nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

NEWSLETTER Dezember 2021

[Contact us] [Dezember 2021] [Ausgabe Nr.6 12/2021]

Editorial

News to use – die Sechste!

Liebe nutriCARD-Interessierte,

wer dachte, wir hätten nach Auslaufen der offiziellen Förderung nichts mehr zu berichten, der irrt. Wir sind, waren und bleiben aktiv an allen drei Standorten dank der Laufzeitverlängerung und Aufstockung durch das BMBF. Davon zeugt auch unser sechster nutriCARD-Newsletter.

Gerade weil wir momentan coronabedingt in einigen Bereichen erneut die Füße stillhalten müssen, freuen wir uns umso mehr auf ein öffentlichkeitswirksames Highlight. Mit unserer nutriCARD-Kinoreihe "Lecker Kino!" präsentieren wir im Frühjahr 2022 in Leipzig, Halle und Jena Spielfilme und Dokumentationen rund um das Thema Ernährung. Begleitet wird dies von Diskussionsrunden mit Akteuren aus unterschiedlichen Bereichen.

Doch zurück ins Hier und Jetzt: In diesem Newsletter stellen wir auch fünf wissenschaftliche Projekte vor, die noch mitten in der aktiven Arbeit stecken. Natürlich geben wir ebenso einen Rückblick der letzten sechs Monate über die wichtigsten Ergebnisse und Ereignisse aus unserem Cluster.

Der Ausblick auf das Jahr 2022 stimmt uns optimistisch – denn es gibt noch einiges umzusetzen und wir schauen gespannt auf die Ergebnisse. Und berichten davon sehr gerne in der nächsten Ausgabe unseres Newsletters. Über Themenanregungen freuen wir uns jederzeit.

Doch jetzt wünschen wir eine besinnliche Weihnachtszeit und eine vergnüglich-informative Lektüre!

Betty Hebecker, Sophie Eulenfeld & Tobias D. Höhn

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Inhalt

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster ab Seite 3
Ausgewählte aktuelle Veröffentlichungen Seite 10
Veranstaltungen & Termine Juli – Dezember 2021 ab Seite 11
Kommende Veranstaltungen & Termine ab Seite 18
Verabschiedet ab Seite 20

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Laufzeitverlängerung nutriCARD

Kurz vor knapp

Die Corona-Pandemie hat uns alle unvermittelt erwischt. Durch Schließungen der Institute, Forschungslabore, Schulen und Kindergärten sowie massiver Kontaktbeschränkungen konnte unsere Forschungsarbeit nicht wie geplant umgesetzt werden. Es kam zu erheblichen Verzögerungen in vielen Projekten. Schnell war klar, dass ein erfolgreicher Projektabschluss nur mit einer Laufzeitverlängerung und teilweise finanzieller Aufstockung möglich ist. Wer auf unbürokratische Beantragung hoffte, wurde leider enttäuscht. Jede einzelne Projektverlängerung und notwendige Aufstockung von Finanzmitteln musste umfassend begründet und belegt werden. Nach regem Austausch mit dem Projektträger DLR, vielen Übersichten, Listen und Erläuterungen kam kurz vor Auslaufen der Förderung für alle Anträge die positive Rückmeldung.

Wir sind dankbar, dass die Laufzeiten der Projekte wie beantragt verlängert wurden, und alle dafür erforderlichen Projektmitarbeiter dem Kompetenzcluster erhalten geblieben sind. Denn ohne das Knowhow des eingearbeiteten Personals wäre auch trotz Laufzeitverlängerung und Aufstockung ein erfolgreicher Projektabschluss ausgeschlossen. So starten wir nochmal hochmotiviert durch, denn wir haben einige großartige Projekte, die noch umgesetzt werden wollen. Dazu mehr im weiteren Verlauf des Newsletters.

Preis für besten Vortrag

Lisa Wahl erhält den Preis der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) für den besten Vortrag in der Fachgruppe Tierernährung.

Vom 18.-20.11.2021 fand in Berlin der jährliche DVG-Vet-Congress statt. Mehr als 2.300 Teilnehmer nahmen in Präsenz und online an dem erstmals als Hybrid-Veranstaltung geplanten Kongress teil. Um Nachwuchswissenschaftler zu fördern, vergibt die DVG Preise aus eigenen Mitteln sowie aus vier Stiftungen, die die DVG treuhänderisch verwaltet.

Dieses Jahr überzeugte Lisa Wahl die Vorsitzenden der Fachgruppe Tierernährung mit ihrem Vortrag über „Effekte fermentierbarer Kohlenhydrate auf die kardiovaskuläre Gesundheit von Schweinen als Modell für den adipösen Menschen“. Lisa Wahl ist seit zwei Jahren im nutriCARD-Projekt WP2A4 (siehe Seite 8) als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Tierernährung, Ernährungsschäden und Diätetik der Universität Leipzig in der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Ingrid Vervuert tätig. „An diesem Projekt sind Teams aller drei nutriCARD-Standorte, der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, der Friedrich-Schiller-Universität Jena und der Universität Leipzig, beteiligt. Ohne die Zusammenarbeit mit den Projektpartnern von nutriCARD ist dieses große Projekt nicht möglich. Vielen Dank dafür!“ sagte Lisa Wahl.

Foto: DVG – von links: Prof. Dr. Jürgen Zentek (Leiter des Instituts für Tierernährung, FU Berlin und stellvertretender DVG-Fachgruppenleiter Tierernährung), Lisa Wahl und Prof. Dr. Nadine Paßlack (Professur an der Klinik für Kleintiere (Innere Medizin), Justus-Liebig-Universität Gießen und DVG-Fachgruppenleiterin Tierernährung)

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Die Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e. V. (DVG) verkörpert die wissenschaftliche Gesellschaft der Veterinärmedizin in Deutschland mit über 5.700 Mitgliedern. Sie gliedert sich in 39 Fachgruppen zu allen veterinärmedizinischen Gebieten. Hinzu kommen noch Arbeitskreise, die sich mit speziellen Themen befassen. In den Fachgruppen und Arbeitskreisen werden neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und praxisrelevante Entwicklungen ausgetauscht und in Tagungen und Kongressen Tierärzten, Wissenschaftlern und anderen Interessierten zugänglich gemacht.

Studie: Food Challange - Essen für die Wissenschaft

Auf der Suche nach neuen Biomarkern wird in der nutriCARD-Nachwuchsgruppe Nutritional Concepts (NuCo) unter Leitung von Dr. Christine Dawczynski eine neue Studie durchgeführt.

Für diese „Food Challenge“ müssen gesunde Freiwillige im Alter von 20 bis 39 Jahren über fünf Tage eine standardisierte Kost zu sich nehmen. Diese besteht hauptsächlich aus Milchprodukten, wie Milch, Joghurt, Käse, Frischkäse, Butter und Sahne (Gruppe 1), oder Vollkornprodukten, wie Vollkornbrot und -nudeln, Haferflocken und -kleie (Gruppe 2). Alle Studienlebensmittel werden den Teilnehmenden zur Verfügung gestellt. Die Einteilung in die Gruppen erfolgt nach den persönlichen Vorlieben.

Foto: Pixabay

Vor und nach Verzehr der standardisierten Kost über fünf Tage werden bei den Freiwilligen im Studienzentrum der Friedrich-Schiller-Universität Jena die Nährstoffkonzentrationen im Blut gemessen. Damit können Rückschlüsse auf den eigenen Stoffwechsel gezogen werden. Vor allem sollen aber Biomarker im Blut identifiziert werden, welche die täglichen Ernährungsgewohnheiten widerspiegeln. Bei ausgewählten Probanden ermöglicht eine standardisierte Probennahme nach einer Testmahlzeit am Tag 6 die Untersuchung des kurzzeitigen Anstiegs der Nährstoffe aus den Studienlebensmitteln.

Unterrichtsbegleitmaterialien für Schülerinnen und Schüler

nutriCARD-Projekt Ernährungsbildung und Gesundheit im Schulfach Biologie

Ernährungsbildung von Anfang an – diesen Schwerpunkt verfolgt nutriCARD mit der Entwicklung, Evaluation und Überarbeitung von Schulmaterialien für Schüler zum Thema Ernährung. Damit soll das Ernährungsverhalten von Vorschul- und Schulkindern positiv beeinflusst und verbessert werden. Biologiedidaktiker der Friedrich-Schiller-Universität Jena, Soziologen der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg, Ernährungswissenschaftler der Friedrich-Schiller-Universität Jena und Mitarbeiter der Thüringer Sektion der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) arbeiten dafür seit der der ersten Förderphase eng zusammen.

Die neuen Unterrichtsmaterialien mit den Themen Gesundheit und Krankheit – Die Rolle der Ernährung, Ernährungsformen und -trends sowie Ernährung und Nachhaltigkeit kombinieren Textinhalte mit unterschiedlichen Aufgaben zur Wissensvertiefung und sollen zur Reflexion und Diskussion im Klassenverband anregen.

Bereits 2017 veröffentlichten die Thüringer Sektion der DGE und nutriCARD das Unterrichtsheft *Ernährung*, welches für die 7. und 8. Klassen konzipiert wurde und konform mit dem Thüringer Lehrplan ist. Das Heft bietet Schülern einen Überblick zu den verschiedenen Aspekten einer gesundheitsfördernden Ernährung. Auch für die jüngeren Jahrgänge sind Schulmaterialien bereits seit mehreren Jahren von der DGE - Sektion Thüringen verfügbar. Die einzelnen Hefte thematisieren dabei die jeweiligen Segmente des Ernährungskreises. In der fächer-übergreifenden Projektarbeit wurden diese Materialien evaluiert. Auf dieser Grundlage erfolgt derzeit eine inhaltliche und gestalterische Überarbeitung und Erweiterung sowie Modernisierung. Die fertigen Hefte sollen ab Frühjahr 2022 in den Schulen eingesetzt werden. Auch neue Themen, wie *Kräuter und Gewürze* oder *Haltbarkeit von Lebensmitteln*, werden dann enthalten sein.

Noch bis 2022 arbeiten nutriCARD und die DGE - Sektion Thüringen an Materialien, die sich an die Klassenstufen 9 bis 12 richten und drei verschiedene Themenschwerpunkte in Bezug auf Ernährung behandeln. Die neuen Hefte geben einen umfassenden und altersgerechten Überblick zu den Thematiken. Mittels Zusatzinformationen und teils digitalen Arbeitsaufträgen bieten die Hefte die Möglichkeit, sich auch vertiefend mit den Inhalten auseinanderzusetzen. Derzeit werden die erarbeiteten Inhalte in Zusammenarbeit mit dem MEDIENATELIER Taucha grafisch gestaltet.

Gesundheitliche Auswirkungen:
Die traditionelle mediterrane Ernährung ist als Dauerkost geeignet. Durch ihren hohen Vollkorn-, Gemüse- und Obstanteil enthält sie hohe Anteile von Vitaminen, Mineralstoffen und sekundären Pflanzenstoffe. Sie wird als präventiv für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes mellitus Typ 2 und Alzheimer eingestuft.

Traditionelle chinesische Ernährung

Als Bestandteil der traditionellen chinesischen Medizin entwickelte sich die traditionelle chinesische Ernährung vor knapp 3.000 Jahren aus dem Taoismus. Es finden sich auch Einflüsse des Buddhismus und der westlichen Medizin. Die Philosophie der traditionellen chinesischen Medizin basiert auf dem Gleichgewicht von Yin und Yang. Krankheiten oder Unwohlsein resultieren aus deren Ungleichgewicht. Yin und Yang werden beeinflusst von den fünf Elementen (Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser) sowie der zentralen Lebenskraft Qi, welche in allem zu finden sind. Ziel ist es, Yin und Yang im Gleichgewicht zu halten (Prävention) oder wieder zurückzubringen (Therapie).

Ernährungsweise:
- mäßige Nahrungsmengen leicht erwärmter Speisen in regelmäßigen Abständen
- weder sollte keine/zu wenig Nahrung (z. B. Fasten) noch zu viel Nahrung (Überessen) gegessen werden
- sehr heiße oder eiskalte Speisen und Getränke, Rohkost, tiefgekühlte, anderweitig mit modernen technologischen Verfahren behandelte Lebensmittel werden vermieden
- Nahrungsmittelauswahl ist individuell, richtet sich nach angeborener Konstitution
- hauptsächlich verzehrt werden Getreide, Gemüse, Obst, Nüsse, Samen, Kräuter und Gewürze
- nur wenig Konsum von Fleisch, Fisch, Ei und ggf. Soja- und Algenprodukte
- Verwendung naturbelassener Lebensmittel der Region, die frisch zubereitet werden
- spezielle Strömungen der traditionellen Ernährung sind teilweise strenger, z. B. geringe Flüssigkeitszufuhr durch wenig Getränke

Gesundheitliche Auswirkungen:
Diese Ernährungsweise kommt den Empfehlungen für eine ausgewogene Ernährung nahe. Allerdings sollte der Anteil an rohem Gemüse gesteigert werden. Die strengeren Varianten sind hingegen nach Art und Ausmaß der Einschränkungen zu beurteilen. Die Flüssigkeitsbeschränkungen, wie sie teilweise praktiziert werden, sind aber in jedem Fall abzulehnen.

18 ERNÄHRUNGSFORMEN UND TRENDS

5 Speisevorschriften der Weltreligionen

Fast alle größeren Religionen beinhalten neben ihren Lehren auch Verhaltensregeln in Bezug auf die Ernährung. Dies kann die Auswahl der Lebensmittel, den Zeitpunkt von Mahlzeiten oder Fastenzeiten und die Zubereitung betreffen. Die Vorgaben finden sich häufig in den jeweiligen heiligen Schriften wieder. Ob und wie streng sie eingehalten werden sollen, kann zwischen den Gläubigen und Untergruppen der Religionen sehr verschieden sein.

Christentum

Das Christentum weist verschiedene Konfessionen beziehungsweise Kirchen auf. Hauptsächlich präsent sind die römisch-katholische, die protestantische, die orthodoxe und die anglikanische Kirche. Obwohl das Christentum auf den jüdischen Glauben zurückgeht, wurden die Speisenvorschriften des Judentums nicht mit übernommen. Es gibt keine prinzipiell verbotenen Speisen, da Jesus der Überlieferung nach alle Speisen als rein erklärt haben soll.

Allerdings gibt es Empfehlungen hinsichtlich der Ernährung an den Fasten- und Abstinenztagen, die auch als Freitagsopfer bezeichnet werden. Vor allem in katholischen Gemeinden wird daher an Freitagen, insbesondere am Karfreitag, aber auch Aschermittwoch, auf Fleisch verzichtet. Stattdessen werden Fisch- oder Eiergerichte verspeist. Die Fastenzeit, damit sind die 40 Tage vor Ostern gemeint, wird von den Gläubigen unterschiedlich begangen. Heutzutage nehmen viele Personen diese Zeit zum Anlass, auf verschiedene Nahrungs- oder Genussmittel zu verzichten.

Islam

Wie im Judentum ähnlich, werden die Lebensmittel in solche eingeteilt, die zum Verzehr erlaubt sind (halal) und jene, die verboten sind (haram) (Infobox 3). Diese Speisevorschriften sind im Koran niedergeschrieben und werden von den Gläubigen, je nach Konfession, unterschiedlich strikt gelebt. Viele Muslime verzichten daher beispielsweise auf den Verzehr von Schweinefleisch und weiteren Produkten vom Schwein, wie Gelatine oder Leder. Zudem müssen Tiere, die als halal gelten, nach islamischem Ritus geschlachtet (geschächtet) werden. Blut und daraus hergestellte Produkte sowie sämtliche Speisen, die damit in Berührung gekommen sind, werden strikt abgelehnt. Zudem sind jegliche Rauschmittel, wie Alkohol und Drogen, für muslimisch lebende Personen verboten. Haram-Produkte dürfen von den Gläubigen auch nicht transportiert, verkauft oder verschenkt werden.

Neben den Vorschriften zu den Lebensmitteln hat das Fasten in einigen islamischen Konfessionen eine große Bedeutung – allem voran der Fastenmonat Ramadan. Die Gläubigen dürfen in dieser Zeit nur zwischen Sonnenunter- und -aufgang Speisen, Getränke und Genussmittel konsumieren. Das Fastenbrechen wird oft innerhalb des Familien- und Freundeskreises begangen.

Infobox 3:
Verbotene Lebensmittel (haram) im Islam
- Blut
- Alkohol und berauschende Pflanzen
- Schweinefleisch und Produkte vom Schwein
- nicht-geschächtetes Fleisch und daraus hergestellte Produkte, wie z. B. Wurst
- Milch und Eier von Haram-Tieren
- Fische ohne Schuppen sowie Großteil der Meeresfrüchte
- Fleisch von fleischfressenden Tieren, inklusive Raubvögel
- Aas
- Reptilien, Insekten, Amphibien, Schädlinge

5 SPEISEVORSCHRIFTEN DER WELTRELIGIONEN 19

vorläufige Doppelseite aus dem Themenblock "Ernährungsformen und -trends" der Unterrichtshefte

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

MoKaRi II für Patienten mit Hypertriglyzeridämie bzw. (Prä)Diabetes mellitus Typ 2

MoKaRi – das Ernährungskonzept zur **Mo**dulation **ka**rdiovaskulärer **Ri**sikofaktoren wird erweitert. In der ersten nutriCARD-Förderperiode wurden die entwickelten Ernährungskonzepte durch Patienten mit erhöhten Cholesterinwerten (LDL-Cholesterol > 3 mmol/l) wissenschaftlich validiert. Voraussichtlich im April 2022 wird im Studienzentrum am Institut für Ernährungswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena eine weitere Interventionsstudie starten. Im Vorfeld der zehnwöchigen MoKaRi II-Interventionsstudie wurden Tagespläne speziell für Patienten mit Hypertriglyzeridämie bzw. (Prä)Diabetes mellitus Typ 2 entwickelt. Die Pläne enthalten Vorgaben zu Art und Menge der Lebensmittel für alle Mahlzeiten des Tages sowie zur Zubereitung der Rezepte, um eine definierte Energie- und Nährstoffzufuhr sicherzustellen und die Umsetzung in den Alltag zu erleichtern (Tabelle). Insgesamt wurden zweimal 70 Tagespläne in jeweils elf Energiestufen entwickelt, zubereitet und verkostet. Zusätzlich beinhaltet die Intervention die Ausgabe ausgewählter Lebensmittel und eine regelmäßige Ernährungsberatung im Abstand von zwei Wochen, um die Compliance zu steigern.

Eine konsequente Umsetzung der **MoKaRi I**-Ernährungsvorgaben resultierte in einer effizienten Senkung kardiovaskulärer Risikofaktoren

Foto: Timo Drobner

Im Rahmen der MoKaRi II-Studie sollen diese Pläne nun in den Zielgruppen validiert werden. Der Vergleich erfolgt dabei zu Kontrollgruppen, welche Ernährungsempfehlungen nach den 10 Regeln der DGE erhalten (siehe Abbildung).

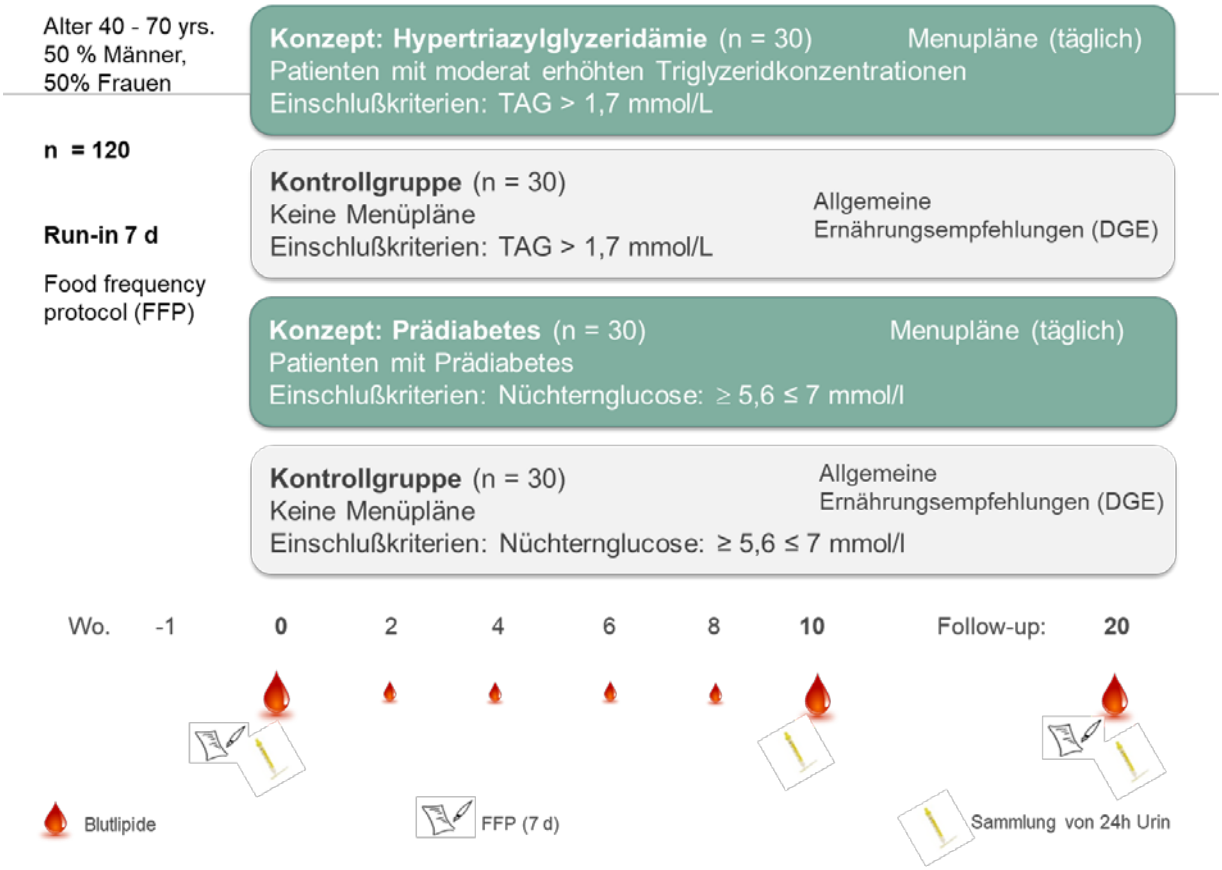
Primäre Endpunkte sind die Triglyzeridspiegel sowie die Nüchternglukose. Darüber hinaus werden weitere Blutlipide, Entzündungsmarker, Insulin (nüchtern), anthropometrische Daten und Biomarker der Nährstoffaufnahme als Studienparameter erfasst.

Das Studiendesign ermöglicht den Vergleich der Effektivität der Ernährungskonzepte, welche speziell an die Anforderungen der Zielgruppen angepasst wurden, gegenüber allgemeinen Ernährungsempfehlungen, bezüglich der Modulation kardiovaskulärer Risikofaktoren sowie hinsichtlich der Beeinflussung des Risikos für Diabetes mellitus Typ 2.

Foto: Theresa Sophie Braun

Weitere Informationen zur MoKaRi II-Interventionsstudie sind auf der Webseite der nutriCARD-Nachwuchsgruppe Nutritional Concepts zu finden: https://www.nuco.uni-jena.de/studien.

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger



Studiendesign MoKaRi II

	Konzept: Hypertriglyzeridämie	Konzept: Prädiabetes mellitus Typ 2
Kohlenhydrate	≤ 50 En% (Fructose ≤ 20 g/d)	40 ± 2 En%
Fett	30-35 En%	40 ± 2 En%
Protein	20 En%	20 ± 2 En%
Ballaststoffe	> 40 g/d	> 40 g/d
n-3 LC-PUFA	≥ 3000 mg/d	≥ 500 mg/d
Lebensmittel	50 - 60 g Nüsse/d, 10 ml Fischöl/d	50 - 70 g Nüsse/d, Pflanzenöle
optimierte Fettqualität	• SFA ≤ 7 En%, MUFA ≥ 10 En%, PUFA ≥ 10 En%	
optimierte Kohlenhydratqualität	• Saccharose + Glucose + Fructose ≤ 10 En% • Reduktion von Lebensmitteln mit hoher glykämischer Last	
weitere Merkmale der Lebensmittel-auswahl	• hoher Verzehr von Gemüse, Obst (Fokus Beerenobst) und Vollkorn • Verzicht auf starke verarbeitete, kalorienreiche und nährstoffarme Lebensmittel • bedarfsgerechte Aufnahme von Vitaminen, Mineralstoffe und Spurenelemente über kommerziell erhältliche Lebensmittel • limitierte Salzzufuhr und Verzicht auf Alkohol	

Charakteristika der Menüpläne (Auszug)

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Probennahme abgeschlossen

Im nutriCARD-Projekt „Einfluss von Ballaststoffen auf Risikofaktoren und Atherosklerose im Tiermodel“ sind alle Proben gewonnen. Jetzt läuft die Auswertung.

Im Projekt WP2A4 geht es um den Einfluss von Ballaststoffen (Pektin und Inulin) auf inflammatorische und kardiovaskuläre Risikofaktoren. Dabei wurden Sattelschweine als Modell für adipöse Menschen verwendet. Ziel der Studie ist es, aus verschiedenen vorangegangenen Studien bekannte Effekte von Pektin und Inulin in einem Gesamtmodell (Schwein) zu untersuchen.

Lisa Wahl bei den Sattelschweinen. Foto: Lisa Wahl

Für die Studie standen 48 Sattelschweine im Alter von fünf Monaten zur Verfügung. Diese wurden zufällig in vier Fütterungsgruppen (A-D) à zehn Tieren und eine Baseline-Gruppe (E) mit acht Tieren aufgeteilt. Nach einer Adaptationsphase von drei Wochen, in der sich die Tiere an den neuen Stall und die Gruppen gewöhnen konnten, begann die Fütterungsphase von 15 Wochen.

In der Fütterungsphase wurden drei Gruppen (A-C) auf eine atherogene Diät umgestellt. Diese Diät war reich an gesättigten Fettsäuren, Zucker und Salz. Zusätzlich wurde diese Diät in Gruppe B mit 5% Pektin und in Gruppe C mit 5% Inulin ergänzt. Die vierte Fütterungsgruppe (D) wurde mit einem konventionellen Mastfutter auf Getreidebasis gefüttert. Die Baseline-Gruppe wurde vor der Fütterungsphase geschlachtet, um Ausgangswerte zu ermitteln.

Während der Fütterungsphase wurde täglich der Futterverbrauch der Gruppe festgehalten. Zudem wurde wöchentlich das Gewicht und die Körperkondition mittels Body Condition Score bestimmt. Monatlich wurden ultraschallgestützt die Rückenspeckdicke gemessen sowie Blut- und Kotproben gesammelt. Am Versuchsende wurden alle Schweine geschlachtet. Anschließend wurden Proben von der Leber, aus dem subkutanen und viszeralen Fettgewebe, Chymus aus verschiedenen Darmabschnitten sowie Proben der Aorta und eines Astes der linken Koronararterie entnommen. Dieselben Proben wurden auch bei der Schlachtung der Baseline-Gruppe gesammelt.

Lisa Wahl beim Wiegen der Schweine mit Messung der Rückenspeckdicke mittels Ultraschall. Foto: Lisa Wahl

„Wir haben bereits interessante Ergebnisse zu unserem Schweinemodell mit der von uns gewählten Diät. Beispielsweise kann man die Auswirkungen der atherogenen Diät gut anhand der Blutwerte dokumentieren. Die Serumlevel der Triglyzeride, des Cholesterins und der Gallensäuren steigen in den

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Gruppen, die die atherogene Diät erhalten haben (A-C), signifikant an“, sagt Lisa Wahl, Doktorandin in der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Ingrid Vervuert am Institut für Tierernährung, Ernährungsschäden und Diätetik der Universität Leipzig.

Bei den beiden untersuchten Ballaststoffen zeigte Pektin einen interessanten Effekt. Hier gab es signifikant niedrigere Werte für die Entzündungsreaktion im viszeralen Fettgewebe (B) gegenüber der Gruppe, die die atherogene Diät mit Inulin-Ergänzung erhalten hat (C).

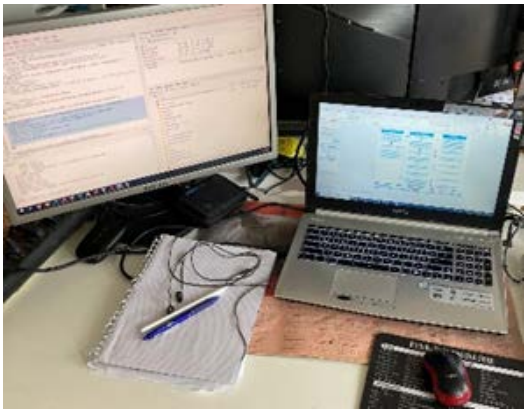
Derzeit werden die ersten Ergebnisse der Studie in einer Veröffentlichung zusammengefasst. Eine weitere Publikation ist in Planung.

Hoher Alkoholkonsum erhöht das Risiko kardiovaskulärer Mortalität

Der Beitrag identifizierter, ernährungsassoziierter Biomarker auf den Gesundheits- und Krankheitszustand wird im nutriCARD-Projekt „Validierung von Biomarkern“ beleuchtet.

Angela Moissl, nutriCARD-Doktorandin, bei der Datenauswertung. Foto: Angela P. Moissl

Die Zusammenhänge zwischen nahrungsassoziierten Biomarkern, Genen und kardiovaskulären Risikofaktoren werden mithilfe der Ludwigshafen Risk and Cardiovascular Health Study (LURIC-Studie) identifiziert und analysiert. Wegen der umfangreichen Datensammlung und der langen Nachbeobachtung der Studienteilnehmer ist LURIC eine außerordentlich wichtige epidemiologische Studie, aus der sich viele neue Erkenntnisse zur Prävention von Herz-Kreislauferkrankungen ableiten lassen. Zwischen den Jahren 1997 und 2000 wurden 3316 Studienteilnehmer westeuropäischer Abstammung in die LURIC-Studie eingeschlossen. Das 20-jährige Follow-up läuft, sodass die Daten mit den langfristigen Prognosen der Patienten korreliert werden können. Eine Vielzahl an klinischen, biochemischen und genetischen Daten sowie Fettsäuren, Vitamine, Carotinoide und Marker für oxidativen Stress sind von den LURIC Probanden aus dem 10-jährigen Follow-up verfügbar und werden aktuell ausgewertet und analysiert. Eine aktuelle Publikation zum Alkoholkonsum und seiner Auswirkungen auf Personen mit einem mittleren bis hohen kardiovaskulärem Risiko ist vor kurzem veröffentlicht worden (siehe Veröffentlichungen). Weitere Publikationen zu Vitaminen und Carotinoiden und deren Einfluss auf die kardiovaskuläre Gesundheit sind in Arbeit.



Voll ausgestatteter Homeoffice-Arbeitsplatz – so können auch zu Hause valide wissenschaftliche Daten generiert werden. Foto: Angela P. Moissl

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

Gemeinsam forschen für eine gesunde Ernährung

Prof. Dr. Stefan Lorkowski gibt in der Erstausgabe des Mitteldeutschen Magazins ein umfangreiches Interview.

Pilotausgabe des MdMagazins vom 31.05.2021

Das Mitteldeutsche Magazin für Kultur und Zeitgeschichte ist ein länderübergreifendes und überregionales Printmedium, das Sichtbarkeit für die gleichzeitig geschichtsträchtige und innovative Kultur-, Wissenschafts- und Wirtschaftsregion Thüringens, Sachsens und Sachsen-Anhalts schaffen möchte. Ein passenderes Magazin, um uns und unsere erfolgreiche Forschungs- und Entwicklungsarbeit zu präsentieren, gibt es wohl daher kaum. So räumten uns die Redakteure auch vier Seiten in ihrem Magazin ein, worin wir nicht nur unsere interdisziplinäre Projektarbeit und unseren kürzlich erhaltenen Thüringer Forschungspreis, sondern auch unsere Zukunftsvisionen vorstellen konnten.

nutriCARD-Interview in der ersten Ausgabe des Mitteldeutschen Magazins

Das gesamte Interview ist unter folgendem Link nachzulesen: [Interview: Kompetenzcluster nutriCARD (mitteldeutsches-magazin.de)]

Die komplette Pilotausgabe des Mitteldeutschen Magazins kann hier kostenfrei heruntergeladen werden: [MitteldeutschesMagazin_Pilot_Web.pdf (dropbox.com)]

Weitere Veröffentlichungen

Dawczynski C, Dawczynski K (2021): **Einfluss von n-3- und n-6-Fettsäuren auf das kardiovaskuläre Risiko**. ERNÄHRUNGS UMSCHAU 11/2021 S. M650 - M661
Link: https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-artikel/15-11-2021-einfluss-von-n-3-und-n-6-fettsaeuren-auf-das-kardiovaskulaere-risiko/

Ausgewählte Veröffentlichungen

Forner F, Volkhardt I, Meier T, Christen O, Stangl GI (2021): **The nutriRECIPE-Index - Development and Validation of a Nutrient-Weighted Index for the Evaluation of Recipes**. BMC Nutrition. DOI: 10.1186/s40795-021-00483-7
Full text link: https://bmcnutr.biomedcentral.com/articles/10.1186/s40795-021-00483-7

Moissl AP, Delgado GE, Krämer BK, Dawczynski C, Stojakovic T, März W, Kleber ME, Lorkowski S (2021): **Alcohol consumption and mortality: The Ludwigshafen Risk and Cardiovascular Health (LURIC) study.** Atherosclerosis. 2021 Oct;335:119-125. DOI: 10.1016/j.atherosclerosis.2021.08.014.
Full text link: https://www.atherosclerosis-journal.com/article/S0021-9150(21)01275-2/fulltext

Levit G, Hossfeld U (accepted): **Gesunde Ernährung in deutschen Schullehrbüchern. Ein kritischer Zwischenruf.** Prävention und Gesundheitsförderung

15.07.2021 nutriCARD-Clustervollversammlung in Dresden: die Zukunft im Blick*

Das erste Treffen aller Mitglieder des Kompetenzclusters nutriCARD seit eineinhalb Jahren in Präsenz war ein anregendes, arbeitsintensives Treffen. Bei der Vollversammlung des Kompetenzclusters mit dem Besuch der „Future Food"-Ausstellung im Deutschen Hygiene-Museum Dresden wurden aber nicht nur Inspirationen geholt. Ganz praktisch wurden auch Möglichkeiten einer Anschlussfinanzierung und weiterführende Projekte geplant.

„Future Food: Essen für die Welt von morgen". Ausstellung im Deutschen Hygiene Museum Dresden
Foto: Deutsches Hygiene-Museum Dresden

Zunächst nutzte das erweiterte Steuerungsgremium die Räumlichkeiten des Hygienemuseums, um in die konkrete Projektplanung einzusteigen. Auch zukünftig wollen die Mitglieder von nutriCARD gemeinsam Innovationen ausgehend aus dem Bereich Ernährung und angrenzender Disziplinen im mitteldeutschen Raum entwickeln. Denn die großen gesellschaftlichen Herausforderungen der kommenden Jahre wie Übergewicht, Klimawandel und Versorgungsmangel können durch eine nachhaltige und ausgewogene Ernährung der Bevölkerung positiv beeinflusst werden.

„Das Staunen ist der Anfang der Erkenntnis." (Platon), war das Motto des nächsten Programmpunktes und alle nutriCARD-Mitglieder konnten die Exponate der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen" im Hygienemuseum bestaunen. Wissenswertes, Inspirierendes und Erstaunliches lieferten Denkanstöße, wie die gesamtgesellschaftliche Aufgabe einer besseren Ernährung gemeistert werden kann. Die Ausstellung zeigte einmal mehr, dass wir keine einfachen Antworten auf komplexe Fragen haben. Auch perspektivisch bedarf es gemeinsamer, disziplinübergreifender Anstrengungen, um Lösungen für unsere zukünftige Ernährung bereitzustellen. Beim gemeinsamen Mittagessen wurden in Kleingruppen aktuelle Ergebnisse der Projekte diskutiert und Meilensteine für die letzte Projektphase definiert.

nutriCARD-Mitglieder nach dem Besuch der Future Food-Ausstellung im Deutschen Hygiene Museum. Foto: Betty Hebecker

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

Gemeinschaftliches Abendessen in der Dresdner Innenstadt förderte den Austausch und regte eine lockere, zielorientierte Arbeitsatmosphäre an. Foto: Betty Hebecker

Den Ausklang der Vollversammlung bildete ein Abendessen in der Dresdner Innenstadt. Hier tauschten sich die nutriCARDler über ihre Eindrücke vom Tag aus, bewerteten die vorgestellten Konzepte und entwickelten sie weiter. Eine Reihe gut durchdachter Konzepte, wie genau eine nachhaltige und gesündere Ernährung gelingen kann, lagen am Ende vor - nun fehlt nur noch die finanzielle Unterstützung zur Umsetzung der Projekte.

15.-17.09.2021 Zweite internationale Food & Communication Tagung**

Unter dem Titel "Discourses on the Future of Food" fand vom 15.-17. September 2021 die zweite internationale Food & Communication Tagung statt. nutriCARD war mit zwei Vorträgen im Programm prominent vertreten.

Die zweite internationale Food & Communication Tagung "Discourses on the Future of Food" fand digital vom 15.-17. September 2021 statt.

Organisiert wurde die Konferenz vom slowenischen Team um Associate Professorin Andreja Vezovnik von der Fakultät für Sozialwissenschaft der Universität Ljubljana. Als Präsenztagung für 2020 angelegt, mussten die Veranstalter pandemiebedingt auch ein Jahr später auf ein Onlineformat ausweichen. Dr. Ana Tominc vom Centre for Communication, Cultural and Media Studies der Queen Margaret Universität Edinburgh, wo die Konferenz 2018 ihren Anfang nahm, begrüßte als Vorsitzende des Tagungskomitees alle Teilnehmenden.

Das dreitätige Programm umfasste mediale Darstellungen von Ernährung in ihrer ganzen Breite. Neben der gastronomischen und lebensmittelproduzierenden Branche kamen auch Aspekte wie Food nation(alism) und food literacy zu Sprache. Ein weiteres Hauptthema war der Ernährungsdiskurs während und nach der COVID-19-Pandemie. Die Gießener Kolleginnen um Professorin Jasmin Godemann präsentierten Forschungsergebnisse zu kommunikativem Handeln auf neuen Plattformen.

Aus der nutriCARD-Arbeitsgruppe Ernährungskommunikation wurden zwei Beiträge präsentiert. Die Leipziger Kollegin Charmaine Voigt stellte im Panel für Gesundheit und Wohlbefinden die CATI-Befragung der deutschen Bevölkerung zum Wissenstand und zur Informationssuche über Ernährung vor. Anouk Schier, Absolventin des Leipziger Instituts für Kommunikations- und Medienwissenschaft, besetzte mit ihrer Bachelorarbeit *Ernährungskommunikation mittels der Kleinen Anfrage* das Themenfeld politischer Diskurse.

Entsprechend des Tagungstitels lag ein starker Fokus auf Umwelt und Nachhaltigkeit, was sich in den drei Keynotes

Aufzeichnung der Keynote von Carolyn Steel "Sitopia – How food can save the world" ist auf Youtube verfügbar: https://www.youtube.com/watch?v=rIBlxu-QZsY

* *Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
** *Öffentliche Veranstaltungen*
*** *Transferveranstaltungen*

niederschlug. Besonders eindrucksvoll war der Vortrag von Carolyn Steel, die aus der Perspektive einer Architektin über den Zusammenhang von Stadtplanung und Ernährung referierte.

Der internationale Austausch weitete einmal mehr den Blick für ausländische Medienangebote über Ernährung, bspw. den Food Programme Podcast von BBC Radio 4 (https://www.bbc.co.uk/programmes/b006qnx3/episodes/downloads). Neben einem interaktiven Get-Together, bei dem diversiTASTES®gespielt wurde, war ein weiteres Social Event ein Kochwettbewerb, bei dem die Teilnehmenden aufgerufen wurden, traditionelle slowenische Gerichte nachzukochen, wie die Sauerkrautsuppe Jota (https://www.thespruceeats.com/slovenian-bean-and-sauerkraut-hotpot-jota-1137408) oder den Festtagskuchen Potika (https://the-slovenia.com/gastronomy/food/traditional-slovenian-potica/).

Beim gemeinsamen virtuellen Kochwettbewerb wurden traditionelle slowenische Gerichte zubereitet, wie der Festtagskuchen Potika. Foto: Sara Todorovic

Zwar wurden auf der Tagung viele Disziplinen vereint, Wissenschaftler aus Ernährungswissenschaft oder anderer naturwissenschaftlicher Fächer waren jedoch kaum vertreten. Zukünftige Veranstaltungen könnten hier ansetzen und den interdisziplinären Anspruch des Programms noch ausweiten. Für die dritte Ausgabe der Konferenzreihe im Jahr 2023 wird noch ein Organisationsteam gesucht. Denkbar wäre ein Zusammenschluss aus allen deutschen Ernährungsclustern, um die Außenwirkung des Forschungsstands hierzulande voranzutreiben.

Abstractbuch: http://foodcommunication.net/wp-content/uploads/2021/09/Book-of-abstracts-1.pdf

07.10.21 Gut und gesund – Gelungener Transfer von der Forschung in die Wirtschaft: Produkteinführung der ernährungsphysiologisch optimierten Wurstwaren in Liebschütz**

Kathleen Seidenglanz vom Institut für Lebensmittelhygiene, Universität Leipzig (links) und die Laaser Einkaufscenter GmbH bei der Produkteinführung der ernährungsphysiologisch optimierten Wurstwaren am 07.10.2021 in Liebschütz. Foto: Universität

So geht angewandte Forschung: Nach mehrmonatiger Zusammenarbeit zwischen dem Institut für Lebensmittelhygiene (Universität Leipzig) und der Laaser Einkaufscenter GmbH liegt das Forschungsergebnis in der Kühltheke: Jagdwurst, Teewurst und Wiener Würstchen. Alle drei Sorten wurden durch die Leipziger nutriCARD-Wissenschaftler nach ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten verbessert. Nur an einem hat sich nichts geändert: am bewährten Geschmack.

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

Doch warum ermöglichen die Wurstwaren eine gesündere Ernährung? Dies hängt mit der Optimierung der Fleischauswahl in Kombination mit dem Zusatz von Ballaststoffen und regional verfügbaren pflanzlichem Öl zusammen. Die Wiener Würstchen und Jagdwurst können mit dem Health Claim „hoher Ballaststoffgehalt“ ausgelobt werden. Die Teewurst kann sogar als „fettreduziert“ beworben werden, da der Fettanteil um mehr als 30 Prozent gesenkt wurde.

Fettreduzierte Teewurst: lecker und mit gesundheitlichem Mehrwert. Foto: Universität Leipzig

Damit die Fleischfachverkäufer die Vorzüge auch entsprechend an die Kunden vermitteln, erstellte das Institut für Lebensmittelhygiene auch Schulungsunterlagen und Werbematerial.

16.10.2021 nutriCARD-Team läuft beim 44. Jenaer Kernberglauf mit **

Die Mitglieder von nutriCARD wissen, dass neben einer ausgewogenen Ernährung auch Bewegung und mentale Ausgeglichenheit zur Gesunderhaltung notwendig sind. Deshalb stellten wir uns gerne der Herausforderung, am 16.10.2021 beim 44. Jenaer Kernberglauf mitzulaufen. Aufgrund von Hygieneregeln zur Eindämmung der Corona-Pandemie wurde dieses Jahr nur die 15 km-Strecke zum Lauf angeboten; eine schwierige Strecke mit schmalen Wegen, Wurzeln und einem beachtlichen Anstieg durch die hochinteressante Landschaft des Jenaer Muschelkalkgebiets. Deshalb sind Gesundheit und eine gute Vorbereitung Grundvoraussetzung für die Teilnahme.

In diesem Jahr konnten so zwei ambitionierte nutriCARD-Läuferinnen an den Start gehen. Und sie meisterten die 15 km mit jeweils hervorragenden Ergebnissen. Sarah Reiners, Doktorandin der Nachwuchsgruppe Nutritional Concepts, kann sich sogar mit dem Titel der Mitteldeutschen Hochschulmeisterin über 15 km schmücken. Sie erreichte das Ziel in einer sensationellen Zeit von 01:13:57 h. Damit belegte sie den 2. Platz in ihrer Altersklasse. Betty Hebecker, Leiterin der nutriCARD-Geschäftsstelle, ist mit ihrem Ergebnis von 1:26:46 h für die 15 km-Strecke ebenfalls hochzufrieden. „Ein toller, inspirierender Lauf, bei traumhaftem, herbstlichem Wetter. Nebel, Sonne und das Farbenspiel der Laubfärbung haben in diesem Jahr den Lauf zu etwas ganz Besonderem werden lassen. Das macht auf Lust auf mehr“, sagt Betty Hebecker.

Sarah Reiners wird zweite in ihrer Altersklasse und sichert sich den Titel der Mitteldeutschen Hochschulmeisterin über 15 km. Foto: Betty Hebecker

So sehen zufriedene Läuferinnen aus. Betty Hebecker (links) und Sarah Reiners (rechts) nach dem Kernberglauf. Foto: Betty Hebecker

Sarah Reiners, die zum ersten Mal am Kernberglauf teilnahm, hätte mit diesem herausragenden Ergebnis nicht gerechnet: „Bei diesem Lauf hat alles optimal gepasst. Ich war gut vorbereitet, das Wetter war perfekt und trotz fehlender Zuschauer der Ansporn

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

durch die Wettkampfsituation groß. Ich freue mich riesig über diesen Erfolg.“ Wir freuen uns ebenfalls alle über die großartigen Leistungen und wünschen uns, im nächsten Jahr in größerer Anzahl beim Kernberglauf vertreten sein zu können. Denn der gemeinsame Spaß am Laufen und die damit verbundenen Vorteile für die Gesundheit stehen bei uns im Vordergrund.

08.11.2021 Bildungsmaterialien für Kinder bei der ISS GUT! in Leipzig vorgestellt**

Anschauen, erleben, ausprobieren und ins Gespräch kommen, das konnten die Besucher der *Fachtagung Kita- und Schulverpflegung Sachsen* am 8. November 2021 in Leipzig. Im Rahmen der ISS GUT! Leipzig wurden die in nutriCARD zusammen mit der Sektion Thüringen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. entwickelten Bildungsmaterialien für Kinder präsentiert (siehe auch Seite 4). Vorgestellt wurden Unterrichtsbegleitmaterialien zum Thema Ernährung für verschiedene Klassenstufen, Flyer und Infobroschüren für Eltern und pädagogisches Personal sowie ein Karten- und Memospiel für Kinder im Grundschul- bzw. Kindergartenalter. Mit den vielfältigen Materialien sollen Ernährungswissen und Kompetenzen für Kinder zur Umsetzung eines gesunden Essverhaltens vermittelt werden. Die Veranstaltung findet aller zwei Jahre statt. Wie auch in den Jahren zuvor stießen die präsentierten Materialien auf große Resonanz und Lob beim Publikum.

Kooperationsstand nutriCARD mit der Thüringer Sektion der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE). Foto: Beatrice Schletzke

Nähere Informationen zum Projekt sind unter folgendem Link zusammengefasst:

https://www.nutricard.de/verbraucher/bildungseinrichtungen/kitas

Clusterübergreifende Aktivitäten

Seminar zu DFG-Fördermöglichkeiten| 10.11.2021 9:00 - 11:00*

Ein exklusives Angebot für die Wissenschaftler der vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung: Am 10. November 2021 hat Dr. Georg Munz, Programm Direktor "Nutritional Sciences" bei der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG), ein Seminar zu Fördermöglichkeiten der eigenen wissenschaftlichen Karriere veranstaltet.

Insgesamt nutzten 23 Wissenschaftler das Angebot, sich über die Strukturen der DFG und Förderinstrumente zu verschiedenen Zeitpunkten der Karriere zu informieren. Dabei ging Georg Munz auf alle Phasen der Karriereförderung ein: vom Walter-Benjamin-Programm über Sachbeihilfen, individuelle Karriereförderung bis zum Emmy Noether-Programm und Heisenberg-Programm.

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

Besonders betonte Dr. Munz die Interdisziplinarität der Ernährungswissenschaften und die damit verbundenen umfangreichen Förderoptionen. Es gebe viele Fördermöglichkeiten für verschiedene Karrierestufen. Wörtlich sagte er: „Traut euch, Bewerbungen einzureichen! Erstbewerbungen erhalten einen Bonus bei der Begutachtung und haben Welpenschutz.“ Auch wenn nicht alle Förderanträge erfolgreich seien, so erhalte man immer Gutachter-Feedback. Mit jedem Antragsverfahren lerne man dazu und überarbeitete Anträge könnten gegebenenfalls erneut eingereicht werden. Auch trage das zur Profilschärfung innerhalb der wissenschaftlichen Community bei.

Nach gut zwei Stunden Informationsvermittlung, vielen Fragen und Diskussionen stellte Georg Munz nochmal klar, dass er sehr gern primärer Ansprechpartner für alle Fragen und Projekte im Bereich Ernährung ist. Gut vernetzt innerhalb der DFG leitet er Anträge auch an seine Kollegen anderer Bereiche weiter, z. B. kann Lebensmitteltechnologie eher unter Chemie fallen, Ernährungsverhaltensforschung eher in die Psychologie oder ähnliches.

Kontakt Dr. Munz (DFG):
georg.munz@dfg.de

Cross-Cluster Newsletter

Abbildung: Screenshot von der Anfangssequenz des Dokumentationsfilms von der DGE-Webseite

Clusterübergreifender Newsletter Nr. 3, Herbst 2021

Im Herbst 2021 ist zum dritten Mal der clusterübergreifende Newsletter erschienen. Darin werden Wissenschaftler, Projekte und Kooperationspartner aller vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung (NutriAct, DietBB, *enable* und nutriCARD) vorgestellt.

Der Newsletter ist unter folgendem link veröffentlicht:
https://www.nutricard.de/fileadmin/media/documents/Newsletter/3_CC-Newsletter_Herbst_2021.pdf

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

Kommende Veranstaltungen

15.12.21 nutriCARD-Weihnachtsfeier*

Gemeinsame Zeit, Austausch und ein kleiner Rückblick auf das letzte Jahr wollen wir zusammen bei der nutriCARD-Weihnachtsfeier erleben. Dafür treffen sich alle nutriCARD-Mitglieder am 15.12.2021. Die Veranstaltung wird erneut virtuell stattfinden. Wir hoffen trotzdem auf weihnachtliche Stimmung mit Plätzchen, Kerzenschein und Weihnachts-liedern.

Online-Veranstaltung

10.-11.01.2022 Social Media Seminar*

Das virtuelle Seminar wird am 10. & 11. Januar 2022, jeweils von 9:00 bis 12:30 Uhr zum Thema digitales Selbstmarketing in der Wissenschaft stattfinden.

Das Seminar mit dem Schwerpunkt Soziale Medien wird vom Nationalen Institut für Wissenschaftskommunikation (NaWik) ge-leitet. Die Vision des NaWik lautet, dass die Menschen künftig besser über wissen-schaftliche Fragen informiert sind und wissenschaftliche Themen in der Öffentlichkeit sachkundig diskutiert werden. Dafür vermittelt das NaWik durch erfahrene Dozenten die Grundlagen guter Wissenschafts-kommunikation und wie Wissenschaft verständlich kommuniziert werden kann. Das virtuelle NaWik-Seminar Soziale Medien gibt eine Einführung in die Wissenschafts-kommunikation online und liefert praktische Hinweise, wie relevante soziale Medien von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern genutzt werden können. Thematische Schwerpunkte des Seminars sind:

- Die neue Medienlandschaft und die Folgen für die Wissenschaftskommunikation
- Twitter, ResearchGate, LinkedIn – Soziale Netzwerke und deren Nutzen
- Das digitale Profil und wie man es beeinflusst
- Die eigene Online-Kommunikations-strategie planen
- Tipps und Tricks für erfolgreiche Kommunikation online

Für die erfolgreiche Teilnahme am Seminar erhaltet ihr ein Zertifikat vom NaWik, ebenso wird euch ein Handout zu den Seminarthemen zur Verfügung gestellt.

Online-Veranstaltung

März bis April 2022 Lecker Kino! - Filmereihe über Ernährung**

Pünktlich zum Tag der Ernährung am **07.03.2022** startet unsere nutriCARD-Kinoreihe „Lecker Kino! – Filme über Ernährung“. In drei mitteldeutschen Programmkinos werden Spielfilme und Dokumentationen aus dem Gegenwartskino gezeigt. Mit unterschiedlichen thematischen Schwerpunkten, wie Fleischverzehr, Fast Food und Boden Burnout, soll der Wissenstransfer rund um Ernährung noch einmal lokal und öffentlichkeitswirksam angekurbelt werden.

In den Passage Kinos Leipzig werden *„The Founder“ (John Lee Hancock, USA, 2017)* am 07.03. anlässlich des Tags der Ernährung und *„10 Milliarden - Wie werden wir alle satt?" (Valentin Thurn, DE, 2015)* am 4. April präsentiert. Das Puschkino in Halle spielt am Frauentag, den 8. März den Film *„Der Koch“ (Ralf Huettner, DE, 2014)* und am 29.03. den Dokumentationsfilm *„At the fork“ (John Papola, USA, 2016)*. Am 22. März zeigt das Kino im Schillerhof in Jena den Film *„Unser Boden, unser Erbe“ (Marc Uhlig, DE, 2020)* und beendet die Kinoreihe am 5. April mit dem Film *„Sushi in Suhl“ (Carsten Fiebeler, DE, 2012)*. Nach den Vorstellungen werden Special Guests zu Diskussionen mit den Kinobesuchern anregen. Unter anderen werden der Regisseur, Produzent und Autor Valentin Thurn, der Selbstversorger Giovanni Malfitano und die Ernährungsexpertin und Autorin Eva-Maria Endres für Publikumsfragen zur Verfügung stehen. Das finale Begleitprogramm, weitere Informationen rund um die Filmereihe sowie eventuelle Terminänderungen werden auf der nutriCARD-Homepage bekannt gegeben. Die ermäßigten Tickets für alle sechs Termine können direkt in den Kinos erworben werden.

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

16.-18.03.22 59. Wissenschaftlicher DGE-Kongress ***

Der Kopf isst mit – Zusammenspiel von Ernährung und Gehirn

Wie sich Ernährung und Gehirn gegenseitig beeinflussen, wird auf dem 59. Wissenschaftlichen Kongress der DGE u. a. in den Plenarvorträgen thematisiert. Auswirkungen der Ernährung auf die Gehirnzellen und das ZNS sind für die gesamte Ernährungswissenschaft von der Ernährungsphysiologie und -medizin bis hin zur Ernährungsverhaltensforschung und -beratung sowie auch für Experten aus dem Bereich der Neurobiologie, Endokrinologie, Psychologie und Gerontologie bedeutend.

Der Kongress mit Fokus auf die Interaktion von Ernährung und Gehirn lädt hierzu alle Fachkräfte und Nachwuchswissenschaftler herzlich ein, gemeinsam neue Erkenntnisse auch in Bezug zu unseren heutigen Ernährungsgewohnheiten und möglichen Potenzialen für Therapie und Praxis zu diskutieren. Die Veranstaltung ermöglicht den Austausch mit allen Experten, erlaubt konkrete Fragestellungen zu erörtern bspw. zum Einfluss der Insulinresistenz auf die metabolische Gesundheit oder zu Reizen, die Konsumentscheidungen im Gehirn beeinflussen und ein klimaorientierteres Bewusstsein schaffen.

Beim 3. Science Slam der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists (ECS) wird ein wissenschaftliches Thema verständlich und unterhaltsam einem neugierigen und offenen Publikum präsentiert. Eine Aufzeichnung und Veröffentlichung der Beiträge ist für den YouTube-Kanal der DGE geplant.

Neu ist das Last-Minute-Poster: Für Wissenschaftler, deren Forschungsergebnisse erst kurz vor dem Kongress vorliegen, wird erstmals die Möglichkeit angeboten, Last-Minute-Poster einzureichen. Die Bewerbungsfrist ist vom 20. Dezember 2021 bis 9. Januar 2022. Anschließend erfolgt die Bewertung der Poster und die Entscheidung über die Annahme.

Veranstaltung ist digital geplant

** Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen*
*** Öffentliche Veranstaltungen*
**** Transferveranstaltungen*

Wir verabschieden das nutriCARD-Innovationsbüro

Nun ist es soweit, die erste nutriCARD-Struktureinheit schließt die Tür

Das nutriCARD-Innovationsbüro (MLU Halle-Wittenberg) hatte vielfältige Tätigkeitsbereiche. Die Förderung und Realisierung des Informationsaustausches zwischen Forschungseinrichtungen, Klein- und mittelständigen Unternehmen (KMU) und anderen beteiligten Partnern gehörte zu den Hauptaufgaben. In regelmäßigen Workshops und Seminaren zu aktuellen Themen der Ernährungsbranche wurden insbesondere Hintergrundinformationen und Möglichkeiten zur Umsetzung der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Fett, Salz und Zucker in Lebensmitteln den KMU kostenfrei bereitgestellt. Als Vermittler zwischen Wissenschaft und Wirtschaft trug das Innovationsbüro zu einer Stärkung der regionalen Lebensmittelindustrie bei.

Ankündigungs-Flyer des nutriCARD-Innovationsbüros für ein Seminar.

Am 23.01.2019 wurde nutriCARD durch das Innovationsbüro auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin präsentiert.

Innovative Ideen mit Unternehmen aus der Region zu konkretisieren, Neuentwicklungen und Gründung von Startups zu unterstützen und Produkte zur Marktreife zu führen, war ebenso ein Anliegen des nutriCARD-Innovationsbüros und unterstützte den nutriCARD-Charakter eines Transferclusters; ebenso die Organisation von Messeauftritten und die Beteiligung vor Ort.

Wir danken Dr. Toni Meier, Leiter des nutriCARD-Innovationsbüros, und Dr. Katrin Thamm für den Aufbau und ihr Engagement im nutriCARD-Innovationsbüro. Verbunden damit ist auch die Hoffnung, dass das gewonnene Wissen und die aufgebauten Netzwerke wie Beziehungen nachhaltig wirken – was eine Anschlussfinanzierung dringend notwendig macht.

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird in diesem Newsletter das generische Maskulinum als Personenbezeichnung verwendet. Es bezieht sich selbstverständlich auf weibliche, männliche und diversgeschlechtliche Personen gleichermaßen.

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger