nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

NEWSLETTER Juli 2020

[Contact us] [Juli 2020] [Ausgabe Nr.3 02/2020]

Editorial

News to use – die Dritte!

Liebe nutriCARDlerinnen und nutriCARDler,

die Arbeit an drei unterschiedlichen Standorten und mit 80 Projektpartnern bringt viele Telefon- und Videokonferenzen mit sich. Das können wir! Umso so größer ist die Freude, wenn wir uns face to face zu Workshops, Tagungen und Besprechungen in unterschiedlicher Zusammensetzung treffen. Zuletzt bei der Winter School für die Nachwuchswissenschaftler Anfang März in Jena. Schon vor dem Start der dreitägigen Winter School stand die Absage des anschließenden DGE-Kongresses fest. Doch auch da ahnte noch niemand, was die folgenden Wochen bringen sollten.

Lockdown und home office, Forschungsarbeit und parallele Kinderbetreuung. Uns alle haben die Wochen mehr als üblich gefordert, und auch heute ist von Normalität keine Spur. Umso größer das Dankeschön an alle für ihr Engagement gerade in dieser turbulenten Zeit. Während manche Projekte problemlos weiterliefen, haben sich bei anderen Verzögerungen eingestellt, die wir nicht beeinflussen konnten.

Aber vielleicht macht diese Ausgabe des Newsletters auch ein wenig Mut. Denn sie zeigt, was alles bei nutriCARD im ersten Halbjahr 2020 gelaufen ist, und was ansteht. Und wie immer gilt: Es gibt sicherlich noch vieles Erwähnenswerte mehr. Lasst es uns gerne wissen und schreibt uns, damit wir es in der nächsten Ausgabe berücksichtigen können.

Wir wünschen eine vergnüglich-informative Lektüre.

Sophie Eulenfeld & Tobias D. Höhn

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster ab Seite 2
Ausgewählte aktuelle Beiträge ab Seite 8
Veranstaltungen & Termine Juli – Dezember 2020 ab Seite 10
Kommende Veranstaltungen & Termine ab Seite 15
Wir begrüßen! – neue nutriCARD-Mitarbeiterin Seite 17

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

nutriCARD startet Medien-Doktor ERNÄHRUNG: Qualitätsmonitor für Medienberichterstattung über Ernährung, Essen und Lebensmittel

Der Mediendoktor Ernährung ist online zu erreichen unter http://www.medien-doktor.de/ernaehrung/ bzw. über die nutriCARD-Startseite. (Screenshot: M. Anhäuser)

Macht Pasta schlank? Ist Low-Carb besser als Low-Fat – sind weniger Kohlenhydrate besser als weniger Fett? Wie gesund ist das neue Superfood? – Die Berichterstattung über Ernährung boomt, angereichert um wissenschaftliche Studien, Ratgeber-Anleitungen zum Abnehmen und medizinischen Tipps. Doch wie gut ist die journalistische Aufarbeitung von Ernährungsstudien und des komplexen Themas rund ums Essen und Trinken? Das nimmt seit Ende Juni 2020 der Medien-Doktor ERNÄHRUNG unter die Lupe – ein Forschungsprojekt des Kompetenzclusters für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit der Universitäten Halle-Jena-Leipzig in Kooperation mit der TU Dortmund.

Untersucht werden Beiträge aus deutschen Medien, in denen positive oder negative Effekte von Lebensmitteln, Ernährungsformen, Diäten oder einzelnen Substanzen beschrieben werden. „Wir schauen uns genau an, wie gut jeder einzelne Beitrag den Leser informiert“, sagt der leitende Redakteur Marcus Anhäuser von der Universität Leipzig. Gerade in der Berichterstattung über Ernährung lauerten eine Menge Fallstricke, die eine kompetente Vermittlung verhindern. „Nur weil es eine wissenschaftliche Studie gibt oder ein Ernährungsberater etwas empfiehlt, heißt das ja noch lange nicht, dass ein Lebensmittel auch hält, was der Artikel verspricht“, so Anhäuser. Dazu entwickelte nutriCARD in Kooperation mit dem Medien-Doktor Gesundheit der Technischen Universität Dortmund und anerkannten Wissenschafts- und Ernährungsjournalisten ein Set von zwölf Qualitätskriterien.

Kriterienset für Qualitätsjournalismus unter besonderer Berücksichtigung des Themenfeldes Ernährung

Die Kriterien des nun innerhalb von nutriCARD gestarteten Medien-Doktor ERNÄHRUNG orientieren sich am Interesse der Mediennutzer unabhängig, zuverlässig und verständlich informiert zu werden. Hierbei helfen Fragen wie: Werden positive und negative Effekte angemessen und verständlich erklärt? Nennt ein Beitrag Quellen und Belege? Welche Rolle spielen Interessenkonflikte und die Finanzierung? Was sagen unabhängige Experten zu den Behauptungen?

Je zwei journalistische Gutachter bewerten nach dem Vorbild eines Peer-Review Beiträge aus Online-Medien der Publikumspresse. Das Ergebnis der Gutachten wird auf den Internetseiten von medien-doktor.de und nutriCARD.de zusammengefasst und Kriterium für Kriterium begründet. Damit ist die Bewertung für jeden Nutzer transparent und nachvollziehbar.

Der Medien-Doktor ERNÄHRUNG baut auf dem Medien-Doktor-Gesamtprojekt auf, das seit 2010 am Lehrstuhl Wissenschaftsjournalismus der TU Dortmund von Prof. Holger Wormer etabliert wurde und

2011 für den Grimme Online Award nominiert war. „Wir freuen uns, dass dank des Leipziger Engagements nun das dritte Themenfeld unter der Dachmarke Medien-Doktor.de etabliert werden kann“, sagt Wormer.

Ziel des Medien Doktors Ernährung: Journalismus verbessern, Transparenz schaffen, Verbraucher sensiblisieren

„Mit dem Medien-Doktor ERNÄHRUNG möchten wir die Verbraucher sensibilisieren, nicht jedem Heilsversprechen in den Medien Glauben zu schenken. Wir schaffen Transparenz, in dem wir die Quellen und dahinter liegenden Studienergebnisse überprüfen“, sagt Dr. Tobias D. Höhn, Leiter Kommunikation und Medienforschung von nutriCARD. Der Medien-Doktor fungiere auch als Watchdog, in dem er journalistische Arbeitsweisen und Ergebnisse analysiert, einer Qualitätsprüfung unterzieht und damit Ansatzpunkte für Aus- und Weiterbildung liefert. „Wir suchen nicht gezielt nach schlechter Berichterstattung, sondern freuen uns auch, positive Beispiele auszeichnen zu können“, sagt Höhn. Wie wichtig eine korrekte Berichterstattung über Ernährung ist, verdeutlicht der Medienwissenschaftler mit Blick auf Global Burden of Disease Study: Danach sind rund 20 Prozent der Todesfälle weltweit auf falsche Ernährung zurückführen. Jeder zweite bis dritte Todesfall könnte durch eine bessere Ernährung verhindert werden.

Der Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD) bündelt die Aktivitäten im Bereich der grundlagennahen und der angewandten Ernährungsforschung der im mitteldeutschen Universitätsbund kooperierenden Universitäten Jena, Leipzig und Halle-Wittenberg. nutriCARD wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert. Rund 40 Wissenschaftler und 80 Praxispartner arbeiten an der Entwicklung effizienter Konzepte für eine nachhaltige Prävention von Herzkreislauf-Erkrankungen (Todesursache Nummer eins in Deutschland und Europa). Ein wesentlicher Baustein dafür ist auch Ernährungskommunikation und -bildung.

Webseite Medien-Doktor ERNÄHRUNG

nutriCARD befragt Ernährungsjournalisten in Deutschland

Ernährungskommunikation ist eines der großen Forschungsfelder des Kompetenzclusters für kardiovaskuläre Gesundheit und Ernährung (nutriCARD). In diesem Kontext ist jetzt Deutschlands wohl größte Erhebung unter Ernährungsjournalisten gestartet. Sie wendet sich an Journalisten in Printmedien, Hörfunk, TV und Online-Medien, die sich schwerpunktmäßig mit dem Themenfeld Ernährung/Essen befassen. „Wir erwarten uns von dieser Berufsfeldstudie Aufschluss über Arbeitsbedingungen, Handlungsroutinen und Einstellungen der Journalisten, aber auch Fakten über die Verortung des Querschnittsthemas Ernährung in den Medienbetrieben“, sagt Studienleiter Dr. Tobias D. Höhn von der Universität Leipzig.

Mehr als 2500 Medienkontakte ausgewertet

„Die Berichterstattung über Ernährung ist ähnlich dispers wie die über Umwelt“, sagt Dr. Tobias D. Höhn. Bedingt durch die vielen, ganz unterschiedlichen Themenaspekte finden sich ernährungsrelevante und -assoziierte Themen in nahezu allen Ressorts und in vielen Sendungen – auch abseits der klassischen Wissenschaft. Höhn leitet das nutriCARD-Kommunikationsbüro und verantwortet den Bereich Ernährungskommunikation innerhalb des Clusters. Da „Ernährungsjournalist“ kein feststehender Begriff ist und sich nur wenige Journalisten in Gänze mit dem Themenfeld auseinandersetzen, musste vor der Befragung eine Datenbasis geschaffen werden.

Dazu wurden unterschiedliche Datenbanken und Mitgliederverzeichnisse von Berufsverbänden ausgewertet. Für die Zeitungen erfolgte beispielsweise eine Vollerhebung auf Basis der Daten des Bundesverbandes Deutscher Zeitungsverleger (BDZV) und der Informationsgemeinschaft zur Verbreitung von Werbeträgern (IVW), auch Zeitschriften wurden über die IVW-Listung generiert. „Wir haben alle Infoschienen der öffentlich-rechtlichen Hörfunksender berücksichtigt, sowie öffentlich-rechtliche und private TV-Sender. Die Online-Medien ergaben sich aus den unabhängigen Onlineredaktionen der zuvor erhobenen Zeitungen (Mantelredaktionen) und Zeitschriften, Daten aus der APA-Journalistendatenbank für Deutschland sowie aus dem Meta-Portal für Gesundheitsthemen medinfo.de (Rubrik Ernährung)“, erläutert Mag. Angela Mörixbauer.

Mühsame Recherche der Ansprechpartner

Um aus den Medienkontakten den richtigen Ansprechpartner innerhalb der Redaktion zu ermitteln, haben nutriCARD-Kommunikationsforscher oft auch zum Telefonhörer greifen müssen, denn das Impressum der Medien hat nur in den wenigsten Fällen eine Zuständigkeit für Ernährung ausgewiesen. Freie Journalisten wurden in das Untersuchungspanel aufgenommen, wenn aus ihren Profilen, Webseiten und Arbeitsproben ein deutlicher Ernährungsbezug erkennbar war.

„Insgesamt konnten wir 981 Journalisten eruieren, die sich festangestellt oder freiberuflich schwerpunktmäßig mit Ernährung beschäftigen. Etwa zwei Drittel davon sind freie Journalisten – schon alleine das ist ein wichtiger Befund“, sagt Höhn.

→ Link zur Umfrage

Cross-cluster Innovationswettbewerb

Die vier Kompetenzcluster DietBB, enable, NutriAct und nutriCARD veranstalten in diesem Jahr einen gemeinsamen Innovationswettbewerb für (Nachwuchs-)Wissenschaftler. Hierbei können innovative Ideen aus unterschiedlichen Bereichen (u. a. Produkte, Kommunikation und Technik) eingereicht werden. Für den Wettbewerb ist die Erstellung eines Konzeptes gefordert, in welchem neben der eigentlichen Idee auch eine Marktanalyse und ein Businessplan eingereicht werden sollen. Die besten drei Konzepte werden auf der Abschlusskonferenz der vier Kompetenzcluster im Mai 2021 ausgezeichnet. Der Wettbewerb wird in einem zweistufigen Verfahren stattfinden. Wer bereits eine interessante Idee hat, sollte bis zum 31. Juli 2020 seine Bewerbung bei Dr. Katrin Thamm vom Innovationsbüro in Halle einreichen.

Für Interessierte, die am Workshop "Prototype your PhD" (am 21. September 2020, als digitale Veranstaltung geplant) teilnehmen wollen, gibt es im November 2020 eine zweite Einreichungsfrist. Bei Interesse für den Workshop, bittet Dr. Katrin Thamm um eine kurze Rückmeldung per E-Mail: katrin.thamm@landw.uni-halle.de.

Zwischenbericht und Sprecherbericht für den Projektträger

Ende April 2020 reichte die Geschäftsstelle dem Projektträger DLR (Deutsches Luft- und Raumfahrtzentrum) den Zwischenbericht für den Projektzeitraum 01.01.2019 – 31 .12.2019 auf Deutsch ein. Ende Mai 2020 folgte der Sprecher- bzw. Clusterbericht für den Projektzeitraum 01.05.2019 – 30.04.2020 auf Englisch. Hierfür arbeiteten die nutriCARD-Projektmitarbeiter entsprechend Inhalte aus ihren Projekten zu und gaben auf diese Weise einen Überblick über

aktuelle Entwicklungen. Zudem wurde im Clusterbericht auch über gemeinsame Cross-Cluster-Aktivitäten mit den drei anderen Clustern enable, nutriAct und DietBB berichtet. Ein erster Cross-Cluster-Newsletter erscheint im August und wird über Ariadne Thanos (DGE Bonn) verschickt.

Modellstadt für herzgesündere Ernährung: nutriCARD zeichnet erstes Restaurant in Leipzig aus – Verzögerungen durch Coronapandemie

Jörg Hellriegel (r.), Inhaber des Zunftkeller Leipzig, zeigt Ernährungswissenschaftlerin Dr. Christine Dawczynski (Universität Jena) und Projektleiter Dr. Tobias D. Höhn (Universität Leipzig), wie die nutriCARD-Empfehlungen in seinem Restaurant umgesetzt werden (FOTO: DEHOGA Sachsen)

Lecker und zugleich gesünder essen – geht das? Die Wissenschaftler des Kompetenzclusters für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD) sagen ja und treten gemeinsam mit Leipziger Gastronomen den Beweis an. Basierend auf wissenschaftlich unterlegten Ernährungsstudien optimieren sie Speisekarten von Restaurants. „Der Genuss steht dabei im Vordergrund. Wir möchten nichts verbieten, aber gerne Gastronomen und Hoteliers Anregungen für geschmacklich hervorragende, nährstoffreiche Alternativen geben“, sagt Projektleiter Dr. Tobias D. Höhn von der Uni Leipzig. Seine Vision: Leipzig als Modellstadt für herzgesündere Ernährung. Die beteiligten Betriebe bekommen das Gütesiegel „gesünder genießen“, praxisnahe Informationen aus der Ernährungswissenschaft und Unterstützung im Marketing. Kostenlos.

gesünder genießen

Der Inhaber des Zunftkeller Leipzig, Jörg Hellriegel, ist einer von rund einem Dutzend Gastronomen aus Leipzig und der Region, welche sich bislang an dem Projekt beteiligen. Bei einem ersten Treffen im Dezember 2019 gab nutriCARD-Clustersprecher Prof. Dr. Stefan Lorkowski dem begeisterten Koch Hellriegel praktische Anregungen rund um das Nährstoffprofil bestimmter Gerichte, informierte über Öle, ballaststoffreiche Produkte. So wurden beispielsweise Hülsenfrüchte und Nüsse empfohlen, was im Zunftkeller prompt umgesetzt wurde. "Ich setzte gute Ideen immer zeitnah um. Beispielsweise bieten wir nun gebratenes Zanderfilet mit Linsen, Erbsen, Lauch–Gemüse und Walnuss-Stampfkartoffeln an, was bei den Gästen auch sehr gut ankommt" sagt Jörg Hellriegel zufrieden.

In der zweiten Besprechung Ende Februar 2020 prüfte Ernährungswissenschaftlerin Dr. Christine Dawczynski, inwieweit die Vorschläge im Zunftkeller Niederschlag in der aktuellen Speisenkarte finden und wo noch unterstützt werden kann. "Häufig sind es die kleinen Stellschrauben, mit denen sich gute Gerichte in wertvolle Leckerbissen verwandeln lassen – beispielsweise Ersatz für Zucker, Vollkorn- oder Roggen- statt Weissbrot, ein frischer Salat als Beilage“, so Dawczynski. Die Gäste

goutierten die Veränderung nach den ersten Wochen, denn sie haben ihre klassischen Gerichte wiedererkannt und spüren den frischen Pep. „Der Zunftkeller und Herr Hellriegel sind geradezu ein Paradebeispiel für frische, abwechslungsreiche, saisonale Küche. Es ist schön zu sehen, wie er Anregungen experimentell zeitnah umsetzt und in der angebotenen traditionellen deutschen Küche Grenzen verschiebt und somit neue Maßstäbe setzt", begeistert sich Dr. Höhn.

"Das Projekt nutriCARD ist sehr interessant und es bereitet mir Freude neue Wege zu gehen, Neues auszuprobieren und meinen Gästen noch gesündere Speisen anbieten zu können" sagt Jörg Hellriegel und freut sich über den gelungenen Transfer von wissenschaftlichen Ergebnissen in die Ernährungswirtschaft. Das Projekt steht weiteren Gastronomen und Hoteliers offen gegenüber.

„Zunftkeller“ – erstes herzgesundes Lokal

Leipzig soll Modellstadt für eine gesündere Außer-Haus-Ernährung werden

Von Kerstin Decker

„Zunftkeller"-Wirt Jörg Hellriegel weiß genau, was seine Gäste wollen: Große Portionen, deftig und lecker, satt machend – und preiswert soll das Essen auch noch sein. Das alles gibt's im Kellerlokal in der Dresdner Straße auch in Zukunft. Der 64-Jährige stellt sich keineswegs auf Schonkost um, aber ein bisschen herzgesünder will er seine Küche gern machen. Mit gesünderen Nährstoffen drin, die der Gast im Idealfall noch nicht mal merkt.

Hellriegel war einer der ersten Leipziger Wirte, die sich für das Projekt „Nutricard" gemeldet haben. Ein Projekt angewandter Forschung der Universitäten Leipzig, Jena und Halle, bei dem Leipzig zur Modellstadt für ganz Deutschland werden soll. „Nutri" kommt von Nutrition (Ernährung) und Card von Cardio (Herz). Im Dezember erhielt der Wirt das erste Mal Besuch von Ernährungswissenschaftlerin Christine Dawczynski aus Jena und Projektleiter Tobias D. Höhn aus Leipzig. Sie bescheinigten ihm, dass er schon vieles richtig macht – zeigten ihm aber noch kleine Stellschrauben in der Speisekarte, an denen er weiter drehen kann.

Und diese Ratschläge hat Hellriegel inzwischen umgesetzt, wie er dieser Tage beim zweiten Beratungstermin berichtete. So verwendet er jetzt mehr gesunde Nüsse, wählt beispielsweise seine beliebten Schnitzel in Nuss- statt in Weizenmehl-Panade. Zum Zander serviert er Linsen und Erbsen statt Wurzelgemüse, zum Würzfleisch Rogenbrot statt Weißbrot-Toast. Cräftere Salatportionen und sparsamer Umgang mit Zucker sind weitere Veränderungen. So bald wie möglich will Hellriegel das Qualitätslabel „Gesünder essen und genießen" an seiner Speisekarte anbringen. Was noch fehlt, sind kleine Informationstexte, damit die Gäste auch verstehen, warum sie jetzt Linsen oder Spinat bekommen. „Aufwändiger oder teurer wird das Kochen dadurch nicht. Aber es ist interessant und macht Spaß, sich mit gesunder Ernährung zu befassen", erzählt der Wirt, der seit 23 Jahren in der Dresdner Straße ansässig ist. Weil er gern Gastgeber ist, möchte er das auch noch ein paar Jahre tun.

Das Projekt „Nutricard" läuft in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband Dehoga. Insgesamt neun Restaurants in Leipzig und Umgebung haben Interesse angemeldet und werden nun ebenfalls Besuch der Ernährungswissenschaftler bekommen. 2017 haben die Forscher aus Leipzig, Jena und Halle bereits ihre herzgesündere Leberwurst präsentiert, später Bockwurst und Bratwurst mit mehr Ballaststoffen. Derzeit wird an herzgesünderem Eis gearbeitet mit weniger Zucker, aber mehr Proteinen. Und weil viele Menschen regelmäßig in Kantinen oder Restaurants essen, geht es in diesem Jahr verstärkt um die Außer-Haus-Ernährung.

Christine Dawczynski und Tobias D. Höhn tropft der Zahn bei dem, was Jörg Hellriegel (von links) kocht. FOTO: CHRISTIAN MOSLA

Die Leipziger Volkszeitung (LVZ) berichtet am 3. März 2020 über die Modellstadt für herzgesündere Ernährung.

Bedingt durch die Coronapandemie und die damit einhergehende mehrwöchige Schließung von Restaurants konnten auch die Arbeiten am Forschungsprojekt nicht wie geplant fortgesetzt werden. Derzeit ist die wirtschaftliche Situation für die meisten Gastronomen angespannt, viele Betriebe arbeiten mit einer reduzierten Speisenkarte. „Wir sind aber mit vielen Betrieben im Gespräch und hoffen bald das nächste Restaurant auszeichnen zu können“, sagt Höhn. Ein großer Dank geht auch an die Ernährungswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena, die dieses Projekt an der Schnittstelle von Ernährung und Kommunikation durch ihre Expertise erst möglich machen.

Bewertungen der nutriCARD-Lebensmittel durch die Probanden der Humaninterventionsstudie

Unsere Probanden haben die Lebensmittel über vier Wochen täglich verzehrt und sollten am Ende der Studie auch eine Bewertung zu den Lebensmitteln abgeben. Zur Zeit der Bewertung wussten sie nicht, ob es sich um die nährstoffoptimierten nutriCARD-Produkte oder die handelsüblichen Lebensmittel der Kontrollgruppe handelte.

Zu den Lebensmitteln, die den Probanden am besten geschmeckt haben und die sie sich auch selbst kaufen würden, gehörten das nutriCARD-Brot, die nutriCARD-Leberwurst und die nutriCARD-Bockwurst. Insbesondere die Meinung zur nutriCARD-Leberwurst variierte sehr stark, da die Geschmäcker und Nahrungspräferenzen ja bekanntlich sehr verschieden sind. Einige Probanden gaben an, dass die Leberwurst zu fett, zu grob oder nicht homogen genug war und andere Teilnehmer fanden sie so genau richtig. Im Vergleich zur Kontroll-Leberwurst schnitt die nutriCARD-Leberwurst besser ab.

Da es sich bei den Probanden überwiegend um „Echte Thüringer“ handelte, wurde die nutriCARD-Bratwurst sehr kritisch bewertet, da die Konsistenz und der Geschmack nicht mit der traditionell bekannten Thüringer Bratwurst vergleichbar waren. Die nutriCARD-Bockwurst überzeugte durch ihre knackige Konsistenz und den Geschmack. Am nutriCARD-Brot (siehe Rezept anbei) wurde der hohe

Anteil an Samen und Körnern und die sättigende Wirkung gelobt. Außerdem fiel den Probanden positiv auf, dass das Brot auch über mehrere Tage lecker blieb, da es nicht so schnell trocken wurde.

Beide Varianten der folgenden Lebensmittel wurden durchschnittlich bewertet: Brötchen, Lyoner, Eis und Nudeln. An den Brötchen wurde zum Teil kritisiert, dass sie zu trocken und fade waren und keine richtige Kruste hatten. Für die Lyoner, das Eis und die Eier konnten die Probanden keinen Unterschied zwischen den nutriCARD-Lebensmitteln und den Kontroll-Lebensmitteln feststellen. Die nutriCARD-Nudeln wurden etwas besser bewertet als die Kontroll-Nudeln.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass die Produktpalette gut bei den Probanden angekommen ist und sich die Probanden ausgewählte Lebensmittel auch gern regelmäßig kaufen würden.

Probieren Sie unser Studienbrot gern selbst aus – siehe nachfolgendes Rezept.

nutriCARD *Brot*

ein Rezept von Sarah Reiners

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Gesamtzeit: 2 Std. 15 Minuten

Zutaten

250 g	**Dinkelvollkornmehl**
250 g	**Roggenmehl Type 1150**
21 g (halber Würfel)	**frische Backhefe (idealerweise Vitamin-D-Backhefe)**
1 EL (13 g)	**Salz**
20 g	**Dinkelkleie**
50 **g**	**Chiasamen**
80 g	**braune, ganze Leinsamen**
30 g	**Apfelessig**
0,5 L	**Wasser**

Anleitung

Lassen Sie die Lein- und Chiasamen und 10 g der Dinkelkleie etwa 10 Minuten im heißen Wasser quellen. Alle anderen Zutaten verkneten Sie 6 Minuten lang langsam zu einem Teig. Fügen Sie nun auch die gequollenen Samen hinzu und kneten den Teig noch einmal auf einer schnellen Stufe für etwa 4 Minuten. Der Teig ist nun relativ klebrig.

Füllen Sie den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (ca. 30 x 15 cm). Streuen Sie die restliche Dinkelkleie über den Teig und lassen Sie den Teig in der Form ca. 1 Stunde ruhen.

Nach der Ruhezeit wird das Brot auf der zweiten Schiene von unten bei 190 °C Ober-/Unterhitze für etwa 60 Minuten gebacken.

GEFÖRDERT VOM
Bundesministerium für Bildung und Forschung
DLR Projektträger

1. Warum eine herzgesunde Ernährung? Dr. Toni Meier im Gespräch mit der Mitteldeutschen Zeitung (MZ)

Am 14. Mai erschien ein Artikel zum Thema Herz-Kreislauf-Diät in der Mitteldeutschen Zeitung (MZ) zusammen mit einem Interview mit dem Ernährungswissenschaftler Dr. Toni Meier (Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg).

Herr Dr. Meier, warum ist eine herzgesunde Ernährung wichtig?
Rund 1.000 Menschen pro Tag sterben in Deutschland an Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Etwa 50 Prozent der Todesfälle sind auf eine unausgewogene Ernährung zurückzuführen.

Gibt es eine Herz-Kreislauf-Diät, die Sie empfehlen?
Im Forschungsverbund NutriCARD – dem Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit der Universitäten Halle, Jena und Leipzig untersuchen wir, wie sich durch eine gesunde Ernährung Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen lässt. Wir haben herausgefunden, dass einige Lebensmittelgruppen besonders gut fürs Herz sind und das MoKaRi-Konzept, entwickelt.

Welche Nahrungsmittel sind besonders herzgesund?
Das größte herzschützende Potential haben Nüsse – zum Beispiel Walnüsse, Haselnüsse und Pistazien. Genauso effektiv wirken Hülsenfrüchte, vor allem „Klassiker“ wie Linsen, Bohnen und Kichererbsen, aber auch fermentierte Hülsenfrucht-Produkte wie Tempeh oder Nattō. Zur zweiten herzschützenden Lebensmittelgruppe gehören alle Lebensmittel, die einen hohen Gehalt an Ballaststoffen haben. Also Gemüse, Vollkorngetreide, Obst. Die Nahrungsfasern binden im Dickdarm Gallensäuren, schleusen unerwünschte Blutfette aus dem Körper und entlasten so den Stoffwechsel. Bei einer herzfreundlichen Ernährung dürfen auch langkettige Omega-3-Fettsäuren nicht fehlen. Dazu gehören z. B. fettreicher Seefisch (Sprotten, Hering, Lachs, Makrele) oder Meeresalgen wie Schizochytrium.

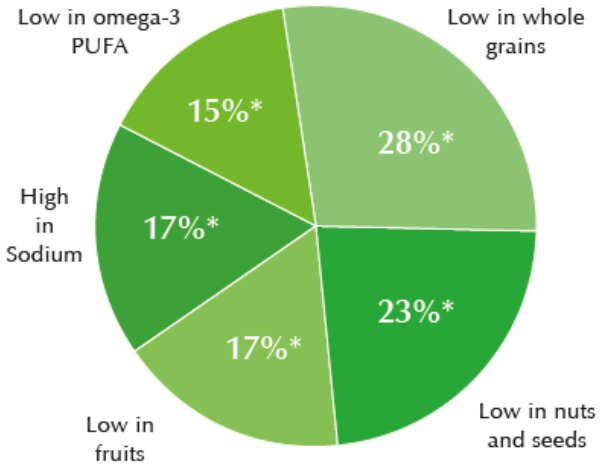
Das Gespräch führte MZ-Redakteurin Silke Orth.

2. Gesunde Ernährung: ein Schlüssel zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen

In der Juni-Ausgabe des „Global Fruit & Veg Newsletter“ (www.aprifel.com) berichtete Toni Meier (Innovationsbüro nutriCARD) von den Ergebnissen einer kürzlich durchgeführten Studie. Von insgesamt 4,3 Millionen kardiovaskulären Todesfällen im Jahr 2016 in Europa gehen 2,1 Millionen auf eine unzureichende Ernährung zurück. Auf die 28 Mitgliedstaaten der EU entfallen davon rund 900.000, auf Russland 600.000 und auf die Ukraine 250.000 Todesfälle. Jeder zweite bis dritte vorzeitige Todesfall könnte also durch eine bessere Ernährung vermieden werden. Für die Studie wurden repräsentative Daten der globalen Krankheitslastenstudie (Global Burden of Disease Study) von 1990 bis 2016 ausgewertet. Es wurde analysiert, wie häufig Herz-Kreislauf-Erkrankungen, zum Beispiel Herzinfarkte oder Schlaganfälle, in den 51 Ländern vorkamen, die von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) als „europäische Region“ zusammengefasst werden. Hierzu gehören neben den EU-Mitgliedsstaaten und weiteren europäischen Ländern auch mehrere Staaten Vorder- und Zentralasiens, wie Armenien, Aserbaidschan, Israel, Kasachstan, Kirgisistan, Tadschikistan, Türkei, Turkmenistan und Usbekistan. Auf Basis des Lebensmittelkonsums und weiterer Risikofaktoren der jeweiligen Staaten errechneten die Forscher den Anteil der Todesfälle, der auf eine unausgewogene Ernährung zurückzuführen ist. Dazu zählen die Wissenschaftler etwa

einen zu geringen Verzehr von Vollkornprodukten, von Nüssen und Samen sowie von Gemüse und einen zu hohen Salzkonsum.

Der Ländervergleich zeigt deutliche Unterschiede: 2016 waren in Deutschland 160.000 Todesfälle (46 Prozent aller kardiovaskulären Todesfälle), in Italien 97.000 (41 Prozent), in Großbritannien 75.000 (41 Prozent) und in Frankreich 67.000 (40 Prozent) mit einer unausgewogenen Ernährung assoziiert. In Israel und Spanien war dagegen nur jeder dritte vorzeitige kardiovaskuläre Todesfall ernährungsbedingt. Im Rahmen der Studie wurden spezifische Länderprofile erstellt: „Während in Schweden und Norwegen ein zu geringer Verzehr von Nüssen und Samen zu den meisten ernährungsbedingten Herz-Kreislauf-Erkrankungen beiträgt, ist in vielen zentral- und osteuropäischen sowie zentralasiatischen Ländern der zu geringe Verzehr von Vollkornprodukten der Hauptrisikofaktor. Oder anders formuliert: Ein vermehrter Verzehr von ballaststoffarmen Weißmehlprodukten hat in den letzten Jahren zu einer Zunahme von Herzkreislauf-Erkrankungen geführt. In Albanien, Aserbaidschan und Usbekistan haben sich entsprechende Fallzahlen im betrachteten Zeitraum sogar mehr als verdoppelt“, so Dr. Toni Meier.



*% of total diet-related CVD burden

Figure 1: Dietary risk factors with the highest attributable fraction of total diet-related CVD burden

Meier, T., Gräfe, K., Senn, F., Sur, P., Stangl, G. I., Dawczynski, C., ... & Lorkowski, S. (2019). Cardiovascular mortality attributable to dietary risk factors in 51 countries in the WHO European Region from 1990 to 2016: a systematic analysis of the Global Burden of Disease Study. European journal of epidemiology, 34(1), 37-55.
https://link.springer.com/article/10.1007/s10654-018-0473-x

31.01.2020 Clustervollversammlung in Leipzig **

Der Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD) Halle-Jena-Leipzig lud am 31. Januar 2020 zur öffentlichen Clustervollversammlung nach Leipzig ein. Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen Ergebnisse aus den zahlreichen Forschungsprojekten.

v.l.n.r. Dr. Tobias D. Höhn, Prof. Dr. Matthias Blüher, Thibault Heck, Jörn Kabisch, Michael Weichert

Die Keynote der ersten Clustervollversammlung in der zweiten nutriCARD-Förderperiode hielt Christophe Maire. Als so genannter Business Angel und "Best European Seed Investor 2011 & 2012" (TechCrunch) warf er einen Blick auf die Ernährungswirtschaft und Start-ups. Eine gute Vorlage für die anschließende Podiumsdiskussion.

Die Clusterkonferenz bot den nutriCARD-Nachwuchswissenschaftlern die Möglichkeit zum fachlichen Austausch sowie der Vernetzung untereinander.

Unter dem Titel „Gesunde Ernährung – Perspektiven aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Medien“ sprachen in der Podiumsdiskussion verschiedene Akteure über Chancen und Herausforderungen des weit gefassten Themenfeldes „Ernährung“.

Es diskutierten Prof. Dr. Matthias Blüher (Leiter der AdipositasAmbulanz für Erwachsene am Universitätsklinikum Leipzig und Direktor des Helmholtz-Instituts für Metabolismus-, Adipositas- und Gefäßforschung), Thibault Heck (Berater, Investor und CEO AvanceGroup), Michael Weichert (MdL a.D., Bündnis90/Die Grünen) und Jörn Kabisch (Journalist, Autor und kulinarischer Korrespondent der taz). Moderiert wurde die Runde von Dr. Tobias D. Höhn (Leiter Kommunikation und Medienforschung, nutriCARD).

In drei darauffolgenden Sessions präsentierten zwölf Nachwuchswissenschaftler den aktuellen Stand ihrer Projekte aus den Bereichen Grundlagenforschung, Lebensmittelentwicklung sowie Ernährungskommunikation und -bildung.

Pitch 1: Julia Kühn - Licht oder Pille? Bewertung von Strategien zur Verbesserung der Vitamin D-Versorgung

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

09. – 11.03.2020 nutriCARD Winter School in Jena *

Ernährungskommunikation ist einer der Forschungsschwerpunkte von nutriCARD. Aufbauend darauf stand die nutriCARD-Winterschool 2020 ganz im Zeichen von Kommunikation – und offen für alle NachwuchswissenschaftlerInnen des Clusters. Vom 9. bis 11. März haben junge WissenschaftlerInnen ganz verschiedener Fachbereiche der Universitäten Halle, Jena und Leipzig Nudgingstrategien kennengelernt, trainiert, worauf es in der Wissenschaftskommunikation ankommt und Herausforderungen von Social Media im Ernährungsbereich erfahren.

Christine Röger im Gespräch mit den Teilnehmern

Christine Röger, Leiterin des Bereichs Wissenschaft am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Bayern, startete den dreitägigen Workshop mit einer praxisnahen Einführung zu Nudging. Nudging-Strategien zielen auf das Entscheidungsverhalten ab und sollen insbesondere die unbewussten Ernährungsentscheidungen ansprechen. Mit gezielten Maßnahmen wird so das gesündere Angebot in den Vordergrund gestellt und damit die Auswahl der VerbraucherInnen vereinfacht. Der Wasser- oder Obst-/Gemüsekonsum könne beispielsweise durch kleine räumliche und optisch attraktive Veränderungen in Mensen oder Kantinen gesteigert werden, veranschaulichte Röger. Die Referentin betonte, dass die wissenschaftliche Evaluation für Nudging elementar sei.

Praxisbeispiele, wie „Smarter Lunchrooms“ gaben Inspiration für eine erfolgreiche Umsetzung. Unter dem Leitspruch „Nudge it!“ entwickelten die TeilnehmerInnen in Kleingruppen mithilfe der Design-Thinking-Methode eigene Nudging-Ansätze. Neben Maßnahmen in der Kantine und am Arbeitsplatz entstand das Kampagnenkonzept „MoveYourCompany“, um Arbeitstätige im kommunalen Umfeld für mehr Bewegung zu motivieren.

Spannende Projektideen entstanden in einer gleichsam entspannten und kreativen Arbeitsatmosphäre.

Referentin Johanna Bayer nahm die TeilnehmerInnen am zweiten Tag mit in die Welt der Wissenschafts- und Ernährungskommunikation. Die Wissenschaftsjournalistin und Bloggerin (http://www.quarkundso.de) zeigte Merkmale der Wissenschaftskommunikation in Öffentlichkeitsarbeit, Journalismus und den Sozialen Medien auf. Durch Assoziations- und Textübungen, wie dem Schreiben von Titeln und Teasern, sensibilisierte die Trainerin für den Umgang mit Sprache. Ihr Credo: Wissenschaftskommunikation muss prägnant sein! WissenschaftlerInnen müssen in der Lage sein, ihre Botschaften für die Bevölkerung in Alltagssprache zu übersetzen. Auch das Geschichtenerzählen, das sogenannte Storytelling, führe zu einer besseren Verständlichkeit, weil Emotionen in einen Sachverhalt einfließen.

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

Dr. Tobias D. Höhn im Gespräch mit Eva-Maria Endres

Die Oecotrophologin und Autorin, Eva-Maria Endres komplettierte das Programm der Winterschool am Mittwoch. In ihrem wissenschaftlichen Vortrag motivierte sie, die veränderte Kommunikation im Netz nicht als Problem, sondern als Chance zu sehen. Soziale Netzwerke hätten den Vorteil, dass sie ein Sprachrohr für eine breite Bevölkerung sein können, wenn sie plattformspezifisch richtig bedient würden. Die Doktorandin empfahl Ernährungseinrichtungen, mit InfluencerInnen zusammenzuarbeiten und so die Kommunikationsgewohnheiten der Social-Media-Welt zu lernen.

25.05.2020 Fachausschusssitzung in Berlin **

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung im Gespräch mit Parlamentariern: Cluster-Sprecher diskutierten bei öffentlichem Fachgespräch im Bundestagsausschuss für Ernährung und Landwirtschaft über die Stärkung der Ernährungsforschung.

Die Sprecher der Kompetenzcluster der Ernährungsforschung in Deutschland, Prof. Dr. Tilman Grune (Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke & NutriAct), Prof. Dr. Stefan Lorkowski (Friedrich-Schiller-Universität Jena & nutriCARD) sowie Prof. Dr. Hans Hauner (Technische Universität München & enable) haben ein öffentliches Fachgespräch mit dem Ausschuss für Ernährung und Landwirtschaft des Deutschen Bundestages (EL-Ausschuss) geführt. Clustersprecherin Prof. Dr. Ute Nöthlings (Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn & DietBB) konnte nicht persönlich teilnehmen und wurde von den anwesenden Sprechern vertreten.

Ernährungsforschung als einen Schlüssel zu mehr Gesundheit in Deutschland und die zukünftigen Herausforderungen auf diesem Gebiet waren die vorrangigen Themenschwerpunkte. Dazu gehörten auch nachhaltige Ernährung und der Auftrag der Kompetenzcluster für vernetzte interdisziplinäre Forschung zu aktuellen und zukünftig relevanten Schwerpunkten.

Ein Ziel bei dem Gespräch war es, auf die Notwendigkeit zukünftiger langfristiger Förderstrategien für Ernährungsforschung in Deutschland aufmerksam zu machen. Damit sollen transdisziplinäre, multizentrische Studien durchgeführt werden. Erreicht werden soll eine bessere internationale Sichtbarkeit, Perspektiven für den wissenschaftlichen Nachwuchs sowie die Entwicklung von langfristig angelegten Forschungs- und Entwicklungsvorhaben mit der Möglichkeit, aus den Ergebnissen gesellschaftlich nutzbare Konzepte und Maßnahmen abzuleiten.

Dass solche Strukturen wichtig sind, wurde bei den Fragerunden der Parlamentarier sichtbar, die vielfältige weitere Themen der Ernährung anschnitten: So ging es anfangs um die Nationale Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten, die von den Experten kritisiert wurde. Denn die Ernährung in Deutschland entspricht nach wie vor nicht dem, was etwa die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) empfiehlt. So stellte Prof. Dr. Hauner heraus, dass das Essen der Deutschen im Durchschnitt immer noch viel zu energiereich und zu fett sei, es enthalte zu viel Zucker und Stärke in hochverarbeiteten Lebensmitteln. Die Reduktionsstrategie kritisierte er als Selbstverpflichtung ohne Überprüfbarkeit und Sanktionsmöglichkeiten. Fastfood gesünder zu machen und echte Präventionspolitik bringe mehr.

Prof. Dr. Lorkowski machte klar, dass ohne ein Bildungskonzept eine Reduktionsstrategie an ihre Grenzen stoßen würde. Er sprach sich allerdings gegen ein vollständig kostenloses Kita- und Schulessen aus, um die Eltern nicht aus der Verantwortung zu entlassen und im Sinne der Nachhaltigkeit Abfall zu vermeiden. Grundsätzlich sollte ein wissenschaftlich evaluierbares Gesamtpaket dazu entstehen, wie man mit Ernährung ganz gezielt Prävention betreiben kann.

Ernährungsempfehlungen fußen auf epidemiologischen Kohortenstudien und Interventionsstudien, wie sie die Kompetenzcluster durchführen. Größere multizentrische Interventionsstudien gebe es aber in den Ernährungswissenschaften bisher kaum, merkte Prof. Dr. Grune an. Es gehe darum, mit Hilfe solcher Studien eine bessere Translation von Ernährungsempfehlungen in die Gesellschaft zu schaffen. Dies sei kein schneller Prozess.

Die Aufzeichnung des Fachgesprächs ist abrufbar in der Mediathek des Deutschen Bundestages: https://dbtg.tv/cvid/7446486

Weitere Informationen: www.dge.de/wir-ueber-uns/projekte/ und https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/ws/kompetenzcluster/Flyer-Kompetenzcluster.pdf

23.01.2020 Internationale Grüne Woche, Berlin **

Am 23. Januar präsentierten Dr. Toni Meier und Dr. Katrin Thamm vom Innovationsbüro (MLU Halle) am Wissenschaftsstand des Landes Sachsen-Anhalt den Kompetenzcluster. Standbesucher hatten die Möglichkeit, ein Wissens-Quiz zur herzgesunden Ernährung zu spielen, sich über nutriCARD zu informieren und kleinere Preise zu gewinnen.

04.03.2020 Innovationsworkshop „Reformulierung in der Außerhausverpflegung, Gastronomie und Catering – Möglichkeiten, Grenzen, Herausforderungen“ ***

Die gesundheitliche Qualität von Lebensmitteln steht zunehmend im Fokus der Öffentlichkeit. Im Rahmen der nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie ist man gewillt, das Nährstoffprofil von Grundnahrungsmitteln und Fertigprodukten bis zum Jahr 2025 signifikant zu verbessern – ohne Einbußen in Bezug auf Geschmack und Qualität. Vor diesem Hintergrund führte das Innovationsbüro am 04.03.2020 ein Praxisseminar durch. Zunächst informierte Frau Jennifer Zamanifar von CFF GmbH & Co. KG über den Einsatz Ballaststoffen. Frau Marion Klaus von der QMP Qualitätsmanagement & Produktentwicklung GmbH (Jena) gab einen allgemeinen Überblick über aktuelle Entwicklungen im Bereich Reformulierung der Außerhaus-Verpflegung.

Innovationsworkshop am 4.3.2020 in Halle

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

23.06.2020 Workshop zum Wissenschaftlichen Schreiben für nutriCARD-Mitarbeiter *

Zum Thema „Erfolgreich publizieren in der Wissenschaft" konnten sich Mitarbeiter von nutriCARD am 23. Juni 2020 bei einem digitalen Workshop informieren. Neben dem Verfassen eines englischsprachigen Manuskripts zeigte Dr. Thomas Laeger Herausforderungen beim Begutachtungsprozess auf. Der Referent hat momentan die Vertretungsprofessur für Ernährungsphysiologie in an der Martin-Luther-Universität in Halle inne.

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

Kommende Veranstaltungen

10.09.2020 Digitaler Workshop zum Thema „Diagnose von Nahrungsmittelverträglichkeiten: State of the Art und zukünftige Herausforderungen – FODMAPS, Zonulin und Leaky gut“ *

Referenten: Prof. Dr. Peter Konturek (Oberarzt an Thüringen Klinik / Saalfeld), Dr. Anika Nier (Institut für Ernährungswissenschaften, Universität Halle-Wittenberg)

Schwerpunkte:
- Was ist ein "Leaky gut"?
- "Leaky gut" auf zellulärer und molekularer Ebene (Zonulin, Haptoglobuline, Claudine, etc.)
- Klinische Relevanz, Prävalenz / Fallzahlen
- Diagnostische Herausforderungen (Welche Biomarker sind geeignet, welche nicht?)
- Wichtige Erkenntnisse aus der Grundlagenforschung zu Folgeerkrankungen: Nicht-alkoholbedingte Fettlebererkrankung, Diabetes / metabolisches Syndrom (und andere Erkrankungen mit einer proinflammatorischen Stoffwechsellage), Autismus und andere neurologische Erkrankungen

Anmeldung: Innovationsbüro Halle

15.09.2020, 11-16 Uhr Innovationsworkshop „Innovative Lebensmittel richtig kennzeichnen und erfolgreich bewerben – Check-up Lebensmittelrecht“ *

Unter anderem wird über die aktuelle Rechtsprechung zum Thema Nährwert- und Gesundheitsclaims für (innovative) Lebensmittel informiert. Weitere Themen sind zum Beispiel die Novel-Food Verordnung und geografische Herkunftsangaben.

Anmeldung: Innovationsbüro Halle

11.–13.11.2020 Virtuelle Tagung „Zu Risiken und Nebenwirkungen – Nicht-intendierte Effekte in der Gesundheitskommunikation“ *

Die 5. Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Publizistik und Kommunikation (DGPuK) – Fachgruppe Gesundheitskommunikation – findet in diesem Jahr vom 11. bis 13. November als Online-Veranstaltung statt. Die Veranstaltung unter dem Titel “Zu Risiken und Nebenwirkungen – Nicht-intendierte Effekte in der Gesundheitskommunikation” zielt mit innovativen Formaten auf einen inhaltlichen und persönlichen Austausch unterschiedlicher Wissenschaftsdisziplinen und Praktiker aus dem Gesundheitswesen ab. Ausgerichtet wird die Konferenz vom Institut für Kommunikations- und Medienwissenschaft der Universität Leipzig und dem Kompetenzcluster nutriCARD.

Die Tagung befasst sich unter anderem mit folgenden Inhalten: Die Darstellung von Ernährung und Gesundheit in den Medien, der Werbung und in Kampagnen sowie deren Nutzung können nicht beabsichtigte physische und psychische Auswirkungen auf das Individuum und die Gesellschaft haben. Dazu zählen unter anderem Vertrauensverlust, Verunsicherung, aber auch Stigmatisierung von Bevölkerungsgruppen. Die mediale Verbreitung von Ernährungsmythen und Verteufelung einzelner Lebensmittel, die Popularität von extremen Körperbildern auf Instagram, und die permanente Verfügbarkeit von Medien sollen als Ursachen diskutiert werden. Ein weiteres Thema ist die Zielgruppenansprache von Kampagnen und deren Inhalte, die der ursprünglichen Intention entgegenlaufen, positive Effekte eingeschlossen.

Ab dem 17. August können sich Interessierte für die Tagung anmelden. Das Programm wird Mitte September veröffentlicht. Weitere Informationen finden sich auf der Tagungswebsite.

17.–19.02.2021 57. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.**

Unter dem Titel „Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung“ lädt die DGE zusammen mit dem Institut für Ernährungswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena zum 57. Wissenschaftlichen Kongress ein. Die

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

wissenschaftliche Leitung haben Prof. Dr. Stefan Lorkowski (Clustersprecher), Prof. Dr. Anna Kipp und Prof. Dr. Lars-Oliver Klotz. Early Career Scientists aller Disziplinen sind zudem eingeladen, ihre eigenen Arbeiten vor einem breiten Publikum im Rahmen eines Science Slams zu präsentieren .

Veranstaltungsort: Friedrich-Schiller-Universität Jena, Campus Ernst-Abbe-Platz, Carl-Zeiss-Str. 3, 07743 Jena

01.–04.03.2021 Crosscluster-Summer School zum Thema Ernährungskommunikation und Nudging *

Die nächste clusterübergreifende Summer School findet zum Thema Ernährungskommunikation und Nudging in Leipzig statt. Es wird zu einem intensiven Austausch mit den Nachwuchswissenschaftler der vier Kompetenzcluster Ernährungsforschung eingeladen. Zum Erwerb von Wissen und Fähigkeiten werden Workshops, Vorträge und praktische Übungen durchgeführt. Daneben wird in einem sozialen Rahmenprogramm die Möglichkeit zum Netzwerken geboten. Infos zur Anmeldung sowie zum genauen Veranstaltungsort folgen.

23.– 27. 03.2021 didacta Bildungsmesse**

Auf der weltweit größten Fachmesse für Bildungswesen präsentiert nutriCARD zusammen mit der DGE-Sektion Thüringen am Gemeinschaftsstand der Friedrich-Schiller-Universität Jena die erarbeiteten Bildungsmaterialien. Unter anderem werden Unterrichtsbegleitmaterialien für Kindergarten und Schulen zum Thema Ernährung vorgestellt.

Veranstaltungsort: Messe Stuttgart, Messepiazza 1, 70629 Stuttgart

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

Anne Kraemer - Wissenschaftliche Hilfskraft an der Universität Leipzig

Wir begrüßen Anne Kraemer als wissenschaftliche Hilfskraft am nutriCARD-Standort Leipzig.
Erreichbarkeit: Mo - Do zwischen 9:00 und 14:00 unter anne.kraemer@studserv.uni-leipzig.de

Kurzprofil: Bachelorstudium der Kommunikationswissenschaft in Jena; Media/Social Studies in Tartu, Estland; derzeit Masterstudium der Medien- und Kommunikationswissenschaft in Leipzig; während des Studiums verschiedene Praktika im Bereich der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit von Kulturorganisationen und Tätigkeiten als studentische Hilfskraft an der Friedrich-Schiller-Universität Jena.

Aufgabengebiet: Unterstützung eines Forschungsprojekts zur Darstellung von Ernährung in sozialen Medien.

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.

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