

# ES GEHT UM DIE WURST



Herzgesündere Lebensmittel und Ernährungskommunikation – Das Mitteldeutsche Verbundprojekt nutriCARD geht in die zweite Förderphase.

**D**rei Universitäten, ein Ziel: Das Kompetenzcluster nutriCARD möchte die Gesundheit der Bevölkerung durch bessere Ernährung langfristig verbessern. Dazu forschen seit 2015 rund 40 Wissenschaftler und 80 Praxispartner in ganz unterschiedlichen Bereichen. Die Zwischenbilanz nach der ersten Förderphase: Es wurde viel erreicht, aber die Herausforderung ist weiterhin groß.

Es ist kaum zu glauben: Jeder von uns trifft pro Tag rund 200 Ernährungsentscheidungen. Gönne ich mir einen Latte macchiato oder doch lieber einen Pfefferminztee? Und dazu vielleicht einen Keks? Ein paar Nüsse wären vielleicht besser. Egal, in einer halben Stunde geht es eh in die Kantine. Currywurst oder Tofu-Burger?

Fakt ist: Die Deutschen werden immer dicker, Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind die Todesursache Nummer eins. Und gut 40 Prozent dieser kardiovaskulären Erkrankungen sind ernährungsbedingt. Dass Verbote wenig bringen, weiß jeder, der schon mal eine Diät gemacht hat. Danach lauert der Jojo-Effekt. So stark wie die Kilos zunächst purzeln, kommen sie auch zurück – und meist noch mehr.

»Wir wollen es erst gar nicht so weit kommen lassen, sondern arbeiten präventiv«, erklärt Professor Peggy G. Braun, Direktorin des Instituts für Lebensmittelhygiene. An der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig forscht sie gemeinsam mit mehreren Kolleginnen an nährstoffoptimierten Lebensmitteln. Genauer gesagt: an herzgesünderen

Lebensmitteln. In den zurückliegenden drei Jahren haben die Wissenschaftlerinnen etwa 15 Wurstsorten zur Marktreife gebracht, die im Schnitt etwa ein Drittel weniger Fett enthalten als traditionelle Produkte. Ein Teil der »bösen« gesättigten Fettsäuren wurden durch »gute« ungesättigte Omega-3-Fettsäuren ersetzt.

Was sich so simpel anhört, ist wissenschaftlich komplex. Nicht nur weil pflanzliche Fette andere Bindungseigenschaften haben und ungesättigte Fettsäuren leicht oxidieren, was sich schlecht auf die Haltbarkeit auswirkt. Auch der Anspruch der Leipziger Forscher ist hoch: Die herzgesündere Wurst muss mindestens genauso gut riechen und schmecken, sich im Mund genauso anfühlen und genauso lang haltbar sein wie herkömmliche Produkte. Für die nutriCARD-Leberwurst erhielten die Forscher die Goldmedaille des Sächsischen Fleischerhandwerks. Der nächste Schritt ist der Transfer in die Wirtschaft.

## »40 PROZENT DER KARDIOVASKULÄREN ERKRANKUNGEN SIND ERNÄHRUNGSBEDINGT.«

Die Forschung an herzgesünderen Lebensmitteln geht unterdessen weiter. In der zweiten Förderphase bis 2021 möchten die Forscher unter anderem Convenience-Produkte, Backwaren, Soßen und Eis optimieren, indem Salz-, Fett- und Zuckergehalt reduziert werden soll.

Die zweite Leipziger Säule bildet die Kommunikation. Zum einen wurde an der Universität

Leipzig die Kommunikation für alle drei nutriCARD-Standorte in Mitteldeutschland gebündelt, zum anderen wird am Institut für Kommunikations- und Medienwissenschaft zu Ernährungskommunikation geforscht, einem aus medienwissenschaftlicher Sicht weitgehend unbeschriebenen Blatt. Analysiert werden sollen unter anderem Informationswege in der Medienberichterstattung bis zum öffentlichen Diskurs, aber auch die Qualität der Berichterstattung selbst.

Dazu wird ein Expertennetzwerk aufgebaut, das journalistische Berichte prüft und bewertet. Die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler werden sich auch Social-Media-Phänomenen wie #foodporn und Influencern widmen, einer bislang unterschätzten Zielgruppe in der Kommunikation.

In den kommenden Jahren soll nutriCARD verstärkt in Leipzig für die Bürger erlebbar werden, ob beim Restaurantbesuch oder beim Fleischer um die Ecke. Damit einher geht die Vision der Forscher, nutriCARD als »Mitteldeutsches Zentrum für Ernährung und Prävention von Stoffwechselerkrankungen« über die Förderperiode hinaus zu etablieren. Ein vielversprechender Ansatz, denn schon heute profitieren die Universität Leipzig, die Martin-Luther-Universität Halle und die Friedrich-Schiller-Universität Jena von der gemeinsamen Arbeit am vielschichtigen Thema Ernährung.

Dr. Tobias D. Höhn

→ [www.nutricard.de](http://www.nutricard.de)



linke Seite: Die herzgesündere Leberwurst ist eines der neuen Lebensmittel, die an der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig entwickelt wurden. (Foto: Frank Hellriegel)

Prof. Dr. Peggy G. Braun ist nutriCARD-Steering-Committee-Mitglied und Direktorin des Instituts für Lebensmittelhygiene an der Universität Leipzig. (Foto: Swen Reichhold)



Ernährungskommunikation am Kochtopf: Sternekoch Christian Henze kocht auf der Leipziger Buchmesse gemeinsam mit Dr. Tobias D. Höhn und Prof. Dr. Stefan Lorkowski und zeigt dem Publikum, dass gesunde Kost schnell geht und schmeckt. (Foto: Swen Reichhold)



nutriCARD macht traditionelle Wurstwaren herzgesünder. Der Geschmack bleibt dabei unverändert. (Foto: Swen Reichhold)



 *The nutriCARD competence cluster has set itself the target of using better nutrition to improve the health of the population on a long-term basis. In order to achieve this, around 40 scientists and academics from the German Universities of Leipzig, Halle and Jena and 80 industry partners have been conducting research since 2015. Researchers in the Faculty of Veterinary Medicine at Leipzig University are currently developing foods that better support a heart-healthy diet. Scientists in Communication and Media Studies do research on public communication about nutrition or Social Media phenomena connected with food.*