



nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

NEWSLETTER Dezember 2020

[\[Contact us\]](#) [Dezember 2020] [Ausgabe Nr.4 12/2020]

Editorial

News to use – die Vierte!

Liebe nutriCARDlerinnen und nutriCARDler,

mit frischen Informationen aus unserem Cluster lassen wir das Jahr langsam ausklingen. Vielleicht geht es euch bei der der Lektüre ähnlich wie uns bei der Zusammenstellung, als wir uns wieder bewusst wurden: Es ist ganz schön viel passiert – trotz Corona. Zwar sind viele geplante Veranstaltungen ausgefallen, manche Projekte kamen nicht so voran wie ursprünglich geplant, auch Treffen untereinander waren kaum möglich. Aber wir haben einiges erreicht und umgesetzt. Bis hin zu einem digitalen Adventskalender. Darin präsentieren vom 1. bis 24. Dezember Wissenschaftler unterschiedlicher Fachdisziplinen ihre Arbeit in kurzen, informativen bis unterhaltsamen Videos.

Auch wenn momentan noch kein Ende der Pandemie in Sicht ist, so schauen wir optimistisch – aber auch ein wenig traurig – in das neue Jahr. Optimistisch wegen vieler spannender Projekte, großer Veranstaltungen (u. a. die Cross-Cluster Konferenz in Berlin und die Cross-Cluster-Summer-School) und zu erwartender Forschungsergebnisse. Traurig, weil es nach jetzigem Stand auch das Ende der sechsjährigen Förderung bedeutet. Und dabei gibt es noch so viele Fragestellungen, auch davon erzählt dieser Newsletter. Aber: Ernährung ist ein wichtiges und immer wichtiger werdendes Thema. Wir haben Visionen, und dafür stehen wir ein und treten wir an.

Die vorliegende Ausgabe des Newsletters wirft wie immer Schlaglichter auf ausgewählte Projekte an unseren drei Standorten und bei den Projektpartnern (ohne Anspruch auf Vollständigkeit). Wir sind uns sicher: Es gäbe noch viel mehr zu berichten. Daher auch wie immer Hinweis und Bitte zugleich: Der Newsletter lebt unter anderem von eurer Zuarbeit. nutriCARD ist so komplex, dass Geschäftsstelle und Kommunikationsbüro nicht immer über alles informiert sind. Aber wir haben immer ein offenes Ohr und freuen uns über Vorschläge und Anregungen.

Eine vergnüglich-informative Lektüre wünschen

Betty Hebecker, Sophie Eulenfeld & Tobias D. Höhn



nutriCARD

KOMPETENZCLUSTER für ERNÄHRUNG
und KARDIOVASKULÄRE GESUNDHEIT

Inhalt

Aktuelles aus dem Cluster **ab Seite 3**

Ausgewählte aktuelle Veröffentlichungen **Seite 6**

Veranstaltungen & Termine Juli – Dezember 2019 **ab Seite 7**

Kommende Veranstaltungen & Termine **ab Seite 13**

Vorgestellt – Kooperationspartner und neue nutriCARD-Mitarbeiter **ab Seite 15**

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.

Gesund mit Algenmoothies: Ernährungsstudie

Algen als nachhaltige Quelle für bioaktive Nährstoffe in der Humanernährung (NovAL)

Wenngleich das Lebensmittelangebot noch nie so bunt und vielfältig war wie heute, ist die Bevölkerung in den westlichen Ländern nicht ausreichend mit Vitamin D, langkettigen mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren und Jod versorgt. Auch die Aufnahme von Ballaststoffen und sekundären Pflanzenstoffen entspricht nicht den Zufuhrempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Demgegenüber steht eine zu hohe Aufnahme von Energie in Form von gesättigten Fetten und Zucker, sowie Salz und Phosphat. Durch diese Verschiebungen in der Nährstoffrelation können gesundheitliche Einschränkungen resultieren, und die Ausprägung kardiovaskulärer Risikofaktoren wird begünstigt.



Leckerer Algenmoothie. Foto: Julia Kunze

Mikroalgen stellen eine wertvolle, doch bislang unzureichend genutzte Quelle für Ballaststoffe, Proteine, Vitamine, Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffe und Spurenelemente dar. Zudem bieten Mikroalgen aufgrund ihrer ressourcensparenden Kultivierung weitere Vorteile gegenüber herkömmlichen, nährstoffreichen Lebensmitteln wie Meeresfisch, Fleisch und Käse. Letztere sind zudem ressourcenintensiv und werden unter einer enormen Umweltbelastung hergestellt.

Von schätzungsweise 200.000 bis 500.000 Mikroalgen weltweit stehen in der Europäischen Union aktuell nur 10 Mikroalgen zum Verzehr zur Verfügung. Innerhalb des von den nutriCARD-Partnern in Halle, Jena und Leipzig initiierten Verbundprojektes NovAL wurden in den zurückliegenden beiden Jahren bereits etablierte und in der Ernährung bislang ungenutzte Mikroalgen kultiviert und hinsichtlich ihrer Nährstoffzusammensetzung und der mikrobiellen Belastung untersucht. Aufgrund des ernährungsphysiologisch günstigen Nährstoffprofils wurden zwei Mikroalgen ausgewählt, um die Bioverfügbarkeit der Nährstoffe und somit ihr Potential für den Einsatz in der Humanernährung zu prüfen. Die randomisierte kontrollierte Humanstudie im vierarmigen Parallel-Design wurde im Winter 2020 mit 80 Probanden (50 % Frauen, 50 % Männer) in Jena durchgeführt. Die Probanden verzehrten dabei täglich einen Smoothie, in den eine definierte Menge an Mikroalgen eingearbeitet wurde. Zudem erhielten die Teilnehmer Ernährungspläne in Anlehnung an die Empfehlungen der DGE, um eine definierte Nährstoffzufuhr durch die Hintergrunddiät über den 14-tägigen Interventionszeitraum sicherzustellen. Der Vergleich der Interventionsgruppen erfolgt gegen zwei Kontrollgruppen mit und ohne Ernährungsplänen.

Die Ergebnisse der Studie sollen zur Etablierung von Mikroalgen in der Humanernährung beitragen und den Zulassungsprozess einer weiteren Mikroalge als Novel Food in Europa voranbringen.

Weitere Informationen: <https://www.nuco.uni-jena.de/rekrutierung>

PrevA-Studie - Humanstudie zur Prüfung eines App-basierten Ernährungskonzepts zur Senkung kardiovaskulärer Risikofaktoren (Fokus: Gewichtsreduktion)



Foto: Pixabay Maja7777

Die WHO schätzt, dass durch Veränderungen der Ernährungsgewohnheiten und des Lebensstils bis zu 80 % der kardiovaskulären Erkrankungen verhindert werden könnten. Weiterhin hat sich laut WHO die Zahl der Übergewichtigen weltweit seit 1975 fast verdreifacht und führt häufiger zu einem frühzeitigen Tod als Untergewicht*.

Vor dem Hintergrund einer steigenden Gewichtsproblematik in der Gesellschaft können Smartphone-basierte Applikationen eine vielversprechende Möglichkeit bieten, um den Nutzer zu informieren und bei der Änderung von Ernährungsgewohnheiten zu unterstützen, sodass eine gewünschte Gewichtsabnahme erreicht und dauerhaft gehalten werden kann.

In Zusammenarbeit mit der [Preventicus GmbH](#) wurde eine mobileHealth-Applikation (mHealth-App) nach wissenschaftlichen Standards entwickelt, in welche das für die Studie entwickelte Ernährungskonzept integriert wurde. Das Konzept basiert auf einer stufenweisen Senkung der Energieaufnahme bei bedarfsgerechter Nährstoffzufuhr durch Menüpläne bei übergewichtigen Mischköstlern (BMI ≥ 25 bis ≤ 35 kg/m²).

Die randomisierte, kontrollierte Studie im vierarmigen Paralleldesign soll ab Frühjahr 2021 mit 80 Probanden im Studienzentrum in Jena durchgeführt werden.

Während eine Studiengruppe die entwickelte mHealth-App mit all ihren Funktionen, inkl. SmartWatch zum Fitnesstracking, testet, erhalten die weiteren Gruppen die energie- und nährstoffoptimierten Ernährungspläne in ausgedruckter Form in Anlehnung an eine konventionelle Ernährungstherapie – mit bzw. ohne persönliche Ernährungsberatung. Die Kontrollgruppe erhält allgemeine Ernährungsempfehlungen, jedoch keine Ernährungspläne und keine persönliche Beratung.

Ziel der Studie ist der Vergleich der verschiedenen Konzepte hinsichtlich ihrer Effektivität im Hinblick auf die Senkung kardiovaskulärer Risikofaktoren (Fokus: Gewichtsreduktion) sowie die Validierung der mHealth-App für eine zukünftige Bereitstellung auf dem freien Markt.

Weitere Informationen: <https://www.nuco.uni-jena.de/projekte>

*World Health Organization (WHO). Obesity and overweight. 2020 (27.05.2020)

nutriCARD-Adventskalender

Pünktlich zum 1. Dezember war es soweit: Im nutriCARD-Adventskalender konnte das erste Türchen geöffnet werden. Bis zum 24. Dezember geben jeden Tag Wissenschaftler der Universitäten Halle-Wittenberg, Jena und Leipzig Einblicke in ihre Forschungsarbeiten. Hinter jedem Türchen verbirgt sich ein Video – und manchmal sogar mehr. So führt nutriCARD durch den Advent mit nahrhaften, aber nichtkalorischen Informationen aus der Wissenschaft rund um Ernährung.

Der Adventskalender ist ein gemeinsames Projekt des nutriCARD-Kommunikationsbüros und der Geschäftsstelle sowie vieler Wissenschaftler, die mit ihren Beiträgen zum Gelingen des Adventskalenders beigetragen haben. Die Videos wurden realisiert durch [Patrick Wenig](#), Student am Institut für Kommunikations- und Medienwissenschaft der Universität Leipzig. Programmiert und umgesetzt wurde der Adventskalender durch das [MEDIENATELIER Taucha](#), Frank Hellriegel.



nutriCARD-Adventskalender: 24 Überraschungen aus der Ernährungsforschung

Functional Biomarkers for the Selenium Status in human nutritional intervention study, Nutrients 2020

Im clusterübergreifenden Kooperationsprojekt von NutriAct und nutriCARD konnte im März 2020 die erste gemeinsame Publikation veröffentlicht werden. Unter der Leitung von Dr. Tanja Schwertle (NutriAct) und Dr. Christine Dawczynski (nutriCARD) entstand eine gemeinsame Publikation zu den Selen-assoziierten Markern Glutathionperoxidase (GPx) und Selenoprotein P als Indikatoren für den Selen-Status in Probanden. Selen ist ein essentielles Spurenelement und erfüllt als Baustein vieler Enzyme wichtige Funktionen im menschlichen Körper unter anderem bei der Immunabwehr, Hormonbildung und antioxidativen Prozessen. Zudem legen epidemiologische Studien nahe, dass geringe Selen-Serumkonzentrationen zu Herz-Kreislauf-Erkrankungen beitragen könnten. In der Studie werteten die Teams der beiden Forscherinnen Proben von 51 Probanden der MoKaRi-Interventionsstudie hinsichtlich der Gesamt-Selen-Konzentration, der GPx Aktivität und der Selenoprotein P-Konzentration zu verschiedenen Zeitpunkten (0, 10, 20, 40 Wochen nach Intervention) in Serumproben aus. Die Mehrzahl der Probanden war ausreichend mit Selen versorgt, nur ein geringer Teil zeigte eine Unterversorgung. Insgesamt weist der zeitabhängige Verlauf der Se-Konzentrationen im Serum auf eine erfolgreiche Änderung des Ernährungs- und Lebensstilverhaltens durch die Umsetzung des MoKaRi-Konzepts hin. Im Vergleich zum Ausgangswert wurde ein deutlicher Anstieg der GPx-Aktivität und des Selenoproteins P beobachtet, während die Se-Konzentrationen bei Teilnehmern mit anfänglich ausreichenden Gehalten abnahmen. Die Konzentration des Selenoproteins P zeigte eine mäßig positive monotone Korrelation ($r = 0,467$, $p < 0,0001$) zur gesamten Se-Konzentration. Zwischen GPx-Aktivität und der Selenkonzentration im Serum wurde eine schwache lineare Korrelation beobachtet ($r = 0,186$, $p = 0,021$). Offensichtlich wird die GPx-Aktivität neben dem verfügbaren Se-Pool durch weitere Faktoren beeinflusst. Die Ergebnisse weisen darauf hin, dass die GPx-Aktivität ohne Identifizierung dieser Faktoren nicht als Statusmarker für Selen verwendet werden sollte.



Müller SM, Dawczynski C, Wiest J, Lorkowski S, Kipp AP, Schwertle T. Functional Biomarkers for the Selenium Status in a Human Nutritional Intervention Study. *Nutrients*. 2020 Mar 2;12(3):676. doi: 10.3390/nu12030676. PMID: 32131476; PMCID: PMC7146433.

10.09.2020 Webinar zum Thema Nahrungsmittelunverträglichkeiten*

Am 10.09.2020 führte das Innovationsbüro ein Webinar zum Thema „Diagnose von Nahrungsmittelunverträglichkeiten: State of the Art und zukünftige Herausforderungen – FODMAPS, Zonulin und Leaky gut“ für nutriCARD-Mitarbeiter durch.

Zwei sehr gelungene Vorträge wurden von den beiden eingeladenen Referenten Prof. Dr. Peter Konturek und Dr. Anika Nier gehalten. Prof. Konturek ist Chefarzt der Klinik für Innere Medizin II an der [Thüringen Klinik in Saalfeld](#), die sich in den letzten Jahren auf die Diagnose und Therapie von Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien spezialisiert hat. Pro Jahr werden ca. 5.000 Patienten stationär behandelt. Dr. Nier ist seit 2020 wissenschaftliche Mitarbeiterin am [Institut für Ernährungswissenschaften](#) der Universität Halle-Wittenberg. In Ihrer Promotion hatte sie sich bereits



tiefergehend mit Störungen der Darmbarriere und dem Einfluss unterschiedlicher Nahrungskomponenten beschäftigt. Während Dr. Nier das Thema auf zellulärer Ebene beleuchtete und aktuelle Forschungsergebnisse vorstellte, gab Prof. Konturek sehr interessante Einblicke in die klinische Praxis. Von ihm wurden epidemiologische Eckdaten und aktuelle Therapiekonzepte vorgestellt.



15.09.2020 Innovationsworkshop „Innovative Lebensmittel richtig kennzeichnen und erfolgreich bewerben – Check-up Lebensmittelrecht“ für Lebensmittelhersteller***

Gilt ein Snack z. B. mit Insekten oder Algen als neuartiges Lebensmittel und darf ich ihn als gesündere Alternative bewerben? Innovative Lebensmittel und ihre Zutaten unterliegen besonderen Herausforderungen bei der lebensmittelrechtlichen Bewertung. Vor diesem Hintergrund führte das Innovationsbüro am 15.09.2020 ein Webinar für Lebensmittelhersteller zum Thema „Check-up Lebensmittelrecht“ durch, in welchem über geltendes Recht, aber auch über die aktuelle Rechtsprechung informiert wurde.

Die Rechtsanwältin Frau Memmler klärte zunächst über die Health-Claim Verordnung auf. Die Verordnung beinhaltet u. a. rechtliche Bestimmungen zu Werbeaussagen bezüglich des Gesundheitswertes



Seminar

Innovative Lebensmittel richtig kennzeichnen und erfolgreich bewerben – Check-up Lebensmittelrecht

15. September 2020, Halle (Saale)

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

eines Lebensmittels. Des Weiteren wurde über die Bewertung von neuartigen Lebensmitteln und die Herkunftsangaben primärer Zutaten informiert. Durch die Erfahrungsberichte der Hersteller und die Diskussion über aktuelle Rechtsprechungen gab es einen regen Austausch zwischen den Teilnehmern und der Referentin.

21.09.20 Clusterübergreifender Innovationsworkshop „Prototype your PhD“ für Nachwuchswissenschaftler*

Wie kann man seine eigene Forschungsarbeit besser nach außen kommunizieren und aus der eigenen Arbeit einen haptischen Prototypen entwickeln? Nachwuchswissenschaftler der Cluster für Ernährungsforschung *enable*, DietBB, NutriAct und nutriCARD setzten sich am 21. September 2020 während eines Online-Seminars u. a. mit diesen Themen auseinander.

Anhand von Methoden wie dem [Golden Circle](#) von Simon Sinek oder dem [Storytelling](#) konnten die Teilnehmer zunächst an der Präsentation des eigenen Forschungsprojektes arbeiten. Ihre Präsentations- und Kommunikationskompetenzen konnten die Nachwuchswissenschaftler anschließend in kleineren Gruppen austesten.

Mithilfe der Methode „[Rapid Prototyping](#)“ entwickelten die Teilnehmer in einem zweiten Abschnitt einen Prototypen ihrer Forschungsarbeit aus Materialien, die sie im Homeoffice oder am Arbeitsplatz zur Verfügung hatten. Hierbei konnte sowohl das Feedback der Trainer als auch der anderen Seminarteilnehmer genutzt werden, um die Produkte zu testen.

23.10.2020 "Gesund schlemmen" – Herzgesündere Modellstadt, reformulierte nutriCARD-Produkte und MoKaRi auf Tour**

„Gesund schlemmen“ lautete das Motto des Abends am 23. Oktober im [HeideSpa Bad Düben](#). Die Veranstaltung auf Initiative des Medienpädagogischen Zentrums Nordsachsen und von nutriCARD-Kommunikationsleiter Dr. Tobias D. Höhn hatte das Ziel, die nutriCARD-Idee genau dort hin zu tragen, wo Menschen genießen. Das HeidaSpa in der Dübener Heide war ein idealer Kooperationspartner und hat dieses Experiment mit hohem Engagement, großer Professionalität und liebevoller Gastlichkeit umgesetzt.



Den Abschluss des kulinarischen Abends bildete ein Buchweizen-Crêpe mit Eis aus der nutriCARD-Manufaktur des Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig

Die eigentlich schon für das Frühjahr geplante Veranstaltung musste coronabedingt verschoben werden – und konnte eine Woche vor dem so genannten Lockdown Light gerade noch umgesetzt werden; wenn auch nur eingeschränkt. Aufgrund der Abstandsregeln konnten nur 35 statt 70 Gäste teilnehmen. Der Zuspruch war aber so groß, dass Hotel- und Kurdirektor Ole Hartjen einen weiteren Termin für 2021 plant.

Die kulinarische Dramaturgie des Abends folgte weitgehend den Ernährungsempfehlungen der nutriCARD-Forschung. Eingerahmt wurde das mit nutriCARD-Ernährungswissenschaftlern abgestimmte Menü von nutriCARD-Produkten.

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

Zur Begrüßung gab es die in der ersten Förderphase nach traditioneller Rezeptur, aber um ein Drittel fettreduzierte und mit Omega-3-Fettsäuren angereicherte nutriCARD-Leberwurst (produziert von der [Agrargenossenschaft Laas](#)). Zum Dessert lockte ein Buchweizen-Crêpe mit Eis aus der nutriCARD-Manufaktur des [Instituts für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig](#): Fettreduziertes Nougat-Eis (52 Prozent weniger Fett als handelsübliche Eiscreme) sowie zuckerreduziertes Vanille-Milcheis (40 Prozent weniger Zucker als handelsübliches Milcheis), beides mit hohem Ballaststoffgehalt.

Zwischen den fünf Gängen gaben Clustersprecher Prof. Dr. Stefan Lorkowski und Medienwissenschaftler Dr. Tobias D. Höhn Informations-Appetizer rund um gesunde Ernährung, Informationen und Meinungsmache zum Trendthema Ernährung, beantworteten Fragen des wissbegierigen Publikums und spannten den Bogen von Wissenschaft bis Humor. „Gerade in einem komplexen Feld wie der Ernährung braucht es klare, wissenschaftlich abgesicherte Botschaften. Aber die Gäste möchten bei so einer Abendveranstaltung keinen akademischen Vortrag, sondern eine Dinner-Speech, bei der Herz und Hirn angesprochen werden. Und da darf auch mal gelacht werden“, sagt Dr. Tobias D. Höhn über seinen Ansatz.

Erstmals zum Einsatz kam bei der Abendveranstaltung auch der im [nutriCARD-Kommunikationsbüro](#) neu entwickelte Flyer „Guten Appetit“. Die achtseitige Broschüre beleuchtet den Wandel der Ernährung(skommunikation) und liefert – basierend auf den MoKaRi-Ergebnissen – übersichtlich und leicht verständlich einen Kompass für gesunde Ernährung. Diesen sowie die Rezepte des Abends haben die Gäste als Give-Away für Zuhause mitbekommen – zum Informieren, Ausprobieren und Nachkochen.

Gesunde Ernährung durch gute Kommunikation



Flyer „Guten Appetit“, entwickelt im nutriCARD-Kommunikationsbüro, liefert auf acht Seiten einen Kompass für gesunde Ernährung und konnte von den Gästen des Abends mitgenommen werden.

5. Jahrestagung der DGPK-Fachgruppe Gesundheitskommunikation fand online statt: “Zu Risiken und Nebenwirkungen – Nicht-intendierte Effekte in der Gesundheitskommunikation”**

Vom 11. bis 13. November fand die 5. Jahrestagung der DGPK-Fachgruppe Gesundheitskommunikation statt. Unter dem Titel “Zu Risiken und Nebenwirkungen – Nicht-intendierte Effekte in der Gesundheitskommunikation” stellten die Organisatorinnen Freya Sukalla und Charmaine Voigt coronabedingt ein virtuelles Tagungsprogramm zusammen.



Ein Schwerpunkt der digitalen Jahrestagung der DGPK-Fachgruppe Gesundheitskommunikation war die Ernährungskommunikation.

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

Ausgerichtet wurde die Veranstaltung vom [Institut für Kommunikations- und Medienwissenschaft \(IfKMW\)](#) der Universität Leipzig und vom Kompetenzcluster für Ernährung und kardiovaskuläre Gesundheit (nutriCARD). Einen Schwerpunkt bildete deshalb auch Ernährungskommunikation. Der inhaltliche und persönliche Austausch wurde abwechselnd auf Zoom und Wonder für alle Interessierten möglich.

Den Auftakt gestaltete Dr. Martin Andree mit einer Keynote über die Wirkung von Text und anderen kommunikativen Bestandteilen von Therapien, wie beispielsweise die Rolle des Beipackzettels. Die vielfältigen Einreichungen in Form von Video-Vorträgen und Postern konnten bereits vorab auf der Tagungswebseite abgerufen und am 12. und 13. November mit den Autoren live auf Wonder diskutiert werden. Bei innovativen Formaten wie dem Thesencafé zu forschungspraktischen Herausforderungen der Gesundheitskommunikation wurden alle Teilnehmer aktiv einbezogen.

Einen besonderen Höhepunkt – und auch jenseits der Fachgruppe zugänglich – bildete die Podiumsdiskussion am Eröffnungstag, bei der sich Experten aus Politik, Wirtschaft und Praxis dem Thema „Nicht-intendierte Effekte in der Ernährungsprävention“ zuwandten. Der Leiter der nutriCARD-Arbeitsgruppe Ernährungskommunikation, Dr. Tobias D. Höhn, war online im Gespräch mit der CDU/CSU-Bundestagsabgeordneten Ingrid Pahlmann, der Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung Dr. Margareta Büning-Fesel, dem App-Entwickler Sinan Theuvsen, dem Leipziger Ernährungsrats-Mitglied Dr. Jessica Stubenrauch sowie Dr. Tina Bartelmeß, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Kommunikation und Beratung am Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement der Justus-Liebig-Universität Gießen. Begleitet wurde das Programm unter dem #geskom2020 auf Twitter und Instagram.

Die Podiumsdiskussion ist nachzuhören unter: player.vimeo.com/video/480763972

Das komplette Tagungsprogramm: [Universität Leipzig: Tagungsprogramm \(uni-leipzig.de\)](https://www.uni-leipzig.de/tagungsprogramm)

nutriCARD unterwegs: Besuchereindrücke von der Ausstellung "Future Food" im Deutschen Hygiene-Museum Dresden

12. Oktober 2020

Die Zukunft der Ernährung liegt nutriCARD am Herzen. Gerne sind wir – die nutriCARD-Arbeitsgruppe Ernährungskommunikation an der Universität Leipzig – daher der Einladung der Ausstellung „Future Food. Essen für die Welt von morgen“ ins Hygienemuseum Dresden gefolgt und haben uns inspirieren lassen vom Blick der Ausstellungsmacher über eines der spannendsten und drängendsten Fragen der Gegenwart. Ein kleines Resümee in Form subjektiver Eindrücke.



Die nutriCARD-Arbeitsgruppe Ernährungskommunikation von der Universität Leipzig vor dem Hygienemuseum in Dresden (von links): Dr. Tobias D. Höhn, Marcus Anhäuser, Katja Lütjens, Anne Kraemer und Charmaine Voigt. Foto: Dr. Tobias D. Höhn

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

Dr. Tobias D. Höhn, Leiter Kommunikation und Medienforschung nutriCARD: „Future Food – ein großer Titel für eine Ausstellung, der eines bewirkt: Er regt zum Nachdenken an. Und dieser Verdienst kann gar nicht hoch genug eingeschätzt werden, denn das ist die Grundlage für eine Änderung tradierten Handelns. Wie kann eine gesunde, nachhaltige Ernährung gelingen? Welche zukunftsweisenden Ansätze gibt es? Wie kann Überfluss und Verschwendung kanalisiert und Verteilungsgerechtigkeit erreicht werden? Diese Schau ist nicht belehrend, sondern hinterfragend – und bezieht dafür ganz unterschiedliche Ergebnisse aus Wissenschaft, Wirtschaft, Politik und Gesellschaft ein. Sie steht damit prototypisch für unser Anliegen in nutriCARD: Ernährung ist eine Aufgabe für die gesamte Gesellschaft, nur so können Zukunftsfragen umfassend beantwortet werden. Future Food spannt diesen Bogen, veranschaulicht dies auch durch künstlerische Arbeiten und einen hohen Interaktivitätsgrad. Eines leistet sie nicht, und gerade darin zeigt sich die Notwendigkeit unserer Arbeit: Einfache Antworten auf komplexe Fragen zu liefern.“

Charmaine Voigt, wissenschaftliche Mitarbeiterin: „Die Ausstellung zeigt eindrucksvoll alle Problemfelder der Ernährung in einer globalisierten Welt auf. Lösungsansätze werden vereinzelt zwar angedeutet, am Ende bleibt der Museumsbesucher durch die gewaltige Informationsfülle aber im Dunkeln stehen.“

Marcus Anhäuser, wissenschaftlicher Mitarbeiter: „Die Ausstellung nutzt medial alles, was es so gibt, von realen Exponaten und Installationen, über Audio, Video, Text und Karten. Teilweise muss man sich wirklich Zeit nehmen, um sich einen Bereich auch interaktiv zu erschließen. Was fehlt: Statt eine ganze Tischreihe dem esoterischen biodynamischen Landbau der Anthroposophen um Steiner zu widmen (ziemlich unkritisch, wie ich finde), gab es zum Thema CRISPR/Cas und neue Gentechnologie und die neuen Möglichkeiten fast gar nichts (oder ich habe es übersehen). Das war ein bisschen schwach für eine Ausstellung, die über die Zukunft der Ernährung berichtet.“

Anne Kraemer, wissenschaftliche Hilfskraft: „Mir sind die verschiedenen Begründungen für eine vegetarische oder vegane Ernährung besonders in Erinnerung geblieben: Bereits in den 1920er Jahren wurde ein erstes Fleischersatzprodukt, eine Sojawurst, auf den Markt gebracht, um in Inflationszeiten möglichst viele Personen möglichst günstig zu ernähren. Also waren ökonomische Gründe ausschlaggebend. Viele Jahre später veranlassten ebenfalls wirtschaftliche Gründe das Lebensmittelunternehmen "Rügenwalder Mühle" dazu Fleischersatz zu produzieren.“

16.12.2020 nutriCARD-Retreat Dresden*

Aufgrund der Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie muss das universitätsübergreifende nutriCARD-Retreat leider entfallen, wird aber so bald wie möglich nachgeholt.

Kurz vor Weihnachten wollten sich alle nutriCARD-Mitglieder noch einmal in Dresden zusammenfinden. Doch nicht zum Besuch des Striezelmarktes, sondern um sich über alle laufenden Projekte intensiv auszutauschen und zukünftige Vorhaben zu



Das [Deutsche Hygiene-Museum](#) am Lingnerplatz 1 in Dresden bietet auch Raum für Tagungen. Foto: Oliver Killig

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen



diskutieren. Zudem war der Besuch der Ausstellung "Future Food" im Deutschen Hygiene-Museum geplant. Den Abschluss sollte ein gemeinsames Abendessen bilden.

Ausstellung „Future Food“ im DHMD. Foto: Oliver Killig

Clusterübergreifende Aktivitäten

Innovationsworkshop ‚Mindset I‘ | 03.12.2020*

Der vom *enable*-Cluster in Kooperation mit der UnternehmerTUM organisierte, virtuelle Innovationsworkshop beschäftigte sich mit Fragen zu Resilienz und Teambuilding, und richtete sich (nicht nur) an angehende Gründer. Zudem sollten Erkenntnisse vermittelt werden, die im Rahmen der Doktorarbeit und allgemein im wissenschaftlichen Arbeiten und Kooperieren nützlich sind.

Der Workshop war der erste Teil von zwei Workshops. Teil 2 findet am 28. Januar 2021 statt. Nähere Informationen dazu werden noch versendet.



Programmübersicht des 2-tägigen Innovationsworkshops Mindset 1 & 2

Cross-Cluster Young Scientist Connect! | 07.12.2020*

Am 07.12.20 fand von 12:00 bis ca. 14:00 Uhr die erste Runde des digitalen 'CrossCluster Young Scientist Connect!' statt. Darin nutzten die Nachwuchswissenschaftler der vier Ernährungscluster die Möglichkeit, mit Jungwissenschaftlern aus den anderen Clustern der Ernährungsforschung (NutriAct, DietBB und *enable*) ihre Projekte zu diskutieren, sich auszutauschen und zu vernetzen.

Hinweis an alle Nachwuchswissenschaftler: Über die Ernährungscluster kann ein Labaustausch für bis zu drei Monate finanziert werden! Bei Interesse meldet euch bitte in der nutriCARD-Geschäftsstelle.

Die nächste **Cross-Cluster Young Scientist Connect!** Wird zur Cross-Cluster Summer School Anfang März 2021 stattfinden.

Cross-Cluster Newsletter ***

Im Frühjahr 2020 ist zum ersten Mal der [clusterübergreifende Newsletter](#) erschienen. Darin werden Wissenschaftler, Projekte und Kooperationspartner aller vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung (NutriAct, DietBB, *enable* und nutriCARD) vorgestellt.

Der CC-Newsletter wird nun halbjährlich erscheinen.

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

28.01.2021 Innovationsworkshop „Mindset II“*

Die Fortsetzung des Innovationsworkshops Mindest I vom 03.12.2020 fokussiert das Team und die Teamkultur. Leiterin des Workshops ist Olivia Hornsmann vom [UnternehmerTUM](#). Ausgerichtet wird der Workshop vom Ernährungscluster *enable*.

Anmeldungen können über Dr. Kerstin Dressel (Geschäftsstelle *enable*) erfolgen: enable-cluster@tum.de.

Online-Veranstaltung

25.02.2021 Innovationsworkshop für Lebensmittelhersteller zum Thema „Nutri- Score: Quo vadis? Bisherige Erfahrungen, Best-Practice und Fallstricke“ ***

Das Innovationsbüro veranstaltet im Februar ein Online-Seminar zum Thema Nutri-Score. Frank Forner (Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg) informiert zunächst über verschiedene Food-Rating-Ansätze und ihre Stärken und Schwächen. Anschließend wird Frau Neining (Eurofins NDSC Food Testing Germany GmbH) über Aktuelles aus Praxis und Politik sowie zukünftige Herausforderungen des Nutri-Score Auskunft geben.

Auch für nutriCARD-Mitarbeiter sind Plätze reserviert. Anmeldungen können über Dr. Katrin Thamm (Innovationsbüro) erfolgen: katrin.thamm@landw.uni-halle.de.

Online-Veranstaltung

22.04.21 Webinar „Update Ernährungsepidemiologie - Von der Evidenz zur Ernährungsempfehlung“ ***

Im April 2021 bietet das Innovationsbüro nutriCARD ein online-Seminar zum Thema Ernährungsepidemiologie für Mitarbeiter an. Dr. Lukas Schwingshackl (Institut für Evidenz in der Medizin / Universitätsklinikum Freiburg) wird u. a. über (ernährungs)epidemiologische Studien, systematische Reviews und Metaanalysen in Bezug auf nicht-übertragbare Erkrankungen informieren. Anmeldungen können über Dr. Katrin Thamm (Innovationsbüro) erfolgen: katrin.thamm@landw.uni-halle.de.

Online-Veranstaltung

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

Unter der Federführung von Dr. Tobias Höhn und dem Institut für Kommunikationswissenschaft an der Universität Leipzig entsteht derzeit ein vielseitiges Programm für die Cross-Cluster Summer School. Aufgrund der Maßnahmen zur Einschränkung der Corona-Pandemie wird die Summer School in zwei Teilen stattfinden. Teil 1 legt in digitalen Vorträgen den theoretischen Grundstein und führt in die Wissenschafts- und Ernährungskommunikation ein. Im Sommer 2021 folgt Teil 2 als Präsenzveranstaltung. Zusammen mit Expertinnen und Experten werden dann praktische Inhalte zu Themen wie Nudging, Social Media sowie kindgerechter Sprache erarbeitet.

Veranstaltungsort:

Teil 1: Online-Veranstaltung

Teil 2: Ort wird noch bekannt gegeben

17.–19. Februar 2021 58. Wissenschaftlicher DGE-Kongress 2020/2021: Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung**

Da der diesjährige Kongress coronabedingt abgesagt werden musste, greifen wir 2021 das Thema „Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung“ mit aktualisierten wissenschaftlichen Inhalten nochmals auf. Aufgrund der anhaltenden Situation mit COVID-19 findet der 58. Wissenschaftliche Kongress nicht wie geplant als Präsenzveranstaltung an der Friedrich-Schiller-Universität Jena, sondern als digitale Tagung statt. Wissenschaftliche Leitung: Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Prof. Dr. Anna Kipp, Prof. Dr. Lars-Oliver Klotz. Plenarvorträge: „Personalisierte Ernährung: Sachstand und Perspektiven“ (Prof. Dr. Hannelore Daniel), „Von der Ampel bis zum Stoppschild: Welche Evidenz gibt es für regulatorische Maßnahmen?“ (Peter von Philipsborn), „The importance of the human diet for a sustainable world“ (Dr. Alexander Popp)

Online-Veranstaltung

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

17. – 19.05.21 Cross-Cluster Konferenz Berlin“ **

Die Clusterkonferenz gegen Ende der zweiten Förderperiode soll die wichtigsten Erkenntnisse der gemeinsamen Forschungsaktivitäten vorstellen. Neben Clustermitgliedern sind renommierte Wissenschaftler sowie Interessierte zur Teilnahme und Diskussion eingeladen. Der in deutscher Sprache gehaltene erste Tag des internationalen Kongresses thematisiert in Vorträgen sowie einer Podiumsdiskussion die Herausforderungen und Erfolge der Kompetenz-cluster und die Zukunft der Ernährungsforschung. Die zwei folgenden Tage dienen der wissenschaftlichen Präsentation und dem fachlichen Austausch der Ergebnisse. Die Cluster-Nachwuchswissenschaftler haben sowohl durch Poster als auch durch Pitches die Möglichkeit, sich und ihre Arbeit zu präsentieren. Kleine und mittlere Unternehmen im Cluster können an allen Tagen ihre Produkte vorstellen.



Kompetenzcluster der Ernährungsforschung
 enable | NutriACT | 17-19 May 2021
 nutriCARD | DIET BODY BEWELL | Cross-Cluster Conference

SAVE THE DATE

Langenbeck-Virchow-Haus · Luisenstraße 58/59 · 10117 Berlin

WELCOMING SPEECHES

- Prof. Veronika von Messling
Head of Department 6 „Life Sciences“
Federal Ministry of Education and Research
- Parliamentary state secretary Hans-Joachim Fuchtel
Federal Ministry of Food and Agriculture

Registration: <http://www.j-work.de/up/crosscluster2021/>

PLENARY LECTURES

- Prof. Jessica Aschemann-Witzel | MAPP Centre (Denmark)
- Prof. Hermann Lotze-Campen | Potsdam Institute for Climate Impact Research (Germany)
- Prof. Michael Müller | Norwich Medical School (UK)
- Prof. Pablo Steinberg | Max Rubner-Institut (Germany)

SESSIONS

Innovative Research Optimizing nutrition for all ages	Future Nutrition Digital and product innovations for a healthier life
Food Strategies How to develop and to promote healthier food choices	Personalized Nutrition Results from the junior research groups

Young scientist pitches - product presentations - panel discussion - prizes and more

Further Information | NutriACT Cluster Office - Dr. Stefanie Blankenburg - CrossClusterConference2021@dfg.de

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen

Das nutriCARD-Kooperationsprojekt:

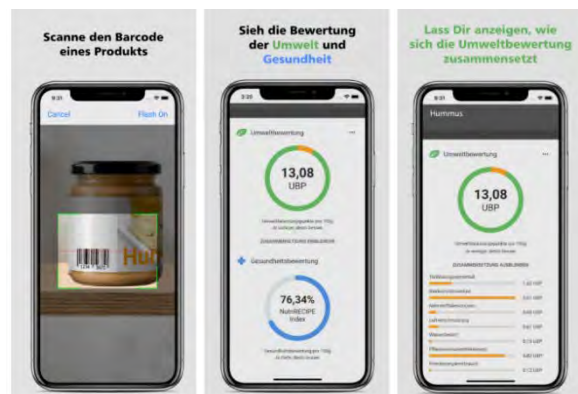
Back to the Roots: Bewertung und Vergleich der Nachhaltigkeit von Nahrungsmitteln im Lebensmitteleinzelhandel



[Back to the Roots – Bewertung und Vergleich der Nachhaltigkeit von Nahrungsmitteln \(tu-ilmnenau.de\)](https://www.tu-ilmnenau.de) (Screenshot: S. Eulenfeld)

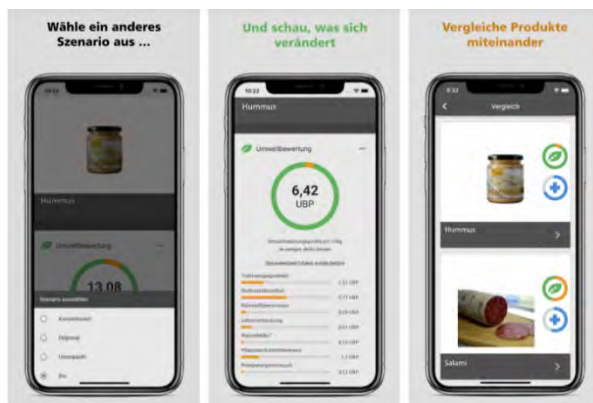
Dr. Toni Meier, Leiter des nutriCARD-Innovationsbüros, entwickelt zusammen mit Dr. Kristin Bohn und Prof. Dr. Patrick Mäder von der TU-Ilmenau im Projekt *Back to the Roots* eine Smartphone Applikation, die Verbrauchern relevante Informationen über Lebensmittel am point-of-sale verfügbar macht. *Back to the Roots* wird seit 2018 von der [Deutschen Bundesstiftung Umwelt](https://www.bundesstiftung-umwelt.de) gefördert.

Mit einer gesunden, ausgewogenen und verantwortungsvollen Ernährung können in Abhängigkeit des Umweltindicators Umweltentlastungspotentiale von 10–25% erreicht werden. Dieses Potential kann jedoch nur ausgeschöpft werden, wenn entsprechende Informationen auffindbar sind und dahingehend sowohl der Lebensmitteleinzelhandel, Hersteller und Konsument sensibilisiert werden. Doch gegenwärtig ist es nahezu unmöglich, Lebensmittel hinsichtlich ihrer vielfältigen Nachhaltigkeitsleistungen zu bewerten, da Informationen über die gesamte Prozesskette nicht umfänglich einsehbar sind.



Quelle: Back to the Roots Projekt

In *Back to the Roots* werden Datengrundlagen, Datenbanken und Algorithmen entwickelt, sodass Produkte automatisch bewertet werden können und in einer App Produktinformationen transparent und übersichtlich dargestellt werden. So werden Nutzer über die Auswirkungen des Lebensmittelkonsums informiert und damit ein umweltfreundlicheres Verhalten ermöglicht.



Quelle: Back to the Roots Projekt

Gleichfalls bietet die Datengrundlage Herstellern die Möglichkeit, ihre Produkte zu bilanzieren und somit Ansätze zur Optimierung hin zu gesünderen und/oder umweltfreundlicheren Produkten.

Eine große Herausforderung, um Lebensmittel bewerten zu können, ist das Kennen ihrer Rezeptur. Besteht das Produkt nur aus einer Zutat, ist die Bewertung einfach, denn z. B. Vitamin- und Mineralstoffgehalte lassen sich recherchieren. Bei zusammengesetzten Lebens-

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

mitteln, z. B. einer Nussmischung, oder gar Convenience-Gerichten ist es schwieriger. Es können anhand der Zutatenliste normalerweise nicht die Anteile jeder einzelnen Zutat abgeleitet werden, da diese Anteile nur vereinzelt aufgeführt werden. Diese werden aber benötigt, um eine vollständige Bewertung der Umwelt und Gesundheit durchführen zu können. So werden im Rahmen des Projekts Algorithmen entwickelt, um mittels Optimierung die Anteile der Zutaten zu berechnen. Basierend auf den Anteilen der Zutaten werden dann die Gesundheits- und Umweltbewertung zusammengesetzt. Für die Umweltbewertung fließen verschiedene Umweltindikatoren wie Treibhausgaspotential, Wasser, Biodiversität, Bodendegradation, Pflanzenschutzmittel, Nährstoffüberschüsse, Energieverbrauch und Luftverschmutzung ein. Daneben werden auch Klima-, Flächen- und Wasser-Fußabdruck berechnet.

Zudem bewertet die App die Nährstoffdichte und ernährungsphysiologische Qualität von Lebensmitteln mittels [nutriRECIPE-Index \(Forner 2020, preprint\)](#). Dieser liefert auf Basis von 19 Lebensmittel-Inhaltsstoffen eine aggregierte Kenngröße. Im Vergleich zum Nutri-Score-Label betrachtet der nutriRECIPE-Index eine deutlich größere Anzahl an Nährstoffen, insbesondere auch Vitamine und Mineralstoffe. Des Weiteren ist der nutriRECIPE-Index nicht auf fünf Stufen beschränkt, sondern erlaubt eine stufenfreie, kontinuierliche Bewertung. Für den nutriRECIPE-Index gilt: Minimal bessere Nährstoffwerte verbessern das Ergebnis ebenfalls nur minimal.

Back to the Roots hat einen App-Prototyp entwickelt, der noch nicht öffentlich zugänglich ist.

Weitere Informationen zu *Back to the Roots* finden Sie [hier](#).

Kontakt: Dr. Kristin Bohn kristin.bohn@tu-ilmenau.de

Christian Geyer – Transferassistent der Universität Leipzig



Wir begrüßen Christian Geyer als Transferassistent im Kompetenzcluster nutriCARD am Institut für Lebensmittelhygiene an der Universität Leipzig.

Kurzprofil: Herr Geyer hat Lebensmitteltechnologie (B.Eng.) an der Hochschule Bremerhaven studiert und erfolgreich abgeschlossen. Im Anschluss ging es als Mitarbeiter im Qualitätsmanagement zu der Firma Hälssen & Lyon in Hamburg, bevor es als Projektleiter an das ttz Bremerhaven ging. Seit August 2020 ist er Transferassistent an der Universität Leipzig im Kompetenzcluster

nutriCARD.

Aufgabengebiet: Transferassistent am Institut für Lebensmittelhygiene im Kompetenzcluster nutriCARD

Herr Geyer ist zuständig für den Transfer von Forschungsergebnissen in die regionale Wirtschaft sowie die Akquise von interessierten Kunden zur Initiierung weiterer Kooperationsprojekte. Zu den Aufgaben gehören weiterhin Rechercharbeiten sowie repräsentative Aufgaben wie Messeauftritte.

Erreichbarkeit: Mo-Fr von 8:00 – 16:00 Uhr unter der Telefonnummer 0341/9738369 und per E-Mail unter christian.geyer@uni-leipzig.de

* Veranstaltungen für Nachwuchswissenschaftler*innen

** Öffentliche Veranstaltungen

*** Transferveranstaltungen