

2019

JAHRESBERICHT

INHALT

Vorwort	4
DAS KERN STELLT SICH VOR	7
Ziele und Aufgaben	7
Themen und Fokusgruppen	8
Organigramm	9
Das KERN in Zahlen	10
Öffentlichkeitsarbeit am KERN	11
BEREICH ERNÄHRUNGSMFORMATION UND WISSENSTRANSFER	19
BEREICH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT UND PRODUKTION	29
BEREICH ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT	41
VERANSTALTUNGEN UND VERÖFFENTLICHUNGEN	56
KOOPERATIONSPARTNER	59



Guido Winter,
Leitung KErn

Anstelle eines klassischen Vorwortes stellen wir Ihnen den neuen Leiter des KErn im Interview vor:

Herr Winter, Sie haben am 01. April 2019 die Leitung des KErn übernommen. Vorher leiteten Sie seit 2007 das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Kulmbach. Was hat diesen Wechsel für Sie so reizvoll gemacht?

Nach über 12 Jahren als Leiter eines Landwirtschaftsamtes sehe ich den Wechsel zum KErn als positive Herausforderung nach dem Motto: Wer immer nur tut, was er schon kann, bleibt immer nur das, was er schon ist (stammt von Henry Ford). Das Thema „Ernährung“ hat sehr viele Facetten und ist eines der ganz großen Themen unserer Zeit. Mit der Entscheidung, was und wie wir essen, entscheiden wir ja beispielsweise auch über unsere Gesundheit, über die Form der Landwirtschaft, über unsere Umwelt bis hin zu globalen Wirtschaftskreisläufen und auch über unseren Lebensstil.

Welche Themen möchten Sie in Zukunft aufgreifen bzw. stärken?

Die Themen und Ziele des Kern aus der Gründungsphase halte ich immer noch für aktuell: Im Vordergrund steht das Ziel, einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil zu unterstützen, die Wertschätzung für Lebensmittel zu fördern, die Ernährungskompetenz zu erhöhen, die interdisziplinäre Zusammenarbeit zu verbessern und Innovationen voranzutreiben. Inhaltlich müssen wir die aktuellen Themen der Gesellschaft aufgreifen und uns damit auseinandersetzen. Die Themenvielfalt ist riesig und orientiert sich an den Bedürfnissen der Gesellschaft. So achten beispielsweise immer mehr Verbraucher auf die CO₂-Bilanz von Lebensmitteln und suchen nach Wegen Lebensmittelverschwendung zu verhindern, während andere noch stark in der Wegwerfgesellschaft verhaftet sind. Auch die nie gekannte Vielfalt und Fülle des Nahrungsmittelangebots, kann Verbraucher regelrecht überfordern.

Hinzu kommen noch Ernährungsmythen die sich in der Gesellschaft rasant verbreiten und hartnäckig halten. Allein diese Beispiele zeigen, dass sich das KERN immer wieder neu aufstellen muss.

Ernährung ist ein ständig aktuelles Thema, das jeden von uns betrifft. Wie schätzen Sie den „Wandel der Ernährung“ in der Zukunft ein?

Der Wandel in der Ernährung wird sich an unterschiedlichen Orten und zu unterschiedlichen Zeiten in unterschiedliche Richtungen vollziehen. Global und langfristig wird die Frage im Vordergrund stehen, wie wir den Hunger einer größer werdenden Menschheit bei gleichzeitig abnehmenden Produktionskapazitäten stillen, nicht zuletzt auch vor dem Hintergrund des Klimawandels. Aus wissenschaftlicher Perspektive wird es auf eine deutliche Reduzierung des Fleischverzehrs und zunehmende Bedeutung anderer Eiweißquellen hinauslaufen. Mittelfristig und vor allem außerhalb Europas steigt in vielen Gesellschaften der Wohlstand und damit auch der Wunsch zur Übernahme westlicher Ernährungsgewohnheiten. In den satten europäisch geprägten Gesellschaften werden, auch unter den Aspekten Genuss und Regionalität, traditionelle Ernährungsformen zunächst ihre Bedeutung behalten. Parallel dazu werden sich aber auch andere Ernährungsstile, als Ausdruck eines Lebensstils, und damit Abgrenzung zu anderen weiter etablieren. Nicht immer lässt sich das mit gesundheitsförderlicher Ernährung begründen. Andererseits war Ernährung schon immer mehr als nur Nahrungsaufnahme und hat ja auch soziale Funktionen, die sich zum Beispiel beim gemeinsamen Essen zeigen. Zum Thema Ernährung gehört aber auch das Wissen um die Herkunft und Herstellung von Lebensmitteln. Da findet ebenfalls ein Wandel statt.

Welche Rolle spielt das KERN hierbei und welche Herausforderungen ergeben sich?

Mit der Arbeit am KERN wollen wir dazu beitragen, wissenschaftliche Erkenntnisse auszuwerten und zu publizieren, einen Wissenstransfer in die Ernährungsbildung zu fördern und nicht zuletzt auch eine Plattform für unterschiedliche Vernetzungen zu bieten.

Inhaltlich sehe ich die Vielfalt der Lebensstile und Bedürfnisse unserer Gesellschaft als große Herausforderung. Daraus entstehen sehr unterschiedliche Fragestellungen und die eine richtige oder falsche Antwort

ist fast nicht mehr möglich. Nach meinem Eindruck nimmt aber das individuelle faktenbasierte Ernährungswissen immer mehr ab. Hier müssen wir Wege finden, um mit der Ernährungsbildung gerade an Kinder und Jugendliche mehr heranzukommen.

Der Trend zum Außer-Haus-Verpflegung ist ungebrochen, d.h. auch in der Gemeinschaftsverpflegung sollten wir die Potenziale für gesundheitsfördernde Ernährung, aber auch für bio-regionale Lebensmittel nutzen. Die bereits angesprochenen Lebensstile und Bedürfnisse gilt es intensiv zu beobachten, um Entwicklungen rechtzeitig zu erkennen und mit entsprechenden Angeboten darauf zu reagieren.

Wie schon in der Vergangenheit, liegt uns die Umwandlung wissenschaftlicher Ergebnisse in Handlungsempfehlungen und Schulungsmaterialien sehr am Herzen. Dabei ist die zielgruppengerechte Aufbereitung und Publikation ein wichtiger Aspekt. Auch digitale Medien werden künftig immer wichtiger. Deshalb möchte ich das KErn als bayernweit einmalige Einrichtung des Landwirtschaftsministeriums und als kompetenten Partner in Ernährungsthemen noch mehr in den Fokus rücken.

DAS KERN STELLT SICH VOR

Ziele und Aufgaben

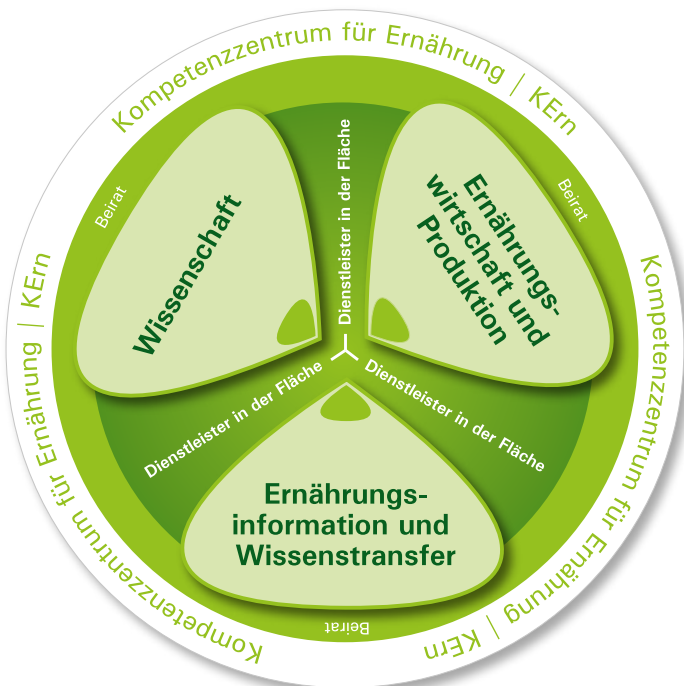
Das im Jahr 2011 errichtete Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN), mit seinen beiden Standorten in Kulmbach und Freising, gehört zum Ressort des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und ist verwaltungsmäßig an die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) angebunden.

Aufgaben:

Das KERN bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern, konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Für verschiedene Zielgruppen werden Informationsmaterialien, wie Leitlinien, und Modellprojekte entwickelt: Für Ämter, Bildungs-, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, ÄrztInnen und Hebammen, Ernährungsberatung, Wirtschaft und nicht zuletzt die Medien.

Ziele:

- Unterstützung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstils
- Förderung der Wertschätzung für Lebensmittel
- Steigerung der Ernährungskompetenz
- Verbesserung der interdisziplinären Zusammenarbeit
- Vorantreiben von Innovationen



Das KERN widmet sich drei Schwerpunkten: Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion, Ernährungswissenschaft

Themen und Fokusgruppen

Das KERN greift zentrale gesellschaftliche Themen auf und bereitet diese zielgruppengerecht auf. Das Kompetenzzentrum bearbeitet aktuelle Fragestellungen und liefert gesicherte Erkenntnisse sowie neue Impulse für innovative Produktkonzepte und Ernährungsbildungsprogramme.

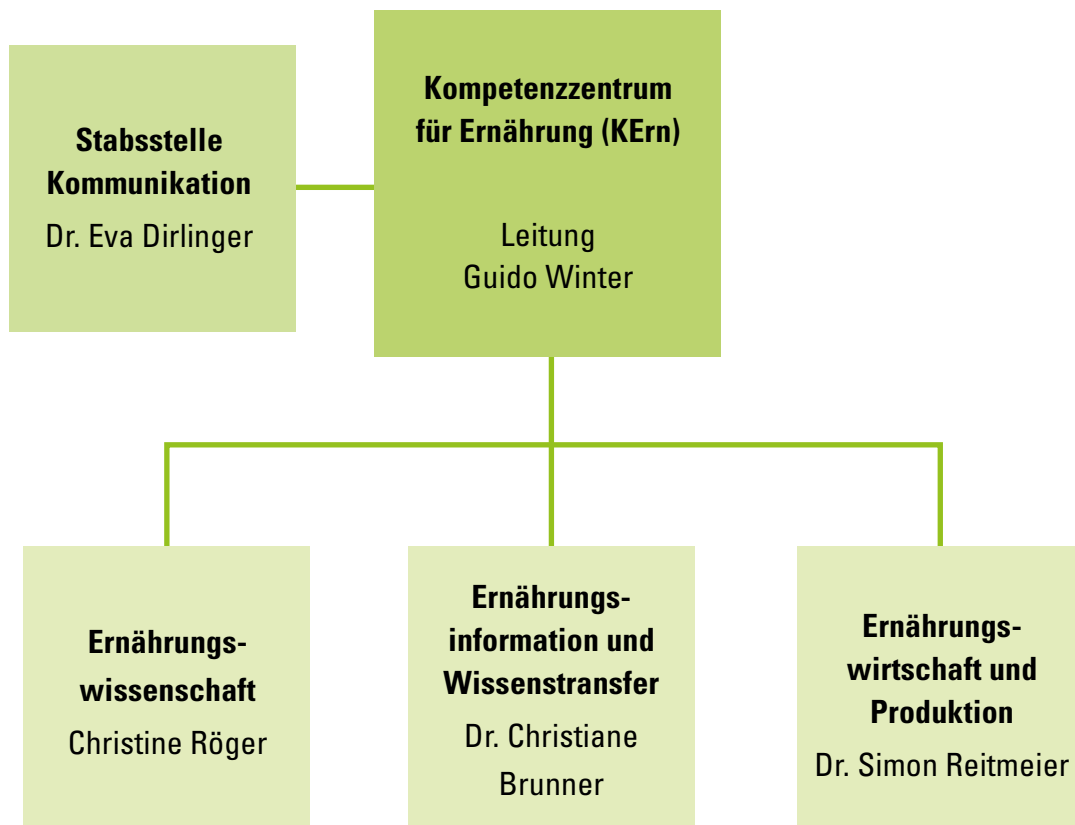
Themen:

- Regionalität, Nachhaltigkeit, Biodiversität
- Lebensmittelverschwendung
- Innovationsförderung
- Digitalisierung
- Neue Instrumente der Ernährungspolitik (z. B. Nudging)
- Kooperationsprojekte mit der Wissenschaft
- Projekte im Bereich Ernährungs- und Bewegungsbildung
- Gemeinschaftsverpflegung/Kita- und Schulverpflegung
- Genuss
- Weiterbildungsangebote für die Ernährungswirtschaft

Fokusgruppen:

- Kita und Schule
- Schwangere
- Junge Eltern/Familien
- Studierende und Berufstätige
- Generation 55plus
- Senioren
- Ernährungswirtschaft

Organigramm



Das KERN in Zahlen



Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
aus den Bereichen Ökotrophologie,
Agrarwissenschaften, Lebensmittel-
chemie, Soziologie, Agrarökonomie,
Pädagogik



Ernährungsinformation und Wissenstransfer
Ernährungswirtschaft und Produktion
Ernährungswissenschaft



Workshops, Fachsym-
posien, Qualifizierungen,
Referentenschulungen,
Ausstellungen



Themenplattformen
Kita- und Schulverpflegung,
Genussakademie Bayern,
Wirt sucht Bauer,
Bayerische Ernährungstage



Öffentlichkeitsarbeit am KERN

Das KERN richtet sich mit seinen Angeboten und Veranstaltungen primär an Multiplikatoren und Fachkräfte aus dem Ernährungsbereich und der Ernährungswirtschaft. Im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit unterstützt das Kompetenzzentrum die Medien und entsprechende Fachmedien mit spezifisch aufbereiteten Pressemeldungen, Bildern und Informationsmaterial.

Stabsstelle Kommunikation

Die Stabsstelle Kommunikation verantwortet die Kommunikation an die Medien und die Öffentlichkeit. Dazu gehört eine intensive Zusammenarbeit mit regionalen und überregionalen Medienvertretern. Die Stabsstelle macht Projekte, Events, Seminare und Fachvorträge zum Thema Ernährung bekannt und verbreitet diese unter den angesprochenen Zielgruppen. Die Beantwortung von Presseanfragen zählt ebenfalls dazu. Aufgabe ist außerdem, den internen Austausch zwischen den Bereichen zu koordinieren. Ziel ist es, die öffentliche Wahrnehmung des KERN und der Ernährungsthemen weiter auszubauen. Dazu gehört außerdem, die Bekanntheit bei allen Akteuren des Ernährungssektors in Bayern und darüber hinaus auszubauen.

Pressearbeit 2019

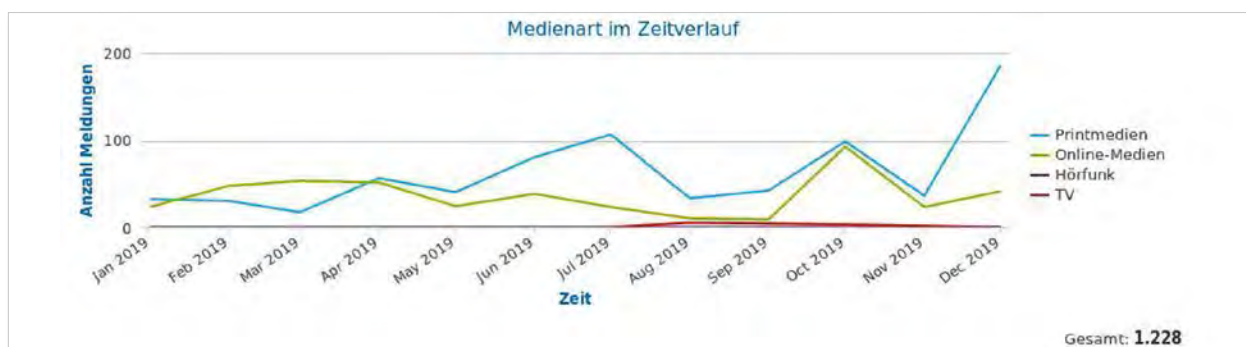
Im Jahr 2019 berichteten Fachmedien und Verbraucherpresse über KERN-Themen insbesondere in Form von Nachrichten, Berichten, Interviews, aber auch Videos und Reportagen. Von größter Bedeutung für das KERN sind dabei die Printmedien mit einem Anteil von knapp 63 Prozent der Berichterstattungen, gefolgt von Online-Medien mit rund 36 Prozent. Beiträge in Hörfunk und TV kommen auf 1,2 Prozent.

Am häufigsten berichteten die Lokalmedien aus Oberfranken über das KERN wie die Bayerische Rundschau, der Nordbayerische Kurier oder Radio Plassenburg. Aber auch überregionale Portale beispielsweise das Straubinger Tagblatt, die Bogener Zeitung und der neue Wiesentbote gaben Veranstaltungen und Aktionen des KERN bekannt. Fachzeitschriften wie die Allgemeine Fleischer Zeitung (AFZ) berichteten über Veranstaltungen und Aktionen des KERN.

Die Höhepunkte der Veröffentlichungen 2019 zeigten sich in den Monaten Juni, Juli, Oktober und Dezember. Medienrelevante Themen waren im Juni und Juli die 6. Bayerischen Ernährungstage unter dem Motto „Richtig gut essen – Digital ist real“. Berichte über die Herausgabe des Kompendiums „Alte Sorten“ und über den Coaching-Abschluss Kita- und

Schulverpflegung mit Urkundenübergabe durch die Ernährungsministerin Michaela Kaniber erschienen ebenfalls in diesem Zeitraum. Im Oktober sorgten der Sommeliertag der Genussakademie Bayern sowie der Kreativwettbewerb im Rahmen der Tage der Schulverpflegung für vermehrte Berichterstattung. Das Wissenschaftsseminar „Wissen-

schaftlicher Status quo zu A1-/A2-Milch“ Berichterstattung. Auch die Projekte „Smart Moving“ mit Maßnahmen gegen zu langes Sitzen im Studienalltag und „Inwertsetzung der fränkischen Zwetschge“ zur Förderung regionaler Produkte sowie die Beiträge zu den Sommelier-Ausbildungen der Genussakademie Bayern griff die Presse gerne auf.



Anzahl Clippings 2019 nach Medienart (Stand: Dezember 2019, Quelle: ARGUS DATA INSIGHTS)

Newsletter

Neben Informationen an die Presse versendet das KERN regelmäßig Informationen an Multiplikatoren in Form eines Newsletters. Das „Bayerische Ernährungsjournal“ informiert alle drei Monate über neue Projekte, Publikationen und Veranstaltungen des KERN sowie rund um Ernährungsthemen in Bayern. Interessierte können den Newsletter auf der KERN-Website unter www.kern.bayern.de kostenlos abonnieren.

2019 verschickte das KERN eine Ausgabe des „Bayerischen Ernährungsjournal“ mit thematischem Fokus „Vereinfachte Nährwertkennzeichnung – was ist sinnvoll?“, eine weitere Ausgabe mit Rückblick und Impressionen der 6. Bayerischen Ernährungstage sowie einem

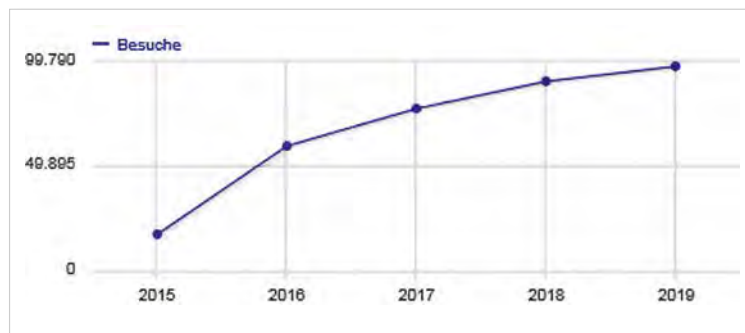
Interview mit Dr. Matthias Kaiser, Geschäftsführer des neuen Campus Kulmbachs. Zwei weitere Newsletter gaben einen Rückblick zu vergangenen Veranstaltungen sowie einen Überblick über anstehende Aktionen.



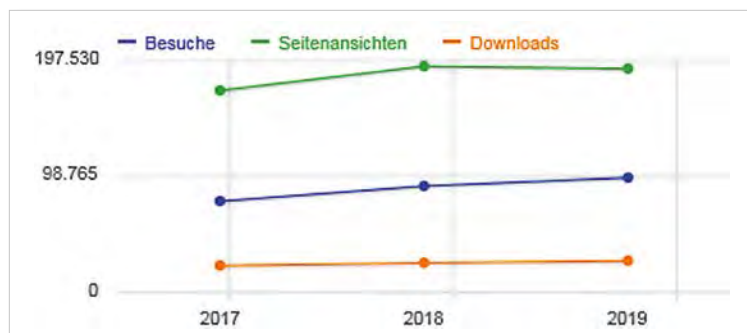
Der KERN-Newsletter erscheint viermal im Jahr und ist von rund 10.000 Interessenten abonniert.

Aktuelle Projekte, Pressemitteilungen und Informationen für Presse, Multiplikatoren und Verbraucher veröffentlicht die Online-Redaktion auf der Website des KERN unter der URL www.kern.bayern.de. 2019 verzeichnete die

Homepage die höchste Besucherzahl seit Bestehen des KERN: Rund 97.000 Menschen besuchten die KERN-Homepage und generierten etwa 190.000 Seitenansichten. Die Besucher luden zudem über 26.000 Materialien herunter.



Anzahl der Besucher auf der KERN-Webseite im Verlauf seit 2015 (Stand: Dezember 2019, Quelle: ARGUS DATA INSIGHTS)



Überblick über Besucherzahlen, Seitenzugriffe und Downloads auf der KERN-Webseite von 2017-2019 (Quelle: ARGUS DATA INSIGHTS)

KERN-Materialien

Die vom KERN erarbeiteten und frei zugänglichen Materialien stehen zum Teil als PDF-Dateien zum Download zur Verfügung unter URL: www.kern.bayern.de/publikationen

Zudem besteht die Möglichkeit, einzelne Materialien in Druckform gegen eine Schutzgebühr zu bestellen.

Neben der KERN-Website betreibt das KERN weitere Themenplattformen wie die

Netzwerkplattform Clusters Ernährung, das Portal für Kita- und Schulverpflegung, die Gastroplattform Wirt sucht Bauer, die Bayerischen Ernährungstage und die Genussakademie Bayern. Weiterhin hat das KERN die beiden Online-Anwendungen „App Schwanger und Essen“ und die „Gewürz-App“ entwickelt und pflegt diese hinsichtlich aktueller Handlungsempfehlungen, Usability und Design.

Im Jahr 2019 lag der Schwerpunkt der Stabsstelle Kommunikation in der Konzeption, Organisation und Durchführung der 6. Bayerischen Ernährungstage.



Die vom KERN erarbeiteten und frei zugänglichen Materialien stehen auf der KERN-Website zum Download oder zum Bestellen in Druckform zur Verfügung



Die 6. Bayerischen Ernährungstage standen unter dem Motto „Richtig gut essen – Digital ist real“

Die 6. Bayerischen Ernährungstage

Die Bayerischen Ernährungstage finden alle zwei Jahre im Sommer statt, fördern Aktivitäten rund um die bewusste Ernährung und liefern zugleich aktuelle, neutrale und wissenschaftlich gesicherte Informationen. Ziele der Aktionstage sind, die Akteure im Bereich Ernährung zusammenzubringen, den Erfahrungsaustausch zu stärken, neue Erkenntnisse aufzubereiten sowie die bayerische Öffentlichkeit für Ernährungsthemen zu begeistern.

Die 6. Bayerischen Ernährungstage standen ganz im Zeichen der Digitalisierung. Unter dem Motto „Richtig gut essen – Digital ist real“ fanden im Zeitraum Juni-Juli 2019 ein Symposium für Fachleute und Multiplikatoren, ein großer Erlebnistag für die ganze Familie sowie bayernweite Mitmachaktionen an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) statt.



Ernährungsministerin Michaela Kaniber hielt die Eröffnungsrede beim Symposium. (© StMELF/Astrid Schmidhuber)



Hochkarätige Referenten berichteten über den aktuellen Stand und künftige Trends zur Digitalisierung in den Themengebieten Landwirtschaft, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, personalisierte Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung. (© StMELF/Astrid Schmidhuber)

Symposium – die Auftaktveranstaltung der Ernährungstage

Das Symposium beleuchtete am 27. Juni 2019 im Veranstaltungssaal des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in München vor ca. 130 Teilnehmern das komplexe Thema Digitalisierung auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse. Staatsministerin Michaela Kaniber eröffnete die Veranstaltung und betonte die Chancen der digitalen Technologien, die für viele Herausforderungen der Ernährung innovative Lösungsansätze bieten. Zehn hochkarätige Referenten diskutierten vor einem interdisziplinären Fachpublikum. Das Themenspektrum reichte von der Landwirtschaft, über die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, bis hin zur personalisierten Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung.



Staatsministerin Michaela Kaniber wagte einen Blick in das Innenleben des Körpers mit der VR-Brille und erlebte hautnah, was sich im Körper verändert, wenn wir uns regelmäßig bewegen. (© StMELF/Astrid Schmidhuber)



Moderator Uli Florl (1. von re.) von Radio Arabella Radio Arabella führte durch den Tag. Annie Friesinger-Postma (2. von li.) war der prominenteste Gast auf dem Erlebnistag. (© StMELF/Hauke Seyfarth)

Erlebnistag der Ernährung – „Digitaler Marktplatz“ für Familien

Am 29. Juni 2019 fand als Publikumsveranstaltung ein Erlebnistag „digitaler Marktplatz der Ernährung“ im Schmuckhof des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten statt. Die Aussteller und Akteure präsentierten ein vielfältiges Programm mit abwechslungsreichen Mitmachaktionen zum Thema Digitalisierung. Ein besonderer Gast war die dreifache Olympiasiegerin im Eisschnelllauf Anni Friesinger-Postma.

Einige Impressionen vom Erlebnistag vermitteln die Bilder auf dieser Seite.



Amtschef Hubert Bittlmayer experimentierte bei der Forschungsstation des KERN. (© StMELF/Hauke Seyfarth)



Das Figurentheater mit „Fritzis Abenteuer im Gemüsegarten“ begeisterte Groß und Klein. (© StMELF/Hauke Seyfarth)



Amtschef Hubert Bittlmayer und Eisschnellläuferin Anni Friesinger-Postma testeten die VR-Brille mit dem 360°/3D-Film „Wunderpille Bewegung“ des KERN. (© StMELF/Hauke Seyfarth)

Bayernweite Mitmachaktionen an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF)

Vom 1. bis 13. Juli 2019 boten bayernweite Aktionen an den ÄELF Besuchern die Gelegenheit, anhand eines Parcours digitale Anwendungen auszuprobieren, die bei der Umsetzung eines gesundheitsförderlichen Lebensstils unterstützen. Besucher konnten verschiedene Ernährungs-Apps kennenlernen und bei einem digitalen Selbsttest herausfinden, wie digital ihr Alltag bereits ist. Zudem wartete eine kurze Zeitreise durch die Welt des Einkaufens, vom Tante Emma-Laden bis zum digitalen Bezahlen und realistischen Zukunfts-Szenarien. Highlight des Parcours war eine Virtual-Reality-Brille, mit der Besucher die Gelegenheit hatten, eine Reise in den Körper zu erleben. Die 360°/3D-Anwendung erlaubt Einblicke der besonderen Art. Plastisch erlebt, animiert und motiviert der Film zu mehr Bewegung und damit zu einem gesünderen Lebensstil.



Aktion zu „Digital ist real“ am ÄELF Fürstentfeldbruck – Highlight war die VR-Brille mit dem interaktiven Film „Wunderpille Bewegung“ eine faszinierende 360°/3D-Reise in den Körper.



Aktion zu „Digital ist real“ am ÄELF Schweinfurt – Die Teilnehmerinnen und Teilnehmern erfuhren, welche digitalen Möglichkeiten es im Ernährungs- und Bewegungsbereich bereits gibt und probierten diese selber aus.

BEREICH ERNÄHRUNGSMFORMATION UND WISSENSTRANSFER

Der Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer am KERN bereitet wissenschaftliche Erkenntnisse zu den Themenfeldern Ernährung und Bewegung sowie Gemeinschaftsverpflegung praxisorientiert auf. Im Mittelpunkt stehen Konzepte für verschiedene Altersgruppen und Lebenssituationen sowie verschiedene Settings. Der Bereich unterstützt die 47 Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) sowie die acht Fachzentren Ernährung/ Gemeinschaftsverpflegung in den jeweiligen bayerischen Regierungsbezirken durch

zielgruppengerecht aufbereitete Materialien sowie Maßnahmen und fördert so den Wissenstransfer in die Bevölkerung.

Die Basis für die Arbeit des Bereichs stellt das Konzept „Ernährung in Bayern“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) dar. Ziel der Ernährungsbildung ist, den Einzelnen zu befähigen, sich gesundheitsförderlich zu ernähren. Der Ansatz wird durch verhältnispräventive Angebote im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung ergänzt.

Themenschwerpunkt: Nachhaltigkeit und Regionalität

In der diesjährigen Ausgabe des Jahresberichts wird der Themenschwerpunkt „Nachhaltigkeit und Regionalität“ ausführlich vorgestellt. Dieses Thema wurde im vergangenen Jahr von KERN intensiv bearbeitet. Fachlich-inhaltliche Konzeptionen von Projekten und Veranstaltungen sowie bayernweite Aktionen sind in diesem Zusammenhang entstanden.

Regional is(s)t gut! Bayerischer Kongress Gemeinschaftsverpflegung am 17. Mai in Nürnberg zeigte wie's geht

Die Fragen „Wo kommt unser Essen her? Und wie werden unsere Lebensmittel produziert?“ bewegen immer mehr Verbraucher. Der Gedanke „Vom Acker auf den Teller“ ist auch in der Gemeinschaftsverpflegung angekommen. Erzeugnisse aus der Region sind so gefragt wie nie. „Regionalität“ steht dabei für die Herkunft der Lebensmittel, regionale Kreisläufe, kurze Wege, nachhaltiges Handeln und Transparenz. Von der Kita- und Schulverpflegung über die Betriebsgastronomie bis hin zur Verpflegung in Senioreneinrichtungen wollen alle Beteiligten mit gutem Essen begeistern. Dabei führt sie der Weg hin zu immer mehr Regionalität.

Wie dieser Ansatz erfolgreich in der Gemeinschaftsverpflegung umgesetzt werden kann, zeigten zahlreiche Referenten beim ersten

Bayerischen Kongress Gemeinschaftsverpflegung „Regional is(s)t gut!“ am 17. Mai 2019 im Heilig-Geist-Saal in Nürnberg. Im Laufe der Veranstaltung beleuchteten die Referenten aus verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung Regionalität entlang der gesamten Wertschöpfungskette, vom Erzeuger bis auf den Teller der Gäste.

In Fachvorträgen und Diskussionsrunden berichteten Praktiker aus verschiedenen Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung den rund 130 Teilnehmern von ihren Erfahrungen und ihrem engagierten Einsatz für mehr Regionalität auf den Tellern. Sie schilderten ausführlich, welchen Herausforderungen sie sich immer wieder stellen müssen und wie sie diese angehen.



BR-Moderator, Florian Schrei führt durch die Veranstaltung.

Kompendium „Alte Sorten – Mehrwert für Biodiversität, Artenvielfalt, Genuss & Gesundheit“

Für interessierte Verbraucher und Multiplikatoren in der Ernährungsbildung bereitete das KErn 2019 das Thema ausführlich in einem Kompendium auf. Das Kompendium „Alte Sorten – Mehrwert für Biodiversität, Artenvielfalt, Genuss & Gesundheit“ zeigt Hintergründe über den Mehrwert alter Kultursorten auf. Schwerpunkte sind Obst, Gemüse, Getreide und Kartoffeln.

Neben dem theoretischen Grundlagenwissen in der Warenkunde, gesundheitlichen Aspekten und Themen der Biodiversität, werden im Praxisteil auch Tipps zur Verarbeitung gegeben. Das Kompendium unterstützt den Verbraucher, Ernährungshandwerker und Landwirt bei der Suche nach der Vielfalt alter Kultursorten und zeigt Beispiele auf, wie „Alte Sorten“ als kulturelle Schätze, mit Hilfe regionaler Wertschöpfungsketten, bayernweit bewahrt werden können. Hier arbeitet der Bereich Hand in Hand mit dem Bereich Wirtschaft zusammen, um die kulinarische Vielfalt bayerischer Sorten aufzuzeigen.

Die Rezeptvorschläge laden dazu ein, Teil dieser Wertschöpfungskette zu werden. „Nur wenn ein Lebensmittel nachgefragt und gegessen wird, kann es vor dem Aussterben bewahrt werden“



Titelbild Kompendium „Alte Sorten – Mehrwert für Biodiversität, Artenvielfalt, Genuss & Gesundheit“

Weitere Projekte des Bereichs „Ernährungsinformation und Wissenstransfer“

Neben dem Themenschwerpunkt „Nachhaltigkeit und Regionalität“ bearbeitete das KERN auch 2019 eine Vielzahl an Projekten, die einen gesundheitsförderlichen Lebensstil mit ausgewogener Ernährung bzw. Verpflegung und mehr Bewegung in bestimmten Lebenssituationen und bei definierten Zielgruppen verankern wollen.

Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern bis zu 3 Jahren

Eltern auf dem Weg zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil zu unterstützen, ist das Ziel des flächendeckenden Netzwerks „Junge Eltern/Familien“ (JEF) mit Kindern bis zu drei Jahren in den Bereichen Ernährung und Bewegung. Zur stetigen Erweiterung des Netzwerkes und Sicherung der Qualität der Angebote wurde auch 2019 eine Schulung am Amt für Ernährung Landwirtschaft und Forsten in Landau für 22 Praxisreferentinnen durchgeführt.

Das im Jahr 2009 gegründete Netzwerk Junge Eltern/Familien feierte dieses Jahr sein zehnjähriges Bestehen. Im Herbst 2019 wurde im Rahmen der sechs Fachtagungen an den Fachzentren für Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung von den Netzwerkpartner*innen und Verantwortlichen ein Rückblick auf die erfolgreichen letzten zehn Jahre, von der Pilotphase bis hin zur Verankerung, der Netzwerke gegeben.



Für das Netzwerk „Junge Eltern/Familien mit Kindern bis zu drei Jahren“ hat das KERN 22 neue Praxisreferentinnen geschult.

Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren

Das Netzwerk Junge Eltern/Familien ist 2014 um Familien mit Kindern von 3 bis 6 Jahren erweitert worden. Die im Setting Kita durchgeführten Ernährungs- und Bewegungsangebote für Familien mit Kita-Kindern sind mittlerweile gut etabliert und werden von den jungen Familien mit großem Interesse nachgefragt. Im Zweijahresrhythmus führt KERN zur Qualitätssicherung der Angebote Schulungen für die neu ins Netzwerk gekommenen Referenten durch. Zusätzlich zu dieser Basisschulung sind die Referenten angehalten, einmal jährlich eine Fachtagung zu besuchen, beispielsweise

die jedes Jahr im Herbst in den Regierungsbezirken stattfindenden Fachtagungen Ernährungsbildung.

Netzwerk Generation 55plus – Ernährung und Bewegung

Das Ziel des „Netzwerk Generation 55plus“ ist es, Menschen ab der Lebensmitte für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und mehr Alltagsbewegung zu begeistern. Zum Thema „Betriebliche Gesundheitsförderung“ wurde vom KERN 2019 ein Handlungsleitfaden zur Übertragung des Themas auf zehn ÄELF erstellt. Daneben moderierte das KERN in 2019 eine Schulung für die künftig eingesetzten Ernährungs- und Bewegungsreferenten und erstellte entsprechende Schulungsmaterialien.

Daneben begleitete das KERN inhaltlich und konzeptionell die drei Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung Augsburg, Ebersberg und Landshut, die sich seit Anfang 2019 mit dem Themenfeld „Sozialraum Quartier: Mehrgenerationentische“ beschäftigen. Nach einer etwa zweijährigen Erprobung der Ernährungs- und Bewegungsbildungsmaßnahmen in diesem Setting, soll ebenfalls eine Übertragung auf alle zehn ÄELF erfolgen.

Ernährungsbildung an Grundschulen

Ein Ansatz in der Ernährungsbildung ist, Kinder durch praktische Erfahrungen an eine ausgewogene Ernährung heran zu führen. Das in 2018 gestartete Pflanzprojekt „Wissen wie`s wächst und schmeckt“ möchte Kinder wieder mehr in Kontakt mit Lebensmitteln bringen. Insgesamt 106 Klassen bepflanzten nach den

Osterferien unter der Anleitung eines Gärtners Bäckerkisten und TetraPaks mit Gemüse, Salat und Kräutern. Als „Pflanzpaten“ begleiteten die Schüler mit der Lehrkraft das Wachstum ihrer Pflanzen. Nach sechs Wochen ernteten sie ihr Gemüse und bereiteten mit der Ansprechpartnerin Ernährung der ÄELF im Klassenzimmer ein kleines Gericht zu.

Ab 2020 ist das Projekt „Wissen wie`s wächst und schmeckt“ Dienstaufgabe an allen 47 ÄELF, sodass noch mehr Schüler wissen, wie`s wächst und schmeckt

Kita- und Schulverpflegung Service-Telefon

Vergangenes Jahr wurde im Rahmen des vom Bund geförderten Projektes „Niedrigschwelliges Angebot zur Verbesserung der Verpflegungsqualität für alle Kitas und Schulen“ ein kostenloses Service-Telefon für alle Fragen rund um die Kita- und Schulverpflegung erprobt. Aufgrund des Erfolges dieses Angebots wurde das Service-Telefon fortgeführt und dauerhaft an der Vernetzungsstelle Kita- und



© OPUS

Schulverpflegung Bayern etabliert. Die meisten Anfragen betreffen allgemeine Informationen rund um das Thema Kita- und Schulverpflegung. Hier kann auf das umfangreiche Informationsmaterial und Veranstaltungen verwiesen werden und punktgenau die benötigten Informationen zusammengestellt werden. Um jede Anfrage kümmert sich ein persönlicher Ansprechpartner, so dass individuelle Lösungen gefunden werden. Alternativ können Kitas und Schulen ihre Fragen und Probleme schriftlich über ein Online-Kontaktformular mitteilen. Dieses ist auf den Websites www.schulverpflegung.bayern.de und www.kitaverpflegung.bayern.de zu finden.

Tage der Schulverpflegung 2019: Mit gutem Essen Schule machen – Mensa for future

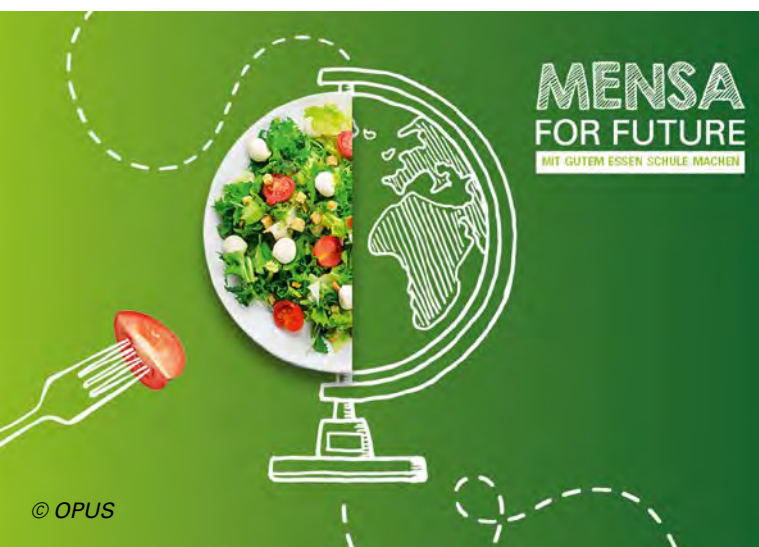
Die bayernweiten Tage der Schulverpflegung standen in diesem Jahr unter dem Motto „Mit gutem Essen Schule machen – Mensa for future“. Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hat hierzu eine Aktionswoche mit Kreativwettbewerb vom 14. bis 18.

Oktober 2019 ausgerufen. Schulleitungen, Lehrer/innen, Schüler/innen, Verpflegungsbeauftragte/r und Mittagsbetreuer/innen haben sich im Rahmen der Aktionstage gemeinsam aktiv mit Fragen des Klimaschutzes in der Mensa auseinandergesetzt. Rund 40 Schulen haben sich zu den bayerischen Tagen der Schulverpflegung angemeldet und im Rahmen der Aktionswoche eine nachhaltige Verpflegung in den Fokus gerückt. Eine Jury wählte unter allen Beiträgen zehn Gewinner aus.

Wegweiser: Vergabe von Verpflegungsleistungen. Qualitätsstandards verankern

Für Verpflegungsverantwortliche, die mit der Ausschreibung für Verpflegungsleistungen beauftragt sind, entstand in Zusammenarbeit der Referate M 4 und Z 4 am StMELF sowie dem Kern der Wegweiser „Vergabe von Verpflegungsleistungen. Qualitätskriterien verankern“. Die Broschüre erläutert juristische Rahmenbedingungen und liefert konkrete Hilfestellungen für die Berücksichtigung von Qualitätsstandards in der Verpflegung.

Neben Trägern hilft der Wegweiser auch Einrichtungsleitungen oder weiteren Verpflegungsbeteiligten, den Vergabeprozess mitzugestalten. Durch den Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen erhalten sie eine strukturierte Übersicht über die Vorbereitung und den Ablauf des Vergabeverfahrens. Die verschiedenen Akteure können sich durch den Wegweiser über praxisnahe Hilfestellungen für die Durchführung des Vergabeverfahrens sowie über die Erstellung der Vergabeunterlagen informieren. So schaffen die



Verantwortlichen optimale Rahmenbedingungen für eine gesundheitsförderliche, schmackhafte und akzeptierte Verpflegung.



Titelbild Wegweiser „Vergabe von Verpflegungsleistungen“ (© momius – stock.adobe.com)

Die Broschüre erläutert:

- Vergaberechtliche Ausgangssituation
- Vorbereitung der Ausschreibung
- Bestandteile der Vergabeunterlagen
- Gütezeichen als Qualitätsnachweis
- Beispiele zur Verankerung von Qualitätskriterien sowie sozialen und umweltbezogenen Aspekten
- Ablauf des Vergabeverfahrens

Forum Kita- und Schulverpflegung

Das „Forum Schulverpflegung – Sachaufwandsträger unter sich!“ fand im April an zwei zentralen Terminen in Nürnberg und München statt. Unter dem Thema „Stellschrauben zur Kosten- und Qualitätssteuerung“ gaben die Veranstaltungen einen Überblick, wie die durchschnittliche Kostenstruktur der Schulverpflegung in Deutschland aussieht und auf welche Kostenfaktoren Einfluss genommen werden kann. Dabei wurden die Ergebnisse der bundesweiten Studie „Kosten- und Preisstrukturen in der Schulverpflegung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) vorgestellt. Die Autorinnen Prof. Dr. Papenheim-Tockhorn von der Hochschule für angewandte Wissenschaften Hamburg und Dr. Tecklenburg von der DGE erklärten zunächst den Studienaufbau und präsentierten anschließend erste Ergebnisse. Im zweiten Teil der Veranstaltung wurden in Kleingruppen individuelle Optimierungsmöglichkeiten diskutiert. Es fand ein angeregter Austausch zwischen den Teilnehmenden statt, sodass diese mit vielen neuen Ideen und Kontakten nach Hause gehen konnten.

Seit dem 01.10.2018 ist der Bereich „Ernährung und Landwirtschaft“ wieder als eigener Bereich an den sieben Bezirksregierungen vertreten. Daher wurde die Organisation des Forums Kita- und Schulverpflegung neu gestaltet und die Veranstaltung fand an allen Bezirksregierungen statt. Mit dieser ersten gemeinsamen Veranstaltungsreihe konnte sich die Gemeinschaftsverpflegung erfolgreich an den Bezirksregierungen etablieren und wichtige Verknüpfungen innerhalb der verschiedenen Bereiche der Regierung konnten angestoßen werden. Thema der Veranstaltungen war der neu erschienene

„Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen“, was auf großen Zuspruch bei den Trägern stieß. Das juristische Fachwissen hierzu wurde durch Gertraud Frank bzw. Gabriele Stolle vom Referat Z 4 des StMELF vermittelt, welche durch den Fachanwalt für Vergaberecht Dr. Christian Kokew von der Kanzlei Lutz Abel unterstützt wurden.



Angelika Reiter-Nüssle, Leiterin des Referats für Ernährungsstandards und Qualitätssicherung am StMELF, begrüßt die Teilnehmer des Forums in München.



Angeregter Austausch unter den Teilnehmern während der Mittagspause.

Weiterhin stellte das jeweilige Fachzentrum Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung die regionalen Angebote der Vernetzungsstelle

Kita- und Schulverpflegung Bayern vor. Da das Forum Kita- und Schulverpflegung nun vor Ort in jedem Regierungsbezirk stattfindet, können die Träger noch besser erreicht werden. Die Anfahrtswege verkürzen sich und die Teilnehmer können sich regional optimal vernetzen. Die Rückmeldungen der Teilnehmer zeigen den großen Bedarf der Zielgruppe an der Veranstaltungsreihe, daher wird diese 2020 fortgesetzt. Dabei werden das Kern und die Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung weiterhin die fachliche Expertise beisteuern, während die Bezirksregierungen maßgeblich den organisatorischen Teil übernehmen.

Abschlussveranstaltung Coaching Kita- und Schulverpflegung 2018/19

Bayernweit haben in diesem Kita- und Schuljahr 38 Kitas und 41 Schulen mit der Unterstützung von Ernährungsfachkräften ihre Verpflegung auf den Prüfstand gestellt und verbessert. Ernährungsministerin Michaela Kaniber hat den Coaching-Teilnehmern am 19. Juli 2019 in München ihre Urkunden überreicht.

Die gecoachten Kitas und Schulen konnten ihr Essensangebot im Sinne der Leitgedanken der Bayerischen Leitlinien Kita- und Schulverpflegung optimieren. Sie verwenden nun mehr Vollkornprodukte, werfen weniger Lebensmittel weg, kommunizieren häufiger miteinander und arbeiten wirtschaftlicher.

Im Rahmen der Abschlussveranstaltung referierte Prof. Angelika Sennlaub von der Hochschule Niederrhein zu dem Thema „Mahlzeiten wertschätzend gestalten in Kitas und Schulen“. Sie verdeutlichte, dass Essen weitaus mehr ist als das, was auf dem Teller liegt.



Ernährungsministerin Michaela Kaniber auf der Abschlussveranstaltung Coaching Kita- und Schulverpflegung 2018/19. (©StMELF/Astrid Schmidhuber)

Projekt des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

Seit Juni führt das KERN das vom Bund geförderte Projekt „Entwicklung eines Online-Tools zur Überprüfung und Erstellung von Speiseplänen nach DGE-Empfehlungen unter der Berücksichtigung von Wareneinstandskosten und Nachhaltigkeitsaspekten“ durch. Für Kitas und Schulen stellt die Gestaltung eines Speiseplans zur Mittagsverpflegung noch immer eine große Hürde dar. Hier kann das neue Online-Tool Abhilfe schaffen. Es soll Caterern und Küchenleiter/innen, hauswirtschaftlichem Personal sowie Verpflegungsbeauftragten in Kitas und Schulen eine einfache, schnelle und kostenlose Hilfestellung geben. Besonders an kleinere Anbieter mit wenig Erfahrung und zweitem Standbein in der Kita- und Schulverpflegung richtet sich das Online-Tool. In einem ersten Schritt wurden bestehende Tools zur Speisenplanung und Kooperationsmöglichkeiten geprüft. Nach der Entwicklung der Inhalte des Online-Tools, geht es in einem nächsten

Schritt an die technische Umsetzung (Programmierung). Das Online-Tool soll im Rahmen von Veranstaltungen der regionalen Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung Bayern erprobt und nach Auswertung der Nutzertests ggf. optimiert werden.

Fachtagung Seniorenverpflegung mit Coachingabschluss

Bayernweit haben 53 Senioreneinrichtungen in diesem Jahr am erstmalig stattfindenden Coaching Seniorenverpflegung „Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen“ teilgenommen. Im Sinne der Leitgedanken Wertschätzung, Gesundheit, Regionalität und Ökologie der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung begleiteten die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Senioreneinrichtungen bei der Umsetzung der Leitlinien und der Optimierung ihrer Verpflegungskonzepte.

Gemeinsam mit der Bundesarbeitsgemeinschaft der Senioren-Organisationen (BAGSO) hat das bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zur Fachtagung Seniorenverpflegung im November eingeladen. Mit mehr als 160 Teilnehmern war die Veranstaltung sehr gut besucht. Im Rahmen der Fachtagung Seniorenverpflegung würdigte Ernährungsministerin Michaela Kaniber das Engagement der Verpflegungsverantwortlichen der ge-coachten Senioreneinrichtungen und überreichte die Urkunden.

In den Laudationes auf die Coaching-Teilnehmer wurde deutlich, wie motiviert und aktiv die Verpflegungsverantwortlichen in das

Coaching gestartet sind. Es war ihnen wichtig, das Speisenangebot anzupassen und zu verbessern. Ergänzt wurde die Veranstaltung durch verschiedene Fachvorträge, in denen die Teilnehmer zu den Themen Essbiografie, Mund- und Zahngesundheit und der Bedeutung von Senioreneinrichtungen in der Gesellschaft wertvolle Impulse für ihre Arbeit erhielten.

Richtigkeit und Aktualität. Daneben zählen die Mitwirkung bei der Marktbeobachtung für aktuelle Meldungen und die Unterbreitung von Vorschlägen zur Verlinkung mit geeigneten Websites anderer Institutionen zu den Aufgaben des KErn. Die Rubrik Ernährung ist nach wie vor eine der gefragtesten im VIS Bayern.



Ernährungsministerin Michaela Kaniber eröffnet die gut besuchte Fachtagung Seniorenverpflegung 2019.

Verbraucherportal VIS Bayern

Das staatliche Internetportal „Verbraucherportal VIS Bayern“ (<http://www.vis.bayern.de>) bietet dem Verbraucher neutrale Informationen und Aufklärung in den Bereichen Ernährung, Produkte, Recht, Finanzen, Internet, Energie und Nachhaltigkeit. Es wird federführend vom Bayerischen Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz betrieben. Dem KErn obliegt die fachliche Betreuung der Rubrik Ernährung. Diese umfasst neben der Erstellung neuer Fachbeiträge, die Überprüfung bestehender und neu erstellter Artikel von eigenen und externen Autoren auf fachliche

BEREICH ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT UND PRODUKTION

Der Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion am KERN arbeitet schwerpunktmäßig im Spannungsfeld zwischen Innovation und Tradition. Ziele des Bereiches Wirtschaft sind der Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten,

die Qualifizierung von Fachkräften durch spezielle Fort- und Weiterbildungslehrgänge an der Genussakademie Bayern sowie die Stärkungen des Innovationspotenzial der bayerischen Ernährungswirtschaft.

Innovation im Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion

Als besondere Innovationstreiber in der Branche gelten Food Startups. Diese zeichnen sich vor allem durch kreative Ideen und innovativen Unternehmergeist aus und setzen daher nicht selten Trends im Lebensmittelbereich. Aus diesem Grund hat der Cluster Ernährung 2019 bereits zum dritten Mal den Food Startup Wettbewerb NextLevel! durchgeführt. Dieser bestand aus einem Crowdfunding-Teil, sowie aus einem Food Startup Pitch vor einer hochkarätigen Jury mit möglichen Investoren. Mit dem Crowdfunding Wettbewerb ermöglicht der Cluster Ernährung die Förderung innovativer Food Startups, deren Projekte die Crowd überzeugt und damit eine nachhaltige Wirkung bei den Verbrauchern erzielt. Ziel ist es, dass der Cluster Ernährung als erste Anlaufstelle Bayerns für Food Startups wahrgenommen wird. Ein weiterer Schwerpunkt des Clusters Ernährung im Jahr 2019 war der international ausgerichtete Global Food Summit in der Münchner Residenz. Bei der jährlich stattfindenden Veranstaltung wird über den globalen Transformationsprozess durch disruptive Innovationen entlang der Prozesskette der Lebensmittel diskutiert. Die Mission ist wegweisende Lebensmittelforschung und -durchführung eine Stimme zu geben und somit einen Bewusstseinswandel hin zu einer kreisförmigen, nachhaltigen Lebensmittelwirtschaft zu fördern.



Food Startup Wettbewerb (© Sebastian Lehner)



Global Food Summit (© Stephan Becker-Sonnenschein)

Regionalität im Bereich Ernährungswirtschaft und Produktion

Ein Schwerpunkt des Bereichs Ernährungswirtschaft und Produktion ist Regionalität. Ein wichtiges Anliegen ist dabei, regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen sowie das ohnehin schon gute Vertrauen der Verbraucher in die regionale Wirtschaft noch weiter zu stärken. Der Bereich Wirtschaft und Produktion identifiziert zusammen mit den Akteuren vor Ort das Potenzial der Region, baut Plattformen, Portale und Vereine im Umfeld Genuss, Gastronomie und Ernährung auf, erarbeitet mit den Beteiligten Handlungsempfehlungen und umsetzungsfähige Konzepte, initiiert Gesprächsrunden mit dem Handel, um regionale Produkte verstärkt zu listen und bietet Vernetzungs- und Informationsmaßnahmen im Bereich des europäischen Herkunftsschutzes.



Projekt „Inwertsetzung der fränkischen Zwetschge“

Ein Beispiel der Aktivitäten im Bereich Regionalität ist das Projekt „Inwertsetzung der fränkischen Zwetschge“. Ziel ist es, Zukunftsperspektiven für Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter der fränkischen Zwetschge zu schaffen.

Zum einen wurden Maßnahmen der Öffentlichkeitsarbeit umgesetzt, wie beispielsweise die Eintragung einer Wort-/Bildmarke sowie die Erstellung verschiedener Werbemittel im einheitlichen Design.

Des Weiteren wurden Produzenten und Verarbeiter gesucht, die innovative und kreative Wege mit der Zwetschge gehen und dadurch Vermarktungsalternativen für die Wertschöpfungskette Zwetschge schaffen. Hierbei entstand vom Zwetschgen-Chutney über die Zwetschgen-Leberwurst bis hin zum Zwetschgen-Ketchup eine Vielzahl an neuen und spannenden Zwetschgenprodukten, die die kulinarische Vielfalt und Vielseitigkeit der fränkischen Zwetschge eindrucksvoll belegt.

Bayern ist ein Land mit gewachsener Kultur und lebendiger Tradition – auch und besonders in der Küche.

Online-Netzwerk „Wirt sucht Bauer“

„Wirt sucht Bauer“ (www.wirt-sucht-bauer.de)

konnte 2019 den eintausendsten Netzwerkteilnehmer begrüßen. Derzeit lassen sich 843 Erzeuger, 247 Gastronomen und 244 Verarbeiter finden. Das Sortiment umfasst über 450 verschiedene Regionalprodukte. Auf Wunsch kann nach Bio-Betrieben gefiltert werden. Seit 2017 gehört der GASTROREGIOTAG – eine Veranstaltung nach dem Motto „Wirt sucht Bauer live“ – zur Arbeit der Netzwerkkoordination. Leider musste dieser 2019 aus kapazitiven Gründen entfallen. Seit 2019 wird am KErn im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die neue Online-Plattform „RegioVerpflegung“ (www.regio-verpflegung.bayern.de) aufgebaut. Diese stellt eine Erweiterung der bestehenden Portale des Geschäftsbereichs dar und soll die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung mit regionalen Erzeugern, Verarbeitern und Händlern verknüpfen. Der Start der Plattform ist im zweiten Quartal 2020 geplant und wird in Kooperation mit dem Bereich Wissenstransfer bearbeitet, um das dortige Know-How im Bereich Gemeinschaftsverpflegung in die Plattform zu integrieren.



Ernährungsministerin Michaela Kaniber überreicht Urkunde zum 1000. Netzwerkteilnehmer der Plattform Wirt sucht Bauer. (© StMELF)

Staatliche Qualitäts- und Herkunftszeichen Geprüfte Qualität – Bayern

Die meisten Kunden legen großen Wert auf klare regionale Herkunft, Qualität, Genuss und Sicherheit. Das staatliche Qualitäts- und Herkunftszeichen **Geprüfte Qualität – Bayern** (www.gq-bayern.de) (GQB) bietet seit 2002 hierfür eine Basis, auf die sich der Verbraucher verlassen kann. Alle Produkte, die dieses Zeichen tragen dürfen, stammen von Erzeugern, Herstellern und „Inverkehrbringern“ die sich durchgängig freiwillig kontrollieren lassen. Erst wenn alle, auch übergesetzliche Anforderungen erfüllt sind, kann das Label vergeben werden. Mittlerweile konnten insgesamt 25 pflanzliche und tierische Produktgruppen aktiviert werden. Ein Indikator dafür ist die steigende Nachfrage nach in Bayern erzeugtem Gemüse und Obst. In der jüngeren Vergangenheit gewannen auch Aspekte des Tierwohls und der nachhaltigen Erzeugung immer mehr an Bedeutung. Im tierischen Bereich versucht man durch eine verstärkte Verbraucherinformation das „bayerische Strohschwein“ mit GQB zu vermarkten. Damit das Zeichen für den Verbraucher wertvoll bleibt, bedarf es künftig, wie bereits auch in der Vergangenheit, einer aktiven konstruktiven Zusammenarbeit seitens der Erzeuger, der Ernährungswirtschaft und der Politik mit dem Lebensmittelhandel.

Bayerisches Bio-Siegel

Als Ergänzung in der Bio-Sparte bereichert seit vier Jahren das Bayerische Bio-Siegel den Markt. Neben einer hohen, über den gesetzlichen Anforderungen liegenden Bio-Qualität auf Niveau der bayerischen Öko-Anbauverbände steht das Bayerische Bio-Siegel außerdem für einen lückenlosen Herkunftsnachweis

– neben der ausschließlichen Verwendung bayerischer Rohstoffe müssen auch alle Erzeugungs- und Verarbeitungsschritte lückenlos in Bayern erfolgen. Seit gut vier Jahren am Markt nutzen bereits über 170 Zeichennutzer das Siegel auf mehr als 1300 Produkten, etwa 1200 Erzeuger sind im System eingebunden. Die Koordination des Netzwerks inklusive der engen Abstimmung mit den Lizenznehmern, der Systemkontrolle sowie dem Zeichenträger erfolgt am KErn.

Projekt AlpBioEco

Seit 2018 sammelt das KErn mit dem Projekt AlpBioEco (Laufzeit bis 2021; zum Projekt auf KErn-Webseite) erstmals Erfahrungen bei Interreg-Projekten. Das Projekt hat das Ziel den Alpenraum zu stärken, indem die vorhandenen bioökonomischen Potenziale der regionaltypischen Produkte Äpfel, Kräuter und Walnüsse untersucht, identifiziert und nutzbar gemacht werden. Auf Grundlage der Ergebnisse des vom KErn verantworteten ersten Arbeitspaketes (Wertschöpfungskettenanalyse) sowie durch die internationale Zusammenarbeit und das gemeinschaftliche Engagement, konnten neue Businessmodelle erarbeitet werden und Pilotprojekte gestartet werden. 2019 wurde mit dem Projekt FRIDGE (Laufzeit bis 2023; zum Projekt auf KErn-Webseite) das zweite Interreg Projekt am KErn gestartet. Dieses zielt darauf ab, die Wettbewerbsfähigkeit von kleinen und mittelständischen Unternehmen in der Ernährungswirtschaft zu verbessern. Die internationale Partnerschaft soll den Erfahrungsaustausch zu regionalen und nationalen Förderprogrammen sowie lokalpolitischen Strategien in Gang bringen und

Verbesserungspotenziale aufdecken. Unter anderem geschieht dies durch die Vorstellung verschiedener Good-Practice-Beispiele aus den beteiligten Ländern und Regionen.

Spezialitätenland Bayern

Mit www.spezialitaetenland-bayern.de trägt das StMELF dazu bei, traditionelle Spezialitäten aus ganz Bayern zu bewahren und in ihrer Außenwahrnehmung zu stärken. Am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) wird die zugehörige Website betreut – mit dem Ziel, eine umfassende, multimediale Anlaufstelle zu schaffen, die dem Besucher praxisorientiert einerseits typisch bayerische Produkte und andererseits Nischenprodukte steckbriefartig vorstellt. Derzeit werden über 280 bayerische Spezialitäten und 20 Museen vorgestellt – mit Bezug zum Thema Herkunftsschutz und den 100 Genusssorten Bayerns. Das KErn ist auch an der Betreuung der europäischen Herkunftsschutzprogramme „geschützte geographische Angabe (g.g.A.)“, „geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)“ und „geschützte traditionelle Spezialität (g.t.S.)“ beteiligt. Europaweit werden damit traditionelle Spezialitäten und Produkte geschützt, deren Qualität, Ansehen oder sonstige Eigenschaften wesentlich mit Ihrem geographischen Ursprung verbunden sind. Vom Allgäuer Bergkäse, über Bayerisches Bier bis hin zur Nürnberger Rostbratwurst sind immer mehr bayerische Produkte mit einem der EU-Herkunftssiegel geschützt. Seit November 2018 genießt auch „Bayerisch Blockmalz“ als neueste und somit 32. bayerische Spezialität den Status „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“. Das KErn informiert interessierte Akteure zum Procedere und ist vor und während des laufenden Antragsverfahrens

unterstützend tätig. Beispielsweise konnte die Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel dabei unterstützt werden, einen dringend notwendigen Änderungsantrag bezüglich der geschützten geographischen Angabe „Hofer Rindfleischwurst“ zu formulieren. Das KErn unterstützte hier bei der Ausarbeitung und der Koordination zwischen den beteiligten Institutionen, woraufhin der Antrag Ende 2019 erfolgreich beim Deutschen Patent- und Markenamt eingereicht werden konnte.

Darüber hinaus wurde in Zusammenarbeit mit der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) eine Studie zum Thema „Analyse der ökonomischen Relevanz des europäischen Herkunftsschutzes“ durchgeführt, in welcher der wirtschaftliche Mehrwert des europäischen Herkunftsschutzes analysiert wurde. Die Ergebnisse sind sowohl wissenschaftlich als auch in praxisrelevanter Hinsicht für das KErn von grundlegender Bedeutung, um Interessensgruppen potenziell schützenswerter Produkte fundiert beraten und unterstützen zu können. Die Ergebnisse der Studie sollen im Rahmen einer Veranstaltung in der ersten Jahreshälfte 2020 vorgestellt werden.

Schwerpunkt SCHATZBEWAHRER

In einer Zeit multipler Konzentrationsprozesse in der Lebensmittelbranche besteht die Gefahr, dass die kulinarische Vielfalt in die Defensive gerät – eine Vielfalt, die gerade in Bayern traditionell hoch ist und von erheblicher Bedeutung für regionale Identität und Wirtschaft, dementsprechend mit starker Verankerung in den Regionen. Vor diesem Hintergrund ist es eine wichtige Frage, wie ökonomisch „bedrohte“ Produkte aus ihrem Nischen-Dasein gerettet werden und wieder fest am Markt positioniert werden können.



Mit der Studie „Maßnahmen und Strategien zur Etablierung von ‚Nischenprodukten‘ – Eine vergleichende Analyse von Allgäuer Sennalpkäse, Aischgründer Karpfen, Bamberger Hörnla, Fränkischem Gelbvieh, Laufener Landweizen und Rhönschaf“ von Prof. Dr. Tobias Chilla, Institut für Geographie – Regionalentwicklung an der FAU, wurden sechs Nischenprodukte in

unterschiedlichen Produktlebenszyklusphasen hinsichtlich ihrer Marktpotenziale untersucht. Mithilfe verschiedener Methoden wurden die Erfolgs- bzw. Misserfolgskriterien der Produkte am Markt identifiziert und allgemeine Handlungsempfehlungen für Nischenprodukte erarbeitet. Essenzielle Fragen hierbei waren:

- Wie wurde aus einem existenzgefährdeten Produkt ein ökonomisch marktreifes Produkt?
- Welche Entwicklungsschritte führten zum Erfolg?
- Welche Faktoren begründen den Erfolg eines Produkts?
- Wie haben sich die Umsatz, Preise und Produktionskosten entwickelt?
- Welcher Mehrwert kann insbesondere durch die Aufnahme in die „Arche des Geschmacks“ generiert werden (höhere Verkaufspreise etc.)?

Das Kern beauftragte die FAU mit der Durchführung der Studie (Laufzeit: 12/2018 – 06/2019). Die Ergebnisse der Studie wurden erstmals im Rahmen des Veranstaltungsformats „Treffen der kulinarischen Schatzbewahrer“ Ende Mai 2019 vorgestellt und mit etwa 70 Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit sehr unterschiedlichen Funktionen und Hintergründen diskutiert und weiter bearbeitet. Nach Plenumsvorträgen am Vormittag wurden drei parallele Workshops durchgeführt, an denen alle Besucher der Veranstaltung teilnahmen (sog. World-Café-Technik). Die Erkenntnisse aus der vergleichenden Analyse der Nischenprodukte wurden im Prinzip bestätigt und in etlichen Facetten ergänzt und vertieft.

Die behandelten Nischenprodukte weisen eine starke regionale Verankerung auf – teils aufgrund naturräumlicher Gegebenheiten (vgl. Sennalpkäse), teils aufgrund historischer Entwicklungslinien (vgl. Gelbvieh). Historisch gesehen galt für diese Produkte sowie letztlich für weite Teile der Nahrungsproduktion, dass die Wertschöpfungsprozesse kleinräumig organisiert waren – allein die Herausforderungen des Transportes ließen historisch keine andere Wahl. Heute geht es darum, noch bestehende Ansätze von Produktion und Vermarktung aufzugreifen und auch im ökonomischen Sinne wieder funktionsfähig zu machen.

Regionalität, Nachhaltigkeit und damit auch Nischenprodukte liegen zweifellos im aktuellen (Verbraucher-)Trend, auf den Hersteller, Handel und Politik reagiert haben. Es zeichnet sich ab, dass der europäische Herkunftsschutz weiter an Bedeutung gewinnen wird – die aktuelle Integration des Weinrechts ist nur ein Beispiel. Die hier vorgestellten Beispiele zeigen, dass beispielsweise der europäische Herkunftsschutz ein wichtiger Bestandteil des „Instrumentenmixes“ zur Förderung von Nischenprodukten sein kann. Insofern lohnt es zweifellos, dieses Instrumentarium mit besonderer Aufmerksamkeit weiterzuentwickeln. Die untersuchten Nischenprodukte unterschieden sich erheblich im Hinblick auf die Dauer der Bemühungen um Wiederbelebung, auf das Marktvolumen, die regionalen Kontexte usw. Insofern ist die Vergleichbarkeit zwischen den Produkten nur eingeschränkt gegeben. Dennoch lassen sich aus der Vogelschau zwei Gruppen abgrenzen, die sich im Hinblick auf den bisher erreichten Markterfolg unterscheiden: Drei Produkte haben erkennbar eine Trendwende und einen spürbaren Markterfolg

erreicht (Aischgründer Karpfen, Rhönschaf, Bamberger Hörnla), während die weiteren drei Produkte (Laufener Landweizen, Fränkisches Gelbvieh, Allgäuer Sennalpkäse) diese Trendwende noch nicht (vollständig) bewirken konnten.



Die behandelten Nischenprodukte weisen eine starke regionale Verankerung auf. (© Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg (FAU))

Genussakademie Bayern – Qualifizierungsangebote für Fachkräfte aus der Ernährungsbranche

Im August 2017 gegründet hat sich die „Genussakademie Bayern“ zu einer festen Größe für Fortbildungen im Ernährungs- und Genussbereich entwickelt.

Im Rahmen der vom Ministerrat 2016 beschlossenen „Premiumstrategie Bayern“ hat das Kompetenzzentrum für Ernährung eine Genussakademie aufgebaut und etabliert. Statt einzelne Lehrgänge zu organisieren und zu vermarkten, bündelt die Genussakademie, mit Sitz in Kulmbach, Qualifizierungsangebote im Genuss- und Sommelier-Bereich. Durch diese Dachverband-Strategie ergeben sich vielfältige Synergieeffekte: Netzwerke werden aufgebaut, gemeinsame Qualitätsstandards sichergestellt und eine effizientere Öffentlichkeits- und Organisationsarbeit betrieben. In der Genussakademie findet ein breites Bildungsangebot statt, das inhaltlich und didaktisch individuell auf die Bedürfnisse der jeweiligen Zielgruppe ausgerichtet ist. Dies sind vorrangig Fachkräfte und Auszubildende der Ernährungswirtschaft (u.a. Köche, Metzger, Bäcker, Lebensmitteleinzelhändler, Restaurantfachleute). Die Teilnehmer erwerben umfassendes Wissen in Theorie und Praxis rund um den jeweiligen Themenkomplex. Lernende, Lehrende und Forschende können sich in der Akademie austauschen und untereinander vernetzen. Die Genussakademie ist zudem ein Ort,

an dem innovative und kreative Ideen zum Thema Ernährung entwickelt werden.

Im Jahr 2019 hat die Genussakademie Bayern 49 Sommeliers in den Bereichen Edelbrand, Käse und Gewürz ausgebildet. Ein wesentlicher Bestandteil der Sommelier-Ausbildung sind darüber hinaus weiterführende Workshops für die Absolventen der Sommelier-Lehrgänge. Diese so genannten „Updates“ greifen Themen aus den Interessengebieten der jeweiligen Sommeliers auf. In den ein- bis zweitägigen Kursen setzen sich die Absolventen intensiv mit Fragestellungen aus ihrem Themengebiet auseinander. Bislang richteten sich die Updates allerdings ausschließlich an die einzelnen Sommelier-Richtungen. Im Sinne des Gesamtkonzepts der Genussakademie Bayern und um zu einer besseren Vernetzung der Sommeliers untereinander beizutragen, lud die Genussakademie daher 2019 erstmals zu einem Sommelier-Gipfel ein.

Netzwerk- und Fortbildungsevent für zertifizierte Sommeliers

Insgesamt meldeten sich 112 Edelbrand-, Gewürz-, Käse, Bier-, Wasser-, Wein-, Tee- und Fleisch-Sommeliers zum Sommeliergipfel oder einer seiner Teilveranstaltungen an. Der zentrale Fortbildungsteil erstreckte sich vom 4. bis 5. Oktober 2019. Staatsministerin Michaela

Kaniber eröffnete den Gipfel am Freitagvormittag und übergab in diesem Rahmen die Zertifikate für die Edelbrand-, Gewürz- und Käse-Sommeliers des aktuellen Jahrgangs. Eine Abendveranstaltung sowie zwei fakultativ buchbare Fortbildungen – ein Tasting und ein Themen-Abendessen – ergänzten den zentralen Fortbildungsteil.

Die Vielzahl an Professionen und Interessengebieten der Teilnehmer machte ein sehr ausdifferenziertes Programm erforderlich. Es galt, einerseits die spezifischen Einzelinteressen der jeweiligen Sommelier-Gruppen abzudecken, andererseits aber auch interdisziplinäre Angebote zu schaffen. Das Angebot bestand aus 35 zeitlich festgelegten Kursen mit einer Dauer von 45 bis maximal 90 Minuten. Den Schwerpunkt bildeten dabei Formate, die in der Vergangenheit sowohl in der Sommelier-Ausbildung als auch in den Updates von den Teilnehmern positiv bewertet worden waren. Besondere Lebensmittel, einzeln oder in der Kombination mit anderen Produkten, sensorisch einzuordnen und zu bewerten stand im Mittelpunkt der insgesamt zwölf Tastings. Dabei wurde darauf geachtet, eine möglichst große Produktbreite abzudecken – von Käse-reifung und -affinage über Wasser in Kombination zum Wein über Edelbrände, Gewürze bis hin zum trocken gereiften Fleisch. Eine praxisorientierte Vertiefung ausgewählter Bereiche fand in den zwölf Workshops statt. Hier wurden neben verschiedenen Produktgruppen auch aktuelle Themen aus dem Medienbereich besprochen. Auch ein Live-Cooking konnten die Teilnehmer besuchen: Andree Köthe aus dem Essigrätlein in Nürnberg demonstrierte, wie man mit dem Einsatz möglichst weniger

Zutaten ausgewachsene und ausgereifte Gemüse sensorisch auf den Punkt bringt.

Mit den Sessions ging ein vollkommen neues Format an den Start. Moderator Vijey Sapre – Herausgeber des Genussmagazins Effilee, diskutierte mit den Referenten aktuelle Themen aus der Ernährungsbranche. Auch einen klassischen Vortrag gab es beim Sommelier-Gipfel: Professor Thomas Vilgis referierte mit wissenschaftlicher Tiefe zu Aromaklassen und Kombinationsmöglichkeiten bei Gewürzen und Speisen. Insgesamt wirkten mehr als 20 Referenten am Programm mit.



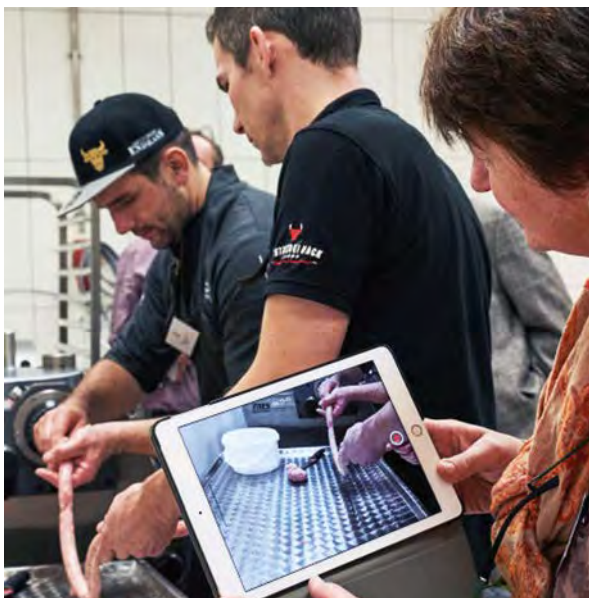
Die Session als neues Format: Experten diskutierten beim Sommelier-Gipfel aktuelle Fragestellungen der Genussbranche. (© Klaus Einwanger / WHITE PLATE)

Um Lücken zwischen den Angeboten zu füllen und Raum für den Austausch untereinander zu bieten, wurden Freiflächen effektiv genutzt. Sechs Genuss-Bars griffen die Themen der Sessions und Tastings auf. Sie waren jederzeit zugänglich und boten weiterführende Informationen. Daneben luden sensorische Erlebnisräume und kreative Austauschformate zu einer spielerischen Auseinandersetzung mit dem Sommelier-Kosmos ein.

Kulinarische Themen der Gegenwart und Zukunft im Raum Null

Erstmals bekamen die Sommeliers im Rahmen des Sommelier-Gipfels auch einen Einblick in den Raum Null der Genussakademie. Der Raum Null bietet ein Forum für Experten der Ernährungsbranche für den interdisziplinären Austausch zu kulinarischen Themen der Gegenwart und Zukunft. In vier Experimentals zu den Themen Fermentation, Food Styling, Schärfe und Sinnestäuschung gaben Ingo Hilger, Koch und Food-Fotograf, Tobias Bätz, Chefkoch im Alexander Herrmann by Tobias Bätz, und Heiko Antoniewicz Einblicke in ihr Können.

Auch die Genusswerkstatt mit ihren Profikursen war 2019 wieder sehr gefragt: In elf Kursen bildeten sich 130 Teilnehmer zu Themen wie „Nose to Tail – Ganztierverwertung“, „Fermentation“ oder „Das moderne Wirtshaus“ fort.



Praktisches Wissen stand im Vordergrund der Workshops des Sommelier-Gipfels – wie hier bei der Bratwurstherstellung. (© Klaus Einwanger / WHITE PLATE)

Vielfalt schmecken bei der „Kartoffel-Kulinarik“

Verbraucher erhielten am 3. November 2019 bei der „Kartoffel-Kulinarik – Vielfalt schmecken“, am Heinersreuther Hof bei Ködnitz, Einblick in die Sortenvielfalt der Knolle, sowie ihre vielfältigen Aromen und Einsatzmöglichkeiten in der Küche. Im Fokus der Veranstaltungsreihe, die 2020 fortgesetzt wird, stehen die Themen Geschmack, Genuss, Wertschätzung und Nachhaltigkeit.



Alte und regionale Kartoffelsorten entdeckten die Besucher der „Kartoffel-Kulinarik“ am Heinersreuther Hof.

Bei einem Basic-Tasting hatten die Besucher Gelegenheit, 13 alte Kartoffelsorten mit ihrem einzigartigen Aromaprofil zu verkosten. Wissen zu den regionalen Sorten „Bamberger Hörnla“ und „Schwarzblaue Frankenwälder Kartoffel“ vermittelten Vorträge. Auch historische Hintergründe zum Weg der Kartoffel nach Europa und deren regionaler Verankerung in Oberfranken vermittelten die Referenten. Felix Schneider, Sternekoch und Küchenchef im Restaurant Sosein, gab Einblicke in seine bodenständige Sterneküche und lud zur Verkostung seines modern interpretierten Parade Tellers „Schlachtschüssel“ ein.

Im Rahmen der youngStars – dem Angebot für Kinder und Jugendliche an der Genussakademie Bayern – backten die youngStars Kartoffelbrötchen im historischen Backofen sowie Kartoffelstockbrot am Lagerfeuer. Beim Kartoffel-Memory erweiterten die jüngsten Besucher zudem ihr Wissen rund um die Knolle und schulten bei Sensorik-Tests ihre Sinne.

BEREICH ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT

Der Bereich Ernährungswissenschaft ist Katalysator für innovative Ernährungsprojekte. Gemeinsam mit Partnern aus Universitäten, Hochschulen und wissenschaftlichen Instituten generiert dieser neue Erkenntnisse und bereitet aktuelle Ernährungsthemen auf. Der Bereich analysiert die nationale und internationale Ernährungs- und Lebensmittelforschung

und vernetzt Ernährungsstandorte in Bayern. Die Experten kümmern sich um digitale Projekte und erproben wissenschaftliche Konzepte in der Praxis.

Im Jahr 2019 lagen die Schwerpunkte der Projekte in den Bereichen Gesundheitsförderung, Nachhaltigkeit sowie Wissenschaftskommunikation und Digitalisierung.

Gesundheitsförderung

Es ist eine Aufgabe des KERN, eine gesunde Lebensweise zu fördern. In verschiedenen Modellprojekten werden dazu, unter konzeptioneller Leitung des KERN, Modellvorhaben in Bayern durchgeführt, die neueste wissenschaftliche Erkenntnisse in der Praxis anwenden und überprüfen. Solche, die sich als wirkungsvoll erweisen, werden über die Zusammenarbeit mit den Ämtern in Bayern in die Fläche gebracht. Im Folgenden werden zwei Projekte vorgestellt, die das Nobelpreisgekrönte Konzept des „Nudging“ anwenden, um gesundheitsförderliche Verhaltensweisen zu unterstützen.

Der Begriff „Nudging“

Das Wort Nudging kommt aus dem Englischen und bedeutet übersetzt „Stups“. Es ist ein kleiner Anstupser, der das Verhalten von Menschen auf vorhersagbare Weise beeinflusst, ohne dabei auf Verbote oder Gebote zurückgreifen oder ökonomische Anreize verändern zu müssen.

Nudging basiert auf der Vorstellung, dass Menschen ohne Zwang dazu bewegt werden können, bessere Entscheidungen zu treffen bzw. ihr Verhalten zu ändern und ist ein Oberbegriff für ein unscharfes Bündel von Maßnahmen, die dazu einfache Änderungen in der Gestaltung der psychischen, sozialen und

physischen Umwelt einsetzen bzw. an Entscheidungsautomatismen adressieren.

Nudging in der Gemeinschaftsverpflegung umfasst alle Eingriffe, mit denen die Eigenschaften oder die Platzierung von Speisen und Getränken bzw. von entsprechenden Reizen, mit dem Ziel das Speisenauswahlverhalten und damit das Ernährungsverhalten zu verbessern, umgestaltet werden. Bereits einfache und kostengünstige Veränderungen in der Speisenausgabe führen erwiesenermaßen zu gesünderer Essensauswahl bei Essensgästen. In dem Modellprojekt „Smarter Lunchrooms“ wurde die aus der verhaltensökonomischen Forschung stammende Nudging-Methode zur Förderung gesunder ernährungsbezogener Entscheidungen der Essensgäste in der Gemeinschaftsverpflegung herangezogen.

Das Projekt „Smart Moving“ ist aus dem Projekt „Ernährungsverhalten in Bayern und seine Folgekosten“ entstanden. Anknüpfend an „Smarter Lunchrooms“ soll Nudging in diesem Folgeprojekt auf den Bereich der Alltagsbewegung übertragen werden.

Projekt Smart Moving

„Per Stups“ zu mehr Bewegung im Studienalltag: Sitzen ist das neue Rauchen. Um den gesundheitlichen Folgen eines überwiegend

sitzend verbrachten Studienalltags entgegenzuwirken, werden verschiedene, auf „Nudging“ basierende Maßnahmen in einem Modellprojekt an zwei Universitäten – der Universität Bayreuth und der Universität Regensburg – im Praxis-Alltag von Studierenden erprobt. Im vergangenen Jahr (2018) wurden dazu im ersten Schritt Ideen per Ideenwettbewerb von den Studierenden gesammelt und auch das Verhalten und die Verhältnisse an den Universitäten wurden untersucht. In diesem Jahr wurde in den jeweils Uni-eigenen Planungsgruppen an der Umsetzung verschiedener Ideen gearbeitet.



Umsetzung einer Smart Moving-Maßnahme: Der BeWeg (Bewegungsweg) zeigt Wege und Distanzen auf dem Campus der Universität Bayreuth und motiviert die Studierenden zu mehr Bewegung. (© KERN/Max Dörres)



Durch die aktive Pause unterbrechen Studierende lange Sitzphasen während der Vorlesung oder dem Seminar mit Bewegungs- und Entspannungsübungen. (© KERN/Max Dörres)



Vorstellung des BeWegs an der Universität Bayreuth.

Mit Start des Wintersemesters 2019/20 sind an beiden Modelluniversitäten die ersten Maßnahmen Realität geworden. Das sind beispielsweise Bewegungspausen in Veranstaltungen, motivierende Aufkleber in der Nähe der Treppenhäuser, Steharbeitspulte zum Selberbauen, ein Schrittzähler-Weg über den Campus, ein Navigationssystem zu Bewegungsorten oder eine Sport-Partner-Börse.

Im kommenden Frühjahr und Sommer beginnt dann die Evaluationsphase, die untersucht in welchem Maße sich die Studierenden tatsächlich „anstupsen“ lassen, weniger Zeit am Campus im Sitzen zu verbringen.

Projektpartner neben dem KERN sind die Universität Regensburg und die Universität Bayreuth. Gefördert wird das Modellprojekt von der Techniker Krankenkasse. Weitere Infos gibt es auf der [Smart Moving Website](#).

Projekt Nudge the Nudgers

Das Kompetenzzentrum für Ernährung, Bereich Ernährungswissenschaft, hat in Kooperation mit Prof. Gertrud Winkler, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, zwei Praxistests begleitet, bei denen Nudging-Maßnahmen erfolgreich in der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz kamen. Auf Grundlage der evaluierten Maßnahmen sowie der resultierenden Handlungsempfehlungen sollen nun die Erkenntnisse im Folgeprojekt „Nudge the Nudgers“ an Multiplikatoren in die Fläche über die acht Fachzentren Ernährung/Gemeinschaftsverpflegung getragen werden.

Dazu wurden zunächst zur Wissensvermittlung praxistaugliche Materialien zum Thema Nudging vorbereitet. Im Rahmen von Workshops wird zunächst Nudging und dessen Hintergrund genauer definiert. Weitere Themen-schwerpunkte im Workshop sind Möglichkeiten und Akzeptanz von Nudging-Maßnahmen in der Gemeinschaftsverpflegung sowie eine Erläuterung der verschiedenen Schritte im Ablauf eines Nudging-Prozesses.

Ein wichtiger Bestandteil der Workshops sind darüber hinaus auch zwei Gruppenarbeiten. Während dieser Gruppenarbeiten sollen die Teilnehmer zunächst bereits kreative Nudging-Ideen für ihre Einrichtung überlegen. Exemplarisch für eine Idee sollen die Teilnehmer anschließend die einzelnen notwendigen Schritte von der Idee zur Umsetzung planen. Dies stellt bereits die Verknüpfung zum weiteren Baustein des Projektes „Nudge the Nudgers“ dar.

Der zweite Baustein des Projektes ist eine sog. „Ideenschmiede“. Das Ziel ist das Sammeln

von kreativen Ideen, die auf dem Nudging-Ansatz beruhen, und im Sinne der bayerischen Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung die Gesundheit, die Ökologie, die Regionalität und/oder die Nachhaltigkeit fördern. Die Ideenschmiede ist offen für alle, ungeachtet der Einrichtung (Schule sowie Betriebsgastronomie und Kita, Tagungshäuser, Landschulheim etc...). Es kann, muss aber nicht, eine Teilnahme am Workshop „Nudging – Clevere Essentscheidungen anstoßen“ vor der Einreichung einer Idee stattgefunden haben.

Die online eingereichten Ideen werden von einer unabhängigen Fachjury bewertet. Die Jury wählt die Siegerideen aus, welche mit einem Preisgeld dotiert sind. Um objektiv zu bleiben, arbeitet die Jury bei der Auswertung mit einem vorher festgelegten Kriterienkatalog. Zusätzlich zum monetären Preis erfolgt eine Begleitung des Prozesses durch das zuständige Fachzentrum.

Weitere Informationen zur Ideenschmiede gibt es auf der zugehörigen Webseite: <http://neuen-ideen-zum-anbeissen.de/>



Thema Nachhaltigkeit

Lebensmittelverschwendung

Bereits im Jahr 2016 setzte das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit der Gründung des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ ein Zeichen im Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung. Gemeinsam mit verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette wurden insgesamt 17 Maßnahmen entwickelt, um die Lebensmittelverluste wertschöpfungsübergreifend zu reduzieren. Von den 17 Bündnismaßnahmen setzt das KErn aktuell sechs Projekte um, zwei weitere wurden 2019 abgeschlossen. Nachfolgend werden ausgewählte Projekte, an denen das KErn beteiligt war, vorgestellt.

Projekt „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“

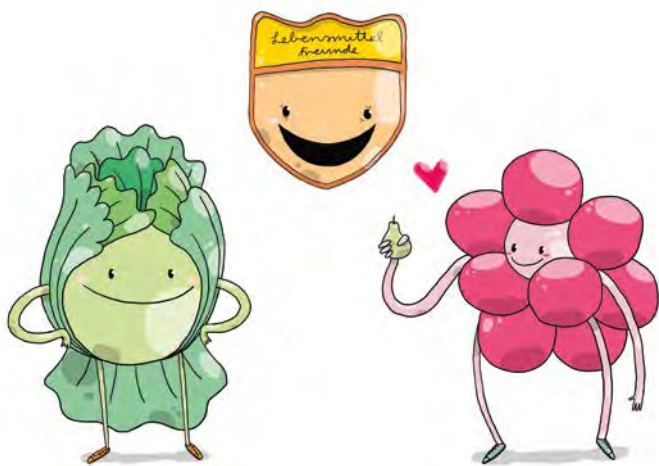
Mit dem Forschungsprojekt „Fortlaufende Erfassung von Lebensmittelverlusten in Bayern“ sollten erstmalig die Mengen der weggeworfenen Lebensmittel fortlaufend entlang der gesamten Wertschöpfungskette, von der Erzeugung bis hin zum Verbraucher, erfasst werden. Dabei wurden die Lebensmittelabfallmengen für das Bezugsjahr 2015 erfasst und ein Vergleich der Lebensmittelabfallmengen von 2012 zu 2015 dargestellt, um einen Trend in der Entwicklung der Zahlen ableiten zu können. Ergänzend zur Datenerfassung und -analyse

wurden Akteure, Verbände und Unternehmen der verschiedenen Wertschöpfungsstufen Landwirtschaft, lebensmittelverarbeitende Industrie, Handel und Konsum im Rahmen von Expertengesprächen miteingebunden. Dadurch konnten Erfahrungswerte aus der Praxis in die Datenauswertung einfließen. Das Projekt lief über einen Zeitraum von 2017 bis 2019. Es knüpft an die Studie „Lebensmittelverluste und Wegwerfraten im Freistaat Bayern“ (KErn, 2014) an, die die Mengen weggeworfener Lebensmittel entlang der Wertschöpfungskette für das Bezugsjahr 2011 in Bayern erfasst hat. Beide Studien wurden in Kooperation mit der Universität Stuttgart durchgeführt. Die Ergebnisse des Forschungsprojekts werden voraussichtlich im Frühjahr 2020 veröffentlicht.

„Lebensmittel-Freunde“

Um bereits in jungen Jahren einen verantwortungsvollen und wertschätzenden Umgang mit Lebensmitteln zu fördern, wurde das Bildungsmaterial „Lebensmittel-Freunde“ erstellt. Es richtet sich speziell an Grundschülerinnen und -schüler der 2. und 3. Klassen in Bayern. Gemeinsam mit den Lehrkräften können die Schülerinnen und Schüler altersgerecht sechs Themenblöcke erarbeiten und so zu nachhaltigen „Lebensmittel-Freunden“ werden. Die Themenblöcke sind:

- Wertschöpfungskette
- Lebensmittelverschwendung
- verantwortungsbewusstes Einkaufen
- richtige Lagerung
- Resteverwertung



Prinz Köstlich mit seinen Freunden „Himmbeere“ und „Supersalat“ (© Agentur TIGERTATZE)

- Haltbarkeit und Genießbarkeit

Die „Lebensmittel-Freunde“ nahmen 2017/2018 ihren Anfang und stammen aus dem Bündnis Lebensmittelrettung. Das Material wird Anfang 2020 an einer Grundschule vorgestellt und soll anschließend bayernweit allen Grundschulen, Bildungseinrichtungen und Multiplikatoren für den Einsatz im Unterricht, an Projekttagen oder in Projektwochen zur Verfügung stehen.

Erfassungstools zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen in der Außer-Haus-Verpflegung

Die Verwendung von Tools zur Erfassung von Lebensmittelabfällen in der

Außer-Haus-Verpflegung stellt für das Küchenpersonal eine gute Möglichkeit dar, einen Überblick über die angefallenen Lebensmittelabfälle und deren Ursachen zu erhalten und langfristige Maßnahmen zur Reduzierung der Abfälle zu ergreifen.

Das Online-Tool RM-Food wurde von der Technologie-Transfer-Initiative GmbH (TTI) an der Universität Stuttgart entwickelt. Mit dem Tool können Art, Menge und Gründe der weggeworfenen Lebensmittel erfasst und ausgewertet werden. Die Auswertung zeigt, an welchen Stellen die Küche das größte Potenzial zur Einsparung von Lebensmittelabfällen aufweist.

Das Online-Prognosetool ProgMoSys wurde von der Technischen Hochschule Deggendorf entwickelt. Es handelt sich um eine Prognose- und Monitoring-Anwendung, die bei der Speiseplanung und bei der wirtschaftlichen Kalkulation beim Wareneinkauf und in der Produktion unterstützt.

Beide Tools werden voraussichtlich Anfang 2020 für den Einsatz zur Verfügung stehen.

„Ressourcen schonen in der Großküche“

Im Rahmen des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ erarbeitet das KErn aktuell die Übersichtsbrochure „Ressourcen schonen in der Großküche“, mit der Küchenleiter/-innen hilfreiche Praxistipps für mehr Nachhaltigkeit in der Küche erhalten. Die Brochure greift die drei Themenschwerpunkte Vermeidung von Lebensmittelverschwendung, Energie- und Kosteneinsparung auf und stellt zusammenfassend verschiedene Arbeitsmaterialien vor,

die für die Erarbeitung und Auffrischung der Inhalte von dem Küchenteam genutzt werden können. Die Materialien umfassen:

- Impulsfragen: sensibilisieren das Küchenteam für das Thema Lebensmittelverschwendung
- Checklisten: erfassen den eigenen Stand bei den Themen Energie-Einsparung, CO₂-Reduktion und Vermeidung von Lebensmittelverschwendung
- Anleitungen der Online-Tools ProgMoSys (Technische Hochschule Deggendorf) und RM-Food (Universität Stuttgart)

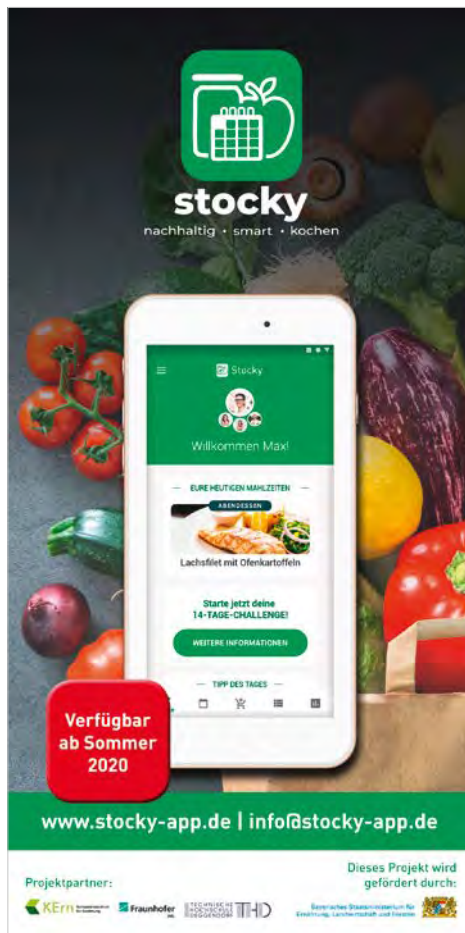
Die Übersichtsbroschüre und Arbeitsmaterialien werden voraussichtlich im Frühjahr 2020 für den Einsatz zur Verfügung stehen.



Projekt Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt

Die UN-Nachhaltigkeitsziele verfolgen die Reduzierung der Lebensmittelverschwendung um die Hälfte auf den Ebenen des Handels und der Verbraucher bis 2030. Letztere stehen am Ende der Wertschöpfungskette und sind mit 52% (6,14 Mio. t in Deutschland) für den Großteil der Lebensmittelabfälle verantwortlich, dies entspricht etwa 75 kg pro Kopf (Thünen Report, 2019). In diesem Kontext wurde im Juni 2018 das Projekt Warenwirtschaftssystem für den Privathaushalt initiiert, das die Entwicklung einer digitalen Anwendung (App) vorsieht, um den Konsumenten zu einem wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen und damit Lebensmittel vor dem Abfall zu retten.

Die einzigartige Kombination eines digitalen Menüplaners, einer Einkaufsliste und eines mobilen Lebensmittelinventars gibt dem Nutzer einen Überblick über vorhandene Lebensmittelvorräte im Haushalt, erleichtert die Einkaufs- und Speisenplanung und regt gezielt zur rechtzeitigen Verwertung bald ablaufender Speisen an. Spontankäufen und zu großen Einkaufsmengen wirkt die App entgegen, in dem der persönliche Bedarf an die Zahl der Essensteilnehmer und bald ablaufender Vorräte angeglichen wird. Verbraucher erhalten kreative Anregungen zur Resteverwertung, sei es durch die Verwendung übrig gebliebener Zutaten in neuen Rezepten oder sei es durch Tagestipps, die mit vielfältigen Ideen zum Aufbrauchen und Haltbarmachen von Lebensmitteln inspirieren. Die Nutzer erlernen mithilfe des digitalen Küchenassistenten, wie man beispielsweise ein ausgewogenes Wochenmenü



für die Familie plant und erhalten automatisch eine digitale Einkaufsliste, die bereits vorhandene Vorräte mitberücksichtigt. Tägliche, interessante Tipps informieren den Verbraucher rund um die Themen nachhaltige Ernährung und bewusster Umgang mit Lebensmitteln. Daneben kann der Nutzer Aufgaben in Form einer spielerischen Challenge erledigen, die ihm sein Verbrauchs- und Wegwerfverhalten vor Augen führt und ihn auf seinem Weg zu einem umweltverträglicheren Lebensmittelmanagement begleitet.

Neben der Einsparung von Zeit, Kosten und Energie soll die App den Verbraucher durch die spielerischen Elemente unterhalten und zur längerfristigen Nutzung motivieren.

Im Rahmen einer repräsentativen Verbraucherumfrage zeigte sich die Zielgruppe junge Familien besonders affin gegenüber dem Thema. Darauf basierend wurden qualitative Interviews mit potenziellen Nutzern geführt und die Ergebnisse in einem Design Thinking Workshop mit Experten genutzt, um kreative Lösungsansätze für die App zu entwickeln. Der App Prototyp wird nach Abschluß der internen Testphase in einem repräsentativen Verbrauchertest im Februar 2020 auf seine Akzeptanz und Nutzerfreundlichkeit getestet, bevor die App im Sommer 2020 zur Marktreife geführt werden soll.



Die Stocky-App soll den Konsumenten zu einem wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln heranzuführen und damit Lebensmittel vor dem Abfall retten.)

Forschungs- und Innovationsprojekt „Zerstörungsfreie Messmethode zur schnellen Qualitätsbewertung und Haltbarkeitsabschätzung von Lebens- mitteln mithilfe von Food-Scannern“ – kurz „Food Scanner“

Um Lebensmittelverluste am Ende der Wertschöpfungskette zu reduzieren, startete am 01.04.2017 das Forschungs- und Innovationsprojekt „Food Scanner“. Das Projekt endete zum 31.12.2019. Projektpartner*innen waren die Technische Hochschule Deggendorf (THD), die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT), das Fraunhofer Institut für Optronik, Systemtechnik und Bildbearbeitung (IOSB) sowie für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV). Der Fokus des Projekts lag dabei auf der Erforschung einer zerstörungsfreien, einfachen und schnellen Messmethode, um die Qualität und die Haltbarkeit von Lebensmitteln abzuschätzen. Die Technik basiert auf der Nahinfrarotspektroskopie: eine Messtechnik, die durch unsichtbares Licht des nahinfraroten Bereichs Informationen aus dem gemessenen ziehen kann. Durch Kostensenkung und Miniaturisierung wurden bereits kostengünstige Handgeräte entwickelt, die in der freien Wirtschaft eingesetzt werden. In Kombination mit statistischen Modellen und künstlicher Intelligenz wurde geprüft, ob sich die Zusammensetzung von den Modelllebensmitteln Tomate und Hackfleisch messen lassen und ob sich daraus eine Vorhersage der Haltbarkeit berechnen lässt. Am 26.09.2019 fand unter dem Motto „Auf einer Wellenlänge – Sensortechnik zur Reduktion von Lebensmittelverlusten“ die Abschlussveranstaltung des Projekts statt. Es versammelten sich über 50 Interessierte aus Forschung, Handel, Produktion sowie

öffentlichem Dienst, um die Einsatzmöglichkeiten der mobilen Nahinfrarotspektroskopie zu diskutieren. Der Einsatz sollte sich dabei nicht wie ursprünglich geplant auf Händler und Konsumenten beschränken, sondern auch Erzeuger*innen und das weiterverarbeitende Gewerbe abdecken. Der Konsens, dass die Technik in den nächsten fünf bis zehn Jahren in den ersten Smartphones verbaut sein könnte, zeigte, dass das Projekt den Nerv der Zeit getroffen hat. Weiterführend wurden von den Vortragenden Anwendungsgebiete aufgezeigt, wie z.B. Messung von Weintrauben, dynamisches Mindesthaltbarkeitsdatum, aber auch die „scanbare“ sensorische Analyse.



Food Scanner beim Praxiseinsatz (© Hauke Seyfarth)

So begleitete das Team im Rahmen des Projektes einen Versuchsaufbau der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau (LWG) in Bamberg, bei der Tomaten unterschiedlicher Sorte und Qualität professionell verkostigt wurden und gleichzeitig die spektralen Daten erhoben wurden. Die ersten Ergebnisse wirkten bereits vielversprechend, sodass eine kostensparende „technische“ Geschmacksprobe theoretisch möglich wäre. Um die Öffentlichkeit über die Themenvielfalt rund um mobiler Nahinfrarotspektroskopie zu informieren, wurde



Abschlussveranstaltung „Auf einer Wellenlänge – Sensortechnik zur Reduktion von Lebensmittelverlusten.“

abschließend zum Projekt ein einfach zu bedienender Demonstrator erstellt, der gemeinsam mit einem eigenen Messestand bei zukünftigen Veranstaltungen des KErn das Projekt und die Ergebnisse darstellt.

Projekt „Digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Roh- und Reststoffe“

Hintergrund

Faktisch soll unsere Wirtschaftsweise bei gleichzeitiger Wettbewerbsfähigkeit nachhaltiger gestaltet werden – unter den Aspekten ökonomisch, ökologisch und sozial verträglich.

Immer mehr Branchen setzen bei der Wahl ihrer Ausgangsstoffe für die industrielle Produktion auf nachwachsende bzw. organische Rohstoffe, die aus land- und forstwirtschaftlicher Erzeugung stammen und einer stofflichen oder energetischen Nutzung zugeführt werden. Bislang fehlt eine Marktanbindung, d.h. eine ökonomische Handelsplattform für

Erzeuger und für Hersteller, um Roh- und Reststoffe zu handeln.

Das Forschungsprojekt „Digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Rohstoffe“ ist eine innovative, digitale Plattform für nachhaltige Rohstoffe. Angesichts der großen Mengen an Stoffströmen, mit den jeweiligen Absatzstufen und Kaskadenprodukten, aus den unterschiedlichen Bereichen der Ernährungs-, Land- und Forstwirtschaft, richtungsweisend und notwendig. Im Rahmen des Projektes werden biobasierte Roh- und Reststoffe sowie bioökonomische Ausgangsstoffe als „unkonventionelle Rohstoffe“ definiert. Ein für die digitale Plattform entwickelter Produktkatalog enthält eine erste Erfassung an Roh- und Reststoffen.

Die geplante Plattform „Digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Roh- und Reststoffe“ dient vor allem der Vernetzung von Erzeugern und Herstellern. Sie wird im Rahmen des Projektes als Marktplatz für biobasierte Wirtschaftskreisläufe definiert. Somit ist der bioökonomische Ansatz inkludiert. Ein digitaler Marktplatz kann ein Forum für den Austausch neuer Ideen sein und eine ökonomische Plattform ohne Handelsverpflichtung. Dieser Ansatz wird in diesem Projekt bevorzugt, denn er hat Einladungscharakter und fördert die Offenheit für ein neues Thema, wie es die Bioökonomie ist.

Vorteile der „Digitalen Rohstoffbörse für nachhaltige Rohstoffe“ für ein effizientes Rohstoffmanagement in der Land- Ernährungs- und Forstwirtschaft

- Eine nachhaltige Rohstoffplattform als Informations- und Kontaktplattform verbessert die strategische und operative Beschaffung

für biobasierte Ausgangsstoffe und fördert den (Branchen-)Dialog.

- Ein weiterer Vorteil liegt in der effektiveren regionalen Vernetzung; damit verbunden sind kurze Transportwege. Ein flexibler und schneller Austausch mittels digitaler Strukturen fördert innovative Wertschöpfungsnetzwerke, Wissenstransfer und Innovation.

Zielsetzung

Die digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Roh- und Reststoffe soll zukünftig eine effiziente Vernetzung der Akteure fördern. Somit können neue Absatzmärkte für Reststoffe und Nebenprodukte aus der Land- und Ernährungswirtschaft entstehen.

Vorgehensweise und Umsetzung

Zentrale Themen des Projektes „Digitale Rohstoffbörse für nachhaltige Rohstoffe“ sind Vernetzung, Vermittlung von Angebot und Nachfrage von Roh- und Reststoffen sowie „Mehrwertinformationen“. Die auf der **Projektseite** gezeigten Anwenderbeispiele, sind „Best Practice“ Beispiele für bioökonomische Produkte, mit denen Unternehmen erfolgreich auf dem Markt und somit Vorreiter für nachhaltige Wertschöpfung sind. Die im Rahmen der

Projektentwicklung identifizierten Themen und Anwenderbeispiele werden in die Onlineplattform integriert und fortlaufend um weitere Beispiele ergänzt.

Ergebnisse

- Kommunikation an potenzielle Nutzer
 - Projektseite mit Anwenderbeispielen
 - Veranstaltungen
 - Pressemitteilung
- erster Prototyp

Einblicke in den ersten Prototypen gibt es auf den zugehörigen Webseiten (<https://rohstoffborse.com/home>) und (<https://xn--rohstoffbrse-djb.com/home>)

Aussicht für 2020

Bis Ende 2020 sind die folgenden Schritte geplant:

- Weiterentwicklung des Prototypen
- Test des Prototypen und Iteration
- Dissemination der Projektergebnisse
- Entwicklung eines Community Managements

Implementierung eines geeigneten Geschäftsmodells



Wissenschaftskommunikation und Digitalisierung



Regel Austausch und Brainstorming beim Experten-Workshop in Freising.

Projekt Multimediales Wissensportal Ernährung

Ernährungswissen ist überall: im Internet, in populären Sachbüchern, Blogs und Videos. Doch vieles davon ist ungesichert, manches sogar gefährlich. Selbst Journalist*innen und Ernährungsfachkräfte schaffen es oft nicht, die komplexe Lage schnell zu sondieren und den aktuellen Wissensstand zu verstehen.

Am KErn wird jetzt in Kooperation mit dem neuen Campus Kulmbach der Universität Bayreuth und der Akademie für Neue Medien ein

Wissensportal entwickelt, welches Ernährungswissen in ausgewählten Themenfeldern bündeln und mit aktuellen Trends und Studienergebnissen verknüpfen soll.

Gegen den Informationssalat soll das fundierte Ernährungswissen für Journalisten, Ernährungsfachkräfte, Studierende und interessierte Nutzer leicht zugänglich bereitgestellt und vermittelt werden.

Zusammen mit den Kooperationspartnern wurden 2019 zwei Expertenworkshops in Kulmbach und Freising veranstaltet, wobei hochrangige Vertreter aus den jeweiligen Zielgruppen entscheidende Beiträge zur inhaltlichen und technischen Ausrichtung des Portals leisteten.

Basierend auf den Ergebnissen der obengenannten Workshops, Erkenntnissen von Zielgruppenbefragungen, einer Bachelorarbeit und einer Marktanalyse zu Ernährungsportalen wurde gemeinsam mit einer externen Beraterin das Wissensportal konzeptionell und technisch weiterentwickelt.

Das Wissensportal Ernährung besteht aus drei Teilen:

E-Thema Aktuelle Orientierung zur Forschungslage bei Trend-Themen, Hypes und

Kontroversen, Service für Journalist*innen, Interviewpartner*innen, Debatte und Meinung

E-Tutor Lernplattform mit Webinaren und multimedialen Angeboten, spätere Phase. Entwicklung von Lehr- und Schulungsmaterial für Ernährungsfachkräfte.

E-TÜV Check-Format: Was verbreiten populäre Sachbücher, Internet-Portale, Influencer und Blogs, wie seriös ist die Information? Mit Prüfsiegel



Die 3 Säulen der geplanten Wissensplattform.

Wissenschaftlicher Dienst (WiDi)

Neben der Tätigkeit im Rahmen der Wissensplattform hat der Wissenschaftliche Dienst Aufgaben übernommen.

- So hat er Anfragen aus dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) bearbeitet. Im Jahr 2019 wurden unter anderem Stellungnahmen zu Palmöl-Schadstoffen sowie Fleischkonsum und Gesundheit erstellt.
- Zudem hat der WiDi eine Verbraucheranfrage zum Thema „Lektingehalt von Bohnen“ beantwortet.
- Der WiDi recherchiert zu aktuellen Themen, um neue Projektideen zu generieren.

Beispielsweise wurde 2019 eine ausführliche Recherche über CO₂-Tools wie Rechner oder Label durchgeführt, um ein Projekt in Sachen nachhaltige Ernährung für die Projektvergabe im Februar 2020 zu skizzieren.

Eine zweite Recherche befasste sich damit, ob auch Biodiversität auf dem Teller von Vorteil (für die Gesundheit) ist. Das Ergebnis: Es gibt gute Hinweise, dass Substanzen aus alten Sorten oder alten Tierrassen gesundheitsförderlich sind, etwa in Sachen Herzschutz oder Allergien. Konkrete Studien dazu fehlen jedoch.

Nachbericht zum Wissenschaftsseminar „Wissenschaftlicher Status quo zu A1-/A2-Milch“

Während die A2-Milch in Australien und Neuseeland schon vor Jahren den Milchmarkt erobert hat, ziehen jetzt zunehmend auch die USA und europäische Länder wie Holland, Österreich und Großbritannien nach und bieten A2-Milch an. Verbraucher berichten von gesundheitlichen Vorteilen der A2-Milch. Was ist dran an den beobachteten Effekten?

Vor diesem Hintergrund lud das KERN zum Wissenschaftsseminar am 2. Dezember 2019 mit dem Titel „Wissenschaftlicher Status quo zu A1-/A2-Milch“ nach Freising ein, an dem über 80 Interessierte aus Wissenschaft, Wirtschaft und den Medien teilnahmen. Auf diesem Seminar präsentierte KERN die aktuellen Ergebnisse einer sehr umfangreichen Literaturübersicht und besprach das Thema mit Experten aus unterschiedlichen Perspektiven. Im Anschluss bereitete KERN die Ergebnisse für Vorträge, Presse-Interviews, Hintergrundberichte etc. weiter auf.

Unterschied A1-/A2-Milch

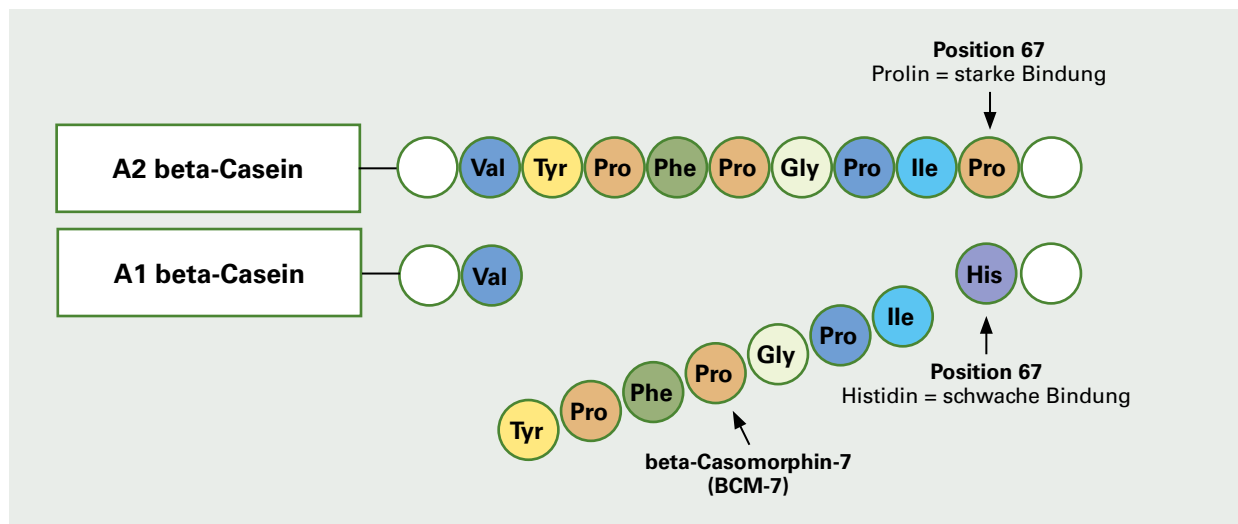
Der Unterschied zwischen A1- und A2-Milch scheint marginal zu sein, liegt er doch nur in einer anderen Aminosäure an einer bestimmten Position im Beta-Casein. Dennoch wird dieser kleine Unterschied mit einer besseren Verträglichkeit und einigen nicht-übertragbaren, schwerwiegenden Erkrankungen in Verbindung gebracht. Dazu gehören Diabetes, Autismus oder Herz-Kreislauf-Beschwerden. Verbraucher in Australien, Neuseeland und zunehmend auch in den USA sowie in europäischen Ländern berichten von gesundheitlichen Vorteilen der A2-Milch – im Gegensatz zur herkömmlichen A1-Milch.

Eine verlässliche Bewertung der A2-Milch aus wissenschaftlicher Sicht stand bis dato aus. Das Kompetenzzentrum für Ernährung hat zusammen mit Cochrane Deutschland an der Universität Freiburg die aktuelle wissenschaftliche Literatur gesichtet und bewertet.

Wie viele Studien haben wir untersucht?

Eine Recherche in wissenschaftlichen Datenbanken, Studienregistern und Internet ergab 31 relevante Humanstudien. Diese wiesen auf einen Zusammenhang zwischen dem A1- und/oder A2-Milchverzehr und verschiedenen gesundheitlichen Einflüssen hin. Davon waren 10 noch nicht abgeschlossen, sodass 21 Humanstudien für die wissenschaftliche Bewertung vorlagen.

Die 21 eingeschlossenen Studien lieferten Daten zu den Endpunkten Diabetes Typ 1, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, neurologische Erkrankungen, Magen-Darm-Beschwerden, multiple Myelome und Asthma. Eine Studie untersuchte, ob es Unterschiede zwischen A1- und A2-Milchverzehr und der Erholungszeit nach dem Leistungssport gibt.



Nur aus A1 β -Casein wird die Opioid-ähnliche Verbindung β -Casomorphin-7 freigesetzt.

Die Studienergebnisse und ihre Bewertungen

Die eingeschlossenen Studien wurden im Hinblick auf ihr Risiko für Verzerrungen untersucht und mit Hilfe des Werkzeuges GRADE (Grading of Recommendations Assessment, Development and Evaluation) umfassend qualitativ bewertet. Die Studienergebnisse waren widersprüchlich. Einige Untersuchungen zeigten einen Zusammenhang zwischen dem A1- und/oder A2-Milchverzehr und den untersuchten gesundheitlichen Einflüssen in Menschen, andere nicht.

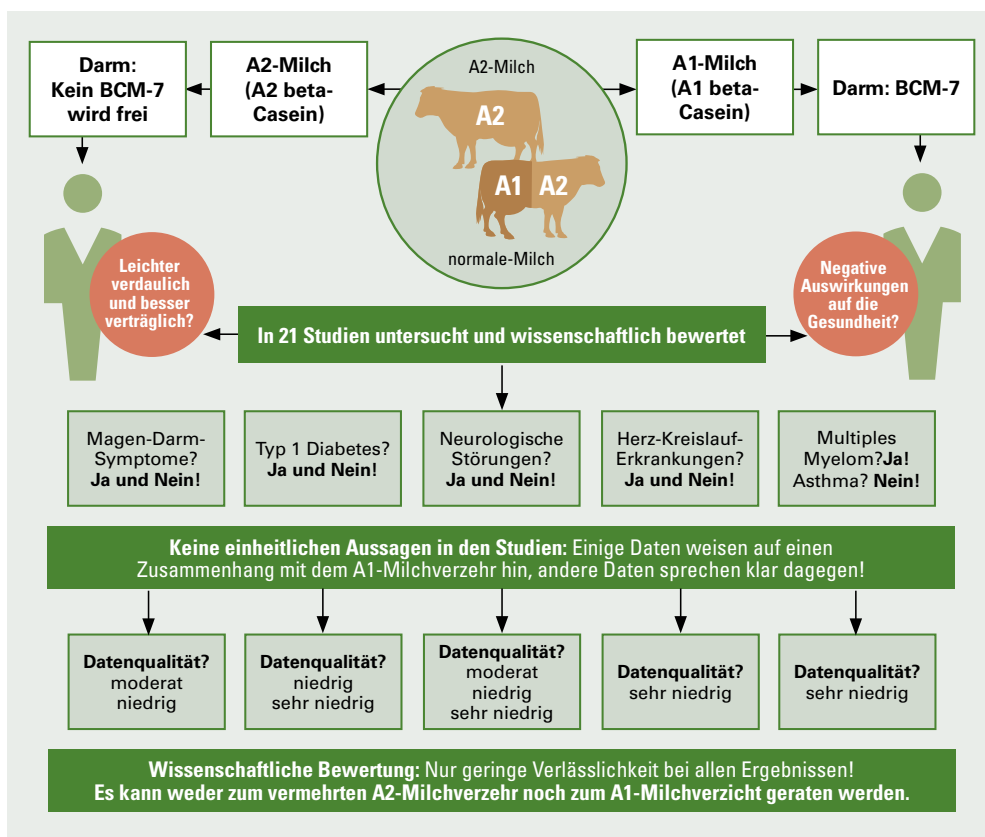
Hinzu kommt, dass sämtliche randomisierte kontrollierte Studien lediglich Stoffwechselfparameter als Endpunkte verwendet haben, keine Erkrankungen. Diese Parameter, wie zum

Beispiel ein hoher Cholesterinspiegel, erhöhen das Risiko für bestimmte Erkrankungen, führen aber nicht zwingend dazu und sind nicht deren alleinige Ursache.

Die qualitative Bewertung der Studien mit Hilfe von GRADE ergab lediglich eine „moderate“, „niedrige“ oder sogar „sehr niedrige“ Vertrauenswürdigkeit der Ergebnisse.

Fazit

Gemäß den umfangreichen Forschungsergebnissen lässt sich derzeit keine Empfehlung für die A2-Milch aussprechen. Um tatsächliche Empfehlungen geben zu können, sind weitere, hochwertige Studien, die aussagekräftige Daten ergeben, notwendig.



Ergebnisse des Forschungsprojektes und deren Bewertung.

VERANSTALTUNGEN UND VERÖFFENTLICHUNGEN

Das KErn initiierte 2019 zahlreiche vielfältige
Veranstaltungen: Workshops, Fachkongresse,
Sommelier-Ausbildungen sowie Referenten-
schulungen mit unterschiedlichen
Themenschwerpunkten.

Tabelle: Eine Auswahl der Kern-Veranstaltungen 2019

Datum	Veranstaltung
14. Januar – 13. März 2019	Qualifizierung zum Edelbrand-Sommelier , bayernweit
05. Februar 2019	Wissenschaftsseminar „Nudging – per Stups gesünder?“ , Bayreuth
25. März – 05. Juni 2019	Qualifizierung zum Käse-Sommelier , bayernweit
17. Mai 2019	Bayerischer Kongress Gemeinschaftsverpflegung „Regional is(s)t gut!“ , Nürnberg
29. Mai 2019	Fachtagung „Treffen der kulinarischen Schatzbewahrer Bayerns“ , Regensburg
07. Juni 2019	Experten-Workshop I: Entwicklung einer Wissensplattform Ernährung , Kulmbach
27. Juni 2019	Symposium der 6. Bayerischen Ernährungstage „Richtig gut essen – Digital ist real“ , München
29. Juni 2019	Erlebnistag der Ernährung , München
19. Juli 2019	Abschlussveranstaltung Coaching Kita- und Schulverpflegung 2018/19 , München
26. September 2019	Forum „Auf einer Wellenlänge – Sensortechnik zur Reduktion von Lebensmittelverlusten“ , Freising
27. September 2019	Experten-Workshop II: Entwicklung einer Wissensplattform Ernährung , Freising
04./05. Oktober 2019	Sommeliertag der Genussakademie Bayern , Kulmbach
14. – 18. Oktober 2019	Tage der Schulverpflegung: Kreativwettbewerb „Mensa for future – mit gutem Essen Schule machen“ , bayernweit
03. November 2019	„Kartoffel-Kulinarik – Vielfalt schmecken“, Startschuss für neues Veranstaltungsformat der Genussakademie Bayern , Heinersreuther Hof/Ködnitz
12. November 2019	Prämierung Smart Moving: Vorstellung vier umgesetzter Projekte , Universität Bayreuth
14. November 2019	Fachtagung mit Coaching-Abschluss „Es ist angerichtet! Genussvoll essen in Senioreneinrichtungen“ , München
25./26. November 2019	Referentenschulung „Generation 55plus“ , Ingolstadt
30. November 2019	NextLevel! Start Up Wettbewerb – Siegerehrung , München
02. Dezember 2019	Wissenschaftsseminar „Wissenschaftlicher Status Quo zu A1-/A2-Milch“ , Freising

KErn-Materialien auf www.kern.bayern.de

Interessierte finden auf der KErn-Homepage zahlreiche Informationsmaterialien zu Kompendien, Broschüren, Faltblätter und mehr. Die Materialien und Veröffentlichungen bieten den Zielgruppen wissenschaftlich fundierte Informationen. Zur Verfügung stehen sie als Download oder als Bestellmöglichkeit auf der Homepage unter www.kern.bayern.de/publikationen.

Eine Auswahl der 2019 veröffentlichten Fachartikel

Fiebich Gabriele: Kita-Mahlzeiten wertschätzend gestalten – Mittagsverpflegung als pädagogisches Handlungsfeld. Schule und Beratung 1-2/2019, S. 53-54

Fiebich Gabriele, Steffens Miriam: Ernährung for Future – Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung. Schule und Beratung 11-12/2019, S. 55-58

Püttmann Rosina: Vegetarische und vegane Ernährung – Ein Überblick. Schule und Beratung 1-2/2019, S. 46-49

Püttmann Rosina: Regional is(s)t gut! Bayerischer Kongress Gemeinschaftsverpflegung in Nürnberg zeigt wie's geht. Schule und Beratung 9-10/2019, S. 32-34

Röger Christine, Hellbach Fabian: Nudging – per Stups gesunder? – Wissenschaftsseminar am KErn. Schule und Beratung 5-6/2019, S. 40-41

Schmidt Jessica: Gemeinsam gegen Lebensmittelverschwendung – Neue Strategie soll Lebensmittelabfälle in Deutschland bis 2030 halbieren. Schule und Beratung 5-6/2019, S. 37-39

Steffens Miriam: Bedarfs- und bedürfnisgerecht verpflegen – Mahlzeiten in der Senioreneinrichtung. Seniorenheim-Magazin 02/2019, S. 36-37

Wellie Johanna, Veit Vanessa: Fragen zur Kita- und Schulverpflegung? Das neue Service-Telefon bietet Antworten. Schule und Beratung 11-12/2019, S. 58

KOOPERATIONSPARTNER

Die interdisziplinäre Arbeitsweise des KErn wird auch an einer Vielzahl von Kooperationspartnern deutlich. An dieser Stelle danken wir allen Partner für die gute, zum Teil schon langjährige, Zusammenarbeit und freuen uns auf die gemeinsamen Aktivitäten in den nächsten Jahren.

Tabelle: Übersicht zu den Kooperationspartnern des KErn

Adalbert-Raps-Stiftung

Akademie für Ganztagschulpädagogik im Diakonieverein Hiltoltstein e. V.

Allianz Deutschland GmbH

alp Bayern

AOK Bayern

Bayerische Edelbrandsommeliers e. V.

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Bayerische Landesärztekammer

Bayerischer Brauerbund e. V.

Bayerischer Hebammen Landesverband e. V.

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.

Bayerischer Müllerbund

Bayerisches Staatsministerium für Gesundheit und Pflege

Bayern Tourist GmbH

BayWa AG

BICCnet – bayerisches Cluster für Informations- und Kommunikationstechnologie

Brauerei Gebr. Maisel KG

Bundesverband Regionalbewegung

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.

Tabelle: Übersicht zu den Kooperationspartnern des KErn

Bundeszentrum für Ernährung
Campus Hermann-Gmeiner-Weg München
Carl-von-Ossietsky-Universität Oldenburg
Cluster Niederösterreich
Cluster Oberösterreich
Cochrane Deutschland
Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie
Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Deutsche Sportjugend im Olympischen Sportbund
EDEKA Nordbayern-Sachsen-Thüringen
Fachzentrum Ökolandbau Bamberg
Fleischerschule Augsburg
Fleischerverband Bayern
fortiss GmbH – An-Institut Technische Universität München
Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband
Frankenobst GmbH Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung
Fraunhofer IOSB
Fraunhofer IML
Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg
Helmholtz Zentrum München
Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg
Hochschule für Angewandte Wissenschaften München
Hochschule Deggendorf
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
IG bio-zertifiziertes Streuobst Lallinger Winkel GbR
InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG Burgkirchen
Internat St. Marien Kaufbeuren
Kantar Health GmbH München Kleinbrennerverband Lindau (B) e. V.
Kompetenzzentrum Ernährungswirtschaft Schweiz

Tabelle: Übersicht zu den Kooperationspartnern des KERN

Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands e. V.

Landesvereinigung für den ökologischen Landbau in Bayern e. V.

Landhandelsverband Bayern e. V.

Ludwig-Maximilians-Universität München

Max Rubner-Institut

Museum Mensch und Natur, München

muva Kempten

Navitas – BSH Hausgeräte GmbH Dillingen

Netzwerk „Gesund ins Leben – Netzwerk junge Familie“

Presseclub München e. V.

Raps GmbH & Co. KG

Ressource Management Agentur Wien

Sine-Institut Staatliche Fachakademie für Landwirtschaft

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Stiftung Kindergesundheit Stiftung Zuhören

Studentenwerk München

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Südzucker AG

Techniker Krankenkasse

Technische Hochschule Deggendorf

Technische Universität München

Universität Bayreuth

Universität Bern

Universität Regensburg

Universität Stuttgart

VC Vollwertkost GmbH

Catering Verband deutscher Mühlen

Verband Private Brauereien Bayern

WWK Lebensversicherung a. G., München

ZD.B – Zentrum Digitalisierung. Bayern

Impressum

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) KErn bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und gehört zum Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).

Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach und
Am Gereuth 4, 85354 Freising-Weihenstephan

www.kern.bayern.de

Redaktion: Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach

E-Mail: redaktion@kern.bayern.de

Telefon: 09221/40782-31

Bildquellen: Alle Abbildungen – soweit nicht anders angegeben – © KErn

Auflage: April 2020

