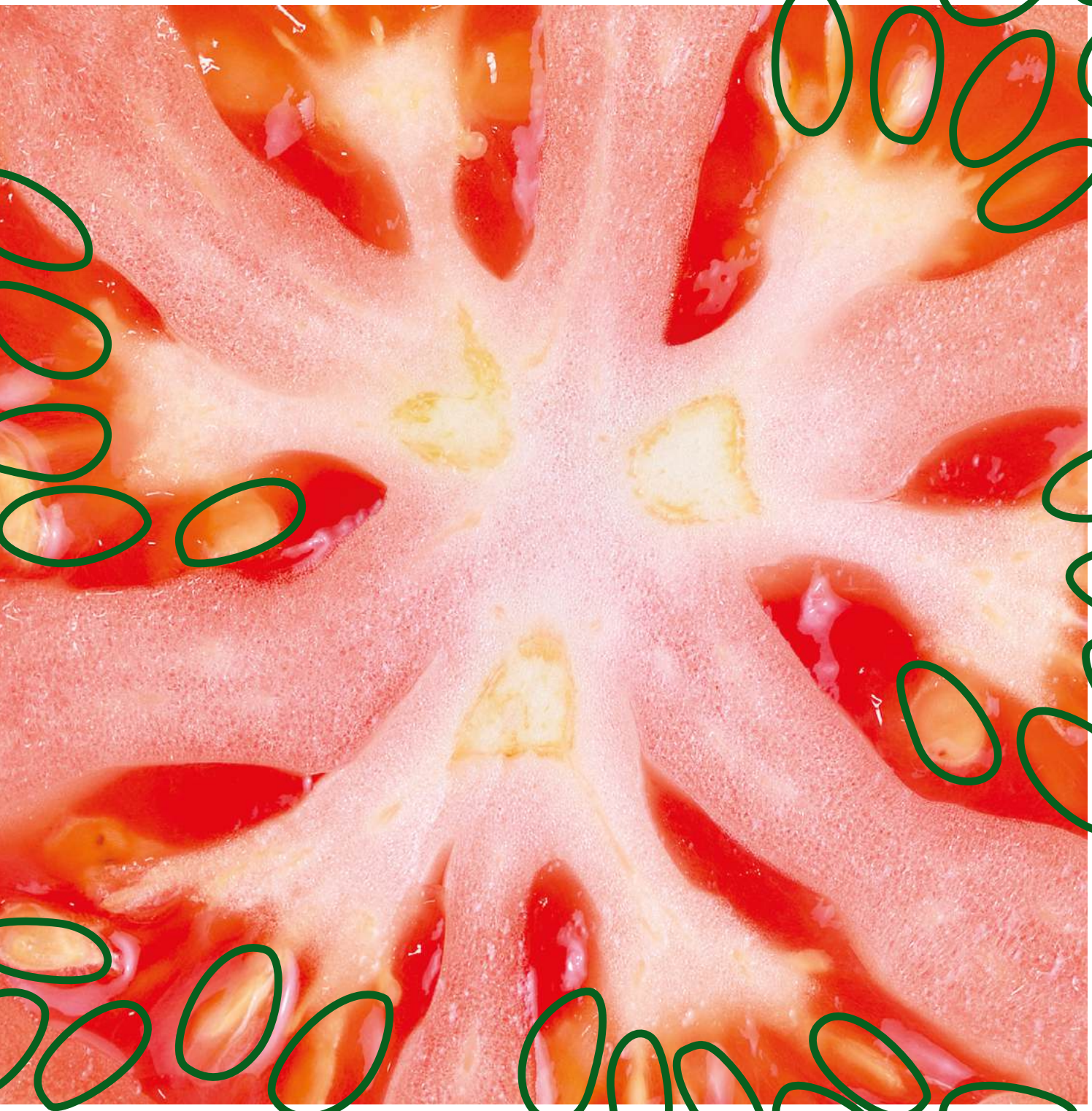
KErn
Kompetenzzentrum
für Ernährung

Wege in die Zukunft

Jahresbericht 2024



LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Inhalt

04 Vorwort der Geschäftsleitung

06 Das KErn stellt sich vor

10 Die Kommunikationskanäle des KErn

12 Das KErn in Zahlen

14 Das KErn 2024 in Bildern

16 Referententätigkeiten 2024

20 KErn-Fachkongress Über den Tellerrand

24 KErn macht Ernährungswissen erlebbar

28 Veranstaltungen 2024

30 **Nachhaltig**

32 Mission Zero Waste

34 Podcast: Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern

36 Gemeinsam Lebensmittel retten!

40 Logistikkonzepte zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie

42 Gut.gekocht.gewinnt

44 **Verpflegen**

46 Coachings in der Gemeinschaftsverpflegung

48 Tage der Kita- und Schulverpflegung 2024

50 Tag der Seniorenernährung

52 Fachtag Klinikverpflegung

54 **Genießen**

56 Wirt sucht Bauer und RegioVerpflegung live

58 Fachtagung Rindfleisch

60 Fränkische Zwetschgenwochen in der Gastronomie

62 Mit allen Sinnen genießen lernen

64 Von Abensberger Spargel bis Zwickelbier

66 **Wissen**

68 Nudging zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung

69 Den Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse

70 Erfolgreicher Abschluss der Bayerischen Ernährungsstudie

72 Update Milch: Neues aus der Wissenschaft

74 ReBIOscover – regionale Getreide-Landsorten wiederentdeckt

76 Der Ernährungsradar – Ernährung: Hier sind die Fakten!

78 Kompendium alte Getreideschätze

80 Cross-Cluster-Projekt

82 **Ernähren**

84 Qualifiziert – weitergebildet – fortgebildet

86 JEF-Forum 2024

88 Netzwerk Generation 55plus

90 Power für die Pause

91 Schwanger & Essen

92 **Publikationen und Kooperationen**

98 **Impressum**

Tage der Kita- und Schulverpflegung 2024
Seite 48

Vorwort der Leitung

Wege in die Zukunft – unter dieser Überschrift steht der diesjährige Jahresbericht. Denn auch wenn dieser Bericht ein Rückblick ist, so war bei allem, was wir 2024 umgesetzt haben, unser Blick nach vorne gerichtet.
„Wenn der Wind der Veränderung weht, bauen die einen Mauern und die anderen Windmühlen."
Gemäß diesem chinesischen Sprichwort haben wir internen und externen Wandel als Triebfeder genutzt, um uns und unsere Themen und Projekte weiterzubringen.

Die Segel am KErn sind gesetzt: Die Richtung weist uns dabei unser Leitbild, das wir alle gemeinsam mit unserer Mission und Vision 2024 erarbeitet haben. Sie sind große und wichtige Meilensteine für unsere Arbeit und unser kollegiales Miteinander.

Gruppenfoto des KErn-Teams

Unser Motto, ebenfalls ein Resultat unseres Strategieprozesses, lautet: Wir machen uns stark für gute Ernährung in Bayern! Das war auch die Devise bei unserem Fachkongress „Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft". Das Besondere: Wir haben die gesamte Wertschöpfungskette – Land- und Ernährungswirtschaft, Handel, Verbraucherverbände und die Gemeinschaftsverpflegung wie auch Gastronomie – sozusagen an einem Tisch versammelt, um gemeinsam nach praktikablen Lösungen für die Zukunft der Ernährung zu suchen. Der interdisziplinäre, interaktive und lösungsorientierte Ansatz der Veranstaltung kam nicht nur bei den rund 200 Teilnehmer (m/w) des Kongresses gut an, sondern war auch äußerst ergebnisreich. Nachzulesen sind die Erkenntnisse der Veranstaltung in einem Whitepaper, das noch veröffentlicht wird.

Intensive übergreifende Zusammenarbeit – so lässt sich auch der Integrationsprozess in die Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) beschreiben. Es gilt, die neue Organisationsstruktur als 10. Institut der LfL in der Praxis zu leben und umzusetzen. Wir haben im vergangenen Jahr weitere Synergien innerhalb der LfL gefunden und genutzt, bestehende Netzwerke gefestigt und gemeinsam zukunftsfähige Ernährungsprojekte erfolgreich abgeschlossen.

Christine Röger, Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung

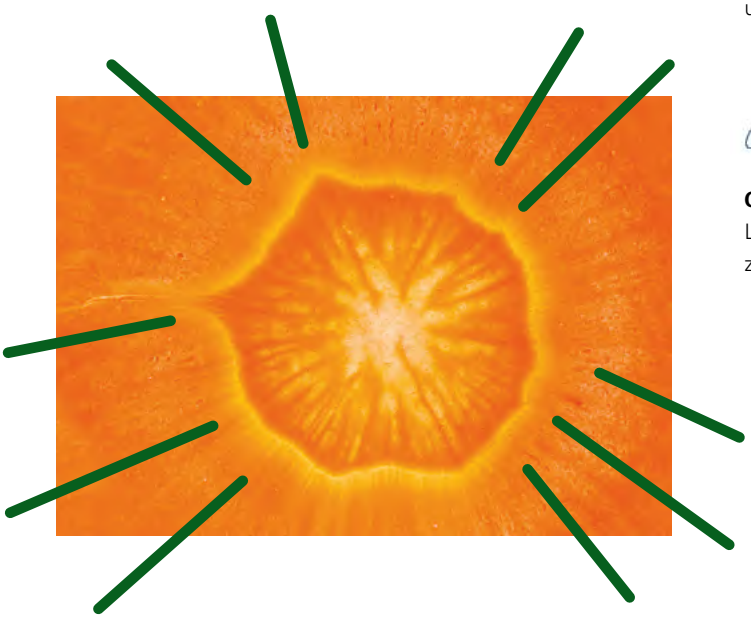
Zugleich stehen wir auch weiterhin dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sowie den 32 Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten als fachkundiger Dienstleister zur Verfügung.

Unsere wichtigste Ressource bei all unseren Aktivitäten: unsere engagierten und kompetenten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Wir haben dieses Jahr neben den notwendigen strategischen Veränderungen ein großes Arbeitspensum bewältigt. Herzlichen Dank dafür!

Mit diesem Jahresbericht möchten wir Sie einladen, mit uns in die Zukunft der Ernährung zu blicken. Erfahren Sie konkret, auf welche Weise wir uns stark machen für gute Ernährung in Bayern. Es erwarten Sie die Ergebnisse der dritten Bayerischen Ernährungsstudie „Was isst Bayern?". Sie lernen, wie Milch als gesundes Lebensmittel auf der Basis aktueller Studien einzuschätzen ist, Sie lesen, wie, die Gewinner (m/w) bei „gut.gekocht.gewinnt" Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen und was ein Gewürz-Sommelier an Fähigkeiten besitzt.

Zudem teilen wir neue Erkenntnisse über regionale Wertschöpfungsketten und zeigen, wie wir für Jugendliche das Thema „Lebensmittelverschwendung" mit Hilfe eines Escape-Games erlebbar machen, oder wie wir helfen, dass Babys und kleine Kinder gesund groß werden.
In diesem Sinne: Eine gute Lektüre und schauen Sie für Updates doch auch auf unserem LinkedIn-Kanal und unserer Webseite vorbei.



Christine Röger
Leiterin des Kompetenzzentrums für Ernährung

Das KErn stellt sich vor

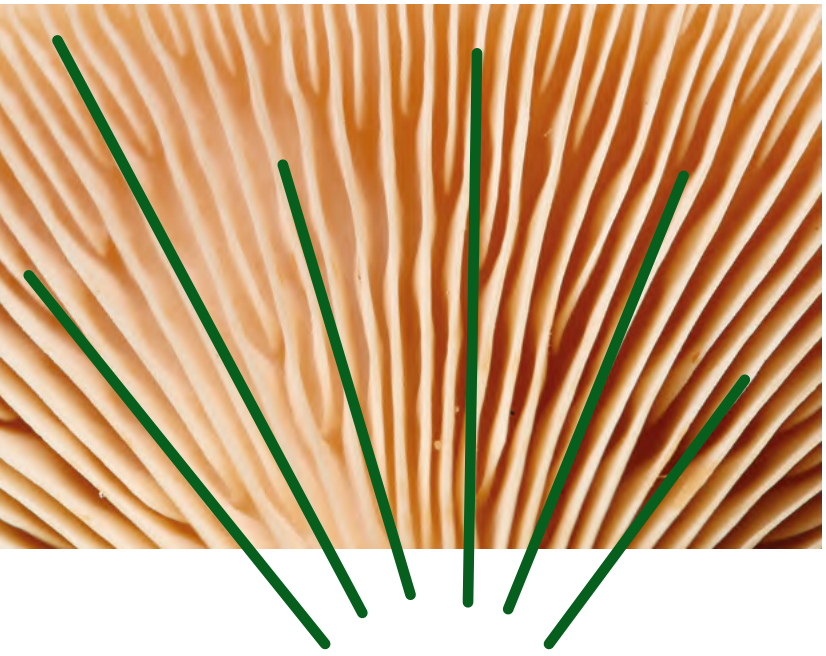
Beschreibung & Aufgaben

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) fördert einen gesunden und nachhaltigen Lebensstil mit Genuss und regionaler Prägung für die bayerische Bevölkerung.

Das KErn treibt Innovationen voran, bündelt das Wissen und unterstützt ein resilientes Ernährungssystem vor Ort. Dabei liefert es fundierte, wissenschaftsbasierte und zielgruppengerechte Ernährungsinformationen, organisiert Veranstaltungen und betreut Modellprojekte gemeinsam mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette.

Das KErn ist als Institut Teil der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) und an zwei Standorten beheimatet: Kulmbach und Freising-Weihenstephan.

Das KErn ist in mehrere thematische Bereiche gegliedert: Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungswirtschaft & Genuss, Ernährungswissen & Innovation sowie die der Leitungsebene zugehörige Kommunikation, Verwaltungsinsel und der Cluster Ernährung. Innerhalb der Bereiche bündeln themenbezogene Arbeitsgruppen sowie interdisziplinäre Kompetenzteams das Know-how.



Bereiche & Arbeitsgruppen

Der Bereich „Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung“ (EBGV) ist für die zielgruppengerechte Aufbereitung wissenschaftlicher Erkenntnisse zuständig. Hieraus entstehen entsprechende Projekte in der Gemeinschaftsverpflegung sowie Ernährungs- und Bewegungsbildung.

Der Bereich „Ernährungswissen und Innovation“ (EWI) fokussiert sich auf die Bündelung des Ernährungswissens in ganz Bayern sowie das Vorantreiben von Innovationen. Zu diesem Zweck wurden die Arbeitsgruppen „Wissensgenerierung & Management“, „Denkfabrik Zukunft“ und „Nachhaltiger Konsum & Lebensmittelverschwendung“ ins Leben gerufen.

Ernährungswirtschaft & Genuss (EWG) ist als Informationsschnittstelle zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Gastronomie, Tourismus, Verbänden und NGOs tätig und fördert die Zukunftsfähigkeit, Befähigung, Vernetzung und Nachhaltigkeit sämtlicher Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Die hierfür zuständigen Arbeitsgruppen sind „Wertschätzung & Kultur“, „Regio & Bio“ sowie „Qualifizierung & Genussnetzwerk“.

Die Verwaltungsinsel am KErn sichert verwaltungsgemäßes Handeln in den Bereichen „Beschaffungen“, „Liegenschaften“, „Personal“ und „Haushalt“.

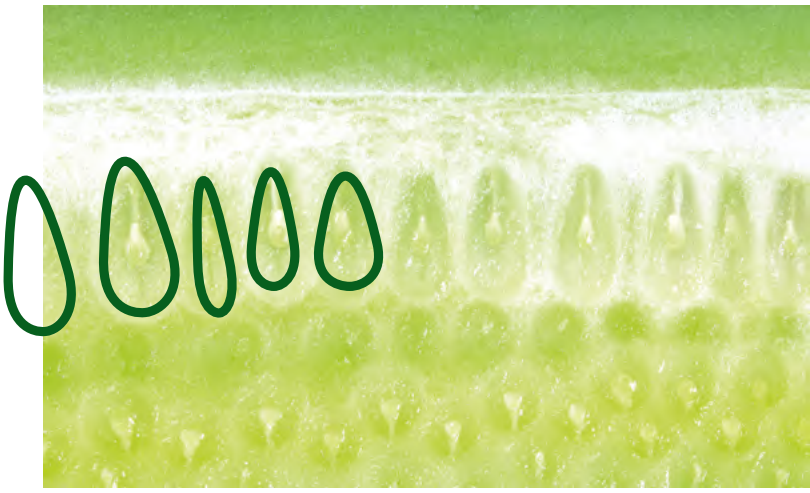
Der dem KErn fest zugeordnete Bereich „Cluster Ernährung“ bringt den Aufbau regionaler Kreisläufe voran, stärkt Wertschöpfungsketten und Handwerk und fördert Start-ups und Zukunftsthemen.

Die Kommunikation betreut die internen wie auch externen Kommunikationskanäle sowie IT-Anwendungen des KErn, übernimmt die gesamte Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Instituts sowie der einzelnen Projekte. Die Umsetzung von Großveranstaltungen wie dem Fachkongress „Über den Tellerrand“ und den Ernährungstagen sowie internen Veranstaltungen zählen ebenfalls zu den Tätigkeiten. In bereichsübergreifender Funktion steht die Kommunikation der Leitungsebene bei der Implementierung der neuen Strategie und Organisationstruktur strategisch und operativ zur Seite.

Über das KErn

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt Informationen rund um Ernährung aus Wissenschaft und Praxis. Gemeinsam mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette entwickelt das KErn-Team Lösungen für das Ernährungssystem der Zukunft. So machen wir uns stark für gutes Essen – gesund, nachhaltig und genussvoll.

Das KErn wurde 2011 gegründet und ist seit 2023 ein Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) im Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).



Unsere Vision

Wir machen Ernährung zukunftsfähig – gesund, nachhaltig, genussvoll.

Unsere Mission

Als Kompetenzzentrum für Ernährung bündeln wir Informationen aus Wissenschaft und Praxis. Gemeinsam mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette entwickelt das KErn-Team Lösungen für das Ernährungssystem der Zukunft.

Unser Leitbild

Unser Leitbild dient allen Mitarbeitern (m/w) sowie unseren Partnern als Kompass für ihr Handeln und das alltägliche Miteinander.

Gemeinsam mit Mission und Vision bildet es die Identität unseres Institutes und wurde im Rahmen eines umfassenden Beteiligungsprozesses über alle Ebenen entwickelt.

© shutterstock / Dean Drobot

Wir ...

... als Institut der LfL im Ressort des StMELF handeln im Sinne der Ernährungsstrategie für Bayern.

... sind überzeugt: Nur mit starken und zufriedenen Mitarbeitern (m/w) können wir auch große Leistungen erzielen.

... sehen Vertrauen als Fundament unseres Miteinanders. Dazu tragen wir auf allen Ebenen bei.

... schätzen einander in unserer Vielfalt und gehen respektvoll, offen und empathisch miteinander um.

... fördern aktiv und strukturiert die Entwicklung der Mitarbeiter (m/w) und schaffen so eine langfristige Perspektive für die Mitarbeiter (m/w) und das Institut.

... pflegen einen kollegialen und kooperativen Führungsstil.

... sehen unsere Führungskräfte als Ermöglicher. Sie schaffen einen sicheren Raum, in dem Mitarbeiter (m/w) ihre Potenziale entfalten können.

... sehen Fehler als Chance, kontinuierlich besser zu werden.

... arbeiten wissenschaftsbasiert, kreativ und nutzen die vielfältigen Vorteile einer interdisziplinären Zusammenarbeit.

... schaffen echten Mehrwert für unsere Zielgruppen.

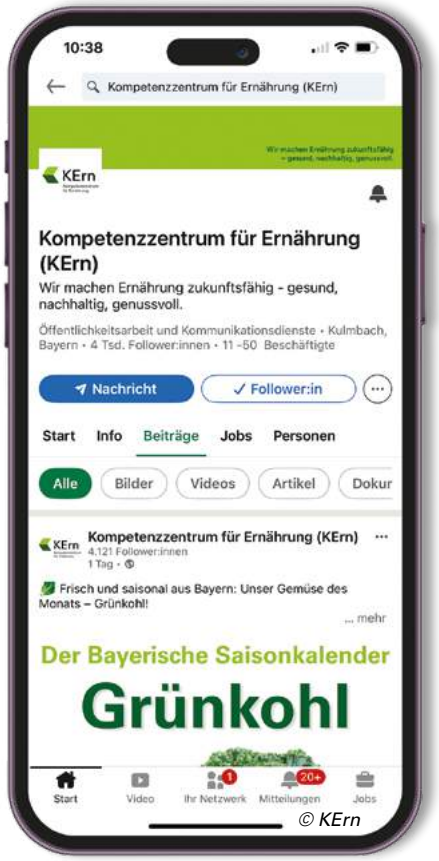
... sehen uns als verlässlichen Partner unserer Stakeholder und legen Wert auf einen wertschätzenden und kooperativen Umgang.

... stecken uns messbare Ziele, an denen wir unser Handeln ausrichten.

... setzen unsere Ressourcen bewusst und effizient ein.

Die Kommunikationskanäle des KErn

Ernährungswissen kompetent kommuniziert



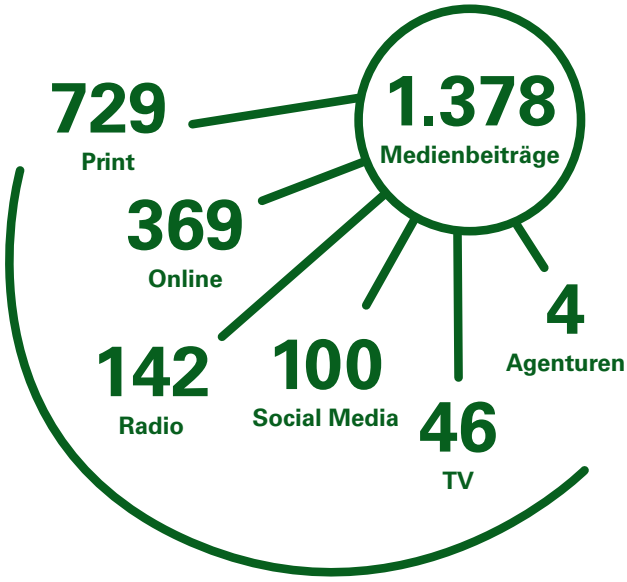
LinkedIn-Seite des KErn

LinkedIn

148 Beiträge 2024
+ 1.754 neue Follower im Jahr 2024 /
Gesamt 3.915 Follower zum 31.12.2024

LinkedIn-Analytics:
216.833 Impressionen
4.422 Reaktionen
249 Kommentare
116 direkt geteilte Beiträge

Presse



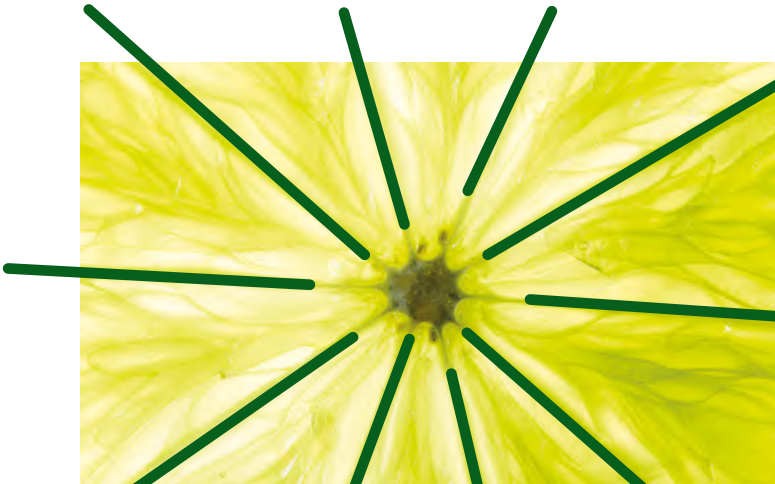
319,3 Mio.
Reichweite

Newsletter

9 Ausgaben 2024
News, Wissen und Fakten rund um Ernährung und unsere Projekte

7.176 Abonnenten (m/w)

Newsletter-Relaunch mit 7 neuen Rubriken



© KErn

Webseite des KErn

Webseiten

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
Das KErn im Web: Aktuelles, Wissen, Fakten und Tipps aus Ernährungsbildung, Ernährungswissenschaft und Ernährungswirtschaft
www.kern.bayern.de

Cluster Ernährung
Für Food Start-ups, Food Lab und Future Food in Bayern
www.cluster-bayern-ernaehrung.de

GenussAkademie
Eine Zusammenstellung aller Sommelier-Kurse und Workshops der GenussAkademie
www.genussakademie.bayern.de

RegioVerpflegung
Eine Plattform für bayerische Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung
www.regio-verpflegung.bayern

Genusserbe Bayern
Informationen, Rezepte und mehr rund um bayerische Spezialitäten
www.genusserbe.bayern.de

Wirt sucht Bauer
Regionale Geschäftspartner für die Gastronomie, Produktion oder Verarbeitung finden
www.wirt-sucht-bauer.de

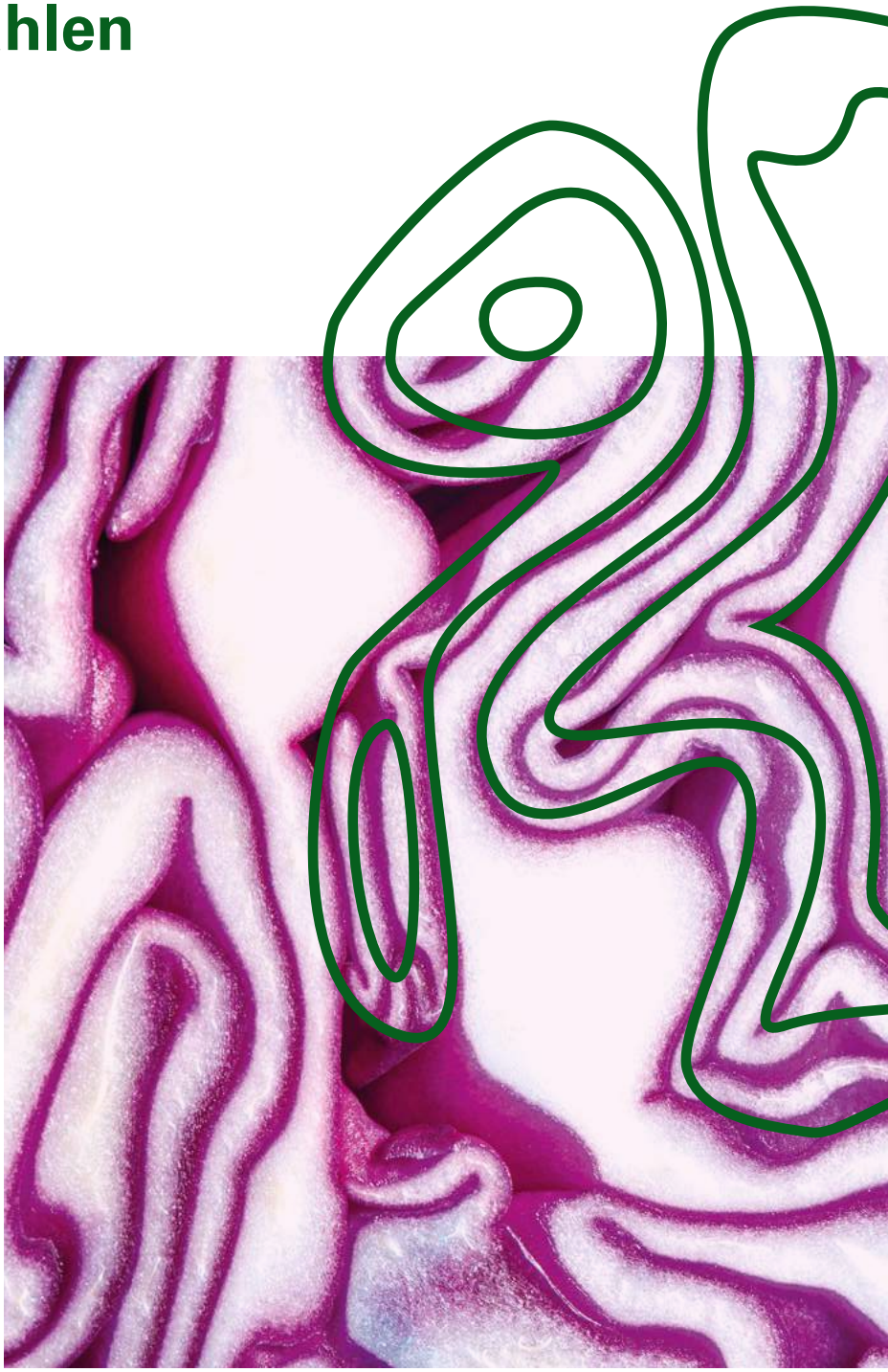
Ernährungsradar
Hier sind die Fakten: richtig gute Ernährungs-informationen für alle
www.ernaehrungsradar.de

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung
Arbeitskreise, Workshops und Fachtagungen für Verpflegungsverantwortliche in Kitas und Schulen
www.kita-schulverpflegung.bayern.de

Das KErn in Zahlen

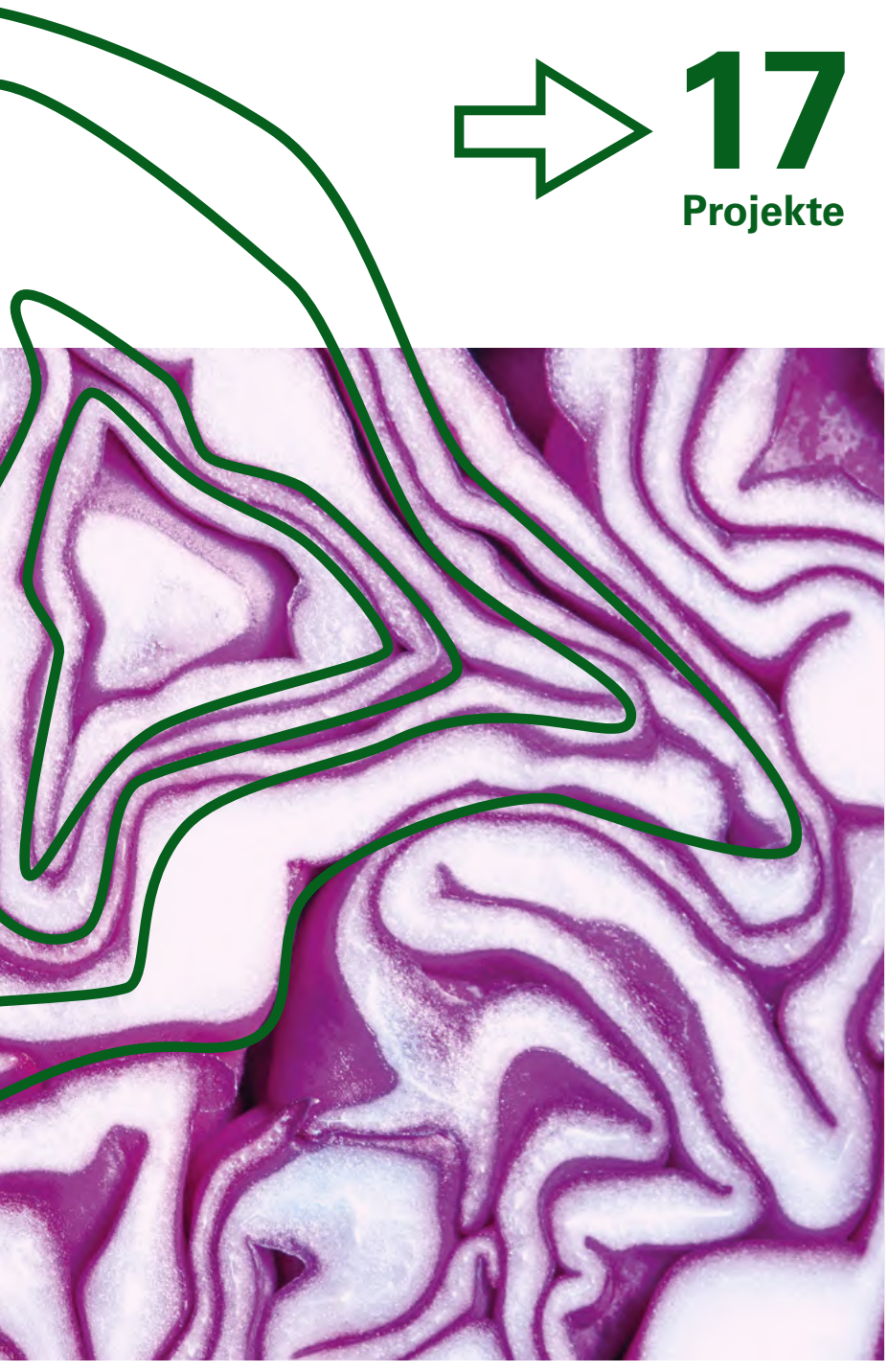
3
Bereiche

29
Veranstaltungen



2
Standorte

41
Vorträge



17
Projekte

51
Partner

54
Mitarbeitende

22
Publikationen

14
Pressemitteilungen

Das KErn 2024 in Bildern

Ein ereignisreiches Jahr voller spannender Projekte, inspirierender Begegnungen und erfolgreicher Zusammenarbeit liegt hinter uns. Auf diesen beiden Seiten möchten wir die schönsten Momente teilen – von Veranstaltungen bis hin zu Projekttreffen, bei denen unsere Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und Partner gemeinsam Großes erreicht haben. Wir danken allen, die mit ihrem Engagement und ihrer Leidenschaft dazu beigetragen haben!

© Steffen Eirich

Peak Performer Kids Camp 2024

© KErn / Kolb

Abschlussveranstaltung ReBIOscover

© KErn / Kolb

KErn-Strategietag

© KErn

Zu Tisch 24!

© StMELF / Tobias Hase

Gut.gekocht.gewinnt Abschlussveranstaltung

© LWG Veitshöchheim KJHL

Auftakt Zwetschgenwochen

Zamanand 2024

Fachtag Milch

Besichtigung gut.gekocht.gewinnt bei Swiss-Life-Garching

Mupäz Vortrag Superfood

Fachkongress „Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft“

Escape-Game: Mission Zero Waste

Referententätigkeiten 2024

Die Ernährungsexperten des KErn teilen ihr Fachwissen regelmäßig auf Konferenzen, Fachsymposien und weiteren Veranstaltungen. 2024 waren wir auf folgenden Events vertreten:

Bayerisches Superfood – lokale Superhelden wiederentdeckt
Referentin: Angela Dietz
Veranstaltung: Inforeihe
Veranstalter: Museumspädagogisches Zentrum (MuPäZ), Museen im Mönchshof
Datum: 18.01.24

Kichererbse, Linse & Co. und die Kunst des richtigen Würzens
Referentin: Rita Kranefeld
Veranstaltung: Veranstaltungen im MUPÄZ
Veranstalter: Museumspädagogisches Zentrum (MuPäZ), Museen im Mönchshof
Datum: 22.02.24

Qualitätsstandards für Verpflegungsleistungen
Referentin: Vanessa Veit
Veranstaltung: Seminar Vergabe von Verpflegungsleistungen
Veranstalter: vhw – Bundesverband Wohnen und Stadtentwicklung
Datum: 05.03.24

Vorbereitende Schritte für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
Referentin: Vanessa Veit
Veranstaltung: Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
Veranstalter: KErn
Datum: 10.04.24

Abschlussveranstaltung ReBIOscover – Wiederentdeckung regionaler Getreide-Landsorten zur nachhaltigen Herstellung von Bio-Lebensmittelspezialitäten
Referentin: Silvia Hrouda
Veranstaltung: Abschlussveranstaltung ReBIOscover
Veranstalter: KErn
Datum: 07.05.24

Vorstellung der AG „Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung“
Referentin: Anita Nadas
Veranstaltung: klimafit Fortbildung
Veranstalter: vhs Freising
Datum: 13.05.24

KErn und die Fränkische Zwetschge
Referent: Alexander Hugel
Veranstaltung: AG Hofgastronomie 2024
Veranstalter: AG Hofgastronomie
Datum: 15.05.24

Nudging als Instrument für nachhaltigere Entscheidungen beim Essen
Referentin: Anika Dickel
Veranstaltung: CleanMed
Veranstalter: KliMeG
Datum: 28.05.24

Ergebnispräsentation „Kitas retten Lebensmittel“
Referentin: Rebecca Mühl
Veranstaltung: Workshop mit Projektpartnern und teilnehmenden Projekt-Kitas
Veranstalter: AELF Bayreuth-Münchberg
Datum: 13.06.24

Gesunde und klimafreundliche Ernährung
Referentin: Anita Nadas
Veranstaltung: Vortragsreihe
Veranstalter: StMUV, LfU
Datum: 25.06.24

Nudging als Instrument für nachhaltigere Entscheidungen beim Essen
Referentin: Anika Dickel
Veranstaltung: Fachtag Klinikverpflegung – Nachhaltigkeit im Fokus
Veranstalter: KErn
Datum: 25.06.24

Vorstellung Cluster Ernährung
Referent: Dr. Armin Vikari
Veranstaltung: Kolloquium
Veranstalter: Landesanstalt für Landwirtschaft
Datum: 19.07.24

Milch vs. Pflanzendrinks – kein Vergleich
Referentin: Kathrin Sedlmaier
Veranstaltung: Bio-Jungbauerntag
Veranstalter: Andechser Molkerei
Datum: 13.09.24

Alternative Proteinquellen
Referentin: Kathrin Sedlmaier
Veranstaltung: Bayerischer Bauernverband, interne Veranstaltung
Veranstalter: Bayerischer Bauernverband
Datum: 18.09.24

Ernährungsbildung in der Grundschule – Wir sind Lebensmittelfreunde
Referentin: Vanessa Veit
Veranstaltung: Tag der Schulverpflegung
Veranstalter: NQZ & alle VNS KSV
Datum: 23.09.24

Ernährung im Ganztag
Referentin: Vanessa Veit
Veranstaltung: E-Session der ALP (Akademie für Lehrerfortbildung)
Veranstalter: Alp Dillingen
Datum: 25.09.24

Vorstellung des Escape-Games „Mission Zero Waste“
Referentin: Anita Nadas
Veranstaltung: Pressekonferenz zum Erstaufschlag des Projekts
Veranstalter: StMELF, KErn
Datum: 27.09.24

© shutterstock / Maren Winter

NutrifyME-Posterpräsentation
Referent: Johannes Spörl
Veranstaltung: EIT Food Next Bite
Veranstalter: EIT Food
Datum: 15.10.24

Planetary Health Diet
Referent: Sebastian Wolfrum
Veranstaltung: Offener Klimatreff Büchenbach
Veranstalter: Offener Klimatreff Büchenbach
Datum: 15.10.24

Exchange Bavarian Food Cluster
Referent: Dr. Armin Vikari
Veranstaltung: Internationaler Kooperation Cluster
Veranstalter: Deutsch-Emiratische Industrie- und Handelskammer (AHK)
Datum: 28.10.24

Lebensmittelverschwendung in der Gemeinschaftsverpflegung
Referentin: Anika Dickel
Veranstaltung: FüAk Fortbildung
Veranstalter: FüAk
Datum: 05.11.24

Nachhaltige Ernährungssysteme in der Kommune
Referentin: Anita Nadas
Co-Autoren: Stefanie Rutz
Veranstaltung: RENN-Netzwerktreffen
Veranstalter: RENN
Datum: 05.11.24

Vorstellung Netzwerk Generation 55plus
Referentin: Madeleine Gareiß
Veranstaltung: Netzwerktreffen
Veranstalter: AELF Coburg-Kulmbach
Datum: 13.11.24

Die Planetary Health Diet und ihre Bedeutung für den Pflanzenbau der Zukunft
Referent: Sebastian Wolfrum
Veranstaltung: Pflanzenbauliches Kolloquium LfL
Veranstalter: LfL
Datum: 13.11.24

Milch vs. Pflanzendrinks – kein Vergleich!
Referentin: Kathrin Sedlmaier
Veranstaltung: Oranienburger Milchforum 2024
Veranstalter: MLUA
Datum: 15.11.24

Schulmahlzeiten wertschätzend gestalten
Referentinnen: Vanessa Veit, Martina Fink
Veranstaltung: Ganztagsschulkongress
Veranstalter: Ganztagsschulkongress
Datum: 18.11.24

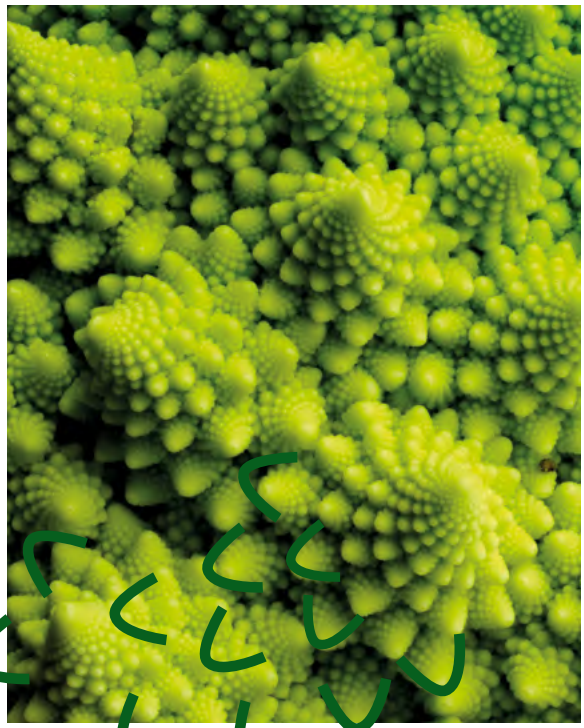
Bildungsmaterial im Bereich Ernährung
Referentin: Ina Bayer
Co-Autoren: Lisa Hoffmann (Projektkraft AELF Augsburg), Jonas Brack (Praktikant, KErn)
Veranstaltung: Seminar „Alltagskompetenz und Lebensökonomie“
Veranstalter: Alp Dillingen
Datum: 28.11.24

Das Führungsteam des KErn (Christine Röger, Dr. Stephan Lück, Dr. Martin Kussmann, Sebastian Wolfrum) präsentierten das KErn und seine Projekte auf zahlreichen internen wie externen Veranstaltungen sowie Meetings, u.a.:

Treffen & Workshops

Adalbert-Raps-Stiftung
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung (ALP)
Bayerischer Bauernverband (BBV)
Campus Kulmbach - Universität Bayreuth
DEHOGA Bayern e.V.
Deutsches Institut für Gemeinschaftsgastronomie (DIG)
Else-Kröner-Fresenius-Stiftung (EKFS)
EIT Food
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT)
IREKS GmbH
Museen im Kulmbacher Mönchshof e.V.
Nutrition Impact Hub gUG
TUM Venture Lab, TU München
VDOE e.V.
Weihenstephaner Nutrition Round Table

Bereichsleiter Dr. Stephan Lück und Moderatorin Yvonne Willicks bei Servicezeit im WDR



TV & Interviews

ProSieben: Galileo
Hessischer Rundfunk: Die Ratgeber
Westdeutscher Rundfunk: Hier und Heute
Westdeutscher Rundfunk: WDR-ServiceZeit
Südwestrundfunk: ARD-Buffet
Münchner Merkur
Ernährungsumschau
Welt am Sonntag
Milchkontor
Redaktionsnetzwerk Deutschland

Intern

– Fachliche Unterstützung der 32 ÄELF sowie der Sachgebiete an den Regierungen inklusive Heimatagenturen
– Fachliche Hintergründe zu Ernährungsthemen für das StMELF

Und viele mehr!

KErn-Fachkongress

Über den Tellerrand

Nachhaltiger, gesünder, genussvoller – so wünschen wir uns die Ernährung der Zukunft. Doch wie lässt sich dieser Anspruch in der Praxis umsetzen? Um diese Frage zu beantworten, brachte das KErn gemeinsam mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und dem Cluster Ernährung beim Fachkongress „Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft" am 20. und 21. November 2024 in München alle Akteure der Wertschöpfungskette an einen Tisch. Gemeinsam suchten diese in interdisziplinären Workshops und Diskussionsrunden nach wegweisenden Impulsen für die Ernährung von morgen.

Ernährungssysteme mit Zukunft

Ob Klimawandel, Versorgungssicherheit, Resilienz oder der Anstieg ernährungsbedingter Krankheiten: Die Herausforderungen der Zukunft sind so vielfältig wie die bestehenden Lösungsansätze.

Daher braucht es den Blick über den Tellerrand: Ziel des zweitägigen Fachkongresses war es, im direkten Austausch fachliche, ideologische und geografische Grenzen zu überwinden, um gemeinsam mehr zu erreichen. Essenzielle Fragen hierfür lauteten: Welche Best-Practice-Beispiele gibt es in Deutschland und europaweit? Wie erreichen wir mehr Wertschätzung für Lebensmittel und ausreichend Wertschöpfung im System?

© KErn / Tobias Hase

Dr. Martin Kussmann (KErn) stellt die Ergebnisse des ersten Kongresstages vor

© KErn / Zwetschke

Zwei hochkarätige Keynote-Speakerinnen setzen zu Beginn der beiden Kongresstage den inhaltlichen Rahmen und gaben motivierende Denkanstöße:

Prof. Dr. Hannelore Daniel zeichnete ein vielfältiges Bild der aktuellen Ernährungssituation und der damit verbundenen Herausforderungen. So untersuchte sie unter anderem die globale Versorgung und aktuellen CO_2-Emissionswerte verschiedener Lebensmittel, neue Produktionsverfahren sowie die Unterstützung von Konsumentenentscheidungen mithilfe von KI.

Ernährungsexpertin Hanni Rützler (futurefoodstudio) analysierte in ihrem Fachvortrag „Ernährung im Wandel – Trends, Tradition & Innovation“ Veränderungsprozesse im Ernährungsverhalten. Ausgelöst durch neue Technologien, Erkenntnisse oder Lebensumstände umfassen diese Veränderungen sowohl den Umgang und die Erwartungen als auch die Wahrnehmung der Bevölkerung und ermöglichen auf diese Art und Weise eine Ernährung der Zukunft.

Aktuelle Verzehrdaten in Bayern

Einen Einblick in den aktuellen Stand unserer Ernährungssysteme lieferten Prof. Dr. Kurt Gedrich (TU München) und Prof. Dr. Jakob Linseisen (LMU München, Universität Augsburg). Sie stellten die Ergebnisse der gemeinsam mit dem KErn durchgeführten Bayerischen Ernährungsstudie „Was isst Bayern?“ vor, welche aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten und Gesundheitsstatus der bayerischen Bevölkerung erfasst. Daraus geht unter anderem hervor, dass der Verzehr von Fleisch und alkoholischen Getränken bei Erwachsenen in Bayern deutlich gesunken ist. Eine weitere positive Überraschung der Studie: Der Konsum an zuckerhaltigen Erfrischungsgetränken ist bei Erwachsenen rückläufig.

Podiumsdiskussion zum Thema Verbraucher mit (von links nach rechts) Jutta Saumweber (Verbraucherzentrale Bayern e. V.), Dr. Laura König (Universität Wien), Dr. Stephan Lück (KErn) und Prof. Dr. Carola Strassner (FH Münster)

Tischgespräche in den Pausen

Impulse und Best Practices aus Deutschland und Europa

Während des Kongresses stellten verschiedene Impulsgeber (m/w) aus Europa ihre Ernährungssysteme mit individuellen Herausforderungen und Chancen sowie Best Practices vor, die sich auf Bayern bzw. Deutschland übertragen lassen. So überzeugte Dänemark mit einem etablierten Bio-Anteil von 90 Prozent in Kantinen sowie dem festen Schulfach Kochen/Ernährung, während Dänemark mit der Etablierung eines Innovationsnetzwerks und Start-up-Förderung punktete. Die Niederlande präsentierten die eigenen Ziele, Strategien sowie Herausforderungen zur Umstrukturierung ihres Ernährungssystems und Erfüllung von Klima-, Ökonomie- sowie Versorgungszielen.

Doch auch in Deutschland finden sich gute Ideen. Besonders technologiebasierte Start-ups und Stiftungsprojekte präsentierten auf dem Kongress ihre neuartigen Ansätze. Diese reichten von KI-getriebene Vorhersagen für Ernte, Beschaffung und Verkauf über datenbasierte Methoden zur Lebensmittelrettung bis hin zu neu entwickelten, nachhaltigen Lebensmitteln. Ebenso vertreten waren verschiedene Gründerzentren und Kooperationsplattformen, welche sich für eine stärkere Vernetzung über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg sowie einen aktiveren Austausch einsetzen.

Breakout-Sessions: gemeinsam Lösungen erarbeiten

Lösungsorientiert und praxisbezogen waren auch die folgenden Break-out-Sessions des Kongresses.

– Planetary Health Diet aus bayerischer Perspektive

– (Gemeinschafts-)Gastronomie & Handwerk zukunftsfähig machen

– Lokale und regionale Wertschöpfungsketten

– Kurze Wege: regionale Vermarktung aus Sicht des Handels

Gemeinsam setzten sich Vertreter (m/w) aus Forschung und Praxis mit den Themen auseinander und erarbeiteten entsprechende Ideen und Anregungen. „Wichtig ist, mal einen Schritt in die richtige Richtung zu machen, statt nach der perfekten Lösung zu suchen und nichts zu tun", fasste Dr. Martin Kussmann (KErn) die Ergebnisse hierbei passend zusammen.

Hanni Rützler bei ihrem Vortrag zur „Ernährung im Wandel – Trends, Tradition und Innovation"

Podiumsdiskussionen

Podiumsdiskussionen boten die Gelegenheit, einzelne Themen eingehender zu diskutieren. Bei der Abendveranstaltung am ersten Kongresstag stand die Frage im Mittelpunkt: „Wie können wir Ernährungsthemen besser kommunizieren?" Die Experten waren sich einig, dass es wichtig sei, dass sich insbesondere Kinder bereits frühzeitig interaktiv mit dem Thema Ernährung befassen sowie Fake-News und Marketingversprechen in sozialen Medien durch die Politik klar von Fakten getrennt werden sollten.

Am zweiten Kongresstag ging es dann um die Frage: „Wie nehmen wir den Verbraucher (m/w) mit?" Hier diskutierten renommierte Ernährungsexperten (m/w) Strategien zur Erfüllung der vielfältigen Bedürfnisse der Verbraucher (m/w), wie beispielsweise Entscheidungshilfen beim Einkauf, die Etablierung von Qualitätsstandards oder Marketingregulierungen durch die Politik.

Die Abendveranstaltung bot viel Raum zum Netzwerken und Erfahrungsaustausch

Nachhaltige Wirkung

Ein Whitepaper, das noch erscheinen wird, fasst die Ergebnisse des Kongresses zusammen. Videos auf der Webseite zum Kongress lassen die Highlights des Kongresses nochmals nacherleben.

Zum Abschluss bot die Diskussion „Wie kann eine zukunftsweisende Zusammenarbeit über die Wertschöpfungskette hinweg gelingen?“ noch einmal einen Überblick über die wichtigsten Erkenntnisse des Kongresses. Dabei betonten die Diskussionsteilnehmer (m/w) unter anderem die Bedeutung vertrauenswürdiger und faktenbasierter Wissensdatenbanken wie dem Ernährungsradar, um die Bevölkerung aktiv über Ernährungsthemen aufzuklären.

Als zusätzliches Highlight wurde die Keynote-Speakerin Prof. Dr. Hannelore Daniel mit dem Bayerischen Löwen geehrt, einer besonderen Verdienstauszeichnung des StMELF. Insgesamt war die Veranstaltung ein voller Erfolg und zählte somit zu den Höhepunkten im Jahresverlauf.

Veranstalter:

KErn
Kompetenzzentrum für Ernährung

LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Cluster Ernährung

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Kongressteam des KErn

Weitere Informationen zu allen Referenten (m/w) sowie den Live-Mitschnitt beider Veranstaltungstage finden Sie unter: **www.kern.bayern.de/ueberdentellerrand**

KErn macht Ernährungswissen erlebbar

Das KErn hat 2024 wieder eindrucksvoll bewiesen, wie vielseitig und anschaulich es Ernährungsthemen vermitteln kann. Mit kreativen Formaten und interaktiven Angeboten begeisterte das KErn bei „Zamanand", „ZuTisch!24" und dem „Peak Performer Kids Camp" Kinder sowie interessierte Verbraucher (m/w) aller Altersgruppen.

Zamanand

Sinneserlebnisse und Wissensdurst

Beim „Zamanand"-Festival am 1. Juni 2024 verwandelte sich der Straßenzug zwischen Odeonsplatz und Siegestor in ein buntes Straßenfest – und das KErn brachte mit den „Erlebnistagen Ernährung" ein informatives Highlight in die Räumlichkeiten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

Aktionen auf der Bühne zeigten: Gesunde Ernährung und Bewegung gehören zusammen

Amtschef Hubert Bittlmayer testete begeistert das Smoothie-Bike des KErn

Besucher (m/w) aller Altersgruppen wurden eingeladen, ihre Sinne bei einem interaktiven Sinnesparcours zu testen und am KErn-Kalorienfahrrad spielerisch zu erfahren, wie viel Energie bestimmte Lebensmittel enthalten. Das Smoothie-Bike begeisterte nicht nur Kinder: Hier konnten sich Gäste durch Muskelkraft erfrischende Smoothies zubereiten – eine praktische Lektion über Lebensmittelrettung inklusive.

In der Fotobox wurde das Lieblingsgemüse zum Kamerastar

Beim Sinnesparcours stellten die Besucher (m/w) ihren Tast-, Geruchs- und Geschmackssinn auf die Probe. Zahlreiche weitere Mitmach- und Infostände vermittelten profundes Wissen zu aktuellen Ernährungsthemen. Am Glücksrad testete das KErn-Team das neu erworbene Ernährungswissen dann direkt. Als Andenken an den tollen Tag gab es schließlich noch ein Bild aus der Fotobox, die mit Obst- und Gemüse-Deko für lustige Schnappschüsse sorgte. Mit über 1.000 Gästen allein am Sonntag war das Programm ein voller Erfolg.

© KErn

Köstliche Gerichte aus Resten gab es für die Besucher (m/w) beim Show Cooking beim ZuTisch!24 in Wirsberg

© KErn

Aus Möhrengrün wurde live würziges Pesto zubereitet

ZuTisch!24

Kulinarische Bildung und Nachhaltigkeit

Auf dem Food-Festival „ZuTisch!24“ in Wirsberg präsentierte sich das KErn im Genussstadel hinter der Kirche mit vielfältigen Aktionen rund um gesunde und nachhaltige Ernährung. Gemeinsam mit Spitzenkoch Marco Hitz zeigte Ernährungsexperte Dr. Stephan Lück in unterhaltsamen Kochshows, wie man aus Lebensmittelresten schmackhafte Gerichte zaubern kann.

Die Besucher (m/w) konnten dabei nicht nur zuschauen, sondern die zubereiteten Köstlichkeiten, wie Pesto aus Möhrengrün oder mediterranen Tomaten-Brotsalat, auch direkt verkosten. Diese praxisnahen Demonstrationen sensibilisierten für einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln und vermittelten wertvolle Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung.

Überreifes Obst ist perfekt für Smoothies

Außerdem gab es am Getränkestand praktische Tipps: Hier wurde gezeigt, wie viel Zucker in beliebten Softdrinks steckt und welche gesunden Alternativen verfügbar sind. Das Highlight für viele war das Smoothie-Bike – hier entstanden nicht nur leckere Getränke, sondern auch ein Bewusstsein dafür, dass überreifes Obst und Gemüse nicht im Müll landen müssen, sondern perfekt für frische Smoothies geeignet sind.

9. Peak Performer Kids Camp

Ernährung für junge Champions

Am 22. und 23. Juni 2024 war das KErn beim 9. Peak Performer Kids Camp in Oberhaching präsent. Rund 100 Kinder und Jugendliche im Alter von 10 bis 14 Jahren erhielten hier die Möglichkeit, spielerisch mehr über gesunde und nachhaltige Ernährung zu lernen. Das Kalorienfahrrad des KErn ermöglichte es den Teilnehmenden, hautnah zu erleben, wie lange man radeln muss, bis die Energie in Snacks wie Pizza oder Gummibärchen verbrannt ist. Ein Modell der Ernährungspyramide veranschaulichte, welche Lebensmittelgruppen in welcher Menge für eine ausgewogene Ernährung wichtig sind.

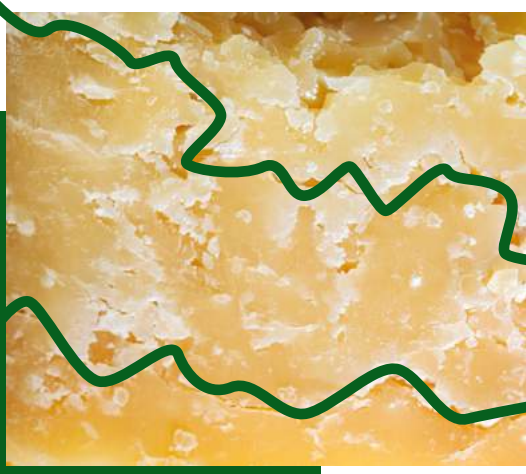
Kaloriengehalt ganz anschaulich: Radeln, bis die Energie von Snacks wie Pizza und Gummibärchen verbrannt ist

Wie viel Zucker steckt in welchem Getränk? Das Quiz verrät es!

Zusätzlich trugen weitere Workshops und sportliche Aktivitäten dazu bei, den Kindern nicht nur Wissen zu vermitteln, sondern auch ihre Teamfähigkeit und persönliche Entwicklung zu fördern. Unter Anleitung von Experten (m/w), wie Profi-Handballer Dominik Klein oder Ski-Langläufer Tobias Angerer, erlebt der Teilnehmende (m/w) ein unvergessliches Wochenende, das sie motivierte, über sich hinauszuwachsen.

Fazit

Ob auf dem Festival, im Camp oder bei anderen Formaten: Das KErn vermittelt Ernährung lebendig und praxisnah. Mit Kreativität und Herzblut gelingt es, Menschen aller Altersgruppen für gesunde und nachhaltige Ernährung zu begeistern.



Rezept-Tipp: Möhrengrün-Pesto

(6 Portionen)

40 g Bio-Möhrengrün

20 g Mandeln, geröstet und gesalzen

120 ml Rapsöl

40 g Parmesan

20 g Cashewnüsse, geröstet und gesalzen

1 Knoblauchzehe

1 Bio-Zitrone

Das Möhrengrün gut waschen, klein schneiden und in einen Messbecher geben.

Den Parmesan reiben, die Knoblauchzehe durchpressen.

Das Möhrengrün mit dem Öl und mithilfe eines Stabmixers glattmixen.

Die Gewürze, Knoblauch, Mandeln, Cashewnüsse und ein daumennagelgroßes Stück der Zitrone dazugeben und glattmixen.

Zum Schluss den geriebenen Käse von Hand mit einem Löffel einrühren.

Das Pesto kann anschließend in Vorratsgläser gefüllt und aufbewahrt werden. Kühl gelagert hält es sich so mehrere Wochen.

© KErn / Ullrich

→ Links:
www.kern.bayern.de/zamanand
www.kern.bayern.de/zutisch24
www.kern.bayern.de/peakperformer24

Veranstaltungen 2024

Wir machen uns stark für gute Ernährung: In diesem Sinne organisierte das KErn 2024 zahlreiche Veranstaltungen in unterschiedlichen Formaten, vom (Online-)Seminar bis hin zum mehrtägigen Fachkongress.

Praxis Referentenschulung im Netzwerk JEF 0-3
Schulung
Online
21.02.24: 09.00 – 15.00 Uhr

Praxis Referentenschulung im Netzwerk JEF 0-3
Schulung
Online
28.02.24: 09.00 – 15.00 Uhr

Die neue Bio-AHV-Verordnung – kurz erklärt
Informationsveranstaltung
Online
19.03.24: 14.00 – 16.00 Uhr

Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse
Informationsveranstaltung
Online
27.03.24: 14.30 – 15.30 Uhr

Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen
Fachveranstaltung
StMELF, Ludwigstr. 2, 80539 München
10.04.24: 10.00 – 12.45 Uhr

Online-Infoveranstaltung zum Coaching KSV
Informationsveranstaltung
Online
11.04.24 15.00 – 16.30 Uhr

Fachtagung Rindfleisch – gemeinsam in die Zukunft
Fachtagung
Gasthaus Goldener Stern, Dorfstr. 1, 86316 Friedberg
18.04.24: 10.00 – 17.00 Uhr

Qualifizierung Gewürz-Sommelier®
Seminar
MuPäZ, Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach
19.04.24 – 11.08.24

© KErn / Tobias Hase

Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse
Informationsveranstaltung
Online
24.04.24: 14.30 – 15.30 Uhr

Referentenschulung im Netzwerk Generation 55plus
Schulung
AELF Regensburg, Lechstr. 50, 93057 Regensburg
14.05.24: 09.30 – 16.30 Uhr

FRiDGE Final Conference 2024
Fachveranstaltung
Budapest, Ungarn
24.05.24: 07.00 Uhr – 26.05.24: 14.30 Uhr

Fachtag Klinikverpflegung – Nachhaltigkeit im Fokus
Fachveranstaltung
Meistersingerhalle, Münchener Str. 19, 90478 Nürnberg
25.06.24: 13.30 – 18.00 Uhr

Bottlenecks of Novel Foods – Teil 1
Fachveranstaltung
House of Communication, Friedenstr. 24,
81671 München
27.06.24: 09.00 – 17.00 Uhr

Auftaktveranstaltung Zwetschgenwochen in der fränkischen Gastronomie
Fachveranstaltung
Obstinformationszentrum Hiltpoltstein,
Möchser Weg 12, 91355 Hiltpoltstein
09.07.24

Nachhaltig ernährt von Anfang an: von klein auf essen für die Zukunft
Schulung
Online
10.07.24: 09.00 – 11.00 Uhr

Infostand auf der Landesgartenschau Kirchheim
Messe
Kirchheim bei München
12.07.24 – 17.07.24

Gemeinsam essen am offenen Mittagstisch
Veranstaltung
Online
01.10.24: 14.30 – 16.00 Uhr

Online-Forum Junge Eltern/Familie: Kinderernährung in Bewegung – Natur pur im Trend?
Fachveranstaltung
Online / TV1 GmbH Betastr. 9a, Unterföhring
10.10.24: 09.00 – 13.00 Uhr

Fachtag Milch und Ernährungsmythen
Fachtagung
smartvillage Bogenhausen
Rosenkavalierplatz 13, 81925 München
15.10.24: 09.00 – 16.00 Uhr

Vorstellung der Bayerischen Ernährungsstudie
Veranstaltung
Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus
Ludwigstr. 2, 80539 München
21.10.24: 13.00 – 16.30 Uhr

Vorstellung der Projekte der AG „Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung“
Netzwerktreffen
Gunzenhausen
05.11.24: 08.00 – 17.00 Uhr

Referentenschulung im Netzwerk „Junge Eltern/ Familien mit Kindern von 0–3 Jahren“, Teil 2
Schulung
Online
05.11.24: 09.00 – 15.00 Uhr

Infoveranstaltung Coaching Gemeinschaftsverpflegung
Informationsveranstaltung
Online
13.11.24: 14.30 – 16.00 Uhr

Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Siegel und Zertifizierung
Informationsveranstaltung
Online
14.11.24: 14.00 – 16.00 Uhr

Fachkongress
Über den Tellerrand: Ernährungssysteme mit Zukunft
Fachtagung
Konferenzzentrum der Hanns Seidel Stiftung,
Lazarettstr. 33, 80636 München
20.11.24: 13.00 Uhr – 21.11.24: 17.00 Uhr

Workshop „Miesbacher Weidekalb“
Workshop
Grünes Zentrum Holzkirchen, Rudolf-Diesel-Ring 1a,
83607 Holzkirchen
22.11.24: 09.30 – 15.00 Uhr

---

4. GastroRegioTag
Netzwerkveranstaltung
das asam, Freiherr-von-Aretin-Platz 2,
94501 Aldersbach
25.11.24: 09.30 – 16.00 Uhr

Bottlenecks of Novel Foods – Teil 2
Fachveranstaltung
House of Communication, Friedenstr. 24,
81671 München
28.11.24: 09.00 – 17.00 Uhr

Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse
Informationsveranstaltung
Online
10.12.24: 14.30 – 15.30 Uhr

Nachhaltig

Unsere bayernweiten Projekte nehmen alle Settings in den Blick – sowohl auf Ebene der Privathaushalte und Kommunen als auch im Kontext der Gemeinschaftsverpflegung. Im Fokus unserer Aktivitäten stehen die Lebensmittelwertschätzung und die Konzeption skalierbarer Maßnahmen, um eine nachhaltige Ernährungsweise in allen Lebenswelten zu verankern.

Nachhaltig

Mission Zero Waste

Vom Feld bis in den Kühlschrank: Lebensmittel gehen entlang der gesamten Wertschöpfungskette verloren. Dies hat weitreichende Auswirkungen auf Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft. In Bayern enden im Durchschnitt pro Person und Jahr 70 Kilogramm Lebensmittel im Abfall.

Um Jugendliche für das Thema zu sensibilisieren, hat das KErn das interaktive Spiel „Mission Zero Waste: Zeitreise gegen die Lebensmittelverschwendung“ entwickelt. Der mobile Escape-Room vermittelt Jugendlichen im Alter von 13 bis 17 Jahren Hintergründe und Lösungsansätze zur Lebensmittelverschwendung und zeigt ihnen, wie sie selbst aktiv werden können.

Was ist ein mobiler Escape-Room?

In einem traditionellen Escape-Room werden die Spielerinnen und Spieler in einen fest installierten Raum eingeschlossen. Dort müssen sie Rätsel lösen, Hinweise finden und Aufgaben abschließen, um aus dem Raum zu entkommen, bevor eine vorgegebene Zeit abläuft. Mobile Escape-Rooms ermöglichen ein ähnliches Spielerlebnis, können jedoch an verschiedenen Standorten aufgebaut werden. Dadurch sind sie einfach zu transportieren und flexibel einsetzbar. Pädagogisch betrachtet bieten sie eine unterhaltsame Möglichkeit, um die Fähigkeit zur Zusammenarbeit im Team zu schulen und zugleich neue Lerninhalte durch eigenes Erfahren zu erarbeiten.

Alle Materialien des Escape-Games in einem Koffer

Über das Spiel

Das Spiel „Mission Zero Waste: Zeitreise gegen die Lebensmittelverschwendung“ richtet sich an Jugendliche im Alter von 13 bis 17 Jahren. In mehreren Teams begeben sich die Teilnehmer (m/w) auf eine fesselnde Reise in die Vergangenheit, wo sie sich verschiedenen Herausforderungen zu insgesamt fünf Stationen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette stellen. In der interaktiven Umgebung eines mobilen Escape-Rooms lösen die Jugendlichen dabei spannende Aufgaben und Rätsel – und lernen, wie eine frühzeitige Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung zur Eindämmung der Klimakrise beiträgt.

Zielsetzung

Neben der Erweiterung von Kenntnissen zur Lebensmittelverschwendung regt das Escape-Game die Jugendlichen an, selbst Maßnahmen und Projekte voranzutreiben – zum Beispiel an den Schulen, in der Gemeinde oder im privaten Umfeld. Der interaktive Charakter des Spiels stärkt zugleich die sozialen und kommunikativen Kompetenzen der Jugendlichen.

Inhalt

Alle notwendigen Materialien zur Durchführung des Spiels befinden sich kompakt in einer tragbaren Kiste, sodass das Spiel in einem Gruppenraum oder Klassenzimmer gespielt werden kann. Zur Unterstützung für Betreuungs- und Lehrkräfte enthält die Kiste auch eine ausführliche Spielanleitung. Soll das Escape-Game im Rahmen eines Projekttages durchgeführt werden, steht dafür außerdem ein Leitfaden zur Verfügung.

Ablauf

Die teilnehmenden Jugendlichen werden analog zu den verschiedenen Wertschöpfungsstufen im Spiel in fünf Kleingruppen aufgeteilt: Bauernhof, Fabrik, Supermarkt, Mensa und Familienküche. Jede Kleingruppe löst nun spezielle Aufgaben für die jeweilige Wertschöpfungsstufe, bis schließlich gemeinschaftlich ein finaler Geheimcode geknackt werden kann.

Kooperation und die spielerische Auseinandersetzung mit Lebensmittelverschwendung sind Grundlage für die Lösung des Spiels. In einer Nachbesprechung fassen die einzelnen Kleingruppen die erarbeiteten Inhalte ihrer Wertschöpfungsstufe zusammen, um allen Jugendlichen die Problematiken der einzelnen Stufen aufzuzeigen.

© KErn / Dietz

Ein Projekt der
AG Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung

Wussten Sie schon?
Spielerisches Lernen hat viele Vorteile, besonders für Kinder, aber auch für Erwachsene. So bleiben Inhalte, die in einem spielerischen Kontext vermittelt werden, länger im Gedächtnis.

Nachbericht zur Premiere des Escape-Games „Zero Waste – eine Zeitreise gegen die Lebensmittelverschwendung“

Wie hängen weggeworfene Lebensmittel und die Klimakrise zusammen? Warum und an welchen Stellen der Wertschöpfungskette landen Lebensmittel im Müll, und was können Jugendliche dagegen tun?

Diese und ähnliche Fragen adressiert das vom StMELF finanzierte und vom KErn zusammen mit der Agentur Wegesrand entwickelte mobile Escape-Game „Mission Zero Waste: Zeitreise gegen die Lebensmittelverschwendung“.

Am 27. September 2024 wurde im Rahmen der bayerischen Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung das Spiel im Jugendzentrum Space in Freilassing vorgestellt. Nach einer ausgiebigen Stärkung mit einem Foodsharing-Büffet waren 24 Jugendliche aus der örtlichen Berufsschule, dem Gymnasium in Bad Reichenhall und der Mittelschule Mitterfelden voller Eifer dabei und haben in fünf Teams Rätsel gelöst, um ihre gemeinsame Mission – die Eliminierung der Lebensmittelverschwendung – erfolgreich abzuschließen. Neben mehr Wertschätzung für Lebensmittel lernten die Spielenden verschiedene Ursachen für Lebensmittelabfälle entlang der Wertschöpfungskette kennen und ermittelten mögliche Lösungsansätze zu deren Vermeidung auf spielerische Weise. Am Ende gab es für alle Teilnehmer (m/w) als kleines Dankeschön eine Lebensmittel-Retterbox für zu Hause und gerettete, gefriergetrocknete Erdbeeren aus der Region.

Ausblick

Ab Mitte des Jahres 2025 kann das Escape-Game in Jugendgruppen und bayerischen Schulen eingesetzt werden.

→ Links:
www.kern.bayern.de/escapegame

Nachhaltig

Gemeinsam. Lebensmittel. Feiern

Lebensmittelverschwendung ist eine große Herausforderung, die mit Blick auf die Klimakrise dringend angepackt werden muss. In Bayern gibt es bereits auf allen Stufen der Wertschöpfungskette zahlreiche Aktivitäten, die zeigen, wie Lebensmittel und Reststoffe vor dem Müll gerettet werden können.

Im Fokus der neuen, fünfteiligen Podcast-Reihe „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern – mit den Ernährungspionieren den Kreislauf schließen" des KErn stehen Pioniere (m/w) aus der Landwirtschaft, der Verarbeitung, aus dem Handel, der Gemeinschaftsverpflegung und aus Privathaushalten. Sie alle haben eines gemeinsam: den Mut, in ihrem Bereich neue und teils ungewöhnliche Lösungen zur Lebensmittelrettung auszuprobieren und in Kreisläufen zu denken.

Die bekannte BR-Moderatorin Brigitte Theile nimmt die Hörer (m/w) mit in verschiedene Lebenswelten und stellt in jeder der fünf Folgen neue Pioniere (m/w) vor. Die Beiträge inspirieren, das eigene Verhalten im Umgang mit Lebensmitteln zu überdenken und Veränderungen umzusetzen. Alle Folgen sind auf den gängigen Podcast-Plattformen verfügbar.

Folge 1: Pioniere (m/w) der Landwirtschaft

In der ersten Folge der KErn-Podcastreihe „Gemeinsam. Lebensmittel.Feiern" stellen wir zwei Pioniere (m/w) aus der Landwirtschaft vor, die „Upcycling" von Lebensmitteln betreiben. Das heißt, aus Resten, die oft entsorgt werden, entstehen neue Lebensmittel. Die beiden Pioniere in Folge 1 sind Birgit Dinauer und Christoph Wasinger aus der Oberpfalz.

Birgit Dinauer baut zusammen mit ihrem Mann auf den Feldern des historischen Hofes Lein, Sonnenblumen, Raps und Senf an und verarbeitet die Früchte zu Öl. Das Neue an dem Konzept ist die Weiterverarbeitung des anfallenden Tresters zu Mehl und isoliertem Protein.

Eine übergroße Erdbeerernte und die Liebe seiner Kinder zu gefriergetrockneten Erdbeeren brachten Christoph Wasinger auf die Idee, in die Weiterverarbeitung der Erdbeeren einzusteigen und diese in gefriergetrockneter Form anzubieten.

Folge 2: Pioniere (m/w) der Verarbeitung

In der zweiten Folge der Podcast-Reihe „Gemeinsam. Lebensmittel.Feiern" stellen wir zwei Pioniere aus der Verarbeitung vor, die mit innovativen Ideen und Erfindergeist Lebensmittel retten. Sie lernen Stefan Geisenhofer kennen, einen Bäckermeister aus Freising, der altbackenem Brot zu einem zweiten Leben verhilft und daraus frische Brote mit einer längeren Haltbarkeit sowie leckere Snacks herstellt. Außerdem setzt er ein ausgeklügeltes Warenwirtschaftssystem um und kann mit diesen Maßnahmen die Lebensmittelverschwendung reduzieren.

Eine Brauerei zu Hause brachte Studenten aus Freising dazu, sich eine Verwertungsidee für den beim Bierbrauen anfallenden Reststoff, den Biertreber, zu überlegen. Im interdisziplinären Team war die Idee geboren, aus Biertreber eine Milchalternative herzustellen, die schmeckt und einen hohen Proteingehalt und wenig Zucker enthält.

Folge 3: Pioniere (m/w) des Handels

Die dritte Folge unserer Podcast-Reihe „Gemeinsam. Lebensmittel.Feiern" führt uns in den Handel und stellt zwei Händler vor, die neue Wege gehen, um Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Brigitte Theile nimmt die Hörer mit in einen Supermarkt, der als besondere Erlebniswelt die Kunden (m/w) animiert, Lebensmittel zu retten. Außerdem geht es in einen Laden, der ausschließlich gerettete Lebensmittel anbietet und mit der „Solidarischen Kasse" Menschen unterstützt, die sehr wenig Geld zur Verfügung haben.

© KErn / Maria Irl

Der neue Podcast des KErn - „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern" mit BR-Moderatorin Brigitte Theile

Die beiden Pioniere im Handel in Folge 3 sind Robin Hertschek, der im Münchner Raum einen großen Supermarkt betreibt, und Johanna von der Teilerei in Erlangen, die zusammen mit anderen Vordenkern ein Konzept entwickelt hat, um geretteten Lebensmitteln eine zweite Chance zu geben.

Folge 4: Pioniere (m/w) der Gemeinschaftsverpflegung

Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein großer Hebel für eine gesunde und nachhaltige Ernährung. Steffen Schelle, Küchenleiter des Alten- und Pflegeheims St. Martin der Caritas gGmbH St. Heinrich und Kunigunde in Bayreuth, hat ein effizientes Abfallmonitoring in seinem Haus entwickelt und leitet daraus Maßnahmen für optimierte Küchenprozesse und die Kommunikation ab.

Im Haus für Kinder Hirschgarten in München lernen wir den Leiter Christopher Kraus sowie Sarah Quintel von der ehrenamtlichen Organisation Foodgrube kennen. Die Foodgrube rettet „übriges" Gemüse von Landwirten aus der Region und liefert es ins Haus für Kinder, wo es in der Kita-Küche verarbeitet wird.

Folge 5: Pioniere (m/w) im Privathaushalt

In der fünften und vorerst letzten Folge unserer Podcast-Reihe „Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern" stellen wir zwei private Initiativen als Wegbereiter der Lebensmittelrettung vor. Daniela Schnagl-Vitak von der privaten Initiative „Lebensmittelretter" organisiert zusammen mit anderen Ehrenamtlichen die Abholung von Lebensmitteln in Supermärkten und die Verteilung der geretteten Lebensmittel über eine App. Um interessierten Personen die Scheu vor geretteten Lebensmitteln zu nehmen, hat sie dazu ein Hygienekonzept auf Basis der rechtlichen Vorgaben entwickelt.

Für Peter Kaiser von der „Rosenheimer Leibspeise e. V." steht vor allem der soziale Aspekt der Lebensmittelrettung im Vordergrund. Neben der Ausgabe der geretteten Lebensmittel organisiert er einmal im Monat ein gemeinsames Essen aus geretteten Lebensmitteln.

Ein Projekt der
AG Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung

→ Links:
www.kern.bayern.de/podcast

Nachhaltig

Gemeinsam. Lebensmittel. Retten

Im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!“ vom 29.9. bis 6.10.2024 stellte das KErn die Lebensmittelverschwendung und -rettung in den Mittelpunkt und rief Privatpersonen, Unternehmen, Vereine und Verbände zum Mitmachen durch eigene Aktionen auf. Dazu fanden sich auf der Homepage täglich neue Informationen, Materialien und Projekte zur Rettung von Lebensmitteln.

Informationen zu allen nachfolgenden Projekten finden Sie gebündelt auf der Homepage unter:
www.kern.bayern.de/nachhaltig

Ein Erntetag auf der Streuobstwiese für Familien in Kooperation mit Landwirten

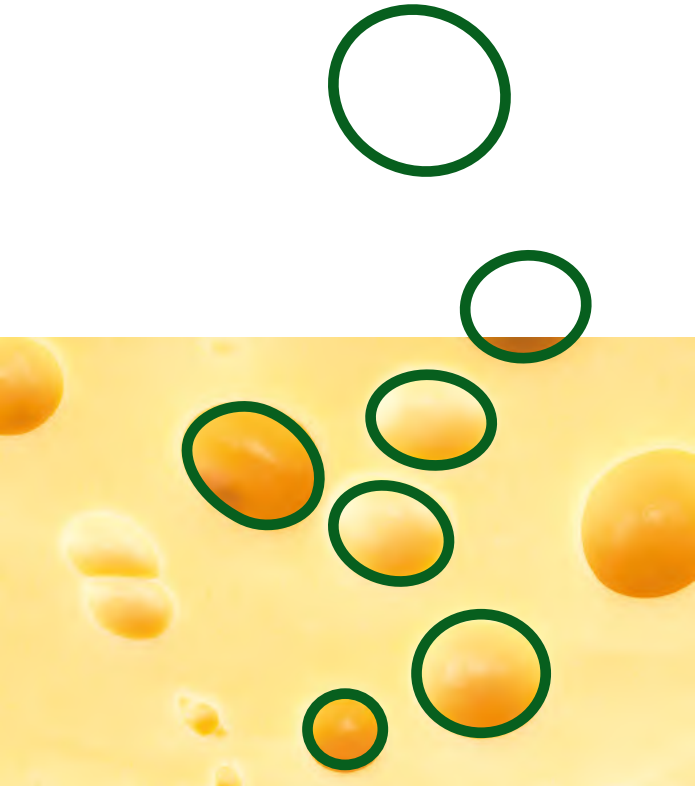
Verpflegung aus geretteten Lebensmitteln bei öffentlichen Veranstaltungen in Kooperation mit Kommunen

Handlungsleitfaden

Oft fehlt es an Inspiration und dem nötigen Know-how, um in Sachen Lebensmittelrettung aktiv zu werden. Der „Leitfaden zur Durchführung von Aktionen zur Lebensmittelrettung und -wertschätzung“ bietet öffentlichen Einrichtungen und Behörden, aber auch allen anderen Interessierten eine Handreichung und dient zugleich als Ideenpool: Neben Hintergrundinformationen und Inspirationen für mögliche Maßnahmen enthält der Handlungsleitfaden auch praktische Tipps von der Planung bis zur Evaluation.

Wussten Sie schon?

Mit 58 Prozent (6,3 Mio. Tonnen) entsteht der Großteil der Lebensmittelabfälle in privaten Haushalten. Verbraucher (m/w) werfen im Schnitt ca. 70 kg Lebensmittel im Jahr weg.



Die Materialien entstanden im Rahmen des Bayreuther Kooperationsprojekts „Kitas retten Lebensmittel", das zeigt, wie Kitas durch individuelle Ansätze und die Einbeziehung der gesamten Kitafamilie – von den Kindern bis zu den Eltern – erhebliche Einsparungen erzielen können. Das Projekt veranschaulicht, wie Kitas ihre Lebensmittelabfälle senken und das Thema Lebensmittelwertschätzung fest im Alltag integrieren können. So leisten sie nicht nur einen wertvollen Beitrag zum Klima- und Ressourcenschutz, sondern fördern auch ein nachhaltiges Bewusstsein bei den Kindern für den verantwortungsvollen Umgang mit Lebensmitteln.

Factsheets für Kitas

Kindertagesstätten spielen eine zentrale Rolle bei der Vermeidung von Lebensmittelabfällen. Mit einer durchschnittlichen Abfallquote von 19 Prozent haben sie großes Potenzial, Lebensmittelabfälle zu reduzieren und sind wichtige Multiplikatoren für Lebensmittelwertschätzung.

Das neue Poster der Serie „Lebensmittel.Retten" soll Kitas motivieren und sensibilisieren, sich aktiv mit der Reduzierung von Abfällen auseinanderzusetzen. Es kann öffentlich eingesetzt werden, um das eigene Engagement zu zeigen. Ergänzend stellen die vier Factsheets konkrete Schritte und mit praktischen Empfehlungen und Tipps vor, die helfen, Abfälle zu minimieren.

← Hier geht's zu den Kita-Factsheets

Ein Projekt der
AG Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung

→ Links:
www.kern.bayern.de/nachhaltig

Kinder an einer Grundschule in Ingolstadt erhielten im Rahmen der bayerischen Bio-Brotbox-Aktion das Kinderbuch „Super Mörio rettet die Ernte", in dem das Thema Lebensmittelverschwendung kindgerecht vermittelt wird

Verteilung in ganz Bayern

Zum Start der Einschulung 2024 und passend zur bundesweiten Aktionswoche „Zu gut für die Tonne!" wurde die Erstauflage im Rahmen der Bio-Brotbox-Aktion und des World Cleanup Days an ausgewählten Grundschulen in Bayern verteilt.

Im Rahmen von Autorenlesungen in der Stadtbücherei Freising sowie in Schulklassen vor Ort wurde das Buch dem jungen Publikum vorgestellt.

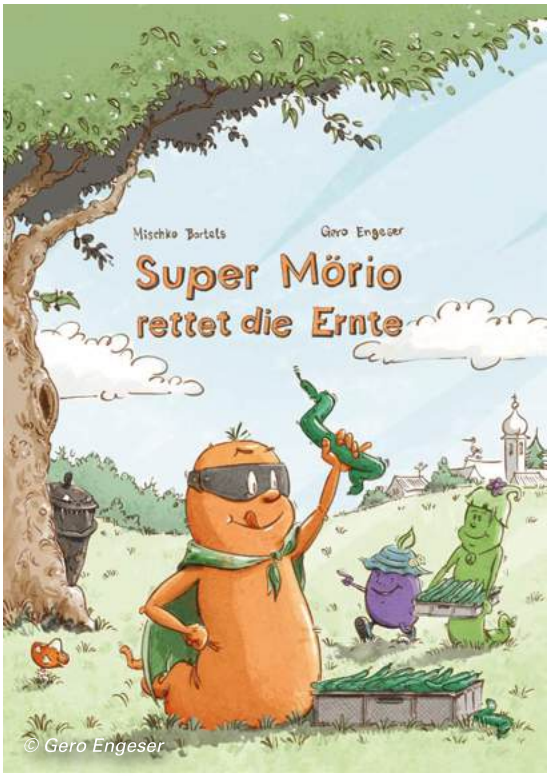
Kinderbuch

Die Weichen für mehr Lebensmittelwertschätzung können nicht früh genug gestellt werden. Grundschüler (m/w) sind für die Rettung von Lebensmitteln eine aufgeschlossene Zielgruppe und tragen die erlernten Kenntnisse als Multiplikatoren (m/w) in ihre Familien. Mit dem Kinderbuchprojekt „Super Mörio rettet die Ernte" hat das KErn zusammen mit dem Foodsharing Café übrig e.V. eine unterhaltsame und informative Lektüre für Erstleser (m/w) entwickelt, die das Engagement für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln fördert.

Inhalte des Kinderbuchs

Mit dem Bilderbuch „Super Mörio rettet die Ernte" begeben sich Kinder im Alter von 6 bis 8 Jahren auf eine spannende Reise gegen Lebensmittelverschwendung. Gemeinsam mit seinen Freundinnen Heidi Krumm und Paula Pflaume hilft Mörio der Bäuerin Berta bei der Gurkenernte – und zeigt, dass bei Gemüse nicht nur die Optik zählt. Neben der spannenden Geschichte enthält das Bilderbuch mit Texten von Mischko Bartels und Illustrationen von Gero Engeser auch leckere Gurkenrezepte und vermittelt spielerisch weiterführende Fakten zum Thema Lebensmittelverschwendung.

Das Buch im praktischen DIN-A5-Format ist sowohl als Unterrichtsmaterial als auch zum Selbstlesen oder Vorlesen geeignet und über das KErn-Bestellportal zum Druckkostenpreis erhältlich.



Ein Projekt der
AG Nachhaltiger Konsum und Lebensmittelverschwendung

→ Links:
www.kern.bayern.de/supermoerio

Bayernkarte

Wenn es um die Rettung von Lebensmitteln geht, bietet die Gemeinschaftsverpflegung ein ungemeines Potenzial. Zahlreiche Einrichtungen in ganz Bayern zeigen bereits, wie es geht. Ob Betriebskantine, Seniorenheim, Kindertagesstätte oder Schulmensa: Mit der Bayernkarte macht das KErn seit Oktober 2024 das Engagement innerhalb der bayerischen Gemeinschaftsverpflegung sichtbar und liefert inspirierende Beispiele.

Darstellung über BayernAtlas

Das Projektteam hat sich hinsichtlich der Darstellung für die Internetanwendung BayernAtlas entschieden, um die Standorte der jeweiligen Einrichtungen zu veranschaulichen. BayernAtlas ist ein Viewer für Geodaten der Bayerischen Vermessungsverwaltung. Er überzeugte das Team vor allem durch seine detaillierten Karten und individuellen Anpassungsmöglichkeiten. Im Gegensatz zu Google Maps erfasst der BayernAtlas allerdings keine personenbezogenen Daten oder Bewegungsprofile. Er ist rein sachbezogen und werbefrei, was ihn für das KErn und andere Behörden als datensensible Nutzer (m/w) besonders interessant macht.

Das Team des Seniorenzentrums Servatius als Lebensmittelretter und Gemeinschaftsverpflegung innerhalb der Bayernkarte

Vielfältige Maßnahmen in ganz Bayern

Das beschriebene Engagement umfasst eine Vielzahl von Ansätzen, die auf Effizienz und Nachhaltigkeit setzen. Eine zentrale Maßnahme ist das regelmäßige Abfallmonitoring, bei dem der Biomüll zweimal jährlich analysiert wird, um herauszufinden, welche Lebensmittel in welchen Mengen weggeworfen werden. Auf Basis dieser Auswertungen werden Einkaufs-, Lagerungs- und Verbrauchsprozesse optimiert, um die Abfälle zu verringern.

Ein weiterer Ansatz ist die präzise Essensplanung und -bestellung, bei der die genaue Menge an benötigten Lebensmitteln ermittelt wird. Hierbei kommen kleine Probierportionen und die Möglichkeit für Nachschlag zum Einsatz, um sicherzustellen, dass nur so viel wie nötig zubereitet wird. Zudem wird eine aktive Kommunikation mit den Nutzern (m/w) gefördert, sodass diese ihre Wünsche klar formulieren können und dadurch weniger Essen übrig bleibt.

Ein weiteres wichtiges Konzept ist der Schöpfkellenplan, der die Ausgabe der Mahlzeiten regelt und dabei hilft, Überportionierungen zu vermeiden. Durch die tägliche und wöchentliche Anpassung der Essensmengen an den tatsächlichen Bedarf wird eine präzise und bedarfsorientierte Zubereitung ermöglicht. Zusätzlich wird in einigen Einrichtungen die Rettung von überschüssigen Lebensmitteln durch Kooperationen mit lokalen Landwirten oder Lebensmittelrettungsorganisationen umgesetzt. Diese Maßnahmen tragen dazu bei, Lebensmittel vor der Entsorgung zu bewahren und sinnvoll weiterzugeben.

Die entstandene Bayernkarte wächst seit der Veröffentlichung stetig weiter, sodass zukünftig immer mehr Good-Practice-Beispiele aus der Gemeinschaftsverpflegung hinzukommen – aus der Praxis für die Praxis.

→ Links:
www.kern.bayern.de/bayernkarte

Nachhaltig

Logistikkonzepte zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie

Die bayerische Gastronomie ist eng mit regionalen Produkten und traditioneller Handwerkskunst verbunden. Um die Versorgung mit hochwertigen, regionalen Lebensmitteln effizient zu gestalten, spielen innovative Logistikkonzepte eine entscheidende Rolle.

Herausforderungen der regionalen Lieferketten

Viele regionale Erzeuger stehen vor logistischen Hürden: kleine Produktionsmengen, begrenzte Lagerkapazitäten und hohe Transportkosten erschweren den direkten Vertrieb an gastronomische Betriebe. Gleichzeitig erwarten Gastronomen eine zuverlässige, flexible Belieferung, um frische Produkte in ihre Speisekarte zu integrieren. Im Hinblick auf Nachhaltigkeit und Wertschöpfung für die Region ist eine effiziente, gut funktionierende Logistik zudem auch nicht nur eine Frage der Wirtschaftlichkeit, sondern auch ein Beitrag zur Nachhaltigkeit: Durch die Reduzierung von Transportwegen, den Einsatz emissionsarmer Fahrzeuge und die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung trägt eine optimierte Logistik maßgeblich zum Umwelt- und Klimaschutz bei. Gleichzeitig stärkt sie die regionale Wertschöpfung, indem sie kleineren Betrieben bessere Marktchancen eröffnet.

Mit dem Ziel der Bewertung von Logistikkonzepten für den Regionalvertrieb von Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV) initiierten der Cluster Ernährung am KErn in Kulmbach mit Projektmanagerin

Susanne Stübinger und die Universität Bayreuth, Lehrstuhl für „Food Supply Chain Management“ unter der Leitung von Prof. Dr. Christian Fikar, das Forschungsprojekt „Logistikkonzepte zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie“.

Vergleich verschiedener Logistiklösungen

Die Zielsetzung des wissenschaftlich begleiteten Pilotversuchs bestand darin, in zwei ausgewählten Pilotregionen Lebensmittel direkt von regionalen Erzeugern bzw. Verarbeitern an die bayerische Gastronomie zu liefern. Dafür sollten Logistiklösungen in den Testregionen Oberpfalz mit der „Regionalinitiative LandGenuss Bayerwald“ und Oberfranken mit dem Vorhaben „Regionale Lebensmittelversorgung Fichtelgebirge“ der Modellregion Fichtelgebirge analysiert, hinsichtlich verschiedener Kriterien bewertet sowie die Umsetzungsmöglichkeit und langfristigen Erfolgschancen der vorgeschlagenen Lösungen herausgearbeitet werden.

Zusätzlich erfolgte die Entwicklung eines simulations- und optimierungsorientierten Entscheidungsunterstützungssystems, um Konzepte und unterschiedliche Konfigurationen in risikofreien Umgegeben bewerten zu können und nach Projektabschluss auch für andere Regionen und unterschiedliche Ausgangssituationen passende Logistiklösungen berechnen zu können.

UNIVERSITÄT BAYREUTH

Das Projekt begleitete somit zwei Pilotregionen in Bayern, um sinnvolle Logistiklösungen zum Vertrieb von regionalen Lebensmitteln aufzusetzen bzw. bestehende Strukturen zu optimieren und übertragbare Erkenntnisse für zukünftige Logistikstrukturen zu gewinnen. Dadurch sollten regionale Wertschöpfungsketten und funktionierende regionale Wirtschaftsbeziehungen sowie Lieferwege, die weder Zeit- noch Kostenrahmen sprengen, langfristig gestärkt werden. Auch die Versorgungssicherheit im Allgemeinen und die Steigerung der Angebots-Attraktivität für Gäste und Kunden waren wichtige Aspekte. Der Schwerpunkt lag in diesem Projekt auf regional erzeugten bzw. verarbeiteten Produkten (biologisch oder konventionell). Im Fokus standen realistische Umsetzungsmöglichkeiten und langfristige Erfolgschancen, auch in Hinblick auf Digitalisierung und Skalierung regionaler Systeme.

Modellgetriebene Entscheidungsunterstützung

Als Hauptmethode zum Vergleich verschiedener Logistikkonzepte diente ein erweitertes modellgetriebenes Entscheidungsunterstützungssystem, basierend auf Fikar und Leithner (2021), um die Situationen in den Pilotregionen Fichtelgebirge und Cham abbilden zu können. Dieses System ermöglichte eine Optimierung unterschiedlicher Logistikstrategien in simulierter Umgebung und dient der mittelfristigen taktischen Planung. Hierbei wurde vor allem die Möglichkeit eines „Food Hubs“ (Regionales Verteilerzentrum) zur Konsolidierung von Lieferungen zusätzlich beachtet. Zur Unterstützung des Pilottests und zur Analyse der Lieferrouten in der Pilotregion Cham wurde zusätzlich ein Planungstool entwickelt, welches den täglichen operativen Einsatz unterstützen sollte. Zudem konnte die bei der regionalen Versorgung im Zuge der Saisonalität auftretende Variation der Anzahl an Bestellungen pro Auslieferungstag berücksichtigt werden und ermöglichte somit zusätzlich Aussagen zur Skalierung der verschiedenen Systeme. So konnten durch Einsparungen von Arbeitszeit während der Planung sowie der veranschlagten Fahrzeit während der Auslieferung nachweislich Kosten reduziert werden.

© shutterstock / Baloncici

Fazit und Ausblick

Die gewonnenen Erkenntnisse aus dem Logistikprojekt können bis zu einem gewissen Grad auf andere regionale Lebensmittelnetzwerke mit dem Ziel der Versorgung des AHV-Bereichs übertragen werden. So könnten diese von bereits erprobten Abläufen sowie von Erfahrungswerten, insbesondere bei der effizienteren Gestaltung der Logistik, profitieren.

Insgesamt erfordert die Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie ein Zusammenspiel aus innovativen Logistiklösungen, digitaler Vernetzung und regionaler Zusammenarbeit. Erfolgreiche Modelle – wie im vorliegenden Projekt – zeigen, dass eine nachhaltige und effiziente Versorgung sowohl ökologischen als auch ökonomischen Mehrwert schafft. In Zukunft gilt es, bestehende Konzepte weiterzuentwickeln und neue Technologien zur Unterstützung regionaler Lieferketten gezielt einzusetzen.

Ein Projekt des
Cluster Ernährung

→ Links:
www.cluster-bayern-ernaehrung.de

Nachhaltig

Gut.gekocht. gewinnt

Wettbewerb für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung in Bayern

Die Fachjury mit den Gewinnern (m/w) des Wettbewerbs

Im September 2023 fiel der Startschuss für den Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt", der vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) ins Leben gerufen und vom KErn durchgeführt wurde. Ziel dieses Wettbewerbs war es, das Engagement bayerischer Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen im Bereich der Nachhaltigkeit sichtbar zu machen und ihre innovativen Ansätze als Vorbild für andere Einrichtungen hervorzuheben. Der Wettbewerb sollte damit sowohl die Vorreiterrolle engagierter Einrichtungen stärken als auch weitere Akteure motivieren, nachhaltige Konzepte zu entwickeln und umzusetzen.

Teilnehmen konnten alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kitas, Schulen, Betriebe und Behörden sowie Gesundheits- und Sozialeinrichtungen in Bayern, die mindestens eine warme Mittagsmahlzeit anbieten.

Auch Speisenanbieter konnten in Kooperation mit den von ihnen belieferten Einrichtungen Beiträge einreichen.

Von September bis Dezember 2023 wurden insgesamt 60 Beiträge eingereicht. Die Bandbreite der Konzepte reichte von der verstärkten Nutzung regionaler und biologisch erzeugter Lebensmittel über kreative Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung bis hin zu Maßnahmen, die die Gesundheitsförderung durch nachhaltige Ernährung in den Mittelpunkt stellten.

Zur Bewertung der eingereichten Beiträge wurde eine unabhängige Fachjury zusammengestellt, die sich aus namhaften Experten (m/w) aus Verbänden, Wissenschaft, Medien, Wirtschaft und Verwaltung zusammensetzte. Folgende Kriterien wurden herangezogen:

- **Verwendung von Lebensmitteln aus ökologischem Landbau**
- **Nutzung regionaler Produkte aus Bayern**
- **Vermeidung von Lebensmittelverschwendung**

Die Jury hob die hohe Qualität und Vielfalt der eingereichten Beiträge hervor. Der Wettbewerb zeigte eindrucksvoll, dass Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung vor allem durch Wertschätzung gegenüber der Umwelt, Lebensmitteln und den Menschen, die diese herstellen, geprägt ist.

Wussten Sie schon?

Der Wareneinsatz stellt gerade in der Gemeinschaftsverpflegung einen hohen Kostenfaktor dar. Wer Lebensmittel effizient einsetzt und Abfälle vermeidet, tut also nicht nur etwas fürs Klima, sondern spart auch jede Menge unnötiger Ausgaben!

© StMELF / Tobias Hase

Die sieben Gewinner

Nach sorgfältiger Prüfung der Beiträge wählte die Fachjury die folgenden sieben Einrichtungen als Gewinner aus:

- **Allianz SE, München**
- **Haus für Kinder, Josefsverein Gaukönigshofen**
- **InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG, Burgkirchen an der Alz**
- **Jules Verne Campus / Katerine GmbH, München**
- **Städtische Kita Zugspitzstraße, Augsburg**
- **Swiss Life AG Casino Garching**
- **Vector Informatik GmbH / Finkbeiner Kantinen GmbH & Co. KG / CANtine – Made by Traube Tonbach, Regensburg**

Diese Einrichtungen beeindruckten durch ihre vorbildlichen Maßnahmen zur Förderung der Nachhaltigkeit. Sie setzen konsequent auf die Verwendung regionaler und/oder biologischer Lebensmittel, engagieren sich aktiv für die Vermeidung von Lebensmittelverschwendung und fördern ein bewussteres Ernährungsverhalten bei ihren Essensgästen.

Abschlussveranstaltung im StMELF in München

Am 18. April 2024 fand die feierliche Abschlussveranstaltung des Wettbewerbs im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) in München statt. In festlichem Rahmen wurden die sieben Gewinner für ihr herausragendes Engagement ausgezeichnet.

Im Rahmen der Veranstaltung gaben die Gewinnereinrichtungen den rund 50 geladenen Gästen einen detaillierten Einblick in ihre Maßnahmen zur Förderung der Nachhaltigkeit. Die Diskussionen boten wertvolle Inspirationen und verdeutlichten die Vielfalt an nachhaltigen Ansätzen in der Gemeinschaftsverpflegung.

Wettbewerbsbroschüre

Um die Ergebnisse des Wettbewerbs einem breiten Publikum zugänglich zu machen, wurde die Broschüre „Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten“ erstellt. Sie stellt die Konzepte der ausgezeichneten Einrichtungen vor und enthält darüber hinaus zahlreiche Praxistipps, die im Rahmen des Wettbewerbs präsentiert wurden.

Die Broschüre ist kostenfrei verfügbar und kann als digitale Version auf der Website des KErn unter folgendem Link heruntergeladen werden:
www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt

Der Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ hat eindrucksvoll gezeigt, wie groß das Engagement der Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen in Bayern für eine nachhaltige Ernährung ist. Die Vielzahl an eingereichten Beiträgen verdeutlichte, dass Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung nicht nur eine wachsende Bedeutung hat, sondern auch bereits aktiv gelebt wird.

Von den Gewinnerbeispielen und der Broschüre können alle Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen profitieren, die sich in puncto Nachhaltigkeit auf den Weg machen.

© StMELF / Tobias Hase

Ein Projekt der
AG Gemeinschaftsverpflegung

→ Links:
www.kern.bayern.de/gutgekochtgewinnt

Verpflegen

Das Team am KErn unterstützt Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, aber auch die Gastronomie in Bayern mit einem Maßnahmenpaket für gesunde, nachhaltige und regionale Verpflegung. Das KErn hilft den Einrichtungen insbesondere dabei, die Forderung des Ministerratsbeschluss vom 13.01.2020, des Zukunftsvertrags und des Koalitionsvertrags umzusetzen, mindestens 50 Prozent regionale oder ökologische Lebensmittel zu nutzen.

Verpflegen

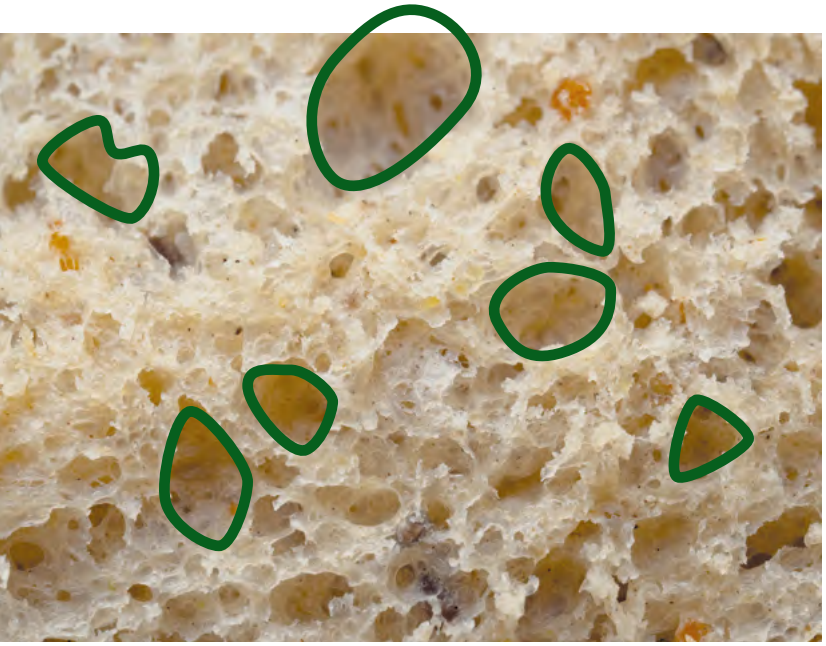
Coachings in der Gemeinschaftsverpflegung

Ziel- und bedarfsorientierte Weiterentwicklung der Coachings für Einrichtungen mit Gemeinschaftsverpflegung

Besseres Essen für Kinder und Jugendliche: Das ist die Mission der Coachings des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF). Mit individueller Beratung sind die Coaching-Angebote seit fast 16 Jahren erfolgreich – und haben bereits über 1.000 Einrichtungen auf dem Weg zu einer gesundheitsförderlichen, wertschätzenden, nachhaltigen und ökonomischen Verpflegung unterstützt.

2024 wurde das Coaching überarbeitet, da der Bedarf nach mehr Praxisnähe und Flexibilität erkannt wurde. Gleichzeitig wurde deutlich, dass das Konzept mehr Verbindlichkeit erfordert.

Das Coaching-Angebot gibt es auch für Betriebe, Behörden, Senioreneinrichtungen sowie weitere Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Um die Synergien zu nutzen, wurden die verschiedenen Coaching-Konzepte im Zuge der Überarbeitung zusammengeführt.



Individuelles Coaching

Die Verpflegung in Kita und Schule ist viel mehr als bloße Nahrungsaufnahme: Hier können Kinder und Jugendliche jeden Tag aufs Neue über den sprichwörtlichen „Tellerrand“ blicken – und mit allen Sinnen erfahren, was gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung bedeutet. Damit das gelingt, sind verschiedenste Interessen und Anforderungen zu bedenken: So soll das Speisenangebot nicht nur frisch, lecker und ausgewogen, sondern auch bezahlbar sein.

Mit den kostenlosen Coaching-Angeboten des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) werden Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern durch die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) bei der Optimierung ihrer Verpflegung unterstützt. Gemeinsam analysieren sie Verbesserungsmöglichkeiten und ungenutzte Potenziale – und erarbeiten im Anschluss individuelle Ziele mit passgenauen Lösungen.

Immer am Ball

Neue Inhalte und Materialien in der Coaching-Runde 2024/25

Die Coaching-Angebote sind bereits seit 2009/10 sehr erfolgreich. Dennoch lernen wir mit jedem Coaching etwas dazu. Um die Einrichtungen noch individueller und flexibler zu betreuen sowie die Synergien zwischen den verschiedenen Coaching-Konzepten zu nutzen, wurde das Programm noch einmal überarbeitet und neu gedacht.

Dafür rief das StMELF die Arbeitsgruppe „Coaching“ ins Leben. Die settingübergreifende Zusammensetzung des Teams unterstützte den regen Erfahrungs- und Informationsaustausch.

© Mein-Erklärfilm.de / Christian Müskes

Damit das Coaching besser an die Bedürfnisse der Einrichtungen angepasst werden kann, wurde der Ablauf flexibler gestaltet. Der Einstieg in das Coaching ist nun jederzeit möglich, und das Coaching umfasst für alle Settings drei bis fünf Vor-Ort-Termine. Zudem hat das zuständige Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung die Möglichkeit, zu entscheiden, ob Themen wie Speisenplanung und Nachhaltigkeit in einer gemeinsamen Veranstaltung oder individuell vor Ort behandelt werden.

Es wurden außerdem konkrete Anpassungen bei den Zielen vorgenommen:

Nach Abschluss des Coachings sollen die Einrichtungen nun mindestens 65 Prozent der Kriterien des Speiseplan-Checks der Mittagsverpflegung oder des Angebots-Checks der Zwischenverpflegung erfüllen. Außerdem sollen die Lebensmittelgruppen „Getreide", „Gemüse" und „Getränke" täglich angeboten werden. Die Checklisten zu den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung haben sich als Instrument zur Bestandsaufnahme etabliert. Um die Verbindlichkeit zu erhöhen, wurde als neues Ziel festgelegt, dass mindestens 60 Prozent der Kriterien der Checkliste zu den Bayerischen Leitlinien Gemeinschaftsverpflegung erfüllt werden.

Weiterhin verpflichtender Bestandteil ist ein Ziel im Bereich der Nachhaltigkeit. Die Einrichtungen widmen sich dabei z. B. der Lebensmittelverschwendung, Regionalität oder Ökologie.

Um die Verpflegungsqualität dauerhaft zu sichern und Verbesserungen partizipativ umzusetzen, sind verlässliche Kommunikationsstrukturen wesentlich. Neu als verpflichtender Bestandteil ist deshalb ein Ziel im Bereich der Kommunikation.

Damit das Verpflegungsangebot gut angenommen wird, sollten sich die Essensgäste aktiv einbringen können.

Zukünftig fließen deshalb auch Themen aus der Ernährungsbildung in die Beratung ein. So gibt es z. B. für die Kitas und Schulen praktische und kreative Tipps, wie sich die tägliche Verpflegung auch im Betreuungsalltag oder im Unterricht einbinden lässt.

Besonders im Coaching in der Kita- und Schulverpflegung hat der Austausch in den Essensgremien deutlich gemacht, wie wichtig es ist, sich kontinuierlich mit den Chancen und Herausforderungen der Verpflegung auseinanderzusetzen. Es sind Räume wie diese, die es ermöglichen, neue Perspektiven zu entwickeln und voneinander zu lernen. Deshalb ist die Gründung eines Essensgremiums nun für alle Settings verpflichtend.

Nach Abschluss des Coachings erfolgt für alle Settings ein Follow-up, um die langfristige Umsetzung der erarbeiteten Maßnahmen zu unterstützen und mögliche Anpassungen vorzunehmen.

Fazit

Mit der Überarbeitung wird ein flexibles und bedarfsgerechtes Konzept geboten, das Einrichtungen dabei unterstützt, ihre Verpflegung zu verbessern. Die neuen Strukturen, Ziele und Inhalte, einschließlich der regelmäßigen Follow-ups, stellen sicher, dass die erarbeiteten Maßnahmen langfristig umgesetzt werden.

Ein Projekt der
AG Gemeinschaftsverpflegung & AG Ernährungskompetenz Schule & Kita

→ Links:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/coaching
www.kern.bayern.de/coaching_gus
www.kern.bayern.de/coaching_bg

Tage der Kita- und Schulverpflegung 2024

Gemeinsames Zubereiten von Powerfood für Powerkids

Die Tage der Kita- und Schulverpflegung bieten jährlich Anlass für verschiedene Projekte in den Kitas und Schulen. 2024 waren Kitas und erstmals auch die Kindertagespflege gefragt, eine Aktionswoche zu gestalten. Für die Tage der Schulverpflegung fand eine bundesweite gemeinsame Online-Veranstaltung aller Vernetzungsstellen Schulverpflegung statt.

Powerfood für Powerkids

Essen und Trinken in Kita und Kindertagespflege

Kitas und Kindertagespflege-Einrichtungen gehören zu den wichtigsten Bildungsorten für Kinder. Hier können sie wertvolle Fähigkeiten erlernen, die sie oft ein Leben lang prägen – zum Beispiel ein gesundheitsförderliches und wertschätzendes Essverhalten. Die diesjährigen Tage der Kitaverpflegung vom 6. bis 10. Mai 2024 standen unter dem Motto „Powerfood für Powerkids – Essen und Trinken in Kita und Kindertagespflege".

Mit gemeinsam zubereiteten gesunden Snacks, Obst- und Gemüsebildern als selbstgebastelter Deko, Theaterstücken zur Ernährungspyramide oder einem selbst zusammengestellten Länderkochbuch zeigten die Kitas und Kindertagespflegepersonen, wie vielfältig das Thema Ernährung sein kann. Zahlreiche Einrichtungen haben ihre Beiträge und Projektberichte dokumentiert und bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung eingereicht. Zehn, durch eine Jury ausgewählte Gewinner durften sich über ein Preisgeld von 250 Euro zur Verbesserung ihrer Kitaverpflegung freuen.

Bitte zu Tisch

Wie wir Kinder und Jugendliche fürs Schulessen begeistern

Kinder und Jugendliche für das Schulessen begeistern? Keine einfache Aufgabe! Wie es gehen kann, zeigte die bundesweite Online-Fachtagung am Tag der Schulverpflegung am 23.09.2024. Spannende Vorträge und Diskussionsrunden sowie praxisnahe Beispiele für gelebte Ernährungsbildung in der Schule begeisterten die Teilnehmenden. In der Online-Veranstaltung diskutierten Experten (m/w) aus Wissenschaft und Praxis unterschiedliche Ansätze, wie die Akzeptanz für die Schulverpflegung bei Kindern und Jugendlichen gestärkt werden kann.

© shutterstock / Oksana Kuzmina

© KErn

Wie Kantinen und Mensen als wertvolle Lern- und Erfahrungsorte stärker für eine Verknüpfung von Ernährungsbildung und Schulverpflegung genutzt werden können, wurde im zweiten Teil der Veranstaltung fokussiert: Auf einem digitalen „Markt der Möglichkeiten“ stellten die Vernetzungsstellen Schulverpflegung praxisnah und anschaulich zahlreiche Beispiele für verschiedene Klassenstufen vor. Aus Bayern präsentierte das KErn das Bildungsmaterial „Wir sind Lebensmittelfreunde“, in dem Kinder den Weg von Lebensmitteln entlang der Wertschöpfungskette, Gründe für das Wegwerfen von Lebensmitteln und Tipps und Tricks gegen Lebensmittelverschwendung kennenlernen.

Ein Projekt der
AG Ernährungskompetenz Schule & Kita

→ Links:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/tagederkitaverpflegung
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/tagederschulverpflegung

Verpflegen

Tag der Seniorenernährung

Gemeinsam essen am offenen Mittagstisch!

Der Großteil der Senioren (m/w) in Bayern lebt selbstständig zu Hause. Mit zunehmendem Alter kann es jedoch schwerer fallen, den Tagesablauf allein zu bewältigen und selbst für eine ausgewogene und gesundheitsförderliche Ernährung zu sorgen. Um möglichen Konsequenzen, wie Unterversorgung mit Nährstoffen, Mangelernährung oder gar Vereinsamung, entgegenzuwirken, kann ein offener Mittagstisch in einer Senioreneinrichtung oder einem Mehrgenerationenhaus in der direkten Umgebung einen wertvollen Beitrag leisten.

Auf diese Weise erhalten Seniorinnen und Senioren weit mehr als die tägliche Verpflegung: Als essenzieller Ankerpunkt im Tagesablauf bieten offene Mittagstische sowohl Bewohnerinnen und Bewohnern der Einrichtungen als auch allein lebenden Menschen die Möglichkeit, das soziale Umfeld zu pflegen und Gemeinschaft zu erfahren – wichtige Voraussetzungen für das körperliche und seelische Wohlergehen.

Mit dem Konzept des offenen Mittagstischs leisten Senioreneinrichtungen und Mehrgenerationenhäuser deshalb einen wichtigen Beitrag, von dem sowohl allein lebende Menschen als auch Einrichtungsbewohner (m/w) profitieren.

Am bundesweiten „Tag der Seniorenernährung“ am 1. Oktober 2024 fand zu diesem Thema eine Online-Veranstaltung statt, in der das KErn in einem kurzen Impulsvortrag über Vorteile, Herausforderungen und Gründe für einen offenen Mittagstisch oder Essen auf Rädern

Gemeinsam essen am offenen Mittagstisch im Elisenstift in Schillingsfürst – Aufnahme

Gemeinsame Zubereitung von Hummus aus Ackerbohnen

informierte. Zusätzlich erhielten die Teilnehmenden viele praktische Tipps und Hinweise zur Einführung dieser Verpflegungsleistung. Besonders wichtig ist dabei die Erstellung eines guten Konzepts, um das Vorhaben in der Einrichtung einzuführen.

Zwei engagierte Einrichtungen, das Caritas-Alten- und Pflegeheim St. Martin aus Bayreuth und das Senioren- und Pflegeheim Elisenstift Schillingsfürst in Mittelfranken, zeigten, wie Konzepte zum offenen Mittagstisch in der Praxis erfolgreich funktionieren.

Wussten Sie schon?

Der Handlungsleitfaden „Gute Mittagstische für Seniorinnen und Senioren im Quartier – gemeinsam essen, so nah!" steht ebenfalls auf unserer Homepage als Download bereit.

Außerdem fand kurz vor der Veranstaltung im Elisenstift in Schillingsfürst ein Drehtag mit drei Senioren (m/w) statt. Hier wurde gezeigt, wie ein offener Mittagstisch abläuft und welche Vorteile er für Einrichtungen und Gäste bietet. Das Video wurde zum ersten Mal bei der Online-Veranstaltung den Teilnehmern (m/w) gezeigt und ist abrufbar auf Youtube und auf der KErn-Homepage.

Ein Projekt der
AG Gemeinschaftsverpflegung

→ Links:
www.youtu.be/PPMruKpuTeQ
www.kern.bayern.de/shop/flyer/322931
www.kern.bayern.de/mittagstisch24

Verpflegen

Fachtag Klinikverpflegung

Nachhaltigkeit im Fokus

Die Klinikverpflegung gehört zu den bedeutendsten, aber auch herausforderndsten Bereichen der Gemeinschaftsverpflegung: In mehr als 400 Krankenhäusern in Bayern werden jährlich über 2,5 Millionen Patienten (m/w) versorgt. Die Klinikverpflegung bietet damit großes Potenzial.

Bedarfsgerecht, nachhaltig, genussvoll und gleichzeitig wirtschaftlich:

So sollte Klinikverpflegung im Idealfall aussehen.

Wie dies gelingen kann, diskutierte das KErn gemeinsam mit Experten (m/w) aus der Branche und knapp 50 Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus rund 20 Kliniken in Bayern sowie Unternehmen und Behörden auf dem ersten bayerischen „Fachtag Klinikverpflegung – Nachhaltigkeit im Fokus“ am 25. Juni 2024 in der Meistersingerhalle Nürnberg.

© KErn / Veit

Bei der Klinikverpflegung handelt es sich um ein sehr heterogenes Feld. Die Kliniken unterscheiden sich nicht nur in ihrer Größe und ihrer Trägerschaft, sondern auch in ihren Bewirtschaftungsformen und Küchensystemen. So produzieren laut der aktuellen Care-Studie des Deutschen Krankenhausinstituts (DKI) und der K&P Consulting GmbH fast 60 Prozent der Kliniken nicht nur für sich, sondern beliefern auch noch andere Einrichtungen, wie Kitas, Schulen oder Senioreneinrichtungen, mit. Genauso vielfältig wie die Einrichtungen sind auch die Lösungen, die für eine gute Verpflegung entwickelt werden.

Neben aktuellen Entwicklungen und Trends stand beim Fachtag Klinikverpflegung aber vor allem das Thema „Nachhaltigkeit im Fokus“. Hier stellte sich die Frage: „Gesundheitsförderlich und nachhaltig? Geht das zusammen?“

Die Anforderungen an ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot beschreibt der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kliniken der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE). Eine gezielte Lebensmittelauswahl und eine saisonale Menüzusammenstellung mit regionalen Produkten ist nicht nur gesundheitsförderlich, sie kann auch eine positive Klimabilanz aufweisen und ggf. auch wirtschaftliche Vorteile bringen.

Der Einsatz moderner Technologien, wie Bestellsysteme oder browserbasierte Bestell-Apps, erleichtern nicht nur die Bestellungsaufnahme – auch die Speisenplanung und Mengenberechnung kann auf diese Weise deutlich effizienter ablaufen. So lassen sich nicht nur Lebensmittelabfälle vermeiden, sondern letztlich auch wertvolle Zeit und Kosten einsparen, die wiederum für qualitativ hochwertige und nachhaltige Produkte eingesetzt werden können.

Stimmen aus der Praxis

Das ISAR Klinikum in München ist seit 2021 bio Zertifiziert und setzt zusätzlich, wenn möglich, auf regionale Lieferanten. Außerdem bezieht das Klinikum gezielt krummes Obst und Gemüse (ca. 50 Prozent) und konnte so 2023 insgesamt 5.092 Kilogramm Obst und Gemüse retten. Aber auch außerhalb der Küche denkt die Klink Nachhaltigkeit ganzheitlich für das ganze Haus.

Stimmen aus der Praxis

Das Bezirksklinikum Mainkofen setzt klar auf „Regio vor bio", verwendet aber auch regionale Produkte in Bioqualität, um Beschaffungswege kurz zu halten. Ihr Tipp für eine gelungene Umsetzung: „Wenn etwas klappt, sprecht darüber – wenn etwas nicht klappt, sprecht darüber!"

Zahlreiche Praxisbeispiele zeigten auf, wie der Einsatz regionaler und ökologisch erzeugter Produkte gelingen kann. Eine Transformation der Klinikverpflegung hin zu mehr Nachhaltigkeit bietet dabei vielfältige Chancen, um sich als wirtschaftliche und zukunftsfähige Einrichtung zu positionieren.

© KErn / Veit

Viele Einrichtungen haben diese Bedeutung einer nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung bereits erkannt und erste Schritte unternommen, es besteht aber Verbesserungspotenzial. Zwar bieten die meisten Kliniken vegetarische Alternativen bereits standardmäßig an, Saisonalität ist jedoch nur bei der Hälfte der Einrichtungen ein Thema. Besonders hinsichtlich der Nutzung ökologisch produzierter Lebensmittel erkannten die Experten (w/m) auf dem Fachtag noch einige Hindernisse, die es zu bewältigen gilt: Neben erschwerter Planbarkeit und Produktionsschwankungen sowie hohem Zeitaufwand bei der Verarbeitung sind vor allem die bürokratischen Hürden bei der Zertifizierung ein großes Hemmnis. Das beweist auch die Care-Studie: Während 78 Prozent der befragten Kliniken zumindest anteilig auf regionale Produkte setzen, sind nur 10 Prozent der Einrichtungen ganz oder teilweise bio zertifiziert.

© KErn

Zugleich decken sich diese Erkenntnisse mit den Praxisberichten auf dem Fachtag: Auch hier setzen die Kliniken vermehrt auf regionale Produkte – ökologisch angebaute Lebensmittel kommen dagegen seltener zum Einsatz, obwohl diese mittlerweile auch bei größeren Lieferanten bezogen werden können.

Stimmen aus der Praxis

Die TCM-Klinik (Traditionelle Chinesische Medizin) am Steigerwald hat einen Bioanteil von 95 Prozent. Einen Teil ihres Gemüses bezieht die Klinik von einer solidarischen Landwirtschaft. Da gibt es auch mal kleine oder krumme Karotten, spontane Lieferengpässe oder Überproduktionen, die verwendet werden müssen.

Fazit:

Die Zukunft der Klinikverpflegung ist nachhaltig

Gesamtheitlich gedachte Maßnahmen zur Nachhaltigkeit in der Klinik zahlen sich aus – und können nicht nur die Akzeptanz, sondern auch die Wirtschaftlichkeit in den Prozessabläufen steigern.

Ein Projekt der
AG Gemeinschaftsverpflegung

→ Links:
www.kern.bayern.de/klinikverpflegung2024

© KErn / Veit

Genießen

Im Spannungsfeld zwischen Innovation und Tradition helfen wir am KErn, regionale Kreisläufe und Wertschöpfungsketten auf- und auszubauen, das Vertrauen der Verbraucher (m/w) in die bayerische Ernährungswirtschaft weiterhin zu stärken und die Wettbewerbsfähigkeit des Standorts Bayern weiterzuentwickeln.

Genießen

Wirt sucht Bauer und RegioVerpflegung live

Der GastroRegioTag machte Station in Niederbayern

In der Region erfolgreich vernetzt: Unter dem bewährten Motto „Gemeinsam für heimische Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Landwirtschaft“ bot der GastroRegioTag am 25. November 2024 zum vierten Mal eine spannende Mischung aus Praxis-Impulsen sowie viele Möglichkeiten zum Netzwerken und Austausch.

Beim Genuss-Speed-Meeting lernte man sich ungezwungen kennen

Mit dem Networking-Event brachte das KErn gemeinsam mit zahlreichen Kooperationspartnern wieder mehr als 70 Akteure aus Erzeugung, Verarbeitung, Handel, Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie zusammen – diesmal im Landkreis Passau. Veranstaltungsort war das Restaurant „das asam“ im Kloster Aldersbach, wo die Gastgebenden Anna und Josef Kasper saisonale Spezialitäten mit hochwertigen Zutaten aus der Region servierten. Besonders erfreulich war diesmal die zahlreichen Teilnehmenden (m/w) aus der Gemeinschaftsverpflegung.

Genuss Bayern
Heimat des Guten

Expertentipps für starke Marken

Strategien für mehr Wertschöpfung in der Region

Zum Einstieg zeigte Christopher Spall, Identitätsentwickler und Markenexperte, in seinem Vortrag häufige Denkfehler im Marketing auf – und vermittelte im weiteren Verlauf geeignete Vermarktungsstrategien. Mit bewusst geschlossenen Kooperationen, glaubhaften Botschaften ohne Floskeln und einem Gesicht, das die Marke trägt, lässt sich meist mehr erreichen als mit einem schicken Logo allein. Er empfiehlt besonders kleineren Betrieben, auf Zusammenschlüsse zu setzen und unter einer übergreifenden Dachmarke die Dienstleistungen, Produkte und Kompetenzen zu bündeln.

Im Zentrum des interaktiven Workshops von Regionalexpertin Heike Zeller, die mit ihrer Firma aHEU Landwirtschaften und andere Lebensmittelbetriebe zu Strategie, Marketing und Vertrieb berät, standen Fragen wie „Was macht mein Unternehmen aus? Wie heben wir uns von anderen ab? Was macht mein Produkt einzigartig?“. Wer diese Fragen genau beantworten kann, schärft nicht nur das Bild der Marke gegenüber den Kunden (m/w), sondern auch das eigene Bewusstsein für individuelle Stärken und Potenziale.

Wie wichtig Klassifizierungen und Zertifizierungen sowohl als Kommunikationsinstrument und Mehrwertdarstellung für den Einsatz ökologischer Lebensmittel als auch im regionalen Umfeld sind, zeigte Magdalena Thurnhuber, die für die Bayern Tourist GmbH die Klassifizierung „Ausgezeichnete GenussKüche“ umsetzt. Sie unterstützt im Rahmen ihrer Arbeit auch die regionale Zusammenarbeit zwischen Erzeugung, Gastronomie und Ernährungshandwerk. Anhand anschaulicher Beispiele erklärte sie, wie die verschiedenen Siegel die Gastronomie sowohl im Gasthaus als auch in großen Festzelten voranbringen können.

Voneinander lernen und gemeinsam wachsen

Erfahrungswerte aus der Praxis

Abseits der theoretischen Grundlagen ist vor allem der Austausch von Erfahrungswerten innerhalb der Branche essenziell: Denn in der Praxis ergeben sich Erkenntnisse und Lösungen, die sich auf andere Anwendungsfälle übertragen lassen – und so das gesamte regionale Netzwerk stärken können.

Georg Mayerhofer zeigte nicht nur seine Arbeitsweise im ökologisch landwirtschaftlichen Betrieb, sondern auch, wie zukunftsfähige Landwirtschaft durch clevere Kreislaufwirtschaft und stetige Weiterbildung gelingen kann. Mit Mut und Offenheit für Innovationen arbeitet er daran, innerbetriebliche Stoffkreisläufe vom Feld über die Tierhaltung bis zur Biogasanlage zu schließen – und so ein weitestgehend unabhängiges Gesamtkonzept zu etablieren. Bei der Tierhaltung setzt er bei seinen Wagyu-Rindern und Bio-Schweinen auf: regional, nachhaltig, artgerecht.

Kevin Eckerl, Küchenleiter im Betriebsrestaurant der InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG, bewies, dass regionale und saisonale Speisenplanung in der Kantine sehr gut aufgehen kann. Bei der Umstellung waren für ihn Geduld und eine offene Fehlerkultur der Schlüssel zum Erfolg: Sowohl die Essensgäste als auch die eigenen Mitarbeitenden sollten aus seiner Sicht schrittweise an die Veränderungen herangeführt werden.

Wissenswertes?

Die Websites „RegioVerpflegung“ und „Wirt sucht Bauer“ sind zusammen mit anderen Seiten, wie „Regionales Bayern“, „GenussAkademie“ oder „GenussErbe“ Teil der Dachmarke „Genuss Bayern“. Mehr erfahren Sie unter: https://www.genussbayern.de/

© Susanne Pritscher / Genussregion Niederbayern

Begrüßung Dr. Lück

Statt umfassender Großprojekte rät er außerdem zu mehreren kleinen Testläufen, die im Anschluss optimiert und dann in größerem Maßstab ausgebaut werden können. Eckerls Herangehensweise stieß auf großes Interesse und mündete in einem anregenden Austausch zwischen den Praktikern (m/w) in der Fragerunde am Ende.

Aktive Netzwerke bleiben der Schlüssel zum Erfolg

Insgesamt zeigte sich beim vierten GastroRegioTag, dass die persönliche Vernetzung innerhalb der Branche nach wie vor der entscheidende Entwicklungsfaktor für die regionale Zusammenarbeit bleibt.

Als Live-Veranstaltung war der GastroRegioTag somit erneut ein voller Erfolg und vervollständigte das Konzept der Online-Plattformen „RegioVerpflegung“ und „Wirt sucht Bauer“ ideal. Die Vernetzungs- und Informationsportale bieten Mitgliedern aus Landwirtschaft, Verarbeitung, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung umfangreiche Such- und Präsentationsmöglichkeiten, um schnell und einfach mit geeigneten Geschäftspartnern in der Region zusammenzukommen.

Ein Projekt der
AG Regio & Bio

→ Links:
www.kern.bayern.de/gastroregiotag

Genießen

Fachtagung Rindfleisch

Gemeinsam in die Zukunft

Gastgeber Stefan Fuß zeigte, welches Potenzial in bayerischem Rindfleisch steckt

Am 18. April 2024 veranstaltete das KErn im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) die „Fachtagung Rindfleisch – gemeinsam in die Zukunft". Denn Bayern ist Rinderland Nummer eins. Die Rinderhaltung prägt Bayerns Landschaft und ist zugleich ein wichtiger Wirtschaftsfaktor: Rind- und Kalbfleisch haben einen Anteil von rund zwölf Prozent an den Verkaufserlösen der bayerischen Landwirtschaft.

Spannende Referentinnen und Referenten bieten abwechslungsreiches Programm

Als Moderator der Veranstaltung führte Fritz Gempel, Unternehmensberater und Metzgermeister, durch das Programm. Zusammen mit hochkarätigen Referentinnen und Referenten sowie Akteuren entlang der gesamten Wertschöpfungskette wurde über zukünftige Herausforderungen und Chancen für der bayerischen Rindfleischbranche gesprochen.

Keynote-Speaker Hendrik Haase ging in seinem Vortrag „Meat Lovers vs. Plant Based Food" auf die Frage ein, wo der gesellschaftliche Trend beim Fleischkonsum hingeht. Hier wurde beleuchtet, wie die Rinderbranche auf den zunehmenden Verzehr von pflanzlichen Lebensmitteln reagiert, welcher vor allem von jüngeren Verbraucherinnen und Verbrauchern ausgeht. Wie kann diese Herausforderung bewältigt werden?

Auch viele weitere Experten (m/w) aus Wissenschaft und Praxis befassten sich unter anderem mit dieser Fragestellung. So präsentierten auch Dr. Malte Rubach (StMELF) und Dr. Martin Kussmann (KErn) aktuelle Studienergebnisse zum Thema Rindfleischproduktion und Verbraucherverhalten. In einer moderierten Diskussionsrunde kamen Praktiker und Akteure der Verwaltung gleichermaßen zu Wort und tauschten sich zu den Herausforderungen und Chancen bei besonderen Haltungsformen aus.

„Wir müssen gemeinsam die Wertschätzung und regionale Wertschöpfung stärken, um die Wirtschaftlichkeit der Rindfleischerzeugung in Bayern weiter zu verbessern."

Stephan Sedlmayer,
Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft

Viele Expertinnen und Experten entlang der gesamten Wertschöpfungskette diskutierten über die Zukunft des bayerischen Rindfleischs

Wertschätzung generiert Wertschöpfung

Metzgermeister Dirk Freyberger berichtete aus der Branche für die Branche über neue Wege beim Fleisch, ehe Prof. Dr. Richard Balling (StMELF) und Paul Daum (Vion Beef B. V.) auf die Marktperspektiven für bayerisches Rindfleisch eingingen. Im Kurzformat bekamen mehrere Best-Practice-Beispiele eine Bühne, wobei auch der Gastgeber Stefan Fuß (Gasthaus Goldener Stern, Rohrbach) sein regionales Konzept vorstellte.

Das Fazit

Für alle Akteure der Wertschöpfungskette Rind bieten sich auch im aktuell herausfordernden Umfeld zahlreiche Chancen: Zentrale Erfolgsfaktoren sind dabei regionale Netzwerke, die für eine bessere Klimabilanz, Wertschätzung, Qualität und Identifikation mit dem Produkt sorgen, Kommunikation gegenüber dem Verbraucher sowie eine grundsätzlich zukunftsorientierte Haltung in Sachen Nachhaltigkeit und Innovationsbereitschaft. Ebenso gilt es, die Vorzüge von Rindfleisch hervor zu heben, welches nicht nur mit einer vergleichsweise hohen Nährstoffdichte punktet, sondern auch mit einem einzigartigen Geschmacksprofil. Marken und Qualitätssiegel sind ein weiteres Mittel, um den Wert heimischen Rindfleisches zu kommunizieren und Vertrauen zu schaffen.

LfL-Präsident Stephan Sedlmayer auf der Fachtagung Rindfleisch

Ein Projekt der
AG Wertschätzung & Kultur

→ Links:
www.kern.bayern.de/rindfleisch

Genießen

Fränkische Zwetschgenwochen in der Gastronomie

Im Rahmen des Projekts „Inwertsetzung der Fränkischen Zwetschge“ initiierte das KErn gemeinsam mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) und dem DEHOGA Unterfranken bereits zum zweiten Mal die Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie. Am 9. Juli 2024 erhielten die Gastronomen im Rahmen der Auftaktveranstaltung Inspiration, um dann von Mitte August bis Ende September ihren Gästen kulinarische Köstlichkeiten von und mit der heimischen Zwetschge auf den Teller zu zaubern.

Spannende Referentinnen und Referenten bieten abwechslungsreiches Programm

Bereits seit 2015 begleitet das KErn das Projekt „Inwertsetzung der Fränkischen Zwetschge“: In Kooperation mit der LWG arbeitet das Team an der Etablierung und Entwicklung der Wertschöpfungskette, um den Erzeugenden

Die Zwetschge – ein kulinarisches Erbe auf dem Teller

der Fränkischen Zwetschge auch in Zukunft Perspektiven zu bieten. Langfristiges Ziel ist es, die Fränkische Zwetschge aufgrund ihrer kulturhistorischen Bedeutung und Klimatoleranz als Komplementärprodukt zum Fränkischen Wein aufzubauen.

Neben einer Wort-Bild-Marke, Imageflyern und einer Rezeptbroschüre konnten gemeinsam mit Lebensmittelhandwerkern innovative Produkte rund um die Fränkische Zwetschge ausgearbeitet werden. Um noch mehr Menschen für unseren „Local Hero“ zu begeistern, initiierten der DEHOGA Bayern, die LWG und das KErn die Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie.

Das diesjährige Auftaktevent mit dem Motto „Produzenten meet Gastronomie“ am 9. Juli 2024 auf dem Gelände des Obstinformationszentrums Hiltpoltstein organisierte das KErn zusammen mit der LWG. Ziel war es, alle teilnehmenden Betriebe auf die Zwetschgenwochen einzustimmen und ein gemeinsames Verständnis für das Vorhaben zu schaffen.

In drei Workshops hieß es „Zwetschge live erleben“. Hierbei ging es für die Teilnehmenden zum „Live-Grillen“, bei dem die legendäre Zwetschgenbratwurst mit verschiedenen Beilagen – inspiriert durch die Fränkische Zwetschge – verkostet werden konnten: zum Beispiel mit einem fruchtigen Kichererbsen-Zwetschgen-Rotkohlsalat oder Zwetschgen im Speckmantel. Des Weiteren wurden die Themen „Käse & Zwetschge – Foodpairing“, „Bier & Zwetschge – Foodpairing“ sowie „Edelbrand & Zwetschge – Foodpairing“ mit Sommelier Markus Raupach beleuchtet.

Darüber hinaus konnten sich die Gäste mit Jonas Maußner, dem Leiter des Obstinformationszentrums, auf die Spuren der Zwetschge begeben und sich über deren Anbau auf dem Gelände des Zentrums informieren. Am Ende hieß es netzwerken, netzwerken, netzwerken bei Zwetschgeneis und Zwetschgenblootz.

Von fruchtig-herzhaft bis verführerisch-süß: Viele innovative Produkte und kulinarische Köstlichkeiten in Kombination mit der Fränkischen Zwetschge wurden im Rahmen der Zwetschgenwochen vom 15. August bis 30. September 2024 in den Gastronomiebetrieben angeboten. Zwetschgen lassen sich in den unterschiedlichsten Varianten verarbeiten zum Beispiel als Secco, Destillat, Gebäck, Aufstrich, Bratwurst, Leberwurst, Chutney, Balsamico, Senf, Ketchup, Wurst, Pralinés, Eis, Gelee, Marmelade oder Knödel. Der Fantasie sind kaum Grenzen gesetzt – ganz nach dem Motto „Frisch, frech und facettenreich"!

Insgesamt deckten die Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie ein breites Spektrum der Kulinarik ab. So wurden Gastronomen dafür sensibilisiert, dass

Die Zwetschge – ein kulinarisches Erbe auf dem Teller

Geschmack, Genuss und Wahrnehmung durch das Gesamtkonzept entstehen – und somit auch Getränke, Präsentation auf dem Teller, Geschmack und Storytelling eine Rolle spielen.

Auswahl an Zwetschgen-Produkten

Ein Projekt der
AG Wertschätzung & Kultur

→ Links:
www.fraenkische-zwetschge.de

Genießen

Mit allen Sinnen genießen lernen

An der GenussAkademie finden Fachkräfte der Ernährungsbranche auf sie zugeschnittene Fortbildungsangebote rund um das Thema Genuss. In produktspezifischen Sommelier-Kursen lernen sie neue Verarbeitungstechniken kennen, verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und blicken hinter die Kulissen der Ernährungsbranche. Mit der Qualifizierung Gewürz-Sommelier®* (m/w) feierte die GenussAkademie 2024 den inzwischen zehnten Jahrgang.

*Gewürz-Sommelier (m/w) ist ein eintragenes Markenzeichen der GenussAkademie Bayern

© shutterstock / edchechine

Sie beschäftigen sich mit Gewürzprofilen, Einkauf und Qualität, Heil- und Gesundheitswirkung, Nachhaltigkeit, Food Pairing und Gewürzmischungen – und erhalten mit bestandener Prüfung das Zertifikat Gewürz-Sommelier (m/w): Fachkräfte aus Metzgereien, Bäckereien, Gewürzhandel, Produktentwicklung, Lebensmittelhandel, Gewürzmüllereien, Küchen und Restaurants sowie Erzeugerinnen und Erzeuger. 20 von ihnen nahmen 2024 an der Qualifizierung in Kulmbach teil, um ihr Wissen rund um Gewürze und Kräuter zu erweitern. Die Fortbildung umfasst insgesamt 14 Tage und wird 2026 zum nächsten Mal angeboten.

Genuss Bayern

Heimat des Guten

Edelbrand und Milch im Fokus

2025 dreht sich an der GenussAkademie alles um Edelbrand und Milch. Die zugehörigen Qualifizierungen finden im Frühjahr und im Herbst statt und vermitteln den Teilnehmenden ein ebenso breites wie differenziertes Wissen zu den jeweiligen Produkten sowie fundierte sensorische Kenntnisse. Die Qualifizierung Edelbrand-Sommelier (m/w) setzt dabei erstmals einen besonderen Schwerpunkt auf Streuobst(-brände), während die Qualifizierung Milch-Sommelier (m/w) auch Milcherzeugnisse und Käse ins Programm aufnimmt. Für Absolventinnen und Absolventen der unterschiedlichen Sommelier-Kurse bietet die GenussAkademie darüber hinaus Aufbauworkshops an.

© shutterstock | izikMD

Die Absolventinnen und Absolventen des zehnten Jahrgangs freuen sich im Juli 2024 über die bestandene Prüfung zum Gewürz-Sommelier (m/w). Ein Teil des Kurses trat erst zur Zweitprüfung im Herbst an

Teil der Dachmarke Genuss Bayern

Die GenussAkademie ist Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern und gehört zur Dachmarke Genuss Bayern des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus. Die Dachmarke bündelt die genussorientierten Aktivitäten und Initiativen des Ministeriums, um den einzigartigen Genuss aus Bayern besser zu präsentieren und die Wertschätzung für bayerische Spezialitäten sowie die an der Herstellung beteiligten regionalen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter zu steigern.

Indem sie Multiplikatoren entlang der Wertschöpfungskette weiterqualifiziert, leistet die GenussAkademie hierzu einen wesentlichen Beitrag.

Ein Projekt der
AG Qualifizierung & Genussnetzwerk

→ Links:
www.genussakademie.bayern.de

Genießen

Von Abensberger Spargel bis Zwickelbier

Die Vielfalt der traditionellen bayerischen Spezialitäten mit und ohne Herkunftsschutz

Bayern ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine Spezialitäten. In der vom KErn gepflegten Spezialitätendatenbank des Freistaats Bayern werden fast 300 typisch bayerische Produkte erfasst und vorgestellt. Auch die Spezialitäten mit EU-Herkunftsschutz sind wichtiger Bestandteil im GenussErbe. Mit über 50 geschützten Produkten nimmt Bayern eine Spitzenposition auf deutscher und europäischer Ebene ein. Das KErn arbeitet auf unterschiedliche Weise daran, diese wirtschaftlich, kulturell und gesellschaftlich bedeutenden Wertschöpfungsketten zu erhalten und zukunftsfähig zu gestalten.

Die bayerische Breze g.g.A.: traditionelles Kulturgut und geschützte Spezialität

Regionaltypische Lebensmittel stehen neben dem traditionellen Genuss für Wirtschaftskraft, Arbeitsplätze und Schärfung einer regionalen Profilierung, sie sind aber auch wichtiges Kulturgut. Um sie zu erhalten, gilt es, das Wissen um traditionelle Rohstoffe und Verarbeitung für künftige Generationen zu bewahren. Zu diesem Zweck betreut das KErn mit dem GenussErbe die Spezialitätendatenbank des Freistaats Bayern. Mit ihr trägt das StMELF dazu bei, traditionelle Produkte aus ganz Bayern zu bewahren und in ihrer Außenwahrnehmung zu stärken. Unter den insgesamt fast 300 Spezialitäten, welche in der Datenbank vorgestellt werden, finden sich neben den 54 herkunftsgeschützten Produkten auch 29 Slow-Food-Arche-Passagiere. Damit ein Produkt in die Datenbank aufgenommen werden kann, muss es mehrere Anforderungen erfüllen: Neben einer mindestens 50-jährigen Herstellungs- bzw. Anbautradition in der Region muss ein historischer Orts- und Sachbezug des Produktes zur Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt werden. Verbraucherinnen und Verbraucher müssen das Produkt darüber hinaus als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.

2024 standen gleich zwei Meilensteine für die Spezialitätendatenbank an: Zum einen wurde durch hohes Engagement des KErn der Umzug in das zentrale Content-Management-System des Landwirtschaftsressorts umgesetzt, verbunden mit einem moderneren optischen Auftritt. Somit ist die Website technisch gut für die Zukunft gerüstet und kann ihrer zentralen Bedeutung im Rahmen der neuen Dachmarke des StMELF gerecht werden. Womit wir zum zweiten Meilenstein kommen: Im Rahmen des Markenbildungsprozesses wurde die lange Zeit als „Spezialitätenland Bayern“ bekannte Plattform in die neue Dachmarke „Genuss Bayern“ integriert und trägt fortan den neuen Namen „GenussErbe“.

Im Rahmen der Spezialitätenkompetenz des KErn ist auch der europäische Herkunftsschutz ein zentraler Baustein. Seit Anfang der 1990er-Jahre bietet die EU mit ihrem Herkunftsschutzsystem die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Spezialitäten europaweit schützen zu lassen. Hierzu stehen die zwei Siegel „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) und „Geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) zur Verfügung. Mit über 50 geschützten Spezialitäten spielt Bayern hier sowohl national als auch international eine herausragende Rolle.

Diese besonderen bayerischen Originale werden im Rahmen der Dachmarke Genuss Bayern unter dem Namen „WeltGenussErbe“ zusammengefasst. Dies unterstreicht zum einen die besondere Bedeutung der geschützten Spezialitäten, zum anderen werden diese als besondere Teilmenge des GenussErbes hervorgehoben.

Das KErn kümmert sich um unterschiedlichste Aufgaben in diesem Themengebiet: Wir fungieren bayernweit als Ansprechpartner rund um den EU-Herkunftsschutz – von ersten allgemeinen Informationen zum System über Erst- oder Änderungsanträge bis hin zu Netzwerkpflege und Kontaktvermittlung stehen wir für vielfältige Fragestellungen zur Verfügung.

Vor dem Hintergrund der Farm-to-Fork-Strategie der EU rücken auch beim Herkunftsschutz Nachhaltigkeitsthemen immer stärker in den Fokus von Politik und Gesellschaft. Diesem Umstand trug das KErn mit dem 2024 abgeschlossenen Projekt zur „Nachhaltigkeitsanalyse geschützter bayerischer Spezialitäten“ Rechnung. Sowohl durch Analyse der Spezifikationsunterlagen als auch durch Experteninterviews (m/w) zu allen 54 geschützten Spezialitäten wurde ein Status quo insgesamt sowie im Hinblick auf die Nachhaltigkeit der einzelnen Produkte erfasst. Insgesamt zeichnet sich ab, dass die Stärken der geschützten Spezialitäten insbesondere in der ökonomischen und sozialen Nachhaltigkeit liegen.

Neben den systemimmanenten Bedeutungen des EU-Herkunftsschutzes, wie Bekämpfung von Lebensmittelbetrug, Stärkung von KMUs durch regionales Quasi-Oligopol etc., punkten die herkunftsgeschützten Spezialitäten häufig in folgenden Bereichen:

- **kurze Transportwege durch Verarbeitung direkt in der Herkunftsregion**
- **Erhalt von Arbeitsplätzen im ländlichen Raum und benachteiligten Gebieten**
- **Kulturerhalt**

Unter der neuen Dachmarke „Genuss Bayern“ wurde „Spezialitätenland Bayern“ zu „GenussErbe“.

Häufig stellen die geschützten Produkte unverwechselbare Kulturgüter Bayerns bzw. ihrer Regionen dar. Durch die Konzentration der Erzeuger in den Regionen mit den natürlichen Voraussetzungen und den dadurch forcierten Austausch wurden Wissen und Fähigkeiten über Generationen hinweg weitergegeben – ein enormer Beitrag zur Kultur- und Heimatpflege. Meist ergibt sich hierdurch auch eine deutliche touristische Aufwertung der Regionen. Somit werden nicht nur primäre Arbeitsplätze innerhalb der Wertschöpfungskette erhalten bzw. geschaffen, sondern vor allem auf nachgelagerte Wirtschaftszweige, wie Hotellerie und Gastronomie, Museen, Fremdenführer etc., sind die Auswirkungen enorm.

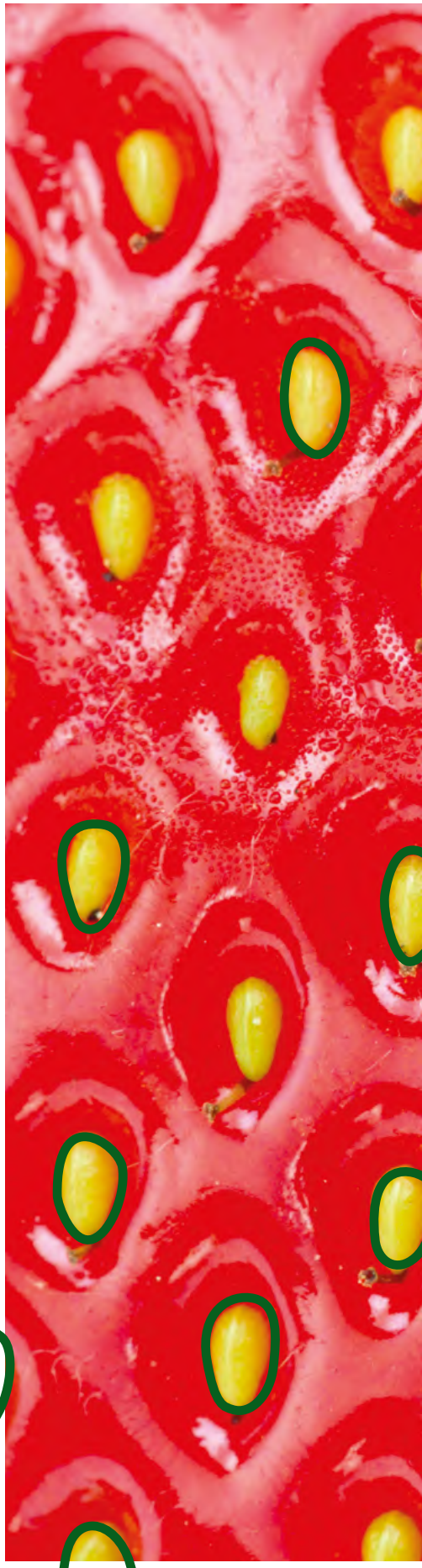
Einige der Allgäuer Käsesorten erhalten beispielsweise durch die vorgeschriebene Bewirtschaftung auch wichtige Kulturlandschaften, die aus verschiedensten Gründen – von Biodiversität bis Tourismus – besonders wertvoll sind. Durch den europäischen Herkunftsschutz sind derartige kleine Wertschöpfungsketten in der Lage, wirtschaftlich zu arbeiten und so dem Verbraucherwunsch nach bäuerlicher Landwirtschaft, Tierwohl, Regionalität und Authentizität nachzukommen. Hier kommen dann auch einige Stärken in der ökologischen Nachhaltigkeit zum Tragen, wie etwa Biodiversität, Tierwohl, keine Düngung, Verzicht auf Gentechnik etc.

Ein Projekt der
AG Wertschätzung & Kultur

→ Links:
www.genusserbe.bayern.de
www.weltgenusserbe.bayern

Wissen

Kaum ein Themenfeld ist komplexer als die menschliche Ernährung, weshalb sich heute eine Vielzahl wissenschaftlicher Disziplinen mit den unterschiedlichen Aspekten einer gesunden und nachhaltigen Ernährung beschäftigt. Das KErn fokussiert sich auf die Verbesserung der Zusammenarbeit der verschiedenen Disziplinen in Wissenschaft und Wirtschaft am Standort Bayern. Die Thematisierung und Bewertung neuer Forschungsergebnisse sowie deren zielgruppenspezifische Aufbereitung und Verbreitung sind weitere Schwerpunkte.



Wissen

Nudging zur Reduktion von Lebensmittelverschwendung

Die Nudging-Methode wurde in bisherigen Projekten des KErn vorrangig unter gesundheitlichen Gesichtspunkten betrachtet. Nudging (deutsche Übersetzung: „Anstoßen", „Schubsen") bedeutet, Menschen in eine bestimmte Richtung zu bewegen. Die sogenannten Nudges setzen dabei an der Entscheidungsarchitektur an. Durch kleine, gezielte Anpassungen der Umgebung können diese dabei helfen, Menschen zu nachhaltigerem Handeln zu bewegen – und das ganz ohne Verbote, finanzielle Anreize oder Druck.

© StMELF / Bonisolli

Ziel des Projekts ist es, durch fundierte Analyse herauszufinden, ob Nudging als effektives Instrument zur Förderung nachhaltigen Verhaltens und zur Reduzierung von Lebensmittelabfällen eingesetzt werden kann

Ziel des neuen Projekts (Laufzeit Februar 2024 – April 2025) ist es, durch qualitative und quantitative Analysen zu untersuchen, ob Nudges in der Betriebsgastronomie auch dazu beitragen können, Essensgäste zu einem bewussteren und ressourcenschonenderen Umgang mit Lebensmitteln zu motivieren. Durch den gezielten Einsatz von Nudging-Methoden sollen die Gäste angeregt werden, weniger Lebensmittel wegzuwerfen und somit die Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren.

© shutterstock / Pressmaster

Mithilfe von Abfallmessungen, Interviews und Online-Befragungen bei Küchenteam und Essensgästen wird explizit untersucht, ob Nudges zur Reduktion von Tellerresten in Betriebskantinen geeignet sein könnten. Das Projekt beleuchtet unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit auch die Effizienz der Nudging-Methode.

Die Projektergebnisse werden voraussichtlich im April 2025 veröffentlicht.

Ein Projekt der
AG Nachhaltiger Konsum & Lebensmittelverschwendung

→ Links:
www.kern.bayern.de/nudging-projekt

Den Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse

Bio und regional in der Gemeinschaftsverpflegung

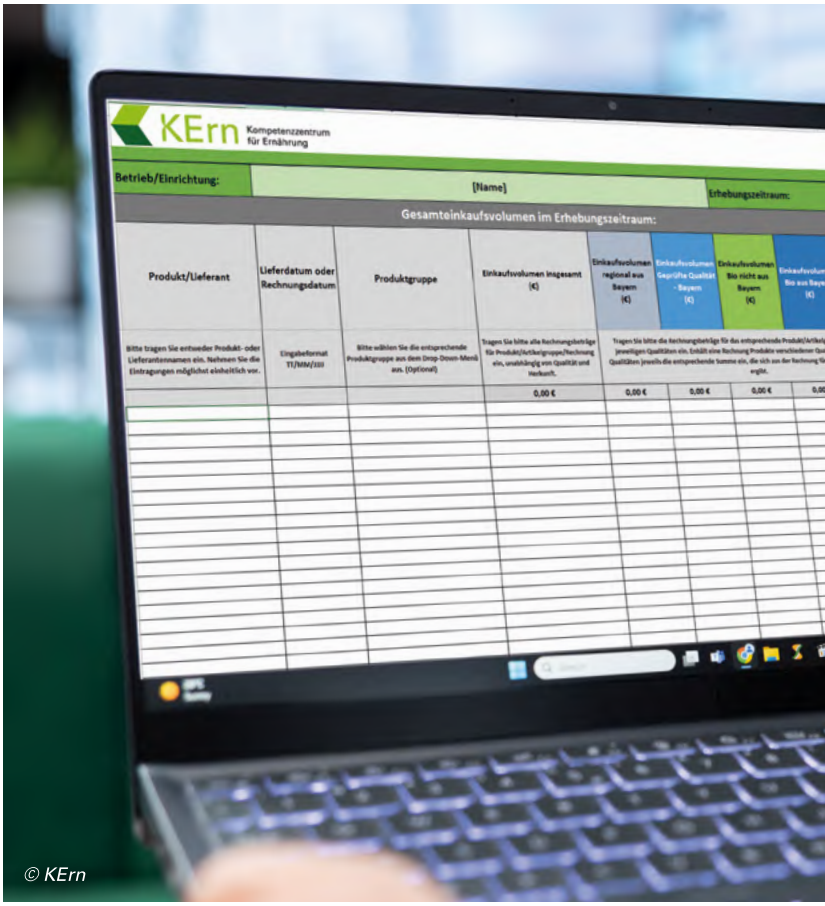
Sie möchten den Status quo Ihres Einsatzes von regionalen und ökologischen Produkten in ihrer Verpflegungseinrichtung ermitteln? Mit unserer „Einkaufsanalyse“ können Sie Ihren Wareneinsatz überprüfen und die Anteile verschiedener Produktqualitäten bestimmen.

Die Einkaufsanalyse zum kostenlosen Download

Die Einkaufsanalyse gibt es in zwei Varianten:

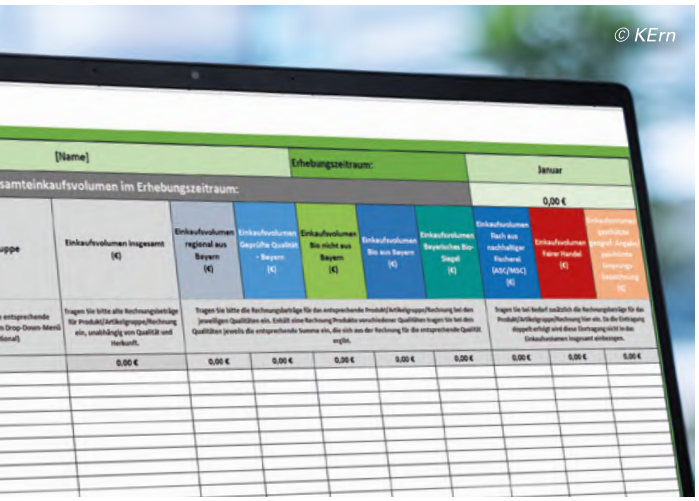
– Die „Einfache Einkaufsanalyse“ ermöglicht eine schnelle Übersicht über einen individuell festgelegten Zeitraum.

– Die „Einkaufsanalyse im Jahresverlauf“ schlüsselt auf, wie sich der Einkauf von Januar bis Dezember eines Jahres entwickelt.



© KErn

Blick in die Einkaufsanalyse



© KErn

Ein Projekt der
AG Gemeinschaftsverpflegung

→ Links:
www.kern.bayern.de/einkaufsanalyse

Wissen

Erfolgreicher Abschluss der Bayerischen Ernährungsstudie

Über 20 Jahre nach der letzten bayernweiten Erhebung zum Ernährungsverhalten und dem tatsächlichen Lebensmittelverzehr gibt es nun endlich wieder aktuelle und belastbare Ernährungsdaten. Diese wurden vom KErn gemeinsam mit einem Forschungskonsortium aus LMU, TUM und der Universität Augsburg im Rahmen der Bayerischen Ernährungsstudie repräsentativ für ganz Bayern erhoben.

Um politische Handlungsempfehlungen zu formulieren und an den richtigen Hebeln anzusetzen, braucht es eine fundierte Datengrundlage für den echten Verzehr von Nahrungsmitteln. Eine solche Datengrundlage wurde durch die bayerische Ernährungsstudie geschaffen:

Dafür wurden im Zeitraum von Oktober 2021 bis Januar 2023 mehr als 1500 in Bayern lebende Personen im Alter von 18 bis 75 Jahren befragt, die zuvor über eine Zufallsstichprobe ausgewählt worden waren. Zur möglichst präzisen Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs wurde mit jedem Teilnehmer (m/w) an bis zu drei zufällig ausgewählten Tagen (darunter zwei Wochentage und ein Wochenendtag) ein Telefoninterview zur Erfassung des gesamten Verzehrs des Vortags durchgeführt. Diese Daten wurden dann mit dem Bundeslebensmittelschlüssel verknüpft, um die Energie- und Nährstoffzufuhr zu ermitteln.

Zudem standen auch Fragen zum Außer-Haus-Verzehr, einer nachhaltigen und regionalen Ernährung sowie zum Zusammenspiel von Ernährung und Erkrankungen im Fokus der Studie. Aber auch Körpermaße und klinische Parameter, wie Blutzucker und Cholesterin, wurden bestimmt, um auf den Gesundheitszustand der bayerischen Bevölkerung zu schließen.

Vorstellung der Ergebnisse der bayerischen Ernährungsstudie mit Staatsministerin Michaela Kaniber

WAS ISST BAYERN?

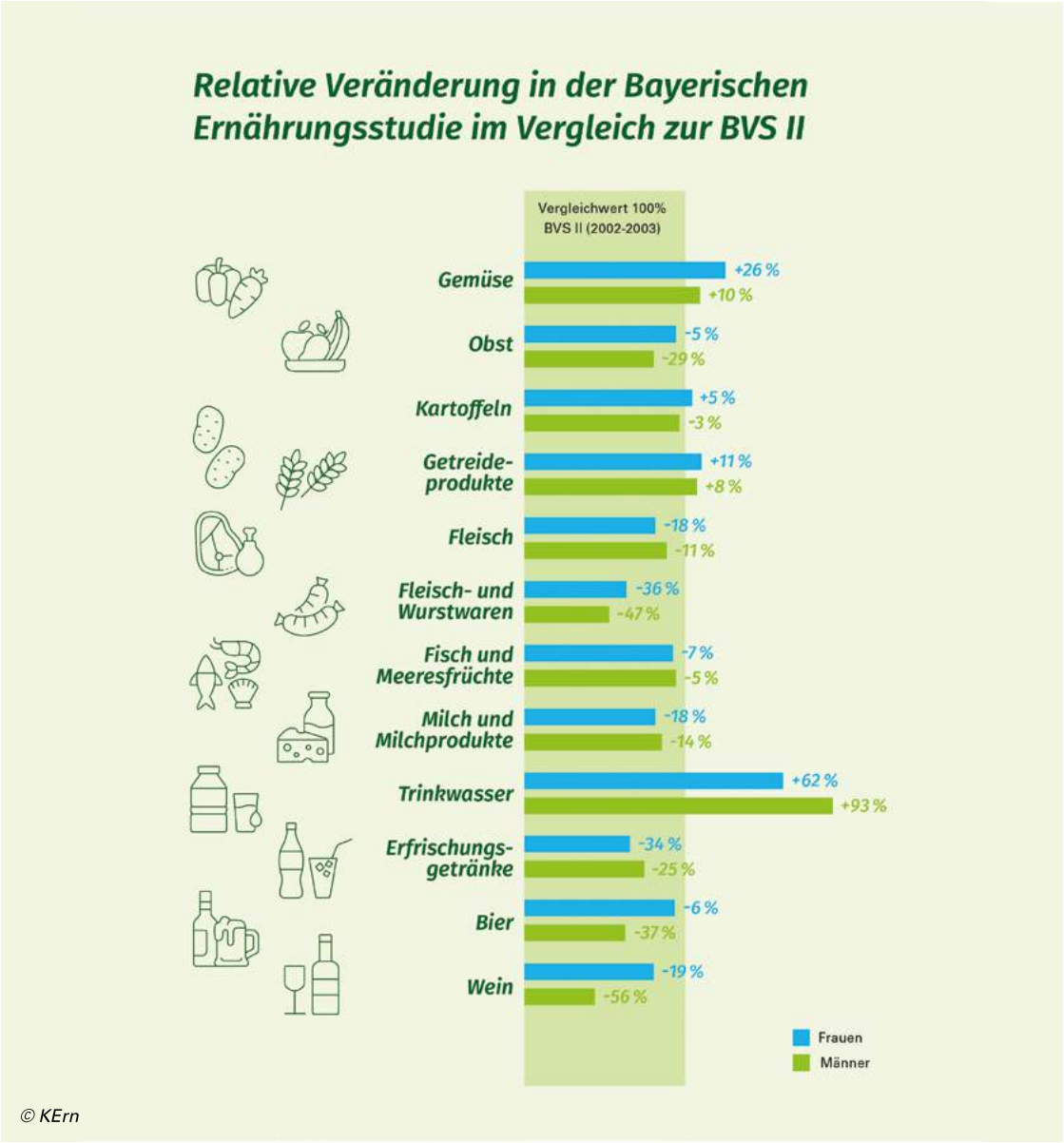
Bayerische Ernährungsstudie

Abschlussveranstaltung: Politik und Wissenschaft gemeinsam auf der Bühne

Am 21. Oktober 2024 stellte Staatsministerin Michaela Kaniber die Studie gemeinsam mit den Projektpartnern vor und präsentierte die Ergebnisse dieser bundesweit aktuell einzigartigen, bevölkerungsrepräsentativen Erhebung zu Ernährung, Gesundheit und Informationsverhalten der Erwachsenen in Bayern.

Die anschließenden Podiumsdiskussionen sowie die Beantwortung von Fragen aus dem Publikum und der Presse verliefen interaktiv und waren von einem positiven Geist geprägt. Das konstruktive Gespräch zwischen Staatsministerin Kaniber und dem Projektteam über die Bedeutung und Zukunft solcher Erhebungen war für die Beteiligten ein Höhepunkt.

Insgesamt ist Bayern auf einem guten Weg, es bleibt aber noch viel zu tun in puncto Ernährungsverhalten. Vor allem die Stoffwechselgesundheit der bayerischen Bevölkerung lässt zu wünschen übrig. Im Rahmen der Veranstaltung wurde eine Broschüre veröffentlicht, die einen Überblick über die Ergebnisse liefert.



Die bayerische Bevölkerung trinkt heute weniger zuckerhaltige Erfrischungsgetränke und isst weniger Fleisch als vor 20 Jahren

Studienergebnisse werden in der Breite kommuniziert

Als Erstes wurde ein wissenschaftliches Paper mit dem Titel „Entspricht die übliche Nahrungsaufnahme von Erwachsenen in Bayern den Ernährungsempfehlungen? (Originaltitel: „Does the habitual dietary intake of adults in Bavaria, Germany, match dietary intake recommendations? Results of the 3rd Bavarian Food Consumption Survey") veröffentlicht. Im Ernährungsbericht 2024 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist zudem ein Beitrag zur Bayerischen Ernährungsstudie erschienen („Einfluss des Haushaltseinkommens auf den Lebensmittelverzehr und die Nährstoffzufuhr"). Zwei wissenschaftliche Publikationen sind im Reviewprozess, und weitere Veröffentlichungen werden sukzessive folgen. Beim DGE-Ernährungskongress 2025 wurde die Bayerische Ernährungsstudie im Rahmen eines Symposiums durch die Projektpartner vorgestellt.

Ein Projekt der
AG Denkfabrik Zukunft

→ Links:
www.doi.org/10.3389/fnut.2024.1537637
www.kern.bayern.de/ernaehrungsstudie

Wissen

Update: Milch Neues aus der Wissenschaft

Im Projekt „Update: Milch“ wurden aktuelle Milchmythen widerlegt, die Milch als Krankmacher darstellen. Solange Milch und Milchprodukte in den empfohlenen Mengen auf den Tisch kommen, haben sie keine negativen oder sogar positive Auswirkungen auf chronische Krankheiten. Das Projekt wurde mit dem Fachtag „Milch und Ernährungsmythen“ abgeschlossen. In einem Folgeprojekt soll Milch mit Pflanzendrinks verglichen werden.

Das Projektteam hat auf dem Fachtag Milch die Forschungsergebnisse im Detail vorgestellt

Gelungene Abschlussveranstaltung

Im Projekt „Update: Milch – Neues aus der Wissenschaft“ wurde untersucht, wie sich der Konsum von Milch und verschiedenen Milchprodukten, wie Jogurt, Kefir oder Käse, auf das Entstehen von häufigen Krankheiten, wie Übergewicht, Diabetes Typ-2, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Krebs, auswirkt. Das KErn hat für das Projekt Forschende des Instituts für Evidenz in der Medizin (IfEM) am Universitätsklinikum Freiburg sowie des Instituts für Ernährungsmedizin der Technischen Universität München (TUM) gewinnen können.

In einer Abschlussveranstaltung (Fachtag „Milch & Ernährungsmythen“) am 15.10.2024 in München konnte ein Publikum von rund 60 Teilnehmenden in Präsenz und 80 Online-Teilnehmenden den Vorträgen folgen, in denen die Ergebnisse vorgestellt wurden. Weitere renommierte Gastredner (m/w) haben die Veranstaltung zu den Themen „Nachhaltigkeit von Milch und Pflanzendrinks“ sowie „Entstehung und Bekämpfung von Falschinformationen“ vor allem in den Sozialen Medien abgerundet.

Erfolgreiche Kommunikation der Projektergebnisse

Die Projektergebnisse wurden jeweils auf der KErn-Homepage, auf LinkedIn sowie in Pressemitteilungen und Vorträgen kommuniziert. Das KErn leitet jedoch bereits seit über 10 Jahren verschiedene Forschungsprojekte zu Milch und Gesundheit, und auch aus anderen aktuellen Studien gibt es Hinweise, was Vollmilch, Kefir oder Käse jeweils besonders wertvoll macht.

Die gesundheitlichen Wirkungen von Milch und diversen Milchprodukten ändern sich durch die Verarbeitung

Wussten Sie schon?

Milch ist kein Durstlöscher, sie ist ein Lebensmittel mit vielen hochwertigen Nährstoffen: Eiweiß, leicht verdauliches Fett, Vitamine A, D, E und K, außerdem B-Vitamine, Kalzium, Phosphor, Jod und Fluor.

Diese aktuelle Datenlage wurde mit Unterstützung der Technischen Universität München (TUM) in einer Infografik illustriert und zusammengefasst.

Folgeprojekt angelaufen

In einem Folgeprojekt werden nun von 2025 bis 2027 auch Pflanzendrinks unter die Lupe genommen. Unter dem Projektnamen „EvaPlaM“ werden wiederum lfEM- und TUM-Studien zum Gesundheitswert der am häufigsten in Deutschland konsumierten Pflanzendrinks im Vergleich zu Kuhmilch durchgeführt. Zudem konnte das KErn Toni Meier vom Institut für Nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft gewinnen, der Ökobilanzen vor allem zu Pflanzendrinks erstellen wird. Das LfL-Institut für Agrarökonomie wird zudem mit dem „Klimarechner“ Ökobilanzen für Milch aus verschiedenen in Bayern und Deutschland üblichen Produktionssystemen erstellen. Das Projekt wird wiederum vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus gefördert.

Ein Projekt der
AG Denkfabrik Zukunft

→ Links:
www.kern.bayern.de/updatemilch
www.kern.bayern.de/fachtagmilch

Wissen

ReBIOscover – regionale Getreide-Landsorten wiederentdeckt

Sind regionale Getreidelandsorten besser verträglich? Sind sie ähnlich ertragreich wie moderne Sorten? Und wie kann man Angebot und Nachfrage nach entsprechenden Produkten ankurbeln? Im Forschungsprojekt ReBIOscover wurden diese und weitere Fragen beantwortet. Das Projekt lieferte viele wichtige Erkenntnisse für alle Stakeholder und wurde 2024 erfolgreich beendet.

Abschlussveranstaltung mit dem gesamten Projektteam in Freising

Entlang der Wertschöpfungskette

Bei der Abschlussveranstaltung im Hans-Eisenmann-Forum für Agrarwissenschaften in Freising wurden im Mai 2024 die Ergebnisse aus dem Projekt vorgestellt. Für alle Forschenden setzte dies einen Meilenstein zum besseren Verständnis alter Getreidelandsorten.

Wissenschaftler des Instituts für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) haben dafür über drei Anbaujahre Versuche mit alten Landsorten von Weizen, Emmer, Einkorn, Dinkel, Gerste und Roggen durchgeführt. Diese alten Sorten wurden mit modernen Zuchtsorten verglichen. Ein wichtiges Ergebnis für die landwirtschaftliche Praxis: Es konnten etliche Sorten identifiziert werden, die relativ standfest sind und im biologischen Anbau Erträge liefern, die vergleichbar mit denen moderner Sorten sind. In anschließenden Backversuchen wiesen die meisten alten Sorten eine gute bis sehr gute Backqualität auf.

Wussten Sie schon?

Das Projekt wurde vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) gefördert.

Am Projekt beteiligte Bäcker berichteten, dass die Backwaren aus alten Getreide-Landsorten bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern gut ankamen. Um die Vermarktung von alten und regionalen Getreidesorten zu fördern, haben Forscher des Lehrstuhls für Marketing und Konsumforschung an der Technischen Universität München (TUM) zielgruppengerechte Kommunikationsstrategien für Konsumenten entwickelt. Eine Stakeholder-Befragung zeigte, dass bereits viele Bäcker Mehl von alten und regionalen Getreidesorten nutzen. Damit Landwirte verstärkt vergessene Getreidesorten anbauen, brauchen sie vor allem langfristige Lieferverträge.

Kaum Unterschiede in der Nährstoffzusammensetzung

Die zusätzliche Analyse wichtiger Vitamine (B-Vitamine, Vitamin E und Folat) ergab keinen nennenswerten Unterschied im Vergleich zu den modernen Sorten. Insgesamt gab es geringe Unterschiede in der Proteinzusammensetzung von Landsorten und modernen Sorten, wie Forscher (m/w) des Instituts für Angewandte Biowissenschaften am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) herausgefunden haben. Es wurde allerdings auch keine Landsorte identifiziert, die durch weniger immunreaktive Inhaltsstoffe (ATIs) aufgefallen ist.

Aus alten Getreidesorten lässt sich schmackhaftes Brot backen, wie die Bäckerei & Konditorei Geisenhofer bewies

Ein Projekt der
AG Denkfabrik Zukunft

→ Links:
www.kern.bayern.de/rebioscover-abschluss
www.kern.bayern.de/werbemittel-getreidelandsorten

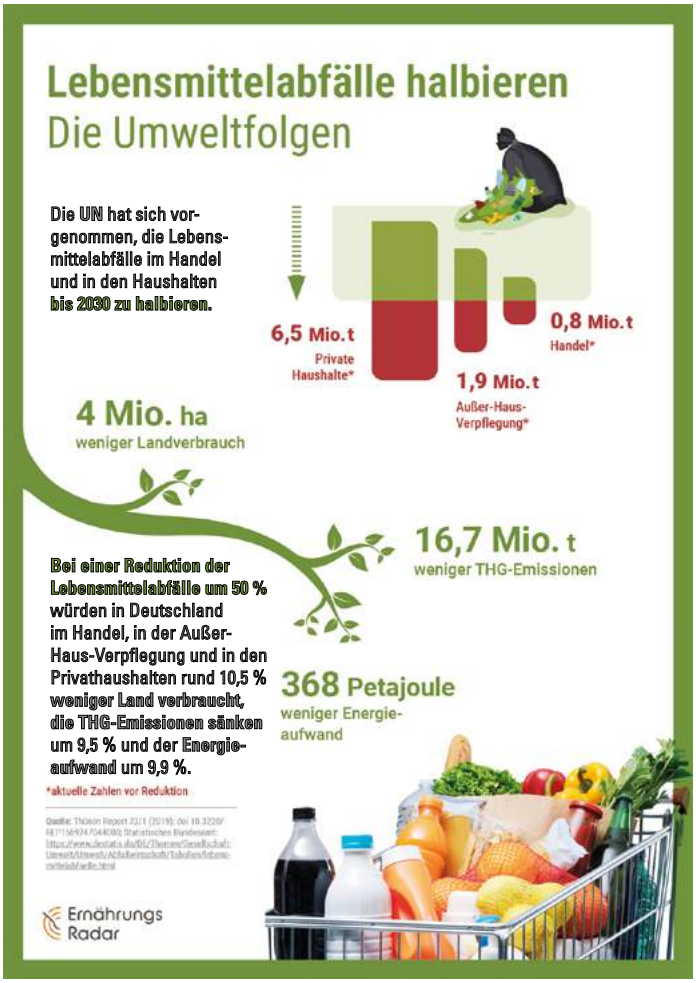
Wissen

Der Ernährungsradar

In der Ernährungsbranche angekommen

Verlässliche, leicht zugängliche Informationen zu Ernährungsthemen gesucht? Gibt es auf dem Ernährungsradar! Seit Herbst 2023 online, wurde das Portal 2024 kontinuierlich mit hochwertigen Inhalten befüllt, die gern von Ernährungsfachleuten genutzt werden. 2025 soll die Plattform als Netzwerk von Gleichgesinnten weiterentwickelt werden, in dem die Recherche- und Schreibarbeit auf mehrere Schultern verteilt ist. Ziel ist es, eine breitere Zielgruppe mit verlässlichen Ernährungsinformationen in Wort und Bild zu erreichen. Denn: Mythen erfinden andere, auf dem Ernährungsradar gibt es die Fakten.

Ernährung beschäftigt alle Menschen jeden Tag und ist in den Medien ein gefragtes und viel diskutiertes Thema. Im Internet und den Sozialen Medien kursieren allerdings viele Informationen, die falsch, nicht wissenschaftlich belegt oder von einer bestimmten Ideologie geprägt sind. Es ist schwierig, den Überblick über aktuelle Studien zu behalten und herauszufiltern, welche Informationen seriös und wissenschaftlich fundiert sind. Hier setzt der Ernährungsradar an. Als „Food Science Media Center" ist das Wissensportal eine verlässliche Anlaufstelle für alle, die zu Ernährungsthemen recherchieren möchten, ohne die wissenschaftliche Fachliteratur zu konsultieren. Für tiefergehende Informationen sind die Quellen stets verlinkt.



Im September 2023 ging der Ernährungsradar offiziell online – 2024 hat er an Fahrt aufgenommen. Insgesamt veröffentlichte die Redaktion des Ernährungsradars am KErn im vergangenen Jahr sieben umfassend recherchierte Dossiers mit verschiedenen Unterrubriken, wie dem aktuellen Forschungsstand, Debattenbeiträgen unterschiedlicher Stakeholder oder Mythen & Fakten zum Thema. Die Inhalte reichten von Süßstoffen über die Abnehmspritze, Fermentation, alternative Proteine, DGE-Empfehlungen und hochverarbeitete Lebensmittel bis zur Lebensmittelverschwendung. In professionellen Infografiken wurden komplexe Sachverhalte grafisch aufbereitet und gemeinfrei zur Verfügung gestellt.

Darüber hinaus gingen acht kürzere Faktenchecks online, in denen aktuelle Angebote aus dem Ernährungsbereich anhand der Fragen „Worum geht's?", „Wie gut sind die Infos?", „Wer sind die Macher?" und „Woher kommt das Geld?" überprüft wurden: DNA-Stoffwechsel-Tests, die Weizenwampe, die YouTube-Influencer Doc Felix, Sascha Huber und DoktorWeigl, Abnehm-Apps, KI-Vorschläge zum Ernährungssystem der Zukunft sowie Proteinpulver.

Die Partner von der Universität Bayreuth und der Akademie für neue Medien haben außerdem 13 Erklärvideos und Interviews hochgeladen, die von Studierenden erarbeitet und umgesetzt wurden.

Der Wissenschaftliche Dienst

Viele Beiträge auf dem Ernährungsradar profitierten von der Mitarbeit des Wissenschaftlichen Dienstes (WiDi) am KErn. Zentrale Aufgabe des WiDi ist es, aktuelle Entwicklungen und Trends in der Forschung zu beobachten, zusammenzufassen und aufzubereiten sowie verschiedenen Zielgruppen in Form von Stellungnahmen oder Themenblättern zur Verfügung zu stellen.

Damit gewährleistet der WiDi, dass dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus, aber auch den Ämtern für ländliche Entwicklung sowie den anderen Bereichen am KErn Informationen auf dem neuesten Stand der Forschung als Grundlage für ihre Arbeit zur Verfügung stehen.

Neben der Mittlerrolle zwischen Forschung und staatlichen Einrichtungen im Ernährungsbereich ist die Kollegin des WiDi Mitglied im Redaktionsteam Ernährungsradar und bringt ihre Expertise bei Themenauswahl, Recherche, Schreiben und im Lektorat ein. Dadurch durchlaufen die Texte des Ernährungsradars eine zusätzliche Qualitätskontrolle, und die Arbeit des WiDi kommt direkt der Öffentlichkeit zugute.

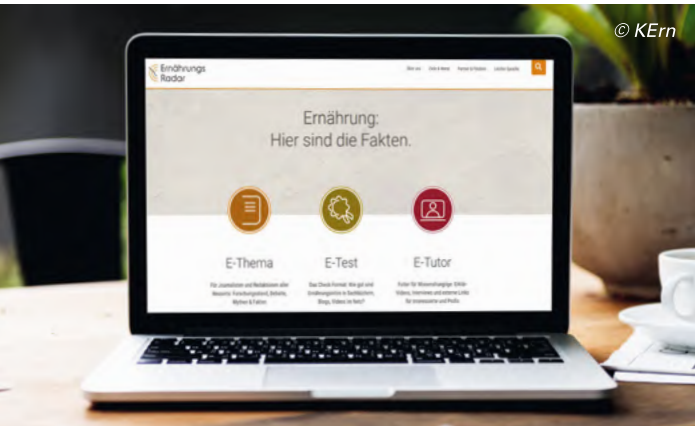
Wer hat's gelesen?

Rund 60.000 Personen fanden 2024 ihren Weg auf die Homepage des Ernährungsradars. Die Beiträge mit den meisten Seitenaufrufen waren:

- **„Der Glukose-Trick" mit den Hintergrundinfos zum Spiegel-Bestseller**
- **„Ist Milch gesund? Das sagen die Studien"**
- **„Mindestens 75 Prozent pflanzlich: die neuen Empfehlungen der DGE" sowie die Debatte dazu**
- **„Abnehmspritze – neue Hilfe gegen Übergewicht"**
- **„Nutrigenomik: DNA-Stoffwechsel-Tests"**

Auch auf LinkedIn ist die Plattform präsent: Die Followerzahlen steigen stetig, und die Beiträge erreichen häufig sehr hohe Engagement-Raten bis zu 70 Prozent. Das heißt, die Inhalte sind hochrelevant für die Menschen, die sie zu Gesicht bekommen, und diese interagieren damit, indem sie kommentieren, teilen oder auf die Beitragslinks klicken.

Die Auswertung bei LinkedIn zeigt außerdem, dass vor allem Fachleute den Ernährungsradar verfolgen. Das deckt sich mit Beobachtungen bei Tagungen und Konferenzen: Der Ernährungsradar ist in der Branche bekannt.



© KErn

Die nächste Phase

2024 hat sich der Ernährungsradar etabliert: In der Ernährungsbranche ist er vielen bekannt und wird gern als zuverlässige Informationsquelle genutzt. 2025 gilt es, den Ernährungsradar mit weiteren hochwertigen Inhalten zu befüllen. Ein neues Erscheinungsbild wird dafür sorgen, dass die vielfältigen Beiträge auf der Homepage übersichtlicher dargestellt und besser gefunden werden.

Die wichtigste Herausforderung aber wird sein, Kooperationspartner ins Boot zu holen, damit die Plattform wachsen kann. Ein Netzwerk aus Gleichgesinnten ist in der Lage, noch mehr hochwertige Inhalte zur Verfügung stellen und kann gemeinsam erreichen, dass der Ernährungsradar über Fachkreise hinaus zu einer festen Instanz für verlässliche Ernährungsinformationen wird.

Ein Projekt der
AG Wissensmanagement

→ Links:
www.ernaehrungsradar.de
www.linkedin.com/company/ernährungsradar

Wissen

Kompendium alte Getreideschätze

Für interessierte Verbraucher (m/w) sowie Multiplikatoren in der Ernährungsbildung bereitete das KErn 2024 ein weiteres Ernährungsthema ausführlich in einem Kompendium auf. Als Erweiterung des Kompendiums „Unser täglich Korn“ aus dem Jahr 2017 befasst es sich mit dem Anbau und der Vermarktung alter Getreidesorten und zeigt mit neuesten Studien und Forschungsergebnissen den Gesundheits- und Genusswert sowie das Potenzial der Getreide auf. Die Wiederentdeckung und Wertschätzung alter Getreidearten und früher Landsorten steht im Mittelpunkt des Kompendiums „Alte Getreideschätze – Ursprünglich. Genussreich. Kostbar.“

© KErn

Ressourcen für die Zukunft

Alte Sorten schaffen die Grundlage für neue Sorten und sind somit von unschätzbarem Wert für die aktuelle Züchtung. Diese Sorten haben sich oftmals jahrhundertelang an ihre Anbauregion und regional an die natürliche und landwirtschaftlich kultivierte Umwelt, an Klima und Boden angepasst und bergen somit ein großes Potenzial, widerstandsfähiges Saatgut zu erzeugen, das auch mit dem Klimawandel besser zurechtkommen kann. Die Nachfrage an Produkten aus regionalem, ursprünglichem Getreide ist in den letzten Jahren gestiegen und einige Arten und Sorten haben den Sprung aus der Nischenkultur herausgeschafft. Alte Sorten bieten Potenzial für Erzeuger, Verarbeiter und Handel.

Getreide gehört seit Jahrtausenden zu den Grundnahrungsmitteln der Menschheit. Getreidearten, wie Weizen, Roggen, Gerste oder Hafer, sind den meisten Verbraucherinnen und Verbrauchern ein Begriff. Vom blaurotsamtigen Binkel oder dem Schwäbischen Dickkopf-Landweizen, dem Champagnerroggen oder dem Mecklenburger Marienroggen haben jedoch bisher die wenigsten Verbraucherinnen und Verbraucher gehört.

Viele dieser regionalen, alten Landsorten stammen aus der Zeit einer vorindustriellen Landwirtschaft. Bei diesen Kulturpflanzen mit historischem Ursprung handelt es sich um genetisch heterogene Populationen, die züchterisch weitgehend unbearbeitet blieben. Alte Getreidesorten erweitern nicht nur das Sortiment, sie können als weiteres Standbein die Zukunft sichern und zusätzlichen Gewinn bringen. Getreide und Getreideprodukte aus alten Getreidearten und -sorten sind Raritäten mit besonderen Eigenschaften. In den Handel zurückgekehrt und wieder beliebte Arten sind Emmer, Einkorn, Dinkel und Khorasan. Innerhalb der einzelnen Arten gibt es wiederum eine Vielzahl an Sorten, darunter regionale, alte Landsorten wie die Dinkelsorten Oberkulmer Rotkorn oder Bauländer Spelz. Das Kompendium beschreibt die einzelnen Sorten hinsichtlich ihrer Historie, den Inhaltsstoffen, ihrer spezifischen Eigenschaften und Verwendungsmöglichkeiten.

© KErn / Kolb

Forschung zu den Inhaltsstoffen

Analysen zeigen, dass alte Getreidelandsorten durchschnittlich höhere Anteile an Gliadin aufweisen, mit Schwankungen zwischen den unterschiedlichen Sorten. Dies hat zur Folge, dass der Teig bei der Verarbeitung eher läuft und bei der Herstellung von Teigwaren ein besonderes Fachwissen erforderlich ist. Doch alte Getreidesorten bringen teilweise einen anderen Geschmack, andere Inhaltsstoffe, Farben und einen anderen Wuchs mit und erweitern so das Sortiment in der Backstube und die Biodiversität auf dem Acker. Daher lohnt es sich, mit ihnen zu züchten, sie anzubauen und zu sie verarbeiten.

© Quelle LfL 2018 / KErn 2024 Kompendium

Alte bayerische Getreidesorten werden wieder angebaut

© Kern

Die Labor- und Backversuche zeigen: Die alten Arten und Sorten stehen den modernen Sorten in nichts nach. Vermutlich könnte die Teigführung Ursache für die von den Verbraucherinnen und Verbrauchern subjektiv wahrgenommene bessere Verträglichkeit der Produkte sein. Die daraus hergestellten regionalen Produkte sorgen für immer wichtiger werdende Transparenz und schaffen so Vertrauen beim Konsumenten. Dabei verbinden sie Heimatliebe mit Genuss, sind kulinarisches Erbe, bieten Aromen- und Geschmacksvielfalt und erhalten das wertvolle Wissen früherer Generationen noch lange Zeit aufrecht. Backwaren aus alten Sorten verdanken der charakteristischen Geschmacks- und Farbvielfalt alter Getreide ihre Besonderheit.

Ein Projekt der
AG Qualifizierung & Genussnetzwerk

→ Links:
www.kern.bayern.de/kompendium_getreideschaetze

Wissen

Cross-Cluster-Projekt

„Bottlenecks of Novel Foods“

Der Cluster Ernährung (CE) und die IBB Netzwerk GmbH (IBB) als Akteure der Cluster-Offensive Bayern unterstützen ihre Partner fortlaufend in der Erarbeitung neuartiger Projekte im Hinblick auf die Entwicklung von innovativen Lebensmitteln. Hierbei hat sich auf beiden Seiten gezeigt, dass es einschlägige Hindernisse und Hürden auf dem Weg von der Idee bis zum Produkt im Supermarktregal gibt.

Diese beinhalten zum einen strikte regulatorische Rahmenbedingungen über die EU-Verordnung (EU) 2015/2283 für neuartige Lebensmittel: Deren Zulassungsprozess schreibt eine umfassende Sicherheitsbetrachtung durch die europäische Behörde für Lebensmittel vor und erfordert wissenschaftliche Nachweise zur Sicherheit und zum Nährwert dieser Produkte. Damit eng verbunden sind oftmals aufwendige Studien, die insbesondere Start-ups vor große finanzielle Herausforderungen stellen.

Zum anderen ist im Hinblick auf Verbraucherakzeptanz eine klare und transparente Kennzeichnung als Schlüsselfaktor für das Vertrauen in neue Produkte hervorzuheben und eine stärkere Aufklärung der Öffentlichkeit über die Vorteile dieser Lebensmittel erforderlich. Nicht zuletzt erhöht die Verschärfung der EU-Produkthaftungsrichtlinien vom 18. November 2024 signifikant die versicherungstechnischen Risiken beim Inverkehrbringen neuartiger Lebensmittel in den Markt.

Cross-Cluster-Kooperation

Aus diesem Grund war es das Ziel des vom Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie geförderten Cross-Cluster-Projekts, diese Hürden zu identifizieren und Strategien zu entwerfen, die es den Clustermitgliedern und Akteuren ermöglichen, Lösungsansätze zu entwickeln, um ihre Produkte erfolgreicher auf den Markt zu bringen und somit die Innovations- und Wirtschaftskraft in Bayern und Deutschland zu erhöhen.

Veranstaltungsreihe: „Bottlenecks of Novel Foods“ – Teile 1 & 2

Im Rahmen des Projekts fanden im House of Communication München zwei einschlägige Veranstaltungen statt, die unter dem Namen „Bottlenecks of Novel Foods“ – Teil 1 im Juni, Teil 2 im November 2024 – Experten (w/m) aus Wissenschaft, Industrie und Behördenwesen zusammenbrachten, um über die regulatorischen Hürden und Innovationspotenziale neuartiger Lebensmittel (Novel Foods) zu diskutieren. Angesichts der wachsenden Bedeutung nachhaltiger und technologisch fortschrittlicher Nahrungsmittel wurden besonders die europäische Novel-Food-Verordnung und mögliche Lösungen zur Vereinfachung des Zulassungsprozesses thematisiert und diskutiert.

Die erste Veranstaltung am 27. Juni 2024 konzentrierte sich auf technische Aspekte und bot neben Expertenvorträgen aus Wissenschaft und Industrie auch eine Workshop-Session sowie eine Pitch-Session mit sieben innovativen Start-ups und Gründern. Die zweite Veranstaltung am 28. November 2024 widmete sich schwerpunktmäßig den rechtlichen Rahmenbedingungen, insbesondere der EU-Novel-Food-Verordnung, und bot praxisnahe Einblicke in Zulassungsprozesse begleitet von einschlägigen Fachvorträgen zu Haftungsrisiken und Marktpotenzialen.

Cluster Ernährung

Zusammenfassend identifizierte die Projektarbeit vier zentrale Problemfelder: Im Bereich der Kundenakzeptanz zeigte sich, dass neuartige Lebensmittel nicht nur mit preislichen Herausforderungen im Wettbewerb mit etablierten Produkten konfrontiert sind, sondern auch mit grundsätzlichen Vorbehalten der Verbraucher (m/w) gegenüber neuen Technologien zu kämpfen haben. Die Finanzierungssituation ist geprägt von einem Mangel an Venture Capital in Deutschland, hohen Entwicklungs- und Marketingkosten sowie komplexen Förderanträgen. Im regulatorischen Bereich stellen insbesondere die zeitaufwendigen Novel-Food-Zulassungsprozesse und die damit verbundenen Kosten große Hürden dar. Technische und logistische Herausforderungen manifestieren sich vor allem in begrenzten Fermentationskapazitäten in der EU und einem Mangel an lebensmittelzertifizierten Lohnherstellern.

Erarbeitung konkreter Lösungsansätze

Zur Verbesserung der Kundenakzeptanz wurden verstärkte Produkttests durch Pop-up-Restaurants und Roadshows sowie gezielte Marketing- und Kommunikationskampagnen vorgeschlagen. Im Bereich der Finanzierung liegt der Fokus auf der Beschleunigung von Zulassungsverfahren für einen schnelleren Return on Investment sowie der Entwicklung optimierter Geschäftsmodelle. Auf regulatorischer Ebene wird ein verstärktes Lobbying der Biotech-/Food-Branche sowie eine Initiative zur Entbürokratisierung der Zulassungsverfahren empfohlen. Die technischen Lösungsansätze umfassen den Ausbau von Produktionskapazitäten und die Entwicklung skalierbarer Prozesse. Weitere Vorschläge umfassten eine beschleunigte Bearbeitung für nachhaltige Innovationen, mehr Förderprogramme für Start-ups und eine bessere Abstimmung zwischen Wissenschaft und Regulierung.

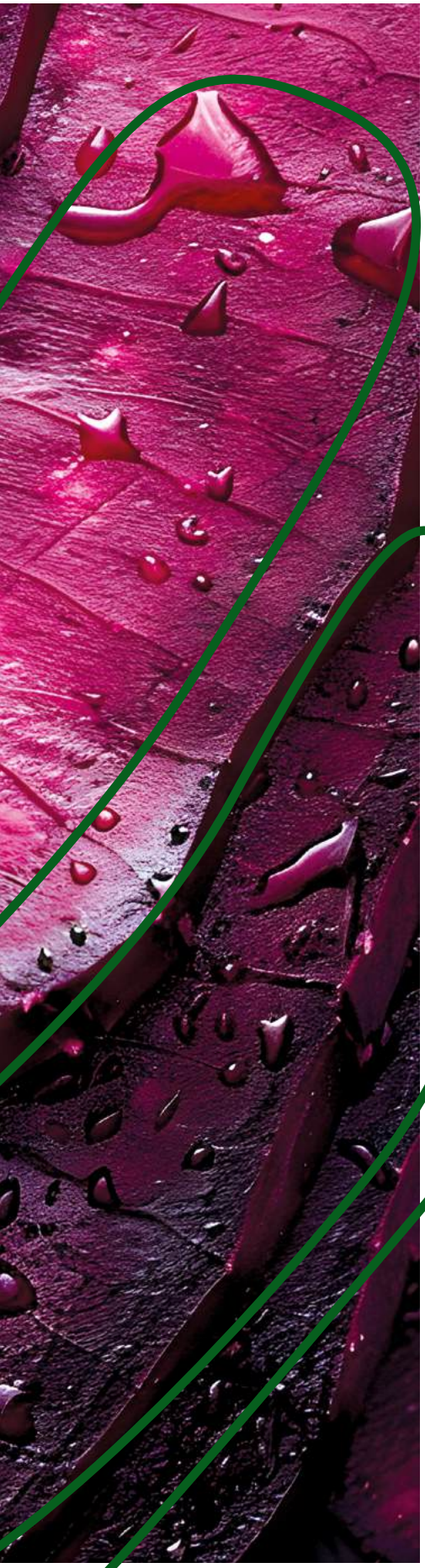
Fazit und Ausblick

Zusammenfassend hat das Cross-Cluster-Projekt erfolgreich zur Vernetzung der Akteure beigetragen und wichtige Impulse für die Weiterentwicklung des Sektors gesetzt. Die erarbeiteten Lösungsansätze bieten eine fundierte Grundlage für die weitere Förderung innovativer Lebensmittelentwicklungen in Bayern. Für die Zukunft wird die Etablierung eines dauerhaften Austauschformats zwischen den Clustern, eine verstärkte Unterstützung bei Zulassungsprozessen, der Aufbau von Pilot- und Demonstrationsanlagen sowie eine Intensivierung der Zusammenarbeit mit Investoren und Fördergebern empfohlen.

Rechtsanwalt Markus Geray bei seinem Vortrag zu „Novel Foods“

Ein Projekt des
Cluster Ernährung

→ Links:
www.cluster-bayern-ernaehrung.de
www.ibbnetzwerk-gmbh.com



Ernähren

Von Jung bis Alt: Eine gesunde, nachhaltige und genussvolle Ernährung spielt das ganze Leben hindurch eine wesentliche Rolle. Das Team des KErn entwickelt deshalb auf die jeweiligen Lebensphasen angepasste Tipps und Konzepte für Schwangere, Kinder, aber auch die Generation 55 plus.

© shutterstock / Kleber Cordeiro

Ernähren

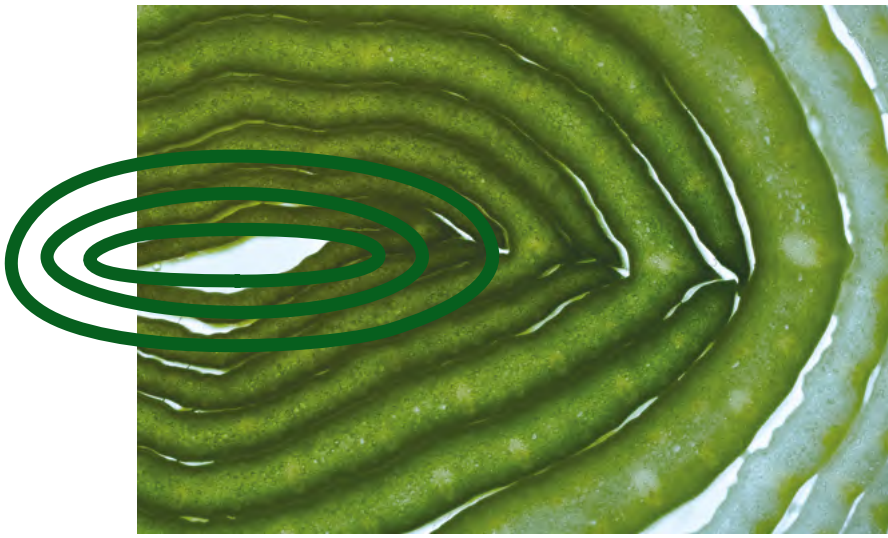
Qualifiziert – weitergebildet – fortgebildet

im Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0–3 Jahren

Jährlich wächst die Community an Referierenden im Netzwerk Junge Eltern/Familien (JEF) mit Kindern von 0–3 Jahren. Im Jahr 2024 qualifizierten sich 77 Fachkräfte neu für die Referententätigkeit im Netzwerk: 51 allein für die Ernährungsangebote im Bereich Praxis und weitere 16 im Bereich Theorie. Für die Bewegungsangebote in Theorie und Praxis sind zehn Bewegungsexperten neu am Start. Die Möglichkeit der Weiterbildung nutzten 14 bereits qualifizierte Ernährungsexperten (m/w). In der Aufbauschulung „Nachhaltig ernährt von Anfang an" erwarben sie die Expertise für die Durchführung von Bildungsveranstaltungen in diesem seit 2022 angebotenen Themenschwerpunkt.

Das bayernweit etablierte Netzwerk JEF für Kinder von 0–6 Jahren unterstützt junge Eltern dabei, gesundheitsförderliche Entscheidungen hinsichtlich einer ausgewogenen Ernährung und mehr Bewegung im Alltag zu treffen. Mit passgenauen Bildungsveranstaltungen zu den ersten drei Lebensjahren erarbeiten qualifizierte Referierende mit ihren Zuhörenden Lösungen für Ernährungs- und Bewegungsfragen und geben wissenschaftlich fundierte Empfehlungen. Die Themen im Bereich Ernährung reichen von Stillen/Säuglingsmilchnahrung über Beikost bishin zum Übergang zur Familienkost und dem Essen am Familientisch. Im Bereich Bewegung gibt es die Schwerpunkte Bewegung, Wahrnehmung und Spiel im ersten Lebensjahr, motorische Entwicklung in den ersten drei Lebensjahren sowie Bewegungsspaß im Alltag für drinnen und draußen. Bei vielen Praxisangeboten sind Kinder willkommen und bei einigen Angeboten aktiv mit dabei.

Am 21. und 28.02.2024 fanden Referentenschulungen (m/w) für die Ernährungsbildungsangebote im Bereich Praxis statt. Für die Schulungen konnten sich u. a. Hauswirtschaftler nach dem Berufsbildungsgesetz, Fachkräfte für Ernährung und Haushaltsführung mit Ausbildereignung sowie Referenten (m/w) für Hauswirtschaft und



Ernährung anmelden. Im Fokus der Schulung standen die methodische Arbeit mit der Ernährungspyramide sowie Ideen zur Umsetzung einer praktischen Bildungsveranstaltung im Bereich Ernährung. Dabei wurde den Teilnehmenden ein intensiver Austausch in mehreren Kleingruppen ermöglicht. Zudem bereicherte eine langjährige Referierende aus der Praxis die Schulung mit ihrem Erfahrungsbericht. Mehr als 80 Prozent der Teilnehmenden bewerteten die Online-Schulung mit „sehr gut" und „gut".

Für die theoretischen Bildungsveranstaltungen im Netzwerk fand am 05.11.2024 die Basis-Referentenschulung (m/w) statt. Die Schulung befähigt unter anderem Oecotrophologen (m/w), Ernährungswissenschaftler (m/w) und Diätassistenten (m/w), Sportfachkräfte (m/w) mit akademischer Ausbildung und medizinischem Lehrberuf sowie Übungsleiter (m/w) der 1. und 2. Lizenzstufe zur Durchführung der Angebote im Bereich Ernährung Theorie bzw. Bewegung Theorie und Praxis. Insgesamt nahmen 26 Interessierte teil, 16 für den Bereich Ernährung und 10 für den Bereich Bewegung. Zu den Inhalten der Schulung gehörte eine Einführung in die Zielgruppe „Junge Eltern/Familien". Zudem stellte das Schulungsteam des KErn die standardisierten Präsentationen vor, die bayernweit an den ÄELFs zum Einsatz kommen. Vor dem Workshop am Nachmittag erhielten die Teilnehmenden Impulse zur didaktischmethodischen Gestaltung einer Bildungsveranstaltung. Mit dem Erlernten machten sich die Teilnehmenden daran, in Kleingruppen ihre eigene Veranstaltung auszuarbeiten. Alles in allem erhielt das KErn-Team ein sehr positives Feedback für die Schulung.

Ernährungspyramide aus Duplo-Steinen aus der Referentenschulung (m/w) für die Ernährungsbildungsangebote im Bereich Praxis

Referierende mit absolvierter Basisschulung hatten im Jahr 2024 die Möglichkeit, sich im Rahmen der Aufbauschulung „Nachhaltig ernährt von Anfang an" weiterzubilden. Auch diese Schulung fand online statt. Insgesamt 17 Teilnehmende erwarben die Expertise für die Durchführung der Bildungsveranstaltung für junge Eltern und Familien zum Thema Nachhaltigkeit. Die sehr alltagsorientierte Schulung vermittelte, wie mit einfach umzusetzenden Schritten ein nachhaltiges Ernährungs- und Konsumverhalten in Familien mit Kleinkindern gelebt werden kann. Die Rückmeldungen an das KErn-Team waren durchweg positiv: 93 Prozent der Teilnehmenden bewerteten die Veranstaltung mit „sehr gut" und „gut".

Zudem bietet das Netzwerk JEF allen Ernährungs- und Bewegungsfachkräften in der Community die Möglichkeit, sich über das jährlich stattfindende JEF-Forum fortzubilden. Die Maßnahmen der Qualifizierung, Weiter- und Fortbildung sind essenzielle Bausteine für die Qualitätssicherung im Netzwerk.

Ein Projekt der
AG Gesundheitsförderlicher Lebensstil

→ Links:
www.kern.bayern.de/junge-eltern-familie
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/bildung/bildungsangebote-ernaehrung-und-bewegung

Ernähren

JEF-Forum 2024

Kinderernährung in Bewegung – Natur pur im Trend?

Das Organisationsteam des KErn mit allen Referierenden

Pflanzenbasierte Kost und Nachhaltigkeit gewinnen bei jungen Familien zunehmend an Bedeutung. Gleichzeitig nimmt der Konsum hochverarbeiteter Lebensmittel zu, und digitale Medien prägen schon früh den Alltag von Kindern. Unter dem Motto „Natur pur im Trend" widmete sich das diesjährige JEF-Forum am 10. Oktober 2024 eben jenem Spannungsfeld zwischen naturnaher Ernährung und digitaler Lebenswelt. In der Online-Veranstaltung diskutierten Experten (m/w) gemeinsam mit den Teilnehmenden diese aktuellen Herausforderungen in der Ernährungsbildung.

Die Netzwerke Junge Eltern/Familien (JEF) möchten Familien mit Kindern von 0–6 Jahren auf ihrem Weg zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil unterstützen. Junge Eltern sollen motiviert werden, sich und ihre Kinder ausgewogen zu ernähren und – gerade auch im Alltag – mehr zu bewegen. Hauptaufgaben des KErn in den Netzwerken sind die konzeptionelle und fachliche Unterstützung der 32 ÄELFs in Bayern bei der Umsetzung der Ernährungsbildungsangebote für junge Familien sowie Qualitätssicherung, Evaluation und stetige Weiterentwicklung. Im Rahmen der Qualitätssicherung werden alle externen Referierenden, die Veranstaltungen in den Dienstgebieten durchführen, vom KErn geschult.

Als zusätzliche jährliche Fortbildung für die Referierenden dient das JEF-Forum. Auch weitere Multiplikatoren (m/w), wie Ernährungs- und Bewegungsexperten (m/w), pädagogisches Personal (m/w) in Kindertagesstätten oder Tagespflegepersonen, nehmen gerne an der Veranstaltung teil. Die Veranstaltung wird live aus einem Münchner Studio übertragen.

Im Jahr 2024 stand das JEF-Forum unter dem Motto „Natur pur im Trend". Dr. Malte Rubach vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF) führte durch die Online-Veranstaltung, an der 310 Interessierte teilnahmen.

Frau PD Dr. Ute Alexy von der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn berichtete in ihrem Vortrag über die ernährungsphysiologischen und ökologischen Vorteile einer (streng) pflanzlichen Ernährung gegenüber einer Ernährungsweise, die tierische Lebensmittel einbezieht. Sie gab zu bedenken: Je mehr Lebensmittelgruppen ausgeschlossen werden, desto höher ist das Risiko einer unzureichenden Nährstoffzufuhr. Dies kann insbesondere bei sensiblen Gruppen wie Kleinkindern schwerwiegende Entwicklungsstörungen hervorrufen.

Ihr wichtiger Rat: Entsprechendes fachliches Wissen und eine gezielte Lebensmittelauswahl sind bei einer veganen Ernährungsweise essenziell. Eine qualifizierte Ernährungsfachkraft sollte deshalb unbedingt mit ins Boot genommen werden.

Aus dem Beitrag von Dr. Stephan Lück, Bereichsleiter Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung am KErn, ging hervor, dass Alternativprodukte kein vollwertiger Ersatz für ihre tierischen Äquivalente sind. Der Bedarf an wichtigen Nährstoffen kann mit Alternativprodukten, wie Pflanzendrinks oder Fleischalternativen, nicht gedeckt werden. Zudem sind diese Lebensmittel hochverarbeitet und oft reich an unnötigen Aromen und Konservierungsstoffen. Sie können aber durchaus für Abwechslung im Speiseplan sorgen.

Für die kindliche Entwicklung und das Lernen ist es wichtig, alle Sinne anzuregen. Dem entgegen steht die intensive Bildschirmmediennutzung bereits in der frühen Kindheit. Mit ihrem Forschungs- und Präventionsprojekt „Bildschirmfrei bis 3“ sensibilisierten Dr. med. Silke Schwarz und Prof. Dr. med. David Martin Familien für die Vorteile einer bildschirmfreien Kindheit. Sehen sich Kinder Videos oder ähnliches auf einem Bildschirm an, machen sie lediglich Erfahrungen über das Sehen und Hören. Die Zeit vor dem Bildschirm geht auf Kosten der „realen“ Zeit, die Erfahrungen mit allen Sinnen ermöglicht. Die Experten (m/w) empfehlen, den Konsum von Bildschirmmedien bei den Kindern zu begrenzen. Außerdem sollten Eltern selbst mit gutem Beispiel vorangehen und z. B. ihr Handy in Anwesenheit von Kindern zumindest stummschalten.

Die Natur ist der optimale Ort für Kinder, um sich frei auszuprobieren. Sportwissenschaftlerin Dr. Uta Engels von der Universität Regensburg zeigte, wie positiv sich Naturerlebnisse und Bewegung im Freien auswirken können. Diese fördern nicht nur die kindliche Gesundheit, sondern auch die motorische und kognitive Entwicklung. Zudem macht das Draußen-Sein Kinder „selbst-bewusst“, unterstützt das Autonomieerleben und fördert Kreativität, Empathie und Sozialverhalten. Die Kinder selbst verbinden es mit Spaß, Wohlbefinden, Entspannung und der Erfahrung von Freiheit.

In der Podiumsdiskussion mit allen Vortragenden flossen schließlich die Ergebnisse des Tages zusammen. Im offenen Dialog hatten dabei auch alle Teilnehmenden Gelegenheit, eigene Fragen zu stellen und weitere Impulse aus der Veranstaltung für die Arbeit in den Netzwerken JEF 0–6 mitzunehmen.

99 Prozent der Teilnehmenden bewerteten die Veranstaltung mit „sehr gut“ oder „gut“. 93 Prozent sprachen sich für eine Fortführung des Online-Formats oder eine Hybrid-Veranstaltung aus. Auch im nächsten Jahr wird es wieder ein JEF-Forum unter der Federführung des KErn geben.

Diskussionsrunde mit Dr. Malte Rubach und allen Referierenden

Ein Projekt der
AG Gesundheitsförderlicher Lebensstil

→ Links:
www.kern.bayern.de/onlineforum-JEF2024
www.kern.bayern.de/junge-eltern-familie
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/bildung/bildungsangebote-ernaehrung-und-bewegung/index.html

Ernähren

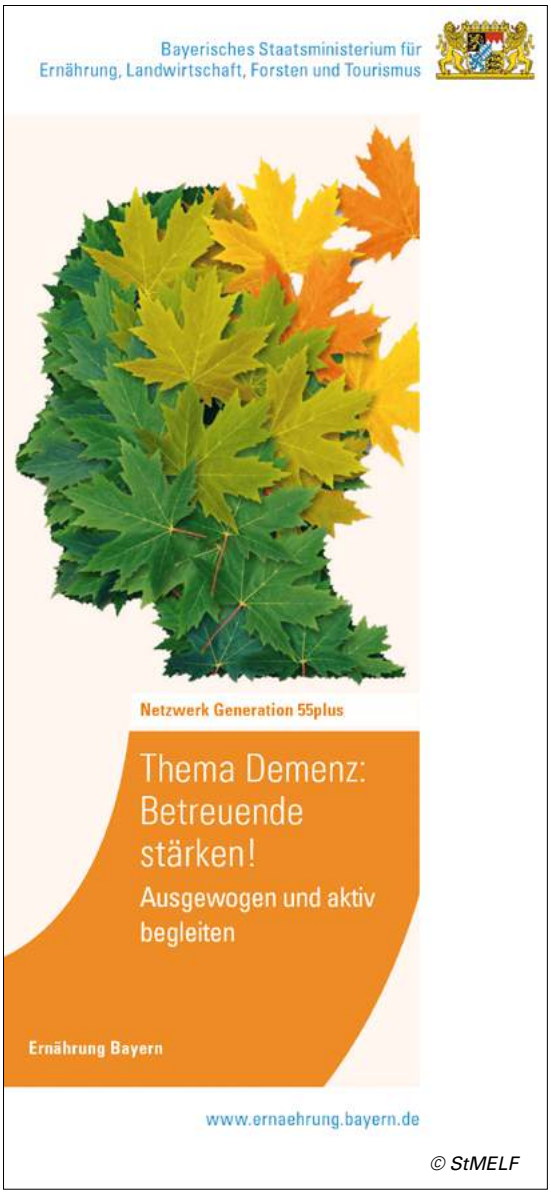
Netzwerk Generation 55plus

Ernährung und Bewegung

Der demografische Wandel bedeutet für viele Menschen ein längeres Leben. Damit es gesunde Lebensjahre werden, ist auch für Menschen in der zweiten Lebenshälfte ein gesundheitsförderlicher Lebensstil mit einer altersgemäßen, ausgewogenen Ernährung sowie regelmäßiger Bewegung ausschlaggebend. Hier setzt das seit 2017 implementierte „Netzwerk Generation 55plus“ an den bayerischen Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) an.

Dazu finden an ausgewählten ÄELFs praxisorientierte Bildungsveranstaltungen zum Thema Ernährung und Bewegung in Form von Vorträgen und Workshops statt.

Materialtisch mit zahlreichen Informationsbroschüren und Flyern rund um Ernährung und Bewegung im Alter



Deckblatt des Informationsflyers „Ernährung und Bewegung bei Demenz“ zur Bewerbung der Bildungsveranstaltungen an den ÄELFs

Hier bekommen aktive ältere Erwachsene wertvolle Impulse für ihren Alltag, um die mentale und körperliche Fitness positiv zu beeinflussen sowie Wohlbefinden und Selbstständigkeit bis ins hohe Alter zu erhalten.

Seit Anfang 2022 ergänzt das Thema „Ernährung und Bewegung bei Demenz“ das bestehende Angebot im „Netzwerk Generation 55plus“. Konzeption und Realisation der Inhalte liegen fortlaufend in der Verantwortung des KErn.

Wussten Sie schon?
Einer neuen Studie zufolge könnten Vitamin C und Beta-Carotin bei der Vorbeugung von Alzheimer unterstützen.

(„UNTHSC study", erschienen im Fachblatt „Journal of Alzheimer's Disease")

Hierzu erarbeitete das KErn begleitende Kommunikationsmaterialien zur Umsetzung der Angebote „Ernährung und Bewegung bei Demenz" an den ÄELFs.

Zudem unterstützt das KErn fachlich sowie konzeptionell die zwölf Ämter in Abensberg-Landshut, Amberg-Neumarkt, Bad Neustadt a. d. Saale, Deggendorf-Straubing, Ebersberg-Erding, Fürth-Uffenheim, Kaufbeuren, Kempten, Landau a. d. Isar-Pfarrkirchen, Regen, Regensburg-Schwandorf und Rosenheim bei der Umsetzung bestehender Ernährungs- und Bewegungsthemen.

Aktive Mitarbeit der Schulungsteilnehmer während des Theorieblockes der Basisreferentenschulung Ernährung und Bewegung im Netzwerk Generation 55plus

© FüAk

Die zwölf Ämterstandorte mit Netzwerk Generation 55plus

Mit Genuss und in Bewegung: Schulung von Multiplikatoren (m/w)

Zum Thema „Ernährung und Bewegung" hat das KErn 2024 in einer Referentenschulung (m/w) 14 qualifizierte Fachkräfte geschult, die seitdem bayernweit Angebote im „Netzwerk Generation 55plus" durchführen. Die geschulten Multiplikatoren (m/w) können ältere Menschen mit einem standardisierten Bildungsprogramm des KErn für eine genussvolle und altersgerechte Ernährung und mehr Bewegung im Alter begeistern. Zudem erweitert das KErn das Themenfeld konzeptionell stetig um relevante Aspekte der Ernährung und Bewegung im Alter.

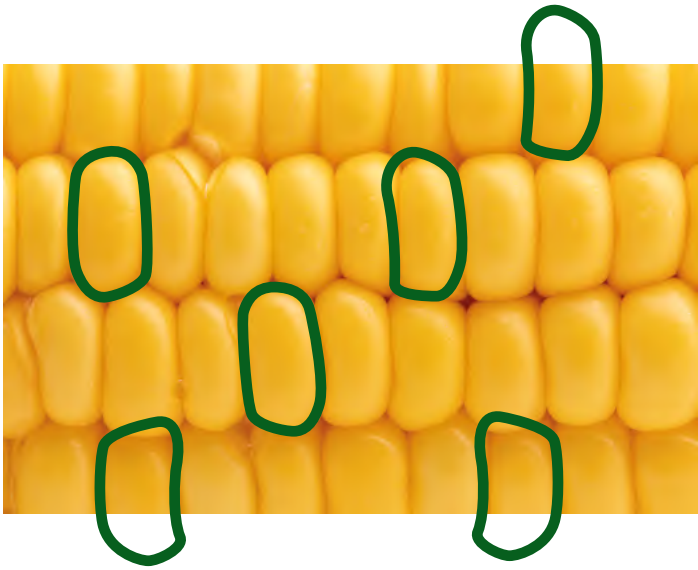
Ein Projekt der
AG Gesundheitsförderlicher Lebensstil

→ Links:
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/bildung/modellprojekt-netzwerk-generation-55plus
www.kern.bayern.de/55plus

Ernähren

Power für die Pause

bunt essen – besser lernen



Ein gesundes und leckeres Pausenbrot ist wichtig! Die optimale Zusammenstellung des Pausenbrots zeigt unsere Postkarte im schnellen Überblick. Ergänzende (Rezept-)Ideen finden sich auf der dazugehörigen Homepage des KErn.

Die neue Postkarte zum Pausenbrot

Ein Projekt der
AG Ernährungskompetenz Schule & Kita

→ Links:
www.kern.bayern.de/gesundespausenbrot

Ernähren

Schwanger & Essen

Neugestaltung der App

Hintergrund

Die erfolgreiche App „Schwanger & Essen", die zwischen 2015 und 2023 zahlreiche Nutzer (m/w) begleitete, steht vor einer umfassenden Neugestaltung. Trotz mittlerweile eingeschränkter Benutzerfreundlichkeit und eines überholten Designs greifen weiterhin täglich rund 700 Nutzer (m/w) auf die Inhalte zu (Stand: 25. September 2024). Die Inhalte basieren auf den Handlungsempfehlungen des Netzwerks „Gesund ins Leben" der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und bleiben nach wie vor aktuell. Um diesen Erfolg fortzuführen, plant das KErn ein modernes und technisch optimiertes Update.

Partnerschaften

Die bisherige App war Teil einer Trilogie mit den Anwendungen „Baby & Essen" (Stiftung Kindergesundheit) und „Kind & Essen" (Netzwerk Gesund ins Leben). Ob eine Reaktivierung bisheriger Kooperationen sowie die Zusammenarbeit mit neuen Partnern möglich und zielführend ist, wird aktuell geprüft.

In einem Kick-off-Meeting im ersten Halbjahr 2025 soll über die Zusammenführung der drei Apps und eine Erweiterung der Zielgruppe entschieden werden. Die neue Anwendung wird dann ggf. zusätzlich Inhalte zur Ernährung und Bewegung von Kindern bis zum vollendeten dritten Lebensjahr umfassen.

Zielgruppe und Positionierung

Die Anwendung richtet sich an Paare mit Kinderwunsch sowie werdende und junge Eltern. Ziel ist es, wissenschaftlich fundierte Informationen zur Ernährung und Bewegung vor, während und nach der Schwangerschaft zu vermitteln. Die App soll ein verlässlicher Begleiter sein, der durch Benutzerfreundlichkeit, modernes Design und motivierende Inhalte überzeugt. Sie wird kostenfrei und nicht kommerziell angeboten, wobei das KErn als „Inhaltsgeber" klar erkennbar sein soll.

Technische Umsetzung

In welchem Format die Inhalte für Anwender (m/w) zur Verfügung stehen sollen, ist noch nicht klar definiert. Nach erster Abwägung verschiedener Entwicklungsoptionen wird die Neuentwicklung einer hybriden App favorisiert.

Inhalt

Die App bietet:

– Empfehlungen zur Ernährung und Bewegung vor, während und nach der Schwangerschaft

– Informationen zu Energie- und Nährstoffbedarf sowie Supplementierung

– Personalisierte Funktionen, wie Eingabe des Kindsnamens und Push-Benachrichtigungen

– Gamification-Elemente zur Steigerung der Benutzerbindung (m/w) (z. B. Punktesystem mit Belohnungen)

Marketing

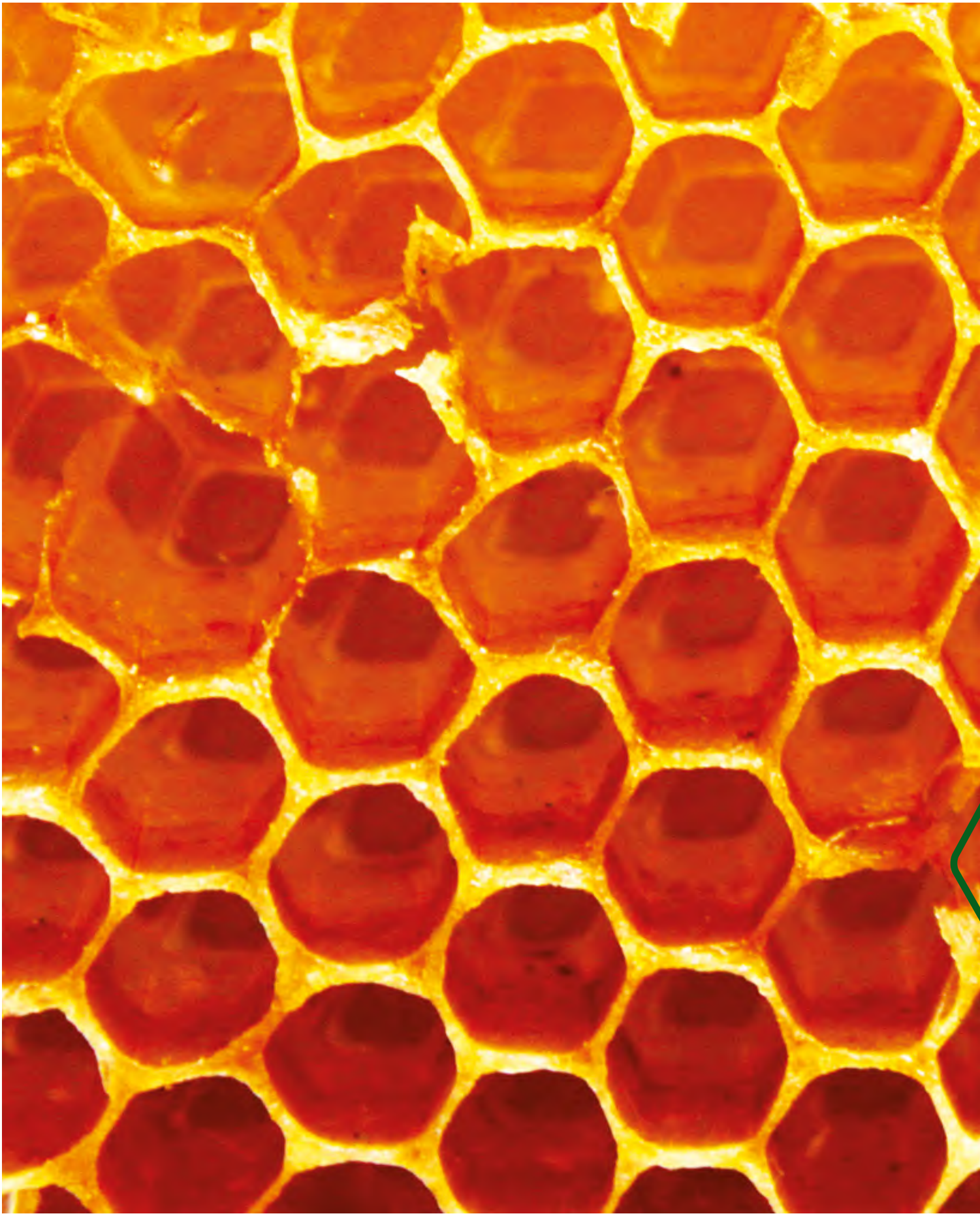
Zur Zielgruppenerreichung sind Marketing-Kooperationen mit Hebammen (m/w), Frauenärzten (m/w), Kinderärzten (m/w) und Krankenkassen sowie eine Instagram-Präsenz geplant.

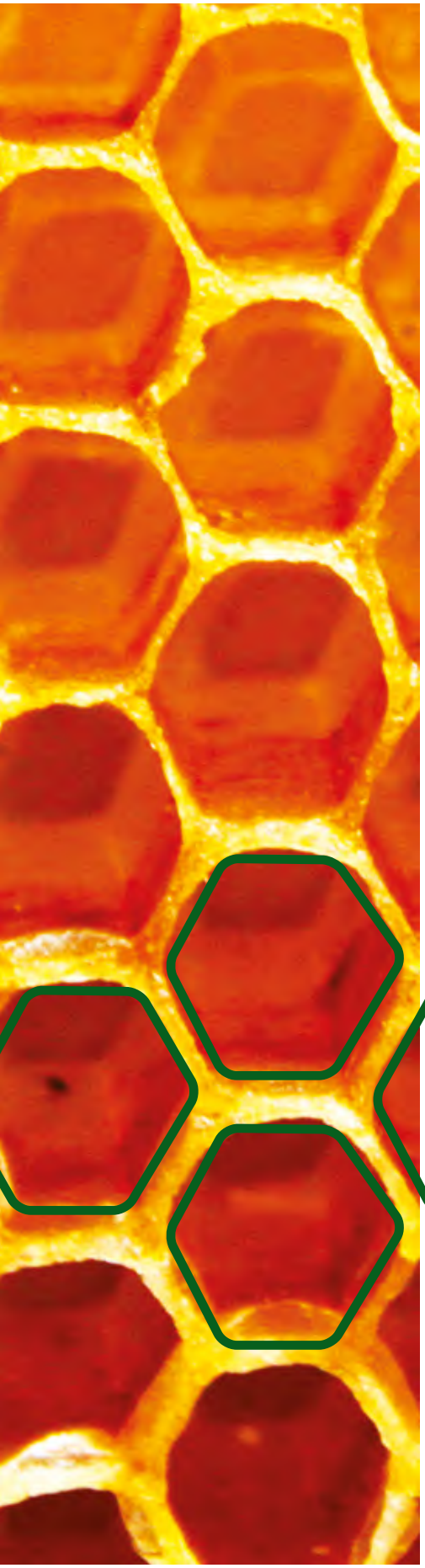
Betreuung

Für die App-Inhalte ist das KErn zuständig. Die App wird fortlaufend aktualisiert (z. B. mit Handlungsempfehlungen 2026).

Ein Projekt der
AG Gesundheitsförderlicher Lebensstil

Kontakt
E-Mail: schwangerschaftsApp@kern.bayern.de



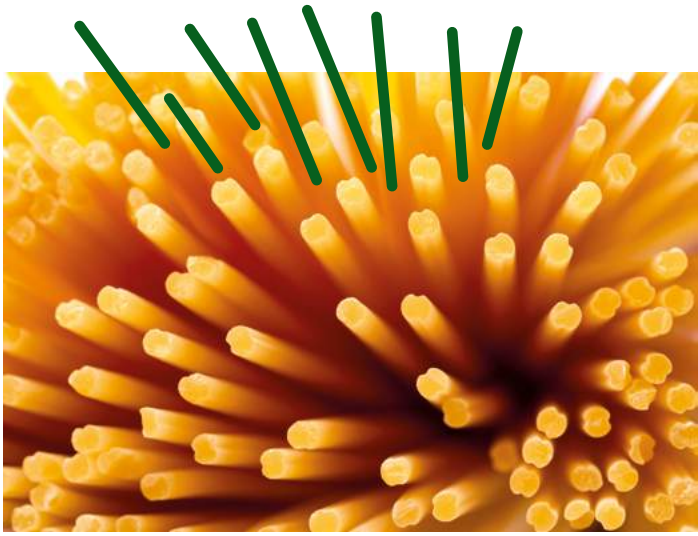


Publikationen und Kooperationen

Vom Fachkompendium bis zur Postkarte – in vielfältigen Formaten kommuniziert das KErn wissenschaftliche Erkenntnisse wie auch praktische Tipps an seine diversen Zielgruppen. Unser Netzwerk ist ebenso vielfältig und reicht weit über Bayerns Grenzen hinaus.

Publikationen

Von Broschüren über Flyer bis hin zu Fachartikeln – die Publikationen des KErn bieten Experten-Know-how und wertvolle Praxistipps für alle Zielgruppen.



Alte Getreideschätze – Ursprünglich. Genussreich. Kostbar.
Kompendium
Autorin: Rita Kranefeld

Esskultur im Ganztag
Artikel in Fachzeitschrift
Autorinnen: Gabriele Fiebich, Vanessa Veit
Erschienen in: Die Ganztagsschule 64/2024; Ganztagsschulverband e.V. (Hrsg.)

Lehrerleitfaden zum Projekttag „Mission Zero Waste“
Fachinformation
Autorin: Angela Dietz
Selbstständige Publikation

Die Lebensmittel-Retterbox – ein Pilotprojekt des KErn
Artikel in Fachzeitschrift
Autorin: Anita Nadas
Co-Autorinnen: Stefanie Rutz, Rebecca Mühl
Erschienen bei: Schule und Beratung, Ausgabe 7–8/2024

Leitfaden zur Durchführung von Aktionen zur Lebensmittelrettung und -wertschätzung
Faltblatt/Broschüre
Autorin: Angela Dietz
Selbstständige Publikation

Infoflyer Lernkiste - Ernährung in Zeiten des Klimawandels
Faltblatt/Broschüre
Autorinnen: Ina Bayer, Gabriele Fiebich
Co-Autorinnen: Simone Schätzke, Vanessa Veit
Selbstständige Publikation

Postkarte Lernkiste – Ernährung in Zeiten des Klimawandels
Postkarte/Flyer
Autorin: Ina Bayer
Co-Autorinnen: Simone Schätzke, Vanessa Veit
Selbstständige Publikation

Infoflyer Sensorik – Koffer
Faltblatt/Broschüre
Autorinnen: Simone Schätzke, Gabriele Fiebich
Co-Autorinnen: Ina Bayer, Vanessa Veit
Selbstständige Publikation

Infokarte Gesundes Pausenbrot
Faltblatt/Broschüre
Autorinnen: Gabriele Fiebich, Ina Bayer
Co-Autorinnen: Simone Schätzke, Vanessa Veit

Gemeinsam.Lebensmittel.Feiern
Podcast
Autorin: Stefanie Rutz
Co-Autorin: Angela Dietz
Selbstständige Publikation

Jahresbericht 2022/2023 des Netzwerks Generation 55plus
Jahresbericht
Autorin: Madeleine Gareiß
Selbstständige Publikation

Thema Demenz: Betreuende stärken!
Faltblatt/Broschüre
Autorin: Madeleine Gareiß
Co-Autorin: Eveline Rieg
Selbstständige Publikation

Mit Genuss und in Bewegung
Faltblatt/Broschüre
Autorin: Madeleine Gareiß
Co-Autorin: Eveline Rieg
Selbstständige Publikation

Thema Demenz: Betreuende stärken!
Poster
Autorin: Madeleine Gareiß

Selbstständige Publikation

Setting Betrieb: mit Genuss und in Bewegung
Faltblatt/Broschüre
Autorin: Madeleine Gareiß
Co-Autorin: Eveline Rieg
Selbstständige Publikation

Mit Genuss und in Bewegung
Poster
Autorin: Madeleine Gareiß
Co-Autorin: Eveline Rieg
Selbstständige Publikation

Setting Betrieb: mit Genuss und in Bewegung
Poster
Autorin: Madeleine Gareiß
Co-Autorin: Eveline Rieg
Selbstständige Publikation

ReBIOscover
Regionale Getreide-Landsorten wiederentdeckt
Artikel in Fachzeitschrift
Autorinnen: Silvia Hrouda, Kathrin Sedlmaier
Erschienen in: Schule und Beratung Ausgabe 11–12/2024

Jahresbericht JEF 2023
Jahresbericht
Autorin: Dr. Kathrin Rauh
Co-Autorin: Dr. Katrin Müller
Selbstständige Publikation

Einfluss des Haushaltseinkommens auf den Lebensmittelverzehr und die Nährstoffzufuhr – Ergebnisse der Bayerischen Verzehrsstudie III (2021–2023)
Artikel Fachzeitschrift
Autor: Prof. Dr. Jakob Linseisen
Co-Autoren (m/w): Dr. Florian Rohm, Nina Wawro, Melanie Senger, Dr. Martin Kussmann, Sebastian Gimpfl, Prof. Dr. Kurt Gedrich
Erschienen in: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: 15. DGE-Ernährungsbericht. S. 58–78, Bonn (2024)

WAS ISST BAYERN?
Bayerische Ernährungsstudie
Broschüre
Autor: KErn
Co-Autoren (m/w): Projektteam
Selbstständige Publikation

Gemeinschaftsverpflegung nachhaltig gestalten
Broschüre
Autoren (m/w): Hannes Braun, Nadja Färber, Rosina Püttmann, Katharina Voigt
Selbstständige Publikation

KErn-Jahresbericht 2023
Jahresbericht
Autoren: KErn Kommunikation
Selbstständige Publikation

Unsere Kooperationspartner

Gemeinsam noch stärker – für eine gute Ernährung in Bayern

Adalbert-Raps-Stiftung

Akademie für Neue Medien (Bildungswerk) e. V.

alp Bayern

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Fürth-Uffenheim

AOK Bayern, Gesundheitsförderung, Nürnberg

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

Bayerischer Bauernverband (BBV)

Bayerischer Hebammen Landesverband e. V., Dr. med. Marc Schmidt, Ulrike Zimmek

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband, DEHOGA Bayern e. V.

Bayerischer Müllerbund e. V.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF)

Bayern Tourist GmbH (BTG)

Bayern Tourismus Marketing GmbH (BayTM)

Berufliches Schulzentrum Kulmbach

© shutterstock / PeopleImages.com - Yuri A

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Übrig e. V. - Café Übrig

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Doemens e. V.

Landesinnungsverband für das bayerische Fleischerhandwerk

freakstotable e. V.

Genussregion Niederbayern

Genussregion Oberfranken

Hochschule Hof, University of Applied Sciences

Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT)

Industrie- und Handelskammer Würzburg-Schweinfurt

InfraServ GmbH & Co. Gendorf KG

Institut für Evidenz in der Medizin, Universitätsklinikum Freiburg, Prof. Lukas Schwingshackl

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft AG

KraussMaffei Technologies GmbH

Kuratorium der Interventionsstudie „Gesund leben in der Schwangerschaft“ (GeliS)

Landesverband der Köche Bayern im Verband der Köche Deutschlands e. V. (Münch Hermann)

Let's Do It Germany e. V.

Ludwig-Maximilians-Universität München (LMU)

Museum Mensch und Natur

Peak Performer Stiftung

RAPS GmbH & Co. KG

Regionale Netzstellen Nachhaltigkeitsstrategien (RENN)

Südzucker AG

Technische Universität München (TUM),
Prof. Dr. med. Hans Hauner, Prof. Dr. med. Renate Oberhoffer,
Prof. Dr. med. Karl-Heinz Ladwig

TUM Klinikum Rechts der Isar, Zentrum für Prävention, Ernährung und Sportmedizin

Universität Augsburg

Universität Bayreuth/Campus Kulmbach

Georg-August-Universität Göttingen

Universität Regensburg, Dr. Uta Engels

Universität Stuttgart, Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte- und Abfallwirtschaft (ISWA),
Gerold Hafner, Dominik Leverenz, Philipp Pilsl

UnternehmerTUM GmbH

Versicherungskammer Bayern

Impressum

Herausgeber
Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
Am Gereuth 4, 85354 Freising
Tel.: +49 9221 40782-230
E-Mail: poststelle@kern.bayern.de
Webseite: www.kern.bayern.de

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt Informationen rund um Ernährung aus Wissenschaft und Praxis. Gemeinsam mit allen Akteuren der Wertschöpfungskette entwickelt das KErn-Team Lösungen für das Ernährungssystem der Zukunft. So machen wir uns stark für gutes Essen – gesund, nachhaltig und genussvoll.

Das KErn gehört zum Ressort des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF).

Stand: Juni 2025

Gestaltung
REUTER × BOBETH
Nachhaltiges Markendesign
www.reuterbobeth.de

Bildnachweise

Titel: © shutterstock.com / NIPAPORN PANYACHAROEN;
Seite 2: © shutterstock.com / Alan Sau; Seite 5: © shutterstock.com / borzywoj;
Seite 6: © shutterstock.com / New Africa; Seite 7: © shutterstock.com / James E. Knopf; Seite 8: © shutterstock.com / andrea federici, © shutterstock.com / Zakhar Mar; Seite 10: © istockphoto.com / A-Basler; Seite 12/13: © shutterstock.com / banjongseal324SS; Seite 17: © shutterstock.com / banjongseal324SS;
Seite 19: © shutterstock.com / mato; Seite 27: © shutterstock.com / LariBat;
Seite 31: © stock.adobe.com / YesPhotographers; Seite 37: © shutterstock.com / ALEX S; Seite 44: © shutterstock.com / Pixel-Shot; Seite 46: © stock.adobe.com / TatiG; Seite 51: © shutterstock.com / Alan Sau; Seite 55: © stock.adobe.com / Arialvetica; Seite 62: © shutterstock.com / edchechine, © shutterstock.com / izikMD; Seite 67: © istockphoto.com / amriphoto; Seite 72: © shutterstock.com / Kat Ka; Seite 75: © shutterstock.com / Nikola Spasenoski; Seite 80:
© shutterstock.com / skrotov; Seite 82: © stock.adobe.com / Gita; Seite 84:
© shutterstock.com / Kleber Cordeiro; Seite 85: © shutterstock.com / Wirestock Creators; Seite 90: © shutterstock.com / Nikkikii; Seite 92: © shutterstock.com / val lawless; Seite 94: © shutterstock.com / Alessio Orru; Seite 97:
© shutterstock.com / Jakub Krechowicz; 99: © shutterstock.com / Kat Ka

Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn)
an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft
Hofer Straße 20, 95326 Kulmbach
Am Gereuth 4, 85354 Freising
poststelle@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de