



**GEMEINSCHAFTS-
VERPFLEGUNG**

ERNÄHRUNGSWISSEN

BIOREGIO IM FOKUS

JAHRESBERICHT 2023



INHALT

04 **DAS KERN**
Interview | Das KERN stellt sich vor | Das KERN in Bildern | Das KERN in Zahlen



16 **ERNÄHRUNGSWISSEN BÜNDELN & KOMMUNIZIEREN**
Bayerische Ernährungsstudie | KISuscheck | WiDi | Ernährungsradar | Update Milch



26 **ERNÄHRUNGSBILDUNG & QUALIFIZIERUNG**
JEF | Netzwerk 55+ | Bündnis Escape Game | Genussakademie



32 **BIOREGIO IM FOKUS**
Herkunftsschutz Spezialitätenland | ReBIOdiscover | GastroRegioTag / WirtsuchtBauer /
RegioVerpflegung | Logistik in der AHV | Fränkische Zwetschge | Superfood



42 **GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG NACHHALTIG & GESUND**
Forum Seniorenverpflegung | Tage der Kita- und Schulverpflegung |
Coachings GV | Kitas retten Lebensmittel | gut.gekocht.gewinnt



50 **CLUSTER ERNÄHRUNG**
Cluster Ernährung Bayern



52 **KOOPERATIONSPARTNER**

54 **REFERENTENTÄTIGKEITEN**

56 **VERANSTALTUNGEN**

59 **IMPRESSUM**

DIE ZUKUNFT DER BAYERISCHEN ERNÄHRUNG: ERNÄHRUNGSKOMPETENZ IN NEUER FORM

Ernährungskompetenz in ganz Bayern stärken: Eine Aufgabe, welcher das KErn auch 2023 im Rahmen zahlreicher Projekte, Vorträge und Veranstaltungen mit großem Engagement nachging. Behandelt wurden unter anderem Nachhaltigkeit und Gesundheit, Bio/Regio, digitale Ernährungskommunikation, Ernährungsbildung sowie weitere innovative Themen. Das neue Führungsteam gibt im Rahmen eines Interviews einen Einblick in die verschiedenen Bereiche des KErn und beantwortet Fragen zur Zukunft der bayerischen Ernährung.

CHRISTINE RÖGER KERN-LEITUNG

Nach einem Jahr als KErn-Leiterin: Was waren Ihre größten Herausforderungen und Erfolge?

Herausforderungen gab es einige. Nach mehr als 10 Jahren am KErn bin ich nun über ein Jahr im „Amt“ als Leiterin. Meine Bilanz: Die Welt ist komplexer geworden als in den Anfangszeiten unseres Instituts. Es geht nicht mehr „nur“ um das Thema gesunde Ernährung: Wir benötigen kompetente Lösungen zu drängenden gesellschaftlichen Themen wie klimaverträgliche Ernährung, Lebensmittelverschwendung & Lebensmittelwertschätzung, institutionalisierte Ernährungsbildung von klein auf oder resiliente landwirtschaftlichen Strukturen sowie bio-regionale Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Somit brauchen wir nicht nur kompetente Teams, die sich diesen aktuellen Fragen stellen, sondern auch wissenschaftsbasierte Informationen, Wissensmanagement und eine zielgerichtete Kommunikation. Viele dieser Prozesse konnten wir 2023 bereits noch professioneller aufstellen – und mit einem moderierten Veränderungs- und Beteiligungsprozess am KErn neugestalten. Der Effekt wird in den kommenden Jahren sichtbar werden.



Christine Röger
LEITERIN DES KERN

Ein weiterer großer Erfolg in diesem Jahr: Mit dem Ernährungsradar haben wir ein wichtiges Tool veröffentlicht, um Fake News im Bereich Ernährung entgegenzuwirken. Auch mit dem GastroRegioTag und den verschiedenen Veranstaltungsformaten aus der Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung haben wir sehr viel erreicht. Immer da, wo das KErn sichtbar wurde, haben wir große Resonanz und Aufbruchstimmung erzeugt – und darauf wollen wir auch in Zukunft aufbauen.

2023 BRACHTE FÜR DAS KERN EINIGE STRUKTURELLE VERÄNDERUNGEN – SO ERHIELT ES UNTER ANDEREM DEN STATUS EINES INSTITUTS INNERHALB DER LFL. WELCHE CHANCEN UND MÖGLICHKEITEN BIETET DIES AUS IHRER SICHT?

Die großen Herausforderungen unserer Zeit können wir nur gemeinsam lösen. Und: Innovationen entstehen immer an den Schnittstellen. Daher bin ich

sehr froh, dass wir nun offiziell zehntes Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LFL) geworden sind. Zusammen können wir uns aufmachen, „innovative Produkte vom Acker“ entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu konzipieren und umzusetzen.

AUF WELCHE THEMEN UND PROJEKTE KÖNNEN WIR UNS IN ZUKUNFT FREUEN?

2024 freue ich mich vor allem auf unser neues „Escape Game“ für Teenager zum Thema Lebensmittelverschwendung, den vom KErn umgesetzten Fachkongress „Über den Tellerrand“ sowie die Teilnahme an Veranstaltungen wie dem „Zamanand-Festival“ oder dem „Family-Fun-Festival“.

ROBIN EHRHARDT ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT UND PRODUKTION

WELCHE KONKRETE CHANCEN SEHEN SIE FÜR DAS BAYERISCHE ERNÄHRUNGSSYSTEM UND WIE KANN DAS KERN HIER MITWIRKEN?

Wir stehen vor der gesellschaftlichen Herausforderung, unser Konsumverhalten und unsere Ernährungsgewohnheiten anzupassen. Die Wahl des Lebensmittels – also die Nachfrage – beeinflusst bekanntermaßen das Angebot. Wenn die konsumierenden Wert auf Nachhaltigkeit (ökologisch, sozial und ökonomisch), verbessertes Tierwohl und eine gute Nahversorgung legen, unterstützen sie damit auch resiliente Lebensmittelkreisläufe.

Bayern zeichnet die Vielfalt der bäuerlichen Kleinbetriebe aus: Alle Betriebe der Landwirtschaft in der Spitze der Qualitäts- und Nachhaltigkeitspyramide zu verankern, hilft dabei, sie zukunftssicher zu machen, damit im Rahmen der Herausforderungen der Lebensmittelbedarf für Bayern aus Bayern gedeckt werden kann.

Ein besseres Bewusstsein für Regionalität, Saisonalität, aber auch Qualität und Tierwohl kann hier langfristig Existenzen, Biodiversität und Kulturlandschaft erhalten und sichern. Wichtig ist es, diese kleinen dezentralen Strukturen zu erhalten und die Verwendung und Verarbeitung der hier erzeugten Lebensmittel zu unterstützen, zum Beispiel im Gastgewerbe oder in der Gemeinschaftsverpflegung.

EIN JAHR, DAS SIND 12 MONATE VOLLER PROJEKTE. WELCHES AUS DEM JAHR 2023 WIRD IHNEN AM STÄRKSTEN IN ERINNERUNG BLEIBEN?

Nach einigen Jahren Pause konnten wir 2023 wieder den GastroRegioTag durchführen: Mit einem Mix aus praxisnahen Impulsvorträgen, Best Practices und direktem Austausch vor Ort war das Networking-Event auch dieses Jahr ein voller Erfolg – und bot damit die ideale Ergänzung zu den Online-B2B-Plattformen „RegioVerpflegung“ und „Wirt sucht Bauer“. Auch schön, dass wir wieder 34 neue Gewürz-Sommeliers® und Gewürz-Sommeliären® sowie 13 neue Edelbrand-Sommeliers und Edelbrand-Sommeliären auszeichnen und beglückwünschen durften.



Robin Ehrhardt

STELLVERTRETENDER BEREICHSLEITER
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
UND PRODUKTION

DR. STEPHAN LÜCK

ERNÄHRUNGSGINFORMATION UND WISSENSTRANSFER

HERR DR. LÜCK, SIE SIND ALS ANERKANNTER ERNÄHRUNGSEXPERTE AUS FUNK UND FERNSEHEN BEKANNT. WAS HAT SIE MOTIVIERT, AM KERN ANZUFANGEN?

Mir ist es sehr wichtig, allen Menschen eine gesunderhaltende, regionale und nachhaltige Ernährung nahezubringen. Das KErn ist eine außergewöhnliche Einrichtung. Als Institut mit kompetenten und engagierten Fachkräften können wir sehr viel erreichen. Mein Ziel ist es, unsere tollen Angebote und Projekte allen Bürgerinnen und Bürgern in Bayern, aber auch über die Landesgrenzen hinaus, zugänglich zu machen. Das werde ich auch in den Medien mit spannenden Themen deutschlandweit bekanntmachen.

WAS WÄRE IHRER MEINUNG NACH NÖTIG, UM DIE ERNÄHRUNGSKOMPETENZ IN DER BEVÖLKERUNG NACHHALTIG ZU STÄRKEN?

Wir sollten nicht mit erhobenem Zeigefinger Ratschläge geben, sondern die Bürgerinnen und Bürger in ihrem Alltag abholen und praxisnahe, verständliche und einfach umsetzbare Lösungen und Hilfestellungen über die Ämter anbieten. Nicht verkopft, sondern mit Fingerspitzengefühl. Jeder ist im Alltag eingespannt und muss viel bewältigen. Unsere Aufgabe sollte es sein, zu entlasten und trotzdem eine gesunderhaltende, regionale und nachhaltige Ernährung mit Genuss zu fördern.



Dr. Stephan Lück

BEREICHSLEITER
ERNÄHRUNGSGINFORMATION
UND WISSENSTRANSFER

DR. MARTIN KUSSMANN UND DR. ANDREA SPANGENBERG

WISSENSCHAFT

SIE BEIDE HABEN DEN BEREICH WISSENSCHAFT BEREITS EIN JAHR ZUSAMMEN LEITEN DÜRFEN. WIE IST ES IHNEN DABEI ERGANGEN? UND WELCHE VORTEILE BRINGT DIE ARBEIT ALS DUO?

Wir sind sehr unterschiedlich in unserem jeweiligen Background und ergänzen uns daher gut. Wir können beide sehr viel voneinander lernen. Zudem ergänzen sich unsere regionalen, nationalen und internationalen Netzwerke ausgezeichnet. 1 + 1 sind in diesem Falle klar mehr als 2.

WELCHE WISSENSCHAFTLICHEN NEUERUNGEN IN DER ERNÄHRUNGSBRANCHE SIND FÜR SIE BESONDERS ZUKUNFTSWEISEND?

Dieses Jahr war die Diskussion um die Planetary Health Diet (PHD) besonders aufregend und zielweisend für die Arbeit mit Pionierprojekten – sozusagen ein Startschuss für Änderungen in unseren lokal verankerten Lebensstilen, basierend auf globalen Interessen. Denn natürlich ist dieser Vorschlag nicht hinsichtlich der Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion und -vermarktung durchdacht. Hier ist viel zu tun ...



Dr. Andrea Spangenberg

BEREICHSLEITERIN WISSENSCHAFT

Es gilt, die ‚PHD‘ in eine ‚BHD‘ (Bavarian Health Diet) umzusetzen, unter Berücksichtigung der geographischen, strukturellen und sozio-kulturellen Besonderheiten der bayerischen Ernährungslandschaft. ‚Digitale Gesundheit‘ ist ein globales Thema und auch für Bayern sehr bedeutend. Wir sehen vor allem Chancen in der Befähigung des Konsumierenden, durch fundierte und mobil verfügbare Informationen, Ernährung, Gesundheit und Lebensweise besser in die Hand zu nehmen.



Dr. Martin Kussmann

BEREICHSLEITER WISSENSCHAFT

SILKE WEISS

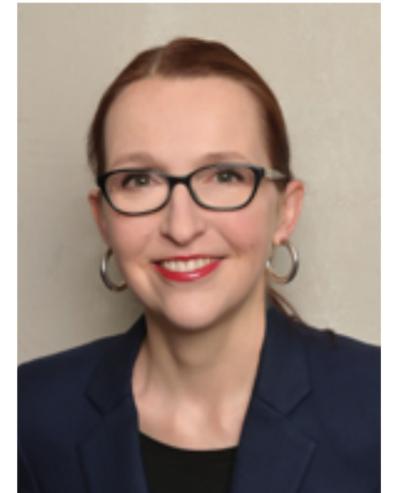
KOMMUNIKATION

SIE LEITEN SEIT NOVEMBER DIE KOMMUNIKATION AM KERN – WAS HAT SIE ANS KERN GEBRACHT?

Ich bin seit über 15 Jahren in der Kommunikationsbranche tätig, das letzte Jahrzehnt davon mit dem Schwerpunkt Food. Hier hatte ich bereits zahlreiche Berührungspunkte mit dem KErn und war begeistert von den Projekten und dem dort gesammelten Wissen zu allen aktuellen Ernährungsthemen. Aus Kommunikationssicht ist das KErn eine wahre Schatzgrube an Content. Zudem erfüllt das KErn als neutraler Know-how-Aggregator in einem Themenfeld, das von einer Vielfalt an Akteuren, Meinungen und Themen geprägt ist, eine immens wichtige Aufgabe. Das KErn und seine Projekte in die Öffentlichkeit zu tragen – eine sinnstiftende und erfüllende Aufgabe.

WAS STEHT IN PUNCTO KOMMUNIKATION AUF IHRER AGENDA FÜR DAS KOMMENDE JAHR?

Die Agenda fürs kommende Jahr ist voll mit spannenden Themen und Herausforderungen. Allen voran gilt es nun den Status des KErn als Institut der LfL und unsere neue organisatorische Aufstellung entsprechend in unsere interne wie externe Kommunikation zu übersetzen. Die zweite große Aufgabe besteht darin, das KErn als Ganzes aber auch die vielen Projekte bei den jeweiligen Zielgruppen noch bekannter zu machen. Das KErn soll als eine Art „Qualitätssiegel“ wahrgenommen werden: Dort wo KErn draufsteht, steckt wissenschaftlich fundiertes, neutrales und zielgruppengerecht aufbereitetes Ernährungswissen drin.



Silke Weiß

KOMMUNIKATION

DISKUSSIONFRAGE: WELCHE AKTUELLEN THEMEN UND ENTWICKLUNGEN ERACHTEN SIE ALS AM WICHTIGSTEN FÜR IHREN BEREICH?

RÖGER: Für mich steht in erster Linie das Gelingen der Transformation in Landwirtschaft und Ernährung in Bayern im Zentrum. Wertschöpfung ist notwendig, wollen wir uns klimaverträgliches Handeln morgen noch leisten können. „Global denken, lokal handeln“ ist ein viel benutzter Slogan, der aber auch für uns gilt. Wir sollten offen für neue Technologien und Produkte sein. Gleichzeitig sollten wir aber wertvolle handwerkliche und landwirtschaftliche Strukturen bewahren bzw. zukunftsfähig gestalten.

Dazu braucht es ideologiefreie Debatten, wissenschaftsbasierte Argumente und viel Offenheit von allen Seiten. Wichtig ist auch, Forschungsprojekte anzustoßen und Netzwerke zu bilden. Das KERN bietet eine ideale Plattform, um zwischen Ernährungsbildung, Gemeinschaftsverpflegung, Wissenschaft, unterschiedlichen Disziplinen, Medien und Wirtschaft zu vermitteln – und das Ernährungswissen in ganz Bayern zu bündeln.

WEISS: Für die Kommunikation am relevantesten ist das zunehmende „Stimmenwirrwarr“ im Bereich Ernährung: Gefühlt redet jeder über Ernährung – egal ob Laie oder Experte, von Unternehmen bis hin zu Institutionen und Verbänden. Ernährung umfasst zig Unterthemen und Akteure, die Wertschöpfungskette wird immer komplexer und dadurch beteiligen sich auch immer mehr am Gespräch. Hier als Diskursteilnehmer Gehör zu finden und dafür zu sorgen, dass die Fakten über Fake News siegen, ist eine große Herausforderung.

LÜCK: Gesellschaftliche Veränderungen haben gerade in den letzten 20 Jahren dazu geführt, dass die Ernährungsversorgung der Familie, die ursprünglich eine Familienaufgabe war, zunehmend extern vergeben wurde.

Diese große Verantwortung übernehmen heute die Gastronomie, die Gemeinschaftsverpflegung und die Lebensmittelindustrie mit ihren Fertigprodukten. Obwohl verpflichtende Hygienerichtlinien zum Schutz der Bevölkerung existieren, gibt es aber keine rechtlich bindenden Vorgaben für eine gesunderhaltende Ernährung durch die angebotenen Speisen und Produkte. Deshalb spielen die Ernährungsbildung in den Gemeinschaftsverpflegungen und die Erweiterung der Alltagskompetenz eine enorme Rolle. Damit aber Bildungsarbeit fruchtet, bedarf es einer professionellen Ausgestaltung von Konzepten mit zielgruppenorientierten Methoden, Materialien und Maßnahmen. Das KERN besitzt diese Professionalität und kann damit einen großen Beitrag zur Gesunderhaltung der Bevölkerung leisten.

KUSSMANN: Aus ernährungswissenschaftlicher Perspektive steht vor allem die Vereinbarkeit von Wirtschaftlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit im Fokus. Als Deutschland-Heimkehrer nach 30 Jahren im außer- und innereuropäischen Ausland liegt mir außerdem die Bewahrung des Standorts Deutschland durch gute Bildung und Wissenschaft am Herzen. Dabei gilt es aber auch, eine innovative Wirtschaft zu befeuern – insbesondere im Zusammenspiel von Life Sciences, Ernährung, Gesundheit und Nachhaltigkeit. Deutschland könnte (noch) viel besser sein, wenn es mutiger und weniger überreguliert wäre und sein Potenzial wirklich freisetzen würde.

EHRHARDT: Es muss ein zunehmendes Bewusstsein für heimische Lebensmittelerzeugung, -handwerk und -versorgung geschaffen werden. Die heimische Landwirtschaft ist dabei ein großer Wirtschafts-, Umwelt- und Resilienzfaktor mit weitreichender Bedeutung für die Gesellschaft. Dieses Bewusstsein wurde bereits während der Corona-Pandemie vorübergehend geschärft – hier haben „die Deutschen entdeckt, dass heimische Lebensmittel auch mal 10 Cent mehr kosten dürfen“.

Zudem finde ich das ROPO-Prinzip (research online, purchase offline) interessant: Im Grunde das Prinzip, das Marktschwärmereien verfolgen. Heißt: Menschen können online aus einem breiten Regionalproduktsortiment auswählen/bestellen und die Abholung/das Markttreiben findet freitags/samstags an einem zentralen Ort statt. So könnten Gemeindeorte wiederbelebt oder Räumlichkeiten einer neuen Nutzung zugeführt werden. Hier sehe ich viel Potenzial.



Mit diesem interessanten Einblick schließen wir das Interview und blicken in eine gesündere, nachhaltigere und aufgeklärtere Zukunft der Ernährung, bei welcher das KERN auch weiterhin tatkräftig mitwirken wird.

Vielen herzlichen Dank!



DAS KOMPETENZZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG – KErn

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

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

Das Institut ist 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.



KErn 2.0

Um seinen Aufgaben noch wirksamer und zielgerichteter nachzukommen, hat sich das Kompetenzzentrum für Ernährung 2023 neu aufgestellt. Dies liegt zum einen daran, dass seit der KErn-Gründung (2011) neue Themenfelder hinzugekommen sind, zum anderen orientiert sich das KErn an der Organisationsstruktur anderer LfL-Institute, die mit dem Aufbau schlagkräftiger Arbeitsgruppen sehr gute Erfahrungen gemacht haben.

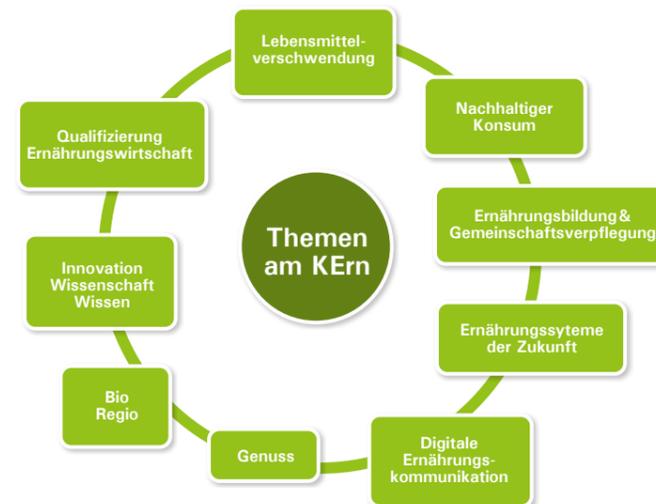
KErn 2.0 – auf dem Weg zum Institut an der LfL: Der Marken-Name KErn wird beibehalten, um auf die Erfolge der Vergangenheit weiter aufzubauen.

Zukunftsthemen am KErn

Im Rahmen eines umfassenden Veränderungs-Prozesses entstand im Laufe des Jahres – unter Beteiligung der Mitarbeitenden, LfL und StMELF - eine neue Organisationsstruktur. Das KErn ist fortan in sechs thematische Bereiche gegliedert: Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungswirtschaft & Genuss, Ernährungswissen & Innovation. Die Bereiche Kommunikation, Verwaltungsinself sowie der Cluster Ernährung sind direkt bei der Leitung des KErn zugeordnet. Zwischen den Bereichen bündeln themenbezogene Arbeitsgruppen sowie interdisziplinäre Kompetenzteams das Know-how.

Bereiche & Arbeitsgruppen

Der Bereich Ernährungsbildung & Gemeinschaftsverpflegung (EBGV) (vormals Wissenstransfer) steht für die zielgruppengerechte Aufbereitung wissenschaftlicher Erkenntnisse sowie der fachlichen Betreuung von Projekten in der Gemeinschaftsverpflegung,



Ernährungs- und Bewegungsbildung zuständig. Die zugehörigen Arbeitsgruppen sind „Gesundheitsförderlicher Lebensstil“, „Ernährungskompetenz Schule & Kita“ und „Gemeinschaftsverpflegung“.

Der Bereich Ernährungswissen und Innovation (EWI) (vormals Wissenschaft) 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) (vormals Wirtschaft und Produktion) ist als Informationsschnittstelle zwischen Wirtschaft, Wissenschaft, Gastronomie, Tourismus, Verbänden und NGOs tätig, und fördert damit die Zukunftsfähigkeit, Befähigung, Vernetzung und Nachhaltigkeit sämtlicher Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Die hierfür zuständigen Arbeitsgruppen sind „Wertschätzung & Kultur“, „Bio & Regional“ sowie „Qualifizierung & Genuss Handwerk“.

Die neu geschaffene Verwaltungsinself am KErn sichert verwaltungsgemäßes Handeln in den Bereichen Beschaffungen, Liegenschaften, Personal und Haushalt.

Der Cluster Ernährung bringt den Aufbau regionaler Kreisläufe voran, stärkt Wertschöpfungsketten und fördert die bayerische Ernährungswirtschaft sowie das Handwerk, fördert Startups und beschäftigt sich mit relevanten Zukunftsthemen der Ernährung.

Der Bereich Kommunikation (vormals Stabsstelle Kommunikation), betreut die internen wie auch externen Kommunikations-Kanäle, befasst sich mit der Digitalisierungs-Strategie sowie den IT-Anwendungen des KErn und übernimmt die gesamte Presse- und Öffentlichkeitsarbeit des Instituts sowie der einzelnen Projekte. Die Umsetzung der Großveranstaltungen Zukunftskongress und Ernährungstage sowie interner Veranstaltungen zählen ebenfalls zu den Tätigkeiten. In bereichsübergreifender Funktion steht die Kommunikation der Leitungsebene bei der Implementierung der neuen Strategie und Organisationsstruktur strategisch und operativ zur Seite. Gleichzeitig arbeitet

diese eng mit der LfL-Kommunikation zusammen und vertritt diese.

Highlights 2023:

Das KErn blickt auf ein ereignisreiches Jahr mit erfolgreichen Veranstaltungen und Projekten zurück: Im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung begeisterte erneut ein breit aufgestelltes Angebot – von den Tagen der Kita- und Schulverpflegung, über den Nachhaltigkeits-Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“, das Forum für junge Eltern/Familie, das Forum Seniorenverpflegung bis hin zu Coachings für verschiedene Verpflegungs-Einrichtungen.

Mit der OnlineWissensplattform „Ernährungsradar“ schuf das KErn 2023 gemeinsam mit den Kooperationspartner Uni Bayreuth und Medienakademie Kulmbach zudem eine unabhängige, faktenbasierte und frei verfügbare Informationsquelle rund um das Thema Ernährung.

Ebenso spannendes Ernährungswissen liefert das neue Kompendium „Bayerisches Superfood“, das heimische Lebensmittel und ihre gesundheitsförderlichen Eigenschaften in den Mittelpunkt rückt. Daneben konnten auch die Qualifizierungen zum Edelbrand- und Gewürzsommelier an der Genussakademie wieder zahlreiche neue Absolventen auszeichnen.

Beim „GastroRegioTag“ im oberpfälzischen Ansbach vernetzten sich Akteure aus Ernährungswirtschaft und -produktion über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg und tauschten neue Impulse und Best Practices aus. Viele weitere Highlights finden sie in den folgenden Seiten.



DAS KERN IN BILDERN 2023



DAS KERN IN ZAHLEN 2023

50
MITARBEITERINNEN & MITARBEITER
u.a. aus den Bereichen Ökotrophologie, Agrarwissenschaften, Lebensmittelchemie, Soziologie, Agrarökonomie, Pädagogik

2
STANDORTE
Kulmbach und Freising

3
BEREICHE
Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion, Ernährungswissenschaft

45
VERANSTALTUNGEN
Workshops, Fachsymposien, Qualifizierungen, Referentenschulungen, Ausstellungen

31
PROJEKTE
u.a. zu Themen wie Nachhaltigkeit, Verpflegung, Bildung oder Vernetzung von Lebensmittelakteuren

462
BERICHTERSTATTUNGEN
Print, Online-Medien, Fernsehen und Hörfunk

64
KERN-MATERIALIEN
zum Download, Bestellen oder Ausleihen Kompendien, Broschüren, Plakate, Exponate etc.

17
PRESSEMITTEILUNGEN
an Fach- und Tagespresse

7
THEMENPLATTFORMEN
Kita- und Schulverpflegung, Genussakademie Bayern, Wirt sucht Bauer, Ernährungsradar, Spezialitätenland Bayern, Cluster Ernährung, Regionalverpflegung

AUSWERTUNG DER ERFOLGREICH DURCHGEFÜHRTEN 3. BAYERISCHEN ERNÄHRUNGSSTUDIE



Seit der letzten Erhebung zum Ernährungsverhalten und dem tatsächlichen Lebensmittelverzehr der bayerischen Bevölkerung sind bereits über 20 Jahre vergangen. Um eine neue Datengrundlage zu schaffen hat das KErn zusammen mit der LMU, TUM sowie der Uni Augsburg die 3. Bayerische Ernährungsstudie initiiert. Dabei wurden aktuelle und valide Ernährungsdaten in ganz Bayern erhoben, auf deren Ergebnisse man gespannt sein darf.

Um politische Handlungsempfehlungen zu formulieren und den Hebel an den richtigen Punkten anzusetzen, bedarf es einer fundierten Datengrundlage über den realen Verzehr von Nahrungsmitteln. Mit der Studie ist diese jetzt geschaffen:

Die im Oktober 2021 mit einem Jahr covid-bedingter Verzögerung gestartete Datenerhebung wurde im Januar 2023 erfolgreich abgeschlossen. Insgesamt wurden mehr als 1500 in Bayern lebende Personen in der Altersspanne von 18 bis 75 Jahren befragt. Die Auswahl der Befragten erfolgte über eine Zufallsstichprobe.

Umfangreiche Erhebung

Neben der Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs, des Ernährungsverhaltens und der Nährstoffzufuhr stehen auch Fragen zur Gemeinschaftsverpflegung, einer nachhaltigen und regionalen Ernährung sowie Erhebungen 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 schließen zu können.

Regelmäßige Befragung per Telefonat

Zur möglichst präzisen Ermittlung des tatsächlichen Verzehrs wurde mit jedem Teilnehmer an drei zufällig ausgewählten Tagen (darunter 2 Wochentage und 1 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.



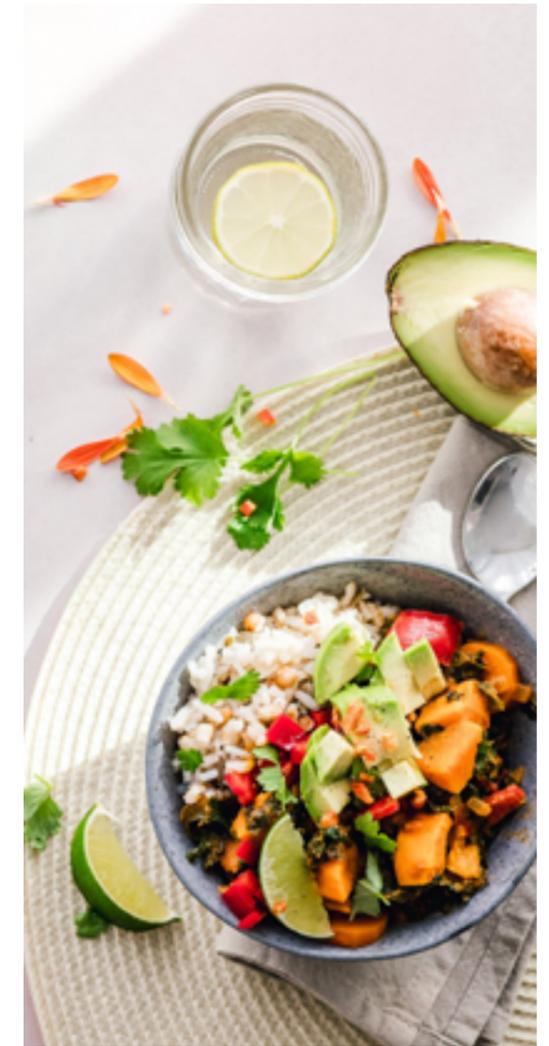
Telefoninterview zur präzisen Erfassung des gesamten Verzehrs am Vortag (während der 3. Bayerischen Ernährungsstudie)
Quelle: KErn

Im Jahr 2023 lag der Arbeitsschwerpunkt auf der Aufbereitung und Auswertung des umfangreichen Datensatzes. Im Dezember 2023 präsentierten die drei Projektpartner dem Auftraggeber, dem Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF), erste Ergebnisse. Die statistische Auswertung und die anschließende wissenschaftliche und populärwissenschaftliche Aufbereitung der Ergebnisse nimmt noch weitere Zeit in Anspruch. Ein Hauptziel ist es, Handlungsempfehlungen aus den Daten abzuleiten, welche zukünftig noch stärker zu einer gesunden sowie natur- und klimaverträglichen Ernährung beitragen.

Abschlussveranstaltung 2024

2024 wird die 3. Bayerische Ernährungsstudie im Rahmen einer gemeinsamen Abschlussveranstaltung des StMELF und der Projektpartner vorgestellt. Gestaltung und Organisation der Abschlussveranstaltung fallen in den Aufgabenbereich des KErn, das unter anderem die externe Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit verantwortet.

Website/Links:
www.was-isst-bayern.de



APP-PROTOTYP: MIT KI MEHR TRANSPARENZ UND INFORMATION ZU NACHHALTIGER ERNÄHRUNG



Die Künstliche Intelligenz (KI) übernimmt bereits heute vielfältige Aufgaben und bietet zukünftig ein enormes Innovationspotenzial. Im Bereich Ernährung und Landwirtschaft entwickelt das KERN daher eine auf KI basierende Web-App für eine gesundheitsförderliche und nachhaltigere Ernährung. Dieser Prototyp mit dem Namen KISusCheck liefert Verbraucherinnen und Verbrauchern sowohl Informationen über nachhaltige und gesundheitsfördernde Lebensmittel als auch über Herstellungsprozesse.



Die web-basierte App KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent. Quelle: fortiss/KERN

Die web-basierte App KISusCheck mit integriertem Chatbot

Die App bewertet gesundheitsfördernde und nachhaltig produzierte Lebensmittel und hilft auf diese Weise den Verbraucherinnen und Verbrauchern sich bei der Lebensmittelauswahl leichter für gesundheitsfördernde und nachhaltigere Produkte zu entscheiden. Mithilfe von IBM Food-Trust zeigt die App beispielhaft transparente Herstellungsprozesse und die zu durchlaufenden Lieferketten von Lebensmitteln.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt durch die „Bekanntmachung zur Förderung der Künstlichen Intelligenz in der Landwirtschaft, der Lebensmittelkette, der gesundheitlichen Ernährung und den Ländlichen Räumen“ Forschungsvorhaben zur Nutzung von KI-Technologien. Im Februar 2021 startete daher am KERN das Projekt aus dem Bereich der Künstlichen Intelligenz: „KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent“. Das Projektkonsortium besteht aus dem KERN, IBM Deutschland und dem Landesforschungsinstitut für softwareintensive Systeme (fortiss). Durch die gemeinsame Entwicklung der innovativen web-basierten App „KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent“ sollen sich so Verbraucherinnen und Verbraucher einfacher, transparenter und schneller beim Lebensmitteleinkauf orientieren können.



Gruppenfoto des Projektteams KISusCheck (Elke Kunde, Dr. Dirk Michelsen, Eduard Erhard (IBM); Dr. Martin Kussmann, Silvia Hrouda, Nicoleta Culiuc (KERN) zusammen mit der Vertreterin des Projektträgers (Lena Mehl), und den Referenten Axel Wirz (FIBL), Prof. Dr. Alois Heißenhuber (TUM) Bildquelle: IBM/Annette Hodapp

Diese Informationen umfasst die KISusCheck-App

Die App umfasst Wissen aus unterschiedlichen Bereichen wie Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl. Verbraucherinnen und Verbraucher können sich somit zielgerichtet informieren und die Bereiche auswählen, die sie am meisten interessieren. Die folgende Zusammenfassung zeigt die verfügbaren Inhalte der App KISusCheck.

INFORMATIONEN ZUR NACHHALTIGKEIT EINIGER BEISPIEL-PRODUKTE:

Die Angaben basieren auf einem im Projekt entwickelter Nachhaltigkeitscore für die Dimensionen: Gesundheit, Soziales, Tierwohl und Umwelt.

DARSTELLUNG DER WERTSCHÖPFUNGSKETTEN:

IBM Food-Trust, ein Netzwerk von Erzeugern, Herstellern, Händlern und Distributoren, das Transparenz und Nachvollziehbarkeit in der Nahrungsmittel-Supply-Chain verbessert.

INFORMATIONEN ZUR NACHHALTIGKEIT VON LEBENSMITTELN VIA PRODUKTBARCODE:

Mit Hilfe von dieser Funktion können Verbraucherinnen und Verbraucher Produktbarcodes einlesen und Infos über die ausgewählten Lebensmittel erhalten.

ALLGEMEINE FRAGEN ZUR NACHHALTIGKEIT:

Über einen integrierten Chatbot können Interessierte, Fragen zu den vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung – Gesundheit, Soziales, Tierwohl und Umwelt – stellen und erhalten entsprechende Antworten. Gesondert werden die Bereiche Biodiversität, Verpackungen von Lebensmitteln und wahre Kosten von Lebensmitteln berücksichtigt. Künstliche Intelligenz kommt hier zum Einsatz.

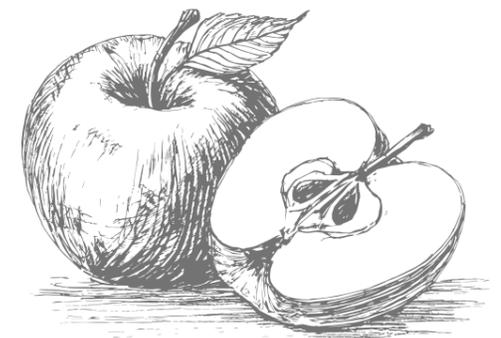
Abschlussveranstaltung des Projektes

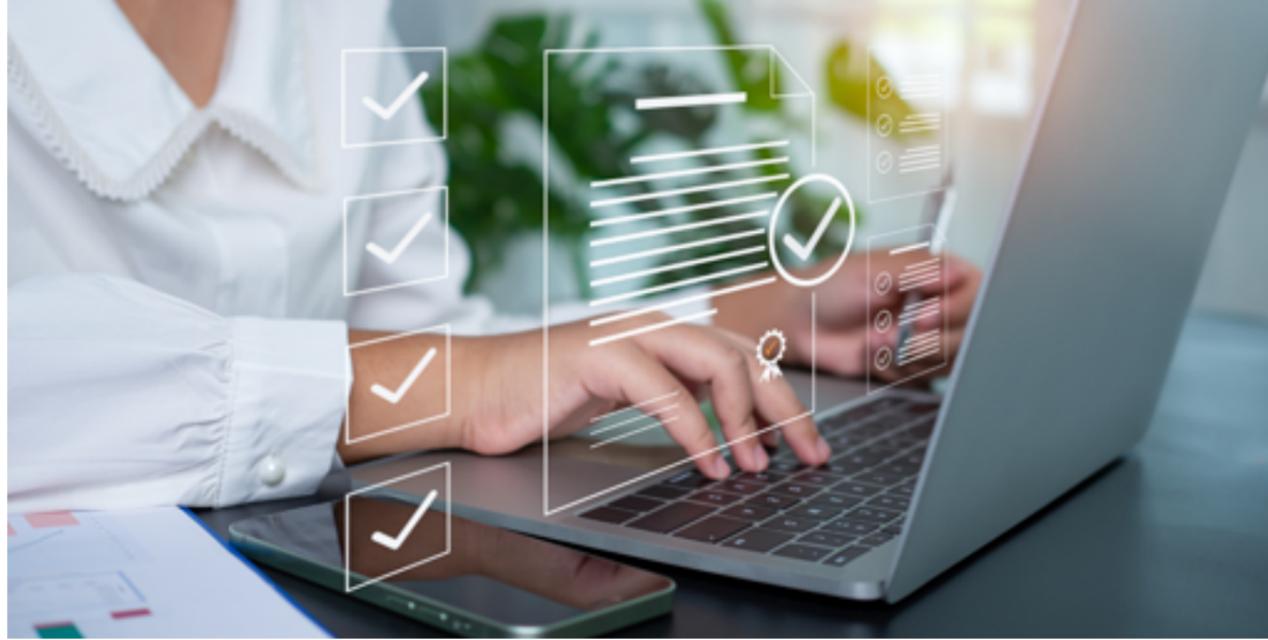
Am 30. November 2023 präsentierten die drei Projektpartner die Ergebnisse der Forschungsarbeit sowie das Highlight der technischen Entwicklung, die Web-App mit integriertem Chatbot und dem Nachhaltigkeitscore. Neben dem breiten Spektrum an angebotenen Ernährungsinformationen sorgt die App „KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent“ mittels künstlicher Intelligenz für mehr Transparenz beim Lebensmitteleinkauf.

Eine Weiterentwicklung des Prototyps zu einem marktreifen Produkt ist hierbei möglich, wobei vor allem „Large Language Models/Foundational Models“ für eine bessere Abfrage von Literaturwissen und Datenbanken sowie die Integration weiterer KI-basierter Berechnungsmodelle und Analysemethoden denkbar sind. Die Weiterentwicklung der Erkenntnisse aus diesem Forschungsprojekt als Sprachmodell für nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung ist der richtige Schritt in die Zukunft der Ernährung.

Website/Links:
Prototyp KISusCheck:
www.kisuscheck.org

Projektseite:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/298962
Nachhaltigkeitsrechner: www.kisuscheck.org/score-calculation-ui/





BRÜCKENSCHLAG ZWISCHEN ERNÄHRUNGSFORSCHUNG UND WISSENSTRANSFER

Der Wissenschaftliche Dienst (WiDi) am KERN spielt eine zentrale Rolle als Anlaufstelle für fachliche Informationen im Bereich Ernährung. Durch gezielte Themenrecherche und -auswertung spricht er verschiedene Adressaten an, deckt deren Informationsbedarf und agiert als Vermittler zwischen anspruchsvoller wissenschaftlicher Forschung und unterschiedlichen Zielgruppen.

Der etablierte WiDi am KERN fungiert als Schnittstelle zwischen wissenschaftlicher Forschung und den vielfältigen Zielgruppen im Bereich Ernährung und Gesundheit. Dies schließt die KERN-Bereiche Wirtschaft und Wissenstransfer, 32 Ämter, das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus sowie externe Akteure und Stakeholder ein. Die zentrale Aufgabe des WiDi besteht darin, komplexe Forschungsergebnisse verständlich aufzubereiten und in einer klaren, zugänglichen Sprache zu präsentieren, die den Bedürfnissen unterschiedlicher Empfängergruppen gerecht wird. Dabei spielen auch moderne Medien, einschließlich Social Listening, eine entscheidende Rolle im Kommunikationsprozess des WiDi.

Kontinuierliches Monitoring und Berichterstattung

Als Informationsquelle und Beratungseinheit für das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus liefert der WiDi objektive und neutrale Sichtweisen zu verschiedenen Ernährungsthemen an Ministerialreferate. Durch gezielte Stellungnahmen schafft er eine zuverlässige Grundlage für objektive Analysen auf Basis wissenschaftlicher Evidenz und ermöglicht unabhängige Einschätzungen. Proaktiv erstellte Themenpapiere geben einen umfassenden Einblick in aktuelle Ernährungsthemen, Forschungsergebnisse und Meinungsbilder. Sie

fungieren als Frühwarnsystem und Orientierungshilfe für Ministerialreferate. Die fortlaufende Aktualisierung der Informationsgrundlage ermöglicht eine zeitnahe Reaktion auf Entwicklungen im Ernährungsbereich und stellt sicher, dass die Referate stets auf dem neuesten Stand der Forschung operieren können.



Standpunktformulierungen des WiDi

Im vergangenen Jahr hat der WiDi umfassende Stellungnahmen zu verschiedenen Themen erarbeitet, darunter Analysen zur Entwicklung neuer Lebensmittel in Deutschland, Hintergründe und Fortschritte bei der Überarbeitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie ernährungspolitische Fragen wie die mögliche Einführung einer Zuckersteuer in Deutschland.

Der WiDi hat darüber hinaus informative Themenblätter zu mehreren relevanten Bereichen der Ernährung verfasst, darunter:

Neubewertung der Sicherheit des Süßungsmittels Aspartam

Wissenschaftliche Weiterentwicklung des Nutri-Scores in Deutschland

Darstellung der „Wahre Kosten“-Aktion des Lebensmitteldiscounters PENNY zur Erhöhung der Preistransparenz für Lebensmittel

Kinderernährung in Deutschland: Jährliches Produktmonitoring und geplantes Kinder-Lebensmittel-Werbegesetz

Pflanzenbetonte Ernährung im Trend: Entwicklung in Deutschland

Soziale Medien und Veganismus: Analyse am Beispiel von #Veganuary-Kampagnen

Mikroplastik in Lebensmitteln

Emulgatoren in Lebensmitteln und deren Auswirkungen auf die Herz-Kreislauf-Gesundheit

Auch im kommenden Jahr wird der WiDi seine Schlüsselrolle als verlässliche Informationsquelle und Beratungsinstanz am KERN fortsetzen. Durch die fortlaufende Erstellung maßgeschneiderter Stellungnahmen und Themenblätter trägt er dazu bei, dass Ministerialreferate und andere Akteure gut informiert sind und auf aktuelle Entwicklungen im Ernährungsbereich evidenzbasiert reagieren können.

Forschungsblick und Qualitätssicherung in KERN-Projekten

Der WiDi ist nicht nur eine externe Beratungsinstanz, sondern auch ein lebendiges Wissenszentrum und kreativer Denkraum innerhalb ausgewählter KERN-Projekte. Er behält kontinuierlich die neuesten Entwicklungen in der Forschung und den aktuellen Stand der Studienlage im Blick. Durch seine fundierte Fachkenntnis ist der WiDi aktiv in die Erstellung von qualitativ hochwertigen und wissenschaftlich fundierten Textbeiträgen eingebunden. Dies ermöglicht den Projekten stets eine bereichernde und zeitgemäße Perspektive auf den aktuellen Stand der wissenschaftlichen Forschung. In seiner Rolle als effektive Qualitätskontrollinstanz stellt der WiDi damit sicher, dass die Fachtexte am KERN höchsten Standards in Bezug auf Qualität und Aktualität entsprechen.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/recherche



DER ERNÄHRUNGSRADAR IST ONLINE!

Am 20. September war es so weit: Die Wissensplattform „Ernährungsradar“ ging im Rahmen einer Pressekonferenz mit der Staatsministerin Michaela Kaniber online. Partner im Projekt sind neben dem KERN die Universität Bayreuth und die Akademie für Neue Medien in Kulmbach.

Ziel des Ernährungsradars ist es, ernährungswissenschaftliches Fachwissen in leicht verständliche Worte zu packen: Sorgfältig recherchierte Fakten plus ausgesuchte Debattenbeiträge und Infografiken sollen Journalisten und Redaktionen die Recherche erleichtern. Aber auch Interessierte können von dem neuen Wissensportal profitieren.



Klare Fakten zu aktuellen Themen und Fragestellungen. Das bietet der Ernährungsradar.

Ernährung beschäftigt alle Menschen jeden Tag und ist auch in den Medien ein stets gefragtes und viel diskutiertes Thema. Viele der Informationen und Ratschläge, die im Internet und den Sozialen Medien kursieren, sind allerdings nicht korrekt, nicht wissenschaftlich belegt und oftmals auch von einer bestimmten Ideologie geprägt. Gleichzeitig ist es 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 über Ernährung schreiben. Ohne langwierige und zeitaufwändige Recherche können Autoren das gewünschte Fachwissen abrufen.

Die drei Hauptbereiche des Wissensportals

E-Thema: Diese Rubrik wird vom Redaktions-Team des KERN betreut und fungiert als Recherche-plattform für Journalisten und Redaktionen zu ausgewählten Themen. Sie bietet dabei den aktuellen wissenschaftlichen Forschungsstand zu aktuellen Ernährungsthemen, passende Interviewpartner sowie Infografiken und Statistiken. In der „Debatte“ zeigen die Standpunkte verschiedener Expertinnen und Experten, dass es auch Fragen gibt, zu welchen es unterschiedliche Antworten gibt. Die Unterrubrik „Mythen & Fakten“ beschäftigt sich mit der Aufklärung von Desinformationen und Fake-News.

E-Test: Dieser Bereich richtet sich an alle Interessierten. Das Redaktions-Team des KERN prüft hier populäre Medien, vom Sachbuch über Influencer-Videos bis hin zu Blogs, auf die Qualität der Ernährungsinfos. Alle Medien werden nach klaren Kriterien besprochen: Wie seriös sind die Texte? Wer sind die Macher? Woher kommt das Geld?

E-Tutor: Der E-Tutor wird von der Universität Bayreuth und der Akademie für Neue Medien e. V. betreut. Er richtet sich mit multimedialen Inhalten an eine breitere Zielgruppe. Unter Anleitung von erfahrenen Medienprofis werden die Inhalte von Studierenden, unter anderem des Campus Kulmbach der Universität Bayreuth, erstellt. Zudem gibt es eine Mediathek mit Links zu interessanten Ernährungsvideos externer Anbieter.



Staatsministerin Michaela Kaniber und das Team des Ernährungsradars
Quelle: Pia Regnet, StMELF

Imagefilm mit wichtigen Stimmgebern

Um den Teilnehmern der Pressekonferenz die Intention des Ernährungsradars zu visualisieren, wurde am KERN in Freising vorab (am 12.9.2023) ein Imagefilm gedreht. Dort kamen wichtige Stimmgeber und Unterstützer zu Wort, wie Stephan Sedlmayer, Präsident der LfL, oder Prof. Dr. Ute Weisz vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn. Prof. Dr. Gunther Hirschfelder von der Universität Regensburg betonte gleich zu Beginn: „Ernährung ist das ganz große Thema der Gegenwart und das Mega-Thema der Zukunft.“ Dem stimmte auch KERN-Leitung Christine Röger zu: Schließlich sei der Bedarf an seriösen Ernährungsinformationen im Netz sehr groß.

Die nächste Phase

Nach dem erfolgreichen Start soll der Ernährungsradar weiterwachsen: Neben neuen Inhalten wird versucht, den multimedialen Bereich weiter auszubauen und weitere Kooperationspartner ins Projekt zu holen.

Website/Links:
Homepage des Ernährungsradars:
www.ernaehrungsradar.de

Projektseite KERN-Homepage:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/262070



Filmdreh am KERN in Freising mit Becker Films
Quelle: KERN





FAKTEN ZUM GESUNDHEITSWERT VON MILCH

Fachgesellschaften empfehlen täglich Milch und Milchprodukte zu konsumieren, da diese Lebensmittel nährstoffreich sind. Vor allem liefern sie wertvolles Kalzium und Eiweiß. Allerdings ist Milch in letzter Zeit in die Kritik geraten. Verbraucherinnen und Verbraucher greifen darum immer häufiger anstatt zu Milch zu Milchersatzprodukten. Die Motive für das Meiden von Milch sind Tierwohl, Klimaschutz und Gesundheit. Das Projekt „Update: Milch“ wurde initiiert, um die Wirkung von Milchkonsum auf verschiedene chronische Krankheiten genauer zu beleuchten und Mythen aufzudecken.

Im Projekt „Update: Milch – Neues aus der Wissenschaft“ wird untersucht, wie sich der Konsum von Milch und verschiedenen Milchprodukten wie Joghurt, Kefir oder Käse auf das Entstehen von häufig auftretenden Erkrankungen auswirkt. Bislang ist in der Fachwelt vor allem ungeklärt, ob die Wahl von Milch und Milchprodukten verschiedener Fettstufen oder Verarbeitungsgrade (z. B. Fermentation) auf gesundheitlicher Ebene relevant ist. Im Fokus des Forschungsprojektes stehen die Krankheitsbilder Übergewicht, Diabetes Typ-2, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs aber auch Gebrechlichkeit im Alter. Das KERN konnte für das Forschungsvorhaben Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler des Instituts für Evidenz in der Medizin (IfEM) am Universitätsklinikum Freiburg sowie des Instituts für Ernährungsmedizin der Technischen Universität München (TUM) gewinnen. Das Projekt wird zu fast 100 % vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus gefördert.

Insgesamt sollen verschiedene Fragestellungen in sechs Arbeitspaketen gebündelt betrachtet werden. Die ersten beiden Arbeitspakete sind bereits abgeschlossen. Hier kamen sogenannte „Netzwerkmetaanalysen“ zum Einsatz, die den Vergleich verschiedener Lebensmittel erlauben, auch wenn diese nicht direkt in einer Studie in Relation gestellt wurden.

Folgen des Konsums von Milchprodukten

So hat das IfEM im ersten Arbeitspaket randomisierte kontrollierte Studien unter die Lupe genommen und den Konsum von Milch und Milchprodukten auf verschiedene kardiometabolische Parameter untersucht. Das Ergebnis: Ein hoher Konsum von Milchprodukten zeigte unabhängig vom Fettgehalt keine negativen Effekte auf Gewicht, Blutfettwerte oder Blutdruck. Im Gegenteil verbessern Vollfett- und fettarme Milchprodukte den systolischen Blutdruck leicht. Joghurt-Verzehr war mit einem verringerten Taillenumfang und niedrigeren Blutfettwerten verbunden.

Ergebnisse werden 2024 publiziert

Im zweiten Arbeitspaket hat das IfEM die Auswirkungen auf chronische Krankheiten untersucht, wenn Milchprodukte durch Lebensmittel wie Fleisch, Vollkornprodukte oder andere Milchprodukte ersetzt werden. Mithilfe einer Netzwerkmetaanalyse von Beobachtungsstudien wurden die Risiken für Gesamtsterblichkeit, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Krebs und Typ-2-Diabetes gemessen. Die Ergebnisse sollen im Laufe des Jahres 2024 in einer wissenschaftlichen Fachzeitschrift publiziert werden.

Milch-Mythen erforscht

Im dritten Arbeitspaket haben die Kooperationspartner Milch-Mythen identifiziert, die einerseits in den Medien regelmäßig aufscheinen – andererseits bereits Gegenstand wissenschaftlicher Forschung sind. Forschende der TUM werden im vierten Arbeitspaket mithilfe von Recherchen und Analysen diese Mythen einordnen. Dazu zählt beispielsweise die Annahme, dass Milchkonsum die oben erwähnten Erkrankungen sowie Gebrechlichkeit (Frailty), Entzündungen (Inflammation) oder Akne negativ beeinflusst.

Kommunikationskonzept und Ernährungsradar

Darüber hinaus hat das KERN ein Kommunikationskonzept entwickelt, das die Ergebnisse öffentlichkeitswirksam aufbereiten soll. Vorgesehen sind Texte und Infografiken auf der Online-Plattform Ernährungsradar, Pressemitteilungen sowie die Berichterstattung in Fach- und Publikumsmedien. Zugleich haben die Projektpartner und -partnerinnen verschiedene Veranstaltungen besucht, um Kontakte zu Forschenden sowie Vertreterinnen und Vertretern der Wirtschaft zu etablieren und zu festigen. Das Forschungsteam stellt zudem laufend seine wissenschaftlichen Erkenntnisse auf Fachkongressen vor, wie etwa dem DGE-Kongress 2024. Zum Abschluss des Projektes, Ende 2024, ist ein Wissenschaftsseminar geplant, bei dem die Forschungsergebnisse gebündelt vorgestellt werden. Dabei sollen auch externe Referenten die Bedeutung von Milch und Milchprodukten etwa in der Seniorenernährung darstellen.

Website/Links:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/296726
www.kern.bayern.de/wissenschaft/331771
www.pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36914032



ONLINE-FORUM JEF 2023 – TEILHABE FÜR ALLE: WIE ERREICHEN WIR JUNGE FAMILIEN?

Das Online-Forum Junge Eltern Familie (JEF) greift aktuelle Themen der Ernährung und Bewegung für junge Eltern und deren Familien auf. Als fachliche Weiterbildung richtet es sich auch an Multiplikatoren der Netzwerke JEF 0-6. Im Jahr 2023 stieß das Thema „Teilhabe für alle: Wie erreichen wir junge Familien?“ mit knapp 400 Teilnehmenden auf großes Interesse. Ein vielseitiges Programm mit renommierten Referierenden ging der Frage nach, wie die heterogene Zielgruppe entsprechend ihren Bedürfnissen abgeholt werden und Ernährungsbildung bei den Familien ankommen kann.



Podiumsdiskussion mit den Referierenden des Online-Forums JEF: von links nach rechts Dr. Malte Rubach (StMELF), Karoline Thannhuber (Referentin im Netzwerk Junge Eltern/Familie), Dorota Lazarski (Plattform Ernährung und Bewegung), Prof. Dr. Christian Andrä (Fachhochschule für Sport und Management in Potsdam), Dr. Juliane Yildiz (Justus-Liebig-Universität Gießen)
Quelle: KERN

Die Netzwerke JEF mit Kindern von 0 – 3 Jahren und von 3 – 6 Jahren möchten Familien mit Kindern auf ihrem Weg zu einem gesundheitsförderlichen Lebensstil unterstützen. Junge Eltern sollen motiviert werden, sich und ihre Kinder ausgewogen zu ernähren sowie auch im Alltag mehr zu bewegen. Kolleginnen und Kollegen an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) koordinieren die Arbeit im Netzwerk. Jedes Jahr werden von ihnen Programme mit vielfältigen Veranstaltungen für das Dienstgebiet erstellt und durchgeführt. Dazu gehört auch die Bewerbung der Veranstaltungen vor Ort sowie die Rekrutierung der externen Referierenden. Hauptaufgaben des KERN in den Netzwerken sind die konzeptionelle und fachliche Unterstützung der 32 ÄELF in Bayern bei der Umsetzung der Angebote für junge Familien sowie die zugehörige Qualitätssicherung, Evaluation und stetige Weiterentwicklung. Im Rahmen der Qualitätssicherung werden alle externen Referierenden, welche die Veranstaltungen in den Dienstgebieten durchführen, vom KERN geschult.

Live aus dem Online-Studio

Als zusätzliche jährliche Fortbildung für die Referierenden dient das JEF-Forum, welches seit der Corona-Pandemie nun online halbtägig durchgeführt wird. Auch weitere Multiplikatoren wie Ernährungs- und Bewegungsexperten sowie pädagogisches Personal in Kindertagesstätten oder Beschäftigte innerhalb der

Tagespflege nehmen an der Veranstaltung teil. Die Veranstaltung wird live aus einem Münchner Studio übertragen, während die Aufzeichnung auch im Nachgang jederzeit abrufbar ist. Dieses Jahr wurde das JEF-Forum dabei erstmals federführend durch das KERN geplant und organisiert.

Vielfältige Zielgruppe

Da Familien mit Kindern im Alter von 0-6 Jahren eine sehr heterogene Zielgruppe sind, wurde das Thema „Teilhabe für alle: Wie erreichen wir junge Familien?“ in den Fokus gerückt. Junge Familien unterscheiden sich mitunter enorm, haben ein verschieden ausgeprägtes Interesse an Ernährung und Bewegung und müssen deshalb auf verschiedene Weisen angesprochen und abgeholt werden. Wissenschaftliche Studien zeigen, dass sozial benachteiligte Familien eher ein ungünstiges Ernährungsmuster aufweisen und sich weniger bewegen. Hier ist der Bedarf an kompetenter Unterstützung und Förderung im Alltag besonders hoch. Doch wie kann es gelingen, alle entsprechend ihren persönlichen Bedürfnissen abzuholen? Das Online-Forum Junge Eltern/Familie ging dieser Frage am Donnerstag, den 19. Oktober 2023 auf den Grund und zeigte mit verschiedenen Vorträgen und einer Podiumsdiskussion Lösungswege auf. Dr. Malte Rubach vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) führte durch die Online-Veranstaltung, die knapp 400 Teilnehmende verzeichnen konnte.



Referenten- und Organisationsteam des Online-Forums JEF: vorne von links nach rechts: Karoline Thannhuber (Referentin im Netzwerk Junge Eltern/Familie), Dr. Cornelia Stadlmayr (AELF Nördlingen-Wertingen), Dorota Lazarski (Plattform Ernährung und Bewegung); hinten von links nach rechts: Angela Dietz (KERN), Dr. Kathrin Rauh (KERN), Véronique Germscheid (AELF Augsburg), Prof. Dr. Christian Andrä (Fachhochschule für Sport und Management in Potsdam), Dr. Juliane Yildiz (Justus-Liebig-Universität Gießen), Dr. Malte Rubach (StMELF), Eveline Rieg (KERN) Quelle: KERN

Gesunde Gemeinschaftsverpflegung

Als Hauptreferentin im Bereich Ernährung beschrieb Dr. Juliane Yildiz von der Justus-Liebig-Universität Gießen die Zielgruppe und stellte die soziale Ungleichheit im Ernährungs- und Bewegungsverhalten dar. Sie plädierte dafür, Lebenswelten durch Maßnahmen wie beispielsweise eine kostenlose Kita- und Schulpflege gesundheitsförderlicher zu gestalten sowie eine Stigmatisierung in jedem Fall zu vermeiden.

Praktische Tipps von Experten

Karoline Thannhuber, Referentin im Netzwerk Junge Eltern/Familie und selbst Mutter von drei kleinen Kindern, zeigte in einem kurzen Filmbeitrag „Kinder an die Töpfe“, wie sich gemeinsam mit Kindern einfache Gerichte zubereiten lassen. Im anschließenden Interview gab sie weitere hilfreiche Tipps: von der Wahl einfacher Gerichte für die ganze Familie bis zum Kochen auf Vorrat.

Als Bewegungsexperte ging Prof. Dr. Christian Andrä, Professor an der Fachhochschule für Sport und Management in Potsdam, auf die wissenschaftlichen Hintergründe zum Bewegungsverhalten ein. Mit einer integrierten Bewegungskoordinationsschulung kam bei ihm auch die praktische Anwendung nicht zu kurz – und er regte die Teilnehmenden direkt live zum Mitmachen an.

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.

In der Evaluation bewerteten 92% der Teilnehmenden die Veranstaltung insgesamt als sehr gut oder gut. 96% sprachen sich für eine Fortführung des Online-Formats oder eine Hybrid-Veranstaltung aus. Eine Fortführung des Online-Forums unter der Federführung des KERN ist auch im nächsten Jahr anzustreben.

Website/Links:

Nachbericht zum JEF-Forum:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/340173
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/246672
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/bildung/bildungsangebote-ernaehrung-und-bewegung



GESUNDHEITS- FÖRDERLICHE BETREUUNG TROTZ DEMENZ

Das „Netzwerk Generation 55plus“ richtet sich mit seinen Veranstaltungen an Menschen in der zweiten Lebenshälfte. Die abwechslungsreichen Angebote aus Theorie und Praxis geben lebensnahe Anregungen zur Umsetzung einer ausgewogenen und bedarfsgerechten Ernährung sowie regelmäßiger Alltagsbewegung.



Eigene Erfahrung im Parcours

Ernährung und Bewegung bei Demenz“ ist seit Anfang 2022 ein neues Thema im Aufgabenbereich des „Netzwerk Generation 55plus“. Hierzu erarbeitete das KErn einen Handlungsleitfaden und Kommunikationsmaterialien für die Umsetzung an den zwölf Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) mit der Dienstaufgabe „Netzwerk Generation 55plus“. Dazu passen auch die entsprechenden Unterlagen für die Schulung der Referenten. Weitere begleitende Imagematerialien zu den Referentenschulungen befinden sich noch in Arbeit.

Highlight ist der vom KErn zusammengestellte Sinnesparcours Demenz: Unter dem Thema „Essen und Trinken mit allen Sinnen“ gibt der Parcours den Teilnehmern die Möglichkeit, selbst die Auswirkungen von altersbedingten Veränderungen auf das Ess- und Trinkverhalten spürbar zu erleben.

Die Informationsveranstaltungen im Bereich Ernährung und Bewegung der ÄELF durch die Referentinnen und Referenten richten sich an Betreuungspersonen von Menschen mit Demenz im häuslichen Bereich bzw. ambulanten Dienst.

Schulung von Multiplikatoren

Zum Thema „Ernährung und Bewegung bei Demenz“ hat das KErn innerhalb einer Referentenschulung qualifizierte Multiplikatoren geschult, die ab sofort bayernweit Angebote im „Netzwerk Generation 55plus“ dazu durchführen.

Daneben begleitete das KErn inhaltlich und konzeptionell die Ansprechpartnerinnen an den zwölf Ämtern „Netzwerk Generation 55plus“ in Abensberg-Landschut, Amberg-Neumarkt, Bad Neustadt a.d. Saale, Deggendorf-Straubing, Ebersberg-Erding, Fürth-Uffenheim, Kaufbeuren, Kempten, Landau a.d. Isar-Pfarrkirchen, Regen, Regensburg-Schwandorf, Rosenheim bei der Umsetzung bestehender Ernährungs- und Bewegungsthemen.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/079568



INTERAKTIVES SPIEL ZUM THEMA LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG

Um die Zielgruppe der Jugendlichen für das Thema Lebensmittelverschwendung stärker zu sensibilisieren und die Zusammenhänge mit der aktuellen Klimakrise niederschwellig aufzuzeigen, hat das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ ein interaktives Spiel konzipiert. Dieses Escape Game richtet sich sowohl an Schulklassen als auch Jugendgruppen in außerschulischen Einrichtungen und steigert nicht nur die Selbstwirksamkeit der Lernenden, sondern demonstriert auch gezielt Handlungsoptionen für den Alltag.

Entwickelt und getestet

In Zusammenarbeit mit einem professionellen Entwicklerteam hat das KErn ein interaktives Spiel gegen Lebensmittelverschwendung zunächst entwickelt, iterativ in zwei Schulklassen getestet sowie basierend auf den Erkenntnissen weiterentwickelt. Im Rahmen eines Kick-Off-Workshops wurden zu Projektbeginn die inhaltlichen Schwerpunkte des Spiels festgelegt und die didaktische Herangehensweise mit einer erfahrenen Pädagogin diskutiert, welche für die Spielentwicklung vom KErn hinzugezogen wurde. Die Testphasen in einer Realschule und einem Gymnasium in Freising wurden im zeitlichen Abstand von drei Wochen durchgeführt und vom KErn und der mitwirkenden Agentur begleitet. Anhand eines Fragebogens evaluierten die Schülerinnen und Schüler den Papierprototypen des Spiels. Dabei wurden Faktoren wie beispielsweise der Schwierigkeitsgrad der Rätsel, der Spaßfaktor beim Spielen und Namensvorschläge für das Escape Game abgefragt. Neben dem analogen Spielmaterial wie Spielkarten und Hilfsmittel zur Lösung von Rätseln wurden eine digitale Komponente und eine Spielanleitung entwickelt. Nach einem ersten Pilot-Spielkoffer ist für 2024 eine höhere Auflage für das Spiel angedacht, um dieses über die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in ganz Bayern interessierten Einrichtungen zur Verfügung stellen zu können.

Ernährung und Klima

Der Einfluss des Klimas auf unsere Ernährungsgrundlagen hat in den letzten Jahren an gesellschaftlicher Bedeutung gewonnen. Die Gründe sind unter anderem die zunehmenden lokalen und globalen Auswirkungen des Klimawandels auf die landwirtschaftliche Nahrungsmittelproduktion, Biodiversität, Ressourcen- und Nahrungsmittelverfügbarkeit, die sich zum Beispiel in verminderten Ernteerträgen und Ernteaufällen durch Dürre, Trockenheit und Wasserknappheit zeigen.





Diese Zusammenhänge stellen den Menschen vor eine neue Herausforderung: Wie können wir unsere Ernährung zukünftig sicherstellen und zugleich dazu beitragen den Klimawandel in seiner Intensität abzuschwächen? Diese Problematik wird außerdem durch das Wachstum der globalen Bevölkerung und durch den konsumorientierten Lebensstil der industrialisierten Länder verstärkt. Dort führt das allgegenwärtige Angebot von Lebensmitteln oft zu einer fehlenden Wertschätzung und infolgedessen einer Wegwerfmentalität, wodurch hohe Lebensmittelverluste insbesondere auf Ebene der Privathaushalte entstehen.

Mission: Lebensmittelverschwendung eindämmen

Der Fokus bei der Umsetzung des Spiels liegt auf den unterschiedlichen Stufen der Wertschöpfungskette. Hier werden die Ursachen und Hintergründe für die Entstehung von Lebensmittelabfällen und -resten vom Bauernhof, über die Fabrik und den Supermarkt bis hin zur Mensa beziehungsweise der Familienküche dargestellt. Jede dieser fünf Stufen wird dabei einer Spielmission zugeordnet und mit passenden Fragestellungen und Rätselmechaniken aufbereitet. Eine Klasse wird vor dem Spiel in fünf Kleingruppen aufgeteilt (analog zu den verschiedenen Stufen der Herstellung). Jede Kleingruppe lernt ihre Stufe hierbei näher kennen und löst individuelle Aufgaben. Die erarbeiteten Inhalte ihrer Stufe vermittelt jede Kleingruppe anschließend den anderen Schülerinnen und Schülern und erklärt damit die Herausforderungen der einzelnen Bereiche.

Begeisterung durch spielerisches Konzept

Oben aufgeführte Zusammenhänge der Lebensmittelverschwendung mit dem Klimawandel und die Herausforderungen auf den einzelnen Stufen der Wertschöpfungskette werden sowohl inhaltlich als auch methodisch nach den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen in dem Lernspiel aufbereitet und in den Kontext einer nachhaltigen Lebensweise gestellt. Dabei werden Potenziale zur Vermeidung von weggeworfenen Nahrungsmitteln aufgezeigt und aus den Perspektiven verschiedener Akteure beleuchtet. Den Spielenden werden gezielt Handlungsoptionen für ihren Alltag demonstriert und somit Hilfsmittel zur Erhöhung ihrer Selbstwirksamkeit mit an die Hand gegeben. Die Umsetzung des Spiels als Escape Game bietet die einzigartige Möglichkeit, die Zielgruppe für das Thema zu begeistern und zu motivieren, selbst aktiv zu werden.

Weitere Inhalte zur Lebensmittelrettung:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184



Die Absolventen der Weiterbildung zum Edelbrand-Sommelier bzw. zur Edelbrand-Sommelière
Quelle: KERN/Genussakademie

GENUSSAKADEMIE BIETET FORTBILDUNGEN FÜR ALLE SINNE



Fachliches Wissen erweitern und sensorische Fähigkeiten schulen – hierfür steht die Genussakademie Bayern. Denn hier können sich Fachkräfte aus der Ernährungsbranche zu Sommeliers ausbilden lassen. Dabei lernen Sie neue Verarbeitungstechniken kennen, vertiefen ihr Wissen zu verschiedenen Produktgruppen und blicken hinter die Kulissen der Ernährungsbranche.

Die Genussakademie Bayern ist Teil der „Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern.“ Ziel dieser Premiumstrategie ist es, das Bewusstsein für qualitativ hochwertige, heimische Lebensmittel zu schärfen und dadurch die Wertschätzung für bayerische Spezialitäten sowie die an der Herstellung beteiligten regionalen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter zu erhöhen. Indem sie Multiplikatoren entlang der Wertschöpfungskette weiterqualifiziert, leistet die Genussakademie hierzu einen wesentlichen Beitrag. 2023 bildete sie 34 Teilnehmende erfolgreich zu Gewürz-Sommeliers® bzw. Gewürz-Sommelièren® aus, weitere 13 Teilnehmende absolvierten die Fortbildung zum Edelbrand-Sommelier bzw. zur Edelbrand-Sommelière.

Qualifizierung als Sommelier/-ière

Die Qualifizierung Gewürz-Sommelier/-ière® richtet sich an gewürzaffine Fachkräfte aus der Ernährungsbranche. Dazu zählen beispielsweise Fachkräfte aus Metzgereien, Bäckereien, Gewürzhandel, Produktentwicklung, Lebensmittelhandel, Gewürzmüllereien, Küchen und Restaurants sowie Erzeugerinnen und Erzeuger. Die Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière ist zugeschnitten auf Brennerinnen und Brenner, Verkaufspersonal im Fachhandel sowie Beschäftigte im Bereich Gastronomie und Tourismus.

Umfassende Inhalte

Beide Qualifizierungen dauern jeweils 14 Tage inklusive Prüfung und decken die wichtigsten Themenbereiche rund um das jeweilige Produkt ab. Bei der

Qualifizierung Gewürz-Sommelier/-ière® umfasst dies sowohl Gewürzprofile, Biologischer Gewürz-Anbau als auch Einkauf und Qualität. Hinzu kommen noch Themen wie Heil- und Gesundheitswirkung, Gewürz-, Küchen- und Gartenkräuter sowie Wildkräuter und Gewürzmischungen. Die Schwerpunkte der Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière liegen in der Beschreibung von Bränden, Obstbränden und Kräuterspirituosen, ihrer Herstellung, Gläserkunde und Fassreifung. Grundlagenmodule zu Sensorik und Food Pairing runden das Themenangebot ab.

Ausweitung der Themen

Für 2024 ist eine Ausweitung der Kurse geplant: Im ersten Halbjahr startet neben der Qualifizierung Gewürz-Sommelier/-ière® mit der Qualifizierung Obst- und Gemüse-Sommelier/-ière ein vollkommen neues Fortbildungsangebot. Im Herbst folgt die Fortführung der 2021 erstmals angebotenen Qualifizierung Milch-Sommelier/-ière. Die nächste Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière ist im ersten Quartal 2025 geplant.

Termine und nähere Informationen zu den einzelnen Kursen finden Interessierte auf der Webseite

www.genussakademie.bayern.de





VON ABENSBERGER SPARGEL BIS ZWICKELBIER – BAYERNS VIELFÄLTIGE SPEZIALITÄTEN

Bayern ist über die Landesgrenzen hinaus bekannt für seine Spezialitäten. In der vom KERN gepflegten Datenbank „Spezialitätenland Bayern“ des Freistaats Bayern werden fast 300 typisch bayerische Produkte erfasst und vorgestellt. Wichtiger Bestandteil sind Lebensmittel und Speisen mit EU-Herkunftsschutz. Mit über 50 geschützten Produkten nimmt Bayern eine Spitzenposition auf deutscher und europäischer Ebene ein. Das KERN arbeitet mit verschiedenen Maßnahmen daran, diese wirtschaftlich, kulturell und gesellschaftlich bedeutenden Wertschöpfungsketten zu erhalten und zukunftsfähig zu gestalten.

Regionaltypische Lebensmittel sind nicht nur ein wichtiges Kulturgut – neben dem traditionellen Genuss verkörpern sie Wirtschaftskraft sowie Arbeitsplätze und schärfen eine regionale Profilierung. 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 „Spezialitätenland Bayern“ die Spezialitätenbank des Freistaats Bayern. Mit ihr trägt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus 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 „Passagiere“ aus dem Projekt „Arche des Geschmacks“ der Slow Food Stiftung für Biodiversität.

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 sein. Verbrauchende müssen das Produkt darüber hinaus als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.

Plattform technisch für Zukunft gerüstet

2023 konnte das KERN-Team hinter dem „Spezialitätenland Bayern“ deutlich gestärkt werden, in dem das Thema durch eine weitere feste Stelle verankert wurde. Wie bei vielen digitalen Projekten im Geschäftsbereich war auch bei diesem Projekt das vergangene Jahr stark durch IT-Sicherheitsthemen geprägt. Dank des hohen Engagements des KERN wird aktuell der Umzug in das zentrale Content Management System des Landwirtschaftsressorts umgesetzt. So ist die Website technisch gut für die Zukunft gerüstet und kann ihrer zentralen Bedeutung im laufenden Markenbildungsprozess zur Dachmarke des Staatsministeriums gerecht werden.

Europäischer Herkunftsschutz dauerhaft beim KERN

Im Rahmen der Spezialitätenkompetenz des KERN ist auch der europäische Herkunftsschutz ein zentraler Baustein, welcher 2023 erfreulicherweise ebenfalls dauerhaft am KERN verankert werden konnte. 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 geo-

grafische Angabe“ (g.g.A.) zur Verfügung. Mit über 50 geschützten Spezialitäten spielt Bayern hier sowohl national als auch international eine herausragende Rolle. Von weltbekanntesten und wirtschaftsstarke Produkten wie Bayerisches Bier (g.g.A.), Frankenwein g.U. oder Nürnberger Lebkuchen (g.g.A.) bis zu fast vergessenen Schätzen wie Bamberger Hörnla (g.g.A.), Allgäuer Weißlacker g.U. oder Oberpfälzer Karpfen (g.g.A.) zeigt sich die enorme Vielfalt der bayerischen Genussskultur. Diese Produkte stehen durch ihren Schutz auf einer Stufe mit so berühmten Produkten wie Champagner g.U., Parmigiano Reggiano g.U. oder Aceto Balsamico di Modena (g.g.A.).

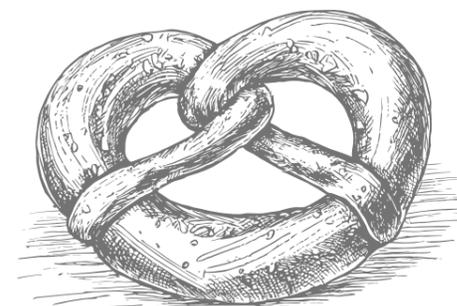
Das KERN kümmert sich in diesem Themengebiet um unterschiedliche Aufgaben und fungiert bayernweit als Ansprechpartner rund um den EU-Herkunftsschutz – von ersten allgemeinen Informationen zum System über mögliche Erst- oder Änderungsanträge bis hin zur Netzwerkpflge und Kontaktvermittlung.

Spezialitätenland
Bayern
Heimat der Genüsse

KERN-Projekt „Nachhaltigkeitsanalyse geschützter bayerischer Spezialitäten“

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 trägt das KERN mit dem Projekt zur „Nachhaltigkeitsanalyse geschützter bayerischer Spezialitäten“ Rechnung. Durch Analyse der Spezifikationsunterlagen sowie durch Experteninterviews zu allen 54 geschützten Spezialitäten soll ein Status Quo sowohl insgesamt als auch im Hinblick auf die Nachhaltigkeit der einzelnen Produkte erfasst werden. Darüber hinaus sollen Ansatzpunkte aufgezeigt werden, wie die Spezialitäten bereits jetzt zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele beitragen können und wie noch mehr Nachhaltigkeit in den Wertschöpfungsketten verankert werden kann. Die noch offenen Arbeitsschritte des Projektes werden voraussichtlich im kommenden Jahr 2024 abgeschlossen.

Website/Links:
www.spezialitaetenland-bayern.de
www.weltgenusserbe.bayern





DIE WIEDERENTDECKUNG ALTER GETREIDELANDSORTEN

Das Interesse an regionalen nachhaltigen sowie handwerklich und ressourcenschonend hergestellten Lebensmitteln wächst. Getreidelandsorten, die regional an die natürliche und kulturell landwirtschaftliche Umwelt angepasst sind, eignen sich besonders gut für den ökologischen Landbau, bieten Vielfalt für die Ernährung und leisten einen großen Beitrag zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität.

Das vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderte Projekt „ReBIOdiscover – Wiederentdeckung alter Getreidelandsorten“ bündelt hierzu die Anforderungen an Getreidelandsorten für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung unter Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette.



Regionale Getreidesorten auf der Versuchsfläche am Standort Ruhstorf
Quelle: KErn

Ziel des Projektes ist die Nutzung von Landsorten wie Weizen, Roggen und Gerste voranzutreiben, um verträglichere Getreideprodukte herzustellen. Auf diese Weise soll ein größeres Angebot an regionalen und gesunden Bio-Spezialitäten zur Verfügung gestellt werden. Zusätzlich soll der ökologische Landbau gefördert und die regionalen Wertschöpfungsketten für Landsorten aufgebaut und gestärkt werden.

Das zugehörige Forschungskonsortium besteht aus vier wissenschaftlichen Einrichtungen, dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT-BFL), dem Institut für Pflanzenbau und Pflanzenzüchtung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL-IPZ4a), dem Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) und dem Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung an der Technischen Universität München (TUM-LMK).

Methode

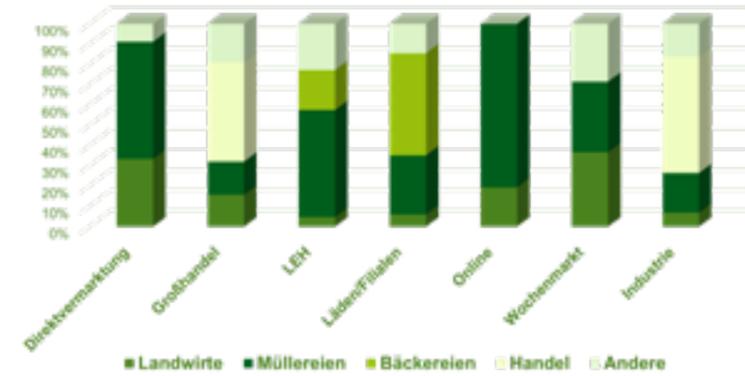
In Anbauversuchen sollen zunächst die agronomischen Daten der Land- und Kontrollsorten sowie relevante Umwelteinflüsse erfasst werden. Im Projekt ReBIOdiscover werden hierbei ausgewählte alte Sorten untersucht und mit modernen Zuchtsorten verglichen. Das geerntete Korn geht an die Praxispartner zum Test und zur Weiterverarbeitung. Danach erfolgt die Bestimmung der Hauptnährstoffe, der ernährungsphysiologisch positiven Inhaltsstoffe, der potenziell immunreaktiven Inhaltsstoffe und ein sensorischer Test der Bio-Lebensmittel. Mittels eines Kommunikations- und Vermarktungskonzeptes werden die Forschungsergebnisse sowohl an die Stakeholder der Wertschöpfungskette als auch an die Verbraucher weitervermittelt.



Quelle: KErn

Bisherige Ergebnisse

Nach Auswertung der Versuchsergebnisse wurden bislang vier Sorten für die Vermehrung ausgewählt: Nördlinger Roter, Niederbayerischer Braun, Babenhausener Zuchtvesen und Freisinger Landweizen. Aufgrund des hohen Wuchses vieler Landsorten neigen diese eher zum Lager als moderne Zuchtsorten, es wurden aber Sorten identifiziert, die relativ standfest sind und im biologischen Anbau Erträge liefern, welche vergleichbar mit denen moderner Sorten sind. Sehr ertragsstark waren bei der Ernte 2023 die alten Sorten Ackermanns Bayernkönig, Wahrberger Ruf, Wetterauer Fuchs und die Dinkelsorte Müllers Gaiberger.



Vertriebskanäle der verschiedenen Teilnehmer entlang der Wertschöpfungskette von Getreide
Quelle: LfL Schwarz

Bis bisherigen Analysen der Mehle der verschiedenen Weizen-, Roggen- und Gerstensorten am Institut für Angewandte Biowissenschaften am KIT zeigen Unterschiede im Proteingehalt zwischen den Kontroll- und Landsorten. Außer bei Roggen, sind diese statistisch nicht signifikant. Auch die Proteinzusammensetzung zeigt keine Auffälligkeiten bei den beiden Gruppen. Ob Weizenlandsorten also mehr immunreaktive Inhaltsstoffe als moderne Sorten besitzen und besser verträglich sind, wird in weiteren Analysen überprüft.

Am Lehrstuhl für Marketing und Konsumforschung der TUM wurden zielgruppengerechte Kommunikationsstrategien zur Vermarktung von alten und regionalen Getreidesorten ausgearbeitet. Hierzu gehören Maßnahmen wie die Bereitstellung von Informationen zu ernährungsphysiologischen und geschmacklichen Eigenschaften, bisherigen Erfolgsgeschichten sowie gesundheitsförderlichen und regionalen Wertschöpfungsketten. Eine Förderung des Anbaus, sowohl aufgrund von Ressourcen- und Grundwasserschutz als auch der Biodiversität sowie eine erweiterte Nutzung und Sortimentserweiterung innerhalb des Handels sind hier ebenfalls das Ziel.

Fazit: Um eine anhaltende, stabile Nachfrage entlang der gesamten Wertschöpfungskette bis hin zum Endverbraucher langfristig aufzubauen, ist primäre Voraussetzung, dass Erzeuger und Verarbeiter vernetzt sind. Weiter sollten bereits bestehende Initiativen gefördert werden, auch länderübergreifend. Verbraucher über regionale Einkaufsmöglichkeiten zu informieren und den Wert für die Ernährung vermitteln. Langfristig sollten handwerkliche Kenntnisse zu traditioneller Herstellung bewahrt werden, um die Besonderheiten in der Verarbeitung alter Getreidesorten berücksichtigen zu können.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/269259



Zum Video:
https://youtu.be/yx_rWVUhiyw



Analysen der Mehle am Institut für Angewandte Biowissenschaften am KIT-BFL. Quelle: LfL Konradl, Fleißner



Backexperiment 23 mal das gleiche Brot, aber mit unterschiedlichen Getreidelandsorten. Quelle: LfL Konradl, Fleißner



NETZWERKEN LEICHT GEMACHT – ENDLICH WIEDER GASTROREGIOTAG



Regionale Köstlichkeiten auf dem GastroRegioTag
Quelle: KErn/Voigt

Gemeinsam für heimische Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Landwirtschaft – mit diesem Motto stand der dritte GastroRegioTag erneut im Zeichen der Kooperation über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg. Dieses Mal lag der Fokus auf der Oberpfalz: Das Spektrum der Teilnehmenden erstreckte sich dabei über die Bereiche Erzeugung, Verarbeitung, Handel und Gastronomie bis hin zur Gemeinschaftsverpflegung.

Kräfte bündeln, Marken stärken: Vorträge und Impulse entlang der Wertschöpfungskette

Nach einer herzlichen Begrüßung durch Andreas Brunner, Inhaber des Veranstaltungsortes „Brunner Hof“, und Christine Röger, Leiterin des KErn, betonte Christopher Spall (Brand Identity Consultant) in seinem Impulsvortrag „Gemeinsam geht mehr: mit gebündelten Kräften zur starken Marke“ die Bedeutung bewusster Kooperationen für eine erfolgreiche Vermarktung. Ob mit einer Dachmarke oder gemeinsamen Markenbotschaftern: Starke Marken fungieren sinngebend und leisten einen Beitrag zum Gemeinwohl. Kooperationen bilden dabei die Basis für das Wachstum einer Marke – und verleihen den einzelnen Akteuren insgesamt mehr Gewicht.

So eingestimmt hatten die Teilnehmenden im Anschluss Gelegenheit, sich in einem von drei Parallelvorträgen genauer mit den Möglichkeiten und Herausforderungen ihres individuellen Marktsegments zu beschäftigen: Melanie Ebner (Ebner’s Bioküche/Ebner’s Catering), unter anderem Caterer für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (GV), zeigte in ihrem Vortrag „Speiseplangestaltung – regional und saisonal“ praxisnahe Möglichkeiten auf, um hochwertige, nachhaltige und biologisch erzeugte Produkte mit den indivi-

duellen Herausforderungen der GV zu verknüpfen. Jürgen Roßkopf brachte wertvolle Erfahrungswerte aus dem Bereich Direktvermarktung in der Landwirtschaft herüber: Der Metzger und Landwirt vertreibt seine fränkischen Wurst- und Fleischspezialitäten gemeinsam mit drei weiteren Betrieben über die „Hofläden Gustenfelden“. Sein praxisorientierter Vortrag „Direktvermarktung in Kooperation“ gab spannenden Einblicke in die Hürden und Erfolge auf dem Weg zur gemeinsamen regionalen Dachmarke.

Dr. Pablo Neder beleuchtete das Thema Markenbildung aus einer anderen Perspektive. In seinem interaktiven Vortrag „Mit wenig Aufwand zu einer einzigartigen-umsatzstarken Marke“ richtete er den Fokus vor allem auf die Herausforderungen kleinerer Betriebe.

Best Practice zum Anfassen: Das Natur-Wohlfühlhotel Brunner Hof in Arnschwang

Mit dem Natur- und Wohlfühlhotel „Brunner Hof“ in Arnschwang war auch der Veranstaltungsort ein echtes Highlight: Als Best Practice ausgezeichnete bayerischer Küche zeigte Inhaber Andreas Brunner, wie er gemeinsam mit dem Verein „LandGenuss Bayerwald“ sein eindrucksvolles Gesamtkonzept aus Wellness-Hotel und Gastronomie etablierte.

Beim gemeinsamen Mittagessen konnten die Teilnehmenden das Vorreiter-Projekt Brunner Hof dann live in Aktion erleben: Mit einem vielfältigen Angebot an warmen und kalten Speisen wurde das Potenzial regionaler Produkte nicht nur durch eine exquisite Zubereitung spürbar – auch die detaillierte Kennzeichnung der verschiedenen Bezugsquellen beeindruckte sichtlich. So wurde sichtbar, wie sich durchdachte Logistik, handwerkliches Können und eine enge Zusammenarbeit in der Region optimal ergänzen.



Als Erzeuger vor Ort: Bäcker und Brot Sommelier Franz Soller stellt seine Backwaren vor
Quelle: KErn/Voigt

„Servus, ich bin ...“: Aktive Vernetzung beim Genuss Speed Meeting

Beim anschließenden Genuss Speed Meeting wurde im Abstand von jeweils fünf Minuten mehrfach der Sitzplatz gewechselt. Auf diese Weise bot sich auch jenseits des eigenen Tisches die Möglichkeit, sich mit anderen Akteuren in der Wertschöpfungskette auszutauschen und neuen Kooperationen und Geschäftspartnerschaften den Weg zu ebneten.

Im letzten Vortrag des Tages lieferte Prof. Dr. Christian Fikar schließlich noch einmal Inspiration für eine erfolgreiche Zusammenarbeit: Der Wissenschaftler von der Universität Bayreuth entwickelte gemeinsam mit dem Cluster Ernährung Logistikkonzepte zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Als Beispiel diente dabei das Projekt „Digitaler Landgenuss“, dass Andrea Alt vom Landratsamt Cham und Bastian Kühnel, Geschäftsführer Co-Founder der Online-Plattform „Regiothek“, vorstellten.



Zum Ausklang der Veranstaltung hatten die Teilnehmenden noch einmal Gelegenheit, die Qualität regionaler Produkte live zu erleben: In zwei Probiererecken stellten Erzeugende – von Apfelsaft und Ölen über Fisch und Backwaren bis hin zu Tofu oder Dinkelreis – einige Produkte der Region näher vor.

Digitale Angebote aus der Regio-Trilogie: Wirt sucht Bauer, RegioVerpflegung und regionales Bayern

Zusammen mit Regionales-Bayern Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) schaffen die Onlineangebote des KErn eine Vernetzungsplattform für den B2C- und B2B-Bereich, auf der nicht nur Verbraucher, sondern auch Betriebe aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Verarbeitung, Handel, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zusammenfinden. Dank der gemeinsamen Datenbank können die Nutzerinnen und Nutzer mit nur einem Account auf allen drei Plattformen kostenlos präsent sein. Neben den Akteuren entlang der Wertschöpfungskette bietet das Angebot auch regionalen Initiativen die Möglichkeit, sich zu präsentieren.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/wirtschaft/341293
www.kern.bayern.de/gastroregiotag2023
www.wirt-sucht-bauer.de
www.regio-verpflegung.bayern





BESSERE LOGISTIK FÜR MEHR REGIONALE PRODUKTE

Der Wunsch nach regionalen Produkten ist bei Endverbrauchern ebenso vorhanden wie in der Außerhausverpflegung (AHV). Die Vernetzung der Akteure vor Ort funktioniert zwar dank Plattformen wie der Regio-Trilogie oft schon gut, doch die Barriere möglicher Geschäftsbeziehungen für regionale Lebensmittel ist sehr häufig die nicht vorhandene bzw. teure und ineffiziente regionale Logistik. Mit dem Projekt „Logistikkonzept zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung“ möchten der Cluster Ernährung und die Universität Bayreuth die Grundlagen für eine Verbesserung schaffen.



Laut einer 2021 durchgeführten Umfrage des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bevorzugen 82 % der deutschen Konsumentinnen und Konsumenten regionale Lebensmittel. Der Bedarf nach heimischen, und damit nach nachvollziehbaren sicheren Lebensmittelquellen, wächst also stetig. Und dennoch greifen Restaurants und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen aufgrund der hohen benötigten täglichen Mengen noch häufig auf ausgeklügelte (inter-)nationale Lieferketten zurück. Doch auch in Krankenhäusern oder Kitas, in Wirtshäusern und Gourmetrestaurants steigt die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln stark. Aktuell passt diese Nachfragesteigerung aber nicht in die bestehende Lebensmittellogistik. „Essen aus der Region“ muss daher auch für (Groß-)Abnehmer auf dem Land einfacher und effizienter zu beschaffen sein.



Landkreis Cham und Fichtelgebirge als Pilotregionen

Das Zusammenbringen von Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und Erzeugern vor Ort gelingt zwar durch Online-Angebote wie „RegioVerpflegung“, „Wirt sucht Bauer“ und „Regionales Bayern“ schon gut, doch die Barriere möglicher Geschäftsbeziehungen für regionale Lebensmittel ist sehr häufig die nicht vorhandene bzw. teure und ineffiziente regionale Logistik. Hier setzt das Gemeinschaftsprojekt des Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung und dem Lehrstuhl für Food Supply Chain Management der Universität Bayreuth zur bio-regionalen Versorgung in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung an. Der Landkreis Cham in der Oberpfalz und das Fichtelgebirge in Oberfranken wurden als Pilotregionen ausgewählt, da sie strukturell unterschiedlich, aber beide sehr ländlich geprägt sind, was für jede Logistik eine besondere Herausforderung darstellt.

Fokus liegt auf realistischen Umsetzungsmöglichkeiten

Vorhandene Logistikkonzepte sollen bewertet und optimiert werden bzw. mögliche neue Logistiklösungen aufgezeigt werden. Projektziel ist es, eine auf KI basierende Software zu entwickeln, das auch für andere Regionen passende Logistiklösungen vorschlagen kann. Im Fokus stehen dabei realistische Umsetzungsmöglichkeiten und langfristige Erfolgchancen, sowie Logistiklösungen und Lieferwege, die weder Zeit- noch Kostenrahmen sprengen.

Um eine Modellierung zu ermöglichen, muss eine Datengewinnung bei Erzeugern, Landwirten, Restaurants und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen erfolgen. Bei der Bewertung vorliegender Studien und

in vielen Gesprächen ist deutlich geworden, dass der wichtigste Erfolgsfaktor einer funktionierenden regionalen Wertschöpfungskette der konsequente, offene Austausch über individuelle Bedürfnisse ist, woraus wechselseitige Anforderungen der Geschäftspartner entstehen. Vertrauensvolle Zusammenarbeit und der Wille zur Veränderung und Weiterentwicklung sind unersetzlich, ebenso wie nachhaltiges persönliches Engagement aller Akteure vor Ort.

Wichtige Schritte in 2023

Die Vernetzung mit den Erzeugern, Verarbeitern und Abnehmern vor Ort, die Sammlung und Bewertung der spezifischen Unterschiede sowie eine breitgefächerte Projektvorstellung waren für das Jahr 2023 erste und wichtige Schritte zum Erfolg. 2024 folgt die tatsächliche Datengewinnung und Modellierung ebenso wie die Planung einer Implementierung in der jeweiligen Pilotregion, angepasst an die örtlichen Besonderheiten und Voraussetzungen. Nach einer Laufzeit von 12 Monaten soll das Projekt im August 2024 abgeschlossen werden.

Website/Links:
www.cluster-bayern-ernaehrung.de
www.land-genuss.bayern/de





FRÄNKISCHE ZWETSCHGENWOCHEN IN DER GASTRONOMIE

Im Rahmen des Projekts „Inwertsetzung der Fränkischen Zwetschge“ initiierte das KErn 2023 gemeinsam mit der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) und dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. in Bayern Fränkische Zwetschgenwochen in der Gastronomie. Auch in Zukunft soll der September in Fränkens Gastgewerbe der Monat sein, in dem kulinarische Köstlichkeiten von und mit der heimischen Zwetschge auf den Teller kommen.



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 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.

Seit Beginn des Projekts sind bereits wichtige Meilensteine erreicht worden – von der Marktpotenzialanalyse 2016 über die Entwicklung einer Wort-/Bildmarke 2017 sowie eines Imageflyers 2018, der Ausarbeitung von Rezepten 2019 bis zum Test innovativer Produkte in Vinotheken zwischen 2020 und 2022. Im Jahr 2023 nun der nächste Schritt, um die Wertschöpfungskette Fränkische Zwetschge weiter zu festigen: Gemeinsam initiierten der DEHOGA Bayern, die LWG und das KErn die Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie.

Auftaktevent zur Einstimmung und Wissensvermittlung

Das Auftaktevent am 20. Juli 2023 bei der Winzergenossenschaft Sommerach 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. Dabei konnten die Teilnehmenden an drei Stationen in jeweils 45 Minuten ihr Wissen erweitern: Durch die erste Station führte Fernsehkoch Benedikt Faust. In fünf Menüs lernten die Teilnehmenden, wie einfach bestehende und traditionelle Rezepte mit der Zwetschge aufzuwerten sind – und sich bei den Gästen mithilfe einer guten Geschichte effektiv platzieren lassen.

Gewürzsommelière Eleonore Kloiber führte an der zweiten Station in die Welt der Aromen ein. Sie zeigte spannende Kombinationsmöglichkeiten der

Zwetschge auf und vermittelte spezielles Know-how für die Küchenpraxis, dass aufgrund von Zeit- und Personalmangel im Arbeitsalltag oft verlorengeht. In der dritten Station präsentierte die Winzergenossenschaft Sommerach verschiedene Kombinationsmöglichkeiten der Zwetschgenprodukte mit unterschiedlichen Weinen.

Insgesamt deckten die Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie ein breites Spektrum der Kulinarik ab. So wurden Gastronomen dafür sensibilisiert, dass der Geschmack, der Genuss und die Wahrnehmung durch das Gesamtkonzept entsteht – und somit auch Getränke, Präsentation auf dem Teller, Geschmack und Storytelling eine Rolle spielen.

Aktionswoche als regelmäßiges Event

Rund 60 teilnehmende Betriebe riefen den September als Zwetschgenmonat aus und kreierten Gerichte von und mit der Zwetschge. Die Rückmeldung der Teilnehmenden war durchweg positiv und weckte auch bei weiteren Betrieben Interesse. Eine Fortsetzung der Fränkischen Zwetschgenwochen in der Gastronomie im Jahr 2024 ist deshalb bereits in Planung. Das KErn wird auch weiterhin bei der Vermittlung von wichtigen Kooperationspartnern unterstützen, um zukünftig gemeinsam mit dem DEHOGA Bayern und der LWG eine schlagkräftige Durchführung der Zwetschgenwochen in der Gastronomie gewährleisten zu können – und die Aktionswochen dadurch zu einem regelmäßigen Event zu machen.

Website/Links:
www.fraenkische-zwetschge.de



BAYERISCHES SUPERFOOD – LOKALE SUPERHELDEN WIEDERENTDECKT

Exotische Superfoods liegen im Trend. Was Marketing und Werbung suggerieren, nämlich dass diese Lebensmittel gesünder sind und besser schmecken als andere, trifft allerdings nicht zu. Das Kompendium 2023 „Bayerisches Superfood – Lokale Superhelden wiederentdeckt“ nimmt diesen Hype um Chiasamen, Goji-Beeren & Co. genauer unter die Lupe und rückt den Fokus auf die lokalen Superhelden.

Superfoods sind meist exotische pflanzliche Lebensmittel wie Chiasamen, Goji- und Acai-Beeren, Matcha-Tee, Moringa und Amaranth, denen verschiedene gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden. Befragungen zeigen, dass Superfoods hohes Vertrauen und Glaubwürdigkeit in der Bevölkerung besitzen. Doch sind diese berechtigt? Das Kompendium hinterfragt Marketing und Werbeaussagen wie: „Superfoods können einen hohen Gehalt an Nährstoffen und gesundheitsförderlichen Inhaltsstoffen aufweisen“

Heimisches Superfood hat klare Vorteile

Angaben zum Nährwert liegen meist nur in Form kommerzieller Nährwertanalysen vor. Ebenfalls fehlen wissenschaftliche Belege für die in Marketing und Werbung hervorgehobenen krankheitsvorbeugenden oder sogar heilenden Wirkungen. Eine abschließende ernährungsphysiologische Bewertung von Superfoods ist deshalb nicht möglich. Leichter ist es, Aussagen zu Nachhaltigkeit, Rückstandsbelastung oder einer möglichen Allergiegefahr zu treffen. Superfoods sind



„Go green“ mit einem Rezept für Brennnesselsuppe, einem heimischen Superfood mit hohem Vitamin C-Gehalt
Quelle: KErn



Vielseitig einsetzbar in der Küche als auch in der Hausapotheke - heimische Garten- und Wildkräuter wie Löwenzahn, Pimpernelle, Giersch, Brennnessel, Bärlauch und Sauerampfer (v. l. n. r.).
Quelle: KErn

Lebensmittel, die aus weit entfernten Ländern wie China, Indien und Südamerika kommen. Durch den weiten Transport landen sie nicht in frischer Form bei uns im Handel, sondern als getrocknete Früchte, Pulver oder als Nahrungsergänzungsmittel in Kapsel- oder Extraktform. Nicht selten sind sie erheblich mit verschiedenen Rückständen belastet. Sie können unbekannte Allergene enthalten, die zu Unverträglichkeiten und Allergien sowie Wechselwirkungen mit Medikamenten führen. Über die Herstellungsweise und -standards in den jeweiligen Ländern ist wenig bekannt. So gesehen schneiden exotische Superfoods alles andere als gut ab. Heimisches Superfood hingegen punktet mit vergleichbaren Nährstoffen, Transparenz beim Anbau und kurzen Transportwegen. Dass diese auch kulinarisch überzeugen, das zeigen zwölf Rezepte am Schluss des Kompendiums.

Gemäß dem „Train-the-Trainer“-Prinzip vermittelt KErn das gewonnene Wissen zu Superfoods an die Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, die dieses wiederum an Multiplikatoren in ihrem Dienstgebiet weitergeben.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/publikationen/105332



VERPFLEGUNGSSYSTEME ZUKUNFTSFÄHIG GESTALTEN

Die Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner in Senioreneinrichtungen nimmt eine besondere Rolle ein, denn für viele gehört das gemeinsame Essen zum Tageshöhepunkt. Träger hingegen stehen vor der Herausforderung, die Seniorenverpflegung mit hoher Qualität kosteneffizient anzubieten und zu entscheiden, welches Verpflegungssystem zu Ihnen passt. Um hierbei zu unterstützen, bietet das KErn mit dem Forum Seniorenverpflegung eine Informations- und Netzwerkveranstaltung für bayerische Träger von Senioreneinrichtungen.

Die Verpflegung stellt einen wesentlichen Wohlfühl- und Gesundheitsfaktor für die Bewohnerinnen und Bewohner und somit einen relevanten Qualitätsaspekt der Einrichtungen dar. Die Rahmenbedingungen zur Verpflegung der Senioreneinrichtungen unterliegen hierbei entsprechender Vorgaben der Träger, während diese gleichzeitig für die grundlegende Organisation verantwortlich sind. Häufig fehlen jedoch hierzu entsprechende Informations- und Austauschmöglichkeiten.

Forum für Träger

Genau diese Lücke schließt das jährliche „Forum Seniorenverpflegung – Träger unter sich“. Die Veranstaltung bietet den Trägern eine Austauschplattform und vermittelt Informationen rund um die Verpflegungsorganisation. Nachdem die Veranstaltung 2021 und 2022 durch das KErn geplant und über die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung organisiert wurde, wechselte die Zuständigkeit 2023 komplett ans KErn. Daher fanden im Juni 2023 nun zwei zentrale Veranstaltungen in Nürnberg für Nordbayern und in München für Südbayern statt.

Nachhaltige Verpflegungskonzepte

In vielen Küchen von Senioreneinrichtungen stehen in den nächsten Jahren Renovierungen oder Neubauten an. Träger stehen daher immer häufiger vor der Frage, wie sie die Verpflegung mit hoher Qualität und gleichzeitig kosteneffizient anbieten können. Sowohl steigende Kosten für Lebensmittel und Energie, der sich verschärfende Fach- und Arbeitskräftemangel als auch steigende Anforderungen von Bewohnerinnen und Bewohnern sowie der Politik machen es notwendig bestehende Verpflegungskonzepte auf Nachhaltigkeit zu überprüfen oder neu aufzustellen.

Vergleich unterschiedlicher Systeme

Um hier Unterstützung zu bieten, zeigten die Foren wie Seniorenverpflegung mit verschiedenen Verpflegungssystemen nachhaltig und gesundheitsförderlich organisiert werden kann. Prof. Dr. Stephanie Hagspihl von der Hochschule Fulda beleuchtete



Vor- und Nachteile der Systeme, wobei die individuellen Zielen und Prozessgestaltungen in den Einrichtungen berücksichtigt wurden. Hier wurde deutlich, welchen Einfluss Träger nehmen können und welche Anforderungen jeweils zu beachten sind.

Abhängig von Unternehmenszielen

Grundlegend wichtig ist hierfür das Leitbild des Trägers, aus welchem sich die Unternehmensziele und das Verpflegungskonzept ableiten lassen. Das Verpflegungskonzept verschriftlicht das Selbstverständnis des Trägers hinsichtlich Essen, Trinken und der Essumgebung. Verpflegungskonzepte sind daher immer individuell für jede Einrichtung unter Berücksichtigung der Unternehmensziele und der gegebenen Rahmenbedingungen zu entwickeln. Hierfür zeigte Prof. Dr. Hagspihl Schritt für Schritt auf, welche Aspekte zu bedenken sind und ging nachfolgend auf die wirtschaftlichen Einflussfaktoren der Verpflegung näher ein. Hier gibt es viele Stellschrauben, um die Kosten zu senken bzw. den Umsatz zu steigern. Die Umsetzung entsprechender Maßnahmen lässt sich jedoch nicht immer ohne Qualitätseinbußen umsetzen, während auch eine Übereinstimmung mit den Unternehmenszielen zu berücksichtigen ist.

Zu guter Letzt berichteten Träger von ihrem „Best-Practice-System“ und wie die Verpflegung in Ihren Einrichtungen organisiert ist und funktioniert. Die Teilnehmenden nutzen die Veranstaltungen für den ausgiebigen Erfahrungsaustausch untereinander und knüpften viele neue Kontakte.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/268059



DAS WAREN DIE TAGE DER KITA- UND SCHULVERPFLEGUNG 2023

Die Tage der Kita- und Schulverpflegung bringen Abwechslung in den Kita- und Schulalltag und stellen eine gute Möglichkeit dar, Kinder und Jugendliche an der Gestaltung der Verpflegungssituation zu beteiligen. Im Jahr 2023 standen die Aktionswochen ganz im Zeichen der gemeinsamen Mahlzeit. Viele Einrichtungen haben in zahlreichen Einsendungen gezeigt, wie das gemeinsame Essen zum Wohlfühl- und Genusserebnis werden kann. Alle Gewinnerinstitutionen erhielten einen Gutschein über 250 € für Anschaffungen oder Unternehmungen zur Verbesserung ihrer Verpflegung.

Kita-Tischlein deck dich!

Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hat in der Woche vom 8. bis 12. Mai 2023 alle bayerischen Kitas dazu aufgerufen, Aktionen zum Thema „Tisch- und Esskultur“ durchzuführen und diese kreativ festzuhalten. Unter dem Motto „Kita-Tischlein deck dich! – Gemeinsam gut essen“ gaben die diesjährigen Tage der Kitaverpflegung den Anstoß, den Wohlfühlcharakter der gemeinsamen Mahlzeit hervorzuheben. Kinder und pädagogisches Personal haben sich mit viel Engagement und Kreativität an der Aktionswoche beteiligt. Alle haben dabei gezeigt, dass die gemeinsame Mahlzeit auch ein wichtiger Bildungs- und Lernort ist. So schulten Kinder beispielsweise beim Tischdecken spielerisch ihre Motorik. Gleichzeitig stieg durch das Mithelfen auch die Wertschätzung für das Essen.

Zahlreiche Kitas haben dazu beigetragen, das Thema in ihren Kita-Alltag zu integrieren. Vom selbst gebastelten Kita-Tischlein, über Plakate und Videos bis hin zu Collagen und Faltdüchern – der Kreativität waren keine Grenzen gesetzt. Kinder, pädagogisches Personal und Eltern haben gemeinsam und mit viel Liebe zum Detail ihre vielfältigen Ideen und gelungenen Aktionen dokumentiert und ihre kreativen Beiträge bei der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung eingereicht. Zehn durch eine Jury ausgewählte Gewinner durften sich über ein Preisgeld von 250 € zur Verbesserung ihrer Kitaverpflegung freuen.

Mit gutem Essen Schule machen – Gemeinsam genießen!

Gemeinsam schmeckt's am besten – das galt auch für die Schulmensa. Deshalb rief die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern alle bayerischen Schulen vom 16. – 20. Oktober 2023 dazu auf, die Pausenzeit im Rahmen der bayerischen Tage der Schulverpflegung zur gemeinsamen „Genießer-Zeit“ zu machen, kreative Aktionen durchzuführen und die Dokumentationen einzureichen.

Unter dem Motto „Mit gutem Essen Schule machen – Gemeinsam genießen“ nutzten Schülerinnen und Schüler unterschiedliche Medien, um sich aktiv mit der Thematik auseinanderzusetzen. Mit selbst gedrehten Videos, Mensaumfragen, Fotodokumentationen und Präsentationen näherten sich die teilnehmenden Schulen auf ganz unterschiedliche Weise dem Motto. Die Schwerpunktsetzung war breit gefächert, das Fazit jedoch stets das Gleiche: „Gemeinsam lässt es sich am besten genießen!“

Auch bei den Tagen der Schulverpflegung wurden fünf Gewinnerinstitutionen mit einem Preisgeld in Höhe von 250 € zur Optimierung ihrer Schulverpflegung unterstützt.

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





Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Coachings Kita- und Schulverpflegung 2023
Quelle: Hauke Seyfarth_StMELF

COACHINGS FÜR EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG ERFOLGREICH FORTGEFÜHRT

Die Coaching-Angebote des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus haben sich seit ihrem Start zu einer gewinnbringenden Maßnahme entwickelt. Nahezu alle Facetten der Verpflegung werden beim Coaching betrachtet. Auch 2023 konnten zahlreiche Einrichtungen bei der Verbesserung ihrer Verpflegung unterstützt werden. Die aus den Coachings gewonnenen Erfahrungen und Erkenntnisse fließen regelmäßig in neue Projekte, wie die Zusammenstellung von Praxis-Tipps, die Erweiterung der Rezeptkartensammlungen oder die Konzeption neuer Informationsangebote ein. So kommen die Erfahrungen zahlreichen Einrichtungen in Bayern zugute, die so eine verbesserte gesundheitsförderliche und nachhaltige Verpflegung etablieren können.

Coachings Kita- und Schulverpflegung

Arbeitsgrundlage der verschiedenen Coachings bilden die Bayerischen Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung, welche sich nach den vier Leitgedanken Gesundheit, Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Wirtschaftlichkeit richten. Ergänzt werden diese durch fünf weitere Orientierungshilfen mit praktischen Tipps und Anregungen. An diesen orientieren sich auch die Inhalte der Coachings Kita- und Schulverpflegung, Behördengastronomie und Seniorenverpflegung. Das zudem angebotene BioRegio-Coaching hingegen legt einen stärkeren Fokus auf die Umsetzung einer Verpflegung mit regionalen Bioprodukten. Durchgeführt werden die Coachings von den Sachgebieten L2.3 Gemeinschaftsverpflegung (SG GV) an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF), während die Konzeption und fachliche Betreuung am KErn liegen.

Insgesamt standen im Kita- und Schuljahr 2022/23 täglich 4119 Mahlzeiten an 32 Kitas und 25 Schulen auf dem Prüfstand. Gemeinsam wurden Speisepläne

optimiert, Maßnahmen zur Partizipation der Kinder und Jugendlichen eingeführt und der Einsatz von mehr regionalen und ökologischen Lebensmitteln auf den Weg gebracht. Der Fokus lag dabei vor allem auf der richtigen Kommunikation sowie der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung. Zum Ende des Coaching-Jahres konnten die Kitas 75 % und die Schulen über die Hälfte der angestrebten Ziele erreichen. Bei 22 % (Kitas) bzw. 25 % (Schulen) der Ziele war dies zumindest teilweise möglich. Elf Rezepte mit Hülsenfrüchten, die bei den jungen Menschen besonders gut ankamen, wurden in die Rezeptkartensammlung „Sehen, riechen, schmecken – Lieblingsrezepte entdecken“ aufgenommen. Für das Schuljahr 2023/24 haben sich bereits weitere 44 Kitas und 33 Schulen auf den Weg gemacht, mit Hilfe individueller Begleitung ihre Verpflegungssituation zu optimieren.

Coaching Seniorenverpflegung

Im Frühjahr 2023 konnten 47 Einrichtungen das Coaching Seniorenverpflegung erfolgreich absolvieren. Dabei haben sich die Teilnehmer insgesamt 126 Ziele

für den Coaching-Zeitraum gesteckt. 35 % davon konnten bereits erreicht werden, während sich 44 % derzeit in der Umsetzung und 21 % noch in der Planung befinden.

Die Ziele, die sich die Einrichtungen gesetzt haben, betreffen in erster Linie die Verbesserung ihrer internen und externen Kommunikation. Hierzu bildeten im Coaching viele Teilnehmer ein Essensgremium oder entwarfen erstmals ein Verpflegungsleitbild. Weiterhin strebten viele Einrichtungen eine Optimierung ihrer Speisenplanung an, um häufiger regionale, saisonale oder vegetarische Gerichte einzusetzen.

Aus Einsendungen der Teilnehmer wurden 15 Rezepte ausgewählt und daraus neue Rezeptkarten konzipiert und zum Abschluss ausgehändigt.

Im Prozess wurde deutlich, dass die Senioreneinrichtungen vor allem die individuelle Unterstützung vor Ort sehr positiv aufnehmen und dazu nutzen, individuelle Fragen und Probleme zu klären. Situationsbedingt nahmen wirtschaftliche und personelle Sorgen einen großen Raum ein.

Coaching Behördengastronomie

Nach einer erfolgreichen Coachingrunde im Jahr 2021 startete im April 2023 auch das Coaching Behördengastronomie mit 21 Teilnehmern in eine neue Runde. Schwerpunkt liegt neben den Themen Speisenplanung und Kommunikation vor allem bei einem wirtschaftlichen Einsatz regionaler und bioregionaler Produkte. Dieser Punkt ist im Hinblick auf die Umsetzung des Ministerratsbeschlusses, der bis 2025 bei staatlichen Kantinen einen Anteil von 50 % aus regionaler oder ökologischer Erzeugung fordert, besonders wichtig. Die Teilnehmer sind dabei sehr motiviert Änderungen anzugehen und profitieren bereits von der individuellen Unterstützung durch die Kolleginnen der SG GV und den Austausch mit anderen Einrichtungen im Rahmen der gemeinsamen Veranstaltungen. Der Abschluss und die Ergebnisauswertung der Coachings findet Anfang 2024 statt.

Bio-Regio Coaching

Um den Anteil an bioregionalen Produkten zu erhöhen, konnten Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung auch das zusätzliche BioRegio-Coaching in Anspruch nehmen. Bisher ausschließlich in den bayerischen Ökomodellregionen durchgeführt, wurde das Angebot nun aber auf ganz Bayern ausgeweitet. In Begleitung eines Küchenleiters aus der BioRegio-Praxis sowie den Kolleginnen der SG GV und den Öko-Modellregionenmanagern wurden der Status-Quo sowie die Module „Verantwortungsbewusst einkaufen“ und „Speisenplanung“ aufgearbeitet. Die Teilnehmer der Einrichtung wurden aktiv bei der Zielfindung und bei der Erarbeitung der zur Zielerreichung notwendigen Maßnahmen unterstützt. Im Jahr 2023 konnten fünf Institutionen darunter eine Betriebskantine, zwei Speiselielieferanten für Kitas und Schulen, eine soziotherapeutische Facheinrichtung sowie eine Vorsorge- und Rehabilitationseinrichtung die Urkunde für die erfolgreiche Teilnahme entgegennehmen.



Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Coachings Seniorenverpflegung 2022-23
Quelle: Judith Schmidhuber StMELF

Während die praktische Durchführung der Coachings den SG GV vor Ort in den verschiedenen Regierungsbezirken obliegt, übernahm das KErn in Abstimmung mit den SG GV und dem StMELF folgende Aufgaben im Rahmen der Coachings:

- Koordination
- Überregionale Öffentlichkeitsarbeit
- Organisation und Durchführung von Infoveranstaltungen zum Coaching
- Erstellung der Unterlagen, Materialien
- Ausschreibung und Vergabe des Coachings Schulverpflegung an externe Fachkräfte
- Evaluierung
- Organisation der zentralen Abschlussveranstaltung des Coachings Kita- und Schulverpflegung
- Weiterentwicklung des Coachings
- Konzeption und Durchführung des zentralen Workshops für die Kita- und Schulverpflegungs-Coaches

Ausblick

Um die Coaching-Angebote ziel- und bedarfsorientiert weiterzuentwickeln, überarbeitet das KErn bis Mitte 2024 in Abstimmung mit Kolleginnen der SG GV derzeit die Coaching-Angebote. Auf vielfachen Wunsch der Teilnehmer wird u. a. der Einstieg in das Coaching jederzeit möglich sein und der Ablauf flexibler gestaltet werden.

Mit dieser flexibleren Gestaltung des Coaching-Konzepts soll die Vision einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gemeinschaftsverpflegung weiterverfolgt werden.

Website/Links:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/coaching
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/200103
www.kern.bayern.de/behoerdencoaching
www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595

KOOPERATIONSPROJEKT ZUR REDUKTION VON LEBENSMITTELVERSCHWENDUNG IN KITAS



Auftaktveranstaltung im Bayreuther Rathaus für das Projekt „Kitas retten Lebensmittel!“
Quelle: Stadt Bayreuth

Im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“, die vom 29. September bis 6. Oktober stattfand, wurde das Kooperationsprojekt „Kitas retten Lebensmittel“ vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) in Bayreuth (Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung mit der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberfranken) zusammen mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Bayreuth und dem Kern ins Leben gerufen. Zielsetzung des Projektes ist es, einen Beitrag zum Ressourcen- und Klimaschutz zu leisten und individuelle Lösungsansätze mit den teilnehmenden Einrichtungen zu entwickeln.

Lebensmittelverschwendung ist eine globale Herausforderung. Jährlich landen große Mengen von Lebensmitteln auf dem Müll, während gleichzeitig Millionen von Menschen weltweit Hunger leiden. Diese Diskrepanz ist sowohl ethisch als auch ökologisch bedenklich. Von der Herstellung bis zur Entsorgung von Lebensmitteln werden große Mengen an Treibhausgasen verursacht, die negative Auswirkungen auf unsere Umwelt und das Klima haben.

Bundesweite Aktionswoche

Im Rahmen der bundesweiten Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ wurde das Kooperationsprojekt „Kitas retten Lebensmittel!“ vom AELF in Bayreuth - Münchberg zusammen mit dem Klimaschutzmanagement der Stadt Bayreuth und dem Kern initiiert. Zielsetzung des Projektes ist es, einen Beitrag zum Ressourcen- und Klimaschutz zu leisten und individuelle Lösungsansätze mit den teilnehmenden Einrichtungen zu entwickeln.

Die bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ ist Teil der Umsetzung der nationalen Strategie zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung



und widmet sich allen Sektoren der Lebensmittelversorgungskette: Von der Primärproduktion und Verarbeitung über den Groß- und Einzelhandel bis hin zur Außer-Haus-Verpflegung und den Privathaushalten

Riesiges Sparpotential

Laut Statistischem Bundesamt fallen in der Außer-Haus-Verpflegung in Deutschland jährlich rund 1,9 Mio. Tonnen Lebensmittelabfälle an. In diesem Sektor steckt also enormes Potential, um die Verschwendung von Lebensmitteln zu reduzieren, damit Kosten einzusparen und eine höhere Wertschätzung für Lebensmittel zu vermitteln.

Für das Bayreuther Kooperationsprojekt konnten fünf Kindertagesstätten gewonnen werden. Zu den teilnehmenden Einrichtungen gehören die Evangelische Kita Heinersreuth, die Kita Saas, die Kita „Sonnenschein“ in Bindlach, die Kita „Fantasie“ in Donndorf und das Kinderzentrum „Bergzwerger“ in Bindlach.

Ablauf des Projektes

Das Kooperationsprojekt startete am 4. Oktober 2023 mit einer Auftaktveranstaltung im Rathaus der Stadt Bayreuth. Bei diesem Treffen wurde mit den Projektpartnern und teilnehmenden Einrichtungen der Ablauf des Projektes und Informationen zur Erfassung der Lebensmittelreste diskutiert sowie Hilfsmittel zur Messung an die Kitas übergeben. Im Vorfeld hatten interessierte Kindertagesstätten nach einem Aufruf die Möglichkeit sich beim Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayreuth-Münchberg (Sachgebiet Gemeinschaftsverpflegung mit Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Oberfranken) anzumelden. Im Anschluss an das erste Projekttreffen

folgte die erste Erfassungsperiode in den Kalenderwochen 41 und 42, in denen jede Einrichtung täglich ihre Essensreste protokollierte, wog und Anmerkungen zu den Gerichten und übriggebliebenen Speisen erfasste. Ein dafür vorgesehenes, einheitliches Formular wurde von den Projektpartnern ausgearbeitet und umfasste Fragen nach der Art der Gerichte, der Anzahl der Essenteilnehmer pro Tag, der differenzierten Erfassung von Tellerresten und Ausgaberesten beziehungsweise Resten aus der Überproduktion. So sollen Speiseplanung und Portionsgrößen in den Einrichtungen optimiert und damit die Menge an weggeworfenen Lebensmitteln verringert werden.

Auswertung der gesammelten Daten

Die von den Einrichtungen gesammelten tabellarischen Daten wurden am Kern sowohl im Einzelnen als auch Gesamt ausgewertet. Daraus wurden erste Vorschläge für mögliche Reduktionsmaßnahmen abgeleitet. Diese Ergebnisse wurden im Rahmen eines Online-Workshops am 22. November vom Kern präsentiert. Mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern am Projekt konnten so mögliche Lösungsansätze erörtert werden. Dabei wurde die individuelle Situation der Kitas berücksichtigt und beispielsweise in Betracht gezogen, ob ein Cateringunternehmen die Speisen an die Einrichtung liefert.

Die Wirksamkeit der eingeführten Maßnahmen wird in einem zweiten Abfall-Erfassungszeitraum im Januar 2024 überprüft.

Im Rahmen der Abschlussveranstaltung Ende Februar 2024 stellen die Akteure die Gesamtergebnisse des Projektes vor, die im Anschluss einem breiten Publikum zur Verfügung gestellt werden.

Website/Links:
www.kern.bayern.de/presse/337220/index.php#:~:text=Das%20Motto%3A%20E2%80%9EKitas%20retten%20Lebensmittel, Zeitraum%20von%20jeweils%20zwei%20Wochen.



WETTBEWERB FÜR NACHHALTIGE GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG



Anfang September startete der Wettbewerb „gut.gekocht.gewinnt“ im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus (StMELF). Hier waren alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern aufgerufen, ihre Wege zu mehr Nachhaltigkeit in der Verpflegung aufzuzeigen – und so als Leuchtturm für andere Einrichtungen zu fungieren, die ihr Engagement für nachhaltige Verpflegungskonzepte ausbauen wollen.



Nachhaltige Ernährung bedeutet vor allem Wertschätzung – für Umwelt, Tiere und Lebensmittel, aber auch für die Menschen, die das Essen herstellen und zubereiten. Das Wettbewerbsteam ist sich sicher, dass es in Bayern viele Einrichtungen gibt, die bereits auf unterschiedlichsten Wegen viel im Bereich Nachhaltigkeit vorantreiben. Dieses Engagement soll mit dem Wettbewerb sichtbar werden.

Zahlreiche Einrichtungen am Start

Mitmachen konnten alle Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, die mindestens eine warme Mittag Mahlzeit anbieten – ganz egal ob Kitas, Schulen, Betriebe, Behörden, Senioreneinrichtungen, Tagungs- und Bildungshäuser, Kliniken oder andere Gesundheits- und Sozialeinrichtungen. Auch Speisenanbieter durften ihren Beitrag bis zum 1. Dezember 2023 gemeinsam mit der Einrichtung, für die sie tätig sind, einreichen. Innerhalb des Teilnahmezeitraums von 10 Wochen kamen so 60 Beiträge zusammen. Sie alle zeigten das große Engagement der Einrichtungen. Aus allen Beiträgen stellte das Wettbewerbsteam eine Vorauswahl zusammen, die im Anschluss durch eine ausgewählte Fachjury bewertet wurde. Die Jury bestand dabei aus namhaften Vertretern aus Verbänden, Medien, Wissenschaft, Wirtschaft und Verwaltung, die ihre umfassende Expertise in den Wettbewerb einbrachten.

Anfang 2024 sollen die Gewinner dann feststehen und im Frühjahr 2024 in einem feierlichen Rahmen geehrt werden. Außerdem wird mit allen Gewinnern gemeinsam eine Broschüre erstellt, die andere Einrichtungen inspirieren und wertvolle Tipps zur Nachhaltigkeit in der Gemeinschaftsverpflegung aus der Praxis geben soll.

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

Wege zu mehr Nachhaltigkeit gibt es viele: Zahlreiche Einrichtungen in Bayern beeindrucken bereits heute mit jeder Menge Engagement und Kreativität. Ob Kitas, Schulen, Gesundheits- und Sozialeinrichtungen, Behörden oder Betriebe: Viele Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in Bayern gehen mit gutem Beispiel voran. Sie zeigen Tag für Tag, dass regionale und biologisch produzierte Lebensmittel zu einem nachhaltigen Speiseplan gehören, entwickeln Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen oder setzen sich vorbildlich für ein gesundheitsförderliches und gleichzeitig nachhaltiges Angebot ein.

KOMPETENTE FACHJURY

gut.gekocht.gewinnt – aber welche Einrichtung der Gemeinschaftsverpflegung zählt nun zu den Gewinnern? Das entscheidet eine Fachjury, bestehend aus 9 Expertinnen und Experten.



Michel Böhm
Projektleiter für Bio-Lebensmittel, nachhaltige Lebensmittelversorgung und Regionalentwicklung bei „ECOZEPT“



Theresa Geisel
Vorsitzende der „Initiative Food & Health e. V.“



Maria Lena Hohenester
Geschäftsführerin der Landesvereinigung für den ökologischen Landbau (LVÖ) in Bayern e. V.



Monika Poschenrieder
Vorsitzende des Fachbereichs Gastronomie im Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e.V. (BHG)



Susanne Schmöhl
Objektleitung und Mediaberatung bei der Fachzeitschrift „Catering Management“



Christine Singer
Landesbäuerin des Bayerischen Bauernverbands (BBV)



Prof. Dr. Johannes Erdmann
Professor für Ernährungsmedizin an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf; Ernährungsmediziner, Internist, Endokrinologe und Diabetologe mit Schwerpunkt auf der Behandlung von Übergewicht und Diabetes Typ 2



Simone Scharfenberg
zentrales Einkaufscontrolling bei „diakonia inhouse München“; stellvertretend für den Bayerischen Landesausschuss für Hauswirtschaft (BayLaH)



Dr. Claudia Heidbrink
Leitung des Sachgebiets Gemeinschaftsverpflegung am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth-Uffenheim



NETZWERKE STÄRKEN – INNOVATIONEN FÖRDERN – DER WEG IN DIE ZUKUNFT



Innovationen sind der Schlüssel zu wirtschaftlichem Wachstum. Es braucht die richtige Idee, das richtige Produkt und die richtige Vermarktungsstrategie – und die Wettbewerbsfähigkeit eines Lebensmittelunternehmens steigt. Doch ist es gerade für kleinere und mittlere Unternehmen im Ernährungsbereich oftmals ein kompliziertes Unterfangen, Innovationen erfolgreich zu implementieren.

Deshalb ist für den Cluster Ernährung, neben den Themenfeldern „Regionale Wertschöpfungsketten“ und „Qualifizierung“ - die Unterstützung von Food-Innovationen ein wichtiger Bereich. Er betreut und initiiert zukunftsorientierte Projekte und bietet Veranstaltungen an, die den Teilnehmenden neue Themenbereiche eröffnen.



Der Cluster Ernährung beobachtet aufmerksam die Entwicklungen in der Ernährungsbranche, um daraus relevante, zukunftsweisende Projekte und Veranstaltungen für die bayerische Land- und Ernährungswirtschaft zu entwickeln. Seit der Gründung des Clusters Ernährung im Jahr 2006 im Rahmen der Cluster-Offensive Bayern wurden bereits über 200 Projekte und 1.300 Veranstaltungen initiiert und begleitet – zahlreiche davon im Handlungsfeld „Innovation“. Der Cluster Ernährung ist Mitglied im Programm „go-cluster“, einer Maßnahme des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (BMWi). „go-cluster“ vereint die leistungsfähigsten Innovationscluster in Deutschland.

Derzeit umfasst das Cluster-Team drei Projektmitarbeiterinnen: Anna Loraine Hartmann engagiert sich seit März 2023 für Innovationsprojekte und die Förderung von Food-Start-ups, unter anderem im Projekt „Food Collegen“. Christine Dorsch und



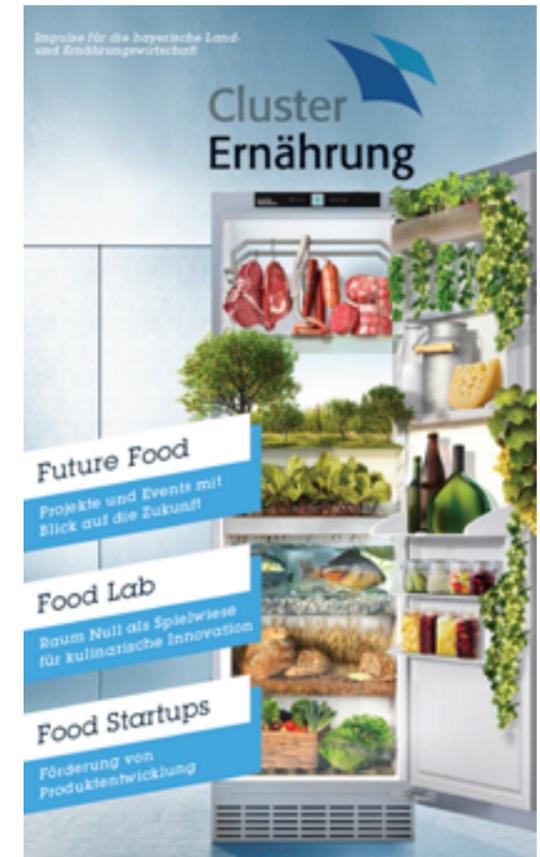
Susanne Stübinger verstärken seit August das Team und widmen sich der Entwicklung von Logistikkonzepten zur Förderung regionaler Produkte in der bayerischen Gastronomie.

Im neuen Jahr 2024 wird der Cluster Ernährung wieder mit einer Geschäftsführung und zwei weiteren Projektstellen besetzt sein.

Highlights 2023

Im Mai wurde der Cluster Ernährung im Rahmen des Interreg Europe Projektes FRIDGE „Development of food industry SME competitiveness for better potentials in growth“ zur Abschlusskonferenz nach Budapest eingeladen. Dort konnte der Cluster seine Aufgaben und Aktivitäten vorstellen, und im Rahmen eines internationalen Panels einen Diskussionsbeitrag leisten, wie Start-ups und KMU besser gefördert werden können.

Vom 9. bis 11. Oktober 2023 lud das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie gemeinsam mit dem Fraunhofer Leistungszentrum Sichere Intelligente Systeme, der Universität Bayreuth, der Bayerischen Forschungsallianz und dem Cluster Ernährung zu einer dreitägigen Netzwerkveranstaltung nach Kulmbach ein. Die Veranstaltung richtete sich insbesondere an KMUs, Industriepartner und wissenschaftliche Einrichtungen aus den Bereichen FoodTech, Lebensmittelsicherheit und Künstliche Intelligenz aus Bayern, Israel, den Vereinigten Arabischen Emiraten und Marokko. Unter dem Motto „Garantierung Food Security through AI“ wurden während der Veranstaltung in Impulsvorträgen und StartUp-Pitches die neuesten Innovationen im Bereich der Künstlichen Intelligenz für die Lebensmittelsicherheit vorgestellt.



Imagebroschüre Cluster Ernährung. Quelle: Cluster Ernährung

Die Diskussion um alternative Proteine bleibt für den Cluster Ernährung ein zentrales Thema für innovative Lösungen, so wurde der Cluster Ernährung im Rahmen eines Runden Tisches zum Thema „Kultiviertes Fleisch“ am 26.10.2023 von der Universität Passau neben den Institutionen: The Good Food Institute Brasilien und Europa sowie Cellva und BRF aus Brasilien eingeladen.

Ausblick 2024

Im neuen Jahr wird der Cluster Ernährung seinen Fokus auf die Innovationsförderung, insbesondere in den Bereichen Digitalisierung und alternative Proteine, weiter verstärken. Die Förderung von Startups soll durch das Interreg Förderprojekt mit den gemeinsamen Partnern aus Italien, Österreich, Slowenien, Ungarn und Polen im Projekt SEED „Strengthening entrepreneurial competences for sustainable food innovation“ bei Bewilligung unterstützt werden.

Website/Links:
www.cluster-bayern-ernaehrung.de



KOOPERATIONSPARTNER DES KErn



KOOPERATIONSPARTNER

Adalbert-Raps-Stiftung

Akademie für Neue Medien (Bildungswerk) e.V.

alp Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.

BBV Bayerischer Bauernverband

Chemie-Cluster Bayern

Deutsche Sportjugend DSJ

Diamond (KH) Germany HoldCo GmbH

Doemens e.V.

Fleischerverband Bayern

Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FIBL

Frankischer Klein- und Obstbrennerverband Würzburg e.V.

Fraunhofer IML

Hochschule Deggendorf

IBM Deutschland

IG Bayerisches Strohschwein

IHK Würzburg-Schweinfurt

International Business Machines Corporation, IBM Deutschland

KOOPERATIONSPARTNER

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Kleinbrennerverband Lindau (B) e. V.

Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft

Landesforschungsinstitut des Freistaats Bayern für softwareintensive Systeme, fortriss

Landeszentrum für Ernährung, Baden-Württemberg

Ludwig-Maximilians-Universität München

Ministerium für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz, Baden-Württemberg

Netzwerk „Gesund ins Leben – Netzwerk junge Familie“

Slow Food Deutschland e.V.

Staatsinstitut für Frühpädagogik

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Technische Universität München

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.

Umwelt-Cluster Bayern

Universität Augsburg

Universitätsklinikum Augsburg

Universität Bayreuth / Campus Kulmbach

Universitätsklinikum Freiburg / Institut für Evidenz in der Medizin

REFERENTENTÄTIGKEITEN

BAYER, INA; DR. MÜLLER, KATHRIN

Impuls: Familie heute 17.10.2023

DR. BRUNNER, CHRISTIANE

Gute Mittagstische im Quartier (*Co-Autorin: Wild, Carolin*) 25.04.2023
Ernährung bei Demenz 27.04.2023

DIETZ, ANGELA

Alternative Proteine 22.03.2023
Ernährung – nachhaltig und gesund 17.10.2023
Wie Kinder und Jugendliche für Themen der Landwirtschaft und Lebensmittel gewinnen? 30.10.2023

HUGEL, ALEXANDER

Aktuelle Trends in der Ernährung 23.05.2023
Wildfleisch – Vermarktung, Entwicklungen, Trends 05.10.2023

KUSSMANN, MARTIN

Gesunde, nachhaltige Ernährung 28.02.2023
Biodiversität & Nachhaltige Ernährung 22.06.2023
Milch, Evolution & Gesundheit 21.09.2023
Alternative Proteine & Nachhaltige Ernährung 17.11.2023

KUSSMANN, MARTIN; RÖGER, CHRISTINE

Getränke & Gesundheit 11.17.2023

PÜTTMANN, ROSINA

Bayerische Leitlinien Seniorenverpflegung und ihre Umsetzung in der Praxis 24.06.2023
Nachhaltige Ernährung: Essen für die Zukunft 08.11.2023

RITA KRANEFELD

Leguminosen in der Ernährung 23.03.2023

RÖGER, CHRISTINE

„Landwirtschaft, Wasserwirtschaft, Klimawandel“ IESP Workshop 27.02.2023
Jahresseminar der Lehrgänge für Verwaltungsführung 17.03.2023
Zukunftsthemen der Ernährung, KERN an der LfL 22.03.2023
Vorstellung KERN als 10. Institut 22.03.2023
Seniorenernährung 24.05.2023
6. LfL-Landwirtschaftskonferenz in Grub 05.10.2023
Didaktik in der Gesundheitsberatung 06.10.2023

RÖGER, CHRISTINE; KUSSMANN, MARTIN

LfL Zukunftskonferenz, Panel-Diskussion 15.06.2023

SEDLMAIER, KATHRIN

Alternative Proteinquellen 22.05.2023
„Haferdrink, Insekten snacks, Algen-Riegel“ - Nahrung der Zukunft? 22.10.2023
(*Co-Autorinnen: Rutz, Stefanie, Mühl, Rebecca*)

SENGER, MELANIE

3. Bayerische Verzehrsstudie 20.06.2023

STEFANIE RUTZ

Klima und Ernährung 25.10.2023

STEFANIE RUTZ / ANITA NADAS

Klima und Ernährung 18.10.2023

VEIT, VANESSA

Qualitätsstandards für Verpflegungsleistungen 27.02.2023

VERANSTALTUNGEN

VERANSTALTUNG	DATUM
Grüne Woche, Berlin	12.01.2023 – 13.01.2023
Aufbauschulung – Nachhaltig ernährt von Anfang an: Von klein auf essen für die Zukunft	13.02.2023; 15.02.2023
Bio und Regional in der GV - Einkauf im Blick mit der Einkaufsanalyse	14.03.2023
Referentschulung im Netzwerk „Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0- 3 Jahren“	21.03.2023
Infoveranstaltung Coaching Kita- und Schulverpflegung	21.03.2023
Referentschulung im Netzwerk „Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0- 3 Jahren“; Teil 1	23.03.2023
Bio und Regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Siegel und Zertifizierung	28.03.2023
Referentschulung im Netzwerk „Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0- 3 Jahren“; Teil 2	30.03.2023
Gewürz-Sommelier/-ière® 2023 Kurs A	17.04.2023 – 18.07.2023
Netzwerk JEF 3-6	18.04.2023
Gewürz-Sommelier/-ière® 2023 Kurs B	24.04.2023 – 25.07.2023
Netzwerk 55plus – Bewegung bei Demenz	11.05.2023
Tag der offenen Tür LfL-Trilogie	18.06.2023

VERANSTALTUNG	DATUM
RegioVerpflegung – Regionale Produkte um die Ecke finden	20.06.2023
Forum Seniorenverpflegung – Verpflegungssysteme zukunftsfähig gestaltet	22.06.2023
4. Projekttreffen ReBIOdiscover – Wiederentdeckung alter Landgetreidesorten zur nachhaltigen Herstellung von Bio-Lebensmitteln	22.06.2023
Bio und Regional in der Gemeinschaftsverpflegung – Siegel und Zertifizierung	27.06.2023
Forum Seniorenverpflegung – Verpflegungssysteme zukunftsfähig gestalten	29.06.2023
Landesgartenschau	09.07.2023 – 14.07.2023
Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen	11.07.2023
Aufbauschulung - Ernährung und Bewegung in der Schwangerschaft	13.07.2023
Feierlicher Abschluss Coaching Kita- und Schulverpflegung 2022/23	17.07.2023
Auftaktevent Fränkische Zwetschgenwochen	20.07.2023
Bio und Regional in der Gemeinschaftsverpflegung - Siegel und Zertifizierung	12.09.2023
Delegationsreise Food Nation Denmark	13.09.2023 – 15.09.2023
Bayerisches Superfood - Lokale Superhelden wiederentdeckt	14.09.2023

VERANSTALTUNGEN

VERANSTALTUNG	DATUM
Workshop für die Coaches im Coaching Kita- und Schulverpflegung	14.09.2023
Edelbrand-Sommelier/-ière 2023	18.09.2023 – 05.12.2023
Schulung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu den standardisierten Angeboten im Netzwerk JEF 0-3 Jahre	25.09.2023; 26.09.2023
RegioVerpflegung – Regionale Produkte um die Ecke finden	26.09.2023
Preisverleihung Posterwettbewerb zum EU-Schulprogramm	28.09.2023
Infoveranstaltung Coaching Kita- und Schulverpflegung	21.03.2023
Bayern International Delegationsreise nach Montreal & Boston	15.10.2023 – 21.10.2023
Online-Forum Junge Eltern/Familie: Kinderernährung in Bewegung – Teilhabe für alle: Wie erreichen wir junge Familien?	19.10.2023
Freisinger Ernährungsdialog: Lebensmittel aktiv vor der Tonne retten	19.10.2023
3. GastroRegioTag	08.11.2023
Alles easy? Die neue Bio-AHV-Verordnung	14.11.2023
Infoveranstaltung Coaching Seniorenverpflegung	23.11.2023
KISusCheck Projektabschluss	30.11.2023

IMPRESSUM

Herausgeber

KErn – Kompetenzzentrum
für Ernährung
Hofer Straße 20
95326 Kulmbach
Tel.: +49 9221 40782 230
E-Mail: poststelle@kern.bayern.de
www.kern.bayern.de
Das KErn gehört ins Ressort des Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF).

Redaktion

KErn – Kompetenzzentrum
für Ernährung
Hofer Straße 20,
95326 Kulmbach
Tel.: +49 9221 40782-232
E-Mail: redaktion@kern.bayern.de

Gestaltung

die Agentur Riess, Jenne & Co. GmbH,
95444 Bayreuth
www.dieAgentur.de

Bildnachweise

Cover Pflaume isoliert auf weißem Hintergrund | #1389129394 | ilietus | iStock | S.2; S.56-57: 59-59
Großaufnahme von frischen organischen saftigen Pflaumen in der Schüssel auf einem Tisch | #282443619
I karepa | AdobeStock | S.8 Family Eating Meal In Kitchen Together | #84164355 | Monkey Business |
AdobeStock | S.8 Küche Kulinarisches Buffet Abendessen Caterin | #637765812 | _jure | iStock | S.9
Assortment of fresh vegetables | #118175875 | Alexander Raths | AdobeStock | S.10 Healthy food for
balanced flexitarian mediterranean diet concept | #275951285 | aamulya | AdobeStock | S.11; S.52-53
Buddha bowl with green asparagus and baked potatoes | #263881823 | Sa Scha | AdobeStock | S.12-13
Fotos Kern in Bildern | KErn | S.32 mug of German beer and soft pretzels at Oktoberfest | #631829448 |
Christian | AdobeStock | S.33 Raw cooking ingredients for an asparagus recipe | #84429014 | exclusive-de-
sign | AdobeStock | S.38 Assortment of fresh vegetables | #118175875 | Alexander Raths | AdobeStock |
S.38 Experienced farmers loading truck with freshly harvested artichokes in plastic crates on farm field |
#413111004 | JackF | AdobeStock | S.39 Qualität aus der Region | #146030120 | VRD | AdobeStock | S.40
Homöopathie mit Kräutern, gesunde Küche | #44810355 | Marina Lohrbach | AdobeStock | S.16 Woman
dietitian working on a diet plan | #292232216 | AdobeStock | S.18 Woman scanning code on products
using smartphone | #400840321 | Prostock-studio | AdobeStock | S.20 Checklist and filling survey form
online | #668050784 | Thawatchai | AdobeStock | S.20 dietitian typing treatment to patient | #244319870
| 244319870 | AdobeStock | S.21 the details of the nutrition facts from food | #286066925 | asiandelight
| AdobeStock | S.24 Various fresh dairy products | #106616288 | baibaz | AdobeStock | S.25 A bottle of
milk and glass of milk | #116458123 | DN6 | AdobeStock | S.27 child family lunch food woman meal eating
| #689854430 | Lumos sp | AdobeStock | S.28 Senior Woman Being Served Meal By Carer | #30839322
| Monkey Business | AdobeStock | S.28 Seniors doing fitness | #375833559 | Robert Kneschke | Adobe-
Stock | S.29 Escape Room, Adventure Game Concept | #196223374 | Olivier Le Moal | AdobeStock | S.29
küchenabfall, essensreste, verschwendung | #266281957 | Echelon IMG | AdobeStock | S.43 Senior women
with carer | #40363979 | Monkey Business | AdobeStock | S.46 Food Waste | #58710291 | TheStockCube
| AdobeStock | S.47 Kinder essen | #500753941 | SolStock | iStock | S.48 Funny kid eating healthy food |
#245943922 | Oksana Kuzmina | AdobeStock | S.49 A tray bearing a colorful school lunch | #634702444 |
didksaputra | AdobeStock | S.50 KiTa Kinder beim Essen | Tobias Hase | TdKV_StMELF | S.40 Escape Room,
Adventure Game Concept | #196223374 | Olivier Le Moal | AdobeStock | S.40 küchenabfall, essensreste,
verschwendung | #266281957 | Echelon IMG | AdobeStock | S.42 Senior women with carer | #40363979
| Monkey Business | AdobeStock | S.46 Food Waste | #58710291 | TheStockCube | AdobeStock | S.47
Kinder essen | #500753941 | SolStock | iStock | S.48 Funny kid eating healthy food | #245943922 | Oksana
Kuzmina | AdobeStock | S.49 A tray bearing a colorful school lunch | #634702444 | didksaputra | AdobeStock
| S.9, 17, 21, 23, 24, 27, 29, 33, 35, 39, 41, 42, 47, 59 Skizzengrafiken | die Agentur | S.11, 13, 14-15, 28, 32
Grafiken | die Agentur | Alle weiteren Abbildungen und Grafiken von KErn



