



<https://agrarbericht.bayern.de/ernaehrung/kompetenzzentrum-fuer-ernaehrung.html>

Kompetenzzentrum für Ernährung

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) richtet sich mit den Bereichen Wissenschaft, Wissenstransfer und Wirtschaft an unterschiedliche Zielgruppen und entwickelt für diese Informationsmaterialien und Modellprojekte. Mit seinen rd. 50 Mitarbeitern an den zwei Standorten in Kulmbach und Freising fördert das KErn unter anderem Innovationen, verbessert die interdisziplinäre Zusammenarbeit und erarbeitet Schulungs- und Beratungsunterlagen.

Nachfolgende Auswahl zeigt das Themenspektrum exemplarisch auf.

„Was isst Bayern?“ – Start der 3. Bayerischen Verzehrsstudie

Fast 20 Jahre nach der letzten Erhebung erfasst das Forschungsteam um Prof. Dr. Jakob Linseisen vom Lehrstuhl für Epidemiologie am Universitätsklinikum Augsburg und der Ludwig-Maximilians-Universität und Prof. Dr. Kurt Gedrich von der Arbeitsgruppe Public Health an der Technischen Universität München gemeinsam mit dem KErn aktuelle Daten zum Ernährungsverhalten und dem Gesundheitsstatus der bayerischen Bevölkerung. Für die Beurteilung des Ernährungsverhaltens ist dabei vor allem relevant, welche der eingekauften Lebensmittel tatsächlich verzehrt werden und nicht im Müll zu landen. Zudem wird in der Studie auch die Menge und die Zufriedenheit mit Außer-Haus-Angeboten erfasst. Im Hinblick auf den Klimawandel wird die Ernährung der bayerischen Bevölkerung darüber hinaus auf Nachhaltigkeitskriterien analysiert. Erste Ergebnisse werden im Jahr 2023 erwartet.

Regio-Plattformen – Trilogie für zielgerichtete Regionalvermarktung

Regionale Produkte – nichts ist naheliegender! Um die bayerische Ernährungswirtschaft beim Auf- und Ausbau regionaler Wertschöpfungsketten zu unterstützen, betreibt das KErn die beiden Plattformen „Wirt sucht Bauer“ und „RegioVerpflegung“. Beide Seiten sind Teil der „Plattform-Trilogie“ des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), welche sich mit drei spezifisch zugeschnittenen Internetseiten an die verschiedenen Zielgruppen Verbraucher, Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomie wendet. Neuester Bestandteil der Trilogie ist die Plattform „RegioVerpflegung“, welche speziell auf die Bedürfnisse im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zielt. Die Online-Plattform wurde im Juli 2020 von Staatsministerin Michaela Kaniber eröffnet und zählt nach knapp eineinhalb Jahren bereits über 400 teilnehmende Betriebe.

Auch das Online-Netzwerk „Wirt sucht Bauer“ wächst kontinuierlich weiter und kann bereits über 1 500 Teilnehmende verzeichnen. Dieses Netzwerk richtet sich speziell an die Interessen der Gastronomie. Gemeinsam mit der Plattform „Regionales Bayern“, welche sich gezielt an Verbraucher richtet, bilden die beiden Netzwerke des KErn eine „Plattform-Trilogie“, die auf die jeweiligen Besonderheiten der einzelnen Absatzwege eingeht.

Nachhaltige Ernährung und Biodiversität im Fokus

Regionale und nachhaltige Lebensmittel liegen im Trend der Verbraucherinnen und Verbraucher. Um diesem Trend nachzukommen, zielt das Projekt „ReBIOdiscover“ darauf ab, in Zusammenarbeit mit dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) die Nutzung von alten Getreidesorten voranzutreiben und den ökologischen Landbau zu fördern. Neben den ernährungsphysiologischen Inhaltsstoffen wird auch untersucht, ob sich die Verträglichkeit der Getreideprodukte durch eine handwerklich-traditionelle Verarbeitung verbessern lässt.

Obwohl sich die Verbraucherinnen und Verbraucher gerne gesund und umweltbewusst ernähren

möchten, fällt die Kaufentscheidung im Supermarkt oft nicht leicht. Die Flut an Informationen wie Nährwerttabellen, Siegel und Label verwirren so manchen eher bei der Produktwahl. Um eine schnelle Orientierungshilfe für einen nachhaltigen Einkauf zu ermöglichen, hat die KErn zusammen mit dem Unternehmen IBM und dem Forschungsinstitut fortiss das Forschungsvorhaben „Nachhaltiger Einkaufsassistent“ im Februar 2021 ins Leben gerufen. Gegenstand ist die Entwicklung einer webbasierten App, die unter Zuhilfenahme eines virtuellen Sprachassistenten (Chatbot) sowie mit künstlicher Intelligenz (KI) die Kaufentscheidung digital erleichtern soll.

Online-Kongress „Handeln statt Warten – Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“

Eine nachhaltige Kita- und Schulverpflegung ist ein zentrales Handlungsfeld und eine Gemeinschaftsaufgabe von allen, die an der Verpflegung beteiligt sind. Durch die Corona-Pandemie hat der Nachhaltigkeitsgedanke noch mehr an Bedeutung gewonnen, denn insbesondere regionale Produkte werden seitdem verstärkt nachgefragt. Der Online-Fachkongress „Handeln statt Warten – Nachhaltigkeit in der Kita- und Schulverpflegung“ am 3. Dezember 2020 zeigte auf, wie man das Thema Nachhaltigkeit in Kindertageseinrichtungen und Schulen schnell, einfach und effizient umsetzen kann. Über 170 Interessierte aus Kitas, Schulen, Trägerschaften und Behörden beschäftigten sich mit folgenden Fragen: Was sind die Grundsätze und Ziele einer nachhaltigen Ernährung? Wo liegen die Hauptursachen für Lebensmittelabfälle und wie können sie vermieden werden? Wie kann man Gerichte nachhaltig und klimafreundlich planen?