



Jahresbericht

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

2022





Liebe Mitglieder, liebe Förderinnen und Förderer der DGE, liebe Leserinnen und Leser,

nach den Corona-bedingten Einschränkungen kehrte im vergangenen Jahr in vielen Bereichen ein Stück Normalität zurück.

Dennoch hat sich die Welt in dem Jahr, das hinter uns liegt, deutlich verändert: Krieg in Europa? Das hätten wir uns kaum vorstellen können. Durch die Corona-Pandemie, den Ukraine-Krieg und die derzeitige Inflation hat sich auch die Ernährungssituation verändert: Ernährungsarmut hat sich in Deutschland verschärft, andererseits wurde die Entwicklung von Übergewicht verstärkt.

Doch auch – und gerade – in herausfordernden Zeiten gab es in den zurückliegenden Monaten Grund zur Freude. Bewährte Angebote wie Fortbildungen und Zertifizierungen konnten wieder fortgesetzt bzw. in Präsenz durchgeführt werden. Die Teilnehmenden freuten sich über die persönlichen Begegnungen und genossen den direkten Austausch.

2022 ging auch Neues an den Start: Die Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung luden im September erstmals zum Format „Wissens-Schnittchen“ ein und unser Wissenschaftsmagazin DGEwissen gibt es jetzt auch digital.

Im wissenschaftlichen Bereich beschäftigten wir uns intensiv mit dem neuen Vorgehen zur Methodik der Protein-Leitlinie und der Vorbereitung des Kommentierungsprozesses im Rahmen der Überarbeitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG). Ende des Jahres veröffentlichten wir das Positionspapier zu den Perspektiven für die Ernährungsforschung 2022, in dem wir die aus unserer Sicht relevantesten Forschungsziele der kommenden Jahre benennen.

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt in unserer Arbeit zunehmend an Bedeutung. So werden Aspekte der Nachhaltigkeit stärker in den lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen berücksichtigt. Auch im DGEwissen erschien in

jeder Ausgabe ein Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wir engagierten uns beim Klimaforum des Projekts „Bonn4Future – Wir für's Klima“ und unterstützten die im April neu geschaffene Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung gegen Lebensmittelverschwendung (KAHV).

2022 gab es auch Grund zu feiern. Endlich war und ist dies wieder möglich, ob im kleineren Rahmen oder im großen Stil. Die DGE-Sektion Niedersachsen feierte ihren 40. Geburtstag und die Kolleg*innen in der Hauptgeschäftsstelle in Bonn das erste Sommerfest in den neuen Räumlichkeiten.

Der Jahresbericht 2022 der DGE zeigt eindrucksvoll, was die einzelnen Referate, die Projekte sowie unsere Sektionen und Vernetzungsstellen leisten – für Sie, für uns alle. Das breite Spektrum an Aktivitäten ist für uns als wissenschaftliche Fachgesellschaft Anerkennung und Ansporn, um auch künftig Vieles auf den Weg zu bringen und umzusetzen. Der Jahresbericht bietet auch Einblicke für alle, die mitmachen möchten im „Team DGE“ – ob als Mitarbeitende, ehrenamtlich Tätige oder Mitglieder. Allen, die schon dazu beitragen und sich engagieren, ein herzliches Dankeschön.

Viel Freude beim Blättern und Lesen!

Ihr*e

Dr. Kiran Virmani
Geschäftsführerin der DGE

Prof. Dr. Bernhard Watzl
Präsident der DGE

Inhalt

	Vorwort	3
	Fakten und Zahlen 2022	6
1	Die DGE stellt sich vor	
	Aufgaben und Ziele	8
	Wir über uns	10
2	Themenschwerpunkte 2022	
	Personalisierte Ernährung	26
	Wissenschaftliche Veröffentlichungen: Ernährungsforschung und Planetary Health Diet	30
3	Nachhaltigkeit	
	Aktivitäten der DGE im Bereich Nachhaltigkeit	34
	Qualitätstestat LQW	37
4	Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen	38
5	Presse- und Öffentlichkeitsarbeit	
	Internetauftritt	44
	Social-Media-Aktivitäten	46
	Newsletter und Presseanfragen	48
	Redaktionskooperationen und Expert*inneninterviews	50
	Aktivitäten der Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung	51
	DGE-Journalisten-Preis 2022	52
6	Veranstaltungen und Fortbildungen	
	Wissenschaftlicher Kongress	54
	Wissenschaftliches Symposium	57
	Fortbildungen	58
	Sektionen und Vernetzungsstellen	60
	Bundesprojekte IN FORM	67
	Messen und Ausstellungen	69
7	Qualitätssicherung	
	Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung	70
	Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung	72
	Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung	73
	Impressum	78

> 12 000

NEWSLETTER-
ABONNENT*INNEN



766

PRESSEANFRAGEN

56

TEILNEHMENDE

Konsultationsworkshop zu den FBDG



4513

FOLLOWER*INNEN

LinkedIn

4

WISSENSSCHNITTCHEN



TEILNEHMENDE

an Lehrgängen
zum*zur Ernährungsberater*in/DGE

134



DGE-MITGLIEDER

4155

MITARBEITENDE
in Voll- und Teilzeit

126

204

NEUE
ZERTIFIKATE

in der GV

40

JAHRE
DGE-Sektion Niedersachsen

DGE-
JOURNALISTEN-
PREIS

33.

860

TEILNEHMENDE
DGE-Kongress

1

Die DGE stellt sich vor

Aufgaben und Ziele

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) erarbeitet als wissenschaftliche Fachgesellschaft seit ihrer Gründung 1953 ernährungswissenschaftliche Aussagen und Empfehlungen und übersetzt diese in die Praxis. Sie stellt Forschungsbedarf fest und informiert Verbraucher*innen, Multiplikator*innen sowie Interessierte aus Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Medien über neue Erkenntnisse und Entwicklungen aus der ernährungswissenschaftlichen Forschung. Indem die DGE die Ernährungsaufklärung, -beratung und -bildung zur vollwertigen Ernährung fördert, sichert sie deren Qualität und trägt zur Gesundheit der Bevölkerung bei. Die DGE ist bundesweit und auf regionaler Ebene aktiv. Darüber hinaus vertritt sie Deutschland auf europäischer und internationaler Ebene.

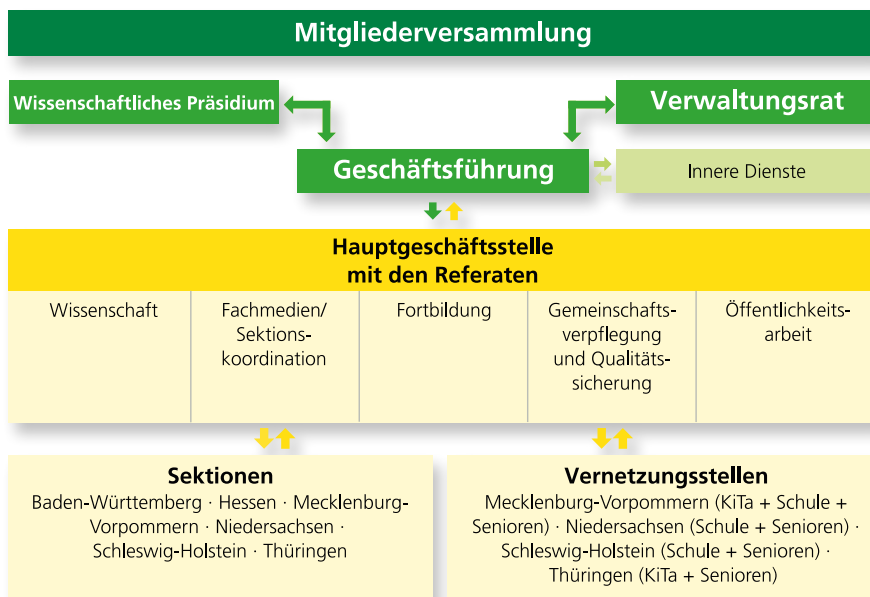
Ihre Ziele verwirklicht die Fachgesellschaft insbesondere durch die

- Publikation des DGE-Ernährungsberichts,
- Herausgabe der Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr,
- Herausgabe der DGE-Beratungsstandards, der fünf DGE-Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung, Leitlinien, Stellungnahmen und Positionen,
- Veröffentlichung weiterer Informationsmedien und wissenschaftlicher Publikationen, Erarbeitung von Curricula,
- Durchführung von wissenschaftlichen Tagungen, Seminaren und Lehrgängen.

Die DGE fördert eine ausgewogene und nachhaltige Ernährung. Ihre Aktivitäten und Maßnahmen zielen auf Verhaltens- und Verhältnisprävention zur Gesundheitsförderung und -erhaltung ab und richten sich an alle Bevölkerungsgruppen. Sie konzentriert sich dabei auf die Vermittlung von Kompetenzen bei und durch Multiplikator*innen. Die Empfehlungen der DGE erreichen auf diesem Weg aber auch direkt die Verbraucher*innen.

Als eingetragener gemeinnütziger Verein verfolgt die DGE ihre Ziele frei von wirtschaftlichen Interessen und politischen Einflüssen. Ihr oberstes Organ ist die Mitgliederversammlung.

Organigramm der DGE





Wir über uns

Die DGE hat ein wissenschaftlich unabhängiges Präsidium mit Persönlichkeiten, die die Ernährungswissenschaft der Bundesrepublik Deutschland repräsentieren. Neben den elf gewählten Mitgliedern besteht es aus 27 kooptierten Mitgliedern, zwei Sektionsvertreter*innen und einem ständigen Gast.

Wissenschaftliches Präsidium

Auf ihrer Jahresversammlung Ende August 2022 wählten die DGE-Mitglieder für die nächsten drei Jahre ein neues Präsidium. Prof. Dr. Bernhard Watzl, Leiter i. R. des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung am Max Rubner-Institut (MRI) in Karlsruhe löste damit den Präsidenten Prof. Dr. Jakob Linseisen von der Universität Augsburg ab, dem unser besonderer Dank für sein großartiges Engagement in den letzten drei Jahren gilt. Prof. Dr. Britta Renner von der Universität Konstanz und Prof. Dr. Ute Nöthlings, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, übernahmen gemeinsam das Amt der Vizepräsidenten*innen.

- Präsident

Prof. Dr. Bernhard Watzl

Leiter des Instituts für Physiologie und Biochemie der Ernährung i. R., Max Rubner-Institut

- Vizepräsidentinnen

Prof. Dr. Britta Renner

Fachbereich Psychologie, Universität Konstanz

Prof. Dr. Ute Nöthlings

Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (IEL), Ernährungsepidemiologie, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

Verwaltungsrat

Der Verwaltungsrat überwacht die Geschäftsführung in fachlicher und administrativer Hinsicht, prüft den Jahresabschluss, bestellt die Geschäftsführung und genehmigt den Arbeitsplan der DGE.

- Vorsitzender des Verwaltungsrats

Prof. Dr. Helmut Hesecker

Leiter des Instituts für Ernährung, Konsum und Gesundheit i. R., Universität Paderborn

- stellvertretende Vorsitzende

Prof. Dr. Britta Renner



Bild: v.l.n.r.

Prof. Dr. Ute Nöthlings,
Prof. Dr. Bernhard Watzl,
Dr. Kiran Virmani und
Prof. Dr. Britta Renner



DGE-Team

Für die DGE sind 126 Mitarbeitende in Voll- oder Teilzeit tätig: 93 in der Hauptgeschäftsstelle in Bonn, davon 16 Mitarbeitende in den Projekten „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“, 6 Mitarbeitende in den Projekten „Diet-Body-Brain (DietBB)“, „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ und „Start Low“. Hinzu kommen 12 Mitarbeitende in den rechtlich unselbstständigen Sektionen der DGE sowie deren Projekten und 21 in den rechtlich unselbstständigen Vernetzungsstellen (inkl. Verbundprojekte). Geschäftsführerin ist Dr. Kiran Virmani.

Hauptgeschäftsstelle

Die Hauptgeschäftsstelle gliedert sich in fünf Fachreferate mit den Aufgabenfeldern Wissenschaft, Fachmedien/Sektionskoordination, Fortbildung, Öffentlichkeitsarbeit sowie Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung inklusive der vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) geförderten Projekte „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“. Seit 2015 gehört auch das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ zur DGE. Die „Inneren Dienste“ stellen die Abwicklung der administrativen und finanziellen Belange der DGE sicher.

Projekte

Die DGE beteiligt sich aktiv an vom BMEL bzw. dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Projekten im Bereich Ernährung. Die Laufzeiten der Projekte variieren.

IN FORM-Projekte der DGE

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Sie wurde 2008 vom BMEL und dem Bundesministerium für Gesundheit (BMG) initiiert. Ziel des Nationalen Aktionsplan IN FORM ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig zu verbessern, die Alltagsstrukturen im Bereich Ernährung und Bewegung zu stärken und zu etablieren. Die DGE setzt sich aktiv mit drei bei ihr angesiedelten Projekten für die Ziele von IN FORM ein.

→ www.in-form.de

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Die drei Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung für Kinder und Jugendliche, für Berufstätige sowie für Patient*innen, Senior*innen und Erwachsene mit Behinderung starteten am 1. Oktober 2021 mit einer dreijährigen Laufzeit. Ziel ist es, eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in den entsprechenden Lebenswelten zu etablieren. Der Fokus in allen drei Projekten lag 2022 auf der Weiterentwicklung der fünf Internetseiten. Fachthemen rund um die DGE-Qualitätsstandards und die Verpflegung in den jeweiligen Lebenswelten wurden zielgruppen-gerecht aufgearbeitet.

1. Gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung von Kindern und Jugendlichen mit dem Schwerpunkt Angebot eines gesunden Frühstücks in Kita und Grundschule

Das IN FORM-Projekt zielt darauf ab, eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in den Lebenswelten Kindertagespflege, Kita und Schule zu etablieren. Insbesondere steht die Ausgabe eines gesundheitsfördernden und nachhaltigen Frühstücks in Kitas und Grundschulen im Fokus. Das Projekt analysiert das Verpflegungsangebot bei Tageseltern sowie die Vollverpflegung in Kitas und erarbeitet entsprechende Empfehlungen. In 2022 haben leitfadengestützte Interviews mit Praktiker*innen stattgefunden. Sie sollen in einen Handlungsleitfaden zur Ausgabe eines gesunden Frühstücks in Grundschulen münden.

2. Nachhaltige Verpflegungskonzepte in der kommunalen und betrieblichen Gemeinschaftsverpflegung

Im Zentrum steht die Entwicklung eines Tools zur Bewertung der Nachhaltigkeit von Rezepten, zunächst für die Lebenswelt Betriebe, später auch für weitere Lebenswelten. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Betrieben als Maßnahme der Betrieblichen Gesundheitsförderung. Das Projekt entwickelte 2022 eine Schulungsreihe dazu. Fachkräfte im betrieblichen Gesundheitsmanagement und Ernährungsfachkräfte sollen zu Multiplikator*innen ausgebildet werden, um Betriebe bei der Umsetzung des DGE-Qualitätsstandards zu begleiten.

3. Verpflegung ausgewählter vulnerabler Bevölkerungsgruppen

Das Projekt befasst sich mit der Verpflegung ausgewählter vulnerabler Bevölkerungsgruppen wie Patient*innen und Senior*innen und erstmals auch Erwachsenen mit Behinderung in Werkstätten, die besondere Anforderungen an ihr Mahlzeitenangebot haben. Handlungsempfehlungen und Umsetzungshilfen sollen dabei unterstützen, dass die vulnerablen Gruppen, die zumeist eine Vollverpflegung erhalten, eine ebenso gesundheitsfördernde und nachhaltige wie auch genussvolle, bedürfnisgerechte Wahl haben. In 2022 sind sechs Kurzfilme (s. S. 42) entwickelt worden, die sich an Verpflegungsverantwortliche in Einrichtungen und pflegende Angehörige älterer Menschen richten.

Start Low

Das Projekt Start Low soll Einrichtungen der Kitaverpflegung dabei unterstützen, Maßnahmen zur Reduktion von Zucker und Salz sowie zur Reduktion und Optimierung von Fett zu entwickeln, bereitzustellen und deren Wirksamkeit zu überprüfen. Die Angebote und Maßnahmen richten sich nicht nur an die Anbietenden, sondern zeigen allen Beteiligten auf, wie sie sich gemeinsam für eine zucker- und salzreduzierte sowie fettoptimierte Verpflegung einsetzen können. Mit Hilfe der Ergebnisse aus Umfragen und Fokusgruppendifkussionen des Vorjahres wurden in 2022 Erklärfilme erstellt und begleitende Schulungsmaterialien erarbeitet, mit denen das Personal für das Thema Kinderernährung und -verpflegung sensibilisiert werden soll. Die Schulungsmaterialien werden 2023 evaluiert. Des Weiteren ist ein Leitfaden entstanden, der Anbietenden von Kitaverpflegung und selbstkochenden Kitas als

Praxishilfe dienen soll, um die Speisenqualität und -akzeptanz weiter zu verbessern.

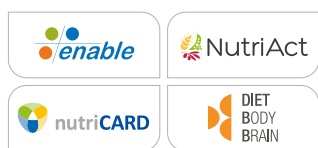
Geprüfte IN FORM-Rezepte

Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ hat das Ziel, Verbraucher*innen außerhalb der Gemeinschaftsverpflegung durch geeignete Rezepte sowie begleitende Informationen schrittweise zu einer gesundheitsfördernden Ernährungsweise zu motivieren. Hierfür prüft die DGE Vorschläge von bekannten Rezeptanbietenden anhand spezieller Kriterien und zeichnet diese bei vorliegender Eignung mit einem gemeinsamen Logo von IN FORM und DGE aus. So erkennen Verbraucher*innen auf einen Blick ausgewogene und gesundheitsfördernde Rezepte. Im Jahr 2022 prüfte das Projekt insgesamt 517 Rezepte und zeichnete 418 davon aus. Darunter fallen 38 selbst entwickelte Gerichte.

→ www.inform-rezepte.de

Kompetenzcluster der Ernährungsforschung

Seit der zweiten Förderphase (2018) hat die DGE die Öffentlichkeitsarbeit für alle clusterübergreifenden Aktivitäten der vier Kompetenzcluster der Ernährungsforschung – DietBB, enable, nutriCARD und NutriAct – übernommen. Eine extern durchgeführte professionelle Medienevaluation bestätigte den Erfolg und die Relevanz der clusterübergreifenden Kommunikation. 2022 erschien der letzte der vier Newsletter, da die Förderung des Projekts zum 31. Juli 2022 endete. Die Förderung des von der DGE durchgeführten Forschungsprojekts im Rahmen von DietBB endete bereits am 31. Oktober 2021.



Sektionen

DGE-Sektionen

In den Bundesländern Baden-Württemberg (BW), Hessen (HE), Mecklenburg-Vorpommern (MV), Niedersachsen (NI), Schleswig-Holstein (SH) und Thüringen (TH) ist die DGE durch Sektionen vertreten. Zwei Sektionen, Hessen und Baden-Württemberg, agieren rechtlich selbstständig.

Die Sektionen nehmen landesspezifische Interessen wahr und verbreiten die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft und die Empfehlungen der DGE in regionalen Netzwerken. Sie fördern die Ernährungsaufklärung und leisten Beratung sowie Informations- und Öffentlichkeitsarbeit.

Die Sektionen führen Fortbildungsveranstaltungen wie Fachtagungen und Seminare für Multiplikator*innen und Fachkräfte aus den Bereichen Ernährung, Bildung, Gesundheit, Prävention und Politik durch. Sie präsentieren sich regelmäßig auf regionalen Veranstaltungen und veröffentlichen in lokalen Medien Beiträge zu ernährungsrelevanten Themen sowie zu ihren Aktivitäten. Die Sektionen initiieren regionale Projekte und koordinieren die Aktivitäten von Institutionen und Organisationen, die im Ernährungsbereich tätig sind.

Die DGE-Sektionen in sechs Bundesländern





Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung

Als eine Maßnahme des Nationalen Aktionsplans „IN FORM“ hat das BMEL gemeinsam mit den Bundesländern Vernetzungsstellen eingerichtet. Diese unterstützen bundesweit Schulen – in den meisten Bundesländern auch Kitas – bei der Entwicklung und Qualitätsverbesserung eines ausgewogenen und nachhaltigeren Verpflegungsangebotes. Die seit 2020 eingerichteten Vernetzungsstellen Seniorenernährung fördern eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Ernährung älterer Menschen.

Die Basis für die Arbeit der Vernetzungsstellen bilden die entsprechenden drei DGE-Qualitätsstandards, die die DGE im Auftrag des BMEL erarbeitet

hat: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas, DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen.

Die Vernetzungsstellen organisieren Veranstaltungen, Fachtagungen sowie Fortbildungen, Seminare und Workshops. Sie sorgen dafür, dass Akteur*innen bei der Planung, dem Aufbau und der Optimierung einer adäquaten Gemeinschaftsverpflegung unterstützt und zusammengeführt werden.

Zur DGE gehören die Vernetzungsstellen in Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen, Schleswig-Holstein und Thüringen (s. Organigramm Seite 8).

DGE-Mitglieder mitreden, mitbestimmen und profitieren



Alle reden über Ernährung, wir sowieso!

DGE-Mitglied werden
www.dge.de/service/mitgliedschaft/

DGE-Mitglieder profitieren von ...
vergünstigter/kostenfreier Teilnahme zu den DGE-Veranstaltungen

DGE-Mitglieder bleiben auf dem Laufenden ...
mit der Ernährungs Umschau, DGEInfo und Annals of Nutrition and Metabolism

DGE-Mitglieder reden mit ...
Experten auf wissenschaftlichen Veranstaltungen und engagieren sich in einer der neun DGE-Fachgruppen

DGE-Mitglieder bestimmen mit ...
in der Mitgliederversammlung wählen sie das Wissenschaftliche Präsidium, die Gremien der DGE und verabschieden die Satzung

In der DGE sind insgesamt 4 155 Mitglieder (Stand: Dezember 2022) organisiert. Sie setzen sich zu etwa 97 Prozent aus Einzelmitgliedern und etwa 3 Prozent aus Verbänden, Wirtschaftsverbänden und Firmen zusammen. Jede am Thema Ernährung interessierte Person kann DGE-Mitglied werden.

Mitglieder der DGE

- wählen in der Mitgliederversammlung das Präsidium und die Gremien der DGE und verabschieden die Satzung.
- können sich z. B. in den DGE-Fachgruppen engagieren (s. Seite 18), sich inhaltlich sowie fachlich austauschen und den Dialog mit anderen Interessierten, Kolleg*innen und Expert*innen nutzen.
- können vergünstigt DGE-Veranstaltungen besuchen.

- werden über neue ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen informiert.
- erhalten die Ernährungs Umschau als Organ der DGE, das Wissenschaftsmagazin „DGEwissen“ alle zwei Monate als Supplement zur Ernährungs Umschau sowie einen kostenlosen Zugang zum Online-Archiv der Annals of Nutrition and Metabolism.

Ernährungs Umschau

Die Fachzeitschrift für Ernährungsfachkräfte und Wissenschaftler*innen gibt monatlich einen Überblick zu neuen wissenschaftlichen Erkenntnissen und deren Bedeutung für die berufliche Praxis. Auf den zweiseitigen Mitteilungen der DGE stellt die Fachgesellschaft neue Publikationen oder Projekte vor, kündigt Veranstaltungen der DGE, ihrer Sektionen und Vernetzungsstellen an oder berichtet über Tagungen und Kongresse. Darüber hinaus werden Personalien und Ausschreibungen veröffentlicht.

→ www.ernaehrungs-umschau.de



DGEwissen – das Wissenschaftsmagazin der DGE

Das alle zwei Monate erscheinende Magazin informiert über aktuelle Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft und -praxis. In DGEwissen werden Beratungsmaterialien und Stellungnahmen der DGE publiziert sowie Fragen aus Ernährungsmedizin und Diätetik beantwortet. Das Heft weist zudem auf ausgewählte neue Fachliteratur und Medien hin und ordnet sie fachlich ein. In jeder Ausgabe steht ein aktuelles Thema im Mittelpunkt.

→ www.dge.de/wissenschaft/wissenschaftsmagazin



Annals of Nutrition and Metabolism

Das monatlich erscheinende Fachmagazin Annals of Nutrition and Metabolism ist das englischsprachige Organ der DGE.

→ www.karger.com/anm



DGE-Fach- und Arbeitsgruppen

DGE-Fachgruppen

Die DGE-Fachgruppen bieten Wissenschaftler*innen, wissenschaftlichem Nachwuchs, Expert*innen und erfahrenen Praktiker*innen eine Plattform zum Austausch. Damit möchte die DGE einen stärkeren Wissenstransfer in die Arbeit der Fachgesellschaft ermöglichen, die Anbindung der Mitglieder intensivieren und den inhaltlichen Austausch mit Wissenschaftler*innen verbessern sowie die fachbezogene Arbeit vertiefen. Die Fachgruppen haben unterschiedliche Themenschwerpunkte in den Bereichen „Wissenschaft“ und „Ernährung in der Praxis“:

- Early Career Scientists
- Epidemiologie
- Ernährungsberatung
- Ernährungsbildung
- Ernährungsmedizin
- Ernährungsverhaltensforschung
- Gemeinschaftsverpflegung
- Lebensmittelwissenschaft
- Physiologie und Biochemie der Ernährung
- Public Health Nutrition

Science Slam, Seminare und Social Media der DGE-Fachgruppe Early Career Scientists für den wissenschaftlichen Nachwuchs

Die „Early Career Scientists“ (ECS) vertreten unabhängig von den verschiedenen Disziplinen der anderen neun DGE-Fachgruppen die Interessen und Belange junger Wissenschaftler*innen wie Studierenden, wissenschaftlichen Mitarbeiter*innen und PostDocs. Die DGE-Fachgruppe fördert den Austausch und die Vernetzung von ECS im In- und Ausland und bietet eine Plattform für die Karriereentwicklung. Im Jahr 2022 veranstaltete sie ihren dritten Science Slam während des

Wissenschaftlichen Kongresses. Katharina Weiss, Carolina Rossi und Meghedi Vartanian präsentierten den Teilnehmenden kurz und unterhaltsam ihr Forschungsgebiet.

DGE-Arbeitsgruppen

Jede der DGE-Arbeitsgruppen befasst sich mit speziellen Ernährungsfragen. Aktiv sind jeweils Mitglieder des Wissenschaftlichen Präsidiums sowie aus verschiedenen Institutionen in Deutschland und DGE-Mitarbeitende.

Personalisierte Ernährung

Die Arbeitsgruppe „Personalisierte Ernährung“ stellte ihr neues Modell für die Personalisierte Ernährung auf den Bonner Ernährungstagen 2022 vor. Darüber hinaus veröffentlichte sie zwei Artikel zur Personalisierten Ernährung mit den Schwerpunkten Genetik bzw. Epigenetik sowie Darm-Mikrobiom-Analysen (s. auch Kapitel 2). Den Vorsitz haben Prof. Dr. Hannelore Daniel und Prof. Dr. Jakob Linseisen.

Leitlinienkommission „Evidenzbasierte Leitlinie: Proteinzufuhr und Prävention ausgewählter ernährungsmitbedingter Krankheiten“

Im Fokus der Leitlinienkommission steht die Frage, welche Beziehung zwischen der Quantität und der Qualität von Protein in der Ernährung und den Endpunkten Blutdruck, kardiovaskulären Erkrankungen, Knochengesundheit, Körpergewichtsstabilität, Krebs, Muskelgesundheit, Nierengesundheit sowie Typ-2-Diabetes in der erwachsenen Allgemeinbevölkerung besteht. Prof. Dr. Bernhard Watzl ist Vorsitzender der Arbeitsgruppe.

Die DGE-Fachgruppe teilt für ECS relevante Inhalte auf ihrem eigenen Twitter-account @DGE_ECS und auf LinkedIn.

Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen

Die Arbeitsgruppe „Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen“ verfolgt die Etablierung einer transparenten, evidenzbasierten und objektiven Methodik zur Vereinbarkeit verschiedener Dimensionen von lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen. Die neue Methodik soll zukünftig der Ableitung von lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen für gesunde Erwachsene zugrunde liegen. Prof. Dr. Bernhard Watzl leitet die Arbeitsgruppe.

(Stark) verarbeitete Lebensmittel

Die Arbeitsgruppe „(Stark) verarbeitete Lebensmittel“ befasst sich mit der Klassifizierung von Lebensmitteln nach Art der Verarbeitung und Verarbeitungsgrad, bewertet verschiedene Klassifizierungssysteme und analysiert die Studienergebnisse zum Einfluss des Verzehrs (stark) verarbeiteter Lebensmittel auf die Entstehung von ausgewählten chronischen Krankheiten. Sie begleitet die Erarbeitung von zwei Kapiteln für den 15. DGE-Ernährungsbericht. Den Vorsitz hat Prof. Dr. Jakob Linseisen.

Ernährungsforschung

Die Arbeitsgruppe „Ernährungsforschung“ identifiziert drängende Ernährungsforschungsfragen sowie zukunftsrelevante Themenfelder im Bereich Ernährung. Die AG veröffentlichte Ende 2022 ein Positionspapier zu den Perspektiven für die Ernährungsforschung und benennt darin die aus Sicht der DGE wichtigsten Forschungsziele der kommenden Jahre. Somit liefert sie einen Wegweiser und eine Orientierungshilfe für die Formulierung entsprechender Ausschreibungen von

Förderprogrammen. Vorsitzender der Arbeitsgruppe ist Prof. Dr. Jakob Linseisen.

Sporternährung

Zielsetzung der Arbeitsgruppe „Sporternährung“ ist die Erarbeitung und Fundierung von Empfehlungen bzw. Standards zu den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Leistungssportler*innen in sportartspezifischen Situationen. Sie will damit einen Beitrag leisten, um u.a. die Beratung zu optimieren, widersprüchliche Botschaften und Darstellungen einzuordnen und Betreuer*innen, Trainer*innen und Sportler*innen fundierte Informationen an die Hand zu geben. Sprecherin der Arbeitsgruppe ist Prof. Dr. Anja Carlsohn.

Außer-Haus-Verpflegung

Die Arbeitsgruppe „Außer-Haus-Verpflegung“ erarbeitet zentrale Begriffe und Kategorien der Außer-Haus- bzw. Gemeinschaftsverpflegung und identifiziert Forschungsbedarf, der eine nachhaltigere und gesundheitsfördernde Entwicklung der Außer-Haus-Verpflegung ermöglicht. Den Vorsitz hat Prof. Ulrike Arens-Azevêdo.

Finanzen

DGE-Finanzhaushalt

Die DGE hatte 2022 Gesamtausgaben von 10,98 Mio. Euro.

Die Finanzierung erfolgt mit rund einem Fünftel durch Einnahmen aus Gebühren für Schriften und Medien, Honoraren für Beratungen, Zertifizierungen im Bereich Gemeinschaftsverpflegung, Teilnahmegebühren zu Veranstaltungen und Mitgliedsbeiträgen. Zu etwa 80 % wird die DGE mit öffentlichen Mitteln von Bund und Ländern gefördert.

In 2022 erhielt die Hauptgeschäftsstelle eine Bundesförderung in Höhe von 5,29 Mio. Euro (Quote 74 %). Das IN FORM-Projekt im Bereich Gemeinschaftsverpflegung wurde mit 1,12 Mio. Euro vom Bund gefördert. Weitere sieben Bundesprojekte erhielten eine Förderung über insgesamt 0,73 Mio. Euro.

- Geprüfte IN FORM-Rezepte: Vom Einkauf zum Esstisch
- Start Low – Teilprojekt A
- Kompetenzcluster der Ernährungsforschung Diet-Body-Brain (DietBB)
- Verbundprojekte (Schleswig-Holstein, Niedersachsen und Mecklenburg-Vorpommern)
- Das Praxiskochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung

Die Sektionen erhielten, abhängig vom jeweiligen Bundesland, Förderungen von insgesamt über 0,33 Mio. Euro. Die bei der DGE angesiedelten Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung wurden mit 0,48 Mio. Euro von den Ländern gemeinsam gefördert.

Bei den Vernetzungsstellen Seniorenernährung gibt es eine Kofinanzierung zwischen Bund und Ländern mit einer Zuwendungssumme i. H. v. insgesamt 0,43 Mio. Euro.



5,29
Mio €

Bundesförderung
Hauptgeschäftsstelle

1,12
Mio €

Bundesförderung
Projekte IN FORM
in der GV

0,73
Mio €

Förderung von
weiteren sieben
Bundesprojekten



5 am Tag
OBST & GEMÜSE



Die DGE engagiert sich seit über 20 Jahren für 5 am Tag

Der Verein 5 am Tag e. V. setzt sich dafür ein, dass die Menschen in Deutschland mehr Gemüse und Obst essen. Mit Informationen, Hintergrundwissen, Tipps und Ideen zeigt er, warum der Verzehr von Gemüse und Obst in der täglichen Ernährung eine wichtige Rolle spielt. Der gemeinnützige Verein wurde von der DGE, der Deutschen Krebsgesellschaft, Krankenkassen, Ministerien, Stiftungen und Vertretenden der Obst- und Gemüsebranche gegründet. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani ist als Mitglied des Vorstandes aktiv.

Seit 2002 existiert die gleichlautende Kampagne, die von der Europäischen Union (EU) und teilweise dem BMEL finanziell gefördert wird. Im Januar 2019 startete eine neue EU geförderte Kampagne mit einer Laufzeit von drei Jahren.

„Snack5“ greift den Trend zur Snackification – dem bevorzugten Verzehr kleiner Mahlzeiten und Snacks – auf und stellt Zwischenmahlzeiten und Außer-Haus-Verzehr in Schulen, Betrieben oder unterwegs in den Mittelpunkt. Sie wirbt für den stärkeren Verzehr von Gemüse und Obst als Zwischenmahlzeit.

Um möglichst vielen Kindern das Erlebnis eines „Besuchs“ bei Landwirt*innen zu ermöglichen, ohne dass Eltern oder Schulen eine Exkursion organisieren müssen, bietet Snack5 z. B. kurze Filme für Kinder an. In „Snack5 zu Besuch beim Landwirt“ vermitteln Landwirt*innen aus Deutschland und Österreich, mit wieviel Sorgfalt sie Äpfel, Karotten und Tomaten anbauen.

→ www.5amtag.de

→ www.snack-5.eu



DGE korporatives Mitglied beim VDOE

Seit 2020 ist die DGE korporatives Mitglied beim Berufsverband Oecotrophologie e. V. (VDOE). Ziel ist es, mit der Mitgliedschaft die berufspolitischen und fachlichen Schnittstellen zwischen der DGE und dem VDOE aufzuzeigen. Zudem präsentiert sich die DGE im Berufsverband als attraktive Arbeitgeberin für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaftler*innen sowie Oecotropholog*innen. Beim Online-VDOEcampus Karriere Forum im Januar 2022 stellte sich Astrid Donalies von der DGE mit weiteren Oecotropholog*innen den Fragen Studierender zu Beruf und Praktikum und zeigte Möglichkeiten zum Praktikum innerhalb der Fachgesellschaft auf.

Koordinierungskreis Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung

Die Bereiche „Ernährungsberatung“ und „Ernährungsbildung“ haben sich in den letzten Jahrzehnten umfassend weiterentwickelt. Ernährungsberatung und -bildung werden heute von vielen unterschiedlichen Berufsgruppen angeboten. Der Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“ hat eine Rahmenvereinbarung für die qualifizierte Ernährungsberatung und die Ernährungstherapie sowie für die Ernährungsbildung erarbeitet. Ziel ist es, Verbraucher*innen unterschiedliche Qualifikationen von Ernährungsfachkräften transparent zu machen. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani ist Sprecherin des Koordinierungskreises.

Gemeinsame Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr

Bis zum Jahr 2022 erarbeiteten die Österreichische Gesellschaft für Ernährung (ÖGE), die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung (SGE) und die DGE gemeinsam die D-A-CH-Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr. Die SGE ist nicht mehr an der Erarbeitung beteiligt, daher heißen die Referenzwerte jetzt DGE/ÖGE-Referenzwerte. Sie benennen die Mengen an Nährstoffen sowie Ballaststoffen, Energie und Wasser, die in einer bedarfsgerechten Ernährung des gesunden Menschen enthalten sein sollten. Die Referenzwerte berücksichtigen nutritive und wenn möglich auch präventive Aspekte und zielen darauf ab, bei nahezu allen gesunden Menschen der Bevölkerung eine angemessene Nährstoffzufuhr zu gewährleisten. Damit bilden sie die Basis für die praktische Umsetzung einer vollwertigen Ernährung.

Eine weitere langjährige Kooperation mit der Österreichischen und der Schweizerischen Fachgesellschaft für Ernährung besteht in der Durchführung der Dreiländertagung. Sie wird alle vier Jahre im Wechsel organisiert.

DGE in der FENS und beim IUNS-Kongress aktiv

Prof. Dr. Jakob Linseisen, Präsident der DGE, wurde im Oktober 2019 als Vice-Secretary des Boards der Federation of European Nutrition Societies (FENS) gewählt und steht im regelmäßigen Austausch mit den anderen Mitgliedern des FENS-Boards. Für den kommenden FENS-Kongress 2023 in Belgrad wurden Präsidiumsmitglieder der DGE als Scientific Committee Members nominiert. Die DGE organisiert ein Symposium und beteiligt

sich mit dem Beitrag „Different concepts to incorporate sustainability in food-based dietary guidelines in Belgium (Flanders), Germany and the Nordics/Baltics“.

Die DGE richtet auf den Kongressen der International Union of Nutritional Sciences (IUNS) jeweils eine Session zu einem fachspezifischen Thema der Ernährungswissenschaften aus. Für den IUNS-ICN International Congress of Nutrition 2020 reichte sie ein Symposium zum Thema Ernährungsempfehlungen ein. Die Veranstaltung wurde aufgrund der COVID 19-Pandemie auf den 6.–11. Dezember 2022 verschoben.

Die DGE stellte das „Update on #dietary recommendations and guidelines of the German Nutrition Society“ auf dem internationalen IUNS-Kongress in Tokio am 10. Dezember 2022 vor.



Prof. Dr. Jakob Linseisen, Prof. Dr. Britta Renner und Prof. Dr. Bernhard Watzl (v.l.n.r.) auf dem IUNS-Kongress in Tokio.

Mit der FAO vernetzt

Die DGE steht mit der Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) zu den Food Based Dietary Guidelines (FBDG) im Austausch. Auf der Webseite der FAO gibt es eine Zusammenstellung der FBDG verschiedener Länder. Die DGE präsentiert die 10 Regeln zur vollwertigen Ernährung, den DGE-Ernährungskreis und die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide.

→ www.fao.org/nutrition/education/food-dietary-guidelines/en/

DGE-Ernährungskreis



Die 10 Regeln der DGE zur vollwertigen Ernährung

- | | |
|---|--|
| 1 Lebensmittelvielfalt genießen | 7 Am besten Wasser trinken |
| 2 Gemüse und Obst – nimm „5 am Tag“ | 8 Schonend zubereiten |
| 3 Vollkorn wählen | 9 Achtsam essen und genießen |
| 4 Mit tierischen Lebensmitteln die Auswahl ergänzen | 10 Auf das Gewicht achten und in Bewegung bleiben |
| 5 Gesundheitsfördernde Fette nutzen | → www.dge.de/10regeln |
| 6 Zucker und Salz einsparen | |

Die DGE trägt zur internationalen wissenschaftlichen Diskussion in Ernährungsfragen bei, indem sie ihre grundlegenden wissenschaftlichen Arbeiten auch international bekannt und verfügbar macht.

Neben der Ernährungs Umschau als nationales wissenschaftliches Organ sind die Annals of Nutrition and Metabolism das internationale englischsprachige Publikationsorgan der DGE. Darüber hinaus nutzt die DGE weitere internationale Journale und eigene Publikationswege zur Veröffentlichung wissenschaftlicher Beiträge. (s. Kapitel 4)

**Englischsprachige Veröffentlichungen
der DGE unter
www.dge.de/english/publications/**



Personalisierte Ernährung

Personalisierte Ernährung (PE) erfährt derzeit eine besondere öffentliche Wahrnehmung und ist wissenschaftlich hochaktuell, obwohl sie seit über 20 Jahren in diversen Ausprägungen kommerziell angeboten wird. Eine verbindliche Definition der PE steht bisher noch aus, somit bleibt viel Spielraum zur Interpretation.

Minisymposium auf dem 59. Wissenschaftlichen Kongress

Im Minisymposium „Aspekte der Personalisierten Ernährung“ stellten Mitglieder der DGE-Arbeitsgruppe „Personalisierte Ernährung“ (s. Seite 18) den aktuellen Kenntnisstand vor. Prof. Dr. Hannelore Daniel sprach einleitend über die Entwicklung des relativ jungen Forschungsfeldes und machte deutlich, dass noch viele Fragen unbeantwortet sind. Dass derzeit noch eine Wissenslücke bestünde und genbasierte Ernährungsempfehlungen nach aktuellem Wissensstand nicht evidenzbasiert seien, betonte auch Prof. Dr. Christina Holzapfel, TU München, die Aspekte der personalisierten Ernährung aus Sicht der Genetik diskutierte. Prof. Dr. Anette Buyken von der Universität Paderborn konstatierte, dass personalisierte Ernährung derzeit keinen Beitrag zur Verbesserung der Gesundheit auf Public Health Ebene leiste und eher privilegierte Zielgruppen anspreche.

Wissenschaftliches Symposium „Personalisierte Ernährung neu gedacht“

Das Wissenschaftliche Symposium der DGE am 31. August 2022 stellte ebenfalls die Personalisierte Ernährung in den Fokus. Nationale und internationale Expert*innen sprachen über den

aktuellen Stand der PE. Ein Schwerpunkt lag auf der Präsentation eines neuen Modells zur PE der 2021 dafür gegründeten DGE-Arbeitsgruppe.

Prof. Dr. Hannelore Daniel moderierte die hybride Veranstaltung. Wissenschaftler*innen verschiedener Fachrichtungen beleuchteten die PE anschließend aus verschiedenen Perspektiven.



Prof. Dr. Hannelore Daniel und DGE-Präsident Prof. Dr. Jakob Linseisen übernahmen für die DGE-Arbeitsgruppe Personalisierte Ernährung die thematische und inhaltliche Konzeption des Symposiums und eröffneten gemeinsam die Tagung.



„Individualisierte Empfehlungen – die Herausforderungen“

Prof. Murielle Bochud, University of Lausanne, wies auf das große Potenzial der Ernährung für die Erhaltung lebenslanger Gesundheit hin. Eine besondere Herausforderung für die Ableitung individueller Ernährungsempfehlungen – etwa zur Vermeidung chronischer Krankheiten – sah Bochud darin, dass Risiko-Scores für bestimmte Krankheiten bereits früh in der Kindheit identifiziert werden müssten. Diese „precision nutrition“ erfordere enorme Datenmengen, die in großen Populationen erhoben werden müssten sowie eine ausgewiesene Expertise in Datensicherheit und -verwaltung. Prof. Dr. Ute Nöthlings, Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn, bestätigte die Notwendigkeit einer präzisen Datenerfassung für die Weiterentwicklung der PE.

Dr. Sarah Berry, King's College London, machte auf die notwendige Erhebung von Echtzeitdaten (real-time-data) aufmerksam, um so Unterschiede bei der metabolischen Antwort auf eine Mahlzeit exakt erfassen zu können. Sie stellte die Studie „Personalised Responses to Dietary Composition Trial“ (PREDICT 1) mit über 1 000 Teilnehmenden vor, die im Alltagssetting die postprandialen Glucose- und Lipidantworten nach dem Verzehr von definierten Mahlzeiten untersuchte. Hierbei zeigte sich ein geringerer Einfluss der Genetik als bisher angenommen. Künftig sieht Berry in der PE eine sinnvolle Ergänzung zu bevölkerungsbasierten Ernährungsempfehlungen.

Neues Modell der Personalisierten Ernährung

Die DGE-Arbeitsgruppe stellte ihr neues Modell der PE vor. Prof. Dr. Kurt Gedrich, TU München, gab einen Überblick über den Forschungsprozess

auf dem Weg zur PE und machte auf die unzureichende Studienlage aufmerksam. Diese stellt neben uneinheitlichen Definitionen der PE (wie Gendiät, genbasierte Diät oder precision nutrition) eine der größten Herausforderungen in der Forschung dar.

Das neue PE-Modell der DGE fokussiert eher auf den Weg bzw. die Maßnahmen als das Ziel. So steht bei der Vision der Zukunft, dem Adaptive Personalized Nutrition Advice System (APNAS), der Mensch mit seinen individuellen Bedürfnissen, Zielen und Möglichkeiten im Mittelpunkt und weniger seine biomedizinische Charakterisierung, erklärte Prof. Dr. Britta Renner, Universität Konstanz. Dabei wird auch die Ernährungsumgebung verstärkt berücksichtigt. Für den Erfolg der PE können verschiedene Arten der Personalisierung über Apps kombiniert werden, wie etwa individuelle Beratung beim Einkauf oder persönliche Hilfe bei der Rezeptsuche. Damit könnte die neue PE wesentlich zu einer nachhaltigeren und gesundheitsfördernden Ernährungsweise beitragen.

DGE-Arbeitsgruppe Personalisierte Ernährung veröffentlicht zwei Paper

Wirksamkeit genbasierter Ernährungsempfehlungen

Das erste Paper zum Thema → “Genetics and Epigenetics in Personalized Nutrition: Evidence, Expectations, and Experiences“ ist im Sommer im Journal Molecular Nutrition & Food Research erschienen.

Das Autor*innenteam um Christina Holzapfel fasst den aktuellen Stand genetischer und epigenetischer Faktoren bezüglich der Entwicklung von Adipositas, des Metabolischen Syndroms und

damit einhergehenden Erkrankungen wie Typ-2-Diabetes oder koronare Herzerkrankungen zusammen. Außerdem beleuchtet das Manuskript sowohl die wissenschaftliche als auch die kommerzielle Entwicklung der PE aus Sicht der (Epi)genetik und ihre nachhaltigen Effekte auf die Ernährung, den Lebensstil und die Gesundheit.

Die Ergebnisse zeigen, dass 20 Jahre nach Beginn der PE die Evidenz für genbasierte Ernährungsempfehlungen noch aussteht. Zwar lassen sich aus wissenschaftlichen Studien moderate Effekte durch die verstärkte Motivation erkennen, Analysen zur Individualisierung der Ernährungsempfehlungen basierend auf Gen- und Blutanalysen oder Mikrobiom-Daten ergeben jedoch meist keine statistisch sicherbaren Verbesserungen des Ernährungsverhaltens oder des Lebensstils. Zukünftig sind aus Sicht der Autor*innen u. a. mehr phänotypische Messungen und verschiedene Messmethoden wie zum Beispiel Selbst- und

Biomonitoring-Tools notwendig, um das Feld der PE in die evidenzbasierte Anwendung bringen zu können.

Mikrobiomanalyse im Kontext der PE

Das zweite Paper → “Gut microbiome analysis for personalized nutrition: the state of science” bewertet umfassend die Rolle und den Wert der Mikrobiomanalyse im Kontext der PE.

Die Übersichtsarbeit fasst den Wissensstand über das menschliche Darmmikrobiom im Zusammenhang mit Ernährung und Krankheit, wichtigste Merkmale und Einflussfaktoren sowie die Eignung von auf dem Markt angebotenen Mikrobiomanalysen für die PE zusammen.

Das Papier ist in der Zeitschrift *Molecular Nutrition and Food Research* als Open-Access-Publikation erschienen.



Wissenschaftliche Veröffentlichungen: Ernährungsforschung und Planetary Health Diet

Stellungnahmen und Positionspapiere geben Hintergrundinformationen, Bewertungen und – wenn möglich – Handlungsempfehlungen auf Basis einer umfassenden Recherche und Analyse der wissenschaftlichen Literatur.

Positionspapier zu den Perspektiven für die Ernährungsforschung 2022

Die DGE fasst die in ihrem Positionspapier identifizierten drängenden Forschungsfragen und zukunftsrelevanten Themenfelder im Bereich Ernährung in sieben Gruppen zusammen. Einige der genannten Ziele lassen sich durch gesellschaftspolitische Maßnahmen anhand des aktuellen Wissensstands erreichen, für andere Ziele sind neue Lösungen erforderlich, die im Rahmen von Forschungsinitiativen entwickelt und validiert werden müssen. Das Positionspapier kann als Wegweiser und Orientierungshilfe für die Formulierung entsprechender Ausschreibungen von Förderprogrammen dienen.

Die DGE spricht sich dafür aus, dass Organisationen der Forschungsförderung die Förderung von Verbundforschung verstärkt ermöglichen. Die Fachgesellschaft befürwortet zudem zeitlich flexible und ausreichend lange Fördermöglichkeiten, damit längerfristige Beobachtungsstudien und multizentrische Interventionsstudien im Ernährungsbereich durchgeführt werden können.

Zukunftsrelevante Forschungsfelder im Bereich Ernährung

- a Weiterentwicklung von Ernährungsempfehlungen
- b Neue Technologien und Data Science in der Ernährungswissenschaft
- c Lebensmittelinhaltsstoffe und Lebensmittelverarbeitung
- d Neue Ansätze der Ernährungsverhaltensforschung
- e Gesundheitsfördernde und faire Ernährungsumgebungen
- f Monitoring und Surveillance im Ernährungsbereich
- g Physiologische Aspekte der Ernährung auf verschiedenen Ebenen

→ Das Positionspapier ist in der Ernährungs Umschau 12/2022 erschienen.

Linseisen J, Renner B, Buyken A, Watzl B, Ellrott T, Grune T, Hauner H, Hesecker H, Kulling SE, Nöthlings U, Stangl G, Conrad J, Tauer J, Virmani K for the German Nutrition Society: Perspectives for nutrition research 2022. Position of the German Nutrition Society (DGE). Ernährungs Umschau 2022; 69(12): 184–9

Das Positionspapier verdeutlicht, dass die großen Herausforderungen im Ernährungsbereich nur in interdisziplinären Teams optimal bearbeitet werden können.

DGE-Blog: 3 Fragen an Prof. Dr. Jakob Linseisen – Stichwort Ernährungsforschung

Im Interview fasst Prof. Dr. Jakob Linseisen, Vorsitzender der → DGE-Arbeitsgruppe Ernährungsforschung die zentralen Aspekte zu den Perspektiven für die Ernährungsforschung zusammen. Sein Fazit: Um optimale Ergebnisse zu erzielen und die Gesundheit und Nachhaltigkeit durch Ernährung zu verbessern, müssen wir mit angrenzenden Wissenschaftsbereichen wie den Agrar- und Umweltwissenschaften, der Lebensmitteltechnologie, Psychologie und Medizin eng zusammenarbeiten.





Stellungnahme zur Einordnung der Planetary Health Diet

Die DGE ordnet in einer Stellungnahme die Ernährungsempfehlungen der Planetary Health Diet ein. Ziel der Publikation ist es, die international von vielen Expert*innen als globale Referenzernährung für eine nachhaltige Ernährungsweise herangezogene Planetary Health Diet hinsichtlich ihrer Ableitung, ihrer Lebensmittelmengen sowie ihrer praktischen Umsetzung zu betrachten. Dazu wurden die vorgeschlagenen Lebensmittelmengen der Planetary Health Diet den Orientierungswerten der DGE gegenübergestellt sowie mit Verzehrdaten auf Basis der Daten der Nationalen Verzehrsstudie (NVS) II aus Deutschland verglichen.

Es zeigten sich trotz unterschiedlicher Zielsetzungen eine Vielzahl an Gemeinsamkeiten wie die Möglichkeit für individuelle, flexible Anpassungen und die Betonung pflanzlicher Lebensmittel. Beide Konzepte für Ernährungsempfehlungen bevorzugen Vollkornprodukte und Öle mit ungesättigten

Fettsäuren und empfehlen die Zufuhr an tierischen und hoch verarbeiteten Lebensmitteln, gesättigten Fettsäuren sowie Zucker einzuschränken. Auch wenn in die Erstellung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (food-based dietary guidelines, FBDG) der DGE zunächst in erster Linie gesundheitsrelevante Aspekte eingeflossen sind, erfüllen sie durch die zentrale Ausrichtung auf eine pflanzenbetonte Ernährung mit einem relativ geringen Anteil an Lebensmitteln tierischer Herkunft Anforderungen an die ökologische Nachhaltigkeit.

Die Ernährungswirklichkeit in Deutschland steht im deutlichen Kontrast zu beiden Empfehlungen. Abschließend gibt die Stellungnahme einen Ausblick auf die zukünftige Ableitung der FBDG der DGE, die Aspekte der Nachhaltigkeit in einem mathematischen Optimierungsmodell verstärkt berücksichtigt.

Die Stellungnahme ist in → Deutsch und in → Englisch in der Ernährungs Umschau erschienen.

Breidenassel C, Schäfer AC, Micka M, Richter M, Linseisen J, Watzl B for the German Nutrition Society (DGE): The Planetary Health Diet in contrast to the food-based dietary guidelines of the German Nutrition Society (DGE). A DGE statement. Ernährungs Umschau 2022; 69(5): 56–72.e1–3.

Ein Fazit der Stellungnahme lautet: „Die Herausforderung bleibt die praktische Umsetzung in der Bevölkerung.“

DGE-Blog: 5 Fragen an die Ernährungswissenschaften – Interview mit Prof. Dr. Bernhard Watzl und Anne Carolin Schäfer zur Planetary Health Diet

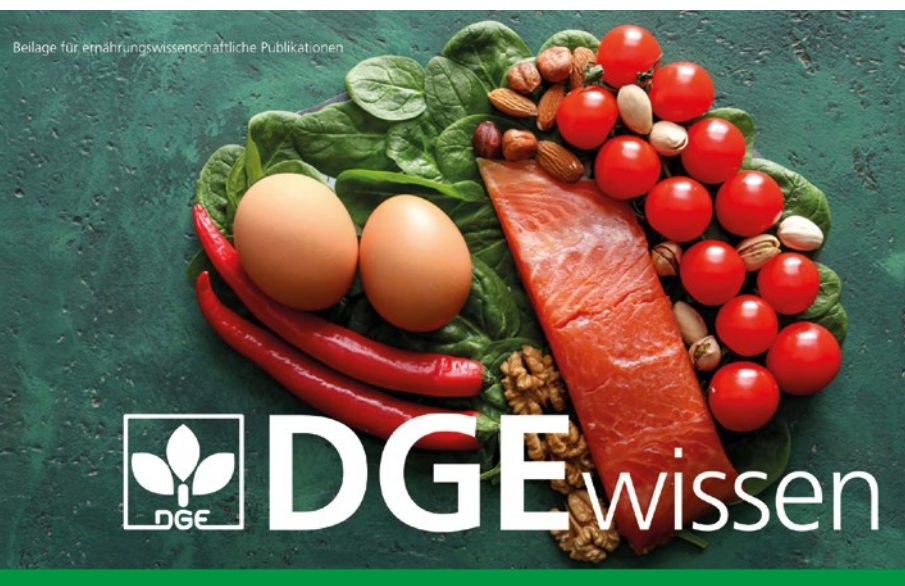
Prof. Dr. Bernhard Watzl erläutert in einer Gegenüberstellung von Planetary Health Diet und den DGE-Ernährungsempfehlungen die Herausforderungen. Anne Carolin Schäfer, DGE-Referat Wissenschaft, bietet einen Einblick in den aktuellen Stand zur Weiterentwicklung der Ernährungsempfehlungen der DGE.



3 Nachhaltigkeit

34

Aktivitäten der DGE im Bereich Nachhaltigkeit



DGEwissen – Jede Ausgabe mit einem Nachhaltigkeitsthema

Das Wissenschaftsmagazin DGEwissen beinhaltet in jeder Ausgabe des Jahres 2022 einen Beitrag zum Thema Nachhaltigkeit. In der März-Ausgabe erschien ein Interview mit DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani zum Positionspapier der Fachgesellschaft zur Nachhaltigkeit in der Ernährung. Für die Mai-Ausgabe wurde der damalige DGE-Vizepräsident Prof. Dr. Bernhard Watzl zur Stellungnahme der DGE zur Einordnung der Planetary Health Diet interviewt. Die Juli-Ausgabe befasste sich u. a. mit dem Thema Tierwohl als Teil einer nachhaltigeren Ernährung. In der Ausgabe vom September ging man der Frage nach: Wie können wir umweltverträglicher essen und trinken? Der Einfluss einer nachhaltigeren Ernährung auf die Gesundheit wurde in der letzten Ausgabe des Jahres, in dem Artikel „Gesundheit als Zieldimension nachhaltigerer Ernährung“ beleuchtet.

**Nachhaltigere Ernährung
und die Aktivitäten der
DGE → www.dge.de/gesunde-ernaehrung/nachhaltigkeit/**

Nachhaltige Verpflegungsangebote

Nachhaltigkeit in den DGE-Qualitätsstandards

Die DGE-Projekte „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ geben im Auftrag des BMEL die DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Betrieben und Kliniken sowie für die Verpflegung mit „Essen auf Rädern“ und in Senioreneinrichtungen heraus. Sie lassen sich nicht nur als bewährtes Instrument zur Entwicklung der Verpflegungsqualität einsetzen, sie liefern auch zahlreiche Anhaltspunkte, um eine klimagerechte Verpflegung zu gestalten.

DGE bietet Zusatzzertifizierung „Nachhaltige Verpflegung“ an

Zertifizierte DGE-Logopartner*innen können sich für eine nachhaltige Verpflegung auszeichnen lassen.

Die Zertifizierungskriterien gliedern sich in die Themenbereiche Qualitätsentwicklung, Planung, Einkauf, Zubereitung/Ausgabe, Reinigung/Entsorgung und „Blick über den Tellerrand“.



**NACHHALTIGE
VERPFLEGUNG**





Gegen Lebensmittelverschwendung:

DGE unterstützt die Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung

Eine Reduktion der Lebensmittelabfälle rückt mit steigenden Energie- und Lebensmittelkosten auch stärker in den Fokus gastronomischer Betriebe. Denn weniger Abfälle führen nicht nur zu geringeren Abfallkosten und einem besseren Wareneinsatz, sie führen auch zu einer besseren Klimabilanz. Die im April 2022 neu geschaffene und vom BMEL geförderte Kompetenzstelle Außer-Haus-Verpflegung (KAHV) möchte auf Grundlage der Nationalen Strategie zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung, die Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 % und bis 2030 um 50 % reduzieren. Dies will sie in Zusammenarbeit mit allen Bereichen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung erreichen. United Against Waste e. V. koordiniert die Kompetenzstelle mit der Unterstützung neun namhafter Verbände des Sektors, darunter die DGE.

→ kahv.de/

DGE beim Klimaforum des Projekts „Bonn4Future – Wir fürs Klima“

Ausgehend von dem 2019 im Rat der Stadt Bonn beschlossenen Ziel, Bonn bis 2035 klimaneutral zu gestalten, wurde 2020 das Mitwirkungsverfahren "Bonn4Future – Wir fürs Klima" ins Leben gerufen, ein Projekt des gemeinnützigen Vereins Bonn im Wandel e. V. Durch Beteiligung verschiedener Akteur*innen wie Bürger*innen, Politik und Stadtverwaltung soll eine gute Verständigung über die besten Ideen und Wege wie Bonn klimaneutral, lebenswert und fair werden kann, erreicht werden. Im Jahr 2022 wurden von den Organisator*innen von Bonn4Future vier Klimaforen veranstaltet. Bürger*innen und verschiedene Expert*innen, inklusive der DGE, wurden zu den Foren mit jeweils unterschiedlichen Themenschwerpunkten eingeladen. Die DGE war in dem Themenfeld Landwirtschaft und Ernährung mit dem Unterpunkt Außer-Haus-Verpflegung aktiv. Sie setzte sich für die verpflichtende Einführung der DGE-Qualitätsstandards in städtischen Einrichtungen mit einem Verpflegungsangebot als wichtigen Meilenstein ein. Diese Forderung ist im Klima-Aktionsplan aufgenommen und an die Stadt weitergeleitet worden.

→ beteiligung.bonn4future.de/de



Qualitätstestat LQW

DGE-Jahresbericht 2022 37

für die Fortbildungen der DGE mit Nachhaltigkeitsaspekten

Mit dem Testat „Lernerorientierte Qualitätstestierung in der Weiterbildung“ (LQW) verfügt die DGE seit 2013 über ein in der beruflichen Fort- und Weiterbildung anerkanntes Gütesiegel.

Das Gutachten testiert elf geprüfte Qualitätsbereiche und bescheinigt die hohe Qualität der DGE-Fortbildungen. Seit der 2. Retestierung in 2021 ist der optionale Bereich Nachhaltigkeit als zwölfter Qualitätsbereich dazu gekommen. Dieser betrifft vor allem das Handeln und das Selbstverständnis im Referat Fortbildung, aber auch die Inhalte der Veranstaltungen. Als Indikatoren werden beispielsweise Ideen für Nachhaltigkeitsaspekte für Unterrichtsinhalte gesammelt, beim Einkauf für die Pausenverpflegung noch stärker fair gehandelte und/oder Bioprodukte berücksichtigt oder auf ein energieeffizientes Datenmanagement geachtet. Auch die Weiterführung der seit der Corona-Pandemie etablierten Online-Seminare stellt einen wesentlichen Beitrag zur Klimafreundlichkeit im Fortbildungsbereich dar.



Kristin Hasebrink, Mitarbeiterin der Projekte „IN FORM in der GV“, beim 4. Bonn4Future Klimaforum



4

Wissenschaftliche Aktivitäten und Veröffentlichungen

38

Die Protein-Leitlinie der DGE behandelt die Frage, welche Beziehung zwischen der Quantität und der Qualität von Protein in der Ernährung und den Endpunkten Blutdruck, kardiovaskuläre Erkrankungen, Knochengesundheit, Körpergewichtsstabilität, Krebs, Muskelgesundheit, Nierengesundheit sowie Typ-2-Diabetes in der Allgemeinbevölkerung besteht.

Neues Vorgehen zur Methodik der Protein-Leitlinie

Die Methodik zur Erstellung der evidenzbasierten Protein-Leitlinie der DGE wurde im → European Journal of Nutrition veröffentlicht. Die Leitlinienkommission hat das aktuelle Vorgehen erarbeitet. Der Beitrag „Dietary protein intake and health-related outcomes: a methodological protocol of the evidence to decision framework underlying the evidence-based guideline of the German Nutrition Society“ beschreibt die grundsätzliche methodische Vorgehensweise zur Erstellung der evidenzbasierten Protein-Leitlinie.

Die Methodik entspricht dem aktuellen Standard des wissenschaftlichen Arbeitens und bildet die Basis für die Erstellung der evidenzbasierten Leitlinie „Proteinzufuhr und Prävention ausgewählter

ernährungsmitbedingter Krankheiten“. Sie berücksichtigt ein breiteres Spektrum von Gesundheits- und Nachhaltigkeitsaspekten.

Für die Erstellung der Protein-Leitlinie erfolgen systematische Literaturrecherchen nach systematischen Übersichtsarbeiten mit und ohne Metaanalysen von prospektiven Studien in verschiedenen Datenbanken. Die Bewertung der methodischen Qualität der Übersichtsarbeiten und der Evidenz erfolgt mittels wissenschaftlicher Tools. Zur Bewertung der Evidenz werden sogenannte Härtegrade vergeben, die verdeutlichen, wie gut und konsistent die zugrunde liegende Datenlage ist. Weitere Merkmale der Methodik sind Arbeitsprinzipien wie das Vier-Augen-Prinzip, das für alle Schritte angewendet wird.

Methodik der evidenzbasierten Protein-Leitlinie der DGE





Konsultationsprozess für die überarbeitete Methodik zur Ableitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG)

Zu den für Deutschland gültigen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (engl. food-based dietary guidelines, FBDG) der DGE für eine vollwertige Ernährung gehören der DGE-Ernährungskreis, die Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide und die 10 Regeln der DGE für eine vollwertige Ernährung. Aktuell wird die Methodik zur Ableitung der FBDG der DGE mithilfe eines mathematischen Optimierungsmodells unter gleichzeitiger Berücksichtigung von Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltaspekten überarbeitet. Die DGE stellt die überarbeitete Methodik, die Datengrundlage sowie vorläufige Ergebnisse der mathematischen Optimierung in einem breiten Beteiligungsprozess zur Diskussion. Den Startschuss für den Konsultationsprozess bildete ein Workshop am 15. Dezember 2022 mit nationalen Expert*innen verschiedener Institutionen.

→ www.dge.de/wissenschaft/fbdg/

Positionspapier zu den Perspektiven für die Ernährungsforschung 2022

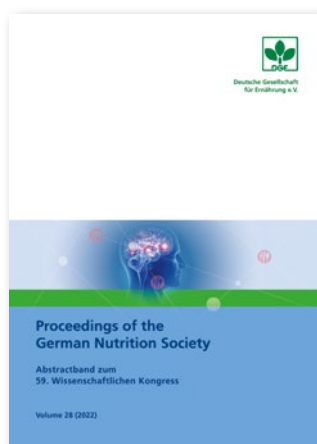
In dem Positionspapier zu den Perspektiven der Ernährungsforschung benennt die DGE die aus ihrer Sicht relevantesten Forschungsziele der kommenden Jahre. Es werden drängende Ernährungsforschungsfragen und sieben ausgewählte zukunftsrelevante Themenfelder im Bereich Ernährung aufgezeigt.

Stellungnahme zur Einordnung der Planetary Health Diet

Die DGE ordnet in einer Stellungnahme die Ernährungsempfehlungen der Planetary Health Diet ein. Ziel der Publikation ist es, die international von vielen Expert*innen als globale Referenzernährung für eine nachhaltige Ernährungsweise herangezogene Planetary Health Diet hinsichtlich ihrer Ableitung, ihrer Lebensmittelmengen sowie ihrer praktischen Umsetzung zu betrachten.

siehe auch Kapitel 2
Themenschwerpunkte





Abstracts zum 59. Wissenschaftlichen Kongress der DGE

Der DGE-Kongress vom 16. bis 18. März 2022 in Kooperation mit dem Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam fand zum Thema „Der Kopf isst mit – Zusammenspiel von Ernährung und Gehirn“ online statt. Der Abstractband umfasst die 166 Kurzfassungen der Vorträge und Poster.

Abstractband „Proceedings of the German Nutrition Society, Volume 28 (2022)“ im DGE-MedienService → www.dge-medien-service.de

Fachmedien

Broschüre „Vollwertig essen & trinken mit den Empfehlungen der DGE“

Die neue Broschüre fasst die Empfehlungen der 10 Regeln der DGE und des DGE-Ernährungskreises zusammen und ergänzt sie um weitere Informationen sowie Tipps und Ideen für die Umsetzung im Alltag.

Ergänzend finden sich Hintergrundinformationen wie „Geprüfte IN FORM-Rezepte“, „5 am Tag“ sowie Ideen für eine nachhaltigere Ernährung und Tipps für mehr Genuss beim Essen.

Die Broschüre unterstützt Ernährungsfachkräfte und andere Multiplikator*innen bei der Beratung von Verbraucher*innen in Kursen sowie im Unterricht.



DGE-Infothek „Essen und Trinken bei Bluthochdruck“

Jede Behandlung von Bluthochdruck sollte mit Lebensstiländerungen beginnen. Neben regelmäßiger Bewegung und Gewichtsreduktion trägt eine vollwertige Ernährung mit reichlichem Verzehr von Gemüse, Obst und Vollkornprodukten maßgeblich dazu bei, dass sich die Blutdruckwerte normalisieren. Die Broschüre zeigt, wie eine vollwertige Ernährung bei Bluthochdruck aussehen kann und liefert viele wertvolle Praxistipps.



Infothek „Essen und Trinken bei Osteoporose“ in leichter Sprache, Special Olympics Deutschland e. V.

Die Infothek „Essen und Trinken bei Osteoporose“ wurde in Zusammenarbeit mit Special Olympics Deutschland e. V. in leichte Sprache übersetzt.

→ www.gesundheit-leicht-verstehen.de/uebersicht-koerper/knochen-und-muskeln/

Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

2022 entstanden in den Projekten von „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ acht Filme, die Anfang 2023 veröffentlicht wurden.



Dabei handelt es sich um

- einen Kurzfilm, der Entscheider*innen in der Gemeinschaftsverpflegung über die DGE-Qualitätsstandards informiert und die Vorteile der Umsetzung aufzeigt,
- einen Erklärfilm für Nacht- und Schichtarbeitende mit Informationen zur gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung bei Nacht- und Schichtarbeit sowie
- sechs Filme mit themenbezogenen Tipps zur Verpflegung älterer Menschen. Sie richten sich an Verpflegungsverantwortliche in Einrichtungen sowie pflegende Angehörige.

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Das Projekt „Geprüfte IN FORM-Rezepte“ hat zwei Broschüren mit ausgewogenen Rezepten und hilfreichen Informationen vom Einkauf bis zum Esstisch für Familien und Senior*innen erarbeitet. Spezielle Tipps u. a. zur Gesundheit und Nachhaltigkeit sowie zum Geld oder Zeit sparen ergänzen die Hefte.

Die Broschüre „Günstig und lecker durch die Woche“ richtet sich vor allem an Familien und bietet alltagstaugliche Rezepte, bei denen einzelne Zutaten je nach Geschmack, Budget und Vorrat ausgetauscht werden können. Ergänzt werden die Informationen um Tipps zum Einkauf, zur Zubereitung und Lebensmittelverwertung. So findet sich für die Vorratskammer eine Liste von Lebensmitteln, die Zuhause gut bevorratet werden können sowie die Einkaufsliste zu den vorgestellten Rezepten.



In „Lieblingsgerichte optimieren“ hat das Projekt bekannte Rezepte wie Linsensuppe, Zwiebelkuchen oder Quarkmichel unter gesundheitsfördernden Aspekten angepasst. Konzipiert wurde die Broschüre hauptsächlich für Senior*innen. Sie bietet ebenfalls hilfreiche Informationen zur Vorbereitung und Lebensmittelverwertung. Die Rezepte lassen sich zu Hause einfach zubereiten.

Rezeptkarten für Multiplikator*innen und Familien

Drei Rezeptkarten richten sich an Multiplikator*innen. Sie können die wissenschaftlich geprüften Rezepte an Klient*innen weitergeben. Die Karten sind über den DGE-Medienshop erhältlich. Drei weitere Rezeptkarten sind für Familien bestimmt. Auf der Rückseite jeder Karte steht ein geprüftes Rezept, das durch die attraktive und humorvolle Gestaltung zum Nachkochen animiert.



DGEwissen – Das Wissenschaftsmagazin der DGE

Das alle zwei Monate erscheinende Magazin informiert über aktuelle Erkenntnisse aus der Ernährungswissenschaft und -praxis. Es richtet sich an Multiplikator*innen, Studierende, Diätschüler*innen und Verbraucher*innen, die sich für wissenschaftlich fundierte Neuigkeiten aus dem Ernährungsbereich interessieren. In DGEwissen werden Beratungsmaterial und Stellungnahmen der DGE publiziert, genauso wie Fragen aus Ernährungsmedizin und Diätetik beantwortet. Das Heft weist zudem auf ausgewählte neue Fachliteratur und Medien hin und ordnet sie ein. In jeder Ausgabe steht ein aktuelles Thema im Mittelpunkt

und wird aus fachlicher Perspektive beleuchtet. In 2022 waren dies hochverarbeitete Lebensmittel, das Kongressthema „Ernährung und Gehirn“, Krebs und Ernährung, die Leber, das Thema des Wissenschaftlichen Symposiums „Personalisierte Ernährung“ sowie Gastroenterologie.

→ www.dge.de/wissenschaft/wissenschaftsmagazin

Digitale Version zum Wissenschaftsmagazin

Seit März 2022 wird eine digitale Version von DGEwissen angeboten. Die Ausgaben enthalten Links zu Originalliteratur oder weiterführenden Internetseiten.

Ab Mai 2022 erhielten alle Bezieher*innen des Wissenschaftsmagazins DGEwissen einen kostenfreien Zugang zu allen veröffentlichten Ausgaben ab 2020. Dies gilt für den Bezug mit oder ohne Ernährungs Umschau. Alle Ausgaben des Magazins können im Web-Browser oder über die DGEwissen App kostenfrei gelesen werden. Die App mit zusätzlichen Funktionen bietet jederzeit einen einfachen Zugriff, auch von unterwegs. Die Kongressausgabe und die Ausgabe zum Wissenschaftlichen Symposium sind weiterhin für alle Besucher*innen der App und DGEwissen-Webseite frei einsehbar.



5

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

44

Internetauftritt

Die DGE kommuniziert ihre Stellungnahmen, Veröffentlichungen, Medien und Maßnahmen zielgruppenspezifisch über ihren Internetauftritt, Presseinformationen und Nachrichten, die Herausgabe eines Newsletters und des Blogs sowie über ihre Social-Media-Kanäle. Darüber hinaus beinhaltet die Öffentlichkeitsarbeit der DGE die Beantwortung von Anfragen der Journalist*innen, Interviews im Hörfunk, Fernsehen oder Podcasts zu ernährungsrelevanten Themen.

Auf der DGE-Internetseite finden Interessierte die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE wie die 10 Regeln – verfügbar in verschiedenen Sprachen – und den DGE-Ernährungskreis, Infos zur Ernährung unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen sowie die Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr mit Daten zu den einzelnen Makro- und Mikronährstoffen. Darüber hinaus werden Informationen zur Gemeinschaftsverpflegung, den DGE-Qualitätsstandards und zum Nährwertberechnungsprogramm DGExpert präsentiert. Interessierte können sich zum Veranstaltungsangebot mit Lehrgängen, Seminaren sowie Tagungen und Kongressen informieren. Auch die Sektionen und Vernetzungsstellen sowie Projekte präsentieren sich auf der DGE-Internetseite. Eine Übersicht qualifizierter Ernährungsberater*innen/DGE und Kursleiter*innen für „ICH nehme ab“ sowie Informationen zur Mitgliedschaft ergänzen die vielfältigen Informationen.

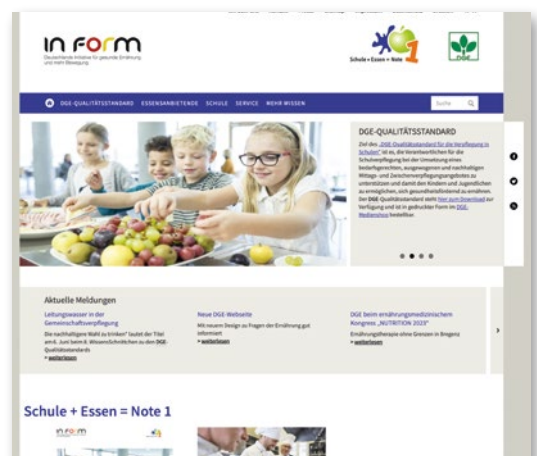
→ www.dge.de

Die Internetseite der DGE verzeichnete 2022 durchschnittlich knapp 215 600 Besuche (Visits) pro Monat und rund 2,6 Mio. Besuche im gesamten Jahr.

IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

Mit ihren verschiedenen Lebenswelten präsentieren die Projekte „IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ auf ihren Internetseiten Fachinformationen und Medien zur Optimierung der Verpflegungsqualität in unterschiedlichen Einrichtungen, von der Kita bis zu Senioreneinrichtungen. Verantwortliche, Praktiker*innen, Multiplikator*innen und Interessierte finden Informationen und Materialien zu den DGE-Qualitätsstandards und zur Gestaltung einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Verpflegung. Praktische Unterstützung bieten Rezeptdatenbanken, ein Speiseplancheck, Aktionswochen und Hinweise zu Fortbildungen in der GV.

- www.fitkid-aktion.de
- www.schuleplusessen.de
- www.jobundfit.de
- www.station-ernaehrung.de
- www.fitmalter-dge.de





Social-Media-Aktivitäten

Nachhaltiger Content, stetiger Zuwachs an Follower*innen

Die Zahl der Follower*innen lag Ende 2022 bei 3 950 (Vorjahr: 3 400).

Die DGE auf Twitter: interdisziplinär, verständlich, nahbar

Der Twitter-Kanal @dge_wissen informiert über die wissenschaftliche Arbeit der DGE, weist auf Fortbildungsangebote und Veranstaltungen hin und zeigt Menschen, die in den interdisziplinär aufgestellten Ernährungswissenschaften aktiv sind. Auf Twitter liefert die DGE Fakten zu ernährungswissenschaftlichen Themen aus der Ernährungspraxis und Gemeinschaftsverpflegung.



Zu den Zielgruppen zählen Vertreter*innen von Medien, Institutionen aus dem Bereich Wissenschaft, Universitäten, Verbände, Ministerien sowie politische Parteien, vorrangig aus dem Ernährungs- und Gesundheitsbereich, Ernährungsfachkräfte und Verbraucher*innen, außerdem Mitglieder und potenzielle Mitglieder.



LinkedIn – aktives Netzwerk

Die DGE ist auf dem weltweit größten Berufsnetzwerk LinkedIn mit mehreren wöchentlichen Beiträgen präsent. Ende 2022 hatte der Kanal 4 513 Follower*innen. Der inhaltliche Fokus liegt auf der Vernetzung mit Wissenschaftler*innen und Ernährungsfachkräften, Informationen zu Veranstaltungen und der Positionierung der DGE als potenzielle Arbeitgeberin.

Im August 2022 erweiterte die DGE ihre Aktivitäten auf LinkedIn und richtete für fünf DGE-Sektionen und Vernetzungsstellen (Niedersachsen,

Schleswig-Holstein, Thüringen, Hessen und Mecklenburg-Vorpommern) Fokussseiten ein.



YouTube

Auch auf YouTube ist die DGE präsent. Der Kanal wird derzeit noch nicht regelmäßig mit neuen Nachrichten bzw. Videos bespielt, ein Ausbau ist jedoch in Planung. Ende 2022 lag die Zahl der Abonnent*innen bei 850.



DGE-Blog: Aktuelle Themen aus den Ernährungswissenschaften

Erschienen sind auf dem DGE-Blog 2022 insgesamt vier Blogbeiträge. Zu Wort kommen sowohl Wissenschaftler*innen und Praktiker*innen als auch Menschen innerhalb der DGE mit aktuellen Themen:

- Hamburger "Elbkinder": 10 Jahre FIT KID-Zertifikat – Interview mit der Oecotrophologin Traute Wolf
- Gibt es eine gehirngesunde Ernährung? – Interview mit Prof. Dr. Tilman Grune

- Hochverarbeitete Lebensmittel: Ihre Rolle für die menschliche und planetare Gesundheit – ein ernährungswissenschaftlicher Fachbeitrag von Dr. Angela Bechthold
- Rapsöl in der Diskussion – Interview mit Prof. Dr. Jakob Linseisen

→ www.dge.de/blog

Geprüfte IN FORM-Rezepte

Das Projekt ist auf den Social-Media-Plattformen Facebook, Instagram und Pinterest vertreten. Der Facebook-Seite des Projekts folgten über 13 600, dem Instagram-Profil über 5 300 Abonnent*innen. Auf Pinterest hat das Projekt 172 Follower*innen und 260 000 Impressionen im gesamten Jahr.

Newsletter und Presseanfragen

Newsletter

Der Newsletter informiert über wissenschaftliche Themen und aktuelle Termine der DGE. Er bietet Interessent*innen die Möglichkeit, sich über neue Erkenntnisse aus dem Bereich der Ernährungswissenschaften sowie über Publikationen und Veranstaltungen der DGE auf dem Laufenden zu halten.

Insgesamt wurden 2022 7 Newsletter an die über 12 000 Abonnent*innen versendet.

Presseanfragen und -informationen

Die Themennachfrage der Medien unterliegt der Saison, den Jahreszeiten und Trends, die vielfach produktbezogen durch Influencer*innen, Hersteller*innen oder Handel gesetzt werden. Sie liefern Hinweise darauf, was in Redaktionen, damit auch bei Verbraucher*innen und somit bei Ernährungsfachkräften eine Rolle spielt. Diese decken sich zwar nicht immer mit den Kernthemen der DGE. Dennoch gibt es Schnittstellen und die DGE kann hier gezielt ihre Kompetenz als wissenschaftliche

Fachgesellschaft einsetzen. Die Redaktionen aller Sparten fragen gezielt nach der Einschätzung einer wissenschaftlichen Institution wie der DGE und deren Beurteilung auf Grundlage vorhandener Evidenz.

Die Sektionen und Vernetzungsstellen leisteten auch 2022 wieder erfolgreiche regionale Presse- und Öffentlichkeitsarbeit zu den von ihnen durchgeführten Maßnahmen. Sie veröffentlichten Pressemeldungen sowie Newsletter und gaben Interviews.

Presse-Hotline:

Beantwortung von Presseanfragen

2022 beantworteten die Mitarbeiter*innen

766 Presseanfragen, davon:

- 341 Anfragen der Fach- und Publikumspresse
- 54 Anfragen von TV-Redaktionen
- 63 Anfragen von Hörfunkredaktionen
- 101 Anfragen von Internetredaktionen und Gesundheitsportalen

Zu den meist gefragten Themen zählten:



Podcasts

Zunehmend kommen auch Anfragen zum Medienformat Podcast in der Pressestelle an. Dieses bietet die Möglichkeit, Expert*innen der Pressestelle und aus dem Haus ausführlicher zu Wort kommen zu lassen und die Positionen der DGE umfassender darzustellen. Beispiele aus dem Jahr 2022 sind:

- Interview zum Thema „Nachhaltigere Ernährung“, Hertz 87.9 – Kunst- & Kulturressort, Campus Radio Bielefeld
- Interview zur Versorgung mit Vitamin D, Bayerischer Rundfunk
- Interview zum Thema „Wie gut ist unsere Vitamin D-Versorgung?“, BR Schlager
- Interview „Gesund essen mit Matheformeln“ – Science Slam, Radio Bonn FM

Presseinformationen und Kurznachrichten

Zusätzlich zu den Presseinformationen der DGE, die regelmäßig über einen Presseverteiler versendet und über die entsprechenden Kanäle der DGE verbreitet werden, erstellt das Referat Öffentlichkeitsarbeit Kurznachrichten. Diese werden je nach Thema nur auf der DGE-Internetseite veröffentlicht oder zielgruppengerichtet zusätzlich an einen definierten Verteiler ausgesendet.

Eine Übersicht der Presseveröffentlichungen ist auf der DGE-Internetseite unter → www.dge.de/presse/meldungen/ abrufbar.

Medienberichterstattung

Insgesamt gab es 12 129 Berichte, in denen die DGE erwähnt wurde, 441 Berichte davon waren Hörfunk- und TV-Beiträge. Insgesamt wurden rund 1,9 Mrd. Seitenaufrufe (Visits) bei den Internetpublikationen, 177 Mio. Seitenaufrufe (Page-impressions) und eine Gesamtreichweite von 24,4 Mrd. erzielt.

Die Auswertung der Presse- und Medienarbeit für das Jahr 2022 nach Themen ergab folgende Abdruckhäufigkeiten und Druckauflagen:

Die Top Ten der häufigsten Abdrucke im Printbereich 2022:

- 1 Ernährungsempfehlungen allgemein und gesundheitsfördernde Ernährung
- 2 DGE-Presseinformationen, FAQ, Fachinformationen/Positionspapiere, Referenzwerte
- 3 Abnehmen, Diäten, Fasten
- 4 Trinken/Trinkempfehlungen
- 5 Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen (Säuglinge, Kinder inkl. Ernährung in Kita und Schule, Schwangere/Stillende, Senior*innen)
- 6 Ernährungsmedizinische Themen
- 7 Lebensmittel-/Warenkundethemen
- 8 Gemeinschaftsverpflegung/DGE-Qualitätsstandards, IN FORM
- 9 14. DGE-Ernährungsbericht
- 10 Nachhaltigere Ernährung/Ernährung und Klima

Redaktionskooperationen und Expert*inneninterviews

Mit verschiedenen Redaktionen wurden anlassbezogenen Kooperationen vereinbart, mit einigen Redaktionen gibt es eine kontinuierliche Zusammenarbeit. Das DGE-Presseteam steht für Expert*innenstatements bereit oder stellt ausführliche Informationen für Sonderberichte zu Ernährungs- und Warenkundethemen sowie zur Beantwortung von Leser*innenfragen zur Verfügung.

Redaktion Focus Gesundheit

Der Redaktion Focus Gesundheit, Burda Verlag, werden zu ausgewählten Lebensmitteln jeweils 6 Fakten von der DGE zur Verfügung gestellt. Die Redaktion setzte diese grafisch um und postete zu 8 Themen einen sogenannten „Food-Check“ auf ihrem Social-Media-Kanal Facebook inkl. einer Verlinkung zu Geprüfte IN FORM-Rezepte.



Redaktion t-online

Mit der Redaktion t-online pflegt die DGE eine kontinuierliche Zusammenarbeit. PR-Referentin Silke Restemeyer steht als Expertin zu verschiedenen Themen aus dem Ernährungsbereich zur Verfügung. 2022 wurden 10 Beiträge zu den Fragestellungen Wohltuende Suppen bei Erkältung, Gestresster Magen: Welche Ernährung/Hausmittel helfen können, Kalziumräuber, Reizmagen durch zu viel Weizenmehl, Heiße Zitrone gegen Erkältung, Völlegefühl, Hühnersuppe gegen Erkältung, Erkältungen abwehren: Stärken Vitamin C, Zink und Co. das Immunsystem?, Durchfall, Joghurt – gut für den Darm? erstellt.

Fachzeitschrift

„VerpflegungsManagement“ (VM)

Seit 2004 besteht eine etablierte Zusammenarbeit des Referats GV mit der Zeitschrift VM. In den insgesamt 10 Ausgaben pro Jahr veröffentlicht die Redaktion jeweils einen Fachbeitrag der DGE. Die Zeitschrift spricht schwerpunktmäßig die Zielgruppen stationäre Senioreneinrichtungen, Essen auf Rädern, Krankenhäuser, Rehabilitationskliniken sowie Betreutes Leben an. So können die Lebenswelten aus dem Care-Bereich besonders gut erreicht werden. Für diese Zielgruppen werden wichtige Ernährungsthemen adäquat aufbereitet. Im Jahr 2022 sind u. a. folgende Beiträge erschienen: Vorstellung der aktualisierten Referenzwerte für Ballaststoffe und Magnesium, ein Bericht über den 59. Wissenschaftlichen Kongress der DGE sowie ein Interview mit DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani zu den vier Nachhaltigkeitsdimensionen.

Aktivitäten der Projekte IN FORM in der Gemeinschaftsverpflegung

DGE-Jahresbericht 2022 51

„WissensSchnittchen“ – Fragen und Austausch rund um die DGE-Qualitätsstandards

Als gemeinsame Aktivität der drei IN FORM-Projekte (s. Seite 12) startete im September 2022 unter dem Titel „WissensSchnittchen“ ein neues digitales Format, das sich an die Zielgruppe der Küchenpraktiker*innen richtet. Jede Veranstaltung startet mit einem Impuls-Vortrag eines*r Expert*in aus der Praxis. Hier werden konkrete Ansatzpunkte für ein gesundheitsförderndes und nachhaltigeres Agieren im Verpflegungsalltag aufgezeigt. Ein Austausch zu konkreten Fragestellungen, Ideen, Umsetzungsbeispielen sowie Erfahrungen schließt sich an.

Themen im Jahr 2022 waren:

- Speisepläne nachhaltiger gestalten:
Vergleich CO₂-Ausstoß klimarelevanter Gase
beim Austausch von Lebensmitteln
- Hülsenfrüchte in der GV – günstige Helden
in Sachen Geschmack, Gesundheit und
Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeit konkret – Best Practice Beispiele
- Wintergemüse mal anders



DGE-Journalisten-Preis 2022

Dagmar von Cramm (rechts) mit den Preisträger*innen des DGE Journalisten-Preises 2022: Manuel Stark (1. v. l.), Doris Tromballa (2. v. l.), Markus Metz, Katrin Saft, Sonja Fröhlich und Lukas Hellbrügge (Monitor)



Mit dem Journalisten-Preis prämierte die DGE bereits zum 33. Mal die besten journalistischen Arbeiten zu aktuellen Ernährungsthemen. Ausgezeichnet wurden insbesondere wissenschaftlich fundierte, originelle und zielgruppengerechte Texte. Die Preisverleihung fand auf dem Wissenschaftlichen Symposium der DGE am 31. August 2022 statt. DGE-Präsidiumsmitglied Dagmar von Cramm überreichte die Auszeichnung in fünf Medienkategorien.

Tages- und Wochenzeitungen

Artikel „Schmeckt’s noch?“ bzw. „Es schmeckt nicht mehr!“ von Katrin Saft in der Sächsischen Zeitung und Freien Presse vom 9. Oktober 2021.

In ihrem Beitrag nimmt die Journalistin die Qualität der Gemeinschaftsverpflegung in Sachsens Kantinen unter die Lupe, in denen der Trend zu gesunden, regionalen und Bioprodukten nicht ankommt und zeigt Hürden und Problemstellungen auf. Der Beitrag verdeutlicht das große Potenzial und notwendige Umdenken in der Gemeinschaftsverpflegung – auch im Hinblick auf den Klimawandel.

Publikumszeitschriften

Titelstory „Besser essen – Die Ernährungswende“ von Sonja Fröhlich im FOCUS Magazin 41/2021. Der Beitrag befasst sich mit der Frage, wie wir mit besserer Ernährung uns und der Umwelt Gutes tun

können. Dazu thematisiert er diverse Aspekte wie Nahrung der Zukunft, Lebensmittel aus „Biofabriken“, die Massentierhaltung, die Ökolandwirtschaft, das Problem Adipositas und Lebensmittelverschwendung einerseits und andererseits den Hunger in der Welt sowie die Agrarpolitik oder das Engagement von Ernährungsräten.

Hörfunk/Podcast

Feature „Steak und Kartoffeln aus dem Biotank? Was wir in Zukunft essen“ von Markus Metz gesendet im Zündfunk Bayern 2 am 2. Mai 2021. Es geht der Frage nach, ob mehr Bio, weniger Fleisch, weniger Pestizide und regionale Kreisläufe ausreichen, um Klimaerhitzung und Artensterben entgegenzuwirken und widmet sich damit einem aktuellen sowie zugleich ernststen und zukunftsrelevanten Thema, das durch den originell gewählten Utopie-Ansatz einen hohen Unterhaltungswert bekommt.

Fernsehen

Reportage „arte 42: Warum essen wir, was wir essen?“ von Doris Tromballa in arte.tv vom 9. Dezember 2021. Der Beitrag handelt von Ernährungsentscheidungen und wie Menschen sie treffen. Schon beim Frühstück fängt es mit bis zu 200 Ess-Entscheidungen täglich an: Müsli oder Spiegelei? Kaffee oder Tee? Die anschauliche Reportage begibt sich auf die Spuren der evolutionären, physiologischen und psychologisch-emotionalen Hintergründe zur Lebensmittelwahl.

Internet/Social Media

„Viruserkrankungen in Getreide – Wie grüne Gentechnik dem Getreideanbau helfen könnte“ von Manuel Stark für seinen Beitrag in ZEIT

ONLINE am 8. Oktober 2021. In der Reportage geht es um den Einsatz von Gentechnik im Anbau von Pflanzen als einen möglichen Weg zur Lebensmittelsicherheit. Allerdings hat diese Lösung einen Haken: sie gilt nicht als natürlich genug. Natürlichkeit wird oft gleichgesetzt mit gut oder ungefährlich. Ein großes Missverständnis – sagen die Genforscher. Der Autor wagt mit seinem Beitrag einen provokanten Blick auf ein in Deutschland sensibles Thema – denn vier von fünf Deutschen wollen eine Landwirtschaft frei von Gentechnik.

Film „Carnivore Ernährung – Was macht so viel Fleisch mit mir?“ von Lukas Hellbrügge, Matthias Dachtler, Kevin Ebert, Robin Köhler und Sebastian Meinberg vom Redaktionsteam PULS Reportage auf YouTube vom 31. März 2021. Die Reportage über einen Selbstversuch betrachtet einen unsinnigen und gefährlichen Trend eines auf Fleisch fokussierten Konsums. Begleitet durch eine Ernährungsberaterin/DGE des Klinikums Rechts der Isar der TU München und mit Bezug auf die DGE-Empfehlungen zu einer vollwertigen Ernährung, nimmt das Team die Thesen der „Carnivoren-Bewegung“ kritisch unter die Lupe und klärt über die gesundheitlichen und ökologischen Gefahren einer solch einseitigen Ernährungsform auf.

Mehr Informationen zu den Preisträger*innen und den ausgezeichneten Arbeiten:

→ www.dge.de/presse/journalisten-preis

6 Veranstaltungen und Fortbildungen

54

Wissenschaftlicher Kongress



Vom 16. bis zum 18. März 2022 veranstaltete die DGE ihren Kongress gemeinsam mit dem Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam und dem Deutschen Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE). Knapp 860 Teilnehmer*innen besuchten die Online-Tagung mit dem Titel „Der Kopf isst mit – Zusammenspiel von Ernährung und Gehirn“. In diversen Formaten diskutierten sie den aktuellen wissenschaftlichen Kenntnisstand zum Leitthema aus der Perspektive unterschiedlicher Forschungsdisziplinen.

Wie sich Ernährung und Gehirn gegenseitig beeinflussen, wurde u. a. in den Plenarvorträgen thematisiert:

- Prof. Dr. Jens Brüning, Max-Planck-Gesellschaft zur Förderung der Wissenschaften e. V., Köln, zum Thema „Zentralnervöse Kontrolle des Stoffwechsels“
- Prof. Dr. Soyoung Q Park, DIfE, zum Thema „Neuronale Mechanismen der Nahrungsauswahl“

- Prof. Dr. Kristina Norman, Charité, Universitätsmedizin Berlin / DIfE, zum Thema „Bedeutung der Anorexie im Alter“

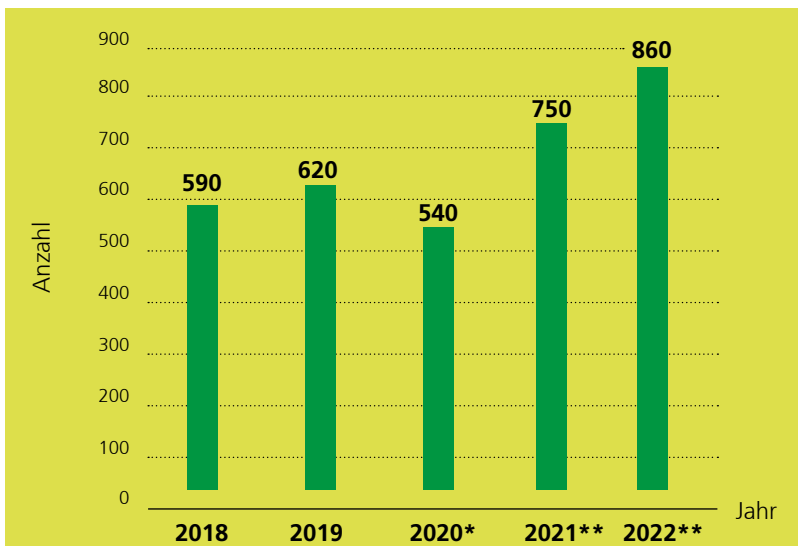
Unter der Leitung von Prof. Dr. André Kleinridders, Universität Potsdam, und Prof. Dr. Tilman Grune vom DIfE bot das Kongressprogramm eine Plattform zum wissenschaftlichen Austausch und Netzwerken. 167 Wissenschaftler*innen gaben in Vorträgen und Postern einen Überblick zum derzeitigen Stand der Forschung der Ernährungswissenschaften und angrenzender Disziplinen. Zudem wurden verschiedene Symposien, darunter Minisymposien der DGE-Fachgruppen, je ein Symposium der AG Personalisierte Ernährung, zur KiESEL-Studie und zum Thema frühkindliche Ernährung sowie ein Workshop zur Bündelung und Stärkung der Ernährungsforschung gemeinsam vom BMEL, der DGE und dem Max Rubner-Institut (MRI) angeboten.



Prof. Dr. André Kleinridders (l.) und Prof. Dr. Tilman Grune (r.) während der Eröffnung zum 59. Wissenschaftlichen DGE-Kongress aus dem Studio in Potsdam.



DGE-Kongresse von 2018 bis 2022



Entwicklung der Anzahl der Teilnehmenden an DGE-Kongressen von 2018 bis 2022

* Stand der Anmeldungen am 05.03.2020, Kongress aufgrund Corona-Pandemie abgesagt

** Online-Kongress

Die Fachgruppensprecher*innen engagierten sich wieder im Kongresskomitee, gestalteten das wissenschaftliche Programm mit und begutachteten die eingereichten Abstracts. Zum Kongress organisierten sie folgende Minisymposien bzw. Programmpunkte:

FG Early Career Scientists: Science Slam – in 7 Minuten Forschung verständlich und unterhaltsam präsentiert

FG Epidemiologie/Lebensmittelwissenschaft/Public Health Nutrition: Hat Fleisch Zukunft?

FG Ernährungsberatung und Ernährungs-bildung: Culinary Practices – Herausforderung für Beratung und Bildung

FG Ernährungsverhaltensforschung:

Nachhaltiger essen: Warum eigentlich nicht?
Perspektiven aus der Ernährungsforschung

FG Ernährungsmedizin: Update Adipositas
– Neues aus der Forschung für die Praxis

FG Gemeinschaftsverpflegung: GV to go –
von unverpackt bis Mehrweg

FG Physiologie und Biochemie der Ernährung: Wie wirken Nahrungsinhaltsstoffe auf das Gehirn?

Posterpreise der DGE und der Ernährungs Umschau

Die Wissenschaftlichen Leiter des Kongresses Prof. Dr. André Kleinriders und Prof. Dr. Tilman Grune zeichneten gemeinsam mit Dr. Udo Maid-Kohnert, Redaktion Ernährungs Umschau, unter allen angenommenen Abstracts insgesamt 12 Posterpreise aus. Erstmals vergab die DGE für die Themen jeder der neun Fachgruppen einen Preis und zusätzlich für einen Beitrag zum Leitthema der Veranstaltung „Interaktion von Ernährung und Gehirn“. Die prämierten Arbeiten überzeugten sowohl im experimentellen Ansatz der Studie und der Relevanz der Ergebnisse als auch in der Gestaltung.



Personalisierte Ernährung neu gedacht

Das Wissenschaftliche Symposium zum Thema „Personalisierte Ernährung neu gedacht“ fand am 31. August 2022 im Rahmen der 6. Bonner Ernährungstage, die die DGE gemeinsam mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) veranstaltet, statt. Im hybriden Format stellten nationale und internationale Expert*innen den Stand der Forschung zu Personalisierter Ernährung (PE) sowie mögliche Zukunftsperspektiven dar. Die DGE-Arbeitsgruppe Personalisierte Ernährung präsentierte zudem ein neues PE-Modell (s. auch Themenschwerpunkt S. 26 ff.).

Nach der Begrüßung der über 300 Teilnehmenden durch Prof. Dr. Jakob Linseisen, damaliger DGE-Präsident, und Dr. Hanns-Christoph Eiden, Präsident der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE), führte Prof. Dr. Hannelore Daniel in das Tagungsthema ein. Bisher sei die PE eine Elite-Ernährung, die eindimensional auf die Gesundheit abziele, so Daniel. Für die Zukunft sei es aber wichtig, auch andere Wertorientierungen wie z. B. Umwelt oder Fairness zu berücksichtigen. Diese Aspekte wurden von der DGE-Arbeitsgruppe in ihren Überlegungen für ein neues PE-Modell mitgedacht und auf der Tagung von Wissenschaftler*innen unterschiedlicher Fachrichtungen aus verschiedenen Perspektiven beleuchtet.

Personalisierte Ernährung – Quo vadis?

Die DGE-Arbeitsgruppe unter der Leitung von Prof. Dr. Hannelore Daniel und Prof. Dr. Jakob Linseisen stellte ihr neues PE-Modell vor. Bei der Vision der Zukunft, dem Adaptive Personalized Nutrition Advice System (APNAS) steht der Mensch mit seinen individuellen Bedürfnissen, Zielen und Möglichkeiten im Mittelpunkt und weniger seine

biomedizinische Charakterisierung. Dabei wird auch die Ernährungsumgebung verstärkt berücksichtigt. So kann der*die Einzelne – beispielsweise durch Livedatenerfassung von Zeit und Ort via mobilem Gerät – auch zu Entscheidungen zum Einkauf oder Verzehr gezielt und unmittelbar beeinflusst werden. Für den Erfolg können verschiedene Arten der Personalisierung über Apps kombiniert werden, wie etwa individuelle Beratung beim Einkauf oder persönliche Hilfe bei der Rezeptsuche. Diese neue PE könnte wesentlich zu einer nachhaltigeren und gesundheitsfördernden Ernährungsweise beitragen. Zudem kann die PE einen positiven Beitrag zu Public Health Nutrition leisten und damit zur Verbesserung des individuellen Verhaltens – insbesondere bei vulnerablen Gruppen – sowie zu neuen Möglichkeiten des Monitorings beitragen.



Abschlussdiskussion der Expert*innen (v.l.n.r.): Torsten Schröder (Perfood GmbH), Christina Holzapfel und Hannelore Daniel (beide TU München), Simone Frey (NutritionHub), Katharina Riehn (DLG), Andrea Lambeck (VDOE) und Jan Wirsam (Hochschule für Technik und Wirtschaft Berlin)

Fortbildungen

Die DGE, ihre Sektionen und Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung sowie Seniorenernährung bieten deutschlandweit berufliche Fort- und Weiterbildungen für Ernährungsfachkräfte an.

Veranstaltungen des DGE-Referats Fortbildung

Das Referat Fortbildung führte 2022 insgesamt 52 Veranstaltungen durch:

- 8 Zertifikatslehrgänge zum* zur Ernährungsberater*in/DGE (davon einer anteilig) sowie 2 Prüfungstermine
- 31 Seminare zur Erweiterung des Fachwissens, davon 21 zu ernährungstherapeutischen Themen
- 8 Seminare zur Steigerung der Beratungskompetenz
- 3 Selbstlernaufgaben

Insgesamt 1 123 Teilnehmer*innen besuchten die Veranstaltungen bzw. absolvierten die Selbstlernaufgaben. Die Lehrgänge und 35 der 39 Seminare fanden aufgrund der Corona-Pandemie online statt. Die Seminare zum Fachwissen behandelten Themen wie beispielsweise Ernährungssoziologie, Ernährungserhebung, Kinderernährung oder Ernährung bei Schichtarbeit. Die Mehrzahl der Fachseminare (67,7 %) hatte ernährungstherapeutische Themen wie Lebensmittelunverträglichkeiten, gastrointestinale Erkrankungen, Diabetes mellitus, Krebs oder die Betreuung der Patient*innen vor und nach bariatrischer Operation.



weiterbilden
mit der DGE

Neue Seminarthemen 2022:

- Kinderernährung: mit Mischkost, vegetarisch oder vegan die Nährstoffversorgung sichern und das Essverhalten fördern
- Die Frau im Fokus! Wie die ernährungstherapeutische Begleitung bei Endometriose unterstützen kann
- Ernährungsberatung 2.0 – Gruppen flexibel und sicher online beraten

Das Seminar zu Endometriose wurde von einer Gynäkologin und einer auf Frauengesundheit und Endometriose spezialisierten Ernährungsfachkraft geleitet. Zusätzlich zur fachlichen Weiterbildung bot es Möglichkeiten zum Austausch und zur Netzwerkbildung. Im Rahmen des Seminars wurden Interviews mit Teilnehmer*innen geführt und ein Artikel dazu in der Ernährungs Umschau veröffentlicht.

Endometriose erfordert eine individuelle symptomorientierte Ernährungsberatung. Erstes DGE-Online-Seminar zum Thema erfolgreich durchgeführt. Ernährungs Umschau 2022; 69: M630.

Die Seminare wurden bundesweit gebucht, Teilnehmer*innen aus allen 16 Bundesländern waren vertreten. Auf die drei bevölkerungsreichsten Bundesländer NRW, BY und BW – in NRW und BW befinden sich mit Bonn bzw. Esslingen zudem die Standorte für Präsenzveranstaltungen – entfielen 50,1 % der Teilnehmer*innen.



Präsenz:

- 10 Präsenz-Module
- 30 Lehrgangstage



Kombi:

- 3 Präsenz-Module • 3 Online-Module
- Selbstlernaufgaben
- 24 Lehrgangstage



Digital:

- 9 Online-Module • Selbstlernaufgaben
- 27 Lehrgangstage



Intensiv:

- Selbstlernphase • 1 Präsenz-Modul
- 1 Online-Modul
- 10 Lehrgangstage

Für die Lehrgänge zum*zur Ernährungsberater*in/ DGE (EB/DGE) entwickelte die DGE speziell für die Online-Durchführung den Lehrgang EB/DGE – Digital. Zusammen mit den Formen „Präsenz“,

„Kombi“ und „Intensiv“ gibt es vier verschiedene Lehrgangsformen, die zu unterschiedlichen Anteilen aus Präsenz- und Online-Modulen sowie Selbstlernaufgaben bestehen.

Sektionen und Vernetzungsstellen

Die Sektionen und Vernetzungsstellen der DGE führten verschiedene Veranstaltungen wie Ernährungsfachtagungen, Seminare und Workshops zu unterschiedlichen Themen durch. Diese fanden sowohl online als auch wieder in Präsenz statt. Nachfolgend eine Auswahl an Aktivitäten:

Sektionen

Sektion Baden-Württemberg

Beim Thema „Protein“ waren bislang vor allem Aspekte wie Muskelerhalt und -aufbau relevant. Das 21. DGE-BW-Forum am 17. März 2022 ging der Frage nach, wie der wachsende Proteinbedarf der Menschen durch pflanzliche Produkte gedeckt werden könnte. Die rund 1 000 Anmeldungen zur Online-Tagung zeigten, dass das Thema im Kontext einer nachhaltigen Lebensweise die Fachwelt beschäftigt.

Die 29. Ernährungsfachtagung der Sektion am 15. September 2022 hatte das Thema „Ernährung und Immunsystem“. 250 Teilnehmende folgten den Vorträgen und beteiligten sich an den Diskussionen rund um die Bedeutung einzelner Nährstoffe im Immungeschehen. Die Veranstaltung fand an der Universität Hohenheim erstmals wieder in Präsenz statt.

Sektion Hessen

Der Schwerpunkt der fachlichen Arbeit der Sektion Hessen lag wie in den Vorjahren auf der Schulung von Multiplikator*innen für verschiedene Settings. Als Formate für die vielfältigen Maßnahmen wurden zielgruppengerechte Seminare, Vorträge und Workshops zu Theorie und Praxis angeboten, um den verschiedenen Multiplikator*innengruppen

aktuelles, ernährungswissenschaftlich fundiertes Wissen zu vermitteln und Ernährungskompetenzen durch den hohen Praxisbezug der Veranstaltungen zu verbessern.

Da die Ernährung ein zentrales Kernelement in der Pflege ist, und im Alter auftretende Ernährungsprobleme und -risiken ein gut funktionierendes Ernährungsmanagement erfordern, legen die in der Sektion entwickelten Workshops für Ernährung und Versorgung in Senioreneinrichtungen den Fokus auf das gemeinsame Handeln von Pflege, Betreuung, Küche und Hauswirtschaft und verknüpfen dabei Theorie und Praxis. In 2022 wurden sieben themenbezogene und ein strukturgebendes Modul angeboten. Betreut wurden in 2022 – trotz Corona-Pandemie und Pflegenotstand – elf Senioreneinrichtungen mit zwölf Qualifizierungsmaßnahmen, an denen 100 Mitarbeitende teilnahmen. Online-Seminare – als alternative Formate – werden von der Zielgruppe mittlerweile gut angenommen: an 16 Online-Workshops haben 180 Teilnehmende aus 78 Einrichtungen teilgenommen.

Um die Schulverpflegung an hessischen Schulen zu optimieren, konnte die Qualifizierungsmaßnahme für Schulverpflegungsbeauftragte in 2022 erstmalig pilotiert werden. An der achteiligen Qualifizierungsmaßnahme nahmen in zwei Durchläufen 70 Lehr- und Küchenfachkräfte sowie pädagogisches Betreuungspersonal und zahlreiche andere Berufsgruppen aus allen Schulformen teil. Themen waren u. a. Basiswissen zu einer alters- und bedarfsgerechten nachhaltigeren Ernährung für Schüler*innen, der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und die Speiseplangestaltung und -optimierung. Der erste Durchgang wurde evaluiert und weiterentwickelt.

Sektion Mecklenburg-Vorpommern

„Vielen Dank für die Veranstaltung – das probiere ich gleich morgen aus!“ – So oder ähnlich lautete das Feedback zu den meisten Fortbildungsveranstaltungen 2022. „Ein besseres Feedback gibt es für uns nicht“, sagt Gesine Roß, Leiterin der Geschäftsstelle der DGE-Sektion MV, „denn uns ist es wichtig, dass die Teilnehmenden das neu erworbene Fachwissen gleich mit in den Berufsalltag nehmen können“. 2022 reichte die Bandbreite der Seminarthemen von Ernährung und Krebs, Ernährungstherapie bei bariatrischen Behandlungen, über Unverträglichkeiten, Zahngesundheit bis zu Ernährung und Gehirn. Die Sektion bot die Online-Fortbildungen als Kurz-Seminare, Seminare oder Fachtagungen an. Die 3. Digitale Ernährungsfachtagung „Ernährung und Gehirn – Möglichkeiten und Grenzen der Verbesserung des Ernährungszustandes“ war mit 157 Teilnehmenden aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sehr gut besucht.

Sektion Niedersachsen DGE-Sektion: Seit 40 Jahren aktiv in Niedersachsen

„Nur gemeinsam erreichen wir unsere Ziele“, das war und ist der Weg der Sektion, damit eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung auf den niedersächsischen Tellern landet.

Die DGE-Sektion Niedersachsen wird vom Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gefördert und war 2022 am „Gesellschaftsvertrag Landwirtschaft. Ernährung. Zukunft – Was kommt morgen auf den Tisch?“ ebenso beteiligt wie an der Ernährungsstrategie „Unser Rezept für die Zukunft“.

Das 40-jährige Jubiläum feierte die Sektion u. a. mit der „Rezeptkarte des Monats“ – damit Stichworte wie Saisonalität, Regionalität und gesundheitsfördernde Ernährung nicht theoretisch bleiben, sondern auf dem Teller landen, wie z. B. die Gemüse-Muffins im September anlässlich des Weltkindertages.

Der Podcast „Zu Tisch, bitte!“ erreichte eine breite Bevölkerungsgruppe von Student*innen (u. a. „Mensa und Betriebsgastronomie: Gemeinsam statt einsam!“) bis Senior*innen („Essen vergessen?! Blickwinkel Demenz.“). Seit August wurde er mehr als 2 000 Mal angeklickt.



Auf der Jubiläumsfeier im Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz begrüßte die neue Ministerin Miriam Staudte das neu gewählte wissenschaftliche Sektionsleiterteam PD Dr. med. Thomas Ellrott und Prof. Dr. Dorothee Straka. Themen wie faire, gesundheitsfördernde sowie nachhaltigere Ernährungsumgebungen stehen in der aktuellen Legislaturperiode im Fokus.





Sektion Schleswig-Holstein

Das Projekt „Cool Kochen“ schulte pädagogische Fachkräfte aus Jugendtreffs hinsichtlich einer gesundheitsfördernden und nachhaltigeren Ernährung. Für relevante Themen wie Fast Food galt es, beliebte Gerichte wie Burger in gesündere Varianten umzuwandeln, diese gemeinsam zuzubereiten und kritisch zu verkosten.

„Nudging – oder die Kunst, kluge Essentscheidungen zu forcieren“ war das Thema, das die Ernährungsfachkräfte auf der Fachtagung 2022 aus den Blickwinkeln der Außer-Haus-Verpflegung sowie der Ernährungsberatung inkl. Erfahrungsberichten aus Senioreneinrichtungen diskutierten.

Bei den Ernährungsfachkräften besonders stark nachgefragt war die dreiteilige Online-Fortbildung zur Physiologie des Gastrointestinaltrakts. Angefangen mit „Mund & Magen – Tor zur optimalen Verdauung“, gefolgt von „Der dünne Darm – Zentrum der Verdauung“ endete die Reihe mit dem „Colon – der Rahmen ist gesetzt“. Sie bietet den Teilnehmenden intensive Einblicke in die Physiologie des menschlichen Körpers.

Sektion Thüringen

Nach zweijähriger Pause wurden im Mai 2022 die Projektveranstaltungen in Kitas und Schulen fortgesetzt. Bis Ende November veranstaltete die Sektion 95 Projekttage. Sie orientieren sich an der Thematik der kinder- und jugendgerechten vollwertigen Ernährung nach den Empfehlungen der DGE. Je nach Einrichtung und Zielgruppe variieren die theoretischen und praktischen Inhalte. Die seit 30 Jahren stattfindenden Veranstaltungen

sind jährlich ausgebucht. Mitarbeitende der Sektion unterstützen die Projektstage vor Ort, stellen sich auf individuelle Bedürfnisse und Bedarfe der jeweiligen Einrichtung ein, bieten finanzielle Förderung an, leisten Betreuung im Vorfeld der Veranstaltung und stellen kostenlose Unterrichtsbegleit- und Bildungsmaterialien zur Verfügung.

Vom 23. bis zum 25. September 2022 fand auf dem Erfurter Messegelände zum elften Mal die Landwirtschaftsmesse „Grüne Tage Thüringen“ statt. Neben ihren Vernetzungspartner*innen war die Thüringer Sektion eine der von Kindern, Jugendlichen, Eltern und Erwachsenen am häufigsten besuchten Einrichtungen. Vielfältige Unterrichts-, Lehr- und Bastelmaterialien für Kitas und Schulen, begleitet durch professionelle Beratung am Stand, fanden reißenden Absatz. Es gab auch genügend Zeit, um in Gesprächen mit interessierten Kita- und Schuleinrichtungen die Thematik der Gesundheitsförderung gemeinsam zu analysieren, Lösungsansätze zu finden und Kooperationen zu knüpfen.

Die 29. Ernährungsfachtagung befasste sich mit dem Thema „Ernährung und Krankheit – Was kann die Ernährung leisten?“. Sie fand am 10. November 2022 online statt. Die sieben Vorträge beleuchteten das ernährungstherapeutische Potenzial bei der Behandlung von wichtigen Krankheitsbildern. Dabei ging es um die systematische und evidenzbasierte praktische Ernährungstherapie von Erkrankungen auf der Basis von medizinischen Leitlinien. Ein weiteres Ziel der Veranstaltung war es, herauszuarbeiten, welche ernährungsbezogenen Maßnahmen zur Wiederherstellung der Gesundheit besonders relevant sind. Über 300 Personen aus dem gesamten Bundesgebiet nahmen teil.

Vernetzungstellen

Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Für die Kitas und Kindertagespflegepersonen in Mecklenburg-Vorpommern wurde eine große Online-Fachtagung zum Tag der Kitaverpflegung organisiert. Er stand unter dem Motto „Ernährungsbildung und Verpflegung“. Es beteiligten sich zahlreiche pädagogische Fachkräfte, Leitungen, Hauswirtschaftskräfte, Träger und Kindertagespflegepersonen. Zusätzlich zum Vortragsprogramm gab es einige praktische Beispiele, was von den Teilnehmenden sehr gut angenommen wurde. Als zusätzliches Angebot wurde ein kostenfreier Speiseplancheck beworben. Hier meldeten sich ca. 40 Kitas und Speisenanbieter*innen – eine außerordentlich gute Resonanz.

→ www.dgevesch-mv.de/aktuelles/newsansicht/tag-der-kitaverpflegung-in-mv


Das Highlight des Jahres war der 13. Aktionstag Kita- und Schulverpflegung am 8. November 2022. Er konnte wieder in Präsenz im Rahmen der Messe für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung in Rostock stattfinden. Eine Online-Umfrage ermittelte vorab das Stimmungsbild bei den Akteur*innen der Kita- und Schulverpflegung, das anschließend in einer Podiumsdiskussion beleuchtet wurde. Als Quintessenz konnte festgehalten werden, dass es nur gemeinsam geht und ein regelmäßiger Austausch über das Wer? Was? Wann? Wie? zu einer gelingenden Kita- und Schulverpflegung beitragen kann, insbesondere in schwierigen Zeiten.

→ www.dgevesch-mv.de/aktuelles/newsansicht/rueckblick-2

Kochevent der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung in Mecklenburg-Vorpommern zum Thema „Gesundheitsförderliche Strukturen“



Aktionstag zur Kita- und Schulverpflegung im November 2022: Grußwort der Ministerin für Justiz, Gleichstellung und Verbraucherschutz per Videoeinspielung.



Seien Sie dabei!

Werden auch Sie Teil des Netzwerkes und melden sich bei uns!

[Kontakt >](#)

„Voneinander lernen – gemeinsam stark werden“

Unter diesem Motto haben Schulträger in Niedersachsen die Möglichkeit sich rund um das Thema Schulverpflegung auszutauschen. Dafür bieten wir Ihnen einmal im Quartal ein Online-Netzwerktreffen an, bei denen Sie die Experten sind. Im Rahmen eines Schulträger-Talks stellen sich immer ein oder zwei Schulträger vor, die berichten was für aktuelle Herausforderungen es gibt und welche Lösungen in unterschiedlichen Bereichen schon gefunden wurden. Anschließend haben Sie die Möglichkeit sich in kleinen Gruppen auszutauschen und Themen vertiefend zu diskutieren. Sobald Sie Teil des Netzwerkes sind, bietet Ihnen der interne Bereich die Möglichkeit Materialien, Musterunterlagen oder anderes mit Ihren Kolleg*innen zu teilen.

Möchten auch Sie gerne am Online-Netzwerk für Schulträger teilnehmen? Dann melden Sie sich gerne bei [uns](#).

[Interner Bereich >](#)

Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Im Januar 2022 fand der Auftakt des Online-Netzwerkes für Schulträger*innen statt. Unter dem Motto „voneinander lernen – gemeinsam stark werden“ trafen sich über 80 niedersächsische Kommunen, stellten sich anhand vorher ausgefüllter Steckbriefe vor und nannten die Themen, die sie ins Netzwerk einbringen wollen.

Die regulären Netzwerktreffen fanden einmal im Quartal statt. Zu Beginn hat sich jeweils eine Kommune im Rahmen eines Schulträger*innen-Talks mit einem bestimmten Thema vorgestellt und über die eigenen Erfahrungen und Lösungsansätze berichtet. Anschließend gab es einen Austausch in der gesamten Gruppe oder themenorientiert in Kleingruppen. Zudem wurden „Input-Treffen“ mit Fachvorträgen zu den Themen „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und „Nachhaltige Beschaffung“ mit anschließendem Austausch angeboten. Eine Online-Fachveranstaltung informierte zum Thema „Rechtsrahmen für eine nachhaltige Beschaffung von Verpflegungsleistungen“.

Koordinierungsstelle Kita-Verpflegung und Vernetzungsstelle Schulverpflegung Schleswig-Holstein

Das neue Angebot für Kitas „Qualität querbeet – Blitzwissen zum Thema ...“ richtet sich ausschließlich an Küchenkräfte. Für diese Zielgruppe gibt es zum einen deutlich weniger Angebote als für pädagogische Fachkräfte, gleichzeitig haben sie häufig nur ein sehr geringes zeitliches Kontingent für Fortbildungen. Jeweils einmal monatlich konnten sich Küchenkräfte für 1,5 Stunden digital zu verschiedenen Themen, die für die Kita-Verpflegung relevant sind, fortbilden. Von besonderem Interesse waren z. B. Infos rund um Milch und Milchprodukte sowie vegetarische Alternativen. Auch andere Themen, wie Fleisch und Fleischprodukte, Hülsenfrüchte oder „Rund um’s Getreide“ standen auf dem Programm. Jede Veranstaltung bot die Möglichkeit, den „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ mit einzubeziehen und die besprochenen Lebensmittel einzuordnen. Das Angebot wurde von Anfang an hervorragend angenommen, die Veranstaltungen waren regelmäßig ausgebucht.

Die Koordinierungsstelle Gemeinschaftsverpflegung lud im Jahr 2022 Verpflegungsverantwortliche aus Kitas und Schulen zu zwei Praxisveranstaltungen ein. Diese widmeten sich thematisch einer nachhaltigeren und gesundheitsfördernden Verpflegung und deren Umsetzung in die Praxis. Ende April fand ein Praxisworkshop zur „Küchenkultur für ein nachhaltiges Verpflegungsmanagement“ statt. Dieser wurde anlässlich des Tages der Schulverpflegung Anfang September mit einem Praxisworkshop zu Fleischersatzprodukten ergänzt. Im Fokus standen einfache, leckere und pflanzenbasierte Rezepte. Die Teilnehmenden bereiteten

mit großer Begeisterung Speisen auf Basis von Hülsenfrüchten zu und probierten pflanzliche Alternativprodukte aus. Kichererbsenbratlinge, Pulled Bananenschalen-Sandwich und Rote Bete-Schokokuchen waren die „Renner“. Neben der Zeit zum Austausch erhielten die Teilnehmenden Informationen zu Stellschrauben für eine zukunftsfähige Küchenkultur. Ziele einer nachhaltigeren Ernährung, wie im Gutachten des Wissenschaftlichen Beirates für Agrarpolitik, Ernährung und gesundheitlichen Verbraucherschutz (WBAE) gefordert und in den DGE-Qualitätsstandards formuliert, wurden zielgruppengerecht aufbereitet und „häppchenweise“ dargeboten.

Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen



DGE-Mitarbeiterinnen der Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen beim Fachtag

Im Mai 2022 führte die Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Thüringen zum bundesweiten Tag der Kitaverpflegung ihren diesjährigen Fachtag durch. Insgesamt nahmen 100 Personen an der digitalen Veranstaltung teil. Der Impulsvortrag „Warum essen wir lieber Schokolade als Paprika?“ von Prof. Dr. Katja Kröller, Hochschule Anhalt, gab einen Überblick über die Grundlagen der Ernährungspsychologie im Kindesalter. Die folgenden sechs Foren griffen eine Vielzahl an diversen Themen auf, die alle Akteur*innen im Bereich Kitaverpflegung ansprachen.

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern

Am 3. Mai 2022 führte die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Mecklenburg-Vorpommern den Online-Fachtag „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung mit ‚Essen auf Rädern‘ und in Senioreneinrichtungen – Schwerpunkt Nachhaltigkeit“ für Akteur*innen der Seniorenernährung sowie für Träger- und Einrichtungsleitungen durch. Ziel ist es, das Angebot gesundheitsfördernder und nachhaltigerer Verpflegung auszubauen und zukunftsfähig zu gestalten.

→ www.dgevesen-mv.de/was-die-fachwelt-bewegt/

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen

Beim 2. Tag der Seniorenernährung „Lieblingsspeisen optimieren – pflanzenbasiert“ sammelten die Teilnehmenden des Online-Events in Niedersachsen Ideen, wie die Lieblingsspeisen älterer Menschen optimiert und das Speisenangebot in Senioreneinrichtungen sowie bei Menüdienstleistenden pflanzenbasierter gestaltet werden kann. Dafür hielt die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen (VeSeN) eine Vielzahl pflanzenbasierter Rezepte bereit.

Heike Hanisch, Geschäftsführerin des Umweltzentrums Hannover e. V., unterstrich, dass ein Umdenken in der Gemeinschaftsverpflegung notwendig ist, damit das Speisenangebot nachhaltiger wird. Selina Wachowiak von der VeSeN verdeutlichte, wie eng die nachhaltigen mit den gesundheitsfördernden Aspekten einer pflanzenbetonten Ernährung verbunden sind. Im Anschluss ging es an die praktische Umsetzung, wobei Anja Köchermann von der Landesarbeitsgemeinschaft

Hauswirtschaft Niedersachsen e. V. alle Schritte von der Planung über Zubereitung bis hin zur Entsorgung einbezog. In kleinen Gruppen



erarbeiteten die Teilnehmenden abschließend kreative Ideen für ein pflanzenbasiertes Speisenangebot.



Vernetzungsstelle Seniorenernährung Schleswig-Holstein

Die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Schleswig-Holstein informierte auf der Messe „Aktiv im Alter“ in Nordfriesland über Hülsenfrüchte. Ein Poster zeigte den Weg der Ballaststoffe, die die Hülsenfrüchte besonders wertvoll machen, durch den Körper. Ein Quiz regte dazu an, Hülsenfrüchten zu verwenden. Anschließend gab es die Möglichkeit Wraps mit Hummus und/oder einen Linsen-Aufstrich zu verkosten.

Der Tag der Seniorenernährung 2022 in Schleswig-Holstein stand unter dem Titel „Seniorenrechtliche Verpflegung im Quartier – gute Mittagstische für unsere Älteren“. Eine Online-Veranstaltung zeigte Möglichkeiten zur Einführung bzw. Öffnung eines Mittagstisches in Theorie und Praxis auf. Die Bundesarbeitsgemeinschaft für Seniorenorganisationen (BAGSO) führte in das Thema ein.

Von links nach rechts:
Mirja Dittmann (ehemalige Praktikantin der DGE-Sektion SH), Annika Lange (ehemalige Praktikantin der DGE-Sektion SH), Eike Christian Selonke (Mitarbeiter der VSE SH)

Die Projekte „Gemeinsam essen – so nah“ (Kompetenzzentrum für Ernährung, Bayern) und „Gute Mittagstische im Quartier“ (Landeszentrum für Ernährung, Baden-Württemberg) wurden vorgestellt. Beide Projekte unterstützen Senioreneinrichtungen bei der Öffnung ihres Mittagstisches.

Vernetzungsstelle Seniorenernährung Thüringen

Die Vernetzungsstelle Seniorenernährung Thüringen veranstaltete in der Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel“ zum Thema Lebensmittelverschwendung eine Mitmachaktion. Thüringer Senior*innen erhielten eine Tüte mit Rezeptideen, Anregungen für die Lagerung von Lebensmitteln sowie Tipps und Tricks von „Zu gut für die Tonne!“, um Essensreste zu vermeiden bzw. sinnvoll zu verwerten. Die Verteilung erfolgte über regionale Netzwerkpartner*innen.

Bundesprojekt IN FORM Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Schul-AG: „Klimagesunde“ Mensa

Weniger tierische Lebensmittel auf dem Speiseplan und kein Essen mehr wegwerfen – das sind zwei der Hebel, die engagierte Schüler*innen für eine klimafreundlichere Mensa bedienen können.

Ausprobieren können sie das mit dem neuen Lernangebot der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen. Die Materialien zur Durchführung der Schul-AG sind im mit Bundesmitteln geförderten IN FORM-Projekt 2021/2022 entstanden. Das Angebot für Schüler*innen ab Klasse 7 besteht aus einem praxisnahen AG-Fahrplan mit 17 frei kombinierbaren Aktionsbausteinen, die sich an den vier Phasen „Wissen erweitern“, „Analysieren“, „Veränderungen anstoßen“ und „Kommunizieren“ orientieren. Eine wichtige fachliche Grundlage bildet der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“, dessen Empfehlungen auf eine für Schüler*innen verständliche Weise in die Thematik einfließen. Besonders hervorzuheben sind die Aktionsbausteine „Tellerreste-Challenge“, „Vegetarische-Woche-Challenge“ und „Nudge me“, da sie sich an jeder Schule ohne viel Aufwand durchführen lassen und alle Mensagäste einbeziehen. Das Material lässt sich auch in Projektwochen, Wahlpflichtkursen oder im Fachunterricht einsetzen und trägt dazu bei, die Mensa noch stärker als Lern- und Lebensort in den Schulalltag zu integrieren.



Sandsäckchen symbolisieren den CO₂-Fußabdruck verschiedener Lebensmittel



Bundesprojekt IN FORM Vernetzungsstelle Schulverpflegung Mecklenburg-Vorpommern

Mecklenburg-Vorpommern führt das von IN FORM geförderte Projekt „Kompetenzbildung für mehr Nachhaltigkeit bei Akteur*innen in der Schulverpflegung“ von Januar 2022 bis Februar 2023 durch. Es ist in die Bereiche

- Kompetenzvermittlung in einem Netzwerk „Bio und Regionales in der Schulverpflegung“ und
- Gesundheitsförderung durch eine klimafreundliche vegetarische Speiseplanung

gegliedert. Angebote beinhalteten u. a. die Workshop-Reihe „Vom Acker bis zur Mensa“, die Durchführung von Aktionstagen in Schulen zu einer nachhaltigeren Ernährung sowie einen Praxis-Workshop zum vegetarischen Speisenangebot.





Bundesprojekt IN FORM Schleswig-Holstein

Das von 2021 bis 2022 stattfindende Projekt NEEViS (Nachhaltige Ernährung und Verpflegung in Kitas und Schulen) richtete sich an Personen, die sich mit Schul- und Kitaverpflegung beschäftigen, wie zum Beispiel Kita- und Schulleitungen, pädagogisches und hauswirtschaftliches Personal in Kitas und Schulen sowie Speisenanbieter*innen. Die Lehrkräfte in den Schulen bezogen auch die

Schüler*innen in das Projekt ein. Es thematisierte eine nachhaltigere Ernährung bzw. Verpflegung und umfasste Schulungen und Ernährungsbildungsmaßnahmen für Kinder und Jugendliche. Zum Abschluss erarbeitete das Projektteam Arbeitsmaterialien für weitere fachlich Interessierte im Bundesgebiet. Sie sind auf der Homepage der DGE-Sektion Schleswig-Holstein → www.dge-sh.de abrufbar.



Bundesprojekt IN FORM Thüringen

Beim IN FORM-Projekt „Das Praxiskochbuch für die Gemeinschaftsverpflegung: optimierte kindgerechte Rezepte für die Warmverpflegung durch Großküchen“, angesiedelt bei der Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen, lag der Fokus auf der Optimierung und Testung vegetarischer Gerichte. Als Grundlage diente der DGE-Qualitätsstandard.



Fünf Speisenanbieter*innen und etwa 1 000 Kita-Kinder testeten vor allem ovo-lacto-vegetarische Rezepte auf Akzeptanz und Praxistauglichkeit. Dabei diente der → DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas als Grundlage. Die Broschüre „Das Praxiskochbuch – Mit Lecker-Garantie“ fasst optimierte, in der Praxis erprobte und von Kindern für lecker befundene Rezepte und weiterführende Informationen zusammen.

Die Aktivitäten bei Messen und Ausstellungen waren auch im Jahr 2022 von den Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie beeinflusst. Die DGE präsentierte sich auf folgenden Veranstaltungen:

2. Hauswirtschaftskongress des Deutschen Hauswirtschaftsrates

Vom 2. bis 3. Mai 2022 fand der zweite Deutsche Hauswirtschaftskongress des Deutschen Hauswirtschaftsrates unter dem Motto „Hauswirtschaft: relevant. nachhaltig. sicher“ als Präsenzveranstaltung in Hannover statt. Die DGE präsentierte den rund 300 Teilnehmenden ihre Medien in der Fachausstellung, war im stetigen Dialog und engagierte sich im Vortragsprogramm.

- Im Forum „Hauswirtschaftliche Konzepte für die Verpflegung in Kita und Schule“ stand Diana Reif, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen, als Expertin auf dem Podium. Sie diskutierte die Fragen zur nachhaltig(er)en hauswirtschaftlichen Verpflegung im Bereich Schulverpflegung.
- Prof. Dr. Margit Böltz, DGE-Referatsleiterin Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung und IU Internationale Hochschule Frankfurt a. M., sprach ebenfalls in diesem Forum zum Thema „Management als Voraussetzung für den Erfolg von Kita- und Schulverpflegung“.
- Beim Speed-Dating zum Thema Innovationen in der Hauswirtschaft – Potenziale für die Hauswirtschaft „Wie Qualitätsstandards und Vernetzungsstellen die Verpflegung von Senior*innen professionalisieren“ lieferte Selina Wachowiak von der Vernetzungsstelle Seniorenernährung Niedersachsen Antworten.

Kongress ERNÄHRUNG 2022

Vom 23. bis 25. Juni 2022 war die DGE mit einem Team auf dem Kongress ERNÄHRUNG 2022 in Bremen aktiv. Die gemeinsame Veranstaltung des Bundesverbands Deutscher Ernährungsmediziner e. V. (BDEM) und des Berufsverbands Oecotrophologie e. V. (VDOE) sowie der Deutschen Gesellschaft für Ernährungsmedizin e. V. (DGEM) stand unter dem Motto „Medizin fürs Leben“. Die DGE präsentierte zusammen mit ihrem Projekt „INFORM in der Gemeinschaftsverpflegung“ neue Fachmedien für Ernährungsprofis. Die DGE bereicherte das wissenschaftliche Programm am 25. Juni 2022 unter dem Vorsitz von Prof. Dr. Bernhard Watzl und Prof. Dr. Peter Stehle mit der Session „Nachhaltigere Ernährung: Perspektiven und Maßnahmen der DGE“.

Diabetes Herbsttagung der DDG und DGA

Vom 24. bis 26. November 2022 hat sich die DGE in Wiesbaden bei der Diabetes Herbsttagung der Deutschen Diabetes Gesellschaft (DDG) in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Angiologie – Gesellschaft für Gefäßmedizin e. V. (DGA) in der begleitenden Ausstellung präsentiert. Im Fokus standen aktuelle DGE-Medien und das Gespräch mit dem Fachpublikum, um den Stellenwert der Ernährung in der Prävention und Therapie von Diabetes mellitus zu verdeutlichen.

Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung

Ernährungs-
beraterin/DGE



Die Gültigkeit der DGE-Zertifikate – Ernährungsberater*in/DGE (EB/DGE), Verpflegungsmanager*in/DGE (VM/DGE), Diätetisch geschulte*r Köch*in/DGE sowie Diätetisch geschulte Fachkraft/DGE (DGK/DGE) – ist an eine kontinuierliche Fort- und Weiterbildung geknüpft. Sie wird im 3-Jahres-Rhythmus überprüft.

Im Jahr 2022 wurden die Zertifikate von 362 EB/DGE, 29 VM/DGE sowie 55 DGK/DGE verlängert. Bei durchschnittlich 11 Fortbildungsbescheinigungen pro Person prüfte die DGE rund 4 500 Bescheinigungen. Das kostenpflichtige DGE-Zertifikatslogo wurde von 93 Personen erworben oder verlängert.

Mit der Online-Fortbildung der Ernährungs Umschau Punkte sammeln

Die Online-Fachartikel der Ernährungs Umschau sind ein wichtiger Bestandteil der kontinuierlichen Fortbildung von Ernährungsfachkräften. Pro Jahr erscheinen sechs Artikel, deren Themen in Absprache zwischen der Redaktion der Fachzeitschrift und dem Referat Fortbildung festgelegt werden. Die Themen 2022 waren:

- Ernährungstherapie bei angeborenen Stoffwechselerkrankungen. Teil 4: Störungen des Kohlenhydratstoffwechsels
- Ernährung, Darmmikrobiota und Gesundheit – Diversity Matters. Teil 1
- Ernährung, Darmmikrobiota und Gesundheit – Diversity Matters. Teil 2
- Pflanzliche Proteinzutaten. Gewinnung, Eigenschaften und ernährungsphysiologische Bewertung

- Die Bedeutung der Ernährung in der Prävention von gastrointestinalen Tumoren
- Der German-Nutrition Care Prozess (G-NCP) mit besonderem Fokus auf die Ernährungsberatung: Update 2022

Ernährungsberater*innen/DGE und Kursleiter*innen „ICH nehme ab“

Auf der Internetseite präsentierten sich 764 Ernährungsberater*innen und 809 Kursleiter*innen für das Programm „ICH nehme ab“ mit ihren Beratungsschwerpunkten und Angeboten (Stand 31.12.2022). Interessierte Verbraucher*innen können so Anbieter*innen für die Einzel- und Gruppenberatung, Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung oder auch Vorträge und Workshops in ihrer Nähe finden.

→ www.dge.de/beratung/

Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“

Der Koordinierungskreis „Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“ tagte am 18. Januar 2022 und 13. September 2022. Als Sprecherin wurde DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani wiedergewählt. Nicole Schlaeger, Verbraucherzentrale NRW für den Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv) ist stellvertretende Sprecherin. Sie trat die Nachfolge von Gisela Horlemann, VerbraucherService Bayern im KDFB e. V. (VSB) für den Bundesverband, an, die die Position seit Gründung des Koordinierungskreises 2005 innehatte und in den Ruhestand ging.



Qualitätssicherung in der Gemeinschaftsverpflegung

Eine vollwertige Ernährung ist die Basis für bedarfsgerechtes, gesundheitsförderndes Essen und Trinken. Sie kann dazu beitragen, Wachstum, Entwicklung und Leistungsfähigkeit sowie die Gesundheit des Menschen ein Leben lang zu fördern bzw. zu erhalten sowie ernährungsmitbedingte Krankheiten vorzubeugen. Aufgrund ihres hohen Anteils an pflanzlichen Lebensmitteln leistet sie außerdem einen wichtigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz. Mit einem ausgewogenen und nachhaltigeren Verpflegungsangebot kann gerade die Gemeinschaftsverpflegung einen wichtigen Beitrag zur Gesundheitsförderung der Bevölkerung leisten.

Wissenschaftliche Grundlage für die Gestaltung einer vollwertigen Verpflegung sind die fünf DGE-Qualitätsstandards, die für die Lebenswelten Kita, Schule, Betriebe, Kliniken sowie Senioreneinrichtungen zusammen mit „Essen auf Rädern“ vorliegen. Sie sind zugleich die fachliche Grundlage für Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung, die die DGE seit 1996 durchführt.

Zentrales Element einer DGE-Zertifizierung ist ein Audit, das normalerweise vor Ort stattfindet. Bedingt durch die Corona-Pandemie war dies allerdings seit Frühjahr 2020 nur noch unter erschwerten Bedingungen bzw. digital möglich. Seit Mitte des Jahres 2022 werden die Audits wieder primär vor Ort durchgeführt. Ein Audit beinhaltet schwerpunktmäßig die Überprüfung der Qualitätsbereiche Lebensmittelqualität und -häufigkeit, Speiseplanung und -herstellung. Die DGE prüft, ob rechtliche Rahmenbedingungen sowie Aspekte des Qualitätsmanagementsystems eingehalten werden. Mit einer bestandenen DGE-Zertifizierung dokumentieren Einrichtungen und Betriebe ihr Engagement für eine gesundheitsfördernde und nachhaltigere Verpflegung ihrer Tischgäste. Neben zufriedenen Gästen und einem Kompetenzgewinn für die Mitarbeitenden ist auch ein Image- sowie Wettbewerbsvorteil verbunden.

**Anstieg um 204 zertifizierte
Einrichtungen und Betriebe**

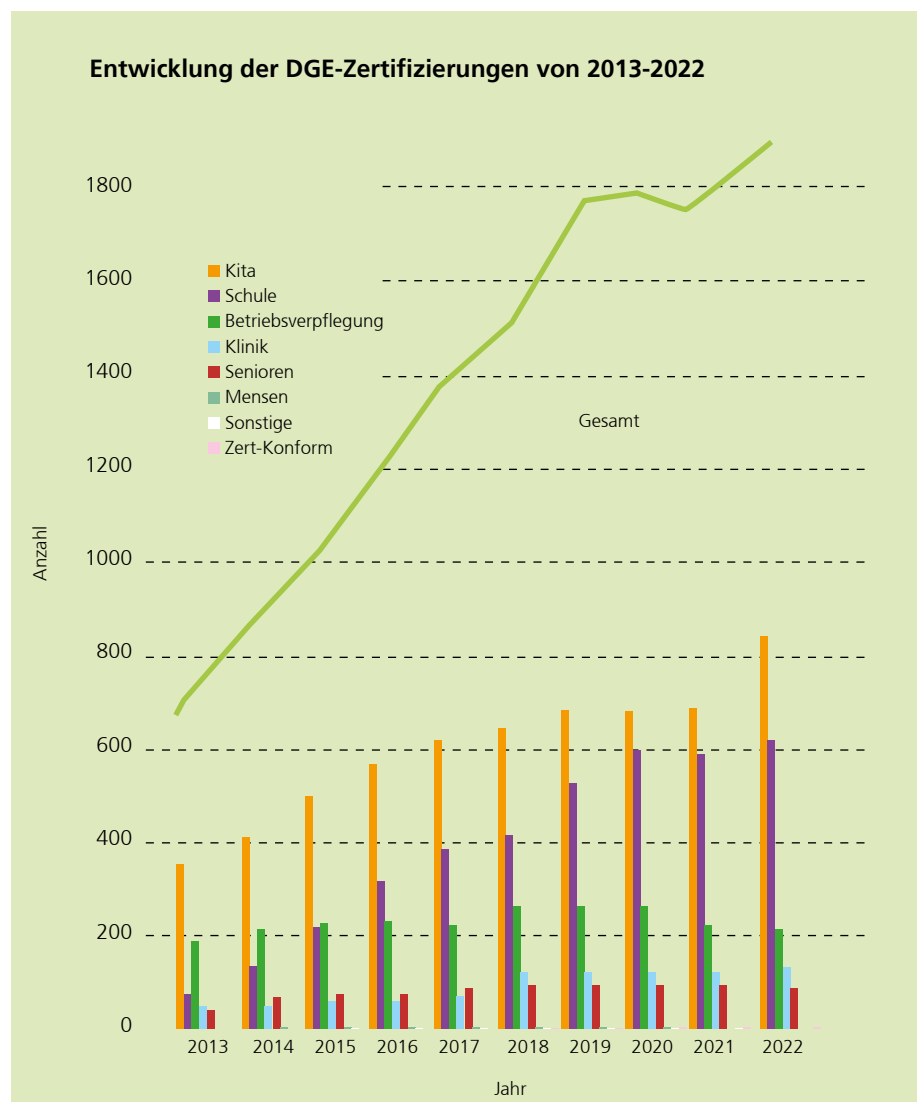


Zertifizierungen in der Gemeinschaftsverpflegung

Seit 2010 steigt der Anteil der zertifizierten Einrichtungen und Betriebe linear um jeweils 10 bis 15 % jährlich. Im Jahr 2021 musste erstmals ein Rückgang um insgesamt 104 Zertifikate verzeichnet werden. Dieser Rückgang konnte 2022 vollständig kompensiert werden; insgesamt kamen 204 neue Zertifikate hinzu. Derzeit verfügen 1 895 Einrichtungen und Caterer aus

allen Settings über eine DGE-Zertifizierung. Besonders hohe Zuwächse sind im Bereich Kita und Schule zu verzeichnen. Der Rückgang im Bereich „Betriebsverpflegung“ konnte weitestgehend gestoppt werden, obwohl gerade diese Einrichtungen erheblich unter den Corona-Auswirkungen zu leiden haben.

Knapp 80 % aller DGE-Zertifizierungen entfallen auf die Bereiche Kita und Schule





Zertifizierungen Kita

857 Kitas sowie Caterer, die Kitas beliefern, sind von der DGE zertifiziert. 45 % aller DGE-Zertifizierungen sind aus dem Bereich „Kita“. Diese Lebenswelt verzeichnet zudem eine Steigerung bei den Zertifizierungen von 25 % innerhalb eines Jahres.



Schule + Essen = Note

Zertifizierungen Schule

Ende 2022 waren **631** Schulen sowie Caterer zertifiziert. Die Lebenswelt „Schule“ ist mit rund 33 % an den DGE-Zertifizierungen beteiligt.



Zertifizierungen Betriebe (inkl. Hochschulen)

207 Betriebsrestaurants und Mensen von Hochschulen waren Inhaber eines DGE-Zertifikates.



Zertifizierungen Kliniken

Zur Lebenswelt „Kliniken“ gehören Krankenhäuser und Rehabilitationskliniken mit **117** Zertifikaten.



Gesund essen, besser leben.

Zertifizierungen Senioreneinrichtungen und „Essen auf Rädern“

Im Seniorenbereich liefern **77** Betriebe sowie Einrichtungen ihren Tischgästen ein überprüftes gesundheitsförderndes und nachhaltigeres Verpflegungsangebot.



DGE ZERT-KONFORM

Seit 2018 haben Caterer und Anbietende von Menükomponenten die Möglichkeit, einzelne Speisekomponenten von der DGE überprüfen und zertifizieren zu lassen. **6** Produktionsstätten sind mit dem Logo „DGE-ZERT-KONFORM“ ausgezeichnet.

Besondere Highlights

Hamburger Elbkinder

Seit bereits 10 Jahren führt die Vereinigung Hamburger Kitas gGmbH, kurz "Elbkinder", das FIT KID-Zertifikat. Daher erschien auf dem DGE-Blog mit der Oecotrophologin Traute Wolf, die als Fachberaterin für Ernährung – gemeinsam mit den Fachkräften vor Ort – bei den Elbkindern für die Verpflegung in den Kitas zuständig ist, ein Interview.

➔ www.dge.de/blog/2022/02/28/hamburger-elbkinder-10-jahre-fit-kid-zertifikat/

Auf der Hausmesse des Kitaträgers „Elbkinder“ stand Esther Schnur, wissenschaftliche Mitarbeiterin im Referat Gemeinschaftsverpflegung und Qualitätssicherung der DGE, dem Küchenpersonal für Fragen zur Verfügung. Die Mitarbeitenden nahmen das Angebot sehr gut an.

Hausmesse Elbkinder



Kita-Träger Landeshauptstadt Wiesbaden

Seit 10 Jahren ist der Kita-Träger „Landeshauptstadt Wiesbaden“ mit insgesamt 40 Kitas von der DGE erfolgreich zertifiziert. Dies nahm die Stadt zum Anlass, eine feierliche Übergabe der aktualisierten DGE-Zertifikate an die Küchenmitarbeiter*innen und Kitaleiter*innen zu veranstalten. DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani hielt die Laudatio und überreichte die Zertifikate.



News der DGE vom 7. Juni 2022



Gruppenbild mit den verantwortlichen Hauswirtschafts Kräften der Landeshauptstadt Wiesbaden

Laudatio der DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani



Modellprojekte zur DGE-Zertifizierung in Baden-Württemberg

Die seit 2015 stattfindenden Modellprojekte zur DGE- und Bio-Zertifizierung, initiiert vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, wurden erfolgreich fortgeführt. Die Modellprojekte „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ und „Gutes Essen in Senioreneinrichtungen“ endeten 2022. Ziele der Modellprojekte sind unter anderem die DGE-Zertifizierung, die Erhöhung des Einsatzes regionaler Bio-Lebensmitteln, die Durchführung einer Bio-Zertifizierung, die Reduktion von Lebensmittelabfällen, der Einsatz fair gehandelter Lebensmittel sowie die Verbesserung der Kommunikationsstrukturen. Auf der feierlichen Abschlussveranstaltung des Modellprojektes „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung in Bio-Musterregionen“ gratulierte Dr. Kiran Virmani

den DGE-zertifizierten Betrieben und Einrichtungen. Sie hob hervor, dass es in diesen wirtschaftlich und politisch schwierigen Zeiten eine besondere Leistung sei, sich der zusätzlichen Herausforderung einer Zertifizierung zu stellen. Das Landeszentrum für Ernährung (LEL) führte die Projekte durch, die DGE unterstützte das LEL dabei mit umfangreichen Betreuungsleistungen und Informationsveranstaltungen. Für 2023 sind weitere Modellprojekte geplant.

DGE-Fachberatung für die Gemeinschaftsverpflegung

Die DGE-Fachberatung hat zum Ziel, aktuelle fachliche Grundlagen in Einrichtungen der Gemeinschaftsgastronomie umzusetzen. Von der Lebensmittelauswahl und Lagerung über Speiseplanung, Produktion und Ausgabe bis hin zur Reinigung und Entsorgung beinhalten die Tätigkeitsfelder relevante Aspekte der gesamten Wertschöpfungskette. Die Aktivitäten der DGE-Fachberatung setzen bereits bei der Definition der individuellen Verpflegungsleistung an. Einrichtungen und Unternehmen erhalten zum Beispiel bei der Entwicklung von Verpflegungskonzepten oder der Formulierung von Leistungsverzeichnissen konkrete Unterstützung.

Ein weiteres zentrales Element beinhaltet die Fort- und Weiterbildung von Fach- und Küchenkräften. Zudem ist die DGE-Fachberatung ein kompetenter Ansprechpartner für technische und betriebswirtschaftliche Herausforderungen.

Bei den Beratungen und Vergabeverfahren lag der Schwerpunkt im Bereich der Schulverpflegung. So wurden z. B. in einer niedersächsischen Kommune nach einer umfangreichen Struktur- und Prozessanalyse die Ergebnisse in einer öffentlichen Ratssitzung präsentiert.

Bei den Weiterbildungsangeboten führte das Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ) die Web-Seminarreihe zum „Beschaffungsmanagement von Schulverpflegung“ fort. Schwerpunkt ist die korrekte Überführung des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ in die Vergabeunterlagen. Auch Schulungen für den Bereich Kita sowie für die Verpflegung in Justizvollzugsanstalten wurden durchgeführt. In Niedersachsen bot die DGE am Standort einer Justizvollzugsanstalt für das Verpflegungsteam Schulungen und Coachings an, um die Etablierung eines neuen Verpflegungssystems zu unterstützen.

Befragungen und Evaluationen – beispielsweise zur Zufriedenheit der Tischgäste mit dem Verpflegungsangebot oder zur Qualität der Kita- und Schulverpflegung – gehören ebenfalls zum Aufgabengebiet der DGE-Fachberatung.

Flyer
DGE-Fachberatung



Impressum

Jahresbericht 2022 der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

Herausgegeben von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE),
Godesberger Allee 136, 53175 Bonn

Download des Jahresberichts unter
→ www.dge.de → Wir über uns → Die DGE

Redaktion:

Silke Restemeyer, Constanze Schoch,
Referat Öffentlichkeitsarbeit, DGE

Bildnachweis:

© SCIENCE PHOTO LIBRARY – stock.adobe.com
S. 1, 31 | LANUV_C.Brinkmann S. 9 | © DGE S. 2,
10, 11, 26, 52, 54, 55, 57, 67 | © iStock.com/SDI
Productions S. 15 | © iStock.com/wenmei Zhou
S. 16/17 | © iStock.com/Pattanaphong Khuankaew
S. 20 | © iStock.com/nd3000 S. 21 | © free-
bird7977 – stock.adobe.com S. 22 | © iStock.com/
berya113 S. 25 | © Thailand – stock.adobe.com
S. 27 | © iStock.com/AND-ONE S. 29 | © iStock.
com/Krafla, LumenSt S. 31 | © iStock.com/EmirMe-
medovski S. 32 | © iStock.com/Svetlana-Cherruty
S. 33 | © smolaw11 – stock.adobe.com S. 35 | ©
mavoimages – stock.adobe.com S. 36 | © iStock.
com/Petmal + © Christoph Schnüll S. 37 | ©
aamulya – stock.adobe.com S. 39 | © iStock.com/
slalomp, Ikuvschina, Victor, appleuzl, 9comeback,
YoungID, Alonzo Design, lushkik, Ratsanal S. 40 |
© iStock.com/sodafish S. 45 | © iStock.com/EKIN
KIZILKAYA S.47 | © IN VIA S. 51 | Karina Kircheva
S. 59 | © Tanja Föhr/DGE-Sektion Niedersachsen +
© DGE-Sektion Schleswig-Holstein S. 62 | © Vernetzung-
sstelle Kita- und Schulverpflegung MV S. 63 | ©
Vernetzungsstelle Kita-Verpflegung Thüringen
S. 65 | © VeSeN/Layout und Design: FIREFLY –
Agentur für Marketing, Design & Medien, Sandra
Hohr & Uwe Hohr, GbR + © Vernetzungsstelle

Seniorenernährung Niedersachsen + © Vernet-
zungsstelle Seniorenernährung Schleswig-Holstein
S. 66 | © Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpfle-
gung MV S. 67 | © Vernetzungsstelle Kita-Verpfle-
gung Thüringen S. 68 | © iStock.com/fizkes S. 71 |
© Elbkinder Hamburg + © Stadt Wiesbaden S. 75 |
© MLR BW / Jan Potente S. 76

Gestaltung und Produktion:

frischeminze Grafik & Webdesign GbR
Wiedstraße 2 | 53859 Niederkassel-Mondorf
frischeminze.com

Art.-Nr.: 992034

Nachdruck – auch auszugsweise – sowie jede Form
der Vervielfältigung oder die Weitergabe mit
Zusätzen, Aufdrucken oder Aufklebern nur mit
ausdrücklicher Genehmigung durch den Heraus-
geber gestattet.

© DGE Bonn, 2023



gedruckt auf Multioffset
Elementarchlorfrei gebleicht
(ECF)
Europäisches Umweltzeichen
(EU Ecolabel)

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

www.dge.de