



BIOREGIO

**ZUKUNFT DER
ERNÄHRUNG**

NACHHALTIGKEIT

JAHRESBERICHT 2022

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Redaktion

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

Gestaltung

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

Bildnachweise

Cover, S.7 Grüner Apfel | #1005375344 | Roman Samokhin |
iStock | S.22 Küche Kulinarisches Buffet | #637765812 | _jure |
iStock | S.26 Kinder essen School | #500753941 | SolStock | iStock |
S.28 Frische Speisen in Mülltonne | #187676687 | Machine-Headz |
iStock | S.41 Vergessen Sie nicht, Ihre lokalen Bio-Landwirt unter-
stützen | #1129849137 | pixdeluxe | iStock | S.45 Karpfen frisch
auf Eis mit Zitrone | #683017356 | AlexRaths | iStock | S.10-11
Vektorgrafik | Die Agentur | S.25 Laptop Mockup 3D | Die Agentur |
S.36 Tablet Mockup 3D | Die Agentur | S.39 Handy Mockup 3D |
Die Agentur | S.43 "Kulminarik Streuobst" Plakat Design&Mockup
3D | Die Agentur | S.12 Getreide | #1245289501 | Christian Jung |
AdobeStock lizenziert für KErn | S.20 Hülsenfrüchte | #139639492
| piyaset | AdobeStock lizenziert für KErn | S.24 Kind mit Apfel
| #102802003 | Volodymyr | AdobeStock lizenziert für KErn | S.
24 stillende Frau | #430354863 | AdobeStock lizenziert für KErn
| S.25 Familie beim Essen | #84164355 | Monkey Business |
AdobeStock lizenziert für KErn | S.27 Senioren | #326110508 |
aletia2011 | AdobeStock lizenziert für KErn | S.28 Lebensmittel-
verschwendung | #58710291 | TheStock Cube | AdobeStock
lizenziert für KErn | S.30 Lebensmittel | #296379923 | aamulya |
AdobeStock lizenziert für KErn | S.31 Lebensmittel | #330600303
| Milan | AdobeStock lizenziert für KErn | S.39 KISusCheck |
#400840321 | Prostock-studio | AdobeStock lizenziert für KErn
| S.40 WiDi | #81891120 | AdobeStock lizenziert für KErn | S.2
Plum | S.15 Onion | S.17 Wiesbreze | S.19 Seed | S.21 Käse
| S.27 Broccoli | S.33 Hände mit Brot | S.34 White sausages |
S.44 Ferkel | S.50-51 Äpfel im Stroh | Pixabay | S.8-9 Plum | Oia
Danilevich | S.35 Spargel | Geraud Pfeiffer | S.42 Team | fauvels |
S.42 Markt | Mark Stebnick | S.44 Fleisch | Mali Maeder | S.46-47
Gemüse&Apfel | Sarah Chai | Pexels | S.48-49 Birnen | Stella
Schafer | Pexels | S.14 Regionale Verpflegung | Kerstin Haak/KErn
| S.22 Teilnehmer des Coachings Behördengastronomie | Hauke
Seyfarth/StMELF | S.43 Stand auf der „Kulminarik Streuobst“
| Julian Kolb/KErn | S.23 Qualitätssiegel zur „Geschützten Geo-
grafischen Angabe“ und „Geschützten Geografischen Ursprungs-
bezeichnung“ | Kommission der Europäischen Gemeinschaften
| Alle weiteren Abbildungen und Grafiken von KErn

04 **INTERVIEW MIT DEM KERN FÜHRUNGSTEAM**

08 **DAS KERN STELLT SICH VOR**

10 **DAS KERN IN ZAHLEN**

12 **BIOREGIO**

ReBIOscover | Regio | BioRegio Coaching | KSV Kongress



17 **ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG**

Bayerische Ernährungsstudie | Cluster Ernährung | Kompendium | Genussakademie



22 **NACHHALTIGKEIT & GESUNDHEIT**

Coaching Gemeinschaftsverpflegung | JEF 0-3 | Tage der Verpflegung



28 **LEBENSMITTELWERTSCHÄTZUNG**

Erlebnispfad | Symposium gegen Lebensmittelverschwendung | Retter-Box



33 **BAYERISCHE SPEZIALITÄTEN**

Ernährungshandwerk erleben | Nachhaltigkeitsanalyse



36 **DIGITALE ERNÄHRUNGSKOMMUNIKATION**

Ernährungsradar | KISusCheck | Wissenschaftlicher Dienst



41 **WERTSCHÖPFUNGSKETTEN**

Wirt-sucht-Bauer | FRiDGE | Schlachtstättendatenbank | Netzwerk Schatzbewahrer



46 **KOOPERATIONSPARTNER**

48 **VERANSTALTUNGEN**

50 **REFERENTENTÄTIGKEITEN**

„NICHTS HAT EINEN SO NACHHALTIGEN EINFLUSS AUF DIE GESUNDHEIT WIE DIE ERNÄHRUNG“

Knapp 14 Mio. Einwohner leben in Bayern und beinahe genauso viele Ernährungsexperten gibt es in unserem Bundesland. Umso wichtiger, dass sich das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) wissenschaftsbasiert und interdisziplinär um die Zukunftsthemen wie Bio/Regio, Forschung & Innovation, Genuss, Nachhaltigkeit & Gesundheit, Gemeinschaftsverpflegung, digitale Ernährungskommunikation und Ernährungsbildung kümmert. Die übergeordnete Aufgabe besteht darin, einen nachhaltigen und gesunden Lebensstil in Bayern zu fördern. Das neue Führungsteam gibt im Rahmen eines Interviews einen kleinen Einblick in die verschiedenen Bereiche des KErn und beantwortet Fragen zu aktuellen Trends und Entwicklungen.



Das Leitungsteam des KErn im Interview

Zum Führungsteam gehören Christine Röger als Leiterin des KErn, Dr. Christiane Brunner, die dem Bereich Ernährungsinformation und Wissenstransfer vorsteht, Robin Ehrhardt als kommissarischer Bereichsleiter für Ernährungswirtschaft und Produktion sowie Dr. Andrea Spangenberg und Dr. Martin Kussmann, die den Bereich Wissenschaft verantworten.

WAS GEFÄLLT IHNEN AN DER ARBEIT IN IHREM BEREICH BESONDERS?

KUSSMANN: Wissenschaft wird in Anwendung umgesetzt, wenn sie exzellent und relevant ist. Wir müssen Forschung und Wissen so kommunizieren, dass sie für alle verständlich sind.

SPANGENBERG: Wir möchten nicht nur gute Wissenschaft an sich machen. Wir wollen am KErn als neutrale Instanz das notwendige Wissen für einen gesundheitsförderlichen Lebensstil gut aufbereiten und kompakt zusammenstellen. Dabei ist wichtig, die Inhalte auch zielgruppengerecht aufzubereiten.

BRUNNER: Gerade als staatliche Einrichtung werden wir sehr geschätzt für unsere neutrale und verständliche Wissensaufbereitung. Egal ob Schulen, Kindergärten oder unsere weiteren Zielgruppen – sie schätzen unsere Medien und Materialien im Bereich Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung. Unser Problem ist besonders im Netzwerk Junge Eltern/Familien nicht mehr das fehlende Wissen – das war vor 40 Jahren so. Es gibt mittlerweile ein Zuviel an Wissen, auch ein Fehlwissen, eine Überinformation. Das zu beheben, ist eine unserer Aufgaben im Wissenstransfer.



„Wissenschaft wird in Anwendung umgesetzt, wenn sie exzellent und relevant ist. Wir müssen Forschung und Wissen so kommunizieren, dass sie für alle verständlich sind.“

Dr. Martin Kussmann

BEREICHSLEITER WISSENSCHAFT

RÖGER: Seit Oktober 2022 bin ich Leiterin des KErn. Als Bereichsleitung Wissenschaft durfte ich das KErn von Beginn an begleiten. Seither sind der Instrumentenbaukasten und der Blick auf die Ernährung in der Leitungsfunktion größer geworden. Wir können am KErn in Bayern nicht die gesamte Welt der Ernährung erklären und schon gar nicht alles zum Besseren wenden. Umso wichtiger ist, dass wir nah an der Praxis sind, die Brücke zu Wissenschaft und Wirtschaft schlagen und gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen in der gesamten Verwaltung, an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zeigen, was richtig gutes Essen in Bayern bewegen und bewirken kann. Dennoch haben wir in der Ernährung, wie in vielen Disziplinen, nicht unbedingt ein Erkenntnisproblem, sondern viel eher ein Umsetzungsproblem. Hier agieren wir am KErn zwischen Wunsch und Wirklichkeit, zwischen Forschung, Wissenschaft und Praxis. Es gibt noch einige Lücken die das KErn ausfüllen kann: Aktuelle Erkenntnisse aufbereiten, offene Debatten anschieben - insbesondere für die Medien, Gemeinschaftsverpflegung und Ernährungsbildung (junger) Familien. Wichtig bleibt auch, dass wir die Bodenhaftung nicht verlieren und im Austausch mit der Wirtschaft für mehr Bio und Regionalität einstehen, die Wertschätzung für unsere Lebensmittel erhöhen und dem Ziel eines resilienten Ernährungssystems in Bayern mit Genuss ein Stück näherkommen. Diese Vielfalt am KErn ist herausragend und gleichzeitig eine Mammutaufgabe, die es gilt in kleinen Häppchen portionsfertig zu servieren.

EHRHARDT: Im Bereich Wirtschaft befinden wir uns im Spannungsfeld von Bio-Regionalität, Genuss und Spezialitäten. Wir wollen Wertschätzung für Lebensmittel unterstützen. Dafür denken wir in Netzwerken, bauen resiliente Wertschöpfungsketten auf und unterstützen das Handwerk. Und gerade Bayern mit seiner kleinbetrieblichen Struktur und den vielfältigen Manufakturen hat hier unheimlich viel zu bieten.

WELCHE GESELLSCHAFTLICHEN THEMEN SIND FÜR DAS KERN RELEVANT?

RÖGER: Eine unserer Hauptaufgaben ist es, einen gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil in Bayern zu fördern. Im Bereich gesunde Schulverpflegung sind wir beispielsweise noch nicht am Ende unserer Arbeit angekommen. Hier braucht es noch einiges an politischer Überzeugungskraft, um Gesundheit und Nachhaltigkeit bei den Schülern wirklich erlebbar zu machen. Seit zehn Jahren arbeiten wir am KErn daran, Leuchttürme der Ernährung zu unterstützen und in verschiedene Lebenswelten wie Kita, Schule bzw. auch in Zielgruppen wie Senioren oder junge Familien zu wirken.

KUSSMANN: Wichtig für das KErn ist, dass es immer um die Umsetzung geht. Es nützt nichts, wenn gesunde Lebensmittel auf dem Acker wachsen, sie aber nicht verarbeitet werden und in den Geschäften landen. Es ist sinnlos, wenn diese Produkte dann nicht gekauft oder nicht gegessen werden.



„Diese Vielfalt am KErn ist herausragend und gleichzeitig eine Mammutaufgabe, die es gilt in kleinen Häppchen portionsfertig zu servieren.“

Christine Röger

LEITERIN DES KERN



„Gerade Bayern mit seiner kleinbetrieblichen Struktur und den vielfältigen Manufakturen hat unheimlich viel zu bieten.“

Robin Ehrhardt

STELLVERTRETENDER BEREICHSLEITER
ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
UND PRODUKTION

RÖGER: Und der Mensch is(s)t ziemlich konservativ, was die Essensauswahl anbelangt. Veränderungen herbeizuführen, ist eine große Herausforderung. Gerade deshalb ist es spannend, an dem großen Rad Ernährung ein Stückchen mit zu drehen.

BRUNNER: Und es hat sich ja auch schon viel im Bewusstsein geändert, wenn man die Speisepläne der Senioren- oder Kita- und Schulverpflegung betrachtet. Es gibt zwar noch viel zu optimieren, aber das generelle Bewusstsein der Speisenanbieter gegenüber einer gesunden Essensauswahl hat sich im Vergleich zu früher deutlich verbessert.

EHRHARDT: Die Ernährungsgewohnheiten des Einzelnen können umfassende Auswirkungen haben. Mit meiner Kaufentscheidung gestalte ich die Kulturlandschaft und damit meinen Lebensraum mit – das ist nicht jedem bewusst.

RÖGER: Deswegen ist es interessant, verschiedene und auch neuere Instrumente anzuwenden, um Konsumenten die Entscheidung für eine gesündere und nachhaltigere Essenswahl leichter zu machen – ohne erhobenen Zeigefinger oder Druck. Nudging ist hier ein Beispiel, Menschen in eine bestimmte Richtung zu bewegen, ohne Druck, Zwang oder ökonomische Anreize auszuüben. Das Spannende am KErn ist, dass wir Ernährungsprojekte umsetzen bzw. auch konzipieren, die wir wirken und deren Wirksamkeit wir messen können.

KUSSMANN: Letztendlich dreht es sich um eine ausgewogene Ernährung. Es ist immer eine Frage der Dosis. Fast kein Lebensmittel oder Nährstoff ist ausschließlich schlecht oder gut.

RÖGER: Dadurch, dass wir nun als Institut an der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) offiziell anerkannt sind, besteht die große Chance, die Wertschöpfungskette in der Gänze zu betrachten – nicht nur „from farm to fork“, sondern „from fork to farm“ ist die Devise, also Land- und Ernährungswirtschaft konsequent vom Verbraucher her zu denken. Es ist einzigartig und herausfordernd zugleich, dass wir hier in Bayern Landwirtschaft und Ernährung so eng zusammendenken dürfen und gemeinsame Forschungs-Projekte mit den neun weiteren Instituten der LfL in Zukunft noch stärker forcieren.

WELCHE TRENDTHEMEN GIBT ES AUS IHRER SICHT IN DER ERNÄHRUNG?

SPANGENBERG: Ein Ziel am KErn ist es, den Wert der Ernährung in Deutschland zu verbessern. Und das in mehrfacher Hinsicht: Nicht nur ökonomisch, sondern auch durch Rücksicht auf Gesundheit und Umwelt. Unser Ziel ist, die vielfältigen Aspekte des Wertes, den Essen und Ernährung für uns haben sollten, von allen Seiten zu beleuchten.

EHRHARDT: In der Ernährung und generell im Leben ist „Achtsamkeit“ nie verkehrt. Bei der Wertschätzung für Lebensmittel können wir uns als Deutsche bei anderen Nationen noch etwas abschauen. Seit Corona wertschätzt die breite Bevölkerung Lebensmittel mehr. Menschen interessieren sich wieder für Ernährung, Kochen, Herkunft und Qualität. Leider ist diese Entwicklung mittlerweile



„Unser Ziel ist, die vielfältigen Aspekte des Wertes, den Essen und Ernährung für uns haben sollten, von allen Seiten zu beleuchten.“

Dr. Andrea Spangenberg

BEREICHSLIMITERIN WISSENSCHAFT

schon wieder etwas rückläufig.

KUSSMANN: Die Wertschätzung der Lebensmittel ist ein ganz wichtiges Thema. Selbst in Anbetracht der steigenden Preise gibt es kaum ein Land, in dem die Kaufkraft für Lebensmittel so groß ist wie in Deutschland und man so viel Qualität für – immer noch – relativ wenig Geld bekommt. Nichts hat einen so nachhaltigen Einfluss auf die Gesundheit wie die Ernährung. Deswegen ist die gesunde Ernährung eine sehr sinnvolle Investition. Essen ist zudem viel mehr als ein funktioneller Aspekt des Lebensstils. Essen ist auch ein soziales Ereignis und der Genuss ist unglaublich wichtig.

BRUNNER: Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme. Die Mahlzeiten sind ein entscheidender Strukturgeber für den Tagesablauf. In den Familien aber auch in der Kita bzw. Schule, in der Betriebsgastronomie sowie in Senioreneinrichtungen ist der Esstisch oder die Kantine ein Ort der Begegnung, der Kommunikation, des Austauschs und des Kräftesammelns. Zudem ist Essen ein wichtiger Bildungsmoment bei dem auch Kognition und Motorik nebenbei geschult werden.

RÖGER: Oft ist die Mahlzeit in Senioreneinrichtungen das Highlight des Tages für die Bewohner. Essen ist also auch Tradition und erinnert an gute Zeiten. Essen berührt sehr viele Lebensbereiche und kann als Hebel genutzt werden, die Umwelt zum Positiven zu gestalten.



„Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme (...) In den Familien aber auch in der Kita bzw. Schule, in der Betriebsgastronomie sowie in Senioreneinrichtungen ist der Esstisch oder die Kantine ein Ort der Begegnung, der Kommunikation, des Austauschs und des Kräftesammelns.“

Dr. Christiane Brunner

BEREICHSLIMITERIN
ERNÄHRUNGSMFORMATION
UND WISSENSTRANSFER

Mit diesen vielschichtigen Ausblicken beenden wir das Interview und blicken in eine nachhaltigere, offenere und auch gesündere Zukunft der Ernährung, bei welcher das KERN auch weiterhin tatkräftig mitwirken wird.

Vielen herzlichen Dank!





DAS KOMPETENZZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG – KERN

Schnittstelle zwischen Wissenschaft, Wirtschaft und Verbraucher

Das Kompetenzzentrum für Ernährung mit seinen beiden Standorten in Kulmbach und Freising fördert einen wissenschaftlichen und interdisziplinären Austausch zwischen Forschung und Ernährungswirtschaft sowie Produktion und Ernährungsbildung. Es bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern und bereitet dies für relevante Zielgruppen auf. Das KERN gehört zum Ressort des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und ist das 10. Institut der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

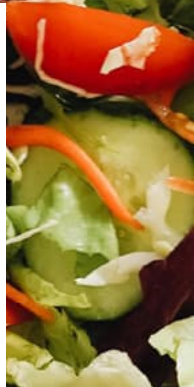


Heute sind Informationen über Ernährung in nahezu unendlicher Vielfalt erhältlich. Das Themenfeld ist geprägt durch ein sehr breites Spektrum an Meinungen, Trends und neuen Erkenntnissen. Lebensmittel-skandale der Vergangenheit tun das Übrige: Ein verunsicherter Verbraucher steht einem gigantischen Angebot an Produkten und immer neuen Meldungen aus den Medien gegenüber. Strategien, die dabei helfen, den Strom an Informationen zu bewerten, belastbares Wissen zu generieren und dieses an die Verbraucher weiterzugeben sind deshalb von enormer Bedeutung.

Um dieses komplexe Aufgabengebiet in Bayern zu bearbeiten wurde das KERN 2011 ins Leben gerufen. Es richtet sich mit seinem Dienstleistungsangebot unter anderem an unterschiedliche Akteure der Ernährungsbildung und -beratung, an Forschungseinrichtungen,

Einrichtungen im Bildungs-, Gesundheits- und Sozialbereich, an Partner in der Ernährungsproduktion und -wirtschaft und nicht zuletzt an die Medien.

Das KERN widmet sich drei Bereichen: Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion sowie Ernährungswissenschaft. Es vernetzt die staatlichen und privaten Forschungseinrichtungen der Ernährung eng mit der Ernährungswirtschaft, Dienstleistern und Verbrauchern und erleichtert den Informationsfluss zwischen den beteiligten Gruppen. Um den aktuellen Wissensstand zu dokumentieren und zielgruppengerecht aufzubereiten erarbeitet das KERN fachliche Grundlagen für ernährungspolitische Entscheidungen, Leitlinien für die fachliche Arbeit an den Ämtern für Ernährung sowie Konzepte für Modellvorhaben und Veranstaltungen für verschiedene Zielgruppen.





Highlights 2022

Das KERN gab unter dem Motto „Genuss anders denken – wie werden wir essen? Aus der Region, nachhaltig und zukunftsfähig“ Einblicke, wie Regionalvermarktung, Nahversorgung und Nachhaltigkeit in Zukunft aussehen können. Im Bereich Gemeinschaftsverpflegung rückte das KERN im Rahmen des Fachkongresses Kita- und Schulverpflegung das Thema „Wie kann Nachhaltigkeit allen schmecken“ in den Vordergrund um bot Gelegenheiten für Weiterbildung und Austausch. Das Symposium „Besser retten, besser essen!“ markierte den Abschluss des Bündnisses „Wir retten Lebensmittel!“ und stellte Kommunen als lokale Akteure in den Fokus, um Impulse für zukünftige Projekte gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen.

Ziele des KERN

Unterstützung eines gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstils

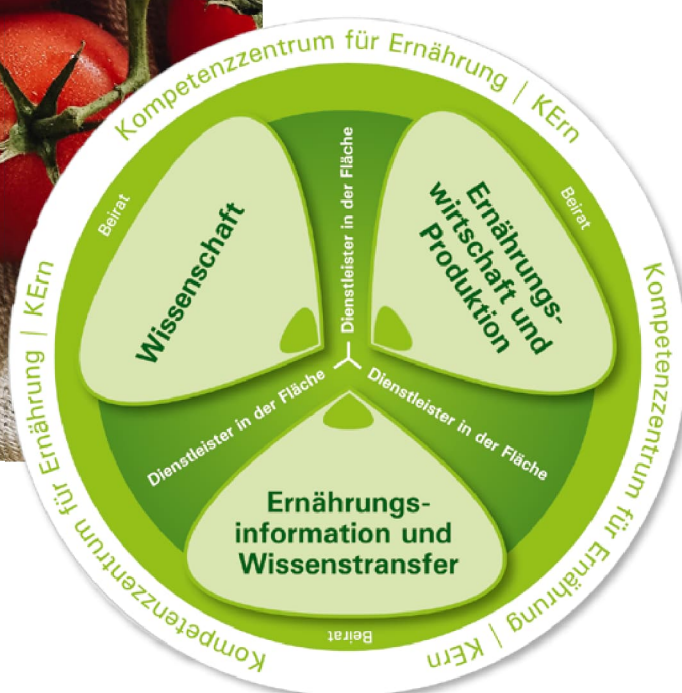
Förderung der Wertschätzung für Lebensmittel

Steigerung der Ernährungskompetenz

Verbesserung der interdisziplinären Zusammenarbeit

Voranreiben von Innovationen

Interdisziplinäre Vernetzung von Wissenschaft, Wirtschaft und Verbrauchern



Das KERN widmet sich den drei Bereichen Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion sowie Ernährungswissenschaft.

DAS KErn IN ZAHLEN 2022

43



MITARBEITERINNEN&MITARBEITER

u.a. aus den Bereichen Ökotrophologie, Agrarwissenschaften, Lebensmittelchemie, Soziologie, Agrarökonomie, Pädagogik

3



BEREICHE

Ernährungsinformation und Wissenstransfer, Ernährungswirtschaft und Produktion, Ernährungswissenschaft

2



STANDORTE

Kulmbach und Freising

28



VERANSTALTUNGEN

Workshops, Fachsymposien, Qualifizierungen, Referentenschulungen, Ausstellungen

897



BERICHTERSTATTUNGEN

Print, Online-Medien, Fernsehen und Hörfunk

30



PROJEKTE

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

30



PRESSEMITTEILUNGEN

an Fach- und Tagespresse

63



KERN-MATERIALIEN

zum Download, Bestellen oder Ausleihen Kompendien, Broschüren, Plakate, Exponate etc.

7



THEMENPLATTFORMEN

Kita- und Schulverpflegung, Genussakademie Bayern, Wirt sucht Bauer, Ernährungsradar, Spezialitätenland Bayern, Cluster Ernährung, Regio-Verpflegung



HISTORISCHE GETREIDESORTEN IN DER REGIONALEN BIO- LANDWIRTSCHAFT

Bei Verbraucherinnen und Verbrauchern wächst das Interesse an regionalen, nachhaltigen und ressourcenschonend hergestellten Lebensmitteln. Alte Getreidelandsorten könnten all dies in sich vereinen. Sie sind an die heimische Umwelt angepasst und eignen sich besonders gut für den ökologischen Landbau. Sie leisten einen großen Beitrag zur Erhaltung und Förderung der Biodiversität und bieten Vielfalt für die Ernährung.



Ziele des Projektes

Die Nutzung von Landsorten wie Weizen, Roggen und Gerste voranzutreiben, um verträglichere Getreideprodukte herzustellen

Verbraucherinnen und Verbrauchern ein größeres Angebot an regionalen und gesunden Bio-Spezialitäten zur Verfügung zu stellen

Den ökologischen Landbau zu fördern und die regionalen Wertschöpfungsketten für Landsorten aufzubauen und zu stärken

Eine Analyse der Inhaltsstoffe, um genaue Informationen zum Nährwert zu liefern

Die Einbeziehung von kleinen und mittelständischen Unternehmen, um Erkenntnisse zur Praxis in der Herstellung und Vermarktung zu erhalten

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

Methode

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

ReBIOdiscover-Feldtag der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)

Auf einer Versuchsfläche am Standort Ruhstorf konnten im Rahmen des ReBIOdiscover-Feldtages am 14. Juli 2022 verschiedene Sorten von Weizen aber auch Dinkel, Einkorn und Emmer besichtigt werden. Alle wissenschaftlichen Projektpartner stellten sich vor und präsentierten ihre Ergebnisse. Unter den Teilnehmern der Veranstaltung waren interessierte Landwirte, Bäcker, Müller und Verarbeiter aus unterschiedlichen Branchen.

Bisherige Ergebnisse

Aufgrund der Versuchsergebnisse wurden im ersten Schritt folgende vier Sorten für die Vermehrung ausgewählt: Nördlinger Roter, Niederbayerischer Braun und Babenhausener Zuchtvesen, Freisinger Landweizen. Aufgrund des hohen Wuchses vieler Landsorten neigen diese eher zum Lager als moderne Zuchtsorten, es wurden aber Sorten identifiziert, die relativ standfest sind und im biologischen Anbau Erträge liefern, die vergleichbar sind mit denen moderner Sorten.

Verursachen alte Getreidelandsorten weniger Unverträglichkeiten?

Erste Analysen der Mehle der verschiedenen Weizen-, Roggen- und Gerstensorten am Institut für Angewandte Biowissenschaften am KIT-BFL zeigen Unterschiede im Proteingehalt zwischen den Kontroll- und Landsorten. Außer bei Roggen sind diese statistisch nicht signifikant. Auch die Proteinzusammensetzung zeigt keine Auffälligkeiten bei den beiden Gruppen. Weitere Analysen wie z. B. die Bestimmung des ATI-Gehaltes und der inhibitorischen Aktivität sind in Arbeit, um Aussagen über das immunreaktive Potential der verschiedenen Arten und Sorten treffen zu können. Es folgen außerdem die Analysen der verschiedenen Teige und den entsprechenden Produkten der verarbeiteten Mehle.

Mehr Interesse an alten Sorten bei Erzeuger und Verbraucher

Das KErn sowie der TUM-LMK sind ebenfalls wissenschaftliche Projektpartner. Sie führen Umfragen zur Bekanntheit der alten Sorten durch und erstellen einen Leitfaden, um Produkte aus alten Getreidesorten bei den Konsumenten bekannter zu machen. Ebenfalls Teil des Projektes, das bis Ende 2023 läuft, ist es, Verarbeiter wie zum Beispiel Mühlen und Bäckereien für die Arbeit mit alten Sorten zu gewinnen und somit langfristig Wertschöpfungsketten für diese besonderen Getreide aufzubauen.

Das Projekt wird gefördert vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Grundlage der Bewilligung ist die Richtlinie des BMEL zur Förderung von Forschungs- und Entwicklungsvorhaben sowie von Maßnahmen zum Technologie- und Wissenstransfer im ökologischen Landbau (BAnz AT 06.04.2016 B6, Förderkennzeichen: 2819OE134).



Projektseite:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/269259



Pressemitteilung LfL:
www.lfl.bayern.de/verschiedenes/presse/pms/2022/306930



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



*Eine Auswahl alter regionaler Getreidelandsorten
Quelle: KErn*





Regionale Ver-
pflegung in Bay-
erns Kantinen.
Quelle: KErn/
Kerstin Haack

(BIO-) REGIONALE WERTSCHÖPFUNG IN DEN EINRICHTUNGEN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGUNG

Die Gemeinschaftsgastronomie bietet täglich mit rund 1,8 Millionen Mittagessen, die in Bayerns Kitas, Schulen, Kantinen und Senioreneinrichtungen ausgegeben werden, attraktive und verlässliche Absatzmöglichkeiten für regionale Produkte. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) schafft mit der Plattform RegioVerpflegung eine weitere Online-Lösung um Erzeuger, Verarbeiter, Händler und die Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in der Vernetzung zu unterstützen und somit den übergeordneten Auftrag der Erhaltung und Stärkung regionaler Wertschöpfung zu entsprechen.

RegioVerpflegung macht Trilogie komplett

RegioVerpflegung kam 2020 als Kooperationsprojekt zwischen dem KErn und der Landesanstalt für Landwirtschaft als letzter Teil zur bestehenden Online-Plattformen-Trilogie regionales-bayern.de und wirt-suchtbauer.de hinzu. Mit nur einem Registrierungsprozess lassen sich alle drei gebührenfreien und neutral betreuten Datenbanken nutzen. Neben den Akteuren entlang der Wertschöpfungskette bieten die Plattformen auch regionalen Initiativen die Möglichkeit, sich zu präsentieren und Kooperationen mit einzelnen Plattformteilnehmern einzugehen.

Die Hälfte der Lebensmittel aus regionaler und biologischer Erzeugung

Gemäß des Ministerratsbeschlusses vom 13. Januar 2020 soll bis spätestens 2025 in allen staatlichen Kantinen ein Warenanteil von mindestens 50 Prozent aus regionaler oder biologischer Erzeugung angeboten werden. In einem zweiten Schritt sollen kommunale und andere öffentliche Träger mit ihren Kindergärten und Schulen folgen. Die RegioVerpflegung ist ein nützliches Tool für alle Einrichtungen, um dieses Ziel zu erreichen und schafft eine Vernetzung und Stärkung für alle Mitglieder der Wertschöpfungskette.

Das Netzwerk ist im Laufe des Jahres stetig gewachsen. Insgesamt sind aktuell 463 Betriebe auf der Website aktiv. Darunter 267 Erzeuger, 149 Verarbeiter, 51 Händler und 107 Betriebe aus der Gemeinschaftsgastronomie.

Im Jahr 2022 wurde RegioVerpflegung in unterschiedlichen Formaten präsentiert. So konnte bereits am Anfang des Jahres ein bayernweites Online-Seminar mit der Zielgruppe Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung durchgeführt werden. Auch die Präsenz vor Ort bei den Bauernmarktmeilen in Nürnberg und München sowie weitere Online-Schulungen im Laufe des Jahres waren von Erfolg geprägt.

Website/Links:

www.regio-verpflegung.bayern
www.kern.bayern.de/wirtschaft/251174
www.kern.bayern.de/wirtschaft/072582
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/172295

HEIMISCHE BIOPRODUKTE AUF DEN TELLERN IN KITAS, KANTINEN UND CO.

Auch das BioRegio Coaching kann einen wichtigen Beitrag dazu leisten, dass in der bayerischen Gemeinschaftsgastronomie mehr regionale und biologisch angebaute Produkte verwendet werden. Deshalb wurde das bestehende Projekt vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Auftrag des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) weiterentwickelt.

Das BioRegio Coaching wird durch die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung (SG GV) an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Zusammenarbeit mit den Projektmanagern in den Öko-Modellregionen durchgeführt. Die Besonderheit des Coachings besteht darin, dass den Einrichtungen ein Küchenleiter zur Seite gestellt wird, der über große Erfahrungen im Einsatz von regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsgastronomie verfügt. Dieser begleitet die Einrichtungen bei der Umstellung auf den Einsatz solcher Lebensmittel in unterschiedlichen Modulen und Zeiträumen.

Im vergangenen Jahr konnten acht Einrichtungen das Coaching erfolgreich abschließen, darunter Senioren- und Pflegeheime sowie Grundschulen und Kitas. Aktuell werden bereits fünf weitere Küchen begleitet. Neu ist ab sofort, dass nun alle Gemeinschaftsverpfleger die Möglichkeit haben, am Coaching teilzunehmen. Das gilt auch für diejenigen, die außerhalb einer Modellregion ansässig sind.



Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 

BioRegio-Coaching in den Öko-Modellregionen

Los geht's!
Mehr regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung!

Wir sind dabei!

 www.KErn.bayern.de

 www.stmelf.bayern.de

Bildnachweis: Daniela Vogl, KErn

Website/Links:

www.kern.bayern.de/wirtschaft/249595/index.php

Keywords:

BioRegio2030, Gemeinschaftsverpflegung, Regionale Wertschöpfung, Coaching





SO KANN NACHHALTIGKEIT ALLEN SCHMECKEN

An die Kita- und Schulverpflegung werden viele Erwartungen gestellt: Sie soll gesund und für alle bezahlbar sein, möglichst Bio-Lebensmittel beinhalten und wenig Lebensmittelabfälle verursachen. Und vor allem soll sie gut schmecken. Das ist keine einfache Kombination und kommt Ernährungsministerin Michaela Kaniber zufolge der Quadratur eines Kreises gleich. Wie es trotzdem gelingen kann, zeigte der Fachkongress „So kann Nachhaltigkeit allen schmecken“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern am 29. September 2022.



Gemeinschaftsverpflegung soll gesund und für alle bezahlbar sein, möglichst Bio-Lebensmittel beinhalten und wenig Lebensmittelabfälle verursachen – und dabei auch noch schmecken.

Die Fachstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt bayernweite Maßnahmen zur Unterstützung für eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Kita- und Schulverpflegung. Für Entscheidungsträger aus Politik, Behörden, Verbänden und Wissenschaft organisierte die Fachstelle 2022 den Bayerischen Fachkongress Kita- und Schulverpflegung (KSV Kongress) „So kann Nachhaltigkeit allen schmecken“, um Zusammenhänge, aktuelle Erkenntnisse und Entwicklungen in der Kita- und Schulverpflegung ganzheitlich abzubilden. Ziel des Fachkongresses war es, den Teilnehmenden deutlich zu machen, wie der Genuss von Speisen Wertschätzung für die Verpflegung generiert und so auch für die Verwendung von regionalen und ökologischen Lebensmitteln begeistert. Der KSV Fachkongress wurde als hybride Veranstaltung durchgeführt. Rund 80 Teilnehmerinnen und Teilnehmer waren im Max-Joseph-Saal der Residenz München anwesend, dazu verfolgten fast 230 Interessierte die Veranstaltung per Livestream.

Staatsministerin Michaela Kaniber machte in ihrer Videobotschaft deutlich, dass jedes Kind in Bayern die Chance auf gesunde und schmackhafte Speisen in Kita und Schule haben soll. Gleichzeitig ist die Kita- und Schulverpflegung ein wichtiger Hebel für das Ziel der Staatsregierung, in allen bayerischen Kantinen bis 2030 den Anteil regionaler oder ökologischer Lebensmittel auf mindestens 50 Prozent zu erhöhen.

einem „Bildungsort Mahlzeit“ werden können. In der Umsetzung der Verpflegung gehe es immer in kleinen Schritten etwas nachhaltiger. So können alle Beteiligten Genussbotschafter sein. So kann gute Kita- und Schulverpflegung nicht nur satt, sondern auch glücklich machen. Wie dies in der Praxis funktioniert, zeigten anschließend die Frischeküche Holzkirchen und die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Schwaben anhand von praktischen Erfahrungen auf. Schließlich füllte sich die Bühne für eine große Podiumsdiskussion, bei der neben Dr. Höhl und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung auch ein Kitaträger und zwei Vertreterinnen der StadtschülerInnenvertretung München teilnahmen. Engagiert forderten die Schülerinnen von den Verantwortlichen ein besseres Eingehen auf die Wünsche der Schülerinnen und Schüler, welche sich meist mit den Anforderungen zur Nachhaltigkeit decken. Durch die unterschiedlichen Blickwinkel entstand eine angeregte Diskussion sowohl auf der Bühne als auch mit dem Publikum.

Kita- und Schulverpflegung kann satt und glücklich machen

Im abwechslungsreichen Kongressprogramm nahm zunächst Dr. Karolin Höhl von der Dr. Rainer Wild-Stiftung die Zuhörerschaft mit in einen Diskurs über das Thema Genuss und Nachhaltigkeit. Dr. Höhl appellierte an die Teilnehmenden, dass Kitas und Schulen zu

Website/Links:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/fachkongress2022

Keywords:
Gemeinschaftsverpflegung, Kitaverpflegung, Schulverpflegung, Bio-Regio, Genuss, Nachhaltigkeit

ESSGEWOHNHEITEN IN BAYERN WERDEN WISSENSCHAFTLICH ERFASST



Interviewsituation während der
3. Bayerischen Ernährungsstudie
Quelle: KErn

„Was isst Bayern?“, „Wie viel isst Bayern?“, „Wo isst Bayern?“ und „Wie gesund und nachhaltig is(s)t Bayern?“ Diesen Fragen geht das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) gemeinsam mit einem Forschungskonsortium aus der Ludwig-Maximilians-Universität (LMU) und der Technischen Universität München (TMU) sowie der Universität Augsburg in der 3. Bayerischen Ernährungsstudie nach.

„Was isst Bayern?“ –
3. Bayerische Ernährungsstudie

Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen ändern sich. Wechselnde Ernährungstrends, gestiegenes Gesundheitsbewusstsein, ein breiteres Angebot, aber auch soziale Komponenten haben darauf Einfluss. 20 Jahre nach der letzten bayernweiten Erhebung sollen durch das Forschungsteam deshalb aktuelle und valide Daten repräsentativ für ganz Bayern erhoben werden. Hauptziel ist es, Handlungsempfehlungen aus den Daten abzuleiten, die zukünftig noch stärker zu einer gesunden sowie natur- und klimaverträglichen Ernährung beitragen. Neben der Erfassung des tatsächlichen Verzehrs, des Ernährungsverhaltens und der Nährstoffzufuhr stehen auch Fragen zur Gemeinschaftsverpflegung, einer nachhaltigen und regionalen Ernährung sowie dem Zusammenspiel von Ernährung und Erkrankungen im Fokus der Studie.

Befragt wurden in Bayern lebende Zielpersonen im Alter von 18 bis 75 Jahren, welche vorher über eine Zufallsstichprobe ausgewählt wurden, sodass eine repräsentative Datenerhebung gewährleistet ist.

Erste Ergebnisse noch 2023

Nach Auswertung der Daten, ist dieses Jahr mit ersten Ergebnissen der Studie zu rechnen. Das KErn ist unter anderem für die externe Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit verantwortlich. In einer Pressemitteilung des Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) und des KErn wurde die breite Öffentlichkeit bereits über die Studie informiert. Zusätzlich wurden ausgewählte Städte und Gemeinden sowie die regionale Presse gezielt kontaktiert und über die Studie, deren Durchführung und Ziele aufgeklärt.

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



3. Bayerische Ernährungsstudie



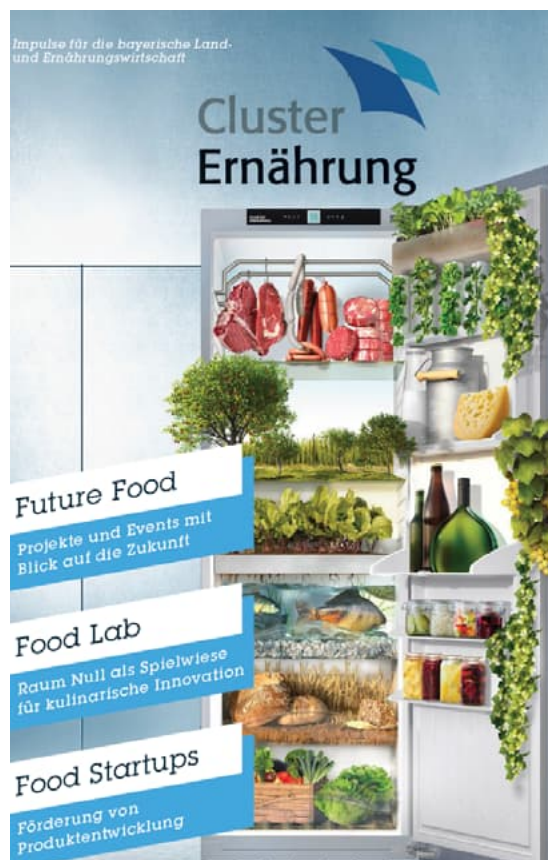
Zukunft der Ernährung



ZUKUNFT DER ERNÄHRUNG: KERN UND CLUSTER ERNÄHRUNG ERFORSCHEN MÖGLICHE ANTWORTEN

Impulse setzen, Austausch fördern und Innovationen vorantreiben zählt zu den Hauptaufgaben des Cluster Ernährung am KERN. Ziel ist es die Innovations- und Wettbewerbsfähigkeit des Ernährungsstandorts Bayern zu stärken. Im Rahmen dessen sind auch die Entwicklung von Zukunftsszenarien und der Themenkomplex „Alternative Proteinquellen“ am Cluster Ernährung verankert. Auch im Jahr 2022 hat der Cluster Ernährung deshalb spannende Projekte mit Blick auf die Zukunft der Ernährung vorangetrieben.

Die Zukunft im Blick zu haben ist besonders wichtig, da aktuelle Entwicklungen wie die Klimakrise, technischer Fortschritt und ein verändertes Konsumverhalten die Land- und Ernährungswirtschaft maßgeblich beeinflussen. Deshalb hat der Cluster Ernährung gemeinsam mit Spezialisten für die Entwicklung von Zukunftsprojektionen sowie mit Experten aus dem Bereich Ernährung und Lebensmittel wiederholt richtungsweisende Szenarien ausgearbeitet. Die Zukunftsszenarien bilden mögliche Entwicklungen in der Land- und Ernährungswirtschaft ab und sensibilisieren die Akteure für denkbare relevante Veränderungen aus dem Umfeld. Gleichzeitig soll die Gesamtheit der dargestellten Szenarien einen Überblick über die zukünftigen Möglichkeiten bieten.



Imagebroschüre Cluster Ernährung.
Quelle: Cluster Ernährung

Disruptive Veränderungen in der Ernährungswirtschaft

Nach den Studien über „Die Zukunft der Ernährungswirtschaft – Was essen wir 2030?“ (2017) und „Die Auswirkungen der Corona-Pandemie auf die Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft“ (2020) hat der Cluster Ernährung im August 2022 eine weitere Szenarien-Studie veröffentlicht. Unter dem Titel „Disruptionen – Wie sich die Rahmenbedingungen in der Ernährungswirtschaft ändern könnten“ thematisiert diese die langfristige Zukunft der Land- und Ernährungswirtschaft bei globalen, disruptiven Veränderungen, die durch innovative künstliche Herstellungsverfahren hervorgerufen werden. Es geht um die Frage, inwieweit neue Technologien und alternative Proteinquellen das Potenzial haben, die Land- und Ernährungswirtschaft grundlegend zu verändern. Besonders im Fokus sind die Chancen und Risiken für die Molkerei- und Fleischwirtschaft.

Insgesamt zehn Szenarien werden in der Studie detailliert beschrieben und anschließend von dem Expertenteam hinsichtlich der zu erwartenden und der erwünschten Entwicklungen bewertet. Als am wahrscheinlichsten werden drei Szenarien erachtet, die klimagetrieben mit umfangreichen Veränderungen



Titelbild der Broschüre Disruptionen –
Wie sich die Rahmenbedingungen in der
Ernährungswirtschaft ändern können.
Quelle: KERN

bei den Produkten einhergehen. Neben der Hinwendung zu neuartigen Lebensmitteln zeichnen sich in den drei Szenarien die stets wachsende Bedeutung von Nachhaltigkeit und Klimaschutz sowie strukturelle Veränderungen in der Landwirtschaft ab.

Die Studie wurde über unterschiedliche Kanäle veröffentlicht und beworben (z. B. LinkedIn, Newsletter). Eine besondere Auszeichnung erhielt die Studie bei der Wahl des ClusterERFOLG 2022 der Initiative „go-cluster“, wo sie den 3. Platz als ein innovatives Projekt hin zur „Transformation der Industrie“ belegte. Außerdem wurde in Anlehnung an die Disruptions-szenarien ein Buchbeitrag zur „Zukunft der Ernährung – Alternative Proteinquellen“ in einem Sammelband zur zukunftsfähigen Agrarwirtschaft veröffentlicht.

Weitere Veröffentlichungen und Projekte

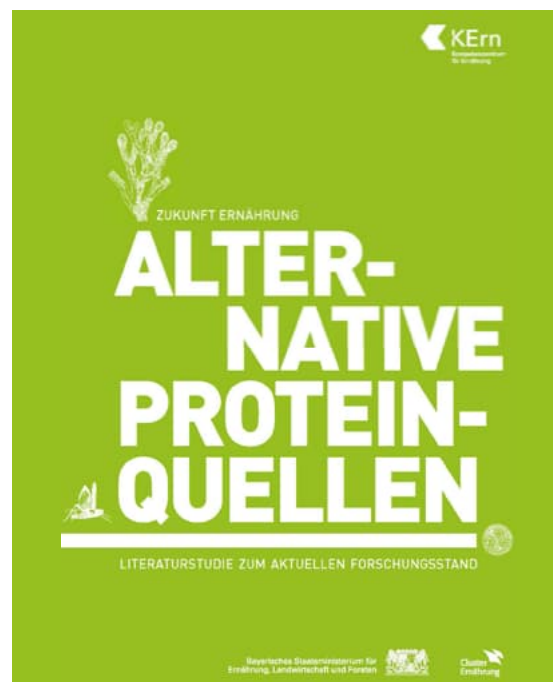
Parallel zur Disruptions-Studie wurde vom Wissenschaftlichen Dienst des KERN 2022 eine Literaturstudie zum aktuellen Forschungsstand „Zukunft Ernährung: Alternative Proteinquellen“ veröffentlicht, welche mit zahlreichen Expertinnen und Experten realisiert wurde. Diese beleuchtet wissenschaftlich, welche alternativen Proteinquellen entlang der Wertschöpfungskette das größte Zukunftspotenzial für die deutsche und bayerische Land- und Ernährungswirtschaft haben könnten und ob diese wirklich gesünder sowie nachhaltiger sind. Der Fokus lag hierbei auf pflanzlichen Ersatzprodukten, Insekten, In-vitro Fleisch, Mikrobenproteinen sowie Makroalgen.

In Kooperation mit anderen Clustern hat der Cluster Ernährung im Jahr 2022 darüber hinaus wegweisende Projekte vorangetrieben. Das Cross-Cluster-Projekt

WECLA hatte zum Ziel „Alternative technologische Ansätze für Werkstoffe, Ernährung, Chemie, Landwirtschaft und Additive Fertigung“ aufzuzeigen und relevante Akteure zu identifizieren. Als Technologien im Ernährungsbereich wurden die Herstellung von kultiviertem Fleisch und die (Präzisions-)Fermentation aufgegriffen. Die Ergebnisse werden 2023 veröffentlicht.

Im Cross-Cluster-Projekt rebana stand die Bioökonomie als weiteres Zukunftsthema im Fokus. Im Rahmen einer Veranstaltungsreihe wurden „Transferpotenziale von regionalen Ansätzen der Bayerischen Bioökonomiestrategie – von regional zu bayernweit zu (inter-)national“ aufgezeigt und diskutiert.

Außerdem hat der Cluster Ernährung mit der Adalbert-Raps-Stiftung das gemeinsame Projekt „Way to Future Food“ weitergeführt und erneut an der „Bavarian Israel Partnership Accelerator“-Challenge mitgewirkt. In beiden Projekten lag der Fokus auf alternativen Proteinquellen.



Titelbild der Broschüre *Alternative Proteinquellen – Literaturstudie zum aktuellen Forschungsstand*.
Quelle: KERN

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

Keywords:
Ernährung der Zukunft, Innovationen, alternative Proteinquellen



KERN-KOMPENDIUM ZU POTENZIAL UND PERSPEKTIVEN VON BOHNEN, LINSEN & CO



Ist die Kuh überflüssig? Was hat mein Essen mit dem Klima zu tun? Diesen und anderen Fragen zum Thema Ernährung der Zukunft widmet sich das aktuelle Kompendium „Regionale Eiweißpflanzen – besondere Schätze auf den Tellern der Zukunft“ welches vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) erarbeitet wurde.

Zielgruppe des rund 70-seitigen Kompendiums sind interessierte Verbraucher und Multiplikatoren in der Ernährungsbildung. Es zeigt die heimischen Möglichkeiten im Anbau der Hülsenfrüchte und deren Mehrwert in der Ernährung auf. Linse, Ackerbohne und Co. betrachtet das Kompendium aus dem Blickwinkel „besonderer Schätze auf den Tellern der Zukunft“ und legt den Fokus auf Formen nachhaltiger Ernährung, alternative Eiweißquellen und Anbauprojekte in Bayern. Vorgestellt werden beispielsweise „Pioniere in Bayern“ wie die Platterbse, „bayerische Exoten“ wie die Kichererbse, die wiederentdeckte Ackerbohne und „alte Bekannte“ wie die Tellerlinse. Zudem bietet das Kompendium Informationen über deren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten sowie über Forschungsergebnisse und Produktinnovationen aus Hülsenfruchtproteinen. Ein Praxisteil mit Rezeptideen und Tipps zu Genuss und Nachhaltigkeit runden das Kompendium ab.

Titelblatt Kompendium „Regionale Eiweißpflanzen – besondere Schätze auf den Tellern der Zukunft“ Quelle: KErn



Pressemitteilung:
www.kern.bayern.de/presse/312466

Mehr zum Kompendium:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/311464

Bestellportal und Download:
www.kern.bayern.de/shop/kompendien/311707

Keywords:
Alternative Proteinquellen, Ernährung der Zukunft, Klimaverträgliche Ernährung, Kompendium, Genuss

DIE GENUSSAKADEMIE BAYERN MACHT DAS LERNEN SCHMACKHAFT

GA GENUSS AKADEMIE BAYERN

Die Genussakademie Bayern bietet als Teil der Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern seit 2017 vielfältige Fortbildungsmöglichkeiten für Fachkräfte der Ernährungsbranche sowie Verbraucher. Tragende Säulen sind die Sommelier-Qualifizierungen zu den Produktgruppen Edelbrände, Gewürze, Käse und Milch.

Nachdem der Kursbetrieb pandemiebedingt 2020/21 stark reduziert werden musste, schlossen 2022 wieder 16 Frauen und Männer ihre Weiterbildung zum Gewürz-Sommelier® bzw. zur Gewürz-Sommelière® ab. Innerhalb von 15 Schultagen erwerben die Teilnehmenden umfassende Kenntnisse zu Gewürzen und (Wild-)Kräutern. Dazu zählt nicht nur die Kenntnis über Botanik, Herkunft, Veredelung und Inhaltsstoffe, sondern auch das Erlernen eines Vokabulars für die Beschreibung der haptischen, olfaktorischen und gustatorischen Eindrücke. Auch die Gesundheitswirkung der Pflanzen, Anforderungen in der Qualitätssicherung sowie Theorie und Praxis von Food Pairing und Food Completing werden angesprochen.

Ab 2023 nimmt die Genussakademie Bayern ihr reguläres Kursprogramm wieder auf. So finden bereits im Frühjahr 2023 zwei weitere Fortbildungen Gewürz-Sommelier/-ière® in Kulmbach statt, während im Herbst 2023 eine Qualifizierung Edelbrand-Sommelier/-ière geplant ist. Bis 2024 wird das Angebot sukzessive erweitert, so dass es auch wieder Angebote in der Genusswerkstatt geben wird. In den ein- bis zweitägigen Workshops beschäftigen sich die Teilnehmenden mit innovativen oder nachhaltigen Verarbeitungstechniken und Produkten.

„Kulminarik“ wird fortgeführt

Bereits 2022 fortführen konnte die Genussakademie die 2019 begonnene Veranstaltungsreihe Kulminarik,



die sich an Verbraucherinnen und Verbraucher richtet. Dabei rückte sie das Thema Streuobst in den Fokus. Nach dem Motto „Vielfalt schmecken und genießen“ erlebten die Besucherinnen und Besucher am 8. Oktober 2022 in den Museen im Mönchshof e.V. das breite Spektrum von Streuobstprodukten vom Anbau über die Sortenbestimmung bis hin zur kulinarischen Verwertung.

Termine und Veranstaltungen finden Interessierte auf der neuen Webseite www.genussakademie.bayern.de, welche seit Herbst 2022 online ist.



Website/Links:
www.genussakademie.bayern.de

Keywords:
Genuss, Fortbildung, Sommeliers, Verarbeitungstechniken, Sensorik

COACHINGS IN BEHÖRDEN, SENIORENEINRICHTUNGEN SOWIE KITAS UND SCHULEN

Die Coaching-Angebote des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) haben sich seit dem Start zu einem erfolgreichen Angebot entwickelt, das nahezu alle Facetten der Verpflegung betrachtet und individuell auf die Teilnehmer ausgerichtet ist. Mit dem ganzheitlichen Ansatz, der auch das Thema Nachhaltigkeit einbezieht, konnten 2022 wieder zahlreiche Einrichtungen durch die Sachgebiete Gemeinschaftsverpflegung an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Bayern bei der Verbesserung ihrer Verpflegung unterstützt werden.



Erfolgreiche Teilnehmer des Coachings Behördengastronomie
Quelle: Hauke Seyfarth/StMELF



Ziel der Coaching-Angebote ist es, bayerische Einrichtungen durch gemeinsame Veranstaltungen und individuelle Betreuung dabei zu unterstützen, ihr Verpflegungsangebot gemäß der Bayerischen Leitlinien für die Gemeinschaftsverpflegung gesundheitsförderlich, wertschätzend, nachhaltig und wirtschaftlich zu gestalten. Im Verlauf dieser Coachings werden die verschiedenen Bereiche der Gemeinschaftsverpflegung unter die Lupe genommen und Informationen vermittelt, wie sie ein gesundheitsförderliches und nachhaltiges Verpflegungsangebot mit regionalen und biologischen Produkten gestalten können. Praxisbeispiele sowie Möglichkeiten zum kollegialen und fachlichen Austausch runden die Coachings ab. Zusätzlich dazu haben die Einrichtungen die Möglichkeit, sich individuelle Ziele zu setzen, an denen sie im Rahmen des Coachings und darüber hinaus arbeiten möchten. Die Coachings werden vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) in Zusammenarbeit mit den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) koordiniert und weiterentwickelt.

Coaching Behördengastronomie 2021/22 – Verpflegung nachhaltiger gestalten

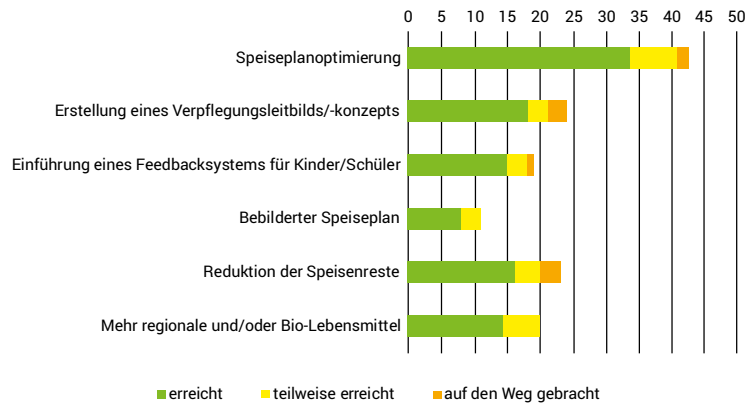
Ziel des Ministerratsbeschlusses vom 13.01.2020 ist es, in allen staatlichen Kantinen bis 2025 einen monetären Warenanteil an regionalen oder biologischen Produkten von mindestens 50 % zu erreichen. Daher haben sich zwischen Mai 2021 und Februar 2022 bayernweit 28 staatliche Behörden mit ihren Kantinen aufgemacht, ihr Verpflegungsangebot für ihre Mitarbeiter im Rahmen des Coachings Behördengastronomie zu verbessern. Eine Analyse der eigenen Einkaufsstrukturen zeigte den Teilnehmenden Optimierungsmöglichkeiten bezüglich des Einsatzes von biologischen und regionalen Produkten auf. Auf Basis

der Bayerischen Leitlinien Betriebsgastronomie setzten die Einrichtungen sich individuelle Ziele, um das Essen gesundheitsförderlicher, regionaler, saisonaler und mit mehr Wertschätzung zu gestalten. Aktueller Krisen zum Trotz konnten die Kantinen so einen ersten Schritt hin zu einem nachhaltigeren Angebot machen. In einer gemeinsamen Abschlussveranstaltung in der Allerheiligen Hofkirche der Residenz München überreichte Ernährungsministerin Michaela Kaniber am 9. Mai 2022 die Urkunden und zeichnete die Teilnehmer für ihr Engagement aus.

Die nächste Runde des Coachings Behördengastronomie startet im Frühjahr 2023.



DIE HÄUFIGSTEN ZIELE IM COACHING (N = 35 KITAS UND 14 SCHULEN)



Coaching Seniorenverpflegung 2022/23 – neue Lieblingsrezepte für die Rezeptsammlung

Im Mai 2022 startete die dritte Runde des Coachings Seniorenverpflegung mit 47 Teilnehmern aus ganz Bayern. Auch hier ist das Ziel das Verpflegungsangebot in Senioreneinrichtungen zu verbessern und gemäß den Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung zu gestalten. Das Coaching umfasst bis zu fünf gemeinsame Veranstaltungen mit allen teilnehmenden Senioreneinrichtungen und zusätzlich maximal zwei individuelle Termine in der Senioreneinrichtung vor Ort.

Wie schon in den vorhergehenden Runden des Coachings wurden auch dieses Mal wieder Lieblingsrezepte der Einrichtungen gesammelt und graphisch aufbereitet. Sie ergänzen die bestehende Rezeptsammlung, die zahlreiche bewährte und praxiserprobte Rezepte von Senioreneinrichtungen in Bayern enthält. Die Urkundenübergaben fanden im Februar und März dieses Jahres statt.

Ergebnisse des Coachings Kita- und Schulverpflegung 2021/22

Im Kita- und Schuljahr 2021/2022 konnten insgesamt 35 Kitas und 14 Schulen in Bayern individuell begleitet und bei der Verbesserung ihrer Mittagsverpflegung unterstützt werden.

Die Teilnehmer setzten sich für ein breites Spektrum an Zielen ein, die alle Bereiche der Kita- und Schulverpflegung umfassten. Die Optimierung des Speiseplans stand bei den meisten Kitas und Schulen ganz oben auf der Agenda. Weiterhin forcierten viele Einrichtungen die Nachhaltigkeit. Zudem bemerkenswert: 50 % der Coaching-Teilnehmer erarbeiteten ein Verpflegungsleitbild und/oder -konzept (vgl. Abbildung 1). Trotz der schwierigen Bedingungen aufgrund der Corona-Pandemie erreichten die Kitas 75 % und die Schulen 63 % ihrer angestrebten Ziele vollständig.

Erprobung von Rezepten mit gesunden und nachhaltigen Lebensmitteln

Darüber hinaus probierten die Coaching-Einrichtungen im Zuge der Speiseplanoptimierung neue gesunde

und nachhaltige Rezepte aus. 21 Rezepte, die bei den Kindern und Jugendlichen besonders gut ankamen, wurden in die Rezeptkartensammlung „Sehen, riechen, schmecken – Lieblingsessen entdecken“ aufgenommen. Neben den vielfältigen Rezepten inklusive Nährwertangaben geben Akteure der Kitas und Schulen Tipps und Anregungen, wie in der Kita- und Schulverpflegung Gesundheit, Regionalität, Ökologie und Wertschätzung gelebt werden können.

Eine Befragung zum Coaching-Abschluss ergab, dass sowohl die Kitas als auch die Schulen das Coaching Kita- und Schulverpflegung als gelungenes Unterstützungsangebot betrachten.

Nachhaltigkeit des Coachings

Um die Wirksamkeit des Coachings zu überprüfen, wurden die Leitungen oder Verpflegungsbeauftragten der 52 gecoachten Einrichtungen des vorherigen Kita- bzw. Schuljahres 2020/21 befragt. 95 % der Kitas und 86 % der Schulen nahmen daran teil.

Die Auswertung der Befragung zeigt, dass sich die angestoßenen Veränderungen größtenteils bewährt haben. 81 % der Einrichtungen konnten sogar im Durchschnitt zwei weitere Ziele nach Coaching-Abschluss umsetzen.

Ausblick

Im Kita-/Schuljahr 2022/23 stellen sich 30 Kitas und 24 Schulen der Herausforderung des Coachings Kita- und Schulverpflegung. Diese aktuellen Zahlen zeigen, dass das Interesse und der Unterstützungsbedarf für das gesamte Verpflegungsangebot nach wie vor groß ist.

Informationen zum Coaching Seniorenverpflegung:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/200103 zu finden.

Informationen zum Coaching Behördengastronomie:
www.kern.bayern.de/wissenstransfer/266467

Informationen zum Coaching Kita- und Schulverpflegung:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/coaching

Keywords:
Coaching, Gemeinschaftsverpflegung, Nachhaltigkeit





STANDARDISIERTE ANGEBOTE ALS BAUSTEIN DER QUALITÄTS- SICHERUNG IM NETZWERK JEF 0-3

Das Netzwerk Junge Eltern/Familien mit Kindern von 0-3 Jahren (JEF 0-3) ist ein etablierter Bestandteil der Ernährungsbildung an allen 32 Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (ÄELF) in Bayern. Um die Qualität der Veranstaltungen im Netzwerk weiter zu verbessern, lag der Fokus des Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) im Jahr 2022 auf der Standardisierung der Angebote durch einheitliche Arbeitsunterlagen, Inhalte und Titel. Die erarbeiteten standardisierten Unterlagen wurden allen 32 ÄELF in zwei stattfindenden Online-Schulungen vorgestellt und werden im Jahr 2023 in der Fläche eingesetzt und erprobt.

Das Netzwerk JEF 0-3 ist ein wesentlicher Bestandteil des Konzepts Ernährung in Bayern und wird an allen 32 ÄELF angeboten. Ziel ist es, junge Eltern auf ihrem Weg zu einem gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Lebensstil zu unterstützen und zu motivieren, sich und ihre Kinder ausgewogen zu ernähren und sich im Alltag mehr zu bewegen. In den lokalen Netzwerken wurden dazu in den vergangenen Jahren gemeinsam mit den Netzwerkpartnern, die vor Ort in direktem Kontakt mit Eltern stehen, passgenaue Angebote für Familien entwickelt. Das Angebot stellt einen verlässlichen Beitrag zur Ernährungsbildung dar, besonders auch in den ländlichen Regionen Bayerns.

Nachhaltige Ernährung kommt als neues Thema hinzu

Im Bereich Ernährung haben sich vier Schwerpunktthemen etabliert: Stillen/Säuglingsmilchnahrung, Beikost, Übergang zur Familienkost und Familienkost nach dem ersten Lebensjahr. Themenschwerpunkte im Bereich Bewegung sind: Bewegung, Wahrnehmung und Spiel im ersten Lebensjahr, Motorische Entwicklung in den ersten drei Lebensjahren sowie Bewegungsspaß im Alltag für Drinnen und Draußen. Als neue Zielgruppe wurden im Jahr 2021 die Schwangeren bzw. werdenden Eltern in das Netzwerk aufgenommen. Ein weiteres vom KErn im Jahr 2022 entwickeltes Angebot zum aktuellen Thema Nachhaltige Ernährung soll die etablierten Themen zukünftig ergänzen.

Das Kursangebot im Netzwerk wird vom jeweiligen ÄELF vor Ort individuell abgestimmt. Theoretische Seminare, teilweise als digitales Angebot, werden ergänzt durch praktische Veranstaltungen, bei denen mit den Familien zusammen Mahlzeiten zubereitet werden bzw. Eltern und Kinder in Bewegung kommen.





Die Aufgaben im Netzwerk des KERN beim JEF 0-3

Das KERN übernimmt die fachliche und methodisch-didaktische Schulung der externen Referentinnen und Referenten, die Evaluation und Qualitätssicherung, die Bereitstellung von Arbeits- und Schulungsunterlagen sowie die stetige Weiterentwicklung des Netzwerks.

Im Jahr 2022 legte das KERN einen besonderen Schwerpunkt darauf, die Angebote im Netzwerk zu standardisieren und einheitliche Arbeitsunterlagen für ganz Bayern zu erstellen. Es entstanden fünf standardisierte Präsentationen mit ausführlichen Hintergrundinformationen sowie methodisch-didaktischen Anregungen für den Bereich Ernährung und vier Präsentationen für den Bereich Bewegung. Auch die Titel und Inhalte zur Bewerbung der Veranstaltungen wurden aktualisiert und vereinheitlicht. Damit erhält das Netzwerk JEF 0-3 erstmals eigene Foliensätze, die präzise auf die Veranstaltungen zugeschnitten sind.

Erfüllung der vorgeschriebenen Qualitätssicherung bei Ernährungsberatung

Das KERN prüft zukünftig die Foliensätze in regelmäßigen Abständen auf ihre Aktualität und nimmt bei Bedarf Anpassungen vor. Mit der Standardisierung der Foliensätze für die Veranstaltungen wird ein entscheidender Schritt zur Sicherung der Qualität im Netzwerk gesetzt. Auch die Qualifikationen und Schulungen der Referenten sowie die regelmäßige Dokumentation und Evaluation der Veranstaltungen trägt mit dazu bei, dass die wesentlichen Teilbereiche der „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“ erfüllt werden.

Im Rahmen von zwei durchgeführten Online-Schulungen des KERN wurden die neu erstellten Unterlagen allen Kolleginnen und Kollegen der 32 ÄELF sowie der sieben Bezirksregierungen vorgestellt. Im Jahr 2023 wird das Konzept nun in der Fläche umgesetzt und erprobt.



Online-Schulung zum Thema Qualitätssicherung im Netzwerk JEF 0-3 für die Kolleginnen der ÄELF

Website/Links:

www.kern.bayern.de/wissenstransfer/246672
www.stmelf.bayern.de/ernaehrung/bildung/001137

Keywords:

Säuglingsernährung, Kinderernährung, Bewegung, Schwangere, Nachhaltigkeit, Qualität



NACHHALTIGKEIT SCHMECKEN UND ERLEBEN



Die Tage der Kita-, Schul- und Seniorenverpflegung bieten jedes Jahr eine gute Gelegenheit, Kinder, Jugendliche und ältere Menschen in den Einrichtungen zu Wort kommen zu lassen. Denn Partizipation nimmt unabhängig vom Alter einen hohen Stellenwert im Hinblick auf die Akzeptanz einer Mahlzeit ein. Im Jahr 2022 standen die Aktionswochen ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit. Eine nachhaltige Verpflegung trägt zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit bei, prägt die Esskultur und ermöglicht soziale Teilhabe sowie Wertschätzung. Zahlreiche Beiträge haben sich mit der Thematik auseinandergesetzt und einen Preis gewonnen. Erstmals erhielten alle unterschiedlichen Lebenswelten einen Gutschein über 200 € für Anschaffungen oder Unternehmungen zur Verbesserung ihrer Verpflegung.

Tage der Kitaverpflegung

Die bayerischen Tage der Kitaverpflegung fanden vom 9. bis 13. Mai 2022 unter dem Motto „Kita-Tischlein deck dich! – Bio, regional, saisonal“ statt. Die gesamte Kita-Familie wurde durch die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung dazu aufgerufen, aktiv und kreativ das Thema Nachhaltigkeit auf den Kita-Teller zu bringen und ihre Verpflegung genauer unter die Lupe zu nehmen. So rückte der Einsatz von biologischen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln in den Mittelpunkt. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) begleitete den Gemeindecindergarten Spatzennest in Allershausen an einem Aktionstag zum Thema „Bitte alle Kinder zu Tisch – heute gibt es regionalen Fisch mit knackigem Bio aufgemischt“. Zu diesem Anlass bereitete das Küchenteam ein schmackhaftes Gericht zu: Linsennudeln mit regionalem Lachs und Bio-Spinat in einer Béchamelsoße. Durch die gemeinsame Mahlzeit wurde für die Kinder eine nachhaltige Verpflegung erlebbar gemacht.

Viele Kitas haben sich an der Aktionswoche beteiligt und sich mit Fragen der Nachhaltigkeit auseinandergesetzt. In Aktionen und Kinderkonferenzen wurden Themen wie die Herkunft von Lebensmitteln, die Gestaltung eines regionalen und saisonalen Speise-



plans, Feedbackmöglichkeiten aber auch Strategien zur Vermeidung von Lebensmittelabfällen aufgegriffen. Kinder, pädagogisches Personal und Eltern haben gemeinsam ihre Verpflegung ökologischer, regionaler und saisonaler umgestaltet und ihre kreativen Beiträge eingereicht. Eine Jury wählte unter allen Beiträgen zehn Gewinner aus.



Tage der Schulverpflegung

Die bayernweiten Tage der Schulverpflegung standen in diesem Jahr erneut unter dem Motto: „Mit gutem Essen Schule machen – Wir retten Lebensmittel!“ Die Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern hat hierzu wie jedes Jahr parallel zur bayerischen Woche der Gesundheit und Nachhaltigkeit vom 17. bis 21. Oktober 2022 zu Aktionen aufgerufen. Engagierte Schulen haben sich auf den Weg gemacht, Lebensmittel zu retten und das Thema Nachhaltigkeit umfassend in den Schulalltag integriert.

Schülerinnen und Schüler nutzten gemeinsam mit der Schulfamilie unterschiedliche Medien, um sich aktiv mit der Vermeidung von Lebensmittelverschwendung auseinanderzusetzen und die Wertschätzung von Lebensmitteln in ihrer Mensa in den Fokus zu rücken. Acht kreative Werke haben die Jury überzeugt. Die Gewinner-Schulen haben einen Anfang in ihrer Mensa gemacht und anschaulich gezeigt, wie eine nachhaltige und wertschätzende Schulverpflegung in der Praxis umgesetzt werden kann.



Tage der Seniorenverpflegung

Auch in der Seniorenverpflegung gewinnen Nachhaltigkeit und somit regionale sowie saisonale Produkte immer mehr an Bedeutung. Diese sorgen für eine ausgewogene und gesunde Ernährung bis ins hohe Alter. Neben den etablierten Tagen der Kita- und Schulverpflegung fanden deshalb 2022 zum zweiten Mal auch die bayerischen Tage der Seniorenverpflegung statt. Unter dem Motto „Es ist angerichtet! Wir genießen regional und saisonal!“ folgten motivierte Senioreneinrichtungen vom 27. Juni bis 3. Juli 2022 dem Aufruf des KERN und gestalteten mit einer großen Portion Kreativität und Liebe zum Detail ihre Speisepläne.

So beteiligte sich auch das Seniorenhaus Fichtelgebirge in Arzberg mit einer Vielzahl an Ideen an den diesjährigen „Tagen der Seniorenverpflegung“. Die Einrichtung berücksichtigte den Wunsch der Senioren nach regionaltypischen Speisen und das KERN begleitete das Seniorenhaus bei der gemeinsamen Herstellung und Verkostung. Beim Besuch eines landwirtschaftlichen Bio-Betriebs konnten sich die Seniorinnen und Senioren zudem ein Bild davon machen, welche Erzeugnisse in ihrer Region zur Verfügung stehen und wie sich die Arbeit sowie die Haltungsbedingungen der Tiere im ökologischen Landbau gestalten.



Die gemeinsamen Aktionen im Rahmen der Tage der Seniorenverpflegung förderten die Zusammenarbeit aller Bereiche innerhalb der Einrichtungen und trugen zur aktiven Teilhabe der Bewohnerinnen und Bewohner bei. Aus allen eingereichten Beiträgen gingen neun Gewinner hervor.

Tage der Schulverpflegung:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/Tagederschulverpflegung

Tage der Kitaverpflegung:
www.kita-schulverpflegung.bayern.de/Tagederkitaverpflegung

Tage der Seniorenverpflegung:
www.kern.bayern.de/Tagederseniorenverpflegung

Keywords:
Gemeinschaftsverpflegung, Geschmack, Nachhaltigkeit, BioRegio





KOMMUNALER AKTIONSTAG: GEMEINSAM LEBENSMITTEL RETTEN

Auf dem Erlebnispfad „Kostbare Schätze retten. Eine Entdeckungsreise an 6 Stationen – Machen Sie mit!“ am 2. Oktober 2022 in Bad Birnbach konnten sich Besucher ausführlich zum Thema Lebensmittelverschwendung informieren. Viele interaktive Bausteine wie kleine Mitmach-Erlebnisse, Verkostungen und ein Quiz sorgten für eine abwechslungsreiche Vermittlung eines bewussteren und nachhaltigeren Umgangs mit Lebensmitteln.



Rund 1 Mio. Tonnen verzehrfähige Lebensmittel landen in Bayern über die gesamte Wertschöpfungskette hinweg pro Jahr im Müll. Dies ist eindeutig zu viel, denn mit jedem einzelnen Nahrungsmittel werden wertvolle Ressourcen verschwendet. Mit dem im Jahr 2015 gegründeten Bündnis „Wir retten Lebensmittel“ hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) zusammen mit 70 Bündnispartnern aus Erzeugung, Verarbeitung, Lebensmittelhandel und Außer-Haus-Verpflegung insgesamt 17 Rettungsmaßnahmen entwickelt. Nahezu alle konnten erfolgreich umgesetzt werden.

Das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ geht nun in die zweite Phase, in der Aktivitäten gegen Lebensmittelverschwendung auf kommunaler Ebene unterstützt werden. Dafür hat das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) zusammen mit dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landau a.d. Isar-Pfarrkirchen ein Konzept für einen Erlebnispfad gegen Lebensmittelverschwendung entwickelt. Über verschiedene Stationen hinweg soll dabei aufgezeigt werden, wie brisant das Thema Lebensmittelverschwendung ist und was man dagegen tun kann.

Erster Erlebnispfad in Bad Birnbach durchgeführt

Der Erlebnispfad wurde während der bayernweiten Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung

vom September bis Oktober erstmals in der Kommune Bad Birnbach durchgeführt. Ziel war es, die Besucher für das Thema zu sensibilisieren und deren Wertschätzung für Lebensmittel zu erhöhen. Darüber hinaus wurden Akteure vorgestellt, die in der Kommune bereits gegen Lebensmittelverschwendung aktiv sind. An insgesamt sechs Erlebnisstationen, die ursprünglich auf einer Streuobstwiese geplant waren, aber wegen des Regenwetters kurzerhand ins Kulturzentrum verlegt wurden, nahm man die Besucher deshalb mit auf eine Reise: Sie erfuhren das Ausmaß der Lebensmittelverschwendung und welche Folgen diese für den Geldbeutel sowie die Umwelt hat: Rund 230 € ist der Betrag, den jeder Bürger jährlich mit den entsorgten Lebensmitteln wegwirft. Doch nicht nur der finanzielle Aspekt ist zu sehen, sondern auch die wertvollen Ressourcen, wie Energie, Wasser, Boden und die menschliche Arbeitskraft, die eingesetzt werden, um Lebensmittel zu produzieren.





Station 1

Ziel der Europäischen Union bis 2030 ist es, auf der Ebene der Verbraucher die Lebensmittelverluste zu halbieren. Dies wird erreicht, wenn jeder rund 40 g weniger Lebensmittel täglich wegwirft. Das entspricht ungefähr der Menge eines kleinen Apfels. An Station 1 gab es deshalb eine Schätzfrage: Wie hoch ist die Menge an Lebensmitteln, die eine vierköpfige Familie pro Woche wegwirft?

Station 2

Als eine konkrete Möglichkeit, Lebensmittelverschwendung zu verringern, wurde die Aktion „Gelbes Band“ an Station 2 vorgestellt. Die Maßnahme ist einfach: Alle Obstbäume, die auf Streuobstwiesen – auf öffentlichen Flächen oder in Privatgärten – mit einem gelben Band gekennzeichnet sind, dürfen ohne Rücksprache mit dem Besitzer abgeerntet werden. Damit wird verhindert, dass das Streuobst verderbt und aufwendig entsorgt werden muss.

Station 3

Hier konnten sich Besucher sich über die Vielfalt und die Vorzüge von Streuobst informieren. Nicht fehlen durfte, was jeder selbst im eigenen Haushalt gegen Lebensmittelverschwendung tun kann.

Station 5

Prinz „Köstlich“ und seine Freunde zeigten wie Lebensmittel durch richtiges Aufbewahren möglichst lange frisch bleiben. Bei einem Quiz konnte das eigene Wissen rund um die Haltbarkeit und Verzehrfähigkeit von Lebensmitteln getestet werden.

Station 4 und 6

An diesen beiden Stationen durften aus Streuobst und Lebensmittelresten hergestellte Speisen probiert werden. Um die Kinder anzusprechen, hielten die Stationen auch Spiel und Spaß, knifflige Rätsel und kleine Mitmachaktionen, wie eine Handpresse für Apfelsaft bereit.

Foodsharing und die richtige Aufbewahrung

Lebensmittel werden auch über die Plattform Foodsharing gerettet, die bei dem Aktionstag ebenfalls vorgestellt wurde. Über die Plattform können übriggebliebene Lebensmittel aus dem Handel gesammelt und an Privatpersonen abgegeben werden.

Simple Konzept für die Kommunen

Bei dieser einzelnen Aktion in Bad Birnbach wird es nicht bleiben. Das Konzept soll möglichst vielen Kommunen zur Verfügung gestellt werden. Um die Hürde für die Umsetzung dieser Idee in den Kommunen niedrig zu halten, ist der Anspruch „Keep it simple.“ Der Erlebnispfad, idealerweise als Rundweg angelegt, lässt sich mit einfachen Mitteln umsetzen und je nach Gegebenheiten in der Kommune verändern. Vorhandene Utensilien wie Pavillons, Sonnenschirme und Biertischgarnituren können genutzt werden. Dies gilt ebenso für Informationsmaterialien wie Plakate, Flyer und kleine Give-aways. Sie sind kostenlos zu beziehen, z. B. über den Medienservice der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.



www.ble-medienservice.de/search?sSearch=Zu%2Bgut%2Bf%C3%BCr%2Bdie%2Btonne&p=2

Website/Links:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/172184

Keywords:

Nachhaltigkeit, Lebensmittelverschwendung, Ernährungsbildung





BAYERISCHES SYMPOSIUM: BESSER RETTEN, BESSER ESSEN!

Das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ hat am 28. September 2022 zur Abschlussveranstaltung „Bayerisches Symposium: Besser retten, besser essen!“ in die Residenz München eingeladen. Ein Rückblick auf die erfolgreich abgeschlossenen Maßnahmen der Bündnispartner machte deutlich, was sich seit dem Start des Bündnisses 2016 getan hat. Das Symposium bot den knapp 100 Teilnehmenden Raum für Austausch, Vernetzung und Zusammenarbeit. Neben Vorträgen standen auch interaktive Elemente wie ein Ideen-Board sowie ein Markt der Möglichkeiten auf der Agenda.



Um die Verschwendung von Lebensmitteln zu bekämpfen, hat das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im Jahr 2016 das Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“ mit Bündnispartnern aus den Bereichen Erzeugung, Verarbeitung, Lebensmittelhandel und Außer-Haus-Verpflegung ins Leben gerufen. Das Symposium am 28. September bot eine Rückschau auf ausgewählte Projekte und Aktionen der Bündnispartner.

Nach den Grußworten der Staatsministerin Michaela Kaniber machte Dr. Malte Rubach den Anfang und stellte einen Film zu den Maßnahmen vor, die bisher angestoßen wurden. Darunter befinden sich z. B. die StockyApp, der Lebensmittelretter-Führerschein für Kinder und ein Food-Scanner, welchen Dr. Peter Muranyi vom Fraunhofer IVV im Anschluss als gemeinsame Entwicklung noch detaillierter vorstellte.

Im nächsten Vortrag stellte Till Schütte von der Molkerei Gropper die Supermarkt-Kampagne „Riech mich, schmeck mich“ vor. Dr. Gerold Hafner von der Universität Stuttgart zog mit seinem Vortrag „Zahlen, Fakten, Tools“ Bilanz zur Lebensmittelverschwendung. Alex Brunner von den Tafeln gab anschließend einen Überblick zu einer logistischen Neuerung: Durch die Einführung eines Marktplatzes können die Tafeln nun digital benötigte Mengen reservieren und anschließend abholen.

Miteinander mehr bewegen

Den letzten Vortrag vor der Pause hielt Silke Timm von RENN Süd über „Strategien für mehr bürgerschaft-

liches Engagement“. Die große Herausforderung läge darin, den einzelnen Bürger besser anzusprechen. Timm plädierte für eine Kultur des Miteinanders, denn nur im gemeinsamen Austausch könne etwas bewegt werden.

In der Mittagspause konnten sich Teilnehmende und Referenten bei einer Verköstigung aus geretteten Lebensmitteln von der Münchner Community Kitchen austauschen, zum Ideen-Board beitragen und den Markt der Möglichkeiten besuchen. Dort waren sieben Aussteller vor Ort, welche Mitmach-Aktionen und Projekte mit Bezug zur Lebensmittelrettung vorstellten.



Die Referenten des Symposiums zusammen mit Staatsministerin Michaela Kaniber. Quelle: KERN

Kampagnen aus den Kommunen

Nach der Mittagspause wurden Projekte aus einzelnen Städten und Gemeinden vorgestellt: Caro Stanzi vom Café Übrig in Freising berichtete, dass sie und die Mitglieder im Verein „Übrig“ gezielt Leute erreichen wollen, die noch nicht nachhaltig leben. Daraus entstand die Idee des Foodsharing-Cafés als bürgernaher Einstieg ins Thema Lebensmittelrettung.

Michael Dudella und Jörg Häberle aus Mehring berichteten über die „Challenge für Bürger – Nachhaltiges Mering“ und einzelnen Projekten, wie dem „Zukunftskino“, in dem Filme zu Umweltthemen mit Referenten vor Ort regional heruntergebrochen werden. Die nächste Referentin Katharina Mühlebach-Sturm stellte das Bildungsprojekt Weltacker Landshut e.V. vor, welches mit sogenannten Weltäckern exemplarisch darstellt, wie viel jeder Mensch an Ackerfläche zur Verfügung hätte, wenn die gesamte verfügbare Ackerfläche gleichermaßen aufgeteilt werden würde.

Interaktive Wanderausstellung für Kinder

Birgit Bayer-Kroneisl und Maximilian Weidenhiller präsentierten die interaktive Wanderausstellung „Klimaladen für Kinder“. Der Klimaladen widmet sich dem nachhaltigen Konsum und der Frage, wie unser Einkaufsverhalten das Klima beeinflusst. Den letzten Vortrag des Tages hielten Konrad Lang und Tobias Flakus aus Bernried: Ein Escape Room zum Thema Nachhaltigkeit führt Spielteilnehmer ins Jahr 2050, in dem Rätsel rund um das Klima gelöst werden müssen.

Alle Einblicke und Erkenntnisse des Tages wurden zeichnerisch in Form eines Graphic Recordings von Matthias Schwert festgehalten.



Mehr zur Veranstaltung:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/301586

Referenten:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/313597

Vorträge:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/313812

Bündnis „Wir retten Lebensmittel!“



Lebensmittelwertschätzung

MODELLPROJEKT „LEBENSMITTEL RETTER-BOX“



Die Retter-Box startete als bayernweites Modellprojekt und wurde im Rahmen regionaler Aktionen mit Bezug zum Thema Nachhaltigkeit und Lebensmittelwertschätzung ausgegeben. Bei einer wissenschaftlichen Studie wurde die Wirksamkeit der Box zur Reduktion von Lebensmittelabfällen evaluiert. Die Ergebnisse dienen der Konzeption weiterer Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung und der Optimierung der Inhalte der Box.

Diese Inhalte erwarten Sie in der „Lebensmittel Retter-Box“:

Retter-Box:

Das spülmaschinengeeignete Multitalent kann zur Mitnahme und Aufbewahrung von Speiseresten genutzt werden.

Spaghettimaß:

Wie viele Spaghetti benötigt man für vier Portionen? Gar nicht so leicht! Das Spaghettimaß hilft, die richtige Menge zu finden.

Gemüsebürste:

Bürsten statt schälen, Verwertung statt Bioabfall – die praktische Gemüsebürste ist ideal, um Pilze, Karotten und weitere Obst- und Gemüsesorten zu säubern.

Aufbewahrungsbeutel für Brot:

Ihr Vollkornbrot bleibt länger frisch im praktischen Aufbewahrungsbeutel.

MHD-Sheriff-Aufkleber:

Mit Hilfe der Mindesthaltbarkeits-Sheriff-Aufkleber können bald ablaufende Lebensmittel im Vorrats- oder Kühlschrank markiert werden.

Spielkarten ‚Grüner Retterheld‘:

Mit dem Kartenspiel kann man die 10 Goldenen Regeln zum Thema Lebensmittelverschwendung spielerisch kennenlernen.

Die bayernweite Themenwoche gegen Lebensmittelverschwendung mit Start zum 26. September 2022 und die bundesweite Aktionswoche ab dem 29. September 2022 „Deutschland rettet Lebensmittel!“ drehen sich rund um das Thema Lebensmittel wertschätzen.

Als bayernweite Aktion gab es 2022 die vom Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) entwickelte „Lebensmittel Retter-Box“! Sie ist vollgepackt mit nützlichen Utensilien, praktischen Alltagstipps und Informationen. Damit können Bürgerinnen und Bürger aktiv dazu beitragen, Lebensmittel vor der Tonne zu retten.

Bienenwachskerze:

Die Bienenwachskerze kann zur Herstellung eines nützlichen Bienenwachstuches genutzt werden. Es hält Obst, Gemüse & Co. länger frisch.

Kühlschranksaufkleber zur besseren Lagerung:

Der Kühlschrankaufkleber liefert eine praktische Erinnerungshilfe zur richtigen Lagerung im Kühlschrank.

Einkaufsblock:

Die praktische Einkaufsliste hilft, nur die wirklich benötigten Lebensmittel in den Einkaufswagen zu packen.



*Viele zusätzliche Inhalte und
Informationen stehen ergänzend
zum Download bereit.*





HANDWERKER MACHEN LEBENS- MITTELHERSTELLUNG ERLEBBAR

Bayern ist ein Land mit lebendiger Tradition – auch in Bezug auf die Lebensmittelherstellung. Um Schülerinnen und Schülern zu zeigen, wie regionaltypische Lebensmittel hergestellt werden, werfen Siebt- bis Neuntklässler einen Blick hinter die Kulissen. Ernährungshandwerker vor Ort lassen die Schülerinnen und Schüler aktiv an der Produktion teilhaben. Unterrichtsmaterialien liefern die notwendigen Informationen zur Vor- und Nachbereitung des Besuchs.



Das Projekt richtet sich an Schülerinnen und Schüler der 7. bis 9. Jahrgangsstufe an Mittel- und Realschulen. Sie sollen erfahren, wer, wo, wie, welche Spezialitäten herstellt und Merkmale der Berufe Fleischer, Brauer und Mälzer, Käser, Müller, Winzer, Koch, Bäcker und Konditor kennen. So wird ein Bewusstsein und eine Wertschätzung für die Herstellung hochwertiger Produkte, handwerkliche Tätigkeit und Regionalität entwickelt. Außerdem kann das Projekt den Jugendlichen bei der Entscheidung für den richtigen Ausbildungsberuf helfen.

Bei einem Besuch des Ernährungshandwerkers vor Ort stellen die Schülerinnen und Schüler unter Anleitung ein regionaltypisches Produkt her und erleben das Handwerk hautnah. Betreut werden sie dabei durch einen Handwerksmeister oder einen Mitarbeiter mit Ausbildereignungsprüfung. Zusätzlich erhalten teilnehmende Lehrkräfte kostenfreie Unterrichtsmaterialien bestehend aus Lehrerinformationen, Arbeitsblättern mit Experimenten, Rätseln und Übungen zum Ernährungshandwerk und den Bayerischen Spezialitäten.

Seit 2018 werden diese Besuche erfolgreich realisiert. Durch die Corona-Pandemie wurde das Projekt ab 2020 zunächst ausgesetzt. Nach einer organisatorischen Umstrukturierung wurde die Zuständigkeit von den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten an die Regierungen Sachgebiet 62 übergeben. Diese führen seit dem Schuljahr 2022/2023 wieder Besuche bei Handwerkern durch.

Interessierte Schulen und Handwerker können sich unter **Ernaehrung.macht.Schule@kern.bayern.de** melden.

Website/Links:
<https://www.kern.bayern.de/ernaehrungshandwerk.erleben>

Keywords:
Ernährungshandwerk, Bayerische Spezialitäten, Schule, Ernährungsbildung, Lebensmittel





Spezialitätenland
Bayern
Heimat der Genüsse

ALLGÄUER BERGKÄSE, BAYERISCHE BREZE, FRÄNKISCHER SPARGEL UND CO. – WIE NACHHALTIG SIND UNSERE GESCHÜTZTEN SPEZIALITÄTEN?



Nachhaltigkeit ist eines der zentralen Themen für Politik und Gesellschaft. Die Land- und Ernährungswirtschaft und insbesondere die bayerischen Spezialitäten mit EU-Herkunftsschutz stehen hierbei besonders im Fokus. Mit über 50 geschützten Spezialitäten nimmt Bayern eine Spitzenposition auf deutscher und europäischer Ebene ein. Um diese wirtschaftlich, kulturell und gesellschaftlich bedeutenden Wertschöpfungsketten zukunftsfähig zu gestalten, erfasst das Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN) für diese Produkte einen Status Quo – stets unter Berücksichtigung aller drei Nachhaltigkeitsdimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales.



Qualitätssiegel zur „Geschützten Geografischen Angabe“ und „Geschützten Geografischen Ursprungsbezeichnung“
Quelle: Kommission der Europäischen Gemeinschaften

Was ist eigentlich der „EU-Herkunftsschutz“? Seit Anfang der 1990er Jahre bietet die EU mit ihrem Herkunftsschutzsystem die Möglichkeit, geografische Bezeichnungen von Spezialitäten europaweit schützen zu lassen. Hierzu stehen die zwei Siegel Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) und Geschützte geografische Angabe (g.g.A.) zur Verfügung. Mit 54 geschützten Spezialitäten spielt Bayern hier sowohl national als auch international eine herausragende Rolle. Von weltbekannten und wirtschaftsstarken

Produkten wie Bayerisches Bier g.g.A., Frankenwein g.U. oder Nürnberger Lebkuchen g.g.A. bis zu fast vergessenen Schätzen wie Bamberger Hörnla g.g.A., Allgäuer Weißlacker g.U. oder Oberpfälzer Karpfen g.g.A. zeigt sich die enorme Vielfalt der bayerischen Genusskultur. Diese Produkte stehen durch ihren Schutz auf einer Stufe mit so berühmten Produkten wie Champagner g.U., Parmigiano Reggiano g.U. oder Aceto Balsamico di Modena g.g.A.

Vor dem Hintergrund der Farm-to-Fork-Strategie der EU rücken Nachhaltigkeitsthemen immer stärker in den Fokus von Politik und Gesellschaft. Dies betrifft in besonderem Maße auch die bayerischen Spezialitäten, die eines der EU-Herkunftsschutzsiegel tragen. Im Rahmen der Farm-to-Fork-Strategie soll der Rechtsrahmen für geografische Angaben gestärkt und spezifische Nachhaltigkeitskriterien eingebunden werden. Dies ist Chance und Herausforderung zugleich für geschützte Produkte, da diese somit zu zentralen Aktionsparametern und Messgrößen für Aktivitäten im Bereich Nachhaltigkeit werden. Diesem Umstand trägt das KErn mit dem Projekt zur „Nachhaltigkeitsanalyse geschützter bayerischer Spezialitäten“ Rechnung.

Ermittlung des derzeitigen Status Quo

Zunächst wurden die Inhalte verschiedener Nachhaltigkeitsstrategien geprüft. Von den Sustainable Development Goals (SDGs) der UN über den Green Deal der EU mit Farm-to-Fork- und Biodiversitätsstrategie bis zur deutschen und bayerischen Nachhaltigkeitsstrategie wurden die Vorgaben und Ziele der politischen Agenden analysiert. Auf der Grundlage dieser Daten konnte ein Gesprächsleitfaden entwickelt werden, der sowohl für die Analyse der Spezifikationsunterlagen als auch die Experteninterviews als Basis dient. Nachdem für die einzelnen Spezialitäten Ansprechpartner identifiziert und ausgewählt wurden, konnte 2022 mit den Interviews gestartet werden. Aus den gesammelten Ergebnissen wird der jetzige Stand in Bezug auf Nachhaltigkeit sowohl der einzelnen Spezialitäten als auch insgesamt dargestellt. Darüber hinaus sollen Ansatzpunkte aufgezeigt werden, wie die Spezialitäten bereits jetzt zur Erreichung der Nachhaltigkeitsziele beitragen können und wie noch mehr Nachhaltigkeit in den Wertschöpfungsketten verankert werden kann.

Das KErn fungiert zudem bayernweit als Ansprechpartner rund um den EU-Herkunftsschutz. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stehen von der ersten allgemeinen Information zum System über mögliche Erst- oder Änderungsanträge bis hin zur Netzwerkpflge und Kontaktvermittlung zur Verfügung.

Datenbank zur Bewahrung traditioneller Produkte aus Bayern

Auch die Datenbank Spezialitätenland Bayern (www.spezialitaetenland-bayern.de) und die Steckbriefe der geschützten Spezialitäten selbst werden vom KErn betreut und gepflegt. Neben den herkunftsgeschützten Produkten finden sich auch 29 Slow-Food-Arche-Passagiere unter den insgesamt fast 300 Spezialitäten. Mit der Datenbank trägt das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten dazu bei, traditionelle Produkte aus ganz Bayern zu bewahren und in ihrer Außenwahrnehmung zu stärken. Damit eine Spezialität in die Datenbank aufgenommen werden kann, muss sie mehrere Anforderungen erfüllen: Neben einer mindestens 50-jährigen Herstellungs- bzw. Anbautradition in der Region muss ein historischer Orts- und Sachbezug des Produktes zur Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsregion belegt werden. Der Verbraucher muss das Produkt darüber

hinaus als typisch bayerisch bzw. typisch für eine Region innerhalb Bayerns wahrnehmen.

2022 konnte die Website durch hohes Engagement des KErn auf die neuesten IT-Sicherheitsstandards aktualisiert werden und ist somit technisch gut für die Zukunft gerüstet.

Website/Links:

www.spezialitaetenland-bayern.de

www.weltgenusserbe.bayern





WEB-PROJEKT „DER ERNÄHRUNGSRADAR“: HERAUSFORDERUNGEN UND MEILENSTEINE

Mehr Ernährungswissen für die Medien – hier setzt das Projekt „Ernährungsradar“ an. Seit 2019 arbeitet das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) am Konzept. Partner sind die Universität Bayreuth und die Akademie für Neue Medien Kulmbach (ANM). Ziel des Wissensportals: Medienvertretern und Redaktionen die Recherche zu erleichtern und aktuelle Informationen aus der Forschung zu liefern. Weitere Angebote richten sich an interessierte Bürgerinnen und Bürger. Nach Entwicklung von Konzept und Design wurde das Portal im Jahr 2022 programmiert und überwand die Hürden des Sicherheitstests.



„Klares Design, prägnanter Claim: Die Startseite des Wissensportals „Ernährungsradar“, entwickelt vom KErn.

In Zeitungen, im Fernsehen, auf Youtube und in den sozialen Netzen – Ernährung ist überall Thema. Gleichzeitig ist der Forschungsstand komplex, sodass er selbst für Fachredakteure oft schwierig zu überblicken ist. Hier setzt der Ernährungsradar an: Als „Food Science Media Center“ soll das Portal im Netz zur ersten Anlaufstelle für Journalisten aller Ressorts werden. Auch für interessierte Nutzer und Ernährungsprofis gibt es Angebote. Dazu ist das Portal in drei Bereiche aufgeteilt:

E-Thema: Rechercheplattform für Medienvertreter zu ausgewählten Themen

mit Forschungsstand, Interviewpartnern, Stimmen aus der Ernährungsdebatte und Aufklärung von Fake-News unter „Mythen & Fakten“

E-Test: für alle Interessierten

mit Check-Format – wie gut sind die Ernährungsinfos in Bestsellern, Influencer-Videos oder Blogs und Portalen? Mit Mythen und Fakten zum Anhören sowie ein Live-Online-Talk mit Experten

E-Tutor:

Multimedialer Spiel- und Lernbereich rund um Ernährung mit Videos und Quiz

Meilensteine: Programmierung und Sicherheitstest

Die Digital-Agentur nahm im November 2021 die Arbeit auf und begann mit der Umsetzung der von KErn entwickelten Designvorlage.

Die Programmierung begann im Januar 2022: zunächst entstand eine Entwicklungsversion des Portals. Darauf wurde weiter anhand der bereits fertiggestellten Designvorlagen programmiert. Im Juni 2022 zog die Entwicklungsversion auf den Server am IT-Dienstleistungszentrum (IT-DLZ) um. Durch die hohen Sicherheitsanforderungen im Behördennetz kam es dabei zu erheblichen Verzögerungen, sodass der Onlinegang der Seite verschoben werden musste.

Die Webfreigabe durch das Landesamt für Sicherheit in der Informationstechnik (LSI), der sogenannte Penetrationstest, wurde ab Juli 2022 vorbereitet. Ein erster Probe-Pentest startete im August 2022 durch das Referat für Informations- und Kommunikationssicherheit am Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (CIO2). Der Antrag zum offiziellen Pentest wurde Ende November 2022 vom CIO2 beim LSI eingereicht. Die programmierte Seite bestand den Test und erfüllte die Sicherheitsanforderungen, so dass die Webfreigabe am 11. Januar 2023 erfolgte. Nun kann das Team am KErn die Inhalte einfügen. Noch in diesem Jahr soll der Ernährungsradar online gehen.



Das digitale Dialogformat: Sie haben Fragen zu Ernährung und Ernährungsforschung? Kommen Sie zum Online-Talk am KErn!

Ein Projekt wächst und verändert sich

Nach der ersten Projektphase hat sich gezeigt, dass die 2019 angelegten Projektstrukturen und die Art der Zusammenarbeit mit den beiden Kooperationspartnern, der Uni Bayreuth und der ANM, neu definiert werden müssen. Die Restrukturierung übernahm das KErn nach Absprache mit dem Ministerium / G2, unterstützt von einem externen Projektberater. Im März 2022 lag das Konzept des KErn vor, es wurde abgestimmt und im August 2022 verabschiedet.

In der neuen Struktur sind Aufgaben und redaktionelle Zuständigkeiten getrennt: Das KErn verantwortet die Bereiche E-Thema als Food Science Media Center sowie E-Test. Eine gemeinsame Chefredaktion oder eine Projektleitung gibt es nicht. Das Konzept folgt dem Plattform-Gedanken: getrennte Bereiche, getrennte Redaktion. Die Uni Bayreuth und die ANM produzieren eigenständig den Bereich E-Tutor und führen Medientrainings für Studierende durch.

Der Online-Talk: Live-Dialog auf dem Ernährungsradar

Die Redaktion am KErn erstellte 2022 mehrere große Textpakete für den Onlinengang und entwickelte Formate. Dazu gehört ein Live-Onlinetalk als offenes Gesprächsangebot zu Ernährungsthemen. Unter dem Titel „Faktencheck Ernährung“ richtet sich der Talk an alle Interessierten und lädt ein, Fragen zu Ernährung und Ernährungsforschung zu stellen. Vertreter aus der Wissenschaft stehen eine Stunde lang Rede und Antwort. Die Moderation führt ins Thema ein, übersetzt Fachbegriffe und blendet vorbereitete Grafiken und Zahlen ein. Ziel ist ein entspanntes Gespräch, dem man auch ohne spezielle Sachkenntnis gut folgen kann. Eine spätere Auskopplung für Fachkräfte ist möglich und im Konzept vorgesehen.

Die Pilotfolge des digitalen Dialogformats unter dem Namen „Faktencheck Ernährung“ wurde im Dezember 2021 produziert und ging am 07. Juli 2022 auf der Homepage des KErn vorab online. Staatsministerin Michaela Kaniber schickte eine Grußbotschaft per Video. Die Moderation übernahm KErn-Redakteurin Johanna Bayer, die das Format nicht nur entwickelte, sondern auch die Produktionsleitung innehatte. Zum Thema „Gesund und nachhaltig essen mit Fleisch – geht das?“ war die international renommierte Ernährungsforscherin Prof. Dr. Hannelore Daniel zu Gast. Am 29. September 2022 folgte das zweite Gespräch zum Thema „Lebensmittelverschwendung – was können wir jetzt tun?“ mit dem Nachhaltigkeitsexperten Dr. Malte Rubach. In der dritten Folge am 13. Dezember 22 war Kinder- und Jugendmediziner Prof. Dr. Berthold Koletzko zu Gast, Thema: „Die Krise macht unsere Kinder dick – Experten schlagen Alarm“. Alle Talks wurden live im Internet gestreamt. Angemeldeten Teilnehmern war es möglich, Fragen zu stellen und Redebeiträge einzubringen.

Projekttext KErn-Homepage:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/262070

Online-Talk:
www.kern.bayern.de/wissenschaft/304002

Schlagworte:
 Online, Webinar, Onlinetalk, Online-Seminar, Dialog, Bürgerdialog, Expertendialog, Ernährungswissenschaft, Moderation, Faktencheck



APP-PROTOTYP: KI FÜR MEHR TRANSPARENZ UND INFORMATION BEIM LEBENSMITTELEINKAUF

Künstliche Intelligenz (KI) übernimmt heutzutage vielfältige Aufgaben und bietet ein großes Innovationspotenzial. Im Bereich Ernährung und Landwirtschaft entwickelt das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) eine web-basierte App, die mittels KI-Technologie eine gesundheitsförderliche und nachhaltigere Ernährung darstellt. Der Prototyp KISusCheck liefert Nutzern Informationen über nachhaltige und gesundheitsfördernde Lebensmittel, aber auch über Herstellungsprozesse.



Gruppenfoto des Projektteams KISusCheck zusammen mit Vertreterinnen des Projektträgers, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung und Minister Cem Özdemir.
Bildquelle: KErn



Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) unterstützt über die „Bekanntmachung zur Förderung der Künstlichen Intelligenz (KI) in der Landwirtschaft, der Lebensmittelkette, der gesundheitlichen Ernährung und den Ländlichen Räumen“ Forschungsvorhaben zur Nutzung von KI-Technologien. Im Februar 2021 startete am KErn mit dem Projekt „KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent“ die Entwicklung der gleichnamigen App mit KI-Technologie. Neben dem KErn gehören IBM Deutschland sowie das Landesforschungsinstitut für softwareintensive Systeme (fortiss) zum Projektkonsortium.

App erleichtert Einkauf gesunder und nachhaltiger Lebensmittel

Die web-basierte App mit integriertem Chatbot bewertet gesundheitsfördernde und nachhaltig produzierte Lebensmittel und bietet damit eine Entscheidungshilfe beim Lebensmitteleinkauf. Mithilfe von IBM Food-Trust macht die App zudem beispielhaft Herstellungsprozesse von Lebensmitteln transparent und nachvollziehbar.

Vorstellung der App beim BMEL – Minister Cem Özdemir am Stand

Zum ersten Mal wurde der Prototyp von KISusCheck am Tag der offenen Tür des BMEL 2022 in Berlin präsentiert. Das Konsortium informierte an einem Ausstellungsstand über die Hintergründe des Projekts und zeigte die Funktionen der App, die die Besucher vor Ort auch gleich testen konnten. Auch die Leitungsebene des BMEL war am Stand zu Gast. So konnten die parlamentarische Staatssekretärin Dr. Manuela Rottmann, die Staatssekretärin Silvia Bender und der Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir das Projekt näher kennenlernen und sich mit dem Team austauschen. Laut Silvia Hrouda, Projektleiterin am KErn, stieß die Vorstellung des KI-Projektes „KISusCheck – Nachhaltiger Einkaufsassistent“ auf sehr großes Interesse bei den Besuchern. Auch die Verbraucherumfrage des KErn zu einer nachhaltigen und gesundheitsfördernden Ernährung wurde gut angenommen, sodass das Projektteam ein direktes Feedback zu den Vorstellungen der Konsumenten von einer nachhaltigen Ernährung erfahren konnte. Diese Erkenntnisse werden für die Weiterentwicklung der App genutzt.



Diese Informationen bietet die KISusCheck-App

Wissen aus Bereichen wie Gesundheit, Soziales, Umwelt und Tierwohl.

Informationen zur Nachhaltigkeit einiger Beispiel-Produkte:

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

Darstellung der Wertschöpfungsketten über IBM Food-Trust:

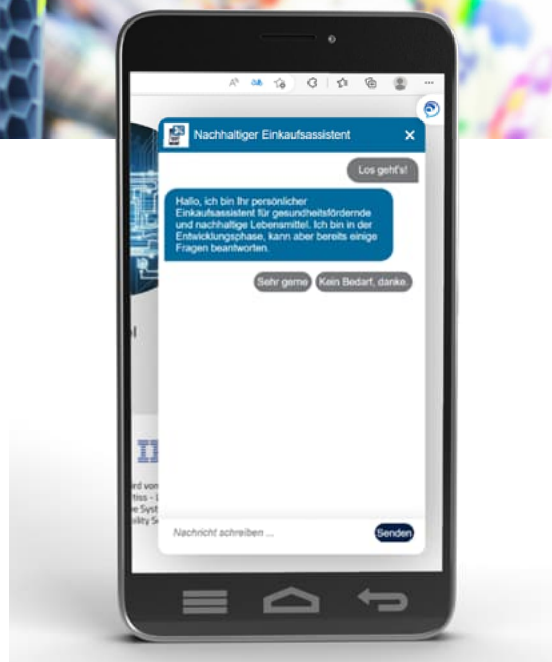
Das Netzwerk von Erzeugern, Herstellern, Händlern und Distributoren, verbessert Transparenz und Nachhaltigkeit in der Nahrungsmittel-Lieferkette.

Informationen zur Nachhaltigkeit von Lebensmitteln via Produktbarcode:

Funktion die Produktbarcodes ausliest und Infos über die ausgewählten Lebensmittel bietet.

Allgemeine Fragen zur Nachhaltigkeit:

Ein integrierter Chatbot beantwortet mittels KI Fragen zu den vier Dimensionen der nachhaltigen Ernährung – Gesundheit, Soziales, Tierwohl und Umwelt. Die Bereiche Biodiversität, Verpackungen von Lebensmitteln und wahre Kosten von Lebensmitteln werden ebenfalls berücksichtigt.



Ein Nutzertest ist die Arbeitsgrundlage für weitere Anpassungen und Weiterentwicklung der App.

Prototyp KISusCheck:

www.kisuscheck.org

Projektseite:

www.kern.bayern.de/wissenschaft/298962

Keywords:

Digitale Ernährungskommunikation, Künstliche Intelligenz, Nachhaltige Ernährung, Gesundheitsfördernde Ernährung, Bio, Regionalität, Saisonalität, Tierwohl, Soziales, Umwelt, Gesundheit, Blockchain, Chatbot



NACHHALTIGKEIT UND GESUNDHEIT – IM DIENSTE DER ERNÄHRUNGS- WISSENSCHAFT

Der Wissenschaftliche Dienst hat ein breites Aufgabenfeld am Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) übernommen. Die Themenrecherche und -Auswertung entwickelt sich vermehrt in Richtung klimagerechte Ernährung.

Der zu etablierende Wissenschaftliche Dienst ist im Bereich Wissenschaft angesiedelt und soll zu einer Schnittstelle zwischen wissenschaftlicher Forschung und den internen wie externen Zielgruppen/Stakeholdern des Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) werden. Hierzu zählen die KErn-Bereiche Wirtschaft und Wissenstransfer, 32 Ämter sowie das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF), Multiplikatoren wie Presse und andere Medien, Krankenkassen, Verbände, NGOs sowie private Konsumentinnen und Konsumenten.

Die Vielfalt der Zielgruppen und Disziplinen im Bereich Ernährung und Gesundheit setzt ein Verständnis der wissenschaftlichen Terminologie voraus und erfordert die Fähigkeit, komplexe wissenschaftliche Sachverhalte zu verstehen und verständlich aufzubereiten, welche von Wissenschaftlern an Lehrstühlen, wissenschaftlichen Institutionen und Forschungsabteilungen der Industrie erarbeitet und im Rahmen von Studien vorgestellt werden. Dabei sollen die wissenschaftlichen Fakten in eine allgemein verständliche Sprache übersetzt und an die Kenntnisse der Zielgruppe adaptiert werden. Hier gilt es für die jeweilige Zielgruppe angepasste Kommunikationsmittel zu erstellen – wobei vor allem die neuen Medien zu berücksichtigen sind.

Neben der verständlichen Aufbereitung von Wissen zur Unterrichtung der Zielgruppen, ist auch wissenschaftliche Kompetenz gefragt, um Publikationen für Fachorgane und -Zeitschriften zu erstellen und die Ansprüche wissenschaftlich-vorgebildeter Zielgruppen zu erfüllen. Die Erstellung wissenschaftlicher Broschüren, die Beantwortung von Anfragen durch Fachkreise und Laien, die Kontaktpflege zu Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern sowie Fachleuten ist eine weitere Aufgabe des WiDi. Hierfür ist Wissen aus dem Marketing, dem professionellen Schreiben und der Kommunikation wichtig.

Meilensteine im Jahr 2022 sind u.a. die veröffentlichte Literaturstudie zum aktuellen Forschungsstand „Zukunft Ernährung: Alternative Proteinquellen“ (s. auch Seite 18/19). Hierbei konnte der Wissenschaftliche Dienst mit der LfL in den Steuergruppen „Konkurrenz auf der Agrarfläche“ und „Innovative Lebensmittel vom Acker“ vernetzt werden. Eine weitere Möglichkeit wäre, gemeinsam mit der LfL fortan Studien zu initiieren, welche neben der Klimaverträglichkeit im Anbau auch die gesundheitliche Bewertung von bayrischen Erzeugnissen wie beispielsweise Soja berücksichtigen.

Weitere Veröffentlichungen und



*Der Wissenschaftliche Dienst:
Ernährungswissen digital verfügbar für jedermann*

Recherchen des WiDi:

Themenpapiere:

- Nachhaltige Ernährungsrichtlinien im Check
- Hafer in der glutenfreien Ernährung
- Faktenübersicht zu Kuhmilch vs. Pflanzendrinks
- In-vitro Fleisch als gesündere Alternative?
- Fleischalternativen aus Pilzkulturen u.v.m.

Mitarbeit an einer Podcast-Folge des Bayerischen Rundfunks über die Beliebtheit von stark- bzw. ultra hochverarbeiteten Ferticlebensmitteln und deren Rolle für die menschliche und planetare Gesundheit

Bearbeitung von Rechercheanfragen des StMELF zur bayerischen Ernährungssicherung und -Sicherheit, um den Selbstversorgungsgrad in Bayern und die Importleistungen von Obst und Gemüse einschätzen zu können

Recherche zum Thema resiliente Ernährungstransformation, bei der wesentliche Kernpunkte zur bayerischen Ernährungsstrategie für ernährungspolitische Ziele und Leitlinien vorgegeben werden konnten

Veröffentlichung des Artikels „Die Planetary Health Diet und DGE-Empfehlungen im Vergleich – eine Bestandsaufnahme“ in der Informationsschrift „Schule und Beratung“ (9-10/22) des StMELF

Artikel des WiDi:

www.kern.bayern.de/recherche





GEMEINSAM FÜR DIE REGIONALE WERTSCHÖPFUNG UND KURZE WEGE IN BAYERN

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) arbeitet seit 2014 mit dem Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL-IEM) und seit 2020 mit dem KErn-Projekt RegioVerpflegung zusammen, um regionale Akteure aus Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Landwirtschaft, Wein- und Gartenbau, Ernährungshandwerk uvm. besser zu vernetzen.

Die Online-Plattform „Wirt sucht Bauer“ ist ein Treffpunkt für Wirte, Landwirte, Ernährungshandwerker und alle, die sich für die regionale Erzeugung und Verwendung von regionalen Lebensmitteln stark machen. Gastronomen, die eine regionaltypische Küchenkultur in den Fokus rücken, finden eine Vielzahl registrierter Anbieter in ihrer Region und somit neue Bezugsquellen in der Nähe. Gleichzeitig können sich Erzeuger und Ernährungshandwerker über die einzelnen Gastronomen informieren, um so gezielt ihre Produkte abzusetzen. Das Vernetzungs- und Informationsportal bietet seinen Nutzern umfangreiche Such- und Präsentationsmöglichkeiten, um miteinander schnell in Kontakt zu kommen und genau den Geschäftspartner zu finden, den sie benötigen. Die Unternehmen registrieren sich ganz einfach in der Datenbank mit Kontaktdaten sowie einem informativen Betriebsprofil und erhalten eine Netzwerkübersicht über interessierte Mitglieder der Wertschöpfungskette in der jeweiligen Region und darüber hinaus.

Einfache Suche und Kontaktaufnahme

Wirt-sucht-Bauer ist Teil einer "Trilogie", neben den Kooperationsprojekten „RegioVerpflegung“ und „Regionales-Bayern“. Wirt sucht Bauer hat sich dabei zum Ziel gesetzt, Erzeuger, Gastronomen, Ernährungshandwerker und Initiativen zu vernetzen, indem die gegenseitige Suche und Kontaktaufnahme erleichtert wird. Die Plattform bietet den Nutzenden ein großes Netzwerk von verschiedenen Mitgliedern der Wertschöpfungskette: vom Erzeuger und Verarbeiter, regionaler Produkte bis hin zu Gastronomie und kleineren Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung. Die wichtigsten Mehrwerte des B2B-Projekts „Wirt sucht Bauer“ sind ein



kostenloses Food-Scouting-Tool für die Gastronomie, ein Interessenten-Pool aus dem Gastgewerbe für die Produzierenden sowie ein Überblick über die Vielfalt an Produkten aus Landwirtschaft, Gartenbau, Weinbau, Brennerei, Jagd, Mühlen, Fischerei, Ernährungshandwerk etc.

Waren es 2016 noch 111 Gastronomen, 150 Verarbeiter und 432 Erzeuger, konnten 2022 schon mehr als doppelt so viele vorgewiesen werden (331, 393, 1.119). Im letzten Evaluationszeitraum 2021 konnten bei 45 Rückmeldungen von Gastronomiebetrieben 106 Kontaktaufnahmen verzeichnet werden, aus denen 59 Geschäftsbeziehungen entstanden sind.

Ausblick: 2023 ist erstmals wieder ein GastroRegio-Tag geplant, der Teile des Online-Netzwerks live vor Ort zusammenbringt. Interessierte tauschen sich mit Gleichgesinnten aus, sammeln neue Ideen und legen den Grundstein für zukünftige Zusammenarbeit.

Projektseite:
www.kern.bayern.de/wirtschaft/094311
Plattform:
www.wirt-sucht-bauer.de

Gastroplattform
www.wirt-sucht-bauer.de



Wertschöpfungsketten

INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT ZUR STÄRKUNG REGIONALER WERTSCHÖP- FUNGSKETTEN

Im Interreg-Europe-Projekt FRiDGE arbeitet das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) mit Partnern aus Belgien, Finnland, Griechenland, Rumänien und Ungarn zusammen, um gemeinsam eine Verbesserung der öffentlichen Politik zur Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit von kleinen und mittelständischen Unternehmen (KMU) im Lebensmittelsektor anzustreben. Auch in der Genussregion Oberfranken gibt es eine große Zahl solcher Unternehmen.

Zur Unterstützung von KMU FRiDGE setzt sich gemeinsam mit dem Projekt „Genuss Schätze Bayern“ der Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) dafür ein, Wertschöpfungsketten vom Landwirt bis auf den Teller anzustoßen und die Wertschätzung beim Verbraucher zu erhöhen. Da aufgrund der Einschränkungen durch die Corona-Pandemie ein persönliches Treffen vor Ort schwer umsetzbar war, lud das KErn am 01. Februar 2022 alle Partner des Projektes auf einen digitalen Besuch nach Bayern ein. Die Teilnehmer konnten Fachwissen auf dem Gebiet der Förderung lokaler Lebensmittelunternehmen teilen und aufkommende Fragen beantworten.



In Diskussionsrunden tauschten sich alle Partner mit Referenten aus und begegneten sich dabei auf Augenhöhe. Neben der IG Bayerisches Strohschwein stellte sich auch der Food Startup Inkubator Weihenstephan“ (FSIWS) den Teilnehmern vor. Als Best Practice Beispiel konnte das Lebensmittel Startup Supermampf von seinen Erfahrungen als erfolgreicher Teilnehmer der FSIWS-Initiative berichten.



Im Anschluss an die externen Beiträge wurde auch die interne Arbeit des KErn bzw. der bayerischen Landwirtschaftsverwaltung vorgestellt. Angefangen bei der Plattform-Trilogie für regionale Direktvermarktung bestehend aus „Wirt sucht Bauer“, „RegioVerpflegung“ und „Regionales Bayern“, über die Premiumstrategie Bayern am Beispiel des Projektes „Genuss Schätze Bayern“ bis hin zum Cluster Ernährung mit diversen Projekten im Bereich Innovation wurde eine breite Palette verschiedener Maßnahmen aufgezeigt.

Knapp zwei Monate später konnte auch durch die etwas entspanntere Corona-Lage endlich wieder ein Partnertreffen in Präsenz stattfinden. Dafür reiste die internationale Partnerschaft Ende März nach Finnland in die Partnerregion Südösterbotten. Am 23. und 24. März 2022 wurde den Teilnehmern Südösterbotten als die Lebensmittelprovinz Finnlands vorgestellt. Das Seminar konzentrierte sich auf die im Rahmen des FRiDGE-Projektes ermittelten Good Practices und ausgewählte lokale Aktivitäten zur Unterstützung der lokalen KMU.





Auf der „Kulminarik Streuobst“ wurde vor Ort frisches Nussmus hergestellt.
Quelle: KErn/Julian Kolb

Am 06.07.2022 beteiligte sich FRiDGE am 2. Treffen der „kulinarischen Schatzbewahrer Bayerns“ des KErn, welches in Würzburg stattfand. Hier wurde das Projekt sowie die Kooperation mit den „Genuss Schätzen Bayern“ den ca. 80 Teilnehmern präsentiert. Die Veranstaltung richtete sich an Erzeuger, Verarbeiter, Vermarkter und Multiplikatoren im Bereich alte Sorten – alte Rassen, die Austausch und Vernetzung suchen. Neben Fachvorträgen und Berichten aus der Praxis wurden in einem Workshop gemeinsam Lösungsschritte für die Inwertsetzung von Nischenprodukten erarbeitet.

Im Herbst 2022 folgte dann mit der Fachtagung „Rund um die Nuss“ am 07. Oktober ein von FRiDGE organisiertes Stakeholder-Meeting, erneut in Kooperation mit den Genuss Schätzen Bayern. Der Fokus lag dabei auf der Vermittlung von Wissen zu einheimischen Hasel- und Walnüssen. So waren ernährungsphysiologisches Grundwissen, Verarbeitungsideen und Vermarktungsmöglichkeiten, aber auch Fördermöglichkeiten Inhalte der Vorträge. Wichtig war gleichzeitig, den Bekanntheitsgrad des Projektes zu fördern und die aktive Beteiligung von externen Akteuren an den Wertschöpfungsketten zu stärken. Aus diesem Grund erfolgte eine Einbindung der Teilnehmer von „Rund um die Nuss“ durch Vorträge von Praktikern und die Möglichkeit des Networkings in den Pausen. In den Gesprächen zeigte sich, dass es einen Bedarf an Forschung und Schulungen rund um den Anbau und die Pflege von Haselnüssen und Walnüssen in Bayern gibt.

Am 08. Oktober 2022 fand die vom KErn organisierte Verbraucherveranstaltung „Kulminarik Streuobst“ unter dem Motto „Geschmack – Vielfalt – Genuss“ statt. Auch hier beteiligte sich FRiDGE und stellte sich den interessierten Verbraucherinnen und Verbrauchern am Beispiel regionaler Haselnüsse vor. Unter anderem wurde vor Ort frisches Nussmus hergestellt und zur Verkostung angeboten.



Website/Links:
www.kern.bayern.de/wirtschaft/227450
<https://projects2014-2020.interregeurope.eu/fridge/>

Keywords:
 Regionalität, EU-Projekt, Internationale Zusammenarbeit, Premiumstrategie, Interreg Europe





KRISENFEST DURCH DEN ERHALT VON KLEINEN UND REGIONALEN SCHLACHTHÖFEN

Regionale und kleine Schlachtstätten erfüllen einen wichtigen Beitrag zur stabilen Nahrungsmittelversorgung, zu kurzen Transportwegen und gewinnen gerade auch in Krisenzeiten wieder eine hohe Bedeutung. Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) ist damit beauftragt die Wertschöpfungskette Fleisch zu stärken, indem es die regionalen Schlachtstättendaten für Erzeuger und dem Ernährungshandwerk online zugänglich macht.

Die Corona-Pandemie hat aufgezeigt, welche Risiken große, zentrale Strukturen im Schlacht- und Zerlegebereich für das Gesamtsystem darstellen. Dezentrale Strukturen und regionale Wertschöpfungsketten geben hingegen mehr Stabilität und sichern die regionale Versorgung mit Lebensmittel. Im Bereich der Fleischerzeugung erfüllen regionale Schlachtstätten einen wichtigen Teil der Daseinsvorsorge. In Bayern gibt es rund 1800 nach EU-Recht zugelassene Schlachtstätten – das ist etwa ein Drittel aller deutschen Betriebe. Diese bestehenden kleinen Strukturen gilt es gezielt zu stärken, da immer höhere Auflagen und EU-Hygieneanforderungen den Erhalt solcher Einrichtungen zunehmend unwirtschaftlicher werden lassen. Für den bayerischen Weg spielen solche Schlachtstätten eine entscheidende Rolle, da diese zur Stabilität und wirtschaftlichen Orientierung von klein- und mittelständischen Betrieben in der Ernährungsbranche beitragen.

Aus diesem Grund wurde das KErn damit beauftragt ein Online-Portal für regionale Schlachtstätten in Bayern aufzubauen. Es soll dazu beitragen, dass Partner besser zueinanderfinden, regionale Wertschöpfungsketten auf- und ausgebaut und eine bessere Auslastung einzelner Schlachtstätten geleistet werden kann. Regionale Schlachtstätten bilden nicht zuletzt den Grundstein für besondere Qualitäten, wie z. B. Strohschwein, Weide- oder Almrind die in größeren Betrieben aufgrund der Arbeitsprozesse schwer bzw. teilweise gar nicht zu realisieren sind und sie tragen durch kürzere Transportwege auch zu mehr Tierwohl bei.

Neben den reinen Kontaktdaten soll Nutzern die Möglichkeit geboten werden, in kurzen Betriebsprofilen nähere Informationen zum jeweiligen Schlachtbetrieb zu präsentieren und entsprechende Mehrwerte darzustellen. Zielgruppe sind in erster Linie Erzeuger, die regionale Schlachtmöglichkeiten suchen, aber auch die Gastronomie oder sonstige Großabnehmer (Gemeinschaftsverpflegung, Handel, Metzgereien ohne Schlachtung etc.).

Die Fertigstellung des Projekts erfolgt noch in diesem Jahr.



KULINARISCHE SCHÄTZE HEBEN – WERTSCHÖPFUNGSKETTEN ANSTOSSEN

Kulinarische Schätze heben, Akteure entlang der Wertschöpfungskette zusammenbringen und damit Regionen durch deren Spezialitäten nachhaltig stärken – all das stand im Fokus der KERN-Veranstaltung „2. Netzwerktreffen der kulinarischen Schatzbewahrer“ am 6. Juli 2022. Rund 80 Teilnehmer trafen sich, um gemeinsam Lösungsansätze zu den Wertschöpfungsketten Getreide, Fleisch und Streuobst zu diskutieren sowie gute Praxisbeispiele und Ansätze aus der Startup-Szene kennenzulernen. Ziel der Veranstaltung war es, den Erfahrungs- und Wissensaustausch von Akteuren im Bereich Regionalvermarktung und -management zu fördern.

Die große Vielfalt der bayerischen Lebensmittel und die Kulturlandschaft, in der sie gedeihen, ist einzigartig. Diese Vielfalt ist gerade in Bayern von erheblicher Bedeutung für die regionale Identität und Wirtschaft. Nicht zuletzt ist es in Krisenzeiten wichtig, den Dialog zwischen Produzenten, Verarbeitern und Vermarktern zu stärken und gemeinsam wirtschaftliche Lösungswege für Nischenprodukte zu finden und somit deren Erhalt zu sichern.

Das KERN veranstaltete am 6. Juli 2022 in Würzburg das 2. Treffen der „kulinarischen Schatzbewahrer“. Hier trafen sich alle Akteure entlang der Wertschöpfungsketten sowie Interessenvertreter einzelner Verbände und Forschungseinrichtungen, um sich gemeinsam über das Voranbringen von Nischenprodukten und kulinarischen Schätzen auszutauschen.

Gerd Sych, Leiter der Slow Food-Gruppe Hohenlohe – Tauber – Mainfranken, erklärte, warum kulinarische Spezialitäten so einzigartig und schützenswert sind. Über Jahrhunderte hinweg entstanden durch den Menschen einzigartige Kulturlandschaften und damit traditionelle Spezialitäten, welche an regionalen Gegebenheiten (z. B. Boden und Klima) angepasst sind. Dabei stellte Gerd Sych heraus, dass in Zeiten des immer stärker spürbaren Klimawandels in Bayern das Bewusstsein gegenüber der regionalen bzw. teilweise sehr lokalen Standortfaktoren für die resiliente Nahrungsmittelversorgung in Zukunft eine bedeutende Rolle spielen wird.

Weiter ging es mit dem Vortrag von Susanne Erb-Weber, die die Höhen und Tiefen der Wiederbelebung des schwäbischen Dickkopf-Landweizens vorstellte. Angefangen mit der Rekultivierung einer Handvoll Körner der Sorte durch Prof. Sneyd (Hochschule Nürtingen-Geislingen), über das Engagement der Bäckerei St. Veit, sowie einer gezielten Unterstützung von Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen definierte Frau Erb-Weber folgende Erfolgsfaktoren für das Gelingen von funktionierenden Wertschöpfungsketten:



Offenheit, Verständnis und Verbindlichkeit füreinander entlang der Wertschöpfungskette

Reflektiertes Arbeiten bei (Produkt-/Anbau-) Experimenten

Ausdauer auch bei Rückschlägen z. B. Missernten

Aktive und nachhaltige Kommunikation aller Akteure

Prof. Dr. Richard Balling stellte als Vertreter des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten den Teilnehmern die Experten und Angebote der bayerischen Landwirtschaftsverwaltung für die Themen alte Sorten und Rassen vor. Mithilfe von Kooperationen und gezielten Projekten, konnten 29 Arche Passagiere und über 250 bayerische Spezialitäten definiert und in der Spezialitätendatenbank erfasst werden. Der Erhalt alter Sorten und Rassen, aber auch der Erhalt von handwerklichem Wissen und Fähigkeiten sollen die bayerischen Versorgungsstrukturen stärken und Vermarktungswege für klein- und mittelständische Betriebe abseits des globalen Markts aufzeigen.

Verschiedene Blickwechsel auf das Thema Regionalvermarktung erhielten die Teilnehmer bei der Vorstellung des EU-Projekts FRIDGE (Entwicklung der Wettbewerbsfähigkeit für bessere Wachstumspotenziale der Lebensmittelbranche) und der Präsentation von Veronika Hannus, welche den HSWT Food Startup Inkubator Weihenstephan und dessen Tätigkeit präsentierte. Den Abschluss der Veranstaltung bildete die Verkostung und Panel-Bewertung des LVG Projekts „Cidre aus heimischen Streuobstbeständen“.

Programm und Nachlese:
www.kern.bayern.de/wirtschaft/303691

Keywords:
Spezialitäten, Nachhaltigkeit, Bio-Regio, Wertschöpfungsketten



KOOPERATIONSPARTNER DES KERN

KOOPERATIONSPARTNER

Akademie für Neue Medien (Bildungswerk) e.V.

alp Bayern

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Bayerischer Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern e. V.

BBV Bayerischer Bauernverband

BBV Bayerischer Bauernverband

Chemie-Cluster Bayern

Deutsche Sportjugend DSJ

Diamond (KH) Germany HoldCo GmbH

Doemens e.V.

Fleischerverband Bayern

Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FIBL

Frankischer Klein- und Obstbrennerverband Würzburg e.V.

Fraunhofer IML

Hochschule Deggendorf

IBM Deutschland

IG Bayerisches Strohschwein

IHK Würzburg-Schweinfurt



KOOPERATIONSPARTNER

International Business Machines Corporation, IBM Deutschland

Karlsruher Institut für Technologie (KIT)

Kleinbrennerverband Lindau (B) e. V.

Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft

Landesforschungsinstitut des Freistaats Bayern für softwareintensive Systeme, fortriss

Landeszentrum für Ernährung, Baden-Württemberg

Ludwig-Maximilians-Universität München

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

Netzwerk „Gesund ins Leben – Netzwerk junge Familie“

Slow Food

Staatsinstitut für Frühpädagogik

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung

Südostbayerischer Verband der Obst- und Kleinbrenner e. V.

Technische Universität München

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.

Umwelt-Cluster Bayern

Universität Augsburg

Universitätsklinikum Augsburg

Universität Bayreuth

VERANSTALTUNGEN

VERANSTALTUNG	DATUM
Food Lab „Alte Getreidesorten - Brot“	22.02.2022
Gewürz-Sommelier (Fortsetzung aus 2020)	07.03.2022 – 07.03.2022
Online-Infoveranstaltung zum Coaching Kita- und Schulverpflegung	04.04.2022
Bioökonomie auf regionaler Ebene (rebana Event 1)	04.05.2022
Feierlicher Abschluss Coaching Behördengastronomie 2021/2022	09.05.2022
Netzwerktreffen des Cluster Ernährung	19.05.2022
2. Treffen der kulinarischen Schatzbewahrer	06.07.2022
Faktencheck Ernährung	07.07.2022
Tag der offenen Tür des BMEL	20.08.2022 – 21.08.2022
Gute Mittagstische im Quartier – praxisnah gestaltet	08.09.2022
Heimische Eiweißpflanzen - Besondere Schätze auf den Tellern der Zukunft	14.09.2022
Coaching Kita- und Schulverpflegung - Workshop für Coaches	21.09.2022
Bayerisches Symposium: Besser retten, besser essen!	28.09.2022
Fachkongress Kita- und Schulverpflegung „So kann Nachhaltigkeit allen schmecken“	29.09.2022



VERANSTALTUNG	DATUM	
Faktencheck Ernährung	29.09.2022	
Erlebnispfad „Kostbare Schätze retten. Eine Entdeckungsreise an 6 Stationen - Machen Sie mit!“	02.10.2022	
Seniorengerechte Verpflegung im Quartier – gute Mittagstische für unsere Älteren	06.10.2022	
Kulminarik Streuobst	08.10.2022	
Schulung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu den standardisierten Angeboten im Netzwerk JEF 0-3 Jahre	11.10.2022	
Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen	17.10.2022	
Schulung der Ämter für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten zu den standardisierten Angeboten im Netzwerk JEF 0-3 Jahre	19.10.2022	
Wegweiser für die Vergabe von Verpflegungsleistungen	20.10.2022	
Bioökonomie - von bayernweit zu (inter)national	29.11.2022	
Referentenschulung - Netzwerk 55plus - Ernährung bei Demenz	29.11.2022	
Infoveranstaltung Coaching Behördengastronomie	01.12.2022	
Faktencheck Ernährung	13.12.2022	
Infoveranstaltung Coaching Behördengastronomie	14.12.2022	

REFERENTENTÄTIGKEITEN

DIETZ, ANGELA

Heimische Eiweißpflanzen

23.11.2022

DR. BRUNNER, CHRISTIANE

Vorstellung Kompetenzzentrum für Ernährung
Konzept Ernährung in Bayern - Ernährungsinformation und Wissenstransfer für
Politik, Wirtschaft und Verbraucher
Nachhaltige Ernährung - Alles Bio?

02.05.2022

23.07.2022

27.09.2022

DR. RAUH, KATHRIN

Aktuelles aus der Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung

13.10.2022

DR. REITMEIER, SIMON

Vorstellung Cluster Ernährung

01.06.2022

EHRHARDT, ROBIN

Projektvorstellung bei der EURAC
Kontaktplattformen für regionale Lebensmittel aus Bayern

24.06.2022

17.11.2022

HOFMANN, JENNY

Stellschrauben für eine nachhaltige Verpflegung

30.06.2022

12.07.2022

KRANEFELD, RITA

Gesundheitswert von Nüssen
Brotzeitboxen- Ratzfatz gefüllt
Regionale Eiweißpflanzen

05.11.2022

10.11.2022

22.11.2022

NADAS, ANITA; RUTZ, STEFANIE

Online Vortrag zum Thema Lebensmittelverschwendung und Klima des BBV

07.04.2022

04.10.2022

Vortrag zum Thema Lebensmittelverschwendung
Vhs/EIT „Ernährungstalk in Freising“

10.11.2022

06.10.2022

Zukunftsmarkt der 6. Bayerischen Nachhaltigkeitstagung der RENN-Süd

15.11.2022

RÖGER, CHRISTINE

Diverse Workshops, Vorträge und Interviews



STEFFENS, MIRIAM

Projektvorstellung „Gemeinsam essen - so nah!“ mit Praxiseinblick	10.03.2022
„Gemeinsam essen - so nah!“ - Einblick in die Praxis	22.03.2022
Gute Mittagstische im Quartier - gemeinsam essen, so nah!	27.04.2022
Gute Mittagstische im Quartier - praxisnah begleitet	27.04.2022

STETTER, EVA

Vorstellung Cluster Ernährung	02.02.2022
	14.02.2022
	30.09.2022
	18.10.2022
Zukunft der Ernährungswirtschaft	21.06.2022

STUMPF, CARINA

Trilogie - Vorstellung	21.07.2022
Online Plattform RegioVerpflegung	20.10.2022
Vorstellung RegioVerpflegung	24.10.2022

STUMPF, CARINA; EHRHARDT, ROBIN

Trilogie - Vorstellung	18.10.2022
------------------------	------------

VEIT, VANESSA

Qualitätsstandards für Verpflegungsleistungen	14.02.2022
Qualitätsstandards für die Schulverpflegung	15.02.2022
regional, biologisch, vegetarisch - wirtschaftlicher Einsatz in der Internatsküche	06.05.2022
Stellschrauben für eine nachhaltige Verpflegung	20.06.2022
Praxis der Schulverpflegung im Ganztage	27.09.2022
Vorbereitende Schritte für die Vergabe von Verpflegungsleistungen	17.10.2022
	20.10.2022
Verpflegung im Zeichen des Ganztagsanspruchs	27.10.2022
	15.11.2022
	16.11.2022
	22.11.2022
	23.11.2022
	29.11.2022
	30.11.2022

VEIT, VANESSA; HOFMANN, JENNY

Stellschrauben für eine nachhaltige Verpflegung	24.05.2022
---	------------

