



Nicht nur Lebensstil und Gene: Weiterer Einflussfaktor für Übergewicht entdeckt

19.07.2023, Charité – Universitätsmedizin Berlin

Übergewicht, insbesondere starkes, steigert das Risiko für eine Reihe von schwerwiegenden Krankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes und Krebs. Das Gesundheitsproblem wächst: Weltweit nimmt die Zahl übergewichtiger Menschen zu, in Deutschland geht man davon aus, dass zwei von drei Männern (60 Prozent) und knapp die Hälfte der Frauen (45 Prozent) zu viele Kilos auf die Waage bringen.

Was aber bestimmt, ob Menschen übergewichtig werden? Klar ist: Neben dem Lebensstil spielt Veranlagung eine große Rolle. Bei eineiigen Zwillingen ähnelt sich der Body-Mass-Index (BMI) zu 40 bis 70 Prozent. Auch wenn sie nicht in der gleichen Familie aufwachsen, bleibt diese große Ähnlichkeit bestehen. Mittlerweile sind mehrere Genvarianten bekannt, die das Gewicht beeinflussen – und damit das Risiko, Fettleibigkeit (Adipositas) zu entwickeln. Zusammengenommen können sie jedoch die beobachtete Erblichkeit nicht erklären. Forschende vermuteten deshalb, dass es zusätzliche, nichtgenetische Faktoren geben muss, die sich auf den Hang zum Übergewicht auswirken.

Einen solchen haben Forschende um Prof. Dr. Peter Kühnen, Direktor der Klinik für pädiatrische Endokrinologie der Charité, in ihrer aktuellen Studie nun identifiziert. Demnach steigt das Risiko für Fettleibigkeit bei Frauen um etwa 44 Prozent, wenn an dem für das Sättigungsgefühl verantwortlichen Gen POMC (Proopiomelanocortin) besonders viele Methylgruppen haften. Methylgruppen sind kleine chemische Einheiten, mit denen der Körper die Buchstaben des DNA-Codes markiert, um Gene

an- oder auszuschalten, ohne die DNA-Buchstabenfolge zu ändern. Ein Vergleich: Die Wirkung ähnelt der Hervorhebung eines Abschnitts in einem Text, ohne dass der Text umgeschrieben wird. Bezeichnet wird diese Art der „DNA-Formatierung“ als epigenetische Markierung.

Für die Studie hatte das Forschungsteam die „Formatierung“ des POMC-Gens bei mehr als 1.100 Menschen analysiert. Bei adipösen Frauen mit einem BMI über 35 fanden sich mehr Methylgruppen an dem Sättigungsgen als bei normalgewichtigen Frauen. „Eine Erhöhung des Adipositas-Risikos um 44 Prozent entspricht etwa dem Effekt, den man auch bei einzelnen Genvarianten beobachtet hat“, sagt Studienleiter Prof. Kühnen. „Im Vergleich wirken sich sozioökonomische Faktoren allerdings deutlich stärker aus, sie können das Risiko um das Zwei- bis Dreifache erhöhen. Warum der Effekt der Methylierung nur bei Frauen zum Tragen kommt, wissen wir noch nicht.“

Das POMC-Gen wird bereits sehr früh in der embryonalen Entwicklung „formatiert“, wie die Forschenden durch einen Vergleich von Methylierungsmustern bei jeweils mehr als 30 eineiigen und zweieiigen Zwillingen nachwiesen. Während die „Formatierung“ des Sättigungsgens bei eineiigen Zwillingen in den meisten Fällen übereinstimmte, korrelierte sie bei zweieiigen Zwillingen kaum. „Das deutet darauf hin, dass die epigenetische Markierung des POMC-Gens schon kurz nach dem Verschmelzen von Ei- und Samenzelle etabliert wird, noch bevor sich die befruchtete Eizelle in zwei Zwillingsembryonen aufteilt“, erklärt Lara Lechner, Erstautorin der Studie von der Klinik für pädiatrische Endokrinologie. Die ganz frühe Phase einer Schwangerschaft ist also bereits entscheidend.



Doch was beeinflusst, wie stark das Sättigungsgen methyliert wird – und damit das Risiko für Übergewicht? Vergangene Studien hatten darauf hingedeutet, dass sich die An- oder Abwesenheit bestimmter Nährstoffe, die als Lieferanten für Methylgruppen dienen, möglicherweise auf epigenetische Prozesse auswirken könnten. Zu diesen Nährstoffen zählen beispielsweise Betain, Methionin oder Folsäure, die für gewöhnlich über die Nahrung aufgenommen werden. Eine neu entwickelte Methode erlaubte es den Charité-Wissenschaftler:innen nun erstmals, im Labor mithilfe von einzelnen menschlichen Stammzellen nachzuzahlen, wie das Methylierungsmuster in der Embryonalentwicklung festgelegt wird und welchen Einfluss Nährstoffe darauf haben.

„Unsere und auch andere Studien zeigen einerseits, dass Folsäure, Betain und andere Nährstoffe sich in begrenztem Maße auf den Umfang der Methylierung auswirken“, sagt Prof. Kühnen. „Wir haben dabei beobachtet, dass das ‚DNA-Formatierungssystem‘ insgesamt recht stabil ist und kleinere Schwankungen im Nährstoffangebot von den Zellen kompensiert werden. Auf der anderen Seite gibt es Hinweise, dass sich die Variabilität dieser ‚Formatierung‘ zufällig entwickelt. Das bedeutet, dass man zumindest aktuell noch nicht von außen beeinflussen kann, ob eine Person mehr oder weniger Methylierung in der POMC-Region aufweist.“

Zumindest theoretisch könnte man Frauen, die aufgrund einer Methylierung des POMC-Gens ein erhöhtes Risiko für die Entwicklung von Fettleibigkeit haben, medikamentös beim Abnehmen unterstützen. Darauf deuten erste Ergebnisse an vier hochadipösen Frauen und einem Mann mit eben dieser „Formatierung“ des Sättigungsgens hin. Sie erhielten einen spezifischen Wirkstoff, der in die Entstehung des Hungergefühls eingreift und für die

Adipositas-Behandlung von Menschen mit einem mutierten, also fehlerhaften POMC-Gen zugelassen ist. Innerhalb von drei Monaten nach Start der Behandlung empfanden die fünf Patient:innen weniger Hunger und verloren im Schnitt sieben Kilogramm, also rund fünf Prozent ihres Körpergewichts. Einige von ihnen setzten die Behandlung länger fort und nahmen weiter ab.

„Diese Ergebnisse zeigen zunächst einmal, dass sich ein epigenetisch verändertes POMC-Gen überhaupt potenziell medikamentös adressieren lässt“, sagt Prof. Kühnen. „Weitere große kontrollierte Studien müssen zeigen, ob und wie wirksam und sicher die Behandlung mit dem Wirkstoff auch über einen längeren Zeitraum wäre. Insgesamt könnte ein solches Medikament jedoch nur Teil einer umfassenden Behandlungsstrategie sein.“

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news818107>.

Inklusive und gesunde Ernährungssysteme in Städten

10.07.2023, Steinbeis Europa Zentrum

Mehr als 30 Partner aus 13 europäischen Ländern trafen sich vom 26. bis 28. Juni 2023 in Turin, Italien um über nachhaltige, inklusive und gesunde Ernährungssysteme in Städten zu diskutieren. Das Treffen fand im Rahmen des von der EU finanzierten Projekts FUSILLI statt. Die Projektpartner nutzten die Gelegenheit, um die lokalen Projektaktivitäten in Turin kennenzulernen. Das Steinbeis Europa Zentrum ist als einziger deutscher Partner im Konsortium.



Es sorgt dafür, dass die Lernerfahrungen aus den Projektaktivitäten, die wissenschaftlichen Erkenntnisse und die politischen Empfehlungen international verbreitet werden. Darüber verantwortet es im Projekt das Innovationsmanagement und sorgt dafür, dass im Projekt entstandene Produkte, Dienstleistungen und Ressourcen mittelfristig den Markt erreichen und nach dem Projektende weiter bestehen.

FUSILLI wird von der EU mit insgesamt 12,8 Millionen Euro von 2021 bis 2024 gefördert. Im Zentrum steht die Transformation von Ernährungssystemen in 12 Städten hin zu mehr Nachhaltigkeit. Daran beteiligen sich die Städte Athen, Castelo Branco, Differdange, Kharkiv, Kolding, Nilufer, Oslo, Rijeka, Rom, San Sebastián, Tampere und Turin. Diese Städte sind die Hauptakteure des Projekts, indem sie innovative Maßnahmen entlang der gesamten Lebensmittelkette (Produktion und Verarbeitung, Verteilung und Logistik, Konsum, Lebensmittelverschwendung sowie Governance) in sogenannten Living Labs umsetzen. Die Forschungspartner im FUSILLI begleiten den Transformationsprozess und bewerten die Aktivitäten. Die gewonnenen Erkenntnisse werden international geteilt, um andere Städte dazu zu motivieren, besonders erfolgreiche Aktivitäten zu übernehmen.

Die Voraussetzungen zur Transformation der urbanen Ernährungssysteme sind in jeder Stadt unterschiedlich. Die Projektpartner treffen sich alle 6 Monate in einer der Projektstädte, um ihre Aktivitäten abzustimmen, Workshops durchzuführen, Allianzen zu schmieden, aber vor allem das lokale Ökosystem und die Interessengruppen und Akteure der jeweiligen Stadt kennenzulernen, die das Projektmeeting ausrichtet. Im Juni 2023 hatte die Stadt Turin die Möglichkeit, sich dem Konsortium vorzustellen.

Eine Vielzahl lokaler Partner von der Forschung bis hin zu sozialen Initiativen trug zum Programm bei: unter anderem die Universität Turin, die einen sogenannten „Food-Atlas“ für die Stadt entwickelt und regelmäßig Food Metrics Reports veröffentlicht; die Universität für Gastronomische Wissenschaften Pollenzo, die zirkuläre Modelle für Lebensmittel entwickelt; das PUNTO al cibo Network, das eine Schlüsselrolle bei der Vernetzung der Akteure des Turiner Ernährungssystems spielt; die NGO Fondazione Mirafiori, die gemeinsam mit und für die Bürgerinnen und Bürger des Stadtteils Mirafiori neue Lebensmittelprodukte und -dienstleistungen entwickelt; Orti Generali, das einen enormen Grünraum für Urban Gardening, soziale und Bildungsaktivitäten rund um das Thema Biodiversität für seinen Stadtteil bietet; RePoPP, ein Projekt, das sich der Reduzierung von Lebensmittelverschwendung am Porta Palazzo widmet - dem größten Freiluftmarkt Europas im Herzen von Turin - und Torino City Lab, das Innovationsprojekte in der Stadt fördert.

Die Stadtverwaltung Turin, Hauptpartner von Turin in FUSILLI - organisierte ein sehr informatives dreitägiges Treffen, bei dem mehr als 50 Partner aus ganz Europa Turins vielfältige und bemerkenswerte Bemühungen zur Verbesserung des lokalen Ernährungssystems entdecken und dieses Wissen weit verbreiten konnten. Nun, da die Verbindungen hergestellt sind und die FUSILLI-Partner die Möglichkeit hatten, die Hauptakteure persönlich kennenzulernen, wird der Austausch mit Turin in Zukunft mit Sicherheit weiter fortgesetzt.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817532>.



Fisch, Meeresfrüchte und Algen im Klimawandel

10.07.2023, Helmholtz-Zentrum Hereon

Was müssen wir tun, damit „blaue“ Lebensmittel (Fisch, Meeresfrüchte und Algen) in einem sich ändernden Klima zu einer nachhaltigen Entwicklung beitragen? Das neue Handbuch, entstanden im Rahmen des Forschungsverbundes „Küstenmeerforschung Nordsee-Ostsee“ KÜNO III, bietet einen inhaltlichen Einstieg und konkretisiert Handlungsfelder zur nachhaltigen Nutzung dieser Lebensmittel im Klimawandel.

Der Klimawandel hat sich in den letzten Jahrzehnten deutlich auf unsere Ernährungsgrundlagen ausgewirkt. Auch für Fisch und Meeresfrüchte verschlechtern sich die Lebensbedingungen, insbesondere durch Erwärmung, Sauerstoffmangel und Versauerung des Meerwassers. Viele ihrer Lebensräume gehen verloren, marine Nahrungsnetze werden umstrukturiert und Fischbestände verlagern sich in andere Regionen – nicht zuletzt in Nord- und Ostsee, wo auch kommerziell genutzte Fischarten deutscher Fischereien betroffen sind. Zusätzlich werden diese Fischbestände durch weitere direkte menschliche Einflüsse wie Nährstoffeinträge, Verschmutzung und (wasser)bauliche Maßnahmen beeinträchtigt. Die drastischen Bestandseinbrüche bei den Hauptzielarten der westlichen Ostsee, Dorsch und Hering, haben in den letzten 20 Jahren einen starken Rückgang insbesondere der kleinen Küstenfischerei bewirkt, die sich auf diese Zielarten fokussiert hatte.

Künftig wird der Klimawandel die Nahrungsmittelproduktion bei gleichzeitig wachsender Weltbevölkerung immer mehr beeinträchtigen.

Deshalb erfordert die künftige Ernährungssicherung eine nachhaltige Transformation, die eine ressourcenschonende und klimaneutrale Produktionssteigerung ermöglichen muss. Für Fischerei und Aquakultur bedeutet dies, Treibhausgasemissionen zu vermeiden, negative Klimafolgen zu verringern und Potentiale, die sich durch den Klimawandel ergeben, auszuloten und zu nutzen. Das beste Verhältnis zwischen Nährstoffgehalt und Treibhausgasemissionen haben neben Wildlachs kleinere Fische wie Hering, Makrele und Sardelle sowie kultivierte Muscheln. Größtes Potential einer ressourcenschonenden klimaneutralen Produktionssteigerung hat die marine Algenzucht. Makroalgen sind sehr nährstoffreich, profitieren von dem zunehmenden CO₂-Gehalt in den Meeren und tragen durch die Bindung von Kohlendioxid zusätzlich zum natürlichen Klimaschutz bei. Zudem stehen sie nicht in Konkurrenz zur landwirtschaftlichen Nahrungsmittelproduktion und benötigen kein Süßwasser und Dünger.

In dem Handbuch werden Handlungsfelder für Politik, Wissenschaft, Wirtschaft und Konsumierende abgeleitet. „So können wir alle beispielsweise durch Änderungen im Konsumverhalten – weg vom Aquakulturlachs und Thunfisch, hin zu Hering, Makrele, Sardelle, Muscheln und Algen – zu einer nachhaltigen Nutzung ‚blauer‘ Lebensmittel beitragen“, sagt Autorin Dr. Insa Meinke. Ein weltweit nachhaltiges Fischereimanagement ist dafür von zentraler Bedeutung. Und ihre Umsetzung würde die Erträge langfristig auf einem höheren Niveau stabilisieren und die Widerstandsfähigkeit der Ökosysteme gegen die negativen Einflüsse des Klimawandels verstärken.



Damit auch in Nord- und Ostsee die Arten, die sich aufgrund des Klimawandels etablieren nachhaltig bewirtschaftet werden können, müssen auch deren Fänge begrenzt und die Fangquoten entsprechend angepasst werden.

Dies würde die Akzeptanz der Fischereipolitik und die Widerstandsfähigkeit der Fischbestände stärken.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817510>.

Mit Künstlicher Intelligenz zur alternativen Fleischproduktion

06.07.2023, Leibniz Universität Hannover

Eine Fleischproduktion mit geringem ökologischen Fußabdruck: An diesem Ziel arbeitet das Mittelstand-Digital Zentrum Hannover der Leibniz Universität Hannover (LUH) in einem Projekt mit dem Start-up Lower Impact GmbH. Gemeinsam haben sie einen Demonstrator für eine automatische Mehlwurm-Sortieranlage entwickelt.

Bietet die Insekten-Zucht eine ressourcenschonende Lösung für den steigenden Fleischkonsum weltweit? Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen wuchs die Fleischproduktion von 2000 bis 2020 global um 45 Prozent. Die konventionelle Tierzucht setzt große Mengen an Treibhausgasen frei und benötigt sehr viele Ressourcen – insbesondere Anbauflächen für Futtermittel sowie Wasser, Dünger und Pestizide.

Deutlich ressourcenschonender ist die Aufzucht von Insekten wie beispielsweise Mehlwürmern, den Larven des Mehlkäfers: Sie benötigen weniger Platz, weniger Wasser und weniger Futter. Mehlwürmer können sogar mit organischen Abfällen gefüttert werden, die ansonsten entsorgt werden müssten – so lässt sich biologischer Abfall wieder in die Wertschöpfungskette zurückführen.

Wegen ihres hohen Gehalts an Proteinen, gesunden ungesättigten Fettsäuren sowie Nährstoffen wie Zink und Eisen können Mehlwürmer als hochwertiges Nahrungsmittel dienen. Es liegt also nahe, einen Teil der konventionellen Fleischproduktion durch Insekten zu ersetzen – sobald sich diese in großer Zahl effizient und wirtschaftlich züchten lassen. Bisher gibt es dafür keine geeigneten Produktionsanlagen. Ändern will dies ein Start-up aus Hannover: Die Lower Impact GmbH will die Produktion von Mehlwürmern automatisieren und die Mehlkäfer-Larven als nachhaltige Proteinquelle etablieren.

Das Mittelstand-Digital Zentrum Hannover unterstützt dabei: Die Digitalisierungs-Expertinnen und -Experten haben gemeinsam mit Lower Impact eine automatische Mehlwurm-Sortieranlage entwickelt und einen Demonstrator gebaut. Die Sortieranlage besteht aus einem Förderband, einer Kamera, KI-basierter Bildauswertungssoftware und 16 Druckluftventilen. Die Mehlwürmer werden auf dem Förderband durch die Anlage transportiert und von der Kamera erfasst. Eine KI-basierte Bildauswertung klassifiziert sie in Echtzeit nach ihrer Größe und bestimmt die Positionen der größten Mehlwürmer auf dem Förderband. Diese Daten werden an die Ventilsteuerung weitergegeben, die zum richtigen Zeitpunkt eines der 16 Ventile öffnet und per Druckluft einen Mehlwurm vom Band pustet.



Mit der automatischen Sortieranlage werden sogenannte Überperformer – besonders große Käferlarven, die für die weitere Zucht eingesetzt werden – schnell und effizient ausgewählt.

„Diese optische Sortierung ist die einzig wirtschaftliche Lösung“, sagt Zentrumsmitarbeiterin Anne Rathje, die gemeinsam mit Lower Impact den Demonstrator für die Sortieranlage entwickelt hat.

Das Sortieren der Mehlwürmer ist zwar nur einer von vielen Arbeitsschritten bei der Aufzucht – „aber der Schritt, der am schwierigsten zu automatisieren ist“, so Rathje. Bisher seien für die Sortierung Siebe mit unterschiedlichen Maschenweiten eingesetzt worden. Dabei blieben häufig Mehlwürmer im Sieb stecken und mussten per Hand entfernt werden – das ist zu aufwändig und teuer, wenn Mehlwürmer in großem Maßstab für die Lebensmittelindustrie produziert werden sollen. Durch die optische Sortierung und das Aussortieren per Druckluft sind keine manuellen Arbeitsschritte mehr notwendig.

Die Größenermittlung per KI-Bildauswertung bietet noch einen weiteren Vorteil: An der Größe der Mehlwürmer lassen sich Rückschlüsse auf ihren Gesundheitszustand und damit auf die Haltung ziehen. Wenn zusätzlich noch weitere Parameter erfasst werden – etwa die Temperatur, die Luftfeuchtigkeit, die Art und Menge des Futters –, können diese mit der Mehlwurmgröße abgeglichen werden. So lässt sich herausfinden, welche Haltungsbedingungen optimal sind.

Werden die Umgebungsbedingungen behutsam verändert, lässt sich überprüfen, wie die Würmer am besten gedeihen und ob beispielsweise eine et-

was wärmere Umgebung, eine etwas höhere Luftfeuchtigkeit oder ein anderes Futter zu größeren Würmern führt.

Die Haltungsbedingungen lassen sich auf diese Weise kontinuierlich überwachen und optimieren.

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817414>.

Kieler Forschungsteam ermittelt Status quo des Tierwohls in der Milchviehhaltung und Interessen der Beteiligten

06.07.2023, Fachhochschule Kiel

Verbraucher*innen interessieren sich zunehmend für die Haltungsbedingungen von Nutztieren, auch im Bereich der Milchwirtschaft. Dabei priorisieren sie mehr Platz für die Tiere, einen Weidezugang sowie die Möglichkeit für die Tiere, ihr natürliches Verhalten auszuleben. Auch auf Seiten der Politik ist das Interesse an den Haltungsbedingungen gestiegen. Die Bundesregierung plant die Einführung eines staatlichen Tierwohllabels.

Tatsächlich gibt es bereits zahlreiche Labels, aber was sich hinter Namen wie „PRO WEIDELAND“, „Für mehr Tierschutz“ oder „Naturplus“ konkret verbirgt, sei für Verbraucher*innen nicht auf den ersten Blick erkennbar, erklärt Prof. Dr. Holger Schulze von der FH Kiel.



„Unser Vergleich der relevantesten Tierwohlstandards in der Milchviehhaltung hat gezeigt, dass der Standard ‚Für mehr Tierschutz‘ in der Premium-Stufe des Deutschen Tierschutzbundes e. V. insgesamt die meisten und höchsten Anforderungen aufweist. Für Verbraucher*innen ist es aber schwierig, die verschiedenen Labels und Stufen zu unterscheiden, die jeweiligen Anforderungen zu kennen und zum Teil auch zu verstehen.“

Ein Schritt zu mehr Transparenz, so Schulze, sei die Kennzeichnung der Haltungsformen, die der Lebensmitteleinzelhandel seit Anfang 2022 verwendet. Dieser hat die bestehenden Tierwohlstandards in vier Stufen eingeteilt, von 1 „Stallhaltung“ bis 4 „Premium“.

Um zu erfassen, wie verbreitet diese Kennzeichnung und andere Tierwohllabels sind, führte das ife Institut sogenannte Store Checks durch.

Das Ergebnis: Lebensmittelhandel und insbesondere die Discounter bieten immer häufiger Milch mit ihren eigenen Labels an; bislang ohne einen stabilen Preisaufschlag zu erheben. „Ursächlich hierfür könnte neben der allgemeinen Preisentwicklung auch der geringe Bekanntheitsgrad der Tierwohllabel unter den Verbraucher*innen sein“, erklärt Prof. Dr. Silke Thiele vom ife Institut für Ernährung und Ernährungswirtschaft. Ein höherer Bekanntheitsgrad, so Thiele, könnte in Zukunft Preisaufschläge nach sich ziehen.

Doch wie ist es um die Bereitschaft der Milchproduzent*innen bestellt, höhere Tierwohlstandards umzusetzen? Um dies herauszufinden haben die Kieler Agrarwissenschaftler*innen untersucht, welche Vor- und Nachteile die Produzent*innen hiervon erwarten. Das größte Risiko, erklärt Doktorandin Henrike Grottsch von der FH Kiel, sähen

diese in den Investitionskosten für den Umbau von Ställen, einem höheren Flächenbedarf und steigendem Arbeitsaufwand: „Die Teilnahme an einem Tierwohlprogramm muss sich für Landwirt*innen lohnen. Sie müssen für zertifizierte Milch einen höheren Preis erhalten.“

„Insgesamt konnten wir feststellen, dass das Potenzial im Bereich des Tierwohls und der Tierwohlstandards in Deutschland hoch ist“, stellt Prof. Dr. Holger Thiele klar. „Verbraucher*innen, Lebensmitteleinzelhandel und Milchviehhalter*innen haben ein hohes Interesse daran. Wobei der Lebensmitteleinzelhandel bei der Kennzeichnung weiter ist als die Politik.“

Um das Potenzial voll ausschöpfen zu können, so der Agrarwissenschaftler der FH Kiel, sei es zwingend erforderlich, die Interessen und Restriktionen aller beteiligten Akteur*innen zu kennen. Die Bundesregierung hat gerade einen Gesetzentwurf für eine Tierhaltungskennzeichnung mit einer 5-stufigen Haltungsformenskala vorgelegt. Diese soll die Gastronomie einbeziehen, aber nicht Milchprodukte aus dem Ausland. Ihre Analyse, so die Expert*innen der FH Kiel und des ife Instituts, habe gezeigt, dass die Politik gut beraten sei, sich bei der Konzeption einer weiteren Tierwohllabel an bereits bestehenden Haltungsstufen zu orientieren. Außerdem empfiehlt das Forschungsteam die entstehenden Mehrkosten für die milcherzeugenden Betriebe durch eine verlässliche Finanzierung mit stabilen Preisaufschlägen auszugleichen."

Hinweis: Dieser Artikel wurde von der Dr. Rainer Wild-Stiftung gekürzt und enthält unveränderte Auszüge aus dem Originalbeitrag. Der Originalbeitrag/Quelle ist zu finden unter <https://idw-online.de/de/news817413>.



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

MEDIENSPIEGEL

Bleiben Sie informiert

27.07.2023

KW 29-30/2023

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild
STIFTUNG

Stiftung für gesunde Ernährung

Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

INFORMATIONSQUELLE



idw - Informationsdienst Wissenschaft
Nachrichten, Termine, Experten

idw – Informationsdienst Wissenschaft

Web: <https://idw-online.de/de/>

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2023