



Perspektiven für die Milcherzeugung: Mehr Protein und gesündere Umwelt durch Grasfütterung

19.12.2024, Georg-August-Universität Göttingen

Um immer mehr Milch zu produzieren, haben Betriebe den Kühen über die vergangenen Jahrzehnte vermehrt protein- und energiereiches Kraftfutter – wie Getreide oder Soja – gefüttert. Gleichzeitig ging die gras- und weidebasierte Tierhaltung zurück. Doch diese Praxis birgt Risiken für die Umwelt, bedingt teils globale Futterimporte und verstärkt die Konkurrenz um Ackerflächen für den Anbau von Nahrungsmitteln für den Menschen. Deshalb haben die Forschenden Ansätze gesucht, um die Milchproduktion nachhaltiger zu gestalten. Dazu berechneten sie für insgesamt 52 Milchviehbetriebe in ganz Deutschland – sowohl ökologische als auch konventionelle – die Proteineffizienz der Milcherzeugung anhand des sogenannten hePCR (human-edible protein conversion ratio). Diese Größe beschreibt das Verhältnis des essbaren Proteins im Futter zum Protein in der Milch und zeigt, wie sehr Mensch und Milchkuh um die gleiche Nahrungsressource konkurrieren. Das Team stellte die Proteineffizienz anschließend verschiedenen Umweltfaktoren wie der Pflanzenartenvielfalt und der Stickstoffbelastung im Grünland gegenüber.

„Die Ergebnisse zeigen, dass viel Kraftfutter die Gesamtbilanz bei der Erzeugung von Nahrungsprotein deutlich verschlechtert“, erklärt Erstautorin Maria Wild von der Abteilung Graslandwissenschaft der Universität Göttingen. „Eine grasbasierte Milcherzeugung dagegen bringt trotz geringerer Gesamtmilchmenge mehr Protein für die menschliche Ernährung.“ Dr. Martin Komanda von derselben Abteilung ergänzt: „Eine hohe Netto-Proteinerzeugung geht mit einer deutlich größeren Pflanzenartenvielfalt auf den Grünlandflächen der Betriebe und mit weniger Stickstoff- und Phosphorüberschüssen einher.“ Prof. Dr. Johannes Isselstein, Leiter der Abteilung, zieht Bilanzen für die Zukunft: „Biodiversität zu erhalten, Stickstoffüberschüsse zu reduzieren und gleichzeitig hochwertige regionale Lebensmittel zu erzeugen sind zentrale Aspekte nationaler und internationaler Nachhaltigkeitsziele.“

Ein Paradigmenwechsel in der Art und Weise, wie wir die Effizienz und Nachhaltigkeit in der Milchproduktion bewerten, ist daher dringend notwendig.“

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/news845116>.

Werbung einschränken - Kinder schützen

13.12.2024, Deutsche Gesellschaft für Allgemeinmedizin und Familienmedizin e. V.

Großbritannien macht einen wichtigen Schritt, um insbesondere Kinder vor ungesunden Lebensmitteln zu schützen. Ab Oktober 2025 wird Werbung für bestimmte Lebensmittel im Fernsehen tagsüber und im Internet rund um die Uhr verboten. Die britische Regierung hat eine Liste der Lebensmittel mit hohem Fett-, Salz- und Zuckergehalt (zum Beispiel Muffins, Croissants, Waffeln, Kekse, Frühstücksflocken, Müsliriegel etc.) vorgelegt, die von dem Werbeverbot betroffen sind. Damit will Großbritannien jährlich 20.000 Fälle von Fettleibigkeit bei Kindern verhindern. Die DEGAM begrüßt diesen Schritt ausdrücklich.

„Während in Deutschland seit Jahren ergebnislos über die Einführung einer Zuckersteuer oder Werbeverbote für Süßigkeiten oder andere ungesunde Lebensmittel diskutiert wird, machen die Briten Nägel mit Köpfen“, kommentiert Prof. Dr. Martin Scherer, Präsident der DEGAM. „Als wissenschaftliche Fachgesellschaft weist die DEGAM seit Jahren darauf hin, dass es für breit ansetzende Elemente der Verhältnisprävention wie Werbeverbote oder erhöhte Steuern eine gute Evidenz gibt, um einen gesunden Lebensstil zu erleichtern. Es ist höchste Zeit, dass Deutschland in der Verhältnisprävention endlich aufholt.“

Für die Wirksamkeit der Verhältnisprävention – also die Stärkung der Prävention in den Lebenswelten der Menschen wie Kita, Schule, Nachbarschaft,



Arbeitsplatz – liegen international gute wissenschaftliche Belege vor. Werbeverbote sind eine verhältnispräventive Maßnahme, von denen Kinder und Jugendliche auch über soziale Schranken hinweg profitieren können. „Die Evidenz ist in jedem Fall stark genug, um politische Reaktionen zu rechtfertigen. Es ist doch absurd, wirtschaftliche Interessen höher einzustufen als den Schutz vor gesundheitlichen Risiken bei Generationen von Kindern. Wir sollten Kindern und Jugendlichen Chancen eröffnen und nicht durch frühe Fehlernährung verschließen“, so Martin Scherer weiter.

Die DEGAM hält fest: Übergewicht und Adipositas bei Kindern und Jugendlichen nehmen zu. Gleichzeitig ist bekannt, dass wichtige Weichen zum gesunden Verhalten in den frühen Jahren gestellt werden. „Werbung, die die Kinder zu übermäßigem Konsum ungesunder Nahrungsmittel verleitet, schadet ihnen langfristig,“ ergänzt Dr. Wolfgang Schneider-Rathert, Sprecher der DEGAM-Sektion Prävention und niedergelassener Hausarzt in Niedersachsen. „Zielgenaue Werbung, die Kinder früh im Leben mehrfach jeden Tag in ihren Zeitschriften, auf ihren Handys und Bildschirmen erreicht, prägt so stark, dass das daraus resultierende Übergewicht später nur noch teilweise erfolgreich behandelt werden kann. Deshalb plädieren wir aus wissenschaftlicher Sicht dafür, mit dem Werbeverbot für Junk-Food die Verhältnisse zu ändern, da das Verhalten bereits übergewichtiger Kinder und Jugendlicher später kaum noch zu ändern ist.“

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/news844758>.

Gesunde und nachhaltige Omega-3-Fettsäuren aus Algen

05.12.2024, Hochschule Bremerhaven

Algen sind seit einigen Jahren kaum aus der Diskussion rund um eine gesunde und nachhaltige Ernährung wegzudenken.

Besonders die positiven Eigenschaften der Mikroalge Spirulina sind inzwischen gut untersucht und machen sie zu einem beliebten Zusatz von Nahrungsergänzungsmitteln. Auch Omega-3-Fettsäuren aus Algen statt aus Fischen zu gewinnen, ist keine Neuheit. „Algen sind eine sehr nachhaltige Ressource, weil sie sich gut in großen Mengen kultivieren lassen und vegan sind. Dadurch eignen sie sich auch besser als Fische. Die sind zwar ebenfalls eine gute Quelle, nehmen ihre Omega-3-Fettsäuren aber auch aus Algen zu sich. Daher ist es sinnvoll, direkt Algenöl zu verwenden“, erklärt Insa Mannott von der Hochschule Bremerhaven. Gemeinsam mit Prof. Dr. Imke Lang möchte sie herausfinden, welche Algenarten unter den natürlichen klimatischen Bedingungen in Norddeutschland die meiste Eicosapentaensäure (EPA) bilden können und wie bei der Ernte besonders viel Algenöl gewonnen wird.

Auf der Welt gibt es mehr als 50.000 Mikroalgenarten. Sie haben unterschiedliche Eigenschaften und spezielle Anforderungen an ihre Umgebung, die sie für ein optimales Wachstum benötigen. Welche Arten sich am besten für die großen Kultivierungsbecken der JoMaa Algenfarm in Rockstedt eignen, untersuchen Prof. Dr. Imke Lang und Insa Mannott im Labor. „Gerade im Herbst und Winter haben wir es in dieser Region eher mit kalten Temperaturen und wenig Sonne zu tun. Für viele Algenarten müsste dann künstlich Wärme und Licht erzeugt werden, damit sie wachsen können. Das wäre weder nachhaltig noch wirtschaftlich. Daher suchen wir nach einer Algenart, die mit einer kühlen und dunklen Umgebung zurechtkommt“, erklärt Insa Mannott.

Derzeit ziehen die Forscherinnen eine Vorkultur mit Kieselalgen heran. Diese Mikroalge kommt auch in der Nordsee vor und bildet EPA. Sobald genügend Biomasse vorhanden ist, werden die Algen an die JoMaa Algenfarm geliefert. So lässt sich testen, wie sie mit den dort herrschenden Bedingungen zurechtkommen und ob sich durch Anpassungen. Später unterstützen die Forscherinnen das Unternehmen bei der Ernte. „Wir untersuchen, mit welchen Methoden wir am Ende besonders viel Öl erhalten. Dabei müssen wir aber auch beachten, dass nicht alles, was grundsätzlich möglich ist,



auch wirtschaftlich und vor Ort umsetzbar ist“, sagt Insa Mannott. Am Ende des dreijährigen Projekts soll ein vertriebsfertiges Produkt entstanden sein, das auch die strengen Auflagen für die Nutzung in Lebensmitteln erfüllt.

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/news844307>.

Schweinefleisch bleibt Exportgut Nummer eins

04.12.2024, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei

Wie viele Tonnen Fleisch und Milch werden in Deutschland produziert? Wie sehen die Betriebsstrukturen aus, wie die Nachfrage nach bestimmten Produkten? Umfassende Informationen dazu liefern seit 2017 die Thünen-Steckbriefe zur Nutztierhaltung. Die Steckbriefe werden jährlich aktualisiert. Die jetzt erschienenen Neufassungen berücksichtigen Daten bis zum Jahr 2023, in einzelnen Bereichen auch bis 2024, für die Bereiche Milch, Schweine, Rinder und Geflügel. Die Aquakultur folgt in den nächsten Wochen.

Die Gesamtproduktion von Milch ist in den vergangenen Jahren praktisch konstant geblieben, obwohl die Zahl der Betriebe zurückgegangen ist. Produziert wurden im Jahr 2023 rund 32,6 Millionen Tonnen Milch. Deutschland bleibt damit der größte Produzent in der EU. Die Produktion von Fleisch ist hingegen seit 2016 rückläufig. Die gesamte Fleischproduktion in Deutschland betrug 2023 nur noch 5,93 Millionen Tonnen (inklusive Innereien sowie Schlachtnebenerzeugnissen). Das entspricht zwar dem Wert des Vorjahres. Im Vergleich zu 2022 wurde jedoch ein Rückgang um 425.000 Tonnen bzw. sieben Prozent verzeichnet. Der größte Teil des Fleisches entfiel mit 4,185 Millionen Tonnen noch immer auf Schweine, gefolgt von Geflügel und Rindern.

Produktion, Verbrauch und Exporte in den einzelnen Tierkategorien haben sich unterschiedlich entwickelt. So war die Produktion von Geflügelfleisch in den vergangenen Jahren sehr dynamisch. Die Rindfleischproduktion stagniert hingegen seit Jahren und liegt bei einer Million Tonnen. Während die Produktion von Schweinefleisch bis 2016 stetig angestiegen ist, verläuft sie seither rückläufig. Bis 2024 sanken Produktion und Bestände um 25 Prozent. Zurückzuführen ist dies aller Wahrscheinlichkeit nach auf die seit längerem schwierige Marktsituation etwa durch die Afrikanische Schweinepest und die COVID-Pandemie, die gestiegenen Energie- und Futterkosten, den Arbeitskräftemangel, aber auch die geänderten Verbrauchsgewohnheiten und Unsicherheiten im Hinblick auf die künftige Tierwohl- und Umweltpolitik.

Trotz der schwierigen Situation ist Schweinefleisch weiterhin mit großem Abstand Exportgut Nummer eins. Aufgrund des weitgehenden Rückgangs der Exporte in Drittländer wurde es fast ausschließlich innerhalb der EU gehandelt. Insgesamt ist Deutschland beim Fleisch nach wie vor ein Nettoexporteur, allerdings in den vergangenen drei Jahren mit leicht rückläufiger Tendenz.

Der Pro-Kopf-Verzehr an Fleisch betrug 2023 in Deutschland 52 Kilogramm. Der Pro-Kopf-Verbrauch belief sich auf 70 Kilogramm. Dazu zählen neben der Menge für den menschlichen Verzehr auch die Nutzung in der Heimtiernahrung und die industrielle Verwertung. Beide Werte sind gegenüber dem Vorjahr weiter leicht zurückgegangen.

Die Steckbriefe greifen bewusst nicht die vielfältigen Diskussionen zum Thema Tierhaltung auf. Sie liefern aber einen fachlichen Beitrag, um eben diese gesellschaftliche und politische Diskussion über den Status quo und die Zukunft der Nutztierhaltung in Deutschland auf einer soliden Informationsbasis führen zu können. Die Steckbriefe zur Tierhaltung sowie Angaben zu Märkten, Beständen, Produktion, Betriebsstrukturen, regionaler Verteilung, Handel und Wirtschaftlichkeit bietet das Thünen-Institut auf seiner Webseite an.



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/news844159>.

Pakt gegen Lebensmittelverschwendung: Handel ist auf Kurs

03.12.2024, Johann Heinrich von Thünen-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ländliche Räume, Wald und Fischerei

Im Lebensmittelgroß- und Einzelhandel wurden 2023 weniger Lebensmittel als Abfälle entsorgt: Über alle Unternehmen hinweg wurde eine Reduzierung um 24 Prozent erreicht. Das zeigt der erste Ergebnisbericht zum Pakt gegen Lebensmittelverschwendung, der jetzt als Thünen Working Paper Nr. 250 erschienen ist.

Insgesamt wurden 1,7 Prozent der Lebensmittel als nicht mehr verkaufsfähig aussortiert. Knapp ein Viertel dieser Lebensmittel konnte entweder als verzehrfähiges Lebensmittel oder als Futtermittel weitergegeben werden. Die übrigen Dreiviertel wurden als Abfälle entsorgt. „Die Reduzierungsziele müssen jedoch in den einzelnen Unternehmen erreicht werden. Momentan sehen wir noch eine breite Streuung. Das heißt, dass einige Unternehmen den Reduzierungszielen näher sind als andere“, erläutert Manuela Kuntscher vom Thünen-Institut für Marktanalyse. Sie koordiniert den Pakt im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Der Pakt gegen Lebensmittelverschwendung ist eine freiwillige Vereinbarung, die das BMEL im Sommer 2023 mit 14 Unternehmen des Groß- und Einzelhandels geschlossen hat. Die Unternehmen verpflichteten sich mit der Unterzeichnung, Lebensmittelabfälle bis 2025 um 30 Prozent und bis 2030 um 50 Prozent zu reduzieren. Das Thünen-Institut koordiniert den Pakt und begleitet ihn mit wissenschaftlichen Erhebungen.

Um die Ziele zu erreichen, setzen die Unternehmen verschiedene Pflicht- und Wahlpflichtmaßnahmen um. Eine dieser Pflichtmaßnahmen lautet etwa, dass 90 Prozent der Geschäftsstandorte eine dauer-

hafte Kooperation mit mindestens einer Organisation zur Weitergabe von Lebensmitteln eingeht. Dazu gehören zum Beispiel die Tafeln. Im Jahr 2023 erreichte bereits die Hälfte der Unternehmen dieses Ziel.

Neben den Pflichtmaßnahmen setzten die Unternehmen zudem mehr als 130 Wahlpflichtmaßnahmen um. Besonders häufig wurden dabei Maßnahmen zur Optimierung des Abverkaufs von Waren mit knappem Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum realisiert. In den kommenden Jahren besteht nun die Aufgabe, weitere Maßnahmen zu realisieren, um Lebensmittelabfälle weiter zu reduzieren.

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/news844027>.

HERAUSGEBER



Dr. Rainer Wild-Stiftung

Mittelgewannweg 10

69123 Heidelberg

Tel: 06221 7511 -200

E-Mail: info@gesunde-ernaehrung.org

Web: www.gesunde-ernaehrung.org

[LinkedIn](#)

INFORMATIONSQUELLE



idw – Informationsdienst Wissenschaft

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

© Dr. Rainer Wild-Stiftung, 2025