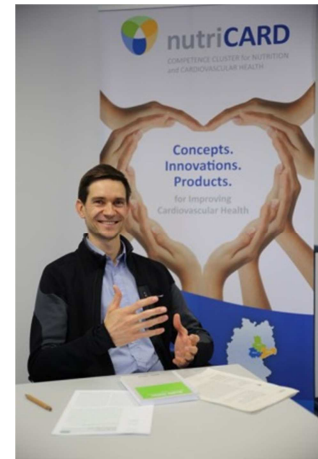


11.01.2017

## **NutriCARD - Der mitteldeutsche Kompetenzcluster für gesünderes Essen tritt an gegen die traurige Statistik von zu viel Salz, Zucker und Fett**

Mitten im start-up-Epizentrum der Martin-Luther-Universität auf dem Weinbergcampus in Halle liegt das Innovationsbüro des Kompetenzclusters nutriCARD. Dabei gehören zu diesem Cluster eigentlich drei Standorte. Und schon hier fangen die Besonderheiten an. NutriCARD ist der Bundesländer übergreifende Zusammenschluss der Martin-Luther-Universität in Halle, der Friedrich-Schiller-Universität in Jena und der Universität in Leipzig in Sachen Ernährungs- und Gesundheitsforschung. „Somit ist nutriCARD ein Novum für die Forschungslandschaft in Mitteldeutschland. Unterschiedliche Einzelkompetenzen der Standorte werden in diesem Cluster gebündelt und synergistisch genutzt“, erzählt Dr. Toni Meier, der mit seinem Team die Fäden im Innovationsbüro zusammenhält.



„Uns geht es um die Frage, wie man durch intelligente und zielgerichtete Ernährung das Risiko von und Herz-Kreislauf- und Stoffwechsel-Erkrankungen senken kann. Allein in Deutschland könnten mit einer herzgesünderen Ernährung ca. 157.000 vorzeitige Todesfälle pro Jahr vermieden werden. In Bezug auf Europa gehen Hochrechnungen von ca. zwei Millionen vermeidbaren Todesfällen aus. Mit dem mahnenden Zeigefinger kommt man jedoch bei vielen Verbrauchern nicht wirklich weiter. Schließlich ist jeder Gang in den Supermarkt auch eine kleine Herausforderung, die viele Verbraucher tagtäglich zu meistern haben. Farbe, Design, Marken, Geschmack und der Preis beeinflussen letztendlich unsere Kaufentscheidung und führen oftmals zu einer gewissen Verbraucherverwirrung. Gesundheit steht nicht immer an erster Stelle“, erklärt der Wissenschaftler. „Die Hauptaufgabe von nutriCARD ist die gesundheitliche Aufwertung von altbekannten Nahrungsmitteln durch Reformulierung, die jedoch am Geschmack und am Aussehen der Produkte nichts ändert. Wir möchten, dass für den Verbraucher die gesunde Wahl zur ersten Wahl wird. Daran forschen wir und erzeugen 'offenes Wissen'. Die Ergebnisse stellen wir den Nahrungsmittelproduzenten kostenlos zur Verfügung. Aber am besten lässt sich das an Beispielen erklären“, macht Toni Meier neugierig.

### **Licht im Stall, Lyoner und OMEghurt**

Dass der Mensch Vitamin-D für ein gesundes Herz-Kreislauf-System und einen stabilen Knochenbau benötigt ist ebenso bekannt, wie die Tatsache, dass ein Großteil der Deutschen nicht ausreichend damit versorgt ist. Das somit lebensnotwendige Vitamin wird durch Sonnenlicht in der Haut gebildet. Doch spätestens in der dunklen Jahreszeit steigt der Bedarf zusätzlich. „Neben Fisch und Pilzen gibt es kaum Nahrungsmittel mit nennenswerten Mengen des Vitamins und der künstliche Zusatz ist gesetzlich stark eingeschränkt“, erzählt Toni Meier. „Gemeinsam mit den Forschern der Uni Halle und der Agrargenossenschaft Pretzsch e.G. haben wir durch den Einsatz von UV-Licht im Stall der Legehennen die körpereigene Vitamin-D-Bildung der Tiere unterstützt. Unter optimalen Bedingungen erzielen wir einen bis zu fünf Mal höheren Vitamin-Gehalt als bei herkömmlichen Eiern.“ Den Partnern aus Jena ist es zum ersten Mal gelungen, ohne optische oder geschmackliche Einbußen in einer Lyoner Wurst tierische Fette durch Ballaststoffe zu ersetzen. Und die Forscher aus Leipzig beschäftigen sich mit der Frage, wie die teils bedenklichen Mengen an gesättigten Fettsäuren in unserer Nah-

rung durch Eiweiße aus der Lupine ersetzt werden können. Einige Produktentwicklungen sind bereits im Markt etabliert. So verkauft die Molkerei Herzgut in Thüringen den OMEghurt, ein Yoghurt, angereichert mit den lebenswichtigen Omega-3-Fettsäuren.

Und auch der Verbraucherschutz spielt bei nutriCARD eine große Rolle. So ist die Verbraucherzentrale in Thüringen Partner des Netzwerks aus rund 150 Beteiligten, wie diversen Lebensmittelproduzenten aus Mitteldeutschland, Universitätskliniken und außeruniversitären Instituten.

### **Die traurige Statistik von zu viel Salz, Zucker und Fett**

Und auch hier merkt man Toni Meier den wissenschaftlichen Background an. Auf dem Schreibtisch liegen Studien und Fachliteratur aus aller Welt, die auf die Möglichkeiten einer gesunden und die Folgen einer ungesunden Lebensweise hinweisen. „Wir haben für das Jahr 2008 errechnet, dass durch zu viel Salz, Zucker und Fett rund 17 Milliarden Euro allein an direkten Behandlungskosten im deutschen Gesundheitssystem entstanden sind. Schon eine geringfügige Senkung könnte nicht nur die ökonomischen Folgen mindern. Auch die Sterblichkeitsrate durch Volkskrankheiten wie Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, verschiedene Formen von Krebs und Folgeerkrankungen von Adipositas ließen sich deutlich beeinflussen“, erklärt Toni Meier.

### **Gute Aussichten für den Cluster**

Der Kompetenzcluster ist eines der ausgewählten Forschungsvorhaben im Bereich der Ernährungsforschung des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF), das für den Zeitraum von 2015-18 Jahren mit 5 Millionen Euro gefördert wird. „Die Planungen für das Projekt starteten bereits im Jahr 2012 und so haben wir uns natürlich sehr gefreut, als wir Anfang 2015 die Förderzusage vom BMBF erhielten.“, berichtet der Wissenschaftler. Sollte die Zwischenrevision im Jahr 2018 positiv ausfallen, kann der Cluster mit einer weiteren Unterstützung bis zum Jahr 2021 rechnen.

[www.nutriCARD.de](http://www.nutriCARD.de)

Autor: Alexander Greiner (Bild & Text)

Link:

<http://www.investieren-in-sachsen-anhalt.de/report-invest/newsletter-iisa/2017/01/nutricard>