



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

GV im Aufbruch – mit Rückenwind in die Zukunft?

Pressemappe zur Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für
Ernährung e. V., 30. August 2023, Wissenschaftszentrum Bonn

Der Wissenschaft verpflichtet –
Ihre Partnerin für Essen und Trinken



ABSTRACT

Kloster – Kaserne – Kita. Struktur, Geschichte und Perspektiven der Gemeinschaftsverpflegung.

Prof. Dr. Gunther Hirschfelder

Gemeinschaftsverpflegung steht heute unter Druck: Individuelle Ernährungsstile, die Erosion gewachsener Mahlzeitenstrukturen, Homeoffice und Kostendruck machen ihr zu schaffen. Ist Gemeinschaftsverpflegung noch zukunftsfähig? Aus kulturhistorischer Perspektive ist klar: Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur zukunftsfähig, sondern wichtiger denn je. Für diese Annahme sprechen zwei Faktoren: erstens ist Essen zwar auch ein stofflicher, aber vor allem auch ein kultureller Akt. Zusammen essen stellt eine besondere Form der Kommunikation dar, stiftet Vertrauen und ist unabdingbar, um Gemeinschaft zu konstituieren. Zweitens ist die gemeinschaftliche Mahlzeit schon immer das zentrale Grundmuster der Ernährung. Ihre Wurzeln reichen in die antiken Kulturen zurück und führen bis zur modernen Kantine und Mensa.

Der Vortrag zeichnet genau diese Entwicklungslinie nach. Einem kursorischen Blick auf die Frühformen, auf Kloster, Kaserne und Handwerksbetrieb, folgt eine Sicht auf jene Formen, die in die Gegenwart führen. Im Kaiserreich, als Deutschland nach 1871 seine industrielle Hochphase erlebte, als der Großbetrieb zur vorherrschenden Wirtschaftsform wurde und auch Schulen und Universitäten immer lebensbestimmender waren, wurde ein großer Teil der Bevölkerung gemeinschaftlich verpflegt. Im Fokus stand kaum eine ausgewogene Ernährung. Vielmehr spiegeln die frühen Formen der Gemeinschaftsverpflegung gesellschaftliche Leitbilder: Die Konstruktion von Gruppenkonformität, die symbolische Umsetzung von Hierarchien und Machtverhältnissen, der Charakter der funktionalen Verpflegung. Gemeinschaftsverpflegung war vor diesem Hintergrund oft auch ein Mittel der Rollenzuweisung und der Herstellung von Gruppenkonformitäten. Das gelang vor allem seit den 1950-er Jahren. Lange galt Gemeinschaftsverpflegung von fast einem Viertel der Bevölkerung als Standardtypus der Alltagsverpflegung. Im frühen 21. Jahrhundert wirkten die neuen Ernährungs- und Lebensstile auf die Kantinenlandschaft, aber die Gemeinschaftsverpflegung blieb in relativ ruhigem Fahrwasser. Große Dynamik brachten dann jüngst Corona-Pandemie und Ukraine-Krieg, Teuerungen bei Lebensmitteln und Energie sowie die Anhebung des Mindestlohns. Die Gemeinschaftsverpflegung ist in eine Krise geraten, ihre Zukunft ungewiss. Dabei zeigt die historische Perspektive: Wir brauchen auch in der Zukunft eine starke, integrierende und breit aufgestellte Gemeinschaftsverpflegung – ihre weitere Schwächung würde uns sozial, ökonomisch und ökologisch teuer zu stehen kommen.



ABSTRACT

In der aktuellen Kostendynamik die Kurve kriegen – Was steigende Kosten für das Management in der GV bedeuten

Prof. Dr. Torsten Olderog

Nach vielen Jahren der Stabilität haben zentrale Kostenpositionen in der Gemeinschaftsgastronomie erheblich an Dynamik gewonnen. Zuvorderst sind hier die Energiekosten zu nennen, die sich teilweise vervielfacht haben. Sie sind der Ausgangspunkt anderer Dynamiken, wie zum Beispiel stark steigende Lebensmittelpreise. Diese lassen die Inflation hochschnellen und haben zu drastischen Zinsanpassungen der EZB geführt. Damit kamen die Kostensteigerungen in der breiten Wirtschaft an und die Löhne steigen mit einer gewissen Verzögerung nun auch deutlich an.

Was bedeutet nun diese Gemengelage für das Management von Betrieben in der Gemeinschaftsgastronomie? Die Kosten stehen fast schon traditionell stark im Fokus der Betriebe, aber nun braucht es ein stark methodisches Kostenmanagement statt pauschaler Kürzungsansätze. Vier Managementbereiche gewinnen deshalb an Bedeutung:

1. **Kostenanalyse:** Eine gründliche Analyse der Kostenstrukturen kann dabei helfen, ein besseres Verständnis für die Entwicklung von Kosten zu bekommen. Hier hilft es, sich die Kostentreiber anzusehen und beispielsweise nach variablen und fixen Kosten zu differenzieren. Denn beide reagieren auf sehr unterschiedliche Managementmaßnahmen und müssen in einem langfristigen Konzept unterschiedlich berücksichtigt werden. So stellen Fixkosten auch Strukturkosten dar, deren Management kaum ohne den Träger der Gastronomie möglich ist.
2. **Kostenplanung und langfristige Perspektive:** Eine sorgfältige und realistische Planung der Kosten ist der Ausgangspunkt für gutes Kostenmanagement. Die aktuellen Dynamiken müssen als Strukturbruch verstanden werden und damit auch zu einer strukturellen Überarbeitung der Planungsmethoden führen. Übernahme der Vorjahresansätze und leichte Anpassungen der Werte reichen nicht mehr aus. Es muss ein neues Gleichgewicht der verschiedenen Kostenarten gefunden werden und gegebenenfalls das Geschäftsmodell angepasst werden. Wichtig ist, diese Strukturanpassung im Sinne einer langfristigen Perspektive für die Betriebe zu erarbeiten.



-
3. **Kostenkontrolle, Benchmarking & Risikomanagement:** Überwachung der tatsächlichen Kosten im Vergleich zum geplanten Budget ist vielerorts gelebte Praxis. Nun müssen aber auch strukturelle Veränderungen einem Controllingprozess unterzogen werden. Dafür müssen auch Benchmarking-Prozesse überdacht werden.

Überdies verlangen die Erfahrungen der jüngeren Vergangenheit, dass das Risikomanagement auf neue Beine gestellt wird. Gutes Management bedeutet aktuell auch, die Zukunft in Form von Szenarien vorauszudenken und Lösungen vorzudenken.

4. **Technologie und Automatisierung:** Viele Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie sind wahre Meister in der Implementierung schlanker Prozesse und auch vor der aktuellen Krise war der Fachkräftemangel schon eine große Sorge. Nun aber kommen zunehmend technologische Lösungen aus dem Bereich Digitalisierung, KI und Robotik auf den Markt, die vollkommen neue Möglichkeiten schaffen. Diese neuen Möglichkeiten gilt es, im Rahmen des erstellten Konzepts vorurteilsfrei zu bewerten und bei entsprechender Eignung konsequent einzusetzen.



ABSTRACT

Alles wird teurer: Der richtige Umgang mit Preissteigerungen in der GV – rechtliche Sicht

Prof. Dr. Christopher Zeiss

Lebensmittelpreise, Energie, Arbeitnehmendenentgelte – wesentliche Kosten der Gemeinschaftsverpflegung steigen. Entscheidende Ursache sind dabei die aktuellen Krisen, mitunter aber auch steigende Qualitätsanforderungen, z. B. durch strengere Vorgaben zu einem höheren Bio-Anteil.

Wie soll mit Kostensteigerungen umgegangen werden, ohne den Qualitätsanspruch an die Gemeinschaftsverpflegung aufzugeben? Aus rechtlicher Sicht ist dabei zwischen bereits bestehenden Verträgen (dazu 1.) und neu abzuschließenden Verträgen (dazu 2.) zu unterscheiden.

1. Bestehende Verträge

Für bestehende Verträge gilt der Grundsatz der Vertragstreue („pacta sunt servanda“). Daher müssen Verträge im Regelfall auch im Fall gestiegener Kosten erfüllt werden. Nur im Einzelfall kann ein Anspruch auf eine Änderung bestehender Verträge bestehen, wenn sich kalkulationserhebliche Umstände nach Vertragsschluss so schwerwiegend geändert haben, dass dem Anbieter ein Festhalten am unveränderten Vertrag unzumutbar ist.

Die Umstände müssen sich nach Vertragsschluss geändert haben. Daher kann eine Preisanpassung nur z. B. für solche Verträge in Betracht kommen, die vor dem Beginn der Lockdowns wegen der Corona-Pandemie (Mitte März 2020) oder des rechtswidrigen russischen Angriffskrieges (also vor dem 24.2.2022) abgeschlossen wurden. Die Änderung der Umstände muss zudem unzumutbar sein. Dabei ist zu beachten, dass das Risiko der Kostensteigerung für Lebensmittel, Energie- und Arbeitskosten zum unternehmerischen Risiko eines Anbieters der Gemeinschaftsverpflegung gehören. Dies gilt besonders, falls die Gemeinschaftsverpflegung als Konzession organisiert ist, denn nach der gesetzlichen Risikoverteilung muss der Catering-Dienstleister die wirtschaftlichen Risiken tragen.

2. Zukünftige Verträge

Für zukünftige Verträge ist es zu empfehlen, vertragliche Mechanismen zur Preisanpassung zu vereinbaren. Erstens kann so die Bereitschaft der Catering-Anbieter erhöht werden, sich im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung zu engagieren, denn Preisanpassungsmechanismen redu-



30. August 2023
Wissenschaftszentrum Bonn

zieren wirtschaftliche Unwägbarkeiten. Zweitens werden öffentliche Haushalte und/oder das Portemonnaie der Nutzer entlastet, denn die Anbieter müssen keinen Risikoaufschlag mehr auf ihre Preise rechnen. Dabei sind folgende Preisanpassungsmechanismen denkbar:

a) Stufenweise Preiserhöhung

Die juristisch einfachste Lösung ist es, über die Vertragslaufzeit stufenweise Preiserhöhungen fest zu vereinbaren. Dies bietet sich besonders an, wenn während der Vertragslaufzeit steigende Qualitätsanforderungen vorgesehen sind (z. B. ein erhöhter Bio-Anteil). Den steigenden Qualitätsanforderungen entsprechend können stufenweise Preiserhöhungen vorgesehen werden (z. B. Vertragsbeginn: 30 % Bio-Anteil für 4,65 EUR pro Essen, ab 1.9.2024: 50 % Bio-Anteil: 4,90 EUR pro Essen, ab 1.9.2025 100 % Bio-Anteil: 5,50 EUR pro Essen). Leider kann mit der stufenweisen Preiserhöhung nicht flexibel auf geänderte Umstände (wie den Preisanstieg durch den rechtswidrigen russischen Angriffskrieg) reagiert werden.

b) Preisgleitklausel

Diese Flexibilität bietet der Einsatz von Preisgleitklauseln. Allerdings ist dies juristisch etwas anspruchsvoller. So darf z. B. keine Preisgleitklausel vereinbart werden, bei der die Preise an allgemeine Indizes (z. B. Verbraucherpreisindex) gekoppelt werden, denn dies ist durch das Preisklauselgesetz verboten. Erlaubt ist aber eine Kopplung an konkrete Preisindizes. Solche gibt es für viele Lebensmittel (z. B. Kartoffeln). Die entsprechenden Indizes sind über eine Datenbank des Statistischen Bundesamts zu recherchieren (<https://www-genesis.destatis.de>).

Bei jeder Preisanpassung muss sichergestellt werden, dass Überkompensationen vermieden werden. Eine Preisgleitklausel muss daher an der Urkalkulation des Anbieters ansetzen. Auch an Bagatellgrenzen und Deckelungen ist zu denken. Zudem muss sichergestellt werden, dass eine Preisgleitklausel keine „Einbahnstraße“ wird, also die Dienstleister immer nur steigende Preise weitergeben, nicht jedoch sinkende Preise. Dies setzt eine entsprechende Formulierung der Preisgleitklausel voraus („steigt oder fällt“ oder dynamische Kopplung an den konkreten Index).



ABSTRACT

Bio in der Verpflegung – zwischen Wunsch und Wirklichkeit

Prof. Dr. Carola Strassner

*FH Münster, Fachbereich Oecotrophologie · Facility Management, Schwerpunkt
Nachhaltige Ernährungssysteme und Ernährungsökologie, Münster, Deutschland*

Hintergrund. Was in Deutschland als BIO erzeugt und verarbeitet wird, folgt den europäischen Rechtsvorgaben, aktuell der EU-Öko-Basisverordnung 2018/848 und ihren Durchführungsbestimmungen. Auch was als BIO beworben und eingeführt wird, sowie dessen Kontrolle und Überwachung, wird dadurch geregelt. Der Bereich der Gemeinschaftsverpflegung – überhaupt der gesamten Außer-Haus-Verpflegung – ist explizit von der Regelung ausgeschlossen. Dessen Anforderungen können Mitgliedstaaten auf nationaler Ebene regeln. Seit mehreren Dekaden finden Bioprodukte ihren Weg in die Großküchen verschiedener Lebenswelten wie Bildungseinrichtungen, Arbeitsbetriebe, und Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens. Bisherige Zahlenangaben zu Ausmaß, Häufigkeit, Volumen, Lebensmittelgruppenwahl sind fragmentiert, geschätzt oder veraltet.

Fragestellungen. Welche Gründe werden von verschiedenen betroffenen Akteursgruppen für den Einsatz und Ausbau von Biolebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung genannt und welche Auslobungen sind möglich?

Diskussion. Biolebensmittel im Speisenangebot zu etablieren wird wahlweise als Imageträger, Qualitätsfaktor, Wettbewerbsvorteil, Beitrag zur Gesundheitsförderung und Ressourcenschonung, Gästewunsch, Klimaschutz, Tierwohl, Absatz- bzw. Ökolandbauförderung, Vorbildfunktion u. v. m. verstanden. Ernährungspolitisch wird Biolandbau als ein Hebel für die Transformation des Ernährungssystems betrachtet und folglich durch verschiedene Maßnahmen getragen. Ebenso wird die Gemeinschaftsverpflegung als ein Hebel identifiziert. Gezielte Informationskampagnen für Kitas, Schulen und Kommunen, Förderung der Beratung von Betrieben und Bundeskantinen als auch Modellregionenwettbewerbe gehören zu den unterstützenden Maßnahmen. Weiterhin wurde für Deutschland eine Bio-Außer-Haus-Verpflegungsverordnung (Bio-AHVV) verabschiedet, die Großküchen und deren Gästen Sicherheit in Bezug auf den Bio-Einsatz geben soll. Allgemeine Auslobungsmöglichkeiten wie die Bio-Zutatenauslobung sind klarer geregelt als bisher und neben der allgemeinen Kennzeichnung besteht zukünftig die Möglichkeit den Bio-Anteil in drei Kategorien (Gold, Silber, Bronze) auszuzeichnen.



ABSTRACT

Geschmack der Zukunft: Die technologische Transformation in der Gemeinschaftsgastronomie

Hendrik Haase

Der Geschmack der Zukunft wird maßgeblich durch die Entwicklung neuer Technologien beeinflusst. In unserer Ära der digitalen Transformation spielt das sich bildende „Internet of Food“ dabei eine zentrale Rolle, indem es die gesamte Lebensmittelkette vom Feld und Stall über die Küche bis auf den Teller vernetzt. In der Erhebung von enormen Datenmengen, deren Vernetzung und Nutzbarmachung mittels smarter werdender Algorithmen, offenbaren sich große Potenziale und vielfältige Möglichkeiten für erhöhte Lebensmittelsicherheit, mehr Transparenz und Nachhaltigkeit sowie zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung.

Die Verschmelzung von Big Food Data, fortschrittlicher digitaler Sensorik, selbstlernenden Algorithmen (KI) und Echtzeitberechnungen ermöglicht präzisere Vorhersagen und Anpassungen an Marktveränderungen sowie an die wechselnden Konsumgewohnheiten der Gäst:innen. Dabei treibt weniger die Robotik, sondern vielmehr die Leistungsfähigkeit der selbstlernenden Algorithmen bei der Gerätesteuerung und in den Bestell- und Belieferungsprozessen die Automatisierung in der Gemeinschaftsgastronomie voran.

Verbraucher:innen der Generation Z und Millennials, für die Essen zunehmend Ausdruck von Identität und Lifestyle-Entscheidungen ist, nutzen verstärkt digitale Tools und Plattformen. Durch ihre Forderungen nach mehr Transparenz, Individualität, Nachhaltigkeit und Gesundheit treiben sie den digitalen Wandel voran. Wir erleben die Entstehung einer digitalen Esskultur. Die dabei zunehmende Vernetzung körpernaher Sensorik mit Gesundheitsdaten lässt ein „Internet der Körper“ entstehen, das die Grundlage für eine weitere Personalisierung der Ernährung ist.

Die digitale Revolution birgt auch Herausforderungen. Abhängigkeiten durch KI, Plattformen und digitale Monopole, fehlende Infrastruktur und Intransparenz können Kontrollverlust nach sich ziehen.

Für Deutschland liegt der Schlüssel zur erfolgreichen Anpassung an diesen Zeitenwandel in einer stärkeren Fokussierung auf digitale Themen und der Erarbeitung von Verständnis für neue Technologien. Eine Zusammenarbeit zwischen allen Akteuren der Lebensmittelkette, inklusive Politik und Behörden, sowie regulatorische Rahmenbedingungen und Standardisierung, sind

**Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
GV im Aufbruch – mit Rückenwind in die Zukunft?**

30. August 2023
Wissenschaftszentrum Bonn



erforderlich, um nicht von exponentiellen Entwicklungen überrascht zu werden.

Technologie ist immer kulturell geprägt und menschengemacht, nie neutral. Ohne eine fokussierte digitale Strategie in der Gemeinschaftsgastronomie werden die Potenziale in Deutschland nicht ausgeschöpft werden können.



P R E S S E I N F O R M A T I O N

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

30. August 2023

GV im Aufbruch – Mit Rückenwind in die Zukunft?

DGE-Arbeitstagung am 30. August 2023 in Bonn

Mit etwa 16 Millionen Gästen täglich in Kitas, Schulen, Betrieben, Heimen, Krankenhäusern und anderen Einrichtungen wird die Gemeinschaftsverpflegung (GV) zunehmend als Hebel für die Transformation hin zu einer gesundheitsfördernden und nachhaltigen Ernährung angesehen. Auf der Arbeitstagung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) am 30. August 2023 im Wissenschaftszentrum in Bonn diskutieren über 200 Teilnehmende vor Ort mit Referent*innen aus Wissenschaft und Praxis die großen Herausforderungen, vor der die komplexe Dienstleistung der GV steht. Die Steuerungsgruppe der DGE-Fachgruppe Gemeinschaftsverpflegung hat die Wissenschaftliche Leitung der Veranstaltung übernommen. Zwar stehe die Gemeinschaftsverpflegung durch individuelle Ernährungsstile, die Erosion gewachsener Mahlzeitenstrukturen, Homeoffice und steigende Kosten heute unter Druck, sagt Prof. Dr. Gunther Hirschfelder, Universität Regensburg, Experte für Kulturgeschichte der Ernährung. Doch aus kulturhistorischer Perspektive sei klar: Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur zukunftsfähig, sondern wichtiger denn je. Das gemeinsame Essen stellt eine besondere Form der Kommunikation dar, stiftet Vertrauen und ist unabdingbar, um Gemeinschaft zu schaffen. Die gemeinschaftliche Mahlzeit ist schon immer das zentrale Grundmuster der Ernährung gewesen, von den antiken Kulturen bis zur modernen Kantine und Mensa.

Qualität ist nicht verhandelbar – auch bei steigenden Kosten!

Die steigenden Kosten für Lebensmittel, Energie und Löhne stellen eine große Herausforderung für die GV dar. Auch Qualitätsanforderungen, wie ein höherer Bio-Anteil, führen zu Preissteigerungen. Das Management von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie benötigt daher ein methodisches Kostenmanagement anstelle von pauschalen Kürzungsansätzen, betont Prof. Dr. Torsten Olderog, AKAD University, Stuttgart. Völlig neue Möglichkeiten schaffen beispielsweise Lösungen aus dem Bereich der Digitalisierung, KI und Robotik. Olderog benennt vier Managementbereiche, die an Bedeutung gewinnen: Kostenanalyse, Kostenplanung und langfristige Perspektive, Kostenkontrolle, Benchmarking und Risikomanagement sowie Technologie und Automatisierung.

Wie man mit steigenden Kosten umgehen kann, ohne die Qualität der GV zu vernachlässigen, beschreibt Prof. Dr. Christopher Zeiss von der Hochschule für Polizei und öffentliche Verwaltung Nordrhein-Westfalen. Aus rechtlicher Sicht sei es wichtig, zwischen bestehenden und neu abzuschließenden Verträgen zu unterscheiden. Es können stufenweise Preiserhöhungen fest vereinbart werden, wenn während der Vertragslaufzeit steigende Qualitätsanforderungen, wie z. B. ein erhöhter Bio-Anteil, vorgesehen sind. Auf veränderte Umstände wie aktuelle Krisensituationen kann so allerdings nicht flexibel reagiert werden. Für zukünftige

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE)**

Godesberger Allee 136
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.de

Nachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.
Belegexemplar erbeten.

Verträge sei es empfehlenswert, Preisanpassungsmechanismen wie stufenweise Preiserhöhungen und juristisch anspruchsvollere Preisgleitklauseln vertraglich zu vereinbaren.

Zukunft auf dem Teller – vegan und bio?

Über die Chancen, Nutzen und Risiken veganer Ernährung in der GV spricht DGE-Präsident Prof. Dr. Bernhard Watzl. Er betont, dass eine vegane Ernährung die verschiedenen negativen Umweltauswirkungen des Ernährungssystems und bei richtiger Anwendung das Risiko für ernährungsmitbedingte Krankheiten reduziert. Da Langzeitstudien zu aktuellen veganen Ernährungsweisen und deren gesundheitlichen Wirkungen bislang fehlen, sieht Watzl ein veganes Speisenangebot als sinnvolle Ergänzung zu den etablierten Menülinien.

Die Diskrepanz zwischen dem Wunsch nach Bio in der GV und der Realität erläutert Prof. Dr. Carola Strassner, FH Münster. Biolebensmittel im Speisenangebot zu etablieren, wird wahlweise als Imageträger, Qualitätsfaktor, Wettbewerbsvorteil, Beitrag zur Gesundheitsförderung und Ressourcenschonung, Gästewunsch, Klimaschutz, Tierwohl, Absatz- bzw. Ökolandbauförderung, Vorbildfunktion u. v. m. verstanden und ernährungspolitisch durch verschiedene Maßnahmen unterstützt. Von den europäischen Rechtsvorgaben für Bio-Lebensmittel ist der Bereich der GV allerdings explizit ausgeschlossen. Eine Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung für Deutschland soll Großküchen und ihren Gästen Sicherheit in Bezug auf den Einsatz von Bio-Lebensmitteln geben. Allgemeine Auslobungsmöglichkeiten wie die Bio-Zutatenauslobung sind klarer geregelt als bisher und neben der allgemeinen Kennzeichnung besteht zukünftig die Möglichkeit den Bio-Anteil in drei Kategorien (Gold, Silber, Bronze) auszuzeichnen.

Zukunft auf dem Teller – technische Innovationen

Hendrik Haase, Berlin, sieht enorme Potenziale und vielfältige Möglichkeiten durch neue Technologien. Diese reichen von erhöhter Lebensmittelsicherheit, mehr Transparenz und Nachhaltigkeit bis hin zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung. Die Verschmelzung von Big Food Data, fortschrittlicher digitaler Sensorik, selbstlernenden Algorithmen (KI) und Echtzeitberechnungen ermöglicht präzisere Vorhersagen und Anpassungen an Marktveränderungen sowie an wechselnde Konsumgewohnheiten der Gäste. Die digitale Revolution birgt jedoch auch Herausforderungen wie Abhängigkeiten von KI und Plattformen sowie fehlende Infrastruktur und Intransparenz. Ohne eine fokussierte digitale Strategie in der GV können die Potenziale für Deutschland nicht ausgeschöpft werden, so Haase.

Die Abstracts zur Arbeitstagung finden Sie in der Pressemappe.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit
Autorin: Silke Restemeyer
www.dge.de/presse/



P R E S S E I N F O R M A T I O N

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.

30. August 2023

DGE zeichnet redaktionelle Beiträge zu Ernährungsthemen aus

Gewinner*innen des DGE-Journalisten-Preises 2023

Mit dem DGE-Journalisten-Preis prämiiert die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) auch 2023 wieder herausragende journalistische Arbeiten zu aktuellen Ernährungsthemen in Wort und Bild. Die diesjährigen Preisträger*innen sind: Josef Wirnshofer, Moritz Herrmann, Bernhard Borgeest, Brigitte Lehnhoff, Sabine Pinkenburg, Thomas Kulik, Svea Eckert, Sulaiman Tadmory und Lena Kampf. Damar von Cramm, Mitglied im Wissenschaftlichen Präsidium der DGE, überreicht die Auszeichnungen am 30. August 2023 auf der DGE-Arbeitstagung in Bonn. Den mit insgesamt 10 000 EUR dotierten Preis vergibt die Fachgesellschaft in diesem Jahr zum 34. Mal für wissenschaftlich fundierte, originelle und zielgruppengerecht aufbereitete Arbeiten in fünf Medienkategorien.

Im Bereich **Tages- und Wochenzeitungen** geht der Preis an Josef Wirnshofer für seine Reportage „Putins Gas und Kolumbias Euter“ in Seite Drei der Süddeutschen Zeitung vom 20.08.2022. Eindrucksvoll beschreibt er, was Putins Krieg mit den Kühen eines Bauern im Berchtesgadener Land zu tun hat. Vom Melken der Kuh bis die Milch im Müsli landet ist es ein weiter Weg, für den jede Menge Energie gebraucht wird. Anschaulich und kompakt schildert der Autor Wirnshofer die Zusammenhänge und Auswirkungen von globaler Politik und des Ukraine-Krieges auf alltägliche Konsumgüter wie hier am Beispiel von Trinkmilch in Deutschland auf die Produktion, die Preise und den Verkauf.

In der Kategorie **Publikumszeitschriften** zeichnet die Jury zwei Beiträge aus. Moritz Herrmann erhält den Preis für seine kurzweilige Reportage „Nie wieder Fleisch?“, im Stern vom 25.08.2022. Der aus der Autorenperspektive erzählte Selbstversuch, sich als Fleischesser vegetarisch zu ernähren, ist unterhaltsam und witzig geschrieben. Der Autor führt einen sehr ehrlichen und glaubhaften Diskurs zum Fleischessen und Fleischverzicht und räumt mit Mythen auf. Er regt dazu an, das eigene Verhalten und Einstellungen zu Fleischkonsum aus Gewohnheit, Prägung, Unbewusstheit oder Identität gegenüber Aspekten der Nachhaltigkeit, des Bewusstwerdens, des Tierwohls und der Ethik zu reflektieren.

Bernhard Borgeest wird für seinen Beitrag „Hier spricht Ihr Bauch“ im FOCUS-Magazin vom 23.04.2022 ausgezeichnet. Informativ, aufklärend und ohne anzuklagen erzählt der Autor über ein für unsere Ernährung höchst relevantes Problem: das Fett in unserer Bauchhöhle, seine Ursachen und seine gesundheitlichen Auswirkungen sowie mögliche Gegenmaßnahmen. Originell ist die gewählte Perspektive des Redakteurs, in der er den Bauch selbst reden lässt. „Erlauben Sie mir, Sie anzusprechen, und gestatten Sie mir, dass ich mich vorstelle: Ich bin Ihr Fett, Ihr Bauchfett.“

Herausgeber:

**Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE)**

Godesberger Allee 136
53175 Bonn

Tel.: 0228 3776-600
Fax: 0228 3776-800

E-Mail: webmaster@dge.de
Internet: www.dge.de

Nachdruck honorarfrei,
Quellenangabe (DGE)
erwünscht.
Belegexemplar erbeten.

Im Bereich **Hörfunk/Podcast** erhalten Brigitte Lehnhoff und Sabine Pinkenburg den Preis für ihren Podcast vertikal horizontal. Glaubens- und Gewissensfragen, in NDR Info vom 13.02.2022 „Halal und Koscher: Welche Bedeutung haben religiöse Speisegesetze heute?“. In ihrem kompakt und interessant erzählten Podcast hinterfragen die beiden Redakteurinnen in einem Gespräch untereinander und mit Protagonisten, warum Lebensmittel mit „halal“-Siegel und koschere Lebensmittel so beliebt sind, obwohl christliche Traditionen an Bedeutung verlieren. Sie suchen nach Schnittmengen zwischen weltlichen und religiösen Trends und ergründen, welche Rolle religiöse Speisegesetze heute noch bei Juden, Muslimen und Christen haben.

In der Rubrik **Fernsehen** erhält Thomas Kulik den Preis für seine Reportage „Wie werden alle satt – 42 – die Antwort auf fast alles“ in Arte TV vom 28.05.2022. Sein Film thematisiert eine hocheffiziente Landwirtschaft, die momentan weltweit Lebensmittel auf Rekordniveau produziert. So viel, dass alle Menschen auf der Erde satt werden könnten. Wie schaffen wir es, Erträge deutlich zu steigern, ohne den Planeten zusätzlich zu belasten? Lässt sich Landwirtschaft ohne „Land“ betreiben – in riesigen vertikalen Farmen? Und welchen Beitrag liefert künstliche Intelligenz auf die Frage, wie alle satt werden können? In seiner collageartigen, abwechslungsreichen Darstellung zeigt der Autor, dass es sich auch um ein Verteilungssystem und nicht nur um ein Ernährungsproblem handelt.

Svea Eckert, Sulaiman Tadmory, beide NDR, und Lena Kampf, Süddeutsche Zeitung, erhalten die Auszeichnung im Bereich **Internet/Social Media** für ihre Recherche-Doku „Hungern mit Instagram: Wie triggert Insta Essstörungen?“ auf strg_f, dem YouTube Kanal von Funk vom 11.01.2022. In ihrer spannenden und zugleich betroffen machenden Recherche-Doku legen sie eigene Profile an und tauchen in die Magersucht-Community ein. Sie treffen dabei auf junge Frauen und Mädchen, die sich in einem Zwiespalt zwischen der Suche nach Gleichgesinnten aber auch dem Wissen darum, dass Instagram sie tiefer in die Krankheit hineinzieht, befinden. Sie decken sensible „Abgründe“ auf und machen auf Gefahren der Sucht und allzu fokussierte Social-Media-Nutzung aufmerksam.

Ausführlichere Informationen zu den Preisträger*innen 2023 und Gewinnerbeiträgen

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Referat Öffentlichkeitsarbeit

Autorin: Antje Gahl

www.dge.de/presse/