



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

Der Wissenschaft verpflichtet – Ihr Partner für Essen und Trinken

Pressemappe zum

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung
17.-19. Februar 2021, Online-Tagung



Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
17.-19. Februar 2021, Online Tagung



ABSTRACT

Personalisierte Ernährung: Sachstand und Perspektiven

Prof. Dr. Hannelore Daniel, Technische Universität München

Personalisierte Ernährung (PN) trat als Konzept in die Öffentlichkeit etwa Mitte der letzten Dekade mit ersten wissenschaftlichen Veranstaltungen zum Thema und den ersten kommerziellen Angeboten zur Identifizierung von Genvarianten und daraus abgeleiteten Empfehlungen zur Ernährung und Lebensführung. Alle Unternehmen dieser ersten Generation sind derweil wieder verschwunden. Auch wenn PN nicht a priori die Inklusion von Genvarianten benötigt, findet dieser Aspekt aber nach wie vor die größte Aufmerksamkeit bei Konsumenten wie Medien; neuerdings werden die kommerziellen Angebote häufig mit Mikrobiomanalyse ergänzt; ggf. auch in Kombination mit kontinuierlicher Messung der Blutglucoseverläufe. Eine Reihe von start-ups hat sich hier neu positioniert. Aber auch größere Unternehmen sehen hierin nun offenbar einen Zukunftsmarkt. Viele der heutigen Angebote entbehren jedoch nach wie vor hinreichend gesicherter Zusammenhänge. Darüber hinaus zeigen Analysen, dass die Kenntnisse des eigenen Genotyps (oder Metabotyps) und der daraus resultierenden Risiken beim Konsumenten die Kohärenz bzw. Compliance bei der Umsetzung von Empfehlungen nicht a priori verbessert. Auch beim Food4Me Projekt – als weltweit größtem Forschungsvorhaben zu PN ließ sich kein signifikant größerer Erfolg bei der Umsetzung der Ernährungsempfehlungen belegen, wenn Genotyp-Daten eingeschlossen wurden. Auf dem Weg zur „Ernährung von Morgen“ finden sich im e-health Sektor und e-commerce Sektor diverse neue und individualisierte Dienstleistungsangebote für eine gesundheitsfördernde und ressourcenschonende Lebensführung. Dazu zählen auch viele neue Möglichkeiten um vitale Körperfunktionen, aber auch Informationen zum Ernährungs- und Essverhalten und das Bewegungsprofil individuell zu erfassen und elektronisch zu dokumentieren. Die Blockchain bietet darüber hinaus ebenfalls neue Ansätze für die PN. All dies bleibt aber nach wie vor ein Feld für die „early adopters“ und erreicht damit nicht die Zielgruppen, die möglicherweise den größeren Nutzen aus solchen Angeboten ziehen könnten.

Prof. em. Dr. Hannelore Daniel

Technische Universität München

Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt

E-Mail: contact@hdaniel.de



ABSTRACT

Von der Ampel bis zum Stoppschild: Welche Evidenz gibt es für regulatorische Maßnahmen?

Dr. med. Peter von Philipsborn, Ludwig-Maximilians-Universität München

Im Zuge der globalen Ernährungstransition haben sich im Verlauf der letzten Jahrzehnte Ernährungsumfelder und Ernährungsweisen weltweit grundlegend verändert. Ein wesentlicher Aspekt dieser vielschichtigen und komplexen Entwicklung ist die zunehmende Verfügbarkeit und ein zunehmender Verzehr von hochverarbeiteten Lebensmitteln mit einem hohen Gehalt an Energie, Zucker, Fett und Salz sowie ein zunehmender Verzehr tierischer Lebensmittel. Auch der Verzehr von gesundheitsfördernden Lebensmitteln wie Gemüse und Obst, Nüssen und Saaten, Hülsenfrüchten und Vollkornprodukten hat im weltweiten Durchschnitt zugenommen, erreicht aber in den meisten Ländern nicht das empfohlene Niveau.

Insgesamt steht das globale Ernährungssystem vor großen gesundheitlichen und ökologischen Herausforderungen. Die Häufigkeit ernährungsmitbedingter Krankheiten nimmt weltweit zu: So hat sich der Anteil der Menschen mit Adipositas seit 1980 verdreifacht und der Anteil der Menschen mit Diabetes mellitus Typ 2 hat sich verdoppelt. Suboptimale Ernährungsmuster zählen zu den wichtigsten vermeidbaren Risikofaktoren für Krankheit und vorzeitigen Tod. Die Lebensmittelproduktion ist zugleich verantwortlich für rund ein Viertel der globalen Treibhausgasemissionen und zählt zu den wichtigsten Triebkräften hinter Prozessen des globalen Wandels, wie dem Biodiversitäts- und Habitatverlust, Landdegradierung, Entwaldung, Gewässerverschmutzung und der Erschöpfung von Süßwasserreserven. Diese Prozesse sind ihrerseits von großer direkter und indirekter Relevanz für die menschliche Gesundheit.

Vor dem Hintergrund dieser Entwicklungen rufen diverse internationale und nationale Initiativen dazu auf, das globale Ernährungssystem in Hinblick auf gesundheitliche und ökologische Ziele weiterzuentwickeln. Das NOURISHING-Rahmenwerk unterscheidet dabei zehn Handlungsbereiche, in denen politische Rahmensetzungen die Ernährung von Bevölkerungen beeinflussen und in denen Maßnahmen zur Förderung gesunder und nachhaltiger Ernährungsweisen ergriffen werden können: Lebensmittelkennzeichnungen; Qualitätsstandards für die Gemeinschaftsverpflegung; Preisgestaltung durch Steuern und Subventionen; Regulierung von Werbung und Marketing; Reformulierung; Änderungen des Lebensmittelangebots in Einzelhandel und Gastronomie; sektorenübergreifende und systemische Maßnahmen; Information der Öffentlichkeit; Ernährungsberatung im Gesundheitswesen

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
17.-19. Februar 2021, Online Tagung



und Ernährungsunterricht im Bildungssystem.

In dem Vortrag „Von der Ampel bis zum Stoppschild: Welche Evidenz gibt es für regulatorische Maßnahmen?“ werden internationale und nationale politische Initiativen für die Förderung gesunder und nachhaltiger Ernährungsmuster vorgestellt und die wissenschaftliche Evidenz zur Wirksamkeit von Maßnahmen in diesen zehn Handlungsfeldern einschließlich zentraler Kontroversen dargestellt. Darüber hinaus werden Hindernisse und Erfolgsfaktoren für die politische Umsetzung erfolgsversprechender Ansätze sowie daraus folgende Handlungsempfehlungen für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft diskutiert.

Dr. med. Peter von Philipsborn

Ludwig-Maximilians-Universität München
Lehrstuhl für Public Health und Versorgungsforschung
Marchioninistraße 17
81377 München
E-Mail: pphilipsborn@ibe.med.uni-muenchen.de



ABSTRACT

The importance of the human diet for a sustainable world

Dr. Alexander Popp, Potsdam Institute for Climate Impact Research

Nutrition is one of the most important levers for both, human health and ecological sustainability and is thus a determining factor in human wellbeing. Dietary patterns are shifting world-wide from scarce, plant-based diets with fresh and unprocessed foods towards affluent diets high in sugar, fat, and animal source foods, featuring highly-processed food products.

While the prevalence of undernourishment is persistent, this nutrition transition causes a relative shift in public health challenges from undernutrition-related infectious diseases and neonatal disorders towards overconsumption related chronic diseases such as diabetes and cardiovascular diseases.

This growing per-capita demand for food in combination with population growth, is also the leading driver of agricultural production and thereby the main interface between human society and the environment. Even the most sustainable agricultural production systems cannot avoid putting pressure on the environment. Especially ruminants inevitably produce methane in their rumens; require land for their feed, and their excretion leads to emissions of ammonia, nitrate, and nitrous oxide, responsible for air pollution, water pollution, and global warming. Hence, besides sustainable agricultural production systems, sustainable nutrition is needed to also promote biodiversity conservation and helps to reduce nitrogen pollution. In addition, several assessments indicate clearly that dietary change towards plant-based diets with a limited amount of animal-source foods presents major opportunities for climate change mitigation and adaptation.

Therefore, from both - a public health and environmental perspective, reducing overnutrition and food waste as well as high shares of animal-source foods, in particular ruminant-source ones, is imperative. However, without a paradigm change in food policy a changing trend towards sustainable nutrition and hence a sustainable future will be difficult to reach.

In this presentation, I will show historical and potential future developments of the global food system including its consequences for health and the environment. I will conclude with highlighting policy options for changing the current trend towards sustainable diets.

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
17.-19. Februar 2021, Online Tagung



Dr. Alexander Popp

Potsdam Institute für Klimafolgenforschung (PIK)
Telegraphenberg A56 / 1.13
14412 Potsdam
E-Mail: popp@pik-potsdam.de

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.
17.-19. Februar 2021, Online Tagung



Verleihung Hans Adolf Krebs-Preis

ABSTRACT

The Role of Branched-Chain Amino Acids (BCAA) in the Development and Progression of Insulin Resistance and Type 2 Diabetes

Dr. Yanislava Karusheva, Deutsches Diabetes Zentrum (DDZ), Leibniz-Zentrum für Diabetes-Forschung, Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

Erhöhte Serumspiegel verzweigtkettiger Aminosäuren (BCAA: Valin, Leucin, Isoleucin) assoziieren mit Insulinresistenz und Typ-2-Diabetes (T2D), was aus den Ernährungsgewohnheiten, der Zusammensetzung des Darmmikrobioms oder Veränderung des zellulären Energiestoffwechsels resultieren könnte. Wir prüften die Hypothese, dass eine diätetische BCAA-Reduktion die Insulinsensitivität verbessert und die Hyperinsulinämie bei Patienten mit T2D vermindert.

In einer randomisierten, Placebo-kontrollierten Crossover-Doppelblindstudie erhielten 12 Patienten (8 männlich, 4 weiblich, 54 ± 4 Jahre, BMI $30,8 \pm 2,8$ kg/m², HbA1c $6,6 \pm 0,9\%$ / 49 ± 10 mmol/mol) eine einwöchige Diät mit allen Aminosäuren (BCAA+) oder mit einem um 60%igen reduzierten Gehalt an BCAA (BCAA-). Die Glukosehomöostase wurde durch Mixed-Meal-Toleranz-Tests (MMT) und hyperinsulinämisch-euglykämische Clamp-Tests (HEC) erfasst. In Muskel- und Fettgewebepbiopsien wurde die Insulin-Signalübertragung mittels Western-Blots und die mitochondriale Effizienz mittels hochauflösender Respirometrie (Respiratory Control Ratio, RCR) bestimmt. Die Zusammensetzung des Darmmikrobioms wurde durch Next-Generation-Sequenzierung ermittelt.

Verglichen mit der BCAA+-Diät, bewirkte die BCAA--Diät eine Abnahme der BCAA-Serumkonzentration um 17% ($p < 0,01$). Die MMT-induzierte Insulinsekretion war 28% niedriger als bei der BCAA+-Diät ($p < 0,05$). Die Insulinsensitivität stieg im MMT (PREDIM) um 23% ($p < 0,01$), blieb aber im HEC (M-Wert) unverändert. Nach BCAA--Diät war die Respiratorische Kontrolle (RCR) im Skelettmuskel unverändert, im Fettgewebe jedoch 1,7-fach höher ($p < 0,05$). Die Phosphorylierung des Mechanistic Target of Rapamycin (mTOR) war nur im Fettgewebe um 13% niedriger ($p < 0,05$). Die BCAA--Diät führte des Weiteren zu einer Zunahme fäkaler Bacteroidetes um 40% und einer Abnahme der Firmicutes um 11% (beides $p < 0,05$).

Eine kurzfristige diätetische Reduktion verzweigtkettiger Aminosäuren senkt die Insulinsekretion und steigert die postprandiale Insulinsensitivität, die durch verbesserte

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.

17.-19. Februar 2021, Online Tagung



Verleihung Hans Adolf Krebs-Preis

mitochondriale Effizienz des Fettgewebes und veränderte Zusammensetzung des Darmmikrobioms bedingt sein könnte.

Dr. Yanislava Karusheva

Arbeitsgruppe Klinisches Studienzentrum

Deutsches Diabetes-Zentrum (DDZ)

Leibniz-Zentrum für Diabetes-Forschung

an der Heinrich-Heine-Universität Düsseldorf

yanislava.karusheva@ddz.de

www.ddz.de

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

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.



17. Februar 2021

Ernährung heute – individuelle Gesundheit und gesellschaftliche Verantwortung

58. DGE-Kongress als Online-Tagung

Zum Zusammenhang zwischen Ernährung, individueller Gesundheit und gesellschaftlicher Verantwortung diskutieren Wissenschaftler*innen und Ernährungsfachkräfte auf dem Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) vom 17. bis 19. Februar 2021, der in diesem Jahr erstmals online stattfindet. „Zum einen hält der Trend zu personalisierter Ernährung an, gleichzeitig steht die Frage im Raum, wieviel regulatorische Maßnahmen und Steuerung wir für die Gesunderhaltung des Einzelnen brauchen – auch im Sinne einer gesellschaftlichen Verantwortung“, sagt Prof. Dr. Stefan Lorkowski, Institut für Ernährungswissenschaften der Friedrich-Schiller-Universität Jena, der gemeinsam mit seinen Kolleg*innen Prof. Dr. Anna Kipp und Prof. Dr. Lars-Oliver Klotz die wissenschaftliche Leitung des Kongresses übernommen hat.

Die über 700 Kongressteilnehmer*innen informieren sich in 40 Vorträgen und 62 Posterpräsentationen über aktuelle Forschungsergebnisse. Die Minisymposien der Fachgruppen behandeln aktuelle Ernährungsthemen wie „Sarkopenie: Ist Muskel wichtiger als Fett?“ oder „Stillförderung in Deutschland?! Status und Herausforderungen“. Die Fachgruppe Early Career Scientists präsentiert einen Science Slam. Die Kompetenzcluster der Ernährungsforschung Diet-Body-Brain, enable, NutriAct und nutriCARD stellen aktuelle Ergebnisse sowie partizipative Veranstaltungen vor. Die DGE selbst berichtet aus der Arbeit des Referats Wissenschaft. Der Beitrag „Nachhaltig und individuell – neue Perspektiven für lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen der DGE“ greift dabei das Leitthema des Kongresses am konkreten Beispiel auf.

Personalisierte Ernährung: Sachstand und Perspektiven

„Nach wie vor ist die personalisierte Ernährung, u. a. mit der Identifizierung von Genvarianten und neuerdings auch mit Mikrobiomanalysen sowie kontinuierlicher Messung der Blutglucose (interstitielle Glucose), ein Thema für Verbraucher*innen und Medien“, erklärt Prof. em. Dr. Hannelore Daniel, Technische Universität München, in ihrem Plenarvortrag. Nahezu alle Grundlagen für diese Konzepte resultieren jedoch nur aus Beobachtungsstudien und weisen meist recht bescheidene Effektgrößen aus. „Zudem verbessern die Kenntnisse des eigenen Geno-/Phänotyps und der daraus resultierenden Risiken bei den Konsument*innen die Compliance bei der Umsetzung von Empfehlungen auch kaum“, resümiert Daniel. Ein weiteres Problem ist, dass diese Angebote zur personalisierten

Herausgeber:

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

Godesberger Allee 18
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.

Ernährung meist nicht die Zielgruppen erreichen, die davon am meisten profitieren könnten.

Von der Ampel bis zum Stoppschild: Welche Evidenz gibt es für regulatorische Maßnahmen?

Im Zuge der Globalisierung haben sich auch Ernährungsumfelder und Ernährungsweisen weltweit grundlegend verändert. Die zunehmende Verfügbarkeit von Lebensmitteln und ein steigender Verzehr von hochverarbeiteten und tierischen Lebensmitteln stellt das globale Ernährungssystem vor große gesundheitliche und ökologische Herausforderungen. „Die Häufigkeit von ernährungsmitbedingten Erkrankungen wie Adipositas und Diabetes mellitus Typ 2 nimmt weltweit zu – ebenso wie die ökologischen Belastungen, die von der Lebensmittelproduktion ausgehen, wie zum Beispiel Treibhausgasemissionen, Artensterben und Entwaldung“, erklärt Dr. Peter von Philipsborn, Lehrstuhl für Public Health und Versorgungsforschung der LMU München. Diese Prozesse sind direkt und indirekt relevant für die menschliche Gesundheit.

Vor diesem Hintergrund fordern internationale und nationale Initiativen, das globale Ernährungssystem hinsichtlich gesundheitlicher und ökologischer Ziele weiterzuentwickeln. Philipsborn analysiert die vorhandene wissenschaftliche Evidenz der Wirksamkeit verschiedener Maßnahmen zur Förderung gesundheitsfördernder und nachhaltiger Ernährungsweisen. Zudem stellt er in seinem Plenarvortrag Handlungsempfehlungen für Politik, Wirtschaft, Wissenschaft und Zivilgesellschaft vor.

Die Bedeutung der Humanernährung für eine nachhaltige Welt

„Ernährung ist sowohl für die menschliche Gesundheit als auch für die ökologische Nachhaltigkeit ein bedeutender Faktor“, sagt Dr. Alexander Popp, Potsdam-Institut für Klimafolgenforschung. Der immer größer werdende Lebensmittelverbrauch des Einzelnen, weltweites Bevölkerungswachstum, zunehmend stärker verarbeitete Lebensmittel sowie die Produktion tierischer Lebensmittel benötigen immer mehr natürliche Ressourcen. Zum einen kann eine pflanzenbasierte Ernährungsweise zur Ressourcenschonung beitragen. Darüber hinaus sollten sowohl aus Public Health-Sicht als auch unter Nachhaltigkeitsaspekten Überernährung und Lebensmittelverschwendung verringert werden.

Popp zeigt in seinem Plenarvortrag historische und zukünftige Entwicklungen des globalen Ernährungssystems mit Konsequenzen für Gesundheit und Umwelt auf.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Referat Öffentlichkeitsarbeit

www.dge.de/presse/kontakt/

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

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.



17. Februar 2021

DGE verleiht Hans Adolf Krebs-Preis

Medizinerin vom Deutschen Diabetes Zentrum ausgezeichnet

Der Hans Adolf Krebs-Preis der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) geht 2021 an Dr. Yanislava Karusheva vom Deutschen Diabetes Zentrum Düsseldorf. Mit dem Wissenschaftspreis ehrt die DGE herausragende junge Wissenschaftler*innen, deren wegweisende Forschungsarbeiten sich mit bedeutenden ernährungsphysiologischen Fragestellungen beschäftigen. Dr. Karusheva nimmt den mit 5 000 EUR dotierten Preis von Prof. Dr. Bernhard Watzl, Vize-Präsident der DGE, anlässlich des 58. Wissenschaftlichen Kongresses der DGE, entgegen.

Die Medizinerin erhält die Auszeichnung für ihre hervorragende im American Journal of Clinical Nutrition im November 2019 erschienenen Originalarbeit zum Thema „Short-term dietary reduction of branched-chain amino acids reduces meal-induced insulin secretion and modifies microbiome composition in type 2 diabetes: a randomized controlled crossover trial“.

In ihrer Arbeit befasst sich Dr. Karusheva mit der Rolle der verzweigtkettigen Aminosäuren Valin, Leucin und Isoleucin bei Diabetes-Patienten. Epidemiologische Studien zeigen, dass erhöhte Serumspiegel dieser Aminosäuren die Insulinsensitivität beeinflussen und mit dem Risiko für Diabetes mellitus Typ 2 assoziiert sind. Die Ursachen für erhöhte Serumspiegel waren bisher nicht bekannt. Im Rahmen einer Interventionsstudie untersuchte Dr. Karusheva die Effekte einer diätetischen Reduktion verzweigtkettiger Aminosäuren auf die Insulinsensitivität. Die kurzfristige Reduktion der Zufuhr steigerte die postprandiale Insulinsensitivität bei verminderter Insulinausschüttung, verbesserte die Mitochondrienfunktion im Fettgewebe und veränderte die Zusammensetzung des Darmmikrobioms.

Die vorgelegte Arbeit ist die erste, die derartige Effekte an Patient*innen mit Diabetes mellitus Typ 2 beschreibt. Die Ergebnisse können als Basis für weitere, längerfristig angelegte Interventionsstudien dienen, die Ansätze für die Diabetesbehandlung mittels Lebensstilinterventionen entwickeln. „Die Jury beeindruckt die Publikation durch die Originalität der Fragestellung sowie der Kombination eines klassischen, diätetischen Versuchsansatzes mit einer gleichzeitig tiefen Phänotypisierung der Diabetespatient*innen“, sagt Prof. Watzl in seiner Laudatio.

Für die DGE ist im Rahmen der Diskussion zu einer nachhaltigeren Ernährung das Thema Proteinmenge und -zusammensetzung eine zentrale Fragestellung. „Proteine aus tierischen und pflanzlichen Lebensmitteln sowie aus neuartigen Proteinquellen unterscheiden sich hinsichtlich der Gehalte an verzweigtkettigen

Herausgeber:

Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e. V. (DGE)

Godesberger Allee 18
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.

Aminosäuren. Dies ist bei der Formulierung von lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen zukünftig vermehrt zu berücksichtigen. Auch in diesem Kontext ist die ausgezeichnete Arbeit von Frau Karusheva sehr bedeutsam“, betont Watzl.

Die 35-jährige Preisträgerin studierte Medizin an der Charité Berlin und an der Medizinischen Universität in Sofia. Seit 2015 ist sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin und Ärztin in der Forschung am Klinischen Studienzentrum des Deutschen Diabetes-Zentrums, Leibniz-Zentrum für Diabetes-Forschung an der Heinrich-Heine-Universität in Düsseldorf tätig. In der Arbeitsgruppe „Klinisches Studienzentrum“ arbeitet sie vorrangig mit Patienten, die an Diabetes mellitus Typ 2 leiden und führt klinische Studien durch, die einen engen Bezug zu ernährungswissenschaftlichen Fragestellungen haben. Die ausgezeichnete Arbeit erstellte sie im Rahmen ihrer Dissertation unter Leitung von Prof. Michael Roden.

Dr. Karusheva ist die 13. Wissenschaftlerin, die den Hans Adolf Krebs-Preis erhält. Seit 1981 zeichnet die DGE wegweisende Forschungsarbeiten im Bereich der Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften mit dem Preis aus, der in diesem Jahr mit Förderung des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) vergeben wird.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.

Referat Öffentlichkeitsarbeit

www.dge.de/presse/kontakt/

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

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



18. Februar 2021

DGE ehrt Dr. Eva Leschik-Bonnet und Prof. Michael Krawinkel

Würdigung der langjährigen herausragenden Leistungen

Dr. Eva Leschik-Bonnet und Prof. Michael Krawinkel sind von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für ihre langjährigen und nachhaltigen Verdienste mit der Ehrenmitgliedschaft ausgezeichnet worden. Mit der Verleihung würdigt die DGE-Mitgliederversammlung von Deutschlands ernährungswissenschaftlicher Fachgesellschaft besondere Persönlichkeiten mit hervorragender Expertise und außergewöhnlichem Engagement. DGE-Präsident Prof. Jakob Linseisen „überreichte“ die Urkunde beim 58. Wissenschaftlichen Kongress, der vom 17.-19. Februar 2021 online stattfand.

Dr. Eva Leschik-Bonnet war 36 Jahre - seit 1991 - bei der DGE beschäftigt. Die Ernährungswissenschaftlerin formte die Fachgesellschaft persönlich und inhaltlich insbesondere als Leiterin des Referates Wissenschaft, als Autorin von Leitlinien und Positionspapieren sowie als stellvertretende Geschäftsführerin. Unter ihre Ägide fielen die Erstellung und Betreuung von insgesamt acht DGE-Ernährungsberichten. Mehr als 30 Jahre engagierte sich Leschik-Bonnet im DGE-Redaktionsteam des DGE-Organs „Ernährungs Umschau“. 2017 ging sie in den wohlverdienten Ruhestand.

Prof. Michael Krawinkel war von 2002 bis 2019 als Mitglied im Wissenschaftlichen Präsidium der DGE aktiv. Der Facharzt für Kinderheilkunde und Professor für Ernährung des Menschen mit dem Schwerpunkt der Ernährung in Entwicklungsländern hat die DGE insbesondere bei Fragen der Kinder- und Welternährung fachlich vorangebracht. Er leitete zudem die Arbeitsgruppen Folat und war stellvertretender Sprecher der Fachgruppe Public Health Nutrition. Als Netzwerker vertrat er die DGE zudem in Gremien mehrerer Institutionen mit Herz und wissenschaftlichem Sachverstand gleichermaßen.

Prof. Linseisen bedankte sich bei Übergabe der Urkunden bei den neuen Ehrenmitgliedern für ihren Einsatz mit einem Zitat von Oscar Wilde: „Persönlichkeiten, nicht Prinzipien bringen die Zeit in Bewegung“.

Kontakt:

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V.
Referat Öffentlichkeitsarbeit
www.dge.de/presse/kontakt/

Herausgeber:

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

Godesberger Allee 18
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.