



Deutsche Gesellschaft  
für Ernährung e.V.

## Der Wissenschaft verpflichtet – Ihr Partner für Essen und Trinken

Pressemappe zum 61. Wissenschaftlichen Kongress  
„Ernährung und Alltagsbewältigung – ein Spannungsfeld für  
Individuum, Haushalt und Gesellschaft“





## **ABSTRACT**

### **Food system transformation: the role of Living Labs**

*Prof. Dr. Jacqueline E.W. Broerse, Freie Universität Amsterdam*

Ensuring the availability and consumption of healthy, affordable, safe and sustainably produced food for a growing population poses significant challenges to food systems. Key social, health and economic challenges include escalating levels of “food poverty”, with approximately 33 million Europeans unable to afford a sufficient meal every second day, highlighting the difficulties for some groups to access basic (let alone sustainable and healthy) food. Even those who can afford sustainable and healthy food lack sufficient incentives. Additionally, the rising prevalence of overweight or obese citizens — more than half of the adult population — contributes to a surge in diet-related health problems, such as diabetes, cardiovascular diseases and certain cancers. Urban food environments currently fail to consistently make the healthy and sustainable option “the easiest one”. Moreover, research indicates that existing dietary patterns and the broader structure of the food system pose considerable environmental challenges. The detrimental impacts on ecosystems, including soil, water, pollinator populations, and biodiversity, are exacerbated by the fact that one-fifth of produced food goes to waste. The food system is also a significant contributor to climate change, with agriculture alone responsible for 10 % of the European Union's greenhouse gas emissions and overall food practices contributing to 17 % of these emissions — a figure expected to rise significantly without changes in dietary patterns.

Research and innovation (R&I) have the potential to act as a catalyst for transforming food systems. While conventional R&I has successfully addressed issues within specific food system sectors, existing R&I systems fall short in contributing to overall food system transformation due to their inability to effectively navigate the complex dynamics of entire food systems. To address this complexity, R&I should adopt an inter-sectoral, multi-stakeholder, multifactorial, interdisciplinary, and transdisciplinary approach. These transdisciplinary processes aim to facilitate learning, problem-solving, and the co-production of knowledge between science and society, addressing complex societal challenges. Thus, in addition to traditional R&I, there is a crucial need for these innovative R&I efforts.

In recent years, a novel approach has emerged to address sustainability challenges through transdisciplinary experimentation, known as “Living Labs.” These labs enable experimentation that is relevant to real-life contexts, creating innovative ecosystems characterized by the

**61. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.  
Ernährung und Alltagsbewältigung – ein Spannungsfeld für Individuum, Haushalt und Gesellschaft**

4.–6. März 2024, Kassel



---

engagement of diverse stakeholders. Their aim is to generate tangible and sustainable societal value through participatory methodologies and reflective learning. The underlying assumption is that these labs, with their unconventional methodologies (often challenging dominant ideas and practices), have the potential to influence transformative processes. However, implementing such transformative R&I approaches proves to be challenging in practice.

In this presentation, I will delve into the complexities of transdisciplinary research and the operation of Living Labs within the realm of food system transformation. I will draw upon examples from several EU projects in which I have been and am engaged, including FIT4FOOD2030 and FoodCLIC.



## **ABSTRACT**

### **Nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend – Herausforderungen für private Haushalte**

*Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies, Universität Paderborn*

In der heutigen Überflussgesellschaft steht einem Angebot an qualitativ hochwertigen und gesundheitsförderlichen Lebensmitteln eine breite Palette eher wenig gesundheitsförderlicher oder – je nach verzehrten Mengen – sogar eher gesundheitsabträglicher Angebote gegenüber. Problematisch ist, dass gerade diese Angebote für viele attraktiv sind, weil sie einfach zu handhaben und (je nach Gewohnheiten) geschmacklich verlockend sind. Nicht zuletzt soll die tägliche Ernährung auch noch dem Geschmack der Haushaltsmitglieder und den finanziellen Möglichkeiten entsprechen. Sich in dieser Gemengelage zurechtzufinden und sich ausgewogen zu ernähren, wird zu einer Herausforderung.

Menschen haben Vorstellungen von einer „richtigen“ Ernährung und einem „guten“ Leben. Diese Vorstellungen basieren auf Wertorientierungen und bestimmen mit, welche Ernährungsgewohnheiten sich ausprägen. Als typische Handlungsmuster stiften Essgewohnheiten und damit verbundene Konsumroutinen dann für die Einzelnen Sinn und Bedeutung. Sie sind im Alltag fest verankert, reduzieren als Entlastungsmechanismen die Komplexität im Handlungsfeld Ernährung. Allerdings sind insbesondere Gesundheit und Nachhaltigkeit Orientierungen, die sich im Alltag widersprechen können, auch Gesundheit und Genuss werden vielfach als Gegensätze empfunden.

Ressourcen wie Hausarbeit, finanzielle Mittel, Zeit und Wissen sowie Kompetenzen in der Nahrungszubereitung sind – je nach sozialer Lage – unterschiedlich vorhanden und in der Regel knapp. Antworten auf die Fragen danach, wie viel Geld für die Ernährung im Haushalt zur Verfügung steht, welche Arbeitsmittel oder Lagerungsmöglichkeiten im Haushalt vorhanden sind oder wer die Arbeit macht, definieren auch die Handlungsspielräume für eine nachhaltige und gesundheitsförderliche Ernährung. Oft scheint die Nutzung von Convenienceprodukten oder Lieferdiensten je nach Situation die bequemere Wahl zu sein, weil sie vermeintlich mit weniger Zeit und Kompetenzen für die Zubereitung verbunden ist und sich zudem jedes Haushaltsmitglied unabhängig und gemäß seiner individuellen Geschmacksvorlieben versorgen kann.

Im öffentlichen Diskurs gibt es Ernährungsempfehlungen und Ernährungskonzepte sowie eine Vielzahl von – sich teilweise widersprechenden – Informationen aus unterschiedlichen Quellen. Wissenschaftlich gesicherte Ernährungsempfehlungen, z. B. der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE), stehen dabei in Konkurrenz zu medial vermittelten Ernährungsinformationen und -konzepten, die „einfache“ Entscheidungshilfen oder gar Rezepte für „die richtige“ Er-

**61. Wissenschaftlicher Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V.**  
**Ernährung und Alltagsbewältigung – ein Spannungsfeld für Individuum, Haushalt und Gesellschaft**



4.–6. März 2024, Kassel

---

nahrung bieten. Im Alltag möchten Menschen aber oftmals nicht mit Widersprüchlichkeiten umgehen und Komplexität soll reduziert werden.

Die tägliche Ernährung nachhaltig, gesundheitsförderlich, bezahlbar und wohlschmeckend zu gestalten, ist also eine komplexe Aufgabe, die nicht allein durch mehr Bildung, mehr Ernährungsinformationen oder einfachere Ernährungsempfehlungen gelöst werden kann. Ernährung ist im Rahmen der privaten Lebensführung nur ein Handlungsfeld unter anderen und muss entsprechend mehrdimensional betrachtet werden. Damit die Anstrengung auf sich genommen wird, Ernährungsgewohnheiten und Alltagsroutinen meist mühsam zu ändern, müssen Sinn und Zweckmäßigkeit eindeutig erkennbar und die Änderung erwünscht sein. Das gilt gerade dann, wenn Haushalte mit besonderen Problemen zu kämpfen haben (prekäre Verhältnisse, Arbeitslosigkeit oder drohende Arbeitslosigkeit etc.). „Einfache“ Entscheidungshilfen oder Ernährungskonzepte mit schnellen Lösungen für gewünschte Änderungen sind im Ernährungsalltag oft überzeugender als wissenschaftliche Empfehlungen, die eine Reflexion und Veränderung von Alltagsroutinen erfordern. Um Menschen dabei zu unterstützen, sich selbstbestimmt und ihren Wertvorstellungen gemäß nachhaltig und gesundheitsförderlich zu ernähren, sind andere Strukturen und vor allem andere Ernährungsumgebungen erforderlich. Dazu können neben einer verpflichtenden Ernährungs- und Verbraucherbildung z. B. aktuell diskutierte Werbebeschränkungen für Süßigkeiten, reduzierte Steuersätze für gesundheitsförderliche und ökologisch produzierte Lebensmittel oder strengere gesetzliche Regelungen für die Verwendung von Inhaltsstoffen sowie verpflichtende Standards für die Gemeinschaftsverpflegung gehören. Es gilt, die bessere Wahl leichter zu machen!



## **ABSTRACT**

### **Ernährung und mentale Gesundheit – Zusammenhänge, Ansatzpunkte und Effekte**

*Prof. Dr. Louise Dye, Universität Sheffield*

Dieser Vortrag stellt die aktuelle Forschungssituation zum Effekt häufiger Ernährungsdefizite auf die psychische Gesundheit dar. Es wird diskutiert, ob und auf welche Weise Ernährung und psychologisches Wohlbefinden sowie kognitive Leistungsfähigkeit zusammenhängen. Dabei werden auch die beteiligten Mechanismen diskutiert. Dies beinhaltet sowohl die Effekte einzelner Nährstoffe als auch die Wirkungen von Ernährungsmustern. Dazu gehört z. B. der Effekt des Frühstücks auf Kognition, Verhalten und akademische Leistungen. Ebenso wird der Einfluss des Anstiegs der Ernährungsunsicherheit auf die psychische Gesundheit vor allem bei Kindern und Jugendlichen thematisiert. Neben Experimenten werden auch mögliche Interventionen in Schulen und auf kommunaler Ebene zur Verringerung von Ernährungsunsicherheit ('Food Insecurity') diskutiert.

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

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



4. März 2024

## 61. DGE-Kongress zu Ernährung und Alltagsbewältigung

Wie es in Zukunft einfacher gelingen kann, sich in einem oft stressigen Alltag gesund und ausgewogen, nachhaltig und bezahlbar zu ernähren, diskutieren rund 600 Wissenschaftler\*innen, Nachwuchsforscher\*innen und Ernährungsfachkräfte auf dem 61. Wissenschaftlichen Kongress der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) in Kassel. Zum Thema „Ernährung und Alltagsbewältigung – ein Spannungsfeld für Individuum, Haushalt und Gesellschaft“ beleuchtet die Tagung die Herausforderungen einer gesundheitsfördernden Ernährung als Teil des Alltags und zeigt Lösungsansätze auf.

„Klimawandel, Artensterben, Ernährungsunsicherheit, soziale Ungleichheit und die Häufigkeit ernährungsmitbedingter Krankheiten zeigen: Unsere Ernährungssysteme müssen sich ändern. Wir brauchen Ernährungssysteme, die eine nachhaltigere Ernährung unterstützen und Ernährungssicherheit für alle gewährleisten“, sagt Prof. Dr. Anette Buyken, Institut für Ernährung, Konsum und Gesundheit der Universität Paderborn. Gemeinsam mit Prof. Dr. Lars Libuda hat sie die wissenschaftliche Leitung des Kongresses. „Gesundheitsfördernde Ernährung wird oft als zusätzliche Belastung empfunden. Eine gesunde Ernährung in fairen Umgebungen kann jedoch zur seelischen Gesundheit beitragen und dadurch die Bewältigung des Alltags zusätzlich unterstützen“, sagt Prof. Dr. Lars Libuda. Auch Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft Cem Özdemir spricht sich in seiner Videobotschaft zur Kongresseröffnung dafür aus, dass es jedem, der dies möchte, leichter gemacht werden sollte, sich gut, also gesund und nachhaltig zu ernähren, und zwar unabhängig von Einkommen, Bildung oder Herkunft.

Der 2 ½-tägige Kongress bietet über 190 Vorträge und Poster zu aktuellen Forschungsergebnissen, Symposien der DGE-Fachgruppen und Arbeitsgruppen sowie Workshops aus den Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften und angrenzenden Disziplinen. In den Symposien geht es um aktuelle Themen wie u. a.: „Wo stehen wir beim Thema Fleisch?“, „Nachhaltige Ernährung und Ernährungssysteme – messen, verstehen, gestalten“ und den Nutri-Score. Die DGE selbst stellt als Highlight aus ihrer Arbeit im DGE-Symposium FBDG die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG, Food Based Dietary Guidelines) für Deutschland vor. Die Fachgruppe Early Career Scientists präsentiert einen Science Slam. Die Vorträge der drei Plenarreferentinnen vertiefen das Schwerpunktthema.

### Living Labs für nachhaltige Lebensmittelsysteme

Prof. Dr. Jacqueline Broerse von der Freien Universität Amsterdam unterstreicht, dass Forschung und Innovation das Potenzial haben, unsere Lebensmittelsysteme zu transformieren, traditionelle Ansätze jedoch an ihre Grenzen stoßen. Sie können die Komplexität der Herausforderungen nicht effektiv bewältigen. Um echten

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](mailto:webmaster@dge.de)  
Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)

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

Fortschritt zu erzielen, ist ein interdisziplinärer Ansatz erforderlich. In diesem Zusammenhang gewinnen "Living Labs", in denen transdisziplinäre Experimente durchgeführt werden, an Bedeutung. Diese Labore ermöglichen es, Experimente unter Alltagsbedingungen durchzuführen und innovative Lösungen zu entwickeln, die einen nachhaltigen gesellschaftlichen Nutzen schaffen. Broerse zeigt anhand konkreter Beispiele aus EU-Projekten wie FIT4FOOD2030 und FoodCLIC auf, wie diese Ansätze einen positiven Wandel bewirken können.

### **Nachhaltig, gesund und bezahlbar muss einfacher werden**

Für private Haushalte sei es eine komplexe Aufgabe, die tägliche Ernährung so zu gestalten, dass sie nachhaltig, gesundheitsfördernd sowie bezahlbar ist und auch gut schmeckt, betont Prof. Dr. Kirsten Schlegel-Matthies von der Universität Paderborn. Die Expertin in den Bereichen Verbraucher- und Ernährungsbildung sowie Haushalts- und Lebensführung unterstreicht, dass diese Herausforderung nicht allein durch mehr Bildung, mehr Ernährungsinformationen oder einfachere Ernährungsempfehlungen gelöst werden kann. Um Menschen dabei zu unterstützen, sich selbstbestimmt und nach ihren Wertvorstellungen nachhaltig und gesundheitsfördernd zu ernähren, sind andere Strukturen und vor allem andere Ernährungsumgebungen erforderlich. Dazu können neben einer verpflichtenden Ernährungs- und Verbraucherbildung z. B. aktuell diskutierte Werbeeinschränkungen für Süßigkeiten, reduzierte Steuersätze für gesundheitsfördernde und ökologisch produzierte Lebensmittel oder strengere gesetzliche Regelungen für die Verwendung von Inhaltsstoffen sowie verpflichtende Standards für die Gemeinschaftsverpflegung gehören.

### **Ernährung als Chance zur Alltagsbewältigung**

Gesundheitspsychologin Prof. Dr. Louise Dye von der Universität Sheffield nähert sich dem Thema auf individueller Ebene. Sie gibt einen Überblick über die aktuelle Forschung zum Einfluss von Ernährungsdefiziten auf die psychische Gesundheit. Dye erläutert, wie eine ausgewogene Ernährung mit psychologischem Wohlbefinden und kognitiver Leistungsfähigkeit zusammenhängt, und welche Mechanismen dabei eine Rolle spielen. Dies umfasst sowohl die Auswirkungen einzelner Nährstoffe als auch die Effekte von Ernährungsmustern, wie der Einfluss des Frühstücks auf Kognition, Verhalten und akademische Leistungen. Dye thematisiert außerdem, wie der Anstieg der Ernährungsunsicherheit die psychische Gesundheit beeinflusst, insbesondere bei Kindern und Jugendlichen. Neben experimentellen Studien diskutiert sie potenzielle Interventionen in Schulen und auf kommunaler Ebene, um Ernährungsunsicherheit ("Food Insecurity") zu reduzieren.

### **Hintergrundinformation:**

Als zentrale wissenschaftliche Veranstaltung für alle im Bereich der Ernährungswissenschaften Tätigen und angrenzende Fachgebiete haben die DGE-Kongresse eine lange Tradition. Der erste Kongress fand 1954 in Mainz statt. Die Veranstaltungen hatten zunächst einen starken Weiterbildungscharakter und fanden in unregelmäßigen Abständen statt. Seit 1958 sind sie rein wissenschaftlich ausgerichtet und bieten vor allem für Nachwuchswissenschaftler\*innen eine Möglichkeit, ihre Forschungsergebnisse einem breiten Fachpublikum in Kurzvorträgen oder Posterpräsentationen mit anschließender Diskussion vorzustellen. Seit 1976



finden die Kongresse jährlich im März bislang an einem Universitäts- oder Hochschulstandort mit ernährungswissenschaftlichem Lehrstuhl statt und dieses Jahr erstmalig an einem in Deutschland zentral gelegenen Veranstaltungsort. Die heutigen Kongressformate bieten einen nationalen und länderübergreifenden wissenschaftlichen Erfahrungsaustausch und die Gelegenheit, Stellung zu aktuellen Ernährungsfragen zu beziehen.



5. März 2024

## **Gut essen und trinken – DGE stellt neue lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen für Deutschland vor**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat die lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (Food-Based Dietary Guidelines, FBDG) für Deutschland überarbeitet. Sie basieren auf einem neu entwickelten mathematischen Optimierungsmodell, das die DGE mit Unterstützung von Expert\*innen unterschiedlicher Fachrichtungen entwickelt hat. Neu an diesem Modell ist, dass es neben der Empfehlung zu einer gesunden Ernährung gleichzeitig auch Aspekte wie Nachhaltigkeit, Umweltbelastung sowie die in Deutschland üblichen Verzehrsgewohnheiten berücksichtigt.

### **Bunt und gesund essen und dabei die Umwelt schonen**

Die Ergebnisse bestätigen eindeutig, dass pflanzliche Lebensmittel in unserer Ernährung eine noch größere Rolle spielen sollten. „Wenn wir uns gesund ernähren und gleichzeitig die Umwelt schonen wollen, müssen wir unsere Ernährung jetzt ändern“, sagt Prof. Dr. Bernhard Watzl, DGE-Präsident und Leiter der DGE-Arbeitsgruppe Lebensmittelbezogene Ernährungsempfehlungen der DGE. „Wer sich überwiegend von Obst und Gemüse, Vollkorngetreide, Hülsenfrüchten, Nüssen und pflanzlichen Ölen ernährt, schützt nicht nur seine Gesundheit. Eine pflanzenbetonte Ernährung schont auch die Umwelt.“ Die Produktion von tierischen Lebensmitteln wie Fleisch und Milchprodukten belastet die Umwelt hingegen stärker und ein hoher Fleischverzehr ist mit einem höheren Risiko für die Entstehung bestimmter Krankheiten verbunden.

### **Mindestens $\frac{3}{4}$ pflanzliche und maximal $\frac{1}{4}$ tierische Lebensmittel**

Konkret heißt das: Eine gesundheitsfördernde und ökologisch nachhaltigere Ernährung besteht zu mehr als  $\frac{3}{4}$  aus pflanzlichen Lebensmitteln und zu knapp  $\frac{1}{4}$  aus tierischen Lebensmitteln. Der Anteil tierischer Lebensmittel fällt geringer aus als bisher. Die überarbeiteten Empfehlungen berücksichtigen beispielsweise täglich zwei Portionen Milch und Milchprodukte, eine Portion weniger als bei den vorherigen Empfehlungen. Zudem ist es ausreichend, wöchentlich maximal 300 g Fleisch und Wurst sowie ein Ei, zum Beispiel in Form eines Frühstückseis, zu essen. Beim Fisch bleibt es bei ein bis zwei Portionen wöchentlich. Pflanzliche Lebensmittel werden nun in den DGE-Empfehlungen noch stärker als bisher betont: Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen, Linsen sowie Nüsse werden mit einer eigenen Empfehlung stärker hervorgehoben. Obst und Gemüse stellen auch weiterhin die mengenmäßig wichtigste Gruppe dar. Die Empfehlung, 5 Portionen Obst und Gemüse am Tag zu essen, bleibt, allerdings entfallen die ergänzenden einzelnen Portionsangaben von 3 Portionen Gemüse und 2 Portionen Obst.

Die neuen DGE-Empfehlungen „Gut essen und trinken“ zeigen eine Idealsituation

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](mailto:webmaster@dge.de)  
Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)

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

auf. Bereits kleine Veränderungen in der täglichen Ernährung sind schon ein Schritt in die richtige Richtung – hin zu einer gesundheitsfördernden und umweltschonenderen Ernährung. Die neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen bestehen aus den DGE-Empfehlungen, die die 10 Regeln der DGE ablösen, und dem DGE-Ernährungskreis. Die Empfehlungen gelten für gesunde Erwachsene im Alter von 18 bis 65 Jahren, die sich mit einer Mischkost, inkl. Fleisch und Fisch, ernähren.

### **Mathematische Optimierung: fundiert, transparent, nachvollziehbar und multidimensional**

Mit der neuen Methodik der mathematischen Optimierung liegt nicht nur eine wissenschaftlich fundierte und transparente Basis für die Ableitung der Ernährungsempfehlungen vor. Sie macht es möglich, die Zieldimensionen Gesundheit, Umweltbelastung sowie die in Deutschland üblichen Verzehrsgewohnheiten gleichzeitig zu berücksichtigen. Eine angemessene Energiezufuhr und die ausreichende Versorgung mit Nährstoffen bilden die Basis für eine gesundheitsfördernde Ernährung. Sie steht weiterhin im Fokus. Ein weiterer Schwerpunkt in der aktuellen Ableitung liegt darin, den Verzehr von Lebensmittelgruppen zu reduzieren, die mit der Entstehung von ernährungsmitbedingten Krankheiten verbunden sind. „Das neue Optimierungsmodell kann gleichzeitig mehrere Dimensionen der Umwelt wie Treibhausgasemissionen und Landnutzung bei der Berechnung der Mengen zum Lebensmittelverzehr berücksichtigen“, sagt Anne Carolin Schäfer, Ernährungswissenschaftlerin im DGE-Referat Wissenschaft. Sie hat das mathematische Modell maßgeblich mitentwickelt. „Die Methodik ist so aufgebaut, dass sie flexibel an neue wissenschaftliche Erkenntnisse angepasst und langfristig ausgebaut werden kann“, so Schäfer weiter.

Fragen zu den neuen lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen der DGE beantworten die FAQ.

### **Hintergrundinformationen**

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) ist ein gemeinnütziger Verein mit 4 000 Mitgliedern, Sitz in Bonn und Sektionen in sechs Bundesländern. Sie arbeitet seit ihrer Gründung 1953 unabhängig und der Wissenschaft verpflichtet. Es ist der satzungsgemäße Auftrag der DGE sich mit allen auf dem Gebiet der Ernährung auftretenden Fragen zu befassen, einschlägige Ergebnisse zu sammeln, auszuwerten und daraus unabhängig, transparent und auf Basis wissenschaftlicher Bewertung Empfehlungen abzuleiten. Die Finanzierung der DGE erfolgt durch Bundesmittel, Mitgliedsbeiträge und Eigeneinnahmen.

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

der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.



5. März 2024

## Ehrenmitgliedschaft der DGE für Prof. Dr. Heiner Boeing

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) hat Prof. Dr. Heiner Boeing für seine langjährigen und nachhaltigen Verdienste zu ihrem Ehrenmitglied ernannt.

Mit dieser Auszeichnung würdigt die DGE-Mitgliederversammlung besondere Persönlichkeiten mit hervorragender Expertise und außergewöhnlichem Engagement für die unabhängige wissenschaftliche Fachgesellschaft. „Seit über 20 Jahren engagieren Sie sich für unsere wissenschaftliche Fachgesellschaft. Für diese außerordentliche Unterstützung möchten wir Ihnen ganz herzlich danken. Durch Ihre langjährige Arbeit haben Sie wesentlich mit dazu beigetragen, Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit aufzudecken“, sagte DGE-Geschäftsführerin Dr. Kiran Virmani in ihrer Laudatio auf dem 61. Wissenschaftlichen Kongress am 5. März 2024 in Kassel.

Die Fachgesellschaft schätzt nicht nur, dass Prof. Boeing sich viele Jahre ehrenamtlich für sie engagiert. Auch seine Fachkenntnisse und Erfahrungen bei epidemiologischen Fragestellungen und bei der Überarbeitung der lebensmittelbezogenen Ernährungsempfehlungen (FBDG) sind für die DGE unverzichtbar. Nach wie vor arbeitet Prof. Boeing in der dafür eingerichteten DGE-Arbeitsgruppe mit und bringt seine Expertise ein.

### DGE würdigt herausragende wissenschaftliche Leistung ihres ehemaligen Vizepräsidenten

Anfangen mit seiner Mitarbeit im Wissenschaftlichen Präsidium im Jahr 2001, über sein Engagement als Vizepräsident von 2010-2016 bis hin zu seinem anhaltenden Einsatz in verschiedenen Arbeitsgruppen – Prof. Dr. Heiner Boeing hat der DGE stets mit seinem Fachwissen, seinen Anregungen und Impulsen zur Seite gestanden. Der Ernährungsepidemiologe arbeitete in verschiedenen Leitlinienkommissionen, als Autor von Positionspapieren und als Kapitelbetreuer mehrerer Ernährungsberichte mit. 2015 übernahm er für vier Jahre das Amt des FENS-Präsidenten, der Federation of European Nutrition Societies, und stärkte damit auch die internationalen Aktivitäten der DGE.

Von 1996-2018 leitete Prof. Boeing die Abteilung Epidemiologie des Deutschen Instituts für Ernährungsforschung (DIfE) Potsdam-Rehbrücke. Er hat dort die EP IC-Potsdam-Studie aufgebaut. Besonders die Erforschung von Zusammenhängen zwischen Ernährung und Krebs sowie anderen chronischen Erkrankungen mit Hilfe epidemiologischer Methoden waren Schwerpunkte seiner Arbeit. Darüber hinaus engagierte er sich in verschiedenen Forschungsprojekten und z. B. im Kompetenznetz Adipositas. Ab 2004 lehrte er am Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam Allgemeine Ernährungswissenschaft und Ernährungsepidemiologie.

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](mailto:webmaster@dge.de)  
Internet: [www.dge.de](http://www.dge.de)

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