

>> Veranstaltungen - Save the Date <<

Herbsttagung des Green Food Clusters

Wann: 15. November 2023

Wo: Hochschule Fulda, Geb. 10 (SSC), Raum 001

Die diesjährige Herbsttagung des Green Food Clusters steht unter dem Motto „Die Welt der StartUps – für die Trends von morgen“. Junge Startups mit verschiedenen Schwerpunkten im Bereich Nachhaltigkeit stellen den Weg zu ihrer innovativen Geschäftsidee vor. Die Herbsttagung richtet sich an alle Mitglieder des Green Food Clusters, an Start-Ups, Studierende und allgemein Interessierte. Die Teilnahme an der Herbsttagung des Green Food Clusters ist kostenfrei.

Anmeldung unter: <https://www.greenfoodcluster.de/termine/herbsttagung-2023-green-food-cluster/>

10 Jahre Kompetenzzentrum PQHD

Wann: 16. November, 9.00 - 16.30 Uhr

Wo: Hotel Aquino, Berlin

Seit bereits zehn Jahren engagiert sich das Kompetenzzentrum „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD)“ für die Vernetzung von Wissenschaft, Politik und Praxis im Handlungsfeld „Haushaltsnahe Dienstleistungen“. Die Jubiläumsveranstaltung gibt einen Rückblick auf bisherige Erfolge und Entwicklungen und widmet sich zugleich den aktuellen Chancen und künftigen Herausforderungen im Sektor „Haushaltsnahe Dienste“. Die Teilnehmenden erwarten ein vielfältiges Programm mit Vorträgen, Diskussionen, Workshops sowie Gelegenheiten zum Austauschen und Netzwerken.

Anmeldung (bis 8. November) und Programm unter: www.hs-fulda.de/pqhd

Verleihung des ELVe-Nachwuchspreises 2023 und Bericht aus dem Forschungssemester von Prof. Dr. Christine Küster

Wann: 13. Dezember 2023, ab 12.15 Uhr

Wo: Hochschule Fulda, Raum 40.105

Das wissenschaftliche Zentrum ELVe lädt alle Mitglieder und interessierten Gäste herzlich zu einer gemeinsamen Jahresabschlussveranstaltung ein. Den Auftakt zur Veranstaltung macht Prof. Dr. Christine Küster. Mit einem hochschulöffentlichen Vortrag zum Thema „**Lebensqualität im Alter - inter- und transdisziplinäre Perspektiven**“ stellt sie die Ergebnisse ihres Forschungssemesters vor und lädt zu einer gemeinsamen Diskussionsrunde ein.

Im Anschluss ab ca. 13 Uhr findet die feierliche Verleihung des ELVe-Nachwuchspreises 2023 statt. Bereits zum vierten Mal in Folge prämiiert das wiss. Zentrum ELVe herausragende Abschluss- und Projektarbeiten von Studierenden der Hochschule Fulda, die sich richtungsweisend mit einem Schwerpunktthema des ELVe beschäftigt haben.

Auch diesmal möchten wir den Anlass nutzen, das Jahr bei einem Get-together mit Kaffee, Punch und Canapès gemeinsam ausklingen zu lassen. **Zur besseren Planbarkeit freuen wir uns über Ihre Anmeldung an elve@lists.hs-fulda.de.**

>> Mitglieder im Fokus <<



Fotografin: Nicole Dietzel

Prof. Dr. Tonia Ruppenthal

ist seit 2013 Professorin für Betriebswirtschaftslehre, Management und Marketing am Fachbereich Oecotrophologie und seit 2023 Mitglied in der ELVe-Zentrumsleitung.

Forschungsschwerpunkte und Interessen: Zu meinen Forschungsinteressen zählen (nachhaltige) Geschäftsmodelle und Managementprozesse, Markt- und Verbraucherforschung inkl. food-related Lifestyles, die Vermarktung von (nachhaltigen) Lebensmitteln sowie der Einsatz von Eye-tracking in der Ernährungswirtschaft. Meine aktuelle Forschung befasst sich mit Transformationen im Ess- und Einkaufsverhalten privater Haushalte sowie des Außer-Haus-Marktes. Hierbei liegt ein Fokus auf milieuspezifischen Potenzialen für Veränderungsprozesse und Zukunftserwartungen in ernährungsbezogener Werteorientierung, Lebensstilen und (nachhaltigen) Einkaufspraktiken und -verhalten.

Warum ich die Arbeit des ELVe-Zentrums unterstütze: Die Aufgaben des wissenschaftlichen Zentrums ELVe sind vielseitig. Als Mitglied des ELVe und der Zentrumsleitung liegt mir die Koordination und Förderung von Forschungsaktivitäten, die Organisation wissenschaftlicher Fachtagungen und die Qualifizierung des wissenschaftlichen Nachwuchses sowie deren Unterstützung (u. a. mit Promotionen, Fachtagungen sowie Nachwuchspreisen) besonders am Herzen. Gerade den wechselseitigen Transfer von Wissen zwischen Forschung, Praxis und Gesellschaft im interdisziplinären Austausch schätze ich sehr. Gerne binde ich die Erkenntnisse aus dem ELVe in der Lehre und in Praxisprojekten, sowie Studierende direkt als wissenschaftliche Hilfskräfte, mit ein.

Sie möchten eine Veranstaltung ankündigen, auf aktuelle Forschungsprojekte, Projektergebnisse oder Transferaktivitäten aufmerksam machen? Gerne nehmen wir Ihre Beiträge in den kommenden Newsletter auf. Wir freuen uns über Ihre Nachricht an elve@lists.hs-fulda.de

>> Neue Forschungsprojekte <<

GeGeSSEn - Genuss und Gesundheit für Senioren in stationären Einrichtungen

Mahlzeiten, die Genuss und Wohlbefinden ermöglichen, sind ein Merkmal von Lebensqualität. Gerade für Bewohner*innen stationärer Pflegeeinrichtungen sind sie außerdem ein wesentliches, tagesstrukturierendes Element. Doch die Organisation einer bedarfs- und bedürfnisgerechten Ernährungsversorgung pflegebedürftiger älterer Menschen ist herausforderungsvoll. Individuellen (Geschmacks-)Vorlieben, spezifischen ernährungsphysiologischen Anforderungen (und Risiken) sowie gesundheitlichen Einschränkungen (etwa in Form von Kau- und Schluckbeschwerden) stehen oftmals institutionelle Limitationen, wie Kostendruck und ein Mangel an Fachkräften sowie tragfähigen Pflegekonzepten entgegen. Ziel des Forschungsprojekts GeGeSSEn ist vor diesem Hintergrund die partizipative Entwicklung und Implementierung eines Pflegekonzepts, das physiologische Bedarfe sowie Wünsche, Vorlieben und Ressourcen der Bewohner*innen gleichermaßen berücksichtigt. Außerdem sollen die Arbeitszufriedenheit der Mitarbeitenden und Kooperationsstrukturen in den Einrichtungen als Voraussetzung für eine gute Pflege betrachtet werden. Die Ergebnisse des Projektes werden in einem Handlungsleitfaden zur Versorgung in stationären Einrichtungen veröffentlicht. Das Kooperationsprojekt unter Beteiligung des Bayerischen Roten Kreuzes (Kulmbach), der DGE-Sektion Hessen, der Hochschule Fulda und der Friedrich-Alexander-Universität Nürnberg-Erlangen (Institut für Biomedizin des Alterns) wird von der Techniker Krankenkasse für eine Laufzeit von drei Jahren finanziert. Projektverantwortlich auf Seiten der Hochschule Fulda sind Prof. Dr. Stephanie Hagspühl und Carola Holler.

**StrahL - Zielgruppengerechte Strategien für mehr heimischen Leguminosenkonsum**

Leguminosen, d. h. Hülsenfrüchte, sind aufgrund ihrer hohen ernährungsphysiologischen Wertigkeit und ihrer günstigen Umweltbilanz wesentliche Komponenten einer nachhaltigen und gesundheitsförderlichen Ernährung. Jedoch liegt der Pro-Kopf-Konsum von Hülsenfrüchten in Deutschland weit hinter den Empfehlungen einschlägiger Fachkommissionen zurück. Vor diesem Hintergrund zielt das Projekt StrahL auf die Entwicklung zielgruppengerechter und alltagskompatibler Vermarktungs- und Kommunikationsstrategien zur Förderung der Akzeptanz und des Konsums (insbesondere heimischer) Leguminosen. Das Projekt StrahL ist ein Verbund-

projekt der Universität Bonn, der Universität Göttingen, der Hochschule Fulda sowie der Forschungsinstitute corsus research gUG und Zühlendorf & Partner PartG. Die Hochschule Fulda (projektverantwortlich: Prof. Dr. Jana Rückert-John, Prof. Dr. Tonia Ruppenthal, Dr. Catherina Jansen) übernimmt den Lead für die soziokulturelle Perspektive auf den Leguminosenkonsum. Unter Berücksichtigung unterschiedlicher sozial-struktureller Merkmale und Milieus sollen hierbei sowohl die kulinarisch-sensorische Positionierung als auch mögliche Symbol- und Sinngehalte bzw. Narrative über Leguminosen offengelegt werden. Anhand einer vertiefenden Analyse von Ernährungsstilen gilt es darauf aufbauend Barrieren, vor allem aber Treiber und Gelegenheitsfenster (im Sinne von Veränderungsmotivationen) für einen vermehrten Konsum von Hülsenfrüchten zu identifizieren. Die Ergebnissynthese aller Teilvorhaben soll schließlich in Erkenntnissen für eine zielgruppengerechte Kommunikation über und Vermarktung von Leguminosen resultieren, die sowohl Lebensmittelunternehmen, dem Lebensmittel Einzelhandel, Multiplikator*innen und politischen Entscheidungsträger*innen, aber auch (End-)Verbraucher*innen zur Verfügung gestellt werden. Das Projekt wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft finanziert (Laufzeit: 01.10.2023 bis 30.09.2026).

WKErBo - Entwicklung einer Wertschöpfungskette für ökologisch erzeugte Erbsen und Bohnen vom Acker bis zur Großküche und Gastronomie

In Kooperation mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) startete zum 01. Juli dieses Jahres auch das Projekt WKErBo. Ziel des Projekts ist der Aufbau einer bio-regionalen Wertschöpfungskette von Produktionen aus Ackerbohnen und Erbsen für die Gemeinschaftsverpflegung (GV) bzw. Gastronomie. Auf Grundlage dieser heimischen Leguminosenarten gilt es ein zusatzstofffreies Fleischersatzprodukt zu entwickeln und dessen Einsatz in der GV und Gastronomie zu erproben. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Gebrauchstauglichkeit für den Einsatz in Großküchen sowie der ernährungsphysiologischen und sensorischen Bewertung der Produkte. Hochschulseitig projektverantwortlich sind Prof. Dr. Stephanie Hagspühl, Prof. Dr. habil. Marc Birringer und Prof. Dr. Jörg Hampshire. Das Projekt wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft finanziert (Laufzeit 01.07.23 bis 30.06.2026).

Mehr Informationen zu allen Projekten finden sich demnächst auf den Webseiten des ELVe.

>> Neues aus dem PQHD<<

Expertise zu digitalen Lehr-Lern-Formaten in der (Teil)Qualifizierung (TQ)



Im Auftrag des Kompetenzzentrums PQHD hat Prof. Dr. Alexandra Brutzer (Universität Bonn, Professur Fachdidaktik Agrar und Ernährung) eine Expertise zur „Weiterentwicklung des Referenzrahmens „Modulare (Teil)Qualifizierung (TQ) für haushaltsnahe Dienstleistungen und Hauswirtschaft“ durch digitale Lehr-Lern-Formate“ erstellt. Die Teilqualifizierung (TQ) ist ein bundesweit anerkanntes Instrument der Weiterqualifikation für Erwachsene ab 25 Jahren. (Weitere Informationen zur TQ: <https://www.etapp-teilqualifizierung.de/teilqualifizierung>)

Im Rahmen der Expertise hat die Autorin eine Literaturanalyse und Expert*inneninterviews durchgeführt und ausgewertet. Die Ergebnisse ihrer Untersuchung zeigen deutlich, dass sich allgemein bestehende digitale Weiterbildungsangebote zumeist an der Zielgruppe der Fach- und Führungskräfte orientieren. Da es sich bei der Zielgruppe der TQ für haushaltsnahe Dienstleistungen allerdings oftmals um Geringqualifizierte handelt, sollte bei der Digitalisierung speziell diese Zielgruppe berücksichtigt werden, so die Autorin. Vielversprechende Entwicklungsmöglichkeiten ergeben sich durch Smartphone-Anwendungen, die zeitlich und örtlich flexibel genutzt werden können. Besonders arbeitsplatznahe Blended Learning Formate oder in den Arbeitsprozess integrierbare „Learning Snacks“ bieten als digitale Lehr-Lern-Formate große Potentiale. Dabei sei eine enge Lernbegleitung unerlässlich, betont die Autorin. Außerdem seien strategische Partnerschaften der Bildungsträger nötig, um Zeit-, Arbeits- und Kostenaufwände der Konzeption und Implementation digitaler Lehr-Lern-Formate zu reduzieren. (hier der Link zur Expertise https://www.hs-fulda.de/fileadmin/user_upload/PQHD/Publikationen/Expertise_Brutzer_Weiterentwicklung_ReferenzrahmenTQ_digital-08-23.pdf)

>> Veranstaltungsrückblick: Landesgartenschau Fulda und Osthessische Gesundheitsmesse 2023<<

Das laufende Jahr stand ganz im Zeichen der Leguminose. Der gesundheitliche und ökologische Mehrwert von Hülsenfrüchten ist nicht nur Ausgangspunkt neuer Forschungsschwerpunkte, sondern war auch Thema des ELVe-Aktionstagstands auf der Landesgartenschau am 1. Juli und auf der Osthessischen Gesundheitsmesse am 9. September. Interaktive Stationen und Mitmachaktionen, wie das Erbsenzählen, das Leguminosengewinnspiel und die Hülsenfrüchteausstellung, trugen dazu bei, mit Bürgerinnen und Bürgern ins Gespräch zu kommen, Mythen und Fakten rund um den Anbau und Verzehr von Hülsenfrüchten zu vermitteln und nebenbei auch die Arbeit des ELVe transparent zu machen.



Mit dabei auf der Landesgartenschau: Das Startup Erveat, Gründungsstipendiatinnen und ehemalige Projektgruppe des Fachbereichs OE (Foto: HS Fulda)

„Darf ich als Gichtpatient Hülsenfrüchte essen? Warum steht auf der Verpackung, dass man Hülsenfrüchte erst nach dem Kochen salzen soll? Was mache ich mit dem Einweichwasser? Und was ist der Unterschied zwischen roten und braunen Linsen?“ Viele Besucher*innen zeigten großes Interesse daran, mehr über Inhaltsstoffe und Verarbeitungsweisen von Hülsenfrüchten zu erfahren und teilen auch ihrerseits Wissen zu den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten.



Oben: Osthessische Gesundheitsmesse, unten Landesgartenschau (Foto: HS Fulda)

>> ELVe-Jahrestagung 2023 <<

„Nachhaltige (Ernährungs-)Versorgung zwischen Tradition und Transformation“ lautete das Tagungsmotto der 3. ELVe-Jahrestagung, die mit rund 50 Teilnehmenden am 11. Oktober 2023 stattgefunden hat. Trotz eines weitgehenden Konsens über die Notwendigkeit einer Transformation unserer Ernährungssysteme - hin zu mehr Resilienz und Nachhaltigkeit - gehen tatsächliche Veränderungen nur langsam vonstatten. Im Rahmen eines Calls, der vor allem wissenschaftliche Nachwuchskräfte adressierte, haben wir zur Einreichung von Beiträgen aufgerufen, die sich den Herausforderungen und Zielkonflikten in der Transformation von Ernährungssystemen widmen, aber auch Ansatzpunkten, eben diesen zu begegnen.



Bild: HS Fulda, Carola Holler

Die erste Session zum Thema „Transformationsprozesse in der Gemeinschaftsverpflegung“ wurde mit einem Impulsvortrag von **Prof. Dr. Stephanie Hagspihl** eingeleitet. Sie skizzierte die gegenwärtigen Herausforderungen und Potenziale der Gemeinschaftsverpflegung, zu einer nachhaltigen Ernährungswende beizutragen - nicht zuletzt vor dem Hintergrund der Ernährungsstrategie der Bundesregierung. **Lynn Wagner**, wissenschaftliche Mitarbeiterin und Promovendin an der Hochschule Osnabrück, berichtete aus dem Forschungsprojekt BiTe, das einen bislang vernachlässigten Aspekt einer nachhaltigen Ernährungsversorgung adressiert, nämlich die Auswirkungen der Außer-Haus-Verpflegung auf die Biodiversität bzw. den potenziellen Artenverlust, der durch die eingesetzten Lebensmittel verursacht wird. **Julia Heinz**, ehemalige Absolventin des Fachbereichs Oecotrophologie, heute Promovendin am Wuppertal Institut für Klima, Umwelt, Energie, berichtete über aktuelle Forschungsergebnisse zur Weiterentwicklung der Ökologischen Sustainable Levels für Verpflegungssysteme. Ihre Arbeit widmet sich der Herausforderung, ökologische Zielwerte für die Verpflegung festzulegen, die in der Praxis auch umsetzbar und mit Ernährungsanforderungen vereinbar sind.

Die zweite Session mit dem Schwerpunkt „Transformationsprozesse entlang der Wertschöpfungskette“ wurde von **Prof. Dr. Linda Chalupová** eingeleitet. Sie führte in ihrem Impulsbeitrag in die rechtlichen Rahmenbedingungen ein, die geschaffen wurden, um (globale) Nachhaltigkeitsziele entlang der Wertschöpfungskette künftig besser zu verankern, u. a. durch das neue Lieferkettengesetz und die Verpflichtung zur Nachhaltigkeitsberichterstattung seitens größerer Unternehmen. **Marita Böhringer**, wissenschaftliche Mitarbeiterin der Hochschule Fulda am House of Logistics and Mobility in Frankfurt (HOLM), berichtete aus dem Forschungsprojekt LogRegio, das sich mit dem Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Außer-Haus-Verpflegung befasst und vor allem die logistischen Herausforderungen im Blick hat. Dabei erläuterte sie auf Grundlage von aktuellen Befragungsergebnissen die unterschiedlichen, aber keineswegs widersprüchlichen Anforderungen der verschiedenen Stakeholder entlang der regionalen Lieferkette.



Bild: HS Fulda, Carola Holler

Paula Krejbich, Promovendin am Fachbereich Oecotrophologie, fokussierte ihren Vortrag auf das in Deutschland noch relativ neue Phänomen des digitalen Lebensmitteleinkaufs und auf die damit verbundenen Potenziale, aber auch Risiken im Hinblick auf eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung. **Leonie Boller**, Masterabsolventin des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie, stellte die Ergebnisse ihrer Masterarbeit vor, die sich mit der Frage befasste, welchen Beitrag Blockchaintechologien zur Vermeidung von Lebensmittelbeitrag entlang der Wertschöpfungskette von Biolebensmitteln leisten können.



Bild: HS Fulda, Carola Holler

Fortsetzung auf der nächsten Seite →

>> ELVe-Jahrestagung 2023 <<

Den Impulsvortrag zur dritten Session mit dem Schwerpunkt „**Transformationsprozesse im privaten Alltag**“ lieferte **Prof. Dr. Jana Rückert-John**. Sie skizzierte eindrücklich die Konfliktpotenziale, die mit einer sozialökologischen Transformation von Ernährungssystemen einhergehen, was sich exemplarisch an der sehr medienwirksam und polarisierend geführten Debatte um eine Reduktion des Fleischkonsums offenbart. **Carola Holler**, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Fachbereich Oecotrophologie, berichtete zu den Ergebnissen ihrer Masterarbeit im Fach Geragogik. Sie gewährte einen Exkurs in die Verwendung von Alltagstechnik sowie deren Möglichkeiten und Hürden aus der Perspektive älterer Konsument*innen, auch unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeitsaspekten.



Bild: HS Fulda, Carola Holler



Bild: HS Fulda, Carola Holler

Vortrags auf vegetabile Ernährungspraktiken. Anhand von Ergebnissen qualitativer Studien aus dem BMBF-geförderten Projekt FleischWissen schilderte er, wie Brüche und Abweichungen von sozialen Normen und tradierten Praktiken aus der Perspektive vegetarisch und vegan lebender Personen begründet und erlebt werden und welche Spannungsverhältnisse sich daraus ergeben. An alle drei Sessions schloss sich eine Minipodiumsdiskussion an, die sowohl Rückfragen und Anmerkungen aus dem Publikum als auch übergeordnete Diskussionsimpulse zuließ.

Ein zweiter Vortrag von **Lynn Wagner** befasste sich mit der Fragestellung, inwieweit ein Serious Gaming Ansatz dazu beitragen kann, suffizientere Lebensstile im Alltag privater Haushalte spielerisch zu verankern. Im Zuge einer Evaluationsstudie des sogenannten „Klimapuzzles“ konnte u. a. gezeigt werden, dass gerade der Bereich Ernährung ein niedrigschwelliges Einstiegsfenster zur Veränderung von Alltagspraktiken darstellen kann. **Nils Schweers**, Promovend am Fachbereich Oecotrophologie, legte den Fokus seines



Bild: HS Fulda, Eva-Maria Straub



Bild: HS Fulda, Carola Holler

In der Postersession am Nachmittag präsentierten Promovierende und wissenschaftliche Mitarbeiterinnen der Hochschule Fulda laufende Forschungsaktivitäten aus dem Bereich sozialwissenschaftlicher Ernährungsforschung, Diätetik und Lebensmitteltechnologie in Form von 5-Minute-Posterpitches.

Den Abschluss der Tagung bildete eine Projektsession, in deren Rahmen - ebenfalls in Form von Posterpitches - insgesamt acht Projekte vorgestellt wurden, darunter insbesondere neu bewilligte Forschungsprojekte unter dem Dach des ELVe, aber auch kürzlich initiierte Praxisprojekte. Die Beiträge finden sich zum Nachlesen demnächst auf den Webseiten des ELVe ([hier geht's zum Link](#)).

>> Neues aus dem Promotionskolleg Gesundheit & Ernährung <<

PROGEPP
PROMOTIONSKOLLEG
GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

Ab 1. November 2023 gibt es einen Personalwechsel in der Koordination des Nachwuchskollegs. Neue Koordinatorin für den Fachbereich Oe (Forum Ernährung) ist **Dr. Isabell Englert**. Sie übernimmt die Aufgaben von Dr. Catherina Jansen, die in das Forschungsprojekt Zielgruppengerechte Strategien für mehr heimischen Leguminosenkonsum wechselt.

>> **Save the Date** << Die nächsten Kolloquien des Promotionskollegs finden am **8. November** und am **22. November**, jeweils von **13.00 bis 15.15 Uhr in Raum 35.101** statt. Am 8.11. werden Theresa Steiner und Halina Kirsch den Stand ihrer Promotionsvorhaben präsentieren. Am 22. November stellen Paula Krejbich und Indra Dannheim ihre Arbeiten vor. Interessierte sind herzlich willkommen. Um Anmeldung an Isabell.Englert@oe.hs-fulda.de wird gebeten.