

>> Veranstaltungen - Save the Date <<

Working and Thinking Public Health (Nutrition)

Wann: 19.08.2024—23.08.2024

Wo: Hochschule Fulda

Der Workshop Working & Thinking Public Health (Nutrition) bietet die Möglichkeit zum Austausch, zur Arbeit an konkreten Themen wie Auswertungsmethoden, Erhebungsmethoden, Fragestellungen und Interpretationsgruppen sowie Zeit für das Verschriftlichen von Erkenntnissen und Ergebnissen aus den vorherigen Arbeitsgruppen. Neben dem Arbeiten werden auch das Networking, der soziale Austausch und die Unterhaltung nicht zu kurz kommen. Daher wird das Format gerahmt von gemeinsamen Abendaktivitäten. Angesprochen sind alle (wissenschaftlichen) Mitarbeiter*innen, Promovierenden und Promotionsinteressierten, die sich für Public Health (Nutrition) begeistern, in diesem Bereich arbeiten und/oder schreiben (wollen). Die Teilnahme ist **kostenfrei**.

Anmeldung unter isabell.englert@oe.hs-fulda.de

Fachtag für Promovierende der Hochschule Fulda

Wann: 21.08.2024

Wo: Hochschule Fulda

Im Rahmen der Veranstaltung *Working & Thinking Public Health (Nutrition)* veranstaltet das Promotionskolleg Gesundheit und Ernährung aus dem Gesamtprojekt ProGEPP (Programm zur Gewinnung und Entwicklung von Professoralem Personal) einen Fachtag für Promovierende.

Der Tag widmet sich dem Thema „Mental Health“. Auf die eigene (mentale) Gesundheit zu achten, ist eine äußerst wichtige Fähigkeit, um ein gesundes Arbeitsleben zu führen. Der Fachtag dient dazu, Sie als Promovierende der Hochschule Fulda dabei zu unterstützen, Ihre (psychische) Gesundheit unter Ihren Arbeitsbelastungen zu forcieren und zu stärken. Angeboten werden Workshops, Mittagessen, Yoga, Meditation und eine Wanderung mit Gesprächsimpulsen. Eingeladen sind alle Promovierenden der Hochschule Fulda. Die Veranstaltung ist **kostenfrei**.

Anmeldung unter isabell.englert@oe.hs-fulda.de

Meet & Eat: Forschung im Gespräch

Ein Format der wissenschaftlichen Zentren und Forschungsverbünde

Wann: 10.07.2024, 11:00—14:00 Uhr

Wo: Hochschule Fulda, alter Campus (bei schönem Wetter), Halle 8 (bei schlechtem Wetter)

In diesem gemeinsamen Format der Wissenschaftlichen Zentren und Forschungsverbünde besteht für alle Forschenden und Forschungsinteressierten der Hochschule Fulda eine niederschwellige Möglichkeit, sich untereinander zu vernetzen. Geplant ist eine Art Forschungs-Speed-Dating, ähnlich dem Format aus dem vergangenen Jahr, welches von der Abteilung Forschung und Transfer veranstaltet wurde. Die Teilnahme ist **kostenfrei**. Weitere Informationen finden Sie unter [Meet & Eat: Forschung im Gespräch - \(hs-fulda.de\)](https://hs-fulda.de)

Nachhaltige Ernährung. Wie sie wirkt. Wie sie in den Alltag passt.

Wann: 10.07.2024, 19:00 bis 21:00 Uhr

Wo: Wirgarten Fulda, Sickelser Str. 10, 36041 Fulda

Veranstaltung im Rahmen des Studium Generale. Was wir essen, entscheidet nicht nur über unsere Gesundheit und Lebensqualität. Es hat auch Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Längst befinden wir uns in einem besorgniserregenden Veränderungsprozess: Immer mehr Menschen leiden unter ernährungsbedingten Erkrankungen; unsere Nahrungsmittelproduktion schädigt Umwelt und Klima. Vielen ist inzwischen klar: Wir müssen unsere Ernährungsweisen ändern. Aber wie genau kann das gehen? Wo können wir ansetzen? Wie kommen wir ins Handeln? Was kann der oder die Einzelne überhaupt bewirken? Viele Fragen, viele Zusammenhänge. Wir laden ein, über die Zutaten für eine bewusster Ernährung ins Gespräch zu kommen und Lösungsansätze für eine nachhaltige Ernährung zu erkunden. Kostprobe inklusive!

Die Teilnahme ist **kostenfrei**.

MENTAL HEALTH LUNCH & LEARN



Wann: 21.08.24
Wo: Hochschule Fulda

HOCHSCHULE FULDA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

PROGEPP
PROMOTIONSKOLLEG
GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

HOCHSCHULE FULDA
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

>> Gastbeitrag—Projekt <<

>> Prof. Dr. Antje Risius <<

Expertise zur **Schnittstelle** Nachhaltigkeit und **Vermittlung Ökologischer Anbaustrategien** sowie **Ökologischer Lebensmittelqualitäten**

Als Verbundvorhaben wurde das inter- und transdisziplinäre Projekt Authentizität und Vertrauen bei Bio-Lebensmitteln: Innovative Kommunikationsansätze entlang der Produktkette und in der Gesellschaft (AVOeL) beendet. Das seit Ende 2019 durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderte Projekt, in Projekttüragerschaft der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau, beschäftigte sich explizit mit der Weiterentwicklung und dem Verständnis von Authentizität und Vertrauen, Wissenslücken und Vermittlungswegen. In einem innovativen Ansatz wurden empirisch Daten erhoben und danach Wissenslücken umfassend adressiert.

Recherchen, Interviews, Surveys und begleitende Einkäufe bestätigten vorherige Studien, die zeigten, dass Verbraucher:innen ein grundsätzlich (zu) positives Bild von Biolebensmitteln haben und diese mit einer Reihe positiven Eigenschaften assoziieren, die oftmals nicht von der EU-Öko-Verordnung reguliert sind. Somit umfasst ihr Bio-Bild oft Eigenschaften, die Biolebensmittel tatsächlich nicht erfüllen (können). Qualitative und quantitative Befragungen sowie Workshops mit Akteur:innen im Bio-Sektor ergaben Einsichten dazu, über welche Wissensbestände zur ökologischen Landwirtschaft und Bio-Lebensmitteln Konsument:innen verfügen und wel-

che Lücken und wo Unsicherheiten bestehen. Gemeinsam mit Akteur:innen im Biolandbau, im Bereich von Biokontrollen und Biolebensmittelerstellung der gesamten Produktionskette sowie der Kontrollen wurden kurze Dokumentarfilme erstellt, die nun als Einstieg in eine Website für informationssuchende Konsument:innen dient. Film, Fotos und Grafiken komplementieren Kurztexte, die Antworten auf die Fragen: Was macht Früchte und Gemüse bio? Was haben Tiere von Bio? Was macht Bio nachhaltig? Wie wird Bio kontrolliert? Und: Was kann Bio außer Rohkost? Wer sich über die erste Inhaltsebene hinaus informieren möchte, findet über Klicks weiterführende Darstellungen und Verweise auf wissenschaftliche Studien.

In begleitenden Studien zur Effektivität des Wissenszuwachses durch den Homepagezugang konnte gezeigt werden, dass nicht nur Wissen, sondern auch das Vertrauen in Bio-Lebensmittel und deren Produktkette gesteigert werden konnte. Detailwissen sollte durch interaktive, zielgruppengerechte Erfahrungselemente adressiert werden.

Die Website www.biokompetent.de sowie die erstellten Materialien <https://biokompetent.de/bildungsmaterialien/> sind noch bis Ende des Jahres 2024 abrufbar und werden danach an den Mittelgeber (BÖL/BMEL) übergeben.

Sollten Sie die Materialien nutzen wollen; kommen Sie auf uns zu!



>> Mitglieder im Fokus <<

**Prof. Dr. Stephanie Biel**

Frau Prof. Dr. Biehl ist seit Juli 2023 Professorin für Ernährungs- und Gesundheitspsychologie am Fachbereich Oecotrophologie.

Forschungsschwerpunkte und Interessen:

Ich interessiere mich besonders für die Erforschung von Übergewicht und damit zusammenhängenden Auffälligkeiten im Essverhalten bei Jugendlichen und jungen Erwachsenen. Dabei habe ich bisher vor allem psycho-

physiologische Methoden angewandt, um diese Auffälligkeiten objektiv quantifizierbar und vergleichbar zu machen. An der Hochschule Fulda möchte ich diesen Forschungsschwerpunkt nun aus einer praxisnahen Perspektive weiterverfolgen und beispielsweise die Eltern übergewichtiger Kinder durch gezielte psychologische Interventionen unterstützen.

Warum ich die Arbeit des ELVe-Zentrums unterstütze:

ELVe leistet einen wichtigen Beitrag zur Qualifizierung des wissenschaftlichen Nachwuchses. Die Interdisziplinarität und Praxisnähe bieten einen besonderen Rahmen für relevante Projekte zu aktuellen Themen. In Zukunft möchte ich auch mit eigenen Projekten ein Teil dieses Austauschs sein.

>> Neues aus dem ELVe <<

>> Abschlusserhebung: „Einmal vegan und zurück“. Praktisches Erleben, Alltagsbarrieren und förderliche Bedingungen bei der Umstellung auf eine vegane Ernährung <<

Bei der qualitativen Interviewstudie „Einmal vegan und zurück...“ handelt es sich um ein Kooperationsprojekt zwischen der Hochschule Fulda und der Universität Wien. Im Rahmen der Cross-Over-Studie „Untersuchung des Einflusses einer standardisierten veganen bzw. omnivoren Kost nach den Regeln der ÖGE auf Parameter der Gesundheit bei gesunden Personen“ untersucht ein Team der Universität Wien den Effekt einer isokalorischen veganen bzw. omnivoren Ernährung auf spezifische Gesundheitsparameter. Ein Projektteam der Hochschule Fulda, unter Leitung von Prof. Dr. Jana Rückert-John, führt hierzu die sozialwissenschaftliche Abschlusserhebung durch.

In Anbetracht gesundheitlicher und ökologischer Nachhaltigkeitsaspekte ist eine Änderung von Konsumpraktiken zugunsten einer stärker pflanzenbasierten Ernährung dringend geboten. Verbraucher*innen zeigen sich zunehmend sensibilisiert für die problematischen Auswirkungen, die mit der Erzeugung und dem Konsum tierischer Lebensmittel einhergehen. Der vollständige Verzicht auf tierische Lebensmittel in Form veganer Ernährungspraktiken ist allerdings nach wie vor eine Ausnahme: Weniger als 2% der deutschen Bevölkerung isst vegan¹. Zwar liegen mittlerweile Studien zu Motiven, Einstellungen und Verzehrpraktiken von Veganer*innen vor, wenig erforscht ist dagegen der Prozess der Umstellung von omnivoren zu veganen Ernährungspraktiken selbst. Zudem ist Essen stark sozial geregelt und institutionalisiert, was durch seine identitätsstiftende Wirkung und die Fähigkeit, soziale und kulturelle Unterschiede auszudrücken, erkennbar wird². Der Prozess der Umstellung ist daher aus einer soziologischen Perspektive interessant, da Essen als soziale Praxis³ angesehen werden kann und mit diesem Ansatz ein umfassenderer Blick auf den Wandel von Ernährungspraktiken möglich ist. Die Praxistheorien konzipieren menschliches Handeln nicht als individuell gegeben, sondern als eingebettet in umfassendere und sozial geteilte Praktiken⁴. Die vorherrschenden Kontexte und die gegebenen Ressourcen eines Individuums beeinflussen demnach maßgeblich, ob eine Person ihre Ess- und Ernährungs-

praktiken verändert oder nicht⁵.

Deshalb ist davon auszugehen, dass der Versuch einer Veränderung der Ernährungspraktiken im Alltag herausfordernd ist und mitunter auch scheitert. Die fehlende Alltagspraktikabilität pflanzenbasierter Ernährungsweisen kann eine wesentliche Barriere für eine Veränderung darstellen.

Die derzeit laufende Studie „Untersuchung des Einflusses einer standardisierten veganen bzw. omnivoren Kost nach Regeln der ÖGE auf Parameter der Gesundheit bei gesunden Personen“ bietet die Gelegenheit, den Prozess der Umstellung zu einer veganen Ernährungsweise auch aus einer sozialwissenschaftlichen und soziologischen Perspektive zu untersuchen..

Zielsetzung

Im Zentrum des Forschungsinteresses dieses Teilprojekts steht die Identifikation von Motiven, begünstigenden Einflüssen und Alltagsbarrieren bei der Umsetzung und Umstellung (ggf. Beibehaltung) auf eine vegane Ernährungsweise. Darüber hinaus zielt das Teilprojekt auf die Beschreibung des subjektiven Erlebens der Ernährungsumstellung der Proband*innen im Zuge der Interventionen ab. Dies soll Einblicke in den Prozess der Umsetzung und Umstellung geben und mögliche Erkenntnisse liefern, wie sich ein Wandel von Ernährungspraktiken vollziehen kann.

>> Literatur <<

¹ Institut für Demoskopie (IfD) Allensbach (2023) „Personen in Deutschland, die sich als Veganer einordnen oder als Leute, die weitgehend auf tierische Produkte verzichten, in den Jahren 2015 bis 2023 [Graph]. Online unter: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/445155/umfrage/umfrage-in-deutschland-zur-anzahl-der-veganer/> [Zugriff am: 25.01.2024].

² Barlösius, E. (2011) „Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung“. Weinheim und München: Beltz Juventa, S. 48-49;

³ Soziale Praktiken sind als Verhaltensroutinen zu verstehen, die „know-how [abhängig sind] und von einem praktischen Verstehen [zusammengehalten] [...]“ werden. (Reckwitz, A. (2016) „Grundelemente einer Theorie sozialer Praktiken/Basic Elements of a Theory of Social Practices. Eine sozialtheoretische Perspektive/ A Perspective in Social Theory“ in Zeitschrift für Soziologie, S. 289).

⁴ Brunner, K.-M. (2007) „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklungen – eine Einführung“, in Ernährungsallday im Wandel. Vienna: Springer Vienna, S. 17.

⁵ Hayn, D. (2008): Ernährungshandeln im Alltag. In Ernährungs Umschau 6, S. 346-351.

>> Neues aus dem ELVe — Fortsetzung <<

>> GEViA-Panel: Projekt LeguMit <<

Das Projekt LeguMit findet in Zusammenarbeit mit dem GeViA-Panel statt. Ziel ist die partizipative Gestaltung eines Kochbuchs, das wissenschaftliche Inhalte zum ernährungsbezogenen Stellenwert von Leguminosen mit der Vielfalt kulinarischer Verwendungsmöglichkeiten verbindet. Expert*innen fordern eine Reduktion tierischer Lebensmittel zugunsten pflanzenbasierter Ernährungsweisen. Somit geraten die individuelle Entscheidungsfreiheit bei der Essenswahl und die Überschreitung planetarer Grenzen zunehmend in ein Spannungsverhältnis. Vor diesem Hintergrund soll das Projekt zur Auseinandersetzung mit Grenzen und Möglichkeiten der eigenen Ernährungsweise anregen und die Vorzüge von Leguminosen näherbringen.

Die Umsetzung des Vorhabens erfolgt mit dem GEViA-Panel. Die Gestaltung des Kochbuchs basiert auf einem zuvor durchgeführten Rezeptwettbewerb, bei dem die Senior*innen ihre Lieblingsgerichte mit Hülsenfrüchten einschicken konnten. Insgesamt gab es über 50 Einsendungen. Die Rezepte werden derzeit vom ELVe Team nachgekocht und geprüft.

>> Multiplikatorentagung Nachhaltiges (Ab-)Waschen <<

Zur Vorbereitung auf den Aktionstag „Nachhaltiges (Ab-)Waschen“ fand in Zusammenarbeit mit dem FORUM WASCHEN des Industrieverbands Körperpflege- und Waschmittel e.V. (IKH) am 14. und 15.03.2024 die 20. Multiplikatorentagung zum ersten Mal nach der Corona-Epidemie wieder in Präsenz statt. Neben Fachvorträgen rund um die Themen Nachhaltiges Wäschewaschen, Geschirrspülen und Reinigen fanden mehrere praxisbezogene Workshops statt. Weitere Infos finden Sie unter [Veranstaltungsdetails – Hochschule Fulda \(hs-fulda.de\)](#)

>> Neugestaltung des IdeaLab <<

Im ehemaligen RIGL Gebäude (35) steht ab sofort allen Mitgliedern der wissenschaftlichen Zentren das IdeaLab

vorrangig zu Nutzungszwecken im Bereich Forschung, Entwicklung und Transfer zur Verfügung. Das IdeaLab bietet geeignete Rahmenbedingungen für Veranstaltungsformate, die ein kreatives, agiles und konzeptionelles Arbeiten erfordern, insbesondere im Rahmen von Workshops und Projektmeetings. Typische Nutzungsszenarien sind zum Beispiel Brainstormings, Ideenentwicklungen, Design-Thinkings und Präsentationen. Auch die Durchführung von Interviews oder Fokusgruppen zu Forschungszwecken ist möglich. Im Einzelfall kann das IdeaLab auch zu Nutzungszwecken im Bereich Studium und Lehre und im Bereich der Gründungsförderung gebucht werden. Eine regelmäßige Nutzung für Lehrveranstaltungen und Jours fixes ist hingegen nicht vorgesehen.

Anfragen zur Raumbuchung und Gerätenutzung erfolgen per Mail an angelina.heumueller@oe.hs-fulda.de (oder vertretungsweise über isabell.englert@oe.hs-fulda.de). Der Zugang zum IdeaLab erfolgt über eine Freischaltung des Transponders über die Schlüsselausleihe des Gebäudemangements.

>> WKErBo Projekt bei der hessenschau <<

Das neue Projekt WKErBo (Entwicklung einer Wertschöpfungskette für ökologisch erzeugte Erbsen und Bohnen vom Acker bis zur Großküche und Gastronomie) präsentiert sich in der hessenschau-Reihe "Hessen forscht" unter dem Titel *Alternativen zu Fleisch* in einem Fernsehbeitrag. Zu sehen sind der Weg und die damit einhergehenden Herausforderungen bei der Transformation einer in der Rhön biologisch kultivierten Ackerbohne bis zu einem fertigen Endprodukt, am Beispiel von Bohnen-Patties. Der Beitrag ist online abrufbar unter ["Hessen forscht" – Alternative zu Fleisch - Video: | hessenschau.de | TV-Sendung](#)

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