

# GUTES ESSEN FÜR ALLE

## DER MASTERPLAN

---

170 Ernährungsexpertinnen und -  
experten unterstützen die  
Ernährungsstrategie der  
Bundesregierung

 NUTRITION  
HUB

 Bundeszentrum  
für Ernährung

# INHALT

---

## GUTES ESSEN FÜR ALLE

Der Masterplan für gutes Essen	<b>3</b>
#1 Gute Küche von der Kita bis zum Seniorenheim	<b>7</b>
#2 Frühreif? Gibt es in Sachen Ernährung nicht	<b>9</b>
#3 Content, so bunt wie die Teller im Land	<b>11</b>
#4 Bahn frei für die Ernährungs-Profis	<b>13</b>
Die Befragung	<b>16</b>
Die Expertinnen und Experten	<b>16</b>
Herausgeberinnen	<b>18</b>
Impressum	<b>19</b>

# DER MASTERPLAN FÜR GUTES ESSEN IN DEUTSCHLAND

Darum unterstützt das Netzwerk des NUTRITION HUB die Ernährungsstrategie der Bundesregierung

---

*Gutes Essen für alle Menschen in Deutschland – für dieses Ziel setzen sich die Ernährungsexpertinnen und -experten aus dem Netzwerk von NUTRITION HUB täglich ein. Das verbindet sie mit Minister Cem Özdemir: Sein Ministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) entwickelt eine Ernährungsstrategie für Deutschland. Im Koalitionsvertrag zwischen SPD, Bündnis90/Die Grünen und FDP ist die Veröffentlichung dieser Strategie bis Ende 2023 festgelegt. Das Ziel: die Ernährung in Deutschland nachhaltiger, gesundheitsförderlicher, tierwohlorientierter, inklusiver und vor*

*allem klimafreundlicher zu gestalten. **Ein Masterplan für gutes Essen in Deutschland.** Wir haben 170 Ernährungsprofis befragt: Welche Chancen bietet die derzeit entstehende Ernährungsstrategie der Bundesregierung? Denn es sind vor allem die Fachleute aus Wissenschaft und Praxis, die eine Umsetzung möglich machen.*

***In diesem Report teilen sie ihre Antworten.***

---

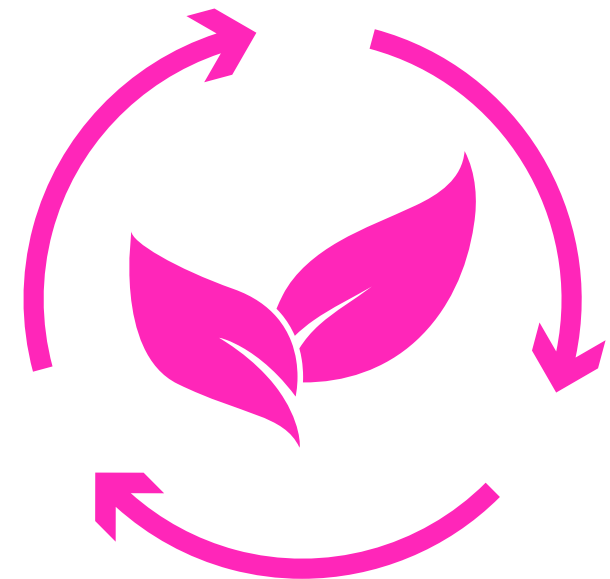
Der öffentliche Aufschrei in Deutschland war groß, als 1976 die Anschnallpflicht für den Autoverkehr in Kraft trat. War der Gurt für die einen eine Fessel der Freiheit, stellte er für die anderen eine so simple wie effektive Methode dar, die Zahl der Toten und Verletzten bei Unfällen zu senken. In den Medien bekämpften sich Vertreterinnen und Vertreter beider Lager verbal, bei Straßenumfragen wurden manche Menschen sogar handgreiflich. Das Beispiel zeigt, wie schwierig es sein kann, die Empfehlungen von Fachleuten in politisches Handeln umzusetzen – und damit den Alltag von Millionen von Menschen zu verbessern. Tatsächlich ging die Zahl der Verkehrstoten durch die Anschnallpflicht zwischen 1976 und 1986 um mehr als 40 Prozent zurück.

Was hat die Anschnallpflicht mit unserer Ernährung zu tun? Kurz gesagt: so einiges. Ernährung ist ein emotionales

Thema, das viele Menschen – ähnlich wie das Autofahren – eng mit Genuss, Individualität und persönlicher Freiheit verknüpfen. Gleichzeitig ist unsere Ernährung untrennbar mit den großen Herausforderungen unserer Zeit verbunden: Volkskrankheiten wie Übergewicht und Diabetes lassen sich zum großen Teil auf ungünstiges Essen und Trinken zurückführen. Unsere Ernährung hat Einfluss auf die Gesundheit des Planeten. Spätestens hier gerät die persönliche Freiheit in Konflikt mit der Verantwortung für künftige Generationen.

Viele übernehmen bereits Verantwortung. Immer mehr Menschen sind sich der Auswirkungen unserer Ernährung auf die eigene Gesundheit, das Klima, das Tierwohl und das Leben der Menschen in der Produktion bewusst – und verändern ihr Handeln.

Der **Trendreport Ernährung 2023**, den NUTRITION HUB im Januar 2023 gemeinsam mit dem Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) veröffentlichte, zeigt: Nachhaltige Ernährungsweisen boomen, der Flexitarismus ist in der Mitte der Gesellschaft angekommen und die Lebensmittelwirtschaft denkt um.



Die Entwicklung ist positiv. Trotzdem gibt es noch viel zu tun, um gesundes Essen für alle in Deutschland zu ermöglichen:

- Viele Menschen sind aufgrund stark gestiegener Preise für Energie und Lebensmittel weniger wählerisch bei ihrer Ernährung.
- In vielen Lebensmitteln stecken zu viel Zucker und Salz, gleiches gilt für gesättigte Fettsäuren.
- Eine steigende Zahl von Kindern ist übergewichtig.
- Das Ziel der klimaneutralen Erzeugung von Lebensmitteln ist längst nicht erreicht.

**Klar ist: Unsere Gesellschaft hat jetzt die Chance, eine gesundheitsförderliche und nachhaltige Ernährung für die kommenden Generationen zu etablieren.** Diese Transformation – hier werden Parallelen zum Thema Ansnallpflicht sichtbar – kann

nicht allein den Konsumentinnen und Konsumenten überlassen werden. Die aktuelle Bundesregierung geht das Thema Ernährung erstmals ganzheitlich an. Die Ernährungsstrategie ermöglicht es, die richtigen Leitlinien und Anreize für alle beteiligten Akteurinnen und Akteure zu setzen.

Ausdrücklich baut das BMEL bei der Erarbeitung und der späteren Umsetzung seiner Strategie auf den Input von Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Wirtschaft und Ernährungspraxis. Viele dieser Fachleute sind Teil des Netzwerks von NUTRITION HUB. 170 von ihnen stellten wir die Frage, in welchen Bereichen sie die größten und dringlichsten Hebel der Ernährungsstrategie sehen – und wie diese ihre Arbeit positiv beeinflussen kann. Hier teilen sie ihre Einschätzungen.

## **BITTE ANSCHNALLEN – UND GUTEN APPETIT!**

---

# GUTES ESSEN FÜR ALLE - DIE GRÖSSTEN 4 HEBEL

ERNÄHRUNGS-  
BILDUNG

ERNÄHRUNGS-  
THERAPIE

GEMEINSCHAFTS-  
VERPFLEGUNG

KOMMUNIKATION

#1

Gute Küche  
von der Kita  
bis zum  
Senioren-  
heim

#2

Frühreif?  
Gibt es in  
Sachen  
Ernährung  
nicht

#3

Content,  
so bunt wie  
die Teller  
im Land

#4

Bahn frei  
für die  
Ernährungs-  
Profis



# #1

# GUTE KÜCHE VON DER KITA BIS ZUM SENIORENHEIM

- Bundesweite Leitlinien für gutes Essen in Betrieben und öffentlichen Einrichtungen einführen
- Ernährungsfachleute erstellen Speisepläne für die Gemeinschaftsverpflegung
- Verpflegung in Kitas und Schulen ist auch ein Bildungsauftrag – denn gemeinsam wird Geschmack geprägt

Ob es sich um den Caterer für die Kita handelt, die Schulkantine, das Betriebsrestaurant, das Essen im Seniorenheim oder die Mahlzeit im Krankenhaus: Die sogenannte Gemeinschaftsverpflegung ist einer der wichtigsten Hebel, um Kindern und Erwachsenen in Deutschland eine vollwertige und nachhaltige Ernährung zu ermöglichen. Kein Wunder, essen laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) doch täglich mehr als 17 Millionen Menschen in diesen Einrichtungen.

Die Gemeinschaftsverpflegung ist ein wichtiger Wirtschaftszweig in Deutschland; der Umsatz belief sich im Jahr 2021 auf fast 740 Milliarden Euro. Deshalb steckt hier das Potenzial, nicht nur etwas an den Ernährungsverhältnissen, sondern auch am Ernährungsverhalten der Menschen zu ändern. Von der Ernährungsstrategie der Bundesregierung erhoffen sich viele Expertinnen und Experten des NUTRITION HUB entsprechende Leitlinien. Schon heute hat die Gemeinschaftsverpflegung eine Vorreiterrolle bei der Implementierung gesunder und nachhaltiger Standards inne. Darüber hinaus ermöglicht sie eine chancengleiche, sozial gerechte Ernährung. Trotzdem bleibt einiges zu tun. Für Hande Gagali, wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn, zählt hierzu zum Beispiel die "Einführung der DGE Qualitätsstandards in allen Berei-

chen" der Gemeinschaftsverpflegung, auch im Hinblick auf die Nachhaltigkeit.

Beim Essen selbst ist trotz der Fortschritte der vergangenen Jahre noch Luft nach oben. „Die Welle an Übergewicht und ernährungsmitbedingten Erkrankungen können wir stoppen, indem das Essen in Kitas und Schulen flächendeckend gesünder, bunter und appetitlicher gestaltet wird“, so Dr. Ann-Kristin Dorn, Ernährungsberaterin und Podcasterin bei The Food Talks. Weniger Zucker und Salz, ein pflanzenbetonter Ansatz, Stückobst als Dessert – die Ansätze für Verbesserungen sind vielfältig. Die richtigen Akzente werden gesetzt, wenn Speisepläne für Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung von Ernährungsfachkräften erstellt werden, wie die Diätologin und TEH-Praktikerin Petra Eberharter vorschlägt.

Die Freude am Essen steht hier an oberster Stelle, um den Erfolg zu ermöglichen.

Vor allem die Kita- und Schulverpflegung hat laut den Fachleuten neben dem Versorgungs- auch einen Bildungsauftrag: Beim gemeinsamen Essen werden Werte vermittelt und Geschmack geprägt – „learning by eating“ lautet das Rezept. „Dazu gehören Bildungsstandards zum Thema ‚gesundheitsförderliche Ernährung‘ für das pädagogische Personal und die Lehrkräfte“, sagt Dr. Karolin Höhl, freiberufliche Ökotrophologin, Dozentin und Autorin. Wünschenswert seien außerdem Fortbildungsangebote für das häusliche Personal und die Küchenkräfte.



# #2

# FRÜHREIF? GIBT ES IN SACHEN ERNÄHRUNG NICHT

- Weichen für gesundheitsförderliches Essen im Kindesalter stellen
- Psychologische Aspekte stärker als bisher beachten
- Fachkräfte und pädagogisches Personal arbeiten Seite an Seite

Lernen ist nicht vom Alter abhängig. Viele Dinge lernen sich im Kindesalter allerdings schneller und leichter als später im Erwachsenenalter. Das trifft auch auf die Ernährung zu: Wachsen Kinder in einem Umfeld auf, in dem eine hochwertige und nachhaltige Ernährung der Standard ist, dann prägt es sie ein Leben lang. Viele ihrer Klientinnen und Klienten, so schildert es die Ernährungsberaterin Dr. Ann-Kristin Dorn, würden es heute bedauern, in Kita und Schule nicht mehr über eine gesundheitsförderliche Ernährung gelernt zu haben.

Bildung ist einer der wichtigsten Hebel, um früh die Weichen in Richtung einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung zu stellen. Eine gute Ernährungsbildung stellt lebensnahe Fragen: Wo kommen unsere Lebensmittel her? Welche kulturellen Unterschiede gibt es beim Essen? Wofür sind Koch-Skills gut? Was macht eine gesundheitsfördernde Ernährung mit meinem Körper? Welchen Einfluss haben soziale Medien auf meine Körperwahrnehmung und mein Essverhalten? In einem sind sich die Fachleute einig: **Ernährungsbildung ist vom Kindesalter bis zur Pubertät wichtig.**

Viele Fachleute begrüßen es daher, dass die Ernährungsbildung im Eckpunktepapier des BMEL als ein Kernpunkt der Ernährungsstrategie aufgeführt wird. „Der gesunde Umgang mit Körper und Geist ist ein elementar

wichtiger Bereich des Heranwachsens eines jeden Kindes – doch nicht jedes Kind hat dazu Zugang“, sagt Juliane Isbrecht, Gründerin und Geschäftsführerin bei alb.gesund, einem Anbieter für Ernährungsberatung und -therapie. „Daher gehört das Thema als großer Baustein in die Kitas und Schulen.“ Nur so könne der Grundstein für Gesundheit und einen eigenverantwortlichen Umgang mit dem Thema Ernährung gelegt werden.

Viele Expertinnen und Experten halten die Rolle von Ernährungsprofis in Bildungseinrichtungen für ausbaufähig. Für die Zukunft erhoffen sie sich Maßnahmen, bei denen Ernährungsfachkräfte mit ihrer Expertise den pädagogischen Fachkräften an Kitas und Schulen zur Seite stehen. In Verbindung mit Schulpsychologinnen und -psychologen könnte so auch die mentale Komponente auf dem Weg zu

einer gesundheitsförderlichen Ernährung stärker adressiert werden.

---

# #3

## CONTENT, SO BUNT WIE DIE TELLER IM LAND

- Verbrauchernah, realitätsbezogen und fundiert über Lebensmittel informieren
- Digitale Kanäle und soziale Medien besser nutzen
- Über die Vorteile von gesundem Essen sprechen

Viele Expertinnen und Experten aus dem Netzwerk von NUTRITION HUB sind längst Influencerinnen und Influencer. Sie beherrschen die ganze Klaviatur der Kommunikation und erreichen ihre Zielgruppen über Blogs, Podcasts, Videos, Whitepaper oder Livestreams. Folgerichtig erhoffen sich viele Fachleute von der Ernährungsstrategie einen Schub in der Ernährungskommunikation. Dies betrifft vor allem die klare und transparente Information über die Inhaltsstoffe, Produktionsbedingungen und die Herkunft von Lebensmitteln.

„Zeitgemäße Ernährungskommunikation ist verbrauchernah und realitätsbezogen – und gleichermaßen wissenschaftlich orientiert“, erläutert die Diätassistentin und diplomierte Medizinpädagogin Birgit Blumenschein. „Essentscheidungen werden unbewusst getroffen“, sagt die Ernährungspsychologin Dr. Carolin Cirkel. „Wir werden fortwährend beeinflusst. Warum also nicht auch das Essverhalten positiv beeinflussen?“ Geeignete Mittel seien Kampagnen oder das betriebliche Gesundheitsmanagement.

Doch über welche Kanäle erreicht man die Konsumentinnen und Konsumenten am besten? Wie sieht Content aus, der Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen Lust macht, sich besser und nachhaltiger zu ernähren? „So bunt wie die Teller im Land stelle ich mir die Ernährungskommunikation vor“, sagt die Ernährungswissenschaftlerin und

Influencerin Laura Junge. Sie plädiert dafür, passgenauer auf das Lebensgefühl und die Mediennutzung der jeweiligen Zielgruppe einzugehen. „Social Media macht es vor. Millionen von Menschen hören auf Empfehlungen von Influencern. Warum? Weil es nahbar, greifbar und emotional ist. Da kann man sich was anschauen.“

Last but not least spielt die Tonalität eine große Rolle. „Wir erreichen Verbraucherinnen und Verbraucher, wenn relevantes Ernährungswissen mehr auf Augenhöhe und weniger mit erhobenem Zeigefinger kommuniziert wird“, sagt die Food-Journalistin und Kochbuch-Autorin Inga Pfannebecker. Die Zeit steifer, theoretischer und im wissenschaftlichen Duktus vorgebrachter Informationen zum Thema Ernährung gehöre genauso dem Gestern an wie der Fokus auf Verbote. „Gelungene Kommunikation

rückt die Vorteile für die Verbraucher in den Vordergrund.“

---

# #4

## BAHN FREI FÜR DIE ERNÄHRUNGS-PROFIS

- Ärztinnen und Ärzte über die Leistungen von Ernährungsberatung und -therapie informieren
- Zertifizierte Ernährungsberatung und -therapie fördern und unterstützen
- Qualifizierte Ernährungsberatung für alle erstattungsfähig machen

Am 12. März 2023 gewann der Schauspieler Brendan Fraser den „Oscar“ für die beste männliche Hauptrolle im Film „The Whale“. Er spielt einen Englischprofessor, der nach dem Tod seines Lebensgefährten eine Esssucht entwickelt und schließlich an den Begleiterscheinungen seiner krankhaften Übergewichtigkeit stirbt – unter anderem, weil er die Kosten einer Therapie scheut. Der Film rief öffentliche Debatten um die Darstellung von übergewichtigen Menschen hervor, hält aber wertvolle Lehren bereit:

Essstörungen haben oft mentale Ursachen, die es zu ergründen lohnt. Zum Glück gibt es in Deutschland seit 2015 ein Präventionsgesetz, das die Zahlungen für zertifizierte Präventionsmaßnahmen garantiert.

Viele Expertinnen und Experten aus dem Netzwerk des NUTRITION HUB machen sich stark dafür, die Öffentlichkeit in Deutschland für den Nutzen der Ernährungsprävention zu sensibilisieren. „Ich wünsche mir, dass bei Ärztinnen und Ärzten sowie anderen Gesundheitsberufen die Möglichkeit und der Nutzen einer Ernährungsberatung oder Ernährungstherapie bekannt ist“, sagt Caroline Ackermann, Ernährungswissenschaftlerin bei DR. AMBROSIUS - Ernährungsberatung. So könnten deutlich mehr Menschen von den entsprechenden Angeboten profitieren. „Es ist wichtig, dass ernährungsbedingte Leiden wie Schilddrüsen-

erkrankungen oder Diabetes nicht nur medikamentös behandelt werden, sondern dass die Ernährung und der Lebensstil ganzheitlich betrachtet werden“, sagt Hannah Hauser, Ernährungswissenschaftlerin und Schilddrüsen-Coach. Klar ist: Durch Prävention und die frühzeitige Behandlung von Erkrankungen im Zusammenhang mit der Ernährung könnten das Gesundheitssystem und die Gesellschaft als Ganzes entlastet werden.

„Jeder selbsternannte ‚Fitnessguru‘ oder ‚Foodie‘ darf sich Ernährungsberater nennen“, sagt Caroline Ackermann. Damit verweist sie auf die Intransparenz in der Branche. Ernährungsfachkräfte erkenne man daran, dass sie sich ständig weiterbilden und ihre Qualifikation zertifizieren lassen müssen, damit Klientinnen und Klienten die Kosten anteilig von Krankenkassen erstattet bekommen. Anderer-

seits sind viele unseriöse Anbieterinnen und Anbieter am Markt unterwegs, die auf geschickte Selbstvermarktung setzen und die Branche als Ganzes im Verruf bringen. Eine Lösung ist daher, den Begriff „Ernährungstherapeut\*in“ schützen zu lassen.

Ein großes Thema für die Expertinnen und Experten ist in diesem Zusammenhang die Erstattungsfähigkeit ihrer Leistungen. Oft verhindern hohe Zahlungen die Inanspruchnahme der ambulanten Ernährungstherapie. Damit werden gerade jene Personen ausgeschlossen, die am meisten dieser Leistungen bedürfen. Der Ernährungstherapeut Christof Meinhold schlägt vor, dass die stationäre und ambulante ernährungstherapeutische Behandlung vieler Krankheiten als selbstverständliche Leistung in Kliniken und durch die Krankenkassen und privaten Krankenversicherungen sichergestellt wird.

So können sich auch weniger gut situierte Bürgerinnen und Bürger eine entsprechende Versorgung leisten.

---

## MEHR ÜBER DIE CHANCEN UND ENTWICKLUNGEN DER ERNÄHRUNG IST HIER NACHZULESEN:

- [BMEL - Ernährungsstrategie](#)
- [Eckpunktepapier zur Ernährungsstrategie der Bundesregierung](#)
- [DGE-Qualitätsstandards für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Verpflegung in Gemeinschaftseinrichtungen](#)
- [Trendreport Ernährung 2023](#)

# DIE BEFRAGUNG

Im Zeitraum vom 14. bis 31. Oktober 2022 hatten Ernährungsexpertinnen und -experten aus den Netzwerken von NUTRITION HUB und BZfE die Möglichkeit, an einer Onlinebefragung teilzunehmen. Sie wurden u.a. gebeten, ihre Vorstellungen und Wünsche zu den verschiedenen Themenfeldern der Ernährungsstrategie zu teilen. Die Antworten wurden kategorisiert und zusammengefasst. An der Befragung nahmen 170 Fachleute aus den unterschiedlichsten Bereichen des Ernährungssektors teil. Im Rahmen dieser Befragung ist auch die vierte Auflage des Trendreports Ernährung 2023 entstanden. Mehr dazu auf der nächsten Seite.

## Die Expertinnen und Experten (in alphabetischer Reihenfolge):

Dr. Georg Abel, Caroline Ackermann, Prof. Dr. Sibylle Adam, Dr. Marie Ahluwalia, Dr. Eugenia Alfine, Dr. Gunda Backes, Dr. Jon Chim Bai-Habelski, PD DR. Stephan Barth, Dr. Brigitte Bäuerlein, Helen Bauhaus, Frederike Baus, Lise Becqueriaux, Maja Biel, Teresa Bilic, Birgitt Bley, Birgit Blumenschein, Prof. Dr. Christine Brombach, Jenny Brunnckow, Dr. Daniel Buchholz, Patrick Bühr, Prof. Dr. Anja Carlsohn, Dr. Carolin Cirkel, Dr. Franziska Delgas, Alina Demke, Verena Dickson, Karin Dieckmann, Sarah Dietrich, Christiane Dölz, Astrid Donalies, Dr. Ann-Kristin Dorn, Petra Eberharter, Nina Eichberger, Kerstin Eickhoff-Piechaczek, Eva Endres, Dr. Isabell Englert, Kevin Eze, Stefanie Faber, Bianca Finkel, Nina Fischer, Ingeborg Fischer - Ghavami, Prof. Dr. Annegret Flothow, Giorgia Forlini, Verena Franke, Gabriela Freitag-Ziegler, Maximilian Frese, Dr. Eva Fries-Schaffner, Samantha Frost, Hande Gagali, Daniel Gareis, Hannah Geupel, Martina Gewalt, Prof. Dr. Jasmin Godemann, Imke Hagen, Dr. Saskia Haufs-Brusberg, Hannah Hauser, Dr. Yvonne Heilemann, Anne-Carin Heit, Denise Hellmann, Hanna Helmig, Maike Henze, Dr. Rita Hermann, Isabell Heßmann, Dr. Karolin Höhl, Prof. Dr. Christina Holzapfel, Claudia Hoppe, Maria Hufnagl, Juliane Isbrecht, Dr. Alexa Iwan, Julian Jaschinger, Laura Junge, Andrea Jungnitz, Stephan Kampshoff, Dr. Markus Keller, Maria Kilian, Svenja Kilzer, Melanie Kirk-Mechtel, Josephine Kirschgens, Uta Köpcke, Stefanie Kratzenstein, Prof. Dr. Anja Kroke, Sören Kube, Katharina Kühtreiber, Christin Lammers, Kerstin Laubach, Dorota Lazarski, Susanne Leitzen, Frédéric Letzner, Ursula Leyendecker-Bruder, Dr. Silke Lichtenstein, Ann-Christin Lindenau, Susanne Lindenthal, Sylvie Lippold, Marina Lommel, Prof. Dr. Katja Lotz,



Prof. Dr. Petra Lührmann, Misava Macamo, Prof. Dr. Jens Mäder, Franca Mangiameli, Daniela Marquardt, Christof Meinhold, Tiara-Maria Mengel, Laura Merten, Stefanie Metty, Katrin Meyer, Prof. Dr. Andreas Michalsen, Lisa Nentwich, Anja Neumann, Bastienne Neumann, Bonita Neururer, Dr. Annegret Nielsen, Dr. Heike Niemeier, Klaus Nigl, Maureen Ottaro, Aydan Özer, Laura Pernetta, Dr. Ines Perrar, Inga Pfannebecker, Prof. Dr. Dorothea Portius, Dr. Antonie Post, Dagmar Andrea Prestle, Heike Quendt, Brigitte Raab, Prof. Dr. Christel Rademacher, Anna Rechenberger, Katharina Richter, Tim Ritzheim, Christine Röger, Carolina Diana Rossi, Dr. Malte Rubach, Carola Sandkühler, Sonja Schäche, Katrin Schäfer, Franziska Schiewe, Fabian Schlang, Martin Schlatzer, Miriam Schneider, Meike Schnell-Schintag, Sarah Schocke, Alisia Schrieder, Maren Schulze, Nils Schumacher, Birgit Schweyer, Lena Schwind, Claudia Sommer, Robin Sorg, Prof. Dr. Melanie Speck, Katharina Spitzenberger, Andrea Stallmann, Dr. Christina Steinbach, Dr. Madlen Stimming, Heike Suck, Anja Tanas, Madga Tedla, Stavroula Tekidou, Sabine Telega, Sarah Trampisch, Sonja Uhlmann, Kristin Vieler, Dr. Kiran Virmani, Bettina Vogler, Merle Vollgraf, Dagmar Von Cramm, Dr. Tanja Werner, Julia Wild, Klara Wittmer, Alicia Wöhle, Kerstin Wriedt, Nesrin Yavuz, Julia Zichner, Simonetta Zieger, Galina Zima

# TRENDREPORT ERNÄHRUNG 2023

Diese Expertinnen und Experten teilten auch im Rahmen der vierten Auflage des Trendreports Ernährung 2023 „Die Zukunft ist flexitarisch“ ihre Beobachtungen zur Ernährung der Zukunft. Ihre Kontaktdaten sind auf den Seiten 42 - 52 des Reports zu finden. Hier geht es zum Trendreport mit den 10 TOP Entwicklungen: [nutrition-hub.de/reports](https://nutrition-hub.de/reports).



# HERAUSGEBERINNEN

**NUTRITION HUB** ist Deutschlands größtes Netzwerk für Ernährungsexpertinnen und -experten. Das Netzwerk bringt Wissenschaft, Start-up-Szene sowie Entscheiderinnen und Entscheider aus der Industrie zusammen, um die Zukunft der Ernährung wissenschafts- und technologiegetrieben zu gestalten. Das Netzwerk möchte zur Erreichung der globalen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen beitragen.

Das **Bundeszentrum für Ernährung (BZfE)** in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) ist das Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Das BZfE liefert Informationen zu einer sicheren und nachhaltigeren Auswahl von Lebensmitteln und schafft Transparenz über die Produkt- und Prozessqualität von Lebensmitteln. Ziel des BZfE ist es, zentrale Anlaufstelle in allen Fragen der Ernährung zu sein. Neutral, wissenschaftlich fundiert und vor allem ganz nah am Alltag.

## Anfragen & Pressekontakt

### **Dr. Simone Frey**

Gründerin und  
Geschäftsführerin

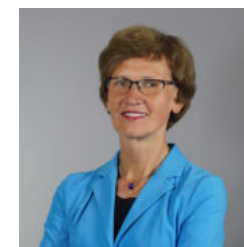
[hello@nutrition-hub.com](mailto:hello@nutrition-hub.com)  
[www.nutrition-hub.de](http://www.nutrition-hub.de)



### **Dr. Margareta Büning-Fesel**

Leitung BZfE in der  
Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und  
Ernährung (BLE)

[Margareta.Buening-  
Fesel@ble.de](mailto:Margareta.Buening-Fesel@ble.de)  
[www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)



# IMPRESSUM

## **NUTRITION HUB (NuHub GmbH)**

Bergstr. 22

10115 Berlin

[www.nutrition-hub.de](http://www.nutrition-hub.de)

## **Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)**

Präsident: Dr. Hanns-Christoph Eiden

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

Telefon: 0228 / 68 45 - 0

[www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)

## **KONZEPTION, TEXT & GESTALTUNG**

Dr. Simone K. Frey, Katharina Knoblich, Dr. Tim Tolsdorff, Henrike Böhme - alle Nutrition Hub

Herzlichen Dank an Birgit Blumenschein für die Beratung zum Thema Ernährungstherapie.

## **FACHLICHE BERATUNG**

Dr. Margareta Büning-Fesel, Eva Zovko, Harald Seitz, Julia Seeher - alle BZfE in der BLE

## **GRAFIK**

Canva

## **FOTOS**

S. 18 - © NH und © BLE

1. Auflage 2023 - © BLE, NUTRITION HUB 2023

SHARING IS CARING: TEILE DIE INHALTE DIESES REPORTS.

#zukunfternahrung

#eatingforfuture

---

#ernährungsstrategie