

<http://www.agrarbericht-2020.bayern.de/ernaehrung/kompetenzzentrum-fuer-ernaehrung.html>

> Ernährung > Kompetenzzentrum für Ernährung

## Kompetenzzentrum für Ernährung

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern, konzipiert und führt Fachveranstaltungen durch und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Die drei KErn-Bereiche Wissenschaft, Wissenstransfer und Wirtschaft richten sich an verschiedene Zielgruppen und entwickeln für diese Informationsmaterialien und Modellprojekte. Mit seinen rd. 50 Mitarbeitern an den zwei Standorten in Kulmbach und Freising fördert das KErn unter anderem Innovationen, verbessert die interdisziplinäre Zusammenarbeit und erarbeitet Schulungs- und Beratungsunterlagen.

Nachfolgende Auswahl soll das Themenspektrum exemplarisch aufzeigen.

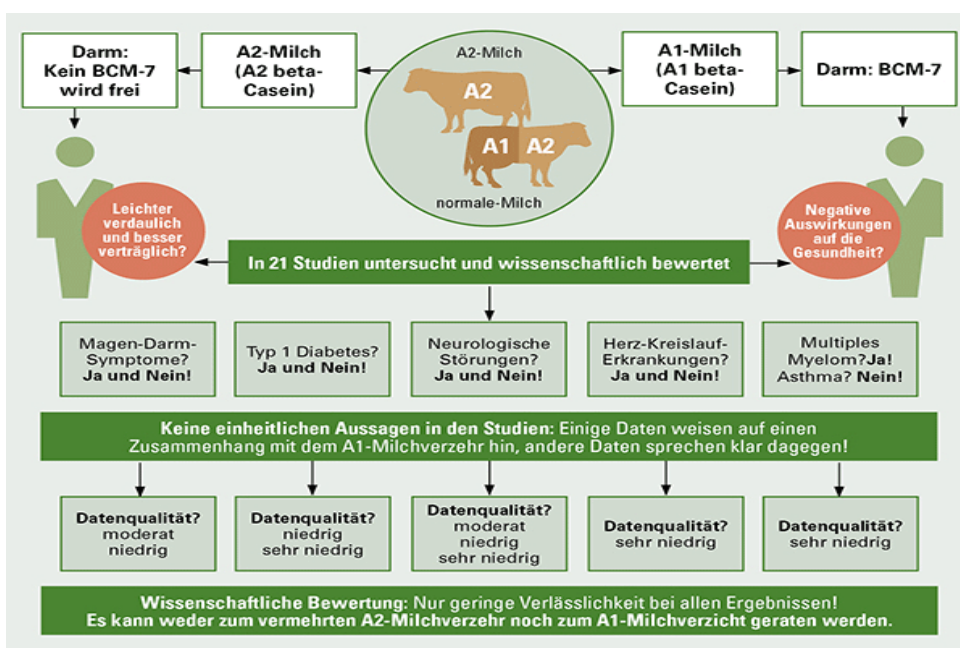
### A1-/A2-Milch – Wissenschaftlicher Status quo

Der Unterschied zwischen A1- und A2-Milch scheint marginal zu sein, liegt er doch nur in einer anderen Aminosäure an einer bestimmten Position im Beta-Casein. Dennoch wird dieser kleine Unterschied mit einer besseren Verträglichkeit und einigen nicht-übertragbaren Erkrankungen in Verbindung gebracht. Dazu gehören Diabetes, Autismus oder Herz-Kreislauf-Beschwerden. Verbraucher in Australien, Neuseeland und zunehmend auch in den USA sowie in europäischen Ländern berichten von gesundheitlichen Vorteilen der A2-Milch – im Gegensatz zur herkömmlichen A1-Milch.

Eine verlässliche Bewertung der A2-Milch aus wissenschaftlicher Sicht stand bis dato aus. Das KErn hat zusammen mit Cochrane Deutschland an der Universität Freiburg die aktuelle wissenschaftliche Literatur gesichtet und bewertet.

Fazit: Auf Basis der wissenschaftlichen Fakten kann zurzeit keine Empfehlung für die A2-Milch aufgrund eines gesundheitlichen Mehrwertes ausgesprochen werden.

### Ergebnisse des Forschungsprojekts und deren Bewertung



Sommeliers sind die Genuss-Multiplikatoren, die dem Gast oder Kunden die Wertigkeit der Produkte und den Mehrwert von besonderen Produkten aus der Region vermitteln.

Mehr als 150 Fachsommeliers und Genussexperten nahmen Anfang Oktober 2019 am ersten Sommelergipfel der Genussakademie Bayern am KERN teil. An zwei Tagen gab es über 40 Tastings, Workshops und Sessions zu den Themen Edelbrand, Käse, Gewürz, Bier, Wasser, Wein und Fleisch. Die Teilnehmer konnten ihr Fachwissen erweitern, Erfahrungen austauschen und dabei auch neue Ideen auf den Weg bringen. Das breitgefächerte Programm bot viel Inspiration: So diskutierten die Teilnehmer intensiv beispielsweise über heimische Kräuter und Gewürze, die Möglichkeiten der Käseaffinage oder Food Pairing bei Schokolade, Käse und Edelbränden.

### **Bayerische Ernährungstage**

Auch die 6. Bayerischen Ernährungstage unter dem Motto „Richtig gut essen – Digital ist real“ lagen in der Verantwortung des KERN.

Zum Auftakt der Ernährungstage am 27. Juni 2019 eröffnete Staatsministerin Michaela Kaniber das Symposium in München und begrüßte 135 Experten und Multiplikatoren aus den Bereichen Politik, Behörden, Ernährungswirtschaft, Wissenschaft und Medien. Zehn hochkarätige Referenten gaben an diesem Tag Einblicke in den aktuellen Stand und Nutzen der Digitalisierung bei Landwirtschaft, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln, bis hin zur personalisierten Ernährung und Gemeinschaftsverpflegung.

„Der digitale Marktplatz der Ernährung ist geöffnet“ hieß es am 29. Juni 2019 im Schmuckhof des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. An 32 Informations- und Marktständen konnten die rd. 1 500 Besucher digitale Anwendungen im Ernährungs- und Bewegungsbereich kennenlernen und selber ausprobieren. Highlights waren unter anderem eine interaktive 360°/3D Reise per VR-Brille in den Körper sowie ein 3D-Foodprinter, der vor den Augen der Besucher Marzipanfiguren „druckte“.

Vom 1. bis 13. Juli 2019 fanden landesweite Aktionstage „Digital ist real“ an den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit knapp 90 angekündigten Terminen statt. Die Aktionstage erreichten pro Durchführung bei 50 % der Veranstaltungen zwischen 40 und 100 Teilnehmer. Bei 20 % der Aktionstage wurden sogar pro Durchführung mehr als 100 Personen erreicht.