

## Symposium zum 80. Geburtstag von Prof. Claus LEITZMANN Ideen, Diplomatie und ein langer Atem

**(umk) Unter dem Oberthema „Nachhaltigkeit“ fand am 9.2.2013 in der vollbesetzten Aula der Universität Gießen ein Symposium aus Anlass des 80. Geburtstags von Prof. Claus LEITZMANN (vgl. Personalie Ernährungs Umschau 2/2013, S. M96) statt. Mit Ausnahme der musikalischen Umrahmung und der Laudatio wurde das Programm durch ehemalige Doktoranden von Prof. LEITZMANN gestaltet. So verschieden die einzelnen Vorträge auch waren, standen diese doch unter einem zentralen Leitmotiv: Wie wirken sich das Ernährungsverhalten und die Lebensmittelauswahl Einzelner auf deren individuelle Gesundheit und über die Wechselwirkungen von Nachfrage und Angebot sowie (globalem) Lebensmittelhandel auf Ökosysteme und Ernährungssicherheit weltweit aus?**

So referierte Dr. Helga RAU, ev. Kirche, Frankfurt, über die weiterhin problematische Situation der Ernährung in Entwicklungsländern. Dr. Karl VON KOEBER, TU München-Weihenstephan, schilderte unter dem Titel *Vollwert-Ernährung – zeitgemäß & nachhaltig* die historische Entwicklung der Vollwert-Ernährung mit ihren Gießener Wurzeln. Eine aktuelle Einordnung des Marktes ökologisch erzeugter Lebensmittel mit Ausblick auf weitere Entwicklungen gab Prof. Angelika PLOEGER, Uni Kassel-Witzenhausen, in ihrem Vortrag *Bio-Lebensmittel – ein aktueller Trend. Welche Vorteile eine Ernährung, die reich an Gemüse und Obst ist, neben den ökonomisch/ökologischen Effekten hat*, schilderte Prof.

Bernd WATZL, Max Rubner-Institut, Karlsruhe, in seinem Vortrag *Sekundäre Pflanzenstoffe – die Alleskönner*. Prof. Ingrid HOFFMANN, ebenfalls Max Rubner-Institut, Karlsruhe, schilderte, wie sich aus ersten Anfängen in Gießen eine neue Disziplin der Ernährungswissenschaft etablierte: *Ernährungsökologie – ein junges Wissenschaftsgebiet*; die weiteren Implikationen ernährungsökologischer Forschung schilderte Dr. Peter GLASAUER, FAO, Rom, indem er *The New Nutrition Science Project* vorstellte. Zwar zeitlich ein Rückgriff, thematisch jedoch nach wie vor aktuell, sind die Ergebnisse der Gießener Rohkoststudie (1996–1998), die Frau Prof. Carola STRASSNER, Münster, in ihrem Vortrag *Roh-*

*kost – eine ursprüngliche Ernährung* vorstellte und aus dem Blickwinkel aktueller Ernährungsphysiologie einordnete. Den Abschluss bildete der Vortrag von Dr. Markus KELLER, Institut für Nachhaltige Ernährung, Gießen, der das Potenzial vegetarischer Ernährung auslotete: *Vegetarische Ernährung – die Ernährung der Zukunft*.

Die Laudatio hielt Prof. Michael KRAWINKEL, dessen Arbeitsgruppe *Ernährung des Menschen – Ernährung in Entwicklungsländern* am Institut für Ernährungswissenschaft der Uni Gießen zentrale Forschungsgebiete der Leitzmannschen Ansätze weiterführt. Dr. Gesa SCHÖNBERGER, Dr. Rainer-Wild-Stiftung, Heidelberg, und Dr. Thomas MÄNNLE, UGB, Wettenberg, moderierten die Veranstaltung.

Die zahlreichen historischen Beispiele der Referenten, von den anekdotischen Anfängen studentischer Arbeitsgruppen, über Skepsis und Widerstand von Fachkollegen bis zu ersten Schaubildern der Vollwert-Ernährung, deren Gedanken sich in heutigen Schaubildern zum Konzept der Nachhaltigkeit wiederfinden, machen deutlich, dass die Konzepte, Publikationen und die Lehrtätigkeit von Prof. LEITZMANN auf



Prof. Claus LEITZMANN

vielen Feldern wichtige Anregungen gegeben haben. Oft erscheinen sie im Rückblick „der Zeit voraus“, machen jedoch auch den prinzipiellen methodisch-gedanklichen Widerstreit zwischen rein reduktionistischer Grundlagenforschung und einem eher ganzheitlichen Ansatz der Ernährungsforschung deutlich, der sehr leicht in eine schon fast esoterische Ecke gestellt wird. Gerade beim Thema Ernährung mit seinen vielfältigen Bezügen zu Leben, Kultur und Überleben der Menschheit ist dies jedoch auch ein fruchtbares Spannungsfeld. Vielleicht ist es das Hauptverdienst von Prof. LEITZMANN, über Jahrzehnte mit viel Diplomatie, aber auch großer Beharrlichkeit und der Fähigkeit zu begeistern, die aus seiner Sicht zentralen Ernährungsfragen immer wieder zu stellen und zu erforschen.

### Forschungsprojekt Hochschule Esslingen

## Testsystem zur Analyse der Wirkung von Lebensmitteln auf Zellen

Am Beispiel des Pseudogetreides Amaranth versuchen Wissenschaftler der Hochschule Esslingen herauszufinden, ob und wie Lebensmittel die DNA menschlicher Zellen beeinflussen. Im Mittelpunkt stehen dabei Untersuchungen zu antioxidativen oder entzündungshemmenden Wirkungen. Das Forschungsvorhaben ist Teil eines Projek-

tes des Netzwerks „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“, in dem sich 2010 insgesamt 20 Partner aus Industrie, Forschung und Marketing zusammengeschlossen haben.

Schwerpunkt der am Netzwerk beteiligten Arbeitsgruppe der HS Esslingen ist die Entwicklung von sog. zellulären Testsystemen, die langfristig dazu in der Lage sein sollen, ein zuverlässiges Testverfahren für die Wirkungen von Lebensmitteln auf Zellen zu finden. Bisher sind Nachweise dafür, dass Lebensmittel einen Einfluss auf die Genetik haben, rar. Die Hochschule kooperiert für die Forschung auch mit der Universität Hohenheim, auf deren Versuchsfel-

den dazu verschiedene Amaranth-Sorten angebaut werden. Die weiterführende epigenetische Forschung übernimmt ein Ulmer Unternehmen.

Weitere Informationen: [www.hs-esslingen.de/an](http://www.hs-esslingen.de/an)

Quelle: Hochschule Esslingen, Pressemeldung vom 25.01.2013