

Pressemitteilung

Initiative Zukunft Ernährung (IZE) verleiht den Award Zukunft Ernährung: Vitamine für Leib und Seele – und gegen Schuppenflechte

Wien, 5. November 2011. Zum zweiten Mal hat die IZE den Award Zukunft Ernährung verliehen – in diesem Jahr im Rahmen eines wissenschaftlichen Symposiums in Wien. In der Kategorie Praxis gewannen zwei Einrichtungen mit besonders engagierten Ernährungskonzepten für ältere Menschen: die Seniorenbegegnungsstätte Eva-Seligmann-Haus in Bremen-Farge und die Hausgemeinschaft für Menschen mit Demenz im St. Vinzenzhaus in Köln-Brück. In der Kategorie Wissenschaft belegte Priv.-Doz. Dr. med. Jürgen Schaubert von der Universität München für die Erforschung des Wirkmechanismus von Vitamin D bei Schuppenflechte den ersten Platz.

Perspektiven gesucht

Die Initiative Zukunft Ernährung wurde 2009 von der Orthomol pharmazeutischen Vertriebs GmbH gegründet. Sie versteht sich als Impulsgeber für einen interdisziplinären Dialog über gesunde Ernährung. Um den Worten Taten folgen zu lassen, hat die IZE 2010 einen Förderpreis mit dem Motto „Gesucht: Perspektiven für gesunde Ernährung“ ins Leben gerufen – den Award Zukunft Ernährung. In diesem Jahr standen in der Kategorie Praxis das Thema „Gesundes Essen als Beitrag zur Lebensqualität im Alter“ und in der Kategorie Wissenschaft das Thema „Nutrigenomik“ im Fokus. Eine siebenköpfige Jury, bestehend aus Beiratsmitgliedern der IZE sowie weiteren renommierten Experten, hat nun im Rahmen eines wissenschaftlichen Symposiums im Museumsquartier in Wien die Sieger geehrt.

Gemeinsam kochen und speisen

Für den praxisbezogenen Teil des Awards konnten sich engagierte Vereine, Einzelpersonen, Senioreneinrichtungen, Krankenhäuser oder auch Unternehmen bewerben, die innovative Ernährungskonzepte oder -projekte auf die Beine gestellt haben. Diese Initiativen sollten zu einer gesunden und genussvollen Ernährung in der Gemeinschaft motivieren und das Wohlbefinden und die Lebensqualität alter Menschen fördern. Es wurden zwei Konzepte, die diesem Bestreben in besonderer Weise Rechnung tragen, ausgewählt. Die Gewinner erhalten jeweils ein Preisgeld in Höhe von 3.500 Euro.

Im Eva-Seligmann-Haus in Bremen-Farge, einer Seniorenbegegnungsstätte der AMeB (Aktive Menschen Bremen e.V., ehemals Arbeiterwohlfahrt (AWO)), kocht an jedem letzten Freitag im Monat eine immer wechselnde Seniorengruppe von 30 Personen ein gesundes „Lieblingessen“. Anschließend wird gemeinsam gegessen. Beim Kochen werden die Senioren von vier ehrenamtlich tätigen Frauen unterstützt. Den Einkauf übernimmt der Leiter der Begegnungsstätte und stellt den Besuchern die Lebensmittel zum Selbstkostenpreis zur Verfügung.

Ausgangspunkt der Idee war, dass viele alleinstehende Menschen nicht mehr selbst kochen können oder ihnen die Motivation fehlt, für sich allein eine warme Mahlzeit zuzubereiten. „Unser Ziel ist es, die Gemeinschaft von allein lebenden älteren Menschen zu fördern. Zudem sollen Lieblings Speisen nicht in

Vergessenheit geraten“, sagt der Leiter der Begegnungsstätte, Franz-Peter Wenta. „Ob saisonale oder regionale Gerichte, alles wird gemeinsam besprochen und erfolgreich umgesetzt. Die Tatsache, dass es uns gelingt, unsere Senioren aktiv ehrenamtlich zu beteiligen, fördert ihr Gefühl, noch gebraucht zu werden.“ Zu dem gesunden, kulinarischen Angebot der Begegnungsstätte Farge gehört an allen Freitagen im Monat ab 9:30 Uhr auch ein Frühstücksbüfett für Senioren. Da das Projekt keine finanzielle Förderung durch Dritte erhält, soll das Preisgeld für die Anschaffung von Küchengeräten sowie für ernährungswissenschaftliche Vorträge eingesetzt werden. Besonders wichtig war der IZE-Jury bei der Auswahl des Gewinners aus Bremen, dass das Projekt Vorbildcharakter hat und auch an anderen Orten einfach nachzuahmen ist.

Regionale Spezialitäten mit allen Sinnen genießen

Über die Auszeichnung und das Preisgeld in Höhe von 3.500 Euro darf sich auch das Team des Kölner Hauses Katharina Labouré freuen. Hier leben Senioren mit Demenz in einer Hausgemeinschaft zusammen. Diese Einrichtung der Caritativen Vereinigung Köln e.V. gehört zum St. Vinzenzhaus in Köln-Brück. Das Ernährungskonzept dieser Einrichtung mit dem Namen „Rievkooche mit Appelputsch oder Liebe geht durch den Magen“ basiert auf zwei Säulen. Zum einen werden die 20 dementen Hausbewohner bei der Erstellung der täglich frisch zubereiteten Mahlzeiten aktiv miteinbezogen. „Dies steigert nachweislich den Appetit“, sagt Sandra Münzberg, Auszubildende, „und regt alle Sinne unserer dementen Bewohner an“. Zum anderen wird eine kohortenspezifische und regionale Kost bevorzugt. „Ein sehr wichtiger Punkt, da wir hier mit Fehl- und Mangelernährung zu kämpfen haben. Deshalb greifen wir gerne auf Rezepte zurück, die die Bewohner aus ihrer Vergangenheit kennen und gerne essen. Denn in der Regel funktioniert das Langzeitgedächtnis von Demenzkranken gut.“ Viel Wert wird auch auf ein schönes Ambiente gelegt, damit das gemeinsame Essen in einer familiären Atmosphäre stattfinden kann. Da das ambitionierte Projekt keine finanzielle Förderung erhält, soll das Preisgeld für die Anschaffung von Küchenbedarf und für die Kooperation mit einem ortsansässigen Landwirtschaftsbetrieb genutzt werden, um frische Produkte jahreszeitengerecht einkaufen zu können.

Vitamin D hilft bei Schuppenflechte

In der Kategorie Wissenschaft freut sich Priv.-Doz. Dr. med. Jürgen Schaubert von der Ludwig-Maximilians-Universität München über die Auszeichnung. Schaubert erforscht mit seinem Team von der Klinik und Poliklinik für Dermatologie und Allergologie die Entzündungsmechanismen, die an der Psoriasis, besser bekannt als Schuppenflechte, beteiligt sind. Bei dieser chronisch entzündlichen Hauterkrankung kommt es im Verlauf zu einer Immunreaktion gegen Zellen der Oberhaut, den Keratinozyten. Diese vermehren sich dann besonders stark, so dass die Haut verdickt und schuppt. Einmal ausgebrochen, tritt die Schuppenflechte schubweise immer wieder auf. Dabei spielen komplexe Vorgänge durch entzündungsfördernde Signalmoleküle eine Rolle, die bislang erst teilweise erforscht sind. Bekannt ist die Beteiligung so genannter Inflammasome. Das sind Proteinkomplexe, die als Reaktion auf Gefahrensignale in der Zelle gebildet werden. „Uns interessierte, welche Inflammasome bei Schuppenflechte besonders aktiv sind und wie diese aktiviert

oder gehemmt werden können“, beschreibt Schauber das Ziel seiner Studie, die im Mai dieses Jahres in „Science Translational Medicine“, einem Tochterjournal der renommierten Wissenschaftszeitschrift „Science“, veröffentlicht wurde. Die Wissenschaftler konnten nachweisen, dass das Inflammasom AIM2 in der Haut von Psoriasis-Patienten besonders aktiv ist. Die Ergebnisse der Studie erklären zudem erstmals den anti-entzündlichen Mechanismus, den Vitamin D auf die Schuppenflechte ausübt. Schaubers Gruppe beschäftigt sich seit längerem mit dem „Abwehrprotein“ Cathelicidin. Sie fanden nun heraus, dass dieses antimikrobielle Protein die Aktivierung bzw. Deaktivierung von AIM2 beeinflussen kann – in Abhängigkeit vom Vitamin-D-Gehalt der Haut.

In einem nächsten Schritt wollen die Forscher nun untersuchen, ob die Entzündungsaktivierung über Inflammasome auch bei anderen chronisch-entzündlichen Hauterkrankungen eine Rolle spielt, und ob sich diese Mechanismen in Zukunft für neue Therapien nutzen lassen. Das überzeugte auch die Award-Jury: „Die vorliegenden experimentellen und klinischen Daten bilden eine rationale Basis für die Durchführung größerer klinischer Studien, in denen der Effekt einer diätetischen Behandlung in der Therapie chronisch-entzündlicher Hauterkrankungen getestet werden kann.“ Mit dem Preisgeld in Höhe von 5.000 Euro möchte Hautexperte Schauber eine klinische Studie finanzieren. Mit dieser soll der entzündungshemmende Einfluss einer zusätzlichen Gabe von Vitamin D im Rahmen der Psoriasis-Standardtherapie untersucht werden.

7.886 Zeichen inkl. Leerzeichen

Initiative Zukunft Ernährung

Die 2009 gegründete Initiative Zukunft Ernährung (kurz: IZE) hat es sich zur Aufgabe gemacht, das Bewusstsein für die Bedeutung einer ausgewogenen und gesunden Ernährung in der Öffentlichkeit zu fördern. Dafür stellt sie als offene Plattform ernährungsrelevante Informationen zur Verfügung. Zudem regt sie wissenschaftliche sowie praktische Diskussionen zum Thema gesunde Ernährung an, um heute aktiv die Ernährung von morgen mitzugestalten. Dabei wird die IZE von einer Reihe hochkarätiger Experten aus Medizin, Wissenschaft, Sport und Lifestyle unterstützt und von der Orthomol pharmazeutischen Vertriebs GmbH getragen.

Pressekontakt Initiative Zukunft Ernährung

c/o signum [pr GmbH
Carolin Lembeck
Tel.: 0221 - 170 50 777
Email: presse@zukunft-ernaehrung.de
www.zukunft-ernaehrung.de