

# „Mit Sicherheit gut essen?!“

## 1. Interdisziplinäre Fachtagung Gesundheitlicher Verbraucherschutz der DGE-Sektion Niedersachsen

Im Zuge von Lebensmittelskandalen und weltweit zusammenwachsenden Märkten ist ein angemessener Verbraucherschutz von zentraler Bedeutung. Der Verbraucher möchte „gesunde“, sichere und gut schmeckende Lebensmittel. Doch gilt bei Verbrauchern nicht eher die Devise: Hauptsache viel – Hauptsache billig? Diese und andere Fragen wurden auf der Tagung, die von der DGE-Sektion Niedersachsen gemeinsam mit dem Niedersächsischen Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (LAVES) sowie der Akademie für Ärztliche Fortbildung der Ärztekammer Niedersachsen am 17. März 2004 in Hannover veranstaltet wurde, diskutiert. Rund 120 Interessierte nahmen an der Fortbildung teil, die unter Schirmherrschaft des Niedersächsischen Ministeriums für den ländlichen Raum, Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz stand. Prof. Dr. Achim Spiller vom Institut für Agrarökonomie der Universität Göttingen zeigte die Einstellungen der deutschen Verbraucher zum Thema Lebensmittelsicherheit und -qualität auf.

Grundlage war eine Erhebung des Instituts im Frühjahr 2003, bei der 1150 Personen zu ihren Einkaufs- und Ernährungsgewohnheiten befragt wurden. Die Befragung fand in acht Städten verteilt über das Bundesgebiet statt und umfasste verschiedene Betriebsformen des Lebensmitteleinzelhandels (LEH) von Supermärkten bis zu SB-Warenhäusern. Die Zusammensetzung der Stichprobe besteht aus haushaltsführenden Personen, mehrheitlich aus Frauen (61 %). Das Durchschnittsalter aller Probanden beträgt knapp 48 Jahre, und das Bildungsniveau liegt etwas über dem Bevölkerungsdurchschnitt.

### Cluster 1: „Der Schnäppchenjäger“ (28 %)

In der Gruppe der Schnäppchenjäger finden sich sehr preisbewusste und discountorientierte Konsumenten mit überwiegend niedrigem Einkommen und Bildungsstand. Sie verfügen über eine hohe Einkaufserfahrung, die sich in intensiven Preisvergleichen niederschlägt. Das Kochinteresse dieser Zielgruppe ist sehr gering. Regionale oder ökologische Lebensmittel werden so gut wie nicht konsumiert. Gesundheits- und insbesondere Figurbewusstsein sind durchaus vorhanden, werden aber eher durch angereicherte Lebensmittel befriedigt.

### Cluster 2: „Der Fleischfan“ (22 %)

Das Cluster „Fleischfans“ setzt sich zum größten Teil aus Männern zusammen. Überproportional häufig sind sie jünger und wohnen z. T. noch bei den Eltern. Der „Fleischfan“ kauft selten Lebensmittel ein und verfügt über wenig Kocherfahrung. Lebensmittel und Ernährung nehmen einen geringen

Stellenwert ein, demzufolge ist auch das Gesundheits- und Fitnessbewusstsein unterdurchschnittlich ausgeprägt. Altruistische Kaufmotive finden sich kaum. Das zentrale Motiv könnte mit „Hauptsache satt“ umschrieben werden, wobei Fleisch zu einer guten Mahlzeit dazu gehört und diese Präferenz auch nicht durch Lebensmittelkrisen wie BSE beeinträchtigt wird. Das Risikobewusstsein ist insgesamt als gering einzustufen, so dass es wenig Anlass für Reflektionen über das eigene Ernährungsverhalten gibt.

### Cluster 3: „Der Gleichgültige“ (13 %)

„Gleichgültige“ haben ein sehr geringes Interesse an Lebensmitteln und am Kochen. Die mehrheitlich jungen Konsumenten leben entweder allein oder sind allein erziehend und verwenden sehr wenig Zeit zum Kochen. Die Bindung an Marken ebenso wie an Familienrezepte ist niedrig, der Einkauf im Discounter dominiert und die Mehrzahlungsbereitschaft für Bio-Produkte fällt äußerst gering aus. Häufig gehören „low meat consumer“ mit

<p><b>Schnäppchenjäger</b> Etwa 28 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sehr discountorientiert</li> <li>✓ Kaum markenbewusst</li> <li>✓ Wenig Kochinteresse</li> <li>✓ Figur- und gesundheitsbewusst</li> </ul>	<p><b>Fleischfan</b> Etwa 22 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Geringes Gesundheits-/Fitnessinteresse</li> <li>✓ Kein Konsum von Bio- oder Trans-Fair-Produkten</li> <li>✓ Geringes Risikobewusstsein</li> <li>✓ Fast-Food-Präferenz</li> </ul>	<p><b>Gleichgültige</b> Etwa 13 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Geringes Koch-/Ernährungsinteresse</li> <li>✓ Wenig regionale LM oder Familienrezepte</li> <li>✓ Eher discountorientiert/wenig markenbewusst</li> <li>✓ Fast-Food-Präferenz</li> </ul>
<p><b>Kochfan</b> Etwa 20 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Traditionsorientiert</li> <li>✓ Gesundheitsbewusst</li> <li>✓ Kochbücher</li> <li>✓ Restaurantbesuche</li> <li>✓ Wenig Discount</li> <li>✓ Regionale LM</li> <li>✓ Krisenreagierer</li> </ul>	<p><b>Bewusst und kritisch</b> Etwa 8 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gesundheits- und Fitnessinteresse</li> <li>✓ Konsum von regionalen, Trans-Fair- und Bio-Produkten</li> <li>✓ Gerne Restaurant</li> <li>✓ Ablehnung Fast Food</li> </ul>	<p><b>Marken- und Industrial Food</b> Etwa 9 %</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fertiggerichte</li> <li>✓ Wenig Kochinteresse</li> <li>✓ Markenbewusst</li> <li>✓ Angereicherte LM</li> <li>✓ Fitness- und Schlankheitsinteresse</li> <li>✓ Region. LM, Familienrezepte</li> </ul>

Ernährungsstile in Deutschland 2003 (Quelle: Eigene Erhebung – Konsumentenbefragung, 2003)

einer Präferenz für Fast Food zu dieser Gruppe.

#### Cluster 4: „Der Kochfan“ (20 %)

Bei den „Kochfans“ handelt es sich meist um etwas ältere Personen, d. h., die Kinder sind bereits ausgezogen, und um Hausfrauen bzw. Hausmänner mit gehobenem Haushaltseinkommen. Es zeigt sich ein deutlicher Zusammenhang zwischen Schichtzugehörigkeit und Gourmetpräferenzen. Kochen gehört zum Alltag und nimmt gemeinsam mit dem Einkauf im Lebensmittelhandwerk, wie z. B. Bäcker oder Metzger, und auf dem Wochenmarkt einen festen Platz im Tagesgeschehen ein. Auch das Stöbern in Kochbüchern oder Besuche in Restaurants stoßen bei diesen Konsumenten auf reges Interesse. Gleichzeitig handelt es sich bei den Kochfans um traditionsorientierte Personen, die z. B. regionale Lebensmittel gegenüber Discountprodukten bevorzugen. Dennoch spielen Bio-Produkte auf ihrem Einkaufszettel keine große Rolle. Im Gegensatz zu anderen Ernährungstypen reagieren die Kochfans durchaus sensibel auf Lebensmittelkrisen, was nicht zuletzt dem hohen Gesundheitsbewusstsein zuzuschreiben ist.

Da die Zielgruppe der kochbegeisterten Verbraucher insgesamt eher älter ist, wurde in einer Detailanalyse eine Auswertung der jüngeren Personen innerhalb dieses Clusters vorgenommen (Jahrgang 1960 und jünger). Dabei zeigt sich, dass die jüngeren „Kochfans“ durch einen höheren Männeranteil, großstädtische Lebensweise und eine hohe Bildung charakterisiert sind. Auffallend ist, dass diese Probanden dem Fachhandel und dem Lebensmittelhandwerk skeptischer gegenüber stehen. Es dominiert der LEH, auch mit Präferenzen für Discounter. In dieser Gruppe zeigen sich ausgesprochen deutliche Unterschiede zwischen dem Kochen in der Woche und am Wochenende: Dem zeitsparenden Kochen in der Woche steht das Kocherlebnis am Wochenende gegenüber. Weitere Unterschiede zur Gesamtgruppe bestehen in der größeren Fast-Food-Affinität, der noch stärkeren Nutzung von Kochbüchern/-zeitschriften und dem ausgeprägten Spaß an neuen Rezepten. Während das Regionalbewusstsein geringer ist, steigen die Bio-Käuferfahrung und die Mehrpreisbereitschaft für ökologische Erzeugnisse.

### Grußwort der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zum 50-jährigen Bestehen der Ernährungs-Umschau

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung spricht im Namen all ihrer Mitglieder, des Präsidiums und der Geschäftsstelle der Ernährungs-Umschau die herzlichsten Glückwünsche zum „50. Geburtstag“ aus.

Schon bald nach der Gründung 1953 wurde die Arbeit der DGE – Forschungssammlung, -auswertung sowie Wissensvermittlung – durch eine Fachzeitschrift unterstützt. Im Juni 1954 erschien die erste Ernährungs-Umschau. Der damalige Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Dr. h. c. Heinrich LÜBKE betonte in seinem Geleitwort, dass sich die Ernährungspolitik nicht mehr mit „Abwehrmaßnahmen gegen Mangelerscheinungen großen Stils“ befassen müsse, vielmehr seien „die Kenntnisse von der Bedeutung der Ernährung für unsere Leistungsfähigkeit und unser Wohlbefinden in weiten Kreisen unseres Volkes noch nicht genügend bekannt“. Daher müssten „die Erkenntnisse der Wissenschaft durch eine verbreitete Ernährungsberatung möglichst weiten Kreisen der Bevölkerung“ mitgeteilt werden. Ein Bericht über die erste Tagung der DGE vom 22. bis 24. April 1954 in der Johannes Gutenberg-Universität in Mainz, auf der auch der Nobelpreisträger Prof. Artturi VIRTANEN aus Finnland sprach, wurde ebenfalls in Heft 1 abgedruckt.

Als diese erste Ausgabe der Ernährungs-Umschau erschien, hatte die DGE gerade einmal 80 Mitglieder. Der Mut des Umschau Verlages und des ersten Schriftleiters der Ernährungs-Umschau, Dr. Wilhelm ACKERMANN vom Deutschen Gesundheitsmuseum in Köln, dieses Unternehmen zu beginnen, und ihr Geschick, es zum Erfolg zu führen, verdienen hohe Anerkennung, wie ein späterer Chronist schrieb. Dieser Erfolg hielt an und heute ist die Ernährungs-Umschau der DGE, was die Zahl der Mitglieder betrifft, über den Kopf gewachsen.

Seit Juni 1964 erscheint mit direkter Betreuung durch die DGE regelmäßig die Beilage „Ernährungslehre und Praxis“ für die Unterrichtung und Fortbildung von Nachwuchskräften. 1995 wurde das DGEinfo als Informationsquelle über aktuelle Fachthemen und wissenschaftliche Informationen mit großem Erfolg als optionale Beilage eingeführt.

Auch wenn Goldene Hochzeit gefeiert wird, sollte nicht ganz verschwiegen werden, dass es zwischendurch auch einige „Ehekrise(n)“ gab. Es ging um die manchmal nicht ganz adäquate Werbung, um Erweiterungsmöglichkeiten und – wie in einer wirklichen Ehe – ums „Haushaltsgeld“. Ein Aufeinanderzugehen hat es aber stets ermöglicht, diese Krisen rasch zu bewältigen. Das Resultat war eine quantitative und qualitative Bereicherung, besonders bemerkenswert im Falle der Erweiterung um das DGEinfo.

Programmatisch versprach die DGE 1954: „Die Veröffentlichungen werden wissenschaftlich einwandfrei und doch für jeden Interessenten verständlich sein. Die Arbeit der DGE wird hier für alle Beteiligten ... zugänglich und nutzbar werden“. Dieser Anspruch und diese Versprechen gelten heute noch und zwar auch auf der verbreiterten Basis der Organschaft durch den Verband der Diätassistenten – Deutscher Bundesverband e. V. (VDD), die Gütegemeinschaft Diät und Vollkost e. V. (GDV) und den Verband der Diplom-Oecotrophologen e. V. (VDO<sub>e</sub>). Die DGE trägt dazu gerne u. a. mittels der Kompetenz ihrer in der Geschäftsstelle tätigen Mitarbeiter und der im Präsidium versammelten Wissenschaftler bei.

Die DGE wünscht der Ernährungs-Umschau weiterhin alles Gute, immer genügend geeignete Manuskripte, viele kompetente Leser sowie Mitarbeiter, die mit Spaß in der heutigen Medienlandschaft eine gute Fachzeitschrift machen. Die DGE wird stets alles einsetzen und das ihr Mögliche beisteuern, damit das gemeinsame Ziel – die wissenschaftlich basierte Vermittlung von Erkenntnissen und Möglichkeiten auf dem immer interessanter werdenden Gebiet der Ernährung – erreicht wird.

Prof. Dr. Helmut ERBERSDOBLER  
Präsident der DGE

### Cluster 5: „Bewusst und Kritisch“ (8 %)

Übermäßig stark sind beim Ernährungstyp „Bewusst und Kritisch“ Frauen eher höheren Alters sowie Selbstständige vertreten. Charakteristisch ist der regelmäßige Konsum von Öko- und Trans-Fair-Produkten sowie regionalen Lebensmitteln. Gekocht wird häufig, meist aus frischen Zutaten, wobei Fleisch eine sehr untergeordnete Rolle spielt. Diese Personen nutzen alle Fachgeschäfte und die Direktvermarktung überproportional und zeigen eine hohe Mehrpreisbereitschaft für Bio-Produkte. Genuss und Freude am guten Essen findet zusätzlich Ausdruck in regelmäßigen Restaurantbesuchen. Fast Food wird dagegen abgelehnt. Insgesamt ist das Bewusstsein für eine gesunde Lebensweise mit ausgewogener Ernährung und Bewe-



Prof. Dr. Achim Spiller während seines Vortrags „Lebensmittelqualität und Lebensmittelsicherheit: Verbrauchererwartungen

gung in dieser Gruppe besonders deutlich ausgeprägt.

### Cluster 6: „Marken- und Industrial Food“ (9 %)

Anhänger von „Marken- und Industrial Food“ sind Personen, die kaum selber kochen, sondern bevorzugt auf Fertiggerichte zurückgreifen. Sie kaufen sehr markenbewusst ein und wählen gerne funktionelle Lebensmittel. Die soziodemographische Zusammensetzung ist durch einen leichten Männerüberhang charakterisiert, wobei das Bildungsniveau eher niedrig anzusetzen ist. Es besteht ein gleichzeitiges Interesse an Fitness und regionalen Lebensmitteln, ebenso wie eine gewisse Mehrpreisbereitschaft für Bio-Lebensmittel, die überwiegend im LEH gekauft werden. Vom Fachhandel wird dagegen lediglich das Lebensmittelhandwerk genutzt. Insgesamt lässt sich dieser Typ relativ gut mit dem Begriff hybrides Einkaufsverhalten cha-

## DGE verlieh die Ehrenmitgliedschaft an Prof. Dr. Dr. med. Peter Fürst und Prof. Dr. med. Reinhold Kluthe

Im Rahmen des Wissenschaftlichen Kongresses ernannte Prof. Dr. Helmut ERBERSDOBLER, Präsident der DGE, Prof. Dr. Dr. med. Peter FÜRST und Prof. Dr. med. Reinhold KLUTHE zu Ehrenmitgliedern der DGE und würdigte ihre wissenschaftlichen Tätigkeiten und ihren Einsatz für die Belange der DGE.

Über 20 Jahre leitete Prof. Dr. Dr. med. Peter FÜRST als Direktor das Institut für Biochemie und Ernährungswissenschaft der Universität Hohenheim. Hier entwickelte er neue Methoden zur Messung von Veränderungen des Stoffwechsels bei Gesunden und Kranken. Mit grundlegenden physiologischen Studien trug er zur Aufklärung des Protein-, Energie- und Fettstoffwechsels bei. Weiterhin war er maßgeblich an der Entwicklung von Methoden zur Untersuchung des Phosphat- und Glykogenstoffwechsels im Muskelgewebe sowie zur Synthese von Peptiden und deren Anwendung in der klinischen Ernährung beteiligt. Als langjähriges Präsidiumsmitglied der DGE unterstützte er die Arbeit der DGE und verhalf ihren wissenschaftlichen Veranstaltungen zum Erfolg.

Dem großen Einsatz von Prof. Dr. med. Reinhold KLUTHE ist es mitzuver-

danken, dass die Diätetik als wesentliche Therapieform von Stoffwechselkrankheiten ihre wissenschaftliche Bedeutung erlangte. Schon in den 60er Jahren erwarb er sich besondere Verdienste mit der Entwicklung einer eiweißreduzierten Kost für chronisch

Nierenkranke, der so genannten Kartoffel-Ei-Diät. Neben der Gründung von vier Fachzeitschriften leitete er in den letzten 30 Jahren die Deutsche Akademie für Ernährungsmedizin und trieb hier die ärztliche Fort- und Weiterbildung auf dem Gebiet der Ernährungsmedizin voran, wobei er immer den Kontakt zur DGE suchte. Zudem beteiligte er sich mit viel Sachkompetenz an den Ernährungsberichten 1984 und 1988 mit den Themen „Kritische Wertung als Diät propagierter Ernährungsformen“ und „Diätetische Versorgung im Krankenhaus“.



Prof. Dr. Peter Stehle (links) und Prof. Dr. Helmut Erbersdobler (rechts) mit den anwesenden Preisrättern PD Dr. Veronika Somoza und Prof. Dr. Peter Fürst

rakterisieren, da sich Zeitersparnis und Bequemlichkeit mit einem grundsätzlichen Interesse an gesunder Ernährung verbinden.

### Fazit

Bei eingehender Betrachtung der sechs Ernährungsstile können zwei Gruppen („Kochfan“, „Bewusst und Kritisch“) identifiziert werden, die sich sehr intensiv mit dem Thema Ernährung und Lebensmittelzubereitung auseinandersetzen. Bezogen auf den Anteil in der Bevölkerung sind diesen beiden Clustern allerdings weniger als ein Drittel der Personen zuzurechnen, die zudem meist über ein gehobenes Einkommen verfügen und in Mehrpersonenhaushalten leben. Die eher unengagierten Ernährungsstile finden sich stärker in den unteren sozialen Schichten. In anderen aktuellen Studi-

en ist dieser Zusammenhang sogar noch ausgeprägter nachgewiesen. Diese Tendenz zur Polarisierung der Gesellschaft führt zu der Frage, wie das Thema gesunde Ernährung an alle sozialen Schichten und Altersklassen herangetragen werden kann. Rein sachorientierte Informationskampagnen stoßen dabei gerade in den unteren sozialen Schichten an Grenzen und forcieren die Wissensklüft zwischen den unterschiedlich informierten Teilen der Gesellschaft. Vielmehr müssen Politik und Unternehmen neue Wege finden, um alle Verbraucherschichten zu erreichen. Dies könnte durch eine Mischung aus „Edutainment“ und ökonomischen Anreizen geschehen.

Weiterführende Literatur auf Anfrage bei den Verfassern.

Anschrift der Verfasser:  
**Dipl. oec. troph. Maren Lüth**  
**Prof. Dr. Achim Spiller**  
 Institut für Agrarökonomie der  
 Universität Göttingen  
 Platz der Göttinger Sieben 5  
 37073 Göttingen  
 E-Mail: mlueth@gwdg.de

**Annette Röhrbein, Helga Strube**  
 DGE-Sektion Niedersachsen  
 Berliner Allee 20  
 30175 Hannover  
 E-Mail:  
 dge.niedersachsen@t-online.de

## DGE verlieh den Hans Adolf Krebs-Preis an PD Dr. Veronika Somoza

Privatdozentin Dr. Veronika SOMOZA ist die Preisträgerin des Hans Adolf Krebs-Preises 2004 der DGE. Im Rahmen des 41. Wissenschaftlichen Kongresses am Wissenschaftszentrum Weihenstephan verlieh Prof. Dr. Peter STEHLE, Vize-Präsident der DGE, den Preis an Dr. SOMOZA. Sie wurde ausgezeichnet für ihre Untersuchungsergebnisse von Röstprodukten in Lebensmitteln, wie sie im Rahmen der Maillard-Reaktion z. B. in Brot oder Kaffee entstehen. Hier konnte sie beispielhaft für ein Röstprodukt die physiologische Wirkung im Körper, dessen Abbau und Ausscheidung zeigen. Weiterhin gelang es ihr, Röstprodukte aus Brotkruste zu isolieren, zu identifizieren und eine antioxidative und chemoprotektive Wirksamkeit in Zellkulturen und in Tierstudien nachzuweisen. Somit wurde erstmals ein gesundheitspräventiver Nutzen für Röstprodukte beschrieben.

Nach dem Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften an der Universität Gießen promovierte Dr. SOMOZA am Institut für Ernährungswissenschaften in Wien. Im Anschluss an die mehrjährige wissenschaftliche Mitarbeit am Institut für Humanernährung und Lebensmittelkunde in Kiel sowie Forschungssemester an der University of South Carolina, USA,

folgte die Habilitation im Jahr 2002. Seit dem vergangenen Jahr ist sie Privatdozentin an der Universität Kiel und der TU München und zudem stellvertretende Direktorin der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie in Garching.

Der mit 5000 EUR dotierte Hans Adolf Krebs-Preis wird von der Stiftung zur Förderung der DGE getragen und wurde zum neunten Mal verliehen. Die DGE zeichnet mit diesem Preis wissenschaftliche Arbeiten aus, die sich in innovativer Weise mit Fragen der Ernährungs- oder Lebensmittelwissenschaft und ihrer ernährungsphysiologischen Bedeutung beschäftigen.

### Ankündigungen

**Spezialseminar für Diätküchenleiter/DGE und Küchenleiter/DGE mit besonderer Qualifikation für das Verpflegungsmanagement: Betriebswirtschaftliche Aspekte der GV und Selbstpräsentation**

*Veranstalter:* DGE, Referat Fortbildung  
*Zielgruppe:* Absolventen der Lehrgänge DKL<sub>VM</sub>/DGE und KL<sub>VM</sub>/DGE  
*Inhalte:* Kosten- und Leistungsrechnung; Diagnostic Related Groups (DRG's, Fallgruppenpauschalen); Neu-

es aus dem Lebensmittelrecht; Erfolg durch Selbstsicherheit

*Termin, Ort:* 21.09.–24.09.2004, DGE Bonn

*Kosten:* DGE-Mitglieder: 235,00 €; Nicht-Mitglieder: 247,00 € (inkl. Manuskripte und Pausengetränke)

*Information und Anmeldung:* DGE, Referat Fortbildung, Godesberger Allee 18, 53175 Bonn, Ursula Dany, Tel.: 0228 3776-662, Fax: 0228 3776-800; E-Mail: dany@dge.de

### Spezialseminar „Therapie des Diabetes mellitus Typ 1/Typ 2“

*Veranstalter:* DGE, Referat Fortbildung  
*Zielgruppen:* Diätassistenten, Diplom-Oecotrophologen, Ernährungsberater/DGE, DKL<sub>VM</sub>/DGE

*Inhalte:* Stand der Diabetikerversorgung in Deutschland; Ernährungsempfehlungen; Therapie mit oralen Antidiabetika; Therapie mit Insulin; Gestationsdiabetes; Disease-Management-Programme; MEDIAS-2-Schulungsprogramm; Qualitätsmanagement in der Diabetologie  
*Termin, Ort:* 27.09.–30.09.2004, DGE Bonn

*Kosten:* DGE-Mitglieder: 235,00 €; Nicht-Mitglieder: 247,00 € (inkl. Manuskripte und Pausengetränke)

*Information und Anmeldung:* DGE, Referat Fortbildung, Godesberger Allee 18, 53175 Bonn, Silke Grützmacher, Tel.: 0228 3776-634; Fax: 0228 3776-800; E-Mail: gruetzmacher@dge.de