

Die Lebensmittel der Zukunft – was essen wir morgen?

Die Wissenschaft erleben – hautnah und grenzüberschreitend: Informationsveranstaltung in Salenstein



Gehören die, laut wissenschaftlichen Studien, Krebs vorbeugenden Aroniabeeren schon bald zu unserem täglichen Speiseplan?

Ob blutdrucksenkende Milchprodukte, diätische Fruchtdrinks für Allergiker, verträglichere Backwaren mit Amarant oder erbgutbestimmte Nährstoffpräparate – Ernährung mit einem gesundheitlichen Mehrwert rückt immer stärker in den Fokus unserer Gesellschaft. Auslöser ist unter anderem der deutliche Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes durch Übergewicht sowie Herz- und Gefässerkrankungen, aber auch Lebensmittelunverträglichkeiten. Welches Potenzial haben diese Entwicklungen und was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Eine gemeinsame Veranstaltung von BioLAGO e.V., dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und dem Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel gibt Einblicke in neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Produktentwicklungen. Interessierte sind herzlich eingeladen am Dienstag, 19. Juni 2012 von 16.30 bis 20.30 Uhr im Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in Salenstein in die Welt der Lebensmittel von morgen einzutauchen.

Nahrungsmittelprodukte mit gesundheitsfördernden Wirkungen – man spricht von so genannten «funktionellen Lebensmitteln» – finden vermehrt den Weg in die Regale der Supermärkte. Zu den bekanntesten zählen probiotische Milchprodukte, wie beispielsweise Joghurt, die Milchsäurebakterien enthalten und

krankheitserregende Keime im Darm verdrängen. Die Lebensmittelindustrie passt ihre Produkte zunehmend auf die gesundheitlichen Bedürfnisse der Verbraucher an.

Welche Forschungsergebnisse und Massnahmen diesen Trends entgegen wirken können, ist Thema der grenzübergreifenden Informationsveranstaltung «Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen» auf dem Arenenberg. So wird Prof. Christine Brombach vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften auf die aktuelle Ernährungssituation in der Schweiz und in Deutschland eingehen und darauf welche Präventionsmassnahmen zur Bekämpfung von ernährungsbedingten Krankheiten angewandt werden können.

Von krebsvorbeugenden Aroniabeeren

Veiko Hellwig aus Gottlieben von der IG Aronia Schweiz, einem 2009 gegründeten Verein von Produzenten und Verarbeitern, führt in die Welt der Aroniabeeren ein, die in der Schweiz bislang überwiegend im Kanton Thurgau auf aktuell 15 Hektar kultiviert werden. Ergebnisse wissenschaftlicher Studien deuten darauf hin, dass die in den Beeren enthaltenen Stoffe vorbeugend gegen Darmkrebs wirken und den Blutzuckerspiegel sowie den Fettgehalt im Blut positiv beeinflussen.

Erbgutbestimmte Ernährung im Dienste des Stoffwechsels

Der Wechselwirkung zwischen Erbgut und Ernährung widmet sich ein Vortrag des Steckborners Otto Knes vom Kreuzlinger Institut für Angewandte Biochemie (IABC). Das Unternehmen entwickelt anhand von Blut- und Speichelproben auf den Verbraucher individuell zugeschnittene Mikronährstoffpräparate, die beispielsweise bei auftretenden Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten zum Einsatz kommen und den Stoffwechsel optimieren, was einen Schritt in Richtung personalisierter Ernährung markiert. Eine Podiumsdiskussion mit fünf Experten rundet das Programm ab.

Die gemeinsame Veranstaltung des BioLAGO e.V., des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft und des Netzwerks Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel, koordiniert vom Steinbeis-Europa-Zentrum, richtet sich an interessierte Personen sowie Vertreter aus Wissenschaft und Wirtschaft. Die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung erforderlich. Programm unter: www.ernaehrungswirtschaft.ch oder www.biolago.org, Anmeldung unter: burose@ernaehrungswirtschaft.ch, Telefon 071 620 30 92 oder anmeldung@biolago.org.