



## Grenzübergreifendes Bürgerforum «Lebensmittel von morgen»

🕒 26. JUNI 2014    👤 EINGESANDT    📎 STADTLEBEN, TOPAKTUELL

💬 KOMMENTIEREN

**Kreuzlingen – Darmfreundlichere Backwaren mit Quinoa und pflanzliche Farbstoffe für ein gesundes Auge – diese und weitere Produktentwicklungen sowie Forschungsergebnisse rund um gesundheitsfördernde Nahrungsmittel werden beim 3. grenzüberschreitenden Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» am 2. Juli, von 17.30 bis 20 Uhr, im Dreispitz Kulturzentrum in Kreuzlingen vorgestellt.**

Unter dem Motto «Probieren und informieren» geben Forscher, Unternehmer und Mediziner hautnah Einblicke in die Ernährung der Zukunft. Aussteller präsentieren ihre Produkte und kleine Kostproben. Der Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes, Fettsucht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wird auch auf eine falsche oder ungesunde Ernährung zurückgeführt.



*Die Fachleute des Forums (v.l.): Marc Böhler, Otto Knes, Dr. Frank Burose, Hartmut Welck, Eva Arrigoni, Michael Statnik und Simone May. (Bild: BioLAGO/Sonja Wrede)*

↑ Nach oben

Wissenschaft und Unternehmen der Lebensmittelbranche widmen sich deshalb intensiv Nahrungsmitteln mit einem gesundheitlichen Mehrwert. Zum 3. Mal informieren Experten auf Einladung der Netzwerke BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel zu Innovationen zum Thema Ernährung. Im Mittelpunkt des Deutsch-Schweizer Bürgerforums stehen diesmal Produkte auf Basis sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe und deren vorbeugende Wirkung. So stellt Dr. Dana Elgeti von der Technischen Universität München vor, wie glutenfreie Backwaren aus den Pseudogetreiden Quinoa und Amarant Reizdarmpatienten helfen können.

### **Provitamine für die Sehkraft**

Eva Arrigoni von Agroscope Institut für Lebensmittelwissenschaften Wädenswil berichtet über neue Erkenntnisse zu Carotinoiden. Als pflanzliche Farbstoffe, beispielsweise in Spinat oder Grünkohl vorkommend, besitzen einige die Fähigkeit sich in Vitamin A umzuwandeln. Andere können sich im Auge einlagern und so zur Erhaltung der Sehkraft beitragen.

Wie aus Kuhmilch gewonnene Zucker den Stoffwechsel und die Zellfunktion anregen, darüber klärt der Mediziner Dr. Kurt Mosetter von falcento auf. Das Kreuzlinger Unternehmen erforscht und produziert Nahrungs(ergänzungs)mittel auf Basis von Spezialzuckern. Zwischen diesen und weiteren Vorträgen offerieren Aussteller kleine Kostproben. Mitveranstalter sind das Steinbeis-Europa-Zentrum sowie das Enterprise Europe Network.

### **Teilnahme ist kostenlos**

Massgeblich unterstützt wird die Veranstaltung unter anderem durch die Stadt Kreuzlingen, das Amt für Schulen Bildung & Wissenschaft der Stadt Konstanz sowie das Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kanton Thurgau. Mehr Infos zum Programm unter: [www.biolago.org](http://www.biolago.org) oder [www.ernaehrungswirtschaft.ch](http://www.ernaehrungswirtschaft.ch). Die Teilnahme ist kostenlos und nur nach Anmeldung möglich. E-Mail an [anmeldung@biolago.org](mailto:anmeldung@biolago.org) oder [burose@ernaehrungswirtschaft.ch](mailto:burose@ernaehrungswirtschaft.ch), telefonisch unter 071 626 05 15 oder 0049 (0)7531 284 2722.

---

---

↑ Nach oben