

Pressemitteilung

Gesunde Ernährung von morgen: vegan und kohlenhydratreduziert?

- 6. Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“
- Wissenschaftler und Unternehmen informieren zu neuen Forschungsergebnissen und Produkten
- Vegane Küche und die Verwertung von Nebenprodukten aus der Lebensmittelproduktion im Mittelpunkt

Konstanz, Weinfelden, Stuttgart, 07.03.2017 | Fleischlos glücklich – ist die vegane Küche wirklich gesund? Diesen und weiteren Fragen rund um unsere Ernährung widmet sich am 18. März 2017 das 6. Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“. In länderübergreifender Kooperation stellen der BioLAGO e.V., das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ anhand von Vorträgen Trends unserer Ernährung vor. Die Veranstaltung findet dieses Jahr zum ersten Mal im Rahmen der Messe „Gesundheitstage Bodensee“ im Bodenseeforum, Konstanz, statt.

Tipps zum veganen Kochen aus erster Hand

Der vegane Lebensstil, das heißt der komplette Verzicht auf tierische Produkte, findet immer mehr Anhänger. Doch wie gesund ist vegan wirklich? Zu diesem Thema referiert Raphael Lüthy, Autor des Buches „Vegan Gesund“ und Betreiber des einzigen veganen Hotels in der Schweiz. Der Gourmetkoch aus Kreuzlingen klärt in seinem Vortrag auf, wie man raffiniert und dennoch einfach gesunde vegane Mahlzeiten zubereiten kann. Matthias Hofmann, Geschäftsführer der Bäckerei Mühlenbeck, stellt in einem Interview das vegane Backen in Verbindung mit kohlenhydratreduzierten („low carb“) Produkten vor.

Nebenprodukte in neuem Gewand

Zur effizienten Verwertung von Nebenprodukten, die bei der Lebensmittelproduktion entstehen, hält Dr. Jürg Buchli, Dozent für Lebensmittelverfahrenstechnik an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, einen Vortrag.

Messestand lädt ein

Partner des 6. Lebensmittel von morgen sind das Amt für Schulen, Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz sowie das Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Thurgau.

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und seine Partnernetzwerke sind mit der Vitarbo AG, der Bäckerei Mühlenbeck und der agrarmodul GmbH am 18. und 19. März mit einem Gemeinschaftsstand auf der Messe am Stand Nr. 98 vertreten und freuen sich über interessierte Besucherinnen und Besucher.

Das vollständige Programm und weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie [hier](#).

Termin + Anmeldung

Termin: Samstag, 18. März 2017, 15.30 – 16.45 Uhr

Ort: Bodenseeforum, Expertenbühne, 1.OG, Reichenaustraße 21, 78467 Konstanz

Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Die Sitzplätze bei dieser Veranstaltung sind limitiert, wir können leider keine Sitzplatzgarantie geben. Wir freuen uns jedoch über eine unverbindliche Anmeldung per Mail an info@ernaehrungswirtschaft.ch.

Kontakt:

BioLAGO e.V. – life science network

Projektmanagement Kommunikation

Stefanie Wörner

Byk-Gulden-Straße 2

D-78467 Konstanz

Tel: +49 (0)7531 / 921525-3

E-Mail: stefanie.woerner@biolago.org

Web: www.biolago.org

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Geschäftsführer

Dr. Frank Burose

Thomas-Bornhauser-Strasse 14

CH-8570 Weinfelden

Tel. +41 (0)71 626 05 15

E-Mail: burose@ernaehrungswirtschaft.ch

Web: www.ernaehrungswirtschaft.ch

Steinbeis2i GmbH

Hartmut Welck

Netzwerk-Manager Bioaktive pflanzliche Lebensmittel

Kienestr. 35

D-70174 Stuttgart

Tel: +49 (0)711 123 4031

E-Mail: welck@steinbeis-europa.de

Web: www.steinbeis-europa.de / www.powerverde.de

Veranstaltungspartner und Supporter



Supporter und Ausstellungspartner



Bildmaterial:



Bildunterschrift: Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Beim 6. Deutsch-Schweizer Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» auf den Gesundheitstagen Bodensee in Konstanz geben am 18. März 2017 Forscher und Unternehmer Einblicke in die Ernährung der Zukunft. (© Veranstaltung „Lebensmittel von morgen“)



Bildunterschrift: Aufmerksame Zuhörer beim Deutsch-Schweizer Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» in Kreuzlingen. (© BioLAGO / Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft)