



BioLAGO e.V. – life science network

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Michael Statnik

Blarerstr. 56

D-78462 Konstanz

Tel: +49 (0)7531 / 284-2722

michael.statnik@biolago.org

www.biolago.org

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Geschäftsführung

Frank Burose

Thomas-Bornhauser-Str. 14

CH-8570 Weinfelden

Tel. +41 (0)71 620 30 92

burose@ernaehrungswirtschaft.ch

www.ernaehrungswirtschaft.ch

PRESSEMITTEILUNG

06.06.2012

Bürger erleben Wissenschaft - hautnah und grenzüberschreitend

Die Lebensmittel der Zukunft – was essen wir morgen?

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 (CH) und dem Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel gibt Einblicke in neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Produktentwicklungen. Bürgerinnen und Bürger aus Deutschland und der Schweiz sind herzlich eingeladen am 19. Juni 2012 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. Wichtigster Grund hierfür ist neben wachsenden wissenschaftlichen Erkenntnissen und einem verstärkten Gesundheitsbewusstsein von Konsumenten, der deutliche Anstieg von Herz- und Gefäßkrankheiten und Volkskrankheiten wie Diabetes aufgrund von Fettleibigkeit. Die Folgen für die Gesellschaft sind enorm. Allein in der Bundesrepublik belaufen sich die Kosten für ernährungsbedingte Erkrankungen Studien zur Folge auf jährlich über 75 Milliarden Euro.

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 Züricher 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 entzündungshemmenden Amarant-Backwaren und krebsvorbeugenden Aroniabeeren

Aber auch Einblicke in die Entwicklung zukünftiger gesundheitsfördernder Lebensmittelprodukte stehen auf dem Programm. Dr. Dietrich Paper von der Anoxymer GmbH, Hartmut Welck vom Steinbeis-Europa-Zentrum und Maike Föste von der Technischen Universität München berichten über ihre Arbeit an bioaktiven Produkten aus hochwertigen Extrakten der Amarant-Pflanze, die vielleicht schon demnächst zum Beispiel in Teig- und Backwaren verarbeitet im Einkaufskorb Platz finden werden. Amarant ist eine Pseudogetreideart, die laut Studien durch ihren hohen Gehalt an Vitamin E entzündungshemmend wirkt und zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beiträgt. Veiko Hellwig 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 von 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 richtet sich an interessierte Bürgerinnen und Bürger sowie Vertreter aus Wissenschaft und Wirtschaft. Die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung erforderlich.

Programm unter: www.ernaehrungswirtschaft.ch oder www.biologo.org , **Anmeldung** unter: burose@ernaehrungswirtschaft.ch , Tel: +41 71 620 3092 oder anmeldung@biologo.org, Tel: +49 7531 284 2722. *(Abdruck frei. Beleg erbeten.)*

Bildmaterial:



Neuste wissenschaftlichen Erkenntnisse und Produktentwicklungen stehen im Fokus der Informationsveranstaltung „Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen“.

Bemerkung: Aus Lizenzrechtgründen darf dieses Bild lediglich samt der enthaltenen Grafik (Wellenform) verwendet werden. Das gilt ebenfalls bei der Veröffentlichung eines Teil-Ausschnitts der Aufnahme. Bei Zuwiderhandlung wird keine Haftung übernommen.

Download (höhere Auflösung):

http://www.biologo.org/fileadmin/contents/aktuelles/VT/2012/Kind_Melone.jpg



Gehören die laut wissenschaftlichen Studien Krebs vorbeugenden Aroniabeeren schon bald zu unserem täglichen Speiseplan? (Bild: Veiko Hellwig)

Download (höhere Auflösung):

<http://www.biologo.org/fileadmin/contents/aktuelles/VT/2012/Aronia.jpg>



Wissenschaft und Industrie arbeiten derzeit an der Entwicklung von beispielsweise Backwaren mit Extrakten der Amaranth-Pflanze, deren Inhaltsstoffe besonders präventiv gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen wirken. (Bild: Universität Hohenheim)

Download (höhere Auflösung):

<http://www.biolago.org/fileadmin/contents/aktuelles/VT/2012/Amarant.jpg>

Mit freundlicher Unterstützung von:

