

Netzwerk bioaktive pflanzliche Lebensmittel auf den Gesundheitstagen Bodensee, 18.-19.03.2017

Das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ zusammen mit BioLAGO e.V. und dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft veranstalten zum 6. mal die gemeinschaftliche Veranstaltung „Lebensmittel von morgen“. Diese fand 2017 zum ersten Mal im Rahmen der Gesundheitstage Bodensee statt.

Unter dem Motto „Fleischlos glücklich – ist die vegane Küche wirklich gesund?“ widmete sich am 18. März 2017 das 6. Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“. In länderübergreifender Kooperation stellten der BioLAGO e.V., das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ anhand von Vorträgen Trends unserer Ernährung vor.

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

Der vegane Lebensstil, das heißt der komplette Verzicht auf tierische Produkte, findet immer mehr Anhänger. Doch wie gesund ist vegan wirklich? Zu diesem Thema referierte Raphael Lüthy, Autor des Buches „Vegan Gesund“ und Betreiber des einzigen veganen Hotels in der Schweiz.

Matthias Hofmann, Geschäftsführer der Bäckerei Mühlenbeck, stellte in einem Interview das vegane Backen in Verbindung mit kohlenhydratreduzierten („low carb“) Produkten vor.



Neben der Organisation und Ausrichtung des Bürgerforums „Lebensmittel von morgen“ waren die Organisatoren und drei weitere Aussteller auf einem Gemeinschaftsstand präsent. Darunter zwei Aussteller aus der Schweiz, Vitarbo AG, die Moringaprodukte herstellt und vertreibt, Agrarmodul GmbH, die neuartige Pflanzensuchtssysteme entwickelt, produziert und vertreibt und Mühlenbeck, eine Bäckerei aus Hohenlohe, die sich auf low-carb Produkte spezialisiert hat.



Über 70 Aussteller und 45 Programmpunkte boten den über 5000 Besuchern an zwei Tagen neue Anreize, sich mit dem Thema Gesundheit/Ernährung intensiv auseinanderzusetzen

© Netzwerk bioaktive pflanzliche Lebensmittel, 2017