

Gesundes muss auch schmecken

Salenstein – Mehr als 150 Bürger und Vertreter aus Wissenschaft sowie Industrie haben bei der deutsch-schweizerischen Austauschplattform „Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen“ auf dem Arenenberg teilgenommen. Zu diesem Anlass hatte der bodenseerweiterte Verbund für moderne Biowissenschaften BioLAGO gemeinsam mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (CH) und dem vom Steinbeis Europa Zentrum koordinierten Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel geladen.

Rund um die Frage „Was essen wir in 10 oder 20 Jahren?“ gaben Akteure aus Forschung und Unternehmen Einblicke in die Entwicklung neuer gesundheitsfördernder Produkte wie zum Beispiel entzündungshemmende Amarant-Backwaren oder blutdrucksenkende Aronia-Säfte. Verbraucher werden in Zukunft eine grössere Auswahl an Lebensmitteln haben. Einig waren sich die Experten, dass Innovationen nicht nur gesundheitsfördernd, sondern auch geschmackvoll sein müssen.

„Die Frage lautet heute nicht mehr: Haben wir etwas zu essen, sondern: Was sollen wir essen?“, bemerkte Christine Brombach,

Professorin am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Züricher Hochschule in ihrem Vortrag. Das Lebensmittelangebot hat sich in der Tat extrem erhöht. Wo vor 40 Jahren nur rund 5000 bis 10000 Artikel zum Sortiment eines Supermarkts gehörten, können Konsumenten im Supermarkt heute aus rund 40000 Artikeln wählen.

Viele davon werden beispielsweise im Überfluss konsumiert und führten in den letzten Jahren zu einem starken Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes oder Herz- und Gefässerkrankungen.

Lebensmittelprodukte mit einem gesundheitlichen Mehrwert wie blutdrucksenkende Milchprodukte oder diätische Fruchtdrinks rücken deshalb immer mehr in den Fokus der Gesellschaft und erlangen so grosse Bedeutung für Forschung und Industrie. „Hierbei sind insbesondere auch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse aus den modernen Biowissenschaften gefragt, die von

der Nahrungsmittelbranche in neue Produkte umgemünzt werden können. Einige Beispiele wollen wir hier zeigen“, sagte Dr. Jürgen Ruff, Vorstand des Netzwerks BioLAGO bei der Eröffnung der Informationsveranstaltung, die von zahlreichen regionalen Fir-

men der Lebensmittelproduktion unterstützt wurde und aufgrund des grossen Zuspruchs eine Fortsetzung finden soll.

Weitere Infos: www.biolago.org

Text & Foto: Pressestelle



Referenten und Organisatoren des grenzüberschreitenden Forums (v.l.): Dr. Frank Buröse, (Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft CH), Wolfgang Neldner (Anoxymymer GmbH) Otto Knes (Geschäftsführer IABC AG und Vorstand BioLAGO), Edgar G. Sidamgrozki (Chef Amt für Wirtschaft und Arbeit Kanton Thurgau), Prof. Norbert Höpfer (Europabeauftragter des Ministers für Finanzen und Wirtschaft des Landes Baden-Württemberg und Direktor des Steinbeis-Europa-Zentrums) und Dr. Jürgen Ruff (stellv. Vorstandsvorsitzender BioLAGO).