

 <p>Last Minute Badeferien Verlängern Sie den Sommer! Top-Angebote für August & September ITS Coop Travel Angebote >>></p>	 <p>Nikon 1 Cashback-Aktion Jetzt eine Nikon 1 kaufen und CHF 100.- kassieren. Info hier! www.nikon.ch/cashback</p>	 <p>Günstige Strandferien Last Minute für August&September! 1 Woche Djerba bereits ab 494.- ITS Coop Travel Angebote >>></p>
---	---	---

Ads by ad4max.com

KreuzlingerZeitung

suchen

Startseite

- Politik
- Stadtleben
- Kultur
- Region
- Polizeimeldungen
- Vereinsleben
- Sport
- Leserbriefe
- Gesundheit

- Bildergalerien
- Veranstaltungen
- Sonderbeilagen
- Aus dem Leben von...
- Style-Check

Kreuzl. Stadtseite

Kreuzlinger Zeitung

- Tägerwiler Post
- Kemment. Anzeiger
- Lengwiler Ziitig

Werbung/Mediadaten

thurgau24.ch








Mi. 4. Juli 2012 - 15:14 Uhr

Gesundes muss auch schmecken

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. - eingesandt



Überwältigendes Interesse am grenzüberschreitenden Bürgerforum «Lebensmittel von Morgen». (Bild: BioLAGO)

Service:

- » Artikel als E-Mail senden
- » Artikel ausdrucken



Zu diesem Anlass hatte der bodenseeweite Verbund für moderne Biowissenschaften BioLAGO e.V. 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 zehn 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 5.000 bis 10.000 Artikel zum Sortiment eines Supermarkts gehörten, können Konsumenten im Supermarkt heute aus rund 40.000 Artikeln wählen. Viele davon werden beispielsweise im Überfluss konsumiert und führten in den letzten Jahren zu einem starken Anstieg von 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 heute zeigen», sagte Dr. Jürgen Ruff, Vorstand des Netzwerks BioLAGO bei der Eröffnung der Informationsveranstaltung.

Amarant zur Unterstützung des Herz-Kreislaufsystems, Aroniabeeren für den Darm Im Rahmen des Netzwerks «Bioaktive pflanzliche Lebensmittel» werden zur Zeit verschiedene Projekte mit Amarant, eine der ältesten Nutzpflanzen der Welt, durchgeführt. Laut Studien zeichnet sich die Pflanze u.a. durch einen hohen Gehalt an Vitamin E aus, ist glutenfrei und verfügt über Potential für die Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. So stellte Wolfgang Neldner von der Anoxymer GmbH die Arbeit seines Unternehmens an bioaktiven Produkten aus hochwertigen Extrakten der Amarant-Pflanze vor, die vielleicht schon demnächst zum Beispiel in Teig- und Backwaren oder als Sporternährung verarbeitet im Einkaufskorb Platz finden werden. Frau Maïke Föste von der Technischen Universität München zeigte am Beispiel des Verbackens von Amarant das Potential für Innovationen für glutenfreie Backwaren vor.

Eine ebenfalls traditionelle Nutzpflanze mit gesundheitsfördernder Wirkung stand beim Vortrag von Veiko Hellwig von der IG Aronia Schweiz im Mittelpunkt. Die Interessengemeinschaft aus derzeit über 20 Produzenten und Verarbeitern baut vorwiegend im Kanton Thurgau Aroniabeeren an, die bereits jetzt in Säften und Konfitüre auf dem Markt sind und unter anderem bei chronischen Darmentzündungen heilend wirken. «Weitere medizinische Wirkungen werden aktuell erforscht», so Hellwig.






Für jeden das individuelle Essen: Zukunftsmusik oder bald Wirklichkeit? Um den Zusammenhang von genetischer Ausstattung und Stoffwechsel ging es beim Referat von Otto Knes, Geschäftsführer vom Kreuzlinger Institut für Angewandte Biochemie AG (IABC) und Vorstand des BioLAGO e.V. Er blickte voraus auf die Entwicklung von Lebensmitteln, die auf das eigene Erbgut abgestimmt sind. «Ein Drittel unserer Gesundheit wird durch die Genetik beeinflusst, so dass die Erforschung des Zusammenspiels mit Nahrungsbestandteilen in Zukunft an Bedeutung gewinnen wird», so Knes.

Bei der abschliessenden Podiumsdiskussion wurden weitere Aspekte wie Lebensmittelsicherheit und Ernährungsverhalten im Kontext der Gesellschaft vertieft. Teilnehmer waren unter anderem Gudrun Prosser, Forscherin der Universität Konstanz, die im Rahmen der «Life-Studie» die Auswirkung der Ernährung auf Gesundheit und Wohlbefinden untersucht sowie Jörg Bergemann, Professor an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, der ein neues Verfahren zur Erfassung von allergieauslösenden Nahrungsmittelbestandteilen mithilfe von DNA-Analytik entwickelt hat.




Lebensmittel-Vielfalt wird steigen

Auf die Frage, wie sich die Ernährung in den nächsten Jahren und Jahrzehnten verändern wird, waren sich die anwesenden Experten sicher, dass die Vielfalt an Produkten in den Supermärkten steigen wird. Weitere innovative und gesundheitsfördernde Erzeugnisse sind somit gefragt und gerade die Bodenseeregion bietet hierbei viele Potentiale. Edgar Sidamgrotzki, Chef des Amts für Wirtschaft und Arbeit vom Kanton Thurgau unterstrich die gewichtige Rolle der Ernährungsbranche. «Rund 10 Prozent aller Beschäftigten sind im Thurgau in der Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie beschäftigt», so Sidamgrotzki. «Auch Baden-Württemberg verfügt über eine starke mittelständisch geprägte Nahrungsmittelindustrie», so Norbert Höpfer, Europabeauftragter des Ministers für Finanzen und Wirtschaft des Landes Baden-Württemberg und Direktor des Steinbeis-Europa-Zentrums. «Innovationen und grenzüberschreitende Zusammenarbeit sind auch in diesem

TOP 5

-  31.12.2011 / 14:03h Rückblick auf das...
-  03.07.2012 / 17:15h Raubüberfall auf Bank
-  04.07.2012 / 12:24h Mister-Kandidaten gehen fremd
-  05.07.2012 / 10:00h Gegen Brücke geprallt
-  03.07.2012 / 11:44h Grillplausch mit Folgen

Fokus

-  06.07.2012 / 10:48h U18-Volleyball auf Top-Niveau
-  06.07.2012 / 09:04h Ball liegt jetzt bei...
-  06.07.2012 / 08:27h Widerstand gegen...
-  06.07.2012 / 07:51h Die Heuwiese soll im Dorf...
-  02.07.2012 / 10:26h Verkehrsstudie zu...



stellenmarkt.ch

- CONTRACT:Java EE Online Entwickler (w/ m) - Job ID 42654**
Aufgaben: Weiterentwicklung einer bestehenden Web-Applikation Entwicklung und Programmierung von mehrschichtigen ... » Weiter
- Leiter Informatik (m/ w)**
Aufgaben Fachliche, betriebswirtschaftliche und personelle Führung der Abteilung Informatik mit rund 30 ... » Weiter
- International Human Resources Manager (m/ w)**
Aufgaben Unterstützung der Führungskräfte im gesamten HR Prozess von der Planung, Beschaffung, Einführung, ... » Weiter
- Mandatsleiter Wirtschaftsprüfung (m/ w) (Ref. RS-1011)**
Aufgaben: Als Mandatsleiter betreuen Sie Klein- und Mittelunternehmen in folgenden Fachbereichen: Prüfung von ... » Weiter
- Leiter Qualitätsmanagement m/ w**
Firmenbeschreibung: Das Unternehmen entwickelt, produziert und vertreibt technisch anspruchsvolle Kunststoffteile ... » Weiter

appenzell24.ch

thurgau24.ch

polizeinews.ch

Sektor von hoher Bedeutung», so Höpftner

[» Mehr freie Stellen](#)**Fortsetzung im Visier**

Die Veranstalter BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und das Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel zogen ein positives Fazit. «Aufgrund des grossen Interesses sind wir optimistisch, dass die Veranstaltung eine Fortsetzung findet», so Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft aus der Schweiz.

Weitere News**Friedlicher Verlauf des Open Airs Frauenfeld**

Mo. 9. Juli 2012 - 10:10 Uhr



Frauenfeld - Aus Sicht der Thurgauer Blaulichtorganisationen verlief das Open Air Frauenfeld ohne grössere Zwischenfälle. Erfreulich ist die niedrige Zahl von Gewaltdelikten....

[»weiter](#)**Facebook-Party**

Mo. 9. Juli 2012 - 08:14 Uhr



Konstanz – Nur wenige folgten der Einladung in Facebook zur Party am Samstag in Konstanz. Offensichtlich erreichte alle Interessenten die Information, dass die Stadt Konstanz...

[»weiter](#)**Die Wiese ist eröffnet**

So. 8. Juli 2012 - 17:06 Uhr



Bottighofen – Bereits zum siebten Mal öffnete am Sonntag die Kunstwiese Bottighofen wieder ihre Tore.

[»weiter](#)**SC Kreuzlingen schafft Auswärtssieg**

So. 8. Juli 2012 - 15:08 Uhr



Wasserball – Der SC Kreuzlingen ist auf Finalkurs. Auch im zweiten Halbfinalspiel gegen Genf konnten sich die Thurgauer durchsetzen und gewannen mit 11:7 Toren. In einem...

[»weiter](#)**Fotowettbewerb: Meine Ansicht von Kreuzlingen**

So. 8. Juli 2012 - 13:39 Uhr



Kreuzlingen – Wie sehen Sie Kreuzlingen? Welchen Eindruck sollen Besucher und Gäste von Kreuzlingen bekommen? Halten Sie die für Sie schönste Ansicht von Kreuzlingen...

[»weiter](#)[»weitere Meldungen](#)[Impressum](#)[Werbung](#)[RSS](#)[Haftung](#)