



BioLAGO e.V. – life science network
Projektmanagement/ Öffentlichkeitsarbeit
Michael Statnik
Blarerstr. 56
D-78462 Konstanz
Tel: +49 (0)7531 / 284-5371
michael.statnik@biolago.org
www.biolago.org

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
Geschäftsführer
Dr. Frank Burose
Thomas-Bornhauser-Strasse 14
8570 Weinfelden
Tel: 071 620 30 92
burose@ernaehrungswirtschaft.ch
www.ernaehrungswirtschaft.ch

31.05.2013

PRESSE-Vorabinfo

Bürger erleben Wissenschaft - hautnah und grenzüberschreitend

Die Lebensmittel der Zukunft – was essen wir morgen?

Ob Kinder oder Erwachsene – für die heutige Gesellschaft gehört es zur Gewohnheit auf Fertigprodukte und Fast Food zurückzugreifen. Der zunehmende Verzehr dieser Mahlzeiten, die den Stoffwechsel nachweislich negativ beeinflussen, hat in den vergangenen Jahrzehnten zu einem deutlichen Anstieg an Volkskrankheiten geführt. Dazu zählen Herz- und Gefäßerkrankungen sowie Diabetes aufgrund von Übergewicht. Unausgewogene Ernährung setzt aber auch den Alterungsprozess von Zellen beschleunigt in Gang.

Ist eine altersspezifische Ernährung ein Weg für die Zukunft und wie sollten die Produkte von morgen dann aussehen? Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Wissenschaftler und Industrie haben sich dem Thema Lebensmittelprodukten mit einem gesundheitlichen Mehrwert bereits intensiv gewidmet. Auf Einladung des bodenseeweiten Netzwerks für Lebenswissenschaften BioLAGO, des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft, des Netzwerks für Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel sowie der Stadt Konstanz geben am 27. Juni 2013 Forscher und Unternehmen einen spannenden Einblick in die Ernährung von heute und morgen.

So stellt das Unternehmen UltraSports neue Produktentwicklungen für entzündungshemmende Lebensmittel auf Basis von Eiweißen der Amaranth-Pflanze vor, die derzeit gemeinsam mit der Universität München erforscht werden und präventiv gegen

Volkskrankheiten wie z.B. Krebs, Alzheimer und Parkinson wirken sollen. Zu neuesten Forschungsergebnissen, ob Alterung durch Essgewohnheiten oder vielmehr durch unsere Genetik bestimmt wird, berichten Britta Renner und Alexander Bürkle, Professoren an der Universität Konstanz. Hubert Hohler, Küchenchef der Buchinger Klinik Bodensee verrät, inwiefern es bei der gesunden Ernährung aber auch auf die Zutaten und Zubereitung ankommt.

Die Veranstaltung findet von 17.00-20.15 Uhr im Konzil Konstanz statt und richtet sich an Bürgerinnen und Bürger sowie Fachleute aus Deutschland und der Schweiz.

Teilnahme ist nur nach vorheriger Anmeldung möglich unter: +49 (0)7531 284-2722 oder per E-Mail: anmeldung@biolago.org

Bildmaterial:



Wissenschaft und Industrie arbeiten derzeit an der Entwicklung von beispielsweise Backwaren mit Eiweißen der Amaranth-Pflanze entzündungshemmend wirken. (Bildurheber: Universität Hohenheim)

Download (höhere Auflösung):

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