

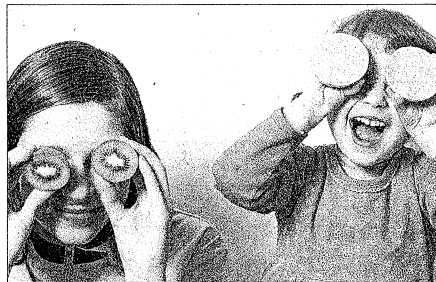
Leckerbissen mit Gesundheitsvorsorge

Ob spezielle Tomaten gegen Krebs und Schlaganfall oder entzündungshemmende Amarant-Eiweisse – Wissenschaft und Industrie haben sich Lebensmitteln mit einem gesundheitlichen Mehrwert bereits intensiv gewidmet. Vorgestellt werden diese sowie andere Innovationen bei der zweiten Auflage des grenzüberschreitenden Forums «Lebensmittel von morgen» am 27. Juni 2013 im Konzil Konstanz. BioLAGO und Partner laden Bürgerinnen und Bürger aus Deutschland und der Schweiz ein in die Welt der Ernährung der Zukunft einzutauchen.

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. Unausgewogene Ernährung setzt aber auch den Alterungsprozess von Zellen beschleunigt in Gang. Ist deshalb eine altersspezifische Ernährung ein Weg für die Zukunft und wie sollten die Produkte von morgen dann aussehen? Auf Einladung der Netzwerke BioLAGO und Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel sowie des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft Schweiz und des Amtes für Schulen, Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz geben Forscher, Unternehmen und Mediziner im Rahmen von Vorträgen einen spannenden Einblick in neueste wissenschaftlichen Erkenntnisse und Produktentwicklungen.

Mit Pflanzenstoffen gegen lebensbedrohliche Erkrankungen

So stellt das Unternehmen UltraSports neue Produktentwicklungen für entzündungshemmende diätetische Lebensmittel auf Basis von hochwertigen Proteinen der Amarant-Pflanze vor, die derzeit gemeinsam mit der Technischen Universität München erforscht werden, um so den Regenerationsprozess zum Beispiel der Muskeln zu unterstützen. Dr. Jürg Eich-



Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Beim 2. Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» geben Wissenschaftler und Unternehmen Einblicke in die Ernährung von morgen. (Bildurheber: istockphoto.com/wojciech_gajda)

horn, Mediziner, widmet sich in seinem Vortrag «Licorosso», einer neuen gentechnikfreien Sorte von Tomaten. Wie erste wissenschaftliche Studien hindeuten, sollen diese aufgrund ihrer hohen Konzentration am Pflanzenfarbstoff Lycopin das Risiko für Osteoporose, Schlaganfall und Krebs senken. Wie der Weg von der Pflanze zum Nahrungsergänzungsmittel im Allgemeinen verläuft, darüber klärt die Vital Swiss Solutions AG ausägerwilen auf. Das Unternehmen macht beispielsweise Extrakte aus Johanniskraut oder Sesamblättern nutzbar für medizinische Anwendungen, die unter anderem Magen-Darm-Beschwerden lindern.

Genetik oder Essverhalten: Was lässt uns schneller altern?

Zu neuesten Forschungsergebnissen, ob Alterung durch Essgewohnheiten oder

33

verräät, inwiefern es bei der gesunden Ernährung auch auf die Zutaten und Zubereitung ankommt. Vor und nach den Vorträgen präsentieren Aussteller innovative Projekte und Produkte. Mehr Infos zum Programm unter: www.biolago.org oder www.ernaehrungswirtschaft.ch. Teilnahme nur nach Anmeldung.

Veranstaltungseckdaten

**27. Juni 2013, 17.00 bis 20.45 Uhr,
Konzil, Konstanz, Hafenstrasse 2.**
Anmeldung (erforderlich) per E-Mail:
anmeldung@biolago.org oder
burose@ernaehrungswirtschaft.ch,
telefonisch unter +49 (0)7531 284-2722
oder +41 (0)71 620 3092.

vielmehr durch unser Erbgut bestimmt wird, berichten Britta Renner und Alexander Bürkle, Professoren an der Universität Konstanz. Hubert Hohler, Küchenchef der Buchinger Klinik Bodensee

*Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft,
Weinfelden
BioLAGO e.V. – life science network,
Konstanz*

© Thurgauer Bauer, VTL
Nr. 25, 21. Juni 2013, S. 33-34