

---

**BioLAGO e.V. - life science network**

Byk-Gulden-Str. 2

78467 Konstanz

<http://www.biolago.org>**Ansprechpartner**

Michael Statnik

+49 (7531) 284-5371

[michael.statnik@biolago.org](mailto:michael.statnik@biolago.org)

---

## Gesunde Ernährung mit Zukunft

### Forum „Lebensmittel von morgen“ lockt rund 200 Teilnehmer

(lifePR) (Konstanz, 03.07.13) BioLAGO e.V. und Partner haben zur zweiten Auflage des grenzüberschreitenden Bürgerforums "Lebensmittel von morgen" im Konstanzer Konzil eingeladen. Wissenschaftler und Akteure der Lebensmittelbranche stellten neben generellen Empfehlungen für gesunde Ernährung auch einzelne Beispiele für Lebensmittel mit gesundheitlichem Mehrwert vor, wie spezielle Tomaten gegen Krebs oder entzündungshemmendes Amarant-Eiweiß. Bürger aus Deutschland und der Schweiz hatten bei der Veranstaltung auch die Gelegenheit, direkt mit Experten und Ausstellern ins Gespräch zu kommen, erste Kontakte zu knüpfen und gesunde Lebensmittel zu probieren. So erhielten die Teilnehmer vielseitige Anregungen, wie sie selbst ihre Ernährung und damit ihre Gesundheit verbessern können sowie Informationen rund um innovative Produkte und Dienstleistungen.

Durch das überwältigende Angebot an Nahrungsmitteln und die Zunahme von ernährungsbedingten Krankheiten wie Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wird gesunde Ernährung in unserer Gesellschaft zunehmend wichtiger. Die Aufklärung und Unterstützung der Bürger mit dem Ziel einer besseren Ernährung war das zentrale Thema des Informationsabends. Zur Veranstaltung wurden die Besucher vom bodenseeweiten Verbund für moderne Biowissenschaften BioLAGO e.V. gemeinsam mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (CH), dem vom Steinbeis-Europa-Zentrum koordinierten Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel und dem Amt für Schulen, Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz eingeladen.

Die Referenten des Abends zeigten in ihren Vorträgen von verschiedenen Standpunkten aus, welchen positiven Effekt die richtige Ernährung auf unsere Gesundheit und Alterung haben kann. So fasste Hubert Hohler, Küchenchef der Buchinger Klinik Bodensee, seine Philosophie in einem knappen Merksatz zusammen: "Iss nicht zu viel und hauptsächlich Pflanzen." Anhand dieser einfachen Regel erklärte er, worauf es bei der Zubereitung und den Zutaten für eine gesunde und zeitgemäße Ernährung ankommt.

Anhand von aktuellen Forschungsergebnissen schilderten Psychologin Prof. Dr. Britta Renner und Biomediziner Prof. Dr. Alexander Bürkle von der Universität Konstanz gemeinsam, wie Genetik und Ernährungsgewohnheiten Einfluss auf den Alterungsprozess nehmen. So bestimmt zwar die Genetik unsere maximale Lebensspanne, doch das Essverhalten ist uns nicht angeboren. "Die Wahl von Nahrungsmitteln ist sehr komplex und wird wesentlich von sozialen Vorbildern, Portionsgrößen oder der gesundheitlichen Bewertung beeinflusst, nicht allein durch Appetit und Geschmack", schilderte Prof. Renner. Prof. Bürkle ging in seinem Vortrag auf biochemische Mechanismen und genetische Grundlagen des Alterns ein, die erklären, warum verschiedene Menschen auch bei gleicher Lebensweise unterschiedlich altern können.

### Pflanzliche Inhaltsstoffe für eine verbesserte Gesundheit

Als weitere Referentin zeigte Dr. Karin Berger-Büter von der Vital Swiss Solutions AG aus Tägerwilen, wie pflanzliche Inhaltsstoffe ihren Weg in Nahrungsergänzungsmittel finden. Über die gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe von Amaranth und dessen Vorteile als pflanzlicher Eiweißlieferant berichtete Friederike Feil von der UltraSports GbR. Durch seine entzündungssenkenden Inhaltsstoffe kann Amaranth beispielsweise Regenerationsprozesse im Körper unterstützen und somit Krankheiten vorbeugen.

Dr. med. Jürg Eichhorn, Facharzt für Innere Medizin aus Herisau, stellte die neue Tomaten-Züchtung "Licorosso" vor, die durch ihren hohen Gehalt am Pflanzenfarbstoff Lycopin besonders rot ist. Anhand von Patientenbeispielen und klinischen Studien zeigte er, wie eine ausreichende Lycopin-Zufuhr das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Osteoporose und sogar Krebs senken kann.

Das große Interesse und der Gesprächsbedarf der Bürger zeigten sich auch im Anschluss an die Vorträge, als in Gesprächsrunden Fragen direkt an die einzelnen Referenten gerichtet werden konnten. Andreas Baur, Geschäftsführer des BioLAGO e.V., zeigte sich begeistert von der positiven Resonanz und der Zunahme der Teilnehmerzahl im Vergleich zum Vorjahr. "Es gibt noch viel zu erzählen zum Thema gesunde Ernährung, und unsere Vorbereitungen für eine Fortsetzung der Veranstaltung im nächsten Jahr laufen bereits", verkündete Baur.

Für die oben stehenden Pressemitteilungen, das angezeigte Event bzw. das Stellenangebot sowie für das angezeigte Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber (siehe Firmeninfo bei Klick auf Bild/Meldungstitel oder Firmeninfo rechte Spalte) verantwortlich. Dieser ist in der Regel auch Urheber der Pressetexte sowie der angehängten Bild-, Ton- und Informationsmaterialien.

Die Nutzung von hier veröffentlichten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Bitte klären Sie vor einer Weiterverwendung urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber. Bei Veröffentlichung senden Sie bitte ein Belegexemplar an [service@lifep.de](mailto:service@lifep.de).

### **Wichtiger Hinweis:**

Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Genehmigung durch die unn | UNITED NEWS NETWORK GmbH gestattet.

Am Anfang der Pressemitteilung finden Sie einen QR-Code mit welchem Sie schnell und einfach zurück auf die entsprechende Pressemitteilungs-Detailseite zurückgelangen. Lesen Sie unter <https://www.pressebox.de/info/glossar/#7646> alle Details inkl. Software-Empfehlungen für Ihr

Handy/Smartphone!

unn | UNITED NEWS NETWORK GmbH 2002 - 2019, Alle Rechte vorbehalten.