

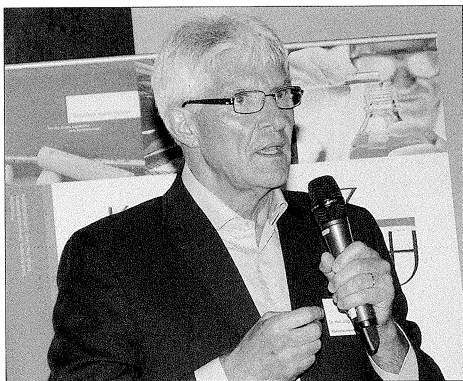
# Gesundheitsvorsorge mit gesunden Lebensmitteln

Am zweiten grenzüberschreitenden Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» wurden neuste Erkenntnisse über gesunde Ernährung aus Wissenschaft und Forschung vorgestellt.

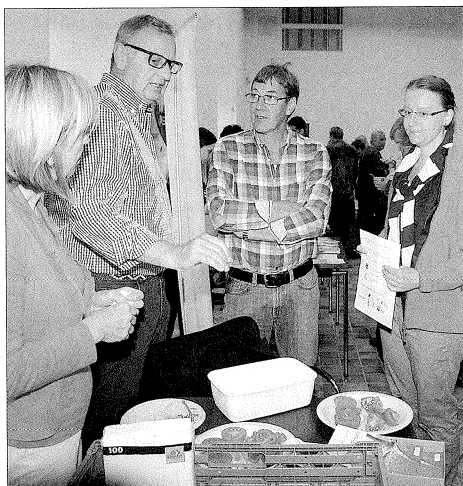
Auf Einladung der Netzwerke BioLAGO und Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel sowie des Kompetenznetzwerkes Ernährungswirtschaft Schweiz und des Amtes für Schulen, Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz gaben Forscher, Unternehmen und Mediziner im Konzil Konstanz im Rahmen des zweiten grenzüberschreitenden Bürgerforums «Lebensmittel von morgen» einen spannenden Einblick in die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse und Produktentwicklungen.

## Hochwertige Proteine

Das Unternehmen UltraSports stellte neue Produktentwicklungen für entzündungshemmende, diätätische Lebensmittel auf Basis von hochwertigen Proteinen der Amarant-Pflanze vor. Geforscht wird derzeit gemeinsam mit der Technischen Universität München, um so zum Beispiel den Regenerationsprozess der Muskeln zu unterstützen.



Mediziner Jürg Eichhorn informierte über gentechfreie Tomaten. (tos)



Ralph Bötsch (rechts) stellte die Licorosso-Tomate vor. (tos)

## Gesunde Tomaten aus Salmsach

Mediziner Dr. Jürg Eichhorn aus Herisau widmet sich in seinem Vortrag «Licorosso» einer neuen, gentechnikfreien Sorte von Tomaten. Wie erste wissenschaftliche Studien erbracht haben, sollen sie



Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und Simone May, Geschäftsführerin der Agro Marketing Thurgau AG, vertraten den Thurgau. (tos)

aufgrund ihrer hohen Konzentration an Pflanzenfarbstoff Lycopin das Risiko für Osteoporose, Schlaganfall und Krebs senken. Licorosso-Tomaten werden von Ralph Bötsch, Gemüsebau in Salmsach, angebaut. Licorosso-Tomaten unterscheiden sich von anderen Tomaten vor allem durch ihren exzellenten Geschmack, um rund zwei Punkte höheren Zucker- und Säuregehalt, ihre tiefrote Farbe und den hohen Lycopingehalt. Als Vorteile der Licorosso-Tomaten nennt Ralph Bötsch, dass sie auf natürliche Weise in Erde angebaut werden, aus traditioneller Saatveredelung entstanden, länger am Stock reifen und herrlich süß und aromatisch schmecken.

## Magen-Darm-Beschwerden lindern

Wie der Weg von der Pflanze zum Nahrungsergänzungsmittel im Allgemeinen

verläuft, darüber klärte die Vital Swiss Solutions AG aus Tägerwilen auf. Das Unternehmen macht Extrakte nutzbar für medizinische Anwendungen, beispielsweise aus Johanniskraut oder Sesamblättern. Sie lindern unter anderem Magen-Darm-Beschwerden.

## Genetik oder Essverhalten:

### «Was lässt uns schneller altern?»

Zu neusten Forschungsergebnissen, ob Alterung durch Essgewohnheiten oder vielmehr durch unser Erbgut bestimmt wird, berichteten Britta Renner und Alexander Bürkle, Professoren an der Universität Konstanz. Hubert Hohler, Küchenchef der Buchinger Klinik Bodensee verriet, inwiefern es bei der gesunden Ernährung auch auf die Zutaten und Zubereitung ankommt.

Mario Tosato

© Thurgauer Bauer, VTL  
Nr. 27, 5. Juli 2013, S. 16-17