



Pressemitteilung

BioLAGO e.V. – life science network

Leitung Kommunikation & Events
Michael Statnik
Byk-Gulden-Straße 2
D-78467 Konstanz
Tel: +49 (0)7531 / 284-5371
E-Mail: michael.statnik@biolago.org
Web: www.biolago.org

Steinbeis-Europa-Zentrum

Leitung Presse- Öffentlichkeit
Anette Mack
Kienestr. 35
D-70174 Stuttgart
Tel. 0711 123 4023
E-Mail: mack@steinbeis-europa.de
Web: www.steinbeis-europa.de

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Geschäftsführer
Dr. Frank Burose
Thomas-Bornhauser-Strasse 14
CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 (0)71 626 05 15
E-Mail: burose@ernaehrungswirtschaft.ch
Web: www.ernaehrungswirtschaft.ch

01.07.2015

Reiskleie gegen Alzheimer, Kohlenhydrate für den Darm

- 130 Gäste diskutieren und degustieren beim 4. Bürgerforum „Lebensmittel von morgen“
- Neue Produkte mit Potential zur Alzheimer-Vorbeugung bald auf dem Markt
- Lebensmittelhersteller sehen Nahrungsergänzungsmittel als Teil der gesunden Ernährung

Schwerverdauliche Kohlenhydrate als Darmtherapie und gesundheitsfördernde Reisprodukte mit Potential zur Alzheimer-Vorbeugung - rund 130 Bürger, Wissenschaftler und Unternehmer aus Deutschland und der Schweiz erhielten beim 4. grenzüberschreitenden Forum „Lebensmittel von morgen“ hautnah Einblicke zur Ernährung der Zukunft. Im Zentrum stand eine Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Lebensmittelhersteller mit dem Konzern Migros und dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung. Die Besucher konnten zudem kleine Kostproben nehmen.

Bereits zum vierten Mal präsentierten Forscher und Unternehmen durch Vorträge und eine Ausstellung frische Innovationen zur gesunden Ernährung. Gastgeber waren die Netzwerke BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel. Nach einer Einführung von Hartmut Welck vom Steinbeis-Europa-Zentrum wie Forschung und Innovation unterstützt durch das Enterprise Europe Network neue Lebensmittel entwickeln, wurden Verfahren und Produkte aus Reiskleie, einem Abfallprodukt aus der Reisverarbeitung, vorgestellt. Sibille Bernert vom Unternehmen FB Food erklärte, dass Reiskleie „bis zu zehn Mal so viele Vitamine und Mineralstoffe wie die Kartoffel“ enthalte. Aktuelle Forschungsstudien würden zudem auf eine präventive Wirkung gegen Alzheimer hinweisen. Als Schlüssel einer gesunden Ernährung nannte Ruben Illi, Chefkoch am Ekkharthof bei Kreuzlingen, sich beim Zubereiten richtig Zeit zu nehmen: „Kochen und Stress passen nicht zusammen, die besondere Zutat ist die Mutterliebe“. Markus Egert, Professor an der Hochschule Furtwangen, sprach über seine Forschung an Präbiotika. Diese Kohlenhydrate seien zwar schwerverdauliche Nahrungsbestandteile, wirkten aber vorbeugend gegen Darmbakterien. Basierend darauf sollen neue Lebensmittel entwickelt werden.

Auch Nahrungsergänzungsmittel haben ihre Berechtigung

Rege Beteiligung fand die von Simone May, Agro Marketing Thurgau, moderierte

Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Produzenten. Annina Erb, Leiterin für gesunde Ernährung bei Migros, verwies auf die schrittweise Salz- und Zuckerreduktion, die man seit Jahren vorantreibe. Zur gesunden Ernährung gehörten laut Erb auch Nahrungsergänzungsmittel, da diese für Risikogruppen wie Schwangere und Allergiker wichtig seien. Stephan Barth vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung, dem Max-Rubner-Institut sagte, dass regionale Produkte ein Gesundheitsplus mitbringen, nicht nur wegen besserer Herstellungsverfahren als in so manchen Ländern. „Auch lange Transportwege aus dem Ausland, zum Beispiel bei Gemüse und Obst, können hier Einfluss auf die Qualität haben“, so Barth.

Lebensmittelverpackungen: Wie macht man diese sicherer?

Peggy Schuhmann vom Prüflabor Swiss Quality Testing Services referierte zu modernen Lebensmittelverpackungen und gesundheitsgefährdenden Stoffen. Die Herausforderung der Zukunft sei es, verstärkt neuartige Materialien einzusetzen, die vor der Übertragung von Substanzen auf das Nahrungsmittel schützen, gleichzeitig dennoch diese frischhalten. Mitveranstalter waren das Steinbeis-Europa-Zentrum sowie das Enterprise Europe Network. Massgeblich unterstützt wurde die Veranstaltung durch die Stadt Kreuzlingen, das Amt für Schulen Bildung & Wissenschaft der Stadt Konstanz, den Landkreis Konstanz sowie das Thurgauer Amt für Wirtschaft und Arbeit. Weiterer Partner war die Mosterei Möhl.
(Abdruck frei. Beleg erbeten)

Bildmaterial:



Sibille Bernert vom Unternehmen FB Food berichtete beim 4. Deutsch-Schweizer Bürgerforum „Lebensmittel von morgen“ über die Entwicklung von neuen Produkten aus Reiskleie mit Potential zur Vorbeugung bei Alzheimer.

Download (höhere Auflösung):

http://www.biolago.org/fileadmin/contents/aktuelles/Veranstaltungen_und_Termine/2015/Lebensmittel_von_morgen_-_Sibille_Bernert.jpg



Dr. Stephan Barth vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung, dem Max-Rubner-Institut, diskutierte mit Annina Erb, Leiterin für Ernährung und Gesundheit beim Konzern Migros zu Gesundheitsversprechen der Lebensmittelhersteller (© BioLAGO).

Download (höhere Auflösung):

http://www.biolago.org/fileadmin/contents/aktuelles/Veranstaltungen_und_Termine/2015/Lebensmittel_von_morgen_-_Barth-Erb.jpg



Nach dem Motto „Informieren und degustieren“ konnten die rund 130 Teilnehmer aus Deutschland und der Schweiz gesunde Lebensmittel probieren (© BioLAGO).

Download (höhere Auflösung):

http://www.biolago.org/fileadmin/contents/aktuelles/Veranstaltungen_und_Termine/2015/Lebensmittel_von_morgen_-_Informieren_und_degustieren.jpg



Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Rund 130 Bürger und Experten aus Deutschland und der Schweiz erhielten beim Forum „Lebensmittel von morgen“ in Kreuzlingen Einblicke in die Ernährung der Zukunft. (© BioLAGO).

Download (höhere Auflösung):

http://www.biolago.org/fileadmin/contents/aktuelles/Veranstaltungen_und_Termine/2015/Lebensmittel_von_morgen_-_Buerger_und_Experten.jpg

Veranstalter von „Lebensmittel von morgen 2015“



Veranstaltungspartner und Supporter



Netzwerkpartner

