

Die Ernährung der Zukunft: innovativ, nachhaltig und gesund?!

- Insekten als neue Proteinquelle und Milchverwertung ohne Abfall im Fokus
- Was essen wir in 10 oder 20 Jahren? Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“ informiert
- Wissenschaftler und Unternehmen diskutieren neue Forschungsergebnisse und stellen Produkte vor

D-Konstanz, CH-Weinfelden, D-Stuttgart| Die Weltbevölkerung wächst stetig an. Deshalb wird es Zeit, alternative Proteinquellen zu erschließen, um die Ernährung der Zukunft zu sichern. Kann dies mit Insekten gelingen und wie können wir die Herstellung von Milchprodukten nachhaltiger gestalten? Diesen Fragen widmet sich am 10. März 2018 das 7. Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“.

Im Rahmen einer länderübergreifenden Kooperation stellen das Gesundheitsnetzwerk BioLAGO, das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ die Ernährungstrends der Zukunft vor. Die Veranstaltung findet im Rahmen der Messe „Gesundheitstage Bodensee“ im Bodenseeforum Konstanz statt. Wissenschaftler und Unternehmer präsentieren neuste Forschungsergebnisse und Produkte, die unsere Ernährung bald bestimmen könnten. Dabei sollen die Lebensmittel von morgen nachhaltig und gleichzeitig gesund sein.

Ganzheitliche Milchproduktion ohne Verschwendung

Etwa 1,9 Mio. Tonnen Magermilch, Buttermilch und Molke fallen allein in Deutschland jährlich bei der Produktion von z.B. Joghurt als Nebenprodukte an und werden ungenutzt entsorgt. Wie man dieser Lebensmittelverschwendung sinnvoll entgegenwirken kann berichtet Dipl.-Ing. (FH) Manfred Huss, Betriebsleiter der Forschungs- und Lehrmolkerei der Universität Hohenheim. So kann der Milchzucker der Molke genutzt werden, um Joghurt auf natürliche Weise zu süßen. Diese nachhaltige Milchverwertung kommt Umwelt sowie Unternehmern zugute.

Um ein Umdenken in der Lebensmittelindustrie geht es auch bei unserem Podiumsgespräch im Anschluss, bei dem sich alles um das Thema „Insekten – DIE Proteinquelle von morgen?!“ dreht.

Ernährung der Zukunft – sind Insekten eine Alternative?!

Über 2000 unterschiedliche Insektenarten werden heute bereits auf der Erde verzehrt. Der Ekel vor dem Konsum der Tiere ist nicht angeboren, sondern anerzogen. Experten aus Wissenschaft und Wirtschaft erläutern, welches Potential in Insekten steckt, die reich an gesunden Proteinen, Fetten und Mineralstoffen sind. Prof. Dr. Jürg M. Grunder, Leiter der Forschungsstelle Phytomedizin und Dozent für Pflanzenschutz an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW), erklärt, welche Vorteile Insektenproteine für Mensch und Umwelt haben. Zudem berichtet Dr. Christopher Zeppenfeld von der SWARM Nutrition GmbH von seinem innovativen Geschäftsmodell, einem Proteinriegel für Sportler auf Insektenbasis.

Messestand lädt ein

Partner des 7. Bürger- und Expertenforum „Lebensmittel von morgen“ sind das Amt für Bildung und Sport der Stadt Konstanz sowie das Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Thurgau.

Das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie das Netzwerk „Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel“ werden gemeinsam mit weiteren regionalen Ausstellern mit einem Gemeinschaftsstand auf der Messe am Stand Nr. 98+100 vertreten sein. Interessierte Besucherinnen und Besucher können vor Ort mit Ausstellern in Kontakt kommen und Verkostungen an den Infoständen genießen.
Das vollständige Programm und weitere Informationen zur Veranstaltung finden Sie [HIER](#).

Termin + Anmeldung

Termin: Samstag, 10. März 2018, 15.00 – 16.25 Uhr

Ort: Bodenseeforum, Expertenbühne, 1.OG, Reichenaustraße 21, 78467 Konstanz

Anmeldung: Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Die Sitzplätze bei dieser Veranstaltung sind limitiert, wir können leider keine Sitzplatzgarantie geben. Wir freuen uns jedoch über eine unverbindliche Anmeldung per Mail an info@ernaehrungswirtschaft.ch.

Kontakt:

BioLAGO e.V. – Das Gesundheitsnetzwerk

Eva Botzenhart-Eggstein

Tel. +49 (0)7531 – 9215253

E-Mail: eva.botzenhart@biolago.org

Veranstaltungspartner:



Alle Bilder zum Download auf: www.biolago.org/akuelles/



Heuschrecken im Schokomantel,
Grillen und Mehlwürmer: in Zukunft
Normalität auf unseren Tellern?
Bild: Frank Burose



Prof. Dr. Jürg M. Grunder von der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) ist von den Vorteilen der Insektenproteine überzeugt.
Bild: Jürg M. Grunder



Dr. Christopher Zeppenfeld von der SWARM Nutrition GmbH stellt den ersten deutschen Sportler-Riegel auf Insektenbasis her.
Bild: SWARM Nutrition GmbH