

Di. 12. Juni 2012 - 16:53 Uhr

Die Lebensmittel der Zukunft – was essen wir morgen?

Salenstein – Bürgerinnen und Bürger aus Deutschland und der Schweiz sind herzlich eingeladen am 19. Juni im Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in Salenstein in die Welt der Lebensmittel von morgen einzutauchen. - eingesandt



Gehören die laut wissenschaftlichen Studien Krebs vorbeugenden Aroniabeeren schon bald zu unserem täglichen Speiseplan? (Bild: Veiko Hellwig)

Service:

» [Artikel als E-Mail senden](#)
» [Artikel ausdrucken](#)



Ob blutdrucksenkende Milchprodukte, diätische Fruchtdrinks für Allergiker, verträglichere Backwaren mit Amarant oder erbgutbestimmte Nährstoffpräparate – Ernährung mit einem gesundheitlichen Mehrwert rückt immer stärker in den Fokus unserer Gesellschaft. Auslöser ist unter anderem der deutliche Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes durch Übergewicht sowie Herz- und Gefässerkrankungen, aber auch Lebensmittelunverträglichkeiten. Welches Potenzial haben diese Entwicklungen und was essen wir in zehn oder 20 Jahren? Eine gemeinsame Veranstaltung von BioLAGO e.V., dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (CH) und dem Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel gibt Einblicke in neueste wissenschaftliche Erkenntnisse und Produktentwicklungen.

Nahrungsmittelprodukte mit gesundheitsfördernden Wirkungen – man spricht von so genannten «funktionellen Lebensmitteln» – finden vermehrt den Weg in die Regale der Supermärkte. Zu den bekanntesten zählen probiotische Milchprodukte, wie beispielsweise Joghurt, die

Milchsäurebakterien enthalten und krankheitserregende Keime im Darm verdrängen. Die Lebensmittelindustrie passt ihre Produkte zunehmend auf die gesundheitlichen Bedürfnisse der Verbraucher an. Wichtigster Grund hierfür ist neben wachsenden wissenschaftlichen Erkenntnissen und einem verstärkten Gesundheitsbewusstsein von Konsumenten, der deutliche Anstieg von Herz- und Gefässerkrankheiten und Volkskrankheiten wie Diabetes aufgrund von Fettleibigkeit. Die Folgen für die Gesellschaft sind enorm. Allein in der Bundesrepublik belaufen sich die Kosten für ernährungsbedingte Erkrankungen Studien zur Folge auf jährlich über 75 Milliarden Euro.

Welche Forschungsergebnisse und Maßnahmen diesen Trends entgegen wirken können, ist Thema der grenzübergreifenden Informationsveranstaltung „Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen“ auf dem Arenenberg. So wird Prof. Christine Brombach vom Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Züricher Hochschule für Angewandte Wissenschaften auf die aktuelle Ernährungssituation in der Schweiz und in Deutschland eingehen und darauf welche Präventionsmaßnahmen zur Bekämpfung von ernährungsbedingten Krankheiten angewandt werden können.

Von entzündungshemmenden Amarant-Backwaren und krebsvorbeugenden Aroniabeeren

Aber auch Einblicke in die Entwicklung zukünftiger gesundheitsfördernder Lebensmittelprodukte stehen auf dem Programm. Die Mitglieder des Netzwerks Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel Dr. Dietrich Paper von der Anoxymer GmbH, Hartmut Welck vom Steinbeis-Europa-Zentrum und Maïke Föste von der Technischen Universität München berichten über ihre Arbeit an bioaktiven Produkten aus hochwertigen Extrakten der Amarant-Pflanze, die vielleicht schon demnächst zum Beispiel in Teig- und Backwaren verarbeitet im Einkaufskorb Platz finden werden. Amarant ist eine Pseudogetreideart, die laut Studien durch ihren hohen Gehalt an Vitamin E entzündungshemmend wirkt und zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen beiträgt.

Veiko Hellwig von der IG Aronia Schweiz, einem 2009 gegründeten Verein von Produzenten und Verarbeitern, führt in die Welt der Aroniabeeren ein, die in der Schweiz bislang überwiegend im Kanton Thurgau auf aktuell 15 Hektar kultiviert werden. Ergebnisse wissenschaftlicher Studien deuten darauf hin, dass die in den Beeren enthaltenen Stoffe vorbeugend gegen Darmkrebs wirken und den Blutzuckerspiegel sowie den Fettgehalt im Blut positiv beeinflussen.

Erbgutbestimmte Ernährung im Dienste des Stoffwechsels

Der Wechselwirkung zwischen Erbgut und Ernährung widmet sich ein Vortrag von Otto Knes vom Kreuzlinger Institut für Angewandte Biochemie (IABC). Das Unternehmen entwickelt anhand von Blut- und Speichelproben auf den Verbraucher individuell zugeschnittene Mikronährstoffpräparate, die beispielsweise bei auftretenden Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten zum Einsatz kommen und den Stoffwechsel optimieren, was einen Schritt in Richtung personalisierter Ernährung markiert. Eine Podiumsdiskussion mit fünf Experten rundet das Programm ab.

Die gemeinsame Veranstaltung des BioLAGO e.V., des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft und des Netzwerks Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel, koordiniert vom Steinbeis-Europa-Zentrum, richtet sich an interessierte Bürgerinnen und Bürger sowie Vertreter aus Wissenschaft und Wirtschaft. Die Teilnahme ist kostenlos, eine Anmeldung erforderlich.

Programm unter www.ernaehrungswirtschaft.ch oder www.biolago.org

Anmeldung unter burose@ernaehrungswirtschaft.ch, Tel: 071 620 3092 oder anmeldung@biolago.org, Tel: +49 7531 284 2722