

# Gesundes muss auch schmecken

**Grenzüberschreitendes Bürgerforum «Lebensmittel von morgen» auf dem Arenenberg fand grossen Anklang**

Mehr als 150 Bürger und Vertreter aus Wissenschaft sowie Industrie haben bei der deutsch-schweizerischen Austauschplattform «Verträglich, sicher, gesundheitsfördernd – die Lebensmittel von morgen» auf dem Arenenberg teilgenommen. Zu diesem Anlass hatte der bodenseeweite Verbund für moderne Biowissenschaften BioLAGO e.V. gemeinsam mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft (CH) und dem vom Steinbeis Europa Zentrum koordinierten Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel geladen. Rund um die Frage «Was essen wir in 10 oder 20 Jahren?» gaben Akteure aus Forschung und Unternehmen Einblicke in die Entwicklung neuer gesundheitsfördernder Produkte wie zum Beispiel entzündungshemmende Amarant-Backwaren oder blutdrucksenkende Aronia-Säfte. Verbraucher werden in Zukunft eine grössere Auswahl an Lebensmitteln haben. Einig waren sich die Experten, dass Innovationen nicht nur gesundheitsfördernd, sondern auch geschmackvoll sein müssen.

## «Was sollen wir essen?»

«Die Frage lautet heute nicht mehr: Haben wir etwas zu essen, sondern: Was sollen wir essen?», bemerkte Christine Brombach, Professorin am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation an der Züricher Hochschule in ihrem Vortrag. Das Lebensmittelangebot hat sich in der Tat extrem erhöht. Wo vor 40 Jahren nur rund 5000 bis 10000 Artikel zum Sortiment eines Supermarkts gehörten, können Konsumenten im Supermarkt heute aus rund 40000 Artikeln wählen. Viele davon werden beispielsweise im Überfluss konsumiert und führten in den letzten Jahren zu einem starken Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes oder Herz- und Gefässerkrankungen.

Lebensmittelprodukte mit einem gesundheitlichen Mehrwert wie blutdrucksenkende Milchprodukte oder diätische Fruchtdrinks rücken deshalb immer mehr in den Fokus der Gesellschaft und erlangen so grosse Bedeutung für Forschung und Industrie. «Hierbei sind insbesondere auch neueste wissenschaftliche Erkenntnisse aus den modernen Biowissenschaften gefragt, die von der Nahrungsmittelbranche in neue Produkte umgemünzt werden können. Einige Beispiele wollen wir heute zeigen», sagte Dr. Jürgen Ruff, Vorstand des Netzwerks BioLAGO bei der Eröffnung der Informationsveranstaltung. Im Rahmen des Netzwerks «Bioaktive pflanzliche Lebensmittel» werden zur Zeit verschiedene Projekte mit Amarant, eine der ältesten Nutzpflanzen der Welt, durchgeführt. Laut Studien zeichnet sich die Pflanze unter anderem durch einen hohen Gehalt an Vitamin E aus, ist glutenfrei und verfügt über Potential für die Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen. So stellte Wolfgang Neldner von der Anoxymer GmbH die Arbeit seines Unternehmens an bioaktiven Produkten aus hochwertigen Extrakten der Amarant-Pflanze vor, die vielleicht schon demnächst zum Beispiel in Teig- und Backwaren oder als Sporternährung verarbeitet im Einkaufskorb Platz finden werden. Maïke Föste von der Technischen Universität München zeigte am Beispiel des Verbackens von Amarant das Potential für Innovationen für glutenfreie Backwaren vor. Eine ebenfalls traditionelle Nutzpflanze mit gesundheitsfördernder Wirkung stand beim Vortrag von Veiko Hellwig von der IG Aronia Schweiz im Mittelpunkt. Die Interessengemeinschaft aus derzeit über 20 Produzenten und Verarbeitern baut vorwiegend im Kanton Thurgau Aroniabeeren an, die bereits jetzt in Säften und Konfitüre auf dem Markt sind und unter anderem bei chronischen Darmentzündungen heilend wirken. «Weitere medizinische Wirkungen werden aktuell erforscht», so Hellwig.



Auch Veiko Hellwig, von der IG Aronia, Otto Knes, (Geschäftsführer IABC AG und Vorstand BioLAGO), und Edgar G. Sidamgrotzki, Chef Amt für Wirtschaft und Arbeit Kanton Thurgau, (vlnr) thematisierten auf dem Arenenberg gesundes Essen.

## Für jeden sein individuelles Essen

Um den Zusammenhang von genetischer Ausstattung und Stoffwechsel ging es beim Referat von Otto Knes, Geschäftsführer vom Kreuzlinger Institut für Angewandte Biochemie AG (IABC) und Vorstand des BioLAGO e.V. Er blickte voraus auf die Entwicklung von Lebensmitteln, die auf das eigene Erbgut abgestimmt sind. «Ein Drittel unserer Gesundheit wird durch die Genetik beeinflusst, so dass die Erforschung des Zusammenspiels mit Nahrungsbestandteilen in Zukunft an Bedeutung gewinnen wird», so Knes. Bei der abschliessenden Podiumsdiskussion wurden weitere Aspekte wie Lebensmittelsicherheit und Ernährungsverhalten im Kontext der Gesellschaft vertieft. Teilnehmer waren unter anderem Gudrun Sproesser, Forscherin der Universität Konstanz, die im Rahmen der «Life-Studie» die Auswirkung der Ernährung auf Gesundheit und Wohlbefinden untersucht sowie Jörg Bergemann, Professor an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, der ein neues Verfahren zur Erfassung von allergeiauslösenden Nahrungsmittelbestandteilen mithilfe von DNA-Analytik entwickelt hat.

Auf die Frage, wie sich die Ernährung in den nächsten Jahren und Jahrzehnten verändern wird, waren sich die anwesenden Experten sicher, dass die Vielfalt an Produkten in den Supermärkten steigen wird. Weitere innovative und gesundheitsfördernde Erzeugnisse sind somit gefragt und gerade die Bodenseeregion bietet hierbei viele Potentiale. Edgar Sidamgrotzki, Chef des Amtes für Wirtschaft und Arbeit vom Kanton Thurgau unterstrich die gewichtige Rolle der Ernährungsbranche. «Rund zehn Prozent aller Beschäftigten sind im Thurgau in der Landwirtschaft und Nahrungsmittelindustrie beschäftigt», so Sidamgrotzki. «Auch Baden-Württemberg verfügt über eine starke mittelständisch geprägte Nahrungsmittelindustrie», so Norbert Höptner, Europabeauftragter des Ministers für Finanzen und Wirtschaft des Landes Baden-Württemberg und Direktor des Steinbeis-Europa-Zentrums. «Innovationen und grenzüberschreitende Zusammenarbeit sind auch in diesem Sektor von hoher Bedeutung», so Höptner.

## Fortsetzung im Visier

Die Veranstalter BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und das Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel zogen ein positives Fazit. «Aufgrund des grossen Interesses sind wir optimistisch, dass die Veranstaltung eine Fortsetzung findet», so Frank Burose, Geschäftsführer des Kompetenznetzwerks Ernährungswirtschaft aus der Schweiz.