

TAGBLATT

Essen ist mehr, als nur satt werden



Salat hat heilende Inhaltsstoffe, wissen Michael Statnik, Eva Arrigoni, Simone May, Frank Burose, Hartmut Welck, Otto Kness und Marc Böhler (v. l.). (Bild: Nana do Carmo)

Es gibt Inhaltsstoffe von Pflanzen, die Krankheitsrisiken erheblich mindern können. Das dritte grenzüberschreitende Forum «Lebensmittel von morgen» beschäftigt sich in Kreuzlingen mit aktueller Forschung, Produkten und Marketing.

STEFAN BORKERT

TÄGERWILEN. Volkskrankheiten werden nicht weniger. Im Gegenteil. Der Anstieg von Herz-Kreislaufkrankungen, Diabetes und mehr wird auch auf die falsche Ernährung zurückgeführt. Frank Burose vom Thurgauer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sagte gestern an einer Medienkonferenz, es gehe darum, Methoden zu entwickeln, wie man diesen Volkskrankheiten begegnen könne. Das und auch unsere künftige Ernährung sei ein wichtiges Thema am dritten grenzüberschreitenden Forum «Lebensmittel von morgen», das am 2. Juli im Kreuzlinger Dreispitz stattfindet.

Individuell ernähren

Forscher, Unternehmer, Mediziner und Manager werden über die Ernährung, deren Möglichkeiten und was Labors für die Zukunft entwickeln, berichten. «Ernährung ist mehr als nur satt werden», sagt Otto Knes, Vorstand des Netzwerks für Lebenswissenschaften Biologo. Otto Knes führt auch ein Labor in Tägerwilen. Er betont, dass man inzwischen herausgefunden habe, dass jeder Mensch einen eigenen Stoffwechsel habe. Man könne also nicht mehr pauschal Empfehlungen zur Ernährung aussprechen, sondern müsse die Ernährung möglichst individuell anpassen.

Eva Arrigoni von Agroscope Wädenswil sagt, dass die richtige Ernährung einen erheblichen Einfluss auf zum Beispiel die Altersmakula bei den Augen habe. Carotinoide wie Lutein könnten die degenerative Altersmakula mindestens verzögern, wenn nicht gar verhindern. Dabei wurden im Labor Versuche gemacht, die jetzt durch eine Zusammenarbeit mit der Universität Kopenhagen auch auf Versuche mit Probanden erweitert werden. Lutein finde sich in Rucola, Spinat und Salaten. Allerdings gebe es den höchsten Anteil davon ausgerechnet in den ledrigen und bitteren Blättern, die man beim Rüsten eher wegwerfe. Weiter würden sie untersuchen, wie viel von dem aufgenommenen Stoff tatsächlich am Zielort, also beispielsweise dem gelben Fleck im Auge ankomme.

Regional vermarkten

Simone May von Agromarketing Thurgau zeigt auf die Salatfelder des Ziegelhofs der Familie Böhler.

Eigentlich überall am Bodensee habe man das Glück, die Produkte noch direkt vom Feld kaufen zu können. Regionale Vermarktung und auch neue Produkte für die Bauern liegen ihr besonders am Herzen. Hartmut Welck vom Steinbeis-Europa-Zentrum betont, wie wichtig der Aufbau eines Netzwerkes für bioaktive pflanzliche Lebensmittel ist. Am Beispiel der Pseudogetreidesorte Amaranth erklärte er, wie Forschung, Landwirtschaft und Gewerbe voneinander profitieren können. Michael Statnik von Biolago ergänzt, dass man am Forum auch zeigen wolle, wie Biotechnologien angewandt werden.

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/ostschweiz/thurgau/kantonthurgau/tz-tg/Essen-ist-mehr-als-nur-satt-werden;art123841,3849380>

Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt Online ist nicht gestattet.