



Lebensmittel von morgen

Do 25.06.2015

17.30 – 20.15 Uhr
DREISPITZ Kulturzentrum, Kreuzlingen



4. Grenzüberschreitendes Bürger- und Expertenforum

Probieren & informieren!

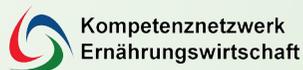
Fokus

Der deutliche Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wird auch auf eine falsche Ernährung zurückgeführt. Für viele ist es zur Gewohnheit geworden zu Fertigprodukten und Fast Food zu greifen. Wissenschaftler und Industrie haben sich deshalb der Entwicklung von „Lebensmitteln mit gesundheitlichem Mehrwert“ bereits intensiv gewidmet. Sie setzen beispielsweise auf Produkte auf Basis sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe, um eine vorbeugende Wirkung gegen Krankheiten zu erzielen. In der grenzüberschreitenden Veranstaltung geben Forscher und Unternehmer einen spannenden Einblick in die Ernährung von heute und morgen. Tauchen Sie ein in die Welt der Lebensmittel der Zukunft!

Zielgruppe

Bürgerinnen und Bürger aus Deutschland und der Schweiz, Akteure aus Wissenschaft und Wirtschaft sowie Medienvertreter.

Veranstalter:



Wir stehen Unternehmen zur Seite

Mit freundlicher Unterstützung von:



Netzwerkpartner:



Programm

Moderation *Simone May, Agro Marketing Thurgau AG*

17.30 Uhr **Informieren & degustieren:**
Aussteller präsentieren Produkte und Innovationen

18.00 Uhr **Ernährung der Zukunft: Mehr als nur Sattmacher**
Begrüssung durch die Veranstalter

Von der Idee zum Lebensmittel: Wie Forschung & Unternehmen im Enterprise Europe Netzwerk gemeinsam Produkte entwickeln
Hartmut Welck, Steinbeis-Europa-Zentrum / Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel

Reis: Gewinnung, Besonderheit & gesundheitlicher Mehrwert in Nahrungsmitteln
Sibille Bernert, FB Food GmbH

Wie Präbiotika gesunde Mikroorganismen im Darm fördern
Prof. Dr. Markus Eger, Hochschule Furtwangen University

18.50 Uhr **Informieren, degustieren & Networking**

19.10 Uhr **Moderne Lebensmittelverpackungen: haltbarmachend, umweltfreundlich, gesundheitlich unbedenklich?!**
Peggy Schuhmann, Swiss Quality Testing Services

Regionalität, Individualität, Ressourcenschonung: Was wir von moderner Gastronomie lernen können
*Ruben Illi, Chefkoch Gastronomie Ekkharthof
Valentin del Rio, Leiter Gastronomie Ekkharthof*

Podiumsdiskussion

**Gesunde Lebensmittel:
Was wird versprochen und was wirklich gehalten?**

*Annina Erb, Migros-Genossenschafts-Bund
Dr. Stephan W. Barth, Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel*

20.15 Uhr **Informieren, degustieren & Networking**



Veranstaltungsort und Anfahrt

DREISPITZ Sport- und Kulturzentrum
Pestalozzistrasse 17
CH-8280 Kreuzlingen

Anmeldung (erforderlich)

unter



info@ernaehrungswirtschaft.ch
Tel. +41 (0)71 626 05 15

oder



anmeldung@biolago.org
Tel. +49 (0)7531 284 2722

Die Teilnahme ist für Sie kostenlos!

Angebot für Aussteller

Haben Sie Interesse Ihre Produkte und Services zu präsentieren? Sprechen Sie uns an.

Kontakt

Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft
CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 (0)71 626 05 15
info@ernaehrungswirtschaft.ch
www.ernaehrungswirtschaft.ch

BioLAGO e.V.
D-78467 Konstanz
Tel. +49 (0)7531 284 2722
anmeldung@biolago.org
www.biolago.org