

Lebensmittel: Mehr als nur Sattmacher

Bei der dritten Auflage der grenzüberschreitenden Informationsveranstaltung „Lebensmittel von morgen“ stellten Referenten aus der Lebensmittelforschung und –produktion aktuelle Erkenntnisse und Innovationen vor. Mehr als 200 Interessierte aus Deutschland und der Schweiz erhielten in Kreuzlingen Einblicke in die Grundlagen gesunder Ernährung und konnten an zahlreichen Infoständen neue Produkteentwicklungen wie gesunde Zucker und glutenfreie Backwaren aus Amarant direkt probieren.



Gertrud Winkler von der Hochschule Albstadt-Sigmaringen sprach über das Ernährungsverhalten in verschiedenen Altersstufen.

© BioLAGO/ Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft

Pflanzliche Lebensmittel wurden im Dreispitz Kulturzentrum in Kreuzlingen Innovationen zum Thema Ernährung vorgestellt. Der Fokus der Veranstaltung lag auf der Frage, was wir heute essen und wie unsere Gesundheit durch die Ernährung zukünftig verbessert werden kann. So präsentierte Gertrud Winkler, Professorin an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, Studien zum Ernährungsverhalten verschiedener Altersgruppen, die alle einen gemeinsamen Trend zeigen: „Ob jung oder alt - es werden zu wenig pflanzliche, aber zu viel tierische und gezuckerte Lebensmittel gegessen“, erklärt die Forscherin. Das hat zur Folge, dass inzwischen bis zu 30 Prozent der Erwachsenen an krankhaftem Übergewicht leiden, Tendenz steigend. Einen möglichen Weg zu einer zuckerreduzierten Ernährung zeigte Jan Saathoff von der Kreuzlinger Firma falcento AG auf. Das Unternehmen produziert Spezial- und Ersatzzucker auf natürlicher Basis, die im Gegensatz zum klassischen Haushaltszucker den Blutzuckerspiegel nicht beeinflussen. „Die Galactose hat eine lange Tradition als Heilmittel und kann auch bei Diabetikern und Menschen mit Laktoseintoleranz bedenkenlos eingesetzt werden“, so Saathoff.

Neue Produkte vor Ort zum Probieren

Neben Vorträgen von Forschern und Unternehmern aus der Lebensmittelbranche gab es in den Pausen Zeit für individuelle Fragen der Teilnehmenden. Zusätzlich präsentierten zahlreiche Aussteller aus der Schweiz und Deutschland kleine Kostproben ihrer Produkte und Dienstleistungen zum Kennenlernen. So konnten beispielsweise glutenfreie Backwaren aus dem Pseudogetreide Amarant probiert werden, deren Herstellung Thema des Vortrags von Dana Elgeti von der Technischen Universität München war. In einem weiteren Vortrag erklärte Manfred Hölzl, Chefkoch und Geschäftsführer der Konzil Gaststätten GmbH, dass wenig verarbeitetes, selbst zubereitetes Essen der beste Weg zu gesunder Ernährung ist. Eva Arrigoni von Agroscope Institut für Lebensmittelwissenschaft Wädenswil sprach über die gesundheitsfördernde Wirkung sekundärer Pflanzenstoffe. Mitveranstalter waren das Steinbeis-Europa-Zentrum sowie das Enterprise Europe Network. Maßgeblich unterstützt wurde die Veranstaltung unter anderem durch die Stadt Kreuzlingen, das Amt für Schulen Bildung & Wissenschaft der Stadt Konstanz sowie das Amt für Wirtschaft und Arbeit des Kantons Thurgau.

Pressemitteilung

11.07.2014

Quelle: Bettina Baumann (p)

