

Spannende Themen am Lebensmittelforum

Wissenschaftler und Unternehmer aus Deutschland und der Schweiz diskutierten beim grenzüberschreitenden Forum «Lebensmittel von morgen» in Kreuzlingen über die Ernährung der Zukunft.

Schwerverdauliche Kohlenhydrate als Darmtherapie und gesundheitsfördernde Reisprodukte mit Potenzial zur Alzheimer-Vorbeugung – rund 130 Teilnehmer erhielten beim Lebensmittelforum hautnah Einblicke in die Ernährung der Zukunft. Im Zentrum stand eine Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Lebensmittelhersteller mit dem Konzern Migros und dem Bundesforschungsinstitut für Ernährung. Die Besucher konnten zudem kleine Kostproben nehmen.

Kochen mit Mutterliebe

Bereits zum vierten Mal präsentierten Forscher und Unternehmen durch Vorträge und eine Ausstellung frische Innovationen zur gesunden Ernährung. Gastgeber waren die Netzwerke BioLAGO, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft sowie Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel. Nach einer Einführung von Hartmut Welck, vom Steinbeis-Europa-Zentrum, wie Forschung und Innovation unterstützt durch das Enterprise Europe Network neue Lebensmittel entwickeln, wurden Verfahren und Produkte aus Reiskleie, einem Abfallprodukt aus der Reisverarbeitung, vorgestellt. Sibille Bernert vom Unternehmen FB Food erklärte, dass Reiskleie bis zu zehnmal so viele Vitamine und Mineralstoffe wie Kartoffeln enthalte. Aktuelle Forschungsstudien würden zudem auf eine präventive Wirkung gegen Alzheimer hinweisen. Als Schlüssel einer gesunden Ernährung sieht Ruben Illi, Chefkoch am Ekkharthof bei Kreuzlingen, sich beim Zubereiten richtig Zeit zu nehmen: «Kochen und Stress passen nicht zusammen, die besondere Zutat ist die Mutterliebe». Markus Egert, Professor an der Hochschule Furtwangen, sprach über seine Forschung an Präbiotika. Diese Kohlenhydrate seien zwar schwerverdauliche Nahrungsbestandteile, wirkten aber vorbeugend gegen Darmbakterien. Basierend darauf sollen neue Lebensmittel entwickelt werden.



Grosses Interesse am Lebensmittelforum.

Salz- und Zuckerreduktion

Rege Beteiligung fand die von Simone May, Agro Marketing Thurgau, moderierte Podiumsdiskussion zu Gesundheitsversprechen der Produzenten. Annina Erb, Leiterin für gesunde Ernährung bei der Migros, verwies auf die schrittweise Salz- und Zuckerreduktion, die man seit Jahren vorantreibt. Zur gesunden Ernährung gehörten laut Erb auch Nahrungsergänzungsmittel, da diese für Risikogruppen wie Schwangere und Allergiker wichtig seien. Stephan Barth vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung, dem Max-Rubner-Institut sagte, dass regionale Produkte ein Gesundheitsplus mitbringen, nicht nur wegen besserer Herstellungsverfahren. «Auch lange Transportwege aus dem Ausland, zum Beispiel bei Gemüse und Obst, haben Einfluss auf die Qualität», so Barth.

Sicherere Lebensmittelverpackungen

Peggy Schuhmann vom Prüflabor Swiss Quality Testing Services referierte zu modernen Lebensmittelverpackungen und gesundheitsgefährdenden Stoffen. Die Herausforderung der Zukunft sei es, verstärkt neuartige Materialien einzusetzen, die vor der Übertragung von Substanzen auf das Nahrungsmittel schützen, gleichzeitig dennoch für Frische sorgen. Mitveranstalter waren das Steinbeis-Europa-Zentrum sowie das Enterprise Europe Network. Massgeblich unterstützt wurde die Veranstaltung durch die Stadt Kreuzlingen, das Amt für Schulen Bildung und Wissenschaft der Stadt Konstanz, den Landkreis Konstanz sowie das Thurgauer Amt für Wirtschaft und Arbeit. Weiterer Partner war die Mosterei Möhl.

Frank Burose ■



Nach dem Motto «Informieren und degustieren» konnten die Besucherinnen und Besucher gesunde Lebensmittel probieren.



Stephan Barth vom Bundesforschungsinstitut für Ernährung diskutierte mit Annina Erb, Leiterin für Ernährung und Gesundheit bei der Migros.

Bilder: © BioLAGO