



Lebensmittel von morgen

Mi 2.7.2014

17.30 – 20.00 Uhr
DREISPITZ Kulturzentrum, Kreuzlingen



3. Grenzüberschreitendes Bürger- und Expertenforum

Probieren & informieren!

Fokus

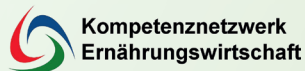
Der deutliche Anstieg an Volkskrankheiten wie Diabetes mellitus, Fettsucht und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wird unter anderem auf eine falsche oder ungesunde Ernährung zurückgeführt. Für die heutige Gesellschaft ist es zur Gewohnheit geworden zu Fertigprodukten und Fast Food zu greifen. Wissenschaftler und Industrie haben sich deshalb dem Thema „Lebensmittelprodukte mit einem gesundheitlichen Mehrwert“ bereits intensiv gewidmet. Sie setzen beispielsweise auf die Entwicklung von Produkten auf Basis sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe, um eine vorbeugende Wirkung gegen Krankheiten zu erzielen.

Im Rahmen einer 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

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

Veranstalter:



Wir stehen Unternehmen zur Seite

Mit freundlicher Unterstützung von:



Programm

- 17.30 Uhr** **Informieren & degustieren:**
Aussteller präsentieren Innovationen, Projekte und Produkte
- 18.00 Uhr** **Speiseplan der Zukunft: Forschung & Entwicklung als Motor für eine gesundheitsfördernde Ernährung**
Begrüssung durch die Veranstalter
- 18.05 Uhr** **Entzündungshemmende Pflanzenextrakte: Wie Forschung & Unternehmen mithilfe des Enterprise Europe Netzwerks neue Produkte entwickeln**
Hartmut Welck, Steinbeis-Europa-Zentrum / Netzwerk Bioaktive Pflanzliche Lebensmittel
- 18.15 Uhr** **Was essen wir wirklich? – Ernährungsverhalten verschiedener Altersgruppen**
Prof. Dr. Gertrud Winkler, Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- Gesunde Zucker – Natürliche Ersatzkohlenhydrate als süsse Alternative**
Dr. med. Kurt Mosetter, falcento AG
- Wertvolle Inhaltsstoffe, moderne Herstellung und Glutenfreiheit: Mit Quinoa und Amarant zur Aufwertung von Backwaren**
Dr. Dana Elgeti, Technische Universität München / BioBackhausWüst
- 19.00 Uhr** **Informieren, degustieren & Networking**
- 19.20 Uhr** **Der Chefkoch empfiehlt: Küchenzauber – gesund, regional, familienfreundlich**
Manfred Hölzl, Konzil Gaststätten GmbH / DEHOGA Baden-Württemberg
- Grünblättriges Gemüse für einen scharfen Blick**
Eva Arrigoni, Agroscope / Institut für Lebensmittelwissenschaften Wädenswil
- 20.00 Uhr** **Informieren, degustieren & Networking**
- Moderation: Simone May, Agro Marketing Thurgau AG*

Veranstaltungsort und Anfahrt

DREISPITZ Sport- und Kulturzentrum
Pestalozzistrasse 17
CH-8280 Kreuzlingen

Anmeldung (erforderlich)

unter



burose@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
burose@ernaehrungswirtschaft.ch
www.ernaehrungswirtschaft.ch

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