
Webinar: Nahrung aus Labor & Industrieküche – gesund oder riskant?

Bei dieser Webinarreihe dreht sich alles rund um unsere Ernährungsgewohnheiten, neue Trends und Forschungsergebnisse zu Nahrung aus dem Labor und der Industrieküche. Mehr Infos zu den Terminen finden Sie in der nachstehenden Beschreibung.

14.05.2025

Die absoluten Basics - was sollte ich wissen, um das System der Ernährung wirklich zu verstehen?

- Was und wieviel soll der Mensch von heute essen um gesund leben zu können?
- Wann soll man was essen und warum?
- Was sorgt für eine gute Sättigung? Sättigt ein Ersatzprodukt gleich gut wie das Original, z. B. Fleischersatz gleich gut wie Fleisch? (Was braucht der Körper um gesättigt zu sein, bzw. was braucht es damit das Sättigungsgefühl länger anhält? Genügen kauen und Ballaststoffe?)
- Welche Rolle spielt das Eiweiß in unserer Ernährung?
- Ernährung muss wieder pflanzlicher werden (nicht jeden Tag Fleisch und Wurst), das steht fest – wie kann ich dennoch natürliche Lebensmittel zu mir nehmen, ohne Ersatzprodukte verwenden zu müssen – wie komme ich auf mein Eiweiß

21.05.2025

Basics Teil 2 und Milchersatzprodukte

- Zusatzstoffe – wie belasten diese die gesamte Gesundheit? (E-Nummern, nicht deklarationspflichtige Zusatzstoffe, Aspartam demenzfördernd?)
- Lebensmitteldeklaration, was ist erlaubt? Würde es z.B. „Sojastampf“ heißen, wäre es dann auch populär?
- Marketing – wie kann es sein, dass Ersatzprodukte den Markt so rasch erobern?
- Milchersatzprodukte
- Gesetzliche Grundlagen

-
- Milch vs. Milchersatzprodukte – wo liegt der Unterschied?
 - Milch oder Milchersatz – was ist gesünder?
 - Kann man mit Ersatzprodukten die Milch vollständig ersetzen?
 - Was empfehlen internationale Ernährungsfachgesellschaften – Milch oder Milchersatz?
 - Aktuelle Forschungsergebnisse

28.05.2025

Laborfleisch und Fleischersatz – was man darüber wissen sollte

- Gesetzliche Grundlagen
- Entwicklung und Forschung – status quo
- Preisvergleich
- Herstellungsverfahren
- Inhaltsstoffe im Fleisch versus Laborfleisch und Fleischersatz - gibt es einen Unterschied?
- Sättigungswert von Ersatzprodukten
- Sind die Ersatzprodukte gesünder als das Original?
- Welche Nebenwirkungen können durch den Konsum von Ersatzprodukten auftreten?
- Wurst und Co sind oft ebenso künstlich – auf was kommt es wirklich an?
- Aktuelle Forschungsergebnisse

ANMELDESCHLUSS: jeweils 48h davor!

Information

Kursdauer: 12 Einheiten

Kursbeitrag: 20,00 € Teilnahmebeitrag gefördert

Fachbereich: Gesundheit und Ernährung

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte, Seminarbäuerinnen

Verfügbare Termine