



Chia, Quinoa, Yacon: Superfood aus Südamerika wird an der Uni Hohenheim angebaut

21. Oktober, 12:00 Uhr, Speisemeisterei, Universität Hohenheim: Drei-Gänge-Menü mit vier Superfood-Produkten aus eigenem regionalen Anbau 21. Oktober, 12:00 Uhr, Speisemeisterei, Schloss Hohenheim: Pressekonferenz zum Superfood Day mit Verköstigung für Journalisten.

Azteken haben es schon kultiviert, heute schätzen es Marathon-Läufer und Gesundheitsbewusste: „Superfood“. Das sind Pflanzen, die nicht nur eine vollwertige Mahlzeit darstellen, sondern gleichzeitig auch den Körper stärken und in besonderem Maße die Gesundheit fördern. Da sie jedoch spezielle klimatische Bedingungen brauchen, mussten sie bisher zum Großteil aus Südamerika importiert werden. Wissenschaftlern der Universität Hohenheim ist es nun gelungen drei weitere Superfood-Pflanzen erfolgreich in Deutschland anzubauen. Gemeinsam mit der Speisemeisterei präsentieren sie ihre erste Ernte in einem Drei-Gänge-Menü. Eine Pressekonferenz mit Verköstigung für Journalisten findet am 21. Oktober um 12:00 Uhr in der Speisemeisterei statt.

Sie haben krebshemmende Inhaltsstoffe, eine präbiotische Wirkung, fördern die Darmaktivität, sind glutenfrei, diabetikergeeignet und haben mehr Omega 3 und 6 Fettsäuren als Fisch: Superfood-Pflanzen können deshalb eine vollwertige Mahlzeit ersetzen und sind gleichzeitig besonders förderlich für die Gesundheit. Zwar gibt es Chia-Samen oder auch Quinoa bereits in vielen Bioläden zu kaufen, allerdings zu vergleichsweise teuren Preisen.

Der Grund: die meisten Superfood-Pflanzen können nur in Südamerika angebaut werden. „Sie brauchen eine entsprechende Tageslänge zur Ausbildung ihrer Körner und sind sehr kälteempfindlich“, so Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger vom Fachgebiet Allgemeiner Pflanzenbau und Initiatorin des „Superfood Day“ an der Universität Hohenheim. „Die meisten dieser Pflanzen bilden nur unter Kurztag, also unter 12 Stunden Licht, ihre Körner aus, was bei uns dem Zeitraum September bis März entspricht. Zu dieser Zeit sind die Temperaturen hier aber so gering, dass die Pflanzen erfrieren würden. Darum galt es lange Zeit als nicht möglich, diese Superfood-Pflanzen großflächig in Deutschland anzubauen. Bei Chia, Quinoa und Yacon ist es uns nun aber gelungen.“

Mit dem Anbau der Superfood-Pflanzen im eigenen Land könne man nicht nur verhindern, der Bevölkerung in Südamerika ihre Grundnahrungsmittel streitig zu machen, so Prof. Dr. Graeff-Hönninger. „Außerdem schaffen wir so attraktive Produkte und Einnahmequellen für die regionale Landwirtschaft und können diese nachhaltig fördern und unterstützen.“

Drei-Gänge-Menü aus Superfood

Der Küchenchef Markus Eberhardinger und Sternekoch und Kochprofi Frank Oehler von der Speisemeisterei im Schloss Hohenheim haben gemeinsam das Drei-Gänge-Menü konzipiert und sich passende Rezepte für das Superfood überlegt.

„Wir wollen zeigen, dass aus gesunden Pflanzen auch besonders schmackhafte Gerichte entstehen können“, sagt Markus Eberhardinger, der auch bei der Pressekonferenz anwesend sein wird.

Journalisten können, nach Anmeldung, die Experten in Forschung und Küche auf der Pressekonferenz über die Superfood-Pflanzen ausfragen und sich geschmacklich selbst von ihnen überzeugen. Beginn ist um 12:00 Uhr in der Speisemeisterei im Schloss Hohenheim.

Kontakt für Medien:

Prof. Dr. Simone Graeff-Hönninger, Universität Hohenheim, Fachgebiet Allgemeiner Pflanzenbau
Tel.: 0711/459-22376, E-Mail: simone.graeff@uni-hohenheim.de

Gerd Schmid, Geschäftsführer Speisemeisterei
Tel.: 0711/63377993, E-Mail: Marketing@speisemeisterei.de

Text: C. Schmid / Töpfer

Attachment Anmeldung <http://idw-online.de/en/attachment45651>