

25. Wissenschaftliche Jahrestagung

Functional Food Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz



Quelle: Liebig-Gesellschaft Gießen

Tagungsprogramm

Gießen, 23./24. Mai 2003

in Kooperation mit dem
Institut für Ernährungswissenschaft
der Justus-Liebig-Universität Gießen
anlässlich der Feierlichkeiten
zum 200. Geburtstag von Justus von Liebig

Tagungskomitee:

Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser
Dr. Kurt Gedrich
Prof. Dr. Georg Karg, Ph.D.
Prof. Dr. Ulrich Oltersdorf
Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger
Dipl.oec.troph. Brigitte Schmid

Finanzielle Förderung:

Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

Weitere Informationen:



Weihenstephaner Steig 17
85350 Freising-Weihenstephan
Tel.: 08161-71-3985
Fax: 08161-71-4501
e-Mail: info@agev.org
oder unter <http://www.agev.org>

Institut für Ernährungswissenschaft
Professur für Ernährungsberatung und Verbraucherverhalten
Sekretariat: Frau Rein
Senckenbergstr. 3 / Zeughaus
35390 Gießen
Tel.: 0641-99-39081
Fax: 0641-99-39089

Functional Food

Forschung, Entwicklung und Verbraucherakzeptanz

Die 25. Wissenschaftliche Jahrestagung der Arbeitsgemeinschaft Ernährungsverhalten e.V. (AGEV) steht im Zeichen des 200. Geburtstages von Justus von Liebig (12.05.1803 - 18.04.1873).

Justus von Liebig forschte vor allem auf dem Gebiet der organischen Chemie und entdeckte mehrere neue Stoffe (u.a. Chloroform und Aldehyde). Mit seiner Düngelerhre wurde er zum Begründer der Agrikulturchemie. Durch die Beschäftigung mit der Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln erfand er 1847 den Fleischextrakt. Diese Erfindung kann als ein früher Beitrag zu Functional Food gedeutet werden.

Liebigs 200. Geburtstag ist der AGEV ein willkommener Anlass, an die Arbeit dieses bedeutenden Wissenschaftlers und an die Relevanz seiner Erkenntnisse für die moderne Ernährung zu erinnern. Damals wie heute stellt sich die Frage, wie die Menschen durch eine ausgewogene, bedarfsgerechte Ernährung länger gesund bleiben können. Ein Baustein dafür sind möglichst nährstoffreiche und gesunde Lebensmittel. Wie schon Justus von Liebig, so versuchen heute Wissenschaft und Ernährungsindustrie die natürlichen Ressourcen zu optimieren und ständig noch "bessere" Lebensmittel zu entwickeln. So gibt es Functional Food mittlerweile in allen Lebensmittel-Segmenten.

Mit der Tagung wird in einer interdisziplinären Sichtweise aufgezeigt, welche Bedeutung diese Produkte aktuell und in absehbarer Zukunft haben und welche Chancen oder auch Risiken sie bergen können. Darüber hinaus wird umfassend diskutiert, welche Anforderungen und Konsequenzen sich durch die Entwicklung dieser neuartigen Lebensmittel für das Ernährungsverhalten der Verbraucher und die Ernährungsaufklärung und -beratung ergeben.

Dabei werden zunächst **Entstehung** und Entwicklung von Functional Food thematisiert, wobei insbesondere auf den Beitrag des Jubilars Justus von Liebig eingegangen wird.

Die **heutige Situation** von Functional Food wird an Hand der **Produkte**, des **Angebots** und der **Nachfrage** beleuchtet.

Die als Functional Food bezeichneten **Produkte** werden definiert, und ihr möglicher Zusatznutzen für die Konsumenten wird eventuellen Gefahren gegenübergestellt. In diesem Zusammenhang werden auch die rechtlichen Grundlagen, die für Functional Food zu berücksichtigen sind, zum Gegenstand der Betrachtung.

Ferner werden die qualitative und quantitative Zusammensetzung des Functional Food-**Angebots** und seine Entwicklung im deutschsprachigen Raum mit den Gegebenheiten in Japan und den USA verglichen. Anschließend werden die Marketing-Aktivitäten für Functional Food vorgestellt.

Beim Fokus auf die **Nachfrage** nach Functional Food in Europa werden die Einstellungen der Verbraucher zu Functional Food und ihr Umgang mit den Produkten aus der Sicht des Handels dargestellt. Eine zentrale Rolle spielt dabei die Frage, inwiefern Functional Food die Wertschätzung von Lebensmitteln beeinflusst. Der Verbraucherschutz und die Haltung der Ernährungsberatung und –aufklärung werden ebenfalls in die Betrachtung einbezogen.

Erwartungen und Annahmen für die **Zukunft** von Functional Food werden an Hand aktueller Trends und Tendenzen und an Hand geplanter Maßnahmen der Ernährungsindustrie aufgezeigt.

Freitag, 23. Mai 2003

Tagungseröffnung

9:30 Begrüßung und Eröffnung der 25. Wissenschaftlichen Jahrestagung der AGEV

Prof. Dr. Georg Karg, AGEV-Vorstand, Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Haushalts, Technische Universität München-Weihenstephan und

Prof. Dr. Ingrid-Ute Leonhäuser, Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

9:40 Grußwort

Prof. Dr. Wolfgang Köhler, Dekan des Fachbereichs Agrarwissenschaften, Ökotropologie und Umweltmanagement, Justus-Liebig-Universität Gießen

Entstehung von Functional Food

**9:45 Functional Food
Entwicklung und Hypothesen**

Prof. Dr. Clemens Kunz, Institut für Ernährungswissenschaft, Justus-Liebig-Universität Gießen

Functional Food – Heute: Die Produkte

**10:30 Wunsch und Wirklichkeit
Der Zusatznutzen von Functional Food**

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer, Lehrstuhl für Biofunktionalität der Lebensmittel, Technische Universität München-Weihenstephan

**11:15 Substantiierung von Health Claims
Die rechtliche Problematik von Functional Food**

Dr. Detlef Müller, Procter & Gamble Deutschland, Schwalbach

12:00 Mittagspause

Functional Food – Heute: Das Angebot

**13:30 Entwicklung des Functional Food-Angebots im Vergleich
Japan – Deutschland – USA**

Bärbel Matiaske, GfK HealthCare, Nürnberg

14:15 Marketing für Functional Food

Dr. Irmtrud Wagner, Yakult Deutschland, Neuss

15:00 Kaffeepause

Functional Food – Heute: Die Nachfrage

15:15 Functional Food

Verbrauchereinstellungen und Nachfrage

Ute von Ribbeck, Gesellschaft für Wirtschaftsförderung und Marketing
(GEWIMAR), Frankfurt am Main

16:00 Functional Food

Verbraucherschutz und Verbrauchereinstellung heute

Hartmut König, Ernährungsabteilung der Verbraucherzentrale Hessen,
Frankfurt am Main

Abendprogramm

(jeweils Anmeldung erbeten)

17:30 Liebig-Museum: Experimentalvorlesung

Prof. Dr.-Ing. Wolfgang Laqua, Institut für Anorganische und Analytische
Chemie, Justus-Liebig-Universität Gießen

19:00 Lokal JUSTUS: Abendessen

Samstag, 24. Mai 2003

Zukunft von Functional Food

9:00 Die Zukunft von Functional Food aus der Perspektive der Ernährungsindustrie

Maria Claudia Airainer, Danone, München

9:45 Die Zukunft von Functional Food aus der Perspektive der Wissenschaft

Dr. Klaus Menrad, Fraunhofer-Institut für Systemtechnik und Innovationsforschung, Karlsruhe

10:30 Kaffeepause

Podiumsdiskussion

11:00 Möglichkeiten und Grenzen der Gesundheitsförderung durch Functional Food

Moderation: Werner Prill
Lebensmittel-Zeitung, Frankfurt am Main

Diskussion:

- Dr. Petra Ambrosius
Studio für Ernährungsberatung, Wiesbaden
- Dr. Bianca-Maria Exl
Nestlé Suisse, Vevey
- Prof. Dr. Angelika Meier-Ploeger
Universität Kassel
- Angelika Michel-Drees,
Verbraucherzentrale Bundesverband e.V., Berlin
- Dr. Regina Wollersheim
Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung
und Landwirtschaft, Bonn

12:30 Schlussworte und Verabschiedung

Im Anschluss: AGEV-Mitgliederversammlung mit Imbiss

Organisatorische Hinweise

Anmeldung zur Tagung bis **16.05.2003**

mit beiliegendem Formular per Post

oder unter <http://www.agev.org/tagungen/teilnahmeanmeldung.htm>

Veranstaltungsorte:

Tagung (Nähe Botanischer Garten):

Hörsaal des Instituts für Allgemeine Botanik und Pflanzenphysiologie
Senckenbergstr. 17, 35390 Gießen

Abendprogramm (Nähe Bahnhof Gießen):

Liebig-Museum: Liebigstr. 12, 35390 Gießen

Lokal JUSTUS: im Hessischen Hof, Frankfurter Str. 7, 35390 Gießen

Übernachtung:

Bitte kümmern Sie sich so früh wie möglich um eine Unterkunft!

Für die Tagungsteilnehmer wurden Kontingente mit Sonderkonditionen in folgenden Hotels in Gießen vorbestellt:

- **Hotel „Altes Eishaus“** (Stadtbus-Anbindung), Wißmarer Weg 45, 35396 Gießen
Tel.: 0641-389080, Fax: 0641-3013528
EZ inkl. Frühstück: 46 €; Buchung bis **spätestens 30.04.2003**
- **City-Hotel**, Kreuzplatz 2, 35390 Gießen
Tel.: 0641-932370, Fax: 0641-9323727
EZ inkl. Frühstücksbuffet: 47 €; Buchung bis **spätestens 15.05.2003**
- **Hotel Köhler**, Westanlage 33-35, 35390 Gießen
Tel.: 0641-979990, Fax: 0641-9799977
EZ inkl. Frühstücksbuffet: 73 €; Buchung bis **spätestens 30.04.2003**
- **Hotel Kübel**, Bahnhofstr. 47, 35390 Gießen
Tel.: 0641-770700, Fax: 0641-7707070
EZ inkl. Frühstück: 71 €; Buchung bis **spätestens 01.04.2003**
- **Liebig-Hotel**, Liebigstr. 21, 35390 Gießen
Tel.: 0641-73097, Fax: 0641-77229
EZ inkl. Frühstücksbuffet: 45 €, Buchung bis **spätestens 03.05.2003**
- **Hotel Tandreass**, Licher Str. 55, 35394 Gießen
Tel.: 0641-94070, Fax: 0641-9407499
EZ inkl. Frühstücksbuffet: 94 €; Buchung bis **spätestens 30.04.2003**

Um die Sonderkonditionen zu erhalten, buchen Sie bitte bis zum jeweils angegebenen Datum schriftlich, telefonisch oder per Fax unter dem Stichwort „AGEV“.

Weitere Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie unter
www.hessennet.de/giessen/Freizeit/index.htm

Anreise zum Veranstaltungsort der Tagung:

Mit dem Auto:

aus Richtung Frankfurt a. M.:

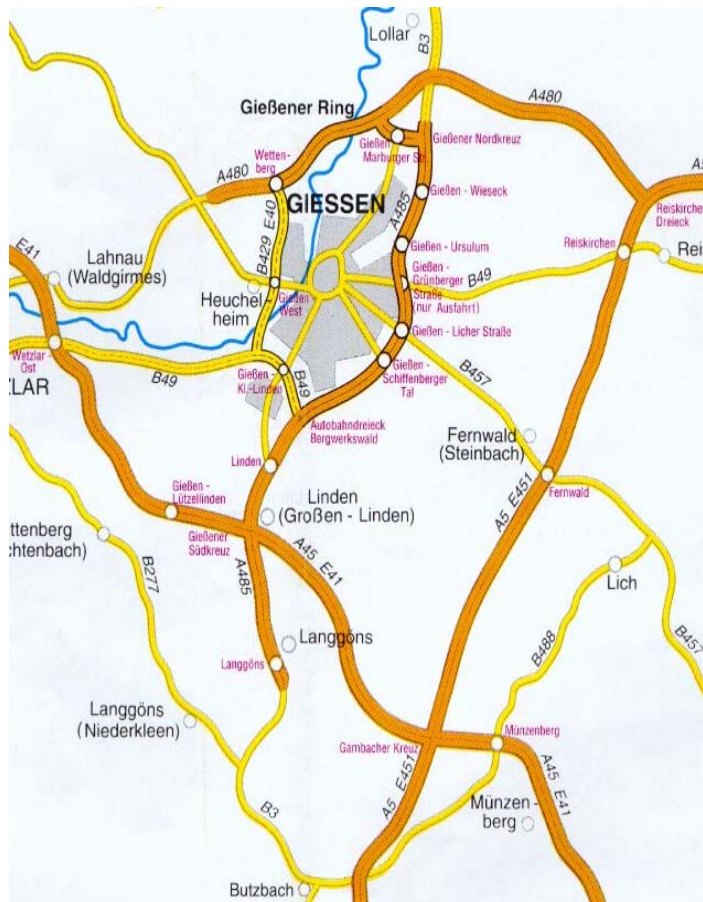
auf der A5 bis zum Gambacher Kreuz; Wechsel auf die A45 (Sauerlandlinie) in Richtung Dortmund; am Autobahnkreuz Gießener Südkreuz Wechsel auf die A485 in Richtung Marburg; Ausfahrt: Gießen Schiffenberger Tal....

aus Richtung Kassel:

von der A7 auf die A5 in Richtung Frankfurt am Main bis zur Abfahrt Fernwald; Wechsel auf die B457 in Richtung Gießen; am Gießener Ring Wechsel auf die A485 in Richtung Frankfurt am Main (Auffahrt Gießen – Licher Straße); nächste Ausfahrt: Gießen Schiffenberger Tal....

aus Richtung Dortmund:

auf der A45 (Sauerlandlinie) bis Autobahnkreuz Wetzlar-Ost; Wechsel auf die B49 in Richtung Gießen; am Autobahndreieck Bergwerkswald Wechsel auf die A485 in Richtung Marburg (Gießener Ring); Ausfahrt: Gießen Schiffenberger Tal....



....ab Ausfahrt Gießen Schiffenberger Tal:

In Richtung Stadtmitte auf der Straße *Schiffenberger Weg* fahren, die nach dem Bahnübergang in die *Bismarckstraße* mündet. Weiter geradeaus, dann rechts abbiegen in die *Ludwigstraße* und am *Ludwigsplatz* links in die Straße *Neuen Bäue* (Richtung McDonalds). Rechts in die *Sonnenstraße* einbiegen und gleich wieder links in die Straße *Kanzleiberg*. Anschließend rechts in die Straße *Brandplatz* einbiegen und geradeaus in die *Landgrafenstraße* fahren. Nach wenigen Metern rechts in den großen unieigenen Parkplatz einbiegen, dessen Schranke geöffnet ist. Zu Fuß den direkten Durchgang zu den Gebäuden der Botanik benutzen. Der Botanische Hörsaal befindet sich in der *Senckenbergstraße 17* (gläserner Eingangsbereich).

Mit der Bahn:

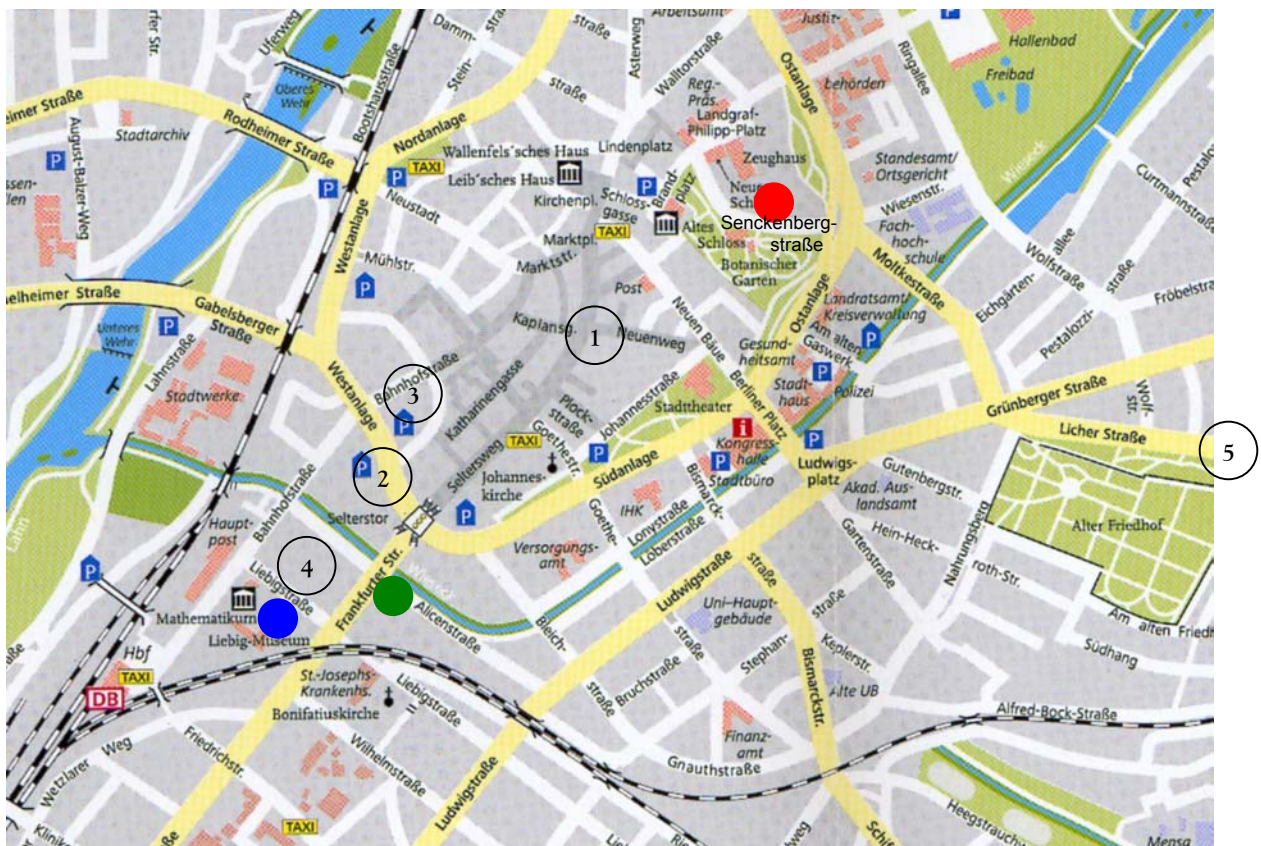
zu Fuß ab Bahnhof Gießen: (ca. 20 Min.)

Die Bahnhofstraße bis zum Ende gehen und rechts einbiegen in die Marktstraße. Am Marktplatz weiter geradeaus, am Kirchenplatz rechts einbiegen in die Schlossgasse. Erneut links einbiegen in die Straße *Brandplatz* und anschließend rechts in die Senckenbergstraße. Der Botanische Hörsaal befindet sich in der Senckenbergstr. 17 (gläserner Eingangsbereich).

mit dem Bus ab Bahnhof Gießen:

Nach Verlassen des Bahnhofs befindet sich rechter Hand der Busbahnhof. Mit der Linie 5 (alle 15 Minuten) bis zur Haltestelle Marktplatz fahren...

(weiter siehe „zu Fuß ab Bahnhof Gießen“, ab hier noch ca. 5 Minuten)



- Tagungsort
- Liebig-Museum
- Lokal JUSTUS

- ① City-Hotel
- ② Hotel Köhler
- ③ Hotel Kübel
- ④ Liebig-Hotel
- ⑤ Hotel Tandreas

An die
Arbeitsgemeinschaft Ernahrungverhalten e. V.
Weihenstephaner Steig 17
85350 Freising-Weihenstephan

oder per Fax an:
01212 / 52 71 83 516

Hiermit melde ich mich verbindlich an zur:

**25. Wissenschaftlichen Jahrestagung
der Arbeitsgemeinschaft Ernahrungverhalten e. V. (AGEV)
am 23. und 24. Mai 2003
an der Justus-Liebig-Universität Gießen,
Senckenbergstr. 17, 35390 Gießen**

Ich wünsche (zutreffendes bitte ankreuzen)	
Tagungskarte als:	
• AGEV-Mitglied	<input type="checkbox"/>  € 35,00 / (€ 45,00)*
• Nicht-Mitglied	<input type="checkbox"/>  € 65,00 / (€ 75,00)*
• Studierende(r)	<input type="checkbox"/>  € 15,00 / (€ 20,00)*
Teilnahme an: (Anmeldung wegen begrenzter Kapazitäten erforderlich)	
• Experimentalvorlesung im Liebig-Museum	<input type="checkbox"/> kostenfrei
• Abendessen im Lokal JUSTUS (Buffet; Getränke sind selbst zu zahlen)	<input type="checkbox"/>  € 15,00

* Preise in Klammern geben die Tagungsgebühren bei Zahlung an der Tageskasse an.
Die Tagungsgebühr beinhaltet

- die Abendveranstaltung im Liebig-Museum,
- die Kaffeepausen,
- den Imbiss bei der AGEV-Mitgliederversammlung.

Die Karten werden Ihnen nicht zugesandt, sondern im Tagungsbüro für Sie bereit gelegt.
Eine Zahlung mit EC- oder Kreditkarte ist an der Tageskasse leider nicht möglich.

Ich überweise den **Gesamtbetrag** von € _____ bis 16.05.03 (Eingangsgutschrift) auf das AGEV-Konto, Kto-Nr.: 554 980 600, Postbank Frankfurt, BLZ 500 100 60.

Achtung: Geben Sie bitte unbedingt als Verwendungszweck „**AGEV-Tagung 2003**“ und Ihren Namen an.

Absender: (Bitte in Druckbuchstaben ausfüllen)

Nachname, Vorname

Straße

ggf. Institution

PLZ, Ort

Ort, Datum

Unterschrift

Mitgliedschaft bei der



Das zentrale menschliche Phänomen der Ernährung umfasst neben den physiologischen Dimensionen auch soziale, sozioökonomische und kulturelle Dimensionen.

Menschen essen nicht nur, weil sie Hunger haben oder weil sie Nährstoffe aufnehmen wollen. Essen, Nahrung und Ernährung sind wichtige Ausdrucksmittel für soziale Beziehungen und Kommunikation. Essen kann Freundschaft, Gemeinsamkeit und Nähe anzeigen, aber auch sozialen Status, Macht, Hierarchie und Ausgrenzung signalisieren.

Durch Nahrung können religiöse, ethische und moralische Überzeugungen ausgedrückt werden. Nahrung und Essen können Selbstwertgefühl und emotionale Sicherheit erzeugen, aber auch Ängste und Schuldgefühle auslösen.

In der **AGEV** finden sich Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler der verschiedensten Fachdisziplinen zusammen, um sich interdisziplinär über alle Aspekte des Ernährungsverhaltens auszutauschen. Sie initiieren, koordinieren und diskutieren Forschungsvorhaben und geben Impulse für die Umsetzung der Erkenntnisse in Praxisprojekte.

Das Ziel der **AGEV** ist es,

- Wissen über alle Aspekte des menschlichen Ernährungsverhaltens zu sammeln,
- den Austausch zwischen der naturwissenschaftlichen, der sozialwissenschaftlichen und der kulturwissenschaftlichen Ernährungsforschung im In- und Ausland zu unterstützen,
- die interdisziplinäre Zusammenarbeit in Forschung und Praxis zu fördern,
- neue Forschungsfelder zu identifizieren und ihre Bearbeitung anzustoßen
- und schließlich die so gewonnenen Erkenntnisse in die Praxis der Ernährungserziehung und der Ernährungsberatung zu übertragen.

Die **AGEV** wurde 1977 als gemeinnütziger Verein gegründet und wird seitdem ehrenamtlich geführt. Die **AGEV** ist unabhängig und verfolgt ihre Ziele frei von wirtschaftlichen und politischen Interessen.

Möchten Sie mehr über die **AGEV** erfahren oder **AGEV**-Mitglied werden? Hier können Sie unser Faltblatt anfordern: agev@agev.org