

## Die bayerischen Ernährungstage 2019: Erlebnistag der Ernährung am 29.06.2019 „Digitaler Marktplatz der Ernährung“

Allgemeine Informationen zu den Ernährungstagen 2019 finden Sie hier: [www.ernaehrungstage.de](http://www.ernaehrungstage.de)

Ausstellerübersicht:

### **ARaction GmbH**

Die ARaction GmbH entwickelt eine weltweit einzigartige „Augmented Reality“ Software, die die Grenzen zwischen digitalen Informationen und realen Objekten verschwinden lässt – eine echte Revolution für mediales Präsentieren im Raum. Als junges Unternehmen mit Sitz in Niederbayern sieht die ARaction GmbH es als ihre Aufgabe an, Digitalisierung in der Praxis mitzugestalten. Am Stand lernen die Besucher das Projekt „AR Lehrpfad im Bürgerwald Eggenfelden“ kennen, probieren selbst eines der AR-Geräte aus und begegnen Aramis, dem 3D-animierten Fuchs, der die Besucher durch den Bürgerwald führt. Sie erfahren, was „Augmented Reality“ ist und wie diese Technologie in den kommenden Jahren unser tägliches Leben verändern wird und lernen die neuesten Trends im Bereich der medialen Wissensvermittlung und des digitalen Ausstellungsdesigns kennen.

Weitere Informationen: [www.ar-action.de](http://www.ar-action.de)

### **Bayerischer Müllerbund e. V., Landesverband der Bayerischen Mühlen**

Am Stand des bayerischen Müllerbunds e. V. können Kinder und Erwachsene Weizen mit Hilfe einer Labormühle vermahlen und sieben. Die Ausbeute dürfen die „Müllerinnen und Müller“ mit nach Hause nehmen. Außerdem gibt es Informationen zur Verarbeitung von Weizen zu Mehl.

Weitere Informationen: [www.muellerbund.de](http://www.muellerbund.de)

### **CAT PRODUCTION GmbH**

Die CAT PRODUCTION GmbH entwickelt eine hochdetaillierte und komplexe medizinisch korrekte 3D Anatomie. Dieses 3D Modell ist Ausgangspunkt von hochwertigen Animationen und Grundlage für VR-Anwendungen. Auf dieser Basis lassen sich nahezu alle medizinischen Themen bis zum Profi leicht verständlich erklären und erfahrbar machen. Im Veranstaltungssaal kann der Besucher über eine VR-Brille in „seinen“ Körper eintauchen. Innerhalb dieser Anwendung erfährt der Besucher, welche positiven Effekte regelmäßige körperliche Bewegung hat.

Weitere Informationen: [www.cat-production.com](http://www.cat-production.com)

### **enable – Kompetenzcluster der Ernährungsbildung**

Der enable-Cluster ist einer von vier Kompetenzclustern der Ernährungsforschung. Hauptziel des vom Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) geförderten Clusters ist es, Menschen entsprechend ihrer Lebensphase eine gesunde und zugleich schmackhafte Ernährung zu ermöglichen – unter anderem durch die Entwicklung gesünder Convenience-Produkte – besonders für Menschen mit erhöhtem Risiko für ernährungsmittelbedingte Erkrankungen. Der Stand beim Erlebnistag bietet den Besuchern Experimente zum Riechen und Schmecken. Außerdem erhalten Interessierte Antworten auf folgende Fragen aus der Sensorik-Forschung: Was ist der Unterschied zwischen Riechen und Schmecken? Wie beeinflusst Farbe die Geruchs- und Geschmackswahrnehmung? Wie beeinflussen Informationen was wir schmecken und riechen?

Weitere Informationen: [www.enable-cluster.de](http://www.enable-cluster.de)

### **Haderner Bräu München**

Haderner Bräu München ist Münchens erste und einzige Bio-Brauerei. „Reinheitsgebot vs. Bio-Bier was ist der Unterschied?“ Antworten auf diese und weitere Fragen gibt Haderner-Bräu bei einem Interview auf der Bühne. Außerdem können Besucher handgemachtes Bio-Bier aus München probieren, wie Helles, Weißbier aber auch alkoholfreies Kellerbier und regionale Bio-Limos.

Weitere Infos: [www.haderner.de](http://www.haderner.de)

### **Institut für Ernährungsmedizin des Klinikums rechts der Isar**

Das Institut für Ernährungsmedizin des Klinikums rechts der Isar der Technischen Universität München betreibt als Teil des Else Kröner-Fresenius-Zentrums für Ernährungsmedizin zum einen eine ernährungsmedizinische Sprechstunde und zum anderen ein Humanstudienzentrum. Damit bestehen ideale Voraussetzungen, die in der Forschung gewonnen Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen. Bei Fragen rund um das Thema Ernährung steht das Institut für Ernährungsmedizin sowohl Experten als auch Patienten sowie Multiplikatoren und Medien gerne zur Verfügung. Am Stand erhalten Besucher Informationen über das Institut für Ernährungsmedizin und dessen Angebote, Ernährungsempfehlungen und können ihr Wissen beim Zucker-Fett-Quiz testen.

Weitere Informationen: [www.kem.wzw.tum.de](http://www.kem.wzw.tum.de) oder [www.ekfz.tum.de](http://www.ekfz.tum.de)

### **FitSeat**

FitSeat aus Ismaning bei München ist der Produktivitätsbooster, der Zeit spart und Gesundheit fördert, indem er körperliche Bewegung an den Büroarbeitsplatz bringt. FitSeat ist eine Fusion aus Bürostuhl und Fahrradergometer, die jeder parallel zur Arbeitszeit am Schreibtisch ohne zusätzlichen Zeitaufwand nutzen kann. FitSeat ist bekannt aus Funk und Fernsehen („Die Höhle der Löwen“) und mehrfach prämiert. Die Besucher können am Stand den FitSeat ausprobieren und erfahren, wie wichtig körperliche Aktivität für das Wohlbefinden, die geistige Leistungsfähigkeit und Gesundheit ist. Erfinder Dr. Jan Gumprecht steht persönlich für Fragen zur Verfügung

Weitere Informationen: [www.fitseat.de](http://www.fitseat.de)

### **Food Companions:**

Food Companions fokussiert sich auf Innovation in der Lebensmittelwertschöpfung. Intensives Eintauchen durch Feld- und Trendforschung nutzen sie als Grundlage für die Entwicklung von Handlungsfeldern, welche dann zu Innovationsprojekten führen. Mit ihrer Expertise im Food Sektor, in agilen Methoden wie Design Thinking, Service Design oder Scrum und basierend auf ihren Werten wollen sie rund um den Globus zu einem Netzwerk von Lebensmittelsystemen beitragen. Diese sind auf den Menschen und die Natur ausgerichtet und zelebrieren die Diversität. Im Veranstaltungssaal sind durch eine immersive Posterausstellung für das Innovationsprojekt Mensa 2.0, eine Kooperation mit dem KErn und der ARS-Adalbert Raps Stiftung, mögliche Zukünfte der Gemeinschaftsverpflegung erlebbar. Vier Zukunftsszenarien widmen sich Themen wie Agilität, Kreislaufwirtschaft, Foodpreneurship, Naturfaszination oder neuem Lernen und Arbeiten im digitalen Zeitalter. Greifbare Installationen ermöglichen ein Eintauchen in Zukunftsszenarien. Gemeinsam geht man den Fragen auf den Grund: Wie sieht die Zukunft der Gemeinschaftsverpflegung aus? Wie funktioniert eine Mensa im digitalen Zeitalter ohne festen Campus? Wie wird die Mensaküche zu einem attraktiven Arbeitsplatz? Was, wenn die Mensa auch Lern- und Innovationsraum ist? Wie kann eine Mensa Faszination für die Natur fördern und Ruheoase zugleich sein?

Weitere Informationen: <https://www.foodkompanions.de>

### **IKK Classics**

Die IKK ist unter den Top-Ten Krankenkassen Deutschlands. Als größte Innungskrankenkasse ist sie mit ihren 150 Servicecentern Ansprechpartner für mehr als 3 Millionen Versicherte und 400.000 Firmenkunden. Zu Ihren Angeboten zählen neben der kostenlosen IKK-Servicehotline und medizinischen Beratungshotline IKK med auch digitale Angebote wie die Onlinefiliale und IKK Service-App mit Videoberatung sowie die persönliche Gesundheitsakte „Vivy“. Am Stand können die Besucher verschiedene Werte messen lassen: Blutdruck, Körperfett, Blutzucker, Cholesterin, BMI und Handkraft. Eine Teilnahme an einer Ernährungsberatung ist ebenfalls möglich.

Weitere Informationen: [www.ikk-classic.de](http://www.ikk-classic.de)

### **Isarland Ökokiste**

Die Isarland Ökokiste ist der Bio-Lieferbetrieb für München und das südöstliche Umland. Sie liefern Obst, Gemüse, Eier, Brot, Milch, Käse und vieles mehr bequem bis an die Wohnungstür. Am Stand können Besucher an einem Gewinnspiel teilnehmen und Lebensmittel verköstigen. Sie erhalten Informationen über die Ökokiste, über die regionalen Erzeuger und saisonale Verfügbarkeiten. Außerdem bietet die Ökokiste Ernährungstipps und Tipps zum regionalen und verpackungsarmen Einkaufen.

Weitere Informationen: [www.isarland.de](http://www.isarland.de)

### **Iss Dich clever e. V.**

Iss Dich clever e. V. ist ein Ernährungsverein für Kinder und Jugendliche. Das Iss Dich clever Ernährungsprojekt (5 Einheiten pro Schulklasse inklusive einem Supermarkt-Check und einem Elternkochkurs pro Klasse) wurde und wird in 90 Grundschulklassen sozialer Brennpunktgebiete Münchens im Schuljahr 2018/2019 unterrichtet. Das Projekt wird von der AOK und der Stadt München (dem Referat für Umwelt und Gesundheit) gefördert. Für das kommende Schuljahr 2019/2020 können weitere 100 Schulklassen – ca. 2.200 Kinder, Eltern und Mitarbeiter der Grundschulen von dem Projekt profitieren. Am Stand dürfen die Besucher Energiekugeln, ohne

zugesetzten Zucker, selber herstellen und anschließend verköstigen. Zudem können die Kinder Obst und Gemüse in einer Fühlbox ertasten und an einem Ernährungsquizz teilnehmen. Die Besucher erfahren, wie einfach es ist gesunde Energiekugeln herzustellen und welche Inhaltsstoffe enthalten sind.

Weitere Informationen: [www.issdichclever.de](http://www.issdichclever.de)

### **Kompetenzzentrum für Ernährung - KErn**

Das Kompetenzzentrum für Ernährung (KErn) bündelt das Wissen rund um Ernährung in Bayern. Das KErn konzipiert Fachveranstaltungen und unterstützt die bayerische Ernährungswirtschaft. Experten entwickeln für verschiedene Zielgruppen Informationsmaterialien und Modellprojekte.

Das KErn bietet beim Erlebnistag an drei Ständen Mitmachaktionen für Kinder und Erwachsene an:

Mittels VR-Brille tauchen die Besucher den Film „Wunderpille Bewegung – eine faszinierende 360°/3D Reise in den Körper“ ein und erleben hautnah, wie sich regelmäßige Bewegung positiv auf dem Körper auswirkt. An diesem Stand können die Besucher außerdem mittels digitalem Selbsttest ihren persönlichen digitalen Status ermitteln und klären die Frage: „Wie digital bin ich?“. Für die Kinder gibt es eine Malstation.

Am zweiten Stand können die Besucher auf einem Fahrrad-Ergometer ein virtuelles Lebensmittel mit eigener Muskelkraft abtrainieren. An der Forscherstation können sich Kinder wie kleine Forscher fühlen, indem sie den Stärkegehalt oder Vitamin C-Gehalt in Lebensmitteln experimentell ermitteln. Zudem erhalten Besucher Einblicke und Informationen zu einer neuen App, die als Warenwirtschaftssystem für Privathaushalte dabei hilft, den Umgang mit Lebensmitteln nachhaltiger zu gestalten und spielerisch bei der Essensplanung unterstützt.

Am dritten Stand erhalten die Besucher Informationen zu Ernährungsbildung und Gemeinschaftsverpflegung aller Altersgruppen in Bayern. Beim Sinnesparcours und den Genussinseln können Kinder und Erwachsene spielerisch ihre Sinne, wie Tasten, Riechen und Schmecken, testen.

Weitere Informationen: [www.kern.bayern.de](http://www.kern.bayern.de)

### **Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)**

Die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) ist das Wissens- und Dienstleistungszentrum für die Landwirtschaft in Bayern. Sie leistet mit praxisorientierter Forschung unter anderem einen Beitrag zur Bewertung von Chancen und Herausforderungen für die Landwirtschaft. Der Stand bietet Demonstrationsprojekte zur Digitalisierung in der Landwirtschaft und Informationen zu aktuellen und künftigen digitalen Technologien: Sensoren an der Kuh, Drohne zur Wildtierrettung und ein kleiner Hackroboter.

Weitere Informationen: [www.lfl.bayern.de](http://www.lfl.bayern.de)

## **Print2Taste**

Das Startup Print2Taste wurde 2014 als Spin-Off der Hochschule Weihenstephan-Triessdorf in Freising gegründet, um innovative Lösungen im Bereich des 3D Lebensmittel-drucks zu entwickeln. Bereits ein Jahr später stellte das Unternehmen das 3D Food Printing System Procusini vor. Dessen Erfolg basiert auf der Kombination aus dem 3D Lebensmitteldrucker Procusini, einem Portfolio geling sicherer 3D Lebensmittel in praktischen Refills und der integrierten Software für zahlreiche Anwendungen.

Am Stand gibt es eine Live-Vorführung des 3D Lebensmitteldrucks mit dem 3D Food Printing System Procusini. Besucher können selber einen 3D Lebensmitteldruck starten und die produzierten Kreationen aus 3D Marzipan oder 3D Choco vor Ort verzehren oder als Give-Aways mitnehmen. Ausstellungsobjekte aus verschiedenen Lebensmitteln zeigen die vielfältigen Möglichkeiten des 3D Food Printing. Zusätzlich erhalten Besucher Informationen zu künftigen Möglichkeiten und Einsatzbereichen von 3D Foodprinting und welche Lebensmittel für das 3D Foodprinting geeignet sind.

Weitere Informationen: [www.procusini.com](http://www.procusini.com)

## **Regionales Bayern (Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der LfL)**

Das Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte der LfL befasst sich neben dem Vollzug von einschlägigen Rechtsvorschriften für die Ernährungswirtschaft und dem landwirtschaftlichen Marktwesen schwerpunktmäßig mit den Agrarmärkten und den wichtigsten der Landwirtschaft nachgelagerten Absatzmärkten. Das Regionalportal ist eine Informationsplattform für Verbraucher. Es bündelt das mit der Landwirtschaft verbundene Angebot von Produkten und Dienstleistungen aus den verschiedenen Regionen in und um Bayern. Zentrales Ziel der Verbraucherplattform ist, einen Überblick über die Angebote von nebenan zu schaffen und Erzeuger und Verbraucher auf möglichst direktem Weg miteinander in Kontakt zu bringen, um die Wertschätzung für heimische Erzeugnisse zu stärken. Dabei wird auf kurze Wege, Information und Markttransparenz gesetzt. Besucher können über detaillierte Suchfunktionen Einzelprodukte, Dienstleistungen oder Veranstaltungen sowie über eine Postleitzahleneingabe den passenden Anbieter im gewünschten Umkreis finden.

In individuellen Betriebsprofilen werden das gesamte Angebotsspektrum, Qualifikationen und Zertifikate, Verkaufsorte und Partner sowie Liefergebiete dargestellt – ergänzt durch eine Bildergalerie und eine Karte mit Anfahrtsweg. So findet der interessierte Verbraucher beispielsweise gezielt einen Lammfleischerzeuger oder einen bäuerlichen Partyservice in seiner Nähe.

Am Stand erhalten die Besucher außerdem Informationen zur Online-Plattform „Spezialitätendatenbank Bayern“. Hier finden User Informationen zu über 250 typisch bayerischen Spezialitäten wie z. B. Pichelsteiner, Quärla oder Nürnberger Bratwürste – nebst Rezepten.

Weitere Informationen: [www.regionales-bayern.de](http://www.regionales-bayern.de)  
[www.spezialitaetenland-bayern.de](http://www.spezialitaetenland-bayern.de)

### **Verbraucherzentrale Bayern:**

Die Verbraucherzentrale Bayern ist eine anbieterunabhängige, überwiegend öffentlich finanzierte, gemeinnützige Organisation. Ziel ihrer Arbeit ist es, Verbraucherinnen und Verbraucher in Fragen des privaten Konsums zu informieren, zu beraten und zu unterstützen. Am Stand der Verbraucherzentrale Bayern können Besucher bei einem digitalen Quiz ihr Wissen über gesunde Lebensmittel testen und erweitern. Auf jeden Teilnehmer wartet eine kleine Überraschung. Die Verbraucherzentrale Bayern beschäftigt sich mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln. Verbrauchs- und Mindesthaltbarkeitsdatum, Nährwerte, Angaben zur Region, etc. Diese und viele weitere Kennzeichnungselemente werden am Stand der Verbraucherzentrale näher beleuchtet.

Weitere Informationen: [www.verbraucherzentrale-bayern.de](http://www.verbraucherzentrale-bayern.de) oder [www.marktplatz-ernaehrung.de](http://www.marktplatz-ernaehrung.de)

### **Weitere Aussteller:**

#### **twall (IMM electronics GmbH)**

Mit der interaktiven Reaktionswand twall® lassen sich Reaktion, Koordination und Bewegung testen.

Weitere Informationen: [www.twall.de](http://www.twall.de)

#### **Landfrauen im Bayerischen Bauernverband**

Die Landfrauen im Bayerischen Bauernverband sind die Frauen, die in den Mitgliedsbetrieben des Verbandes leben, wirken und arbeiten. Zu Ihnen gehören Frauen aller Altersgruppen. Als Unternehmerinnen engagieren sie sich auf landwirtschaftlichen Betrieben mit unterschiedlichen Produktionsrichtungen. Am Stand wird es eine Kochvorführung und Kostproben geben von Gerichten fürs Büro und unterwegs.

Weitere Informationen: [www.bayerischerbauernverband.de/landfrauen](http://www.bayerischerbauernverband.de/landfrauen)

#### **foodsharing München e. V.**

foodsharing ist eine Initiative, die sich gegen Lebensmittelverschwendung engagiert. Sie „retten“ ungewollte und überproduzierte Lebensmittel in privaten Haushalten sowie von kleinen und großen Betrieben. Darüber hinaus verstehen sie sich als bildungspolitische Bewegung und fühlen sich nachhaltigen Umwelt- und Konsumzielen verpflichtet.

Weitere Informationen: [www.foodsharing.de](http://www.foodsharing.de)

**Kontakt für Presseanfragen und -anmeldung:**

Stefanie Seidl  
Pressebüro Ernährungstage 2019  
c/o factum GmbH  
Leopoldstraße 54  
80802 München

Tel.: +49 89 / 80 91 317 - 40

Mobil: +49 / 152 3408 7464

E-Mail: [seidl@factum-pr.com](mailto:seidl@factum-pr.com)