



## EINLADUNG

### Professor Dr. Gerhard Rechkemmer



Studium der Ernährungswissenschaft und Promotion zum Dr. rer. nat. an der Universität Hohenheim. Habilitation und Venia legendi für das Fachgebiet „Physiologie“ an der Tierärztlichen Hochschule Hannover. Außerplanmäßiger Professor an der Tierärztlichen Hochschule Hannover und später an der Universität Karlsruhe.

**1995 – 2002** Direktor des Instituts für Ernährungsphysiologie an der Bundesforschungsanstalt für Ernährung in Karlsruhe

**seit 2003** Professor und Inhaber des Stiftungslehrstuhls „Biofunktionalität der Lebensmittel“ am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München (TUM) sowie Direktor am Zentralinstitut für Ernährungs- und Lebensmittelforschung der TUM

Forschungsgebiete von Professor Dr. Gerhard Rechkemmer sind Untersuchungen zu den funktionellen Wirkungen von Lebensmittelinhaltsstoffen, insbesondere von sekundären Pflanzenstoffen aus Obst und Gemüse sowie die Aufklärung von Wirkmechanismen dieser Substanzen hinsichtlich der Entstehung von Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen.

Professor Rechkemmer ist in zahlreichen politikberatenden Gremien für Ernährungsfragen tätig. Von 2000 – 2003 war er Mitglied der Projektgruppe „Functional Foods“ der Europäischen Akademie.

**Professor Dr. Gerhard Rechkemmer**  
(Technische Universität München)

**„Funktionelle Lebensmittel (Functional Foods)“**

Funktionelle Lebensmittel sollen eine, über den reinen Nährwertcharakter dieser Produkte hinausgehende, positive Wirkung auf unsere Gesundheit und das Wohlbefinden ausüben. Es soll sich hierbei um Produkte handeln, die in einer lebensmitteltypischen Form und nicht als Pillen, Tabletten oder Pulver, oder in einer anderen eher arzneimitteltypischen Form, angeboten werden. Eine rechtsverbindliche Definition für funktionelle Lebensmittel existiert bisher jedoch weder in Deutschland noch in Europa. Begünstigt durch die Zunahme von Erkrankungen (wie z.B. Herz-Kreislauf- und Krebserkrankungen und des krankhaften Übergewichts (Adipositas)), bei denen die Ernährung eine wesentliche Rolle spielt, werden seit einigen Jahren zunehmend Lebensmittel mit gesundheitsbezogenen Aussagen angeboten. Hierzu gehören beispielsweise probiotische Milchprodukte zur „Stärkung der Abwehrkräfte“ und pflanzensterolhaltige Margarinen zur „Senkung des Cholesterinwertes im Blut“. Der Stellenwert solcher Produkte im Rahmen einer gesundheitsbewussten Ernährung und einem gesunden Lebensstil wird gegenwärtig intensiv diskutiert.

**Donnerstag, 21. April 2005, 19.30 Uhr**

**im SETA Hotel Bad Neuenahr, Landgrafenstraße 41**

Im Anschluss an den Vortrag ist eine Diskussion vorgesehen.

Zu der Vortragsveranstaltung laden wir Sie herzlich ein.

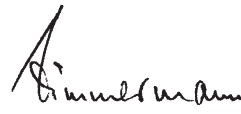
Die Europäische Akademie und die Kreissparkasse freuen sich auf Ihr Kommen und wünschen Ihnen schon jetzt einen anregenden Abend, der mit einem kleinen Imbiss und Umtrunk ausklingen wird.

Europäische Akademie  
Der Direktor



(Professor Dr. Dr. h.c. Gethmann)

Kreissparkasse Ahrweiler  
Der Vorstand



(Zimmermann)



(Breuer)

*Um Antwort wird gebeten bis zum 18. April 2005.*

*Parkplätze stehen in unmittelbarer Nähe (City Parkhaus) zur Verfügung. Bei Vorlage des Einfahrticketes an der Rezeption des SETA Hotels wird Ihnen ein kostenloses Ausfahrticket ausgehändigt.*