

PRESSEAUSENDUNG

Wissenschaft trifft Kochkunst – bei der Spitzenköchin Johanna Maier

Am 19.5. 2011 fand im Rahmen des EU-Forschungsprojektes „TOBI“ in der Kochschule von Johanna Maier ein Kochevent der besonderen Art statt. Gemeinsam mit der Spitzenköchin wurden wissenschaftliche Erkenntnisse mit Kochen verknüpft und Ernährungsfehlern auf den Grund gegangen.

Hintergrund dafür war das von der EU geförderte Projekt „TOBI“ („Targeting OBesity driven Inflammation“), das sich seit über 3 Jahren mit dem Problem der Fettleibigkeit und den einhergehenden Entzündungsvorgängen im Fettgewebe beschäftigt. Um die Öffentlichkeit für dieses Thema zu sensibilisieren, wurde bei Johanna Maier in Filzmoos die Theorie in die Praxis umgesetzt: Während der Wissenschaftler und TOBI-Projektkoordinator Prof. Thomas Stulnig wissenschaftliche Informationen zu den Zutaten in leicht verständlicher Weise lieferte, erklärte Johanna Maier die richtige Zubereitung garniert mit praktischen Tipps.

Beim Kochevent mit dabei waren ExpertInnen aus unterschiedlichen Fachbereichen, die auch selbst den Kochlöffel schwingen durften und gleichzeitig ihre Expertise einbrachten. Neben WissenschaftlerInnen aus Graz und Amsterdam war das Bundesministerium für Gesundheit, Medien, Vertreter aus dem Bereich der Wissenschaftskommunikation und der Spitzensportler und Slalomfahrer Philipp Schörghofer vertreten. Dieser Mix aus unterschiedlichen Personen führte zu spannenden Diskussionen zum Thema Fettleibigkeit und gesunder Ernährung aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln.

Bewusst ernähren und trotzdem genießen können, ist kein Widerspruch - darin sind sich Johanna Maier und Thomas Stulnig einig. „Essentiell für gesunde Ernährung ist die Wahl der richtigen Zutaten und eine schonende Zubereitung. Denn Essen soll Spaß machen und nicht einseitig sein.“ so Ao. Prof. Dr. Thomas Stulnig, Spezialist für Stoffwechsel- und Hormonerkrankungen an der Universitätsklinik für Innere Medizin III der Medizinischen Universität Wien. „Die dauerhafte Ernährungsumstellung bei fettleibigen Menschen ist ein großes Problem. Sich bewusst mit Lebensmitteln und Speisen zu beschäftigen, ist bereits ein erster Schritt.“ so Prof. Stulnig weiter.

Übergewicht und Fettleibigkeit (Adipositas) sind eine ernste Bedrohung für die Volksgesundheit geworden, die nicht nur Erwachsene sondern auch Jugendliche betrifft. Zu viel und falsche Ernährung verbunden mit Bewegungsmangel sind die häufigsten Auslöser für diese ernstzunehmende chronische Erkrankung. Viele Menschen wissen dabei nicht, dass Fettleibigkeit mit einer chronischen



Entzündungsreaktion einhergeht, die in weiterer Folge zu Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt und Schlaganfall führen kann.

Eine möglichst breite Öffentlichkeit für die persönliche Gesundheit stärker zu sensibilisieren ist ein Ziel der WHO, der EU und nationaler Kampagnen. Das Kochevent sieht sich als ein Mosaikstein in dieser Vielzahl von Aktivitäten, indem es wissenschaftliche Informationen über das TOBI-Projekt und gesunder Ernährung mit der Zubereitung von ausgewogenen, leckeren und leicht nachkochbaren Gerichten verknüpft.

Hintergrund zum EU-Projekt TOBI

Das EU-Projekt TOBI steht für „Targeting OBesity driven Inflammation“ (HEALTH-F2-2007-201608) und ist ein Forschungsprojekt mit Partnern aus 5 verschiedenen europäischen Ländern, das vom 7. Rahmenprogramm der europäischen Kommission mit 2,98 Mio. Euro gefördert wird. TOBI erforscht Entzündungsreaktionen im Fettgewebe, die bei fettleibigen Personen zu Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt oder Schlaganfall führen können. Ziel des Projekts ist es, die Ursachen der Fettgewebsentzündung aufzuklären und wirksame Strategien für Therapien zu entwickeln. Die Analyse molekularer Mechanismen, die der Fettgewebsentzündung zu Grunde liegen, stellt dabei einen wesentlichen Ansatzpunkt dar.

Mehr Informationen unter: www.tobi-project.eu

Hintergrund zu Johanna Maier

Johanna Maier wurde 2001 von Gault Millau als einzige und beste 4-Hauben-Köchin der Welt ausgezeichnet. Gemeinsam mit ihrem Gatten Dietmar und den Söhnen betreibt sie das Gourmetrestaurant und Genießerhotel „Hubertus“ in Filzmoos im Salzburger Land (Österreich). Zahlreiche in- und ausländische Gourmetführer haben Johanna Maier ebenfalls die höchsten Auszeichnungen verliehen.

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

DI Marie-Christine Horner, MA

TOBI Office – biolution GmbH

E-Mail: office@tobi-project.eu

Telefon: 01/7869595/12

Pressefotos finden Sie unter:

http://www.tobi-project.eu/html_en/Tobi_presse.html