



Dr. Heinar Schmidt (zweiter von links) informierte Professor Ortwin Meyer sowie die CSU-Politiker Bernd Sibler, Gudrun Brendel-Fischer und Henry Schramm (von links) über seine Arbeit in der neuen Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität.

Foto: UBT

ForN geht mit großen Schritten nach vorn

Neue Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität setzt bereits Impulse

Bayreuth/Kulmbach (UBT). Vor einem halben Jahr erging der Förderbescheid, seither hat die neue Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität der Universität Bayreuth in den Räumen des Max Rubner-Instituts in Kulmbach bereits erhebliche Fortschritte gemacht. Davon überzeugte sich der Vorsitzende des Landtagsausschusses für Hochschule, Forschung und Kultur, der Deggendorfer CSU-Abgeordnete Bernd Sibler, jetzt bei einem Besuch in der jungen Forschungsstelle.

Wie Professor Dr. Ortwin Meyer, Inhaber des Lehrstuhls für Mikrobiologie an der Universität Bayreuth und maßgeblicher ForN-

Mitinitiator, bei dem Treffen mit CSU-Politikern erklärte, ist die Kernmannschaft der Forschungsstelle mit den beiden Arbeitsgruppenleitern Professor Dr. Franz Meußdoerffer und Dr. Heinar Schmidt, der bereits in seiner bisherigen Funktion an der TU Berlin mit dem Max Rubner-Institut kooperierte, gut aufgestellt. Die Universität Bayreuth hat für das ForN-Vorhaben, das vorhandene Kompetenzen im Lebensmittelbereich bündeln, einen neuen Schwerpunkt bilden und an vorhandene Strukturen in der Region ansetzen soll, durchaus tief in die eigene Tasche gegriffen. Letzte Finanzierungsfragen für Miete und Ausstattung seien dank der Hilfe des Freistaates Bayern geklärt, so Meyer weiter. Gerätebestellungen seien in diesen Wochen erfolgt „Wir

stellen also gerade die Arbeitsfähigkeit der Forschungsstelle her.“

Dass ForN über das Stadium von Absichtserklärungen hinaus ist, beweist auch die Tatsache, dass neben den mikrobiologischen und chemischen Forschungen der beiden Arbeitsgruppen ein drittes, assoziiertes Projekt anläuft. Die Simon-Nüssel-Stiftung unterstützt das Vorhaben von Dr. Oliver Kreß, der bis dato am Lehrstuhl für Mikrobiologie der Universität Bayreuth arbeitet und künftig die Ursachen des sogenannten Bauernhof-Effektes auch von Kulmbach aus analysieren wird. Was Kreß interessiert, sind wissenschaftlich Belege dafür, dass Kinder auf Bauernhöfen tatsächlich gesünder aufwachsen und weniger allergieanfällig sind.

Diesem ersten Erfolg, das stehe bereits heute fest, werden Meyers Worten zufolge weiter folgen. Die Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht an der Universität Bayreuth wird Doktoranden nach Kulmbach entsenden und damit die naturwissenschaftliche Expertise um eine lebensmitteljuristische Komponente erweitern. Breiten Raum werde in Zukunft die Forschung am Thema Metabolomics einnehmen, dem sich das Max Rubner-Institut - mit all seinen deutschen Standorten Kooperationspartner der Forschungsstelle ForN und damit der Universität Bayreuth – verstärkt zuwendet. In dieser noch jungen Disziplin geht es um winzige Verbindungen in Lebensmitteln und im menschlichen Körper sowie um deren Wechselwirkungen. Meyer: „Wir wollen noch besser verstehen lernen, was gute und gesunde Lebensmittel ausmacht.“ Der Bayreuther Universitätsprofessor Dr. Paul Rösch (Struktur und Chemie der Biopolymere) gilt bereits als Wunschpartner des Max Rubner-Instituts, wenn es um die Metabolomics-Forschung geht. Und auch ForN biete zahlreiche Ansatzpunkte.

Dass die Universität Bayreuth über ForN eine Kooperation mit dem Max Rubner-Institut und dessen Standorten deutschlandweit eingegangen ist, nennt Professor Meyer

„einen Durchbruch“. Der Universität Bayreuth fehle ein Umfeld mit außeruniversitären Forschungsinstituten, wie es andere Universitäten vorzuweisen hätten. Bis dato habe die Universität Bayreuth alle Anstrengungen aus eigener Kraft bewältigen müssen. Dies ändere sich mit der neuen Partnerschaft, die beiden Parteien Vorteile bringe. So könne das Max Rubner-Institut etwa bei Abschlussarbeiten auf Studierende der Universität Bayreuth zurückgreifen. Im Interesse der Universität Bayreuth liege es, Direktoren und Professoren der Institutsstandorte an sich zu binden.

Rasch, so kündigte es Meyer im Gespräch mit Sibler, der Kulmbacher CSU-Landtagsabgeordneten Gudrun Brendel-Fischer und Kulmbachs Oberbürgermeister Henry Schramm an, würden lebensmittelbezogene Module in existierende Studiengänge der Universität Bayreuth integriert – dann fänden Lehrveranstaltungen auch in Kulmbach statt. Für das Wintersemester 2011, wenn der doppelte Abiturjahrgang an die Hochschulen drängt, peilt man an der Universität Bayreuth die Einführung eines Bachelorstudiengangs Lebensmittelwissenschaft an, der ebenfalls den Standort Kulmbach konzeptionell einschließt. An Nachfrage werde es nicht mangeln, so Meyer. Schon heute sei das Interesse der Studierenden an praxisnaher Forschung im Lebensmittelbereich deutlich spürbar.

Bernd Sibler sieht in der Kulmbacher Forschungsstelle einen Beleg dafür, dass „Hochschulpolitik auch immer ein Stück Struktur- und Standortpolitik ist“. Das Engagement der Universität Bayreuth und der politisch Verantwortlichen habe vorhandene Strukturen weiterentwickelt, erklärte er bei seinem Besuch. „Wir stärken Standorte nicht zuletzt damit, dass wir Profile, die zusammenpassen, zusammenführen.“ Viel werde über Probleme und Perspektiven des ländlichen Raums diskutiert – Einrichtungen wie die in Kulmbach seien in diesem Diskurs beispielgebend. „Denn damit steigt auch die nationale und internationale Sichtbarkeit eines Standortes.“

Gudrun Brendel-Fischer kündigte an, sie werde sich im Landtag dafür einsetzen, den Stellenwert von Lebensmitteln und Ernährung in der bayerischen Clusterpolitik auch in Zukunft hoch zu halten. Oberbürgermeister Henry Schramm würdigte die Beteiligung Kulmbacher Unternehmen an der Finanzierung der Forschungsstelle, die gemeinsam mit dem Engagement der Universität Bayreuth Voraussetzung für europäische Förderung gewesen ist. In Kulmbach seien nunmehr „alle Bauteile für ein internationales Kompetenzzentrum Fleisch vorhanden“, so Schramm weiter. „Hier kann etwas entstehen, was überregionale Ausstrahlung hat.“

Hintergrund:

Das Max Rubner-Institut ist das Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel. Forschungsschwerpunkt des Max Rubner-Instituts ist der gesundheitliche Verbraucherschutz im Ernährungsbereich.

Die Bestimmung und ernährungsphysiologische Bewertung gesundheitlich relevanter Inhaltsstoffe in Lebensmitteln, die Untersuchung schonender, Ressourcen erhaltender Verfahren der Be- und Verarbeitung, die Qualitätssicherung pflanzlicher und tierischer Lebensmittel sowie die Untersuchung der Bestimmungsgründe des Ernährungsverhaltens und die Verbesserung der Ernährungsinformationen sind dabei wichtige Teilgebiete.

Neben dem Hauptsitz Karlsruhe verfügt das Institut über Standorte in Kiel, Detmold, Münster, Hamburg und Kulmbach.

Kontakt:
Pressestelle der Universität Bayreuth
Frank Schmälzle
Telefon 0921/555323
E-Mail pressestelle@uni-bayreuth.de