



Vertreter aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung, vom Max Rubner-Institut und aus den Reihen Universität Bayreuth eröffneten die neue Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität am Standort Kulmbach. Foto: UBT

Universität Bayreuth eröffnet neue Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität

Das Projekt bündelt Kompetenzen der Universität, des Max Rubner-Instituts und der Lebensmittelwirtschaft im Raum Kulmbach

Bayreuth (UBT). Die Wissenschaftler in den Labors haben ihre Arbeit bereits aufgenommen - jetzt ist die junge Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität (ForN) der Universität Bayreuth am Max Rubner-Institut in Kulmbach auch offiziell ihrer Bestimmung übergeben. Hochrangige Redner aus Wissenschaft, Wirtschaft und Politik waren sich bei dem Festakt zur Eröffnung einig: ForN ist ein Zukunftsprojekt für den Raum Bayreuth/Kulmbach und darüber hinaus. Weil ForN Kompetenzen bündelt, Energien einer Region zusammenfasst und oberfränkische Expertise im Nahrungsmittelsektor national und international sichtbar macht.

Als ein Pioniervorhaben bezeichnete denn auch der Vizepräsident der Universität Bayreuth, Professor Dr. Hans-Werner Schmidt,

in seinem Grußwort diese neue Forschungsstelle. Die Universität Bayreuth strebe Kooperationen mit und Ansiedlungen von außeruniversitären Forschungseinrichtungen in einem langfristigen, strategischen Konzept an. „ForN übernimmt dabei ganz gewiss eine Vorreiterrolle“, so Schmidt vor knapp hundert Gästen. Zugleich stehe die neue Forschungsstelle beispielgebend für den interdisziplinären Ansatz, auf den die Universität Bayreuth in vielen Bereichen ihrer Forschung baut. „Interdisziplinäre Forschung hat einen hohen Stellenwert, weil sich auf diesem Weg Forschungsprofile herausarbeiten lassen. Und weil aus gebündelter Expertise ein Mehrwert entsteht“, so Schmidt weiter. Dass ForN Mehrwert auf dem gesellschaftlich so wichtigen Gebiet der Nahrungsmittelqualität liefere, freue ihn besonders.

ForN verzeichnet bereits erste Erfolge und ist auf Dauer angelegt: Dies betonte der Direktor der Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität und Inhaber des Lehrstuhls für Mikrobiologie an der Universität Bayreuth, Professor Dr. Ortwin Meyer. Bis zur Jahresmitte 2015 ist die Finanzierung aus Mitteln des europäischen Fördertopfs EFRE gesichert. „Und auch darüber hinaus garantiert die Universität Bayreuth dafür, dass ForN mit der gleichen Aufgabe und zumindest der gleichen Ausstattung weiter betrieben wird“, so Meyer. Wobei er auf eine deutliche Expansion hoffe.

Dass die für ForN notwendigen 1,84 Millionen Euro aufgebracht wurden, sieht der Direktor als „beispielhafte Gemeinschaftsleistung von Universität, Politik und Wirtschaft“. So sei es trotz schwierigster Bedingungen möglich gewesen, dass Unternehmen der Lebensmittelbranche aus dem Raum Kulmbach ihren Beitrag zum 50-prozentigen Eigenanteil der Gesamtkosten leisteten. Das Engagement der Universität Bayreuth, nicht zuletzt das des ehemaligen Präsidenten Professor Dr. Helmut Ruppert, würdigte Meyer ebenso ausdrücklich wie den erheblichen Einsatz des Kulmbacher Oberbürgermeister Henry Schramm.

Die neue Forschungsstelle verfügt derzeit bereits über zwei Arbeitsgruppen, die sich dem Thema Nahrungsmittelqualität auf unterschiedliche Art widmen. Die Arbeitsgruppe für nicht invasive Analytik macht Qualität und Frische von Lebensmitteln schnell und praxisgerecht messbar. Diese Gruppe hat jüngst einen erfolgreichen Antrag an die Deutsche Forschungsgemeinschaft gerichtet – damit werden ForN weitere Mittel und Stellen zufließen. Die zweite Arbeitsgruppe mit einem Schwerpunkt auf Bioanalytik befasst sich mit Wechselwirkungen zwischen Mikroorganismen und Ölsaaten, zum Beispiel Sesamsaat.

Beide Gruppen werden künftig noch stärker mit den Kompetenzen vernetzt, die die Universität Bayreuth im Bereich Lebensmittel bereits seit geraumer Zeit hat. Neben den

Gesundheits-, Sport- und Naturwissenschaften befasst sich an der Universität Bayreuth eine Forschungsstelle für deutsches und europäisches Lebensmittelrecht und bald auch eine Stiftungsprofessur für Verbraucherrecht mit diesem Themenbereich. Meyers Ziel ist es, die gebündelte wissenschaftliche Expertise der Hochschule mit der technologieorientierten Arbeit des Max Rubner-Instituts und der industriell-gewerblichen Praxis der Partner aus der Wirtschaft zu kombinieren. „Ich bin sicher, dass damit unser interdisziplinäres Forschungsfeld an Intensität und Sichtbarkeit gewinnen wird.“ Aus diesem Verbund werde in naher Zukunft auch Lehre am Standort Kulmbach resultieren. Bereits im Wintersemester 2010/2011 würden zwölf Studierende ein Modul auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften in Kulmbach absolvieren. Angestrebt wird ein eigener Bachelor-Studiengang „Lebensmittelwissenschaften“.

„Mit ForN liegt die Kooperation zwischen Kulmbach und Bayreuth ganz vorn“, brachte es Regierungsvizepräsidentin Petra Platzgummer-Martin auf den Punkt. ForN sei erfolgreich, weil seine Initiatoren die Hinweise des Wissenschaftsrates ernst genommen und Oberfrankens Strukturen konsequent genutzt hätten.

Neue Akzente, neue Tätigkeitsfelder und neue Jobs – dafür stünden Projekte wie die Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität, erklärte Hans-Albert Ruckdeschel, Geschäftsführer der Ireks GmbH. Er dankte jenen Kulmbacher Unternehmen, die bei der Einrichtung der Forschungsstelle ihren Finanzierungsbeitrag geleistet haben.

Die Kooperation zwischen der Universität Bayreuth und dem Max Rubner-Institut, die seit langem besteht und sich jetzt in der Forschungsstelle für Nahrungsmittelqualität manifestiert, sieht der Beauftragte des Präsidenten des MRI am Standort Kulmbach, Professor Dr. Fredi Schwägele, auf einem sehr guten Weg. Gemeinsame nationale und internationale Projekte der Lebensmittelforschung unter Einbeziehung des Le-

Lebensmittelrechts zeichneten sich bereits ab. Ein Studiengang „Lebensmittelwissenschaften“ der Universität werde die Sichtbarkeit der Forschungsstelle zudem steigern. Und er gehe angesichts der ForN-Alleinstellungsmerkmale davon aus, dass sich die Kulmbacher Einrichtung gegenüber Zentren in den bayerischen Ballungsräumen gut behaupten werde, so Schwägele weiter. Nach der Einrichtung eines Internationalen Kompetenzzentrum für Fleisch sei die Forschungsstelle der Universität Bayreuth eine zweite Initialzündung für den MRI-Standort Kulmbach.

„Ich werde alles dafür tun, dass dies nicht die letzte Einweihung war“, erklärte Kulmbachs Oberbürgermeister Henry Schramm in seinem Grußwort. Er stoße bei der Bayerischen Staatsregierung zunehmend auf Verständnis dafür, dass der Lebensmittelstandort Kulmbach, der mit der neuen Forschungsstelle deutlich aufgewertet werde, weiterentwickelt werden müsse. Mit der Einrichtung des Internationalen Kompetenzzentrums Fleisch habe der Bund einen Akzent gesetzt – „jetzt ist München dran“, so Schramm.

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