



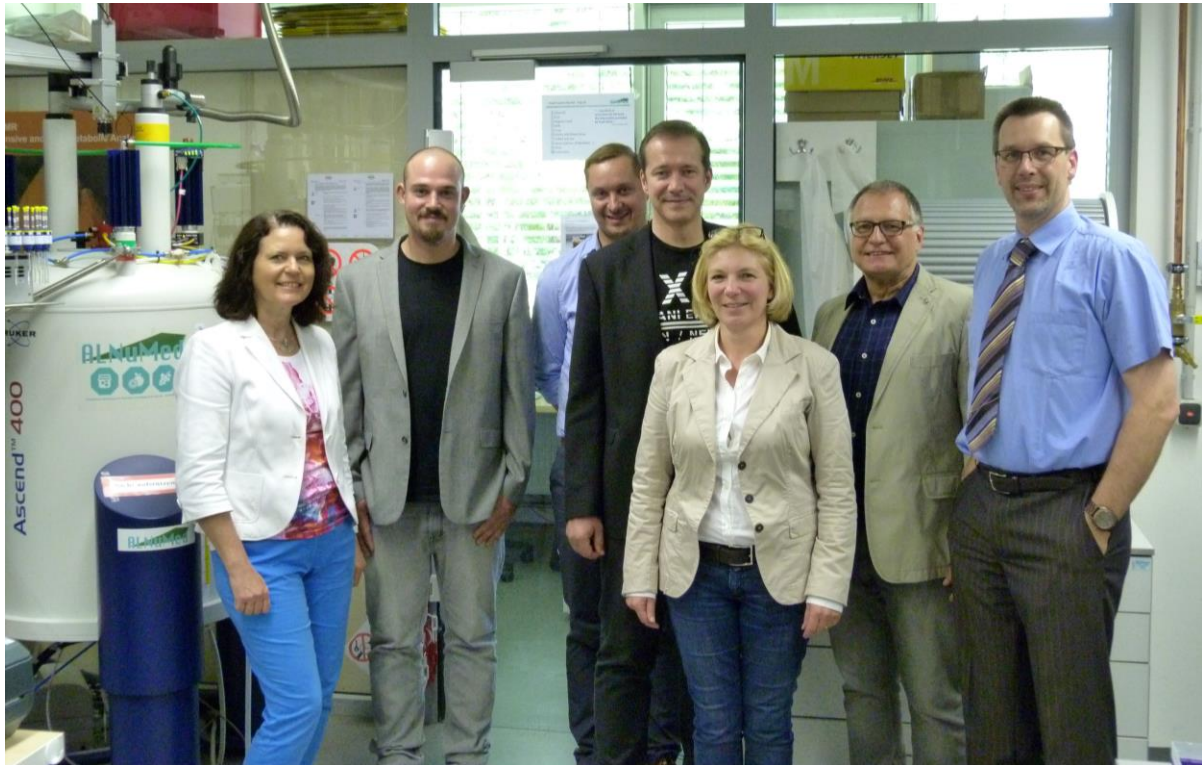
4.008 Zeichen  
Abdruck honorarfrei  
Beleg wird erbeten

## Küche trifft Labor – Sternekoch Alexander Herrmann zu Gast bei ALNuMed und BIOmac

Einen ganzen Tag lang war der Sternekoch und TV-Star Alexander Herrmann zusammen mit seinen Küchenchefs Tobias Bätz und Michael Seitz im Forschungszentrum Bio-Makromoleküle (BIOmac) der Universität Bayreuth und der universitären Ausgründung ALNuMed GmbH zu Gast. Aus erster Hand erhielten sie hier Einblicke in neueste Entwicklungen in der Lebensmittelanalytik. Gastgeber waren die Geschäftsführer der ALNuMed GmbH, Stefanie Hellbach, Prof. Dr. Stephan Schwarzinger und Prof. Dr. Paul Rösch, der gleichzeitig als Direktor des Forschungszentrums fungiert.

Alexander Herrmann, *Coach* in der Sat1-Sendung „The Taste“ ist ein Verfechter der ausgewogenen Küche mit regionalem Bezug. Er nahm die zunehmenden Aktivitäten des Forschungszentrums und der ALNuMed GmbH auf dem Gebiet der Qualitätssicherung, der Authentizitätsprüfung und des Regionalnachweises von Lebensmitteln zum Anlass, sich genauer über die Möglichkeiten moderner, datenbankgestützter lebensmittelanalytischer Methoden zu informieren. Hierfür sind die beiden Einrichtungen vielgefragte Ansprechpartner, da sie Forschung, Lehre und Gründeraktivitäten als Vorreiter auf diesem Gebiet vereinigen. In enger Kooperation arbeiten sie an neuen Prüfmethoden für Fisch, Fleisch, Pflanzenextrakte und andere Nahrungs- und Genussmittel. Erst vor kurzem brachte die ALNuMed GmbH zusammen mit Konsortialpartnern ein neues Verfahren zur Authentizitäts- und Qualitätsanalyse von Honig auf den Markt.

Alexander Herrmann bedauerte, dass gerade in Deutschland, wo Lebensmittelqualität und deren Sicherung extrem hohen Standards entsprechen, die Bevölkerung nur sehr zögernd bereit sei, die für hohe Güte der Produkte notwendigen Preise zu bezahlen: „Immer häufiger



Dr. med. Petra Lehn, Beraterin Qualitätsmanagement/Medizin; Michael Seitz und Tobias Bätz, Küchenchefs; Alexander Herrmann, Sterne Koch; Stefanie Hellbach, Prof. Dr. Paul Rösch und Prof. Dr. Stephan Schwarzingler, Geschäftsführer der ALNuMed GmbH (v.l.n.r.).

Foto: Forschungszentrum BIOmac, Universität Bayreuth.

---

werden die höheren Güteklassen von Lebensmitteln in anderen europäischen Ländern angeboten, in denen die Verbraucher eher bereit sind, vernünftige Qualität auch vernünftig zu bezahlen.“

Der fränkische Sterne Koch wird ab März mit neuen Folgen seiner Sendung „Aufgegabelt“ wiederum auf Entdeckungsreise durch Bayern gehen und dabei seine Empfehlungen abgeben. Mit seinen Mitarbeitern zeigte er sich sehr beeindruckt von ersten Ergebnissen vergleichender Getreideanalysen, die die ALNuMed GmbH zusammen mit einem oberfränkischen Brot- und Lebkuchenhersteller durchführt. In diesen Untersuchungen deutet es sich an, dass mithilfe der magnetischen Resonanzspektroskopie nicht nur Bio-Getreide von konventionell angebautem Getreide unterschieden werden kann, sondern dass sich in dieser Methode auch oberfränkisches Getreide von Getreide anderen Ursprungs abhebt. Bei seinem



Rundgang stellte Alexander Herrmann amüsiert fest: „So sehr unterscheidet sich eine moderne Küche gar nicht von einem Hightech Labor.“ Tatsächlich, so Herrmann, ist die moderne Kochkunst immer auf der Suche nach Arbeitsweisen und Verfahren, mit denen natürliche Gewürze und Aromen unter Anwendung aktueller Erkenntnisse der Lebensmittelforschung und Lebensmittelanalytik verfeinert und geschmacklich nuanciert eingesetzt werden können. Direkt im Zentrum der Genussregion Oberfranken eine Neugründung zu etablieren, die es sich zur Aufgabe macht, Qualität und Authentizität regionaler Produkte zu sichern, hält auch Alexander Herrmann für eine ausgezeichnete Idee: „Gerade Spitzenköche sind darauf angewiesen, ihren Gästen unverfälschte, qualitativ höchstwertige Produkte als Grundlage ihrer Gerichte anzubieten. Für den Gast sind dabei gesicherte Regionalität und Authentizität von immer größerer Bedeutung.“

„Der wechselseitige Informations- und Erfahrungsaustausch mit dem bekannten Sternekoch war für alle Beteiligten sehr lehrreich“, resümiert Prof. Dr. Paul Rösch und hat dabei schon weitere Informationsveranstaltungen im Blick. „Die an der Universität Bayreuth angesiedelten Aktivitäten an vorderster Front der Lebensmittelanalytik sind mittlerweile auch weit jenseits von Bayreuth und Oberfranken bekannt: So haben bereits Gäste aus Bundes- und Landespolitik einen Besuch im Forschungszentrum und bei der ALNuMed GmbH angekündigt.“

**Redaktion:**

Christian Wißler M.A.  
Stabsstelle Presse, Marketing und Kommunikation  
Universität Bayreuth  
D-95440 Bayreuth  
Tel.: +49 (0)921 55-5356 // E-Mail: [mediendienst-forschung@uni-bayreuth.de](mailto:mediendienst-forschung@uni-bayreuth.de)

**Foto:**

Forschungszentrum BIOmac, Universität Bayreuth; zur Veröffentlichung frei.

In hoher Auflösung zum Download unter:

[www.uni-bayreuth.de/de/universitaet/presse/images/2015/Kueche-trifft-Labor.jpg](http://www.uni-bayreuth.de/de/universitaet/presse/images/2015/Kueche-trifft-Labor.jpg)



## Kurzporträt der Universität Bayreuth

Die Universität Bayreuth ist eine junge, forschungsorientierte Campus-Universität. Gründungsauftrag der 1975 eröffneten Universität ist die Förderung von interdisziplinärer Forschung und Lehre sowie die Entwicklung von Profil bildenden und Fächer übergreifenden Schwerpunkten. Die Forschungsprogramme und Studienangebote decken die Natur- und Ingenieurwissenschaften, die Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie die Sprach-, Literatur und Kulturwissenschaften ab und werden beständig weiterentwickelt.

Gute Betreuungsverhältnisse, hohe Leistungsstandards, Fächer übergreifende Kooperationen und wissenschaftliche Exzellenz führen regelmäßig zu Spitzenplatzierungen in Rankings. Die Universität Bayreuth zählt im weltweiten Times Higher Education (THE)-Ranking ‚100 under 50‘ zu den hundert besten Universitäten, die jünger als 50 Jahre sind.

Seit Jahren nehmen die Afrikastudien der Universität Bayreuth eine internationale Spitzenposition ein; die Bayreuther Internationale Graduiertenschule für Afrikastudien (BIGSAS) ist Teil der Exzellenzinitiative des Bundes und der Länder. Die Hochdruck- und Hochtemperaturforschung innerhalb des Bayerischen Geoinstituts genießt ebenfalls ein weltweit hohes Renommee. Die Polymerforschung ist Spitzenreiter im Förderranking der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG). Die Universität Bayreuth verfügt über ein dichtes Netz strategisch ausgewählter, internationaler Hochschulpartnerschaften.

Derzeit sind an der Universität Bayreuth rund 13.280 Studierende in 135 verschiedenen Studiengängen an sechs Fakultäten immatrikuliert. Mit ca. 1.200 wissenschaftlichen Beschäftigten, davon 226 Professorinnen und Professoren, und etwa 870 nichtwissenschaftlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Universität Bayreuth der größte Arbeitgeber der Region.