

## Medienmitteilung

Ansprechpartnerin Anja-Maria Meister  
Pressesprecherin  
Hochschulkommunikation  
Telefon 0921 / 55-5300  
E-Mail [pressestelle@uni-bayreuth.de](mailto:pressestelle@uni-bayreuth.de)  
Thema **Forschung / Lebensmittelanalytik**

### TAPLI – Traditioneller Honig aus Georgien auf der Grünen Woche in Berlin: Universität Bayreuth unterstützt europäisches Projekt

**Die Qualität von Nahrungsmitteln zu sichern und ihre Echtheit zu gewährleisten, ist angesichts des globalisierten Handels mit Waren und Dienstleistungen eine zunehmend dringliche Aufgabe. Dies gilt insbesondere für das Lebensmittel Honig, an das die Verbraucher traditionell hohe Qualitätserwartungen richten. Ein multilaterales, von der Europäischen Union gefördertes Projekt, das diesen Herausforderungen gewidmet ist, präsentiert nun erstmals ‚Tapli‘ – den traditionellen georgischen Honig in der Europäischen Union. Vorgestellt wird dieser Honig auf der Internationalen Grünen Woche in Berlin, die vom 18. bis 27. Januar 2019 in den Hallen der Messe Berlin stattfindet. An diesem Vorhaben ist die Universität Bayreuth mit ihren Kompetenzen in der Lebensmittelanalytik und im Marketing maßgeblich beteiligt.**



Im Mittelpunkt des Projekts steht Honig, der in Georgien von einheimischen Produzenten hergestellt wird. Georgien hat eine jahrtausendelange Tradition der Honigproduktion, von hier stammen einige der ältesten archäologischen Honigfunde der Menschheit. Der von der kaukasischen Biene gesammelte Honig, in georgischer Sprache eben ‚Tapli‘ genannt, gilt bis heute als eine besondere Imkereispezialität. Seitdem im Jahr 2014 die Vertiefte und

Umfassende Freihandelszone (*Deep and Comprehensive Free Trade Area*, DCFTA) zwischen der Europäischen Union und Georgien vereinbart wurde, haben sich die wechselseitigen Handelsbeziehungen intensiviert.

Damit in Georgien auch kleinere und mittlere Unternehmen (*Small and Medium Enterprises*, SMEs) die vielfältigen Chancen nutzen können, die ihnen die Freihandelszone bietet, hat die EU das Projekt ‚SME Entwicklung und DCFTA in Georgien‘ ins Leben gerufen. Es will georgischen Unternehmen dabei helfen, ihre Wettbewerbsfähigkeit und ihre Exportchancen im Hinblick auf den Gemeinsamen Markt der EU weiterzuentwickeln und zu stärken. Die Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) hat im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit (BMZ) die Aufgabe übernommen, dieses Projekt zu begleiten und seine Umsetzung in die Praxis proaktiv zu unterstützen. Finanziert wird das Projekt von der Europäischen Union aus der *EU4Business Initiative*, die Laufzeit beträgt vier Jahre.

Eine besondere Rolle kommt bei diesem Vorhaben dem georgischen Honig zu, der nach Einschätzung aller Projektpartner sehr gute Voraussetzungen mitbringt, um sich als traditionelle Landesspezialität aus

Georgien auf dem europäischen Markt zu etablieren. Hierfür bedarf es allerdings einer wissenschaftlich fundierten Qualitäts- und Echtheitsgarantie sowie einer umsichtigen, auf die Verbraucher in der EU abgestimmten Marketingstrategie.

An genau diesem Punkt wird die Universität Bayreuth, in enger Zusammenarbeit mit der GIZ, ihre Kompetenzen in das Projekt einbringen. Prof. Dr. Stephan Schwarzinger, Geschäftsführer des Nordbayerischen NMR-Zentrums (NBNC) und Leiter der Arbeitsgruppe ‚CSI-Food Bayreuth‘, ist einer der international führenden Experten, wenn es darum geht, Inhaltsstoffe und Herkünfte von Honig zu bestimmen. Hierfür wird insbesondere die magnetische Resonanzspektroskopie (NMR) eingesetzt, die es ermöglicht, herkunftsbezogene Eigenschaftsprofile von Honig zu entwickeln und diese im Einzelfall zuverlässig nachzuweisen. Schwarzinger ist zugleich Mitgründer der ALNuMed GmbH, einer Ausgründung der Universität Bayreuth, die sich auf das *Food Fingerprinting* und entsprechende NMR-basierte Authentizitätsnachweise von Fruchtsäften, Speiseölen und insbesondere Honig spezialisiert hat. Aufgrund ihrer speziellen Kompetenzen in der Sicherstellung von Qualität, Sicherheit und Echtheit von Honig sind daher die ALNuMed GmbH wie auch das Labor FoodQS GmbH in Langenzenn als Partner in das Projekt eingebunden. Als weitere Partner sind die Junior Beratung Bayreuth und die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau mit dem Institut für Bienenkunde und Imkerei (IBI) am Projekt beteiligt.

„Mit ihren langjährigen Forschungserfahrungen auf dem Gebiet der Analytik von Honig hat die Universität Bayreuth mittlerweile Alleinstellungsmerkmale entwickelt, die wir international weiter ausbauen wollen. Es freut uns sehr, dass wir in der Zusammenarbeit mit weiteren hochkompetenten Partnern in Bayern die Handelsbeziehungen zwischen der EU und Georgien qualitativ stärken können – dieser alten europäischen Kulturnation, deren wirtschaftliche Potenziale und landschaftliche Schönheiten hierzulande noch viel zu selten wahrgenommen werden. Unsere Forschungsergebnisse auf dem Gebiet der Qualitätssicherung von Honig werden sowohl den Imkereibetrieben in Georgien als auch den Verbrauchern in der EU zugutekommen. Wissenschaftliches Ziel im Projekt ist die Identifikation des analytischen Fingerabdruckes für ‚Tapli‘, um nachhaltig die Echtheit dieser Imkereispezialität gewährleisten zu können“, sagt Schwarzinger.

‚Tapli‘ wurde als Marke für Georgischen Premium-Honig vom Georgischen Ministerium für Umweltschutz und Landwirtschaft mit Unterstützung der Europäischen Union entwickelt. Parallel zur analytischen Qualitätssicherung entwickelt die Junior Beratung Bayreuth e.V., die studentische Unternehmensberatung an der Universität Bayreuth, ein umfassendes Konzept für die Vermarktung des georgischen Tapli in Deutschland und weiteren EU-Staaten. Dabei wird sie von Prof. Dr. Claas Christian Germelmann unterstützt, der in Bayreuth den Lehrstuhl für Marketing & Konsumentenverhalten innehat. „Dieses Projekt belegt anschaulich, wie wichtig interdisziplinäres Denken ist. Aus Sicht der Konsumentenverhaltensforschung zeigt sich eine stärker werdende Verunsicherung der Konsumenten in Bezug auf Lebensmittel. In dem Konzept, das die hohe lebensmittelanalytische Kompetenz in der Qualitätssicherung mit den kulinarischen und diätetischen Vorzügen des georgischen Honigs verbindet, wird genau diesem Aspekt Rechnung getragen. Dieses Konzept fußt auf den Stärken der Universität Bayreuth: Hier wird die schnelle, unbürokratische und kollegiale Zusammenarbeit auf unserem Campus, von den Natur bis zu den Wirtschaftswissenschaften, großgeschrieben“, erklärt Germelmann.

### Hinweise für Messebesucher:

Das neue Forschungs- und Marketingprojekt zum Honig aus Georgien wird während der Internationalen Grünen Woche auf dem Gelände der Messe Berlin in Halle 7.2b am Stand 104 (Ministry of Environment Protection and Agriculture of Georgia, Geo Natural LLC, Tamaz Glonti ) vorgestellt.

Prof. Dr. Stephan Schwarzinger von der Universität Bayreuth wird dort am 18. und 19. Januar 2019 allen Interessierten als Ansprechpartner zur Verfügung stehen.

### Kontakt:

#### **Prof. Dr. Stephan Schwarzinger**

Nordbayerisches NMR-Zentrum und Forschungszentrum für Bio-Makromoleküle, AG ‚CSI-Food Bayreuth‘

Universität Bayreuth

Telefon: +49 (0) 921 / 55-2046

Mobil: +49 (0) 151 4653 1422

E-Mail: [s.schwarzinger@uni-bayreuth.de](mailto:s.schwarzinger@uni-bayreuth.de)

### Über die Universität Bayreuth

Die Universität Bayreuth existiert seit 1975 und ist eine der erfolgreichsten jungen Universitäten in Deutschland. Sie liegt im ‚Times Higher Education (THE) Young University Ranking‘ auf Platz 30 der 250 weltweit besten Universitäten, die jünger als 50 Jahre sind. Interdisziplinäres Forschen und Lehren ist Hauptmerkmal der 154 Studiengänge an sechs Fakultäten in den Natur- und Ingenieurwissenschaften, Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie den Sprach-, Literatur und Kulturwissenschaften. Die Universität Bayreuth hat rund 13.500 Studierende, ca. 1.250 wissenschaftliche Beschäftigte, 239 Professorinnen und Professoren sowie etwa 950 nichtwissenschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie ist der größte Arbeitgeber der Region. (Stand 21.12.2018)