

Weltweit wichtiges Ernährungsprojekt gestartet

Wie und womit können künftig mehr Menschen gesund satt werden? Drei wissenschaftliche Einrichtungen in Brandenburg haben sich zusammengefunden. Und in Großbeeren soll es die Lösungen geben.



Brandenburgs Wissenschaftsministerin Martina Münch (SPD) schmeckt, was junge Doktoranden aus gesundem Gemüse „zauberten“. Quelle: Jutta Abromeit
Großbeeren

Ein großes Forschungsprojekt für gesunde Ernährung weltweit wurde am Montagmittag in Großbeeren gestartet: Wissenschaftler am Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenbau (IGZ) wollen herausfinden, wie sich Menschen mit Blattgemüse gesünder ernähren können, um gar nicht erst krank zu werden, und wie weltweit genug Gemüse angebaut werden kann.

Drei Brandenburger Forschungseinrichtungen intensivieren ihre Zusammenarbeit. Sie wollen herausfinden, wie pflanzliche Nahrungsmittel die Gesundheit und das Entstehen ernährungsbedingter Krankheiten beeinflussen.

Dabei geht es um Inhaltsstoffe von Pflanzen und ihre Anzucht-Bedingungen. Zum Beispiel wollen Biologen, Lebensmittel-Chemiker und Wissenschaftler vieler Spezialgebiete erkennen, wie ungeliebter Spinat oder gesundes Gemüse mit markantem Geschmack mehr gegessen wird, wie das hirseähnliche Amarant als Blattpflanze Biomasse-Lieferant nicht nur in Äthiopien oder Tansania, sondern auch hier genutzt werden kann, oder wie das für alle Lebensformen wichtige Element Selen in Gemüsepflanzen kommen kann, obwohl Gemüse auf Böden mit Selen so gut wie nicht wächst.

Drei Brandenburger Wissenschaftshäuser forschen gemeinsam

Das feierlich eröffnete Projekt nennt sich „Joint Lab Pha Se“ und steht für „Phytochemie und Biofunktionalität sekundärer Pflanzenmetabolite“. Hinter diesem „Fachchinesisch“ verbirgt sich die Kooperation für ein Forschungs- und Kompetenzzentrum, an dem drei Partner beteiligt sind: das IGZ Großbeeren, das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIfE) und das Institut für Ernährungswissenschaft der Universität Potsdam (IEW).

Geballte Kompetenz

Zur Eröffnung dieses ersten Joint Labs, die Bezeichnung ist abgeleitet vom Joint Venture aus der Wirtschaft praktisch ein „gemeinsames Wagnis“ auf wissenschaftlichem Gebiet, kam Brandenburgs Wissenschaftsministerin Martina Münch (SPD) an den Theodor-Echtermeyer-Weg in Großbeeren. Sie bestätigte dem Projekt „sehr viel geballte Kompetenz“ und freute sich, dass drei Brandenburger Forschungseinrichtungen gemeinsam an diesem wichtigen Thema intensiv weiterarbeiten wollen.

Viel Pionierarbeit geleistet

Außerdem sagte sie: „Wir wissen, dass ein Großteil Krankheiten mit Ernährung und Bewegung zu tun hat.“ Deshalb sei dieses Vorhaben für die Prävention von enormer wissenschaftlicher und gesellschaftlicher Relevanz. „Es geht um zentrale Fragen der Lebensmittel-Produktion und Ernährungsstrategien für 50- bis 70-Jährige“, so die Ministerin.

Neben alle Modeerscheinungen beim Essen biete es vor allem digital sehr viele Möglichkeiten, Diagnostik zu betreiben, sagte Münch. „Da haben Sie viel an Pionierarbeit geleistet“, bescheinigte die Ministerin den Beteiligten.

„Das ist hier ein Reallabor“

Und dann musste sie wie alle Gäste etliches kosten: „Das ist hier nicht nur eine Eröffnungsfeier, das ist ein Reallabor“, erklärte Projektleiterin und Moderatorin Monika Schreiner zum bunten Büfett im Gewächshaus-Gang.

Sie führte vom Klassiker Spinat, den man mag oder der einem Kindheitstrauma verursacht, zu den „100000 Möglichkeiten, die es außerdem noch gibt“. Denn die meisten Blattgemüse wolle pur niemand essen. Es müsse doch nicht immer Grünkohl sein, warum nicht mal Asiatischer Blatt-Amarant oder Kapuzinerkresse?

Mehr Mikronährstoffe – mit Licht?

Schreiner sprach von den Versuchen in Großbeeren, wie in Blattgemüse mehr Mikronährstoffe zu bekommen sind; geht das besser mit Zusätzen in den Boden oder bilden die Pflanzen das mit verschiedenfarbigem Licht womöglich selbst viel besser?

„Warten Sie die Ergebnisse unseres Joint Lab in fünf Jahren ab. Dann wissen wir: Was ist in den Pflanzen drin und in welcher Konzentration“, so die Professorin. Für sie geht es bei dieser Forschung um die Verbindung zwischen Pflanzen- und Humanwissenschaft, sie sagte zu diesem Projekt: „Wir sind damit die Brücke zwischen Pflanze und Mensch.“

Urbane Bio-Räume

Des Weiteren, so Schreiner, wolle man vor dem Hintergrund von Klimawandel und wachsender Bevölkerung weltweit mit Vorhaben wie „Food 4 Future“ künftige Nahrungsquellen erschließen. „Dabei arbeiten wir auch mit Makroalgen. Und wir brauchen urbane Bio-Räume und neue Habitate. Denn auch Frischwasser ist eine knapper werdende Ressource.“

Von Jutta Abromeit