

Hannover, 08.10.2013

Biotechnica 2013: Beeindruckende Einblicke in eine innovative Branche

Auf einem gut zweistündigen Rundgang über die Messe Biotechnica 2013 am Dienstag, 8. Oktober, erhielten 25 nifa-Mitglieder einen weit gespannten Einblick in die Forschungsaktivitäten deutscher Biotechnologie-Unternehmen und Forschungseinrichtungen. Im Zentrum der Biotechnica stehen Technologien und Innovationen aus Forschung und Entwicklung ebenso wie Produkte und Anwendungen aus den Bereichen Medizin, Lebensmittelproduktion sowie Industrie und Umwelt, wie Jürgen Fürstenberg-Brock, Projektleiter der Messe, zu Beginn des Rundganges erläuterte.

Hinzu kommen laut Fürstenberg-Brock Dienstleistungen für die Biotech- und Pharmaindustrie. Die Biotechnica gelte zudem als entscheidende Plattform für die Zusammenführung von Innovatoren und Kapitalgebern. Ein Schwerpunktthema der diesjährigen Biotechnica sei die Bioökonomie, erläuterten die Teilnehmer. Dabei gehe es um die zentralen Herausforderungen einer weltweiten Ernährungssicherheit bei gesunden Lebensmitteln, nachhaltiger Agrarproduktion, industrieller Nutzung nachwachsender Rohstoffe und der Nutzung regenerativer Energien. Ziel ist es, nach und nach die erdölbasierte Wirtschaft durch eine biobasierte Wirtschaft zu ersetzen.

Erste Station des Rundganges war der Marktplatz „Innovation in Food“. Weitere Themen waren „Industrielle Biotechnologie“ und „Nachhaltigkeit und Umwelt.“

Am Stand des Holzmindener Unternehmens symrise, einem global agierenden Anbieter für Duft- und Geschmacksstoffe, erklärte Torsten Geißler am Beispiel verschiedener Vanille-Extrakte die Produkt- und Forschungswelt des Konzerns. Gleich nebenan erläuterte Prof. Dr. Jürgen Rabenhorst von der Hochschule Ostwestfalen-Lippe den Besuchern den Bachelor-Studiengang „B. sc. Biotechnologie“ und die Aufgabenfelder der sogenannten „weißen Lebensmitteltechnologie“. Darunter versteht man biotechnologische Prozesse zur Herstellung verschiedener industrieller Produkte - Fein- und Plattformchemikalien, Enzymen, Wirkstoffen für Kosmetik und Pharmaindustrie, Nahrungsmittel- und Futtermittelzusatzstoffen. Als Beispiel nannte Rabenhorst das Herstellen von Raucharomen.

Einen Einblick in verschiedene Prozesstechnologien und Produktentwicklungen des Deutschen Instituts für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL) aus Quakenbrück erhielten die Teilnehmer von Bernhard Hu-

kelmann, Leiter der Prozessanalytik des DIL. Als Beispiel nannte Hukelmann die „Elektroporation“. Durch dieses „Kaltpasteurisier-Verfahren“ kann die Haltbarkeit eines Lebensmittels verbessert werden. Dabei wird im Vergleich zum üblichen Pasteurisiervorgang ein Großteil an Energie eingespart. Beindruckt war die Gruppe der nifa Mitglieder von der Präsentation von Dr. Ralf Kindervater, Geschäftsführer der BioPro Baden-Württemberg GmbH, der das „Schaufenster der Bioökonomie“ vorstellte. Dabei war die die Präsentationswand, die zum Teil aus einer Profilplatte aus Lignin und Polymilchsäure bestand, zugleich das Exponat. Kindervater wies auf die zunehmende Bedeutung von Biokunststoffen hin und beeindruckte die Gruppe mit der Vorführung eines 3-D-Druckers, der biobasierten Kunststoff verarbeitet.

Bei der Swiss Biotech Association erfuhren die nifa-Mitglieder Details zum Stand der Biotechnologie und der Biotechnologieförderung in der Schweiz. Das Alpenland ist 2013 Gastland der Biotechnica. Anschließend ging es in das „Biotechnikum“ des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. Das ist ein sechs Meter hoher Truck, der eine mobile Erlebniswelt samt Labor, Ausstellung, Kino und Dialogforum enthält. Projektmitarbeiterin Dr. Aline Anton stellte die interaktiven Exponate aus den Bereichen Bioökonomie und Medizintechnik vor und erläuterte die Ziele. Mit dem High-Tec-LKW, der durch ganz Deutschland tourt, werden jungen Menschen die facettenreichen Möglichkeiten dieser Branchen erklärt.

Am Stand des Fraunhofer-Institutes zeigte Dr. Florian Schröper ein neues Gerät zur vergleichsweise schnellen Bestimmung von Pflanzenpathogenen und Toxinen mittels „Magnetic Immunodetection“. Das neue Verfahren ist laut Schröper besonders für Landwirte und in der Lebensmittel- und Umweltanalytik interessant.

Die letzte Station des Rundgangs war der Stand des Landes Niedersachsen, an dem insbesondere die Leibniz Universität und die Medizinische Hochschule Hannover neueste Forschungsprojekte zeigten. Dr. Martina Venscott von der Leibniz-Universität stellte unter anderem die Forschungsgebiete „bioresorbierbare Implantate aus Magnesium“, den Einsatz von Spinnenseide bei der Wiederherstellung von Nervensträngen und die „Axolotl-Forschung“ vor. Beim mexikanischen Schwanzlurch Axolotl können abgetrennte Gliedmaßen vollständig nachwachsen. Die Forscher wollen wissen, ob das auch beim Menschen möglich wäre. Einen spannenden Einblick gewährte die Ostfalia Hochschule aus Wolfenbüttel mit ihrem Algen-Reaktor für die Biogas-Aufbereitung. Die Algen nehmen Schadstoffe, wie Methan und CO₂ auf und produzieren Biomasse. Dadurch wird das Biogas gereinigt, zugleich gedeihen die Algen und stehen für weitere Nutzungen zur Verfügung.

Wissensgesättigt und sehr beeindruckt von der Innovationskraft der überwiegend mittelständischen Unternehmen und Forschungseinrichtungen, insbesondere auch aus Niedersachsen, beendeten die Exkursionsteilnehmer den Rundgang - nicht ohne Jürgen Fürstenberg-Brock und seinem Team herzlich für die kompetente Begleitung zu danken.

Kontakt:

Niedersächsisches Wirtschaftsforum Agrar – Handwerk – Industrie e. V.
c/o
Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V.
Dr. Christian Schmidt
Johannsenstr. 10, 30159 Hannover
Tel.: 0511 34879-0
c.schmidt@mg-niedersachsen.de
www.nifa-niedersachsen.de