

PRESSEINFORMATION

30.11.2018

Chinesische Delegation zu Gast bei Quh-Lab

Großes Interesse der Shandong Food Industry an neuen Forschungsarbeiten aus Siegen

Siegen, 30. November 2018 – Eine chinesische Delegation der Shandong Food Industry war Ende November 2018 zu Gast bei Dr. Martin Frettlöh, Geschäftsinhaber der in Siegen ansässigen Firma Quh-Lab Lebensmittelsicherheit. Im Mittelpunkt des Besuchs standen die neuen Forschungsarbeiten des Veterinärmediziners. Frettlöh arbeitet unter anderem an einem Verfahren zum schnellen Nachweis von krankmachenden Bakterien in Lebensmitteln und einer alternativen, veganen Methode, um protein- und vitaminreiche Lebensmittel zu erzeugen. Einen ersten Meilenstein hat das Unternehmen bereits erreicht: Beide Verfahren wurden vom Europäischen Patentamt zur Zulassung zum Patent empfohlen. „Ich freue mich sehr über das große Interesse der chinesischen Delegation aus Shandong“, so Dr. Martin Frettlöh. „Es bestätigt uns in unserer Überzeugung, auf dem richtigen Weg zu sein, einen bedeutenden Beitrag zur Zukunft der Nahrungsmittelerzeugung zu leisten.“ Shandong ist mit einem Bevölkerungsanteil von rund 7 Prozent und etwa 95 Millionen Menschen die zweitgrößte Provinz der Volksrepublik China.

In Sorge um die Zukunft der Erde benannte der „Club of Rome“ in seinem „Bericht zur Lage der Menschheit“ bereits vor 50 Jahren fünf Handlungsfelder, die die Grenzen des Wachstums aufzeigen sollten. Neben dem Bevölkerungswachstum, dem Industriekapital, dem Rohstoffverbrauch und der Umweltverschmutzung nannten die Wissenschaftler des umweltpolitischen Thinktanks auch die Nahrungsmittelerzeugung. Und um dieses große Thema geht es Dr. Martin Frettlöh, dem Geschäftsinhaber der in Siegen ansässigen Firma Quh-Lab Lebensmittelsicherheit. Der Veterinärmediziner forscht seit vielen Jahren an Verfahren, die es ermöglichen sollen, Nahrungsmittel, welche die Inhalte von Fleisch aufweisen, ohne den Einsatz von Tieren, ohne Gentechnik und ohne das viel diskutierte „Tissue Engineering“ zu erzeugen. Er ist davon überzeugt, dass diese Verfahren einen großen Einfluss auf die Ernährungsgeschichte der Menschheit haben werden. Einen ersten großen Durchbruch erzielte Frettlöh mit seinem Team bereits 2017, als er das Ergebnis einer mehrjährigen,

erfolgreichen Forschung zum Patent anmelden konnte und zurzeit über weltweiten Patentschutz für sein Verfahren verfügt.

„Ich freue mich sehr über das große Interesse aus dem Ausland“, sagte Dr. Martin Frettlöh Ende November 2018 anlässlich des Besuches von zehn Vertretern aus der chinesischen Provinz Shandong, darunter der Präsident der Shandong Food Industry Association – Gui Youwu –, die Secretary General der Shandong Industry-University-Research Institute Collaboration Association – Li Xiaoyu – und die Secretary General der Shandong Enterprise Technology Innovation Promotion Association – Bi Yi. Frettlöh bekam die Anfrage Mitte August 2018. Im Mittelpunkt des Besuches stand das Verfahren zur Erzeugung des alternativen Nahrungsmittels. Frettlöh erwartet eine zweijährige Forschungsphase zur großtechnischen Umsetzung des entwickelten Verfahrens und der daraus folgenden Entwicklung neuer Lebensmittel. Für dieses sogenannte „upscaling“ sucht er weltweit nach Inverstoren und Förderern und ist in China auf offene Ohren gestoßen. Schon für Mai 2019 wurde er zu einem Gegenbesuch in China eingeladen.

Hintergrundinformationen:

1. Das Verfahren zur Erzeugung protein- und vitaminreicher Lebensmittel mithilfe einer alternativen, veganen Methode:

Das Verfahren zur Erzeugung protein- und vitaminreicher Lebensmittel mithilfe einer alternativen, veganen Methode beruht darauf, die Wege aus der Natur zu kopieren, die auch Tiere für die Produktion von Fleisch nutzen, ohne aber die Tiere selbst zu nutzen. Das hier genannte Verfahren unterscheidet sich sehr stark von dem Labor-Fleisch aus Tissue Engineering, von dem man zur Zeit viel liest. Die Forscher um Frettlöh haben sich dagegen an Vorbildern aus der Natur orientiert, wie den Wiederkäuern und den Blattschneideameisen.

2. Das Verfahren zum schnellen Nachweis von krankmachenden Bakterien in Lebensmitteln

Zurzeit braucht der gesetzesmäßige Nachweis von krankmachenden Keimen in Lebensmitteln noch drei bis fünf Tage. Eine Zeit, in der die untersuchten Lebensmittel in der Regel längst gegessen sind. Auch sind die Nachweise recht teuer. Die Arbeitsgruppe um Frettlöh - zu der die renommierten Institute wie das Fraunhofer und das Leibniz Institut gehören - hat nun Bakterien so „umgebaut“, dass sie innerhalb weniger Stunden anfangen zu leuchten, wenn krankmachende Keime in der Nähe sind. Dieser Nachweis ist zudem sehr günstig, so dass viel mehr Lebensmittel als bisher untersucht werden können und die Ergebnisse lange vor einem möglichen Verzehr vorliegen.

Über Quh-Lab

Quh-Lab, gegründet 2002 als Ein-Mann Unternehmen, beschäftigt mittlerweile über vierzig Mitarbeiter und gehört zu den führenden, forschenden Lebensmittelsicherheitsfirmen in Deutschland. Qualität und Hygiene zählen zu den Kernkompetenzen des Unternehmens im Bereich der Lebensmittelsicherheit. Quh-Lab betreibt ein akkreditiertes Labor und begleitet kleine und mittelständige Firmen bei der Umsetzung und Aufrechterhaltung von EU Zulassungen und internationalen Standards, von ISO 9.001 bis 22.000, von HACCP über QS zu IFS und BRC und auch bei der Umsetzung von Energie- und Umweltstrom wie der ISO 14001 oder der ISO 5000. Dr. Martin Frettlöh ist Gründer und Inhaber der Firma.

Für nähere Informationen:

Quh-Lab
Julia Hall
Siegener Str. 29
57080 Siegen
Tel. +49 271/313830-0
Fax +49 271/313830-20
Julia.hall@quh-lab.de
www.quh-lab.de

Bildunterschriften:

Quh-Lab_Chinesische Delegation_Banner.jpg: Ganz im Sinne des multilateralen Projektes „One Belt, One Road“ symbolisierte das Treffen den Beginn der Zusammenarbeit zwischen der Shandong Food Industry und Quh-Lab Lebensmittelsicherheit.

Quh-Lab_Chinesische Delegation_Handshake.jpg: Auf gute Zusammenarbeit: Gui Youwu (2.v.re.), Präsident der Shandong Food Industry Association, Li Xiaoyu (li.), die Secretary General der Shandong Industry-University-Research Institute Collaboration Association, und Bi Yi (re.), die Secretary General der Shandong Enterprise Technology Innovation Promotion Association, besuchten Dr. med. vet. Martin Frettlöh, Geschäftsführer von Quh-Lab Lebensmittelsicherheit, in Freudenberg.