

Leibniz-Institut an der TU München feiert
100. Geburtstag

Forschung für eine gesunde und schmackhafte Ernährung

Freising 15.06.18

Was 1918 klein begann, um mit praktischen Untersuchungen die Ernährung in Zeiten kriegsbedingter Lebensmittelnöte zu verbessern, spielt heute in der wissenschaftlichen Spitzenliga der Lebensmittel- und Ernährungsforschung. Diesen Zukunftsweg hat der Freistaat Bayern geebnet. Das hundertste Jubiläum feiert das Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München im Rahmen eines wissenschaftlichen Festsymposiums mit hochrangigen Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft, Politik und Gesellschaft.

100 Jahre Leibniz-Institut spiegeln die Entwicklung der Lebensmittel- und Ernährungsforschung im 20. und 21. Jahrhundert in Deutschland wider. Gegründet vom Königlichen Haus der Wittelsbacher im Jahr 1918 hatte das Institut zunächst den Auftrag, die Ernährung der Bevölkerung in Zeiten kriegsbedingter Lebensmittelnöte zu verbessern. Heute kombiniert das Institut Methoden der biomolekularen Grundlagenforschung mit Analysemethoden der Bioinformatik und analytischen Hochleistungstechnologien, um die komplexen Inhaltsstoffprofile von Rohstoffen bis hin zu den finalen Lebensmittelprodukten zu entschlüsseln und deren Funktion als biologische Wirkmoleküle auf den Menschen aufzuklären.

Seit September 2017 leitet Prof. Dr. Thomas F. Hofmann das neu konfigurierte Leibniz-Institut. Er ist Geschäftsführender Vizepräsident der TUM und Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik. Mit systembiologischen Ansätzen in der Lebensmittel- und Ernährungsforschung wird künftig das Ziel verfolgt, die Inhaltsstoff- und Funktionsprofile von Nahrungsmitteln an den nutritiven und gesundheitlichen Bedürfnissen sowie den sensorischen Vorlieben der Verbraucher auszurichten. Basierend auf ihrer Forschung entwickelte Produkte sollen dazu beitragen, die Bevölkerung auch in Zukunft nachhaltig und ausreichend mit gesundheitsfördernden, wohlschmeckenden Lebensmitteln zu versorgen. Darüber hinaus sollen die neu gewonnenen wissenschaftlichen Erkenntnisse dazu dienen, personalisierte Ernährungskonzepte zu entwickeln. Diese sollen zum Beispiel Menschen mit einer Nahrungsmittelunverträglichkeit helfen, ohne dass die Lebensqualität eingeschränkt und die Gesundheit gefährdet ist.

„Mit seiner avantgardistischen Forschungsprogrammatisierung beginnt das Institut genau 100 Jahre nach seiner Gründung weit über die bisherige Kerndisziplin der Lebensmittelchemie hinauszuwachsen. Die Systembiologie der Lebensmittel eröffnet dem TUM-Campus Freising-Weihenstephan einen neuen, erweiterten Horizont, der auch unsere medizinische Forschung umfasst und auf diese Weise internationale Strahlkraft verspricht“, sagt TUM-Präsident Wolfgang A. Herrmann. Möglich geworden sei dies durch die großartige Unterstützung der bayerischen Landespolitik, namentlich durch den Stimmkreisabgeordneten Dr. Florian Herrmann und die bis vor kurzem zuständige Wirtschaftsministerin Ilse Aigner. Wie der Präsident betonte, gehört ein zügig zu

realisierender Institutsneubau zur Geschäftsgrundlage der Vereinbarungen mit dem Freistaat Bayern.

Das Bayerische Staatsministerium für Wirtschaft, Energie und Technologie ist vom Potential des Leibniz-Instituts überzeugt. Staatsminister Franz Josef Pschierer: „Wir blicken heute auf 100 Jahre erfolgreiche Lebensmittel- und Ernährungsforschung zurück. Wir werden die Weiterentwicklung des Leibniz-Instituts tatkräftig unterstützen und die strukturelle Neuausrichtung hin zu einer Systembiologie für Lebensmittel in Gang setzen. Knapp 17 Millionen Euro werden wir deshalb für Investitionen in eine moderne Forschungsinfrastruktur bereitstellen. Damit bauen wir die starke Stellung des Instituts als Innovationsmotor weiter aus.“

Die Interdisziplinarität des Leibniz-Instituts zeigt sich in der Vielfalt seiner Talente aus der Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaft, Humanbiologie, Biotechnologie und Bioinformatik. Leibniz-Präsident Matthias Kleiner sieht dies als wichtige Keimzelle anwendungsorientierter Spitzenforschung: „Fächerübergreifende, sich ergänzende Forschungsdisziplinen an einem Standort in einer Ideenschmiede zu bündeln, beflügelt die translationale Forschung zum Nutzen und Wohl der Gesellschaft. Die neue Ausrichtung des Instituts gemeinsam mit seinem neuen Direktor ist ganz im Sinne der Leibniz-Gemeinschaft. Ich bin daher sehr zuversichtlich, dass die Arbeit des Instituts reiche Früchte tragen wird.“

Hofmann freut sich sehr über das entgegengebrachte Vertrauen und schaut ebenso zuversichtlich in die Zukunft. „Die neu geschaffene Konstellation des Leibniz-Instituts und sein erweiterter Fokus über die Einzelbetrachtung von Lebensmittelinhaltsstoffen hinausgehend hin zu einer systemischen Betrachtungsweise ist ein signifikanter Zugewinn für die Forschung am Standort Weihenstephan. In enger Integration mit den Referenzdisziplinen der TUM werden neue lokale Synergien entstehen, die den Standort international nochmals aufwerten.“

Pressekontakt:

Dr. Gisela Olias
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie
an der Technischen Universität München
Tel.: +49 816171 2980
E-Mail: g.olias.leibniz-lsb@tum.de
www.leibniz-lsb.de

Dr. Ulrich Marsch
Corporate Communications Center
Technische Universität München
Tel. +49 89 289 22779
E-Mail: ulrich.marsch@tum.de
www.tum.de