

Liefern Biotechnologen bald Joghurt gegen Kniegelenksarthrosen?

Die Kooperation von Anoxymer GmbH und BioTeSys GmbH stärkt Esslingen und die BioRegio STERN als „Excellence-Standort“

Die beiden Life Science-Unternehmen Anoxymer GmbH und BioTeSys GmbH wollen künftig eng kooperieren. Grundlage der langfristigen Zusammenarbeit ist eine starke Überschneidung einzelner Betätigungsfelder beider Unternehmen. „Anoxymer als Lieferant von Nahrungsergänzungsmitteln, funktionellen Zutaten zu Lebensmitteln sowie Kosmetika und BioTeSys als Analytikdienstleister, der im Kundenauftrag Wirkkomponenten mit einem umfangreichen Methodenspektrum untersucht, ergänzen sich synergistisch“, sagt Dr. Jürgen Bernhardt, Geschäftsführer der BioTeSys GmbH.

„Die gute Ausgangsbasis für unsere Kooperation wurde dadurch gestärkt, dass wir vorher schon für dieselben Kunden tätig waren, wenn auch mit unterschiedlichen Leistungen.“ Schriftlich fixiert wurde die Kooperationsvereinbarung bereits im Juli 2006 – nur ein halbes Jahr nach der Übersiedlung der Anoxymer GmbH in die BioRegio STERN.

„Die in Aussicht stehende Zusammenarbeit mit verschiedenen Unternehmen war einer der Gründe, warum wir das Life Science Center in Esslingen als neuen Firmenstandort gewählt haben“, sagt Wolfgang Neldner, einer der beiden Geschäftsführer der Anoxymer GmbH. Für die Kooperation gebe es sowohl wissenschaftliche wie auch vertriebliche Gründe: „BioTeSys übernimmt die chemisch-analytischen Aufgaben, da unsere eigenen technischen Möglichkeiten begrenzt sind“, so Neldner weiter. „Diese Analysedienstleistung versetzt uns in die Lage, unseren Kunden das gesamte Portfolio von der Produktidee bis zum Qualitätsmanagement des funktionalisierten Produktes als Paket anbieten zu können.“ So sei man gemeinsam wesentlich stärker denn als Einzelkämpfer.

Funktionalisierte Nahrungsergänzungsmittel und Zutatenstoffe zur Gesundheitsprävention gewinnen angesichts erschreckender Zahlen über die Zunahme von Volkskrankheiten als Folge falscher Ernährungsgewohnheiten und mangelnder Bewegung immer mehr an Bedeutung: „Bis Ende 2009 wird jedes fünfte Lebensmittel einen funktionellen Zusatznutzen aufweisen“, erklärt Wolfgang Neldner, wo die Entwicklung hingeht.

Verbraucher zeigten sich zum Thema Vorsorge zunehmend sensibilisiert und aufgeschlossen gegenüber „Functional Food Produkten“, mit denen sie auf bequeme Art und Weise etwas für ihre Gesundheit tun können. „Mit Vitaminen und Mineralstoffen angereicherte Joghurts sind erst der Anfang“, sagt Dr. Karim Balan, zweiter Geschäftsführer bei Anoxymer. „Unser Fokus richtet sich aktuell auf botanische Extrakte aus essbaren Pflanzen, aus denen wir Teekonzentrate entwickeln. Als so genannte Health Ingredients in Lebensmittel eingebracht, sorgen sie für die gewünschten ‚added values‘ im Ernährungsbereich.“

Die EU-Richtlinie zur Nutzung von „Health Claims“, also von gesundheitsbezogenen Aussagen in der außerpharmazeutischen Lebensmittel-Werbung, kommt der Zusammenarbeit zugute. „Bisher durften Lebensmittel keine Wirkung haben“, erklärt BioTeSys-Geschäftsführer Dr. Bernhardt. Das ändere sich jedoch mit der neuen Rechtsprechung. „Für Anoxymer als Hersteller von

Extrakten, deren Inhaltsstoffe eine bestimmte Wirkung haben sollen, liegt darin natürlich eine Riesenchance.“ Die Kunden aus der Lebensmittelproduktion können „Health Ingredients“ nun nicht nur in ihre Lebensmittel einarbeiten, sondern auch neue Alleinstellungsmerkmale generieren, indem sie die Wirkungen funktionalisierter Produkte werbend kommunizieren. Bevor Joghurtbecher jedoch mit entsprechenden Slogans bedruckt werden, müssen quantitative und qualitative Forschungsdaten vorliegen, die die bioaktive Wirkung der eingebrachten Substanzen im Endprodukt belegen. „Genau hier greift unsere Kooperation“, sagt Dr. Bernhardt. „BioTeSys prüft und ermittelt die funktionellen und gesundheitswirksamen Eigenschaften der standardisierten Pflanzenextrakte und angereicherten Lebensmittel und steht Anoxymer damit als Technologiepartner zur Seite.“ Auch dass alle Kunden von Anoxymer gleichzeitig potenzielle Kunden für BioTeSys seien – und umgekehrt –, sei ein wichtiges Argument für die Kooperation, erklärt Dr. Karim Balan. „Es ist ein Geben und Nehmen – auf vertrieblicher wie auf wissenschaftlicher Ebene.“

In der aktuellen ersten Kooperationsphase arbeiten Anoxymer und BioTeSys an qualitativ analytischen Fragestellungen rund um den bereits kommerzialisierten bioaktiven Extrakt aus der Zitronenverbene. Im Mittelpunkt der Forscherinteressen stehen entzündungshemmende, antioxidative und immunstimulierende Wirkungen. Der Joghurtbecher mit der Aufschrift „Beugt leichten Kniegelenksarthrosen vor“ ist angesichts der neuen Health Claim-Richtlinie kein allzu fernes Ziel mehr. Wer erfolgreich und wettbewerbsfähig sein und bleiben will, wird dabei stets auf Datenerhebungen und –auswertungen angewiesen sein. „Der Markt ist riesig, die Wachstumsraten enorm“, sagt Dr. Jürgen Bernhardt. „Je mehr wir über die Wirkung von Extrakten wissen, desto 60 konkreter können Produktkonzepte weiterentwickelt und Vermarktungschancen gezielt verbessert werden.“ Deshalb wird inzwischen die zweite Kooperationsphase vorbereitet, in deren Mittelpunkt die Vermarktung steht. Mit Unterstützung von BioTeSys will Anoxymer die Bioaktivität des standardisierten, wasserlöslichen Verbene-Extrakts im Endprodukt – Fruchtsaft oder Molkereiprodukt – nachweisen und testen. „Dazu gehören Anwenderstudien, bei denen die Probanden täglich ihren funktionalisierten Joghurt löffeln“, erklärt Wolfgang Neldner. „Der Pflanzenextrakt aus der Zitronenverbene ist unser erstes Produkt in der Pipeline, weitere werden bald folgen“, sagt Dr. Karim Balan. Ob Wirkextrakte aus dem Granatapfel oder bioaktive Naturstoffe zur Gesundheitsprävention bei chronisch entzündlichen Darmerkrankungen – zukunfts-trächtige Marktsegmente, die gemeinsam mit BioTeSys in Angriff genommen werden sollen, gebe es viele. Die „natürlichen“ Synergieeffekte, die sich für die beiden Biotech-Unternehmen aus der räumlichen Nähe und den Standortbedingungen des Life Science Centers sowie dem interessanten wissenschaftlichen Umfeld ergeben, wollen beide Partner ausbauen.

„Unsere Kooperation soll dazu beitragen, den Life Science-Standort Esslingen im Bereich innovativer Lebensmittel europaweit als Excellence-Standort zu etablieren“, so Wolfgang Neldner. Weitere Partner sind eingeladen, die Schlagkraft des Standortes zu verstärken. Unter dem Dach der BioRegio STERN fühlen sich beide Unterneh-



men sehr wohl: „Dr. Eichenberg und sein Team von der BioRegio STERN Management GmbH verstehen und unterstützen uns, wo sie können. Sie sind das Bindeglied, um in der Region den Informationsfluss am Laufen zu halten und Kooperationen innerhalb der Branche zu fördern“, sagt Dr. Karim Balan. „Das verschafft uns nicht nur einen besseren Bekanntheitsgrad, sondern auch wichtige neue Kontakte.“

Ansprechpartner:

Herr Dr. Jürgen Bernhardt
E-Mail: j.bernhardt@biotesys.de
Telefon: +49 711 – 3105 7150
Fax: +49 711 – 3105 7151

Über BioTeSys GmbH:

BioTeSys GmbH in Esslingen (www.biotesys.de) was founded in 1999 and is a spin-off of the Institute for Biological Chemistry and Nutritional Sciences at the University of Hohenheim. BioTeSys is a partner for development and conversion of new concepts in the areas cosmetics, food, and pharmaceuticals (OTC). The spectrum covers screening procedures for the collection of the bioactive potential of substances or substance mixtures, in vitro testing using single cell cultures, co-cultures and different organ models as well as clinical studies. The department of analytics which focuses on HPLC and photometry, is accredited to DIN EN ISO/IEC 17025. All analytical procedures and test parameters used are based, developed and optimised according to physiological guidelines. The results and raised property concentrations therefore denote a direct significance for the estimated biological effects. As complete service provider in the area of the biological and chemical analysis, the company offers extensive services including the development of new procedures and products for the customer.