

TATEN STATT WORTE

Leben lassen ES GEHT AUCH OHNE CHEMIE

◆ **Aufschub** Wie verlängert man die Haltbarkeit von Gemüse? Eine von Coop unterstützte Forschergruppe der ETH Zürich beschäftigt sich damit. Teamleiterin Anna Greppi gibt Auskunft. ———. ANDREAS EUGSTER

Anna Greppi, Sie und Ihr Team experimentieren seit Jahren mit Gemüse. Welche Ziele verfolgen Sie dabei?

Mit unserer Forschungsarbeit haben wir einen neuen Lösungsansatz entwickelt, um den Verderbungsprozess von frischem Gemüse zu verlangsamen. Daran hat auch die Lebensmittelindustrie ein grosses Interesse, weil so die Lebensmittelverschwendung verringert werden kann.

Was ist das Schwierige daran?

Zugegeben, mit dem Einsatz von Chemikalien ist der Verderb nicht allzu schwer zu stoppen. Doch wir sind daran, eine Alternative zu finden. Eine, die ökologischer und konsumentenfreundlicher ist – ohne chemische Desinfektionsmittel.

Wie soll das funktionieren?

Während unserer langjährigen Forschungsarbeit in der Welt der Keime haben wir

entdeckt, dass es Bakterien gibt, die einander bekämpfen und sich gegenseitig unschädlich machen. Von diesen Bakterien wollen wir nun lernen, wie man diejenigen Bazillen bekämpft, die für den Verderbungsprozess des Gemüses verantwortlich sind.

Um was für Bakterien handelt es sich denn da konkret?

Mit «Reuterin» haben wir ein Molekül gefunden, das durch ein natürliches probiotisches Bakterium Namens «Lactobacillus reuteri» produziert wird. Dieses hat ein enormes Potenzial, die Bakterien zu eliminieren, die für den Fäulnisprozess beim Gemüse verantwortlich sind.

Entdecken ist das eine, doch wie muss man sich die Anwendung dieses Bakteriums vorstellen?

Wir setzen nicht das Bakterium selbst ein, sondern nur Reuterin. In den letzten Jahren haben wir eine effektive

Methode entwickelt, um Reuterin zu produzieren, welches dann direkt zum Waschwasser gegeben wird. Momentan sind wir dabei, die Haltbarkeit von mit Reuterin gewaschenem Salat zu testen.

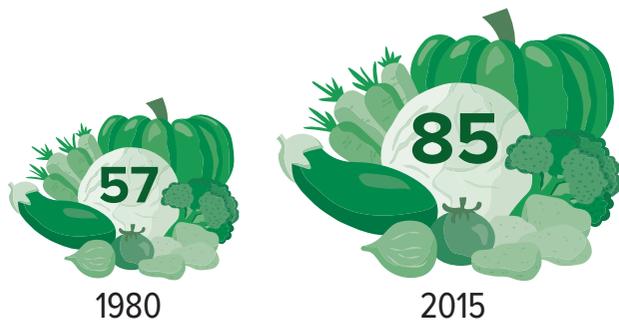
Können Sie uns schon irgendwelche Resultate verraten?

Wie schon erwähnt, haben wir vor allem den Produktionsprozess von Reuterin optimiert. Dies erlaubt uns, eine grosse Menge des Moleküls herzustellen. Und dadurch konnten wir logischerweise auch die Fabrikationskosten erheblich senken.

Und das Gemüse lebt jetzt länger?

Zumindest konnten wir in ersten Versuchen beobachten, dass durch die Anwendung von Reuterin die Keimbelastung des Gemüses geringer wurde. Aber wir sind nach wie vor in einem Stadium der Prozessentwick-

VON 57 AUF 85 KILOGRAMM*: DIE SCHWEIZER ESSEN MEHR GEMÜSE



* Konsum pro Jahr und Kopf der Schweizer Bevölkerung.

Quellen: diverse; Infografik: Carolline Koella

Fotos: Heiner H. Schmitt, zvg



Die Italienerin Anna Greppi testet am Salat eine neue Methode, um diesen länger haltbar zu machen.

lung und müssen die bisherigen Ergebnisse in weiteren Experimenten bestätigen.

Was sind Ihre persönlichen Beweggründe?

Die Produktion von gesünderem Essen ohne schädliche Auswirkungen auf die Umwelt liegt mir sehr am Herzen. Mit diesem Programm machen wir einen Riesenschritt Richtung mehr Nachhaltigkeit. Wir müssen in Zukunft weniger Gemüse wegwerfen. Für mich persönlich ist das sehr ermutigend. ●

TAT NR. 92

Coop unterstützt junge Forscher der ETH Zürich.

Das World Food System Center (WFSC) setzt sich für die Forschung rund um die nachhaltige Produktion von Nahrungsmitteln ein. Coop unterstützt junge Forscher der ETH Zürich, die dem WFSC angeschlossen sind. Seit 2013 hat Coop insgesamt 5 Millionen Franken dafür gestiftet.

Diese und weitere Taten unter:
▶ www.taten-statt-worte.ch/92

