DIE WELT

Inhalt des Tages

Die Angst vor biologis wächst. Blickpunkt vo www.welt.de/politik/blickpun

Jennifer Capriati ist di im Damen-Tennis. Die www.geocities.com/Colosseun

Täglich im Internet: www.

WWW.WELT.DE

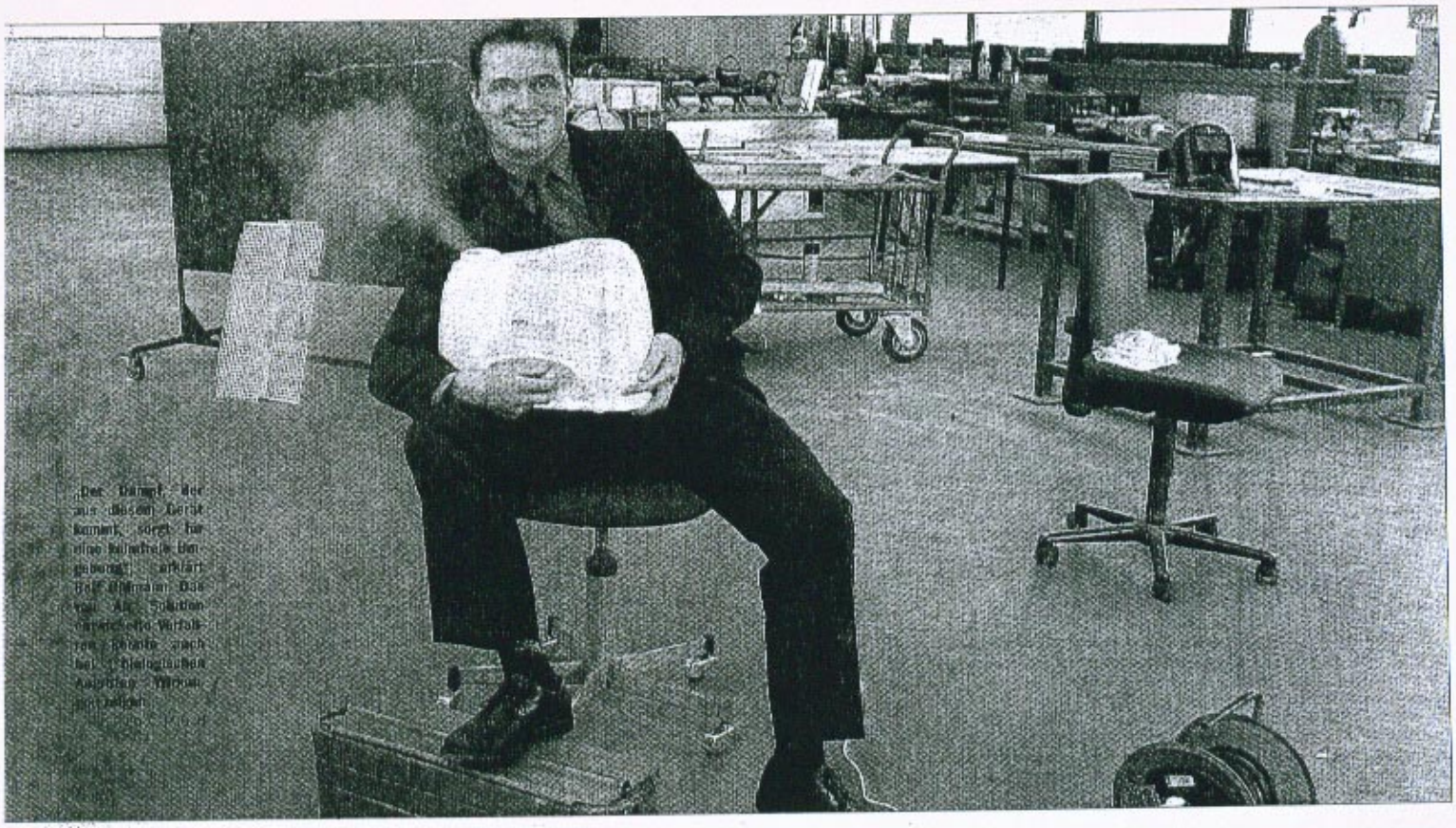
H · C 7109 Preis 2,00

BREMEN WIRTSCHAFT

Montag, 15. Oktober 2001

Absolute Keimfreiheit durch Wasserdampf

Das Hemelinger Biotechnologie-Unternehmen Air Solution GmbH bietet Lösungen für Lebensmittelindustrie



„Der Dampf, der aus diesem Gerät kommt, sorgt für eine hundertfache Umgebung", erklärt Ralf Ohlmann. Das von Air Solution entwickelte Verfahren könnte auch bei Pharmafirmen Anwendung finden.

VON CORINNA LAUBACH

Das Thema eines möglichen terroristischen Angriffes mit Milzbranderregern ist derzeit ein hochsensibles. Zumal es keinen wirksamen Schutz gegen diese Mikroorganismen gibt, die bei zu hoher Konzentration im Körper zum Tod führen können. Das weiß auch Ralf Ohlmann, Geschäftsführer der Bremer Firma Air Solution GmbH. Und dennoch wagt der Lebensmitteltechnologe einen kleinen Vorstoß: „Durch das von uns entwickelte Verfahren der Luftkeimreduzierung haben wir möglicherweise einen wirksamen Schutz für die Zivilbevölkerung", formuliert er vorsichtig. Der von Air Solution eingesetzte biologische Luftdesinfektionswirkstoff findet eigentlich seine Anwendung in der Lebensmittel- und Pharmazieindustrie, doch Versuchsreihen mit pathogenen Keimen, wie beispielsweise Salmonellen, hätten ein positives Ergebnis gebracht. Ebenso haben Anwendungsuntersuchungen auf Lysterien beim Institut für Hygiene und Umweltmedizin in Erlangen gezeigt, dass die Bremer Erfindung der Luftkeimreduzierung durch eine Kaltvernebelungstechnik erfolgreich angewendet werden kann.

„Milzbranderreger sind vom Strukturaufbau her mit Lysterien identisch", erklärt Ohlmann. Um allerdings wirklich herauszufinden, ob das Desinfektionsmittel aus Hemelingen im Seuchenfall Bestand hätte, müsste es eine weitere Untersuchung an der Universität Hohenheim geben. Dort werden im Institut für Veterinärmedizin bundesweit als einzige Stätte biologische Kampfstoffe wie Milzbranderreger und mögliche Gegenstoffe getestet. „Wenn dort der Bayer-Konzern anriefe, dann wird sofort gehandelt", versucht Ohlmann auch eine gewisse Hilflosigkeit nicht zu verbergen. „Bei uns denken sie dort, dass sich schon wieder ein Spinner meldet." Er zeigt Verständnis für diese Haltung, auch wenn er überzeugt ist, dass sein Wirkstoff – das weltweit einzige Desinfektionsmittel mit Gesundheitszeugnis – gerade im Katastrophenfall optimal im normalen Haushalt eingesetzt werden könnte. Ohlmann, der keinesfalls als Spinner abgestempelt werden will, hat sich seine Biotechnologie patentieren lassen. Große Konzerne wie Bayer, Unilever oder Nestlé könnten von der Kaltvernebelungstechnik profitieren, „denn in der Lebensmittelindustrie ist unser Verfahren weltweit das einzige, dass es Menschen ermöglicht, auch während der Produktion in den Räumen zu bleiben." Jährlich wird Air Solution neu qualifiziert und derzeit läuft eine Studie der Landesgewerbeanstalt Bayern in Nürnberg, wo in Büroräumen die Kaltvernebelungstechnik angewendet und geprüft wird.

> *„Der Nordmilch-Konzern hat uns eine Chance gegeben, unsere Biotechnologie zu beweisen."*
>
> **Ralf Ohlmann, Geschäftsführer Air Solution GmbH**

Vielleicht ist es die Einfachheit des Systems, die Ohlmann manch ungläubigen Blick kostet. Ob als große Industrieanlage, die vom Kooperationspartner Domino GmbH gefertigt werden oder als kleines Gerät für den Haushalt, das einem Toaster ähnelt – das Wirkprinzip ist dasselbe. Die Luft im Raum wird durch das Gerät einerseits befeuchtet, andererseits zugleich von Keimen befreit. „Wir haben nur eine bestehende Technik mit einer neuen Biotechnologie kombiniert", verdeutlicht Ohlmann, der sich vor einem Jahr mit drei Verfahrensingenieuren selbstständig gemacht hat. „Unsere Stärke liegt in der Innovation, wir wollten aber nicht das Rad neu erfinden", heißt es bei ihm. Und: „Wir bieten Systemlösungen". Derzeit gibt es fünf Partner als so genannte Komponentenanbieter, dazu zählt auch das Bremerhavener Institut für Lebensmitteltechnologie und Bioverfahrenstechnik. Die Fertigung der kleinen Geräte wird beispielsweise in Bayern von einem Partner übernommen, wo auch eine neue Produktionsstätte gebaut wird.

Während in Privathaushalten das Gerät bisher bei Asthmatikern oder Allergikern angewendet wird, nutzt die Lebensmittelindustrie das Luftmanagement, um „immer eine keimfreie Umgebung zu haben". Bäckereien, Fleischwarenhersteller oder Milchprodukterzeuger wie die Bremer Nordmilch eG gehören zu den Branchen, in denen die Kaltvernebelungstechnik angewendet wird. „Nordmilch hat uns eine Chance gegeben, unsere Biotechnologie zu beweisen", so Ohlmann nicht ohne Dankbarkeit, „denn als kleines Unternehmen ist es schwer, in den Markt zu kommen." Arztpraxen sind ein weiterer Bereich, der ihm vorschwebt: „Das Ziel gehen wir jetzt an." Firmen aus dem Bundesgebiet, aber auch aus dem europäischen Ausland zählen derzeit zu den Kunden. Insgesamt blickt er positiv in die Zukunft, selbst wenn das Hohenheimer Institut sein Mittel nicht auf Milzbrand testet. „Der Markt für poduktionsintegrierten Umweltschutz ist groß."

Weitere Informationen zum Unternehmen im Internet:
www.airsolution.de