

Ja!Natürlich kooperiert in der Mikrobiomforschung mit TU Graz



Copyright: Ja! Natürlich, Christian Dusek_vl. Atzmueller_Berg

Für Ja! Natürlich bedeutet eine ausgewogene Bio-Ernährung Vielfalt auf mehreren Ebenen. Dazu gehört eine abwechslungsreiche Auswahl unterschiedlicher Lebensmittel ebenso wie ihre Zusammensetzung – etwa Gemüse und Obst, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte und Ballaststoffe, proteinreiche oder fermentierte Lebensmittel, Öle, Nüsse und Samen.

HERKUNFT UND BODEN

Doch Vielfalt endet nicht bei dem, was wir am Teller sehen: Auch Lebensmittel selbst beherbergen eine Vielfalt an für das Auge unsichtbaren Mikroorganismen. Wie dieses Mikrobiom zusammengesetzt ist, kann unter anderem von Sorte, Umwelt, Anbau oder Verarbeitung beeinflusst werden. Gerade deshalb spielt auch die Herkunft der Lebensmittel bzw. der Boden, in dem die Lebensmittel wachsen, eine entscheidende Rolle.

VIELFALT STATT EINFALT

Für Ja! Natürlich bedeutet eine ausgewogene Bio-Ernährung Vielfalt auf mehreren Ebenen. Dazu gehört eine abwechslungsreiche Auswahl unterschiedlicher Lebensmittel ebenso wie ihre Zusammensetzung – etwa Gemüse und Obst, Hülsenfrüchte, Vollkornprodukte und Ballaststoffe, proteinreiche oder fermentierte Lebensmittel, Öle, Nüsse und Samen. Doch Vielfalt endet nicht bei dem, was wir am Teller sehen: Auch Lebensmittel selbst beherbergen eine Vielfalt an für das Auge unsichtbaren Mikroorganismen. Wie dieses Mikrobiom zusammengesetzt ist, kann unter anderem von Sorte, Umwelt, Anbau oder Verarbeitung beeinflusst werden. Gerade deshalb spielt auch die Herkunft der Lebensmittel bzw. der Boden, in dem die Lebensmittel wachsen, eine entscheidende Rolle.

JA! NATÜRLICH STARTET MIKROBIOM-FORSCHUNG

Genau an diesen offenen Fragen setzt die neue Forschungsk Kooperation zwischen Ja! Natürlich und UNIV.-PROF. DR. GABRIELE BERG VON DER TU GRAZ an. Ausgewählte Ja! Natürlich Lebensmittel sollen wissenschaftlich untersucht werden, um besser zu verstehen, welche mikrobielle Vielfalt sie aufweisen und wodurch diese beeinflusst wird.

Im Fokus des Forschungsprojekts steht die Frage, wie unterschiedliche landwirtschaftliche Anbaumethoden die Mikrobiome entlang der Lebensmittelproduktionskette prägen – vom Boden über frische Erzeugnisse bis hin zu fermentierten Lebensmitteln. Dabei werden die einzelnen Stufen nicht isoliert betrachtet, sondern miteinander verknüpft. So soll besser verstanden werden, welche Rolle landwirtschaftliche Praktiken für die mikrobielle Vielfalt unserer Lebensmittel spielen. "Für uns ist diese Forschungsk Kooperation die logische Weiterentwicklung unserer Arbeit", so JA!NATÜRLICH GESCHÄFTSFÜHRERIN KLAUDI ATZMÜLLER. "Wir beschäftigen uns seit Jahren mit gesunden Böden, Biodiversität und Vielfalt. Die Mikrobiomforschung eröffnet uns jetzt eine neue, bislang weitgehend unsichtbare Ebene unserer Lebensmittel. Wir wissen noch längst nicht alles über diese Zusammenhänge, aber wir wollen dazu beitragen, sie besser zu verstehen."

INDIVIDUELLE MIKROBIELLE GEMEINSCHAFT

"Die Mikrobiomforschung ist ein noch junges Forschungsfeld. Erst neue wissenschaftliche Methoden ermöglichen uns heute, diese komplexen Gemeinschaften von Mikroorganismen in einer Tiefe zu untersuchen, die früher so nicht möglich war", erklärt Prof. Berg. "Besonders spannend ist das Darmmikrobiom: Jeder Mensch trägt eine ganz individuelle mikrobielle Gemeinschaft in sich, die von vielen Faktoren geprägt wird – von unserer Umwelt und unserem Lebensstil bis hin zu den Menschen, mit denen wir zusammenleben. Vieles deutet darauf hin, dass die Vielfalt und Zusammensetzung unseres Darmmikrobioms für unsere Gesundheit eine wichtige Rolle spielen. Umso spannender ist die Frage, welche Rolle unsere Lebensmittel in diesem komplexen Zusammenspiel spielen. Genau hier steht die Forschung in vielen Bereichen noch am Anfang."

(mst)

Ja! Natürlich {<https://www.janaturlich.at/>}