

Lehranstalt für Fischerei des Bezirks Oberfranken beteiligt sich an dem internationalen Forschungsprojekt Mikroplexfood der Universität Bayreuth

Wie viel Plastik steckt im Räucherfisch?

Sei es in unserer Nahrung, dem Trinkwasser oder in der Luft – Mikroplastikpartikel sind mittlerweile überall. Eine Kreditkarte, also rund 5 Gramm Plastik, nimmt ein Mensch je nach Lebensumständen laut einer Studie der Universität von Newcastle, Australien, im Schnitt pro Woche auf. Die Lehranstalt für Fischerei des Bezirks Oberfranken beteiligt sich an dem internationalen Forschungsprojekt Mikroplexfood der Universität Bayreuth, bei dem es um den Nachweis und die Vermeidung von Mikroplastik in Lebensmitteln – wie zum Beispiel Fisch – geht.

Kunststoffpartikel aufspüren

„Die Forscher des Lehrstuhls Tierökologie I sind auf uns zugekommen und natürlich sind wir gerne bereit, bei diesem zukunftsweisenden Forschungsprojekt der Universität Bayreuth mitzuwirken. So können wichtige Erkenntnisse zum Thema Mikroplastik gewonnen werden“, ist sich Bezirkstagspräsident Henry Schramm sicher. In dem Forschungsprojekt Mikroplexfood werden von der Universität Bayreuth gemeinsam mit mehreren Forschungspartnern aus Deutschland und Österreich erstmals auch komplexe, also verarbeitete Lebensmittel auf das Vorhandensein von Kunststoffpartikeln untersucht. Zudem sollen die Analysemöglichkeiten von Mikroplastikpartikeln in den Proben weiterentwickelt werden.

In der Lehranstalt für Fischerei in Aufseß bieten die Mitarbeiter in regelmäßigen Abständen Fischverarbeitungskurse an. Ein beliebtes Rezept ist dabei die Räucherfischcreme, hergestellt aus geräucherter Forelle und Frischkäse. Sie wurde vom Forschungsteam um Martin Löder des Lehrstuhls für Tierökologie I von Christian Laforsch an der Universität Bay-



Jannik Haas von der Universität Bayreuth nimmt Proben des Forellenfilets vor der Verarbeitung zur Räucherfischcreme.

FOTO: SABINE HEID

reuth als Beispiel für ein verarbeitetes Lebensmittel aus Fisch ausgewählt. Jeder Schritt der Herstellung wurde nun im Rahmen des Forschungsprojektes genau unter die Lupe genommen. Das Forscherteam entnahm jeweils fünf Proben und drei Luftproben. Wie belastet sind die Forellen vor dem Schlachten, wie sieht es nach dem Schlachten aus? Immerhin lagen die Fische beim Ausnehmen auf einem Plastikbrett, die Messergriffe und Schürzen sind aus Kunststoff und auch sonst begleitet dieses Material den Fisch bei der Ver-

arbeitung auf Schritt und Tritt. Entnommen wurden daher weitere Proben nach dem Salzen, nach dem Räuchern, nach dem Filetieren und dann nach dem Einfüllen der Fischcreme in kleine Schälchen – die wie üblicherweise im Lebensmittelhandel auch in den Verarbeitungskursen in Aufseß aus Plastik sind.

Alle Proben wurden sorgfältig verpackt und gekühlt ins Forschungslabor nach Bayreuth gebracht. Um nicht nur die Oberfläche, sondern auch die interne Matrix des Lebensmittels untersuchen

zu können, werden die Proben der Fischcreme im Labor mit Hilfe von Enzymen regelrecht „verdaut“, bis nur noch die eventuell vorhandenen Mikroplastikpartikel übrigbleiben. Erst danach sind die Filtration und die folgende infrarotspektroskopische Messung der Mikroplastikpartikel möglich. Bei der Analyse werden von jedem Partikel die Kunststoffsorte, Größe und Form bestimmt. Mit dieser Analyseverfahren können die Forscher Mikroplastikfragmente, -kügelchen und -fasern bis zu einer Größe von 0,01 mm messen, was

einem Zehntel des Durchmessers eines menschlichen Haares entspricht. „Durch die Analyse bekommen wir Informationen zur Belastung des untersuchten Lebensmittels – im Idealfall können wir anhand der Kunststoffsorte sogar sagen, wo die verschiedenen Partikel herkommen und damit auch entsprechende Handlungsempfehlungen zur Vermeidung geben“, erläutert Martin Löder.

„Wir erhoffen uns ganz konkrete Erkenntnisse für unsere praktische Arbeit“, sagt auch Thomas Speierl, Leiter der Lehranstalt für

Fischerei in Aufseß. So könne man auf Basis der Ergebnisse des Forschungsprojektes Quellen von Mikroplastik in der Fischverarbeitung gezielt verbannen und diese Erkenntnisse auch direkt an die Praktiker weitergeben.

Derzeit werden die Proben die in Aufseß genommen wurden im Mikroplastiklabor der Universität Bayreuth enzymatisch aufgereinigt und danach gemessen – mit finalen Ergebnissen rechnet das Team der Universität Bayreuth innerhalb des zweiten Quartals 2025. > SABINE HEID

Unterfrankens Bezirkstagspräsident Stefan Funk gratuliert zum Sensorik-Zertifikat der Weinfachberatung

13 neue Weinprofis ausgezeichnet

„Wissen, was im Glas ist“, sei die Voraussetzung für erfolgreiche Winzerinnen und Winzer, sagte Unterfrankens Bezirkstagspräsident Stefan Funk bei der Übergabe der Sensorik-Zertifikate an die 13 Absolventinnen und Absolventen in Würzburg. Dass diese Prüfung kein Selbstläufer sei, belege auch die Erfolgsquote von 76 Prozent. Damit unterstrich Funk den hohen Anspruch der Prüfung.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer kamen dabei nicht nur aus Franken, sondern aus vielen bedeutenden Weingebieten in Deutschland, wie zum Beispiel

der Mosel. Das Sensorik-Zertifikat sei dabei nicht nur die Basis für eine gute Arbeit im Weinberg und Keller, sondern befähige die Probanden auch zur Teilnahme an der Fränkischen Weinprämierung oder Qualitätsprüfung bei der Regierung von Unterfranken, betonte Funk.

„Üben, üben, üben“, gelte auch für Weinsensoriker, sagte Weinfachberater Ralf Schwarz im Rahmen der Übergabe. „Mit diesem Seminar haben Sie einen wichtigen Baustein für Ihre weitere berufliche Karriere gelegt“, so der Weinfachberater. Erfahrungen außerhalb des eigenen Betriebs seien

unverzichtbar für eine erfolgreiche Arbeit.

Die Fränkische Weinkönigin Lisa Lehritter unterstrich die Bedeutung des Seminars, auch über die fachliche Qualifikation hinaus. „Hier trifft sich die nächste Generation Winzerinnen und Winzer und kann sich vernetzen“, sagte Lehritter. Nur gemeinsam könne man die Herausforderungen der Zukunft bewältigen – gute Kommunikation sei dabei unverzichtbar, attestierte die Fränkische Weinheide.

Mit der Weinbewertung sei eine hohe Verantwortung verbunden – „sowohl mit Blick auf unsere

Winzerinnen und Winzer, die jedes Jahr ihr Bestes geben, als auch gegenüber den Weinliebhabern, die sich auf Ihr fachkundiges Urteil verlassen“, sagte Funk anerkennend in Richtung der Prüflinge. Die Sensorik-Workshops, die die Weinfachberatung des Bezirks seit bald 20 Jahren durchführe, hätten entscheidend zu den Erfolgen der Frankenweine in den vergangenen Jahren beigetragen. Funk: „Wein aus Unterfranken ist etwas ganz Besonderes. Um aber dieses hohe Niveau zu halten, muss man sich ständig fortbilden.“

> FLORIAN HILLER

1,2 Millionen Euro für Landkreise Ebersberg und Landsberg

Bauprojekte für Menschen mit Behinderungen

Der Sozial- und Gesundheitsausschuss des Bezirks Oberbayern hat kürzlich die finanzielle Unterstützung von insgesamt drei Bauprojekten in den Landkreisen Ebersberg und Landsberg beschlossen, die Menschen mit Behinderungen zugutekommen. Die Förderung erfolgt über ein Kreditmodell: Die Träger nehmen Darlehen auf, deren Tilgung und Zinsen der Bezirk übernimmt, indem sie in die verhandelten Entgelte einfließen. Insgesamt stellt der Bezirk 1,2 Millionen Euro zur Verfügung.

„Mit diesen Bauprojekten helfen wir mit, eine inklusive Wohn- und Betreuungslandschaft zu schaffen, die Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen berücksichtigt“, erklärt Bezirkstagspräsident Thomas Schwarzenberger: „So ermöglichen wir den Betroffenen ein Leben in der Gemeinschaft und geben ihnen die Unterstützung, die sie brauchen.“

Wohnheim und Tagesbetreuung in Grafing

In Grafing (Landkreis Ebersberg) wird der Einrichtungsverband Steinhöring gleich zwei wichtige Projekte umsetzen. In der Nettelkofferstraße entsteht ein Wohnheim mit 24 Plätzen für Menschen mit Behinderung, das moderne Wohnformen und eine bedarfsgerechte Betreuung bietet. Neben klassischen Wohnplätzen gibt es speziell gestaltete Bereiche für Menschen, die nicht in einer Werkstatt für behinderte Men-

schen arbeiten können. Dies fördert der Bezirk mit 682 500 Euro.

Ergänzend wird im selben Gebäude eine Tagesbetreuung für 14 ältere Menschen mit Behinderung eingerichtet. Dieses Angebot richtet sich vor allem an Personen, die bislang in ambulant betreuten Wohngemeinschaften oder bei ihren Familien leben. Es stellt sicher, dass auch nach dem Erwerbsleben eine sinnvolle Tagesstruktur erhalten bleibt. Hier stellt der Bezirk 84 800 Euro zur Verfügung.

Ersatz- und Erweiterungsbau in Eresing

Auch im Landkreis Landsberg am Lech wird ein wichtiges Bauvorhaben unterstützt: Das Wohnheim Johannes in Eresing (Am Mittelfeld) wird durch einen Neubau ersetzt und erweitert. Der moderne Bau wird künftig 16 Menschen mit komplexem Unterstützungsbedarf Platz bieten. Die Bewohnerinnen und Bewohner erhalten dort nicht nur Wohnraum, sondern auch eine individuell angepasste Tagesstruktur. Der Bezirk beteiligt sich am Bauvorhaben mit knapp 439 000 Euro.

Die beschlossene Förderung von insgesamt 1,2 Millionen Euro erfolgt über ein Kreditmodell. Dabei nehmen die Träger Kredite auf, deren Tilgung plus Zinsen der Bezirk übernimmt, indem sie in die Entgelte einfließen. Dies ermöglicht langfristige Investitionen in die soziale Infrastruktur Oberbayerns. > BSZ



Stolz präsentierten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die erfolgreich an der Prüfung zum Sensorik-Zertifikat teilgenommen haben, im Innenhof des Bezirksverwaltungsgebäudes in Würzburg die begehrten Urkunden zusammen mit Weinfachberater Ralf Schwarz (links) und Bezirkstagspräsident Stefan Funk (rechts).

FOTO: FRANZISKA JACOB