



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

PRESSEMITTEILUNG

Apfel-Innovation der Hochschule Osnabrück soll das Immunsystem auf Trab bringen

Gute Selen-Versorgung ist in Pandemiezeiten besonders wichtig – Selstar® feiert breite Markteinführung

(Osnabrück, 11. Februar 2021) Fein-säuerlich im Geschmack, voller Vitamine und zusätzlich auch noch reich an Selen, diese einzigartige Kombination bietet die neue Apfel-Innovation Selstar® der Hochschule Osnabrück. Das Spurenelement Selen ist für eine normale Funktion des Immunsystems und der Schilddrüse unentbehrlich. Der Selstar® wird jetzt in mehr als 80 Märkten von Osnabrück bis Berlin angeboten.

Die Wissenschaftler haben im Rahmen eines vierjährigen, vom Bundesministerium für Bildung und Forschung geförderten Forschungsprojekts diese Apfel-Neuheit entwickelt, die sich durch eine Besonderheit auszeichnet: Der Selstar® enthält im Vergleich zu einem gewöhnlichen Apfel mehr als zehnmals so viel Selen und deckt damit rund ein Drittel des Selen-Tagesbedarfes. Prof. Dr. Lutz Schomburg, Institut für Experimentelle Endokrinologie der Charité – Universitätsmedizin Berlin, verdeutlicht die Wichtigkeit des Spurenelements: „Der Selenbedarf des Menschen wird über die Nahrung oft nicht ausreichend gedeckt. Wenn wir aber zu wenig Selen aufnehmen, treten Mangelerscheinungen auf und es steigt das Risiko für bestimmte Erkrankungen wie Darm- und Leberkrebs sowie Erkrankungen der Schilddrüse. Insbesondere Vegetarier und Veganer, aber auch schwangere und stillende Frauen sind häufig unterversorgt.“ Bei Corona-Patienten kann ein Selenmangel ebenfalls negative Auswirkungen haben. „Zwei aktuelle Studien weisen darauf hin, dass an COVID-19 erkrankte, schlecht mit Selen versorgte Personen ein höheres Risiko haben, hieran zu versterben, als ausreichend mit Selen versorgte Patienten.“

Rotschalige Selektion der Sorte Elstar als Grundlage für Selstar®

Äpfel sind, wie die meisten Obst- und Gemüsearten, von Natur aus selenarm. „Normalerweise wachsen Pflanzen auf Böden, die einen geringen Selengehalt haben“, erklärt Prof. Dr. Diemo Daum, Fachgebiet Pflanzenernährung der Hochschule Osnabrück. „Der hohe Anteil an Selen im Selstar® resultiert aus einem speziellen Anbauverfahren, durch das die Apfelbäume Selen besser aufnehmen und in den Früchten einlagern. Damit bietet der Apfel eine natürliche Alternative zu Nahrungsergänzungsmitteln.“ Für den Selstar®-Anbau werden rotschalige Selektionen der Apfelsorte Elstar verwendet. Somit ist die Namensgebung eine Mischung aus Selen und Elstar.

Um die Apfelneuheit erfolgreich in den Markt einzuführen, befragten die Wissenschaftler der Hochschule in einer Konsumentenstudie über 1000 Personen. Die Ergebnisse geben darüber Aufschluss, was Verbrauchern beim Apfelkauf wichtig ist, beispielsweise der Geschmack und das Aussehen. „Wir haben aber auch analysiert, welche Produktinformationen

für die Kaufbereitschaft eine Rolle spielen und getestet, wie verschiedene Namensvarianten ankommen“, erläutert Prof. Dr. Ulrich Enneking, Fachgebiet Agrarmarketing der Hochschule Osnabrück. Eine weitere Erkenntnis aus der Marktforschung zeigt sich in der Verpackung: Der Selstar® wird in einer Kartonschale ohne Plastik verpackt, weil Nachhaltigkeit aus Verbrauchersicht ein wichtiger Faktor bei der Bewertung des Apfels ist.

Während die ersten Selstar®-Äpfel nun in den Supermärkten zu finden sind, untersuchen die Wissenschaftler der Hochschule Osnabrück noch einen interessanten Nebeneffekt: Der selenreiche Apfel ist offenbar allergenärmer als ein normaler Apfel. Woran dies genau liegt und wie man dies noch weiter verbessern kann, wird nun in einem Folgeprojekt in Kooperation mit der Universität Hamburg erforscht.

Bildunterschrift 1: Der Selstar® wird umweltschonend im Alten Land erzeugt und in einer natürlichen Kartonschale ohne Plastik verpackt.

Weitere Informationen

Öffentlichkeitsarbeit Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Ronan Morris

Telefon: 0541 969-5258

E-Mail: r.morris@hs-osnabrueck.de