

Kaugummi gegen Parodontose

Das Berliner Unternehmen OrganoBalance züchtet Bakterien für probiotische Lebensmittel, die Krankheiten vorbeugen sollen

BERLIN, im Januar. Den weißen Kittel trägt Christine Lang nur noch selten. Seitdem die Mikrobiologin vor zwei Jahren ihre Firma OrganoBalance gegründet hat, sitzt sie häufiger im Kostüm am Schreibtisch, statt im Labor zu stehen. Das sei genauso spannend, betont die Geschäftsführerin, doch richtig zu leuchten beginnen ihre Augen erst, als sie ein Plastikschälchen mit dunkelbrauner Flüssigkeit in die Hand nimmt und beginnt, über ihre Bakterien zu sprechen.

Auf der braunen Substanz, Nährboden genannt, haben sich weiße Flecken gebildet, ähnlich dem Schimmel auf verdorbenen Lebensmitteln. Was für das ungeübte Auge aussieht wie ein Abfallprodukt, könnte bald gegen Schmerzen oder Pickel helfen: Die Berliner OrganoBalance GmbH sucht natürliche Bakterienkulturen, die anstelle von starken Medikamenten Unwohlsein lindern und Krankheiten vorbeugen.

Das Vorbild hat Mutter Natur geliefert. „Bakterien sitzen überall in unserem Körper. Auf der Haut, im Darm und allen anderen Schleimhäuten“, erklärt Christine Lang. Die meisten von ihnen sind harmlos. Viele übernehmen auch wichtige Funktionen, zum Beispiel die Abwehr krankheitserregender Keime. Solche Bakterien sind „probiotisch“, das heißt: für das Leben. Im Idealfall dominieren die Probiotika über schädliche Bazillen. Gerät das System aus dem Gleichgewicht, fühlt der Mensch sich unwohl oder wird krank. „Mit Hilfe probiotischer Mikroorganismen kann die Balance in vielen Fällen wieder hergestellt werden, ohne dass dafür aufwendige Therapien notwendig sind“, sagt Christine Lang. Die Akzeptanz der Verbraucher für naturbasierte Heilprodukte sei in den letzten Jahren deutlich gestiegen. „Die Leute vertrauen auf probiotische Joghurts, Vitamintabletten und Gesundheitstees“, so Lang. Denn bei vielen Beschwerden ist es gar nicht nötig, starke Medikamente zu nehmen. Zudem sei die sanfte Medizin preiswerter: „Gehe ich jedes Mal für zehn Euro zum Arzt und lasse mir Medikamente verschreiben, oder sehe ich nicht lieber zu, dass ich Krankheiten vorbeuge?“

Bei OrganoBalance werden die Bakterien auf ihre spezifische positive Wirkung untersucht, um sie dann in Form von Pillen oder Tropfen, in Nahrungsmitteln oder Hautcremes zur Behandlung und Vorbeugung von Krankheiten zum Einsatz zu bringen. Eine mögliche Anwendung ist die Behandlung von Parodontose. Die Zahnfleischentzündung wird durch aggressive Keime hervorgerufen, die sich in Höhe der Zahnhäule an das Zahnfleisch anlagern und mit einer normalen Zahnbürste nur schwer zu entfernen sind. Gelingt es dem zehnköpfigen Team von Christine Lang einen Mikroorganismus zu finden, der die Eigenschaft besitzt, Parodontose-Erreger auszuschalten, könnten die Bakterien, verpackt in Kaugummi oder Lutschbonbons, als Parodontose-Präventions-Präparat auf den Markt kommen.

Auf den 400 Quadratmetern, die OrganoBalance im Gründerzentrum im Berliner Stadtteil Wedding gemietet hat, finden sich aber weder der Platz noch das Know-How zur Produktion. Die Firma arbeitet darum eng mit Kooperationspartnern zusammen, die Produktion, Vertrieb und Marketing der bakteriellen Produkte übernehmen können. Drei solcher Partnerschaften bestehen bereits. „Wir sind nun mal keine Vertriebs- oder Marketingexperten“, sagt Christine Lang, „unsere Expertise liegt auf dem Gebiet der Forschung.“ Zur Erforschung der gesundheitsfördernden Eigenschaften von Mikroorganismen hat OrganoBalance ein spezielles Verfahren entwickelt, das immer weiter verfeinert wird. In dem so genannten „Screening“ werden gleichzeitig bis zu zehn isolierte Bakterienstämme mit einem Analysegerät auf vorher definierte Merkmale hin getestet. Lang nennt das „die Nadel im Heuhaufen suchen“, denn zunächst ist jedes Exemplar ein potentieller Kandidat. Langs Kandidaten kommen alle aus der hauseigenen Bakterien-Stammbank, die Mitbegründer Ulf Stahl von seinem Vorgänger am Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie der TU Berlin erbt. Der Vater der Stammbank hatte Bakterienkulturen gezüchtet, die als Abfallprodukte bei der Analyse von Lebensmitteln und anderen organischen Stoffen anfielen. „Ein typischer Sammeltrieb bei Biologen“, sagt Lang, die als erste das medizinische und ökonomische Potential der Kulturen erkannte.

Marktreife in einem Jahr

An der TU leitete sie jahrelang ein Projekt, in dem Hefebazillen mit ähnlichen Verfahren untersucht wurden. Lang sah in der Bakteriensammlung die Chance, selbstständig und praktisch forschen zu können. 1999 war es dann soweit und OrganoBalance gegründet. Die Technologie Beteiligungsgesellschaft, überzeugt von der Idee, finanzierte das Unternehmen mit 150 000 Euro. Lang ist stolz, dass ihre Firma seit einem Jahr ohne weiteres Fremdkapital auskommt. An dem Entschluss, sich selbstständig zu machen, habe sie zwar nie gezweifelt, aber so manches mal war ihr schon sehr mulmig zumute: „Vor allem, solange die Finanzierung nicht stand und Kooperationspartner fehlten.“ Als vor etwa einem Jahr der erste Partnervertrag unterschrieben wurde, war die Erleichterung denn auch groß.

Ein marktreifes Produkt kann OrganoBalance bislang noch nicht präsentieren. „In einem Jahr aber kann es soweit sein“, ist Lang zuversichtlich. Bis dahin müsse sie aber weiter viel Überzeugungsarbeit leisten. Und am Wochenende wie immer ins Labor gehen und ihre Bakterien füttern.

Miriam Schröder



BERLINER ZEITUNG/GERD ENGELSMANN Füttert an jedem Wochenende ihre Bakterien: Organo Balance-Geschäftsführerin Christine Lang.