



Biologie-Laborantin **Carina Bösch** zeigt die fertige Multivitaminlösung zur Tiernahrungsergänzung. 2016 hat Kaesler Nutrition seine Forschungsabteilung am Standort Bremerhaven gegründet

Fotos: Hartmann

Das Enzym, das aus der Kälte kommt

Die Zukunft von Kaesler Nutrition verharret bei minus 85 Grad Celsius in einem Eisschrank, schockgefrostet in Kryogefäßen. Ausgestrichen auf Petrischalen sind hauchdünne beigefarbene Streifen erkennbar. „Das sind Hefekulturen“, erklärt Dr. Heiko Dietz, Leiter der Forschungsabteilung des Cuxhavener Produzenten von Zusatzstoffen für die Futtermittelindustrie. Das eigentlich Neue ist mit bloßem Auge nicht zu erkennen: ein im eigenen Haus entwickeltes Enzym, das nach seiner Zulassung in ein paar Jahren einmal die Verdaulichkeit von Pflanzenmaterial in Nutztieren verbessert und damit die Ausscheidung von ungenutzten Nährstoffen verringert. Dies wiederum reduziert den Nährstoffgehalt der Gülle und schont damit die Umwelt.

Von Heike Leuschner

Neu ist nicht nur das Enzym. Fast noch neu ist auch der Futtermittelproduzent selbst – jedenfalls unter der Firmenbezeichnung Kaesler Nutrition. „Wir sind ein Start-up mit langer Tradition“, erklärt Heiko Busse. Neben Dr. Bruno Kaesler ist er Geschäftsführer des 160 Mitarbeiter zählenden Unternehmens. Gegründet im Jahre 2014, reicht die Unternehmensgeschichte bis ins Jahr 1932 zurück. Heinz Lohmann und Paul Wesjohann schufen die Basis für ein heute weltweit operierendes Agrarhandelsunternehmen: Lohmann gründete damals die Deutsche Fischmehlfabrik in Cuxhaven, die ein Eckpfeiler der späteren Unternehmensgruppe sein sollte. Gleichzeitig begann Wesjohann einen Handel mit Bruteiern. Heute beschäftigen sich bei Kaesler alle mit Tierernährung. Geht es um die Produktion von Futtermitteln, wird aber nicht das Futter selbst, sondern Vitamine, Mineralien, Tränkwasserzusätze, Antioxidantienmischungen, natürliche Zusatzstoffe pflanzlichen Ursprungs und Spurenelemente. Rund 16 000 Tonnen pro Jahr. Während im Cuxhavener Produktionswerk Zusatzstoffe in großem Umfang hergestellt werden, analysiert, testet und erforscht ein interdisziplinäres Team aus Biochemiker, Chemiker, Prozessingenieur, Tierarzt und Laborfachkräften im Biotechnologiezentrum BioNord im Fischereihafen Zusatzstoffe unter Laborbedingungen. 2016 hat Kaesler Nutrition seine Forschungsabteilung am Standort Bremerhaven gegründet. Hier werden Zusatzstoffe stetig weiterentwickelt, um den Ansprüchen der Futtermittelproduzenten gerecht zu werden und

gleichzeitig die Tierleistung und das Tierwohl zu verbessern sowie die Umwelt zu schonen. Die Laborexperthen prüfen, ob die verwendeten Zusatzstoffe so lange haltbar sind wie das Futtermittel selbst. Bei Vitaminen zum Beispiel. „Weil es sich dabei um sensible Substanzen handelt“, erklärt Dietz. Das nütze am Ende auch dem Tier: „Stabile Vitamine haben den Vorteil, dass nicht überdosiert werden muss, so schont man die Ressourcen.“

Neben dem Labor investiert Kaesler Nutrition derzeit in sein Technikum, das sich unter dem Labor im Erdgeschoss des Biotechnologiezentrums befindet. Hier können die Wissenschaftler die Produktionsprozesse, die später in Cuxhaven ablaufen, im kleinen Maßstab nachbilden.

Zur umfangreichen Produktpalette von Kaesler Nutrition gehört bereits heute eine Phytase. „Das Enzym ist in der Lage, Phosphat von pflanzlichen Rohstoffen abzuspalten und für das Tier verwertbar zu machen“, erklärt Dietz. Das so gewonnene Phosphat reiche für die Knochenstabilität bei den Tieren aus. Auf die Zugabe von mineralischem Phosphor könne verzichtet werden. „Hierfür haben wir eine EU-Zulassung“, berichtet Dr. Rieke Janßen, leitende Produktmanagerin im Hause Kaesler. „Das ist schon was Besonderes für ein Unternehmen unserer Größe.“ In diesem Sektor spiele das mittelständische Unternehmen mit den Großen der Branche mit. Noch sind Dietz und sein Team am Anfang des Prozesses. Insgesamt könne es fünf bis zehn Jahre dauern, „ehe wir ein neues marktreifes Produkt haben“.

Bislang arbeitet Kaesler Nutrition bei der Phytase-Produktion mit



Dr. Heiko Dietz, Leiter der Forschungsabteilung, schaut in einen Tiefkühlschrank, in dem die Proben gelagert werden.

einem ausländischen Partner zusammen. „Der produziert das Rohprodukt nach unseren Vorgaben, wir kontrollieren die Qualität, veredeln das Produkt und geben es dann an den Kunden weiter“, erklärt Janßen. Doch der Anspruch von Kaesler Nutrition

reicht weit darüber hinaus: Um sich von den Mitbewerbern am Markt abzusetzen, will der Zusatzstoff-Produzent weiter in die Entwicklung innovativer Zusatzstoffe investieren. Dietz spricht von einem Invest in die Zukunft. „Wir nehmen das

gerne auf uns, weil es wichtig ist, um im Markt erfolgreich bestehen zu können.“ Herausforderungen wie diese haben den promovierten Biotechnologen vor zweieinhalb Jahren bewogen, die Forschungsabteilung bei Kaesler Nutrition zu übernehmen. „Es hat mich gereizt, hier etwas Neues aufzubauen“, sagt der 34-Jährige. Für ihn ist das zweigleisige Unternehmenskonzept der richtige Weg: Auf der einen Seite das Unternehmen, das seit Jahren Produkte biotechnologischen Ursprungs vertreibt, und auf der anderen Seite der Anspruch, selbst Produkte zu entwickeln. Dietz ist überzeugt, dass der Spagat gelingt: „Wir haben ein ausgewogenes Forschungsportfolio, so dass das Risiko, dass uns irgendwann das Geld ausgehen könnte, eigentlich nicht besteht.“



Veterinärwissenschaftler Dr. Marc-Alexander Lieboldt zeigt einen „Ankom-Inkubator“ der die Verdauung von Tierfutter im Kuhmagen simuliert (oben). So wird sie gemacht, die Multivitaminlösung (Foto mitte). Dr. Rieke Janßen ist eine leitende Produktmanagerin im Hause Kaesler (Foto unten).

ANZEIGE



Wo heute schon die Zukunft entsteht: Moderne Schiffbaukunst aus Bremerhaven

Weltweite Bekanntheit und Reputation erlangte das deutsche Konstruktionsbüro judel/vrolijk & co mit seinen schnellen Regatta-Racern für die Königsdisziplinen des Segelsports: den Admiral's Cup, das Volvo Ocean Race oder auch den Profi-Circuit der 52 Super Series. Als Designchef des Alinghi teams hatte Rolf Vrolijk mitentscheidenden Anteil am historischen ersten Erfolg einer europäischen Mannschaft im America's Cup, dem wichtigsten Wettbewerb des globalen Segelsports.

Traumhaft schöne Einzelbauten – unter Segeln wie unter Motoren – haben die Handschrift der Schiffbauer über vier Jahrzehnte mitgetragen. Doch in der Leidenschaft am Alten Vorhafen in Bremerhaven entstehen längst auch in anderen maritimen Bereichen trendsetzende und aufregende neue Projekte.

Die so kompetent besetzte Herzschlagkammer für maritimes Design und Engineering entwickelt heute schon die Antworten auf das, was morgen im Yachtbau, aber auch in Teilen der kommerziellen Schifffahrt gefragt sein wird. Neue Maßstäbe an Stil, Form und Funktion für den Vierwaldstättersee setzte ein dafür entwickeltes Ausflugsschiff, die „Diamant“. Ein Schiff, das mit seinen eleganten und durchdachten optischen und technischen Lösungen ein neues Zeitalter von Genuss und Erlebnis auf dem See eingeläutet hat.

Neben diesen Neuentwicklungen hat das Team um Torsten Conradi, der zudem auch Präsident des Deutschen Boots- und Schiffbauers Verbands (DBSV)

Deutschen Boots- und Schiffbauers Verbands (DBSV) ist, auch hochmoderne Micro-Kreuzfahrtschiffe im Visier, die Menschen mit Fernweh dorthin fahren, wo die Kreuzfahrtriesen niemals hinkommen, Schiffe für Individualisten, ganz wie Yachten.

Ob Konstruktion von Tendern, Schnellfähern für den innerstädtischen Personennahverkehr, Übersetzungsplattformen für Offshore-Versorger, der Einsatzradius von judel/vrolijk kennt kaum Grenzen. Seine Inspiration für alles Tun beziehen die Bremerhavener aus aber aus ihrer Leidenschaft fürs Wasser, die die gesamte judel/vrolijk Crew eint.

Fahrgastschiff MS "Diamant", Schiptec AG

