

## Brand im Holzschuppen

**HIMMELKRON.** Rund 3000 Euro Sachschaden entstanden am frühen Samstagmorgen beim Brand eines Holzlagerschuppens nahe Himmelkron. Eine Polizeistreife entdeckte das Feuer in dem etwa fünf auf zwölf Meter großen Schuppen, der außerhalb des bebauten Gebiets in der Nähe der Bundesstraße 303 steht, kurz nach 2.30 Uhr. In dem Schuppen waren nach Polizeiangaben rund 100 Ster Brennholz gelagert, die zum Großteil ein Raub der Flammen wurden. Die sofort alarmierten umliegenden Feuerwehren hatten den Brand rasch unter Kontrolle und verhinderten so das Übergreifen auf einen benachbarten Holzschuppen. Die Brandursache ist derzeit noch unklar. Hinweise nimmt die Kriminalpolizei Bayreuth, Telefon 09 21/50 60, entgegen. red

## Bekifft und -trunken im Tiefschlaf

**KULMBACH.** Wie die Polizei mitteilt, lag am Wochenende ein 17-Jähriger aus dem Landkreis Kulmbach im Bereich der „Kieswäsch“ und bewegte sich nicht mehr. Grund war nach Polizeiangaben neben seiner erheblichen Alkoholisierung auch der ausgiebige Haschischkonsum. Nachdem der Notarzt die Situation für unbedenklich hielt, wurde der Jugendliche in Gewahrsam genommen und später dem Vater übergeben. Neben dem Staatsanwalt und dem Jugendamt erhält auch die Führerscheinstelle Kenntnis von diesem Vorfall. red

## Nötigung zum Schuldgeständnis

**KULMBACH.** Die geänderte Vorfahrtsregelung von der Lichtenfelser Straße aus in die Pestalozzistraße in Kulmbach macht einigen Autofahrern wohl zu schaffen: Am Samstag nahmen einer Kronacherin gegen 16 Uhr gleich mehrere Fahrzeuge die Vorfahrt – verkehrsbedingt musste sie nach eigenen Angaben anhalten, worauf ein VW-Kastenwagen auffuhr. Der Fahrer verweigerte ihr gegenüber die Angaben seiner Personalien und nötigte die Kronacherin zur Unterzeichnung eines Schuldeingeständnisses, teilt die Polizei mit. Die Polizei bittet Zeugen sich unter Telefon 0 92 21/60 90 zu melden. red

# Nervenkitzel und Nostalgie

170 Fahrer starteten beim 8. Frankenwald-Berg-Revival – 3,5 Kilometer lange Strecke

**PRESSECK**  
Von Gabriele Fölsche

Zum achten Mal fand am Wochenende das ADAC-Frankenwald-Berg-Revival statt. Es ist die Wiederauflage des legendären Frankenwald-Bergrennens, das schon von 1966 bis 1983 die Massen mobilisierte. Am Samstag fanden die Trainingsläufe statt, am Sonntag ging es um die Wertung.

Immer wieder richteten die Verantwortlichen des MSC Presseck gestern den Blick gen Himmel, der sich grau und regnerisch präsentierte. Was die Bewältigung der zirka 3,5 Kilometer langen Strecke zwischen Stadtsteinach und Presseck für die rund 170 gemeldeten Fahrzeuge nicht leichter machte. „Schmierig und rutschig“, kommentierte der Pilot des gelben Rennwagens mit der Aufschrift „Leise ist Scheiße“, Thomas Winkler vom ADAC Naila, die Straßenverhältnisse. In der Schikane kommt er ins Schleudern und büßte an der Leitplanke die Schnauze seines Wagens ein. Doch zum Ärgern hat er keine Zeit. Mit Tape in Wagenfarbe wird das Fahrzeug, ein Eigenbau, wieder fahrbereit gemacht. Zeitgleich versucht das Team von den Motorradfreunden Wolznach im Fahrerlager ihr knallrotes Renngepanze, auch ein Eigenbau, zum Laufen zu bringen. Doch Erich Absmeier und Helmut Weber müssen aufgeben: Das über 30 Jahre alte Fahrzeug will nicht mehr.

In der Zwischenzeit herrscht an der Rennstrecke Hochbetrieb. Ein Fahr-

## HINTERGRUND

Von 1966 bis 1983 war das erste Wochenende im Mai auch der Termin für das legendäre Frankenwald-Bergrennen, das teils bis zu 20 000 Zuschauer lockte. An diese Tradition anknüpfend, startete 2002 das erste ADAC-Frankenwald-Berg-Revival.

Starten dürfen – so weit nicht jünger als Baujahr 1990 – Motorräder/Gespanne, Tourenwagen, historische Rennsportfahrzeuge, Formel- und zweiseitige Rennsportwagen (baujahrunabhängig). Weitere Infos: www.msc-presseck.com. red



Nichts geht mehr. Nach dem ersten Wertungslauf machte der Yamaha-Eigenbau von Erich Absmeier und Helmut Weber von den Motorradfreunden Wolznach schlapp. Fotos: Fölsche

zeug nach dem anderen startet zur Berg-Gleichmäßigkeitsprüfung für historische Motorräder, Gespanne, Tourenwagen, Rennsport- und Formelfahrzeuge. Denn bei dem Rennen geht es nicht um Schnelligkeit, sondern darum, alle drei Wertungsläufe in gleicher Zeit zu absolvieren. Startberechtigt sind alle Führerscheininhaber mit zugelassenen oder nicht zugelassenen Fahrzeugen vor Baujahr 1990. Darunter zahlreiche Raritäten. Karlheinz Meub ist mit 75 Jahren wohl einer der ältesten Teilnehmer. Sein weiß-roter Cooper Formel 3, Baujahr 1952, das älteste Fahrzeug. Und es hat eine Geschichte. Der Senior erzählt: „Mein Vater fuhr ihn von 1950 bis 1960 und verkaufte den original englischen Cooper in die Schweiz. 1998 entdeckte ich, dass genau dieser Wagen zum Verkauf stand“, erzählt er. 23 000 D-Mark blätterte der Aschaffener

für den Flitzer hin, der aber, wie er sagt, nur noch in Fragmenten vorhanden war. Vier Jahre Arbeit und rund 15 000 D-Mark steckte er in die Restauration des 60 PS starken Nachkriegs-Formel-3-Wagens. Schon dreimal gewann er Meisterschaften mit seinem historischen Gefährt.

Der ganze Stolz von Gustav Borowski sind sein NSU TT, Baujahr 1971, und seine Tochter Melanie. Seit knapp zwei Jahren ist die Kfz-Mechanikerin Beifahrerin und möchte in die Fußstapfen ihres Vaters treten.

In den Frankenwald kommen die Fahrer immer gerne wieder. „Man trifft alte Freunde, führt Benzingsprache“, erzählt Hermann Dittrich aus Scheßlitz, der mit seiner Honda CB 250 G angereist ist. Der Aufruf zum nächsten Durchgang lässt die Fahrer den Motor starten, denn der Berg ruft.



Möchte in die Fußstapfen ihres Vaters Gustav treten: Melanie Borowski schwärmt für den 29 Jahre alten NSU TT.

# Ohne Pökelsalz kann's gefährlich werden

Kulmbacher Woche: Forschungsthemen mit Praxisrelevanz – Interview mit Manfred Gareis vom Max-Rubner-Institut

## KULMBACH

Bei der Kulmbacher Woche werden Professor Manfred Gareis und viele seiner Kollegen vom Max-Rubner-Institut (MRI) in Kulmbach ihre Forschungsarbeit vorstellen – und die ist praxisorientierter als man denkt. Kurier-Redakteurin Anja Halbauer sprach mit dem Leiter des Institutes für Mikrobiologie und Biotechnologie am MRI über den Nutzen der Fleischforschung für den Verbraucher und die Gefahren neuer Produkte auf dem Markt.

**Frage:** Welche Bedeutung hat die Fleischforschung?

**Gareis:** In einer Genussregion wie Oberfranken und der langen Tradition der Fleischforschung in Kulmbach beantwortet sich die Frage ja eigentlich von selbst. Fakt ist, dass Fleisch und Fleischerzeugnisse wesentliche Bestandteile der Ernährung sind. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Deutschland bei etwa 60 Kilogramm pro Jahr, also sehr hoch. Neben seiner wichtigen Bedeutung in der Ernährung ist dieser Lebensmittelbereich aber häufig mit Skandalen, wie BSE, belastet, es ist eine hohe Emotionalität vorhanden. Der Verbraucher reagiert sehr sensibel und benötigt seriöse Informationen, aber auch die Hersteller sind an neuen Erkenntnissen interessiert. Dieses Bedürfnis wird aufgrund der Informationsüberflutung, der steigenden Zahl an Informationsquellen, die nicht immer seriös sind und eigene Interessen in den Vordergrund stellen, eher noch zunehmen. Damit meine ich die Reihe der selbst ernannten Propheten ebenso wie von Lobbyisten beeinflusste Meinungsmacher. Gerade die durch BSE ausgelöste Krise hat gezeigt, dass ein ausgesprochen hoher Bedarf



Manfred Gareis

nach wahrer und ehrlicher Information benötigt wird. Dabei muss nicht nur mit unterschiedlichen Disziplinen an aktuellen Themen gearbeitet werden, ganz besonders wichtig ist für die Fleischforschung aufgrund der sehr komplexen Probleme der Erhalt von Erfahrungswissen.

**Frage:** Was hat der Verbraucher ganz konkret von dieser Forschung?

**Gareis:** Was viele Menschen nicht wissen, ist, dass das MRI keine Kontrollbehörde ist, sondern eine reine Forschungseinrichtung mit der Aufgabe, das zuständige Ministerium, nämlich das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz wissenschaftlich zu beraten. Aber auch Privatpersonen, Handwerks- und Industriebetriebe bekommen direkt Auskunft und neutrale Antworten auf ihre Fragen. Selbst wenn die Verbraucher nicht immer direkt von unserer Forschung profitieren, so doch indirekt, indem wir in einem Land, das die meis-

ten Wurstwaren herstellt, praxisorientierte Forschung betreiben und neben der Bereitstellung fundierter Informationen an der Sicherstellung von Qualitätsansprüchen bei Fleisch und Fleischerzeugnissen und dem Verbraucherschutz beteiligt sind.

**Frage:** Sie halten bei der Kulmbacher Woche einen Vortrag über „Rohwurstherstellung ohne Zusatz von Natriumnitrit“. Welche Gefahren birgt Natriumnitrit und wie weit sind die Forscher in diesem Bereich?

**Gareis:** Als Hintergrund ist wichtig zu wissen, dass Pökelsalz aus Nitrit besteht und dieses aufgrund gesundheitlicher Bedenken, auch wegen einer möglichen Krebsentstehung, seit langem in der Diskussion steht. Deshalb stellt sich die Frage, ob möglicherweise auf diesen chemischen Zusatz bei der Herstellung von Fleischerzeugnissen, vor allem bei rein biologischen Produkten, verzichtet werden kann. Das Pökelsalz hat zwei Funktionen: Erstens dient es

der Konservierung und somit dem Schutz vor Krankheitserregern. Zweitens ist der Pökelfarbstoff für das typische Pökelfarot und den -geschmack, wie wir alle das kennen, verantwortlich. Wenn nun auf dieses Nitrit verzichtet wird und beispielsweise Pflanzenextrakte wie Rote Beete verwendet werden, dann sieht die Rohwurst zwar wie gepökelt aus, ist es aber nicht. Dieses Vorgehen birgt die Gefahr, dass Erreger überleben können. Inzwischen sind auch schon Produkte auf dem Markt, bei welchen kein Pökelsalz verwendet wurde. Allerdings haben unsere Forschungsarbeiten gezeigt, dass der Einsatz von Nitrit in bestimmten Produkten aus Sicherheitsgründen notwendig ist. Gezeigt hat sich aber auch, dass bestimmte Pflanzenextrakte durchaus als Alternative verwendet werden können. Hier gibt es einen ganz klaren Forschungsbedarf, denn es muss vor einem Einsatz wissenschaftlich abgeklärt werden, ob ein Pflanzenextrakt tatsächlich eine Alternative ist und Produkte

ohne Zusatz von Natriumnitrit guten Gewissens empfohlen werden können.

**Frage:** Würden Sie dementsprechend empfehlen Produkte ohne diesen Zusatz vom Markt zu nehmen?

**Gareis:** Nein, ich würde keine solche Empfehlung aussprechen, die geht sicher zu weit. Wir arbeiten derzeit in Forschungsprojekten an dem Thema, so dass weitere und vor allem sichere Ergebnisse zukünftig zu erwarten sind. Hier besteht auch großes Interesse vonseiten der Hersteller. Aber besonderen Zielgruppen in der Bevölkerung würde ich aus vorsorglichen Gründen empfehlen, diese Produkte nicht zu verzehren, da die mikrobiologische Stabilität nicht ausreichend sein kann. Dazu zählen schwangere Frauen, Kinder und Menschen mit Immunschwäche, beispielsweise Ältere. Ob Natriumnitrit enthalten ist, muss deklariert sein. Wenn es nicht als Zusatz in den typischen Produkten aufgeführt wird, sollte man zumindest vorsichtig sein.

## LEISTUNGSSCHAU DER FORSCHER

Das Max-Rubner-Institut (MRI) bekommt eine neue Einrichtung: Das Bundesernährungsministerium investiert 2,7 Millionen Euro in ein internationales Kompetenzzentrum für Fleischqualität (der Kurier berichtete). Die Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Ilse Aigner, wird das in Kulmbach angesiedelte Zentrum morgen bei der Eröffnung der 45. Kulmbacher Woche vorstellen.

Vom 4. bis zum 5. Mai lädt das MRI an seinem Standort in Kulmbach zur „Kulmbacher Woche“. 17 Vorträge in den Themenbereichen „Spezielle Analytik von Lebensmitteln“, „Vermark-

tungsnormen und Fleischqualität“, „Mikrobiologie und Hygiene“ sowie „Verarbeitungstechnologie und Produktqualität“ geben ein aktuelles Bild der Forschungsaktivitäten in Kulmbach. Im Jahr der Biodiversität rückt die Kulmbacher Woche unter anderem die Vielfalt der Mikroorganismen im Verarbeitungsbereich in den Blick. Starter- und Schutzkulturen haben einen erheblichen Einfluss auf die Qualität von Würsterzeugnissen, wie zum Beispiel Salami, aber auch auf die Geschmacksvielfalt.

Von der mikrobiologischen Sicherheit mariniertes Grillsteaks, über die notwendigen Neuerungen bei der

Klassifizierung von Schweinehälften bis hin zu aktuellen Erkenntnissen bei der Bestimmung von Qualitätsparametern bei der Fleischlagerung, bieten die Kulmbacher Forscher eine Leistungsschau der Fleischforschung.

Mehr als 200 Wissenschaftler, Behördenmitarbeiter sowie Vertreter der Landwirtschaft und fleischerarbeitender Betriebe sind nach Angaben von MRI-Sprecherin Dr. Iris Lehmann für die wissenschaftliche Tagung in Kulmbach angemeldet. Im Vorfeld findet heute ein Begrüßungsabend auf der Plassenburg statt. Weitere Informationen zur Kulmbacher Woche im Internet unter [www.mri.bund.de](http://www.mri.bund.de). red/av