

## Seaweed Nutraceuticals

Mit der Nutzung von Algen sind seit Langem grosse Hoffnungen verbunden. Studien zeigen, dass ihr Verzehr positive Effekte auf die Prävention des metabolischen Syndroms zu haben scheinen. In der Lebensmittelindustrie gelten sie aus diesem Grund als Superfood, das als Salat, Zutat in Riegeln oder Seetang-Snack vermarktet wird – etwa in Form von Seaweed Pringles in der bekannten Chipsdose. Einem Report der World Bank zufolge schlummert hier ein Marktpotenzial von bis zu zwölf Milliarden US Dollar bis zum Jahr 2030. Daneben überzeugt das Meeresgemüse mit einer positiven CO<sub>2</sub>-Bilanz: Keine Düngemittel sind nötig, es fallen keine Emissionen beim Anbau an. Kein Wunder also, dass rund um den Globus die Entwickler mit neuen Einsatzmöglichkeiten experimentieren, etwa der Nutzung als Verpackungsmaterial als nachhaltige Alternativen zu chemischen Textilfasern.

Als Nahrungsergänzungsmittel haben sich Algen einen festen Platz in den Regalen erobert: Da gibt es «Drüsenschild» von Naturtreu mit Braunalgen aus Kanada und Thymiankraut, «Algenpulver» von Sunday Natural – Blaugrüne Uralgen vom Oberen Klamath-See – oder «Knorpeltang» von Irish Sea Moss. Und die Alge kann noch mehr: Das britische Start-up BioMara ist angetreten, mit ihrem «BioMara Fucoïdan Complex»-Produkt die nächste Stufe von Algen als Nutraceutical einzuläuten. Das Polysaccharid Fucoïdan kommt ausschliesslich in Meeresbraunalgen vor und wird seit Langem in der traditionellen asiatischen Medizin zur komplementären Behandlung von Tumorerkrankungen eingesetzt. Die Entwickler bei BioMara nutzen es nun zur Therapie von Darmerkrankungen und Zusatzstoff in hochwirksamen Anti-Aging-Kosmetika. Mit diesen Einsatzmöglichkeiten dürften sich die Umsätze mit Seaweed Nutraceuticals in den nächsten Jahren noch gewaltig ausweiten lassen und damit auch in den Apotheken für neue Nachfrage sorgen.

**Corinna Mühlhausen**