

Leipziger holt das Gift aus dem Essen

Die Biotechnologie-Branche macht einiges möglich. Eines ihrer Flaggschiffe ist die Firma C-Lecta.

27.04.2016 Von Sven Heitkamp



Für Marc Struhalla von der Biotechnologiefirma C-Lecta ist Leipzig alternativlos.

© Sebastian Willnow

dort über Forschungs- und Entwicklungsthemen. Auch etliche Dresdner Experten und Unternehmer sind dabei, wie der neue Firmenverbund „Molecular Diagnostics Group“ und die „Zellmechanik Dresden“. Sachsen hat sich immerhin zu einem der aufstrebenden und dynamischen Standorte für Biotechnologie in Deutschland entwickelt. Er zählt heute 45 reine Biotech-Unternehmen mit Tausenden Mitarbeitern und mehr als 200 verwandte Unternehmen.

Die Firma C-Lecta ist eines ihrer Flaggschiffe. Die Leipziger kreieren maßgeschneiderte Enzyme und Mikroorganismen für industrielle Produkte: Lebensmittel, Wasch- und Reinigungsprodukte, Medikamente, Tierfutter. Die Forscher haben zum Beispiel ein Enzym entwickelt, mit dem sich Kindershampoos verbessern lassen und Substanzen für ein Waschmittel gefunden, das Grasflecken gründlicher entfernt. Sie produzieren Röstaromen für Lebensmittel und haben Herstellverfahren für zwei Medikamente mitentwickelt.

Sie haben ein Enzym für Futtermittel entwickelt, damit Tiere weniger Phosphate aufnehmen. Sie forschen daran, dass Milchersatzprodukte die wertvollen Substanzen der Muttermilch enthalten – und wie man preisgünstig aus Orangenresten Grapefruit-Aromen zaubert. „Mein Traum ist, dass uns in einigen Jahren viele Alltagsdinge begegnen, in denen C-Lecta steckt“, sagt Struhalla.

Der Rohstoff des Unternehmens ist Zucker. Aus ihm können mit Mikroorganismen neue Enzyme gewonnen werden. Ausgangspunkt für Neuentwicklungen ist eine riesige Sammlung von selbst identifizierten Enzymen, die in der Natur vorkommen. Die Organismen werden mittels Gentechnik so verändert, dass sie wie Katalysatoren die gewünschte Funktion in der industriellen Produktion erfüllen. „Die Natur erzeugt nur Enzyme, die sie braucht. Der Mensch kann sie für seine Zwecke abwandeln“, so der Firmenchef. „Das Produkt für den Verbraucher ist dennoch gentechnikfrei.“ Mit den selbst entwickelten Verfahren legt C-Lecta inzwischen ein beeindruckendes Wachstum hin.

Die Kunden heißen nicht nur BASF, Henkel und Evonik, sie sitzen in ganz Europa und den USA. Aus den einstigen Gründungsbüros in der „BioCity“ ist die Firma vor drei Jahren ausgezogen, sie hat nun 2 300 Quadratmeter Fläche und beschäftigt mehr als 50 Mitarbeiter. Der Umsatz wächst rasant: Nach knapp vier Millionen Euro voriges Jahr sind aktuell fünf Millionen Euro angepeilt. „Seit 2014 arbeiten wir profitabel“, sagt Struhalla. Doch das war ein langer Weg.

Kartoffelchips und Pommes, Cornflakes und Kaffees sind Leckereien mit einer Schattenseite: Sie können Acrylamid enthalten. Der Stoff entsteht zwar nur durch Reaktion von Zucker- und Eiweißbausteinen, wird aber verdächtig, Erbgut zu verändern und Krebs zu erzeugen. Da liegt es nahe, schon die Vorläufersubstanz Asparagin zu stoppen, so dass beim Frittieren, Grillen und Rösten kaum mehr Acrylamid entsteht.

Den Forschern der Leipziger Firma C-Lecta ist der Kunstgriff mit einem selbst entwickelten Enzym gelungen – und die ersten Cornflakes und Kaffees, die ihre Ideen enthalten, stehen bereits im Supermarkt. „Nun wünschen wir uns, dass die Industrie noch stärker auf unser Produkt zugreift“, sagt Marc Struhalla, Gründer und Chef von C-Lecta, ein Weltmarktführer seiner kleinen, zukunftssträchtigen Zunft.

Das Unternehmen gehört zur Biotech-Branche, die sich seit gestern in Leipzig trifft: bei den Deutschen Biotechnologietagen, die erstmals in Sachsen ausgerichtet werden. Mehr als 800 Fachleute diskutieren

2004 macht sich der heute 41-Jährige aus Niedersachsen selbstständig. Frisch promoviert, arbeitet er damals an der Leipziger Uni im Institut für Biochemie und hat eine Juniorprofessur in Aussicht. Doch statt für die sichere akademische Laufbahn entscheidet er sich für den Sprung ins kalte Wasser. „Wir hatten ein neues Verfahren zur Enzym-Entwicklung patentiert. Die Idee, auf dieser Basis ein Unternehmen aufzubauen, hat mich sehr gereizt.“ Doch die ersten Jahre sind hart, es fehlt an Geld und Kunden. Den ersten Kredit müssen ihm die Eltern geben. In kleinen Schritten geht es dann vorwärts. Der Leipziger Beteiligungsfonds für Innovation und Technologietransfer stellt 250 000 Euro bereit, der High-Tech-Gründerfonds eine halbe Million. 2005 stößt ein „Business Angel“ dazu und bringt neben Know-how wichtige Kontakte zur Industrie mit. Seit 2008 engagiert sich eine Tübinger Beteiligungsgesellschaft. „Seither ist die Bremse gelöst“, erinnert sich Struhalla. Mittlerweile habe C-Lecta allein fünf Millionen Euro in Geräte und Maschinen investiert.

Neben Forschungsprojekten für die Industrie will Struhalla zunehmend eigene Produkte entwickeln. Unter dem neuen Finanzchef Harry Böhme, bis vor Kurzem bei Novalied in Dresden, werden dafür jetzt acht bis zehn Millionen Euro neu eingesammelt, um das Wachstum auszubauen. Selbst ein Börsengang ist im Gespräch.

Dass die Erfolgsgeschichte in Leipzig spielt, lag indes an Struhallas Abiturnote. Zwar gehörte er mit einer Eins vor dem Komma zu den besten Schülern seines Gymnasiums. Der bundesweite Wettbewerb um Studienplätze verschlug ihn dennoch nach Leipzig. „Damals hatte ich keine andere Wahl“, sagt der Familienvater. „Aber mit der Firmengründung habe ich mich bewusst für Leipzig entschieden.“

Artikel-URL: <http://www.sz-online.de/nachrichten/leipziger-holt-das-gift-aus-dem-essen-3381955.html>
