

Zeigen, was geht: Modellregion Deutschland

Forschungsinfrastruktur nutzen

Das Netzwerk ermöglicht Kooperationen zwischen Bundesländern unter überregionaler Nutzung der Forschungsinfrastruktur. Experten aus unterschiedlichen Laboren und Forschungseinrichtungen engagieren sich im Netzwerk, so zum Beispiel auf den Gebieten Sensorik, Pflanzenöle und Biotechnologie.

Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen-Anhalt gehören zur Modellregion.

Hier kann der gesamte Sanddorn-Kreislauf vom Anbau bis zum fertigen Produkt abgebildet, erforscht und erweitert werden.



Vom Anbau bis zum Produkt

Anbau und Ernte - In den Regionen erforscht man in interdisziplinären Versuchsreihen neue Sorten, Anbaumethoden und Erntetechniken.

Verarbeitung - Neueste Hochtechnologien zur schonenden Verarbeitung werden bereits seit den 80er Jahren erprobt und stetig weiterentwickelt.

Produktinnovationen - Ziel der Modellregion ist es, auf Basis der Forschungsergebnisse qualitativ hochwertige Produkte zu entwickeln, die den Anforderungen und Bedürfnissen der modernen Gesellschaft entsprechen.

Sanddorn Netzwerk

Sanddorn Netzwerk Experten für eine Sanddornwirtschaft mit Zukunft

Erzeuger und Verarbeiter

Brauerei Landsberg GmbH
Christine Berger GmbH & Co. KG Werder (H.)
Liven GmbH c/o Lienig Wildfruchtverarbeitung Dabendorf
Sanddorn GbR Hohenseefeld
Sanddorn GmbH Quellendorf
Süßmost- & Weinkelterei Hohenseefeld GmbH



Wissenschaftliche Einrichtungen

Frankenförder Forschungsgesellschaft mbH
GMBU Halle (S.)
Hochschule Neubrandenburg
Humboldt-Universität zu Berlin
Institut Lisavenko Barnaul (Rußland)
Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft und Fischerei Gülzow
Latvia State Institute of Fruit-Growing (Lettland)
PPM e.V. Magdeburg

Forschungs- und Technologieunternehmen

fermtec GmbH Berlin
NIG Nahrungs-Ingenieurtechnik GmbH Magdeburg
UBF Untersuchungs-, Beratungs- und Forschungslaboratorium GmbH Altlandsberg

Kontakt Sanddorn Netzwerk

Zentrum für Lebensmitteltechnologie
Mecklenburg-Vorpommern GmbH (ZLT)
Sanddorn Netzwerk
Seestraße 7a
17033 Neubrandenburg

www.sanddorn-netzwerk.de



Netzwerkmanager

Sebastian Glaß

Telefon: +49 (0)395 - 5694 226
Telefax: +49 (0)395 - 5694 190
E-Mail: seg@sanddorn-netzwerk.de



Netzwerkmanager

Dr. agr. Thorsten Rocks

Telefon: +49 (0)30 - 314 71223
Telefax: +49 (0)30 - 314 71142
E-Mail: tor@sanddorn-netzwerk.de



Innovation Sanddorn

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Technologie

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Sanddorn - die Entdeckung einer Frucht

Von der Dünenbefestigung zur Wellnessquelle

Die Wachstumskurve des Sanddorn steigt stetig. Noch vor 30 Jahren in Europa überwiegend als Dünenbefestigung in den Nord- und Ostseegebieten genutzt, hat Sanddorn als Rohstoff in den letzten Jahren weltweit an Bedeutung gewonnen. Mit dem Boom des Gesundheitsmarktes und dem wachsenden Bewusstsein für eine gesunde Lebensführung ist Sanddorn in den Fokus ganzheitlicher Prävention gerückt. Lebensmittel- und Kosmetikhersteller entdecken die Kraft der orangeroten Beere. Viele der außerordentlich gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe werden derzeit erforscht.

Powerbeere Sanddorn -

Wussten Sie, was in ihr steckt? Zum Beispiel die Radikalfänger Vitamin A, C, E

Provitamin A - Schönheitsvitamin, unterstützt die Sehfähigkeit, schützt Haut und Schleimhaut, verstärkt den Eigenschutz der Haut gegen UV-Strahlung – 5-18 mg / 100 g Früchte

Vitamin C - Ascorbinsäure, stärkt das Immunsystem, festigt das Bindegewebe, verbessert die Eisenresorption, wirkt antioxidativ – 150-1200 mg / 100 g Früchte

Vitamin E - Tocopherol, kann Arteriosklerose lindern, fördert die Bildung roter Blutkörperchen, schützt vor freien Radikalen – 5-20 mg / 100 g Früchte



Artenvielfalt mit Sanddorn - Ökologischer Landbau in Deutschland

Anbau nach den Richtlinien ökologischer Produktion

In Deutschland erfolgt der Anbau fast ausschließlich nach den Richtlinien der ökologischen Produktion, d.h. **Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel** und Mineraldüngung. Der Sanddorn bevorzugt durchlässige, tiefgründige und gut durchlüftete Böden, deren pH-Bereich zwischen schwach sauer bis neutral liegen sollte. Sandböden, wie in Nordostdeutschland weit verbreitet, sind besonders gut geeignet. Der Sanddorn bildet dichtes Wurzelwerk und sorgt durch eine hohe Stickstofffixierung für die Verbesserung der Bodenqualität. Die Pflanzen sind lichtliebend und widerstehen Frost und Hitze sehr gut.

Biotop Sanddornfelder – Win:Win für Flora und Fauna

Durch den Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel entstehen **Kleinbiotope mit einer großen Artenvielfalt**. In diesem biologischen Gleichgewicht werden Schädlinge durch ihre natürlichen Gegner in Schach gehalten.

Sanddornforschung – Schätze für Mensch und Umwelt heben

Sanddorn Netzwerk betreibt angewandte Forschung - Erste Projekte in 2010 / 2011

Anbau- und Sortenversuche in Berlin und Gülzow

Auf Versuchsflächen der Berliner Humboldt-Universität und der Landesforschungsanstalt für Landwirtschaft Mecklenburg-Vorpommern (LFA) in Gülzow werden Untersuchungen zum Einfluss von Zusatzbewässerung, Bodenabdeckung und Düngung durchgeführt und neue Sorten auf ihre Anbaueignung geprüft.

Inhaltsstoffe und Wirkungsspektrum von Sanddornblättern

Ein bislang wenig erforschtes Gebiet - die Inhaltsstoffe der Sanddornblätter - steht im Fokus weiterer Entwicklungen. Erste Forschungsergebnisse aus Russland geben Hinweise auf eine Reihe wertvoller bioverfügbarer Inhaltsstoffe. Ihre Wirkung: antiviral und das Immunsystem stärkend.

Funktionelle Futterzusätze für Nutztiere - gesund und leistungsstark mit Sanddorn

Entwicklung neuer Produkte für die Tierernährung. Tresterückstände könnten genutzt werden, um gesundheitsfördernde und hochwertige Futtermittel zu produzieren. Ziel: Abwehrkräfte stärken und Leistung steigern.



Einsatz von Hightech bei Ernte und Verarbeitung

Modernste Ernteverfahren schonen die Beeren

Die Ernte der Sanddornbeere stellt eine besondere Herausforderung dar. Warum?: Die Früchte sind klein und lassen sich am Strauch kaum abrütteln, haben eine dünne Haut und sind zur Erntezeit sehr weich. Die fruchttragenden Äste werden abgeschnitten und schockgefrostet, um anschließend im gefrorenen Zustand mit Hilfe **modernster Rüttel- und Trennsysteme** die Früchte zu gewinnen.

Qualität durch Know-how in der Verarbeitungstechnologie

Seit den 80er Jahren dreht sich beim Sanddorn alles um die Entwicklung besonderer – auf den Sanddorn zugeschnittener – HighTech-Verarbeitungsstrecken. Ziel ist es – auch in der Massenproduktion – Qualität zu garantieren, d.h. die hochwertigen Inhaltsstoffe zu erhalten. In Deutschland bereits heute möglich: Vollständige Fruchtverarbeitung mit Gewinnung **hochwertiger Halbfertigprodukte** wie Saft, Feinmark, Fruchtfleisch- und Kernöl.