

E I N L A D U N G

Am Mittwoch, dem 14. November, um 17:00 Uhr spricht

Herr Dr. Martin Rühl

Leiter der AG für biochemische und molekularbiologische
Lebensmittelanalytik am Institut für Lebensmittelchemie und
Lebensmittelbiotechnologie der JLU Gießen und
Gruppenleiter am Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und
Angewandte Ökologie IME in Gießen

über das Thema:

**Speisepilze –
Perspektiven für eine gesunde, aromatische und nachhaltige
Lebensmittelversorgung**

Der Vortrag mit anschließender Diskussion findet statt im Hörsaal C 1
Hörsaalgebäude Neue Chemie, Heinrich-Buff-Ring 19, 35392 Gießen.

Parkmöglichkeiten auf dem Parkplatz „Naturwissenschaften“, Leihgesterner
Weg. Erreichbar auch mit dem Stadtbus der Linie 10, Haltestelle „Naturwis-
senschaften“.

Gäste sind herzlich willkommen!

Zur traditionellen Nachsitzung sind alle Teilnehmer eingeladen.

Prof. Dr. Tamas Harrach
Vorsitzender

Zur Person:

Dr. Martin Rühl, Jahrgang 1978, leitet die Arbeitsgruppe für biochemische und molekularbiologische Lebensmittelanalytik und Biotechnologie am Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie der Justus-Liebig-Universität Gießen und ist Gruppenleiter am Fraunhofer-Institut für Molekularbiologie und Angewandte Ökologie in Gießen. Herr Rühl hat an der Fachhochschule Weihenstephan in Freising Biotechnologie und Bioinformatik studiert. Nach seiner Diplomarbeit am Max-Planck-Institut für Biochemie in Martinsried ging er zur Promotion an die Georg-August-Universität Göttingen. Hier promovierte er bei Prof. Kues am Institut für Molekulare Holzbiotechnologie und Technische Mykologie über holzabbauende Enzyme von Speispilzen und deren morphologischen Besonderheiten in Flüssigkulturen. Seiner Promotion im September 2009 schloss sich eine zweieinhalbjährige Postdoc-Zeit in Göttingen und Gießen an. Von April 2012 bis März 2018 hatte Herr Rühl die Juniorprofessur für Lebensmittelanalytik und Lebensmittelbiotechnologie inne. Seine Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Analytik und Biotechnologie von Speisepilzen. Dabei beschäftigt sich Herr Rühl neben den pilzlichen Enzymen auch mit den Besonderheiten der Fruktifikation von Speisepilzen.

Zum Thema Speisepilze:

Seit Jahrtausenden werden Pilze wegen ihres köstlichen Geschmacks und ihrer nahrhaften und gesunden Werte bevorzugt. Neben ihren ernährungsphysiologischen Vorteilen sind sie in mehreren biotechnologischen Bereichen erfolgreich: in der industriellen, pharmakologischen, landwirtschaftlichen und Lebensmittel-Biotechnologie. Daneben wurden Speisepilze für rituelle Zwecke im Schamanismus verwendet. Bis in die heutige Zeit sind die Fruchtkörper der Speisepilze aus der traditionellen chinesischen Medizin nicht wegzudenken und gehören hier - meist in getrockneter Form - in jede Hausapotheke. Außerdem dient das Myzel der Speisepilze als natürliche Ressource für verschiedenste Naturstoffe.

Der Vortrag wird einen Eindruck über die Entwicklung der Speisepilzproduktion von traditionellen zu modernen Verfahren geben und die Vorbildfunktion dieser Art der Lebensmittelproduktion für eine ökologische Kreislaufwirtschaft betonen. Daneben werden verschiedene Bereiche aus der Speisepilzforschung vorgestellt. Wie können Speisepilze Holz besiedeln? Wie kommunizieren Speisepilze mit ihrer Umwelt? Wieso sind Speisepilze hervorragend für das Recycling geeignet? Was macht sie für unsere Forschung in der Lebensmittelchemie und Lebensmittel-Biotechnologie so interessant?