

Selstar® – Selenreiche Apfel-Innovation der Hochschule Osnabrück



Der Selstar® ist der erste Apfel in Deutschland, der aufgrund seines hohen Selengehaltes mit gesundheitsbezogenen Angaben vermarktet werden darf.

Ansprechpartner: Dr. Christoph Budke +++ 0541-9695284 +++ c.budke@hs-osnabrueck.de

Der Selstar® ist eine Apfel-Neuheit, die an der Hochschule Osnabrück entwickelt wurde und sich durch einen besonderen gesundheitlichen Wert auszeichnet. Der Selstar® enthält mehr als zehnmal so viel Selen wie ein gewöhnlicher Apfel. Ein Selstar® deckt damit rund die Hälfte des Selenbedarfs eines Erwachsenen. Das Spurenelement ist unter anderem für eine normale Funktion des Immunsystems und der Schilddrüse erforderlich. Inzwischen wird der Selstar® bereits von 19 Obstbaubetrieben im Alten Land erzeugt und über EDEKA-Märkte deutschlandweit vermarktet.

Rolle der Fachgebiete Pflanzenernährung (Prof. Diemo Daum) und Agrarmarketing (Prof. Dr. Ulrich Enneking)

- Entwicklung des Anbauverfahrens und einer Markteinführungsstrategie für den Selstar® im Rahmen eines vierjährigen, vom BMBF geförderten Forschungsprojektes.
- Dr. Christoph Budke hat sich im Rahmen seiner Doktorarbeit mit der Frage beschäftigt, wie Äpfel mit einem besonders hohen Gehalt an Spurenelementen erzeugt werden können.
- Das Food-Future-Lab unterstützt die Entwicklung weiterer Produkt-Innovationen und die geplante Unternehmensgründung des Selstar®-Teams.