

# Energieriegel für kalte Abenteuer

Mecklenburger Unternehmer statten Polarforscher und Freizeitsportler mit Kraftfutter aus

Wenn Arved Fuchs auf Vortragsreise ist, kann er sich stets regen Besuchs erfreuen. Als der bekannte Polarforscher vor einiger Zeit in Neubrandenburg zu Gast war, machten sich auch Thomas Gesche und Holger Gniffke auf den Weg ins Haus der Kultur und Bildung. Der Bäckermeister und der Lebensmitteltechnologe und Geschäftsführer der Dienstleistungsgesellschaft für Lebensmitteltechnologie und Ernährung in Penzlin bei Neubrandenburg folgten damit auch einem beruflichen Anliegen.

Denn sie haben für Fuchs 2012 einen Energieriegel entwickelt, der ihn und seine Gefährten auf der eiskalten, kräftezehrenden Reise in die Arktis begleiten und Kraft geben sollte. Denn angesichts der körperlichen Belastungen ist es für die Polarforscher unerlässlich, dem Körper große Mengen von Energie zuzuführen. Bis zu 6000 Kalorien täglich sind immerhin nötig, um dem Gewichtsverlust von rund 20 Pfund in zwei Monaten wirksam zu begegnen.

Das in einem Power-Riegel zu konzentrieren, war gar keine leichte Aufgabe für Gniffke, der diesen gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin und Kollegin Julia Heyden für Fuchs' Grönlandexpedition entwickelte.

Einen kompetenten Partner für die Umsetzung des von der Handwerkskammer Neubrandenburg vermittelten Projekts fanden sie in Gestalt von Bäckermeister Thomas Gesche aus der Vier-Tore-Stadt. Und bei ihrem persönlichen Kontakt zu Fuchs wurde ihnen nun nochmals aus erster Hand erläutert, worauf es bei der Nahrungsaufnahme in diesen eiskalten Gefilden vor allem ankommt: Hohe Brennstoffzufuhr für den Körper. Da geht es, so Fuchs, keineswegs vordergründig um kulinarischen Genuss. Getreu dem Motto „in der Not frisst der Teufel Fliegen“, muss man auf solchen Reisen auch sehr ungewöhnliche Dinge wie rohe Robbenleber essen, meint der Polar-Fuchs. Da war der Neubrandenburger Riegel auf der Grönlandreise nahezu eine Delikatesse.

Der ist von der Ernährungswissenschaftlerin Julia Heyden in seinen Hauptbestandteilen aus Haferflocken, Hafer- und Reisflakes, Honig, Kokosfett, Nüssen, Topinambur und getrockneten Cranberrys zusammengestellt worden. Dieser gebackene Cocktail muss nicht nur hochenergetisch, sondern auch trocken sein, damit durch die immense Kälte in der Arktis der Riegel nicht einfriert und man sich die Zäh-



Power-Trio: Thomas Gesche (v.l.), Arved Fuchs und Holger Gniffke

FOTO: S. MOLL

ne daran ausbeißt. Das war, bestätigte Fuchs, den Neubrandenburgern trefflich gelungen.

Die Aufgabe und Kunst für Thomas Gesche bestand dabei darin, die sehr trockenen Zutaten kompakt zu verdichten, Backzeiten genau einzuhalten und das sehr enge Zeitfenster zwischen „verkrümeln“ und „verbrennen“ auf den Punkt zu treffen. Der Riegel mit dem klangvollen Namen „Korn Happen“ wird von Gesche übrigens heute auch in „entschärfter“ Version und auf

Vorbestellung für Freizeitsportler produziert, die etwas für ihre „Körner“ tun müssen. Auf diese Weise, verrät der Bäckermeister, ist der Powerriegel bereits bis nach Tibet oder auf den bekannten Jakobspilgerweg gekommen.

Nach ihrem Eindruck zur Begegnung mit Arved befragt, erklärt Holger Gniffke: „Er ist ein sehr angenehmer Mensch, kann wunderbar erzählen und steht solchen Themen sehr aufgeschlossen gegenüber.“ Dem pflichtet Thomas Gesche

spontan bei: „Dieser persönliche Kontakt war ein schöner Abschluss dieses ernährungs-technischen Entwicklungsprojektes. Für mich war es im Übrigen auch wichtig, etwas Authentisches über die Geschmackswahrnehmung auf solchen extrem belastenden Reisen zu erfahren.“ Und wer weiß, meinen beide, vielleicht ergibt sich ja in Zukunft wieder einmal die Gelegenheit für eine Zusammenarbeit in ähnlicher Mission.

Michael H. Max Ragwitz