

# Mit Babymilch an die Börse

## Biotechunternehmen Jennewein will 100 Millionen Euro in Frankfurt einsammeln

ikop. FRANKFURT. Eine bekannte Szene: Chinesische Touristen bilden eine lange Schlange an der Kasse eines deutschen Drogeriemarktes. Ihr Ziel: Babymilchpulver, das sie nach Hause mitnehmen. Dort ist das Pulver viel teurer, und nach einem Skandal verunreinigter Nahrung vor einigen Jahren ist die hiesige Kost noch viel beliebter geworden.

Die Wahrscheinlichkeit, dass in diesen Dosen humane Milchzuckermoleküle (HMO) von Jennewein stecken, ist ziemlich groß. Das Biotechunternehmen aus Rheinbreitbach nahe Bonn arbeitet nach eigener Aussage mit allen bis auf einen Babynahrungsherstellern zusammen. „Wir entwickeln und produzieren humane Milchzucker, die in der natürlichen Muttermilch vorkommen“, erklärt Gründer und Geschäftsführer Stefan Jennewein im Gespräch mit der F.A.Z. In diesem Sommer will das Biotechunternehmen den Gang auf das Frankfurter Parkett wagen und etwa 100 Millionen Euro von Investoren einsammeln. Das Geld braucht Jennewein, um die Kapazitäten auszubauen. Der Betrieb mit rund 100 Mitarbeitern expandiert derzeit stark, hat ein neues Entwicklungszentrum in Bonn errichtet und will einen weiteren Produktionsstandort in Bad Hönningen südöstlich von Bonn aufbauen. Zum Vergleich: Das Mainzer Biotechunternehmen Biontech, das an personalisierten Krebsimpfungen arbeitet, hat im vergangenen Herbst mit dem Gang an die amerikanische Technologiebörse Nasdaq 150 Millionen Dollar gesammelt. Was die Dimension zusätzlich verdeutlicht: Jennewein hat seit seiner Gründung insgesamt erst 8,5 Millionen Euro eingenommen. Im Vergleich zu anderen Biotech-Firmen hat Jennewein allerdings schon Produkte. Seit 2015 ist das sogenannte 2-Fucosyllactose (2F), ein häufig vorkommendes Zuckermolekül der Muttermilch, auf dem Markt. In diesem Geschäftsjahr, das im März endet, dürfte der Umsatz rund 30 Millionen Euro erreichen. Vor Zinsen, Steuern und Abschreibungen erziele man einen Gewinn.

Darin sind sich alle einig: Natürliche Muttermilch versorgt ein Neugeborenes am besten mit allen wichtigen Nährstoffen und hilft, das Immunsystem und die Darmflora auszubilden. Auch das Risiko für späteres Übergewicht reduziert sich. Neben Fetten und Proteinen sind Lactose

und vor allem rund 150 sogenannte humane Milch-Oligosaccharide (HMO) enthalten, also komplizierte Zuckermoleküle, die nur in der menschlichen Muttermilch vorkommen. „Die Zuckermoleküle werden biotechnologisch 1:1 nachgebaut“, weiß Stefan Weichert, Oberarzt für Kindermedizin an der Uniklinik Mannheim. Allerdings könnten bislang nur wenige, strukturell einfachere Moleküle auf diese Weise hergestellt werden. Nicht zuletzt durch die Biotechnologie sei die künstliche Muttermilch jedoch schon deutlich verbessert worden, sagt der Forscher.

In vielen Ländern steigt die Zahl der erwerbstätigen Mütter, auch das Bewusstsein für eine gute Ernährung nimmt zu. Analysehäuser bewerten den globalen Markt für Babynahrung schon heute mit einem Umsatzvolumen zwischen 50 und 70 Milliarden Dollar – mit einer jährlichen Wachstumsrate von etwa 5 Prozent. Die Nachfrage nach Humanen Milchzuckermolekülen (HMO), so prognostizieren verschiedene Institute, dürften sogar zwischen 20 und 30 Prozent wachsen – auf mehr als eine halbe Milliarde Dollar in

den kommenden Jahren. Ein attraktiver Markt: Die Chemiekonzerne Dupont und Lonza kündigten Anfang 2019 an, in den Bereich zusammenarbeiten zu wollen. Auch der Großkonzern BASF engagiert sich seit knapp zwei Jahren.

Jennewein war somit weitaus früher dran, als er im Jahr 2005 das Unternehmen gegründet hat. „Unsere Maßgabe war es dabei immer, die Zuckermoleküle so günstig herzustellen, dass das Endprodukt noch erschwinglich bleibt“, erklärt er mit Blick auf das Babymilchpulver. Der studierte Pharmakologe und Biochemiker sah für Zuckermoleküle eine gute Ausgangslage: „Die wissenschaftliche Basis war damals schon sehr gut“, sagt er. Die ersten Erkenntnisse zu den Inhaltsstoffen von Muttermilch reichen ins Jahr 1886 zurück. „Außerdem beherrschte damals noch keiner den Bereich der Zuckerchemie. Für Zucker gab es noch keine Aufreinigungsverfahren“, sagt er. Zudem kommen Zuckermoleküle auch in der Kosmetik und der Pharmabranche vor, die Jennewein als weitere Märkte bedient.

Jennewein setzt dabei auf gentechnisch veränderte Mikroorganismen, die die humane Milchzucker produzieren. Für die anschließende Aufreinigung, um also am Ende die Zuckermoleküle in Reinform zu erhalten, kommen verschiedene Membran- und Elektrodialyseverfahren zum Einsatz. Das hat sich im industriellen Maßstab bewährt: Damals habe es rund 1000 Euro gekostet, um ein Kilogramm humanen Milchzuckers herzustellen. „Wir konnten die Kosten auf einen mittleren zweistelligen Euro-Bereich reduzieren“, sagt er – Tendenz fallend.

Derzeit arbeitet Jennewein am sogenannten HMO-Mix, der nach eigenen Angaben sogar die fünf am häufigsten vorkommenden Zuckermoleküle aus der natürlichen Muttermilch enthält. Im Sommer dürfte eine Studie mit rund 350 Säuglingen abgeschlossen sein, in der neben Verträglichkeit und anderen Faktoren vor allem auch getestet wird, wie sich die Darmflora entwickelt. Danach soll das Produkt möglichst bald die Zulassung in Amerika und Europa erhalten. „Wir können sehr wahrscheinlich auch in diesem Jahr noch in China auf den Markt gehen“, sagt Jennewein – ein Riesenmarkt, für den Jennewein aufgrund verschiedener behördlicher Zuständigkeiten bisher noch keine Zulassung hatte, erklärt er.



Zucker der anderen Art

Foto Jennewein