

➤ Technologiezentrum an Grazer Med Uni genießt exzellenten Ruf ➤ Im ZWT

Steirische Vifzacks mischen



Foto: Sepp Pall

Heimat, bist du heller Köpfe! Gerade in Zeiten wie diesen ist das Hirnschmalz der steirischen Forschungseinrichtungen und Unternehmen wichtig. Eine dieser Ideenschmieden ist das Zentrum für Wissens- und Technologietransfer in der Medizin, kurz ZWT. Es ist zu einer echten Erfolgsgeschichte geworden.

„So eine Kooperation zwischen Forschungseinrichtung, Hochschule und Klinik ist im medizinischen Bereich in Europa einzigartig“, sind die beiden Geschäftsführer Anke Dettelbacher und Thomas Mrak stolz. Rund 220 Beschäftigte arbeiten aktuell in den 16 im ZWT eingemieteten Unternehmen – und mischen dabei immer wieder bei Weltneuheiten im Life-Science-Bereich mit.

Wie etwa das Start-up Carbomed, das das weltweit erste Gerät zur Fruchtbarkeitsmessung über die Atemluft entwickelt hat. Trotz Krise ist der Markt-

start in Deutschland heuer bereits gelungen – in weiteren Ländern der EU ist die Einführung in unmittelbarer Vorbereitung.

Ähnlich erfolgreich ist das Unternehmen Qualizyme, das einen Corona-Schnelltest entwickelt hat, der im Gegensatz zu herkömmlichen Tests nicht auf dem Nachweis der RNA (Ribonucleinsäure) oder von Antikörpern beruht, sondern auf direkten Nachweis von Viruspartikeln. Auch hier steht man unmittelbar vor dem Verkaufsstart.

Nur zwei von mehreren Beispielen, die zeigen, wie erfolgreich in Graz geforscht

⊙ Stolz präsentierte Politik und Rektorat die Erweiterung des Grazer ZWT. Im bestehenden Haus ist auch die Biobank untergebracht. ⊙



Foto: oliver wolf

Natur im Garten – so nennt sich eine segensreiche Initiative im Land Niederösterreich, die sich nun schon seit geraumer Zeit für eine Weise der Gartengestaltung und der damit verbundenen Pflege einsetzt, die gänzlich auf schädliche Insektizide und dergleichen verzichtet, ebenso auf die Verwendung von Torf, und dazu animieren möchte, sich die Vorteile der grünen Schöpfung zunutze zu machen, um diese durchaus auch auszukosten und zu genießen.

Die Goldmelisse (Monarda didyma) zählt wohl zu den präferierten Zierpflanzen, mit der man entweder ganze Beete bestücken oder einfach nur kleinräumig begrenzte Akzente setzen kann. Dieses ursprünglich vom nordamerikanischen Festland stammende Ge-



wächs, das zu den Lippenblütlern zählt, erfreut sich hierzulande schon sehr lange großer Beliebtheit. Die Blüten, die in Übersee übrigens gerne von Kolibris heimgesucht werden, stellen aufgrund ihrer ätherischen Öle und verschiedenen pflanzlichen Säuren eine begehrte Ware dar. Man kann die Blütenblätter abzupfen, trocknen und zu einem Tee aufgießen, der die Nerven beruhigt

Hing'schaut und g'sund g'lebt



KRÄUTERPFARRER BENEDIKT

facebook.com/kraeuterpfarrer kraeuterpfarrer.at

Kräuterpfarrer-Zentrum, 3822 Karlstein/Thaya, Tel. 02844/7070-11

Appetitanregendes Grün

Blätter der Goldmelisse

und auch der Verdauung guttut. Ich selbst zupfe, sobald ich an den Monarden (andere Bezeichnung für Goldmelisse) eintreffe, gerne ein paar frische Blüten ab und kaue sie

Blätter kauen

Von der Goldmelisse, die auf einem Beet im Garten steht, lassen sich auf den oberen Teilen der Blühtriebe die Blätter abzupfen. Kaut man diese ein paar Minuten lang im Mund, so nimmt man einerseits ein frisches Aroma entgegen. Gleich-

dann eine Zeit lang im Mund. Ich empfinde das als eine Art Erfrischung und möchte diesen Rat hiermit gleich mit meinen Lesern teilen. Wenn nun die Hitze regiert, so kann es sein, dass sich das auch auf den Appetit beeinträchtigend auswirkt. Gewiss lässt sich dieser Umstand dazu nutzen, um mit einer sparsameren Nahrungsaufnahme den Zuwachs an Körpergewicht zu zügeln. Dennoch gibt uns die Goldmelisse die Gelegenheit, vor den Mahlzeiten den Magen auf das Essen vorzubereiten und gleichzeitig den Appetit zu steigern. Hierzu sind vor allem die Blätter geeignet.

zeitig gelingt es, eine vorliegende Essunlust zu beseitigen. Dies kann aufgrund einer währenden Krankheit oder einfach wegen der großen vorherrschenden Hitze der Fall sein. Wer Goldmelissenblätter kaut, kann so auf einen alkoholischen Aperitif verzichten und die Leber schonen.