

## Patente - eine »bier«-ernste Sache

Die breit gefächerte und leistungsfähige Forschungslandschaft der TUM erfreut sich im internationalen Vergleich eines ausgezeichneten Rufs. Seit September 2000 beteiligt sich die TUM am landesweiten Projekt BayernPatent. Dank BayernPatent kann die Wirtschaft bedarfsgerecht und zeitnah auf die neuesten Forschungsergebnisse aus der TUM zugreifen und diese auch verwerten.

### Xsund mit XAN

Nach drei erfolgreichen Jahren geht BayernPatent nun in die zweite Phase (2004 bis 2006). Über 1 000 Erfindungsmeldungen aus den bayerischen Hochschulen wurden inzwischen bewertet und über 160 Patente angemeldet. Allein 28 Prozent der bewerteten Erfindungsmeldungen kamen aus der TUM. Die letztendlich im Namen der TUM zum Patent angemeldeten Erfindungen zeigen, dass die TUM hinter jeder dritten Patentanmeldung im Rahmen von BayernPatent steht.

Verantwortlich für das Patentwesen an der TUM ist das TUM-eigene Erfinderbüro. In Zusammenarbeit mit den Zentralabteilungen 6 - Rechtsangelegenheiten - und 3 - Finanzen - steht es für eine funktionierende Patentinfrastruktur. Die Garantie für flächendeckende, kompetente Serviceleistungen für alle TUM-Erfinder und -Erfinderinnen gehört zum Selbstverständnis dieser Einrichtungen. Die Palette der patentierten und verwerteten Erfindungen reicht von der Biotechnologie und Lebensmittelchemie über die Materialforschung bis hin zur Informations- und Kommunikationstechnik. Gutes Beispiel für eine »greifbare«, alltagstaugliche Innovation ist das neue XAN-Bier der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan, das nach einem speziellen, am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei I (Prof. Werner Back) am TUM-Wissenschaftszentrum Weihenstephan entwickelten Verfahren gebraut wird. Es enthält deutlich mehr Xanthohumol, ein besonders unter Gesundheitsaspekten wichtiger Inhaltsstoff des Hopfens. Seit zwei Monaten ist XAN auf dem Markt erhältlich. Aus den Verwertungserlösen dieses Patents profitieren sowohl die Erfinder als auch der Lehrstuhl.

Foto: Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan



der Körperzellen bei. Bereits seit Mitte Mai ist die Biersorte XAN im freien Verkauf in Bayern erhältlich. Weitere Informationen unter: [www.weihenstephaner.de](http://www.weihenstephaner.de)

Seit das Erfinderbüro der TUM existiert, steigt die Anzahl von Erfindungsmeldungen jährlich an - wichtiger Indikator für das wissenschaftliche und wirtschaftliche Potential der TUM. So dienen im Rahmen von BayernPatent die Patentanmeldung und die Verwertung von Erfindungen dazu, Wissen in wirtschaftlichen Wert umzusetzen. Lizenz-einnahmen und Investitionen gleichermaßen können so auf Basis des geistigen Eigentums der TUM realisiert werden. Die Fortsetzung von BayernPatent durch die zweite Förderung des Freistaats Bayern hat zum Ziel, Patentinfrastrukturen an den bayerischen Hochschulen auf- und weiter auszubauen. Die TUM ist - einerseits durch ihr großes Potential an erlösbringenden Erfindungen, andererseits durch den schrittweise, in die Zukunft orientierten Ausbau ihrer Patentinfrastruktur - für diese Herausforderung bestens gerüstet.

XAN Hefe-Weißbier und XAN Wellness Alkoholfrei heißen die neuen, erfrischenden Durstlöcher aus der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan und der TUM. TUM-Wissenschaftler entwickelten nach dem deutschen Reinheitsgebot ein besonderes Brauverfahren, um das natürliche Xanthohumol des Hopfens im fertigen Bier anzureichern. Das Revolutionäre daran: Die Konzentration des natürlichen Wirkstoffs Xanthohumol konnte im XAN Hefe-Weißbier im Vergleich zu herkömmlich abgefüllten Bieren um den Faktor 15, im alkoholfreien Biermischgetränk XAN Wellness sogar um den Faktor 50 gesteigert werden. Das im Hopfen enthaltene Xanthohumol kann auf Grund seiner antioxidativen Eigenschaften freie Radikale unschädlich machen und trägt so zur Gesunderhaltung

## Medienecho

### Zum Thema »XAN«

»Rechtzeitig zum heutigen ›Tag des Bayerischen Bieres‹ hat die Staatsbrauerei Weihenstephan ein ›Gesundheitsbier‹ vorgestellt. Das nach einem Rezept der TU München gebaute Hefeweißbier enthält einen 15 Mal höheren Hopfenbestandteil Xanthohumol als normales Weißbier.«

*Münchner Merkur,  
23.4.2004*

**Dipl.-Biol.  
Alexandros Papaderos  
Hochschulreferat 3  
- Wissenstransfer und  
Messewesen  
Erfinderbüro  
Tel.: 089/289-25461  
[papaderos@zv.tum.de](mailto:papaderos@zv.tum.de)**