

UNIVERSITÄT HOHENHEIM

PRESSE UND ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Telefon: +49(0)711 459-22001/22003
Fax: +49(0)711 459-23289
E-Mail: presse@uni-hohenheim.de
Internet: <http://www.uni-hohenheim.de>



25.09.2007

PRESSEMITTEILUNG

Ironman Hawaii: Universität Hohenheim ist dabei

Über 225 km Hochleistung: Beim härtesten Wettkampf der Welt geht Doktorand Andrej Heilig von der Universität Hohenheim am 13. Oktober 2007 mit an den Start

Abflug am 06. Oktober 2007 / ARD-Berichterstattung am 14. Oktober 2007 um 0:15 Uhr

Ohne Pausen: 3,8 km Schwimmen, 180 km Radfahren und 42 km Laufen. Wenn die welthärtesten Männer am 13. Oktober 2007 um den prominentesten Titel - den Ironman Hawaii - kämpfen, dann ist Andrej Heilig, Triathlet und Doktorand am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim, mit dabei. "Eine extreme Motivation, aber gleichzeitig auch eine Belastung für den Körper", weiß Heilig.

Im Pazifik, über Berg und Tal und an der Küste entlang. "Der Wettkampf um den Titel Ironman Hawaii ist die Krönung dessen, was man im Triathlon leisten kann", sagt Andrej Heilig. Er hat sich für den Kampf qualifiziert und profimäßig trainiert: "In meiner Freizeit, so 15-25 Stunden die Woche, und morgens an die Uni 40 km mit dem Rad", so Heilig.

Im Amateurbereich ganz an der Spitze: Für den härtesten Wettkampf der Welt hat sich Heilig schon im Juni qualifiziert. 100 000 Sportler versuchen es jährlich - etwas über 10 Prozent schaffen es tatsächlich. "Der Wettbewerb ist eine Welt für sich, man erlebt den Körper ganz anders und entwickelt den Willen, es zu schaffen", so Heilig.

Auch bei seiner Promotion beschäftigt sich der Nachwuchswissenschaftler mit einem Thema, das gerade für Extremsportler sehr wichtig ist: Milchproteine, die Heilig zu den wertvollsten Lebensmittelinhaltsstoffen zählt. „Milchproteine sind leicht verdaulich und besitzen eine hohe biologische Wertigkeit, das heißt, der Körper kann sie sehr effektiv für die Reparatur geschwächter Muskeln einsetzen.“ Darum seien in vielen funktionellen Lebensmitteln für Sportler auch Milchproteine enthalten.

"Je schneller ein kaputter Muskel repariert werden kann, desto schneller kann man wieder ordentlich trainieren", sagt Heilig. Am Lehrstuhl für Lebensmittel tierischer Herkunft, unter Leitung

von Prof. Dr. Jörg Hinrichs, untersucht Heilig deshalb die Wechselwirkungen zwischen Milchproteinen und Stabilisatoren, "wie sie beispielsweise in Joghurts, Frischkäse oder Milchdesserts vorhanden sind", erklärt der forschende Triathlet.

Kontaktadresse (nicht zur Veröffentlichung):

Dipl.-Ing. Andrej Heilig, Doktorand, Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie, Universität Hohenheim,
Tel.: 0711 459-23616, E-Mail: ha-lth@uni-hohenheim.de