

In piwo veritas: Neue Bierhefe

New York. Oft muss, wer neues schaffen will, zunächst altes neu schaffen. Einem Bericht des wissenschaftlichen Magazins *Spektrum* zufolge haben Biotechniker um Jef Boeke von der New York University eine Hefevariante erzeugt, die zur Hälfte aus künstlichem Erbgut besteht. Natürliche Bierhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) legt ihre genetischen Informationen in 16 Chromosomen ab. In der neuen Variante werden sechs der 16 ganz und ein weiteres zum Teil künstlich hergestellt. Ein achtens wird aus verschiedenen natürlich vorhandenen Bestandteilen neu zusammengesetzt. Das Projekt »Sc2.0«, unter dessen Dach das Experiment durchgeführt wurde, arbeitet seit 15 Jahren an einer vollständig synthetischen Variante der Bierhefe. Bakterien und Viren mit komplett künstlichem Genom wurden bereits hergestellt, da ihre Struktur deutlich einfacher ist. So hat zum Beispiel das Bakterium *Escherichia* nur ein Chromosom. Während Bakterien als Prokaryoten Einzeller ohne Zellkern sind, gehören Hefen, wie Tiere und Pflanzen, zu den Eukaryoten, der größte Teil ihres genetischen Codes wird im Zellkern gespeichert. Von der Entwicklung vollständig synthetischer Hefe versprechen sich die Forscher neue Grundlagenkenntnisse sowie die Möglichkeit, Arzneistoffe herzustellen. (jW)

<https://www.jungewelt.de/artikel/468288.in-piwo-veritas-neue-bierhefe.html>