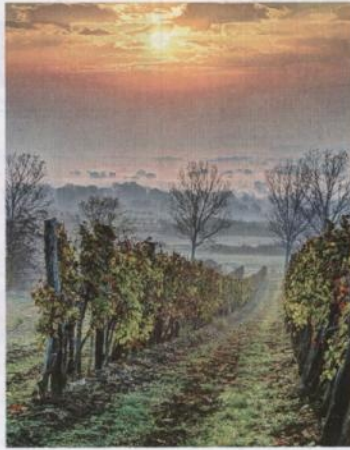


# Entdeckungsreise zum Vitamin C

Pusta, Paprika und Piroeschka. Der Buchstabe P scheint eine besondere Rolle zu spielen, wenn man an Ungarn denkt. Das Nationalgewürz Paprika sorgt nicht nur für Schärfe in Gerichten, es enthält auch reichlich lebenswichtiges Vitamin C. Kein Wunder, dass ausgerechnet ein Ungar ihm auf die Schliche kam.



Ungarn ist nicht nur wegen seiner Paprika, sondern auch wegen seines Weines berühmt. Beides gibt es in der Zentralen Markthalle in Budapest.

Ein brauner Holzschreibtisch. Darauf steht eine schwarze Schreibmaschine, ein altes Wählscheibentelefon, eine Lampe mit einem grünen Glasschirm und ein Tacker. Es sieht so aus, als käme Albert Szent-Györgyi jederzeit in sein Büro in der Tisza Lajos, Hausnummer 109, zurück. Von 1927 bis 1934 arbeitete der ungarische Mediziner und Biochemiker an der Universität Szeged daran, Vitamin C zu isolieren. Aus Kohl und natürlich aus Paprika. Er fand einen geruch- und farblosen Stoff – mit saurem Geschmack und großer gesundheitlicher Bedeutung.

## Der Fluch der Seefahrer

Vor allem Seefahrer traf über viele hundert Jahre der Mangel an Vitamin C. Sie klagten über Erschöpfung und Mattigkeit, Fieberschübe und Durchfall. Ihr Zahnfleisch entzündete sich, begann zu bluten, schließlich fielen die Zähne aus. Nicht selten folgte sogar der Tod. Skorbut heißt die Mangelkrankung.

»Sehen, was jeder sieht, und denken, was noch niemand gedacht hat«, fasste Szent-Györgyi einmal das Leitbild seines Forscherlebens zusammen. In dem

kleinen Gedenkraum unweit des Flusses Theiß im ungarischen Szeged erfährt man ein wenig über sein Wirken. Dort befindet sich nicht nur sein ehemaliges Büro und viele Informationen rund um das Vitamin C. Besonders stolz verweist die Universität auf den Nobelpreis für Medizin, den Szent-Györgyi 1937 erhielt. Dem einzigen ungarischen Wissenschaftler, der sich bislang über die Auszeichnung freuen durfte.

Der ungarische Forscher steht am Ende einer Reihe von Wissenschaftlern. 1754 entdeckte der britische Schiffsarzt James Lind, dass Zitrusfrüchte gegen Skorbut halfen, ohne vom Vitamin C zu wissen. Im Jahr 1907 fanden die beiden norwegischen Ärzte Axel Holst und Theodor Frølich heraus, dass bei Meerschweinchen mit bestimmten Futterzusätzen diese Mangelkrankung verschwand. 14 Jahre darauf tauchte zum ersten Mal die Bezeichnung »Vitamin C« auf.

»Für seine Entdeckungen auf dem Gebiet der biologischen Verbrennungsprozesse, besonders in Beziehung auf das Vitamin C und die Katalyse der Fumarsäure«, hieß es etwas wissen-

schaftlich klingend während der Verleihung des Nobelpreises. In seiner Dankesrede in Stockholm appellierte Szent-Györgyi an den Wissensdurst der Menschen. »Es gibt Dinge an uns, die nationale Grenzen überschreiten, die wichtiger sind als unsere Sprache, unser Pass oder unsere Geburtsurkunde.«

## Kopf, Augen, Geräte und Geld

Die über die Nobelpreisverleihung in Stockholm gewonnenen guten Kontakte nach Schweden sollten dem erklärten Nazi-Gegner und ungarischen Widerstandskämpfer noch helfen, wie man ebenfalls in der Ausstellung erfährt. Während des Zweiten Weltkriegs wurde Szent-Györgyi schwedischer Staatsbürger. Er wanderte 1947 in die Vereinigten Staaten aus und gründete dort ein Institut für Muskelforschung. Und auch dort begleiteten ihn folgende Grundsätze: »Ein Wissenschaftler benötigt vier Dinge: erstens einen Kopf zum Denken; zweitens Augen zum Sehen; drittens Geräte zum Messen; und viertens – Geld.« Szent-Györgyi starb am 22. Oktober 1986 im Alter von 93 Jahren in Woods Hole, USA. •

Peter Erik Felzer

**INFORMATIONEN:** Ungarn Tourismus. Wilhelmstraße 61, 10117 Berlin, Tel.: 030 2431-460, Fax: 030 2431-4613. Die Internet- und E-Mail-Adresse finden Sie in der Linkliste zu diesem Heft unter [www.aponet.de/linkliste/2016/4b](http://www.aponet.de/linkliste/2016/4b).