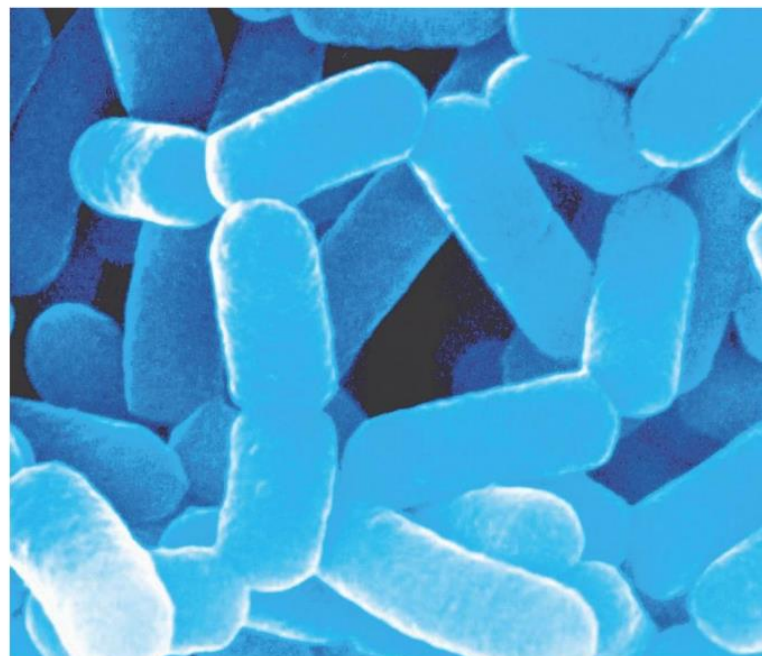
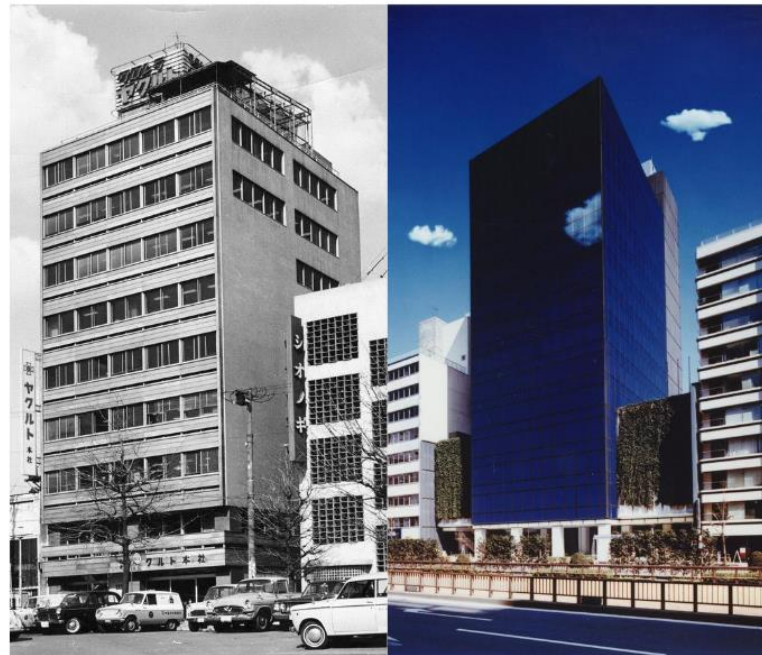


## Yakult – Pionier mit langer Tradition

Über 85 Jahre Leidenschaft für die Gesundheit  
der Menschen in aller Welt



## Yakult – Pionier mit langer Tradition

### Über 85 Jahre Leidenschaft für die Gesundheit der Menschen in aller Welt

**Seit über 85 Jahren steht das Unternehmen Yakult für eine bewusste und sensible Auseinandersetzung mit dem Wohl und der Gesundheit der Menschen. Gegründet wurde Yakult von Dr. Minoru Shirota, dessen unermüdlichem Forschungsdrang es zu verdanken ist, dass Milchsäurebakterien selektiert und kultiviert werden konnten, die den Darm lebend erreichen. Shirota hatte schon früh erkannt, welche elementare Bedeutung die Darmgesundheit und die Zusammensetzung der Darmmikrobiota spielen, und, dass es möglich ist, diese über die Ernährung zu verbessern und in Balance zu bringen. Bis heute betreibt und unterstützt das Unternehmen die wissenschaftliche Forschung an Bakterien. Knapp 300 Wissenschaftler/-innen in Forschungseinrichtungen in Japan und Belgien untersuchen den Stamm *L. casei* Shirota und die Darmmikrobiota, um die Gesundheit der Menschen zu verbessern.**

#### **Der Gründer: Dr. Minoru Shirota**

Minoru Shirota wurde als Sohn wohlhabender Eltern am 23. April 1899 in Dashina bei Iida in der japanischen Präfektur Nagano geboren. Schon als Kind interessierte er sich für die Natur und studierte Tiere wie Schmetterlinge und Eidechsen, die er dann wieder frei ließ.

Die Region, in der er aufwuchs, war geprägt von der Landwirtschaft. Viele Menschen waren arm und es mangelte an einer ausreichenden gesundheitlichen Versorgung. Schon als Schulkind erlebte Minoru, wie seine Schulkameraden teilweise länger dem Unterricht fernbleiben mussten, weil sie ernsthaft krank waren. Deshalb schlug sein Vater ihm bereits in jungen Jahren vor, Medizin zu studieren, um auch den Menschen im ländlichen Raum einen Zugang zu Ärzten zu ermöglichen. 1921 begann Minoru Shirota sein Studium an der medizinischen Fakultät der Kyoto Imperial University und fing an, der Frage nachzugehen, welche Lebensumstände Einfluss auf die Gesundheit und die Abwesenheit von Krankheiten nehmen. Dabei kam er zu dem Ergebnis, dass auch Faktoren wie das Lebensumfeld, Ernährung und Klima eine Rolle spielen. Zu der Zeit waren in Japan aufgrund mangelnder Hygienestandards Infektionskrankheiten wie Ruhr und Typhus noch weitverbreitet. Die Säuglings- und Kindersterblichkeitsrate war sehr hoch. Shirota vertiefte sein Studium der Präventivmedizin, das darauf abzielte, Menschen vor Krankheiten zu schützen, anstatt Krankheiten zu behandeln. Er entschied sich für das Fachgebiet der Mikrobiologie und insbesondere der Bakteriologie, da vor allem Bakterien für eine Vielzahl der damaligen Krankheiten verantwortlich waren.

#### **Die Forschung: Milchsäurebakterien und Gesundheit**

Minoru Shirota studierte die Werke von Louis Pasteur, dem Entdecker der Milchsäurebakterien, aber auch von Robert Koch, einem der Begründer der modernen Mikrobiologie, der sich 1881 erstmals einen Brutschrank für die Züchtung von Bakterienkulturen bauen ließ, um dadurch eine kontrolliert warme Umgebung zu gewährleisten. Besonders fasziniert war er von den Studien des russischen Biologen und Nobelpreisträgers Elie Metchnikoff zur Bedeutung der Milchsäurebakterien für die menschliche Gesundheit. Metchnikoff führte die hohe Lebenserwartung der Bulgaren auf den Verzehr von fermentierten Milchprodukten wie Kefir zurück.

Mit großem Eifer konzentrierte Shirota sein Studium und seine Forschung daraufhin auf Milchsäurebakterien, die das Potenzial zeigten, die Gesundheit beeinflussen zu können. 1930 gelang es ihm erstmals, ein Milchsäurebakterium zu isolieren, das gegenüber Magen- und Gallensäuren resistent war und Einfluss auf die Darmflora nehmen konnte. Sein damaliger Professor gab dem Bakterium den Namen *L. casei* Shirota.

## **Das Produkt Yakult: Verkaufsstart und Produktionsstopp im Zweiten Weltkrieg**

Es dauerte weitere fünf Jahre, bis es Dr. Shirota gelang, ein wohlschmeckendes, preiswertes Getränk auf der Basis von Kuhmilch zu entwickeln, um die resistenten Bakterien möglichst vielen Menschen zugänglich zu machen. Für den Namen übersetzte er das Wort Joghurt in die weltweit verbreitete Sprache Esperanto – aus Yahurto wurde so Yakult. Die Fläschchen wurden zu einem günstigen Preis verkauft, da Shirota wollte, dass es für jedermann erschwinglich ist. Mit Beginn des Zweiten Weltkriegs wurden von der japanischen Militärregierung alle Lebensmittel, auch Milch, rationiert und die Produktion stoppte. Shirota ließ sich davon jedoch nicht entmutigen. Bereits 1950 gelang es ihm, die Produktion wieder anlaufen zu lassen und sein Produkt wieder zu vertreiben. 1955 gründete er die Yakult Honsha Co., Ltd. zur Herstellung und zum Vertrieb von Yakult. Damals wurden 540.000 Flaschen pro Jahr produziert. 1963 waren es bereits 5,1 Millionen.

## **Die Yakult Ladies: Fläschchenlieferung mit einem Lächeln**

Schon vor dem Zweiten Weltkrieg wurden die kleinen Fläschchen durch unabhängige Verkäufer vertrieben. Da Shirota überzeugt davon war, dass Frauen die idealen Markenbotschafter für Yakult darstellen, gründete er 1963 ein System von Yakult Ladies, die auf selbstständiger Basis von Tür zu Tür Yakult Fläschchen verkaufen. Aktuell zählt Japan ca. 32.700 Yakult Verkäuferinnen. Auch außerhalb Japans sind sie zu finden: Etwa 49.500 weitere Yakult Ladies sind in anderen Ländern Asiens und in Südamerika im Einsatz.

## **Das Fläschchen: Ausgezeichnetes Design**

1968 erhielt der berühmte japanische Designer Isamu Kenmochi den Auftrag, ein Yakult Fläschchen zu entwerfen. Kenmochi gilt als Pionier des modernen japanischen Designs. Seine Möbel können sogar im Museum of Modern Art in New York bewundert werden. Er formte Fläschchen nach dem Vorbild der japanischen Kokeshi-Püppchen, einer traditionellen Puppe aus Holz. Sie werden kunsthandwerklich auf hohem Niveau aus Obstbaum-Holz gedreht und bestehen nur aus einem zylindrischen Körper und Kopf. Anschließend werden sie bemalt und zum Schutz der Farben mit einem feinen Wachsüberzug versehen. Wie auch Yakult ist das von Kenmochi entworfene Fläschchen schlicht gehalten und auf das Wesentliche konzentriert. Die harmonische, formschöne Flasche bekam sogar 40 Jahre nach ihrer Einführung einen Preis für gutes, langlebiges Design. In den Jahren 2017 bis 2022 wurde Yakult zudem mit dem prestigeträchtigen World Branding Award ausgezeichnet.

## **Das Unternehmen Yakult in Europa**

Schon bei Gründung des Unternehmens war es Dr. Shirota ein Anliegen, die Gesundheit der Menschen nicht nur in Japan, sondern auf der ganzen Welt zu verbessern. Bereits 1964 nahm mit Yakult Taiwan Co., Ltd. die erste Niederlassung außerhalb Japans ihre Arbeit auf. Weitere Länder folgten. 1994, 12 Jahre nach Shirotas Tod – er starb am 10. März 1982 im Alter von 82 Jahren – wurde in Almere, in den Niederlanden, die erste europäische Produktionsstätte von Yakult eröffnet und damit die Belieferung des europäischen Marktes ermöglicht. Mittlerweile gibt es Yakult in 40 Ländern und Regionen weltweit und wird von Millionen Menschen täglich genossen.

## Yakult in Deutschland

1995 wurde die Yakult Deutschland GmbH gegründet und ein Jahr später Yakult Original in den deutschen Markt eingeführt. 2002 folgte Yakult Light, das im Jahr 2023 in Yakult Balance umbenannt wurde. Diese zitronige zucker- und kalorienreduzierte Yakult Variante schmeckt weniger süß, enthält aber genauso viele Milliarden einzigartiger Shirota Milchsäurebakterien wie das Original. Zudem ist Yakult Balance reich an Vitamin D. Yakult Plus, 2013 in Deutschland eingeführt und seit 2024 mit fruchtigem Pfirsichgeschmack, punktet durch den Zusatz von Vitamin C und Ballaststoffen und enthält 70 Prozent weniger Zucker als Yakult Original.

## Forschung und Produktvielfalt

Bereits 1955, dem Jahr der Unternehmensgründung, richtete Dr. Shirota ein Forschungsinstitut in Kyoto ein. Seit 1967 befindet sich dieses in Tokio. Bis heute erforschen Wissenschaftler dort den Stamm *L. casei* Shirota und die Darmmikrobiota. Inzwischen bietet Yakult, überwiegend in Japan, ein stetig wachsendes Portfolio an probiotischen Produkten im Bereich Lebensmittel und Getränke, aber auch Kosmetika und Arzneimittel an.

Um den *L. casei* Shirota und seine Wirkung auf die Darmflora der Europäer näher zu untersuchen, wurde 2005 das Yakult Honsha European Research Center for Microbiology im belgischen Gent eröffnet. Mit wissenschaftlichen Symposien zu ausgewählten Fachthemen rund um Probiotika gab und gibt das Unternehmen Yakult der Forschung seither laufend neue Impulse, zeigt Forschungslücken auf und gibt nötigen Raum für die Diskussion aktueller wissenschaftlicher Anliegen. Ein attraktives Forum bietet das International Yakult Symposium (IYS), das in einem zwei Jahresturnus stattfindet. Renommierete Wissenschaftler nutzen die Veranstaltung, um ihre Forschungsergebnisse und Erkenntnisse aus den Bereichen Mikrobiota, Darmgesundheit, Ernährung und Probiotika vorzustellen und zu diskutieren.

Und die Erforschung der Magen-Darm-Welt und ihrer Bewohner ist aktueller denn je: Denn immer mehr Wissenschaftler kommen zu dem Ergebnis, dass viele Zivilisationskrankheiten, wie Diabetes, Übergewicht, Allergien, Darmkrebs, Nierensteine, Reizdarm oder Depressionen, auf das Konto einer Dysbalance in der Darmflora gehen. So kommt dem Yakult Gründer Dr. Minoru Shirota der Verdienst zu, mit seiner Forschung einen Stein ins Rollen gebracht zu haben.

Stand: September 2024

## Bildmaterial:



**Bildunterschrift:** Von Japan in die ganze Welt

**Dateiname:** Pressefoto\_Yakult\_Geschichte\_Hafen.jpg (638 KB)

**Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH

**Nutzung auf Anfrage:** [pr@yakult.de](mailto:pr@yakult.de)



**Bildunterschrift:** Yakult, ein modernes Unternehmen mit langer Tradition

**Dateiname:** Pressefoto\_Yakult\_Gebäude (2,5 MB)

**Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH

**Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.

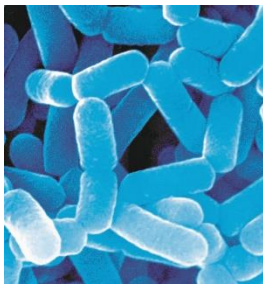


**Bildunterschrift:** Yakult Fläschchen 1955

**Dateiname:** Pressefoto\_Yakult\_Fläschchen 1955 (236 KB)

**Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH

**Nutzung auf Anfrage:** [pr@yakult.de](mailto:pr@yakult.de)



**Bildunterschrift:** *L. casei* Shirota

**Dateiname:** Pressefoto\_Yakult\_L casei Shirota (288 KB)

**Quellenangabe Foto:** Yakult Deutschland GmbH

**Nutzung:** Eine Veröffentlichung ist nur gestattet zur Illustration einer redaktionellen Berichterstattung über die Marke Yakult, Produkte der Yakult Deutschland GmbH oder die Yakult Deutschland GmbH.

## Über das Unternehmen Yakult

Der japanische Wissenschaftler Dr. Minoru Shirota forschte Anfang des letzten Jahrhunderts an der japanischen Universität Kyoto über die Wirkung der Darmbakterien auf die Gesundheit. Im Jahr 1930 gelang es ihm, ein Milchsäurebakterium mit einzigartigen Eigenschaften zu selektieren und zu kultivieren: *L. casei* Shirota. Das Besondere an diesen Shirota Bakterien ist, dass sie lebend den Darm erreichen, da sie besonders widerstandsfähig gegenüber Magen- und Gallensäuren sind, und dort die Anzahl guter Bakterien erhöhen.

Dr. Minoru Shirota gründete sowohl das Unternehmen Yakult als auch ein eigenes Forschungsinstitut, das Yakult Central Institute in Tokio. Bis heute erforschen dort Wissenschaftler/-innen den Stamm *L. casei* Shirota und die Darmmikrobiota. Im Jahr 2005 wurde das erste europäische Yakult Forschungsinstitut im belgischen Gent eröffnet.

Weitere Informationen unter: [www.yakult.de](http://www.yakult.de).

---

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Candy Sierks, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel. 089 23 23 63 48, [sierks@kommunikationpur.com](mailto:sierks@kommunikationpur.com)

oder

Yakult Deutschland GmbH, Astrid Heissler, Forumstraße 2, 41468 Neuss, Tel. 02131 34 16 24, [pr@yakult.de](mailto:pr@yakult.de).