



Heinrich-Stockmeyer-Stiftung



Inhaltsverzeichnis

Editorial	03
Gründung	04
Stiftungszweck	08
Workshops	12
Kuratorium	14
Instrumente der Stiftung	22
Preisträger	28
Ausblick	34



Liebe Leserinnen und Leser,

die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung feiert ihren 25. Geburtstag. Mit Stolz blicken wir zurück auf eine ereignisreiche Zeit, die wir in dieser Festschrift Revue passieren lassen möchten. Benannt nach dem Gründer der Westfälischen Fleischwarenfabrik Stockmeyer, der vor über 100 Jahren in unserer Familie den Grundstein für die Produktion von Lebensmitteln legte, haben wir uns damals ein ebenso ehrgeiziges wie wichtiges Ziel gesetzt: unter Einbindung der Wissenschaft einen Beitrag zur Sicherheit von Lebensmitteln zu leisten.

Es waren unruhige Zeiten 1995: In Großbritannien tauchte gerade BSE auf, eine Rinderkrankheit, die in den folgenden Jahren zu einer weltweiten Krise führte. Hier zeigt sich: Schon bei ihrer Gründung erkannte die Stiftung, dass Lebensmittelsicherheit und -hygiene zentrale Herausforderungen in der Branche darstellen. Ob Schweinepest, Vogelgrippe oder Salmonellen – die folgenden Jahre zeigten mehr als deutlich, dass wir mit diesem Fokus genau richtig lagen und immer noch liegen.

Gerne hätten wir das Jubiläum der Stiftung mit einem Workshop würdig gefeiert und viele von Ihnen persönlich begrüßt. Doch das Coronavirus hat diese Pläne leider durchkreuzt. So bleibt uns nur, allen Wegbegleitern der vergangenen 25 Jahre auf diesem Wege einen herzlichen Dank auszusprechen. Er gilt besonders den Mitgliedern unseres Kuratoriums, die die Stiftung immer wieder durch ihr herausragendes Fachwissen bereichern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!

Heinrich W. Risken

Oliver Risken

Gründung

Drei herausragende Persönlichkeiten gehörten dem Gründungskuratorium der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung an: Prof. Dr. Lutz Bertling, Prof. Dr. Hans-Jürgen Sinell und Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer wurden in der Auftaktsitzung im Jahr 1995 zu den ersten Kuratoriumsmitgliedern bestellt.

Mit dieser Auswahl legte der Vorstand den Grundstein für die folgenden Jahrzehnte, in denen stets Repräsentanten verschiedener wissenschaftlicher Disziplinen im Kuratorium vertreten waren. Auf diese Weise stellte die Stiftung sicher, dass der Stiftungszweck immer aus einer interdisziplinären Sichtweise verfolgt werden konnte.

Prof. Dr. Lutz Bertling,



geboren 1928, war der erste Vorsitzende des Kuratoriums, dem er bis 2008 angehörte. Über mehrere Jahrzehnte leitete er das Chemische Untersuchungsamt der Stadt Wuppertal und war Lehrbeauftragter der Universität Wuppertal für Studierende der Lebensmittelchemie. Für seinen Einsatz bei der Etablierung des Studiengangs Lebensmittelchemie wurde er 1981 mit der Ernennung zum Honorarprofessor geehrt. Große Anerkennung in der Fachwelt erhielt Prof. Bertling

als Experte für lebensmittelrechtliche und -analytische Fragen und durch seine Tätigkeit als Sachverständiger in verschiedenen nationalen und internationalen Gremien. Langjährige Wegbegleiter lobten seine Fähigkeit, komplexe Zusammenhänge bei Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität verständlich auf den Punkt zu bringen. Prof. Bertling verstarb am 26. Januar 2019.

Prof. Dr. Hans-Jürgen Sinell,



Jahrgang 1926, war ordentlicher Professor an der Freien Universität Berlin und bis 1995 Direktor des Instituts für Lebensmittelhygiene. Der Träger des Bundesverdienstkreuzes 1. Klasse leitete über viele Jahre den wissenschaftlichen Beirat der Bundesanstalt für Fleischforschung und der Bundesanstalt für Ernährung. Bis 1998 gehörte er dem Präsidium der Deutschen Lebensmittelbuchkommission an. Ende 2003 schied Prof.

Sinell aus dem Kuratorium aus. Ihm zu Ehren rief die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung die Hans-Jürgen-Sinell-Medaille ins Leben, mit der sie Persönlichkeiten auszeichnet, die sich dem Stiftungszweck in besonderer Weise verdient gemacht haben. Prof. Dr. Hans-Jürgen Sinell verstarb am 23. September 2020 im Alter von 93 Jahren.

Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer,



Jahrgang 1957, ist Fachtierarzt für Milchhygiene und Lehrstuhlinhaber des Lehrstuhls für Hygiene und Technologie der Milch an der Tierärztlichen Fakultät der LMU München. Dem Kuratorium der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung gehörte er von der Gründung bis 2019 an und ist damit bis heute das Mitglied mit der längsten Zugehörigkeit zum Kuratorium.



Im Interview blickt Prof. Dr. Dr. Erwin Märtlbauer zurück auf die Anfänge der Stiftungsarbeit vor 25 Jahren.

Die BSE-Krise war die Initialzündung für die Gründung. Welche konkreten Ziele verfolgte die Stiftung in dieser Anfangsperiode?

Die Medien waren voller Skandalmeldungen. Einerseits war das nachvollziehbar, weil verstörende Bilder der leidenden Tiere um die Welt gingen und die Verunsicherung in der Bevölkerung groß war. Auf der anderen Seite wurde von manchen Medien der Eindruck erweckt, wir müssten alle um unser Leben fürchten. Genau hier lag die Motivation zur Gründung einer Stiftung: ein Gremium zu schaffen, das wissenschaftlich fundiert den Skandalmeldungen etwas entgegenhält.

Wie konnten Sie diesem hohen Anspruch gerecht werden?

Mit den Workshops haben wir eine Plattform geschaffen, die Akteure unterschiedlicher Disziplinen zusammenbringt – Politik, Wissenschaft, Industrie, Verbraucherschutz – und komplexe Sachverhalte in einer verständlichen Form transportiert. Dass wir ein gutes Gespür für relevante Themen hatten, zeigt sich unter anderem daran, dass wir uns schon 1995 mit BSE beschäftigten, also fünf Jahre, bevor die Krise in Deutschland ankam. Dass der Fokus im Kuratorium schon immer stark wissenschaftlich ausgerichtet war, war eine wichtige Entscheidung. Hier kommt Prof. Bertling eine tragende Rolle zu, der die Stiftungsarbeit entscheidend mitgeprägt hat. Insgesamt ist es uns gelungen, die breite Themenvielfalt der Lebensmittelbranche sehr gut abzudecken.

Was wünschen Sie der Stiftung für die Zukunft?

Aufgaben gibt es viele: Der Tierschutz wird noch mehr an Bedeutung gewinnen, aber auch neue Methoden in der Gentechnik und die Digitalisierung (Big Data) werden zunehmend eine Rolle spielen. Vor diesem Hintergrund wünsche ich der Stiftung, dass sie ihren eingeschlagenen Weg fortsetzt und bei der Auswahl der Preisträger ein gutes Händchen behält. Ich begrüße die Entscheidung, noch stärker auf die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses zu setzen.

„Ich begrüße die Entscheidung, noch stärker auf die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses zu setzen.“



Stiftungszweck

Philosophie

Die Produktion von Lebensmitteln unterliegt seit jeher besonders hohen Qualitätsstandards. Diesen Anspruch zu unterstützen und zur Förderung der Lebensmittelsicherheit beizutragen, hat sich auch die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung zu eigen gemacht. Als eine auf die Herstellung von Lebensmitteln spezialisierte Unternehmensgruppe übernimmt heristo in Form der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung seit 1995 in hohem Maße gesellschaftliche Verantwortung, indem sie sich für die Verbesserung der Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln einsetzt. Damit leistet sie zugleich einen essenziellen Beitrag zur Verbesserung des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung.

Leitmotiv für die Stiftungsgründung war es, grundsätzlich und aus aktuellen Anlässen geführte Diskussionen über die Sicherheit von Lebensmitteln durch die Einbindung der Wissenschaft zu versachlichen. Die zahlreichen Workshops, die in der Vergangenheit ausgerichtet wurden, stehen exemplarisch dafür. Seither macht die Stiftung wichtige Forschungsergebnisse einer breiten Öffentlichkeit sowie Akteuren auf allen Stufen der Lebensmittel-Wertschöpfungskette zugänglich – von der Urproduktion über die Verarbeitung und Veredelung bis hin zum Handel.

Die wichtigste Funktion innerhalb der Stiftung haben das Kuratorium und der Vorstand inne. Das Kuratorium trifft grundlegende Entscheidungen über die Projekt- und Fördertätigkeiten, der Vorstand gibt den Projektrahmen vor.



Ziele und Aufgaben

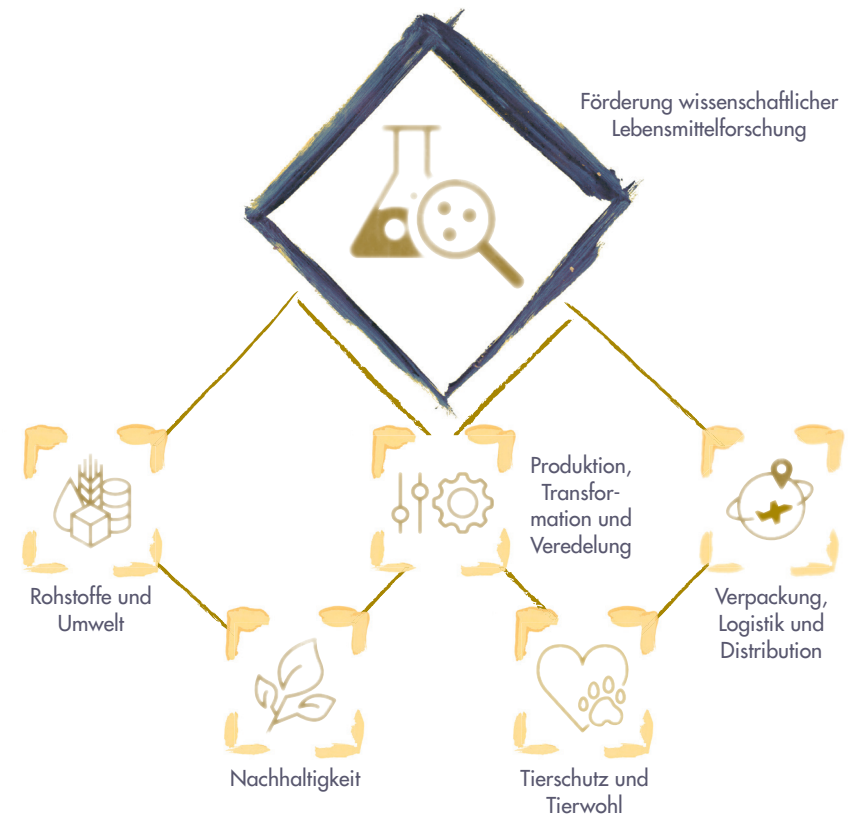
Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Ziele. Sie untersteht der öffentlichen Stiftungsaufsicht.

Zweck der Stiftung sind die Förderung und Unterstützung jeglicher Art von wissenschaftlicher Lebensmittelforschung im Interesse sicherer Nahrungsmittel – auch interdisziplinär und in angrenzenden Forschungsgebieten. Ein Schwerpunkt liegt auf der Erforschung und Untersuchung von Ursachenzusammenhängen in den Themenbereichen „Rohstoffe und Umwelt“, „Produktion, Transformation und Veredelung“ sowie „Verpackung, Logistik und Distribution“.

Darüber hinaus dient die Stiftung der Förderung des Verbraucherschutzes in den Bereichen Lebensmittel und Ernährung. Sie setzt sich in besonderem Maße dafür ein, die Forschungsergebnisse einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen und die Erkenntnisse in die Praxis umzusetzen.

Fächerübergreifende Kommunikation ist ein wichtiger Bestandteil wissenschaftlichen Arbeitens. Die hochkarätigen Workshops dienen stets dem Zweck, einen intensiven Austausch zwischen Wissenschaft, Handel, Politik, Überwachung, Verbraucherschützern und Wirtschaft zu ermöglichen.

Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung im Überblick



„Zweck der Stiftung sind die Förderung und Unterstützung jeglicher Art von wissenschaftlicher Lebensmittelforschung.“

Workshops

Ein fachübergreifender thematischer Austausch war ein wichtiger Aspekt der Workshops, die die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung bis 2010 jährlich zu bedeutsamen aktuellen Themen auf den Gebieten Lebensmittelsicherheit, Tierhaltung, Verbraucherverhalten und Lebensmittelrecht veranstaltete. Darüber hinaus fanden von 2001 bis 2004 in Polen vier Symposien zu aktuellen Forschungsschwerpunkten statt. Diese Workshops bildeten über viele Jahre den Kern der Aktivitäten der Stiftung und zeigen die thematische Vielfalt, der sich die Stiftung seit jeher widmet.

1995

BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie)

1996, Versmold

Europäisches Lebensmittelrecht – Praxis, Erfahrungen, Perspektiven

1997, Münster

Im Wettlauf mit der Wahrheit – Lebensmittelsicherheit als Thema von Wissenschaft, Politik und Journalismus

1998, Bonn

Neue Techniken – neue Risiken? – Lebensmittelsicherheit und Verbraucherverhalten

1999, Bonn

Moderne Ernährung – Lifestyle

2000, Bonn

Sichere Lebensmittel – gesunde Ernährung

2001, Bonn

BSE – eine unendliche Geschichte?!

2001, Posen (Polen)

BSE (Bovine Spongiforme Enzephalopathie)

2002, Bonn

Spurenanalytik: Sicherheit oder Verunsicherung des Verbrauchers



2003, Bonn

Nutztiere – Mittel zum Leben

2003, Posen (Polen)

Lebensmittelrecht – Fleischwirtschaft – Polen auf dem Weg zur EU

2004, Bonn

Das verordnete Lebensmittel

2004, Warschau (Polen)

Das Europäische Lebensmittelrecht. Polen – Mitglied in der Europäischen Union

2005, Osnabrück

Konventionelle – ökologische Lebensmittel: Ein Vergleich

2006, Osnabrück

Grenzen der Massentierhaltung. Vogelgrippe, Schweinepest, BSE – und kein bisschen weise?

Mai 2006, (Polen)

28. Mykotoxin-Workshop 2006

2007, Osnabrück

(Irr)Wege zum Fleisch?!

2008, Berlin

Fisch – ein gesundes Nahrungsmittel für die Zukunft?

2010, Berlin

Globalisierung und Lebensmittelsicherheit

Kuratorium

Prof. Dr. Dr. habil. Manfred Gareis, Jahrgang 1953, gehört dem Kuratorium der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung seit 1999 an. Er war bis März 2019 Inhaber des Lehrstuhls für Lebensmittelsicherheit der Tierärztlichen Fakultät an der Ludwig-Maximilians-Universität München. Zuvor arbeitete er über viele Jahre als Institutsleiter am Institut für Mikrobiologie und Toxikologie am Max-Rubner-Institut in Kulmbach, der früheren Bundesanstalt für Fleischforschung.



Sie gehören dem Kuratorium fast seit der Gründung der Stiftung an. Welche Themen und Entwicklungen prägten in dieser Zeit den Wissenschaftsbetrieb?

Zum Zeitpunkt der Stiftungsgründung prägte der BSE-Skandal das öffentliche Leben: die Angst vor einer Übertragung der BSE-Prionen über Fleisch auf den Menschen, die gleichzeitige Entrüstung über die vorsorglichen Keulungsaktionen von hunderttausenden Rindern sowie die Ratlosigkeit von Politik, Wirtschaft und Organisationen, begleitet von fehlenden wissenschaftlichen Daten und einer dramatischen medialen Berichterstattung. Zu lange wurden Warnungen aus der Wissenschaft von politischen Entscheidungsträgern negiert und vorausschauende Forschung blockiert.

Dieser große Gesundheitsskandal war letztendlich Auslöser für die Stiftungsziele, nämlich das Verbrauchervertrauen durch seriöse und solide wissenschaftliche Erkenntnisse zu stärken und damit unbegründeten Ängsten gegenüber der Lebensmittelsicherheit entgegenzuwirken und Ruhe in

ein mediales Chaos und eine emotional aufgewühlte Öffentlichkeit zu bringen. Wenn man diese Zeit rückblickend betrachtet, erkennt man viele Parallelen zur Situation heute mit dem Coronavirus.

Was genau zeichnet die Kuratoriumsarbeit aus?

Die Wissenschaft hat die Aufgabe, Wahrheiten zu finden, im Meer von Informationen ein Leuchtturm zu sein, der Wahres von Falschem zu unterscheiden vermag und der Orientierung ermöglicht. Darin haben auch wir seit jeher unsere Aufgabe gesehen. Im Kuratorium sind daher auch die Kompetenzen derjenigen Disziplinen vertreten, die für die Lebensmittelsicherheit und -qualität unverzichtbar sind: Tiermedizin mit der Lebensmittel-mikrobiologie, Lebensmittelchemie und -technologie. Mit ihren Instrumenten ist es der Stiftung immer wieder gelungen, ihrem Gründungsgedanken – Vertrauen, Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln zu fördern – gerecht zu werden. Das Kuratorium gibt somit quasi den Herzschlag der Stiftung vor.

„Die Wissenschaft hat die Aufgabe, Wahrheiten zu finden, im Meer von Informationen der Leuchtturm zu sein.“

Wie stellt sich die Stiftung auf, um auch in Zukunft eine wichtige Rolle zu spielen?

Um die Zukunft ist mir nicht bange, denn die Stiftung genießt einen exzellenten Ruf. Wir haben schon vor einigen Jahren eine wichtige Entscheidung getroffen: Nach vielen Jahren mit sehr erfolgreichen Workshops zu brennenden wissenschaftlichen Themenfeldern und erstklassigen Referenten haben wir uns dazu entschlossen, die Stiftungsarbeit mit neuen Instrumenten noch stärker personenbezogen und zukunftsorientiert auszurichten. Wir fördern den wissenschaftlichen Nachwuchs und leisten damit einen sehr nachhaltigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit und zum Verbraucherschutz. Die Preisträger von einst bekleiden heute teilweise sehr renommierte Lehrstühle.



Welche Herausforderungen sehen Sie für das Thema Lebensmittelsicherheit in Zukunft?

Deutschland und Europa haben durch vielfältige Anstrengungen in der Vergangenheit ein sehr hohes Niveau an Lebensmittelsicherheit erreicht. Trotzdem wird es wichtig sein, sich auf dem Erreichten nicht auszuruhen und stattdessen wachsam gegenüber sich neu entwickelnden Herausforderungen zu bleiben. Ein Beispiel dafür sind neuartige Kontaminanten oder die globalen Handelsströme. Hier muss man lernen, Probleme frühzeitig zu erkennen und proaktiv vorzugehen.

Welchen Beitrag kann die Stiftung zur Lebensmittelsicherheit leisten?

Ich bin davon überzeugt, dass das Thema Lebensmittelsicherheit nur interdisziplinär und unter Einbindung aller Beteiligten bearbeitet werden kann. Der Stiftung ist es im Rahmen ihrer Symposien gelungen, Vertreter aus

unterschiedlichen Bereichen zusammenzubringen: Produzenten, Verbraucherschutz, Handel und Überwachung verfolgen letztendlich ja das gleiche Ziel. Auch im Kuratorium decken wir

„Ich bin davon überzeugt, dass das Thema Lebensmittelsicherheit nur interdisziplinär und unter Einbindung aller Akteure bearbeitet werden kann.“

die thematische Vielfalt sehr gut ab: Wir sind hier mit den Bereichen Lebensmittelchemie, Tiermedizin und Lebensmitteltechnologie vertreten. Und

neben dieser Vielfalt der Disziplinen profitieren wir außerdem vom Zusammenspiel aus Wissenschaft und Praxis, da die Kuratoren jahrzehntelange Erfahrung aus Forschung und aus produzierenden Betrieben einbringen.

Ein weiterer wichtiger Beitrag, der mir persönlich sehr am Herzen liegt, ist die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses. Sowohl der Wissenschaftspreis als auch der Nachwuchspreis und die Stipendien genießen höchstes Ansehen im Fachgebiet und waren nicht selten Wegbereiter für spätere wissenschaftliche Karrieren.

Was wünschen Sie der Stiftung für die Zukunft?

Ich wünsche der Stiftung, dass sie ihre gute und wichtige Arbeit fortsetzt. Ihre Themen und Ziele sind wichtig und richtig. Aber es braucht Kontinuität, um bei diesem wichtigen Thema nachhaltig etwas zu bewirken. Auch in Zukunft möchten wir die Mitwirkenden noch stärker zusammenbringen und den Dialog und Austausch anstoßen.



Prof. Dr. Monika Pischetsrieder, Jahrgang 1967, war von 2011 bis 2019 im Vorstand der Lebensmittelchemischen Gesellschaft innerhalb der Gesellschaft Deutscher Chemiker, ab 2014 als Vorsitzende. Als Professorin an der Universität Erlangen-Nürnberg hat sie seit 2004 den Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie inne. Dem Kuratorium der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung gehört sie seit 2007 an.



Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Jahrgang 1953, berät seit vielen Jahren Unternehmen der Lebensmittelbranche in Fragen des Krisenmanagements. Er ist staatlich geprüfter Lebensmittelchemiker und Honorarprofessor für industrielles Qualitätsmanagement an der TU Braunschweig. Als öffentlich bestellter und vereidigter Sachverständiger hat er sich auf die Bereiche Lebensmittelsicherheit, -hygiene und -chemie spezialisiert. Dem Kuratorium der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung gehört er seit 2017 an.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit im Kuratorium und welche Stärken bringen Sie persönlich ein?

Anders als zwei meiner Kuratoriumskollegen komme ich nicht aus dem Bereich der wissenschaftlichen Forschung und Lehre, sondern sehe mich als Praktiker. In den Unternehmen, die ich berate, beleuchte ich Produktionsprozesse und identifiziere Probleme im Tagesgeschäft, die sich letztlich auch auf die Sicherheit der Produkte auswirken können. Das ist für mich auch ein ganz wichtiger Aspekt, den ich zum Beispiel bei der Auswahl der Preisträger und Stipendiaten einfließen lasse: Welchen Nutzen hat die Forschungsarbeit für die Praxis? Auf diese Weise können wir im Kuratorium sowohl einen theoretischen als auch einen praktischen Blickwinkel auf das Thema Lebensmittelsicherheit werfen und ergänzen uns sehr gut.

Wagen Sie einen Blick in die Zukunft: Welche Themen werden uns in den nächsten 25 Jahren beschäftigen?

Nach aktuellen Schätzungen wird die Bevölkerung auf der Erde bis zum Jahr 2050 um zusätzliche 2,5 Milliarden Menschen anwachsen. Es ist



offensichtlich, dass sich die Weltbevölkerung dann nicht mehr mit den Ressourcen ernähren lässt, die wir heute kennen und auf die wir heute zurückgreifen. Neue Technologien werden erforscht und weiterentwickelt. Beispielsweise werden wir uns mit dem Thema GVO (gentechnisch veränderte Organismen) ebenso beschäftigen müssen wie mit Insekten als Proteinlieferanten.

„Wir müssen Nachwuchswissenschaftler für die Fortentwicklung der Lebensmittelsicherheit begeistern.“

Was bedeutet das für die Lebensmittelsicherheit? Und was kann die Stiftung dazu beitragen?

Hier liegt sicher eine große Herausforderung: Wie machen wir diese neuen Technologien – wie machen wir diese neuen Lebensmittel sicher? Es liegt auf der Hand, dass diese neuen Felder einen hohen Forschungsbedarf auslösen.

Die Stiftung kann hier ein wichtiger Impulsgeber und Wegweiser sein. Ich wünsche mir, dass es uns wieder gelingt, Zukunftsthemen frühzeitig zu erkennen und unsere Aktivitäten darauf auszurichten. Wir müssen Nachwuchswissenschaftler für die Fortentwicklung der Lebensmittelsicherheit begeistern. Über ihre Instrumente kann die Stiftung einen Beitrag dazu leisten.

Dr. Karl Horst Gehlen, Jahrgang 1956, war bis März 2020 Geschäftsführer der Westfälischen Fleischwarenfabrik Stockmeyer. In beratender Funktion gehört er der heristo-Gruppe seitdem weiterhin an, seit 2020 ist er Mitglied des Stiftungskuratoriums. Der gelernte Fleischermeister und studierte Lebensmitteltechnologe promovierte am Institut für Lebensmitteltechnologie der Universität Hohenheim, Fachgebiet Fleischtechnologie. In der Fleischwarenbranche ist er unter anderem als Vorsitzender des Produktionsausschusses des Verbandes der deutschen Fleischwarenindustrie, in verschiedenen Funktionen für die DLG und dem FEI tätig.



Wie haben Sie als Außenstehender in den vergangenen Jahren die Aktivitäten der Stiftung erlebt?

Durch meine Tätigkeit bei der Firma Stockmeyer hatte ich die Möglichkeit, alle Stiftungs-Workshops selbst zu besuchen. Die Stiftung ist eine in der Branche höchst angesehene Institution und genießt einen exzellenten Ruf. Mit ihren Veranstaltungen ist es immer wieder gelungen, bestimmende Themen der Branche aufzubereiten und herausragende Persönlichkeiten zusammenzubringen.

Seit kurzem gehören Sie dem Kuratorium an. Wie sehen Sie Ihre Rolle?

Ich habe mich seit dem Beginn meiner beruflichen Karriere mit der anwendungsorientierten Forschung beschäftigt. Auch wenn dafür später häufig die Zeit fehlte, steckte die Begeisterung für die Forschung rund um das Thema Lebensmittelsicherheit immer in mir. Dabei hat der Bereich der traditionell durch Fermentation hergestellten Lebensmittel schon immer eine wichtige Rolle gespielt, und er stellt sicher auch besondere Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit. Ich möchte in der Stiftung Themen voranbringen, die Relevanz für die Praxis haben.

Welche Themen könnten das sein?

Lebensmittelsicherheit ist ein sehr weites Feld, und es wird an Herausforderungen auch in Zukunft nicht mangeln. Um es vorweg zu sagen: Unsere Lebensmittel sind grundsätzlich sehr sicher, das Niveau ist sehr hoch. Die Branche steht jedoch unter Beobachtung, und unsere Aufgabe wird es sein, Vertrauen zu schaffen. Dabei wird auch das Thema Tierwohl mehr und mehr in den Fokus geraten. Dass die Stiftung schon immer ein gutes Gespür für Trends hatte zeigt sich darin, dass Tierwohl schon vor 15 Jahren mehrfach Thema der Stiftungs-Workshops war. Ein weiteres wichtiges Thema ist die Lebensmittelsicherheit, hier insbesondere die Mikrobiologie und die Weiterentwicklung Fremdkörperdetektion.

„Ich möchte in der Stiftung Themen voranbringen, die Relevanz für die Praxis haben.“



Instrumente der Stiftung

Neben der Durchführung von Workshops zu den Themen Lebensmittelsicherheit und -qualität stellt die Förderung wissenschaftlicher Forschung im Bereich Lebensmittel und Ernährung ein elementares Instrument der Stiftungsarbeit dar. Hierfür steht ihr ein breites Spektrum zur Verfügung – von der Unterstützung aufstrebender Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler in Form von Stipendien über die jährlich vergebenen Wissenschaftspreise bis hin zur Ehrung von Lebenswerken.

Die von der Stiftung unterstützten Forscherinnen und Forscher tragen durch ihre Arbeit unmittelbar dazu bei, die Lebensmittelsicherheit und -qualität sowie den Verbraucherschutz zu verbessern.

Die „Hans-Jürgen-Sinell-Medaille“

Die „Hans-Jürgen-Sinell-Medaille“, benannt nach Hans-Jürgen Sinell, Professor für Tiermedizin und Lebensmittelhygiene sowie Mitglied des Gründungskuratoriums, ist die höchste Auszeichnung der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung. Sie wurde 2004 ins Leben gerufen und seither an besondere Persönlichkeiten verliehen. Mit ihr ehrt die Stiftung das Lebenswerk von Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern, die sich durch ihre Arbeit in herausragender Weise für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität verdient gemacht haben.



Die bisherigen Preisträger im Überblick:



2004: Der Tiermediziner Prof. Dr. Jürgen Baumgart erhält die Hans-Jürgen-Sinell-Medaille für seine langjährige Arbeit auf dem Gebiet der Mikrobiologie, die maßgeblich zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene beigetragen hat. Mehr als 25 Jahre lang leitete er das Labor Mikrobiologie der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe und lenkte den Fokus auf die Lebensmittelmikrobiologie und den Schnellaufweis von pathogenen Bakterien.



2006: Die Auszeichnung geht an Prof. Dr. Dr. Hans Steinhart, der durch seine wissenschaftsorganisatorische, praxisbezogene Arbeit im Bereich Lebensmittelchemie einen entscheidenden Beitrag zur Förderung des Verbraucherschutzes geleistet hat. Ein Schwerpunkt seiner Forschung ist die Analytik von Lebensmittelinhaltsstoffen und deren Wechselwirkungen.



2008: Prof. Dr. Lutz Bertling, von 1995 bis 2008 Vorsitzender des Kuratoriums der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, wird die Medaille für sein Lebenswerk und seine herausragenden Verdienste um den Aufbau und die Weiterentwicklung der Stiftung verliehen.



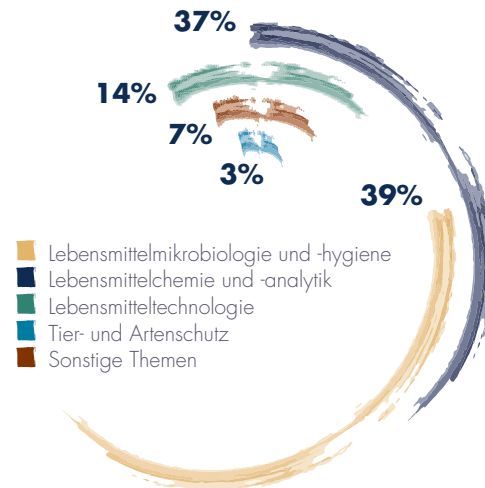
2012: Die Hans-Jürgen-Sinell-Medaille wird an Prof. Dr. Karsten Fehlhaber verliehen. Er ist emeritierter Professor für Tiermedizin und Lebensmittelhygiene an der Universität Leipzig. Darüber hinaus ist er seit vielen Jahren Mitglied der Deutschen Akademie der Naturforscher Leopoldina und gehört dem wissenschaftlichen Beirat des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfG) an.

Der Stockmeyer Wissenschaftspreis

Mit dem Wissenschaftspreis würdigt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung seit 1996 alljährlich herausragende Forschungsarbeiten auf dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften. Die Arbeiten zeichnen sich durch ihr hohes wissenschaftliches Niveau und praktikable Lösungsansätze aus. Sie tragen – ganz im Sinne des Stiftungszwecks – zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes bei und stärken damit das Verbrauchervertrauen in die Qualität, Hygiene und Sicherheit von Lebensmitteln. Der Preis kann für wissenschaftliche Leistungen wie Doktorarbeiten, Habilitationsschriften sowie Publikationen in wissenschaftlichen Fachzeitschriften verliehen werden, die innerhalb der letzten drei Jahre erstellt und veröffentlicht wurden. Über die Zuerkennung des Wissenschaftspreises entscheidet das Kuratorium.

Im Rahmen dieser Broschüre stellt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung die Arbeiten von drei Preisträgern aus den vergangenen Jahren exemplarisch vor – sie vermitteln einen Eindruck vom breiten Spektrum der wissenschaftlichen Arbeit, die die Stiftung unterstützt.

Seit 1996 werden jährlich bis zu vier Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler für ihre herausragende Forschungsarbeiten und Publikationen mit dem Wissenschaftspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ausgezeichnet. Bislang wurden 55 Preise vergeben.



Der Stockmeyer Nachwuchspreis

Die Unterstützung aufstrebender Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler und die Förderung des akademischen Nachwuchses liegt der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung besonders am Herzen. Um diesem Anliegen Ausdruck zu verleihen, wird seit 2013 zusätzlich zum Wissenschaftspreis ein Nachwuchspreis ausgeschrieben.

Mit dem Nachwuchspreis werden insbesondere Abschlussarbeiten (Bachelor und Master) oder andere Veröffentlichungen mit einem hohen Praxisbezug ausgezeichnet, die innerhalb der letzten zwei Jahre verfasst und publiziert wurden.

Stipendien

Als zusätzliche Fördermöglichkeit für Nachwuchswissenschaftlerinnen und Wissenschaftler schreibt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Stipendien aus. Damit sollen junge Menschen (Doktoranden/Diplomanden) ermutigt werden, Forschungsarbeit in lebensmittelrelevanten Bereichen zu betreiben und eine akademische Karriere zu verfolgen. Die Stipendiaten erhalten über einen Zeitraum von zwei Jahren eine monatliche Förderung. Sie richtet sich auf wissenschaftliche Disziplinen mit einem Bezug zur Lebensmittelbranche, die zu einer Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes beitragen. Seit 2008 wurden insgesamt elf dieser Stipendien vergeben.

Über die Jahre hat die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung den Fokus ihrer Arbeit stets verändert: Lag dieser zu Beginn stark auf dem Dialog in Form von Workshops, rückte die gezielte Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses in den vergangenen Jahren mehr und mehr ins Zentrum der Aktivitäten. So wird die Stiftung auch dem Wandel der Zeit gerecht und wird sicher auch in den kommenden Jahren wiederum neue Formate und Instrumente schaffen.

Förderung der Coronavirus-Forschung

Kaum ein Thema beschäftigt aktuell die öffentliche und wissenschaftliche Diskussion so sehr wie das Coronavirus. Nahezu komplett unbeachtet vom medialen Interesse ist dabei ein Aspekt, der mit der Lebensmittelsicherheit in enger Verbindung steht: die Stabilität des Virus auf Oberflächen. Dabei gibt es derzeit noch keine ausreichenden wissenschaftlichen Erkenntnisse, ob sich Menschen durch den Kontakt mit kontaminierten Lebensmitteln oder über den Verzehr mit Sars-CoV-2 anstecken können. Die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung nimmt dieses wichtige Thema zum Anlass und richtet sich mit ihren Fördermaßnahmen erstmals an ein konkretes institutionelles Forschungsprojekt.

Gemeinsam widmen sich das Institut für Lebensmittelhygiene und das Institut für Virologie der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig dem Kooperationsprojekt „Stabilität von Betacoronaviren auf Fleischoberflächen und in Fleischwaren“. Den Förderbescheid der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung über 25.000 Euro übergab der Kuratoriumsvorsitzende Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis im September in Leipzig.

Coronaviren werden über Tröpfcheninfektionen übertragen. Bei ungenügender Hygiene kann eine Übertragung jedoch auch über Schmierinfektionen erfolgen. Dieser Aspekt rückt in den wissenschaftlichen Fokus, da es in Schlachthöfen und Fleischzerlegebetrieben zu vermehrten Ausbrüchen der Covid-19-Infektion gekommen ist. Ob die Übertragung durch eine Nichteinhaltung von Mindestabständen, durch die erhöhte Produktion von Aerosolen oder durch eine hohe Stabilität des Virus auf Oberflächen zurückzuführen ist, muss sicherlich von Fall zu Fall überprüft werden. Das Leipziger Projekt soll dazu wichtige, wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse liefern.

„Ein großer Vorteil der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ist es, dass wir den Fokus unserer Aktivitäten sehr schnell und aktiv auf relevante Fragestellungen der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes richten können“, sagt Prof. Gareis. „Die wissenschaftliche Forschung zum Coronavirus zu fördern, ist für die Stiftung aufgrund der besonderen Bedrohungslage daher selbstverständlich.“



„Ein großer Vorteil der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ist es, dass wir den Fokus unserer Aktivitäten sehr schnell und aktiv auf relevante Fragestellungen der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes richten können.“

Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis

Preisträger

Insgesamt 55 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler hat die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung seit 1995 mit dem Wissenschaftspreis ausgezeichnet. Drei von ihnen blicken im Interview zurück und beschreiben, wie der Preis ihre weitere Forschung beeinflusst hat.



Für welche Arbeit haben Sie den Stockmeyer Wissenschaftspreis erhalten? Was hat Sie zu Ihrer Forschung motiviert?

Nach Infektionen mit *Campylobacter*-Bakterien stellen Salmonelleninfektionen nach wie vor eine der wichtigsten lebensmittelbedingten Infektionen beim Menschen dar. Jedoch gestaltet sich das Bild dahingehend differenziert, dass inzwischen der Anteil der durch kontaminiertes Schweinefleisch verursachten Erkrankungsfälle höher ist als der durch kontaminiertes Geflügelfleisch. Früher dominierte hier bei weitem das geflügelassoziierte Infektionsgeschehen. Im Geflügelbereich wurden jedoch seit Mitte der 90er Jahre sehr stringente Bekämpfungsmaßnahmen ergriffen, die über die Jahre die Gesamtfallzahl auf nur noch ca. 10% der ursprünglichen Fallzahlen sinken ließen. Dies war für uns Ansporn, auch für's Schwein, differenzierte, teils aufeinander aufbauende Bekämpfungsmaßnahmen gegen Salmonelleninfektionen zu entwickeln.

Wie hat die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis 2007 Ihre Karriere und Ihre weitere Forschung beeinflusst?

Zunächst einmal war die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis 2007 eine große persönliche Ehre für mich. Sie motivierte

mich auch, mich weiter im Bereich der Entwicklung und Evaluierung von Interventionsmaßnahmen gegen zoonotische Erreger in der Nutztierhaltung zu engagieren. Neben Salmonelleninfektionen haben wir das seitdem sehr intensiv und erfolgreich für Infektionen mit antibiotikaresistenten Bakterien und auch für *Campylobacter*-Infektionen fortgeführt. Hinsichtlich meiner wissenschaftlichen Karriere war der Stockmeyer Wissenschaftspreis ganz sicher auch sehr förderlich für die diversen an mich ergangenen Rufe auf W3-Professuren im Bereich der Tier- und Umwelthygiene.

Was sind aktuell Schwerpunkte Ihrer Arbeit und Forschung?

Aktuell widmen wir uns der Untersuchung des Transfers von antibiotikaresistenten Bakterien und von *Campylobacter* in Nutztierhaltungen sowie der Entwicklung von Interventionsmaßnahmen gegen diese Erreger und von Maßnahmen zur Verbesserung der Tiergesundheit. Zudem stehen auch Fragen der Reinigung und Desinfektion/Dekontamination sowie der Umweltenazität wichtiger zoonotischer Bakterien und Viren in der Tierhaltung und Lebensmittelproduktion im Mittelpunkt. Letztere Fragestellungen bewegen uns gemeinsam mit Partnern aus den Ingenieurwissenschaften und aus der Humanmedizin derzeit auch hinsichtlich der SARS-CoV-2-Pandemie.

Prof. Dr. med. vet. Uwe Rösler, Jahrgang 1971 und Preisträger des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung 2007, studierte Veterinärmedizin an der Universität Leipzig, an der er sich 2007 habilitierte. Er ist seit 2008 Geschäftsführender Direktor des Institutes für Tier- und Umwelthygiene der Freien Universität Berlin, an dem er eine Professur für Tierhygiene und Infektiologie innehat.

Für welche Arbeit haben Sie den Stockmeyer Wissenschaftspreis erhalten? Was hat Sie zu Ihrer Forschung motiviert?

Bereits wenige Tage nach dem Reaktorunfall von Fukushima im März 2011 und der damit verbundenen Freisetzung radioaktiver Strahlung ordnete die japanische Regierung die Überwachung von Lebensmitteln an. Das System entwickelte sich zu einem der größten und dichtesten Netzwerke für Lebensmittelüberwachung, das jemals aufgezogen wurde. Den zehntausenden Radioaktivitäts-Messwerten der Behörden fehlte jedoch eine abschließende Bewertung. Gemeinsam mit meinem japanischen Kollegen Dr. Katsumi Shozugawa und meinem damaligen Doktoranden Dr. Stefan Merz habe ich die Datenbanken durchforstet, um ein Gesamtbild der Lebensmittelsicherheit zu zeichnen. Für die grundlegendste dieser Arbeiten wurden wir 2016 mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis ausgezeichnet. Die Bewertung und Risikoanalyse sind jedoch noch nicht abgeschlossen, weitere Publikationen sollen folgen.

Was sind die zentralen Erkenntnisse Ihrer Forschungsarbeit? Wie wurde sie von der Fachöffentlichkeit aufgenommen und rezipiert?

Im Rahmen unserer Analysen zeigt sich, dass die Lebensmittelsicherheit in Japan zwar prinzipiell sehr hoch ist, mit dem Fokus auf leicht zu messende Radionuklide aber auch Unsicherheiten in Kauf genommen werden, die leicht zu vermeiden wären.

Unsere Publikation wurde bislang fast 90 Mal zitiert und wird – auch dank des Wissenschaftspreises – vielfach als erste Referenz zur Lebensmittelsicherheit nach dem Unfall von Fukushima herangezogen. Die Arbeit wurde später sogar Gegenstand eines Rechtsstreits, weil Südkorea – basierend auf unseren Erkenntnissen – die Sicherheit von japanischen Lebensmittelexporten anzweifelte.

Wie hat die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis 2016 Ihre Karriere und Ihre weitere Forschung beeinflusst?

Die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis rückte nicht nur unsere Publikation und unsere wissenschaftliche Arbeit ins Rampenlicht der

Öffentlichkeit, sie motivierte uns auch, den eingeschlagenen Weg weiter zu beschreiten. In den nachfolgenden Arbeiten haben wir weitere Aspekte herausgearbeitet, deren Interpretation komplex und nicht unumstritten waren. Unsere Erkenntnisse aus Fukushima können für die Notfallvorsorge künftiger Nuklearunfälle herangezogen werden. Durch ein einfaches mathematisches Modell lässt sich bei Unfallszenarien in Zukunft zum Beispiel beurteilen, ob ein Lebensmittelüberwachungsprogramm noch effizient ist, wenn es darum geht, Produkte mit einer Überschreitung des Grenzwertes vom Markt fernzuhalten.



Prof. Dr. Georg Steinhauser, Jahrgang 1979, wurde für seine Forschung zum Thema Radioaktivität im Jahr 2016 mit dem Wissenschaftspreis der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung ausgezeichnet. Er studierte und promovierte an der Technischen Universität Wien. 2015 wurde er an die Leibniz Universität Hannover berufen und hat eine Professur am Institut für Radioökologie und Strahlenschutz inne.

Für welche Arbeit haben Sie den Stockmeyer Wissenschaftspreis erhalten? Was hat Sie zu Ihrer Forschung motiviert?

Den Stockmeyer Wissenschaftspreis 2019 habe ich für meine Habilitationsschrift mit dem Titel „Überempfindlichkeiten gegenüber Getreideproteinen – Analytische, biochemische und immunologische Aspekte“ erhalten, die ich am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München erstellt habe. Die Hauptmotivation meiner Forschung besteht darin, Ursachen für Überempfindlichkeiten gegenüber Getreideproteinen zu erforschen. Hierbei handelt es sich um die Weizenallergie, die Nicht-Zöliakie-Glutensensitivität (NCGS) und die Zöliakie, von denen je etwa 0,5-2%, 3-10% und 1% der Bevölkerung in Deutschland betroffen sind. Je mehr grundlegende Erkenntnisse wir über diese Überempfindlichkeiten erlangen, desto gezielter können wir die Sicherheit von Lebensmitteln für Betroffene gewährleisten, Strategien zur Prävention und neue Therapieansätze entwickeln und Lebensmittel mit verbesserter Verträglichkeit herstellen.

Was sind die zentralen Erkenntnisse Ihrer Forschungsarbeit? Wie wurde sie von der Fachöffentlichkeit aufgenommen?

Ein wichtiger Aspekt meiner Forschungsarbeit war die Verbesserung analytischer Methoden zur Detektion der immunreaktiven Getreideproteine, insbesondere des Glutens. In Zusammenarbeit mit der r-biopharm AG wurde unter anderem ein neues ELISA Testkit (Ridascreen Total Gluten) entwickelt und validiert, das erstmals unter Verwendung von vier Antikörpern die Detektion aller Zöliakie-aktiven Glutenfraktionen aus Weizen, Roggen und Gerste erlaubt. Diese Praxisrelevanz war für Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis besonders wichtig. Viele der in der kumulativen Habilitationsschrift enthaltenen Originalveröffentlichungen wurden mittlerweile vielfach zitiert, insbesondere die Arbeit zu verbesserten Referenzmaterialien für Gluten, zum immunaktiven 33-mer Glutenpeptid und zum Vergleich verschiedener ELISA Testkits.

Wie hat die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis 2019 Ihre Karriere und Ihre weitere Forschung beeinflusst?

Die Auszeichnung mit dem Stockmeyer Wissenschaftspreis machte unsere Forschung zu Unverträglichkeiten und Gluten noch bekannter und motivierte mich, diese Forschungsrichtung auch an meiner neuen Wirkungsstätte, dem Karlsruher Institut für Technologie (KIT) beizubehalten und über weitere Kooperationen mit Partnern aus der Medizin zu vertiefen. Noch in diesem Jahr werden voraussichtlich weitere Studien starten, um die Verlässlichkeit von Methoden zur Analytik von Gluten zu überprüfen.



Prof. Dr. Katharina Scherf, Jahrgang 1985, ist Preisträgerin des Wissenschaftspreises der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung 2019. Sie studierte Lebensmittelchemie an der Technischen Universität München, an der sie auch ihre Promotion und Habilitation erwarb. Sie hat seit 2019 eine Professur am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) inne und leitet dort die Abteilung Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe.



„Nirgendwo sind die Lebensmittel so sicher wie bei uns in Deutschland“. Diesen Satz hört man ungefähr so oft wie die Klagen von Politik und Verbraucherschützern, dass nicht genug für die Sicherheit von Lebensmitteln getan werde. Wo auch immer jeder Einzelne die Wahrheit sieht: Letztlich zeigen beide Aussagen, dass das Thema Lebensmittelsicherheit nichts an seiner Aktualität verloren hat.

Durch die Corona-Virus-Pandemie hat die Arbeit der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung noch einmal an Bedeutung gewonnen. Wieder – genau wie bei der BSE-Krise vor 25 Jahren – erleben wir eine Phase großer Verunsicherung, die auch vor der Lebensmittelsicherheit nicht Halt macht. Die Frage nach der Widerstandsfähigkeit des Erregers auf Nahrungsmitteln oder anderen Oberflächen sowie der Übertragbarkeit über Lebensmittel sei hier nur exemplarisch genannt. Hier kommt es einmal mehr darauf an, populistische Schlagzeilen und „Fake News“ von seriösen Informationen zu unterscheiden. Diese Aufgabe wird gerade in Zeiten kurzlebiger, digitaler Nachrichten noch wichtiger, und wir als Stiftung wollen unseren Beitrag dazu leisten.

Der Stiftung wünsche ich für die Zukunft, dass sie die Wissenschaft auch weiterhin auf so beispielhafte Weise fördert, denn der Schlüssel für die richtigen politischen, wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Maßnahmen in Zeiten von Skandalen und Krisen sind wissenschaftlich gesicherte Informationen – nicht Meinungen. Dafür möchte ich ganz besonders dem Vorstand für sein finanzielles Engagement danken – genau wie dem gesamten Stiftungsteam, das sich seit Jahren in ausgezeichnete Weise ehrenamtlich engagiert.

Herzlichst

Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis
Vorsitzender des Kuratoriums



Impressum

Herausgeber:

Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, 49214 Bad Rothenfelde

www.heinrich-stockmeyer-stiftung.de

Konzeption, Redaktion & Gestaltung:

Engel & Zimmermann AG, 82131 Gauting

Fotos: Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, AdobeStock (S. 2, 7, 9, 16, 19, 21, 35)



Heinrich-Stockmeyer-Stiftung