

GERHARD REUTER

**DER WEG IN DIE WISSENSCHAFT UND
IN EINE UNIVERSITÄTSLAUFBAHN**

- Mit einer Chronik des Institutes für Fleischhygiene
und –technologie an der neu gegründeten Veterinärmedizinischen
Fakultät, dem späteren Fachbereich Veterinärmedizin,
der Freien Universität Berlin
und einem Plädoyer für die tierärztlichen
Lebensmittelwissenschaften -

GERHARD REUTER

**DER WEG IN DIE WISSENSCHAFT UND
IN EINE UNIVERSITÄTSLAUFBAHN**

- Mit einer Chronik des Institutes für Fleischhygiene und –technologie
an der neu gegründeten Veterinärmedizinischen Fakultät, dem späteren
Fachbereich Veterinärmedizin, der Freien Universität Berlin
und einem Plädoyer für die tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften -

2014

Bibliografische Informationen der Deutschen Bibliothek

Die Deutsche Bibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliographie;
detaillierte bibliographische Daten sind im Internet
über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Anschrift des Herausgebers:

GERHARD REUTER

Univ.-Professor em. für Lebensmittelhygiene einschließlich Fleisch- und
Milchhygiene

am Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin

Dr. med. vet., Dr. med. vet. h.c. (München)

Damsdorfer Weg 15

14109 Berlin

© 2014 Eigenverlag

Wissenschaftliche Einrichtungen Veterinary Public Health

Institut für Fleischhygiene und –technologie

FB Veterinärmedizin, FU Berlin

Brümmerstr. 10

14195 Berlin

E-Mail: fleischhygiene@vetmed.fu-berlin.de

<http://www.vetmed.fu-berlin.de/einrichtungen/institute/we09/index.html>

Printed in Germany

Druck: dbusiness.de GmbH, Berlin

ISBN 978-3-00-045008-2

Diese Erinnerungen sind meiner lieben Ehefrau Gisela und meinen beiden Kindern Angelika und Frank-Michael sowie den vielen ehemaligen Mitarbeitern(innen) gewidmet.

Inhaltsverzeichnis

	Seiten
A. Vorwort	6
B. Der Einstieg in die Wissenschaft und in langjährige Forschungsprogramme	
1. Der Start in der „Lebensmittelhygiene“	7 – 8
2. Die Laktobazillen und die Bifidobakterien als wissenschaftliche Herausforderung für mehr als 10 Jahre	9 – 12
3. Der Einstieg in den internationalen Wissenschaftsbetrieb über das Taxonomic Subcommittee “Lactobacillus and closely related Microorganisms“ der IAMS (International Association of Microbiological Societies)	13 – 14
4. Die intestinale Mikroökologie und die Systematik der Bifidobakterien des Menschen	15 – 18
5. Die Kooperation mit dem Süddeutschen Laktobazillen-Zentrum um Prof. Dr. OTTO KANDLER in München und dem italienischen Bifidobakterien-Zentrum um Prof. Dr. VITTORIO SCARDOVI in Piacenza und Bologna und weitere Entwicklungen auf dem Gebiet der Bakterien-Taxonomie	19 – 21
6. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Milchmikrobiologie	22 – 24
7. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Fleischtechnologie	25 – 26
8. Die Wege in die Methoden-Standardisierung bei DIN, ISO und CEN	27 – 28
C. Der Einstieg in die Universtitätslaufbahn mit Forschung und Lehre in der Lebensmittelhygiene	
1. Der Weg zur Habilitation im Jahre 1969 und die Zeit unmittelbar danach	29 – 31
2. Eine dreijährige Tätigkeit als zweiter Professor im Institut für Lebensmittelhygiene	32 – 33
D. Der Übergang in das Fach Fleischhygiene: Zugleich eine Chronik des Institutes für Fleischhygiene und -technologie	
1. Die Vorgeschichte und die Gründung eines Institutes für Fleischhygiene an der Freien Universität Berlin parallel zum Institut für Lebensmittelhygiene	34 – 39
2. Das „Institut für Fleischhygiene und Schlachthofkunde“ unter Prof. GÜNTHER BERGMANN von 1962 bis Juli 1970 und bis Juni 1972	40 – 42
3. Die Situation bei Amtsantritt am 01.06.1972	43 – 45
4. Der Ausbau des Institutes nach der Amtsübernahme	46 – 49
5. Personelle Veränderungen im Institut vom Juni 1972 bis Ende September 1997 bzw. bis zum Amtsantritt des Nachfolgers am 02.01.2000	50 – 56
6. Die WE „Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene und -technologie“ sowie Strukturveränderungen im Fachbereich Veterinärmedizin bis zur Fusion mit der Veterinärmedizin der Humboldt-Universität im Jahre 1992 bzw. bis zur Emeritierung am 30.09.1997, sowie bis zum Amtsantritt des Nachfolgers am 02.01.2000	57 – 64

E. Arbeitsschwerpunkte in Fleischhygiene und -technologie	
1. Arbeiten auf mikrobiologischem Gebiet seit 1972	65 – 68
2. Arbeiten zur Fleischqualität sowie zu Rückstands- und Recyclingproblemen	69 – 75
3. Beiträge zur Organisation und Effizienz der Amtlichen Untersuchungen in der Fleischhygiene	76 – 81
4. Die Betriebshygiene und die Desinfektion	82 – 85
5. Die Hackfleischhygiene	86
F. Die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses und was aus ihm geworden ist	87 – 96
G. Einige besondere Ereignisse aus der Dekanatszeit vom 02.02.1987 bis 19.05.1989 und der Zeit danach	97 – 102
H. Eine Forschungsauszeit in Japan im Jahre 1980	103 – 104
I. Aktivitäten vor und nach dem Ausscheiden aus dem aktiven Dienst und besondere publizistische Betätigungen	105 – 109
J. Eine akademische Festveranstaltung zur Vollendung des 75. Lebensjahres	110 – 111
K. Ausblick auf den Wandel im tierärztlichen Beruf und auf die Zukunft der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaft in Deutschland und Europa	112 – 115
L. Danksagungen	116
M. Literatur über bestehende Publikationsverzeichnisse hinaus	117 – 120
N. Korrespondenz und Berichte zu einzelnen Episoden aus den Instituts- und Fakultätsbereich und bildliche Dokumentationen von Personen und Entwicklungen sowie besonderen Ereignissen	121 – 166
O. Beruflicher Werdegang und <i>Curriculum vitae</i> in Stichworten mit Abkürzungsverzeichnis	167 – 171

A. Vorwort

Es ist eine glückliche Fügung, wenn gegen Ende eines Lebens noch Zeit und Energie und genügend Erinnerungsfähigkeit vorhanden sind, eine Bilanz des Lebens und des beruflichen Wirkens zu erstellen, damit nicht alles ins Vergessen abgeleitet, was einmal durchdacht, durchlebt und vielleicht auch erduldet und erlitten wurde. Insbesondere soll auch der Glücksmomente gedacht werden, die es bei Begegnungen und gemeinsamen Unternehmungen mit netten Menschen, Berufskollegen und Mitarbeitern gab.

Die Ausführungen erfolgten in der Annahme, dass ein Berufsleben in einer politisch sehr bewegten Zeit, außerdem in einer ungewöhnlichen Universitätsstadt, Gründe für eine retrospektive Aufarbeitung von zeitgeschichtlichen Ereignissen sein könnten, mit Höhen und Tiefen, Erfolgen und Misserfolgen. Leichter gesagt als getan! Es zeigte sich, dass es selbst in Zeiten moderner Kommunikation schwer ist, alles Wichtige in einen chronologischen Zusammenhang zu bringen. Wäre da nicht eine Dokumentation vorhanden gewesen, die von einer technischen Assistentin so peu à peu während des eigentlichen Arbeitsablaufes erstellt worden war. Und wären da nicht akribisch gesammelte Einzeldokumente vorhanden gewesen. Und natürlich dienten die Ergebnisse einer regen publizistischen Tätigkeit im Laufe vieler Jahre dazu, diesen vorliegenden Bericht zu erstellen.

Ein Positivum hat eine solche Aufarbeitung auch für den Autor selbst. Er erkennt immer klarer die Nuancen einer effektiven Tätigkeit auf wissenschaftlichem Gebiet und zugleich das damit verbundene Fehlzeiten von Energie und Zeit auf Nebenschauplätze und schön erscheinende Spielwiesen.

Möge diese historisch ausgerichtete Bilanz das geneigte Interesse möglichst vieler Leser finden, die an einem Einblick in die bewegten Zeiten der ständigen Reformen an den Universitäten in Berlin nach dem Krieg, im Kalten Krieg und zu Zeiten der Wiedervereinigung interessiert sind!

Möge der Leser auch ab und an zum Schmunzeln animiert werden ob der möglicherweise stark persönlich geprägten Interpretationen von Sachverhalten! Auch datenschutzrechtliche Gesichtspunkte wurden, soweit es notwendig schien, zu berücksichtigen versucht.

Möge Vieles gefallen und nur wenig stören oder irritieren! In diesem Sinne etwas Neugier und Interesse und auch etwas Freude beim Einsteigen in einen Bericht aus einer bewegten Zeit.

Berlin, den 23.07.2014

Gerhard Reuter

B. Der Einstieg in die Wissenschaft und in langjährige Forschungsprogramme

B1. Der Start in der „Lebensmittelhygiene“

Der junge Tierarzt hatte nach bestandenem Staatsexamen und halbjähriger Praktikantenzeit die Bearbeitung einer Dissertation übernommen, die innerhalb eines halben Jahres fertiggestellt werden konnte. Ein Stipendium und die Position eines teilzeitbeschäftigten wissenschaftlichen Hilfsassistenten im Institut für Lebensmittelhygiene garantierten den Lebensunterhalt. Mit der Dissertation war der Grundstein für den späteren Berufsweg vorgegeben.

Die Aufgabe der Dissertationsarbeit war die kritische Überprüfung der Ergebnisse anderer Autoren über die epidemiologische Situation der Brucellose, einer klinisch nicht oder schwer nachzuweisenden infektiösen Erkrankung bei Schlachttieren und Menschen. Bekanntermaßen kam es in den Jahren nach dem Krieg relativ häufig zu solchen Erkrankungen bei Personen, die mit der Betreuung von Nutztieren befasst waren. Das waren Landwirte, Tierärzte und Personen aus dem fleischverarbeitenden Gewerbe. Insbesondere die Infektion mit *Brucella suis* erwies sich beim Menschen als äußerst komplikationsreich und klinisch schwer behandelbar. Somit war das Thema „Untersuchungen über das Vorkommen von Brucellainfektionen bei Schlachtschweinen“ eine aktuelle Forschungsaufgabe mit einem engen Bezug zur Humanmedizin.

Die Bearbeitung erfolgte im Rahmen eines im Institut laufenden größeren Forschungsvorhabens über Brucellose, das von der Deutschen Forschungsgemeinschaft gefördert wurde. Die Arbeitsgruppe bestand aus Dr. ENTEL und Frau MENTZ als technische Assistentin. Der Doktorand führte serologische Nachweise (Agglutinationen) und Kultivierungsversuche auf Nährböden quasi auf der Besucherritze im ohnehin kleinsten Labor des Institutes für Lebensmittelhygiene in Berlin-Dahlem durch. Die Anleitung durch die Betreuer war vorbildlich, und die Arbeit machte Spaß. Deshalb konnten die Untersuchungen, Auswertungen und die Abfassung der Arbeit aus heutiger Sicht in sagenhaft kurzer Zeit erfolgen.

Da die Dissertation im Wesentlichen die bereits in der Literatur zitierte Durchseuchungsrate bestätigte, wurde sie mit „cum laude“ beurteilt. Rückblickend erscheint dieser Beurteilung durchaus zutreffend, obwohl man sich seinerzeit auch

eine bessere Benotung erhofft hatte. Zumindest war mit diesen Untersuchungen die Basis für künftiges wissenschaftliches Arbeiten gelegt worden. Die frühere Betätigung als Lehrer begünstigte offensichtlich das von den meisten heutigen Doktoranden gefürchtete Zusammenschreiben einer Dissertation.

Die Tätigkeit als Hilfsassistent erstreckte sich auf banale gravimetrische Analysen von Lebensmittelbestandteilen in Fleisch- und Wurstprodukten (eine monotone Arbeit) sowie auf die Protokollführung bei der Histometrie von Gewebeanteilen in Wurstprodukten, auf die Ziehung von Kontrollproben in Fleischverarbeitungsbetrieben und die Organisation von sensorischen Prüfungen von Exportfleischwaren und allerlei sonstige Hilfstätigkeiten im Labor, wie Nährbödenherstellung, Überimpfungen von mikrobiologischem Stamm-Material und Entsorgung von Laborabfällen des Institutes unter der strengen Aufsicht der Laborküchenchefin.

Da war es schon ein Lichtblick, wenn gezielte mikrobiologische Versuche zu organisieren und durchzuführen waren. Es galt, Fermentierungsfehler bei der industriellen Herstellung marinierter Heringe mikrobiologisch aufzuklären, insbesondere die häufige übermäßige Säuerung oder Schleimbildung. „Grüne Heringe“ von Berliner Märkten waren zu beschaffen, zu filetieren, in Salz einzulegen und die weitere Entwicklung in regelmäßigen Abständen zu verfolgen, mit dem besonderen Augenmerk auf „Gram-positive Kurzstäbchen“, die sowohl für die optimale Fermentierung als auch für die Fehlentwicklungen verantwortlich gemacht wurden. Dieses erfolgte mit den im Institut üblichen Nährmedien und Laborverfahren, insbesondere mit dem „Bierwürze“-Agar.

Die Versuche waren wohl zufriedenstellend ausgefallen, so dass der Forschungsleiter die Daten auf einer Tagung der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG) als bemerkenswertes Ergebnis in einem Vortrag herausstellte und später auch veröffentlichte, ohne allerdings den bearbeitenden Mitarbeiter in irgendeiner Form zu erwähnen (LERCHE, 1960).

Auch bei der Abfassung der nächsten Publikationen stand der „Chef“ jeweils an erster Stelle als Autor, obwohl der junge Mitarbeiter sowohl die experimentelle Arbeit als auch die Abfassung des Textes vorgenommen hatte. Das war damals noch so Brauch! Zumindest war dieses der Start in die „Laktobazillen-Ära“ des Autors. Diese bestimmte die nächsten 10 Jahre seiner experimentellen wissenschaftlichen Arbeit.

B2. Die Laktobazillen und die Bifidobakterien als wissenschaftliche Herausforderung für mehr als 10 Jahre

Prof. LERCHE war es gelungen, eine Förderung der Laktobazillenforschung durch die Deutsche Forschungsgemeinschaft zu erlangen. In einem interdisziplinären Schwerpunktprogramm „Ernährungsforschung“ erhielt er erhebliche Forschungsmittel über mehrere Jahre hinweg für eine Arbeitsgruppe „Mikrobiologie“ innerhalb desselben. Dieses ermöglichte die Einstellung eines wissenschaftlichen sowie von 1 bis 2 technischen Mitarbeitern, verbunden mit der Bereitstellung erheblicher Mittel für Laborausgaben sowie für gerätemäßige Zusatzausstattungen. Der Autor hatte das Glück, ab 01.02.1959 als wissenschaftlicher Mitarbeiter in dieses Forschungsvorhaben einzusteigen.

Das Thema lautete: „Laktobazillen und Hefen in Lebensmitteln und in der menschlichen Darmflora“. Es sollten die Auswirkungen der Lebensmittelmikroflora auf die Mikroflora des menschlichen Intestinaltraktes verfolgt werden. Daraus wurde eine Schwerpunktverlagerung auf die Mikroökologie des Darmes des Menschen mit taxonomischen Weiterungen.

Mit den Laktobazillen konnte man sich im Labor nach entsprechender Einarbeitung gut und gerne anfreunden. Diese wuchsen, wenn man sie richtig behandelte, auch relativ schnell und waren auf Spezialnährböden gut darstellbar. Außerdem konnte man durch Vergleiche neuer Isolate mit den aus Sammlungen beschafften Referenzstämmen der Species zu brauchbaren analytischen Ergebnissen mit Bestimmung der jeweiligen taxonomischen Zuordnung gelangen. Mit den Kultivierungen der Hefen war das aber ganz anders. Okulte „Kahmhaut“-Deutungen in langsam bewachsenen „Erlenmeyer“-Kolben gereichten gar nicht zur Freude des Untersuchers. So gelang es ihm sukzessive, ohne dass es dem Forschungsleiter groß auffiel, die Hefen draußen vorzulassen, um sich vorzugsweise mit den Laktobazillen und nachfolgend mit den Bifidobakterien zu befassen.

Das schwerpunktmäßige Arbeiten mit den Laktobazillen wurde dadurch beflügelt, dass sich fast alle Mitarbeiter des Institutes in Eigenversuchen zur Aufklärung der ernährungsbedingten Mikroökologie ihrer biologischen Habitate zur Verfügung stellten. Regelmäßig mussten Proben nach gezielter und / oder restriktiver Nahrungsaufnahme definierter laktobazillenhaltiger Lebensmittel beim

Untersuchungsteam abgeliefert werden. Die bearbeitende technische Assistentin wirbelte dabei bei den Analysen mit dem seinerzeit neuen „Ultra-Turrax“-Stab die jeweilige Grundverdünnung so hochtourig ohne Abdeckung der Zentrifugenröhre durcheinander, dass sie manchmal zum Erschrecken des Laborleiters mit neuen Sommersprossen die Arbeit beendete. Die Arbeiten brachten allen Beteiligten freudvolle Abwechslung im Institutsleben, war doch bald bekannt, welche mikrobielle Struktur der Darmflora zur jeweiligen Prüfperson gehörte (Heute könnte man von „fingerprinting“ sprechen.).

Diese Aktivitäten wurden vom Forschungsleiter wohlwollend gebilligt und ermöglichten dem Forschungsteam einen ergiebigen Handlungsfreiraum. Beflügelt wurde diese positive Entwicklung noch durch das Interesse, das die ersten Veröffentlichungen aus dieser Forschungsreihe im publizistischen Umfeld fanden. Die erste Publikation unter LERCHE und REUTER (1960) im Zentralblatt für Bakteriologie war hinsichtlich verfügbarer Sonderdrucke im Handumdrehen ausverkauft. Das beeindruckte den Forschungsleiter derart, dass bald eine zweite Publikation LERCHE und REUTER (1962) gefertigt wurde, die ebenfalls so gut einschlug, dass Nachlieferungen für Sonderdrucke für aufmerksam gewordene Pharmafirmen beim Verlag geordert werden mussten. Das Zentralblatt für Bakteriologie, I. Abtlg., Orig., war seinerzeit die angesehenste deutsch-sprachige bakteriologische Publikationsebene, auf die man stolz sein konnte. Weitere Arbeiten folgten mit breiterer Sichtweise und mit Ausstrahlungen in den humanmedizinischen klinischen Bereich. Zu nennen sind hier die Arbeiten zusammen mit Dr. med. HIRTZMANN, dem Konstrukteur einer nach Abschlucken sich automatisch öffnenden Metallkapsel zur Aufnahme von Probematerial aus definierten Abschnitten des menschlichen Intestinaltraktes. Wieder mussten sich die Institutsmitglieder „freiwillig“ zur Verfügung stellen, um diese Kapseln zu schlucken und nach mehr oder weniger langen Passagezeiten wieder aufzufangen und zur Analyse ins Labor zu bringen. Heute wären solche Versuche aus Sicherheitsgründen nicht mehr denkbar. Dauerte es doch bei den Einzelversuchen gelegentlich Tage, bis die Kapseln wieder ans Tageslicht kamen und die Sorge des Verfangens in irgendeiner Dickdarmposche entkräftet wurde. Zu allem Überdross mussten sich die Versuchspersonen noch einer radiologischen Kontrolle zur Ortung der Kapsel während des Zeitpunktes der Öffnung stellen. Diese Öffnung erfolgte

automatisch nach einer eingestellten Zeit, ausgesucht nach der bekannten Peristaltik der jeweiligen Versuchsperson.

Kurioserweise blieb ein größerer Teil der Kapseln lange im Magen liegen, so dass Mageninhalt erfasst werden konnte. Das Positive dabei aber war, dass Erkenntnisse über eine „physiologische“ Magenflora gewonnen werden konnten. Deren Bekanntgabe führte zunächst zu ungläubigem Staunen und größerer Reserviertheit auf einer internationalen mikroökologischen Tagung, damals in Ostberlin und Potsdam von H. HAENEL organisiert. Der Magen zeigte eine individuell geprägte Laktobazillenflora, bestehend aus einigen säureresistenten Stammformen. Damals war man noch entfernt von der Kenntnis des Vorhandenseins von *Helicobacter pylori* bei vielen Individuen.

Ein weiterer Ansatz war die Aufklärung der Zusammensetzung der Laktobazillenflora in verschiedenen Abschnitten des menschlichen Intestinaltraktes durch Analysen von Sektionsmaterial. Prof. LERCHE nutzte seine guten Kontakte zur Humanmedizin, und der wissenschaftliche Mitarbeiter durfte sich in der „Pathologie“ vor Ort Proben von den von ihm ausgesuchten, geeignet erscheinenden Probanden aus verschiedenen Darmabschnitten entnehmen lassen und dann eigenhändig im Labor des Institutes, nach der üblichen Dienstzeit, zur Analyse ansetzen. Nur einmal verfiel er auf den Gedanken, einen Urämiefall zu analysieren. Ein Glück, dass in Anbetracht der immensen Geruchsbelästigung niemand mehr im Institutsbereich zugegen war.

Die Untersuchungen lieferten fundamentale Kenntnisse über die Zusammensetzung der Laktobazillenflora in den einzelnen Abschnitten des menschlichen Intestinaltraktes. Sie waren eine solide Basis für alle späteren Erkenntnisse. Heute wären solche Untersuchungen schon allein wegen der ethischen Bedenken der Probeentnahmen nicht mehr möglich. Diese Aktivitäten, so kurios und außergewöhnlich sie manchmal auch waren, führten zu einem besonderen Vertrauensverhältnis zwischen Forschungsleiter und Mitarbeiterteam, das vorbildlicher kaum hätte sein können. Wenn nicht gelegentliche Störfeuer von der Verwaltungsebene (dem Sekretariat) gekommen wären, wäre alles optimal gewesen.

Die geforderte jährliche Berichterstattung bei der Deutschen Forschungsgemeinschaft in Bad Godesberg wurde jeweils vom wissenschaftlichen Mitarbeiter zusammen mit

seinem Chef wahrgenommen. Diese Treffen waren ein Höhepunkt wissenschaftlicher Kommunikation und ein äußerst fruchtbringender Austausch zwischen den Vertretern der verschiedenen Disziplinen, und zwar von Internisten, Pädiatern, Mikrobiologen, Biologen, Toxikologen, Chemikern. Nach einem solchen Treffen ging es immer in Hochstimmung in die heimatlichen Laborgefilde zurück, in den Alltagstrott mit allen seinen Einzelproblemen. Gute persönliche Kontakte entstanden mit bekannten humanmedizinischen Mikrobiologen und deren Mitarbeitern in Bonn, Heidelberg, Frankfurt und Münster. Namen wie REPLOH, KNOTHE, SEELIGER, DEHNERT und WERNER seien beispielhaft genannt. Mit diesen zusammen wurden Übersichtsarbeiten zur mikrobiologischen Analyse der Darmflora erstellt.

B3. Der Einstieg in den internationalen Wissenschaftsbetrieb über das Taxonomic Subcommittee “Lactobacillus and closely related Microorganisms” der IAMS¹

Die Publikationen über die Laktobazillenmikroflora im Gastrointestinaltrakt des Menschen führten zu Kontakten im internationalen Bereich. Auf Veranlassung von Prof. SEELIGER, einem renommierten und in internationalen Gremien besonders aktiven Humanmediziner, erfolgte die Aufnahme in das neue „Taxonomic Subcommittee on Lactobacilli and closely related microorganisms“ der International Association, später „Union“, of Microbiological Societies (IAMS später IUMS). Das geschah auf dem Internationalen Mikrobiologen-Kongress in Montreal im Jahre 1962. Der Sekretär dieses Subkomitees war Prof. P. A. HANSEN, Mikrobiologe an der Universität von Maryland, USA, von Herkunft Däne, möglicherweise in den Fußstapfen des Laktobazillenpioniers ORLA-JENSEN in Kopenhagen. HANSENS Brief mit der Bitte um Zustimmung zur Aufnahme in dieses Komitee war eine Überraschung, stellte er doch eine sehr frühe Anerkennung der eigenen bakteriologischen Forschungsarbeit dar. Das beflügelte enorm und beeindruckte natürlich auch den Forschungsleiter.

Bald durfte dann im Jahre 1965 auch die erste USA-Reise zum Besuch eines Symposiums der WAVFH (World Association of Veterinary Food Hygienists) in Lincoln, Nebraska, angetreten werden mit der ehrenvollen Aufgabe, neben einem eigenen Vortrag auch den Leitvortrag von Prof. LERCHE über die „Ausbildung der tierärztlichen Lebensmittelhygieniker in Deutschland“ vorzutragen. Damit verbunden waren eigenständig organisierte Besuche einschlägiger Forschungsstätten, und zwar an der Universität in Maryland bei Prof. P. A. HANSEN sowie in Ames, Iowa, bei Dr. LOTHAR LEISTNER und in Chicago bei Prof. BERGDOLL, dem seinerzeitigen Staphylokokken-Experten, des Weiteren in den National Institutes of Health in Bethesda, Maryland bei MORRISON ROGOSA, damals noch nicht promoviert und auch noch nicht Professor.

Dabei geschah in Ames das Unglaubliche: Der junge Assistent traf beim Rundgang durch die Bibliothek des Department of Science der Universität Prof. R. E. BUCHANAN, den Vorsitzenden der wissenschaftlichen Herausbergemeinschaft von

¹ IAMS – International Association of Microbiological Societies

Bergey's Manual of Bacteriological Terminology. Das war im Juli 1965. *Bergey's Manual* war damals die Bibel der Bakteriologie. BUCHANAN erwies sich als freundlicher, netter, alter Herr, der anschließend noch Briefkorrespondenz mit dem Besucher führte. Er bat um die Überlassung aller Publikationen und Unterlagen über die Laktobazillenforschung. Der Aufenthalt in Ames war zustande gekommen, weil der Autor bei der Familie LEISTNER, seinerzeit dort ansässig, für einige Tage freundliche Aufnahme in deren Haus gefunden hatte. Der Besuch des National Institutes of Health in Bethesda, Maryland, ermöglichte die persönliche Bekanntschaft mit MORRISON ROGOSA, der zum Erstaunen des Besuchers mit seinem „Schreibtisch“ in einer Ecke eines völlig überladenen Labors kampierte. Beide, ROGOSA und HANSEN, betreuten die Laktobazillen-Kulturen-Sammlung der ATCC (American Type Culture Collection) in Rockville, Maryland. Dr. LESSEL war Kurator der Sammlung und führte voller Stolz die gesamte Einrichtung vor. ROGOSA wurde im Laufe seines Lebens so bekannt, dass die American Society of Microbiology turnusmäßig einen *Morrison Rogosa-Award* verleiht. Diese Kontakte waren der Beginn einer fruchtbaren internationalen Zusammenarbeit. Es kam zu gegenseitigen Vergleichsuntersuchungen an ausgesuchten Stämmen von *Lactobacillus*-Arten, deren sichere Identität noch nicht gegeben war. Alle wichtigen eigenen Laktobazillenstämme, die Aussicht auf eine neue taxonomische Einstufung und Anerkennung („Validierung“) hatten, wurden in die Kulturensammlung der ATCC aufgenommen. Das betraf unter anderen die Stammform *Lactobacillus acidophilus*, *Biotyp I*, die als häufigster Vertreter dieser Species bei den Probanden der eigenen Untersuchungen anzutreffen gewesen war und später als *Lactobacillus gasseri* taxonomisch fixiert wurde. Dazu rechnete aber auch die zweithäufigste Stammform, *Lactobacillus fermenti*, *Biotyp II b*, die später als *Lactobacillus reuteri* in das Genus aufgenommen wurde. Im Verlauf der späteren Erhebungen über die Bifidobakterien-Mikroflora des Menschen wurden die abgegrenzten sieben neuen Bifidobakterien-Species auch in der ATCC-Sammlung deponiert, um von dort den Weg in die Laboratorien der ganzen Welt anzutreten. Diese Reise nach und in den USA war durch eine finanzielle Förderung der Deutschen Forschungsgemeinschaft ermöglicht worden. Sie hatte die notwendigen Grundlagen für eine erfolgreiche Kooperation auf dem Gebiet der Mikroökologie der Körperflora von Mensch und Tier und deren Taxonomie gelegt.

B4. Die intestinale Mikroökologie und die Systematik der Bifidobakterien des Menschen

Im Jahre 1961 stand ein besonderes Problem der intestinalen Mikroökologie zur Bearbeitung an. Dieses betraf die strikt anaeroben Anteile der Gram-positiven Stäbchen. Einzelne Stammformen waren den Laktobazillen zuzuordnen, die meisten gehörten aber zu den polymorphen Stäbchen. Diese wurden damals noch pauschal der Species *Lactobacillus bifidus* zugeordnet und als eine Gruppe schwer zu kultivierender Bakterien geführt.

Die Pädiater hatten sich seit Jahrzehnten mit ihnen beschäftigt und den mikroskopischen Nachweis derselben in größerer Menge im „Stuhl“ als Kriterium für gut gedeihende Säuglinge angesehen. Versuche, diese Mikroorganismen zu differenzieren, waren aber weitgehend unbefriedigend geblieben, denn seit ORLA-JENSENS Publikationen (1919, 1934, 1945) waren den Kultivierungsversuchen nur Teilerfolge beschieden gewesen. Entweder wurden nur die „nicht-strikt-anaeroben“ Anteile, die mengenmäßig unbedeutender waren, erfasst, oder es war nur ein Nachweis in Hochschichtkulturen möglich, wobei zur Weiterzucht und Identifizierung ein umständliches Herauspräparieren einzelner Kolonien aus der Agar-Säule vonnöten war.

Mit diesem Verfahren hatten in den sechziger Jahren HAENEL und Mitarbeiter im Institut für Ernährungsforschung in Potsdam-Rehbrücke umfassende Erhebungen durchgeführt und viel Datenmaterial von Menschen in allen möglichen Lebenslagen, in verschiedenen Alters- und Ernährungsklassen, gesammelt. Dabei konnten die anaeroben Mikroflora-Anteile nur in Gruppen erfasst werden. Auch die Daten über die Struktur der Bifidus-Flora bei Säuglingen, die bahnbrechend von J. DEHNERT (1957) in Heidelberg ermittelt worden waren, waren nur bedingt verwendbar. Es gab bis dahin nur wenige oder keine ausreichenden Möglichkeiten, „Bifidus-Keime“ in der Erstkultur auf Agar-Platten zur Ausprägung deutlich erkennbarer unterschiedlicher Kolonieförmigkeiten zu veranlassen. Ein System für eine katalytische Sauerstoffbindung in Glasgefäßen war zwar entwickelt worden, aber dieses war noch nicht befriedigend. Außerdem waren die Geräte teuer und nur aus den USA zu beschaffen („Brewer Anaerobic Jar“).

Da fiel dem Autor ein Sonderdruck über ein Verfahren zur Sauerstoffzehrung bei gleichzeitiger CO₂-Bildung in die Hand. Er war dem Institutsleiter von einem ausländischen Kollegen gewidmet worden. Es war der rührige und vielseitige Mikrobiologe Prof. DAVID MOSSEL aus Utrecht.

Eine eigene Modifizierung dieses „Pyrogallol-Pottasche-Kieselgur“-Verfahrens zur Erzielung eines anaeroben Milieus bestand in dem Einsatz desselben über dem Nährboden im Plattenraum. Er führte zu verblüffenden Kultivierungsergebnissen. Mit einem Schlag waren die Gruppe der Bifidobakterien und ein überwiegender Teil der übrigen strikt anaeroben Stuhlflora des Menschen in der gewünschten Oberflächenkultur darzustellen. Neben den Bifidobakterien wuchsen die *Bacteroides*-Keime, die Veillonellen und natürlich auch die Clostridien (REUTER, 1961, 1963).

Damit war der Durchbruch für eine Systematisierung der „Bifidus-Gruppe“ gegeben. Rasch wurden Analysen von allen möglichen Bevölkerungsgruppen angesetzt. Unzählige Isolate wurden gesammelt, in ihren Fermentationsmustern bestimmt, lyophilisiert und für weitere Bestimmungen vorrätig gehalten und mit anderen Forscher-Gruppen ausgetauscht.

Eine Zusammenarbeit ergab sich mit Dr. H. WERNER, Mitarbeiter von Prof. H. P. R. SEELIGER in Bonn, sowie mit Prof. VITTORIO SCARDOVI in Piacenza, später in Bologna, der sich schwerpunktmäßig mit Bifidobakterien in allen möglichen Biotopen befasste, z. B. auch bei Bienen. Immer wieder wurden ganze Sätze von Bifidobakterien-Stämmen nach Piacenza bzw. Bologna verschickt, um die dortigen Untersuchungen durch Vergleiche abzusichern. Die Kulturen der vorangegangenen Sendungen waren nach kurzer Zeit, offensichtlich wegen falscher Behandlung, immer wieder eingegangen.

Es kam zu der Publikation der Ergebnisse über die Bifidobakterien im Säuglings- und Erwachsenenstuhl (REUTER, 1963). Darin wurde der Versuch der Systematisierung eines Genus *Bifidobacterium* auf Grund von biochemischen Fermentationsmustern und serologischen Reaktionen unternommen. Bisher gab es als Species nur *Bifidob. bifidum*. Auf Anraten von H. P. R. SEELIGER wurden Typ-Stämme für jede Species beschrieben und benannt. Dazu mussten sie in der ATCC (American Type Culture Collection) hinterlegt werden.

Da neue Species üblicherweise nach den Regeln der Nomenklatur mit lateinischen Namen belegt werden, war es notwendig, aussagekräftige Bezeichnungen für 7 Species zu finden: Die Systematisierung der Bifidus-Gruppe mit den neuen Species-Namen *B. adolescentis*, *B. breve*, *B. infantis*, *B. lactentis*, *B. liberorum*, *B. longum*, *B. parvulorum* erwies sich als gerechtfertigt und blieb in ihrer Grundstruktur auch nach den anschließenden Verifizierungsversuchen nachfolgender Autoren weiter existent. Lediglich die später aufgekommene Systematisierung aller Bakterien und Mikroorganismen unter Heranziehung molekularbiologischer und genetischer Merkmale zeigte engere Verwandtschaften zwischen einzelnen neuen Species auf. Dieses führte dann vereinzelt zur Schaffung von Subspecies. Im Grunde blieb aber die erste Einteilung erhalten, basierte diese doch auf der Berücksichtigung einer großen Zahl von Isolaten aus verschiedenen Quellen und war nicht nur durch die physiologischen und morphologischen Merkmale sondern auch durch eine profunde Serologie abgedeckt gewesen. Lediglich eine Ausnahme existierte. *B. lactentis* war ein Stamm aus dem Säuglingsbereich, von DEHNERT überlassen, für den keine weiteren Isolate gefunden werden konnten.

Die formgerechte Beschreibung der Typ-Stämme nach den Nomenklaturregeln erfolgte später noch einmal (REUTER 1971). Die Typ-Stämme waren aber zuvor schon seit 1964 bei der ATCC deponiert gewesen. Alles in allem war das ein langwieriges aber dennoch notwendiges Verfahren, das im Übrigen in der Botanik und in der Zoologie generell uneingeschränkte Gültigkeit besitzt.

Heute freut sich der Erstbeschreiber der neuen Species, wenn seine „Kinder“ möglichst oft in Publikationen aus den verschiedensten Anlässen genannt werden. Gelegentlich werden von den Autoren auch finanzielle Vorteile aus dem industriemäßigen Einsatz der einst hinterlegten Stämme gezogen. Das gilt jedoch nicht für den ursprünglichen Entdecker und Beschreiber. Diese Stämme sind gegen entsprechende Gebühr von den Sammlungs-Institutionen von jedem Interessenten zu beziehen. Der Entdecker der Species wird gar nicht mehr erwähnt. Nur in den Katalogen der Sammlungen ist der Name des Erstbeschreibers noch genannt.

Während der Autor mit seiner Bifidobakterien-Systematik somit zunächst keine erkennbare Publizität erreichen konnte, obwohl er diese selbst seinerzeit als bahnbrechend ansah, wurde er ungewollt und unverhofft bald auf einer anderen

Publicity-Welle ins Licht der wissenschaftlichen Öffentlichkeit gehoben. Die nach ihm benannte Laktobazillen-Species *L. reuteri* machte Furore im wissenschaftlichen Blätterwald ob ihrer vielseitigen mikroökologischen Eigenschaften, positiven wie auch negativen, sofern es die natürliche Resistenz gegenüber Antibiotika betraf. Auf einer internationalen Mikrobiologentagung in den Niederlanden wurde verwundert festgestellt, dass der „Namensgeber“ noch lebte und plötzlich in einer Diskussionsrunde sogar in Erscheinung trat. Seitdem kam es vor, dass er mit „Professor Reuteri“ angesprochen wurde.

Aus dieser Begegnung ergaben sich Kontakte mit der wissenschaftlichen Abteilung einer Firma, die verschiedene Stämme dieser Species in pharmazeutischen Präparaten einsetzt, die allerdings nur in einigen Ländern, z. B. in Schweden und in den USA, zugelassen sind. In Deutschland kommt inzwischen ein Präparat als Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge in den Handel und verzeichnet zunehmenden Zuspruch, wohl wegen seiner positiven Wirkungen, insbesondere bei Frühgeborenen.

Ganz unverhofft musste der Autor sich schließlich im Jahre 2013 mit einer verspäteten Anerkennung seiner Bifidus-Forschung überraschen lassen. Ihm zu Ehren wurde eine neue Stammform aus dem Genus *Bifidobacterium*, isoliert bei einem kleinen Äffchen in Südafrika, als *Bifidobacterium reuteri* benannt. Was lange währt, wird auch spät noch gut!

B5. Die Kooperation mit dem Süddeutschen Laktobazillen-Zentrum um Prof. Dr. OTTO KANDLER in München und dem italienischen Bifidobakterien-Zentrum um Prof. Dr. VITTORIO SCARDOVI in Piacenza und Bologna und weitere Entwicklungen auf dem Gebiet der Bakterien-Taxonomie

In Deutschland hatte sich Ende der sechziger Jahre des vorigen Jahrhunderts ein weiteres Zentrum für Laktobazillen und Bifidobakterien herausgebildet. Prof. KANDLER hatte, ausgehend von seinem Wirken an der Milchforschungsanstalt in Weihenstephan, in München als Ordinarius am Botanischen Institut eine größere Arbeitsgruppe von Doktoranden und Habilitanden zusammengeführt, die sich mit modernen Methoden der genaueren Systematik der Laktobazillen und der Bifidobakterien annahm. Die Publikationen etlicher Mitarbeiter wurden dann Meilensteine auf dem Gebiet der Bakterientaxonomie.

Erste persönliche Kontakte mit KANDLER waren schon in seiner Weihenstephaner Zeit zustande gekommen. Der „junge Mann“ aus Berlin musste mit seinen Selektivnährböden in Weihenstephan anrücken und dem „Meister im Labor“ im Experiment demonstrieren, dass seine beschriebenen selektiven Isolierungen von *Lactobacillus acidophilus* aus Spezial-Joghurt zu reproduzieren waren. Da dieses vor Ort gelang, entwickelte sich ein vertrauensvolles Verhältnis. Aus dieser Zeit stammen auch die Kontakte zu den KANDLER-Schülern HOLZAPFEL, TEUBER, SCHLEIFER, LAUER, WEISS, KAGERMEIER (heute CALLAWAY) und HAMMES, alles bekannte Namen auf der langen Liste der Forscher über Milchsäurebakterien und deren eng verwandte Species. Manche dieser Genannten gehörten auch dem Taxonomie-Subkomitee für Laktobazillen und dem 1973 schließlich separat eingerichteten Subkomitee für Bifidobakterien an. Dazu stießen dann die Mitarbeiter aus der italienischen Arbeitsgruppe um SCARDOVI. Das waren z. B. BARBARA SCORBATI, BRUNO BIAVATI, LORENZO MORELLI und schließlich FRANCO DELLAGLIO.

Nach England bestanden freundschaftliche Kontakte zu MARY S. SHARPE im Institut für Milchforschung in Reading und zu den Kollegen im Fleischforschungsinstitut in Bristol. Auch von und nach dort wurden Stämme ausgetauscht und Vergleichsuntersuchungen angestellt.

Die Arbeitstreffen der Mitglieder des Subkomitees erfolgten anlässlich der im 4-jährigen Turnus stattfindenden Internationalen Mikrobiologenkongresse sowie der Interimstreffen anlässlich von Fachtagungen nahezu in der ganzen Welt. Es waren

immer fruchtbare, anregende und kooperative Austausche neuer Forschungsergebnisse. Kein Neid, keine Bösartigkeit kamen auf. Jeder, der etwas beizutragen hatte, war herzlich willkommen und wurde ohne Vorbehalte akzeptiert. Das betraf auch das Verständnis für die oft noch mangelnde sprachliche Darstellung der Probleme in Englisch unsererseits. KANDLER sprach niederbayerisches Englisch, der Autor selbst berlinisches. KANDLER war *chairman* des Subkomitees Bifidobakterien geworden, der Autor war sein *secretary*. KANDLERS Ehefrau, selbst Biologin, redigierte die Protokolle in nach ihrer Ansicht richtiges Englisch. Nichtsdestotrotz war es eine fruchtbare Arbeit, die seit dem Kongress in Boston im Jahre 1982 durch Zusammenlegung der beiden Subkomitees „Laktobazillen“ und „Bifidobakterien“ und durch eine verzögerte Neuwahl der Funktionsträger in ihrer Fahrt gebremst wurde. Der Autor sollte seinerzeit als *chairman* dieses neue Subkomitee leiten. Er musste wegen seiner anderen Universitätsverpflichtungen leider absagen. Seither arbeitete das Taxonomie-Subkomitee längere Zeit weitgehend dezentral und verwaltete das umfangreiche Erbe, das auch durch die Forschungen von Prof. TOMOTARI MITUOKA in Tokio und der Nachfolgegruppe in Bologna enorm bereichert wurde und immer noch wird.

Den Vorsitz des Taxonomie-Subkomitees hatten jeweils für einige Jahre M. E. SHARPE, M. MOCQUOT, M. ROGOSA, T. MITUOKA, E. LAUER und schließlich F. DELLAGLIO aus Verona und nun B. BIAVATI aus Bologna übernommen. GÜNTER KLEIN als letzter Schüler des Autors verwaltet seit etlichen Jahren das Amt des *secretary*. Er hält in gewisser Weise die Fahne seines ursprünglichen Mentors hoch, der ihn auch auf dieses Arbeitsgebiet geführt hat.

Mit der Einführung neuer Analysemethoden stieg die Neigung zur Beschreibung immer neuer Species. Es entwickelte sich eine besorgniserregende Aktivität einzelner anglophoner Mitglieder, die lediglich wegen ihrer Neubeschreibungen von Species automatisch in das Subkomitee aufgenommen worden waren. Es begann das Versteckspiel und das einseitige Darstellen neuer Erkenntnisse ohne vorherigen Austausch mit Kollegen. Serienweise erschienen Beschreibungen neuer Species auf Grund genetischer Differenzen in DNA- oder RNA-Sequenzen oder auf Grund von DNA-DNA-Hybridisierungen und erschreckten die alten erfahrenen Bakteriologen zutiefst. Physiologische Merkmale und mikroökologische Kriterien wurden dabei

weitgehend außeracht gelassen. Das jahrhundertalte Joghurtbakterium *L. bulgaricus* rechnete plötzlich zur Species *L. delbrueckii*, einer Species aus dem Bierbraubereich.

Es entstand ein Zustand, der die Arbeitsgruppe weitgehend in die Untätigkeit schickte. Keine vergleichenden Experimente mehr, kein Austausch von Stämmen und Erfahrungen, sondern nur Einzelpublikationen in „systematisch“ ausgerichteten Zeitschriften. Alle 2 Jahre erfolgten Versuche und Ansätze, wieder einmal ein Treffen zu arrangieren, auf dem sich dann aber nur die vorab miteinander bekannten und immer kooperativen Mitglieder zusammenfanden.

Höhepunkte der Arbeit des Taxonomie-Subkomitees war dann noch einmal ein Treffen in Piacenza im Jahre 1991, dort vor allem betreut von Prof. BARBARA SCORBATI und anschließend in Bologna, organisiert von Prof. BRUNO BIAVATI, auf dem noch einmal eine wesentliche Bestandsaufnahme vorgenommen werden konnte. Später führten dann Prof. DELLAGLIO die Arbeitsgruppe noch einmal 2002 in Verona und Prof. HAMMES 2005 in Stuttgart-Hohenheim zusammen.

Bedenklich erschien diese neue Entwicklung in der Bakterien-Taxonomie und Nomenklatur auch deshalb, weil oft nur wenige Isolate die Grundlage für die Schaffung einer neuen Species bildeten. In Einzelfällen lag nur ein Isolat, der Typ-Stamm, vor.

So wurde das Taxonomie-Subkomitee in seiner Aufgabe vor allem darauf ausgerichtet, die Vielzahl der neuen Species zur Kenntnis zu nehmen, zu katalogisieren und zu verwalten. Offensichtlich sind die wesentlichen taxonomischen Probleme für die Milchsäurebakterien und die Bifidobakterien fast alle gelöst, oder die Wissenschaft benötigt im Zeitalter der „Genomics“ und sonstiger „omics“ keine begutachtenden Arbeitsgruppen oder Kommissionen mehr. Tempora mutantur!

B6. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Milchmikrobiologie

Laktobazillen spielen seit Urzeiten eine entscheidende Rolle bei der Herstellung von haltbaren Milcherzeugnissen in den unterschiedlichsten klimatischen Regionen der ganzen Welt. Anfang des 20. Jahrhunderts entstand der Wunsch, den gesundheitsfördernden Effekt von besonderen Laktobazillenarten gezielt zu nutzen. Vordringlich sollten Laktobazillenkulturen zur Produktion von Milcherzeugnissen eingesetzt werden, die sich auch im menschlichen Gastrointestinaltrakt vermehren oder gar ansiedeln. Es entwickelte sich die *Lactobacillus acidophilus*-Ära. Diese Species hielt man für den eigentlichen „Darm-*Lactobacillus*“. Mit diesem wollte man ein neuartiges Sauermilcherzeugnis herstellen oder zumindest diese Species in einem Erzeugnis anreichern.

Die Entwicklungsarbeiten begannen mit ORLA-JENSEN (1919) in Kopenhagen. Sie wurden aufgegriffen in den USA durch RETTGER in den 20-iger Jahren, und sie wurden in Deutschland verfolgt von WILHELM HENNEBERG in den 30-iger Jahren an der Milchforschungsanstalt in Kiel, wo ein Reformjoghurt entwickelt wurde.

Die Umsetzung in eine industriemäßige Produktion misslang jedoch in allen Fällen. Das hatte einen banalen Grund. Die aus der menschlichen Körperflora stammenden *L. acidophilus*-Kulturen vermochten die Proteine der Kuhmilch nicht schnell genug abzubauen, um die notwendige Säuerung und Dicklegung der Milch zu erreichen. Für die Herstellung eines konsumfähigen Joghurts mit den bewährten Joghurt-Kulturen *Lactobacillus bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* war z. B. nur eine Bebrütungszeit von ca. 2 Stunden erforderlich, *L. acidophilus*-Kulturen benötigten hingegen ca. 12 Std. Da die Produktionsmilch seinerzeit aus technischen Gründen nicht keimfrei vorgehalten werden konnte, kam es während der langen Bebrütung immer zur Vermehrung von Kontaminanten, vorzugsweise von aeroben Sporenbildnern. Das führte zu Geschmacksbeeinträchtigungen, wenn nicht gar zur Anreicherung toxischer Stoffwechselprodukte. Es entstanden Fehlprodukte. Also scheiterten alle Bemühungen zur Herstellung eines „Reformjoghurts“ letztlich an den Produktionsbedingungen der Molkereibetriebe.

Dem Autor gelang es in den 60-iger Jahren, durch einen speziellen Zusatz zu einer Vorkultur diesen nachteiligen physiologischen Effekt des *L. acidophilus* auszugleichen

und eine Anreicherung desselben in einem Joghurt-Endprodukt zu erreichen, wobei letztlich zur industriemäßigen Herstellung eines konsumfähigen „Acidophilus“-Joghurts immer noch eine oder beide Komponenten der üblichen Joghurt-Kultur mitzuverwenden waren, allerdings in reduzierten Mengen. Dieses Verfahren war vielschichtig. Es stand zur Patentierung an.

Da aber ein Patent nichts bedeuten kann, wenn es nicht zur Umsetzung kommt, wurde einem Markenhersteller von „Gesundheits-Joghurt“ das Verfahren überlassen. Dieses wurde von jenem zum Patent angemeldet. Der Autor als Erfinder sollte dafür an den Lizenzgebühren, die sich aus der Produktion bei vertragsmäßig gebundenen Molkereien ergaben, beteiligt werden. Der Lizenzgeber fungierte dabei gleichzeitig als Kulturenlieferant. Diese Lösung erwies sich aber bald als wenig sinnvoll und konfliktgeladen. Die Lizenzzahlungen reduzierten sich nach kurzer Zeit kontinuierlich mit dem Argument, dass die Vertragspartner immer weniger Lizenzgebühren entrichteten, weil sie das Verfahren veränderten und sich nicht mehr vertragsmäßig verpflichtet fühlten. Ein Patent auf ein mikrobiologisches Verfahren ist ohnehin durch kleinere Modifizierungen relativ leicht zu unterlaufen.

Es wurde daraufhin vereinbart, dass die an die Vertragspartner wöchentlich auszusendenden Kulturen für die Herstellung des Spezial-Joghurts vom Labor des Autors auf deren mikrobiologische Qualität kontrolliert wurden. Diese Kontrolle erwies sich dann über lange Zeit als eine Aufgabe des Laktobazillenlabors des Institutes. Sie brachte viele technologische Erkenntnisse über die Entwicklungen, aber auch über die Probleme der Milchbakteriologie, insbesondere für die sich anschließenden Probiotikaanwendungen bei Mensch und Nutztier. Alle Fortschritte und Rückschläge beim Entwickeln und beim Einsatz neuer Produkte konnten am Labortisch mitverfolgt werden. Kompetent konnte dann in die Diskussion über den sinnvollen Einsatz von Probiotika eingegriffen werden.

Das Labor in Berlin wurde Ansprechpartner für Industrie und Überwachungsbehörden. Zwei Weltfirmen konnten darauf hingewiesen werden, dass die von ihnen eingesetzten Probiotika-Stämme nicht den von ihnen gewählten Beschreibungen entsprachen. Es ging dabei nicht um spitzfindige Benennungsfragen sondern um den Einsatz der biologisch richtigen und geeigneten Stämme.

Beide Institutionen reagierten umgehend und stellten sowohl ihre wissenschaftlichen Dokumentationen als auch ihre Werbung auf die neue Situation um. Die Einzelheiten sind aus den entsprechenden Publikationen des Autors über Probiotika zu entnehmen.

Im Verlauf der Jahre kamen Arbeiten zu speziellen Problemen der Kultivierung und der Lebensfähigkeit von Bifidobakterien in Milcherzeugnissen hinzu. Etliche Drittmittelforschungsprogramme konnten eingeworben werden. So wurde z. B. eine ingenieur-wissenschaftliche Dissertation an der TU Berlin von CHRISTINE BONAPARTE im Institut erarbeitet. Auch die Habilitationsarbeit von GÜNTER KLEIN profitierte von diesen Betätigungen. Diese Arbeitsrichtung endete mit der Emeritierung des Autors im Jahre 1997. Sie hatte 35 Jahre gewährt!

B7. Entwicklungsarbeiten auf dem Gebiet der Fleischtechnologie

Laktobazillen haben auch eine technologische Bedeutung bei der Herstellung haltbarer Fleischerzeugnisse. Letztere umfassen vielgestaltige Produkte, von streichfähiger Mettwurst über Cervelat- und Salamiwurst bis hin zu lange gereiften Dauerwaren, wie Schinken und andere Pökelwaren. Die bäuerliche Eigenproduktion oder die handwerkliche Metzgerei überließen die Fermentierung dem Zufall bzw. einer Hausflora. Die großdimensionierte Produktion in Fleischwarenfabriken bediente sich einer gewissen Steuerung, indem gute Fertigprodukte mit ihrer Mikroflora dem neuen Ausgangsmaterial zugegeben wurden. Es handelte sich dabei um ein Starterprinzip, ähnlich wie bei den Sauerteigkulturen für die Herstellung des Teiges für das Roggenbrot. Bei diesem klassischen Vorgehen kam es hin und wieder, manchmal sogar in Serie, zu Fehlfermentierungen. Das bewirkte bei den Großansätzen in der Industrie beträchtliche Verluste. Deshalb wurde versucht, Laktobazillenkulturen neben Mikrokokken und Hefen gezielt als Starterkulturen einzusetzen. Ein solches Vorgehen hatte allerdings nur Sinn, wenn die eingesetzten Kulturen sich auch entsprechend schnell vermehren und sich gegenüber den immer vorhandenen Hausflora-Komponenten behaupten konnten.

Vom Autor wurde nach gründlichen Analysen der Milchsäurebakterienflora in Fleischprodukten nach Kulturen gesucht, die einerseits in der Lage waren, sich gegenüber einer „Hausflora“ zu behaupten, andererseits aber auch die technologischen Eigenschaften besaßen, die Produkte sicher, haltbar und wohlschmeckend zu machen.

Das war ein Unterfangen für eine Lebensarbeit. Die Ergebnisse der umfangreichen Versuche, die teilweise in und mit der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach durchgeführt wurden, sind in einer Publikationsreihe von 7 Mitteilungen 1970/1971 in der „Fleischwirtschaft“ zusammenfassend dargestellt worden. Vorangegangen waren noch grundlegende Publikationen in der Vorklärungsphase.

Die gewonnenen Erkenntnisse ließen sich aber nicht in der Praxis umsetzen, weil die Starterkulturen-Industrie bereits auf gängige, allerdings nicht optimale Kulturen festgelegt war. Sie befürchtete bei Umstellungen Umsatzeinbrüche. Dem Autor wurde aber ein Angebot gemacht, seine berufliche Tätigkeit vom Institut an der Universität in

die Industrie oder an die Bundesforschungsanstalt in Kulmbach zu verlegen. Der Autor blieb aber in Berlin, um sich der Habilitation und der Universitätslaufbahn zu stellen. Somit blieb das Ziel einer technologisch optimierten Produktion von Fleischerzeugnissen vorerst ungelöst.

Auch die systematische Erfassung aller Milchsäurebakterien in Fleischerzeugnissen blieb bis zum offiziellen Ende der Berufstätigkeit des Autors unvollendet. Sie konnte von einem seiner Schüler teilweise weiterbearbeitet, aber auch nicht ganz zu Ende geführt werden.

Im April 2011 kam es zu einem Internationalen Symposium über „Fermented Meats“ in Freising bei München mit einer Sonderausgabe der Beiträge in „Journal of Food Microbiology“ im April 2012. Dort wurde über die ungeklärte Vielseitigkeit der Milchsäurebakterienmikroflora in Fleischerzeugnissen berichtet. Derartige Symposien sollen nunmehr alle 3 Jahre veranstaltet werden.

Die tierärztliche Lebensmittelmikrobiologie hat inzwischen auch dieses Feld anderen Fachdisziplinen überlassen. Auch die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach hat sich nach und nach aus dieser Thematik zurückgezogen. Siehe auch die spezielle Ausführung in Kap. E1! Schade um ein interessantes und wissenschaftlich gewichtiges Arbeitsgebiet, das von M. LERCHE in den Anfangsjahren seines Institutes in Berlin-West gezielt aufgegriffen worden war!

B8. Die Wege in die Methoden-Standardisierung bei DIN², ISO³ und CEN⁴

Nicht-hitzebehandelte oder fermentierte Lebensmittel tierischer Herkunft sind durchweg stark keimhaltig. Deshalb sind selektive Kulturverfahren zur Erfassung der einzelnen Komponenten der komplexen Mikroflora erforderlich. Der mikrobiologische Gesamtstatus ist fast genau so schwer zu ergründen wie der Status eines Habitats der menschlichen Körperflora, z. B. der Stuhlflora.

Eigene experimentelle Vorarbeiten hatten bereits seit 1964 zu Beteiligungen an nationalen und internationalen Standardisierungsvorhaben für entsprechende Nachweismethoden geführt. Über den Ausschuss NAL (Normenausschuss Landwirtschaft) bei DIN führte der Weg zu ISO mit Arbeitstreffen in verschiedenen europäischen Ländern. Die ersten Zusammenkünfte fanden in Ungarn und den Niederlanden statt. Bei letzterer kam es zu einem Treffen mit experimentellem Charakter. Je ein Lebensmittelmikrobiologe aus je einem europäischen Land (5 insgesamt) trafen sich mit ihrem individuell benutzten Homogenisierungsgerät, z. B. „Ultra Turrax“, „Waring blender“ etc., in Zeist bei Utrecht in den Niederlanden in der bekannten Forschungsstätte TNO, um die Probenaufbereitung, die Analyse und die Auswertung des aeroben Gesamtstatus von Lebensmittelproben international vergleichbar zu machen. Erstmals wurde eine biometrische Keimzahlkalkulation eingesetzt. Diese Resultate waren die Basis zu späterer intensiver Normungsarbeit bei ISO in den Subkomitees 6 und 9.

Im eigenen Laborbereich war inzwischen ein Nährbodensatz entwickelt worden, der aus verschiedenen elektiven und selektiven Nährmedien für die wichtigsten Keimgruppen bestand, mit dem Ziel, schon bei der Erstkultivierung ein kennzeichnendes Bild von der Mikroflora eines Lebensmittels zu erhalten (REUTER et al. 1968, 1970). Die Ergebnisse wurden in Fachkreisen anerkannt und auch bald von den deutschen Lebensmitteluntersuchungsanstalten für die Routinearbeit übernommen. Beim NAL des DIN wurde gleichlaufend ein Arbeitsausschuss „Veterinärmedizinische Fleischuntersuchung“ eingerichtet, der einen Zulauf von Interessenten aus den Lebensmitteluntersuchungsanstalten und der Industrie verzeichnete. Zahlreiche

² DIN – Deutsches Institut für Normung

³ ISO – International Standardization Organisation

⁴ CEN – Commission Normalisation Europeenne

Normentwürfe und DIN-Normen wurden erarbeitet, die auch in die seinerzeitige Amtliche Methodensammlung nach § 35 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes aufgenommen wurden.

Der Autor fungierte zunächst als stellvertretender Obmann dieser Arbeitsgruppe und schließlich als Obmann von 1985 bis 1994. Diesem oblag im Wesentlichen die Programmierung und die Durchführung der Arbeitssitzungen, unterstützt von einem Referenten des DIN. Entsprechende Funktionen wurden auch bei ISO in den Subkomitees *Sc 6* und *Sc 9* wahrgenommen, mit dem Zweck, auch deutsche Erkenntnisse und Verfahren in internationale Normen einzubringen.

Die Arbeit war interessant, aufwendig, mit viel Vor- und Nachbereitung verbunden und ehrenamtlich. Zudem mussten die Reisekosten zu den häufigen internationalen Treffen teilweise selbst getragen werden. Diese Aufgaben hätten eigentlich von den zuständigen Fachministerien in Bonn finanziert werden müssen. Dort bediente man sich aber gern der DIN-Arbeitsgruppen und selbstverständlicherweise auch der universitären Fachvertreter, allerdings ohne diesen jemals die gebührende Anerkennung zu zollen. Der „Dank des Vaterlandes“ war nicht gewiss. Im Gegenteil, es wurde im Nachhinein gelegentlich noch moniert, wenn internationale Vereinbarungen nicht vollständig den Vorstellungen der Ministerien entsprachen. Welche Verkennung der Gegebenheiten!

Die Industrie leistete neben dem Staat finanzielle Beiträge in Form von Spenden an die Normierungsorganisationen, womit diese ihre Sekretariatsarbeit organisieren konnten.

C. Der Einstieg in die Universitätslaufbahn mit Forschung und Lehre in der Lebensmittelhygiene

C1. Der Weg zur Habilitation im Jahre 1969 und die Zeit unmittelbar danach

Ohne es anfangs angestrebt zu haben, stellte sich im Laufe der Berufsjahre die Frage nach der Einleitung eines Habilitationsverfahrens. In größerer Zahl waren Publikationen in anerkannten Fachjournalen vorhanden, Erfahrungen bestanden in wissenschaftlicher Vortragstätigkeit, weniger hingegen in der fachbezogenen Lehrtätigkeit vor Studenten, von Praktikumsveranstaltungen abgesehen.

Habilitationen wurden seinerzeit bei den bestehenden Fakultätsstrukturen oft nur vollzogen, wenn ein absehbarer Bedarf für die Besetzung von freiwerdenden Ordinariatsstellen bestand. Allgemein war ein Vorlauf einer profunden wissenschaftlichen Tätigkeit von etwa 6 bis 8 Jahren dafür erforderlich.

Der Autor wurde von verschiedenen Seiten ermuntert, einen Exzerpt seiner zahlreich vorhandenen Publikationen als wissenschaftliche Forschungsleistung an Stelle einer üblichen Monographie als Habilitatsleistung vorzulegen. Das war nach der bestehenden Habilitationsordnung der Veterinärmedizinischen Fakultät auch möglich, jedoch bis dato noch nicht genutzt worden.

Auf zwei mikrobiologischen Arbeitsgebieten lagen ausreichende experimentelle Daten vor, die bereits zu zusammenfassenden Publikationen geführt hatten. Das war einmal das Themengebiet „Struktur und technologische Bedeutung der Milchsäurebakterien in fermentierten Fleischerzeugnissen“, sowie die Thematik „Mikroökologie der Laktobazillen und Bifidobakterien in Lebensmitteln und in der menschlichen Darmflora“.

Die erstere Thematik war noch nicht abschließend bearbeitet worden und wurde später in einer Publikationsreihe von 7 Mitteilungen in der „Fleischwirtschaft“ 1970/1971 abgehandelt, mit einigen begleitenden Mitteilungen vor und nach dieser Publikationsreihe. Das zweite Themengebiet war in mehreren Publikationen im *Zentralblatt für Bakteriologie, I. Abtl., Orig.*, bereits umfassend dargestellt worden. Da für das erstere Themengebiet nur wenige Gutachter vorhanden waren, wurde die zweite Thematik bevorzugt.

Eine Vorsichtung der Unterlagen durch den Lehrkörper der Fakultät signalisierte Billigung des Vorgehens. So wurde mit einer Synapse der Publikationen aus dem

letzteren Themengebiet das Habilitationsverfahren an der Veterinärmedizinischen Fakultät der FU in Gang gesetzt. Es war zugleich das letzte Habilitationsverfahren, bevor die Fakultät im Zuge der Universitätsreform nach Fachhochschulgesetz in einen „Fachbereich Veterinärmedizin“ übergeführt wurde und neue Ordnungen eingeführt wurden. Die vorgelegte Habilitationsarbeit wurde auch von einem Gutachter aus der Humanmedizin, Prof. Dr. SEELIGER, als vollwertige Habilitationsarbeit bewertet.

So erfolgte am 05.06.1969 der Prüfungsvortrag vor dem erweiterten Fakultätsrat in Form eines 20-minütigen Vortrages ohne Hilfsmittel über ein von der Fakultät aus 3 eingereichten Themen ausgewähltes Gebiet mit anschließender längerer kritischer Diskussion. Daran schloss sich am 23.06.1969 die öffentliche Probevorlesung über „Unspezifische Lebensmittelvergiftungen“ vor einem großen Auditorium an. Die *Venia legendi* wurde daraufhin für die Fachgebiete „Lebensmittelhygiene einschließlich Fleisch- und Milchhygiene“ verliehen.

Die Begleitung durch diese einzelnen Stufen erfolgte durch den Direktor des Institutes für Lebensmittelhygiene, Prof. HANS-JÜRGEN SINELL, der im Jahre 1961 die offizielle Nachfolge von Prof. MARTIN LERCHE übernommen hatte. Ihm sei für die organisatorischen und wissenschaftlichen Ratschläge und die wohlwollende Betreuung vielmals gedankt!

Zum Zeitpunkt der Habilitation hatte der Autor immer noch den Status eines Assistenten auf Zeit. Nach der Habilitation hingegen überstürzten sich die Entwicklungen in der Laufbahn. Er erhielt sofort die Stelle eines Oberassistenten und bald danach die Stelle eines *Wissenschaftlichen Rates und Professors* (AH4).

Erst zu diesem Zeitpunkt wurden die Existenzsorgen für die Familie einigermaßen ausgeschaltet. Hatte diese doch zum 01.05.1969 ein eigenes Heim im Ortsteil Stolpe in Berlin-Wannsee mit erheblichen finanziellen Belastungen übernommen. Diese zu bestehen, gelang nur durch strikte Einschränkungen in der Lebensführung und durch zahlreiche Lebensmittelsubstitutionen aus den anfallenden Untersuchungsproben des Institutes, bevor diese sonst verworfen worden wären. Es war die Ära der regierungsamtlichen Rindfleisch- und Schweinefleischbevorratung als Notreserve für die politisch gefährdete Insel West-Berlin, gesteuert durch die amtliche *Einfuhr- und Vorratsstelle* in Frankfurt am Main.

Neben der nun einsetzenden beruflichen Inanspruchnahme als zweiter Professor im Institut wurde die Einrichtung des Hauses und die Gestaltung des kleinen Grundstückes betrieben. Schöne, glückliche Gründerzeitstimmung!

Es fehlte, nachdem auch ein Baum im angrenzenden Wald eigenhändig gesetzt war, nur noch der erhoffte Stammhalter. Die Tochter war inzwischen 14 Jahre alt. Dafür war zunächst ein junger Dackelmann an Stelle eines Sohnes in die Familie aufgenommen worden, bis sich im Februar 1974 doch noch der Sohn Frank-Michael einstellte und die Familie noch einmal von Grund auf auffrischte.

C2. Eine dreijährige Tätigkeit als zweiter Professor im Institut für Lebensmittelhygiene

Nach der Habilitation mussten zunehmend Funktionen in Lehre, Prüfung und Verwaltung übernommen werden, insbesondere nachdem der Lehrstuhlinhaber wegen einer Operation längere Zeit ausfiel. Der Autor war dann für das Personal und für den Dienstleistungsbetrieb in einem etwa 20 Personen umfassenden Institut zuständig.

Die experimentellen Arbeiten zur Lebensmittelmikrobiologie und die Forschung über Laktobazillen und Bifidobakterien konnten dabei fortgesetzt werden. Internationale Kontakte wurden durch Besuche größerer Kongresse, insbesondere auf dem Gebiet der Mikrobiologie, gepflegt. Anlass waren meist die Treffen des Taxonomie-Subkomitees für Laktobazillen und Bifidobakterien anlässlich dieser Kongresse. Orte waren z. B. Mexico City (1970), München (1972), Jerusalem (1973), um nur einige zu nennen. Auch die jährlichen Internationalen Fleischforscher-Kongresse wurden regelmäßig besucht und eigene Vorträge gehalten.

In dieser Zeit konnte auch mit der selbstverantworteten Drittmittelforschung begonnen werden, zunächst noch über den Sonderforschungsbereich *Ernährungsforschung*, an das sich andere Vorhaben aus den Ministerien und der Industrie anschlossen. Ein erster Doktorand wurde betreut. Dazu gesellten sich 2 Doktoranden aus der Türkei.

Die vielen internationalen Kontakte erwiesen sich als nützlich. Es entstanden Freundschaften zu bekannten „Lebensmittel-Mikrobiologen“, wie z. B. zu DAVID MOSSEL in Utrecht oder zu den Vertretern der Lebensmittelmikrobiologie in England (z. B. BETTY HOBBS, A. G. KITCHELL, JANET CORRY). Sogar mit dem bekannten und arg kritischen MORRIS INGRAM aus Bristol konnte Bekanntschaft gemacht werden. Später kamen durch die Besuche bei AFNOR in Paris auch Kontakte zu den französischen Fachkollegen hinzu, die über die Spracherfahrungen hinaus wertvolle fachliche Erkenntnisse brachten, auch über das dominante System der französischen Wissenschaftsorganisation und allgemein des französischen Wesens bei internationalen Absprachen.

Einen krönenden Abschluss dieser Tätigkeiten auf lebensmittelmikrobiologischem Gebiet bildete eine Fortbildungsveranstaltung für Lebensmittelmikrobiologie im Institut für Lebensmittelhygiene in Berlin-Dahlem im Februar 1972, vom Autor initiiert und vom Institutsleiter Prof. Dr. SINELL als offizieller Veranstalter gegenüber

der Universität vertreten. Es handelte sich um einen Lehrgang für Lebensmittelmikrobiologie mit experimentellem Charakter in der Woche vom 28.02. bis zum 03.03.1972. Fachkollegen aus den Untersuchungsämtern der Bundesrepublik und aus Berlin kamen ins Institut. Aus dem Bundesgesundheitsamt beteiligten sich die Experten mit speziellen Beiträgen.

Dieses Treffen diente der Kenntnisnahme der aktuellen Methoden für die Erfassung des mikrobiologischen Status von Lebensmitteln tierischer Herkunft. Auch erste Übersichten über die zu erwartenden Keimbelastungen für wesentliche Lebensmittelgruppen wurden vorgestellt, um Toleranzgrenzen aufzuzeigen. Von „Grenzwerten“ war in dieser Frühphase noch nicht auszugehen. Die Erarbeitung derselben zieht sich bis in die heutige Zeit hin.

Diese Aktivitäten wurden auch durch den Vorsitzenden des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft“, Prof. Dr. GEORG BECK, nachhaltig gefördert. Dieser hatte auch bewirkt, dass der Autor nach Übernahme seiner Professur in den Vorstand des *Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene* der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft als Leiter der *Fachgruppe Fleischhygiene* aufgenommen wurde.

Alles in allem war diese 3-jährige Tätigkeit als Professor im Lebensmittelhygiene-Institut eine wesentliche Bereicherung des Wissenschaftshorizontes. Da aber an eine Abteilungsbildung für eine eigenverantwortliche Tätigkeit im bisherigen Institut aus organisatorischen Gründen nicht zu denken war, bestand die Notwendigkeit, sich ein Betätigungsfeld außerhalb der Herkunftsstätte zu suchen. Zu dieser Zeit stand die Neubesetzung des Lehrstuhles für Lebensmittelhygiene in Hannover an. Außerdem war die Stelle einer ordentlichen Professur für Fleischhygiene und Schlachthofkunde an der Veterinärmedizinischen Fakultät der FU durch das altersbedingte Ausscheiden von Prof. Dr. GÜNTHER BERGMANN zu besetzen. Auf beide Stellen hatte sich der Autor beworben. Aus persönlichen Gründen erstrebenswert war die Stelle in Berlin, obwohl diese nur das Teilgebiet Fleischhygiene umfasste. Über den Erfolg dieser Bemühungen geben die folgenden Kapitel Auskunft.

D. Der Übergang in das Fach Fleischhygiene: Zugleich eine Chronik des Instituts für Fleischhygiene und -technologie

D1. Die Vorgeschichte und die Gründung eines Institutes für Fleischhygiene an der Freien Universität Berlin parallel zum Institut für Lebensmittelhygiene

Eine von VIRCHOW angeregte und durch VON OSTERTAG eingeführte „Tierärztliche Nahrungsmittelkunde“ hatte in den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts an Bedeutung gewonnen (HOCK, 1929).

Der Begriff *Lebensmittelhygiene* wurde von MARTIN LERCHE geprägt, ein Jahr nach der Übernahme des Lehrstuhles an der Tierärztlichen Hochschule in Berlin im Jahre 1933. Das Institut war untergebracht in dem historischen *Langhans-Bau*, der ehemaligen Zootomie der Tierarzneischule von 1790. Über dessen mehr als 200-jährige Geschichte berichten Ausarbeitungen von R. WERNICKE (2006) und T. HIEPE (2013).

LERCHE entwickelte das entsprechende Institut zu einer maßgeblichen Forschungs-, Lehr- und Dienstleistungs-Einrichtung und erlangte Ansehen in der Fakultät und in angrenzenden Disziplinen, auch der Humanmedizin und der Lebensmittelchemie.

Intensive Kontakte zur Lebensmittelindustrie entstanden, die umso enger wurden, je mehr sich die Zeitläufte dem kommenden Weltkrieg näherten und schließlich in diesem und seinen verheerenden Folgezeiten mündeten. Die Forschungsintensitäten waren verstärkt auf technologische Fragestellungen auszurichten gewesen, um die Ernährung der Bevölkerung mit ausreichenden und sicheren Lebensmitteln zu gewährleisten.

So geht z. B. die Errichtung einer speziellen Forschungseinrichtung „Reichsanstalt für Fleischwirtschaft“ in Jahre 1938 auf das Betreiben von MARTIN LERCHE zurück, nachdem eine solche Entwicklung von Industrieseite schon vorbereitet worden war. Die neuere Geschichtsschreibung (GÖTSCHMANN, 2013) berichtet über eine gleichzeitige politische Einflussnahme bei der Schaffung dieser Institution.

Diese Anstalt wurde 1944 auf Grund erheblicher Bombenschäden nach Kulmbach verlagert und provisorisch auf kleinstem Raum und seit 1952 für 24 Jahre in einer ehemaligen Fleischwarenfabrik untergebracht, um dann 1976 endlich mit einem

adäquaten Neubau auf neuesten Stand gebracht zu werden. Weitere Angaben zu dieser Thematik in Kapitel E2!

Für MARTIN LERCHE war die Zeit für die ungestörte Entwicklung seines Fachgebietes und seines Institutes seinerzeit begrenzt gewesen. Im Grunde waren es nur knapp 6 Jahre. Dabei waren auch organisatorische Veränderungen zu überstehen. Im Jahre 1934 wurde die Tierärztliche Hochschule Teil einer Landwirtschaftlich-Tierärztlichen Fakultät der „Friedrich-Wilhelms-Universität“. Im Jahre 1938 wurde die Veterinärmedizin dann eine selbständige Fakultät. Bereits im Herbst 1939 brach der zweite Weltkrieg aus.

Zum Ende des Krieges im April 1945 erlitt das Institut durch Bomben und Artilleriebeschuss und schließlich durch Plünderungen erhebliche Schäden. MARTIN LERCHE und die verbliebenen Mitarbeiter bewahrten das Gebäude vor dem endgültigen Verfall durch eigenhändig vorgenommene bauliche Notmaßnahmen und letztlich durch ihre persönliche Anwesenheit. Einzelne Mitarbeiter waren auch dann zugegen als keine öffentlichen Verkehrsmittel mehr zur Verfügung standen. (M. LERCHE: Chronik des Institutes für Lebensmittelhygiene, Teil 1).

Die Tierärztliche Lebensmittelwissenschaft umfasste seinerzeit drei Teilgebiete:

Die eigentliche *Lebensmittelhygiene*, die für die Kontrolle der gesundheitlichen Unbedenklichkeit und der vorschriftsmäßigen substantiellen Beschaffenheit aller von Tieren stammenden Lebensmittel zuständig war.

Die *Schlachtier- und Fleischuntersuchung*, die sich auf die Gewinnung unbedenklichen Fleisches unserer Schlachttiere mit allen seinen Nebenprodukten konzentrierte, wobei die *Schlachthofbetriebslehre* als weiteres Teilgebiet einbezogen war. - Diese Teilgebiete waren die ursprüngliche Keimzelle der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften gewesen. Sie waren von RUDOLF VIRCHOW den Veterinärmedizinern zugewiesen worden. -

Die *Milchhygiene*, die sich auf die hygienische Milchgewinnung und -behandlung erstreckte und auch die zahlreichen Endprodukte mit einschloss sowie die spezielle Klinik der milchliefernden Tiere.

Alle drei Teilgebiete waren von MARTIN LERCHE seit 1933 vertreten worden. Nur für die Schlachthofbetriebslehre war der Leiter des Zentralschlachthofes als Lehrbeauftragter tätig. Nur vorübergehend war LERCHE im Kriegseinsatz gewesen, vor

allem zum Ende des Krieges. Anfang 1946 durfte Prof. LERCHE seine Tätigkeit als Institutsdirektor und gleichzeitig als Prodekan und später als Dekan der Fakultät an der wieder eröffneten Universität, zusammen mit 6 weiteren Professoren, wieder aufnehmen. Er verwaltete gleichzeitig noch drei weitere Institute und zwar die Veterinär-Hygiene, die Parasitologie und das Institut für Tierseuchenbekämpfung.

Über besondere Ereignisse in der Wiedergründungsphase liegen nur wenige Informationen vor. Es ging nur schrittweise voran, zunächst unter der Administration der sowjetischen Besatzungsmacht, dann unter der 1949 neu gegründeten DDR-Führung.

Die einsetzende politische Drangsalierung der Studentenschaft durch die östlichen Behörden wurde für die kritischen Veterinärstudenten herausfordernd. Unter diesen waren etliche ehemalige Kriegsteilnehmer. Diese beehrten auf und suchten nach Auswegen. Im April 1950 entschloss sich ein Teil der Studenten, ihre Fakultät in Ostberlin zu verlassen und Zuflucht an der im Jahre 1948 neugegründeten Freien Universität in den Westsektoren von Berlin zu suchen, nachdem klärende Sondierungen erfolgt waren. Dort bestand zunächst noch keine tierärztliche Einrichtung. Die Bemühungen verliefen nicht ohne Schwierigkeiten. Es war eine Notgemeinschaft gegründet worden, bestehend aus mehr als 200 Studenten und Assistenten unter dem Tierzüchter und Professor PAUL KOCH als Mentor.

Als die Gründung einer neuen Veterinärfakultät in Westberlin in Aussicht stand, folgten im April 1951 weitere 6 Professoren mit einigen Assistenten und Mitarbeitern nach Westberlin. Das Dekanat wurde in der Boltzmannstraße 4 untergebracht. Dort konnte z. B. Prof. Dr. MARTIN LERCHE im Mai 1952 seinen 60. Geburtstag in bescheidenem Rahmen begehen, wie eine Bilddokumentation belegt.

Eine Abteilungsbildung als Interimslösung an der Medizinischen Fakultät in Berlin-Westend war inzwischen erfolgt, und im April 1952 vollzog sich die Errichtung einer Veterinärmedizinischen Fakultät in angemieteten Gebäuden, vorwiegend in Villen in Berlin-Dahlem sowie im Bereich des ehemaligen Rittergutes Düppel in Berlin-Zehlendorf. Letzteres war von den Amerikanischen Behörden zur Verfügung gestellt worden, nachdem dort bereits ein Veterinärmediziner für die klinische Betreuung ihrer Tiere tätig war (Dr. ERWIN BECKER).

Die klinisch-theoretischen Institute sollten zunächst in das Robert-Koch-Institut im Standort „Unter den Eichen“ in Berlin-Lichterfelde einziehen, wurden dann jedoch überwiegend in einer großen Stadtvilla in Dahlem untergebracht. Die Anatomie bekam Gastrecht in der neugebauten Humananatomie in der Königin-Luise-Straße. Die praxisrelevanten Lehrveranstaltungen fanden in allen möglichen Ausweichquartieren statt, z.B. auf dem Schlachthof in Spandau, in einer Fleischwarenfabrik in Britz, in Pferdeställen und in Privatpraxen (SCHÖNHERR 1958, N.N. 1997). Schließlich erfolgten Ausbauten von Lehrsälen und Kursräumen in weiteren angemieteten Gebäuden, so auch in der Domäne Dahlem.

Der Kern der Fakultät war das Haus und Anwesen in der Bitterstrasse 8-12 in Dahlem in der Nähe des *Schwarzen Grundes*. Dieses war von der Freien Universität käuflich erworben worden, nachdem die Mittel dafür vom zuständigen Ministerium in Bonn bereitgestellt worden waren. MARTIN LERCHE als Gründungsdekan hatte maßgeblichen Anteil an dieser Aktion. Dort waren dann die Institute für Lebensmittelhygiene, für Veterinär-Hygiene und für Parasitologie sowie die Kleintierklinik und die Verwaltung untergebracht. MARTIN LERCHE übernahm noch einmal die Errichtung eines neuen Institutes für Lebensmittelhygiene im Lebensalter von 60 Jahren, dem er bis zu seiner Emeritierung im Jahre 1960 vorstand. Insgesamt war er 29 Jahre unter drei verschiedenen politischen Konstellationen als Lehrstuhlinhaber tätig.

Von ihm gingen kurz vor seiner Emeritierung Bestrebungen zur Errichtung eines parallelen Institutes für Fleischhygiene und Schlachthofkunde aus. Die Gründe dafür waren die steigenden Anforderungen in Lehre, Forschung und Dienstleistung in den tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften. Derartige Bestrebungen zur stärkeren Gewichtung einzelner Teilfachgebiete bestanden auch in anderen Fakultäten in der Bundesrepublik und Österreich. So hatte man in Wien, München, Gießen und Hannover die Abgrenzung des Faches Milchhygiene von den übrigen tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften betrieben. In Westberlin wurde hingegen die Etablierung eines Lehrstuhles für Fleischhygiene verfolgt. Das geschah wohl auch deshalb, weil ein Fachvertreter nach seiner Übersiedlung aus der Fakultät in Ostberlin zur Verfügung stand.

Es war GÜNTHER BERGMANN, der zuvor den von MARTIN LERCHE 1951 in Ost-Berlin vakant hinterlassenen Lehrstuhl 2 Jahre, von 1955 bis 1957, ausgefüllt hatte. Prof. BERGMANN kam ursprünglich aus dem Fleischhygiene- und Schlachthofbereich. Nach seiner politisch verursachten Übersiedlung nach West-Berlin war er zunächst vom 01.06.1957 bis zum 30.09.1958 als Gastforscher im Institut für Lebensmittelhygiene tätig und wurde dabei aus Mitteln der Deutschen Forschungsgemeinschaft finanziert. Zusätzlich erhielt er einen Lehrauftrag für Schlachthofkunde und –betriebslehre an der Fakultät. Zum 01.10.1958 wurde er Direktor des Öffentlichen Westberliner Schlachthofes in Berlin-Spandau.

Nachdem das Kuratorium der Freien Universität in Berlin nach längeren Vorbereitungen und auf Drängen von MARTIN LERCHE am 21.06.1962 die Errichtung eines *Institutes für Fleischhygiene und Schlachthofkunde* beschlossen hatte, wurde GÜNTHER BERGMANN zum 01.08.1962 zum ordentlichen Professor berufen und zum Direktor des zu errichtenden Institutes ernannt. Das war der Anfang der „Fleischhygiene“ in Berlin.

Zu dieser Zeit gab es einige weitere herausragende Vertreter der Lebensmittelhygiene im umfassenden Sinn. Einer davon war Prof. FRITZ SCHÖNBERG in Hannover. Dieser hatte viele Ideen zur Weiterentwicklung der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften und vertrat diese effektiv in der Öffentlichkeit. Beide Persönlichkeiten, LERCHE und SCHÖNBERG, standen im Wettstreit und in Konkurrenz zueinander. Sie waren Protagonisten ihres Faches, wobei SCHÖNBERG wohl mehr der Anreger neuer Vorhaben und LERCHE der kritische Sachwalter in der Durchführung derselben war. Auf jeden Fall können beide ob ihrer Verdienste als Nestoren der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften betrachtet werden.

In Gießen vertrat Professor HUGO KELLER diese Fächer. Er kam ursprünglich aus dem Fleischhygienebereich. In München gab es zunächst nur einige nachrückende Vertreter der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaft, die sich autodidaktisch in die Lehrgebiete einarbeiteten. Das waren LUDWIG KOTTER mit seinen Mitarbeitern O. PRÄNDL und G. TERPLAN.

In Zürich vertrat EMIL HESS als universeller Fachmann gleichzeitig noch die Mikrobiologie und Hygiene.

In Hannover folgte auf FRITZ SCHÖNBERG WILHELM GISSKE, der zuvor in Kulmbach tätig gewesen war.

In Berlin übernahm HANS-JÜRGEN SINELL nach einem Jahr kommissarischer Leitung als Privatdozent am 01.10.1961 den Lehrstuhl von MARTIN LERCHE.

D2. Das „Institut für Fleischhygiene und Schlachthofkunde“ unter Prof. GÜNTHER BERGMANN von 1962 bis Juli 1970 und bis zum Juni 1972

Das neue Institut konnte zum 01. Oktober 1962 auf dem Gelände des Vieh- und Schlachthofes in Berlin-Spandau, Nauener Straße 6, provisorisch errichtet werden. Als Personal standen der Direktor, eine Sekretärin und ein Fleischermeister zur Verfügung. Ein Raum als Laboratorium, ein Assistentenzimmer und ein Arbeitsplatz für die Sekretärin, anteilig in einem Zimmer des Verwaltungsgebäudes, waren angemietet worden. Zum 01.12.1962 kam noch ein Unterrichts- und Aufenthaltsraum für Studenten hinzu. Prof. BERGMANN residierte in seinem Direktorenzimmer als Leiter des Schlachthofes.

Zum 01.01.1963 nahmen dann ein wissenschaftlicher Assistent und eine medizinisch-technische Assistentin ihre Tätigkeiten auf. Zum 01.07.1963 kam ein weiterer technischer Mitarbeiter, abgeordnet vom Institut für Veterinärhygiene, hinzu. Aber bereits am 22.08.1963 verstarb der Assistent, und an seine Stelle trat am 01.11.1963 Dr. UDO GÖTZE. Zum 15.01.1964 kam dann der Assistent Dr. NORBERT RETZLAFF aus dem Institut für Veterinärpathologie in das Institut und wurde in die neugeschaffene Stelle eines Akademischen Rates eingewiesen. Am 01.07.1964 trat Frau INGEBORG LEHMANN als weitere technische Assistentin in das Institut ein. Sie wird namentlich erwähnt, weil sie sich als Chronistin des Institutes betätigte. Sie war 20 Jahre tätig. Nach ihrem Ausscheiden zum 30.06.1984 wurden ihre gesammelten Unterlagen vom Autor übernommen und für die vorliegende Berichterstattung mitverwendet. Zum 01.02.1964 war noch eine „Reinigungskraft im Sonderdienst“ hinzugekommen, so dass die Belegschaft aus 8 Personen bestand.

Im Gründungsjahr 1962 standen DM 25.000,-- für die Einrichtung eines Labors und DM 7.000,-- für Betriebsausgaben zur Verfügung. 1963 kamen weitere DM 15.000,-- und DM 5.000,-- für die Beschaffung von Büchern hinzu. Zum 01.07.1964 wurden noch ein Labor für die Histologie und ein kleines Assistentenzimmer eingerichtet. Das waren ausreichende Voraussetzungen für einen Start. Sie waren sogar besser als in Zeiten der Neugründung der anderen Institute in den 50iger Jahren.

Wegen notwendiger Umbauarbeiten im Schlachthof infolge einer behördlichen Auflage zur Errichtung eines Seuchen-Schlachthauses mussten aber alle dort angemieteten Räume wieder aufgegeben werden. Der amtierende Dekan, Prof. A.

BOCH, suchte nach Ausweichmöglichkeiten. Diese bestanden in der provisorischen Unterbringung der Mitarbeiter in Gebäuden, die von anderen Instituten genutzt wurden. Die Fakultät befand sich nach wie vor in ihrer Aufbau- und Konsolidierungsphase. In der Brümmerstraße 10 in Dahlem war z. B. das Institut für Veterinärbiochemie unter Prof. K. DREPPER untergebracht. Außerdem residierte dort der Dipl.-Physiker aus der Physiologie. Trotzdem wurde noch ein Raum für die bedrängten Mitarbeiter der Fleischhygiene bereitgestellt, wohl im Hinblick darauf, dass die Biochemie demnächst Räumlichkeiten im Tietzenweg in Berlin-Lichterfelde zugewiesen bekommen sollte. Diese zog dann auch im Sommer 1965 aus, und es konnten Arbeiten zur Einrichtung eines Institutes für Fleischhygiene vorgenommen werden. Im Erdgeschoß wurden ein Labor für Bakteriologie, eine Spül- und Nährbodenküche sowie ein Zimmer für den Direktor und eines für das Sekretariat eingerichtet. Im Obergeschoß entstanden ein Labor für die Histologie und ein paar kleinere Räume für einen weiteren Mitarbeiter, die Bibliothek und ein Sozialraum.

Ohne größeren finanziellen Aufwand wurde so die Funktionsfähigkeit eines Institutes hergestellt. Zum 28.12.1965 konnte das Haus bezogen werden. Etwas später wurde noch eine überdachte Terrasse im Erdgeschoss zu einem Pavillon für die Nutzung als Labor ausgebaut, um für einen weiteren wissenschaftlichen Assistenten, Dr. E. WEISE, einen Arbeitsplatz zu schaffen. Damit war die Grundstruktur für das Institut festgelegt.

Die wissenschaftliche Arbeit erstreckte sich auf aktuelle Probleme der Schlachttier- und Fleischuntersuchung. Erste Publikationen waren zu verzeichnen. Auch Dissertationen mit Themen aus der täglichen Praxis der Fleischhygiene kamen ins Rollen. Die Themen und die Zahl der Publikationen sind aus den Annalen des Fachbereiches zu ersehen, die damals regelmäßig erstellt wurden, insbesondere anlässlich von Jubiläumsveranstaltungen. Personelle Veränderungen in den folgenden Jahren traten vor allem bei den technischen Assistentinnen ein. Sechs neue traten innerhalb von wenigen Jahren ein und wieder aus. Die langjährige Sekretärin schied zum November 1970 aus. Sie wurde durch eine neue ersetzt. Das Institutsleben hatte eine gewisse Dynamik entwickelt und die Fleischhygiene war zu einer Institution geworden.

Prof. BERGMANN hatte, nachdem er inzwischen auch eine zweijährige Amtsperiode als Dekan wahrgenommen hatte, zum 15.07.1970 um seine Entpflichtung nachgesucht. Anlässe waren wohl gesundheitliche Gründe, aber auch die drohenden politischen Umwälzungen, die sich an der Freien Universität auf Grund der Studentenunruhen und der neuen Hochschulgesetzgebung andeuteten. Er siedelte nach Westdeutschland über und hierließ seinem Nachfolger ein paar Zeilen in seinem Tageskalender für das zweite Halbjahr 1970. Dass dieses Interregnum nahezu 2 Jahre betragen sollte, ahnte er wohl nicht!

Die wissenschaftlichen Mitarbeiter im Institut hatten in dieser Zeit weitgehend freie Hand für ihre Tätigkeit und die Ausgestaltung des Institutsalltags. Dabei waren nebenbei auch etwas seltsame Handhabungen entstanden. Die „technologische Abteilung“ und das Sekretariat trugen zur preiswerten Versorgung der Angehörigen der Fakultät mit Fleisch- und Fleischerzeugnissen aus dem Großmarktbereich bei. Dadurch erfreute sich die Fleischhygiene einer besonderen Beliebtheit in der Fakultät.

Die sich anbahnenden strukturellen Veränderungen durch die Universitätsreform zeigten bald erste Auswirkungen. Die ursprünglich vorhandenen zwei wissenschaftlichen Mitarbeiter arrivierten relativ schnell zu Professoren, und der dritte erhielt nach seiner Promotion den Status eines Assistenzprofessors. Das war ein völlig neuer Status, nach amerikanischem Muster. Somit waren alle drei Wissenschaftler funktionell selbständig. Weisungsgebundene Assistenten gab es also gar nicht mehr. Das waren keine guten Voraussetzungen für den Neueinstieg eines Nachfolgers in das Ordinariat, das es in dieser Funktion auch bald nicht mehr geben sollte.

Am neuen „Fachbereich Veterinärmedizin“ war die Zahl der Professoren und Dozenten inzwischen durch Schnell-Habilitationen bzw. Überleitungen von ursprünglich knapp 20 auf über 60 angewachsen, eine unglaubliche Vermehrung!

D3. Die Situation bei Amtsantritt am 01.06.1972

Nahezu ein Jahr hatten sich Berufungsverhandlungen mit dem Präsidialamt der Freien Universität hingezogen. Es war hart verhandelt worden und trotz der angespannten Finanzlage der Universität war Einiges an Zusagen erzielt worden. Mit dem Antritt der Stelle war aber nicht automatisch die Leitungsfunktion für das Institut verbunden, befand sich doch die Veterinärmedizin in ihrer Grundstruktur bereits im Umbruch. Es sollte Direktorien geben, denen ein Geschäftsführender Direktor vorstand, gewählt aus dem Bestand der vorhandenen Professoren. Die „Lebensmittel“- und „Fleischhygiene“ sollten außerdem zusammengelegt und von einem entsprechend großen Direktorium geleitet werden.

Der Amtsantritt fiel zum Glück noch in die Vorphase dieses Umbruches, sodass für die personelle, räumliche und finanzielle Ausstattung des Arbeitsbereiches schnell noch Initiativen ergriffen und Weichen für eine sinnvolle Institutsentwicklung gestellt werden konnten.

Die personelle Situation der wissenschaftlichen Mitarbeiter des Institutes stellte sich beim Amtsantritt des Nachfolgers Anfang Juni 1972 somit wie folgt dar:

Dr. Norbert Retzlaff:	zum 01.04.1971 als bisheriger Akademischer Rat übergeführt in ein Professorenamt nach § 58 Fachhochschulgesetz (FHSZ 1969)
Dr. Udo Götze:	zum 10.12.1971 nach kurzfristig vollzogener Habilitation nach FHSZ (1969) zum Professor ernannt
Dr. Ekkehard Weise:	Assistenz-Professor auf Grund seiner Promotion nach FHSZ (1969)

Der Stab der technischen Mitarbeiter bestand aus folgenden Stellen:

- 1 Sachbearbeiterin und Sekretärin
- 1 Fleischermeister
- 1 Nährbodenkoch/techn. Assistent
- 3 med.-techn. Assistentinnen
- 2 Reinigungsfrauen in Sonderdienst ^{x)}
- 1 Reinigungsfrau (Halbtagsstelle)

^{x)} zuständig für die Reinigung der Labore sowie für Hilfsarbeiten im Labor

Aus der Lebensmittelhygiene wurden, aus verfügbaren Forschungsmitteln finanziert, eine technische Assistentin sowie ein chemisch-technischer Assistent umgesetzt. Ein weiterer technischer Assistent aus dem Institut für Lebensmittelhygiene kam mit Planstelle hinzu. Als Doktorand trat MICHAEL MARX, ebenfalls von der

Lebensmittelhygiene kommend, in das Institut ein. Er übernahm die zugesagte erste Assistentenstelle. Zwei türkische Stipendiaten, die zuvor im Institut für Lebensmittelhygiene im Rahmen eines wissenschaftlichen Austauschprogramms mit der veterinärmedizinischen Fakultät in Ankara vom Autor betreut worden waren, kamen ebenfalls als Doktoranden zur Fleischhygiene.

Die Institutsbelegschaft wurde, außer durch den neuen Professor, somit um 6 weitere Personen ergänzt, so dass am 01.07.1972, einschließlich einer studentischen Hilfskraft, insgesamt 20 Personen vorhanden waren. Ende des Jahre 1972 stießen dann, aus Forschungsmitteln finanziert, ANDREAS STOLLE und als Praktikant REINHARD RIEMER hinzu, so dass das Jahr 1973 bereits mit einem Personalstand von 22 Personen begonnen werden konnte.

Diese Entwicklung war von der Zahl her imposant, wenn nicht einzelne Problemfälle darunter gewesen wären. Bekanntermaßen werden bei personellen Aufstockungen durch Abordnung aus anderen Instituten nicht unbedingt die Wunschkandidaten abgegeben. Manchmal stellen diese dann eher eine Belastung als Entlastung dar.

Durch neue Arbeitsrichtungen und die Hereinnahme von weiteren Drittmittel-Forschungsprogrammen war die Leistungsfähigkeit des Sekretariates bald überfordert. Die Konsequenz waren häufige, oft längerfristige Krankheitsausfälle. Dr. MICHAEL MARX und Frau LEHMANN mussten Sekretariats- und Etatverwaltungsarbeiten übernehmen, insbesondere bei den Jahresabschlüssen.

Zu dieser Zeit wurde noch auf den elektrischen Schreibmaschinen mit Durchschlägen geschrieben, und für die Bereitung von Vorlesungs- und Kursskripten wurde mit einem Wachsmatritzen-Apparat vervielfältigt. Kaum vorstellbar für die heutige Generation junger Mitarbeiter, die mit Kopiergeräten und dem Drucker in unmittelbarer Nähe des Computers Unmengen von Papier verarbeiten!

Erschwert wurde diese Startphase, wie zuvor schon angedeutet, durch die am 11.07.1972 vollzogene verwaltungsmäßige Zusammenlegung der beiden Institute für Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene zur „Wissenschaftlichen Einrichtung“ (WE 5), „Institut für Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene und –technologie“. Beide,

jetzt „Fachrichtungen“ genannten ehemaligen Institute, blieben aber räumlich und arbeitsmäßig getrennt. Die Lebensmittelhygiene befand sich noch in der Bitterstraße 8 – 12. Sie wurde im Jahre 1974 in die Koserstraße 20 umgesetzt.

Alle Versuche des seinerzeitigen „Fachbereichssprechers“, Prof. LOPPNOW, die Fleischhygiene ebenfalls in die Koserstraße 20 zu verlagern, konnten durch beständige Weigerung vereitelt werden. Es konnte am Standort Brümmerstraße festgehalten werden, zumal das räumliche Defizit durch Erweiterungsbauten und durch Anmietungen von Räumen auf dem Gelände des Schlachthofes Spandau ausgeglichen werden konnte.

Die unterstützenden Maßnahmen des Kanzlers BORRMANN ermöglichten diese Standhaftigkeit. Über die Weiterentwicklung der räumlichen Situation der beiden Institute geben die nächsten Kapitel Auskunft.

D4. Der Ausbau des Institutes nach der Amtsübernahme

Der Ausbau begann unmittelbar nach dem Amtsantritt und zog sich nahezu ein Jahrzehnt hin. Mit Bauunterhaltungsmitteln wurden zahlreiche Aus- und Anbauten vorgenommen. Bereits im Juli 1972 erfolgte der Anbau von 2 Laboratorien entsprechend der bebaubaren Fläche der beiden Grundstücke Brümmerstraße 10 und Fabeckstraße 20. Letzteres Haus stand zu der Zeit leer. Es war für studentische Gruppen der „Philosophen“ reserviert, die dort alle möglichen Partys feierten. Alle Bemühungen, dieses Haus in den Ausbau der „Fleischhygiene“ einzubeziehen, blieben leider erfolglos, denn unter der Präsidentschaft „KREIBICH“ (1. Präsident der FU) hatten studentische Gruppen unbedingten Vorrang. Es wäre eine ideale Lösung gewesen!

In den Anbau wurden die zwischen den beiden Häusern befindlichen zwei Garagen einbezogen. Der Zugang zur eigenen Garage erfolgte mit einem Durchbruch und einer Treppe; ein Durchbruch zur Garage des Nachbarhauses wurde ebenfalls angelegt. Die eigene Garage wurde zum Durchgangsraum und gleichzeitig zum Aufstellplatz für Klimatruhe und Glasschränke für Laborbedarf. Die Tür zur Straßenseite blieb erhalten. Aus der einen Hälfte der ehemaligen Garage des Nachbargrundstückes wurde eine Spülküche erstellt, aus der anderen Hälfte wurde ein Raum für Zentrifugen, Gefriertrocknungsanlage und andere Apparaturen eingerichtet. In erstaunlich kurzer Zeit waren damit und durch den Anbau zwei moderne klimatisierte Laboratorien mit zugehörigen Funktionsräumen geschaffen worden. Außerdem wurde im Garten ein größerer Parkplatz angelegt. Das alles waren brauchbare Notlösungen, die bis heute Bestand haben.

Im Juni 1972 war auch die in Spandau vor sich hindämmernde Außenstelle des Institutes wiederbelebt worden. Prof. RETZLAFF verlegte seinen Arbeitsplatz dorthin. Eine technische Assistentin und der Fleischermeister wurden ihm dort zugeordnet. Die Einrichtungen für histologische Untersuchungen, die automatische Mikrofotografie sowie die Fluoreszenzmikroskopie wurden dorthin verlagert.

Nach Beendigung der An- und Umbauten und einer Renovierung des Stammhauses in der Brümmerstraße erfolgte im Juli 1973 die Einweihung mit einem Gartenfest. Wichtige Personen aus dem universitären und wissenschaftlichen Umfeld nahmen daran teil. Der Senior der Lebensmittelhygiene, Prof. Dr. Dr. MARTIN LERCHE war

zugegen, Prof. Dr. LEVETZOW vom „Robert von Ostertag-Institut“ beim Bundesgesundheitsamt kam in Vertretung von Herrn Prof. Dr. D. GROSSKLAUS, Herr Senatsrat Dr. H. SCHEUNEMANN, Leiter der Veterinärabteilung beim Senator für Gesundheit und Umweltschutz, Herr Prof. Dr. H. J. SINELL, Sprecher des Fachbereiches Veterinärmedizin, Herr PLATOW, Fachbereichs-Verwaltungsleiter, Herr HEGENER als Leiter und andere Vertreter der Bauabteilung der FU waren erschienen, und in gemeinsamer Runde mit den Institutsangehörigen ging es fröhlich zu (zitiert nach LEHMANN).

Im Dezember 1974 wurden vom FU-Kanzler BORRMANN auf dem Gelände der Domäne Dahlem noch drei Versuchsställe zur Verfügung gestellt, die mit Käfigen für kleine Versuchstiere für die Durchführung von Tierversuchen ausgestattet wurden. Im Sommer 1975 waren diese bezugsfertig.

Am 29.09.1975 begann der Ausbau einer neuen Außenstelle mit Labortrakt auf dem Parkgelände des Schlachthofes in Berlin-Spandau. Mehr als die Hälfte des ehemaligen Verwaltungsgebäudes des Schlachthofes stand für die Einrichtung einer Laboreinheit mit Büro und Dienstzimmer für Prof. RETZLAFF zur Verfügung. Der Umbau vollzog sich in Rekordzeit. Ein neuer Bauleiter, der aus der freien Wirtschaft kam, hatte das Projekt betreut. Am 15.01.1976 wurden die Räume bezogen. Am 04.02.1976 fand die Einweihungsfeier statt.

Somit war alles hervorragend gelaufen. Aber bald begann eine frustrierende Zeit. Am 26.02.1979 erfolgte eine Überprüfung durch den Hauptsicherheitsingenieur der FU, den Landesgewerbearzt und andere sicherheitsorientierte Amtspersonen. Es sollte geprüft werden, wie bis zur Errichtung eines Neubaus (!) für ein Institut für Fleischhygiene dringend notwendige Sicherheitsmaßnahmen erfüllt werden konnten, um dem Arbeitsschutz und den modernen Sicherheitsbestimmungen Rechnung zu tragen. Das sollte z. B. durch Einbau von feuerhemmenden Türen, durch bauliche Verbesserungen im Sanitärbereich, durch Verbesserungen im Wasch- und Umkleideraum und im Essraum geschehen sowie durch Schaffung von Fluchtwegen nach außen. Besichtigungen des Institutes durch die Amtsärztin vom Bezirk Zehlendorf sowie dem Amtstierarzt erfolgten daraufhin fortgesetzt. Eine Überprüfung am 08.06.1979 durch einen Inspektor endete dann mit einem schrecklichen Resultat: Das Institut müsse wegen bestehender Sicherheitsmängel sofort gesperrt werden!

Dabei waren etliche Firmen schon damit beschäftigt, Waschbecken in den Laboren abzubauen und in Türnähe mit vorschriftsmäßigen Bedienelementen anzubringen. Vorhandene Kachellabortische waren von der Wand entfernt und neu aufgestellt worden. Gas- und elektrische Leitungen waren durch Böden und Decken verlegt worden. Die Waschbecken hatten noch eine abgrenzende Schutzmauer als Ersatz für eine Schleusenfunktion erhalten, die zur Einhaltung der Hygienevorschriften beitragen sollte, z. B. für Aufhängvorrichtungen für die zu wechselnden Arbeitskittel. Anscheinend war das alles noch nicht genug für die dienstefrigen Kontrolleure.

Um den ausufernden Forderungen zumindest symbolisch nachzukommen, wurde Anfang 1984 die Nährbodenküche *geopfert* und zum „Sozialraum“ hergerichtet. Ein neuer vorschriftsmäßiger Abzug wurde installiert und sämtliche Türen im Keller und im neuen Laborbereich wurden durch feuerhemmende Metalltüren ersetzt. Damit war zunächst einmal eine gewisse Beruhigung zu erreichen gewesen!

Alle diese Arbeiten waren aber mit Schmutzentwicklung und Keimbelastung verbunden. Die Laborarbeiten mussten dennoch weitergehen, denn die Drittmittelforschung duldet keinen Zeitverzug. Die tatkräftigen jungen Mitarbeiter stöhnten unter der Last der schweren Laborgeräte und Einrichtungen, wie Kühl- und Gefriertruhen, die hin und her zu bewegen waren. Es war jedoch eine Aufbruchphase und jeder, der es vermochte, packte mit an.

Im Juli und August 1982 war das Haus Brümmerstraße 10 dann außen renoviert worden. Da die erste Aktion den fehlerhaften Unterputz nicht berücksichtigt hatte, musste eine zweite im folgenden Jahr angeschlossen werden. Es handelte sich bei diesem Haus immerhin um eine Villa aus den frühen 30-iger Jahren. Auch das brachte wieder Unruhe in den Betriebsablauf.

Im November 1983 konnten die neuen Räume auf der Domäne Dahlem in der ehemaligen „Meierei“ bezogen werden. Dieser Ausbau war vom Kanzler BORRMANN der Fleischhygiene auf Grund der Bleibeverhandlungen des Autors zur Verfügung gestellt worden. Die Laboreinheit war für das Arbeiten mit molekularer Technik ausgestattet worden. Sie bestand aus einem Labor für die chemische und physikalische Analytik, einem Vorbereitungsraum, einem Geräteraum und einem Mitarbeiterzimmer. Für die Unterbringung der Gasflaschen für die Chromatographie wurde ein Extra-

Gebäude (Kosten etwa DM 20.000,--) im Garten mit unterirdischen Gasleitungen zum Labor errichtet. Im angrenzenden Kälbersversuchsstall des humanmedizinischen Herzchirurgen Prof. BÜCHERL, der an der Entwicklung von Kunstherzen für Menschen arbeitete, durfte für die Fleischhygiene eine Kühl- und Gefrierzelle aufgestellt werden, um die erforderliche Kühlkapazität für das Institut zu schaffen.

Einige diese Maßnahmen erscheinen rückblickend wie Entwicklungen aus einer lange zurückliegenden Gründerzeit. Sie kennzeichneten die stets labile aber dennoch beherrschte bauliche Situation eines schrittweise eingerichteten Institutes. Das Stamm-Institut Brümmerstraße 10 war schließlich mit fünf voll funktionsfähigen Laboratorien für mikrobiologische und chemisch-analytische Arbeiten ausgestattet, zudem noch mit einem im Keller befindlichen abgegrenzten Isolierraum, in dem mit Infektionserregern technologische Versuchsansätze vorbereitet und später im Rahmen eines Forschungsvorhabens auch problematische Proben auf Trichinen untersucht werden konnten.

Alle Vorsichtsmaßnahmen verhinderten jedoch nicht, dass einmal die halbe Institutsbelegschaft von den bei den Versuchen benutzten Mikroorganismen befallen war. Auch später zeigte sich hin und wieder, dass trotz größter Vorsicht die in den Versuchen benutzten Mikroorganismen irgendwie doch den Weg in die Körperflora der handelnden Personen fanden. Diese Erkenntnis galt schon zu Zeiten des bekannten klassischen Mikrobiologen FORTNER. Er soll die Mikroorganismen, mit denen er arbeitete, auf seinem Haarboden wiedergefunden haben. Damals gab es noch keine Unterdrucklabore und Flow-Bänke. Alle Mikrobiologen haben aber die seinerzeitigen Gefährdungen überstanden, bis ins hohe Lebensalter.

Die baulichen Maßnahmen waren nur durch die guten Kontakte zu den jeweiligen Kanzlern der Freien Universität, vor allem dem langjährigen Kanzler DETLEF BORRMANN und zu den Vertretern der Bauabteilung zu erreichen gewesen. Alle Baumaßnahmen konnten ohne wesentlichen zeitlichen Verzug aus dem Titel „Bauunterhaltung“ finanziert werden.

Nebenbei sei erwähnt, dass nach Erreichen der einzelnen Baustufen immer auch entsprechende Einweihungsfeiern nach Art des Hauses stattfanden. Die zuständigen Betreuer kamen immer gerne zu diesen Feiern.

D5. Personelle Veränderungen im Institut von Juni 1972 bis Ende September 1997 bzw. bis zum Amtsantritt des Nachfolgers am 02.01.2000

Der erste Assistent war MICHAEL MARX. Die zweite Stelle wurde an TUGRUL ÜLGEN vom November 1972 bis September 1974 vergeben. Dessen Wahl war durch seine guten Deutschkenntnisse beeinflusst worden. Der andere türkische Doktorand, MUAMMER UGUR, erhielt eine Stelle als studentische Hilfskraft. Zum Zeitpunkt der Amtsübernahme bestand wenig Nachfrage von Bewerbern für eine Tätigkeit in der Fleischhygiene!

Die Einstellung von ANDREAS STOLLE, Absolvent der Gießener Fakultät, erfolgte zum 1.12.1972. Er bearbeitete ein Drittmittelforschungsvorhaben: „Prüfung der Vorverlegung der Schlachttieruntersuchung in die Herkunftsbestände“. Dieses wurde von der Landesregierung in Nordrhein-Westfalen auf unsere Antragsstellung von Dr. JOACHIM QUANDER (später Ehrendoktor unseres Fachbereiches) finanziert und im Kreis Burgsteinfurt unter der Betreuung des dortigen Veterinärdezernenten Dr. ROLF HENNINGS (später ebenfalls Ehrendoktor) durchgeführt. Nach kurzer Einarbeitung verbrachte ANDREAS STOLLE die meiste Arbeitszeit im Münsterland und kam nur zu Arbeitsbesprechungen nach Berlin.

Mit einem aus der Lebensmittelhygiene übernommenen technischen Mitarbeiter war ein Problemfall übernommen worden, der die Arbeitsfähigkeit des Institutes durch seinen Eigensinn und seine Schrullen, unsinnige und provokante Kommentare an allen möglichen Einrichtungen und Orten des Institutes anzubringen, stark beeinträchtigte. Das zog sich über mehrere Jahre hin. Er war studierter Biologe ohne Abschluss und fühlte sich offenbar zu Höherem berufen. Erst nach den Bleibeverhandlungen des Autors konnte er an ein anderes Institut weitergereicht werden.

Auf seine Stelle rückte ein anderer Problemfall, der von der Personalstelle der FU zugewiesen wurde. Dieser fiel durch periodische Krankschreibungen auf. Es dauerte geraume Zeit, bis auch dieser wieder umgesetzt werden konnte. An der Freien Universität gab es keine Entlassungen von Mitarbeitern, so schwer sie auch den Betriebsablauf ihrer Arbeitsstätte durch eigenmächtiges Handeln oder notorischen Ausfall beeinträchtigten. Dieses Verhalten der Universitätsverwaltung behinderte die wissenschaftliche Arbeit enorm. Es sollte sich zunächst auch nicht ändern. Zu stark waren die Mitspracherechte von Personalvertretungen.

In einem mikrobiologischen Drittmittelvorhaben begannen DETLEF SASSE und seine Ehefrau BARBARA als Wissenschaftliche Mitarbeiter, jeweils mit einer halben Stelle. Am 15.10.1974 stieg REINHARD RIEMER halbtags in ein weiteres Drittmittelvorhaben ein, nachdem er vorher schon als Praktikant im Institut hospitiert hatte.

ANDREAS STOLLE übernahm nach seiner Promotion eine planmäßige Assistentenstelle zum 01.01.1975. Er beendete zunächst seine Felduntersuchungen in Burgsteinfurt. DETLEF SASSE wurde vollbeschäftigter Wissenschaftlicher Mitarbeiter im Drittmittelprogramm „Leptospiren“. Im Mai 1976 wurde er planmäßiger Assistent.

Bei den technischen Mitarbeitern gab es laufende Umschichtungen durch Abwanderungen wegen möglicher Verbesserungen ihrer persönlichen Situation in anderen Institutionen, z. B. durch die Übernahme in Planstellen in Bundes- oder Landesbehörden. Frau SIGRID KRINGEL trat am 01.07.1974 als MTA ins Institut ein. Sie blieb als fester Teil der Belegschaft bis zum Ende ihrer Berufstätigkeit im Jahre 2003. Im Februar des Jahres 1977 schied der Fleischermeister KURT RÄBIGER wegen Frührente mit 61 Jahren aus, und für den ausscheidenden chemisch-technischen Assistenten ULRICH WILUTZKY trat Frau INGRID JETSCHMANN in das Institut ein. Sie sollte das chemische Labor ausbauen und sich speziell der Gaschromatographie widmen. Ein Doktorand, GERHARD MOLL, übernahm später diese Aufgaben und brachte das analytische Labor zum Laufen.

GÜNTER WACHELAU übernahm neben seiner Dissertation zusätzlich ein Drittmittelvorhaben mit dem Thema: „Nachweis des Einsatzes von Thyreostatika bei Mastbullen mit radiologischem Nachweis des veränderten Thyroxinstatus“. Dieses Vorhaben wurde mit praktischen Versuchsanstellungen im Kreis Burgsteinfurt durchgeführt. Für seine Dissertation bearbeitete er einen Feldversuch im Münsterland mit einem klassischen und dennoch hochaktuellen Thema: „Entwicklung des Geschlechtsgeruches bei der Jungebermast“. Hierfür wurden alle verfügbaren diagnostischen Verfahren eingesetzt, unter anderem auch die von GERHARD MOLL durchgeführte Gaschromatographie mit „headspace“-Technik zum direkten Nachweis des geruchsgebenden Androstenons, neben einer verbesserten sensorischen Nachweisteknik.

NORBERT BRANDES als Fleischermeister und Fleischtechnologe konnte als Ersatz für KURT RÄBIGER gewonnen werden. Ab 01.04.1977 wurde Dr. RIEMER planmäßiger Assistent.

War also bis dahin schon ein reges Gehen und Kommen im Personalbestand zu verzeichnen gewesen, so verstärkte sich dieser Trend in der zweiten Hälfte des Jahres 1977 und erreichte in den Jahren 1978 und 1979 den Kulminationspunkt. Die Wirtschaftslage in der Bundesrepublik war hervorragend. Das wirkte sich auch auf die Personalsituation in West-Berlin aus. Stellen in der „Wirtschaft“ waren besser dotiert. Dagegen wurden Stellenbesetzungen innerhalb der Freien Universität durch Verwaltungsmaßnahmen erschwert. Die Personalwirtschaftsstelle der Universität und insbesondere der von der ÖTV und der SEW (Sozialistische Einheitspartei West-Berlin) beherrschte bzw. beeinflusste Gesamtpersonalrat waren große Hemmschwellen.

Den Personalvorschlägen der Institute mussten zunächst die „Institutsräte“ zustimmen. Soziale Kriterien waren bevorzugt zu berücksichtigen. Dazu kam das Einverständnis der Frauenbeauftragten. Es war daher wichtig, direkte Kontakte zu wichtigen „Amts“-Personen zu pflegen, sei es über Assistenten oder studentische Mitarbeiter, die sich auf persönlicher Ebene kannten, um positive Voten für die Einstellungen neuer Mitarbeiter, gleich welcher Kategorie, zu erlangen. Schließlich musste das *Placet* der „Personalwirtschaftsstelle“ eingeholt werden. Erst dann konnte die „Personalstelle“ eine Einstellung vornehmen.

Es war ein steter Kampf gegen die Zeit, denn die verfügbaren Haushaltsmittel verfielen währenddessen, handelte es sich doch um Zeiträume von Monaten bis zu einem ganzen Jahr bis zur Wiederbesetzung einer freigewordenen Stelle. Im Grunde waren es wohl auch verdeckte Sparmaßnahmen der „Personal-Wirtschaftsstelle“.

Diese Regularien galten auch für drittmittelgeförderte Stellen aus der öffentlichen Hand. Nur bei persönlich gewidmeten Drittmitteln bestand eine unabhängige Kompetenz des Forschungsleiters. Mit letzteren Mitteln konnten kritische Übergangssituationen für die Weiterbeschäftigung einzelner Mitarbeiter kompensiert werden. Dass es zu einem kontinuierlichen Wissenschaftsbetrieb kam, grenzt, retrospektiv betrachtet, an ein Wunder.

Zur Gleichbehandlung der Geschlechter in der Institutsstruktur kann gesagt werden, dass bei Personalbesetzungen immer die Qualifikation entschieden hatte und die Mehrzahl der Mitglieder ohnehin immer weiblich war. Gelegentlich wurde sogar geäußert, dass endlich wieder einmal ein tatkräftiger männlicher Kollege gebraucht würde, letztlich auch, um bei der Handhabung schwerer technischer Geräte behilflich sein zu können.

Problematisch war die Besetzung der Sekretariatsstelle geworden, nachdem die ursprüngliche Sekretärin wegen zunehmender Krankheitsausfälle die Stelle am 14.03.1978 geräumt hatte. Seit diesem Zeitpunkt wurden im Umsetzungsverfahren nacheinander Kräfte aus dem Stellenpool der Zentralverwaltung der FU zugeordnet, die allerdings den gestellten Aufgaben eines Sekretariats mit umfassenden Drittmittelforschungsvorhaben überhaupt nicht gewachsen waren. Gute Kräfte fanden bessere Honorierungen in der Freien Wirtschaft.

In dieser Situation kamen die Bleibeverhandlungen des Autors mit der Freien Universität als Glücksfall zu Hilfe. Der am 10. Mai 1978 erhaltene Ruf auf den Lehrstuhl für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde in Gießen wurde genutzt, um für das Institut wesentliche Verbesserungen zu erlangen. Der Fachbereich und das Präsidialamt zeigten sich kooperativ. Offensichtlich hatte die Fleischhygiene inzwischen einen guten Ruf erarbeitet. Die Sekretariatsstelle wurde in eine Stelle einer Fremdsprachensekretärin für zwei Sprachen (Englisch und Französisch) umgewandelt und auf BAT V b aufgewertet, eine phänomenale Einstufung. Zusätzlich wurde eine weitere halbe Stelle einer Sachbearbeiterin nach BAT VI b bewilligt, um die zahlreicher werdenden Drittmittelvorhaben besser betreuen zu können. Außerdem wurde die früher schon einmal vorhandene Stelle eines Akademischen Rates / Oberrates, die durch die Ernennung von Dr. RETZLAFF zum Professor in Wegfall gekommen war, durch Umwandlung einer vorhandenen wissenschaftlichen Assistentenstelle wiedergeschaffen, auf die Dr. STOLLE wechseln konnte. Damit war etwa 6 Jahre nach Antritt der Professur endlich ein Status im Personalbestand erreicht, der ein planbares und effektives wissenschaftliches Arbeiten möglich machte.

Im Jahre 1980 waren die Doktoranden MICHAEL BÜLTE und HELMUT LOOS in die Bearbeitung mikrobiologischer Themen eingestiegen. Auf einem anderen Gleis begann KLAUS TROEGER (siehe Kapitel E2!). Außerdem kamen 1983 noch zwei

Drittmittelprogramme über toxinogene Bazillen und Clostridien hinzu, die von ANGELIKA BLÄSCHKE und HARTMUT EISGRUBER bearbeitet wurden. Diese Drittmittelvorhaben wurden aus den Bundesministerien gefördert.

So konnten die Jahre 1983 und 1985 mit je 5 und 1986 mit 6 abgeschlossenen Dissertationen positiv in die Annalen des Institutes eingehen, 1991 wurden sogar 7 Dissertationen fertiggestellt. Diese hatten alle inzwischen vom Umfang und von der wissenschaftlichen Aussagekraft bereits naturwissenschaftlichen Standard erreicht. Sie dauerten bei intensiver Bearbeitung mehr als 2 Jahre. Das war nur möglich, wenn eine finanzielle Absicherung der Doktoranden durch mindestens eine halbe Stelle erfolgen konnte. Zum Glück gelang dieses immer wieder. Etwa ein Drittel der Institutsbelegschaft wurde ständig aus Drittmitteln finanziert.

Mitte des Jahres 1984 schieden die langjährige technische Mitarbeiterin und Chronistin INGEBORG LEHMANN nach 20-jähriger Tätigkeit aus und eine inzwischen gut eingearbeitete, seit Ende 1980 tätige Fremdsprachensekretärin wegen Ortsveränderung. Im Sekretariat ging das Leben mit einer Sekretärin weiter, die aus einem Industrieunternehmen kam und welche die zu erledigenden Korrespondenzen und Sachbearbeitungen im Handumdrehen beherrschte. Sie war vom Oktober 1984 bis Ende 1987 im Institut tätig. Ihr ehemaliger Chef war der Architekt GARSKI. Dieser hatte eine Rolle in der Berliner Senatskrise gespielt, in deren Folge der STOBBE-Senat zurücktreten musste.

Weitere Drittmittelvorhaben konnten akquiriert und neue Forschungsthemen neben den zunehmenden Dienstleistungen aufgenommen werden. Vorhaben mit einem Finanzvolumen von ca. 0,5 Millionen DM waren kein Einzelfall. Bei dem Projekt „Bewertungsvorhaben für das Rückstandsverhalten von Desinfektionsmitteln, die im Lebensmittelbereich eingesetzt wurden“, hatte eine langjährige, wiederholte Antragsstellung Erfolg gezeigt. Es wurde vom Bundes-Gesundheitsministerium über 3 Jahre hinweg voll finanziert. Dadurch konnten 3 Mitarbeiter voll beschäftigt werden: BARBARA KNAUER-KRAETZL, ANJA BUSCHULTE und MANFRED SOMMERER.

Ein weiteres Drittmittelvorhaben „Suche nach neuen Methoden zur Einsparung von Tierversuchen“ wurde vom Forschungsministerium gefördert. Es wurde von MICHAEL BÜLTE bearbeitet. Außerdem widmete sich dieser dem Themenschwerpunkt der enterotoxigenen *E. coli*, finanziert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft.

Auch Fragestellungen aus der „Probiotika-Anwendung“ wurden dem Institut zur Bearbeitung angetragen. Insbesondere die biotechnologisch genutzten Enterokokken- und Laktobazillenstämme rückten in den Blickpunkt des Interesses. So waren es Glücksfälle, wenn geeignete Bearbeiter für diese Projekte zur Verfügung standen, angefangen von ELISABETH NUSSER (1991) über GÜNTER KLEIN (1992) sowie ALEXANDER PACK (1997) bis zu weiteren Doktoranden wie IRENE PIEHL (1995) und CHRISTINE BONAPARTE, eine französische Lebensmitteltechnologin, die sich der Bifidobakterienthematik widmete (1997).

Ein weiteres vom Gesundheitsministerium gefördertes Drittmittelvorhaben „Situation des Trichinenbefalls bei Nutztieren und beim Menschen in der Bundesrepublik Deutschland“, ermöglichte die Einstellung von HEIKE HÖFELSCHWEIGER und MARINA SCHOTTE von 1986 bis 1989 (Einzelheiten dazu auch in Kapitel E3!).

Die Bearbeitung von Problemen bei der Anwendung und Prüfung von Desinfektionsverfahren übernahmen MARCUS HANEKE (1991), GABRIELE BLESSMANN (1992), MANFRED SOMMERER (1993), KATRIN WIEGERT (1996) und DIETER KIRCHER (1999). MARCUS HANEKE erhielt für seine Arbeit den *ANNELISE und CURT HÖHNER-Preis* der DVG, wie auch später GÜNTER KLEIN den Nachwuchswissenschaftler-Preis der DVG für seine Arbeiten über Probiotika-Probleme erhielt.

Eine andere Gruppe leistungsbereiter Mitarbeiter befasste sich in der Phase bis zur Emeritierung des Lehrstuhlinhabers mit mikrobiologischen sowie mit aktuellen molekularbiologischen Fragestellungen. Es waren MATTHIAS UPMANN (1996) und ALEXANDER PACK (1997) und weitere, die bis zum Ende seiner Tätigkeit an der Seite des Emeritus standen, nämlich JACOBUS LOUWERS, URTE KÖPKE (2002) und MARC GOLDBERG (2002).

Die Durchführung aller dieser anspruchsvollen Forschungen war nur möglich, weil ein Stammbesatz hervorragend eingearbeiteter technischer Mitarbeiterinnen zur Verfügung stand. Im Laktobazillen-Bifidobakterien Bereich waren das die technischen Assistentinnen SIGRID NACKE, BARBARA DLOUHY, genannt „Luise“, und die Nachfolgerin DOROTHEA JAEGER, in den anderen Bereichen HERLINDE IRSIGLER und LIESELOTTE BRÄUTIGAM neben anderen kurzfristiger tätigen Personen. Die letzteren drei blieben dem Institut erhalten und bilden das Rückgrat des technischen Betriebes des Institutes bis zum heutigen Tag.

Im Sekretariat vollzog sich noch einmal ein grundlegender Wechsel. Frau PAULA ELLERBROEK trat im April 1987 als Fremdsprachensekretärin ein. Sie verfügte auf Grund früherer Tätigkeiten in den USA über perfekte Englisch-Kenntnisse. Seither war sie, eine zeitlang zusammen mit einer Halbtagskraft, Frau KUNIG, die vom 01.07.1989 bis zum 31.03.1996 im Institut tätig war, die zentrale Anlaufstelle für alle Fragen der Institutsverwaltung und der Korrespondenz.

Hierzu muss gesagt werden, dass das Zeitalter der Computertechnologie gerade im Entstehen und die Umstellung darauf noch nicht befriedigend vollzogen war. Hierbei betätigten sich JACOBUS LOUWERS und MANFRED SOMMERER erfolgreich bei der Erstellung eines institutsweit vernetzten Systems, allerdings teilweise sich gegenseitig behindernd.

Das Institut umfasste im Jahre 1997, nach erheblichen Aufblähungen infolge der Fusion der beiden Veterinärfakultäten der Humboldt-Universität und der Freien Universität (Siehe Kapitel D6!) und zum Zeitpunkt der Emeritierung des Lehrstuhlinhabers 20 Mitglieder, wobei die große Zahl von 10 technischen Mitarbeitern besonders beeindruckend war.

D6. Die WE „Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene und -technologie“ sowie Strukturveränderungen im Fachbereich Veterinärmedizin bis zur Fusion mit der Veterinärmedizin der Humboldt-Universität im Jahre 1992 bzw. bis zur Emeritierung am 30. September 1997 sowie bis zum Amtsantritt des Nachfolgers am 02.01.2000

Das im Oktober 1972 gebildete Direktorium der WE 05 bestand aus je 3 Professoren der beiden Institute Fleisch- und Lebensmittelhygiene und je 2 wissenschaftlichen und technischen Mitarbeitern, sowie aus 2 Studenten, insgesamt also aus 12 Personen. Geleitet wurde die WE von einem geschäftsführenden Direktor und dessen Stellvertreter aus dem Kreis der Professoren. Alle Entscheidungen zu Personal- und Haushaltsfragen mussten durch das Direktorium beschlossen werden. Das waren aufwändige Prozeduren!

Der Lehr-, Wissenschafts- und Dienstleistungsbetrieb konnte nur weiterlaufen, weil sich beide Parteien auf ein praktisches Handeln einigten. Beide Untereinheiten, jetzt „Fachrichtungen“ genannt, waren ja noch räumlich getrennt. Der „Geschäftsführende“ wurde deshalb in der einen Fachrichtung, der Stellvertreter in der anderen angesiedelt. Um die Zahl der Sitzungen zu verringern, wurden Beschlüsse zunehmend im Umlaufverfahren gefasst. Für die Haushaltsmittelverteilung wurde ein Schlüssel von 55 % zu 45 % zugunsten der „Lebensmittelhygiene“ vereinbart, weil diese noch die „Milchhygiene“ zu vertreten hatte. Diese Konstellation lief dank der Gutwilligkeit aller Beteiligten reibungslos. Glücklicherweise wurde das Direktorium zudem bald kleiner, weil Prof. FRIEDRICH UNTERMANN das Veterinäruntersuchungsamt in Berlin-West und Prof. UDO GÖTZE den Schlachthof in Berlin-Spandau als Leiter übernehmen konnten, so dass nur 4 Professoren übrig blieben. Entsprechend verringerten sich auch die Zahlen der übrigen Direktoriumsmitglieder.

Die wissenschaftliche Arbeit der beiden Fachrichtungen verlief auch weitgehend unabhängig voneinander. Nur ab und an stocherte der eine oder andere in Nachbars Garten, wenn man die rechtlichen Grundlagen für die Lehrgebiete als Vorgabe ansah. Diese ausbalancierte Ruhe wurde aber bald durch Umwälzungen im Fachbereich gestört. Zwecks Räumung der Ursprungszelle der Veterinärmedizin in der Bitterstraße 8 – 12 in Berlin-Dahlem mussten die dort ansässigen Institute und die Kleintierklinik umgesiedelt werden. Letztere erhielt einen Neubau in Düppel. Die „Biochemie“ und die „Physiologie“, die erst wenige Jahre zuvor einen Neubau in der Koserstraße 20

bezogen hatten, mussten die obere Etage freigeben. Dorthin sollte die WE „Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene und –technologie“ übersiedeln.

Da die Räumlichkeiten im 3. Stock eines nur labortechnisch zu nutzenden Hauses für die vielseitigen, insbesondere auch technologischen Aufgaben einer „Fleischhygiene“, nicht geeignet erschienen, weigerte sich diese konsequent und standhaft vor einer Umsetzung. Folglich wurde die „Veterinärmikrobiologie“ unter Prof. HELLMANN dorthin verlagert und organisationsmäßig mit einzelnen Teilen der „Lebensmittelhygiene“ verbunden.

Die „Fleischhygiene“ verblieb also mit ihren 3 Standorten in der Brümmerstraße, auf der Domäne Dahlem und auf dem Gelände des Berliner Schlachthofes in Berlin-Spandau. Diese konsequente Besitzstandswahrung erwies sich später für die Rückgewinnung des Status eines eigenständigen Institutes als sehr nützlich. Denn es bestand, wie bei anderen zwangsvereinigten klinisch-theoretischen Instituten der Wunsch, wieder selbständig zu werden. Frühere Anträge der Fachbereichsräte beim Präsidium der Universität, eine vernünftige Institutsstruktur für die vorklinischen und die klinisch-theoretischen Institute wieder herzustellen, waren immer am Veto im Akademischen Senat oder am Kuratorium der FU gescheitert. Auch die jeweiligen Vizepräsidenten oder Präsidenten hatten kein Interesse an einer solchen Neuordnung gezeigt, weil eine Neustrukturierung Begehrlichkeiten auch in anderen Fachbereichen hätte wecken können.

Inzwischen hatte aber die Amtsperiode des eher konservativen Präsidenten Prof. HECKELMANN und seines Medizinkanzlers VON DETMERING begonnen. In einer Art Husarenritt gelang es dem Autor als neugewählter Dekan mit Unterstützung des Kanzlers und des Vizepräsidenten für Medizin, dem „Intensivmediziner“ BRÜCKNER, den Antrag einzubringen, den Fachbereich Veterinärmedizin wieder vernünftig zu strukturieren. Diese Aktion war von Erfolg gekrönt. Alle Klippen konnten erfolgreich umschifft werden.

Am 23.10.1987 beschloss das Kuratorium der Freien Universität die Neustrukturierung des Fachbereiches Veterinärmedizin, nachdem zuvor der Akademische Senat gegen die Stimmen weniger „Linker“ sich zu diesem Entschluss durchgerungen hatte. Der Dekan KÖRBER aus der Medizinischen Vorklinik der FU

hatte dabei im Akademischen Senat die entscheidende Rückendeckung vor der Abstimmung gegeben.

Aus den unselbständigen Fachrichtungen wurden wieder Institute und aus der Fachrichtung „Fleischhygiene“ wurde wieder ein „Institut für Fleischhygiene und –technologie“. Die „Lebensmittelhygiene“ hatte bei dieser Gelegenheit auf den Zusatz der „Technologie“ in der Institutionsbezeichnung verzichtet.

Diese Neustrukturierung war im Übrigen eine der erfreulichsten Etappen in der Dekanatszeit des Autors. Alle weiteren Planungen, wie „Personal-Struktur 2000“, vom Vizepräsidenten für Medizin mit Nachdruck betrieben, waren nur unnötiger Zeitaufwand und bereiteten den einzelnen zwangsweise Beteiligten nur Angst und Schrecken. (Über weitere wichtige Begebenheiten aus der Dekanatszeit siehe Kapitel G!)

Der Autor konnte sich den Aufgaben als Dekan deshalb so intensiv widmen, weil sein Institut wohl bestellt war. Der dienstälteste Assistent war inzwischen zum Akademischen Rat und Oberrat aufgestiegen und hatte sich in der Hochschulselbstverwaltung engagiert. Außerdem hatte er seine Habilitationsarbeit erstellt und im Mai 1985 die Habilitation vollziehen können. Er vertrat den Autor im Instituts- und sonstigen Gremienbereich der FU, wo und wann immer es ging. Auch die übrigen wissenschaftlichen Mitarbeiter, selbst die aus Drittmitteln finanzierten, zogen tatkräftig mit (BÜLTE, TROEGER, EISGRUBER).

Die nächste größere Umstrukturierung für das Institut brachte die im Herbst 1989 eingeleitete und im Jahre 1990 vollzogene Wiedervereinigung Deutschlands und die damit in Gang gesetzte Fusion mit den entsprechenden Instituten der Veterinärmedizin an der Berliner Humboldt-Universität. Dort existierte noch das von MARTIN LERCHE geschaffene „Institut für Lebensmittelhygiene“ unter dem alten Schild. Es stand unter der Leitung von Prof. GERHARD SCHEIBNER und hatte alle sozialistischen Wirren so gut überstanden, dass neben wertvollen alten fachlichen Sammlungsgegenständen auch noch einige originäre Ordner sowie die Rechen- und Schreibmaschine aus LERCHES Ära vorhanden waren, abgesehen von einem immensen Labor-Glasgerätefundus unter dem Dach der Demonstrationshalle des historischen Institutes.

Die vom Senat von Berlin und von einem Gründungsdekan zügig betriebene Fusion der beiden Fakultäten aus Ost- und Westberlin führte dazu, dass die FU am 01. Oktober 1992 den Zuschlag für die Weiterführung der Veterinärmedizin in Berlin für 5 Jahre erhielt, um dann 1997 endgültig für zuständig erklärt zu werden. Somit war eine verwaltungsmäßige Übernahme des in Berlin-Mitte befindlichen Institutes für Lebensmittelhygiene notwendig geworden. Da dort beide Fachgebiete (Lebensmittel- und Fleischhygiene) in einem Institut vereint geführt worden waren, wurde das vorhandene Personal nach Disziplinen aufgeteilt und auf beide Institute an der FU verteilt. Es ergab sich damit eine Aufblähung des Personalbestandes. In praxi bedeutete es aber, dass die in Berlin-Mitte vorhandenen Mitarbeiter die Lehr- und Prüfungsverpflichtungen für ihre dort noch vorhandenen Studenten bis zu deren Abschluss weiterführen mussten. Sie erhielten dafür angemessene Haushaltsmittel. Anfangs wurden sogar erhebliche Investitionsmittel für die Ausstattung der Labore mit neuen Geräten zur Verfügung gestellt. Selbst der am Langhansbau befindliche Kurssaal wurde kurzfristig technisch auf einen modernen Stand gebracht. Die Zusammenführung zwischen Ost und West vollzog sich störungsfrei.

Der dort seit 1968 tätige Lehrstuhlinhaber Prof. GERHARD SCHEIBNER zog sich aber zum Ende des Sommer-Semesters 1994 aus dem aktiven Dienst zurück. Frau DOROTHEA BEUTLING, die 1990 im Zuge der Fusionsverhandlungen vom Status einer Dozentin zur C3-Professorin auf Lebenszeit avancierte, übernahm die Vertretung des „Institutes für Fleischhygiene“ im „Langhans-Bau“. Die „Lebensmittelhygiene“ war dort mit dem Privat-Dozenten BERGANN vertreten. Ansonsten legte sie wenig Wert auf die dortigen Räumlichkeiten. Lediglich die großen Geräte ihrer Technologie, die bei der Räumung des Gebäudes in der Koserstraße 20 wegen dessen Asbestbelastung ausgelagert werden mussten, wurden im dortigen Institut installiert.

Der „Langhans-Bau“ gehörte zum Besitz der Humboldt-Universität und wurde von dort bauseits betreut. Immerhin erhielt der Fachbereich Veterinärmedizin durch die ständige Anwesenheit einzelner Mitglieder, vornehmlich aus dem Institut für Fleischhygiene, den Anspruch auf die Nutzung für die Veterinärmedizin gegenüber der Humboldt-Universität aufrecht. Dieses schien ein verbrieftes Recht aus preußischen Zeiten (1790) gewesen zu sein, zahlte doch die FU in dieser

Übergangszeit für die Nutzung des Gebäudes keinerlei Miete und sonstige Nutzungskosten, ein Umstand, der schon zu denken gab.

Die Innenräume des „Langhans-Baues“ waren noch unter DDR-Betreuung kurz vor der Wende im Hinblick auf das 200-jährige Bestehen dieses Gebäudes renoviert worden, so dass das Auditorium mit seiner schönen Kuppel ein oft gefragter Ort als Kulisse für Filmaufnahmen und historische Veranstaltungen wurde. Ansonsten war es für den Lehrbetrieb ob seiner alten Bestuhlung und der schlechten Akustik kaum geeignet. Auch die als Labore ausgewiesenen Räume des „Langhans-Baues“ hielten den modernen Anforderungen an Technik und Sicherheit nicht stand, so dass dieses Gebäude eigentlich nur noch büroartig und / oder museal zu nutzen war.

Alle früheren Bemühungen, interessierte Nutzer aus Kreisen der Veterinärverwaltung oder von tierärztlichen Standesvertretungen zur Übernahme dieses Hauses zu bewegen, schlugen fehl. Der Faktor Hauptstadt zog damals noch nicht!

Daraufhin wurde es seit 2003 einer fortdauernden Restauration durch private und öffentliche Förderer unterzogen, insbesondere nachdem die „Deutsche Stiftung Denkmalschutz“ einen Zuschuss zur Sanierung bereitstellte. Es wurde am 15. Oktober 2012 wieder zur Nutzung freigegeben, verbunden mit einer Ausstellung über die Historie dieses Gebäudes. Es soll künftig als Repräsentationsbau für die „Leibniz-Gesellschaft“ dienen, überwiegend in der Form eines Museums.

Das Institut für Fleischhygiene wurde inzwischen nach und nach aus dem „Langhans-Bau“ herausgedrängt. Es erhielt dafür den Ausbau von Laborräumen in der ehemaligen Pathologie am Standort Mitte, wo auch eine ausschließlich von ihr zu nutzende Demonstrationshalle geschaffen wurde. Letzteres Vorhaben war schon im Jahre 1997 vom Autor eingeleitet worden. Schlachttechnische Ausrüstungen aus der „Außenstelle des Institutes für Fleischhygiene“ im Schlachthof Beusselstraße wurden nach dessen Schließung und Aufgabe im Jahr zuvor ausgebaut und für die Einrichtung der Demonstrationshalle verwendet. Frau Prof. BEUTLING betreute zusammen mit dem Mitarbeiter NORBERT BRANDES diese Arbeiten.

Die Existenz einer Außenstelle in dem jeweils verfügbaren Schlachtbetrieb in Westberlin war immer mit Nachdruck verfolgt worden, um die Lehre und die Prüfungen in den Fächern „Fleischuntersuchung und Schlachthofkunde“ praxisnah durchführen zu können. Das war mit dem „Öffentlichen

Schlachthof“ in Berlin-Spandau gut gelungen. Da sich der Senat von Berlin jedoch genötigt sah, diesen aus Rentabilitätsgründen Ende 1988 aufzugeben, wurde der Neubau eines privaten Schlachthofes in unmittelbarer Nähe des Fleischgroßmarktes in der Beusselstraße in Berlin-Moabit vom Berliner Senat mit erheblichen finanziellen Zuschüssen gefördert. Dem Autor gelang es, in die Verträge des Senates mit den privaten Betreibern des Schlachthofes die Verpflichtung aufnehmen zu lassen, dass zur Erfüllung der Lehr- und Prüfungsverpflichtungen des Institutes für Fleischhygiene im Rahmen des tierärztlichen Staatsexamens der Erbauer und Betreiber des neuen Schlachthofes die erforderlichen Einrichtungen zu erstellen und vorzuhalten habe, um den entsprechenden Zustand herzustellen, wie er in Spandau vorgelegen hatte. Das gelang!

So hatte das Institut für Fleischhygiene im neuen Hauptgebäude in günstiger Lage eine Labor- und Demonstrationseinheit erhalten, die über einen direkten Zugang über Rohrbahnen zu der Schlachthalle und den zugehörigen Kühl- und Gefrierräumen verfügte. Die FU-Bauabteilung hatte die Räumlichkeiten nach den Vorgaben des Institutes mit ausreichend Raum für die Lehre und angewandte Forschungen vor Ort bestens eingerichtet. Der technische Mitarbeiter NORBERT BRANDES erhielt dort seinen festen Arbeitsplatz. Eine solche Einrichtung war einmalig im Bereich der deutschsprachigen Veterinärfakultäten. Die neuen Einrichtungen wurden Anfang 1989 übernommen.

Das war zu schön, um von langer Dauer zu sein. Hatte doch auch dieser private Schlachthof zunehmend finanzielle Schwierigkeiten, so dass der Schlachtbetrieb mehr und mehr reduziert wurde und am Ende nur noch die „Außenstelle der FU“ und die „Kaufmännische Leitung“ das moderne Gebäude bevölkerten. Demonstrationsmaterial für die Lehre und die Prüfungen mussten seitdem von außerhalb per LKW durch unseren Mitarbeiter zugeführt werden. Das Ende der Nutzung wurde dann zum Ende des Jahres 1997 vereinbart. Als Zufluchtsort bot sich Mitte 1997 das zuvor noch unter DDR-Regie mit viel Aufwand renovierte Gebäude der Veterinärpathologie in Mitte an, nachdem die dort ansässig gewesene Pathologie in das in Düppel einige Jahre zuvor errichtete Gebäude der Westberliner Pathologie übergesiedelt war.

Die detaillierte Schilderung dieser Vorgänge zeigt, wie sehr die eigentlichen Aufgaben eines Universitätsinstitutes in Berlin von äußeren Einflüssen beeinträchtigt wurden. Es

war ein ständiges Erweitern, Ausbauen, Aufgeben, Neueinrichten und Umziehen von Institutsteilen und Einrichtungen. Beständig war und blieb kurioserweise nur das Ursprungshaus in der Brümmerstraße 10 in Berlin-Dahlem, das bis heute noch die Zentrale ist.

Dass diese Stürme der Zeit so gut überstanden werden konnten, ist letztlich auch den langjährigen Mitarbeitern des Institutes zu verdanken gewesen. Als erster war MICHAEL MARX tätig. Er blieb 3 ½ Jahre. Dann trat ANDREAS STOLLE an seine Stelle (17 Jahre). Hinzu kamen MICHAEL BÜLTE (15 Jahre), KLAUS TROEGER (3 Jahre und später noch einmal 4 weitere Jahre als Professor), HARTMUT EISGRUBER (4 Jahre), GÜNTER WACHELAU (5 Jahre), MARCUS HANEKE (5 Jahre), ANGELIKA BLÄSCHKE (4 Jahre), gefolgt von zahlreichen Doktoranden und Doktorandinnen mit verlängerten Tätigkeiten in Forschungsvorhaben. Alle wurden unterstützt von einer Stammbesetzung technischer Mitarbeiter, die diese Grundlage für alle experimentellen Arbeiten und das Betriebsklima schufen. Der letzte wissenschaftliche Mitarbeiter, der das Institut in Westberlin bis kurz vor der Amtsübergabe an den Nachfolger betreute, war der inzwischen am 03.05.1999 zum Privatdozenten aufgestiegene Mitarbeiter GÜNTER KLEIN, der neben der Interimschefin des ganzen Institutes, Frau Prof. DOROTHEA BEUTLING, das zweigeteilte Institut verwaltete.

Zum Zeitpunkt der Emeritierung des Lehrstuhlinhabers zum 30.9.1997 war es allerdings zu einer unschönen, ziemlich holprigen Amtsübernahme durch die neue „Chefin“ gekommen. Der zu Emeritierende war zu diesem Zeitpunkt, zufällig auch an seinem 68. Geburtstag, als Leiter der Fachtagung des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG in Garmisch-Partenkirchen tätig. Dort erhielt er telefonisch die Mitteilung, dass das Sekretariat in einer Nacht- und Nebelaktion nach dem Standort Mitte verlegt worden war, mitsamt der Sekretärin und zwei wissenschaftlichen Mitarbeitern. Lediglich Dr. KLEIN behielt seinen Dienstsitz in Dahlem. Die ergriffenen Maßnahmen erinnerten an Handhabungen, wie sie in Institutionen des östlichen Berlins wohl üblich gewesen waren. Das Sekretariat war fortan in Berlin-Mitte angesiedelt. Nur nach und nach kamen einige Befugnisse und wichtige Forschungsarbeiten wieder zurück in die Räume des alten Institutes in Dahlem.

In dieser Zeit konnte der ehemalige Chef mit noch vorhandenen Drittmitteln Forschungsarbeiten mit mehreren Doktoranden weiterführen, die durch Werkverträge abgesichert wurden. Sie unterstützten ihren Professor mit all ihren Kräften, auch bei den Drittmittel-Verwaltungsaufgaben. Es waren URTE KÖPKE und MARC GOLDBERG. Auch die verbliebenen technischen Assistentinnen DOROTHEA JAEGER und LIESELOTTE BRÄUTIGAM standen hilfreich zur Verfügung. Auch eine wissenschaftliche Mitarbeiterin, Frau Dr. HALLMANN, die ursprünglich aus der Virologie kam, war noch dauerhaft finanziert worden bis zum Antritt des Nachfolgers.

Aber nicht alle betreuten Doktoranden führten ihre Arbeiten zu Ende. Eine Doktorandin gab ihr Vorhaben mit einem freundlichen Abschiedsbrief auf, obwohl der Betreuer ihr gerade die Schlussfolgerungen überarbeitet hatte. Eine vielversprechende experimentelle Arbeit über „pathogene *E. coli*“ in Hackfleisch ging der Nachwelt verloren. Dem Betreuer wurde zum Trost eine Flasche Rotwein hinterlassen.

Alles in allem waren es sehr bewegte Zeiten mit vielen Höhen und Tiefen bis zur Wiederbesetzung des Lehrstuhles durch Prof. REINHARD FRIES zum 01.01.2000.

E. Arbeitsschwerpunkte in Fleischhygiene und -technologie

E1. Arbeiten auf mikrobiologischem Gebiet seit 1972

Die mikrobiologischen Forschungen verlagerten sich zunächst weg von technologischen Fragestellungen hin zu Problemen, die von pathogenen und toxinogenen Keimgruppen im Fleisch schlachtbarer Haus- und erlegbarer Wildtiere ausgingen. Da dieser Wechsel ein breites Feld eröffnete, konnten zunächst nur Teilprobleme angegangen werden, insbesondere solche, für die ein aktueller Anlass, entweder aus tierseuchenbedingten Gründen oder aus Notwendigkeiten für eine Änderung von Rechtsvorschriften vorlag.

Zunächst wurde die Aktualisierung der „*Amtlichen bakteriologischen Fleischuntersuchung*“ in Angriff vorgenommen, um dieses klassische Untersuchungsverfahren angepasster und effektiver zu gestalten. MICHAEL MARX war maßgebend bei der Bearbeitung. Die Ergebnisse gingen in die Untersuchungsvorschriften der AB. A (Ausführungsbestimmungen A zum Fleischhygienegesetz) ein. Um das Problem der Fremdkeimbelastung bei der Entnahme der Muskelproben für die „Bakteriologische Untersuchung“ zu reduzieren, wurde ein Probeentnahmegesetz aus Kunststoff nach Entwicklungsarbeiten mit einer Spezialfirma geschaffen und zum Patent angemeldet. Dieses lief seit dem 21. Mai 1976 und wurde mit Datum vom 23.01.1978 zum Zusatzpatent mit der Nr. 2622850. Da dieses Patent mehr Kosten als Nutzen brachte, wurde es später in einen Gebrauchsmusterschutz umgewandelt. Die praktische Umsetzung war einer Laborfirma übertragen worden. Eine allgemeine Verbreitung erfolgte nicht, weil das Verfahren nicht in die amtlichen Untersuchungsvorschriften aufgenommen wurde.

DETLEF SASSE nahm sich, wie früher schon gesagt, der Leptospiren-Thematik im Fleisch schlachtbarer Haustiere an. Arbeiten zum Vorkommen von Yersinien und Salmonellen im Fleisch und in den Organen von Schlachttieren waren Gegenstand verschiedener Doktorarbeiten.

Die mit Nachdruck aufgenommenen Untersuchungen über Anwendbare Schnellmethoden in der Lebensmittelmikrobiologie waren mit dem Problem einer zutreffenden Probeentnahme verbunden. Die Proben mussten

repräsentativ für einen Tierkörper, ein Fleischteil oder ein Organ sein. Die Bearbeiter dieses besonderen Problems waren zunächst LOTHAR STRASSER und GAETANO SIBOMANA aus Ruanda, anschließend HELMUT LOOS und MICHAEL BÜLTE. Später trat dann ANDREAS STOLLE auf diesem Gebiet an und fertigte in Zusammenarbeit mit der Biometrie unter Prof. HARTMUT WEISS und Frau Dr. GISELA ARNDT seine Habilitationsschrift.

Die Keimbelastungen in den unterschiedlichen Prozessstufen der Fleischgewinnung waren der Anlass zu vielschichtigen Untersuchungen. Letztendlich fertigte MATTHIAS UPMANN eine umfassende Dissertation zu dieser Thematik an.

Ein im Zeitraum von 1985 bis 1988 vom Bundesministerium für Forschung und Technologie gefördertes Forschungsvorhaben Prüfung von Labormethoden zum Ersatz von Tierversuchen wurde von MICHAEL BÜLTE bearbeitet. Dabei kam es zum Einstieg in die Molekulare Mikrobiologie. Das führte zu einer engen Zusammenarbeit mit Arbeitsgruppen des Institutes für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes, z. B. mit Frau Dr. MONTENEGRO und Dr. RAINER HELMUTH. Die dort tätige technische Assistentin, Frau HERLINDE IRSIGLER, wechselte dabei in das Institut als Mitarbeiterin von MICHAEL BÜLTE. In der ehemaligen „Meierei“ der Domäne Dahlem war dazu die neue Laboreinheit mit allen Einrichtungen für moderne diagnostische Verfahren bereitgestellt worden: PCR-Technik, Elektrofokussierung und Koloniehybridisierung wurden ermöglicht, ebenso der Einsatz der Gensondentechnik. Dr. MICHAEL BÜLTE konnte aus dieser Tätigkeit heraus seine Habilitationsarbeit erstellen. Als Doktorand unter mehreren in dieser Arbeitsrichtung sei THORSTEN TRUMPF genannt.

Diese molekulare Technik diente dann auch der Charakterisierung von Mikroorganismen als Probiotika für Mensch und Tier. In diese Materie hatte sich GÜNTER KLEIN eingearbeitet. Von mehreren weiteren Doktoranden auf diesem Gebiet seien ALEXANDER PACK und MARC GOLDBERG genannt. Es galt, die Identität der eingesetzten probiotischen Stämme zu erkennen, um deren gesundheitliche Unbedenklichkeit und deren genetische Stabilität, insbesondere nach Mehrfachpassagen bei Nutztieren, zu belegen. Auch die Erkennung und Unterscheidung von genetisch fixierten und nachträglich erworbenen

Resistenzen gegenüber Antibiotika und Chemotherapeutika bei Probiotikastämmen war ein wichtiges Arbeitsfeld. Provokationsversuche zur Erkennung des Überganges von Resistenzen von Donor- zu Akzeptor-Stämmen bei der Nutztierfütterung waren inbegriffen. Ein besonderer Schwerpunkt war dabei der Einsatz von *Enterococcus faecium* in der Tierernährung. Hier kam es zur Förderungsfinanzierungen auch von Seiten der Industrie. Ein Teil dieser Ergebnisse benutzte GÜNTER KLEIN zur Erstellung seiner Habilitationsschrift. Eine wichtige Dissertation zu dieser Thematik fertigte auch ELISABETH NUSSER.

Dr. KLEIN nahm sich auch der Bearbeitung der nicht zu Ende geführten taxonomischen Einstufungen der früher vom Autor gesammelten und mehrfach beschriebenen Stammformen aus der *Lactobacillus sake-curvatus*-Gruppe an. In Zusammenarbeit mit Prof. FRANCO DELLAGIO in Verona und mit Dr. LEON DICKS aus Südafrika kam es zu klärenden Publikationen, nachdem vorher mehrfach ganze Stammsätze zu Vergleichsuntersuchungen zwischen den Laboren ausgetauscht worden waren.

Aus diesen Beschreibungen lässt sich unschwer erkennen, dass die ursprünglich eingeschlagene Richtung, sich auf pathogene und toxinogene Keimarten zu konzentrieren, sich wieder umgekehrt hatte. Die Anforderungen zur Prüfung von Mikroorganismen für technologische Anwendungen mehrten sich, bedingt durch die aktuell gewordenen Zulassungsverfahren auf europäischer Ebene, und zwar für Mikroorganismen, die an Stelle der zu reduzierenden Fütterungsantibiotika eingesetzt werden sollten. Die Bearbeitung dieser Probleme erforderte viel Zeit und eine Einarbeitung in völlig neue Arbeitsweisen.

Nach jahrelanger Antragsstellung war es zur Finanzierung eines mehrjährigen Forschungsvorhabens zur Eignung und Unbedenklichkeit von Desinfektionsmitteln in der Lebensmittelproduktion gekommen. Dieses beschäftigte eine ganze Reihe von Mitarbeitern über Jahre hinweg von 1988 bis 1993 und konzentrierte sich auf die Rückstandsproblematik beim täglichen Einsatz in den Lebensmittelverarbeitungsbetrieben. Dazu wird unter dem Kapitel „Betriebshygiene“ noch ausführlich berichtet. Beteiligt waren die Mitarbeiter

MARCUS HANEKE, BARBARA KNAUER-KRAETZL, MANFRED SOMMERER und ANJA BUSCHSCHULTE.

Letztendlich sei noch auf ein Beispiel angewandter, technologisch ausgerichteter Mikrobiologie hingewiesen, das von der letzten Doktorandin, URTE KÖPKE, bearbeitet wurde, und zwar die Bedeutung der psychotrophen, d. h. kältetoleranten Mikroorganismen in Fleisch und Fleischerzeugnissen, insbesondere seit die obligatorische Kühlung des Fleisches und seiner Erzeugnisse eingehalten wird. In der besagten Doktorarbeit wurde in aller Gründlichkeit die Zusammensetzung und die Bedeutung der Stammformen dieser Mikroorganismengruppe analysiert und auf eine mögliche pathogene Wirkung hingewiesen. Im deutschen Bereich befasst man sich leider zu wenig mit dieser Thematik und im internationalen Bereich nimmt man leider von deutschsprachigen grundlegenden Arbeiten wenig Notiz. Auch in diesem Fall wäre eine Transferierung der wertvollen Ergebnisse ins englischsprachige Schrifttum von Nutzen gewesen.

Diese teils nur stichwortartigen Zitierungen von Forschungsschwerpunkten charakterisieren die enorme Vielseitigkeit, mit der die Fleischhygiene auf mikrobiologischen Gebiet in der Berichtszeit gefordert war, wobei einige finanzielle Förderungen durch die Bundesministerien erfolgten, die eine wertvolle Basis waren. Der Rest konnte durch industrieseitige Forschungsaufträge gesichert werden.

Die 80-iger Jahre waren die hohe Zeit der öffentlich geförderten Grundlagenforschungen. Siehe dazu auch: „Forschung an der Freien Universität“, Fachbereich Veterinärmedizin“, 1987 / 1988 (ISBN 3-927433-02-0).

Ein so effektives Arbeiten war nur möglich geworden, weil die gut funktionierende Drittmittelverwaltung der Freien Universität sowohl bei der Besetzung und Betreuung von Mitarbeiterstellen als auch bei der Verwaltung der erheblichen Forschungsmittel wertvolle Hilfestellung bot. Hierzu sei an dieser Stelle ausführlich gedankt!

E2. Arbeiten zur Fleischqualität sowie zu Rückstands- und Recyclingproblemen

Die Gesundheit unserer Nutztierbestände konnte im Laufe der letzten Jahrzehnte durch eine hygienische Tierhaltung und eine wissenschaftlich begründete Tierernährung wesentlich verbessert werden. Dadurch kam es zu höheren Erzeugungsraten in immer kürzeren Zeiten. Die Massentierhaltung hatte sich entwickelt, insbesondere für Schweine und Geflügel. Das war und ist wirtschaftlich und ernährungspolitisch ein Erfolgsmodell ohnegleichen, leider verbunden mit tierschützerischen Komplikationen und langfristigen Folgen für die Therapierbarkeit von Infektionen bei Tier und Mensch.

Wie immer bei nachhaltigen Eingriffen in bestehende Ökosysteme, mussten auch qualitätsmäßige Nebenerscheinungen in Kauf genommen werden. Das zeigte sich insbesondere bei Schweinen, die nach ca. 5 bis 6 Monaten Lebenszeit zur Schlachtung geführt wurden. Bei diesen trat vermehrt das P S E - S y n d r o m in der Muskulatur auf. Dieses beruht auf einer blassen Farbe (Pale), einer weichen Beschaffenheit (Soft) und einem höheren Gehalt an ungebundenem Wasser (Exsudative).

Es setzte eine langjährige Ursachenforschung ein, in Deutschland z. B. in der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach. Es mussten Kriterien gefunden werden, mit denen man die Abweichungen bei der Fleischreifung in ihrer Stärke voraussagen konnte, denn stark verändertes Fleisch war tierärztlich zu beanstanden und aus dem Verkehr zu ziehen.

Mit einer pH-Messung in der Muskulatur eine Stunde post mortem hatte man einen Messwert gefunden, mit dem man mit ziemlicher Sicherheit eine sich später einstellende abweichende Fleischqualität vorhersagen konnte. Derartige Messungen waren aber für den Routinebetrieb problematisch, weil die Geräte wartungsintensiv und bruchempfindlich waren. Eine Stunde nach der Schlachtung bestand teilweise auch kein Zugriff mehr auf die Tierkörper. So blieb es den Untersuchern am Schlachtband überlassen, nicht akzeptabel erscheinende Abweichungen sensorisch zu erfassen und nachzuuntersuchen.

Aus früherer Zeit stand für Bestätigungen in Verdachtsfällen eine P r e s s p r o b e mit dem „Braunschweiger Gerät“ zur Verfügung, mit dem auf Filterpapier gleichzeitig ein mangelhafter Ausblutungsgrad bestimmt werden konnte. Die handliche kleine Vorrichtung war in ihrer Presstechnik nicht standardisiert, und für die Ablesung des

Wässrigkeitsgrades war keine Skalierung vorhanden. Das war der Anlass für eine Objektivierung dieser Methode. Es wurden eine Pressdruckkontrolle und ein Schablonenauswertesystem geschaffen und erprobt, das sich bewährte und auch in die amtlichen Untersuchungsanweisungen aufgenommen wurde. Die Schablonen mussten allerdings selbst nach Muster hergestellt werden. Die schlimmsten Verstöße einer abweichenden Fleischqualität konnten, notfalls auch vor Gericht, damit geahndet werden. Die Entwicklungen zu diesem Bestimmungsverfahren lieferten EDGAR HÄUSSERMANN mit seiner Dissertation und später ergänzend MARCUS HANEKE. Der Autor propagierte dieses Verfahren in entsprechenden Publikationen.

Bei Rindfleisch gab es entgegengesetzte Abweichungen, D F D - S y n d r o m genannt: Dark (dunkel), Firm (fest, zäh), Dry (trocken) waren die Merkmale. Auch hier konnte mit einer pH-Messung in der Muskulatur eine spätere Entwicklung vorausgesagt werden, allerdings erst 24 Stunden post mortem. Bei Rindfleisch verläuft die Fleischreifung deutlich langsamer. Da diese späte Bestimmung für die Routine nicht in Betracht kam, wurde eine Modifizierung dieser Messung unmittelbar nach der Fleischgewinnung angestrebt. Tatsächlich war eine solche Möglichkeit in Ungarn bereits erkannt worden, aber in der Praxis unbeachtet geblieben. Eigene Untersuchungen bestätigten die Brauchbarkeit dieser I n d u z i e r t e n G l y k o l y s e bei Rindfleisch, insbesondere bei Mastbullen, die infolge der Transportbelastungen und längerer Standzeiten im Waggon ihre Glykokenreserven weitgehend verbraucht hatten und derartige Fleischreifungsfehler verstärkt aufwiesen. Die Aussagekraft dieses Verfahrens konnte bestätigt werden. Es wurde aber weder von rechtsgebender Seite noch von der betroffenen Fleischindustrie aufgegriffen. So blieb für die Untersucher am Schlachtband auch für diese Abweichung nur der sensorisch begründete ad hoc-Entscheid bzw. für den Verbraucher die Akzeptanz übrig. Letzterer musste sich mit wenig aromatischem und zähem Fleisch abfinden. Zusammenfassende Darstellungen über geeignete Verfahren zur Bestimmung abweichender Fleischqualität wurden mehrfach publiziert und in Vorträgen propagiert. Die fleischverarbeitende Industrie ist in der Lage, gering abweichende Fleischchargen für die Herstellung von besonderen Fleischerzeugnissen zu verwenden. DFD-Fleisch ist für Fleischerzeugnisse geeignet, bei denen es auf eine gute Wasserbindung ankommt, z.B. bei der Brühwurstproduktion.

Ein anderer gravierender Sachverhalt für eine inakzeptable Fleischqualität ist die Praxis der nachträglichen Ausblutung und Herrichtung der Tierkörper der auf dem Transport durch plötzlichen Herztod verendeten Schweine. Dieses Vorgehen ist rechtswidrig und wurde dennoch praktiziert, betrogen doch gelegentlich die Raten transporttoter Tiere bis zu 3%. Es galt nach Erkennungsmerkmalen zu suchen, um widerrechtlich aufbereitete Tierkörper identifizieren zu können, die dem Untersucher untergeschoben werden sollten. Als Kriterien konnten sensorische sowie physikalische Kennzeichen ermittelt werden. Auch hier war mit einer pH-Messung ein Verdacht zu erheben. Die Muskulatur verfügt in einem solchen Fall über keinerlei Glykogen mehr und damit über keine Fleischreifung. Das Fleisch schmeckt nach der Zubereitung absolut fad und ist extrem weich. Für einen gerichtskonformen Beweis konnte ein elektrophoretisches Bestätigungsverfahren erarbeitet werden.

Ein weiteres Beispiel einer nicht akzeptablen Fleischqualität stellen die Geruchs- und Geschmacksveränderungen durch Ebergeruch dar. Dieser wird verursacht durch Skatol und Androstenon, einen Abkömmling des Testosterons, das sich mit beginnender Geschlechtsreife im Fettgewebe anreichert. Bei nicht-kastrierten männlichen Mastschweinen entwickelt sich diese Abweichung in der vorpubertären Phase unterschiedlich schnell und stark bei einzelnen Tieren. Dieses Problem wird heute besonders brisant, weil aus tierschützerischen Gründen das Kastrieren der männlichen Ferkel ohne Betäubung überhaupt nicht mehr praktiziert werden soll und damit einer entsprechenden Fehlentwicklung der Fleischqualität Tür und Tor geöffnet werden wird.

Diese Thematik wurde mit finanzieller Förderung durch das Land Nordrhein-Westfalen in Tierbeständen im Kreis Burgsteinfurt experimentell geprüft. Dabei wurde die Schwierigkeit der exakten Definierung eines zu beanstandenden Abweichungsgrades festgestellt. Nicht alle Konsumenten sind gleichermaßen empfindlich gegen diese Geruchsabweichung. Sensible Verbraucher reagieren angewidert, weniger sensible rümpfen nur die Nase. Die Ergebnisse wurden in zwei ausführlichen Publikationen dargestellt. Der Organisator dieser Untersuchungen war GÜNTHER WACHELAU, unterstützt vom Personal des Veterinärdezernates des Kreises

Burgsteinfurt und der sachkundigen Belegschaft des Institutes für Fleischhygiene, die sogar zur sensorischen Prüfung eines Prüfdurchganges extra nach dort reiste.

Es hatte sich gezeigt, dass die Aufstallungsform der Jungmasttiere einen Einfluss auf die Ausprägung des Geschlechtsgeruches hatte. Die räumliche Nähe der männlichen zu weiblichen Gruppen in einem Maststall förderte die Ausprägung dieser Entwicklung. Eine banal erscheinende aber wichtige Erkenntnis!

Alle Versuche, durch Futterzusätze und durch eine Immunisierung eine frühe Androstenonausprägung zu verhüten, sind in der Planungsphase. Als Üdning hingegen erscheint die propagierte Abnahmegarantie der Fleischindustrie für geruchsabweichendes Fleisch bei Einführung einer generellen Jungeber-Mast. Diese maßt sich eine Eigenreglementierung des Fleischmarktes an, die sie ohne Rechtsverstöße gar nicht vollziehen kann.

Neben den bisher behandelten Themenkomplexen zur Fleischqualität waren Rückstandsbelastungen im Fleisch unserer Haus- und Wildtiere Anlass zu vielschichtigen Bearbeitungen. Der „Mikrobiologische Hemmstofftest“ zum Nachweis noch vorhandener antibiotischer Substanzen zog sich vom Anfang bis zum Ende der Berichtszeit als Dauerthema durch das Forschungsprogramm des Institutes, auch in Zusammenarbeit mit dem Institut für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes. Ziel war die routinemäßige Erfassung von Antibiotika- und Chemotherapeutika-Rückständen in Fleisch und Organen geschlachteter und erlegter Tiere.

Bald mussten auch Spezialgebiete betreten werden, um verbotswidrig behandelte Tiergruppen zu erkennen. So galt es, nach klinischen Anhaltspunkten für den Einsatz nicht zugelassener Thyreostatika zur Verbesserung des Masteffektes bei Jungbullen zu suchen und durch anschließende radiologische Tests zu bestätigen. Diese Untersuchungen wurden von GÜNTHER WACHELAU im Münsterland und in Berlin durchgeführt. Es war schier unglaublich, zu welchen illegalen Praktiken von Seiten einzelner Fleischerzeuger gegriffen wurde. Im Grunde war der erzielte Masteffekt nur ein erhöhter Wassergehalt im Tierkörpergewebe.

Auch unklare Sachverhalte galt es zu verfolgen. Bei Jungmastbullen, die in Berlin in den 90-iger Jahren zur Schlachtung kamen, wurden in Darmlymphknoten häufig akute, teils auch flächenhafte Blutungen festgestellt. Das deutete auf den Einfluss toxischer Substanzen hin. Allen ausgedehnten Nachforschungen, auch denen der pathologischen Histologie zum Trotz, fand sich keine Erklärung für dieses Phänomen. Möglicherweise kamen Einflüsse durch die Betäubung in Betracht. In einer Dissertation und einer Publikation sind diese Befunde beschrieben worden (WERNER KUNST).

Zur „Wendezeit“, d. h., als die Restbestände an Rindern aus den bäuerlichen Produktionsgenossenschaften der Länder Brandenburg und Mecklenburg auch nach Berlin zur Schlachtung gelangten, häuften sich Impfabzesse in der Muskulatur der Hinterextremität. Sie waren so stark verbreitet, wie es früher bei den Implantatabzessen in den „Wammen“, der Unterhaut des tiefen Halses, der Fall gewesen war. Es kamen zudem so viele Demonstrationsobjekte „abgetakelter“ Tierkörper zur Kenntnis der Fleischuntersucher wie nie zuvor. Die Studenten und die Prüflinge im Staatsexamen konnten eine unerwartete Pathomorphologie der Großtiere erleben. Die Fleischuntersuchung fungierte somit eine Zeit lang als Lehrstätte der Großtier-Pathologie dank der bestehenden Außenstelle unseres Institutes im Schlachthof in der Beusselstraße.

Unter einem anderen Aspekt waren Rückstandsprobleme bei aktuellen Recyclingprogrammen zu verfolgen. Es ging um den Einsatz von getrocknetem Legehennenkot als Stickstoffresource bei der Silagefütterung der Junggrinder. Die Idee der Wiederverfütterung von Stickstoff- und Eiweißressourcen ist so alt wie der Aufbau eines hygienischen Schlachtverwertungsprozesses, z. B. seit Beginn des 20. Jahrhunderts. Diese Untersuchungen wurden von KLAUS TROEGER in einem Drittmittelvorhaben aufgegriffen, finanziert vom Land Nordrhein-Westfalen, und in mehreren Publikationen dokumentiert.

Ein weiteres technologisches Forschungsvorhaben wurde von der Veterinärüberwachung in Nordrhein-Westfalen dem Institut für Fleischhygiene

angetragen. Zwecks Energieeinsparung sollten hitzebehandelte Eiweißstoffe aus der Tierkörperbeseitigung nicht, wie bislang üblich, als Tiermehl in getrocknetem Zustand in der Tierernährung eingesetzt werden, sondern direkt nach dem Sterilisieren in flüssigem Zustand in die Schweinemastbetriebe überführt werden. Dieser Vorschlag kam aus der Schweiz und war in der damaligen DDR bereits praktiziert worden. Die sich daraus ergebenden hygienischen Probleme bei der Vorratshaltung im warmen Zustand in den Abnehmerbetrieben waren Anlass für ein Untersuchungsprogramm. Bei sinnvoller Lagerung und vorgeschriebener Verwendung des Produktes wäre sogar ein Futtermittel mit probiotischer Wirkung daraus entstanden, denn es reicherten sich im Laufe einer vorschriftsmäßigen Vorratshaltung im Abnehmerbetrieb, nach Zusatz von konservierender Propionsäure, Milchsäurebakterien an. Man hätte hier durch Zusatz von ausgewählten Kulturen ein probiotisches Futtermittel entstehen lassen können.

Die Untersuchungen wurden unter der Leitung des Autors im mikrobiologischen Labor im Institut und vor Ort in den Abnehmerbetrieben durchgeführt. Das Projekt lief unter dem Namen „Futtersuppe“. Eine Umsetzung in die Praxis scheiterte letztlich wohl an administrativen Zögerlichkeiten der Veterinärverwaltung, bei denen einerseits nicht genügend Interesse für mikrobiologische Fragen bestand, andererseits aber auch eine begründete Besorgnis über ausufernde chaotische Handhabungen in den Abnehmerbetrieben.

Aus diesen geschilderten Beispielen lässt sich unschwer erkennen, dass die „Fleischhygiene“ mit Problemen des in der Institutsfirmierung enthaltenen Zusatzes „Technologie“ ausreichend konfrontiert war.

Über diese Fragestellungen hinaus standen über die Jahrzehnte hinweg auch ständig die Probleme eines ausreichenden Tierschutzes der Schlachttiere beim Transport, bei der Aufstallung und schließlich beim Betäubungsvorgang zur Bearbeitung an. Die Einzelthemen ergaben sich aus der sich ständig ändernden Praxis der Fleischerzeugung und –gewinnung. Mit den speziellen Problemen hatten sich z. B. ANDREAS STOLLE und KLAUS TROEGER befasst. Letzterer avancierte auf Grund seiner in Berlin

begonnenen und in Kulmbach fortgesetzten experimentellen Tätigkeiten zu einem Experten für Technologie, was schließlich zu seiner Berufung als Professor in Berlin und später zum Direktor des Institutes für Technologie der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach führte.

Inzwischen ist diese Forschungseinrichtung 75 Jahre alt. Sie wurde vor einigen Jahren als Teilinstitut in das „Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel“, auch „Max-Rubner-Institut“ genannt, mit Hauptsitz in Karlsruhe übergeführt. Der Freistaat Bayern hatte bisher immer größtes Interesse und ständige Rückendeckung für den Fortbestand dieser Forschungseinrichtung in Kulmbach bekundet und bisher auch Erfolg gehabt.

Diese Forschungsinstitution war immer wesentlich vom veterinärmedizinischen Sachverstand geprägt worden. Das war im Anfang der Fall mit HEINRICH RIEVEL als Schüler von MARTIN LERCHE und im Laufe der Jahre weiterhin mit LOTHAR LEISTNER, HEINRICH LINKE sowie FRITZ WIRTH, ebenfalls Schüler von LERCHE, die in leitenden Funktionen tätig waren.

Außerdem waren weitere Veterinärmediziner als langjährige hauptamtliche Mitarbeiter in Instituten der Bundesanstalt tätig, die nach der Qualifikation in der Lebensmittel- oder Fleischhygiene in Berlin dorthin kamen, z. B. W. WOLTERS DORF und schließlich KLAUS TROEGER.

E3. Beiträge zur Organisation und Effizienz der Amtlichen Untersuchungen in der Fleischhygiene

Das im Jahre 1900 geschaffene „Fleischbeschaugesetz“ schrieb die Einzeluntersuchung eines jeden zur Schlachtung geführten warmblütigen Tieres durch sachkundige Personen vor, in diesem Fall durch amtlich bestellte Tierärzte und / oder deren Hilfskräfte. Die Untersuchung bestand aus einer Lebenduntersuchung vor dem Schlachten („Schlachtetieruntersuchung“) und der Untersuchung des geschlachteten Tieres nach seiner „Herrichtung“ („Fleischuntersuchung“). Dabei bestand die Fleischuntersuchung aus der Begutachtung aller Teile eines Tieres, also auch der Organe, des Blutes und sonstiger zu Nebenprodukten geeigneter Teile. Nur der Abfall, z. B. Darm- und Panseninhalt, Borsten und Füße, konnten ohne Begutachtung beseitigt werden. Bei Verdachtsfällen mussten weitergehende Untersuchungen eingeleitet werden. Dieses Prinzip wurde im Laufe der Jahre von vielen Ländern der zivilisierten Welt mehr oder weniger vollständig übernommen und praktiziert. In Notzeiten kam es dann zu widerrechtlichen Handhabungen, z. B. während der Kriege und in den Hungerperioden der Nachkriegszeiten.

Nach Einführung der Massentierhaltung in den prosperierenden Jahren nach dem 2. Weltkrieg kam es allerdings zu Aufweichungen dieses Prinzips in einzelnen europäischen Ländern, die sich einer industriell ausgerichteten Fleischproduktion verschrieben hatten. Das waren z. B. die Fleischerzeugerländer Niederlande und Dänemark. Sie lieferten weitgehend standardisierte Tierkollektive ohne auffällige Krankheiten oder Veränderungen für die Fleischproduktion, insbesondere für Exportzwecke. Sie plädierten deshalb für eine Vereinfachung der „Fleischuntersuchung“. Da sie auch eine maßgebliche Rolle in der EU dank ihrer Wirtschaftskraft spielten, wurde diese Tendenz mehr und mehr zu einer Maxime, der sich andere Länder nach und nach anschließen sollten. Dieser Prozess der Anpassung dauert bis zum heutigen Tag.

Zudem hatte sich gezeigt, dass die Schlachtetieruntersuchung nach dem Transport der Tiere zum Schlachthof wenige Informationen für die Erkennung von verdeckten Erkrankungen oder Mängeln brachte. Die Tiere wurden nur in der Gruppe begutachtet. Es waren meist nur akute Veränderungen oder Transportschädigungen erkennbar. Somit verkam diese Untersuchung zunehmend zu einem symbolischen Akt.

Dieses erkennend und wissend, wurde in der Fachliteratur mehrfach gefordert, die Schlachttieruntersuchung in den Herkunftsbestand vorzuverlegen, um den allgemeinen Gesundheitszustand eines Bestandes zu erfassen, auf Grund dessen eine vereinfachte Fleischuntersuchung hätte durchgeführt werden können.

Das war gut gedacht, in praxi aber nie geprüft! Da in Westberlin keine Möglichkeit gegeben war, ein solches Vorgehen auf Praktikabilität zu prüfen, wurde das Experimentierfeld in das Münsterland verlegt. Mit dem Veterinärdezernat im Kreis Burgsteinfurt wurde ein solches Programm verfolgt, wobei ein Teil der Laboruntersuchungen im Veterinäruntersuchungsamt in Münster, der andere im Institut in Berlin durchgeführt wurde. Im Kapitel E sind weitere Einzelheiten über dieses Programm angeführt.

Es erwies sich, dass eine Vorverlegung einer Schlachttieruntersuchung in die Herkunftsbestände damals nicht sinnvoll war, weil zu wenig aussagekräftige Schnelltests für den Nachweis von latenten Infektionserregern zur Verfügung standen und die Tierproduzenten seinerzeit nicht zu verpflichten waren, eigene Kontrollen und Protokollierungen während der Mast der Tiere vorzunehmen, die z. B. auf mögliche Rückstandsbelastungen hätten hinweisen können. Es blieb also alles, wie es war! Theorie und Praxis waren zu diesem Zeitpunkt nicht zu vereinbaren. Die Entwicklung eines praktikablen Verfahrens dauert bis zum heutigen Tage, obwohl wesentliche Fortschritte erzielt werden konnten.

Auch die Effizienz der „Fleischuntersuchung“ kam in die Kritik. Mit der Schlachtung immer größerer Kollektive von Schweinen an immer schneller laufenden Schlachtbändern mit Zahlen von über 360 Tieren pro Stunde konnten von einzelnen Untersucher nicht mehr alle zugehörigen Teile eines Tierkörpers zusammenfassend begutachtet werden, zum anderen waren die in Kolonne tätigen Untersucher dauernd in Bewegung, weil sie während der Untersuchung mit dem taktgeförderten Band mitlaufen und dann zurücklaufen mussten. Das führte zu getrennter Fleischuntersuchung in immer kürzeren Zeiten und somit zu erschwerten Beurteilungen. Nur ganz auffällig veränderte Tierkörper und Organe konnten reglementiert und aus der weiteren Verwendung als Lebensmittel herausgenommen werden. Palpation und Incision an vorgeschriebenen Teilen wurden

nur noch symbolisch vollzogen. Das konnte nur gut gehen, solange die bestandsweise zugeführten Schlachttiere weitgehend gesund waren. Auf Krisensituationen war man nicht vorbereitet.

Die Berufsorganisation „Deutsche Tierärzteschaft“ veranlasste deshalb eine Erhebung über eine praxisrelevante Organisationsform für die Fleischuntersuchung am schnelllaufenden Band für hohe Schlachtzahlen. Es sollten vertretbare Mindestuntersuchungszeiten pro Tierkörper ermittelt werden, nach denen die Anzahl und die Funktion der Untersucher festgelegt werden sollte. Im Rahmen eines Begutachtungsprogramms wurden ausgewählte Schlachtbetriebe mit verschiedener Struktur und Frequenz der Schlachtungen in mehreren Ländern der Bundesrepublik aufgesucht und von einer Expertengruppe begutachtet. Diese setzte sich aus den Fachkollegen der tierärztlichen Institute in Berlin, Gießen und München zusammen.

Der Autor hatte zusammen mit ANDREAS STOLLE die Federführung übernommen. Ein Arbeitsökonom aus der Fachhochschule Augsburg war hinzugekommen. Die weiteren Prüfer waren Prof. KREUZER aus Gießen sowie Prof. RING aus München. Die Prüfungsgruppe reiste vereint mit dem VW-Bus des Berliner Institutes von bestimmten Sammelplätzen aus durch die Lande.

Das erarbeitete Gutachten wurde vom Vorstand der Deutschen Tierärzteschaft dankbar in Empfang genommen und an die Fachvertretungen der Länder weitergeleitet. Die enthaltenen Daten waren für die kommunalen Verwaltungen eine entscheidende Hilfe für die Festlegung der Personaldichte für die Untersuchungen vor Ort, waren die Kosten dafür doch aus deren Kasse zu begleichen. Auch für die amtlichen Untersucher bedeuteten die Ergebnisse eine Absicherung ihrer letztlich immer riskanteren Tätigkeit.

Die heutigen Bestrebungen, die amtlichen Fleischuntersuchungen „risikoorientiert“ nach Bestandsbewertung im Normalfall auf eine adspektorische Untersuchung zu reduzieren und damit auf Palpation und Inzision zu verzichten, erscheinen theoretisch zwar sinnvoll, gewagt indessen hinsichtlich der praktischen Effizienz. Es wird zu Überraschungen für die Fleischverarbeitungsbetriebe und möglicherweise auch für die Konsumenten kommen. Manche der bisher getilgten Tierseuchen kehren nämlich eines Tages wieder. Auch die Tuberkulose z. B. ist nicht

für alle Zeiten getilgt. Die inapparenten Zoonoseerreger werden dabei auch nicht erfasst.

Auch das Problem der sekundenschnellen Begutachtung der Schlachthähnen bei Massenschlachtungen in hochtechnisierten Geflügelschlachtbetrieben gab Anlass zur Neustrukturierung dieser „Fleischuntersuchung“. Ein Stichprobenplan auf Grund von Vorgaben aus der biometrischen Wissenschaft wurde durchdacht, geprüft aber schließlich doch fallengelassen. Zu groß waren die Unsicherheiten durch Sondertatbestände, handelte es sich doch bei dem Schlachtgeflügel um biologisches Material mit hoher Variabilität. So blieb es bei der adspektorischen Untersuchung der Geflügeltierkörper lediglich auf substantielle Mängel bis in die heutige Zeit. Einzelne Dissertationen zu dieser Thematik entstanden im Laufe der Jahre auch im hiesigen Institut.

Ein anderes klassisches Problem stand ebenfalls zur Bearbeitung an, die obligatorische Untersuchung eines jeden geschlachteten Schweines auf Trichinen. Diese sollte auf Drängen einzelner Fleischerzeugerstaaten in der EU abgeschafft werden, und zwar in Regionen, in denen längere Zeit keine Befallsraten mehr zu verzeichnen gewesen waren. Dabei war es inzwischen zu einem Untersuchungsmodus gekommen, bei dem bis zu 100 Tiere durch Anwendung der Verdauungsmethode auf einmal geprüft werden konnten, um nur bei positivem Befund der Sammelprobe auf die Einzeluntersuchung zurückgreifen zu müssen. Den fleischerzeugenden Ländern, wie z. B. den Niederlanden, genügte das noch nicht. Sie wollten in bestimmten Bereichen der EU trichinenfreie Regionen zugelassen bekommen, um überhaupt nicht mehr untersuchen zu müssen.

Das Gesundheitsministerium hatte Bedenken und versuchte, sich fachlich und rechtlich abzusichern. Ein Forschungsauftrag sollte einen Überblick über die Prävalenz der Trichinose bei Menschen in der Bundesrepublik liefern. Dieser Forschungsauftrag wurde an das Institut für Fleischhygiene vergeben. Die Aufgabe wurde unter anderem zu lösen versucht, indem menschliche Proben sowohl mikroskopisch als auch serologisch auf das Vorhandensein von Trichinen oder Trichinenantikörpern, repräsentativ für die älteren Bevölkerungsgruppen, getestet wurden. Da es sich um Muskelproben aus den Lieblingssitzen der verkapselten Trichinen handeln musste, kamen nur Proben aus

Sektionsmaterial in Betracht. Es mussten also Kooperationspartner als Lieferquellen gefunden werden. Mit Hilfe all ihres persönlichen sympathischen Auftretens verschafften sich die beiden bearbeitenden Mitarbeiterinnen den Zugang zu den Quellen. Die Proben trafen in regelmäßigen Abständen im Institut ein und wurden trichinoskopisch, d. h., mikroskopisch nach Anwendung der Verdauungsmethode, untersucht.

Parallel dazu wurden Blutproben von lebenden Probanden aus den gleichen Einzugsgebieten und den gleichen Altersgruppen auf spezifische Antikörper geprüft. Dazu bedurfte es der Zusammenarbeit mit den parasitologischen Fachleuten aus dem „Robert-Koch-Institut“ in Berlin. Das Programm wurde außerdem von den Fachvertretern der Biometrie kritisch begleitet. Die Untersuchungen liefen im Zeitraum von 1985 bis 1988.

Eine ausreichend erscheinende Zahl von Muskelproben war untersucht worden. Einzelne positive Befunde waren zu verzeichnen. Diese deuteten auf Invasionen während oder nach der Kriegszeit bei älteren oder zugereisten Personen aus den östlichen Ländern Europas hin. Dort ist die Trichinose bekanntermaßen endemisch. Ansonsten war die geprüfte deutsche Population frei von einem Befall mit Trichinen. Das sprach für die Effizienz des klassischen deutschen Untersuchungsprinzips!

Die serologischen Befunde ergänzten das Bild. Es ergaben sich lediglich einige zweifelhafte serologische Befunde. Die Bevölkerung war also keiner ernstzunehmenden Konfrontation mit dieser Invasionsquelle ausgesetzt gewesen. Die Ergebnisse der Untersuchungen sind publiziert und auf einem parasitologischen Fachkongress in Italien vorgestellt worden (REUTER, HÖFELSCHWEIGER und SCHOTTE, 1992 und 1994).

Die Gefahr einer Invasion von Trichinen durch Genuss des Fleisches von Wildtieren und Pferden ist in Deutschland allerdings nicht ausgeschlossen. Durch den freien Verkehr mit Fleisch und Fleischwaren aus Endemie-Ländern, z. B. Osteuropa und Kleinasien, besteht die Gefahr eines Durchbruchs auch in Deutschland, vor allem durch die Abfallfütterung von Wildfleisch an im Nebenerwerb gehaltene Hausschweine. Die Wildtiere wiederum sind einer möglichen Invasion durch Aufnahme von Fleischproduktabfällen an Parkplätzen auf internationalen

Transitbahnen, insbesondere auf den Ost-West-Routen, ausgesetzt. Das Problem ist somit nicht aus unserer Welt. Daher ist es beruhigend zu wissen, dass in der Bundesrepublik nach wie vor das Fleisch der Hausschweine, Wildschweine und Pferde der obligatorischen Untersuchungspflicht unterliegt.

Zur gesellschaftlichen Wertschätzung der „Fleisch- und Lebensmitteltierärzte“ ist abschließend Folgendes zu sagen: Die ihrer Natur nach streng wirtschaftlich ausgerichtete Fleischverarbeitungsindustrie hat die Tierärzte in ihrer Funktion als Amtliche Untersucher und ihre Kontrollmethoden wohl immer als ein notwendiges Übel betrachtet, eine Kröte, die zu schlucken war. Solange die Industrie sich dabei aber nicht verschluckte, hat sie immer von der Tätigkeit der „Amts-Veterinäre“, sofern diese sachverständig vorgingen, profitieren können. Eine Art Hass-Liebe verband und verbindet diese beiden gegensätzlichen Berufsgruppen. Letztlich sind aber beide dazu bestimmt, dem Verbraucher ein gesundheitlich unbedenkliches Lebensmittel zu liefern bzw. zu garantieren. Beide agieren damit im Vorfeld einer präventiven Medizin. Erfolge sind selbstverständlich, einzelne Misserfolge gelten als Skandale und werden durch die heutige Presse zu oft zur Panik aufbereitet.

Die Mitarbeiter des Institutes für Fleischhygiene haben mit großem Enthusiasmus ihre Beiträge zur Erzielung der hier beschriebenen Erkenntnisse zur Hygiene und Technologie der Fleischgewinnung geleistet. Ihnen sei an dieser Stelle nachdrücklich gedankt. Es war eine Freude, mit ihnen zusammenzuarbeiten! Es gab zahlreiche erfreuliche Episoden bei diesen Arbeiten mit einer manchmal spröden und auch unappetitlichen Materie.

E4. Die Betriebshygiene und die Desinfektion

Betriebshygiene in Lebensmittelbetrieben bedeutet die Einhaltung von Produktionsbedingungen, die ein haltbares Produkt gewährleisten, das zusätzlich keine Infektionserreger aufweist. Das ist eine Maximalforderung. Bei der Fleischgewinnung und -verarbeitung besteht nämlich unvermeidlich die Tendenz, dass keimhaltiges Ausgangsmaterial in den weiteren Herstellungsprozess gelangt. Es entsteht eine „*Produktionsflora*“ in einzelnen Prozessstufen. Diese im vertretbaren Rahmen zu halten, ist Aufgabe einer speziellen *Prozeshygiene*. Viele Untersuchungen zur Optimierung sind von tierärztlicher Seite dazu angestellt worden, speziell auch vom Institut für Fleischhygiene.

Eine klassische Maßnahme zur Bekämpfung einer „Hausflora“ ist die Reinigung mit Seifenlauge und Bürste. Diese beseitigt aber nicht eine festsitzende Mikroflora (*Biofilm*), die auch pathogene und toxinogene Anteile enthalten kann. Deren Beseitigung kann nur durch Einsatz weiterer physikalischer oder chemischer Hilfsmittel erfolgen, z. B. durch Hitze oder mikrobiozide Substanzen.

Eine Hitzebehandlung der Produktionseinrichtungen ist im Fleischverarbeitungsbereich aber nur bedingt möglich. Auch chemische Desinfektionsmittel sind nicht ohne weiteres für einen Lebensmittelproduktionsbetrieb geeignet. Viele Einrichtungen in den Betrieben bestehen noch aus schlecht zu entkeimenden Materialien oder reagieren mit chemischen Veränderungen. Aluminium z. B. korrodiert bei der Anwendung von Säuren. Außerdem sind viele Maschinen so konstruiert, dass es Ecken und Winkel gibt, die sich einer routinemäßigen Reinigung entziehen und somit zu Brutstätten für eine Keimflora werden. Die Auswahl und Anwendung geeigneter Hilfsmittel ist somit ein wissenschaftlich und technologisch zu lösendes Problem. Desinfektionsmittel müssen in richtigen Konzentrationen und in Mindestzeiten eingesetzt werden!

Desinfizierende Substanzen hinterlassen auch nach Abspülprozessen mit Wasser auf Grund unterschiedlichen Haftungsvermögens Rückstände auf den Arbeitsflächen, die in die darüber geführten Lebensmittel übergehen und als Rückstände dort verbleiben.

Der Desinfektionseffekt im Fleischverarbeitungsbereich wird auch durch eine stärkere Belastung mit Eiweißresten herabgesetzt. Ebenso spielt die Kältebelastung eine

herabsetzende Rolle. Gekühlte Anlagen können aus zeitlichen und technologischen Gründen meist nicht auf die für eine effektive Desinfektion optimale Temperatur hochgefahren werden.

Diese Sonderbedingungen waren zu berücksichtigen, um Empfehlungen für geeignete Desinfektionsverfahren für die fleischverarbeitende Industrie geben zu können.

Erste eigene Erfahrungen über geeignete Desinfektionsverfahren konnten schon sehr früh in den 60-iger Jahren gewonnen werden. Sie hatten zunächst noch orientierenden Charakter, insbesondere was die Wiederholbarkeit der Prüfergebnisse betraf. Immerhin handelte es sich um erhebliche Keimzahlreduktionen, die erreicht werden mussten, z. B. die Herabsetzung eines Oberflächenkeimgehalts von mehr als 10^6 auf weniger als 10^2 pro cm^2 . Eine Sterilität ist auf Einrichtungen in der Fleischproduktion ohnehin nur in Ausnahmefällen zu erreichen, vornehmlich beim Verpackungsprozess konsumfähiger Fleischerzeugnisse.

Durch vergleichende Untersuchungen und Austausch der Ergebnisse mit anderen Laboratorien konnte eine Standardisierung der Prüfmethode für die Wirksamkeit von Desinfektionsmitteln erreicht werden. Eine Zusammenarbeit erfolgte mit je einem Labor im BGA unter Prof. TEUFEL und mit Prof. HAHN in der Milchforschungsanstalt in Kiel. In kurzer Zeit konnte ein effektives Prüf- und Bewertungsverfahren erarbeitet werden. Die Desinfektionsmittel-herstellende Industrie musste sich zu so einem Vorgehen bekennen und die Ergebnisse anerkennen. Eine solche Tendenz zeigte sich.

So konnte im „Desinfektionsmittelausschuss der DVG“ (Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft) dieses Problem aufgegriffen werden. Diese Entwicklung wurde dadurch begünstigt, dass der damalige Vorsitzende des Ausschusses als Fachmann für die Hygiene der Tierhaltung sein Amt abgab und dem Autor übertrug, wobei zur Abdeckung der Fachfragen aus der Tierhaltung Prof. BISPING, Mikrobiologe aus Hannover, als stellvertretender Vorsitzender des Ausschusses bestellt wurde. Das geschah im Jahre 1984. Mehr als 12 Jahre wurde dann der Vorsitz des „Ausschuss Desinfektion der DVG“ vom Autor wahrgenommen.

Mit Hilfe engagierter Mitglieder des Institutes wurde dann Pionierarbeit geleistet. Im Abstand von etwa 2 bis 3 Jahren wurden „Listen geprüfter und in ihrer Wirkung als brauchbar befundener Desinfektionsmittel“, sowohl für die „Tierhaltung“ als auch für

den „Lebensmittelbereich“, in der Fachpresse, z. B. im Deutschen Tierärzteblatt, veröffentlicht. Die „Lebensmittelliste“ vergrößerte sich dabei nach der Zahl der geprüften Mittel stetig. In der Betriebspraxis der Lebensmittelbetriebe konnte bald kein Desinfektionsmittel mehr eingesetzt werden, welches nicht dem Listungsverfahren der DVG unterzogen und als wirksam befunden worden war. Das alles geschah auf der Basis einer freiwilligen Übereinkunft zwischen amtlicher Überwachung sowie der Desinfektionsmittel- und der Lebensmittelindustrie.

Dieser Erfolg und das Ansehen des Desinfektionsausschusses begünstigten auch die Bewilligung von Forschungsmitteln beim Gesundheitsministerium in Bonn. Dieses wollte sich absichern, dass die im Lebensmittelproduktionsbereich eingesetzten chemischen Substanzen keine bedenklichen Rückstände bei Lebensmitteln, insbesondere bei Fleisch und Fleischerzeugnissen, hinterließen. Nach einer Vorlaufzeit von etwa 2 Jahren wurde ein Forschungsvorhaben mit einer beachtlichen Förderungssumme bewilligt, das sich über 3 Jahre erstreckte. Davon konnten mehrere wissenschaftliche Mitarbeiter finanziert werden, die die notwendigen wissenschaftlichen Untersuchungen vornahmen. Darüber hinaus konnten diese sich in den Gebieten der Lebensmittelhygiene und -mikrobiologie qualifizieren und somit den Stamm kompetenter Sachverständiger vergrößern.

Bald erging auch der Ruf an den Autor, sich auch in die Normierungsarbeiten in internationalen Gremien einzubringen. Bei der CEN-Organisation (Standardisierungs-Organisation der Europäischen Gemeinschaft) waren Arbeitsgruppen zur Schaffung harmonisierter internationaler Prüfverfahren für Desinfektionsmittel geschaffen worden, vor allem für den humanmedizinischen Bereich. Zertifizierte Desinfektionsmittel sollten dann in der ganzen EU ohne Bedenken eingesetzt werden können, unabhängig davon, in welchem Land die Prüfung und Zulassung erfolgte.

Der Autor war bald Mitglied in diversen Ausschüssen und konsequenterweise auch in den Spiegelgremien im nationalen Bereich bei DIN, bald war ihm auch in dem einen oder anderen Gebiet noch die Funktion des Obmannes zugewachsen, so auch in dem fächerübergreifenden „Gemeinschaftsausschuss“, zuständig für Humanmedizin, Tierhaltung und für den Lebensmittelbereich. Diese Funktionen übte er bis zu seiner Emeritierung aus.

Diese Tätigkeiten erfolgten ehrenamtlich. Sie brachten eine enorme wissenschaftliche Bereicherung. Beim Ausscheiden aus den Ämtern gab es eine Dankesrede mit Blumenstrauß und etliche freundliche Kartengrüße aus verschiedenen Gremien und von netten Betreuern der DIN-Institution.

Der im Rahmen des Forschungsvorhabens erarbeitete Datenbericht über die toxikologische und rückstandsmäßige Belastung durch die in den handelsmäßigen Desinfektionsmitteln enthaltenen Wirkstoffe wurde an das zuständige Ministerium mit dem Abschlussbericht in mehreren Exemplaren überreicht. Es bestand aus einer zweibändigen Broschüre mit Verweisen zu allen gefundenen literaturmäßigen Quellen zu dieser Thematik und kann als wertvolles Nachschlagewerk betrachtet werden. Über den weiteren Verbleib und seine Nutzung ist nur bekannt, dass ein Exemplar dem späteren Institut für Risikobewertung übergeben wurde. Dort steht es hoffentlich bereit für die jederzeitige Information bei aufkommenden Problemfällen.

Der Bericht enthielt sinngemäß die Bestätigung: Die in den gelisteten Desinfektionsmitteln für den Lebensmittelverarbeitungsbereich enthaltenen Wirkstoffe sind bei vorschriftsmäßigem Gebrauch und richtiger Dosierung toxikologisch und rückstandsmäßig unbedenklich.

E5. Die Hackfleischhygiene

Einige Jahre vor dem Ausscheiden aus dem aktiven Dienst hatte sich noch die Möglichkeit für ein Untersuchungsprogramm in Verbindung mit einer Dienstleistung ergeben. Durch eine EU-Regelung war es möglich geworden, Hackfleisch auch industriell herzustellen, d. h. größere Chargen konnten auf Vorrat produziert und mit einem verlängerten Haltbarkeitsdatum versehen werden, um sie in Abnehmerbetrieben vorrätig zu halten. Nach altem deutschem Recht durfte Hackfleisch nur frisch hergestellt und nur zum unmittelbaren Verzehr abgegeben werden. Das neue Vorgehen war möglich geworden, weil die Verarbeitungs- und Kühltechnik so entwickelt worden waren, dass eine Haltbarkeitsfrist von mehreren Tagen zu vertreten war. Voraussetzung dafür war aber eine ständige Kontrolle von repräsentativen Proben aus ausgewählten Produktionschargen auf ihre mikrobiologische Unbedenklichkeit. Hierfür mussten sich die Herstellerbetriebe der Hilfestellung von Laboratorien bedienen. Da es solche nicht in genügender Zahl und Ausstattung gab, wurde der „Fleischhygiene“ die Untersuchung der Kontrollproben und die hygienische Überwachung des Betriebsablaufes angetragen. Das führte wiederum zu einer Finanzierung eines Forschungsvorhabens „Die hygienische Problematik der Hackfleischherstellung“.

Die Zahl der Betriebe, die eine solche Leistung in Anspruch nahmen, stieg langsam aber stetig an, so dass diese Tätigkeit zu einem festen Bestandteil des Institutsablaufes wurde. Die Einnahmen wurden über ein Drittmittelkonto der Universität verwaltet. Profitiert haben davon eine ganze Reihe von Mitarbeitern. Außer JACOBUS LOUWERS als Assistent haben etliche Doktoranden ihren Lebensunterhalt über Werkverträge daraus finanziert bekommen. Über die Ergebnisse aus diesen Untersuchungen haben die Mitarbeiter KLEIN und LOUWERS (1994) in zwei zusammenfassenden Publikationen berichtet.

Gegen Ende der aktiven Tätigkeit wurde auch diese Arbeitsrichtung eingestellt, letztendlich auch durch das Entstehen privater Institute, die sich einer solchen Kontrolltätigkeit aus rein kommerziellen Gründen annahmen und weil der Hauptproduzent für dieses Fleischerzeugnis in Berlin seinen Betrieb eingestellt hatte. Für die beteiligten Mitarbeiter war es eine gute Möglichkeit gewesen, wertvolle Erfahrungen für ihre Qualifizierung als Fachtierärzte zu erlangen.

F. Die Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses und was aus ihm geworden ist

Zur Aufgabe eines Universitätsinstitutes gehört auch in die Schaffung der Voraussetzungen für die Anfertigung von Dissertations- und Habilitationsarbeiten. In einem klinisch-theoretischen Fach, wie der Fleischhygiene, bedarf es dabei der Bereitstellung von Arbeitsplätzen im Labor sowie im Rahmen von Felduntersuchungen in der Tierhaltung oder der Fleischgewinnung und –verarbeitung. Für beides waren gute Voraussetzungen gegeben, für den Laborbereich ohnehin, für Felduntersuchungen z. B. in den Außenstellen des Institutes in den Schlachtbetrieben in Berlin oder unter praktischen Bedingungen im Lande Nordrhein-Westfalen im Kreise Burgsteinfurt. Das dortige Veterinärdezernat war die Anlaufstelle des Institutes für zahlreiche Forschungsvorhaben, die zu Dissertationen führten (Siehe auch Kapitel D7 und D8!).

Habilitationen sind Sonderfälle, abhängig von einer längeren Forschungstätigkeit an einem komplexen Thema. Ein vorgesehener Aspirant auf eine Habilitation war der erste Doktorand des Autors gewesen. Dieser schied jedoch nach einigen Jahren als Assistent aus, um auf eine Dauerstelle im Bundesgesundheitsamt zu gelangen. Von dort wechselte er noch einmal als Akademischer Rat in das Institut für Mikrobiologie des Fachbereiches, um schließlich in den Veterinärabteilungen eines Ministeriums in Nordrhein-Westfalen sowie des Bundesgesundheitsministeriums für Fragen des Fleischhygienerechtes zuständig zu sein. Es war MICHAEL MARX.

Der nächste Aspirant auf eine Habilitation war ANDREAS STOLLE, der nach mehreren Jahren Tätigkeit als Forschungsassistent, planmäßiger Assistent sowie als Akademischer Rat aus eigenem Antrieb eine Habilitationsschrift fertigte und sich dem Verfahren stellte. Die Hilfestellung der sich entwickelnden „Biometrie“ des Fachbereiches kam ihm dabei zugute. Sein Thema hatte das Interesse dieser Disziplin geweckt. Dieses Vorhaben verlief planmäßig, und er erhielt 1985 die Lehrbefähigung und –befugnis für die Fächer Lebensmittelhygiene und Fleischhygiene. Zuvor hatte er im Jahre 1979 die Anerkennung als Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene erworben. Durch das Aufrücken auf die Stelle eines Akademischen Rates / Oberrates war seine persönliche Existenz und die seiner Familie gesichert, hatten sich doch Zwillinge eingestellt. Er betätigte sich auch in der Verwaltung des Institutes sowie des

Fachbereiches und der FU durch Mitarbeit in verschiedenen Gremien. Das verschaffte ihm die Voraussetzungen, sich alsbald als ein potentieller Bewerber für einen Lehrstuhl ins Gespräch zu bringen. So erreichte ihn nach fast 17-jähriger Tätigkeit im Institut in Berlin nach relativ wenigen Versuchen ein Ruf auf den Lehrstuhl für Fleisch- und Lebensmittelhygiene an der Ludwig-Maximilians-Universität in München. Gleichzeitig stand ihm die Annahme einer C3-Professur im Institut in Berlin offen. Die Organisation von wissenschaftlicher Arbeit war seine bevorzugte Begabung. Der Annahme des Rufes nach München zum 15.10.1989 folgte dort nach 4 Jahren noch ein Ruf auf den entsprechenden Lehrstuhl an der Tierärztlichen Universität in Wien. Er blieb aber in München und hatte durch seine erfolgreichen Bleibeverhandlungen die besten Voraussetzungen für den Ausbau des Münchener Institutes erhalten. Diese führten schließlich im Jahre 2003 zum Bezug einer neuen Wissenschaftseinheit der Fakultät, zusammen mit anderen Instituten, in Oberschleißheim. Er füllte zweimal das Amt des Dekans aus (1995 – 1997 und 2003 – 2004) und genoss in der Fakultät Achtung und Anerkennung ob seines organisatorischen Talentes. Inzwischen ist seit dem 01.04.2009 seine aktive Phase an der Fakultät mit Erreichen der Altersgrenze beendet. Er erhielt zwei Ehrendoktorate aus Breslau (2005) und aus Helsinki (2008).

Nach seinem Weggang rückte der seit dem 13.05.1980 im Institut tätige Assistent MICHAEL BÜLTE in diese Dauerstelle auf. Er hatte sich zu dieser Zeit in Zusammenarbeit mit den Spezial-Laboren des Institutes für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes der Identifizierung und der Epidemiologie von pathogenen *E. coli* gewidmet, nachdem er zuvor bereits in mehreren Drittmittelforschungsvorhaben tätig gewesen war, z. B. über mikrobiologische Schnellmethoden der Impedanz und der Biolumineszenz, sowie in einem Forschungsvorhaben des Ministeriums für Forschung und Technologie zum Generalthema „Einsatz neuer Methoden zum Ersatz von Tierversuchen im Rahmen biologischer Forschungen“. Zugute kam ihm der neue Labortrakt in der ehemaligen Meierei der Domäne Dahlem. Ihm standen fast alle aktuellen labortechnischen Einrichtungen für molekulares Arbeiten zur Verfügung. Was nicht selbst im Hause erledigt werden konnte, ließ sich in Zusammenarbeit mit dem BGA bewerkstelligen. Er hatte auch familiär, wie sein Vorgänger STOLLE, das Glück eines

Zwillingsnachwuchses. Diese Entwicklung war wohl mit der Tätigkeit auf der Dauerstelle verbunden!

Nach erfolgter Habilitation und nach mehr als 15-jähriger Tätigkeit im Institut erhielt er im August 1995 einen Ruf auf den Lehrstuhl für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde an der Justus-Liebig-Universität in Gießen, und zwar auf die Stelle, die seinem Mentor in Berlin in früherer Zeit auch angetragen worden war. Er nahm den Ruf an und konnte das übernommene Institut, untergebracht in der historischen Anatomie der Gießener Fakultät, weiter ausbauen. Von seinem Mentor übernahm er Leitungsfunktionen als Obmann in Standardisierungskommissionen von DIN, wofür ihm die ehrenvolle BEUTH-Medaille verliehen wurde.

Nach seinem Weggang rückte der Assistent GÜNTER KLEIN auf die vakante Stelle nach. Er hatte sich zuvor auf Vorschlag seines Mentors in die Thematik der probiotischen Milchsäurebakterien, einschließlich der Enterokokken, eingearbeitet und übernahm nach und nach manche Aktivitäten, die dem Autor in seinem langen Berufsleben zugewachsen waren. So rückte er bald in das Taxonomic Subcommittee „*Lactobacillus* and related bacteria“ als Mitglied auf und wurde schließlich auch deren *secretary*. Auch in das Gebiet der Desinfektionsmittelprüfung und –bewertung arbeitete er sich ein und wurde Mitglied im Desinfektionsmittel-Ausschuss der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft (DVG), einer allseits respektierten Prüfinstitution. 1996 erhielt er den Förderpreis für Nachwuchswissenschaftler der DVG. Obligatorisch rückte er, wie seine Vorgänger STOLLE und BÜLTE zuvor schon, in eine Leitungsfunktion des „Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der DVG“ auf und wurde Mitglied in Standardisierungs-Kommissionen von DIN und CEN. Nach seiner Habilitation im Mai 1999 über die „Probleme der sicheren Identifizierung von Probiotika für Mensch und Tier“ und dem Erhalt der *venia legendi* und einer etwa halbjährigen Tätigkeit als Privatdozent wechselte er in das Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV), eine Nachfolgeinstitution des Bundesgesundheitsamtes, das dann später in das „Bundesinstitut für Risikobewertung“ (BfR) umbenannt wurde. Er organisierte vor Ort zwei beachtenswerte Symposien und wurde Mitglied der European Food Safety Authority (EFSA).

Nach dreijähriger Tätigkeit dort erhielt er 2003 zunächst einen Ruf auf eine C3-Professur für Verbraucherschutz an der Justus-Liebig-Universität in Gießen, um dann im selben Jahr den Ruf auf den Lehrstuhl des „Institutes für Lebensmittelqualität und -sicherheit“ an der Tierärztlichen Hochschule in Hannover als Nachfolger von Prof. WENZEL anzunehmen.

Somit waren in relativ kurzer Zeit hintereinander 3 der 5 Lehrstühle für Lebensmittelhygiene, verbunden mit Fleischhygiene, in Hannover zusätzlich noch mit Milchhygiene, an Veterinärmedizinischen Bildungsstätten in Deutschland mit Schülern aus dem Institut für Fleischhygiene und -technologie besetzt worden. Das war möglich geworden, weil im Institut immer Vorhaben aus der ganzen Bandbreite der Lebensmittelhygiene bearbeitet worden waren und somit eine Qualifizierung auf dem Gesamtgebiet der Lebensmittelhygiene vorlag. Auch das Fachgebiet Milchhygiene war durch die Befassung mit den Problemen der Probiotika abgedeckt worden.

Auf einem speziellen Fachgebiet der Fleischhygiene betätigte sich KLAUS TROEGER vom Oktober 1980 bis zum 08. Dezember 1983. Dieses umfasste Rückstandsprobleme bei Fleisch. Ein vom Land Nordrhein-Westfalen finanziertes Drittmittelvorhaben wurde von ihm bearbeitet. Es schloss mit einer Dissertation und einer Publikationsreihe ab. Zu klären waren mögliche Rückstandsbelastungen bei Mastrindern nach Einsatz von Stickstoffquellen aus Tierabfall. Da im Institut keine weitere Dauerstelle verfügbar war, nahm er ein Angebot des Institutes für Fleischtechnologie an der Bundesforschungsanstalt in Kulmbach als wissenschaftlicher Mitarbeiter an und wirkte dort erfolgreich in mehreren Forschungsvorhaben auf dem Gebiet der Technologie des Fleisches.

Der Berufsweg führte ihn bald wieder in sein Ursprungsinstitut zurück. Im Institut für Fleischhygiene war schon seit längerem die Position einer zweiten Hochschullehrerstelle wieder zu besetzen, nachdem Professor RETZLAFF mit 62 Jahren vorzeitig in den Ruhestand gegangen war. Eine erste Ausschreibung wurde nicht verfolgt. Eine zweite konzentrierte sich auf den Schwerpunkt „Rückstandsproblematik und Technologie“. KLAUS TROEGER schien die Fähigkeit zur Ausfüllung einer solchen C3-Professur aufzuweisen, ohne, dass er sich bis dahin einem Habilitationsverfahren gestellt hatte. Ihm wurde vom Berufungsausschuss eine solche Eignung zugebilligt. Er

wurde in einem rechtskonformen Verfahren auf die C3-Professorenstelle für Rückstandsproblematik und Fleischtechnologie berufen. Er konnte erfolgreiche Verhandlungen mit dem Präsidialamt der FU führen und eine angemessene sachliche Zusatzausstattung erzielen. Er trat die Stelle Ende Oktober 1990 an. Damit wurde das Labor in der Domäne Dahlem in seiner Ausstattung noch einmal bereichert. Die Professur füllte er bis zum 30.9.1994 aus, um dann auf den Direktorenposten des Institutes für Technologie an der Bundesanstalt in Kulmbach überzuwechseln. Den Titel „Professor“ durfte er weiterführen.

Ein weiterer wissenschaftlicher Mitarbeiter, HARTMUT EISGRUBER, war im Rahmen eines Drittmittelforschungsvorhabens in das Gebiet der Clostridien in Lebensmitteln eingestiegen. Er promovierte darüber und nahm nach einer Zwischenposition im Veterinäruntersuchungsamt in Berlin eine Mitarbeiterstelle im Institut bei Prof. STOLLE in München an. Dort führte er seine Untersuchungen über Clostridien weiter und habilitierte sich schließlich mit dieser Thematik. Er wurde dann C3-Professor an der dortigen Bildungsstätte. Er wechselte später auf eine entsprechende C3-Stelle im Institut von Prof. BÜLTE in Gießen.

Ein weiterer Abkömmling aus dem Institut für Fleischhygiene mit dem Sprung ins Professorenamt war MATTHIAS UPMANN. Er promovierte mit einer Arbeit über die hygienische Problematik des Fleischgewinnungsprozesses in Zerlegebetrieben, einer entscheidenden Phase für die Haltbarkeit und gesundheitliche Unbedenklichkeit des Fleisches. Es war die erste und einzige Promotionsarbeit, die vom Lehrstuhlinhaber mit der Benotung „summa cum laude“ bewertet wurde. Er wechselte als wissenschaftlicher Mitarbeiter an das Institut für Lebensmittelhygiene der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Zürich zu Prof. UNTERMANN und, nach einer Zwischenstation in einem Industrielabor in der Schweiz, an das entsprechende Institut an der Tierärztlichen Universität in Wien, um schließlich nach Stationen im Veterinärverwaltungsdienst in Westfalen und als Akademischer Rat in Hannover eine Professur für Fleischtechnologie an der Fachhochschule in Detmold zu übernehmen. Dort kann er seine profunden Kenntnisse gezielt einsetzen und vor allem in der Lehre weitergeben.

Ein weiterer Doktorand am Institut für Fleischhygiene war GOTTFRIED ALBER, der die praktischen Arbeiten zur Dissertation im Bundesgesundheitsamt unter der Anleitung

von Prof. TEUFEL durchgeführt hatte. Nach erfolgreicher Promotion hielt er einen engeren Kontakt mit dem Autor aufrecht. Er wollte die wissenschaftliche Laufbahn beschreiten. Der Autor vermittelte ihn über Prof. UNTERMANN an das Institut für Virologie der Tierärztlichen Fakultät in Zürich, wo er eine Habilitation in Immunologie anstreben konnte bei gleichzeitiger Tätigkeit in den Forschungslaboratorien der Fa. Hoffmann La Roche in Basel. Das schwierige Vorhaben gelang ob seiner Zielstrebigkeit und seiner Fähigkeiten. Nach seiner Habilitation erhielt er zum 01. April 1996 den Ruf auf eine C3-Professur für Immunologie an der Medizinischen Tierklinik der neu strukturierten Veterinärmedizinischen Fakultät in Leipzig. Er pflegte während dieser Zeit einen ständigen Kontakt zum Autor, auch wenn die Fleischhygiene letztlich wenig fachliche Berührungspunkte mit seiner neuen Tätigkeit hatte.

So erfolgte eine nicht unbeträchtliche Förderung des Hochschullehrerbestandes in Deutschland durch das kleine Institut für Fleischhygiene in Berlin. Zusätzlich erreichte einer der Doktoranden aus der Anfangsphase des Institutes nach der Rückkehr in die Türkei und weiterer Qualifizierung die Berufung zum Lehrstuhlinhaber für Lebensmittelkunde an der Veterinärfakultät in Istanbul. Es war MUAMMER UGUR, der mit einer Rückstandsarbeit in Berlin promoviert hatte und anfangs als studentische Hilfskraft tätig war.

Etliche langjährige Mitarbeiter (-innen) konnten in wichtige und hochrangige Positionen der Veterinärverwaltungen einsteigen. Zu nennen sind hier, ohne Anspruch auf Vollständigkeit, etwa in chronologischer Reihenfolge: MICHAEL MARX, GÜNTHER WACHELAU, MARCUS HANEKE, die fachspezifisch im Veterinäramt oder Fleischhygienebereich leitend tätig werden konnten.

ANGELIKA BLÄSCHKE erreichte in Berlin die Funktion einer Referatsleiterin der Veterinärverwaltung in der entsprechenden Senatsverwaltung anstelle eines Landestierarztes, der als solcher mit der Pensionierung von Prof. RIPKE abgeschafft worden war. Sie holte sich ELISABETH NUSSER zur Unterstützung ins Amt, die nach ihrer Doktorarbeit und einer weiteren Tätigkeit als wissenschaftliche Mitarbeiterin zunächst eine Stelle im Veterinäruntersuchungsamt in Westberlin übernommen hatte. Die speziellen Funktionen einer Berliner Veterinärverwaltung sind inzwischen auf verschiedene Senatsressorts aufgeteilt worden.

HEIKE HÖFELSCHWEIGER verließ nach ihrer Dissertation und der Tätigkeit im Trichinenforschungsvorhaben das Institut in Richtung Kulmbach an die Bundesforschungsanstalt. Die dortigen Arbeitsbedingungen hielten aber ihren Erwartungen nicht stand. So wechselte sie in den Veterinärverwaltungsdienst in Baden-Württemberg. Nach einer Tätigkeit im Veterinäruntersuchungsamt in Aulendorf und nach der Prüfung für den amtstierärztlichen Dienst wurde sie bald Referatsleiterin im dortigen zuständigen Ministerium und erreichte die Position der Direktorin des großen Landesuntersuchungsamtes in Freiburg ab Juli 2011. Sie hatte inzwischen nach ihrer Heirat den Namen GOLL angenommen. Eine sagenhafte Karriere!

Aus der Damenriege ist noch MARINA SCHOTTE zu nennen, die nach ihrer Promotion ebenfalls im Trichinenforschungsprojekt mitgewirkt hatte. Sie wechselte an das Veterinäruntersuchungsamt in Arnsberg und ist dort seit langem fest im analytischen Bereich als Laborleiterin etabliert. Als eine der wenigen profund ausgebildeten tierärztlichen Vertreterinnen der Lebensmittelmikrobiologie übt sie wichtige Funktionen in Gremien bei DIN aus, z. B. im Ausschuss für Lebensmittelmikrobiologie.

Aus dem Desinfektionsbewertungs-Forschungsvorhaben haben die ehemaligen Mitarbeiterinnen BARBARA KNAUER-KRAETZL und ANJA BUSCHSCHULTE die Laufbahn in den Veterinärverwaltungsdienst in Bayern bzw. in die Bundesbehörde im Institut für Risikobewertung angetreten. URTE KÖPKE, die letzte der längerfristig tätigen Mitarbeiterinnen, hatte im Rahmen ihrer Dissertationsarbeit eine umfassende Ausbildung in Lebensmittelmikrobiologie erhalten. Über einen Umweg in der klassischen Praxistätigkeit fand sie dann den Weg ins Veterinäramt in Plön, wo sie sicher eine ausbaufähige Funktion erhalten wird.

Bei einigen männlichen sowie weiblichen ehemaligen Mitarbeitern lief die Berufsorientierung nicht unbedingt in die vom Autor erhoffte Richtung. Sie stiegen in eine Praxis- oder Industrietätigkeit ein und nahmen dorthin ihre profunden Spezialkenntnisse mit, die sie sich durch ihre experimentellen Doktorarbeiten im Institut erworben hatten. Das ist für einen Betreuer und Mentor zwar nicht unbedingt erfreulich, gehört aber zum Wissenschaftsbetrieb einer universitären Institution. Beispielhaft sind LOTHAR STRASSER, GERHARD MOLL, ALEXANDER PACK und MARC

GOLDBERG zu nennen. GERHARD MOLL ist in einem veterinärmedizinischen pharmazeutischen Industrieunternehmen fachspezifisch tätig, die anderen sind wohlbestallte erfolgreiche Praktiker geworden.

Zwei besondere Akteure sind noch zu erwähnen: REINHARD RIEMER, der bereits als Praktikant in das Institut einstieg und später als Doktorand und wissenschaftlicher Mitarbeiter tätig wurde. Er hatte als gelernter Metzger Spezialkenntnisse in Technologie, denn er stammte aus einer Fleischwarenfabrik und hatte auch Erfahrungen in der Wildhygiene und Jägerei. Er brachte diese Kenntnisse mit Engagement in den Forschungsbetrieb ein. Nach erfolgter Promotion schaffte er aus Eigeninitiative den Sprung ins Ministerium in Bonn und wurde Sachverständiger für Fleischimportfragen im Ausland als Prüfer und Administrator. Das führte sogar zu einer Attaché-Stelle in der Deutschen Botschaft in Washington und schließlich zu einer Referatsleiterstelle in der Europäischen Verwaltung in Brüssel.

Ein anderer Akteur mit speziellen Neigungen war MANFRED SOMMERER, ein Praktikersonn aus Bayern, der seine Doktorarbeit über das Rückstandsverhalten bei Desinfektionsmitteleinsatz anfertigte. Eine weitere Hauptaufgabe im Institut sah er in der Betreuung der Computertechnik, insbesondere beim Vernetzen von Mehrfacharbeitsplätzen. Er wurde schließlich mit Hilfe des Instituts für Fleischhygiene „Fachtierarzt für Informationsverarbeitung“ und wechselte dementsprechend 1996 zunächst ins Institut für Biometrie und dann auf die Statistik- und Dokumentationsstelle des Fachbereiches Veterinärmedizin an der FU. Heute ist er in der Veterinärphysiologie tätig.

Neben MANFRED SOMMERER ist noch JACOBUS LOUWERS zu nennen, der ein fester Bestandteil des Institutes geworden war und der sich opferbereit als Betreuer von mehreren „Master“-Arbeiten, die im Institut angefertigt wurden, hergab, der aber leider nicht zur Fertigstellung seiner eigenen Doktorarbeit, trotz häufiger Ermunterungen, gelangen konnte. Er führte in der Endphase seiner Institutionstätigkeit die Bearbeitung des Forschungsprogrammes über die Hygiene der Hackfleischproduktion durch. Er wechselte dann zum Veterinäruntersuchungsamt nach Frankfurt / Oder und gilt als Fachmann für Lebensmittelmikrobiologie und ist heute am Landesuntersuchungsinstitut in Berlin als Laborleiter tätig.

Es hat noch andere erfolgreiche berufliche Entwicklungen gegeben, die sich aber im Detail der Kenntnis des Autors entziehen, weil die direkten Kontakte abgebrochen sind. Teils führte der Berufsweg in die Industrie, wie bei GABRIELE BLESSMANN oder DIETER KIRCHER, teils in die Praxis, wie bei KATHRIN WIEGERT, oder in das Untersuchungsamt, wie bei IRENE PIEHL. Sie alle hatten sich wertvolle Kenntnisse bei ihrer Institutstätigkeit erworben. Andere hier nicht Genannte sind zum Teil schon in anderen Kapiteln gewürdigt worden. Für weitere fehlen die Informationen über ihren weiteren beruflichen Weg.

Daneben gab es auch Doktoranden, die zwar den wesentlichen Teil einer Dissertation, d. h. den experimentellen Teil, erarbeitet hatten, denen dann aber das „Zusammenschreiben“, d. h. die Darstellung der Ergebnisse und deren Interpretation, misslang. Dabei gab es einen Externen, der sich bis zum Ende seiner Lebensarbeitszeit noch an einer theoretischen Promotionsarbeit versuchte. Die Bereitschaft zur Betreuung auch dieser Kandidaten war immer vorhanden.

Einzelne Doktoranden verließen den Arbeitsplatz trotz vorliegender guter experimenteller Ergebnisse voreilig und abrupt. Das kennzeichnet deutlich, dass eine Dissertation in der Fleischhygiene schon eine echte wissenschaftliche Leistung sein musste und nicht in das heutige Bild der durch Plagiatsvorwürfe geschmähten Doktorarbeiten gehörte, die sich im Wesentlichen um Textinterpretationen drehen und keine experimentellen Grundlagen haben.

Andererseits waren unter den Doktoranden aber auch solche ausländischer Herkunft, denen sowohl experimentell als auch darstellend kräftig unter die Arme gegriffen werden musste. Insbesondere einzelne Kandidaten aus dem afrikanischen Raum bedurften der Hilfestellung. Sie erhielten eine Qualifizierung, die bei ihrer späteren Betätigung nach ihrer Rückkehr in ihr Heimatland wohl meist nicht eingesetzt werden konnte. Diese Qualifikationen versickerten offensichtlich in den von Turbulenzen durchzogenen Staaten des nördlichen Afrika (Ruanda, Tschad und Ghana). Rückkoppelungen existieren nicht mehr.

Spezialisierungen erhielten auch einige kurzfristig tätige Hospitanten aus fernen Ländern, z. B. aus China und von den Philippinen. Hier zeigte sich eine größere Effizienz. Der Absolvent aus China tauchte bei einem späteren Aufenthalt in Deutschland im Institut auf und berichtete stolz über seine eigene Fleischwarenfabrik.

Die Master-Studentin von den Philippinen wurde wohl nach ihrer Rückkehr in einer dortigen fachspezifischen Industrieorganisation eingesetzt.

Zu erwähnen sind auch die Hospitanten aus dem osteuropäischen Ländern, z. B. aus Polen und Tschechien, die aus ihrem Aufenthalt im Institut wertvolles wissenschaftliches Rüstzeug mitnahmen, ganz abgesehen von der ägyptischen PhD-Studentin, die nach ihrer Promotion im sogenannten Channel-System die Ausrüstung für ein halbes Labor mit in ihr altes / neues Domizil überführte.

Im Lauf der Anfangsjahre kamen oft auch ausländische Fachkollegen aus allen Teilen der Welt zu kurzzeitigen Besuchen ins Institut, um Anregungen für ihre eigene Arbeit zu finden. Anfangs wurden diese Besuche noch in der Chronik erfasst. Letztlich war für 2 Jahre ein japanisches Medizinerhepaar zu Gast im Institut. Sie kamen ursprünglich aus der Arbeitsgruppe vom Prof. MITSUOKA in Tokyo und konzentrierten sich auf Ernährungsfragen im Rahmen der Probiotika-Anwendungen.

G. Einige besondere Ereignisse aus der Dekanatszeit vom 02.02.1987 bis zum 19.05.1989 und der Zeit danach

Die Übernahme des Amtes als „Dekan“ des Fachbereiches Veterinärmedizin durch den Autor war denkwürdig. Diese Funktionsbezeichnung hatte es bis dahin gar nicht mehr gegeben. Sie war im Zuge der Universitätsreform abgeschafft worden und durch den Begriff „Fachbereichssprecher“ ersetzt worden, welcher als eine schreckliche Simplifizierung anzusehen und im internationalen Wissenschaftsbetrieb gar nicht verstanden worden war. Die Neuerung beruhte auf einer der laufenden Änderungen des Berliner Hochschulgesetzes. Neu war auch die Handhabung, dass bei Beschlussfassungen über Berufungslisten und Habilitationen künftig wieder alle Professoren des Fachbereiches stimmberechtigt waren.

Die Amtszeit begann mit einem besonderen Ereignis, das vom vorhergehenden Fachbereichssprecher und seinem Fachbereichsrat bestens vorbereitet worden war: Der Abschluss eines Partnerschaftsabkommens mit der französischen Bildungsstätte in Alfort bei Paris. Dieses stand zur Besiegelung an. Die Veterinärmedizinischen Bildungsstätten in Deutschland oder Frankreich suchten sich damals Partner. Zurückzuführen waren diese Aktivitäten auf den Verband der deutsch-französischen Tierärzte, der sich intensiv um den fachlichen Austausch zwischen Frankreich und Deutschland bemühte und bereits zahlreiche gegenseitige Treffen der Tierärzte beider Nationen arrangiert hatte.

Das Partnerschaftsabkommen des Fachbereiches Veterinärmedizin mit der *Ecole Nationale Veterinaire d'Alfort* wurde am 29.05.1987 im Präsidialamt der Freien Universität mit den Unterschriften beider Repräsentanten, des Directeur Prof. TOMA und des Dekans Prof. REUTER sowie des Präsidenten der FU Prof. HECKELMANN beurkundet. Anschließend fand im *Auditorium maximum* der Freien Universität ein Festakt statt. Zugegen waren neben einer größeren Delegation von Professoren aus Alfort und Mitgliedern der Deutschfranzösischen Tierärztevereinigung die Vertreter der deutschen und einiger ausländischer veterinärmedizinischer Bildungsstätten sowie Repräsentanten aus der Politik, der Diplomatie sowie von Verbänden und Organisationen. Der französische Stadtkommandant von Berlin, General PAUL CAVARROT, die Vertretung der französischen Botschaft sowie der zuständige Berliner Wissenschaftssenator, Prof. Dr.

TURNER, nahmen teil, außerdem zahlreiche Vertreter aus der Berliner Wissenschaft und natürlich des eigenen Fachbereiches.

Der Festakt und die Betreuung der ausländischen Gäste stellte für den Autor eine Herausforderung dar, konnte er doch auf keine Französischkenntnisse aus seiner Schulzeit zurückgreifen. Zum Glück kam ihm die Assistenz einer französischen Mitarbeiterin aus dem Bundesgesundheitsamt zu Hilfe, die ihm auf seine Bitte hin von dort zur Seite gestellt worden war. Anschließend fand ein Empfang im Clubhaus der Freien Universität statt. Am nächsten Tag gab es einen wissenschaftlichen Gedankenaustausch im Rahmen eines Symposiums. Anschließend wurde ein Jubelfest mit den Studenten im Vorklinikum in der Koserstraße 20 veranstaltet. Am Abend fand ein Treffen in kleinem Kreise beim Französischen Stadtkommandanten im Gästehaus *Pavillon du Lac* in der Borsig-Villa in Tegel statt.

Das waren erlebnisreiche Tage. Die Gäste waren begeistert, und der Französische Stadtkommandant hatte es sich nicht nehmen lassen, auch an der Veranstaltung in der Koserstraße teilzunehmen. Es herrschte viel Freude und große Herzlichkeit. Die Planung und Programmgestaltung waren wesentlich von Prof. DIETER HUHN, Leiter des Institutes für Tropenveterinärmedizin, zusammen mit Prof. FRANZ HÖRCHNER, Leiter des Institutes für Parasitologie und ehemaliger Fachbereichssprecher, vorgenommen worden. Eine Pressenotiz darüber ist im Deutschen Tierärzteblatt Nr. 8, S. 605 (1987) erschienen.

Ein nächstes Treffen der Vertreter beider Bildungsstätten fand vom 1. bis 5.6.1988 in Alfort statt, nachdem zuvor eine 35köpfige Studentengruppe von dort vom 19. bis 25.04.1988 die Westberliner Bildungsstätte besucht hatte, um sich mit den Studienmöglichkeiten in Deutschland vertraut zu machen. Hierzu wurden umfangreiche Besichtigungsprogramme organisiert, die teilweise, wie der Besuch im Berliner Zoo, auch geselligen Charakter hatten.

Der Austausch von Studenten zum Zwecke des Gaststudiums kam indessen nur langsam in Gang. Die *Curricula* waren zu unterschiedlich, insbesondere im Blick auf die abschnittswisen Studienabschlüsse. Seitens unseres Fachbereiches übernahm Prof. WEYRAUCH aus der Anatomie die weitere Betreuung und die Verwirklichung des Partnerschaftsabkommens, insbesondere was die Ausfüllung des ERASMUS-Programms betraf.

Parallel zu diesen Veranstaltungen in Berlin und in Paris kam es zu einem übergreifenden Harmonisierungsprogramm für das Veterinärmedizinische Studium in Europa. Die Bildung einer „Vereinigung Europäischer Veterinärmedizinischer Bildungsstätten“ wurde angestrebt. Ein großartiger Gedanke! Prof. TOMA rief alle europäischen Dekane zu einer Gründungsversammlung nach Alfort. Diese kamen auch nahezu vollzählig, sogar aus Großbritannien. So wurde am 27.05.1988 eine Vereinigung mit einer kompliziert erscheinenden Bezeichnung gegründet: ASSOCIATION EUROPEENNE DES ETABLISSEMENTS D'ENSEIGNEMENT VETERINAIRE (A.E.E.E.V.). Diese Bezeichnung wurde auch durch die Übersetzung ins Englische nicht einfacher. Es wurde eine Satzung erarbeitet, die von den französischen Behörden abgesegnet werden musste. Die Vereinigung sollte neben der Angleichung der Studienbedingungen zugleich den Wissenschaftsaustausch für die Veterinärmediziner in Europa fördern.

Der Autor dieses Berichtes war Teilnehmer der Gründungssitzung und bestätigte mit seiner Unterschrift die Mitgliedschaft der Berliner Bildungsstätte. An den sich bald anschließenden Treffen in Brescia (1990), Glasgow (1991), Utrecht (1996) und Budapest (1998) nahm er noch in Amtsfunktion oder als Vertreter der Berliner Bildungsstätte teil. Das waren beglückende und hoffnungsvolle Begegnungen, die viele Erkenntnisse über die Sitten und Gebräuche unserer Studienfächer in benachbarten Ländern brachten, die aber dann bald auch in Formalismen überzugehen drohten. Es wurden z.B. Gutachterkommissionen gebildet, die die Studienbedingungen an einzelnen Hochschulstandorten bewerten und Vorschläge für Verbesserungen und Harmonisierungen unterbreiten sollten. Dieses Vorgehen wurde seit 1991 auch von der Europäischen Kommission gefördert. Die jeweilige zu begutachtende Bildungsstätte konnte sich dabei freiwillig der Überprüfung stellen. Letztlich wurde aber ein gewisser Druck ausgeübt. Bis heute wird diese Praxis noch gepflegt, obwohl die EU seit 1993 ihre finanzielle Förderung bereits eingestellt hatte. Auch die Berliner Bildungsstätte hat sich nach einigen Jahren des Zögerns einer Überprüfung gestellt. Rechtliche Konsequenzen können aus einer solchen Begutachtung aber nicht abgeleitet werden.

Ein Austausch von Wissenschaft und Wissenschaftlern verschiedener Fakultäten fand auch zwischen den Universitäten in Zürich und West-Berlin seit etlichen Jahren statt.

Zu „Freundschafts“-Besuchen war es bei der Veterinärmedizin gekommen. Wieder einmal waren „Berliner Tage in Zürich“ fällig. 12 Professoren mit Begleitung fuhren vom 17. bis 20.06.1987 nach Zürich. Sechs Vorlesungen wurden gehalten. Ein umfangreiches Besuchsprogramm schloss sich an. Der Dekan hatte die Delegation zu leiten und zu betreuen. Das gegenseitige Einvernehmen war ausgezeichnet, und es wurde angeregt, die Tradition dieser Besuche fortzusetzen, zu denen es dann aber leider nicht mehr kam, weil sich im Jahre 1989 in Berlin eine besondere Situation durch den Fall der Berliner Mauer ergab und nachfolgende Dekane diesen Aspekt der gegenseitigen Besuche aus den Augen verloren.

Zum Ende des Sommersemesters 1987 gab es noch einen Besuch des im Bau befindlichen „Institutes für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes“ in Berlin-Marienfelde. Prof. HANNO SCHULZE hatte die Wissenschaftler des Fachbereiches zu einer Besichtigung und einem Symposium eingeladen. 28 Mitglieder des Fachbereiches nahmen teil. Sie waren tief beeindruckt von den entstehenden phänomenalen Einrichtungen dieses Institutes und der Aussicht auf kooperative Zusammenarbeit. Diese stellte sich dann nach der feierlichen Eröffnung des Institutes auch für mehrere Jahre ein. Sie wirkte sich auch auf das Forschungsprogramm des Institutes für Fleischhygiene aus (Siehe auch Kapitel E1, 2 und 4!).

Über die besondere Aktion zur Erreichung einer revidierten Struktur des Fachbereiches nach Übernahme der Amtsgeschäfte als Dekan ist bereits in Kapitel D6 berichtet worden.

Am 04. Dezember 1988 wurde das 40-jährige Bestehen der Freien Universität mit einer Festveranstaltung im *Audimax* des Henry-Ford-Baues gefeiert. Zu diesem Jubiläum waren zahlreiche Beiträge zur Öffentlichkeitsarbeit des Fachbereiches zu erstellen gewesen. Diese sind in mehreren Ausgaben des *FU-info* enthalten. Auch je eine Broschüre über die Struktur und die Funktionen der Institute und der Kliniken des Fachbereiches wurde mit einer Fassung in Englisch sowie einer Entwurfsfassung in Französisch erarbeitet. Die feierlichen Veranstaltungen zum 40-jährigen Jubiläum wurden jedoch von Mitgliedern des *Asta* (Allgemeiner Studenten-Ausschuss) zu stören versucht. Wie seinerzeit üblich, mussten einige davon unter Polizeischutz stattfinden. Die Störungen waren offensichtlich von „Ostberlin“ aus

gesteuert gewesen. Niemand konnte ahnen, dass dieses Störpotential nach einem Jahr in sich selbst zusammenfallen sollte und ganz andere Probleme auftraten.

Eine weitere Begebenheit kurz vor Ende der Amtsperiode im Mai 1989 hatte einen weniger erbaulichen Ausgang. Es entstand kurzfristig die Frage nach einer möglichen Einbeziehung des Fachbereiches Veterinärmedizin in eine „Gemeinsame Universitätsmedizin“ im Gesamtverband der FU:

Die Dauerbelastungen durch Studentenstreiks, die von den linkslastig ausgerichteten Fachbereichen ausgingen, hatten stark zugenommen. Wegen der dann eintretenden chaotischen Zustände an der Freien Universität erschien ein solches Vorhaben überlegenswert. Es wurde von den Amtsträgern der Medizinischen Fakultäten getragen und von Prof. DULCE, dem seinerzeitigen Dekan und Klinikdirektor des „Benjamin-Franklin-Klinikums Steglitz“ federführend verfolgt. Dieser hatte den Autor zu Hause aufgesucht und ihm eine Unterschrift unter eine Petition an den Regierenden Bürgermeister von Berlin zur Schaffung einer Gemeinsamen Universitätsmedizin innerhalb der FU als Dekan entlockt. Wegen der Eilbedürftigkeit der Angelegenheit war dieses Vorgehen nicht in den Gremien vorbesprochen und beschlossen worden..

Die beabsichtigte Aktion ging total daneben! Sie gelangte vorzeitig in die Medien. Die Akteure wurden verunglimpft. Dem amtierenden Dekan wurden böswillige Vorwürfe ob seines eigenmächtigen Vorgehens gemacht. Sie kam auch deshalb zum Erliegen, weil die CDU die parallel dazu laufende Wahl zum Abgeordnetenhaus verloren hatte und der „MOMPER“-Senat an Stelle des „DIEPGEN“-Senates das politische Ruder in Berlin übernahm. Damit kamen die rotgrünen Jahre 1988 und 1989 mit allen ihren negativen Überraschungen, auch für die Universitätslandschaft und die Veterinärmedizin.

Heute ist der „Fachbereich Veterinärmedizin“ die einzige verbliebene vollständige medizinische Einrichtung an der Freien Universität. Sie profitiert von ihrer Ausnahmestellung, trägt sie doch zum Erhalt des Universitätscharakters der Freien Universität bei. Eine Universität ohne Medizin ist keine mehr!

Die nächste Amtsperiode als Dekan wurde, nach einer aus technischen Gründen wiederholten Wahl des Fachbereichsrates, wieder von Prof. FRANZ HÖRCHNER übernommen. Dieser vertrat gleichzeitig eine besondere (kritische) Fraktion der

Hochschullehrer innerhalb der FU. Diese hatte sich mit der damals eher konservativen Leitung der FU in einen Disput begeben. Er hatte sich nach kurzer Zeit seiner Amtstätigkeit aber einer neuartigen Situation zu stellen, nämlich der sich anbahnenden Fusion mit der Veterinärmedizinischen Bildungsstätte in Ostberlin. Diese Problematik blieb dem Autor dieser Zeilen zum Glück erspart!

Das 200-jährige Bestehen der Veterinärmedizinischen Fakultät der Humboldt-Universität in Berlin wurde vom 22. bis 25.11.1990 mit einem groß angelegten Fest- und Veranstaltungsprogramm unter ihrem Dekan THEODOR HIEPE in Ostberlin gefeiert. In die wissenschaftlichen Symposien wurden erstmals auch Vertreter der Westberliner und der Westdeutschen Bildungsstätten einbezogen. Es wurden auch Ehrenpromotionen vollzogen, unter anderem für Prof. GROSSKLAUS, den Präsidenten des Bundesgesundheitsamtes, der die Urkunde aus der Hand des seinerzeitigen Rektors FINK, einem Theologen, in Empfang nehmen konnte. Letzterer geriet dann wegen zu großer Nähe zur seinerzeitigen Staatsmacht noch ins politische Zwielicht und musste von seinem Amt zurücktreten. Das waren bewegte Zeiten!

H. Eine Forschungsauszeit in Japan im Jahre 1980

Im Verlauf eines Forschungssemesters war es möglich, vom 15. Oktober bis zum 21. Dezember 1980 die Forschungsbedingungen in Japan kennen zu lernen. Die japanische Regierung vergab Stipendien für Gastaufenthalte ausländischer Wissenschaftler. Ein solcher Aufenthalt konnte nur in den von der Regierung unterhaltenen Forschungsanstalten erfolgen, nicht jedoch in Universitätseinrichtungen. Einladendes Institut war im vorliegenden Fall das „Institute of Physical and Chemical Research“ in der Präfektur Saitama im Bereich von Tokyo. Einladender war Professor MITSUOKA, der in den 60iger Jahren als Stipendiat der Alexander von Humboldt-Stiftung zu Gast im Institut für Lebensmittelhygiene der FU Berlin gewesen war und der mit seiner Frau vom Autor und seiner Frau bei seinem seinerzeitigen Aufenthalt intensiv betreut worden war. Er wollte sich damit wohl revanchieren.

Prof. MITSUOKA arbeitete seit seiner Rückkehr nach Japan im Labor für Tier-Physiologie viele Jahre über die Mikroökologie der Darmflora von Mensch und Tier und in zunehmendem Maße auch über cocarcinogene Einflüsse, die von der Stoffwechselaktivität bestimmter Darmflora-Komponenten ausgehen konnten. So wurde auch ein Beitrag zur Klärung der Frage erhofft, warum Dickdarmkrebs in Japan weit niedriger an Zahl auftritt als im amerikanischen und europäischen Bereich.

Die eigene Tätigkeit im dortigen Institut erstreckte sich auf die bakteriologische Analyse von diätetischen Lebensmitteln und pharmazeutischen Präparaten, die lebensfähige Bakterienkulturen enthielten und die in großem Umfang an Mensch und Haustier verabreicht oder freiwillig in ziemlicher Regelmäßigkeit von der Bevölkerung eingenommen wurden. Bei der japanischen Bevölkerung bestand dafür seit jeher ein großer Bedarf. Probiotika wurden überall im öffentlichen Bereich, sogar in Bauchläden, zum Verkauf angeboten.

Die Präparate und die entsprechenden Lebensmittel waren von guter Qualität und wiesen eine erfreuliche Übereinstimmung ihrer Zusammensetzung und der Deklaration der enthaltenen mikrobiellen Wirkkomponenten auf, was bei europäischen Präparaten weit weniger der Fall war. Die Technologie zur Herstellung derartiger Produkte, meist auf Milchbasis, konnte als vorbildlich angesehen werden. Die Herstellung erfolgte in einer Reihe von Spezialbetrieben, die sich auf diese Produktpalette eingestellt hatten

und nicht nur den japanischen Markt, sondern auch den der asiatischen Nachbarstaaten, z. B. in Korea und den Philippinen, versorgten. Dieser erfreuliche Aspekt war wohl auch wesentlich durch das Wirken des Gastgebers, Prof. MITSUOKA, erzielt worden. Sein Labor war Anlaufstelle für alle möglichen mikrobiologischen und technologischen Fragestellungen, so dass der europäische Gast auf diesem Weg viele Einblicke in japanische Gepflogenheiten und Sitten gewinnen konnte, insbesondere auch bei den Exkursionen an Wochenenden ins Umland von Tokyo bis nach Nara und Hokkaido.

Die Arbeitsmöglichkeiten in einer japanischen Forschergruppe waren gewöhnungsbedürftig. Sie liefen nur langsam auf ein erfolgreiches Arbeiten hinaus, wesentlich bedingt durch Verständigungsschwierigkeiten. Nur wenige japanische Mitarbeiter vermochten sich englisch auszudrücken, selbst wenn sie englischsprachige Publikationen lesen konnten. Die räumlichen Bedingungen waren zudem eng und etwas überladen. Die „Hygiene“ wurde etwas „lax“ gehandhabt, dafür wurde laufend auf Radioaktivität geprüft.

Das Leben in einer eigens bewirtschafteten Wohnung im Institutsgelände, umgeben nur von japanischen Familien, waren ebenfalls etwas sonderbar, wie überhaupt das Zurechtfinden in einer Umgebung ohne lesbare Hinweise und Anzeigen in westlicher Schreibweise schwierig war. Letztendlich klappte alles hervorragend, sogar das abrupte Einschlafen in den U-Bahnen. Problematisch war ein Telefonanschluss nur für ankommende Gespräche. Der betreuende japanische Kollege wohnte am anderen Ende des Großraums Tokyo, 1 ½ Fahrstunden entfernt.

Die Hilfsbereitschaft und das persönliche Entgegenkommen der betreuenden Gruppe waren hervorragend und sehr herzlich. Kontakte zur übrigen Bevölkerung waren jedoch kaum möglich. Die meisten Japaner lebten damals als „Insulaner“ und nahmen von weltpolitischen Ereignissen wenig Notiz. Der Arbeitseifer und die Begeisterungsfähigkeit, auch im wissenschaftlichen Bereich, waren hingegen sehr groß. Urlaub wurde nur für wenige Tage im Jahr genommen, notfalls wurde dieser für die Zeit einer Erkrankung aufgehoben. Der große Wunsch war eine wissenschaftliche oder touristische Reise ins Ausland, nach Europa oder Amerika.

Kontakte zu einzelnen japanischen Kollegen bestehen bis heute.

I. Aktivitäten vor und nach dem Ausscheiden aus dem aktiven Dienst und besondere publizistische Betätigungen

Das Engagement auf dem Gebiet der Probiotika konnte nach der Emeritierung fortgesetzt werden. Einige diesbezügliche Dissertationen wurden gerade in dieser Phase betreut. Sie konzentrierten sich auf den Einsatz „geeigneter“ Mikroorganismen in Lebensmitteln und pharmazeutischen Präparaten. Auch GÜNTER KLEIN hatte seine Habilitationsarbeit darauf ausgerichtet. Mit molekularen Methoden wurden stammspezifische Merkmale innerhalb der nach Species-Zugehörigkeit identifizierten Stämme erfasst. Bearbeiter zu speziellen Themen waren z. B. ALEXANDER PACK, IRENE PIEHL und MARC GOLDBERG.

GÜNTER KLEIN besuchte Internationale Kongresse und stellte dort die Ergebnisse in Vorträgen und Postern vor. Von einem der Kongresse in Irland brachte er die Anregung für ein Internationales Symposium über den Wissensstand über Probiotika mit, für das in Fachkreisen ein dringendes Bedürfnis gesehen wurde. Da das Institut für Fleischhygiene als durchführende Institution zu klein erschien, wurden drei Wissenschaftsorganisationen als Schirmherren einbezogen. Das waren die „Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft“ (DVG), die „Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie“ (DGHM) der Humanmedizin und das „Institut für Veterinärmedizin des Bundesgesundheitsamtes“. Die Organisation der Tagung vom 20. bis zum 22.6.1996 und die programmatische Ausrichtung wurden aber allein dem Institut für Fleischhygiene überlassen. Die Vertreter der anderen Institutionen fungierten nur als Repräsentanten.

Als Tagungsort für das Symposium bot sich das wieder freigegebene „Harnack-Haus“ der „Max-Planck-Gesellschaft“ in Berlin-Dahlem an, das die Amerikanischen Behörden bis kurz zuvor noch als Offizierskasino genutzt hatten. Dieses historische Gebäude, in dem früher die Nobel-Preisträger der „Kaiser-Wilhelm-Gesellschaft“ verkehrten und in dessen Kinosaal einst ALBERT EINSTEIN einen seiner wegweisenden Vorträge gehalten hatte und in dem sich nach Kriegsende der amerikanische Präsident TRUMAN für kurze Zeit eingerichtet hatte, stand verlassen da. Wir durften es kostenfrei nutzen, sofern wir für die notwendige Bestuhlung und Innenausstattung Sorge tragen würden.

Das Organisationskomitee bestand aus MANFRED SOMMERER und GÜNTER KLEIN, beteiligt hat sich aber die gesamte Institutsbelegschaft. In gemeinsamer Anstrengung wurde alles organisiert, was für eine internationale Tagung vonnöten war, für die auch ein Zertifikat für die Teilnahme ausgestellt wurde.

Das wissenschaftliche Programm stand unter dem Motto „Probiotika bei Mensch und Tier“. Es sollte eine Bestandsaufnahme der wesentlichen Erkenntnisse zu dieser umfassenden Thematik erfolgen, was erstaunlicherweise auch gut gelang. Die Zahl der Teilnehmer betrug 120, davon waren 36 internationale Gäste, und zwar aus Großbritannien, Skandinavien, Italien, den Benelux-Ländern, Frankreich und den USA. Kenntnisreiche Forscher referierten. Die Vorträge wurden in schriftlicher Form erbeten und geliefert und als Symposiumsband Nr. 26 der Reihe „Mikroökologie und Therapie“ der *Herborn Litterae* gedruckt. Die Herausgeber waren REUTER, G., KLEIN, G., VAN DER HEYDT, H. P. und RUSCH, V., letztere beide als ständige Herausgeber der Schriftenreihe.

Dem während des Symposiums von etlichen Teilnehmern ausgesprochenen Wunsch nach einer baldigen Wiederholung einer solchen Veranstaltung konnte nicht mehr entsprochen werden. Der Mitarbeiterstab stand bald nicht mehr zur Verfügung, denn der Autor wurde Ende September 1997 emeritiert. Über die berufliche Entwicklung von GÜNTER KLEIN und MANFRED SOMMERER ist an anderer Stelle schon berichtet worden.

Ähnliche Symposien wurden nachfolgend in verschiedenen europäischen und außereuropäischen Ländern abgehalten. Ein Konzentrationspunkt war für einige Jahre die Universität in Waageningen in den Niederlanden. In anderen Fällen fanden Teilsymposien im Rahmen größerer Kongresse statt, z. B. bei der *Food Micro*. Die finanzielle und programmatische Ausstattung wurde dabei zunehmend von Industrieunternehmen getragen, die als Hersteller eines Produktes ein spezielles Interesse an einer werbewirksamen Darstellung hatten. Schließlich wurde zur Thematik der Probiotika von der Europäischen Kommission in Brüssel ein umfassendes Forschungsprogramm in Gang gesetzt, das mit viel Aufwand eine Literatur-Bestandsaufnahme der verstreut liegenden Aktivitäten vornahm. Neue kritisch ausgerichtete und grundlegende Forschung wurde dadurch aber zunächst nicht ausgelöst.

In Deutschland gab es inzwischen eine ausufernde Werbung für gesundheitsbezogene Eigenschaften probiotikahaltiger Lebensmittel. Diese führten zu Irritationen zwischen Herstellern und Überwachungsbehörden. Auf Veranlassung des Gesundheitsministeriums wurde eine Arbeitsgruppe am Bundesgesundheitsamt eingesetzt, die eine Bestandsaufnahme des Wissens über die Probiotika vornehmen und in Form eines Abschlussberichtes dokumentierten sollte. Der Bericht wurde ins Internet gestellt und gleichzeitig in der Zeitschrift „Ernährungsforschung“ (1999) publiziert. Eine internationale Beachtung erfolgte kaum.

Später wurde von der EU eine Kommission innerhalb der EFSA eingesetzt, die sich mit Werbeaussagen zur gesundheitlichen Wirkung derartiger Produkte befasste, weil es fast keine oder nur wenige biometrisch unterlegte Daten gab, mit Ausnahme eines Effektes bei der Laktose-Intoleranz einer größeren Bevölkerungsgruppe.

Als Folge konnten immer weniger Lebensmittel mit probiotischen Eigenschaften von den Herstellerfirmen werbewirksam gekennzeichnet werden, so dass es sowohl den Verbrauchern als auch den Ernährungsberatern schwerfiel, überhaupt noch positive Aussagen über den Sinn des Einsatzes von Probiotika zu erlangen.

Seit Ende des Jahres 2012 sind nunmehr alle Werbeaussagen hinsichtlich einer gesundheitsbezogenen Wirkung probiotischer Lebensmittel aus der Öffentlichkeit verschwunden. Schade für eine gute Idee bei einer nach wie vor angezeigten Notwendigkeit des Einsatzes von Probiotika oder von Nutritiva bei Mensch und Nutztier!

So bleiben nur Nahrungsergänzungsmittel mit ihren teils nebulösen Beschreibungen übrig, deren Werbung sich zunehmend im Internet abspielt. Schade für die vielen empirisch gewonnenen Erkenntnisse über gesundheitsfördernde Lebensmittel, die bisher gesammelt wurden! Gelegentlich wurde dem Autor noch die Möglichkeit eröffnet, in Symposien seine Einschätzungen zum Sinn und zu der Problematik der Probiotika kundzutun. Einige bedeutsam erscheinende Feststellungen zu dieser Thematik konnten in einer Publikation im Jahre 2012 noch einmal zusammenfassend dargestellt werden.

Besorgte Kollegen und Freunde wollten dem Emeritus noch ein fachspezifisches Betätigungsfeld erhalten und rieten ihm zu einer Bewerbung in eine der Fachkommissionen der EU, die entweder neu oder ersatzweise zu besetzen waren. Die Befürwortungen kamen vom Dekan HARTUNG und vom Fachkollegen HILDEBRANDT. Wegen einer sinngemäß „nicht überzeugenden Qualifikation“ wurde der Antragssteller auf Grund der zahlreichen vorhandenen Bewerber nicht in Betracht gezogen. Das Schreiben war vom Generaldirektor für Verbraucherpolitik und Gesundheitsschutz der Europäischen Kommission unterschrieben. Nicht nur für den Bewerber, sondern auch für den Ablehner etwas peinlich, wohl aber auch kennzeichnend für das Proporz-System in einer der EU-Verwaltungen.

Daraufhin beschloss der Abgelehnte, sich intensiv dem Golf-„spielen“ zu widmen, das er nun nach etwa 15 Jahren einigermaßen akzeptabel ausüben kann, ohne je ein „gutes“ Handicap zu erreichen.

Über eigene fachspezifische Monographien (Lehrbücher) ist Folgendes zu sagen:

Die Abfassung einer Monographie für das Fach im weiteren Sinne konnte im Laufe der aktiven Jahre nicht erfolgen. Anfänglich hatte der entsprechende Verlag kein Interesse gezeigt, weil er noch genügend gedruckte Vorgänger-Exemplare auf Vorrat hatte, zum Ende der beruflichen Tätigkeit war dann keine Zeit mehr für ein solches Unterfangen.

Lehrinhalte für das Fach Fleischhygiene waren überdies ständigen Anpassungen durch Änderungen der Rechtsmaterie unterworfen, bedingt durch den ständigen Ersatz von nationalen Rechtsvorschriften durch Europäische Rechtsverordnungen.

So beschränkte sich die monographische Tätigkeit des Autors auf die Abfassung einzelner Kapitel, z. B. über die „Mikrobiologie des Fleisches“ in einer Ausgabe des BEHR's-Verlages unter dem Herausgeber W. WEBER sowie auf zwei analoge Kapitel in einer Handbuchausgabe des gleichen Verlages unter W. HEESCHEN. Außerdem kam es zur Herausgabe eines Kapitels über die „Geschichte der Probiotika“ in dem Buch von H. BISCHOFF im Thieme-Verlag, sowie zu einem Vorwort in einem anderen Probiotikawerk, ebenfalls im Thieme-Verlag.

Gegen Ende der aktiven Berufstätigkeit kam es verstärkt zur Mitwirkung bei der Herausgabe von Schriften und Mitteilungen über aktuelle Probleme der Hygiene und Mikrobiologie im Rahmen von Gutachterkommissionen des ehemaligen Bundesgesundheitsamtes, der WHO / FAO und der Arbeitsschutzkommissionen der Chemischen Industrie sowie der Deutschen Tierärzteschaft. Diese Tätigkeiten nahmen teilweise viel Zeit in Anspruch. Sie waren alle ehrenamtlich.

Die komprimierten Inhalte der Vorlesungen und Praktika wurden den Studenten als Scriptvorlagen im Laufe der Lehrveranstaltungen sukzessiv ausgehändigt. Zur Zeit der aktiven Lehrtätigkeit gab es noch keinen Beamer, und das Internet war noch nicht genügend verbreitet. Es wurde noch mit Wandtafel und Kreide und mit Diapositiven oder dem Overhead-Projektor gearbeitet, was zwar aufwendig aber dennoch einprägend war.

Grundsätzlich musste auf gute Didaktik des Lehrens Wert gelegt werden, war doch der Besuch der Vorlesungen stets freiwillig. Die Frequenz der Vorlesungsbeteiligung war immer ein Gradmesser der Qualität einer Vorlesungsreihe, insbesondere in einem nicht-klinischen Fach mit Rechtsmaterie. Beteiligungsquoten von 80 bis 30 % abnehmend im Verlauf eines Semesters waren ein Zeichen für eine attraktive Vorlesung. Diese Beteiligungsquoten wurden ab und an durch zentralgesteuerte Streiks der organisierten Studentenschaft zunichte gemacht. Außerdem forderten die einsetzenden Vorbereitungen für Prüfungen im dritten Teil des Staatsexamens zusätzliche Einbußen bei der Hörerzahl.

Heutzutage können sich die Studenten ihre Lehrinhalte ersatzweise jederzeit über das Internet einholen. Lehr – und Fachbücher verlieren dadurch ihre bisherige Bedeutung und Verbreitung.

J. Eine akademische Festveranstaltung zur Vollendung des 75. Lebensjahres

Am 28. Januar 2005 fand eine in der Fachpresse angekündigte Akademische Festveranstaltung im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin-Marienfelde zu Ehren des Autors statt. Die Initiative ging von den ehemaligen Schülern MICHAEL BÜLTE und GÜNTER KLEIN aus. Der Ort der Veranstaltung war der moderne Hörsaal dieses neuen Institutes. Er hatte bei der Eröffnung des Hauses den Namen des Nestors der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaft „Prof. MARTIN LERCHE-Hörsaal“ erhalten. Das war schon ein denkwürdiger Anlass, war doch der Jubilar der letzte Mitarbeiter dieses bekannten Lebensmittelhygienikers kurz vor und unmittelbar nach dessen Emeritierung.

Die Begrüßung erfolgte durch den Präsidenten des Bundesinstitutes für Risikobewertung, Prof. Dr. Dr. A. HENSEL. Grußworte an den Jubilar richteten der Dekan des Fachbereiches Veterinärmedizin, Prof. Dr. LEO BRUNNBERG, Direktor der Kleintierklinik am Fachbereich Veterinärmedizin, Prof. Dr. HOLGER MARTENS, Vorsitzender der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft und Direktor des Institutes für Veterinärphysiologie. Den Festvortrag hielt Prof. Dr. Dr. h. c. mult. DIETER GROSSKLAUS, ehemals Präsident des Bundesgesundheitsamtes, zu dem auch das „Robert von Ostertag-Institut“ als eines von fünf Einzelinstituten gehörte. Es war später in „Institut für Risikobewertung“ umbenannt worden.

Das wissenschaftliche Programm wurde vorwiegend von den Schülern des Jubilars bestritten. Vier von diesen waren inzwischen auf Professorenstellen für Lebensmittelhygiene an den drei westdeutschen Tierärztlichen Bildungsstätten tätig. Ein weiterer hatte das Institut für Technologie an der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach als Direktor übernommen. Diese lieferten fünf Beiträge, ergänzt durch zwei Vorträge von Mitarbeitern aus dem Hause des Bundesinstitutes. Jeder dieser Vorträge beleuchtete ein Themengebiet, auf dem der Jubilar im Laufe seiner beruflichen Laufbahn gearbeitet hatte.

Anschließend erfolgte noch eine besondere Ehrung durch Prof. Dr. Dr. h. c. mult. ANDREAS STOLLE, dem ältesten Schüler, zugleich Dekan der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität München. Er überreichte dem Jubilar, der bereits Ehrendoktor der Ludwig-Maximilians-Universität in München geworden war, die

„Ehrenmedaille der Tierärztlichen Fakultät für besondere Verdienste um die Tierärztliche Wissenschaft“.

Der Jubilar bedankte sich herzlich für diese große Ehrung und die würdige Festveranstaltung. Mit einem Empfang im großräumigen Foyer des Bundesinstitutes endete dieses Ereignis im harmonischen Rahmen bei Anwesenheit zahlreicher angereister ehemaliger Doktoranden und Mitarbeiter und von Gästen aus Wissenschaft, Praxis, Industrie und Verwaltung, die mit dem Jubilar beruflich verbunden waren oder dem Freundes- und Bekanntenkreis angehörten. Insgesamt hatten sich mehr als 80 Personen eingefunden.

Der Geehrte war tief beeindruckt von den lobenden Worten und Anerkennungen, auch im persönlichen Gespräch in froher Runde. Er weiß es zu schätzen, dass schon zu Lebzeiten eine solche Gedenkveranstaltung stattfinden konnte.

Die Festrede und die fachlichen Beiträge wurden zusammengestellt und dem Jubilar später in Form von mehreren Dedikations-Exemplaren von Prof. Dr. MICHAEL BÜLTE übergeben. Eine Bilddokumentation der Veranstaltung erfolgte durch das Bundesinstitut.

Der Vollständigkeit halber sei noch dankbar erwähnt, dass auch in einem Sonderheft einer Fachzeitschrift dem Geehrten Publikationen gewidmet wurden, in diesem Fall im *Archiv für Lebensmittelhygiene*.

Der Nachfolger im Amt, Prof. Dr. REINHARD FRIES, hat es sich nicht nehmen lassen, eine besondere und launige Würdigung des Jubilars im Institutsbericht für das Jahr 2005 vorzunehmen. Diese wurde dann auch in der Zeitschrift „Veterinärmedizin in der Hauptstadt“ der Gesellschaft der Freunde und Förderer der Veterinärmedizin an der Freien Universität abgedruckt. Auch hierfür sei aufrichtig gedankt!

K. Ausblick auf den Wandel im tierärztlichen Beruf und auf die Zukunft der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften in Deutschland und Europa

Der tierärztliche Beruf ist in einem steten Wandel begriffen. Dieser wird auch von der sich ändernden Einstellung der Bevölkerung zu Nutztieren und Begleittieren des Menschen geprägt:

1. Ethik, Tierschutz und Artenschutz spielen eine zunehmende, beinahe dominierende Rolle für das tierärztliche Handeln.
2. Die Anpassung an neue Formen der Tierhaltung ist notwendig. Das bringt Herausforderungen für die Tierärztlichen Qualifikationen und die Ausbildungsanforderungen.
3. Die globale Lebensmittelversorgung der Menschheit erfordert eine erhöhte Lebensmittelsicherheit. Das verstärkt die Rolle der Tierärzte bei der Prävention von Infektionen und sonstigen schädlichen Einflüssen beim Menschen.

Tierärzte sind für diese Aufgabengebiete auf Grund ihrer polyvalenten Ausbildung prädestiniert. Der Ausbildungs-Kanon des tierärztlichen Studiums umfasst nach wie vor alle klassischen Arbeitsgebiete mit einer Vielzahl von Prüfungsfächern. Der Abschluss des Studiums endet mit einem Staatsexamen, in dem alle Lehrfächer gleichermaßen geprüft und die entsprechenden Befähigungen testiert werden. Eine Spezialisierung hat bis zu diesem Zeitpunkt im normalen Studienverlauf in der Regel nicht stattgefunden. Den Absolventen stehen alle Berufswege offen. Sie sind befähigt, alle berufsbezogenen Tätigkeiten auszuüben.

Für einige Betätigungen muss allerdings eine besondere Befugnis erteilt werden. So wie nicht jede(r) Absolvent(in) befugt ist, eine selbständige Lehre im Universitäts-Curriculum durchzuführen, so ist er oder sie auch nicht befugt, amtliche und hoheitliche, d. h. staatliche Aufgaben, verantwortlich zu übernehmen. Dazu bedarf es einer behördlichen Beauftragung. Zur Übernahme hoheitlicher Aufgaben ist in einigen Bereichen die „Befähigung für den amtstierärztlichen Dienst“ die Grundlage. Diese wurde und wird durch einen einsemestrigen oder mehrmonatigen Weiterbildungskurs und eine umfassende staatliche Prüfung erlangt, das sogenannte

„Amtstierarztexamen“. Nach wie vor unterziehen sich zahlreiche Kandidaten in Deutschland dieser Prozedur eines „inoffiziellen zweiten Staatsexamens“.

So kurios es auch klingen mag, die „Amtliche Schlachttier- und Fleischuntersuchung“ mit der Beurteilung der untersuchten Objekte ist eine hoheitliche Aufgabe, die schnelle und sichere ad hoc-Entscheidungen mit teilweise rigiden Eingriffen in die Besitzverhältnisse der Rechtsunterworfenen erfordert. Dieser Sachverhalt wird oft verkannt. Den auf dem Gebiet der Fleischhygiene tätigen Fachkollegen wurde vielfach die entsprechende Wertschätzung versagt, weil die Bedeutung ihrer Tätigkeit im Routinebetrieb nicht mehr wahrgenommen wird.

In den Mitgliedsländern der Europäischen Gemeinschaft hatten sich berufsgeschichtlich unterschiedliche Handhabungen amtlicher Tätigkeiten herausgebildet. In den anglophonen Ländern der Welt konnte die „Fleisch- und Lebensmittelhygiene“ alternativ von Medizinern, Biologen, Technologen, Chemikern und selbst Pharmakologen wahrgenommen werden. Die zentraleuropäischen Länder hatten das Konzept des Primates des Tierarztes übernommen und bis heute beibehalten. So trafen bei der europäischen Gremienarbeit tierärztliche Sachverständige auf völlig anders ausgebildete Fachvertreter zur Lösung anstehender Probleme.

Die Kompetenz der Fachvertreter aus Deutschland war bisher auf Grund ihrer allumfassenden tierärztlichen Ausbildung gewährleistet. Ob dieses in Zukunft noch möglich sein wird, ist nicht sicher, hat sich doch das Berufsinteresse der Veterinärabsolvent (-innen) weitgehend gewandelt. Es besteht bei diesen vordringlich ein Interesse an klinischen Tätigkeiten, besonders im Bereich der Begleittiere des Menschen, weniger im Bereich der Nutztierhaltung und kaum noch in den Lebensmittelwissenschaften. Die sogenannten klinisch-theoretischen Fächer erfreuen sich im Studium der Veterinärmedizin ohnehin geringerer Beliebtheit und werden, ähnlich wie bei der „Hygiene“ in der Humanmedizin, nur notgedrungen mit abgehakt. Die Weiterbildungsmöglichkeiten zu Fachtierärzten für Lebensmittelhygiene wurden durch die Reduzierung der Qualifizierungsstellen in den Fachinstituten außerdem laufend geschmälert.

Es bestand und besteht daher die Gefahr, dass sich der tierärztliche Sachverstand aus den Lebensmittelwissenschaften verabschiedet und durch den vorhandener Absolventen anderer Fachdisziplinen ersetzt wird, in Deutschland beispielweise von den Vertretern (-innen) der Ökotrophologie, deren Ausbildung von den „Veterinären“ mitgeprägt wurde. Inzwischen hat sich diese Tendenz allerdings wieder abgeschwächt. Die Tierärzte werden wieder nachgefragt, Fachtierärzte teilweise händeringend gesucht.

Auch der in der Vergangenheit seit VIRCHOWS Zeiten fruchtbare wechselseitige Kontakt zwischen Veterinär- und Humanmedizin auf mikrobiologischem und hygienischem Gebiet ist weitgehend verlorengegangen. Die Mediziner der jüngeren Generation haben keine Vorstellung mehr von den vielseitigen Fähigkeiten der ihnen am nächsten stehenden Zunft der Heilberufe. Dabei ist der Bedarf an Fachleuten für die hygienische und gesundheitspolizeiliche Überwachung der weltweiten Lebensmittelproduktion riesig groß. Die Mediziner mit ihrer üblichen Ausbildung können diese Probleme nicht bewältigen, zu ersehen aus den nicht abreißen Meldungen über Unzulänglichkeiten, Unglücke und ausufernde Seuchenfälle bei der weltweiten Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln.

Auch die räumliche Ausstattung der Lehr- und Forschungsstätten für die tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften war bisher im deutschsprachigen Raum oft nur nachrangig gefördert worden. Gelegentlich waren die von anderen Disziplinen aufgegebenen Räumlichkeiten zur Unterbringung überlassen worden, kurioserweise die Gebäude der ehemaligen Anatomien, z. B. in Gießen und in Berlin. In Wien, München und Leipzig erfolgte in jüngerer Zeit durch Neubauten ein Umdenken. Möge auch die Bildungsstätte in Berlin endlich ein funktionsgerechtes Gebäudeerial für die Fachdisziplinen der Tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften erhalten, um die Arbeitsfähigkeit dieser wichtigen tierärztlichen Disziplin für Tier und Mensch zu gewährleisten!

S u m m a s u m m a r u m :

Das polyvalente tierärztliche Studium auf einer breiten naturwissenschaftlichen Basis mit der Beibehaltung eines allumfassenden tierärztlichen Staatsexamens sollte die Maxime bleiben. Gedanken zu einer vorfristigen Aufteilung des Studienzieles sollten hintenangestellt werden.

Auf die Einführung von „*Bologna-Prinzipien*“, d.h. auf Bachelor- und Masterabschlüsse, sollte in der Tiermedizin weitgehend verzichtet werden.

Auch die Überbewertung einer PhD-Qualifikation sollte vermieden werden. Sie kann eine veterinärmedizinische Dissertation oder gar Habilitation nicht ersetzen. Diese ist bisher auch mit der Approbationsordnung und der Berufspraxis nicht vereinbar.

Die Dissertationen in der Veterinärmedizin sollten in ihrer bisherigen Form erhalten bleiben. Sie haben inzwischen einen naturwissenschaftlichen Standard erreicht.

Die Habilitationen sind nach wie vor eine wichtige Voraussetzung für einen sowohl forschungs- als auch ausbildungsmäßig guten Hochschullehrer in der Veterinärmedizin. Das gilt auch für die Fachvertreter der tierärztlichen Lebensmittelwissenschaften, denn diese stehen als Vermittler zwischen den klinischen und den naturwissenschaftlich orientierten Disziplinen als wichtiges Bindeglied. Sie sollten weder an Zahl noch an Qualifikation verringert werden!

L. Danksagungen

Meinem Nachfolger im Amt, Prof. Dr. REINHARD FRIES, sei vielmals gedankt für das wohlwollende Interesse an dieser Darstellung einer Institutsgeschichte und des Werdeganges seines Vorgängers.

Die Sekretärin, Frau MARIA KOHNEN, übernahm die Transferierung des Manuskriptes in eine digitale Schreibfassung. Die ehemaligen Mitarbeiterinnen, insbesondere Frau DOROTHEA JAEGER und HERLINDE IRSIGLER, ermunterten den Autor zum Weiterschreiben und gaben ihm die notwendige moralische Unterstützung. Letztendlich nahm sich Frau Dr. NINA LANGKABEL dankenswerterweise der redaktionellen Bearbeitung an, die für die vorliegende Fassung notwendig war.

Ihnen allen sei herzlich gedankt für Ihre Mühen und Ihren Zuspruch!

Meinem Schulkameraden, Freund und späteren Präsidenten des Bundesgesundheitsamtes DIETER GROSSKLAUS bin ich zu großem Dank verpflichtet, dass er mich zur Veterinärmedizin und zur Lebensmittelhygiene „geführt“ hat.

Zuletzt, aber umso herzlicher, gilt mein Dank meiner lieben Ehefrau, die dieses Manuskript in mühevoller Kleinarbeit als Erstfassung erstellte und deren hilfreiche Unterstützung während der ganzen beruflichen Schaffensphase ein Lebenswerk erst möglich machte.

M. Literatur über bestehende Publikationsverzeichnisse hinaus

1. Berliner Tierärztliche Gesellschaft:
Martin Lerche und das Institut für Lebensmittelhygiene.
Gedenkveranstaltung im Veterinärmedizinischen Vorklinikum, Koserstraße 20 am 20.05.1981, mit Unterstützung der Gesellschaft der Freunde und Förderer der Veterinärmedizin an der FU Berlin und der Verlagsbuchhaltung Paul Parey, Saladruck, Berlin, S. 1-45 (1982)
2. Bülte, M.:
Dedicationsgabe der ehemaligen Schüler zur Akad. Festveranstaltung am 28. Januar 2005 im Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR), Berlin-Marienfelde, aus Anlass der Vollendung des 75. Lebensjahres von Univ. Prof. em. Dr. Dr. h. c. Gerhard Reuter.
Mit einem Festvortrag von Prof. Dr. Dr. h. c. mult. Dieter Großklaus sowie mit Beiträgen der Schüler A. Stolle, M. Bülte, G. Klein, K. Troeger, H. Eisgruber und weiteren Kollegen aus dem Institut für Risikobewertung, mit Grußansprachen des Dekans Prof. Brunberg und des Direktors des Bundesinstitutes für Risikobewertung Prof. Dr. Dr. A. Hensel.
3. Der Präsident der Freien Universität Berlin:
Forschung an der Freien Universität Berlin: Fachbereich Veterinärmedizin, Eigenverlag der FU Berlin, Seite 1 – 136 (1988)
ISBN 3-927433-02-0
4. Der Präsident der Freien Universität Berlin:
40 Jahre Freie Universität Berlin 1948-1988,
FU-info, Sonderheft, 4. Dezember 1988, S, 1 - 90
5. EAEVE (European Association of Establishments for Veterinary Education):
Newsletter No. 1-7 (1990-1997),
Prof. B. Toma (ed.), Ecole Veterinaire d` Alfort, F 94704 Maisons-Alfort,
Printing Department of the University of Glasgow
6. Fries R.:
Hommage an Professor Reuter
“Veterinärmedizin in der Hauptstadt“.
Mitteilungsblatt der Gesellschaft der Freunde und Förderer der Veterinärmedizin der FU Berlin, Nr. 2, S. 22-23 (2005)
7. Gesellschaft der Freunde und Förderer der Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin e.V.:
25-jähriges Bestehen der Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin.
28./29. Mai 1976 (Paul Parey-Verlag), Saladruck Berlin, S. 1–60, 1976

8. Goertler, V.:
Der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Berlin zum 150-jährigen Bestehen.
Sonderheft der Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. Nr. 26 (28. Juni), S. 301 – 320 (1940)

9. Götschmann, D.:
75 Jahre staatliche Fleischforschung in Deutschland. Vom Instrument nationalsozialistischer Autarkiepolitik zur wissenschaftlichen unabhängigen Forschung.
Proc. 48. Kulmbacher Woche 24. – 26.04.2013, S. 7-8, 2013
Fleischwirtschaft Nr. 6 u. 7 S.94-98 und 100-104 (2013)

10. Hiepe, T:
Theatrum anatomicum – runderneuert
Vortrag, Berl. Tierärztl. Ges., 08.05.2013

11. Hock, R.:
Bericht über die Tätigkeit des Institutes für Nahrungsmittelkunde der Tierärztlichen Hochschule Berlin vom 01.04.1927 bis 31.03.1929
Berl. Tierärztl. Wschr. 45, Nr. 40 & 41, 6 Seiten (1929)

12. Lerche, M.:
Lebensmittelhygiene
STUDIUM BEROLINENSE
Gedenkschrift der Westdeutschen Rektorenkonferenz und der Freien Universität Berlin zur 150. Wiederkehr des Gründungsjahres der Friedrich-Wilhelms-Universität zu Berlin
Walter de Gruyter & Co, Berlin, Seite 346 – 358, 1960

13. Reuter, G.:
Institut für Lebensmittelhygiene, Fleischhygiene und –technologie
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 87, 151 -152 (1974)

14. Reuter, G.:
Bericht des Dekans über Ereignisse im Fachbereich Veterinärmedizin der FU
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 101, 142 – 143 (1988)

15. Reuter, G.
Veterinärmedizin und Gesundheitsvorsorge
Vortrag vor der Berliner Harnack-Runde der Berl. Wissenschaftl. Gesellschaft am 10.07.1997.
Berl. Münch. Tierärztl. Wschr. 110, 431 – 435 (1997)

16. Reuter, G.
Persönliche und wissenschaftliche Erkenntnisse aus langjähriger Forschung über Laktobazillen und Bifidobakterien bei Mensch und Tier sowie in Lebensmitteln mit Schlußfolgerungen zur Einzigartigkeit der Lebewesen.
Arch. Lebensmittelhyg. 63, 96-100 (2012)
17. Reuter, G.:
Der Tierarztberuf im Wandel aus der Sicht eines Mitgliedes der Veterinärmedizinischen Fakultät und des späteren Fachbereiches Veterinärmedizin der FU Berlin, Tierärztekammer Berlin 05.06.2013, Fortbildungsveranstaltung aus Anlass des 50-jährigen Bestehens 2013,
Festschrift S. 7-28
18. Schönherr, S.:
Zur Gründungsgeschichte der Veterinärmedizinischen Fakultät:
10 Jahre Freie Universität
Mitteilungen des Studentenwerkes der Freien Universität e. V.,
Seite 62-69, 03.11.1958
19. Wernicke, R.:
Das Anatomische Theater der Tierheilkunde.
Ein Langhansbau im Wandel der Zeit und seine Nutzer.
Veröff. Med. Ges. Nr. 12 (Heft 58), 1-103 (2006)ISSN 1430-6964
20. N.N:
Zur 175. Wiederkehr des Gründungstages der Königlichen Tierarzneischule Berlin:
Festvortrag von Martin Lerche in der Veterinärmedizinischen Fakultät der Freien Universität Berlin.
Verlag Paul Parey Berlin und Hamburg, S. 8-14, 1965
21. N.N.:
Veterinärmedizinische Fakultät der Humboldt-Universität.
Von der Königlichen Tierarzneischule zur Veterinärmedizinischen Fakultät der Humboldt-Universität zu Berlin 1790-1990
200 Jahre veterinärmedizinische Ausbildung und Forschung in Berlin
Veranstaltungsprogramm Berlin 22. Bis 25. Oktober., S. 1 – 35, 1990
22. N.N.:
Partnerschaftsvertrag zwischen der Ecole Nationale Vétérinaire D'Alfort und dem Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin.
Dtsch. Tierärztebl. Nr. 8, 605 (1987)

23. N.N.

Der Fachbereich Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin.
Informations-Broschüre nach der Fusion der beiden Veterinärmedizinischen
Bildungsstätten in Berlin-Ost und –West am 30. September 1997;
Fachbereich Veterinärmedizin (ed.) und Gesellschaft der Freunde und Förderer der
Veterinärmedizin der Freien Universität Berlin e. V.,
Oktoberdruck GmbH Berlin, pp 114 (1997/98)

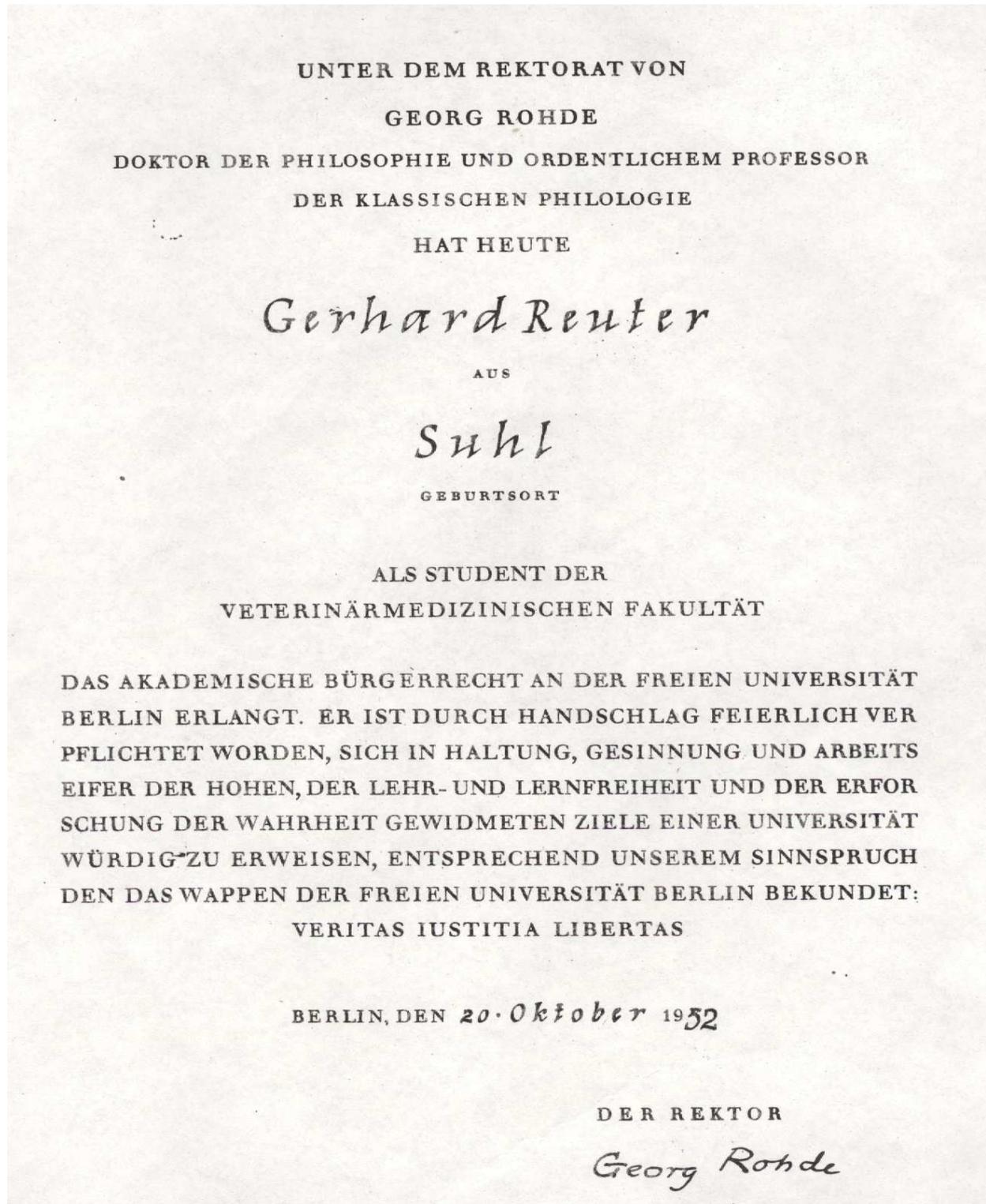
24. N.N.:

Wer war eigentlich Martin Lerche?
DVG-Forum, 7, Nr. 1, 24-26 (2010)
(DVG = Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft e.V.)

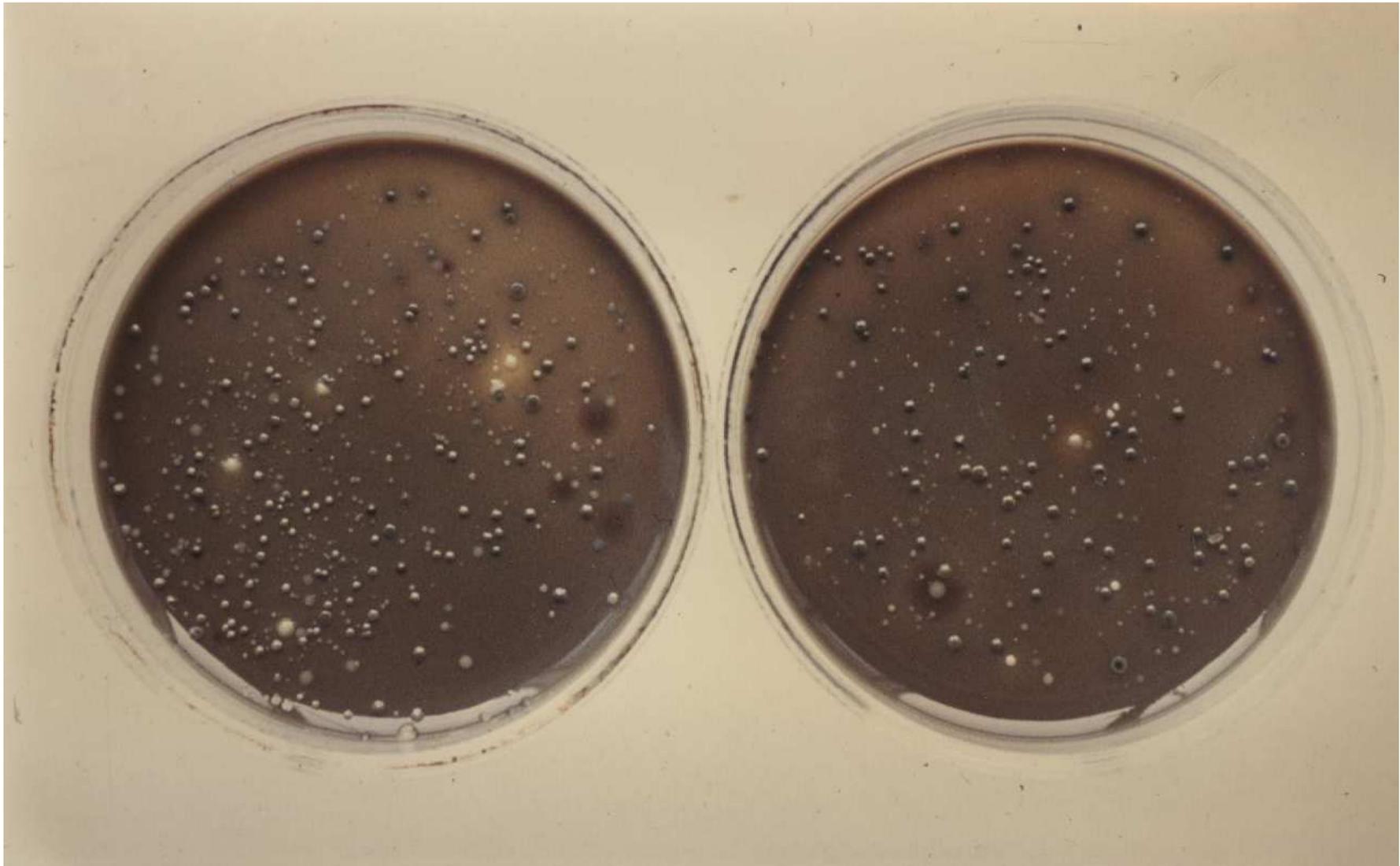
Bildquellen:

- Privat
- Archiv des seinerzeitigen Fotolabors der Veterinärmedizinischen Fakultät der FU Berlin

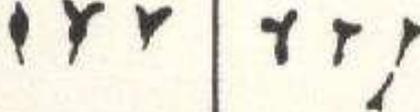
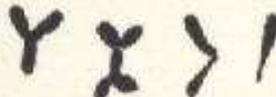
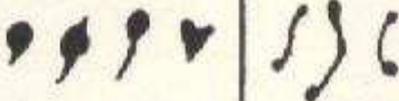
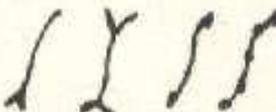
N. Korrespondenz und Berichte zu einzelnen Episoden aus dem Instituts- und Fakultätsbereichs und bildliche Dokumentationen von Personen und Entwicklungen sowie besonderen Ereignissen



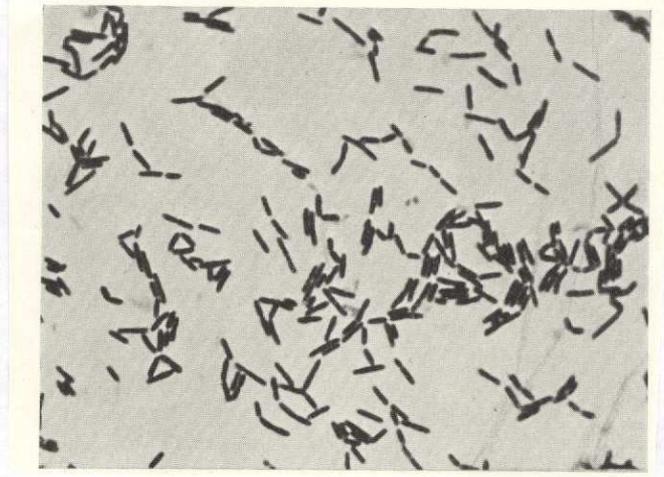
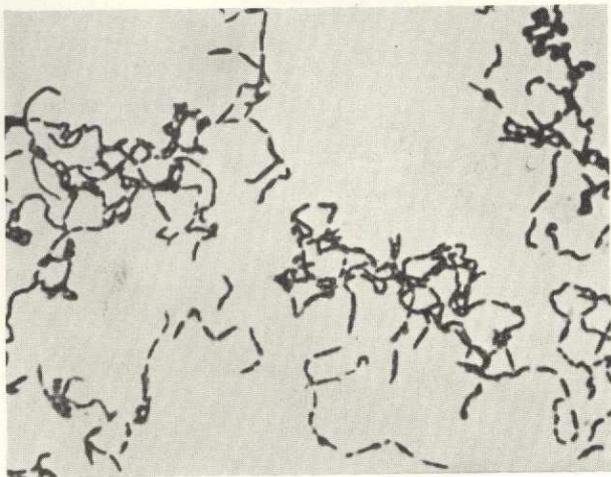
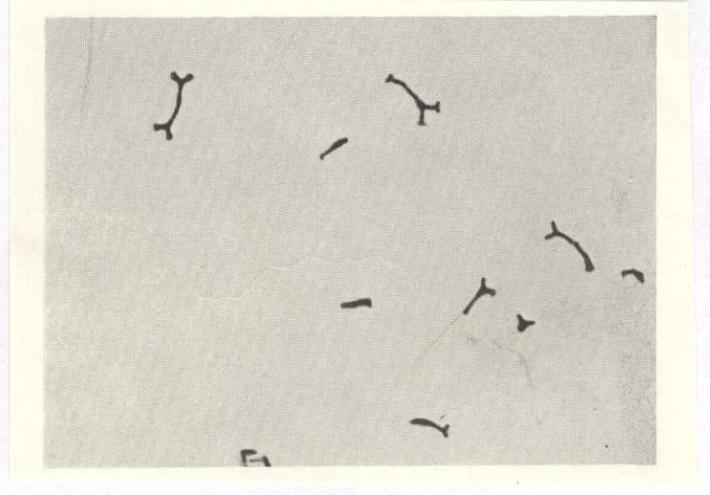
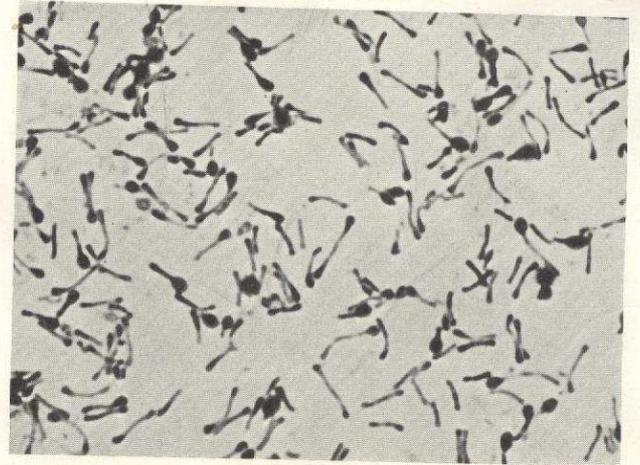
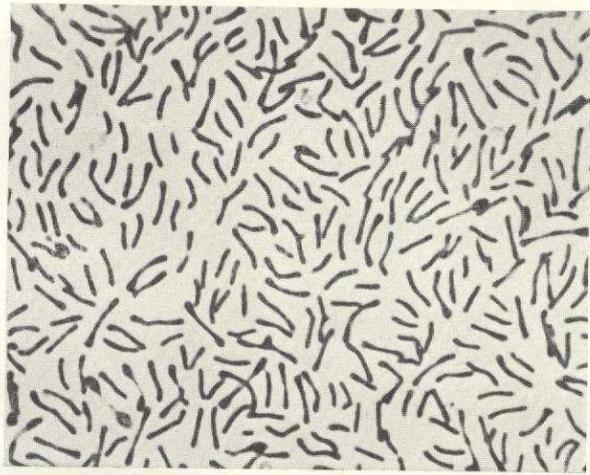
Der Start an der Freien Universität in West-Berlin im WS 1952 / 1953



Die ersten "Bifidus"-Kultivierungen im Oberflächenverfahren auf Spezial-Blut-Agar aus Verdünnungsstufe 10^{-8}

		Morphologie auf Blut-Agar	
		Kolonie	Keim
Ia			
Ib			
Ic	Subk.:	 	
Id	Subk.:	 	
II			
III	Subk.:	 	
IV			

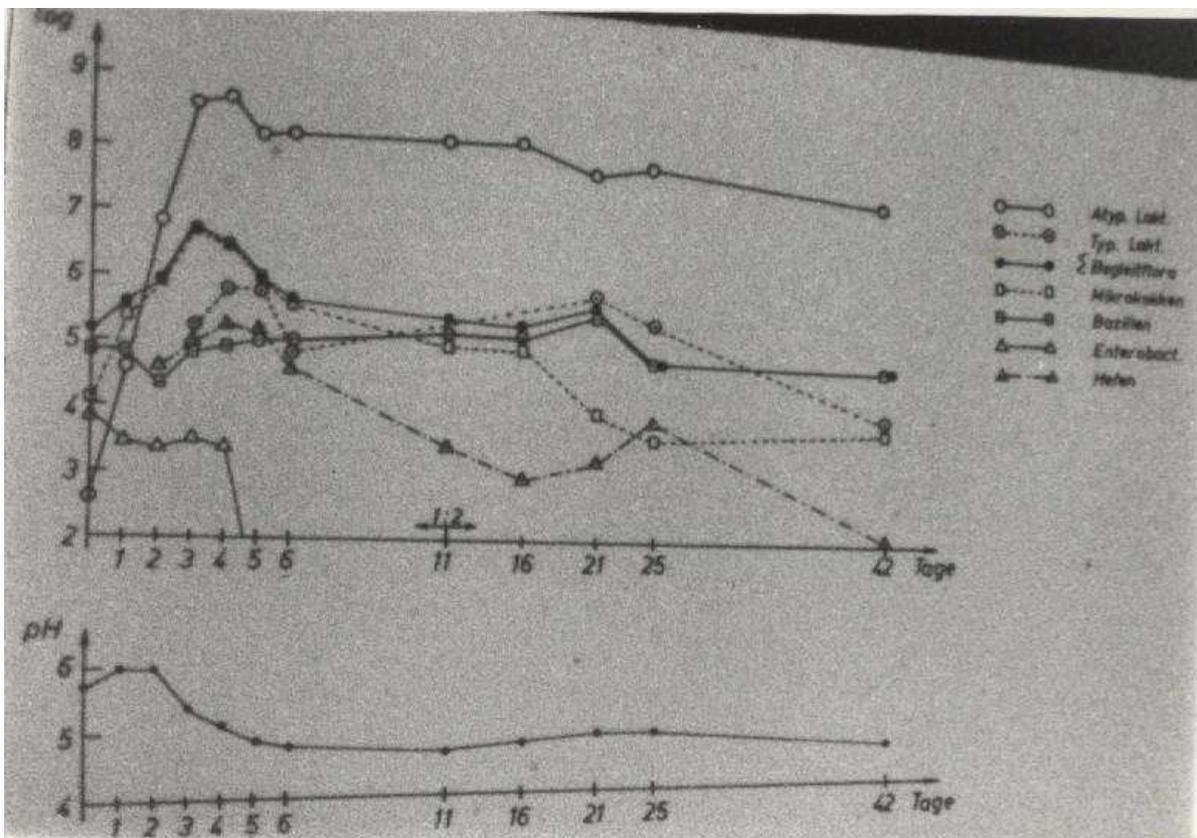
Erste Abgrenzungen nach Morphologie (Zbl. Bakt. I Orig. Nr. 234, 1961)
(LERCHE, M. und G. REUTER)



Die Vielgestaltigkeit der anaeroben Isolate aus der Stuhlflora des Menschen
(Vergr. ca. 1200 x; LERCHE u. REUTER, 1961)



Die automatische Darmkapsel zur Probengewinnung im menschlichen Darm:
Radiologische Ortung zum Zeitpunkt der Öffnung



Die Keimflora-Dynamik bei der Rohwurst-Reifung

UNIVERSITY OF MARYLAND
COLLEGE PARK

COLLEGE OF ARTS AND SCIENCES
DEPARTMENT OF MICROBIOLOGY

September 12, 1962

Dr. Reuter,
Institut für Veterinärhygiene,
Berlin-Dahlem, Germany

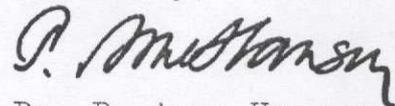
Dear Dr. Reuter:

At the recent meeting of the International Bacteriological Nomenclature Committee in Montreal you were elected a member of the Subcommittee on Lactobacilli. I should like to get your approval by return mail, and also your title, initials and the exact address to which you wish all communications sent.

I am at the same time enclosing some papers that serve as a basis for a preliminary discussion. You may carry on the correspondence in German if you wish.

With best regards.

Sincerely,



Dr. P. Arne Hansen
Professor of Microbiology
Secretary, Subcommittee

Enc.

Der Einstieg in die „Wissenschaft“

DR. MED. UNIV.
HERBERT HEGER
2103 LANGENZERSDORF, KELLERGASSE 83
TEL. 02244 / 27 16

Wien, 1978 06 06

Sehr geehrter Herr Professor Reutter!

Leider ist Ihre geniale Idee, der gesteuerten Kapsel, mit der es möglich wurde, das Bakterienmilieu in jedem einzelnen Darmabschnitt festzustellen (incl. pH-Wert) nur einer kleinen Gruppe von Wissenschaftlern, Bakteriologen und Ärzten bekannt geworden. Frau Prof. Piringer konnte sich dumpf an einen Vortrag Ihrerseits erinnern, und ermöglichte mir u.a. die Durchsicht Ihrer Arbeiten. Man hätte Sie für den Nobelpreis nominieren müssen, weil Sie durch Ihre wissenschaftlich bahnbrechende Methode es ermöglicht haben, das wirkliche Geschehen in jedem Darmabschnitt feststellen zu können.

Das, Niemandem eingefallen ist, die daraus medizinisch resultierenden Erkenntnisse, zu verstehen und die Ursachen von Veränderungen zu suchen, zu erkennen, ist mir unbegreiflich. Aus meiner Arbeit, die ich mir erlaube, Ihnen zuzusenden, ersehen Sie, wie Wesentlich es ist, die von Ihnen ermöglichte Feststellung, pathologische Veränderungen zu erkennen und die Folgen dieser Geschehen festzustellen und soweit wie möglich medizinisch zu korrigieren.

Durch Ihre Feststellung der Dissymbiose durch Ihre Kapsel-Methode, wurde es erst möglich, von einer Krebsbereitschaft, eine wissenschaftliche Dokumentation, zu erarbeiten.

Ich bitte Sie, Herr Professor, mir eine wissenschaftliche Aussprache mit Ihnen zu ermöglichen.

In Hochachtung und Anerkennung Ihrer wissenschaftlichen Forschung
zeichnet

hochachtend

.....
Dr. Heger

Eine überraschende Korrespondenz aus Wien im Jahre 1978



Das „Veterinary Hospital“ der Amerikanischen Streitkräfte auf dem ehemaligen Rittergut Düppel als Keimzelle der Großtierkliniken der Veterinärfakultät bei der Gründung im Jahre 1951, betrieben von Dr. Erwin Becker, später Ordinarius für Veterinär-Chirurgie





Wirtschaftsgebäude und Stallungen des ehemaligen Rittergutes „Düppel“





Der historische „Langhans-Bau“ als Institut für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde, ab 1934 als Institut für Lebensmittelhygiene unter Prof. MARTIN LERCHE



Das Institut für Lebensmittelhygiene unter Prof. MARTIN LERCHE in der oberen Etage im Gründungshaus der Veterinärfakultät in der Bitterstraße 8-12



Die *Dönitz*-Villa mit den Instituten für Parasitologie und Pharmakologie sowie für Klinische Physiologie 1958 am Schwarzen Grund in Dahlem



Das Dekanat in der Ehrenbergstraße 20 in Dahlem

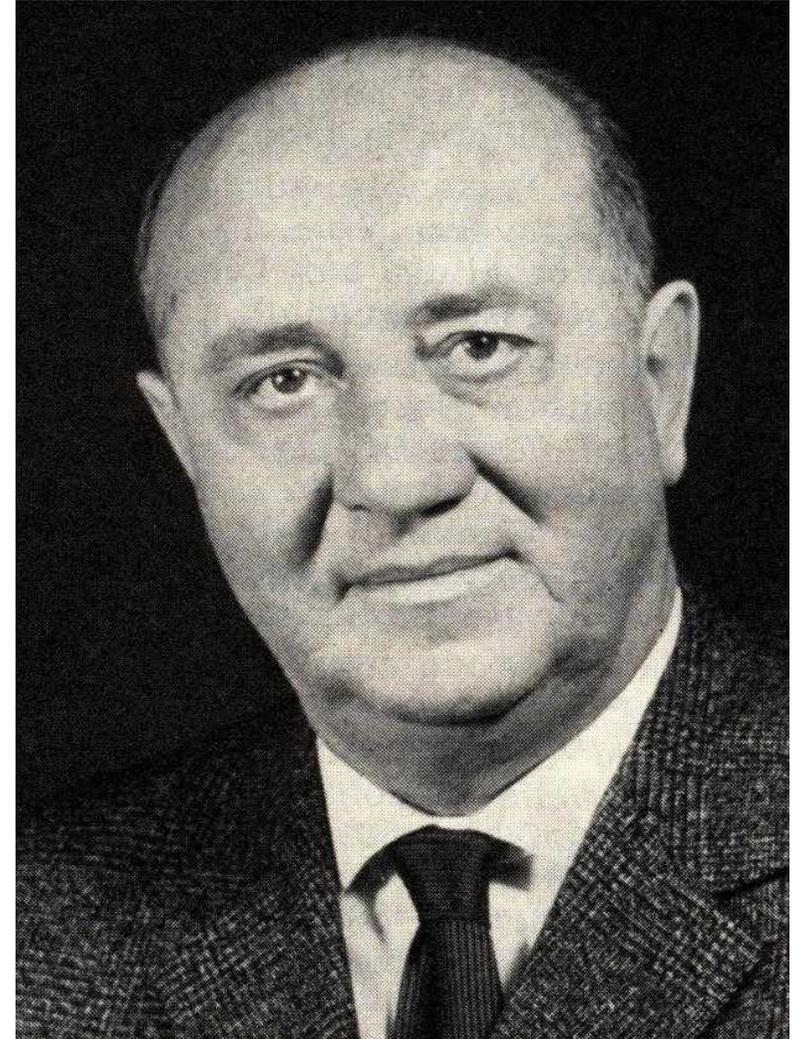


Eine „Promotion“ im Institut für Lebensmittelhygiene in der Bitterstraße 8 – 12 im Jahre 1962.
Die akademischen Mitarbeiter von links nach rechts:

Reimer Levezow (WiMi)	Prof. Martin Lerche (Emeritus)	Ulrich Höpke (WiMi)
Jürgen Baumgart(WiMi)	Prof. Hans-Jürgen Sinell (Direktor)	Wolfgang Woltersdorf (Doktorand)
Dr. Heinz Langner (Akad. Rat)	Dr. Jürgen Wegener (Promovent)	Jochen Neuschulz (Doktorand)



Prof. Dr. Dr. hc. mult. Martin Lerche
1933 bis 30.09.1960
* 19.05.1892 † 25.10.1980



Prof. Dr. Günther Bergmann
01.08.1962 bis 15.07.1970
* 20.05.1905 † 19.06.1982



Der Lehrkörper des „Fachbereiches Veterinärmedizin“ der FU beim Zoobesuch auf Einladung von Prof. Dr. Heinz-Georg Klös, Honorar-Professor des Fachbereiches, mit Damen am 20.06.1975

Die Zahl der Professoren und Dozenten war nach der Universitätsreform 1970/1972 von ca. 20 auf über 60 angestiegen:

von links nach rechts:

Gerd Monreal
 Roland Rudolph
 Hans-Jürgen Wintzer
 Hans-Jürgen Sinell
 Horst Loppnow
 Kurt Bronsch

Gerhard von Mickwitz
 Ekkehard Henschel
 Hartmut Weiß
 Udo Götze
 Lukas Felix Müller
 Heinz-Georg Klös

Hans-Hasso Frey
 Eberhard Schein
 Jürgen Huhn
 Klaus Hartung
 Alfred Heydorn
 Dieter Schneider



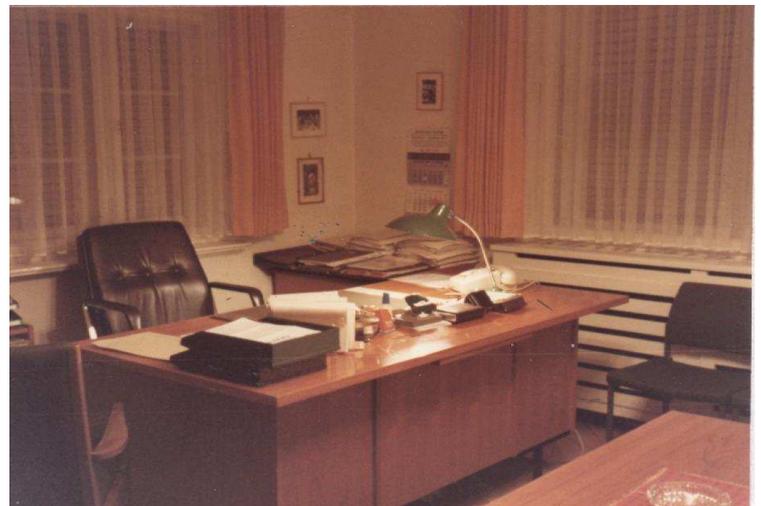
Das Institut für Fleischhygiene im
September 1981



Besprechungs- und „Sozialraum“ im
Keller



Das Sekretariat



Das Chef-Zimmer

W. H. Kneffts

Das Institut im
Sommer 1974
beim Easterfest

♀ Fiebig

J. Reus

B. Sasse-Pabst

D. Sasse

B. Trauer

M. S. Gert



S. Schumann
J. P. Kneffts

S. Kneffel

B. Mauerack

H. Klauers

M. W. Schuff
S. Nadel

H. Worn

Ein Sommertag im Jahr 1974 im Institutsgarten in der Brümmerstraße



Die Einweihung der Außenstelle in Spandau 1976: Prof. Norbert Retzlaff, Dr. Andreas Stolle



Dr. Riemer, Herr Krefft, Frau Nacke, der Bauleiter, Frau Kringel, ein Gast aus Syrien,
Frau Dr. Sasse-Patzer, Dr. Stolle



Das „Arbeitssteam“ der Fleischhygiene in Garmisch-Partenkirchen im September 1978 in später Stunde

Detlef Sasse Andreas Stolle

Reinhard Riemer Gerhard Reuter



Der Autor im September 1978 auf der Arbeitstagung „Lebensmittelhygiene“
der DVG in Garmisch-Partenkirchen



An einem Novembertag im Jahre 1979 in der Brümmerstraße 10 (vor der „Garage“)
von links nach rechts:

Michael Bülte (WiMi), Helmut Loos (WiMi), Sigrid Nacke (MTA), Angelika Emmel (Sekretärin), Sigrid Kringel (MTA), Barbara Dlouhy (MTA), Bernd Kaliebe (TA), Klaus Troeger (WiMi), Ingrid Jetschmann (CTA), Andreas Stolle (Akad. Rat)



Das Institut im Mai 1980:

K. Troeger	J. Lehmann	A. Emmel	J. Lehe	M. Sichert	M. Bülte
J. G. Schilling,	G. Moll		S. Kringel	B. Dlouhy	
S. Nacke			Ali-Seid	E. Orłowski	B. Bardeleben
A. Stolle					



Nach einem Colloquium im März 1983

A. Stolle	G. Moll	B. Dlouy	H. Loos
E. Häußermann	M. Ugur	G. Reuter	M. Bülte

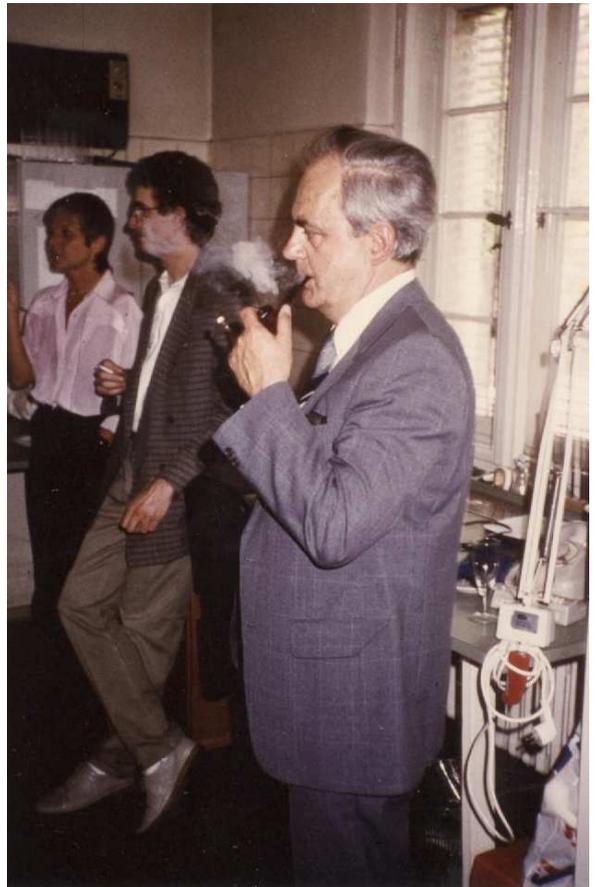
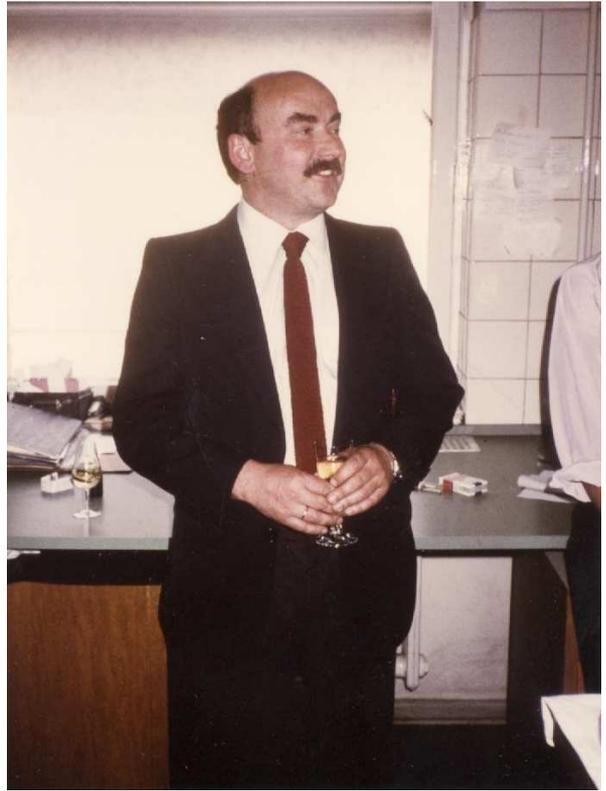
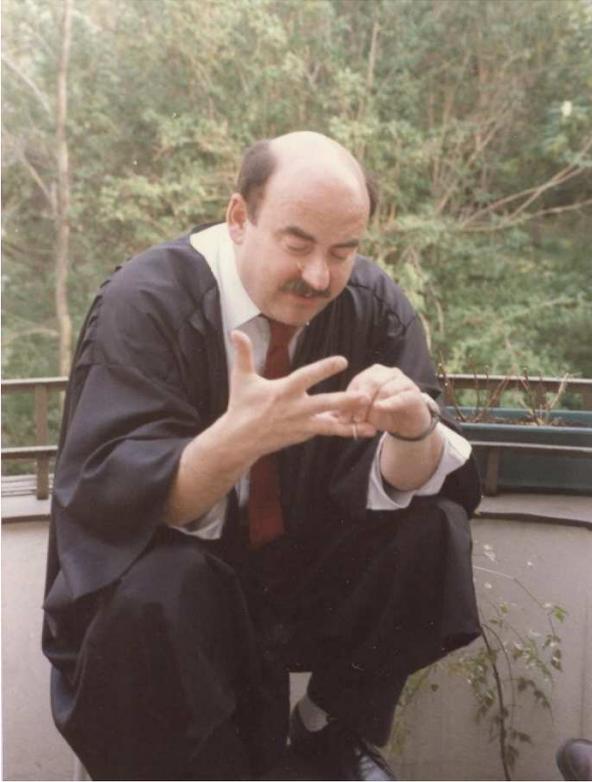


Angelika Bläschke

Gerhard Reuter

Michael Bülte

„Get together beim Internationalen Symposium „Rapid Methods & Automatization in Microbiology and Immunology“
im neuen ICC in Berlin am 06.06.1984



Habilitation von Dr. Stolle im Sommer 1986



Barbara Trauer und Detlef Sasse



Lothar Strasser 1977 - 1980



Ingeborg Lehmann
07.1964 – 07.1984



Prof. Norbert Retzlaff
04.1971 – 04.1986



Ute Willfang-Skorloff
03.1978-31.12.1979



Lieselotte Bräutigam, Sigrid Kringel, Fr. Behrndt



Edith Burbes-Wehming

Schnappschüsse aus verschiedenen Epochen



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22

Legende zu den Seiten 146 und 147:

Die Liste der Mitarbeiter (innen), die dem Autor zum 65. Geburtstag gratulierten und ihm eine Dokumentation über erstellte Dissertationen übereigneten.

Seite 146:

1. Dr. Michael Marx Reg.-Vet.-Direktor in Köln
2. Dr. Andreas Stolle Univ.-Professor in München
3. Dr. Michael Bülte Univ.-Professor in Gießen
4. Dr. Hartmut Eisgruber Univ.-Professor in München, später in Gießen
5. Dr. Klaus Troeger Professor und Inst.-Direktor in Kulmbach
6. Dr. Reinhard Riemer Vet. Attaché der EU für NAFTA-Staaten, Washington, DC
7. Dr. Marcus Haneke Leiter des Schlachtbetriebes in Barsinghausen
8. Dr. Günter Klein WiMi, später Univ.-Professor in Hannover
9. Jacobus Louwers WiMi, später FTA im Landesuntersuchungsamt, Brandenburg und Berlin
10. Dr. Lothar Strasser Praktischer Tierarzt, FTA für Lebensmittelhygiene
11. Dr. Manfred Sommerer FTA für Informationsverarbeitung
12. Dr. Gerhard Moll Industrie-TA bei der Firma Albrecht in Aulendorf

Seite 147:

13. Dr. Torsten Trumpf FTA im Lebensmittel- und Veterinäraufsichtsamt
14. Dr. Dieter Kircher WiMi, später FTA im Industrielabor
15. Dr. Angelika Bläschke Ltd. TÄ beim Senator für Gesundheit Berlin
16. Dr. Elisabeth Nusser FTÄ beim Senator für Gesundheit Berlin
17. Dr. Marina Schotte FTÄ, Laborleiterin im Veterinäruntersuchungsamt in Arnsberg
18. Dr. Heike Höfelschweiger Amtsleiterin, Veterinär-Untersuchungsamt Aulendorf, später verh. Goll
19. Dr. Barbara Knauer-Krätzl Reg.-Veterinärärztin und Amts-TÄ in Bayern
20. Dr. Gabriele Bleßmann Industrie-TÄ, pharmaz. Industrie
21. Dr. Christine Walter Amts-TÄ in Berlin-Tiergarten
22. Dr. Susanne Heckötter FTÄ für Lebensmittelhygiene

1. GLIEDERUNG DES FACHBEREICHS VETERINÄRMEDIZIN

Bearbeiter: Herr Bibow
GeschZ.: M II A 52, Tel. 96-3892

Das Kuratorium der Freien Universität Berlin hat in seiner Sitzung am 23. 10. 1987 der nachstehend aufgeführten Gliederung des Fachbereichs Veterinärmedizin zugestimmt:

1. Vorklinischer Bereich

- WE 1 Institut für Veterinär-Anatomie
- WE 2 Institut für Veterinär-Physiologie
- WE 3 Institut für Veterinär-Biochemie
- WE 4 Institut für Biometrie

2. Klinisch-theoretischer Bereich

- WE 5 Institut für Tierzucht und Tierernährung
- WE 6 Institut für Geflügelkrankheiten
- WE 7 Institut für Mikrobiologie und Tierhygiene
- WE 8 Institut für Virologie
- WE 9 Institut für Lebensmittelhygiene
- WE 10 Institut für Fleischhygiene
- WE 11 Institut für Veterinär-Pathologie
- WE 12 Institut für Parasitologie und Tropenveterinär-
medizin
- WE 13 Institut für Versuchstierkunde und
Versuchstierkrankheiten
- WE 14 Institut für Pharmakologie und Toxikologie

3. Klinischer Bereich

- WE 15 Klinik f. Pferdekrankheiten u. allgemeine Chirurgie
- WE 16 Klinik f. Klauentierkrankheiten u.
Fortpflanzungskunde
- WE 17 Klinik und Poliklinik für Kleine Haustiere

Ein erstes Resultat aus der Dekanatszeit 1987 - 1989

Berlin

Partnerschaftsvertrag

Im Rahmen eines Festaktes im Auditorium maximum der Freien Universität wurde am 29. Mai 1987 ein Partnerschaftsvertrag zwischen der Ecole National Vétérinaire D'Alfort und dem Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität unterzeichnet. Der Vertrag soll der Förderung regelmäßiger Austauschprogramme für Studenten und Wissenschaftler beider veterinärmedizinischer Bildungsstätten dienen sowie gemeinsame Forschungsprojekte initiieren. Bei dem Festakt konnte der Dekan, Professor Reuter, zahlreiche Gäste begrüßen. U. a. eine große Gruppe von Professoren der Ecole National und die Mitglieder der zur gleichen Zeit in Berlin tagenden Deutsch-Französischen Tierärztlichen Gesellschaft.

646 Tierärztliche Umschau 8/1987

In einem kurzen geschichtlichen Rückblick verwies der Dekan des Fachbereiches auf den Einfluß, den Alfort auf die Gründung der ehemaligen tierärztlichen Bildungsstätte in Berlin genommen hat, insofern, als schon in dieser Periode Berliner Lehrkräfte den Unterrichtsbetrieb und die Organisation in Alfort an Ort und Stelle studierten. Der Direktor der Ecole National Vétérinaire d'Alfort, Professor Toma, betonte die Wichtigkeit des Partnerschaftsvertrages für die wissenschaftlichen Beziehungen beider Institutionen wie auch für die menschlichen Begegnungen. Es gelte nunmehr, den Vertrag mit Leben zu erfüllen, wozu auch die Überwindung der Sprachbarriere gehöre. Der von Professor Brugère in deutscher Sprache vorgetragene Festvortrag über »Die Veterinärmedizin in Frankreich – aktuelle Perspektiven und Auswirkungen auf die tierärztliche Ausbildung« vermittelte einen ausgezeichneten Überblick über die Situation der französischen Kollegen und stellte zugleich ein Muster für die Überwindung der sprachlichen Schwierigkeiten dar.



Ein Blick in die Festversammlung im „Audi-Max“ der Freien Universität Berlin am 29.05.1987

(vorn rechts: Rektor Prof. Kaaden, Hannover, und einige Teilnehmer der Französischen Delegation: Prof. Toma und Prof. Brugère, links die französische Mitarbeiterin aus dem BGA

Studentenprotest beim Festakt

35 Jahre Veterinärmedizin an der Freien Universität

Mit einem akademischen Festakt wurde gestern das 35jährige Bestehen des Fachbereichs Veterinärmedizin an der Freien Universität gefeiert. Die Veterinärmediziner leiden zur Zeit unter den Stelleneinsparungen sowie unter den durch die Rechtsprechung wiederholt erhöhten Zulassungszahlen der Studenten.

In seiner Begrüßungsansprache appellierte FU-Präsident Heckelmann „an alle politisch Verantwortlichen, gleiche Arbeitsbedingungen an allen Universitäten zu schaffen“. Besonders die „wenig sachkundige Auslegung des Kapazitätsrechts“ durch das Oberverwaltungsgerichts Berlin habe dazu geführt, daß eine unvertretbar hohe Zahl von Studenten einen Studienplatz in diesem Numerus-Clausus-Fach erhalten habe. Derzeit studieren mehr als 1100 Studenten an den wissenschaftlichen Einrichtungen in Dahlem und Düppel.

Heckelmann konnte jedoch auch auf die erfreulichen Entwicklungen des Fachbereichs verweisen, der heute zu den vier Zentren der Veterinärmedizin in der Bundesrepublik — neben München, Gießen und Hannover — zählt. Seit der ersten veterinärmedizinischen Vorlesung am 8. Mai 1951 hätten sich die anfänglich höchst provisorischen Bedingungen wesentlich verbessert. Erst im letzten Jahr sei der Neubau der Veterinärpathologen fertiggestellt worden. Für die nächsten Jahre, so der FU-Präsident, hätte der Wissenschaftsrat meh-

rere Bauvorhaben mit einem Investitionsvolumen in Höhe von 25 Millionen DM für die Tiermediziner empfohlen.

Mitten in den Festakt platzte eine Gruppe von etwa 50 Studenten, die sich lautstark — mit Unterstützung durch einen Saxophon-Bläser — Gehör verschaffen wollte. Ihr Anliegen konnte die Gruppe jedoch zunächst nicht vortragen, da die Mikrofone abgestellt und der Saal abgedunkelt wurde, auch die Ehrengäste verließen nun — gleichfalls lautstark — den Saal und forderten die Wiederherstellung geordneter Verhältnisse. Man einigte sich schließlich und die Studenten durften im Anschluß an die Feier auf die Verschlechterung ihrer Ausbildungssituation hinweisen. Vor allem die mangelnde Zahl von Praktikumsplätzen bereitet ihnen Kummer. Die Plätze werden derzeit, so die Sprecherin der Gruppe, Karen von Holleben, im Losverfahren verteilt, so daß man theoretisch jahrelang auf eine praktische Ausbildung warten müsse.

Zum Abschluß der Feier wurde Prof. Helmut Meyer und Dr. Rolf Hennigs die Ehrendoktorwürde als Anerkennung für ihre wissenschaftlichen Leistungen verliehen. Eine weitere vorgesehene Verleihung der Ehrendoktorwürde an den Universitätskanzler Detlef Borrmann wurde aus rechtlichen Gründen aufgeschoben.

O. M.

Auch bei den Veterinären ging es „rund“ (Quelle: Der Tagesspiegel 23.05.1986)

Vorschlag für eine „Medical School“

Führende Medizinprofessoren an der FU wollen Neuorganisation

In einem Schreiben an den Regierenden Bürgermeister Diepgen hat eine Gruppe von leitenden Medizinprofessoren gebeten, die medizinischen Fachbereiche in einen eigenständigen Teil der Freien Universität als „Medical School“ zu überführen. Der Brief ist unterzeichnet unter anderem vom Dekan und Ärztlichen Direktor des Klinikums Steglitz, Dulce, dem medizinischen Vizepräsidenten der FU, Brückner, und den Dekanen der Fachbereiche Veterinärmedizin, Reuter, und Zahnmedizin, Harndt.

Die Professoren begründen ihren Wunsch mit einer „Gefahr des Verlusts von Attraktivität, Qualität und Ansehen der Berliner Medizin“. Das Ziel, ein Zentrum der Medizin zu schaffen, werde unerreichbar, wenn die jetzige Massen-

universität mit ihren „Unruheherden und den verstärkten unververtretbaren Mitbestimmungs- und Gremienforderungen“ die Medizin majorisiere. Neue Vorschläge für Novellen der Approbationsordnung sowie neue Unterrichtsformen könnten leichter „ohne störende Fremdeinflüsse anderer Fachbereiche“ entwickelt werden. Bei der Verwirklichung einer solchen Schule könne es für die Berliner Gesetzgebung leichter sein, die Belange der Medizin flexibler zu berücksichtigen, heißt es in dem Schreiben.

Der „neue Anfang“ würde sich zu Beginn der Legislaturperiode anbieten, heißt es in dem Brief, der mit „besten Wünschen für einen glücklichen Wahlausgang“ gezeichnet ist.

Die protestierenden Medizinstudenten haben das Schreiben als eine „Ohrfeige“ für alle Medizinstudenten bezeichnet. „Die angebliche Gesprächsbereitschaft, die in den letzten Wochen signalisiert wurde“, kläre sich auf als verzögerte Methode, um im Anschluß an die Wahlen Zeit zu haben, die Isolierung der Medizin von der Gesamtuniversität vorzubereiten. Studentische Mitbestimmung sei kein Thema für die Planer dieser „Elitehochschule“. Die Studenten bezeichneten den Brief in einer Erklärung als „Geheimpolitik“. (Tsp)

Die missglückte Aktion (Quelle: Der Tagesspiegel vom 28.01.1989)



„Berliner Tage in Zürich“ 1987: Der Empfang der Berliner Delegation durch die Gastgeber der Veterinärfakultät



Das Subkomitee „Laktobazillen & Bifidobakterien“ 1975 in Amsterdam
 von links nach rechts: K.W. Knox (Aust.), M.S. Sharpe (UK), O. Kandler (D), V. Scardovi (It), A.E.
 Strouthamer (NL), M. Rogosa (USA), M. Kitahara (Jp) Mitsuoka (Jp)



Die Arbeitsgruppe „Ernährungsforschung“ der DFG bei einem Arbeitstreffen in späteren
 Jahren
 Schmidt-Lorenz (Zürich), Meyer (Kiel), Mehnert/Gedek (München), H. Werner (Bonn), G. Reuter
 (Berlin), H. Seeliger (Bonn), J. Borneff (Mainz), G. Rehm (Münster), L. Leistner (Kulmbach)



Die deutschsprachige Gruppe des „Subkomitee Laktobazillen“ in Bologna am 14.05.1991

W. Holzapfel, T. Mitsuoka, ? N. Weiß, E. Lauer
Ch. Bonaparte, Fr. G. Reuter



Das „Subkomitee Laktobazillen“ in Verona am 15.06.2002

frontal erkennbar: F. Dellaglio, G. Klein, F. Gasser, W.P. Hammes



Die Desinfektionsmittel-Experten der DVG und der DGHM

	Dr. Harke	Dr. Thraenhard	Prof. Böhm	Dr. Bansemir
Prof. Reuter	Prof. Kramer			Prof. Sonntag
Prof. Werner	Prof. Eggers	(- ?)	Prof. Schließer	



Die Probiotika-Experten in Paris im Dezember 1989

Internationaler Kongress „Le laits fermentés – Actualité de la recherche“ 14. – 16.12.1989

von links nach rechts :

Prof. Romond (F), Prof. G. Reuter (G), Dr. Fonden (Sw), (?), Dr. Bonaparte (F), Prof. Bottazi (It), Dr. Romand (F), Dr. Kurmann (Ch), Prof. Mitsuoka (Jp), Prof. F. Dellaglio (It), Dr. Suzuki (wife), Dr. Suzuki (Jp)



Frau Reuter

Gerhard Reuter

Christine und Mutter Bonaparte



Frau Klein

Günter Klein

Matthias Upmann

Dorothea Jaeger

Die Promotionsfeier für Frau Dipl.-Ing. Christine Bonaparte



Günter Klein



Karen Dazo
(aus Manila)

Urte Köpke

Rosemarie Ludewig

Mitarbeiter (innen) bei der Arbeit in den 90er Jahren



Das 40. Dienstjubiläum am 16.4.1996

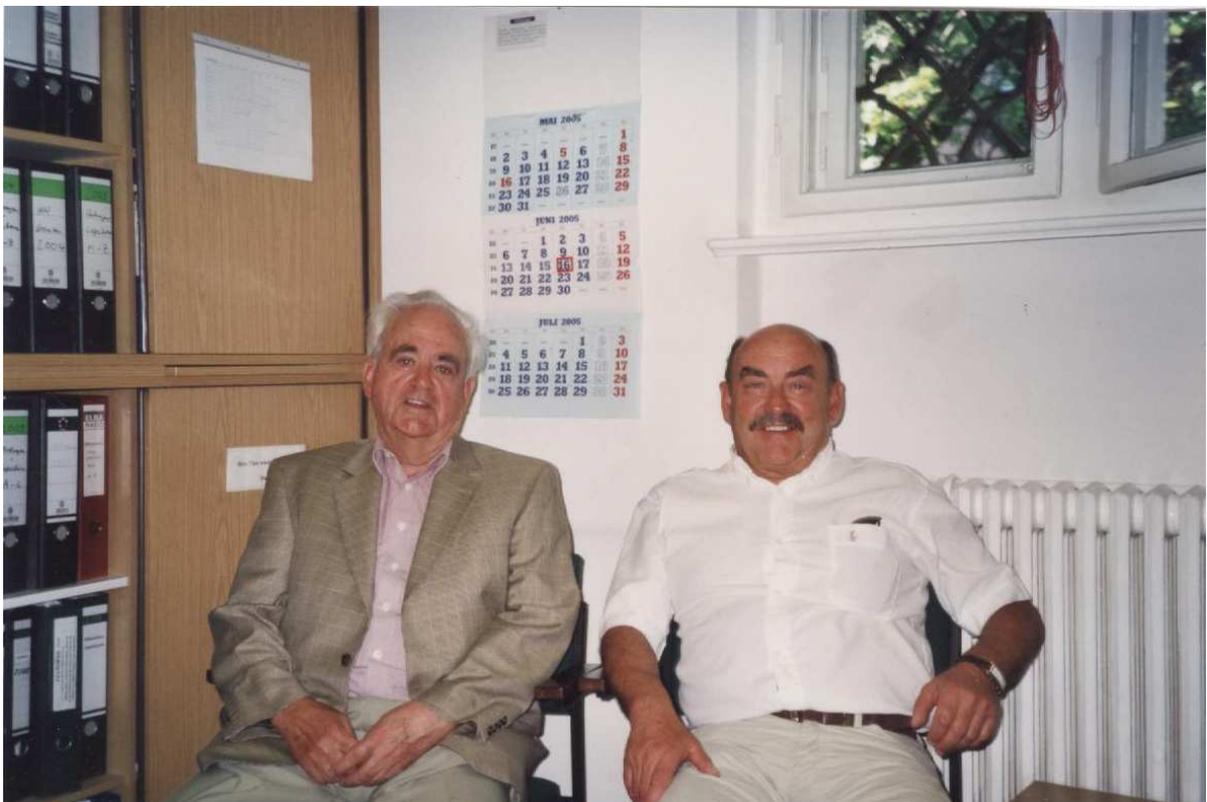


Die Ehrenpromotion in der Ludwig-Maximilians-Universität in München am 21. 02.1997

Dekan A. Stolle, Rektor A. Helmich, G. Reuter



Eine Geburtstagsrunde nach der Emeritierung 1997



Ein Besuch im Juni 2005



Anja Buschulte, Marc Goldberg



Jacobus Louwers, Sigrid Kringel, Urte Köpke



Dorothea Jaeger, Gerhard Reuter, Sigrid Kringel, Urte Köpke

Die „Verbliebenen“ Ende 1999



Die Verabschiedung durch den Fachbereich in der“ Mensa“ in Düppel, zusammen mit vier weiteren Kollegen (Busch, Gängel, Hörchner, Risse): Ehefrau und Sohn sowie die Kollegen Lukas Felix-Müller und Hartmut Weiß, Februar 1998



Professor „reuteri“ auf Probiotika-Welle 2003



Die neue Profession im Jahre 2004 (im Märkischen Golfklub, Potsdam)



Hartmut Eisgruber

Michael Bülte

Gerhard Reuter

Andreas Stolle

Klaus Troeger

Günter Klein

Die Feier zum 75. Geburtstag 2004 (Die „sechs Professoren“)

Der japanische Freund und Mitstreiter in der Mikroökologie Prof. Dr. Tomotari MITSUOKA



Als Humboldt-Stipendiat in Berlin 1964



Bei der Verleihung des METSCHNIKOFF-Preises der IDF * in Moskau am 17.05.2007
* Intern. Dairy Federation



Prof. Tomotari MITSUOKA und Frau Aiko in ihrem Heim in Tokyo Ende 2007

O. Beruflicher Werdegang und *Curriculum vitae* in Stichworten mit Abkürzungsverzeichnis

Der Autor ist Tierarzt. Sein Berufsziel war Arzt. Der Berufsweg führte ihn nach dem Abitur in Thüringen im Jahre 1948 wegen restriktiver Zulassungsbedingungen für ein Studium in der damaligen sowjetisch besetzten Zone zunächst zu einer einjährigen Lehrerausbildung und einer fast 3-jährigen Berufsausübung als Lehramtsbewerber.

Im Oktober 1952 verließ er die DDR und begann ein Studium der Veterinärmedizin an der neugegründeten Fakultät der Freien Universität in Berlin-West. Zwei klinische Semester als Austauschstudent wurden in Gießen absolviert. Das Studium wurde 1957 mit dem Staatsexamen und 1958 mit einer Dissertation abgeschlossen. Mit dieser war der spätere Berufsweg vorgegeben.

Er wurde wissenschaftlicher Mitarbeiter im Institut für Lebensmittelhygiene und bald Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene. Die Habilitation für die Fächer „Lebensmittelhygiene einschließlich Fleisch- und Milchhygiene“ erfolgte im Juli 1969. Wissenschaftlicher Rat und Professor wurde er am 01.08.1969. Die Berufung zum Ordentlichen Professor erfolgte am 01.06.1972. Damit verbunden war der Übergang in das Institut für Fleischhygiene und –technologie.

Im Mai 1978 erhielt er einen Ruf auf den Lehrstuhl für Tierärztliche Nahrungsmittelkunde an der Justus-Liebig-Universität in Gießen. Er entschied sich aber für einen Verbleib in Berlin. Vom Februar 1987 bis zum 19.5.1989 war er Dekan des Fachbereiches Veterinärmedizin der FU Berlin. Im Februar 1997 wurde ihm die Ehrendoktorwürde der Ludwig-Maximilians-Universität in München verliehen. Es folgte die Ernennung zum Ehrenmitglied der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft e.V. im April 1999.

Im Rahmen eines Symposiums anlässlich seines 75. Geburtstages im Januar 2005 erhielt er die „Ehrenmedaille der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität in München für besondere Verdienste um die tierärztliche Wissenschaft“. Zuvor war ihm im Jahre 1985 die „Mitarbeitermedaille der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)“ verliehen worden. Anlässlich eines Aufenthaltes in Japan erhielt er 1990 die „Tissier-Medaille der Japanischen Bifidus-Foundation“.

Aus seiner Tätigkeit als Forschungsassistent im „Schwerpunktprogramm Ernährungsforschung der Deutschen Forschungsgemeinschaft“ resultieren die Entdeckungen und Beschreibungen von 7 neuen Arten der Gattung *Bifidobacterium* (1963) sowie von 2 Arten der Gattung *Lactobacillus* (1983). Eine neue Laktobazillen-Species wurde ihm zu Ehren 1980 als *Lactobacillus reuteri* in die Taxonomie der Bakterien aufgenommen. Im Jahre 2013 folgte noch die Benennung einer neuen Species als *Bifidobacterium reuteri*.

Die Zahl der Publikationen beträgt mehr als 280. 80 Dissertationen wurden als „Doktorvater“ inauguriert und 3 Habilitationen sowie einige Masterarbeiten betreut.

Insgesamt 6 seiner langjährigen Schüler wurden Professoren, davon 3 als Lehrstuhlinhaber seines Faches an 3 der 5 Bildungsstätten für Veterinärmedizin in Deutschland, drei weitere erlangten Professuren in der Veterinärmedizin oder an einer Fachhochschule. Ehemalige Mitarbeiter(-innen) übernahmen herausragende Funktionen in der Veterinärverwaltung, in Untersuchungsämtern oder in der fachbezogenen Industrie.

Aus persönlichen Fördermitteln, die nach der Emeritierung noch zur Verfügung standen, wurde im Jahre 2003 bei der „Gesellschaft der Freunde und Förderer der Veterinärmedizin an der Freien Universität Berlin e.V.“ ein Stiftungsfonds eingerichtet, aus dem jährlich der „*Gerhard Reuter-Preis für besondere Studienleistungen*“ für den oder die jeweils zwei besten Absolventen(-innen) der Tierärztlichen Prüfung am Fachbereich Veterinärmedizin der Freien Universität verliehen wird.

Curriculum vitae in Stichworten

REUTER, Gerhard, Alfred Heinz

geboren: 30. September 1929 in Suhl (Thüringen) als 1. von
2 Söhnen des Lehrers Kurt Reuter
1933 Übersiedlung nach Mühlhausen / Thüringen
1948 (Juli) Abitur, anschließend Praktika in Landwirtschaft und Gartenbau
1949 (Jan.-Dez.) Pädagogische Fachschule in Wilhelmsthal bei Eisenach
1950 - 1952 (Jan.-Okt.) Lehramtstätigkeit in Mühlhausen/Thüringen
Familienstand: verheiratet, 2 Kinder

Studium der Veterinärmedizin

WS 1952/53 – WS 1954/55 Freie Universität Berlin
SS 1955 und WS 1955/56 Justus- Liebig-Universität Gießen
SS 1956 - SS 1957 Freie Universität Berlin
02.12.1957 Tierärztliches Staatsexamen
01.06.1958 Tierärztliche Approbation Berlin
19.06.1958 Promotion Dr. med. vet., Freie Universität Berlin

Beruflicher Werdegang

01.04.1958 Wissenschaftlicher Hilfsassistent (Teilzeit) im Institut für
Lebensmittelhygiene der Freien Universität (FU) Berlin
01.02.1959 Forschungsassistent im “Schwerpunkt-Programm
Ernährungsforschung der Deutschen Forschungsgemeinschaft“
unter Prof. Dr. Dr. h. c. M. LERCHE
01.05.1962 Planmäßiger Wissenschaftlicher Assistent im Institut für
Lebensmittelhygiene der FU
14.12.1962 Befähigungszeugnis für die Anstellung als beamteter Tierarzt
14.12.1966 Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene
16.07.1969 Habilitation und *Venia legendi* an der Veterinärmedizinischen
Fakultät der FU für „Lebensmittelhygiene einschließlich
Fleisch- und Milchhygiene“
01.08.1969 „Wissenschaftlicher Rat und Professor“ im Institut für
Lebensmittelhygiene der FU Berlin
01.06.1972 „Ordentlicher Professor“ und Leiter des „Instituts für
Fleischhygiene und -technologie“ der FU Berlin
02.02. 1987 - 19.5.1989 Dekan des „Fachbereichs Veterinärmedizin“ der FU Berlin
07.04.1993 Neuberufung für das Fachgebiet „Lebensmittelhygiene
einschließlich Fleisch- und Milchhygiene“ nach § 4 Abs. 2 des
Fusionsgesetzes für die Veterinärmedizin in Berlin
30.09.1997 Emeritierung
bis 12. 1999 Fortführung von Drittmittelforschung. Anschließend Gastrecht
im Institut für Fleischhygiene und -technologie

Ehrenamtliche Tätigkeiten

Mitglied und Funktionsträger in nationalen und Internationalen Fachgremien:

DIN, ISO, CEN:	Methodenstandardisierungen in Lebensmittelmikrobiologie und Desinfektionsmittelprüfung mit Obmannfunktionen im NAL und NAMED von DIN (jeweils mehr als 10 Jahre)
IUMS:	Taxonomie-Subkomitee für Laktobazillen und Bifidobakterien: Mitglied seit 1962 und zeitweise <i>secretary</i>
DVG:	Leitung der „Fachgruppe Fleischhygiene“ (18 Jahre) und des „Arbeitsgebiet Lebensmittelhygiene“ (4 Jahre)
DVG und DGHM:	Mitglied des „Ausschuss Desinfektion“ der DVG (Leitung 13 Jahre) und Mitglied im „Ausschuss Desinfektion“ der DGHM (6 Jahre)
DLG:	Sachverständiger für Qualitätsprüfungen von Lebensmitteln für das DLG-Prüfsiegel von 1964 bis 1997
BGA/BGVV:	Mitglied in Fachkommissionen für Lebensmittelhygiene, teilweise mit Leitungsfunktionen
WHO/FAO/OECD:	Sachverständiger bei Auslandstätigkeiten z. B. im „Marmara Research Institut“ in Gebze bei Istanbul 1981, 1984, 1985 Postgraduate Courses in Food Microbiology 1977, 1978
Berufsgenossenschaft der chemischen Industrie:	Sachverständiger im Arbeitskreis „Bakterien“ innerhalb des Programms „Sichere Biotechnologie“ (1993 – 1997)
Tierärztekammer Berlin und „Deutsche Tierärzteschaft“:	Delegierter (1962 – 1966) und Leiter von Fachausschüssen

Mitglied in einem Ausschuss des Wissenschaftsrates und in einer Fachkommission in den Jahren 1991 und 1992 bei der Begutachtung von Wissenschaftseinrichtungen der neuen Bundesländer, z. B. Fachkommission Veterinärmedizin der Universität Leipzig

Mitglied in internationalen Berufsorganisationen, wie z. B. UEVFH und ICFMH

Mitglied im Beirat der Berliner Mikrobiologischen Gesellschaft (1990 – 1994)

Mitglied im Editorial Board internationaler Zeitschriften:

Intern. J. Food Microbiology

Bioscience and Microflora (Jap.) (1996 – 2012)

Abkürzungsverzeichnis

BGA	Bundesgesundheitsamt
BGVV	Bundesinstitut für Gesundheit, Verbraucherschutz und Veterinärmedizin
CEN	Comité de Normalisation Européenne
DGHM	Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie
DIN	Deutsche Industrie-Norm
DLG	Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft
DVG	Deutsche Veterinärmedizinische Gesellschaft
FAO	Food and Agricultural Organization
ICFMH	International Committee of Food Microbiology and Hygiene
ISO	International Standardization Organization
IUMS	International Union of Microbiological Societies
NAL	Normenausschuss Landwirtschaft bei DIN
NAMED	Normenausschuss Medizin bei DIN
OECD	Organization for Economic-Cooperation and Development
UEVFH	Union of European Veterinary and Food Hygiene
WHO	World Health Organization

ISBN 978-3-00-045008-2