



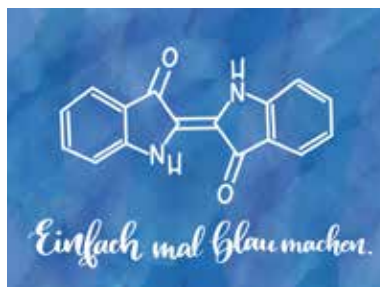
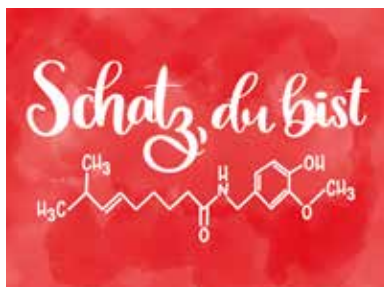
GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER



75
Jahre

Lebensmittelchemische Gesellschaft

1947–2022



Inhalt

75
Jahre

- 1** 1947 – Wie alles begann ...
- 2** 1948 – Gegen die Hungersnot
- 2** 1948–1953 – Fachgruppen „Lebensmittelchemie“ vereinigt!
- 3** 1954–1958 – Ein neuer Name muss her!
- 4** 1959–1963 – Die Reorganisation der Lebensmittelüberwachung
- 5** 1964–1971 – Fortschritte ...?
- 6** 1972–1974 – Der Deutsche Lebensmittelchemikertag
- 7** 1975–1988 – Das LMBG
- 8** 1989–1995 – Neuer Name
- 10** 1996–2001 – Nachwuchsförderung
- 11** 2002–2008 – Zeit für Reformen
- 12** 2009–2016 – 2009: das Jahr der Lebensmittelchemie
- 12** 2017–2022 – Auf zu neuen Ufern
- 13** Die größte Fachgruppe der GDCh und ihre Mitglieder
- 14** Der Vorstand
- 16** Auszeichnungen und Stipendien
- 16** Joseph-König-Gedenkmünze
- 17** Preis des Jungen Wissenschaftlers
- 18** Josef-Schormüller-Stipendium
- 18** Adolf-Juckenack-Medaille
- 19** Bruno-Rossmann-Preis
- 20** Gerhard-Billek-Preis / Zukunftspreis
- 20** Deutscher Lebensmittelchemikertag
- 24** Die Arbeitsgruppen und Regionalverbände
- 25** Zeitschrift Lebensmittelchemie
- 31** Blick in die DDR-Geschichte
- 35** Die AG Junge Lebensmittelchemie
- 37** Impressum

75 Jahre Lebensmittelchemie

1947 gab die Fachgruppe „Lebensmittelchemie“ erstmals nach dem Zweiten Weltkrieg wieder ein Mitteilungsblatt heraus. Der Zweck des Mitteilungsblattes, nämlich die Unterrichtung der Mitglieder über aktuelle interessante Themen und Entwicklungen sowie die Arbeit der Fachgruppe, ist bis zum heutigen Tag, an dem es als Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ noch immer weitergeführt wird, geblieben. Wir haben die Historie der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, die Themen, über die diskutiert, und die Aufgaben, die in fast acht Jahrzehnten angegangen und bearbeitet wurden, anhand der Veröffentlichungen aus 75 Jahren zusammengestellt. Es ist interessant, nachzulesen, welche Themen eine besondere Rolle gespielt haben und die Entwicklung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft geprägt haben. In Anlehnung an die chinesische Weisheit „Man kann kein Buch aufschlagen, ohne daraus zu lernen“ wünschen wir viel Freude bei der Lektüre.

1947

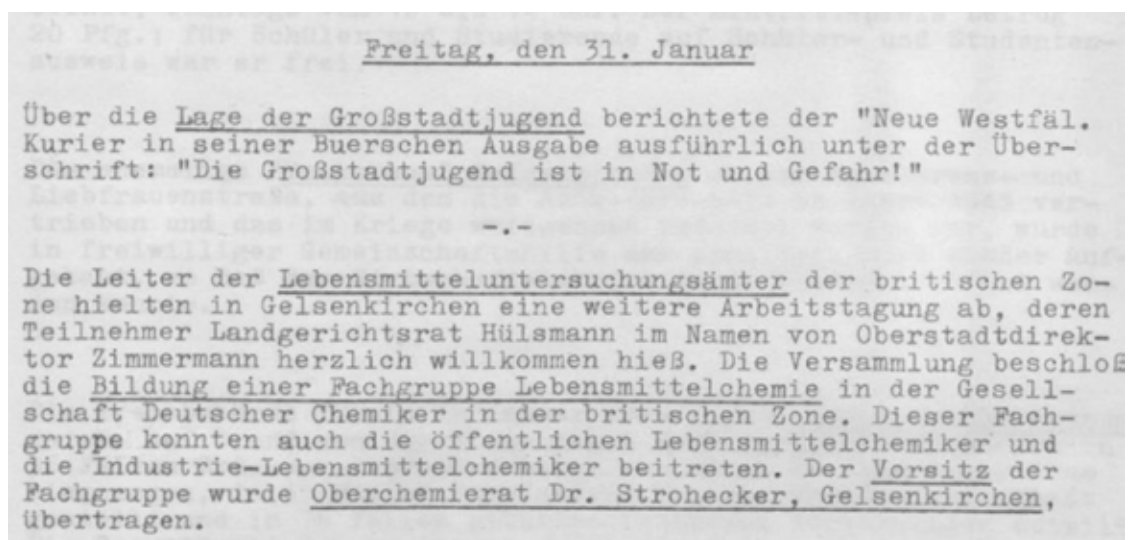
Wie alles begann ...

Im Januar 1947 entstand die Fachgruppe Lebensmittelchemie in der Gesellschaft Deutscher Chemiker aus den Gelsenkirchener vierteljährlichen Dienstbesprechungen, die den damals einzigen möglichen Erfahrungsaustausch zwischen den Untersuchungsämtern der britischen Zone darstellten. Die Fachgruppe sollte dazu dienen, die Traditionen des „Vereins deutscher Lebensmittelchemiker“ wiederaufzunehmen und somit einen Ort zu schaffen, an dem ein gemeinsamer Austausch zwischen beamteten, freiberuflichen sowie in der Industrie tätigen Lebensmittelchemiker/innen der Zonen stattfinden kann.

Am 13. Juni 1947 fand bereits die erste Tagung der Fachgruppe unter dem ersten Vorsitzenden ROBERT STROHECKER in Gelsenkirchen statt. Neben Vorträgen über aktuelle lebensmittelrechtliche Fragen stand vor allem die Situation der amtlichen Lebensmittelüberwachung sowie eine notwendige Ausbildungs- und Prüfungsreform im Vordergrund. Die ersten „Hauptziele“ der Fachgruppe Lebensmittelchemie standen somit fest. Es wurde zum einen eine wirksamere und einheitlichere Lebensmittelüberwachung angestrebt, indem „Füllproben“¹ beseitigt und die Chemischen Untersuchungsämter zunächst verstaatlicht werden sollten. Zusätzlich sollte es eine Möglichkeit zur Überwachung und Beratung von Herstellerbetrieben geben. Zum anderen war es an der Zeit, die veraltete „Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker“ von 1894 durch eine neue einheitliche Ausbildungsordnung zu ersetzen. Dazu musste zunächst eine Rechtsgrundlage geschaffen werden, die die Berufsbezeichnung „Lebensmittelchemiker“ klar definiert.

Zum Schluss der Tagung einigte man sich darauf, zweimal jährlich solche Treffen durchzuführen und legte den Ort für das nächste Mal erneut auf Gelsenkirchen. Soweit möglich, sollte eines der Treffen mit der Hauptversammlung der Gesellschaft Deutscher Chemiker zusammenfallen.

Am 20. September 1946 erfolgte die erste Teilgründung der „Gesellschaft Deutscher Chemiker in der Britischen Zone“ (GDChidbZ). Am 22. Januar 1947 kam es zur Gründung der „Gesellschaft Deutscher Chemiker in Hessen“. Am 16. April 1947 wurde eine weitere Teilgründung in Nord-Württemberg/Nord-Baden vorgenommen und wahrscheinlich kam es 1948 auch zur Gründung in Südbaden, doch darüber fehlen genauere Quellen. Am 20. September 1949 erfolgte in München schließlich die Vereinigung zu einer gesamtwestdeutschen GDCh.



In der Jahreschronik 1947 der Stadt Gelsenkirchen ist die Gründungssitzung mit dem 31. Januar vermerkt (S. 22, 1947)

¹ Als „Füllprobe“ wurden leicht und mit geringem Aufwand zu analysierende Proben bezeichnet, zu deren Untersuchung kein Bedürfnis bestand (Grüne, Jutta: Anfänge staatlicher Lebensmittelüberwachung in Deutschland, Franz Steiner Verlag 1994)

1948

Gegen die Hungersnot!

Im darauffolgenden Jahr fanden mehrere Vortrags- und Arbeitstagungen der Fachgruppe statt, bei denen neben Referaten über aktuelle Ereignisse und Themen aus der Lebensmittelchemie insbesondere auch wieder die Lebensmittelüberwachung im Vordergrund stand. Dabei wurde vor allem über die Zusammenarbeit des „Ausschusses Lebensmittelchemie“, der sich aus den Leitern eines Untersuchungsamtes jedes Landes in der britischen und amerikanischen Zone zusammensetzte, mit dem Verwaltungsamt für Ernährung und Landwirtschaft diskutiert. Der Ausschuss war beratend in lebensmittelrechtlichen Fragen sowie unterrichtend über die Situation auf dem Verbrauchermarkt tätig. Hitzige Diskussionen auf den Tagungen baten damals die Themen Nährwertangabe und Kosten für Lebensmittelkontrollen sowie Pflichtproben, die trotz wirtschaftlicher Belange hauptsächlich darauf aus waren, dem Volk die beste und gesündeste Ernährung zu ermöglichen und eine ehrliche Kennzeichnung zu gewährleisten. Neben den Hauptversammlungen tagten auch einzelne regionale Arbeitskreise der Fachgruppe und berichteten über Ereignisse und Erkenntnisse in der Lebensmittelchemie und dem Lebensmittelrecht.

1949–1953

Fachgruppen „Lebensmittelchemie“ vereinigt!

Nach der Gründung der Fachgruppe „Lebensmittelchemie“ in der US-amerikanischen Zone im Februar 1949 kam es bei der Hauptversammlung der Gesellschaft Deutscher Chemiker im September des Jahres in München zur Verschmelzung der beiden Gesellschaften und somit auch zur Vereinigung der nördlichen und südlichen Fachgruppen „Lebensmittelchemie“. Auf der ersten gemeinsamen Arbeitstagung wurden nicht nur zahlreiche Vorträge gehalten, es wurden auch wichtige organisatorische Notwendigkeiten besprochen, wie die Einrichtung von Arbeitsgemeinschaften für einzelne Sachgebiete wieder aufleben zu lassen und somit die bereits im Norden bestehenden Spezial-Referate zu erweitern.

Ein erster Erfolg der Fachgruppenarbeit zeigte sich 1950 mit dem Wiederaufleben des Referats für Lebensmittelchemie, -hygiene und -überwachung im Bundesministerium des Innern.

Auf der Mitgliederversammlung im September 1951 in Köln wurde der Entwurf für eine Geschäftsordnung der GDCh-Fachgruppe „Lebensmittelchemie“ vorgestellt. Ebenso erfolgte die erste Wiederverleihung der JOSEPH-KÖNIG-Gedenkmünze. Des Weiteren wurden Fachgruppenausschüsse zu wichtigen Themenbereichen wie „Süßwaren“ oder „Berufsfragen“ gebildet, die sich beispielsweise mit Umfragen und Stellungnahmen bezüglich bestimmter Bereiche beschäftigten sollten.

Erstmals wurden 1951 Entwürfe einer neuen „Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker“ als Ersatz für die im Jahr 1895 erschienene Prüfungsordnung diskutiert, die das Studium der Lebensmittelchemie als Anschlussstudium sahen und daher die nahezu vollständige chemische Ausbildung voraussetzten. Die Entwürfe wurden in zwei Kommissionen bearbeitet (Prof. Dr. DIEMAIR, Frankfurt (veröffentlicht 1951) Leiter) sowie Prof. Dr. KURT TÄUFEL, Berlin (veröffentlicht 1952)).

Deutsche Lebensmittelchemiker zur Hungersnot

Die Fachgruppe Lebensmittelchemie der Gesellschaft Deutscher Chemiker in der britischen Zone nahm auf ihrer Arbeitstagung am 16. 1. 1948 in Gelsenkirchen einstimmig folgende Entschließung an:

„Die in Gelsenkirchen versammelten deutschen Lebensmittelchemiker fühlen sich auf Grund genauer Kenntnis der heutigen Notlage verpflichtet, auf die Notwendigkeit baldigster Erhöhung der Lebensmittelzuteilungen an die Bevölkerung und die Einheitlichkeit derselben in allen Ländern der Westzone eindringlichst hinzuweisen.“

Studienplan für das Fach Lebensmittelchemie. Vom 26. Juli 1951.

(Entworfen von einer Kommission unter Leitung von Prof. Dr. Täufel.)
Das Studium kann an allen Hochschulen durchgeführt werden, an denen ein Lehrstuhl für Lebensmittelchemie besteht. Es umfasst vier Studienjahre und schließt mit dem Diplomexamen ab.

Nach dem zweiten Vorlesungsabschnitt eines jeden Studienjahres sind Zwischenprüfungen nach besonderen Bestimmungen abzulegen; die Diplomprüfung wird am Ende des vierten Studienjahres nach der Diplomprüfungsordnung für Lebensmittelchemiker abgelegt.

Lehrplan	Wochenstunden			
	Herbstsem.		Frühjahrssem.	
	Vorles.	Übung.	Vorles.	Übung.
1. Studienjahr				
Grundl. des Marxismus-Leninismus	2	2	2	2
Deutsche Sprache und Literatur	1		1	
Russische Sprache und Literatur	1		1	
Anorg. Experim.-Chemie	4			
Seminar hierzu		2		
Organ. Experim.-Chemie			4	
Seminar hierzu				2
Prinzipien der analyt. Chemie	2		1	
Chem. Praktikum (anorg.) m. Seminar		20		20
Experimentalphysik	4		4	
Mathematik für Naturwiss.	3		3	
Sport		2		2
Berufspraktikum:				
Sechs Wochen im Institut für anorgan. Chemie.				
2. Studienjahr				
Grundl. des Marxismus-Leninismus	2	2	2	2
Deutsche Sprache und Literatur	1		1	
Russische Sprache und Literatur	1		1	
Anorgan. Chemie für Fortgeschrittene	2		2	
Seminar hierzu		1		1
Organ. Chemie für Fortgeschrittene	2		2	
Seminar hierzu		1		1
Chem. Prakt. m. Seminar (etwa 2 Monate anorgan., 6 Monate organ.)		20		20
Physikal. Chemie	4		4	
Seminar hierzu			1	1
Physikalisches Praktikum		1		1
Botanik	4			5
Botanisches Praktikum				5
Sport		2		2
Berufspraktikum:				
Sechs Wochen in einem Betrieb der chem. Industrie, der vom Minister für Schwerindustrie im Einverm. mit dem Staatssekretär für Hochschulwesen bestimmt wird.				
3. Studienjahr				
Grundfragen der polit. Ökonomie	2	2	2	2
Russische Sprache und Literatur	1		1	
Lebensmittelchemie	1		1	
Seminar hierzu	4		4	
Physiol. Chemie der Ernährung	2	2		2
Technologie der Lebensmittel	2		2	
Mikrobiologie	2		2	
Physikal.-chem. Praktikum			2	2

	Wochenstunden	
	Herbstsem.	Frühjahrssem.
	Vorles.	Übung.
Lebensmittelchemisches Praktikum	10	20
Sport	2	2

Berufspraktikum:
Sechs Wochen in einem Betrieb der chem. Industrie (wie oben).

4. Studienjahr	Wochenstunden	
	Herbstsem.	Frühjahrssem.
	Vorles.	Übung.
Russische Sprache und Literatur	1	1
Lebensmittelrecht	2	
Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel		6
Lebensmittelchem. Kolloquium		2
Lebensmittelchemisches Praktikum und Diplomarbeit		20
Sport	2	2

Neben diesen obligatorischen Vorlesungen, Übungen, Seminaren, Kolloquien und Praktika werden auch fakultative Vorlesungen usw. empfohlen. Wünschenswert ist die Durchführung ab 6. Semester von:
Ernährungswirtschaft (Wocheinst. 2)
Forensische Chemie
Schädlinge und Schädlingsbekämpfung
Trink-, Brauch- und Abwasser

P r ü f u n g e n :
Über die Zwischen- und Abschlussprüfungen ergehen besondere Anordnungen. Außer den Prüfungen in Gesellschaftswissenschaften, deutscher und russischer Sprache und Literatur finden folgende Fachprüfungen statt:

1. Zwischenprüfung
Anorganische, analytische und allgemeine Chemie, Mathematik.
 2. Zwischenprüfung
Anorganische und analytische Chemie, Grundlagen der organischen Chemie, Physik, Botanik.
 3. Zwischenprüfung
Physiologische Chemie der Ernährung.
- Diplomprüfung**
Chemie und Technologie der Lebensmittel, physikalische Chemie, Lebensmittelrecht, Diplomarbeit.

Entwurf einer neuen Prüfungsordnung von 1952 von Prof. Dr. Kurt Täufel

1952 erfolgte die Aufnahme des Arbeitskreises Berlin. Da die Fachgruppe bis dato hauptsächlich von der GDCh finanziert worden war, bat sie in einem Schreiben an einige Firmen um finanzielle Unterstützung ihrer Arbeit in Form von Spenden, um zum Beispiel auch weiterhin einen Reisekostenzuschuss für junge Mitglieder und weitere Projekte zu ermöglichen.

Im folgenden Jahr konnte erstmals ein gesamtes Verzeichnis der chemischen Untersuchungsämter in der Bundesrepublik durch Karl Werde und Bernhard Kratz im Namen der Fachgruppe herausgegeben werden, welches bis in die 1980er-Jahre regelmäßig aktualisiert wurde.

1954–1958

Ein neuer Name muss her!

Aktualität wurde immer wichtiger und so erschien mittlerweile nicht nur das Mitteilungsblatt monatlich, es wurde auch über eine passendere Bezeichnung der Fachgruppe nachgedacht, da der Fokus nicht allein auf der reinen Lebensmittelchemie lag. Nachdem im Anschluss an die Mitgliederversammlung 1954 die Namensänderung bei der GDCh beantragt worden war, durfte sich die Fachgruppe ab dem 1. Januar 1956 dann **Fachgruppe für Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie** nennen.

Nach einigen Einwänden bezüglich der Prüfungsordnung und der Erarbeitung eines neuen Entwurfes galt dieser 1954 als endgültig und sollte mit Einvernehmen des BMI den Innen- und Kultusministerien der Länder vorgelegt werden. Zusätzlich sollte nun dafür gesorgt werden, dass das Fach „Lebensmittelchemie“ als selbstständiges Lehrfach anerkannt wird und zu diesem Zweck eigenständige Lehrstühle an einigen Universitäten und Hochschulen geschaffen werden. Das dazu verfasste Memo-

randum „Lebensmittelchemie als chemisches Unterrichts- und Forschungsfach“ wurde mit der Bitte um Stellungnahme an zuständige Minister und Hochschulen weitergeleitet. Wie sich zeigte, war es trotz der Bemühungen notwendig, zur Beschleunigung des Prozesses im darauffolgenden Jahr eine Resolution zu verfassen:

„Die Mitgliederversammlung der Fachgruppe Lebensmittelchemie erachtet die Neuregelung der Prüfungsvorschriften für Lebensmittelchemiker für außerordentlich vordringlich und bittet den Vorstand, mit allen geeignet erscheinenden Mitteln die Angelegenheit voranzutreiben.“

Mittlerweile war das gesamte Bundesgebiet in fünf Arbeitskreise (Nordrhein-Westfalen, Berlin, Hamburg, Bayern, Südwestdeutschland) unterteilt, die durchschnittlich zweimal jährlich eigene Vortrags-tagungen abhielten. Die Zusammenarbeit der Fachgruppe für Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie mit ernährungswissenschaftlichen Vereinigungen und dem neu gegründeten Bundesgesundheitsamt war über die letzten Jahre intensiviert worden und konnte zu einigen Fortschritten bei den Bemühungen der Fachgruppe beitragen.

Auch in standespolitischen Fragen stand die Fachgruppe ihren Mitgliedern zur Seite und veröffentlichte beispielsweise einige Stellungnahmen zu Gebühren für Gutachten und Ausrüstungskosten der Laboratorien.

Ab Januar 1957 begann eine Kooperation mit dem Fachverband Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft in der DDR bei der Herausgabe des Mitteilungsblattes.

1959–1963

Die Reorganisation der Lebensmittelüberwachung

Eine Abänderung und Ergänzung des Lebensmittelgesetzes (LMG) stand schon seit 1956 im Raum und nun plante die Fachgruppe durch Gründung des **Unterausschusses zur Reorganisation der Lebensmittelüberwachung** seinen Beitrag durch beratende Tätigkeit und Stellungnahmen zu leisten. Wichtige Verbesserungen des Entwurfes zur Neuordnung betrafen im Wesentlichen die Ausbildung der Probenehmer (Personen der Lebensmittelkontrolle), die Ausrüstung und personelle Besetzung der Lebensmitteluntersuchungsämter sowie die Finanzierung.

Eine weitere Neugestaltung sollte es im Bereich der **Besoldung von Chemiker/innen im öffentlichen Dienst** geben. Somit wurde auch hierfür ein Unterausschuss gegründet, der im Dezember 1960 eine Broschüre „Sicherung des Bedarfs an wissenschaftlichen Kräften bei den Chemischen Untersuchungsämtern und Untersuchungsanstalten“ herausbrachte, die an die Bundesregierung, die Innenministerien sowie die Kolleg/innen in den Untersuchungsämtern gesendet wurde. Eindeutige Erfolge in der Besoldungsordnung zeigten sich allerdings erst um 1970, als die ersten Kollegen in neu geschaffene A16-Positionen eingruppiert wurden. Fortschritte in der Arbeit der Fachgruppe zeigten sich vor allem durch die 1963 als offiziell abgeschlossene Errichtung von **Extraordinariaten** an Universitäten und Hochschulen im gesamten Bundesgebiet sowie die rege Teilnahme von Lebensmittelchemiker/innen an den angebotenen **Fortbildungskursen**.

Da seitens der Mitglieder immer wieder grundlegende, nicht zu bewältigende lebensmittelrechtliche Fragen aufkamen, wurde 1962 beschlossen, einen Unterausschuss zu gründen, der sich mit eben diesen Fragen auseinandersetzen sollte und dessen Stellungnahmen und Beurteilungen regelmäßig im Mitteilungsblatt veröffentlicht wurden.

Zur besseren Zusammenarbeit mit der Regierung und anderen Gesellschaften sind einige Fachgruppenmitglieder zusätzlich beispielsweise in Kommissionen zur Bearbeitung des Lebensmittelbuches, im Bundesgesundheitsrat oder in der Deutschen Forschungsgemeinschaft tätig. Neben den Aktivitäten im Inland war man auch auf die Pflege internationaler Beziehungen konzentriert – zum Beispiel

durch Ernennung korrespondierender Mitglieder der Fachgruppe sowie die Teilnahme an internationalen Tagungen und Zusammenkünften.

1964–1971

Fortschritte ...?

Nachdem das Thema der Prüfungsneuordnung mit dem endgültigen Entwurf der neuen Prüfungsordnung auf der Mitgliederversammlung im September 1963 in Heidelberg abgeschlossen schien, zeigte sich das nächste Problem in der im nachstehenden Brief an die Fachgruppe erläuterten Umsetzung einer passenden Rechtsgrundlage in den Bundesländern. Insbesondere die allgemeinen Bestrebungen zu der Zeit, die Studienzeiten zu kürzen, kollidierten mit dem Plan, das Studium der Lebensmittelchemie auf eine Regelstudienzeit von zehn Semestern zu verlängern, weshalb man sich am 5. März 1965 auf einen Kompromiss von acht Semestern einigte. 1965 zeigten sich dann erste Bemühungen einzelner Bundesländer, durch die Einführung eines Gesetzes zum Schutz der Berufsbezeichnung „Lebensmittelchemiker“ eine notwendige Rechtsgrundlage für die neue Prüfungsordnung zu schaffen. Auch wenn die Hoffnung auf ein möglichst gleichzeitiges Inkrafttreten in allen Bundesländern sich wohl nicht mehr erfüllen sollte, so schien nun endlich ein Ende des Vorhabens in Sicht.

„Auf Ihr Schreiben vom 31. 1. 1963 darf ich Ihnen mitteilen, daß vorgesehen ist, den Entwurf einer neuen Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker auf der nächsten Sitzung der Arbeitsgemeinschaft der leitenden Medizinalbeamten der Länder zu behandeln, wenn die endgültige Fassung den obersten Landesgesundheitsbehörden vom Innenministerium Baden-Württemberg zugegangen ist. Es obliegt dann den einzelnen Bundesländern, eine ausreichende Rechtsgrundlage festzustellen, um die Prüfungsordnung in Kraft zu setzen.“

Brief der AG der leitenden Medizinalbeamten der Länder an die Fachgruppe

Mit der Schaffung der Europäischen Wirtschafts-Gemeinschaft (EWG) mussten die neu erlassenen EWG-Richtlinien – angefangen bei den Farbstoffen – in das kürzlich zuvor erneuerte deutsche Lebensmittelrecht übernommen werden. Auch bei dieser schwierigen Angelegenheit stand die Fachgruppe der Bundesregierung beratend zur Seite. Ebenso gibt es eine zweite Denkschrift des Ausschusses zur Rationalisierung der Lebensmittelüberwachung mit Vorschlägen zur **Rationalisierung der Lebensmitteluntersuchung**, die an die Länderministerien weitergeleitet wurde und unter anderem den Vorschlag zur Einführung von speziell ausgebildeten Personen der Lebensmittelkontrolle zur Probenentnahme und Überwachung des Einzelhandels enthielt.

1965 wurde der **Arbeitskreis „Hamburg“** unter Einbeziehung der Kolleg/innen aus Niedersachsen, Bremen und Schleswig-Holstein zum **„Arbeitskreis Nord“** umfirmiert.

Am 1. Dezember 1966 trat in Berlin das **„Gesetz über die Berufsbezeichnung Lebensmittelchemiker“** in Kraft und legte somit in einem ersten Bundesland die rechtliche Grundlage für die neue Prüfungsordnung, die dort 1968 eingeführt wurde. Andere Bundesländer beabsichtigten, größtenteils so schnell wie möglich diesem Wege nachzugehen, wodurch es auf der Mitgliederversammlung 1968 in Kiel so schien, als seien nach über 40 Jahren die Bemühungen der Fachgruppe zur **Einführung einer neuen Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker** abgeschlossen. Zukünftige Bemühungen sollten nun eine Vereinheitlichung der Ausbildungsgänge an den Hochschulen zum Ziel haben, um Studierenden den Wechsel ihres Studienplatzes zu ermöglichen.

Während man sich mit der Abgrenzung der Aufgabenverteilung von Medizinal- und Chemischen Untersuchungsämtern beschäftigte, kam der Gedanke auf, ob die **Einrichtung zentraler chemischer Laboratorien**, bei denen teure moderne Geräte nur einmal benötigt werden würden, nicht

wirtschaftlicher wäre. Dieser Vorschlag sollte vom Fachgruppenvorstand 1967 den kommunalen Spitzenverbänden dargelegt werden.

Im Jahr 1970 beschloss man, aus Geldern der Fachgruppe einen Geldpreis in der Höhe von 2.500 DM für Nachwuchskräfte auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie zu stiften, der zunächst als „**Fachgruppenpreis**“ bezeichnet wurde und in diesem Jahr an Werner Baltes verliehen wurde.

Ab Januar 1971 wurde das Mitteilungsblatt wieder ohne die Zusammenarbeit mit dem Fachverband Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft in der DDR herausgegeben.

1972–1974

Der Deutsche Lebensmittelchemikertag

1972 trug die Jahresversammlung der Fachgruppe in Braunschweig den Titel „1. Deutscher Lebensmittelchemikertag“. Dabei berichteten alle bestehenden Arbeitsgruppen über ihre Tätigkeiten und hielten dazu entsprechende Vorträge. Neben Stellungnahmen im Fernsehen und Pressemitteilungen trugen die Tagung und eine dazu gehörige Pressekonferenz zu einer intensiveren Öffentlichkeitsarbeit der Fachgruppe bei. Dank der positiven Rückmeldungen wurde der Lebensmittelchemikertag seither in leicht abgewandelter Form jedes Jahr veranstaltet. So trugen im darauffolgenden Jahr auf Wunsch lediglich eine kleine Auswahl an AGs ihre Ergebnisse vor.

Neben den noch immer aktuellen Themen der vorherigen Jahre, stand nun auch eine engere Zusammenarbeit der Lebensmittelchemie und der Veterinärmedizin zum verbesserten Verbraucherschutz im Vordergrund. Die Treffen der Vorstände der Fachgruppe mit denen des Arbeitsgebietes Lebensmittelhygiene der Deutschen Veterinärmedizinischen Gesellschaft, die ab April 1972 in regelmäßigen Abständen stattfanden, hatten insbesondere zum Ziel, eine bessere Abgrenzung der Überwachungsarbeiten zu ermöglichen. So sollten unter anderem auch Doppelausstattungen der Ämter mit teuren Geräten, die eine Steuerverschwendung bedeuteten, vermieden werden.

Neben den Bemühungen weiterhin die neue Prüfungsordnung in allen Bundesländern einzuführen, erschien 1972 die Zweitaufgabe des bereits 1969 herausgebrachten „Merkblatt für Studenten der Lebensmittelchemie“, das Hinweise über Berufsziele und das Studium der Lebensmittelchemie enthielt. Es sollte dazu dienen, junge Menschen und Abiturienten für die Aufgaben des Lebensmittelchemikers in der Industrie, der wissenschaftlichen Forschung und der Überwachung zu interessieren und ihnen als Leitfaden für das Studium dienen.



Braunschweig 1972 – Stadt des 1. Deutschen Lebensmittelchemikertags. 2013 fand zum vierten Mal die Tagung an der Technischen Universität Carolo-Wilhelmina zu Braunschweig statt. Hier standen auch Vorstandswahlen an. Der neu gewählte Vorstand setzte sich für die nächsten Jahre aus Dr. Martin Schubert (Martin-Luther-Universität Halle), Prof. Dr. Markus Fischer (Universität Hamburg), Dr. Rüdiger Schneider (CVUA Karlsruhe), Dr. Ramona Lichtenthäler (BVL), Dr. Katrin Hoenicke (eurofins, Hamburg), Prof. Dr. Monika Pischetsrieder (Friedrich-Alexander-Universität Nürnberg-Erlangen), Dr. Bernd Brüger (damals Unternehmensgruppe Theo Müller GmbH & Co. KG) und Dr. Gerhard Marx (CVUA Karlsruhe) zusammen (v. l. n. r.) (Bild: Dr. Jörg Häselser).



Merkblatt für Studienbewerber und Studierende der Lebensmittelchemie
10. Auflage



In der Forschung sind Lebensmittelchemiker vor allem in den Universitätsinstituten für Lebensmittelkunde tätig, aber auch in weiteren Bundesforschungseinrichtungen im Lebensmittelbereich, dem Bundesinstitut für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft sowie in Forschungsprojekten der Lebensmittelbehörde und ihrer Verbände.



In allen aufgeführten Bereichen umfasst die Lebensmittelchemiker eine wissenschaftliche Ausbildung mit einer Kenntnis der einschlägigen Gesetze, -verordnungen und verwaltungsrechtlichen Bestimmungen. Durch seine gründliche Ausbildung in analytischer Chemie, in der Untersuchung mikrobieller Substrate und in der Darstellung der Messergebnisse trägt er außerdem der weiteren Voraussetzung zur Bekämpfung von Problemen auf chemischer, biologischer und physikalischer Ebene bei. Lebensmittelchemiker sind tätig in speziellen Untersuchungsbereichen und befähigt für die Analyse von Wasser, Luft und Umwelt in Laborkontrollen der Wasser- und Abwasserwirtschaft, in landwirtschaftlichen Untersuchungen und Untersuchungen der Lebensmittel, in den analytischen Laboratorien der chemischen und pharmazeutischen Industrie, in Laborkontrollen chemischer Produktionsprozesse und in vielen anderen Institutionen mit vorwiegend chemisch-analytischen oder lebensmittelrechtlichen Prärogativen.

Wie werde ich Lebensmittelchemiker?
Die Ausbildung zum „staatlich geprüften Lebensmittelchemiker“ besteht aus einem:
• Universitätsstudium und einer
• praktischen Ausbildung vor zwei Monaten in einer chemischen Untersuchungsanstalt.
Rechtlich durch den „Ausschlussbescheid“ befreit sich der Studierende des Universitätsstudiums zur Zeit im Umbruch.
In Staatsexamen
An den meisten Standorten ist das Studium nach durch staatliche Ausstellungen und Prüfungsleistungen der einzelnen Bundesländer geteilt. Man kann jedoch vor das Universitätsstudium in zwei Hauptteile des Grundstudiums und des Hauptstudiums.
Eine ausführliche Darstellung der Studiengänge an den verschiedenen Universitäten (Quelle: BfL) findet sich unter dem Titel „10. Auflage Lebensmittelchemiker“: www.lchg.de



Das Grundstudium von vier Semestern hat seinen Schwerpunkt in den naturwissenschaftlichen Fächern Physik und Biologie. Es ist an dem meisten staatlichen Universitäten weitgehend deckungsgleich mit dem früheren Studium der Chemie für die Diplom-Vorbereitung, bei der Studierenden der Lebensmittelchemie kommt jedoch die Biologie hinzu. Das Grundstudium wird mit dem ersten Prüfungsausschuss der Universität für Lebensmittelchemie, abschließend in der Mündigkeit geprüft wird als gleichwertig anerkannt werden die Diplomarbeiten der Lebensmittelchemieprüfung.

Das anschließende Hauptstudium von fünf Semestern (einschließlich der abschließenden Prüfungen) geht dann auf die besonderen Belange der Lebensmittelchemie ein. Es kann nur an einer der 14 Universitäten absolviert werden, die diesen ein Institut für Lebensmittelchemie besitzt. Es wird abgeschlossen durch den zweiten Prüfungsausschuss, der umganzweilig auch als erstes Staatsexamen bezeichnet wird und aus vier verschiedenen Prüfungen, die einen wissenschaftlichen Nachweis beinhalten. Auf der Basis des bestanden zweiten Prüfungsausschusses verleiht einige Universitäten auch den akademischen Grad „Diplom Lebensmittelchemiker“.



Auszüge aus der 10. Auflage des Merkblatts

Für mehr Präsenz der Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker gab es ab 1973 einen ständigen Vertreter im Vorstand der GDCh, der sich dort für die Ziele der Fachgruppe und den Berufsstand des Lebensmittelchemikers einsetzen sollte. Zusätzlich wurde die zuvor beantragte Umbenennung des Arbeitskreises Nordrhein-Westfalen in Regionalverband bei der Mitgliederversammlung 1974 mit großer Mehrheit angenommen und führte in den folgenden Jahren zur Umbenennung aller sechs Arbeitskreise. Dies sollte zu mehr Gewicht und Ansehen bei den Landesministerien beitragen.

1975–1988

Das LMBG

Am 1. Januar 1975 trat das **Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzbuch (LMBG)** in Kraft, welches die Eingliederung der kosmetischen Mittel und Bedarfsgegenstände in das vorherige Lebensmittelgesetzbuch beinhaltete. Damit galt zunächst die bisherige Arbeit der Arbeitsgruppe „Lebensmittelrechtsreform“, die sich mit Stellungnahmen und Beratungen an der Entwicklung des Gesetzbuches beteiligt hatte, als abgeschlossen.

Verstärkt setzte sich die Fachgruppe in diesen Jahren für die **Besetzung der Lebensmittelchemischen Institute** an den Universitäten ein und bemühte sich gleichzeitig, die Errichtung weiterer neuer Lehrstühle zu verhindern, um die Förderung einer bestmöglichen Ausbildung und Ausstattung an den bereits bestehenden Standorten zu ermöglichen. Ebenso wurden zur Förderung der Mitglieder weiterhin Reisekostenzuschüsse für Tagungen vergeben, günstige **Fortbildungskurse** angeboten und zudem im Februar 1979 eine Gruppe von Hochschullehrern mit der Überprüfung des Standes der einheitlichen Prüfungsordnung beauftragt.

Im Frühjahr 1982 fand ein erstes **gemeinsames Symposium mit der Deutschen Tierärzteschaft** zum Thema „Fleisch und Fleischerzeugnisse – Technologie, Analytik, Beurteilung und Erzeugung“ statt. Das Symposium sollte den Willen zur Zusammenarbeit zeigen und wurde allgemein positiv bewertet. Nachdem auf den bisherigen gemeinsamen Treffen viel, aber erfolglos, über eine Abgrenzung der Themengebiete debattiert wurde, einigte man sich nun darauf, vermehrt nach Gemeinsamkeiten der Lebensmittelchemie und der Veterinärmedizin zu suchen.

Der Fokus der **Arbeitsgruppen**, von denen immer wieder neue gegründet wurden, lag vor allem auf der Verfassung von Stellungnahmen zu aktuellen Fragen und Themen sowie der Durchführung von Ringversuchen, beispielsweise zur Pestizidanalytik, um unter anderem fachliche Kompetenzen der Laboratorien zu überprüfen und neu erarbeitete Methoden zu sichern. Insbesondere die verstärkte Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Jugend, Familie und Gesundheit (BMJFG) stand bei der Beratung zu Gesetzes- und Verordnungsvorhaben im Vordergrund.

Bei der Mitgliederversammlung 1985 in Heidelberg wurde das **Wahlrecht** für die derzeit ca. 490 studentischen Mitglieder innerhalb der Fachgruppe sowie eine Wahlvertretung für nicht anwesende Mitglieder eingeführt.

Als Mitglied der **Working Party on Food Chemistry (WPFC)** der Federation of European Chemical Scientists (FECS), die im September 1986 ihr 10-jähriges Bestehen feierte, pflegte die Fachgruppe insbesondere ihre internationalen Kontakte zu anderen lebensmittelchemischen Gesellschaften in Europa. Dazu gehörte unter anderem die Teilnahme an den jährlich stattfindenden EURO-FOOD-CHEM-Konferenzen.

1989–1995

Neuer Name

Bereits bei der Mitgliederversammlung 1987 in Berlin trug ein Mitglied die Bitte vor, Überlegungen zur Umbenennung der Fachgruppe für Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie anzustellen. Nach einer Abstimmung durch die Mitglieder wurde daher 1989 die Umbenennung in

Lebensmittelchemische Gesellschaft – Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker

mit einer deutlichen Mehrheit beschlossen. Unter dieser Bezeichnung ist die Fachgruppe nun seit 1990 oft auch unter der Abkürzung **LChG** tätig und bekannt. Mit der Namensänderung wurde auch der Titel des Mitteilungsblattes in „Lebensmittelchemie“ umgeändert.



Auszug aus der Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ 1990

Mit dem **Mauerfall** 1989 und der **Vereinigung** 1990 gab es für die LChG nicht nur einen Zuwachs an Mitgliedern aus der ehemaligen DDR, sondern auch neue Herausforderungen und Aufgaben zu bewältigen. So musste zunächst über Fragen der Lebensmittelüberwachung, Guten Laborpraxis (GLP) und Anforderungen an die wissenschaftlichen Sachverständigen sowie weitere standespolitische Fragen diskutiert werden. Auch die unterschiedlichen Ausbildungs- und Prüfungsordnungen sowie den gewünschten Erhalt der Diplomarbeit seitens der DDR wurden dabei thematisiert. Zur Erleichterung einer bundeseinheitlichen Prüfungsordnung stellte die Fachgruppe dazu den Antrag auf die

Übernahme des „Lebensmittelchemikers“ zu den Heilberufen im Grundgesetz. 1991 wurden bereits zwei neue Regionalverbände in den neuen Bundesländern gebildet – **RV Nordost** und **RV Südost** – die dazu beitragen sollten, die Stellung des Lebensmittelchemikers zu erhalten und möglichst dessen Bedeutung dort zu verbessern. 1994 wurde die Zusammenlegung der Regionalverbände Nordost und Berlin zum neuen **RV Nordost** beschlossen.

Besondere Bemühungen der Fachgruppe lagen in den vorangegangenen Jahren in der Mitarbeit an der Verwirklichung des **Gemeinsamen Markts**, der mit dem 1. Januar 1993 in Kraft treten sollte. Dazu wurde der Kommission neben der Vorlage eines Entwurfs über die Durchführung der amtlichen Lebensmittelüberwachung ein weitgehend geschlossenes Konzept vorgelegt. Dieses beinhaltete neben dem Vorschlag zur Einführung des Lebensmittelcontrollers und der Notwendigkeit der Anwendung von auf die lebensmittelchemischen Laboratorien abgestimmten Regeln zur GLP auch gewisse Anforderungen, die an lebensmittelchemische Sachverständige in der Europäischen Gemeinschaft (EG) zu stellen seien.

Aufgrund der wachsenden Bedeutung der Lebensmittelchemiker wurde zudem die Weiterbildung eines Referats für lebensmittelchemische Fragen im Bundesministerium für Gesundheit sowie eine Erhöhung der Stellenzahl in den Ämtern von der Fachgruppe gefordert. Außerdem setzte man sich für die Gleichrangigkeit von Humanmedizin, Tiermedizin und Lebensmittelchemie in den neu gegründeten integrierten Ämtern ein.

Auch eine Verstärkung der Öffentlichkeitsarbeit der LChG lag erneut im Fokus und sollte durch Pressekonferenzen, aber auch durch Beteiligung der Mitglieder beispielsweise durch die Übernahme von Vorträgen auf regionalen Veranstaltungen oder das Verfassen von Leserbriefen erreicht werden. Ebenfalls für mehr Präsenz und Informationen sollten die Neufassung der Broschüre „Lebensmittelchemiker-Experten für den Verbraucher- und Umweltschutz“ sowie das 1993 vorgestellte Falblatt „Lebensmittelchemische Gesellschaft“ sorgen.

Die **bundeseinheitliche Muster-Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Lebensmittelchemiker**, die nun auch den Abschluss als Diplom-Lebensmittelchemiker/in zuließ, wurde 1995 endlich von der Gesundheitsministerkonferenz verabschiedet. Dennoch stellte in einigen Bundesländern die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen für das Praktische Jahr noch immer ein großes Problem dar. Da die Lebensmittelchemische Gesellschaft weiterhin den Standpunkt vertrat, dass erst das 2. Staatsexamen den berufsqualifizierenden Abschluss für Lebensmittelchemiker/innen darstellen sollte, setzte sie sich weiterhin für die Schaffung neuer Plätze ein, um eine Spaltung der Berufsgruppe möglichst zu verhindern.

Auszug aus dem damaligen Falblatt der „Lebensmittelchemische Gesellschaft“

Publikationen	Mitgliedschaft	 GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER
<p>Zeitschrift Die Zeitschrift Lebensmittelchemie ist das Organ der LChG; sie erscheint mit 5 Hefen pro Jahr und ist im Mitgliedsbeitrag mit vollem Mehrwert umfassen. Hier werden auch die Arbeitsergebnisse der AGs wie Positionen- oder Grundlagenpapiere publiziert.</p> <p>Schriftenreihe Die LChG-Schriftenreihe Lebensmittelchemie, Lebensmittelqualität (Behr's Verlag) macht Ergebnisse von Arbeitsgruppen der LChG interessierter Fachkreise zugänglich. Bisher liegen 26 Einzelbände vor.</p> <p>Weitere Druckerzeugnisse Die Broschüre Lebensmittelchemiker – Experten für den Verbraucher- und Umweltschutz informiert die Öffentlichkeit über Berufsbild und Tätigkeitsfelder. Das Merkblatt für Studienbewerber und Studenten der Lebensmittelchemie wendet sich vor allem an Abiturienten, die sich für den Beruf interessieren. Als Ergebnis des Projekts „Aktuelle Wochenschau der Lebensmittelchemischen Gesellschaft 2009“, in der in 52 Internetbeiträgen die verschiedenen Facetten des Berufsbilds „Lebensmittelchemiker“ und dessen Tätigkeiten dargestellt wurden, wurde eine Broschüre „HighChem“ aufgelegt. Die Originalbeiträge sind weiterhin über www.aktuelle-wochenschau.de zugänglich. Die Broschüren und das Merkblatt können über die nebenstehende Kontaktadresse bezogen werden.</p>	<p>Mitglieder der LChG können werden:</p> <ul style="list-style-type: none"> alle an der Lebensmittelchemie interessierten Personen des In- und Auslandes, die ordentliche GDCh-Mitglieder oder GDCh-Jugendmitglieder sind, alle Studierenden der Lebensmittelchemie, Chemie und anderer naturwissenschaftlicher Fächer, die studentische Mitglieder der GDCh sind und andere Mitglieder der GDCh in Ausbildung, alle Personen mit abgeschlossenem Hochschulabschluss, die weder Lebensmittelchemiker noch Chemiker sind, aber an der Mitarbeit in der LChG interessiert und deshalb assoziierte Mitglieder der GDCh sind, Firmen, Körperschaften, Behörden, wissenschaftliche Institute und Vereine können die Aktivitäten der LChG durch Spenden fördern und auch Studierende Mitglieder der GDCh werden. <p>Kontakt Gesellschaft Deutscher Chemiker Lebensmittelchemische Gesellschaft Varnstr. 40-42, 60486 Frankfurt a. M. ☎ (069) 7917-231 – Fax (069) 7917-1231 fj@gdch.de www.gdch.de/lchg</p> <p>AG Junge Lebensmittelchemiker: www.ag-jlc.de</p> <p> ZFL Zentralstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern www.zfls.org</p> <p> LChG</p>	<p>Lebensmittelchemische Gesellschaft Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker</p>  <p>www.gdch.de/lchg</p>

1996–2001

Nachwuchsförderung

1995 wurde der Grundstein für die **Gründung einer Jungorganisation** innerhalb der Lebensmittelchemischen Gesellschaft durch ein „Studentengespräch“ auf dem Deutschen Lebensmittelchemikertag gelegt. Diese sollte als Vertretung des wissenschaftlichen Nachwuchses in der LChG dienen und insbesondere Hilfestellungen bei der Ausbildung von Lebensmittelchemiker/innen bieten.

Im darauffolgenden Jahr kam es dann auf dem Lebensmittelchemikertag in Freiburg (Breisgau) zur Gründung und ersten offiziellen Sitzung der **AG „Junge LebensmittelchemikerInnen“ (AG JLC)**, deren erster Obmann der heutige Schriftleiter der Mitgliederzeitschrift „Lebensmittelchemie“, Dr. Jörg Häsel, wurde. Sie beschäftigte sich fortan mit akuten Themen wie Ungleichheiten in der Ausbildung, Förderung der Kommunikation zwischen den Hochschulen, dem Bekanntheitsgrad des Berufsbildes und der Ausbildungssituation im 2. Staatsexamen.

1999 sollte beispielsweise mit dem **Bologna-Prozess** ein weiterer Diskussionspunkt in Bezug auf die einheitliche Ausbildungsordnung aufkommen. Mit der Einführung der Bachelor- und Master-Abschlüsse sowie dem European Credit Transfer System (ECTS) wurde eine europaweite Harmonisierung von Studiengängen angestrebt. Diese Änderung bedeutete auch, dass nun weitere Abschlüsse des Lebensmittelchemie-Studiums als berufsqualifizierend gelten würden.

Die Projekte der AG JLC wurden über die Jahre hinweg deutlich zahlreicher, vielfältiger und umfassender, ebenso wuchs die Anzahl der aktiven AG-Mitglieder kontinuierlich an. An den genannten Kernthemen sollte sich in den kommenden Jahren jedoch nichts ändern und so engagiert sich die AG JLC nach wie vor intensiv im Bereich der Vernetzung und der Ausbildung des wissenschaftlichen Nachwuchses. Im Rahmen eines großen Alumnitreffens konnten 2016 in München bereits 20 Jahre erfolgreiche Nachwuchsarbeit gefeiert werden. Mehr zur AG finden Sie ab der Seite 35.



Anno 1997 in Erlangen: Gruppenfoto der jungen AG. Auch noch heute sind einige sehr aktiv in der LChG: Nr. 1 Dr. JÖRG HÄSELER (Chefredakteur der Mitgliederzeitschrift), Nr. 4 Dr. CLAUDIA HERLES (Vorstandsmitglied seit 2020), Nr. 7 Dr. IRIS FRANSSON (stellvertretende Vorsitzende des RV Nord seit 2022) und Nr. 14 Dr. ANSGAR FERNER (stellvertretender Vorsitzender der LChG seit 2020) (Bild: AG JLC)

2002–2008

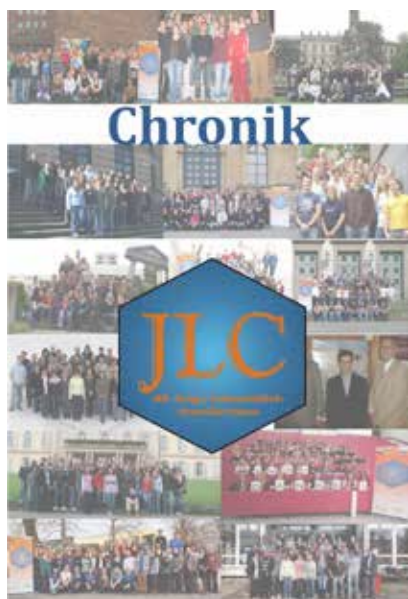
Zeit für Reformen

Mit der BSE- und der Dioxin-Krise wurde die Bedeutung der Verbesserung des Verbraucherschutzes im Zusammenhang mit Lebensmitteln noch deutlicher. Zusätzlich erforderte die 2002 in Kraft getretene Basisverordnung zum Lebensmittelrecht der Europäischen Union (Verordnung (EG) Nr. 178/2002) die Notwendigkeit zur Anpassung des LMBG in Bezug auf Futtermittel. Auch bei dieser Neuorganisation des Verbraucherschutzes und Lebensmittelrechts stand die LChG den Ministerien mit Stellungnahmen und Positionspapieren zur Seite. Die Reformen bewirkten unter anderem auch die Gründung der European Food Safety Authority (EFSA) und des Bundesamtes für Verbraucherschutz (BVL) sowie Grundlagen zur Einrichtung des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR). Im Januar 2005 löste dann das neue „**Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch**“ (LFGB) das LMBG ab, und setzte damit unter dem Motto „from stable to table“ neue Maßstäbe in Bezug auf die Verbrauchersicherheit in Deutschland.

Mit der Reform des Lebensmittelrechts rückte auch eine eventuelle rechtliche Grundlage zur Fortbildung für Lebensmittelchemiker näher. Die Fachgruppe überlegte daher bereits auf der Mitgliederversammlung 2005 in Hamburg mit der Gründung eines „Arbeitskreises für Lebensmittelchemische Fortbildung“, eine Evaluierung und freiwillige Zertifizierung von Fortbildungsveranstaltungen in dem Fachgebiet zu ermöglichen. Dieses Vorhaben führte zwei Jahre später zur Errichtung der **Zertifizierungsstelle für die Fortbildung von Lebensmittelchemikern (ZFL)**, die seit 2008 unter dem Dach der GDCh qualifizierte Angebote zur fachlichen Weiterbildung in einem Punktesystem bewertet und evaluiert.

Aufgrund der Bemühungen, ein modernes und repräsentatives Auftreten der LChG in der Öffentlichkeit zu erlangen, wurde 2005 ein Wettbewerb für ein **neues Logo** ausgeschrieben. Sieger der Ausschreibung war der 2006 vorgestellte Entwurf von NADINE REISSMANN aus Aachen, der an das Logo der GDCh als Muttergesellschaft angelehnt ist. Das verwendete 4-Säulen-Prinzip sollte die Aufgabenbereiche der Lebensmittelchemie durch Verwendung einfacher Symbole verdeutlichen. Das Logo wurde ab 1. Januar 2007 auf allen Veröffentlichungen, Stellungnahmen und weiteren Arbeiten der Fachgruppe verwendet.

Weiterhin widmete sich die LChG Themen wie der „hoheitlichen Aufgabe“ der Nachwuchsförderung, internationalen Kontakten, Kooperationen mit anderen Fachgruppen und Institutionen sowie ihrer Anerkennung als wissenschaftliche Organisation.



Weitere Informationen zur Gründung und Arbeit der AG JLC sind in der Chronik zu finden, die 2015 erschien (l.)



Broschüre mit den Beiträgen aus der Aktuellen Wochenschau 2009 (r.)



2009–2016

2009: das Jahr der Lebensmittelchemie

Im Jahr 2005 rief die GDCh ein Projekt ins Leben, das in einem Internetauftritt – **der Aktuellen Wochenschau** – den Fachgruppen die Möglichkeit eröffnete, ihre Tätigkeitsfelder und für die Öffentlichkeit interessante Themen aus ihrer Arbeit darzustellen. 2009 war dabei die Lebensmittelchemische Gesellschaft am Zuge und konnte das Jahr mit aktuellen Themen aus der Lebensmittelchemie füllen. Dazu wurden alle Mitglieder, Hochschullehrer und Arbeitsgruppen aufgerufen, interessante Beiträge für das gesamte Jahr zur Verfügung zu stellen. Die im Internet veröffentlichten Beiträge waren ein Jahr später als Broschüre erhältlich, die insbesondere an Lehrer, Schüler und Journalisten gerichtet war und somit zur Öffentlichkeitsarbeit der LChG beitrug.

Neben der Beteiligung der Fachgruppe an der Akkreditierung von Bachelor-/Masterstudiengängen im Rahmen der ASIIN (Akkreditierungsagentur für Studiengänge der Ingenieurwissenschaften, der Informatik, der Naturwissenschaften und der Mathematik e. V.) beschäftigte man sich weiterhin mit dem Erhalt des Staatsexamens auch bei Einführung des Masterstudiengangs an den meisten Universitäten. Problematisch war in diesem Zusammenhang allerdings weiterhin die knappe Anzahl an Ausbildungsplätzen für das Praktische Jahr, weshalb zusammen mit dem Bundesverband der Lebensmittelchemiker/innen im öffentlichen Dienst (BLC) 2013 ein Positionspapier zum Erhalt und Ausbau der Plätze für das Praktische Jahr an die Landesministerien geschickt wurde. Das Ergebnis der Rückmeldungen zeigte, dass einige Bundesländer bestrebt waren, die Anzahl der Praktikumsplätze zu erweitern, während einige wenige diese reduzieren wollten. Anschließend erfolgten eine Veröffentlichung der Auswertung sowie die Übermittlung an die Ministerien.

Zum „Gutachten des Bundesrechnungshofes zur Organisation des gesundheitlichen Verbraucherschutzes“ wurde 2011 die Stellungnahme der LChG in der „Lebensmittelchemie“ veröffentlicht.

Die Arbeit der AG JLC zeichnete sich seit ihrer Gründung 1996 insbesondere durch die Erarbeitung von Umfragen zum Praktischen Jahr und Einstiegsgehältern, die Veranstaltung von Workshops auf den Lebensmittelchemikertagen sowie die Produktion des 2014 vorgestellten Imagefilms für den Lebensmittelchemiker aus. Damit und mit vielen anderen Tätigkeiten hatte die AG im Jahr 2016 bereits seit 20 Jahren zur Arbeit der Fachgruppe beigetragen und dabei vor allem den Bereich der Nachwuchsförderung sowie die Interessen der studentischen und Jungmitglieder vertreten. So wurde in diesem Jahr zusätzlich zu dem einmaligen freien Eintritt zum Lebensmittelchemikertag für Studierende die Initiative „Wissenschaft im Studium“ ins Leben gerufen, die jedem Hochschulstandort, von dem mindestens fünf Studierende anreisen, einen Reisekostenzuschuss von bis zu 500 € gewährt sowie Mentor/innen zur Begleitung vor Ort zur Verfügung stellt.

2017–2022

Auf zu neuen Ufern

Die derzeit bewegenden Arbeitsschwerpunkte der Lebensmittelchemischen Gesellschaft liegen in der Verstärkung der Wahrnehmung als wissenschaftliche Gesellschaft, der Nachwuchsförderung insbesondere auch im Bereich Ausbildung und Studium sowie in der Fortbildung von Lebensmittelchemikern. Zusätzlich liegen Stellungnahmen bei Gesetzesvorlagen durch Bund, Länder und der EU, die Kooperationen mit anderen nationalen und internationalen Gesellschaften und die Verbraucheraufklärung in der Presse und anderen Medien im Fokus der Arbeit der LChG. Der Rückblick auf 75 Jahre erfolgreiche Fachgruppenarbeit zeigt, dass vielfach gleiche Themen im Wandel wiederholt behandelt werden müssen und dies auch zukünftig durch die LChG als Standesvertretung der Lebensmittelchemiker/innen in ehrenamtlicher Arbeit tatkräftig angegangen werden muss.

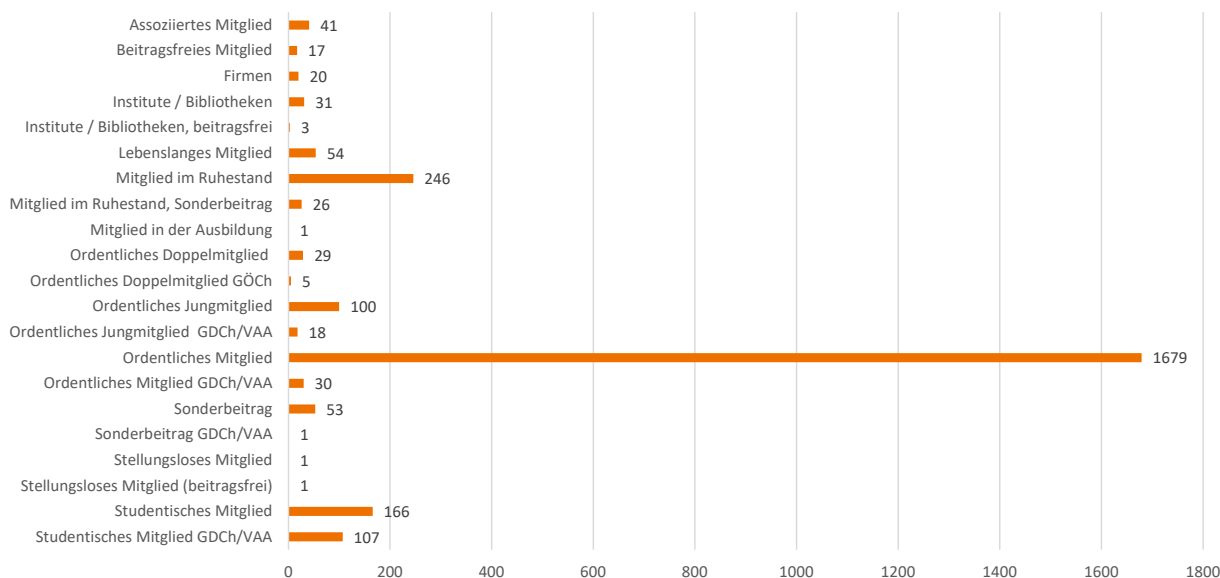
In diese Phase fiel das 125-jährige Jubiläum der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Die Muttergesellschaft gab zu diesem Anlass ein Buch heraus (Unendliche Weiten – Kreuz und quer durchs Chemie Universum, ISBN 978-3527342037) und die größte Fachgruppe steuerte ein Kapitel bei.

Mit dem Wechsel der Schriftleitung nach 22 Jahren von Dr. RÜDIGER SCHNEIDER zu Dr. JÖRG HÄSELER wurde das Erscheinungsbild der Mitgliederzeitschrift aufgefrischt. Neben dem vierfarbigen Umschlag erhalten alle Beiträge zu den Lebensmittelchemikertagen sowie den Regionalverbandstagen jeweils einen DOI (= Digital Object Identifier), der eine dauerhafte digitale Identifikation jedes Abstracts erlaubt.

Die größte Fachgruppe der GDCh und ihre Mitglieder

Seit ihrer Gründung im Jahre 1947 hat sich die ehemalige Fachgruppe „Lebensmittelchemie“ trotz anfänglicher und teilweise wiederkehrender Schwierigkeiten als „Lebensmittelchemische Gesellschaft“ zur mitgliederstärksten Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker entwickelt. Mit einer derzeitigen Zahl von ca. 2.700 Mitgliedern ist momentan fast jedes zehnte Mitglied der GDCh auch der LChG angehörig. Um Mitglied in der LChG zu werden, ist die Mitgliedschaft in der GDCh Voraussetzung.

Da die Fachgruppe einen Ort für Lebensmittelchemiker/innen in jeder beruflichen Situation darstellt, zeigt sich das auch in der **Struktur ihrer Mitglieder**. Neben dem Hauptanteil an sogenannten „ordentlichen Mitgliedern“ gibt es auch einen großen Anteil an Studierenden und Jungmitgliedern, wobei letztere bis drei Jahre nach Ausbildungsabschluss als solche gelten. Geringere, aber nicht weniger wichtige Anteile machen die Institute, Firmen und die größtenteils immer noch sehr engagierten Ruheständler/innen aus. Leider gibt es auch immer einen kleinen Teil arbeitsloser Lebensmittelchemiker/innen, für die eine Reihe von Jobangeboten und Weiterbildungsmöglichkeiten zur Verfügung steht (<https://www.gdch.de/ausbildung-karriere/stellenmarkt/aktuelle-angebote.html>).



Mitgliederstruktur der Lebensmittelchemischen Gesellschaft (Stand: Januar 2022)

VAA = Verband angestellter Akademiker und leitender Angestellter der chemischen Industrie

GÖCh = Gesellschaft Österreichischer Chemiker

Der Mitgliederstand zum 1. Januar 2022 betrug 2629 Personen im Verhältnis zu 2654 Mitgliedern zum 1. Januar 2021. Trotz der leicht gesunkenen Mitgliederzahl ist eine hohe Konstanz in den Beitragsklassen ordentliche und lebenslange Mitglieder zu beobachten. Fluktuationen gibt es bei den studentischen und Jungmitgliedern, was vermutlich auch eine Auswirkung der Corona-Pandemie ist.

Der Vorstand

Bereits in der ersten Sitzung 1947 wurde festgelegt, dass bei genügend vielseitiger Zusammensetzung der Fachgruppe neben dem Vorsitzenden und stellvertretenden Vorsitzenden auch Beisitzer als Vertreter der Untersuchungsämter, freiberuflichen Lebensmittelchemiker, Hochschullehrer sowie der industriell tätigen Lebensmittelchemiker dem Vorstand angehören sollen. Zum Vorstand gehört auch der Schriftführer des Mitteilungsblattes der Fachgruppe bzw. der späteren Zeitschrift „Lebensmittelchemie“. Später wurde festgelegt, dass auch ein Vertreter der 1996 gegründeten AG Junge LebensmittelchemikerInnen als Beisitzer im Vorstand der LChG vertreten ist.

Während der Vorstand bis 1969 noch alle zwei Jahre neu gewählt wurde, dauert die heutige Amtszeit drei Jahre, wobei für das Amt der/des Vorsitzenden und dessen Stellvertretenden eine einmalige und für alle andere Vorstandsmitglieder eine zweimalige Wiederwahl möglich ist. Die Vorstandswahlen finden damals wie heute im Rahmen der jährlichen Mitgliederversammlung statt. Seit 1985 haben auch die studentischen Mitglieder Stimmrecht; zudem ist der Chefredakteur der „Lebensmittelchemie“ Mitglied des Vorstands.

Tabelle: Vorstandsmitglieder der Fachgruppe 1947–2022

Amts-antritt	Vorsitzende/r	stellvertr. Vorsitzende/r	Beisitzer: Überwachung	Beisitzer: Freiberufler	Beisitzer: Industrie	Beisitzer: Hochschule
1947	DR. PHIL. R. STROHECKER	LUTZ				DR. DRAWE
1949	DR. BERGNER	DR. B. RÖSSLER		DR. H. POPP		PROF. DR. DR. W. DIEMAIR
1953	DR. B. RÖSSLER	DR. H. POPP AB 1954 PROF. DR. J. SCHORMÜLLER		DR. H. POPP		PROF. DR. DR. W. DIEMAIR
1957	PROF. DR. DR. W. DIEMAIR	PROF. DR. J. SCHORMÜLLER		DR. W. FRESENIUS	DR. SCHRÖDER	
1963	PROF. DR. DR. W. DIEMAIR	PROF. DR. J. EISENBRAND		DR. W. FRESENIUS	DR. F. LAMPRECHT	
1965	PROF. DR. R. FRANCK	PROF. DR. DR. W. DIEMAIR		DR. W. FRESENIUS	DR. F. LAMPRECHT AB 1967 DR. H. LANGE	
1969	DR. H. LANGE	PROF. DR. R. FRANCK	DR. H. GSPAHN	DR. W. FRESENIUS		
1975	PROF. DR. L. ACKER	DR. H. LANGE	DR. ROTH	PROF. DR. NEHRING		PROF. DR. W. BALTES
1978	PROF. DR. W. BALTES	DR. H. LANGE	DR. F. KOPPE	DR. W. SPECHT		PROF. DR. L. ACKER
1984	DR. H. BERG	PROF. DR. W. BALTES	DR. MANKEL	DR. W. SPECHT	DR. H. LANGE	PROF. DR. H.-P. THIER
1987	DR. H. BERG	PROF. DR. W. BALTES	DR. H. HEY	DR. W. SPECHT	DR. M. SCHILLING	PROF. DR. H.-P. THIER
1990	DR. H. LANGE	DR. H. BERG	DR. H. HEY	DR. W. SPECHT	PROF. DR. R. MATISSEK	PROF. DR. P. SCHREIER
1993	PROF. DR. DR. H. STEINHART	DR. H. BERG	DR. H. HEY	DR. E. KIRCHHOFF	PROF. DR. R. MATISSEK	PROF. DR. E. LUDWIG
1996	PROF. DR. DR. H. STEINHART	DR. H. HEY	DR. A. PREUSS	DR. E. KIRCHHOFF	PROF. DR. R. MATISSEK	PROF. DR. E. LUDWIG
1999	DR. A. PREUSS	PROF. DR. DR. H. STEINHART	DR. H. HEY	DR. E. KIRCHHOFF	PROF. DR. R. MATISSEK	PROF. DR. P. SCHIEBERLE

Amts-antritt	Vorsitzende/r	Stellvertr. Vorsitzende/r	Beisitzer: Überwachung	Beisitzer: Freiberufler	Beisitzer: Industrie	Beisitzer: Hochschule
2002	DR. A. PREUSS	PROF. DR. DR. H. STEINHART	DR. H. HEY	DR. E. KIRCHHOFF	PROF. DR. R. MATISSEK	PROF. DR. W. SCHWACK
2005	PROF. DR. T. HENLE	DR. G. FRICKE	DR. G. SCHNEIDERS	DR. U. NEHRING	M. WARBURG	PROF. DR. W. SCHWACK
2011	DR. G. FRICKE	G. THOMAS	DR. R. LICHTENTHÄLER	DR. U. NEHRING	M. WARBURG	PROF. DR. M. PISCHETSRIEDER
2014	PROF. DR. M. PISCHETSRIEDER	DR. G. MARX	DR. R. LICHTENTHÄLER	DR. K. HOENICKE	DR. B. BRÜGER	PROF. DR. M. FISCHER
2017	PROF. DR. M. PISCHETSRIEDER	DR. G. MARX	DR. R. LICHTENTHÄLER	DR. K. HOENICKE	DR. B. BRÜGER	PROF. DR. M. FISCHER
2020	PROF. DR. G. HAMSCHER	DR. A. FERNER	DR. C. HERLES	DR. K. HOENICKE	DR. B. BRÜGER	PROF. DR. M. WÜST



Dresden 2019: Der seit 2020 im Amt befindliche Vorstand der LChG (v. l. n. r.): MAIKE ARNDT (Hamburg), Dr. JÖRG HÄSELER (Berlin), Dr. BERND BRÜGER (Salzburg), Prof. Dr. GERD HAMSCHER (Gießen), Dr. ANSGAR FERNER (Hamburg), Dr. KATHRIN HOENICKE (Hamburg), Dr. CLAUDIA HERLES (Dresden) und Prof. Dr. MATTHIAS WÜST (Bonn) (Bild: Stephanie Treibmann)

Die Aufgaben des Vorstandes liegen vor allem darin, die Fachgruppe nach außen und in der GDCh zu vertreten sowie Ansprechpartner für Presse und zu Fragen des Berufes zu sein. Zusätzlich liegen Tagungsvorbereitungen und die Organisation der Fortbildungskurse in dessen Tätigkeitsbereich. Auch für die Betreuung der Arbeitsgruppen und Regionalverbände sind die Vorstandsmitglieder verantwortlich. Die Beisitzer aus den Bereichen Überwachung, Industrie, Hochschule und freiberufliche Lebensmittelchemiker stehen zudem für spezielle Fragen aus ihren Aufgabengebieten zur Verfügung.

Die Arbeit der LChG liegt auch darin, ihre Mitglieder zu fördern und Anreize für Weiterbildung und Forschung zu bieten. Dazu gehören neben den zahlreichen Fortbildungsangeboten zum Beispiel auch eine Reihe von Auszeichnungen und Preisen für gelungene Arbeiten oder Stipendien für das Vorantreiben der Forschung von jungen Nachwuchswissenschaftlern. Die Preisträger der im Folgenden vorgestellten Auszeichnungen können auf der Internetseite der LChG bzw. GDCh eingesehen werden (www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/preise-und-ehrun-gen.html).


Preisträger 2019: Prof. Dr. Lothar W. Kroh

Preisträger 2017: Prof. Dr. Reiner Wittkowski

Preisträger 2015: Prof. Dr. Wolfgang Schwack

Preisträgerin 2013: Prof. Dr. Elke Anklam

Preisträger 2011: Prof. Dr. Alphons G. J. Voragen (Bilder: Dr. Jörg Häsel)

Auszeichnungen und Stipendien

JOSEPH-KÖNIG-GEDENKMÜNZE

Der Verein Deutscher Lebensmittelchemiker hat im Jahr 1934 die „Joseph-König-Gedenkmünze“ gestiftet. Sie erinnert, wie es in der Stiftungssatzung heißt, „an den Geheimen Regierungsrat Professor Dr.-Ing. E. h. Dr. phil. nat. h. c. Dr. agr. h. c. Dr. med. h. c. FRANZ JOSEPH KÖNIG (1843–1930), den verdienstvollen Altmeister der Lebensmittelchemie“. Als Schüler Justus von Liebig legte er das Fundament für die Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.

Seit 1951 wird die bronzene Gedenkmünze vom Vorstand der GDCh an Persönlichkeiten verliehen, die sich besondere Verdienste um die wissenschaftliche Entwicklung und um die Förderung und Anerkennung der Lebensmittelchemie erworben haben.

Geheimer Regierungsrat Prof. Dr. h. c. mult. FRANZ JOSEPH KÖNIG wurde 1843 in Haltern-Lavesum geboren und gilt als Begründer der deutschen Lebensmittelchemie. Neben der Herausgabe einiger Werke zum Thema „Nahrungs- und Genussmittel“ gründete er 1871 auch die heute nach ihm benannte Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt Nordrhein-Westfalen. Als Professor war er an der Königlich Akademie zu Münster und der heutigen Westfälischen Wilhelms-Universität tätig und hielt dort auch die ersten Vorlesungen über Lebensmittelchemie. Nach seinem Tod im Jahre 1930 errichtete man 25 Jahre später ein Denkmal vor dem Untersuchungsamt Haltern in seinem Geburtsort Lavesum (heute ein Ortsteil der Stadt Haltern am See).



Prof. Dr. WERNER BALTES (Bild: privat)



Preisträgerin 2021: PD Dr. CLAUDIA OELIG



**Preisträgerin 2020: Dr. FRANZISKA S. HANSCHEN
(Bild: Katharina Nagel)**



Preisträger 2019: Dr. MICHAEL HELLWIG



Preisträger 2018: Dr. DANIEL WEFERS



Preisträger 2017: PD Dr. JÖRG FAHRER



Preisträger 2016: Dr. MICHAEL GRANVOGL



Preisträger 2015: Prof. Dr. NILS HELGE SCHEBB



**Preisträger 2014: Dr. JENS BROCKMEYER
(Bilder: Dr. Jörg Häselser)**

PREIS DES JUNGEN WISSENSCHAFTLERS

Im Jahre 1969 wurde der „Preis des Jungen Wissenschaftlers“ ins Leben gerufen, der von 1998 bis 2017 den Namen von Prof. Dr. KURT TÄUFEL (1892–1970) trug. Der Preis wurde 2017 zu Ehren von Prof. Dr. WERNER BALTES (1929–2013) in „WERNER-BALTES-Preis des Jungen Wissenschaftlers“ umbenannt und wurde 2018 erstmals unter diesem Namen verliehen. Der Lebensmittelchemiker WERNER BALTES war 1970 erster Preisträger des „Preises des Jungen Wissenschaftlers“. Er ist und war besonders für seine Lehrpublikationen bekannt und hat sich in besonderem Maß um die Ausbildung und Förderung junger Lebensmittelchemiker/innen verdient gemacht. Die Auszeichnung soll besondere wissenschaftliche Leistungen junger Fachkolleg/innen würdigen, die bereits eigenständig wissenschaftlich tätig sind, und ihnen Ansporn zu weiteren erfolgreichen Aktivitäten sein.

JOSEF-SCHORMÜLLER- GEDÄCHTNISSTIFTUNG

Auf der Hauptversammlung der Gesellschaft Deutscher Chemiker im September 1979 in Berlin wurde erstmals ein Stipendium in Höhe von 14.000 DM zur Förderung des wissenschaftlichen Nachwuchses im Fachgebiet Lebensmittelchemie vergeben. In Gedenken an den Lebensmittelchemiker Prof. Dr. JOSEF SCHORMÜLLER spendete dessen Witwe GERTRUD SCHORMÜLLER ihr gesamtes Vermögen ein Jahr zuvor an die zu diesem Zweck gegründete Stiftung, um jungen Lebensmittelchemikern das Hospitieren an Instituten im In- und Ausland zu ermöglichen und so zur Erlernung neuer Techniken und dem Vorantreiben ihrer Forschung beizutragen. Die Vergabe des Stipendiums verläuft anders als bei den Auszeichnungen nicht auf Vorschlag, sondern nur nach vorangegangener Bewerbung und Auswahl durch den Vorstand der Stiftung.

Der Gründer des Instituts für Lebensmittelchemie an der TU Berlin, JOSEF SCHORMÜLLER, wurde am 7. Juli 1903 in Olching geboren und hat neben zahlreichen Publikationen unter anderem über die Biochemie der Käsebereitung auch das neunbändige Handbuch der Lebensmittelchemie (Springer-Verlag) herausgebracht. Bis zu seinem Tod im Jahre 1974 war er zudem Mitherausgeber einiger Fachzeitschriften wie der Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und -Forschung.



2021: Dr. JANA RAUPBACH (Bild: Susann-C. Ruprecht, DIFE)



2020: Juniofprofessor Dr. SIMON HAMMANN (Bild: Nora Zibi)



2018: Dr. CLAUDIA OELLIG, Hohenheim (Bild: Dr. Clemens Kanzler)



2018: Dr. FABIAN WEBER, Bonn (Bild: Dr. Jörg Häselser)



2018: Dr. SVEN MECKELMANN, Lüdenschied (r.) und Dr. SÖREN MEYER, Potsdam (Bild: Dr. Jörg Häselser)

ADOLF-JUCKENACK-MEDAILLE

Die LChG als Fachgruppe der GDCh wäre nicht das, was sie heute ist, ohne den Einsatz ihrer engagierten Mitglieder. Daher entschied man sich eben diesen Mitgliedern, die einen besonders großen Beitrag zur Arbeit der Fachgruppe durch zum Teil jahrelangen, persönlichen Einsatz beigetragen haben, als Zeichen der Anerkennung die Adolf-Juckenack-Medaille zu verleihen. Zusätzlich erfolgt die Vergabe auch an Nicht-Mitglieder, die durch ihre Tätigkeit den Berufsstand des Lebensmittelchemikers gefördert haben und somit ebenfalls einen wichtigen Beitrag zu den Zielen der LChG geleistet haben. Die Medaille wurde erstmals 1982 an das langjährige Vorstandsmitglied der Fachgruppe Prof. Dr. WILHELM FRESSENIUS verliehen. Dr. ADOLF JUCKENACK, geboren 1870 in Hamm, war zunächst Apotheker und wurde nach seiner Promotion und Tätigkeit in München Leiter des Preußischen Nahrungsmitteluntersuchungsamtes in Berlin. Nach seiner Ernennung zum Professor hielt er ab 1918 auch Vorlesungen an der Technischen Hochschule in Berlin-Charlottenburg. Er verstarb am 28. August 1939.



Preisträger der Adolf-Juckenack-Medaille (o. l.), die seit 2016 alle zwei Jahre vergeben wird: Dr. RÜDIGER SCHNEIDER (Bruchsal, 2020); Dr. JÖRG HÄSELER (Berlin, stellvertretend für die AG JLC als Gründungsobmann, 2018); Dr. GUNTER FRICKE (Frankfurt am Main, 2016); Dr. PETER FECHER (Wiesenttal, 2015); ANNETTE NEUHAUS (Detmold, 2014) (Bilder: Dr. Jörg Häsel; Dr. Clemens Kanzler (2018))

BRUNO-ROSSMANN-PREIS

Der letzte Wille des Lebensmittelchemikers und Apothekers Dr. BRUNO ROSSMANN war es, sein gesamtes Vermögen in eine Stiftung zur Förderung und Auszeichnung hervorragender wissenschaftlicher Arbeiten einzubringen.

Auszeichnungen sind nach dem Willen des Stifters für wissenschaftliche Arbeiten aus den folgenden Gebieten möglich:

- Schnellmethoden zum Nachweis gesundheitsschädlicher Stoffe auf und in Lebensmitteln
- Methoden zur Untersuchung von Lebensmitteln mit einfachen Mitteln
- Verbesserung der Ernährung, Ausschaltung von Schadstoffen, bessere physiologische Ausnutzung

Das Förderziel dient somit dem praxisorientierten Verbraucherschutz unter besonderer Berücksichtigung von Schnellmethoden bzw. innovativer Ansätze zur ressourcenschonenden Lebensmittelanalyse sowie der Verbesserung der Ernährungssituation durch technologische Fortschritte, u. a. durch die Reduktion unerwünschter Stoffe. Jüngere Wissenschaftler, deren Arbeiten dem Stiftungszweck entsprechen, werden durch Ausschreibungen alle zwei Jahre in den wichtigsten Fachzeitschriften und Journalen eingeladen, sich um den BRUNO-ROSSMANN-Preis zu bewerben.

Der Stifter des Preises, Dr. BRUNO ROSSMANN, wurde 1899 geboren und studierte zunächst Pharmazie, bevor er in Frankfurt eine Ausbildung zum Lebensmittelchemiker mit der Promotion als Dr. phil. in Botanik abschloss. Anschließend war er in vielen Arbeitsgebieten der Lebensmittelchemie tätig und gründete unter anderem ein eigenes Labor für Weinuntersuchungen und lebensmittelchemische Aufgaben. Im Alter von 87 Jahren verstarb er im Mai 1986.



Stifter Dr. Bruno Rossmann (o. l.) und die Preisträger der letzten Jahre: Dr. MARTIN ECKARDT (2021); KATHARINA M. SCHLEGEL (2020); Dr. CLAUDIA OELLIG (2018); FLORIAN KALTNER (2017); Dr. STEFAN KITTLAUS (2016); (Bilder: Dr. Jörg Häsel; Dr. Clemens Kanzler (2018); Dr. Martin Eckardt (2021))

GERHARD-BILLEK-PREIS/ZUKUNFTSPREIS

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker schreibt den GERHARD-BILLEK-Preis seit 2007 für die beste Dissertation im Fach Lebensmittelchemie aus. Mit einem Preisgeld von 2.000 Euro soll eine herausragende Arbeit ausgezeichnet werden, die zwischen dem 1. Januar des Vorjahres und dem 30. Mai des Vergabejahres abgeschlossen wurde und die sich durch wissenschaftliche Originalität, interdisziplinäre Herangehensweise unter besonderer Berücksichtigung lebensmitteltechnologischer Aspekte sowie maßgebliche Fortschritte im Wissenschaftsgebiet auszeichnet.



Die Preisträger der vergangenen Jahre sowie ein Bild des Preisstifters (o. l.): Dr. HENNING S. KUCHENBUCH (2019, Münster), Dr. STEFAN M. SPRENG (2018, Orbe VD, Schweiz), Dr. JOCHEN ULRICH ZIEGLER (2017, Hohenheim), Dr. YANYAN ZHANG (2016, Gießen), Dr. KATHARINA ANNE SCHERF (2015, Freising) (Bilder: privat, Dr. Jörg Häselner)

Da das Stiftungsvermögen zum Ende des Jahres 2019 aufgebraucht war, war Kreativität gefragt. Dr. Gunter Fricke ließ es sich nicht nehmen und stiftete für die nächsten Jahre den neuen Zukunftspreis, der gewissermaßen die Fortsetzung des GERHARD-BILLEK-Preises darstellt. Es werden herausragende Arbeiten ausgezeichnet, die sich durch ihren innovativen Charakter und ihre besondere Relevanz für die Zukunft und die Weiterentwicklung des Faches Lebensmittelchemie hervorheben.



Erstmals erhielt den Preis Dr. FRANZISKA HAAG (Freising, r.), Dr. ALEXANDER VOIGT dann 2021 (Bilder: Dr. Jörg Häselner (Haag) und Maigut Fotografie in Köln)

Deutscher Lebensmittelchemikertag

1972 wurde die Jahresversammlung der Fachgruppe „Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“ erstmals zum „Deutschen Lebensmittelchemikertag“. Dieser fand vom 4. bis zum 6. Oktober in Braunschweig statt und bestand hauptsächlich aus Vorträgen der Arbeitsgruppen, die über ihre Tätigkeiten und Arbeiten berichteten. Aufgrund der stark positiven Resonanz, wurde der Lebensmittelchemikertag auch die nächsten Jahre mit Konzentration auf einige Schwerpunktthemen weitergeführt und ist heute eine der wichtigsten Veranstaltungen der LChG, auf der nicht mehr nur die Arbeitsgruppen ihre Tätigkeiten vorstellen, sondern Lebensmittelchemiker/innen aus allen Bereichen zum Programm der erfolgreichen Tagung mit Vorträgen und Postern beitragen. Die drei besten Poster werden jedes Jahr auf der Mitgliederversammlung der LChG prämiert. Mit dazu gehören mittlerweile auch eine Firmenausstellung, eine Jobbörse sowie die Workshops der AG Junge Lebensmittelchemiker/innen.

Tabelle 2: Die Deutschen Lebensmittelchemikertage 1972–2022

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
1	1972	4.–6.10.	Braunschweig	Tätigkeiten der Arbeitsgruppen
2	1973	19.–21.9.	Bochum	AGs: Umweltschutz, Forensische und Toxikologische Chemie, Fleischwaren, Statistik in der Lebensmittelchemie
3	1974	18.–20.9.	Wiesbaden	Wein, Fleisch
4	1975	8.–10.9.	Köln	
5	1976	29.9.–1.10.	Münster	Fortschritte in der Technologie und Analytik von Lebensmitteln 100 Jahre Lebensmittelchemie in Münster
6	1977	12.–14.9.	München	Milch, Kakao, Bier, Verpackung – Entwicklungen in der Technologie und Analytik
7	1978	13.–15.9.	Hamburg	
8	1979	10.–14.9.	Berlin	100 Jahre Lebensmittelrecht-Rückblick und Perspektiven; Das Kind als Verbraucher
9	1980	17.–19.9.	Stuttgart	Die Rückstandssituation in der BRD Anwendung der Mikrowellentechnik zur Zubereitung von Lebensmitteln Moderne Schokoladentechnologie und ihre analytische Bewältigung
10	1981	14.–16.9.	Hamburg	HPLC in der Lebensmittel-Analytik; Mikrowellenerwärmung von Lebensmitteln; Zusatzstofftechnologie und -analytik
11	1982	15.–17.9.	Braunschweig	Alkaloidhaltige Lebensmittel (Kaffee, Tee, Kakao, Tabak); Kosmetische Mittel und Bedarfsgegenstände Analytik von Fleischwaren
12	1983	14.–16.9.	München	Brot und Gebäck Moderner Landbau und Nahrungsqualität
13	1984	12.–14.9.	Karlsruhe	Wein; Kulinarische Lebensmittel; Kosmetische Mittel
14	1985	16.–18.9.	Heidelberg	
15	1986	17.–19.9.	Würzburg	Aroma- und Geschmacksstoffe Zuckeraustausch- und Süßstoffe Lebensmittelrecht und Überwachung
16	1987	13.–18.9.	Berlin	
17	1988	14.–16.9.	Bremen	Kaffee, Kakao Fische und Meerestiere Milch und Milcherzeugnisse Fleischwaren-Analytik
18	1989	20.–22.9.	Bonn	40 Jahre Bundesrepublik aus lebensmittelrechtlicher Sicht – Rück- und Ausblick Lebensmittelanalytik
19	1990	19.–21.9.	Frankfurt am Main	Aromastoffe und Maillard-Reaktion Kaffee, Tee, Flavonoide, Saccharide, Fruchtsaft Rückstandsanalytik
20	1991	23.–25.9.	Hamburg	(EURO FOOD CHEM VI) „Strategies for Food Quality Control and Analytical Methods in Europe“
21	1992	16.–18.9.	Münster	Maillard-Reaktion Analytik von Rückständen pharmakologisch wirksamer Stoffe in tierischen Lebensmitteln Mikrobiologie von Lebensmitteln Aktuelle Themen der Forschung und Überwachung
22	1993	8.–10.9.	Hamburg	Spurenanalyse organischer Verbindungen Polymerchemie; Festkörper; Grenzflächen Molekülchemie Chemie-Information-Computer
23	1994	27.–29.9.	Dresden	Aktuelle Themen aus dem Gebiet der Lebensmittelwissenschaften

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
24	1995	11.–13.9.	Münster	Phenolische Inhaltsstoffe Kaffee Rückstandsanalytik; Qualitätsmanagement und HACCP-System
25	1996	23.–25.9.	Freiburg im Breisgau	Lebensmittelrecht Lebensmittelallergien- und Unverträglichkeiten Wein, Spirituosen (internationaler Lebensmittelchemikertag mit Frankreich und der Schweiz) Gründung der AG Junge Lebensmittelchemiker
26	1997	15.–17.9.	Berlin	Moderne Analysemethoden in der Lebensmittelchemie Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe Stoffliche Aspekte der modernen Lebensmittelherstellung
27	1998	14.–16.9.	München	Aromaforschung Struktur-Wirkungsbeziehungen zwischen niedermolekularen Stoffen und Makromolekülen in der Lebensmittelchemie Chemo- und Bio-Sensoren
28	1999	13.–15.9.	Hamburg	Kaffee, Tee, Kakao Kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände Functional Foods Biochemische Analytik
29	2000	11.–13.9.	Stuttgart	Obst und Gemüse; Fleisch und Fleischerzeugnisse; Rückstände und Kontaminanten
30	2001	10.–12.9.	Braunschweig	Moderne Techniken in der Lebensmittelanalytik Bedarfsgegenstände Bier und andere alkoholische Getränke Lebensmittel- und Bedarfsgegenständerecht
31	2002	9.–11.9.	Frankfurt am Main	Lebensmitteltoxikologie Aromen der Lebensmittel Workshop: Wechselwirkungen Lebensmittel-Technologie/-Qualität
32	2003	8.–10.10.	München	Struktur und Funktion natürliche Lebensmittelinhaltsstoffe Stärkehaltige Lebensmittel Verfahrenstechnik und Analytik
33	2004	13.–15.9.	Bonn	Getränke; Lebensmittelrecht Molekularbiologische und andere moderne Lebensmittelanalytik Bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe
34	2005	19.–21.9.	Hamburg	Allgemeine Entwicklungen der modernen Lebensmittelchemie (zusammen mit EURO FOOD CHEM XII) „Strategies for Safe Food: Analytical, Industrial and Legal Aspects; Challenges in Organization and Communication“
35	2006	18.–20.9.	Dresden	Kaffee, Tee, Kakao Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel Lebensmittel und Technologie Lebensmittelkontrolle
36	2007	10.–12.9.	Nürnberg	Milch und Milchprodukte Futtermittel Wirkungsbezogene Analytik Health Claims
37	2008	8.–10.9.	Kaiserslautern	Lebensmittelsicherheit Funktionelle Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel Wein
38	2009	14.–16.9.	Berlin	Lebensmittel und neue Technologien Spurenelemente und Mineralstoffe Trends in der Lebensmittelanalytik

Nr.	Jahr	Datum	Ort	Hauptthemen
39	2010	20.–22.9.	Stuttgart-Hohenheim	Rückstände und Kontaminanten Chemie und Technologie von Obst und Gemüse Lebensmittelüberwachung
40	2011	12.–14.9.	Halle (Saale)	Lebensmittel/Futtermittel und Risiken Sensorik Lebensmittelrecht und Verbraucherinformation
41	2012	10.–12.9.	Münster	Moderne Kopplungstechniken in der Lebensmittel-/Futtermittel-Analytik Prävention und Risiko durch Lebensmittel Bioaktive Peptide und Proteine in Lebensmitteln
42	2013	16.–18.9.	Braunschweig	Präparative Trenntechniken Makromoleküle Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel
43	2014	22.–24.9.	Gießen	Rückstände und Kontaminanten Bio-(Technologie) für Lebensmittel und Umwelt Herkunft und Echtheit
44	2015	14.–16.9.	Karlsruhe	Pflanzliche Lebensmittel Bioaktive Lebensmittelinhaltsstoffe und Nahrungsergänzungsmittel Innovative Methoden in der Lebensmittelchemie Bedarfsgegenstände- und Futtermittel-Analytik
45	2016	12.–14.9.	Freising-Weihenstephan	Lebensmitteltechnologie Rückstände und Kontaminanten Aroma- und Geschmacksstoffe
46	2017	25.–27.9.	Würzburg	Aktuelle Entwicklungen in der Analytik Getränke, Lebensmittelsicherheit und aktuelle Themen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Überwachung
47	2018	17.–19.9.	Berlin	Lebensmitteltechnologie Food fraud/Food safety aktuelle Entwicklungen in der Analytik
48	2019	16.–18.9.	Dresden	Bedarfsgegenstände und kosmetische Mittel Pflanzliche Lebensmittel Chemische Reaktionen in Lebensmitteln und aktuelle Themen aus Wissenschaft, Wirtschaft, Recht und Überwachung
	2020	15.–17.9.	Wuppertal	wegen der Corona-Pandemie keine Tagung
49	2021	30.8.–1.9.	Wuppertal (Online-Tagung)	Metabolomics Mineralstoffe und Spurenelemente Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln
50	2022	19.–21.9.	Hamburg	Authentizität Lebensmittelüberwachung, Qualitätssicherung und Handelslabore Genussmittel (Kaffee, Tee, Kakao, Gewürze, Schokolade)



Die Arbeitsgruppen und Regionalverbände

DIE ARBEITSGRUPPEN VON A BIS Z

In Arbeitsgruppen, die im Laufe der Jahre durch die Fachgruppe gegründet wurden, arbeiten engagierte Mitglieder gemeinsam an Stellungnahmen, Ringversuchen, Positionspapieren und weiteren Themen in wichtigen Gebieten der Lebensmittelchemie. Dank der fachkundigen Mitglieder, die in möglichst paritätischer Zusammensetzung die Bereiche Hochschule, Industrie, Freiberufler und Lebensmittelüberwachung vertreten, kann in den AGs eine wissenschaftlich korrekte Meinungsäußerung in Vertretung der Fachgruppe stattfinden. Die Arbeitsgruppen für Lebensmittellaboratorien, -überwachung und -wirtschaft bestehen verständlicherweise aus Mitgliedern, die aus den entsprechenden Bereichen kommen und ihr Wissen dort einbringen können. Ob nun ad hoc gebildet oder konstituiert: Die Arbeitsgruppen leisten den größten Beitrag zur Arbeit der LChG und verdienen damit zu Recht ein hohes Ansehen bei Regierungsbehörden und Lebensmittelchemiker/innen aller Berufsgruppen (www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/arbeitsgruppen.html).

Die 24 aktiven Arbeitsgruppen sind:

Aromastoffe	Kosmetische Mittel
Bedarfsgegenstände	Lebensmittel auf Getreidebasis
Biochemische und molekularbiologische Analytik	Lebensmittellaboratorien
Chemometrie und multivariate Datenauswertung	Lebensmittelüberwachung
Elemente und Elementspezies	Milch und Milchprodukte
Fisch und Fischerzeugnisse	Nanomaterialien
Fleischwaren	Pestizide
Fragen der Ernährung	Qualitätsmanagement und Lebensmittelwirtschaft
Fruchtsäfte und fruchtsafthaltige Getränke	Spirituosen
Futtermittel	Stabilisotopenanalytik
Hochschullehre	Tierarzneimittelrückstände
Junge Lebensmittelchemie	Zusatzstoffe

DIE REGIONALVERBÄNDE

Die Regionalverbände, ehemals als „Arbeitskreise“ bezeichnet, dienen dazu, den fachlichen und wissenschaftlichen Gedankenaustausch unter den Mitgliedern der Fachgruppe zu fördern. Dazu werden in regelmäßigen Abständen ein- oder mehrtägige Fachtagungen durchgeführt, bei denen offene Fragen zur Diskussion gestellt werden können, kollegiale Begegnungen den persönlichen Erfahrungsaustausch ermöglichen und auch dem wissenschaftlichen Nachwuchs eine wichtige Plattform gegeben wird. Die Regionalverbände erfüllen damit eine wesentliche Aufgabe der LChG und wählen in der Regel jeweils eine/n eigene/n Leiter/in, Stellvertreter/in und/oder Schriftführer/in.

Derzeit bestehen die folgenden sechs Regionalverbände:

Bayern, Nord (Bremen, Hamburg, Niedersachsen, Schleswig-Holstein), Nordost (Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern), Nordrhein-Westfalen, Südost (Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen) und Südwest (Baden-Württemberg, Hessen, Rheinland-Pfalz, Saarland)

Weitere Informationen zu den Tätigkeiten der einzelnen Arbeitsgruppen und Regionalverbände können auf der Webseite der Lebensmittelchemischen Gesellschaft eingesehen werden (www.gdch.de/netzwerk-strukturen/fachstrukturen/lebensmittelchemische-gesellschaft/regionalverbaende.html).

Zeitschrift „Lebensmittelchemie“

Bereits 1924 gab der „Verein Deutscher Nahrungsmittelchemiker“ (1926: Umbenennung in „Verein Deutscher Lebensmittelchemiker“) ein Mitteilungsblatt heraus, das zu dieser Zeit allerdings nur für dessen Mitglieder bestimmt und streng vertraulich war. Während des Krieges wurde die Herausgabe eingestellt und 1947 erstmals von der Fachgruppe „Lebensmittelchemie“, die auch diese Tradition fortsetzen wollte, wiederaufgenommen. Mitglieder der GDCh, die auch den damaligen Beitrag von 4 RM für die Fachgruppe zahlten, erhielten das Mitteilungsblatt kostenlos. Es konnte jedoch später auch – anders als vor dem Krieg – von Nicht-Mitgliedern bezogen werden (1948: 69 zusätzliche Bezieher). Dennoch blieb der Zweck des Mitteilungsblattes, nämlich die Unterrichtung der Mitglieder über aktuelle interessante Themen und Entwicklungen, sowie die Arbeit der Fachgruppe, auch bis zum heutigen Tag, an dem es als Zeitschrift „Lebensmittelchemie“ noch immer weitergeführt wird, gleich. Es stellt das Aushängeschild der Lebensmittelchemischen Gesellschaft dar. Detailliert hat Prof. Dr. CLAUS FRANZKE die Entwicklung im Heft 66, 129–168 (2012) dargestellt.

VOM MITTEILUNGSBLATT ZUR FACHZEITSCHRIFT

Ende des 19. Jahrhunderts existierten in Deutschland zwei chemische Gesellschaften, die 1867 gegründete „Deutsche Chemische Gesellschaft“ (Gründungspräsident AUGUST WILHELM VON HOFMANN) und der durch Umbenennung 1896 entstandene „Verein Deutscher Chemiker“, der ursprünglich (1877) „Verein analytischer Chemiker“ hieß. Beide Gesellschaften gingen nach dem Zweiten Weltkrieg weitestgehend in der neu gegründeten „Gesellschaft Deutscher Chemiker“ auf.

Eine eigene Gesellschaft für Lebensmittelchemiker gab es aber im 19. Jahrhundert noch nicht. Es bestand lediglich regional eine „Freie Vereinigung bayerischer Vertreter der angewandten Chemie“.

Nachdem 1894 die erste Prüfungsordnung für das Staatsexamen für Nahrungsmittelchemiker erlassen war, drängte der Chemiker Josef König, der sich schon länger mit der Untersuchung von Lebensmitteln befasst hatte, in den Folgejahren immer wieder auf die Gründung einer eigenständigen gesamtdeutschen Vereinigung für Nahrungsmittelchemiker, die sich jedoch als recht schwierig erwies. Es kam erst 1902 zur Gründung der „Freien Vereinigung Deutscher Nahrungsmittelchemiker“, die sich ab 1912 „Verein Deutscher Nahrungsmittelchemiker“ nannte und dessen erster und langjähriger Präsident Josef König wurde.[1]

Nach Verabschiedung des neuen Lebensmittelgesetzes 1926 wurden die bisher gebräuchlichen Begriffe „Lebensmittel“ und „Genussmittel“ unter der Bezeichnung „Lebensmittel“ zusammengefasst. Der Verein nannte sich dann folgerichtig auch „Verein Deutscher Lebensmittelchemiker“[2].

Zu den wichtigsten Informationsquellen, die den Berufsweg des Lebensmittelchemikers begleiten, gehören Fachbücher, Fachzeitschriften und Mitteilungsblätter o. Ä. So erschienen ab 1886 neben der „Vierteljahresschrift über die Fortschritte der Chemie der Nahrungs- und Genußmittel, Gebrauchsgegenstände sowie der hierher gehörenden Gewerbe“ noch die „Forschungs-Berichte über Nahrungsmittel und ihre Beziehungen zur Hygiene, über forensische Chemie und Pharmakognosie“. Die beiden vorgenannten Zeitschriften sind 1889 zur „Zeitschrift für die Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände“ vereinigt worden. Diese Zeitschrift galt danach als das Organ des Vereins Deutscher Nahrungsmittel- bzw. Lebensmittelchemiker und wurde auch unter dessen Mitwirkung (im Titel ausgewiesen) herausgegeben. Ab 1926 wurde daraus die „Zeitschrift für die Untersuchung der Lebensmittel“.

1942 erfolgte eine Vereinigung mit der Zeitschrift „Vorratspflege und Lebensmittelforschung“ und den „Mitteilungen des Vereins Deutscher Lebensmittelchemiker“ zur „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung“. Wegen der Kriegs- und Nachkriegsereignisse wurde von 1944 bis

1948 ihr Erscheinen vorübergehend eingestellt. Eine wesentliche Informationsquelle für den Lebensmittelchemiker war aber das seit 1924 vom „Verein Deutscher Nahrungsmittelchemiker“ herausgegebene „Mitteilungsblatt für Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“, das ursprünglich sogar vertraulich und nur für den Gebrauch durch Mitglieder vorgesehen war. Es wurde zum Organ für die Lebensmittelchemiker/innen und erschien noch bis 1943.

Nach dem Zweiten Weltkrieg gelang es R. STROHECKER, diese Tradition mit dem „Mitteilungsblatt für die Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“ fortzusetzen. Das erste Exemplar erschien im August 1947 [3, 4], wobei das ursprüngliche Kleinformat (DIN A5) beibehalten wurde.

Durch die politische Situation nach dem Zweiten Weltkrieg kam es in Deutschland zur Bildung von zwei „Vereinen“ für die Lebensmittelchemiker. Neben der o. g. Fachgruppe in der GDCh gab es auch noch den „Fachverband Lebensmittelchemie“ der Chemischen Gesellschaft in der DDR. Erfreulicherweise gelang es wenigstens, das Mitteilungsblatt ab 1957 gemeinsam von der GDCh und der Chemischen Gesellschaft in der DDR herauszugeben.



Jetzt waren für das Mitteilungsblatt auch zwei gesamtverantwortliche Wissenschaftler als Schriftleiter bzw. Schriftführer tätig. Die überwiegende Zeit waren es Prof. Dr. KARL-GUSTAV BERGNER (Stuttgart) und Prof. Dr. Dr. CLAUS FRANZKE (Berlin). Ab 1971 wurde die gemeinsame Ausgabe leider eingestellt.[5] 1977 wechselte das Format von DIN A5 zu DIN A4. Das Mitteilungsblatt existierte unter diesem Namen noch bis 1989. Es hat also eine lange Tradition (65 Jahre). Erst ab 1990 wurde aus dem Mitteilungsblatt durch entsprechende Erweiterung die Zeitschrift der Lebensmittelchemischen Gesellschaft mit dem Titel „Lebensmittelchemie“.[6]

- [1] König J (1925) Zeitschrift für die Untersuchung der Nahrungs- und Genußmittel sowie Gebrauchsgegenstände 50(9)
- [2] Grüne J (1994) Anfänge der staatlichen Lebensmittelüberwachung in Deutschland, Steiner-Verlag Stuttgart
- [3] Strohecker R (1947) Mitteilungsblatt der Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie 1/2
- [4] Finke H (1960) Mitteilungsblatt der Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie 14: 159
- [5] Franzke C (1989) Lebensmittelchemie 52: 4
- [6] Lange H (1990) Lebensmittelchemie 44: 1

1924	„Mitteilungsblatt für Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“
1943	keine Herausgabe wegen des Zweiten Weltkriegs
1947	<p>„Mitteilungsblatt der GDCh-Fachgruppe Lebensmittelchemie“</p> <p>DIN-A5-Format, alle 2 bis 3 Monate</p> <p>Schriftführer: Dr. GABEL</p>



<p>1949 Vereinigung der Fachgruppen neue Abschnitte „Umschau“, „Aus dem Gerichtssaal“</p>	
<p>1950 Schriftführer: Prof. Dr. KARL-GUSTAV BERGNER</p>	
<p>1953 monatliches Erscheinen für mehr Aktualität</p>	
<p>1956 anlässlich der Namensänderung der Fachgruppe auch Namensänderung des Mitteilungsblattes in „Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie – Mitteilungsblatt der Fachgruppe“</p>	
<p>1957 gemeinsame Herausgabe des Mitteilungsblattes mit Fachverband Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft in der DDR</p> <p>(schönere Aufmachung, erweiterter Umfang, übersichtlichere Gestaltung)</p> <p>Abdruck von Originalarbeiten und Zusenden von 20 Exemplaren an die Verfasser</p>	
<p>1965 Schriftführer: Dr HORST DREWS</p>	
<p>1967 Schriftführer: Dr.-Ing. FRANK LAMPRECHT</p> <p>ab September vertretungsweise (ab 1969 offiziell): Prof. Dr. KARL-GUSTAV BERGNER</p>	
<p>1971 keine gemeinsame Herausgabe des Mitteilungsblattes mehr mit dem Fachverband Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft in der DDR</p>	

<p>1976 Herausgabe ohne Verlag aufgrund zu hoher Kosten nicht mehr möglich</p> <p>Vertrag mit dem Verlag Chemie (später VCH-Verlag)</p>	
<p>1977 Änderung in DIN-A4-Format, Versand mit „Nachrichten aus Chemie, Technik und Laboratorium“</p> <p>Schriftführer: Prof. Dr. K. HERRMANN</p>	
<p>1990 erneute Namensänderung der Fachgruppe in „Lebensmittelchemische Gesellschaft“; dieser Titel gilt bis heute</p> <p>Mitteilungsblatt wird zu „Lebensmittelchemie“</p> <p>Zeitschrift der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker</p>	
<p>1993 neue modernere Aufmachung der Zeitschrift (Balkenüberschriften, dreispaltiger Satz, enger gestellte Schrift)</p> <p>Schriftführer: Ltd. Chemiedirektor HANS MIETHKE</p>	
<p>1996 50. Geburtstag der Zeitschrift</p> <p>(Heft mit doppeltem Umfang)</p> <p>Verkauf des VCH-Verlags an den John Wiley Verlag (Wiley-VCH-Verlag)</p>	
<p>1998 Schriftführer (ab Ausgabe 6/1998): Dr. RÜDIGER SCHNEIDER</p>	

2004 neues Layout mit Umschlag
ab 2011 neues zweispaltiges Layout



2012 online abrufbare Zeitschrift in der Wiley Online Library

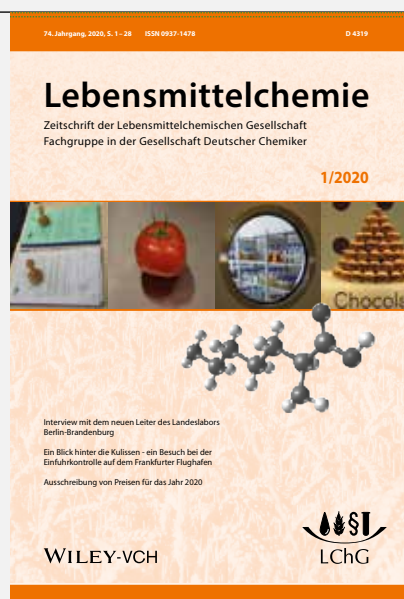
2013 Neugestaltung des Umschlags



2020 Neugestaltung des Umschlags (vierfarbig), generell höherer Bildanteil und neue redaktionelle Elemente wie Interviews; Beiträge mit DOI

erweitertes Angebot: Poster und Vorträge der Regionalverbandstagungen und des Lebensmittelchemikertags als Supplementbände mit DOI (online über MyGDCh-Zugang)

Chefredakteur (ab Ausgabe 1/2020): Dr. JÖRG HÄSELER



Eine große Herausforderung für die Herausgabe der Zeitschrift stellten die hohen Druck- und Versandkosten dar. So mussten einige Male der Mitgliedsbeitrag der LChG zur Erhaltung des Mitteilungsblattes erhöht werden und einige Änderungen des Layouts sowie Neuverhandlungen mit dem Herausgeberverlag stattfinden. Wichtig für Inhalt und den Umfang der Informationen ist die aktive Zuarbeit der Mitglieder, die Auszüge aus ihren Arbeiten und Vorträgen zur Verfügung stellen. So konnte die Zeitschrift bis heute erhalten und dank der mittlerweile stabilen Finanzen der Fachgruppe im bisherigen Umfang weitergeführt werden.

Seit dem Jahr 2020 erhalten alle Beiträge im Heft einen DOI (Digital Object Identifier), was für die Autor/innen das Zitieren erleichtert. Ebenso wird mit allen Vorträgen und Postern verfahren – unabhängig davon, ob Lebensmittelchemikertag oder Regionalverbandstagungen. Die Beiträge dieser Tagungen erscheinen jeweils in einem Supplementband, der online zur Verfügung gestellt wird. Damit steht im Heft mehr Platz für aktuelle Themen zur Verfügung und die Leserbefragung, deren Ergebnisse im Heft 1/2019 veröffentlicht wurden, wird umgesetzt.



Blick in die DDR-Geschichte

DIE ORGANISATION DER LEBENSMITTELCHEMIKER IN DER DDR

Zur Geschichte des Fachverbandes Lebensmittelchemie der Chemischen Gesellschaft in der DDR (1954–1991) von Prof. Dr. Dr. CLAUS FRANZKE

Bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges waren die deutschen Lebensmittelchemiker ihrem Wissenschaftsprofil entsprechend im „Verein deutscher Lebensmittelchemiker“ organisiert. Nach der Aufteilung Deutschlands 1945 in vier Besatzungszonen dauerte es geraume Zeit, bis sich wieder stabile wissenschaftliche Vereinigungen bilden konnten.

ROBERT STROHECKER war es aber bereits in den ersten Nachkriegsjahren gelungen, gemeinsam und mit Unterstützung zahlreicher Fachkollegen in den drei westlichen Besatzungszonen eine Fachgruppe Lebensmittelchemie aufzubauen, die ab 1949 in der „Gesellschaft Deutscher Chemiker“ als „Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie“ geführt wurde. In der sowjetischen Besatzungszone bemühten sich zur gleichen Zeit in den einzelnen Ländern ebenfalls verschiedene Fachkollegen – allerdings erfolglos – um die Zusammenführung der Lebensmittelchemiker.

Nach Gründung der DDR im Oktober 1949 wurde noch im gleichen Monat von ERNST VOLHASE (Rostock) versucht, offiziell eine eigene „Wissenschaftliche Gesellschaft Deutscher Lebensmittelchemiker“ ins Leben zu rufen. Dass dies misslang, wurde nun im Rahmen der „Kammer der Technik“ die Gründung eines Fachausschusses „Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie“ angestrebt, die dann auch im Januar 1952 in Chemnitz de facto realisiert wurde. Mit der Leitung wurden HANS TRÜBSBACH (Chemnitz), RUDOLF ENGST (Leipzig) und PAUL PANNOWITZ (Dresden) beauftragt. Dieser Fachausschuss führte bis September 1953 vier Tagungen durch.

Im Mai 1953 erfolgte in der DDR die Gründung der Chemischen Gesellschaft, deren Satzung die Bildung von Fachverbänden und Arbeitsgemeinschaften zuließ. Daraufhin fassten führende Fachkollegen wie KURT TÄUFEL (Potsdam), ULRICH FREIMUTH (Dresden), HANS TRÜBSBACH (Chemnitz), GERHARD HESS (Berlin), RUDOLF ENGST (Leipzig) u. a. den Plan, eine Zusammenführung aller Lebensmittelchemiker in der DDR unter dem Dach dieser neuen Chemischen Gesellschaft in die Wege zu leiten.

Das ehemalige Institut für Lebensmittelchemie der Humboldt-Universität zu Berlin in der Goethestraße in Berlin-Weißensee (u.) und das Zentralinstitut für Ernährung (heute Deutsches Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke (DIFE) in Potsdam-Nuthetal (Zeichnungen: Dr. Bodo Lipke)



Es ist zweifellos insbesondere KURT TÄUFEL zu danken, dass es (gegen anfangs nicht unerhebliche Widerstände seitens des Vorstandes der Chemischen Gesellschaft!) im Mai 1954 im Plenarsaal der Akademie der Wissenschaften anlässlich einer gemeinsamen Tagung der Chemischen Gesellschaft und der Akademie der Wissenschaften mit dem Leitthema „Ernährung und Lebensmittelchemie“ zur Gründung eines Fachverbandes Lebensmittelchemie – mit zunächst 84 Mitgliedern – kam. Es war übrigens der erste Fachverband der Chemischen Gesellschaft, dem dann später weitere folgten. Erster Vorsitzender dieses Fachverbandes war von 1954 bis 1956 dann auch KURT TÄUFEL.

Nach KURT TÄUFEL wurde im Oktober 1956 ULRICH FREIMUTH (Dresden) zum Vorsitzenden des Fachverbandes gewählt, gleichzeitig wurden fünf „Beisitzer“ und ein Schriftführer bestellt. Diese Leitungsstruktur wurde auch für die Zukunft beibehalten. Die Zahl der Mitglieder des Fachverbandes war inzwischen auf 150 gestiegen.

Zur Förderung und Erleichterung der Kontakte zwischen den Mitgliedern wurde im Dezember 1956 vom neuen Vorstand des Fachverbandes eine regionale Untergliederung des Fachverbandes in drei Arbeitskreise (AK Nord, AK Süd und AK West) beschlossen. Die ersten Vorsitzenden waren ERWIN THYMIAN (Rostock) für den AK Nord, LIESELOTTE STAMMER (Potsdam) für den AK Süd und ALFRED KOCH (Jena) für den AK West.

Die Arbeitskreise sollten sich auf Regionaltagungen (jährlich maximal zwei je Arbeitskreis) bevorzugt nach dem von KARL BRAUNSDORF (Magdeburg) damals geprägten Leitmotiv „Aus der Praxis – für die Praxis“ mit aktuellen und praxisrelevanten Problemen beschäftigen. Unabhängig davon soll jährlich eine Haupttagung stattfinden, die auch als Parallelveranstaltung zur Jahrestagung der Chemischen Gesellschaft ablaufen kann. Diese von ULRICH FREIMUTH angeregte Arbeitsweise des Fachverbandes hat sich in den Folgejahren als sehr effektiv erwiesen und wurde daher auch von den späteren Vorsitzenden des Fachverbandes im Prinzip beibehalten.

Vorsitzende des Fachverbandes Lebensmittelchemie waren: KURT TÄUFEL (1954 bis 1956), ULRICH FREIMUTH (1956 bis 1962 und 1966 bis 1979, RUDOLF ENGST (1962 bis 1965) und CLAUS FRANZKE (1980 bis 1991). Der AK Nord wurde von 1957 bis 1987 ununterbrochen ERWIN THYMIAN (Rostock, später Berlin) geleitet. Der AK West (Leitung: ALFRED KOCH, Jena) wurde 1965 dem AK Süd angeschlossen. Die Leitung des AK Süd hatten 1957 bis 1961 LIESELOTTE STAMMER (Potsdam), von 1961 bis 1970 OTTO FISCHER (Chemnitz) und von 1971 bis 1987 HANS-PETER PIETSCH (Dresden).

Die einzelnen Arbeitskreise entfalteten eine sehr rege Tätigkeit (insbes. Vortragstagungen, aber auch Weiterbildungskurse, Beratungen usw.). Insgesamt wurden seit Bestehen der Arbeitskreise allein 81



Generationen an Lebensmittelchemiker/innen gingen hier ein und aus: Fritz-Förster-Bau, Ostflügel (Bild: W. Krause)



Heute geht man hier ein und aus: Neubau der Chemie, in dem sich auch die Lebensmittelchemie befindet, von der Bergstraße gesehen (Bild: Homepage des Instituts für Biochemie, TU Dresden)

Vortragstagungen durchgeführt neben den Jahrestagungen des Fachverbandes, die mitunter auch in Kooperation mit anderen wissenschaftlichen Gesellschaften oder Fachverbänden (z. B. Biochemische Gesellschaft, Kammer der Technik (Lebensmitteltechnologie bzw. Lebensmittelindustrie), Gesellschaft Allgemeine und Kommunalhygiene, Gesellschaft für Ernährung, Warenzeichenverband Diätetische Erzeugnisse, Fachverband Wasserchemie, Fachverband Toxikologie usw.) veranstaltet wurden.

Bis zum Bau der Mauer war die Teilnahme von Kollegen aus der alten Bundesrepublik an den Veranstaltungen des Fachverbandes Lebensmittelchemie durchaus üblich. Nach 1961 wurde dies aber zunehmend schwieriger und blieb auf wenige Ausnahmefälle beschränkt. Damit wurden auch die offiziellen innerdeutschen Kontakte immer spärlicher, zumal jetzt auch Wissenschaftler aus der DDR kaum noch in die BRD bzw. ein anderes westliches Land reisen durften. Ein Bindeglied war bis zum Januar 1971 noch das schon seit 1957 gemeinsam von der Gesellschaft Deutscher Chemiker und der Chemischen Gesellschaft in der DDR herausgegebene Mitteilungsblatt der Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie, das von je einem Kollegen in „West“ und „Ost“ redigiert wurde. Der gute persönliche Kontakt zu den Kollegen aus den östlichen Ländern blieb aber auch nach 1961 in unvermindertem Ausmaß bestehen.

Zwischenzeitlich war es in der DDR auch zur Gründung anderer wissenschaftlicher Gesellschaften gekommen, die für den Lebensmittelchemiker ebenfalls von Interesse und Bedeutung waren. So z. B. die 1968 gebildete „Gesellschaft für Ernährung in der DDR“ (hervorgegangen aus der 1965 gegründeten AG Ernährung bei der Gesellschaft für experimentelle Medizin) oder 1965 die Sektion „Lebensmittelchemie und Ernährungshygiene“ (hervorgegangen aus einer entsprechenden AG der Gesellschaft für Gesundheitsschutz) innerhalb der „Gesellschaft für Allgemeine und Kommunalhygiene“.

Diese Neugründungen von wissenschaftlichen Gesellschaften und die zunehmende Zahl von verschiedenen Weiterbildungsveranstaltungen für Lebensmittelchemiker durch andere Institutionen sowie die allgemeine Verknappung an Reisemitteln in der DDR führten dazu, dass die Tagungen des Fachverbandes Lebensmittelchemie im bisherigen Umfang auf Dauer nicht aufrecht erhalten werden konnten. Auf der Mitgliederversammlung des Fachverbandes im März 1987 in Binz wurde nach ausführlicher Diskussion einstimmig beschlossen, die noch bestehenden AK Nord und AK Süd aufzulösen und dafür zukünftig jährlich zwei Tagungen des gesamten Fachverbandes durchzuführen, was dann auch in den Folgejahren bis zur Wende praktiziert wurde.

Nach der Wende schloss sich 1991 der Fachverband Lebensmittelchemie mit seinen 350 Mitgliedern der Lebensmittelchemischen Gesellschaft in der Gesellschaft Deutscher Chemiker unter der Gründung von zwei neuen Regionalverbänden (Nordost und Südost) an. Im Regionalverband Nordost (Leiter: PETER LOHS, Rostock) waren die Länder Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern und im RV Südost (Leiter: EBERHARD LUDWIG, Dresden) die Länder Sachsen, Thüringen und Sachsen-Anhalt vertreten.

Stand des Texts: 27. November 1998

Ergänzung

1994 vereinigten sich die Regionalverbände Nordost und Berlin mit Wirkung zum Jahr 1995 zum neuen Regionalverband Nordost. Die erste Tagung fand 1995 an der Milchwirtschaftlichen Lehr- und Untersuchungsanstalt in Oranienburg statt. Erster Regionalverbandsvorsitzender war Prof. Dr. CLAUDIUS FRANZKE. Ihm folgten PD Dr. JÖRG-THOMAS MÖRSEL (2001–2006), Prof. Dr. SASCHA ROHN (2007–2012), Dr. SUSANNE PIEPER (2013–2018) und Dr. JÖRG HÄSELER (seit 2019). Die Mitgliederzahl bewegt sich um 380.

Die Vorsitzenden des Regionalverbands Südost seit 1991 seien selbstverständlich auch erwähnt, wobei zu bemerken ist, dass in Dresden der erste Lehrstuhl für Lebensmittelchemie ins Leben gerufen wurde (siehe Tab.): Rund 180 Mitglieder kann dieser Regionalverband benennen.



**Prof. Dr. EBERHARD
LUDWIG, Dresden
(1991–1999)**



**Prof. Dr. THOMAS HENLE,
Dresden
(2000–2006)**



**Dr. GÜNTHER KEMPE,
Dresden (2007–2013)**



**PD Dr. VOLKER BÖHM, Jena
(2014–2019)**



**Prof. Dr. MARCUS GLOMB,
Halle (seit 2020) (Bilder:
privat)**

Tab.: Gründung der ersten Lebensmittelchemischen Lehrstühle in Deutschland

Jahr	Ort	Lehrstuhlleiter	zugehöriges Ordinariat
1894	Dresden	FRIEDRICH-GEORG RENK	Ordinariat für Nahrungsmittelchemie, Gewerbe- und Wohnungshygiene sowie Bakteriologie
1899	Münster	JOSEPH KÖNIG	Ordinariat Nahrungsmittelchemie und Hygiene
1905	München	THEODOR PAUL	Ordinariat Pharmazie und Angewandte Chemie
1917	Frankfurt/Main	JOSEF TILLMANS	Extraordinariat Nahrungsmittelchemie
1936	Karlsruhe	KURT TÄUFEL	Ordinariat Lebensmittelchemie



**Einladungsschreiben zur 1. Tagung des Regionalverbands
Südost aus dem Jahr 1991**

Die AG Junge Lebensmittelchemie

DIE VERTRETUNG DER STUDIERENDEN ALS MOTOR

Zur Geschichte der Fachgesellschaft gehört seit 1996 diese AG.

Im Rahmen des Lebensmittelchemikertags 1995 in Münster formten sich erstmals Gedanken zum organisierten bundesweiten Austausch von LChG-Jungmitgliedern, woraufhin Ende des Jahres ein Konzept zur Gründung einer Interessenvertretung verschriftlicht wurde. Als Ziele wurden die folgenden Stichpunkte genannt: der verstärkte Informationsaustausch zwischen Studierenden der einzelnen Universitätsstandorte, die Gewichtung und Legitimation der Vertretung der jungen Lebensmittelchemiker/innen innerhalb der LChG, die Funktion als kompetente Ansprechpartnerin für den Austausch von Jungmitgliedern und LChG-Vorstand sowie die Verstärkung der Öffentlichkeitsarbeit in Hinsicht auf das Berufsbild und die Mitgliederwerbung für die LChG. Als Struktur wurde die Gründung einer eigenen Arbeitsgruppe mit Ansprechpartner/innen an allen Universitäten vorgeschlagen, welche durch eine gewählte Ansprechperson gegenüber dem Vorstand vertreten werden sollte.

Wer die Aktivitäten der AG JLC verfolgt hat, wird feststellen, dass sich dieses erste Konzeptpapier als richtungsweisend herausgestellt hat. Im Frühjahr 1996 trafen sich eine Gruppe aus Promovierenden und Studierenden in Kassel mit Prof. Dr. EBERHARD LUDWIG und Dr. AXEL PREUSS als Vertretung des LChG-Vorstandes in Kassel, um die Gründung der Jungorganisation sowie erste Sachthemen zur Ausbildung zu besprechen. Nach Anmeldung der Arbeitsgruppe bei der GDCh folgte im Rahmen des Lebensmittelchemikertags 1996 in Freiburg im Breisgau die konstituierende Sitzung der AG Junge Lebensmittelchemie. Bereits in den Anfangsjahren wurde klar, dass die AG JLC bzw. damals noch AG JuLe die drängenden Probleme junger Lebensmittelchemiker/innen aufnahm: die bundesweit inhomogene Gestaltung der Ausbildung mit mehreren möglichen Abschlüssen, die mangelnde Bekanntheit des Berufsbildes Lebensmittelchemiker/in insbesondere in der Industrie sowie die internationalen Berufsaussichten. Die Bedeutung einer ansprechenden Internetpräsenz und des digitalen Austausches wurde bereits früh festgestellt, weshalb nach kurzer Zeit eine Homepage mit Mailingliste eingerichtet wurde. Die Notwendigkeit einer Interessenvertretung von Jungmitgliedern zeigte sich auch in der GDCh, welche kurz darauf das Jungchemikerforum (JCF) ins Leben rief.



Bierdegustation beim AG JLC-Workshop im Rahmen der Regionalverbandstagung Nord, März 2019 in Hamburg (Bild: Maike Arndt)

Die Arbeit der AG JLC zeichnet sich bis heute nicht zuletzt durch ansprechende Workshops und Networking-Veranstaltungen an den Standorten aus, in denen beispielsweise im Rahmen von Tagungen der LChG der Berufseinstieg oder die verschiedenen Karrierewege nach Studienabschluss thematisiert wurden. Treffen zwischen den Standorten und Firmenexkursionen, beispielsweise zu Lebensmittelbetrieben und Analytiklaboren, förderten den Austausch zwischen den AG-Mitgliedern und zwischen regional ansässigen Unternehmen und den AGs vor Ort, wodurch wiederum das Berufsbild in der Industrie bekannter gemacht werden konnte. Um die Bekanntheit des Berufsbildes in der Öffentlichkeit laufend zu steigern, wurden im Rahmen von Veranstaltungen an Universitäten und Messen interaktive und praxisnahe Aktionen angeboten, welche regelmäßig auf großes Interesse stießen. Ein eigens erarbeiteter Film zum Berufsbild konnte ebenfalls dazu beitragen, die Aufgaben von Lebensmittelchemiker/innen möglichst praxisorientiert darzustellen und für die Öffentlichkeit aufzubereiten (<https://www.youtube.com/watch?v=RK4uFMHbTOQ>). Die Zusammenarbeit mit JCF und Bundesverband der Lebensmittelchemiker/-innen im öffentlichen Dienst (BLC), z. B. bei gemeinsamen Aktionen an den Standorten oder der Erarbeitung eines Leitfadens zum Praktischen Jahr mit dem Ziel der Vereinheitlichung der Ausbildung, ist etabliert.

Mit der steigenden Anzahl an Mitgliedern und Aufgaben zeigte sich auch die Notwendigkeit von weiteren Strukturen innerhalb der AG JLC: Die intensive Förderung durch die LChG erforderte die Aufstellung eines Finanzplans, welcher mittlerweile durch eine Kassenverwaltung aufgestellt wird. Die Anzahl der Bundessprechenden stieg auf zwei, mit alternierender Wiederwahl, um den Übergang und die Einführung neu gewählter Amtspersonen zu erleichtern. Die AG JLC darf seit 2005 ein stimmberechtigtes Mitglied in den LChG-Vorstand berufen – vorher war der/die Vorsitzende kooptiertes Mitglied des Vorstands. Mit den Richtlinien wurden die organisatorischen Belange bezüglich der Mitgliedschaft und Treffen verschriftlicht und laufend aktualisiert. Die Erarbeitung von umfangreichem Infomaterial wie den Umfragen zum Praktischen Jahr und zum Gehalt bei Berufseinstieg sowie die Leitfäden zu PJ und Studium mit regelmäßiger Aktualisierung sowie die zahlreichen Poster, die an Fachtagungen der LChG präsentiert wurden, erforderten ein eigenes Corporate Design: So konnten Daten und Informationen für Mitglieder und Interessierte anschaulich und übersichtlich dargestellt werden.

So stellt sich die Geschichte dar: ein rasanter Anstieg von rund 10 auf ca. 250 aktive AG JLC-Mitglieder bundesweit! Die AG Junge Lebensmittelchemie – Name seit 2021 – blickt auf eine produktive und arbeitsreiche Zeit seit ihrer Gründung zurück und freut sich darauf, ihre Aufgaben in Zukunft weiterhin anzupacken: als Stelle des Austauschs in lockerem Rahmen für Studierende, Mitglieder und die LChG, zum Knüpfen neuer Kontakte unter Fachkolleg/innen aus ganz Deutschland und zur Realisierung neuer Projekte. Großer Dank gilt allen, die tatkräftig mitgewirkt haben und auch zukünftig mitwirken!



AG-JLC-Treffen in Dresden im September 2019: Aus einer kleinen Truppe von Engagierten, die sich 1996 erstmals trafen, ist inzwischen eine AG geworden, die Ihresgleichen sucht (Bild: Stephanie Treibmann)

Impressum

Herausgeber: Gesellschaft Deutscher Chemiker
– Lebensmittelchemische Gesellschaft –

Varrentrappstr. 40-42
60486 Frankfurt am Main

Tel.: 069/7917-231

Fax: 069/7917-1231

fg@gdch.de

www.gdch.de/lchg

Redaktion:

Dr. Jörg Häselser (2. Aufl.), AG Junge Lebensmittelchemie (2. Aufl.), Prof. Dr. Gerd Hamscher (2. Aufl.), Dipl.-Ing. Renate Kießling (1./2. Aufl.), Dr. Gerhard Marx (1. Aufl.), Tamina Schmidt (1. Aufl.), Dr. Rüdiger Schneider (1./2. Aufl.), Gundula Thomas (2. Aufl.)

© 2022 Lebensmittelchemische Gesellschaft

Satz:

Dr. Jörg Häselser

75
Jahre



Zertifizierungsstelle für die Fortbildung
von Lebensmittelchemikern

- fachlich unabhängige Einrichtung der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh)

- stellt ein einheitliches, transparentes System für Bewertung und Zertifizierung der Fortbildungsmaßnahmen für Lebensmittelchemiker



www.zefo.org

**Mit 80 Fortbildungspunkten
in max. 2 Jahren zum
Fortbildungszertifikat**

Wir geben **Lebensmittelchemiker/innen** die Möglichkeit, ihre absolvierten und von der ZFL anerkannten Veranstaltungen in einem Fortbildungskonto zu dokumentieren und das freiwillige Fortbildungszertifikat zu erwerben, sofern die vom wissenschaftlichen Beirat der ZFL erarbeiteten Anforderungen für das Fortbildungszertifikat erfüllt sind.

Ihre Vorteile als Zertifikatsinhaber auf einen Blick

- ✓ Reflexion und Verbesserung eigener Qualifikationen
- ✓ Objektive, neutrale Bestätigung fachlicher Kompetenz
- ✓ Wettbewerbsvorteile auf dem Arbeitsmarkt
- ✓ Nachweis der vom QM-System geforderten Standards
- ✓ Beschleunigung der beruflichen Karriere



Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V.
ZFL-Geschäftsstelle
c/o Dr. Jörg Häselser
Huselerstraße 57
13355 Berlin
E-Mail: j.haesele@gdch.de



Lebensmittelchemische
Gesellschaft
Fachgruppe in der Gesellschaft
Deutscher Chemiker e. V.

BEHR'S...ONLINE

Sicher entscheiden!



Inklusive tagesaktuellen Meldungen und Warnhinweisen aus der Lebensmittelbranche

Sie benötigen ein Rechercheinstrument, das Ihnen die Suche erleichtert und Ihnen zuverlässige und aussagekräftige Trefferlisten bietet? Sie wollen schnell und sicher die richtigen Entscheidungen treffen und setzen dabei auf verlässliche Informationen? Sie wollen bei Ihren Recherchen nicht zwischen mehreren Plattformen wechseln, um die erforderlichen Informationen zu finden?

Dann nutzen Sie BEHR'S...ONLINE!

BEHR'S...DIGITAL

Behr's GmbH
Averhoffstraße 10 · 22085 Hamburg
Telefon: 040-227 0080 · Fax: 040-220 1091
E-Mail: info@behrs.de · www.behrs.de

BEHR'S...ONLINE ist die Datenbank für alle Fragestellungen im Lebensmittelrecht sowie im Hygiene- und Qualitätsmanagement. Mit der Expertise von über 800 Fachautoren beantworten Sie Kundenanfragen schnell und kompetent. Mit den ständig geprüften und aktuell gehaltenen Inhalten. Gewinnen Sie Sicherheit und sparen Zeit bei der Recherche.

BEHR'S...ONLINE – Maximale Sicherheit.

Testen Sie alle Inhalte von BEHR'S...ONLINE 2 Wochen kostenlos und unverbindlich.
Tragen Sie sich ein unter: www.behrs.de/behrs-online

Seit 75 Jahren einfach gut



Seit 20 Jahren online unter
www.roempp.com

 **Thieme**