

Ein Leben für die Qualität der Lebensmittel

Mine Matern

Als ich am 01.12.2025 im Deutschen Museum im Rahmen der GDCh an der Veranstaltung „Engagement für Chancengleichheit in der GDCh“ teilnahm, inspirierte mich der Vortrag von Frau Prof. Dr. Stephanie Dehnen an meine Vergangenheit zu denken und daran, was ich zum Wohle der Gesellschaft bisher unternommen habe.

Im Jahre 1945 kam ich als Mine Doruk in Bursa zur Welt. Schon früh kam ich mit der Chemie in Berührung. Meine Eltern haben uns Kinder sehr unterstützt. So durfte ich in Deutschland, meine jüngeren Geschwister an der ETH Zürich und in Rom studieren. Meine Chemielehrerin, Frau Sabiha Emil (Ankara Kiz Lisesi), war im Gymnasium ein Vorbild für mich. Ein Onkel meiner Mutter, Prof. Dr. Ibrahim Etem Ulagay, Arzt und Biochemiker hatte eine große Pharmafirma in Istanbul. Das Buch „Madame Marie Skłodowska-Curie“ hatte ich bereits in meiner Schulzeit gelesen. Über die gesundheitlichen Nebenwirkungen der Radioaktivität habe ich mir damals keine Gedanken gemacht.

Ich wollte Chemie studieren, musste aber in Ankara nach dem Abitur getestet werden: Dabei ging es um die Aufnahmeprüfung für eine bestimmte Fachrichtung. Die Entscheidung: Ich durfte entweder Medizin oder Mathematik studieren. Ich entschied mich für Mathematik, obwohl ich Chemie spannender fand. Mein Vater, der u.a. in Cambridge studiert hatte, riet mir, für das Chemiestudium nach Deutschland zu gehen. Mit erst 18 Jahren bekam ich die Zulassung u.a. für die TU Braunschweig. Meine Ankunft dort im Jahre 1963 war ein Schock. Noch nie hatte ich eine so zerstörte Stadt gesehen. Ich wollte sofort heim, aber meine Eltern sagten: Du bleibst ein halbes Jahr in Braunschweig und lernst dort Deutsch. Im WS 1963/64 begann ich mit dem Chemiestudium. Große Hoffnungen wurden mir nicht gemacht. Im Gegenteil: Der Professor für Anorganische Chemie sagte mir: „Das Chemie Studium dauert acht Jahre und Frauen schaffen es sowieso nicht“. Anders Prof. Dr. Gerhard Quinkert, der mir, als ich im vierten Semester war, eine Assistentenstelle in Theoretischer Organischer Chemie in Aussicht stellte. Mein Vater überzeugte mich, stattdessen Lebensmittelchemie zu studieren. Er hatte in der Türkei die erste Futtermittelfabrik eröffnet und kannte sich in landwirtschaftlicher Ökonomie, Ökologie und Qualität der Lebensmittel gut aus. Ich folgte seinem Rat und bestand die Vorprüfung in allen Fächern mit „sehr gut“.

Aufgrund einer Empfehlung von Prof. Dr. Helmut Thaler absolvierte ich in der „Staatlichen Chemischen Untersuchungsanstalt“ in München (heute LGL) 1966-1967 ein Praktikum und studierte parallel dazu an der Technischen Hochschule in München, heute Technische Universität, als erste Studentin Lebensmittelchemie. Unser Mentor war Prof. Dr. Erich Coduro, der spätere Präsident des „Landesuntersuchungsamt für das Gesundheitswesen Südbayern“.

Im Übrigen interessierte ich mich für das kulturelle Leben in München. Nach der Staatsprüfung in Lebensmittelchemie 1969 nahm ich das Angebot von Prof. Thaler in Braunschweig zu promovieren nicht an. Das Angebot von Prof. Dr. Hans-Dieter Belitz an der TUM München über die Kartoffelinhibitoren zu promovieren, lehnte ich ebenfalls ab. Stattdessen promovierte ich bei Prof. Dr. Friedrich Kiermeier an der Technischen Universität München 1969-1972 über „die Eigenschaften der β -D-Glucuronidase in Kuhmilch“ mit dem Prädikat „sehr gut“. Prof.

Kiermeier hatte mir sechs verschiedene Themen und ein halbes Jahr Zeit zum Überlegen gegeben, und ich sollte entscheiden, welches Thema ich für meine Dissertation wähle. Diese Entscheidung hat mich lebenslang geprägt. Prof. Kiermeier war langjähriger Herausgeber der „Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung“, der wichtigsten deutschen Zeitschrift für Lebensmittelchemie.

Nach der Promotion hätte ich Mitgründerin der Bogazici Universität (ehem. Robert College) im Istanbul Institut für Food Science werden können. Die politischen Auseinandersetzungen haben dies leider nicht ermöglicht.

Ab 1973 arbeitete ich als wissenschaftliche Mitarbeiterin im Fraunhofer-Institut für Lebensmitteltechnologie und Verpackung an der Technischen Universität München.

1976 heiratete ich meinen ersten Mann und hieß fortan Mine Ciner.



Ab 1978 arbeitete ich mit Dr. Alois Glas, öffentlich bestellter und vereidigter Handelschemiker und Dr. Thekla Glas, Biologin und Mikrobiologin zusammen. Ihr Labor lag nicht weit von meinem Wohnort entfernt in München-Schwabing. 1979 wurde ich als Sachverständige zur Untersuchung von Gegenproben von der Regierung von Oberbayern zugelassen. 1980 wurde meine Tochter geboren.

1982 habilitierte ich mich im Bereich der Lebensmittelchemie und Technologie über „Die Bedeutung der freien Aminosäuren für die Qualitätsbeurteilung des Tomatenpulvers bei Trocknung und Lagerung“. 1988 wurde ich von der Industrie- und Handelskammer für München und Oberbayern öffentlich bestellt und vereidigt. Nach zehn Jahren sehr erfolgreicher Zusammenarbeit schied Familie Dr. Glas aus dem Geschäftsleben aus. Wir hatten sogar gemeinsam dazu beigetragen, dass „Münchener Tafel e.V.“ entstand.

Ab 1992 hielt ich Vorlesungen über die „Warenschäden im Lebensmittelverkehr“ an der Technischen Universität München. Themen: Vorausschauend, Innovativ, Ökonomie, Ökologie, Nachhaltigkeit von Erzeuger bis zum Verbraucher.

So war ich freiberuflich tätig, um genügend Zeit für meine Tochter zu haben, war jedoch häufig in USA und Kanada. Einige Male musste ich in Kalifornien oder in Toronto usw. meine Arbeit unterbrechen, um mich in München um meine Tochter zu kümmern, die im Internat in Schondorf/Ammersee lebte und die Schule besuchte. Meine Nachbarin und Freunde sind öfter für mich eingesprungen. Ebenfalls sorgten während längerer Auslandaufenthalte meine Eltern oder meine Schwester für meine Tochter. Im Jahre 1998, als meine Tochter achtzehn Jahre alt wurde, reichte ich die Scheidung ein. 2003 habe ich zum zweiten Mal geheiratet und heiße seitdem Mine Matern. 2004 wurde meine Enkelin geboren.



Foto: Ilker Maga, Bremen

Mein Fazit: In jeder Gesellschaft und an jeder Universität oder jedem Institut gibt es destruktives, toxisches Verhalten. Deshalb sollte man keine pauschalen Vorurteile haben.

An den Sitzungen der Industrie und Handelskammer für München und Oberbayern, Arbeitskreis „Lebensmittelwirtschaft“ nehme ich heute noch teil. Die Rundgespräche—Das Forum Ökologie der Bayerischen Akademie der Wissenschaften—finde ich weiterhin bereichernd. Da ich 2022 nicht in München war, wurde mir erst im Jahre 2023 der goldene TUM-Doktorgrad verliehen.

Die Qualität des Lebens hängt in erster Linie von der biochemischen Beschaffenheit oder der Qualität der Lebensmittel ab.