



GESELLSCHAFT DEUTSCHER CHEMIKER

**Wissenschaftlicher  
Pressedienst Chemie**

47/15  
15. September 2015

**PRESSE-  
INFORMATION**

## **44. Deutscher Lebensmittelchemikertag 2015 Auszeichnungen für Lebensmittelchemiker**

**Im Rahmen einer Festsitzung wurde am Dienstag, den 15. September 2015, Professor Dr. Wolfgang Schwack, Hohenheim, von der Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) auf dem 44. Deutschen Lebensmittelchemikertag am Karlsruher Institut für Technologie mit der Joseph-König-Gedenkmünze ausgezeichnet. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft – Ausrichter der Tagung und größte Fachgruppe in der GDCh – verlieh außerdem die Adolf-Juckenack-Medaille an Dr. Peter Fecher, Erlangen, den Kurt-Täufel-Preis des Jungen Wissenschaftlers an Professor Dr. Nils Helge Schebb, Wuppertal, sowie den Bruno-Roßmann-Preis an Dr. Tabea Pflaum, Karlsruhe, und Dr. Jan Porep, Worms. Darüber hinaus wurden Dr. Katharina Scherf, Freising, mit dem Gerhard-Billek-Preis und Dr. Franziska Hanschen, Großbeeren, mit dem Joseph-Schormüller-Stipendium ausgezeichnet.**

Professor Dr. Wolfgang Schwack, Universität Hohenheim erhielt die Joseph-König-Gedenkmünze „in Würdigung seiner Verdienste um die wissenschaftliche Entwicklung und um die Förderung und Anerkennung der Lebensmittelchemie“, wie es in der Verleihungs-urkunde heißt. Er habe sich mit großem Erfolg in der lebensmittelchemischen Forschung und für die Förderung der akademischen Ausbildung engagiert. Darüber hinaus habe Schwack mit seinen innovativen und wegweisenden Arbeiten, insbesondere zur Klärung des sonnenlichtinduzierten photochemischen Abbaus von Pflanzenschutzmitteln auf Pflanzenoberflächen, hohe Maßstäbe in der Strukturaufklärung und Analytik von kovalent gebundenen Pestizid-Rückständen gesetzt und

GDCh-Öffentlichkeitsarbeit  
Postfach 90 04 40  
D-60444 Frankfurt am Main  
Tel.: 069/7917-493  
Fax: 069/7917-1493  
E-Mail: pr@gdch.de

Diesen Text können Sie im  
Internet abrufen unter  
<http://www.gdch.de>

sich in verschiedenen ehrenamtlichen wissenschaftspolitischen Tätigkeiten sehr erfolgreich für die Weiterentwicklung des Faches Lebensmittelchemie eingesetzt. Die Joseph-König-Gedenkmünze 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. Joseph König (1843 - 1930), den verdienstvollen Altmeister der Lebensmittelchemie“. Als Schüler Liebig's legte er das Fundament für die Chemie der menschlichen Nahrungs- und Genussmittel.

Mit der Adolf-Juckenack-Medaille zeichnet die Lebensmittelchemische Gesellschaft Persönlichkeiten aus, die durch jahrelangen, persönlichen Einsatz in wichtigen Positionen die Arbeit der Lebensmittelchemischen Gesellschaft mitgetragen oder die durch ihre Tätigkeit den Berufsstand der Lebensmittelchemiker gefördert haben. In diesem Jahr erhielt Dr. Peter Fecher vom Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit in Erlangen die Auszeichnung für seine langjährige Mitarbeit in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft, zuletzt als Obmann der Arbeitsgruppe Elemente und Elementspezies. Damit wurde insbesondere seine fortwährende Initiative zur Ausarbeitung qualifizierter Positionspapiere und zur Etablierung "richtiger" Methoden auf nationaler und internationaler Ebene gewürdigt.

Mit dem Kurt-Täufel-Preis des Jungen Wissenschaftlers wurde Professor Dr. Nils Helge Schebb, Bergische Universität Wuppertal, ausgezeichnet, und zwar „in Anerkennung seiner grundlegenden Untersuchungen zur Wirkung und zum Metabolismus von Lebensmittelinhaltsstoffen und Kontaminanten mittels modernster analytischer Verfahren“, so die Verleihungsurkunde. In seiner Forschung untersucht Prof. Dr. Schebb, inwieweit Lebensmittelinhaltsstoffe, Kontaminanten und Rückstände physiologische Effekte ausüben und damit im positiven wie im negativen Sinn Einfluss auf die menschliche Gesundheit haben. Seine zahlreichen wissenschaftlichen Arbeiten wurden in hochrangigen Fachzeitschriften publiziert und haben national und international große Anerkennung gefunden.

Mit dem Bruno-Roßmann-Preis zeichnet die Lebensmittelchemische Gesellschaft herausragende wissenschaftliche Arbeiten über Schnellmethoden zum Nachweis gesundheitsschädlicher Stoffe auf und in Lebensmitteln, über Methoden zur Untersuchung von Lebensmitteln mit einfachen Mitteln, sowie über die Verbesserung der Ernährung, Ausschaltung von Schadstoffen und bessere physiologische Ausnutzung aus. In diesem Jahr erhielten gleich zwei Wissenschaftler den Preis: Dr. Tabea Pflaum, Karlsruhe, für ihre Studien zur Natriumfreisetzung aus Weißbrot als Grundlage für die Kochsalzreduktion in Backwaren (Arbeitsgruppe Prof. Dr. P. Köhler) und Dr. Jan Porep, Worms, für seine Arbeiten zur Anwendung von Nahinfrarotspektroskopie als Schnellverfahren zur Qualitätsbewertung von Traubenmaischen (Arbeitsgruppe Prof. Dr. R. Carle).

Den Gerhard-Billek-Preis für die beste Dissertation im Fach Lebensmittelchemie erhielt Dr. Katharina Scherf, Deutsche Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie, Freising. Dieser Preis wird von der GDCh für wissenschaftliche Originalität und interdisziplinäre Herangehensweise ausgeschrieben. Thema ihrer Arbeit war: "Untersuchungen zur Salzwahrnehmung in Brot und Textur-Modellsystemen – Ein Beitrag zur Kochsalzreduktion in Lebensmitteln".

Dr. Franziska Hanschen, Leibniz-Institut für Gemüse- und Zierpflanzenanbau, Großbeeren, erhielt aus der Schormüller-Stiftung ein Stipendium für einen Auslandsaufenthalt.

Weitere Informationen unter: [www.gdch.de/lchtag2015](http://www.gdch.de/lchtag2015).

Die Gesellschaft Deutscher Chemiker (GDCh) gehört mit über 31.000 Mitgliedern zu den größten chemiewissenschaftlichen Gesellschaften weltweit. Sie hat 27 Fachgruppen und Sektionen, darunter die Lebensmittelchemische Gesellschaft, deren Aufgabe es ist, den Gedankenaustausch auf dem Gebiet der Lebensmittelchemie und deren Nachbardisziplinen zu fördern und fachliche Anregungen zu vermitteln. Die Lebensmittelchemische Gesellschaft ist mit über 2.900 Mitgliedern die größte Fachgruppe in der GDCh.

