Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 87 (1996)

Heft: 5

Nachruf: Berend Strahlmann (1925-1995)

Autor: Senften, Hans

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Nachruf – Nécrologie

Berend Strahlmann
(1925–1995)

Als Sohn des Schriftstellers Dr. phil. Fritz Strahlmann und seiner Ehefrau Wilhelmine, geb. Bärwolf, wurde Berend Strahlmann am 22. März 1925 in Oldenburg geboren. Er starb in Lemgo am 24. Dezember 1995. Bereits sein Vater legte seinen Gedichten, Balladen und Erzählungen historische Themen zugrunde, und Berend sollte in einem ähnlichen Stile weiterarbeiten. Schon während der ersten Volksschuljahre bekam er das Buch «Chemische Experimente, die gelingen» geschenkt, damit wurde sein Interesse für die Chemie geweckt. In den ersten Gymnasialjahren unterrichtete ihn der spätere Chemieprofessor Günther Simon. Das Interesse sollte bleiben, wenn es ihn auch nicht immer in angenehme Situationen führte. «So war das Spektrum der Risiken der Labortätigkeit nach dem Abitur (1943) im Werkstoffprüfamt der Kriegsmarine-Werft in Wilhelmshaven durch exogene Explosionen bereichert», schrieb er später über sich.

Im Krieg war er nach Ableistung des Arbeitsdienstes vom April bis Juli 1943 dann als Fallschirmpanzergrenadier – unter anderem in Monte Cassino – eingesetzt. Im Winter 1945 konnte er das Chemiestudium im traditionsreichen Göttingen auf breiter Basis beginnen. Er nahm sich Zeit, daneben auch philosophische Vorlesungen zu belegen, immer nach dem Grundsatz «Wer nur die Chemie versteht, versteht auch die nicht recht.» Das Studium wurde durch Tätigkeiten in verschiedenen chemischen Betrieben unterbrochen. Trotzdem reichte es 1949 zur Vordiplomprüfung mit der Note «gut». Das Studium mit dem Schwerpunkt Biochemie fand in der Schweiz an der Universität Bern seine Fortsetzung und den Abschluss im Sommer 1958 mit dem Titel eines Lizentiaten der Naturwissenschaften. Als Chemiker im Betriebslabor der Zuckerfabrik Aarberg und im Vitamin-Syntheselabor der Wander AG verdiente er sich ein Zubrot. Schon damals lenkten die Diskussionen um die Zusatzstoffe zu Lebensmitteln seine Aufmerksamkeit auf die Lebensmittelchemie.

Im Herbst 1958 nahm er eine Assistentenstelle am Institut für Lebensmittelchemie der Universität Bern an. Gleichzeitig war er als wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Sektion Lebensmittelkontrolle des Eidgenössischen Gesundheitsamtes tätig. Hier konnte er die vielseitigen Probleme der Optimierung der Lebensmittel kennenlernen. Vorerst waren analytische Methoden zu überprüfen und das Kapitel Radioaktivität des Schweizerischen Lebensmittelbuches zu übersetzen. Aus seiner Feder stammt das Kapitel «Elektrische Methoden», wo sich bereits seine didaktische Begabung abzuzeichnen beginnt, die ihm später noch oft zugute kommen sollte. Die erste Gelegenheit ergab sich, als er des öfteren Otto Högl in seiner Vorlesung über die Chemie und Hygiene der Lebensmittel vertreten durfte. Ebenso hielt er an der Volkshochschule Kurse über Themen aus der Lebensmittelwissenschaft, die regen Zuspruch fanden.

In seiner Dissertation, betreut von Otto Högl, beschäftigte er sich mit den Problemen der Lebensmittelzusatzstoffe und der Verarbeitung der Lebensmittel, Titel: Beabsichtigte chemische Veränderungen der Lebensmittel, Stoffe mit Wirkung auf Getreidemehle. Im Herbst 1967 erfolgte die wohlverdiente Promotion mit dem Prädikat «magna cum laude». Seine wissenschafts-historische Arbeit ist Teil einer umfassenden Darstellung, die 1958 begonnen wurde. Sie hat die den Lebensmitteln absichtlich zugesetzten Stoffe zum Gegenstand. Berend Strahlmann behandelte die möglichen chemischen Wirkungen dieser Zusatzstoffe auf Lebensmittel und die Ideengeschichte ihres Zusatzes sowie deren technologische Anwendung, ernährungsphysiologische Bedeutung und öffentlich-rechtliche Auswirkung im internationalen Rahmen. Das Berner Institut wurde 1968 von Erich Baumgartner übernommen, der 8 Jahre später nach einem Besuch zurück von Oldenburg unter Bezugnahme auf die Vertretungen der Vorlesungen schreibt: «...und ich weiss, dass Ihre Vorträge nicht nur von grosser und überlegener Sachkenntnis zeugten, sondern auch didaktisch sehr geschickt aufgebaut waren... Sie wurden zudem 1967 von der Berner Chemischen Gesellschaft eingeladen, einen Vortrag zu halten über die 'Anfänge des Chemieunterrichts an der Universität Bern'. Die Ausführungen wurden mit lebhaftem Interesse aufgenommen und erregten durchwegs Bewunderung für Ihre profunden Kenntnisse der Verhältnisse an der Universität, die Sie sich neben Ihren Hauptaufgaben sozusagen mit der linken Hand erworben haben mussten.»

Im Mai 1970 wurde Berend Strahlmann Leiter des Auswertungs- und Informationsdienstes der Bundesforschungsanstalt für Lebensmittelfrischhaltung (jetzt B. für Ernährung) in Karlsruhe. Durch diese Tätigkeit gewann er einen guten Überblick über die Probleme der Lebensmittelfrischhaltung. Schon bei der Arbeit am Lebensmittelbuch war ihm die Bedeutung der Informationsbeschaffung und -verarbeitung klar geworden. Das erwies sich als nützlich, wurde er doch 1971 Obmann der Arbeitsgruppe «Information und Dokumentation» der damaligen Fachgruppe Lebensmittelchemie und gerichtliche Chemie der Gesellschaft Deutscher Chemiker. Er arbeitete u. a. mit am 2. Ernährungsbericht der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Es gelang ihm, verschiedene Arbeitsbereiche der Bundesforschungsanstalt, wie z. B. die Bibliotheksarbeit, auf EDV-Basis umzustellen. Durch sein Mitwirken auf dem Gebiete der Dokumentation wurde er Mitglied weiterer Arbeitsgruppen, u. a. des Ausschusses für einen europäischen Food-Thesaurus im Rahmen der EWG (heute EU). Im Rahmen dieser Fachgruppe wurde er ferner Mitglied der Arbeitsgruppe «Zusatzstoffe» und 1. Vorsitzender des Arbeitskreises Südwestdeutschland der Gesellschaft Deutscher Chemiker.

Johannes-Friedrich Diehl lobte in seinem Zeugnis die Qualitäten des Verstorbenen zu Recht: «Er verfügt über ein grosses Fachwissen ... und er versteht es, Kontakte zu knüpfen, was der Bundesforschungsanstalt zu wertvollem Erfahrungsaustausch verholfen hat. Mit grossem Einsatz und Geschick sorgte er für das Gelingen von Kolloquien, Symposien und Kursen. Hervorzuheben sind sein Reichtum an guten Ideen, seine Einsatzbereitschaft und sein zukunftsgerichtetes Denken.» A propos Organisation: Berend Strahlmann wollte es damals beim 75. Geburtstag von Otto Högl nicht einfach mit einem Essen im Kreise seiner

ehemaligen Doktoranden bewenden lassen, er veranstaltete am 3. November 1973 in Bad Ragaz ein eintägiges Seminar, mit dem Titel «Spurenelemente in Lebensmitteln».

Im Juni 1974 nahm er die Stelle eines wissenschaftlichen Direktors der Internationalen Palsgaard Organisation (Juelsminde, Dänemark) an, eine multinationale Firmengruppe auf dem Gebiete der Lebensmittelzusatzstoffe, die Emulgatoren und Stabilisatoren herstellt und die Lebensmittelindustrie einschlägig berät. Seine Tätigkeit umfasste die Planung und Koordination der lebensmittelchemischen Forschung und Entwicklung für die von den Firmen des Konzerns produzierten Zusatzstoffe sowie die Sichtung der wissenschaftlichen Information. Er nahm die Interessen des Konzerns bei der Vorbereitung und Interpretation der Gesetzgebung wahr. Schwerpunkte waren analytische und präparative Probleme bei der Fabrikation der Lipid- und Polysaccharidverbindungen. Das Vorbereiten legaler Zulassungsverfahren der Produkte machte die Zusammenarbeit mit toxikologischen Laboratorien und die aktive Mitarbeit in verschiedenen nationalen, regionalen und internationalen Gremien erforderlich, u. a. der EFEMA («European Food Emulsifier Manufacturer Association»). Des weiteren war er Kontributor für die im Elsevier Verlag erscheinenden «Food Additives Tables» und Bearbeiter des Stichwortes «Lebensmittel, Allgemeines» der 4. Neuauflage, Bd. 16, von «Ullmanns Enzyklopädie der technischen Chemie».

Im Jahre 1977 erhielt Berend Strahlmann auf Vorschlag von Ludwig Acker einen Ruf an die Fachhochschule Lippe in Lemgo für die Bereiche Lebensmittelchemie, Lebensmittelrecht und zeitweise auch Lebensmitteltoxikologie und erhielt damit auch 1978 den Professorentitel. Durch seine Kontaktfreude gelang es ihm bald, namhafte Experten für Vortragsreihen, Unterrichtsblöcke oder Seminare und für die von ihm geleiteten Kolloquien heranzuholen, die auch ausserhalb Lemgos grosses Interesse fanden. Er baute Kontakte zu benachbarten Lehr- und Forschungsstätten auf, wie der Bundesforschungsanstalt in Detmold oder der Süsswarenfachschule in Solingen-Gräfrath, besonders hinsichtlich der Informations- und Dokumentationssysteme und als Referent oder Moderator zu aktuellen Fragen der Lebensmittelwissenschaft. Für seinen Weitblick spricht, dass er früh die übergeordnete Bedeutung des Codex Alimentarius für das Lebensmittelrecht und die der organisierten Qualitätssicherung für die Lebensmitteltechnologie sowie die Bedeutung des Patentwesens erkannte und seinen Studenten vermittelte.

Als er sich 1993 aus dem Lehrbetrieb zurückzog, konnte er sich ganz auf sein eigentliches Interessengebiet konzentrieren, das ihn auf allen Stationen seines Berufslebens begleitet hatte: die Geschichte der Lebensmittelwissenschaften. Schon als Student in Bern war er den Beziehungen «seiner» Herzöge von Oldenburg zu Schweizer Wissenschaftlern, wie Albrecht von Haller und Johann Caspar Lavater, nachgegangen. In Bern verfasste er auch seine ersten Artikel über die Geschichte der Lebensmittelkontrolle und über die Mineralwässer der Schweiz. Wo er sich später auch aufhielt, suchte er in Archiven und Bibliotheken nach historischen Fakten und Zusammenhängen, nach Patenten und Briefwechseln u. a., um die Probleme der Lebensmittel aus ihrer Zeit heraus zu verstehen. Sein in vielen chemiehistorischen Vorträgen und Fachartikeln (ca. 135, abgesehen von ca. 30

Arbeiten zur modernen Chemie) lebendig dargestelltes Fachwissen brachte ihm die Mitarbeit bei der «Neuen Deutschen Biographie» und eine eigene wissenschaftshistorische Reihe «Historia Alimentarium» in der Alimenta ein. So ist es auch seinem Einsatz zu verdanken, dass in Pont-à-Mousson (zwischen Nancy und Metz gelegen), wo Louis Camille Maillard (1878–1936) geboren wurde, kürzlich eine Strasse in Erinnerung an diesen bedeutenden Biochemiker und Mediziner benannt wurde.

Er war der Meinung, dass die Geschichte der Lebensmittelwissenschaft als Grenzgebiet zwischen Natur- und Geisteswissenschaften einen eigenen Lehrstuhl wert sei. Seinen Plan, sein breites Fachwissen und seine gesammelten Aufsätze hierzu in einem gross angelegten Buch zu verbinden, konnte er leider nicht mehr vollenden. Auch seine Geschichte der analytischen Chemie in der Schweiz konnte er nicht mehr gedruckt sehen. Berend Strahlmann hat sich so früh für die Geschichte der Lebensmittelwissenschaft interessiert und sehr viel Zeit und Kraft investiert, obwohl ja historisches Arbeiten von Naturwissenschaftlern kaum anerkannt wird. Allerdings haben seine vielen lebhaften Vorträge und seine darin vorgebrachten Fachkenntnisse sicherlich Kollegen angeregt, die Geschichte unseres Faches voranzubringen.

Nun liegt das liebevoll und detailversessen gesammelte Material in seinem ebenso liebevoll ausgebauten ehemaligen Bauernhaus in Lemgo und zeugt von dem erfüllten Leben eines vielseitigen, wachen Humanisten alter Prägung. Mit seinem grossen Wissen, seiner fürsorglichen Liebe, seinem Humor und seinen Fähigkeiten hat er sein Umfeld reich beschenkt.

Hans Senften