

Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit
Band: 82 (1991)
Heft: 4

Rubrik: Verleihung des Werder-Preises für 1990 und 1991

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 23.12.2024

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

Verleihung des Werder-Preises für 1990 und 1991

Der Stiftungsrat der Prof.-Johann-Werder-Stiftung hat am 12. April 1991 im Rahmen der Generalversammlung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene (SGLH) an der ETH in Zürich die mit Fr. 10 000.– dotierten Werder-Preise für die Jahre 1990 und 1991 verliehen.

Preisgewinner für das Jahr 1990 ist *Prof. Wilhelm Schmidt-Lorenz*, Professor für Lebensmittelmikrobiologie an der ETH Zürich von 1973 bis 1990. Die Ehrung erfolgt für die grossen Verdienste von Prof. Schmidt-Lorenz bei Aufbau und Etablierung der Lebensmittelmikrobiologie in der Schweiz und in Anerkennung seiner Leistungen in Lehre und Forschung, die sowohl die Praxis wie die Lebensmittelgesetzgebung nachhaltig beeinflusst haben. Für das Jahr 1991 geht der Preis an *Dr. Jacques O. Bosset*, Mitarbeiter der Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Liebefeld-Bern und Leiter der Gruppe «Stoffwechselprodukte». Die Ehrung erfolgt in Würdigung der breitgefächerten Forschungstätigkeit von Dr. Bosset in der Entwicklung von Analysemethoden für die Lebensmittelkontrolle von Milch und Milchprodukten, die wesentlichen Beiträge zur Lebensmitteltechnologie, insbesondere im Zusammenhang mit dem Einfluss des Lichtes auf die Qualität der Milchprodukte, und die Untersuchungen über die Aromastoffe.

Der Stiftungsrat der Prof.-Johannes-Werder-Stiftung ehrt mit der Verleihung des Werder-Preises und der Werder-Medaille 1990 das Wirken von *Prof. Dr. Wilhelm Schmidt-Lorenz*.

Der Preisträger, Wilhelm Schmidt-Lorenz, geboren 1922 in Hameln an der Weser, hat im Jahre 1973 als erster ordentlicher Professor für Lebensmittelmikrobiologie an der ETH Zürich den neugeschaffenen Lehrstuhl und das Laboratorium für Lebensmittelmikrobiologie übernommen. Der erfahrene Naturwissenschaftler hat es verstanden, durch Lehre und Forschung den ihm zugeteilten Aufgabenbereich bei der Ausbildung der Lebensmittelingenieure rasch auszubauen und das nötige Profil der Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene standfest zu etablieren.

Das Wirken von Wilhelm Schmidt-Lorenz ist geprägt durch seine unermüdliche und grosse Schaffenskraft und seine klaren Zielvorstellungen in der Weiterentwicklung der Lebensmittelmikrobiologie in Lehre und Forschung, in der Praxis und der Gesetzgebung.

Wilhelm Schmidt-Lorenz hat sehr rasch die in ihrer Vielfalt vorliegenden schweizerischen Verhältnisse durchschaut und seine Forschungsarbeiten breit, im angewandten Bereich möglichst in der Nähe der Praxis, angesiedelt. An zentraler Stelle seiner Forschung stand die hygienisch-mikrobiologische Sicherheit von verarbeiteten, genussfertigen Lebensmitteln, wobei er die Kühlung und Gefrierhaltung als wesentliche Parameter bearbeitete. Ausgehend von der mikrobiologischen Sicherheit, erforschte er die Ursachen und die Wirkungen des mikrobiellen Ver-

derbs von leicht verderblichen Lebensmitteln und studierte das Verhalten von spezifischen Verderbnisorganismen unter extremen Milieubedingungen. Ihn interessierten vor allem die Überlebenschancen von Mikroorganismen innerhalb chemischer oder physikalischer Inaktivierungsverfahren.

Ein grosses Anliegen von Wilhelm Schmidt-Lorenz war die Vereinheitlichung der mikrobiologischen Analytik. Unter Mitarbeit einer grossen Anzahl von international tätigen Fachleuten gab er als umfassendes Übersichtswerk die «Methodensammlung» heraus.

Die Vorlesungen von Wilhelm Schmidt-Lorenz waren lebendig, erfüllt von einem hohen und vielseitigen Erfahrungsstand und immer praxisorientiert. Seine methodisch-didaktische Begabung kam ihm aber auch ausserhalb der Vorlesung zugute. Mit grossem Einsatz hat er sich der mikrobiologischen Ausbildung im Diplomstudium der angehenden Lebensmittelchemiker angenommen. Weiter vermittelte er in Fortbildungskursen sein Wissen den in der Praxis tätigen Lebensmittelmikrobiologen und den Berufsschullehrern der Lebensmittelbranchen.

Als Mitglied der hygienisch-bakteriologischen Kommission des Schweizerischen Lebensmittelbuches pflegte Wilhelm Schmidt-Lorenz enge Kontakte mit den Behörden und hat durch sein Wissen viel zur Hygienegesetzgebung beigetragen. Er hat es zudem verstanden, dem schweizerischen Konzept zur amtlichen Beurteilung mikrobiologischer Daten für Lebensmittel in internationalen Fachkeisen zur Anerkennung zu verhelfen.

Wilhelm Schmidt-Lorenz war viele Jahre Mitglied der Forschungskommission der ETH. Als Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene sowie als Vorsitzender der Kommission «Lebensmittelmikrobiologie» der Schweizerischen Mikrobiologischen Gesellschaft hatte er auch ausserhalb der ETH ein grosses Tätigkeitsfeld. Die zahlreichen, von ihm inspirierten, organisierten und fachlich betreuten Kurse und Tagungen im In- und Ausland, die beliebten Diskussionsnachmittage im Kreise der Praktiker bilden das Rückgrat seiner hohen Wertschätzung, die er national und international geniesst.

Das Wirken von Wilhelm Schmidt-Lorenz ergibt sich aus der auf hohem Niveau erfolgten Ausbildung seiner Studenten, Diplomanden und Doktoranden und dokumentiert sich in 160 wissenschaftlichen Veröffentlichungen. Die ihm durch die Verleihung des Werder-Preises und der Werder-Medaille zukommende Ehrung unterstreicht die hohe Anerkennung seiner prägnanten Persönlichkeit und seiner wissenschaftlichen Arbeit innerhalb und ausserhalb der ETH Zürich. Der Stiftungsrat der Prof.-Johann-Werder-Stiftung möchte Wilhelm Schmidt-Lorenz, der Mitte 1990 seinen Ruhestand angetreten hat, stellvertretend für die Wissenschaft, die Lebensmittelindustrie, die Behörden und die Praxis ehren und ihm den verbindlichsten Dank aussprechen.

Der Stiftungsrat der Prof.-Johannes-Werder-Stiftung ehrt mit der Verleihung des Werder-Preises und der Werder-Medaille 1991 *Dr. Jacques Olivier Bosset* für seine vielfältige Forschungstätigkeit auf dem Gebiet der Kontrolle, Analytik und Technologie von Milch und Milchprodukten.

Jacques Bosset, geboren 1943 in Lausanne, hat das Studium der Chemie an der Ecole polytechnique fédérale (EPF) in Lausanne im Jahr 1966 mit dem «Diplôme

d'ingénieur-chimiste» abgeschlossen und anschliessend weitere Studien in Biochemie unternommen. Seit 1968 ist der Preisträger an der Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (FAM) in Liebefeld-Bern tätig. 1975 hat er zu einem Thema über die automatische Analyse von Milchinhaltsstoffen dissertiert.

Bis zur Reorganisation der Forschungsanstalt war er in der Sektion Biophysik tätig. Heute leitet er innerhalb der Sektion Chemie der FAM die Gruppe «Stoffwechselprodukte» und ist verantwortlich für mehrere wissenschaftliche Hauptprojekte, so insbesondere jene über die Analytik und Erforschung von Aromastoffen und der Fettoxidation.

Die wissenschaftliche Leistung von Jacques Bosset zeichnet sich sowohl durch ihre Breite wie Tiefe aus. Er versteht es immer wieder, seine Arbeiten zielstrebig im Team zu realisieren.

Die rund 80 wissenschaftlichen Publikationen umfassen bedeutende Beiträge zur Bereitstellung von *Methoden für die Lebensmittelkontrolle*. Hier sind vorweg die Anwendung der Kryoskopie für die Messung des Gefrierpunktes von Milch und Rahm sowie die Untersuchungen über die Ausscheidung von Blei in der Kuhmilch zu erwähnen. Als Koautor wirkte er bei der Redaktion des Abschnittes «Toxische Metalle» des Schweizerischen Lebensmittelbuches mit.

Ein wichtiges Verdienst kommt Jacques Bosset in den Verbesserungen der Analysenmethoden für die automatische Bestimmung von oxidierenden und reduzierenden Substanzen, der Proteine und der Lactose in Milch zu. Auch sind die Versuche zu erwähnen, die Milch mit Hilfe von gemischten Lösungsmitteln aufzulösen, um sie so für analytische Zwecke (u. a. für photometrische Bestimmungen) zugänglicher zu machen. Im weiteren wurden Beiträge zur Bestimmung von Konservierungsmitteln, insbesondere der Sorbinsäure, der freien Fettsäuren, der biogenen Amine sowie der hydrolysierten Aminosäuren publiziert.

In Zusammenarbeit mit der EPF-Lausanne wurden im Rahmen von zwei Dissertationen weitere Forschungsarbeiten auf dem Gebiete der Fluidextraktion und -chromatographie ausgeführt, wobei Jacques Bosset die Leitung innehatte und als Koreferent fungierte.

Für die Lebensmittelkontrolle überaus wichtig sind die Arbeiten über die Benzoessäure in Sauermilchprodukten sowie in geschmierten Käsen. Dabei wurde gezeigt, dass in diesen Produkten die Benzoessäure ein natürlicher Bestandteil darstellt. Im Bereich der *Lebensmitteltechnologie* stehen vor allem die Arbeiten über den Einfluss des Lichtes auf die Qualität der Milch und Milchprodukte im Vordergrund. Jacques Bosset hat die Bedeutung der Verpackung für die Qualitätserhaltung bei Joghurt eingehend untersucht und damit für die Verarbeitungsindustrie wichtige Grundlagen zur Verbesserung der Haltbarkeit und der Qualität erarbeitet. Die Untersuchungen über die Entwicklung und Abgabe verschiedener Gase, hauptsächlich des Kohlendioxides und des Verbrauchs von Sauerstoff während der Reifung und Lagerung von Milchprodukten und speziell von Käse haben der Praxis wertvolle Hinweise zur Qualitätsverbesserung gegeben. Ein weiteres wichtiges Forschungsgebiet sind die Untersuchungen der Farbe der verschiedenen Milchprodukte als Qualitätskriterium.

In den letzten Jahren stand vor allem die Aromaforschung im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Tätigkeit des Preisträgers. Hier sind die Arbeiten zu erwähnen über die flüchtigen Aromastoffe von Greyerzkerkäse, die Bestimmung der Gesamt-Carbonylkomponenten in biologischen Medien, der Vergleich der verwendeten Extraktionsverfahren oder die Aufdeckung des Fehlgeschmackes «fischig» in Kaffeerahm. In diesem Zusammenhang kann auch der Beitrag über den Nachweis verschiedener flüchtiger Substanzen, die bei der Photooxidation von Joghurt entstanden sind, genannt werden.

Diese breitgefächerten Forschungsarbeiten waren stets Bestandteil einer intensiven Zusammenarbeit mit der Lebensmittelindustrie. Jacques Bosset versteht es beispielhaft, seine wissenschaftliche Forschung an den Bedürfnissen der Praxis auszurichten und mit den interessierten Unternehmungen eng zusammenzuarbeiten. Die Erarbeitung von wissenschaftlichen Grundlagen und deren praxisbezogene Umsetzung verbinden sich in seinem bisherigen Lebenswerk.

Als gemeinsame Institution von Wissenschaft, Lebensmittelkontrolle und Lebensmittelindustrie ist es der Prof.-Johannes-Werder-Stiftung eine Ehre, Jacques Bosset für seine verdienstvollen Arbeiten den Werder-Preis 1991 zuzusprechen. Sie wünscht dem Preisträger in seiner künftigen Forschungstätigkeit weiterhin ein erfolgreiches Wirken zum Wohle der Qualitätsförderung und -sicherung.

Im Anschluss an die Preisverleihung sprach Jacques Bosset über «Aromaforschung an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Milchwirtschaft: Rückschau, Tendenzen und Ausblick».