

---

## Verleihung des Friedrich-Meuser-Forschungspreises 2021 an Dr. Karin Sebald und an Dr. Johannes Schäfer

### *Laudatio des FEI-Vorsitzenden Dr. Götz Kröner anlässlich der virtuellen Preisverleihung am 9. September 2021*

Der Start unserer Herbst-Webvorträge ist in diesem Jahr einem besonderen Ereignis vorbehalten, nämlich des Vortrags der Preisträger des Friedrich-Meuser-Forschungspreises und der offiziellen Verleihung dieses Preises, mit dem wir seit 2019 die beste Dissertation auszeichnen, die im Rahmen eines über den FEI geförderten IGF-Projektes entstanden ist.

Zwar heißt schon unsere Web-Vortragsreihe „**FEI-Highlights**“, der heutige Vortrag ist aber doch ein **besonderes Highlight** unter diesen Highlights: Denn eigentlich wollten und wollen wir mit diesem Forschungspreis nur **eine** Nachwuchswissenschaftlerin oder **einen** Nachwuchswissenschaftler auszeichnen, dessen Arbeit durch wissenschaftliche Qualität und Praxisnähe herausragt. Das ist in diesem Jahr anders, denn wir haben dieses Mal **zwei** Preisträger, nämlich Frau **Dr. Karin Sebald** und Herrn **Dr. Johannes Schäfer**.

Das Besondere hieran: Beide Preisträger hatten sich **unabhängig** voneinander beworben und wurden auch völlig unabhängig voneinander von unserer Preisjury bewertet. Beide Arbeiten ragten nach Ansicht unserer Juroren aber **gleichwertig** unter allen eingereichten Vorschlägen hervor und überzeugten aufgrund ihrer wissenschaftlichen Exzellenz und ihrer zugleich hohen Anwendungsrelevanz in besonderer Weise.

Und dessen nicht genug: Beide Arbeiten beruhten auch noch auf **demselben** – gemeinsam durchgeführten – FEI-Projekt, an dem zwei Arbeitsgruppen auf lebensmitteltechnologischem und auf lebensmittelchemischen Weg neue Lösungsansätze für ein altes, wirtschaftlich wie ökologisch hochrelevantes Problem der Milchverarbeitung erforschen wollten, nämlich **das sauermolkefreie Processing nicht-bitterer Milchprodukte**.

Während Herr Dr. Schäfer als Mitglied der Arbeitsgruppe von Prof. Hinrichs am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim in seiner Promotion nach Stellschrauben suchte, um den technologischen Prozess zu optimieren, suchte Frau Dr. Sebald als Mitglied der Arbeitsgruppe von Prof. Hofmann am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik der TU München in ihrer Promotion nach neuen Wegen, um geschmacksaktive, bittere Peptide zu identifizieren und zu charakterisieren.

Die Ergebnisse der beiden Arbeiten trugen ganz erheblich zum Erfolg dieses vom FEI geförderten Projektes bei und eröffneten der Milchindustrie ganz neue Möglichkeiten, nachhaltige Produktionsprozesse zu etablieren und das „Nebenprodukt“ Molke zu neuen hochwertigen Produkten mit beliebig einstellbarem Fett- und Proteingehalt und einem nicht-bitteren Geschmacksprofil zu veredeln. Die Forschungsergebnisse von Frau Dr. Sebald und Herr Dr. Schäfer sind so facettenreich, dass sich ihre vielfältigen wissenschaftlichen wie wirtschaftlichen Anwendungsmöglichkeiten für die Produktentwicklung und Technologieoptimierung noch gar nicht in Gänze absehen lassen, aber schon in ihren Einzelaspekten wegweisend sind. Sie beide werden uns in Ihrem anschließenden Vortrag gleich viel besser den wirtschaftlichen Hintergrund des Vorhabens und die Ergebnisse Ihrer Arbeiten vorstellen, als ich es an dieser Stelle könnte.

Es ist mir als Vorsitzendem des Forschungskreises eine besondere Freude und Ehre, Sie beide gemeinsam mit dem diesjährigen Friedrich-Meuser-Forschungspreises auszeichnen zu dürfen, mit dem der FEI an den langjährigen Vorsitzenden seines Wissenschaftlichen Beirats, Herrn Prof. Dr. Dr. Friedrich Meuser, erinnert. Mit dieser **gemeinsamen** Auszeichnung möchten wir zugleich auch ein Zeichen setzen für den **Wert und Mehrwert einer interdisziplinären Themenbearbeitung**, deren Erfolg mit Ihren Arbeiten dokumentiert wird. Gerne hätte ich Ihnen, wie eigentlich vorgesehen, im Rahmen unserer diesjährigen Jahrestagung Ihre Urkunden und das Preisgeld, das Sie beide jeweils in voller Höhe erhalten, **persönlich** übergeben wollen. Dies mussten wir pandemiebedingt nun leider auf dem Postwege tun, was den Wert der Auszeichnung und unserer Anerkennung aber nicht schmälern soll.

Sie beide haben mit Ihrer Dissertation nicht nur die Basis für den industriellen Fortschritt gelegt, sondern auch einen wichtigen Schritt in Ihrem persönlichen beruflichen Werdegang getan: Sie, liebe Frau Dr. Sebald, haben nach Ihrer Promotion Ihre wissenschaftliche Laufbahn fortgesetzt und arbeiten heute als wissenschaftliche Referentin am Leibniz-Institut für Lebensmittelssystembiologie an der Technischen Universität München in Freising. Sie, lieber Herr Dr. Schäfer, haben nach Ihrer Promotion und einer einjährigen Tätigkeit als Post-doc an der Universität Hohenheim inzwischen den Weg in die Industrie gefunden und sind heute als Senior Scientist im Bereich Globale Forschung und Entwicklung sowie Qualitätswesen in der Milchtechnologie für die Fa. Kraft Foods R&D Inc./Mondelēz International in Unterhaching tätig. Damit stehen Ihre beiden Lebenswege pars pro toto auch noch für ein weiteres Anliegen des FEI – nämlich der gleichzeitigen Nachwuchsförderung sowohl für die Wissenschaft als auch für die Industrie.

Ich darf Ihnen im Namen des gesamten Forschungskreises und auch stellvertretend für unsere Preisjury unsere herzlichsten Glückwünsche aussprechen. Ich wünsche Ihnen beiden weiterhin viel Erfolg für Ihren beruflichen Werdegang, der Sie sicherlich auch weiterhin mit der Arbeit des Forschungskreises in Berührung bringen wird und freue mich jetzt mit vielen anderen Zuhörern auf einen spannenden Vortrag.