



## Neuer Ordinarius für Lebensmittelchemie:

Mit 1. Oktober 1993 wurde Prof. Werner Pfannhauser zum ordentlichen Universitätsprofessor für Lebensmittelchemie ans Institut für Biochemie und Lebensmittelchemie berufen.

Prof. Pfannhauser studierte an der Uni Wien Chemie und als Nebenfach Physik.

Er promovierte 1971 über chromatographische Detektion von Uranisotopen.

Zum Gebiet der Lebensmittelchemie kam er eher zufällig durch ein Stellenangebot am Forschungsinstitut der Ernährungswirtschaft in Wien. Dort war er 22 Jahre bis zu seiner Berufung an die TU Graz tätig, zuletzt als Geschäftsführer.

**NATAN:** Auf welchem Forschungsgebiet wollen sie künftig arbeiten?

**Prof. Pfannhauser:** Es werden sicherlich Forschungsschwerpunkte aus meinem bisherigen Tätigkeitsbereich fortgesetzt. Schwerpunkte die ich mitgebracht habe, sind die Analyse organischer Bestandteile, die Aromastoffanalytik und Organische Schadstoffe in Lebensmitteln - insbesondere heterocyclische aromatische Amine, die bei hoher thermischer Belastung von proteinhaltigen Lebensmitteln entstehen.

Hier liegt der Schwerpunkt auf der Forschung, ich möchte aber auch wirtschaftsinteressante Themen aufgreifen, und da sozusagen meine Dienste anbieten.

**NATAN:** Welche Lehrveranstaltungen werden sie übernehmen und welche neuen Lehrveranstaltungen wollen sie künftig anbieten?

**Prof. Pfannhauser:** Es wird schon einiges angeboten ab diesem Semester. Ich habe 3 Kollegen gebeten die Bereiche Lebensmitteltoxikologie (Doz. Bursch vom Nährmittelinstitut Wien), Lebensmittelmikrobiologie (Prof. Robra) und Lebensmittelrecht (Dr. Blass, Jurist vom Fachverband der Lebensmittelindustrie Wien) abzudecken.

Ich werde die beiden Hauptvorlesungen übernehmen, es sind eine physiologische und eine lebensmittelchemische.

**NATAN:** Was sind ihre Erwartungen an Studierende, die z.B. bei ihnen eine Diplomarbeit machen wollen?

**Prof. Pfannhauser:** Es sind bereits 4 Dissertanten tätig, aber ich habe noch kaum Erfahrungen mit Studierenden hier, kenne also noch nicht den Ausbildungsstand.

Mein Wunsch wären lebensmittelchemisch interessierte Leute mit analytischem Background. Aber vielleicht ist es nicht einmal ein Nachteil, wenn man aus einer anderen Sparte überwechselt. Analytiker haben eine gewisse Sicht von Problemen, die sich vielleicht von der durchschnittlichen Herangehensweise an ein Problem unterscheidet.

Ich würde also die fachliche Qualifikation gar nicht so zur Richtschnur machen, sondern eine ausgesprochen selbstkritische Einstellung zu dem, was man selbst produziert.

**NATAN:** Wie beurteilen sie das österreichische Hochschulsystem. Was würden sie an der Form der Lehre, aber auch an der Organisation der Universitäten ändern?

**Prof. Pfannhauser:** Es ist von außen schwierig zu beurteilen.

Mir ist aufgefallen, daß es möglich ist, den Studiengang Biochemie und Lebensmittelchemie zu absolvieren, ohne wirklich eine grundlegende Ausbildung in einem der beiden Bereiche zu haben, weil man so wählen kann, daß man an wesentlichen Dingen vorbeigeht. Auf der anderen Seite ist das System so relativ flexibel. Das Angebot ist dadurch relativ hoch und das ist nicht nur in der Wirtschaft, sondern auch im universitären Bereich wichtig. Es setzt sich dadurch Gutes durch, was sicher ein Vorteil ist.

Wo ich mich jetzt etwas vertieft habe, sind die ganzen Mechanismen der Universitätsverwaltung, die für mich noch sehr ungewohnt sind.

Mein Schlüsselerlebnis war folgende Situation: Ich hatte die Möglichkeit, einen Vertragsassistenten oder eine Vertragsassistentin zu finanzieren und ich war sehr überrascht, daß ich auch mit einer von außen finanzierten Stelle durch alle Institutionen - Institutskonferenz, Personalkommission - wandern muß, wo es theoretisch möglich wäre, daß man den von mir vorgeschlagenen Bewerber nicht akzeptiert.

Eine weitere Anekdote: Ich wollte mit 1. Oktober wirklich beginnen und war deshalb schon im Sommer hier unterwegs, was offensichtlich nicht üblich ist. Bei Berufungsverhandlungen im Jänner fragte ich Frau Ministerialrätin Borek, ob ich nicht schon im Juni anfangen könnte, da ich sonst Anfang Oktober noch nicht einmal eine Vorlesung abhalten könnte. Da sagte sie: "Herr Kollege. Wer sagt denn, daß sie Vorlesungen



halten müssen. Lassen Sie sich doch ein Semester Zeit. Sie müssen sich doch eingewöhnen."

Das ist etwas was mich als Quereinsteiger stört. Wenn ich eine Aufgabe übernehmen, dann möchte ich sie auch durchsetzen. Darum habe ich schon im Sommer alle Geräte besorgt und Projekte eingereicht.

Auch der Rahmen, in dem man sich bewegen kann, wenn ich hier die Mittel, die von der Hoheitsverwaltung zugeteilt werden betrachte, ist minimal. Ohne Drittmittel von außen geht es nicht, und das ist es, wovon das Ganze leben wird.

**NATAN:** Am 23.8.1993 veröffentlichte das Profil Auszüge aus einem Artikel in einer rechtsextremen Zeitschrift, den Sie in ihrer Funktion als Bundesoberturner beim Österreichischen Turnerbund geschrieben haben.

Wie stehen sie dazu heute und würden sie es heute genauso formulieren?

**Prof. Pfannhauser:** Es ist nicht falsch zitiert, nur aus dem Zusammenhang gerissen.

Ich bin nicht bereit, meine persönliche Gesinnung an der Garderobe abzulegen.

Ich war seit meinem 16. Lebensjahr Mitglied im Turnerbund und 1976-86 Bundesoberturner.

Da sehe ich nichts dabei, solange es sich auf dem Boden der rechtsstaatlichkeit bewegt. Und jeder, der mir dieses abspricht, den klage ich und habe ich immer geklagt. ...

**NATAN:** In welchem Zusammenhang stand dabei die Aussage "... Daraus ergibt sich folgerichtig, daß alle fremden Einflüsse volksgemäß umgeformt oder, wenn schädlich, abgewehrt werden müssen."?

**Prof. Pfannhauser:** Die kulturelle Vielfalt besteht darin, daß kein Volk isoliert ist. Es kommen immer Einflüsse von außen. Davon wird ein Teil übernommen und verändert. Und manche Dinge werden ausgeschlossen, weil sie der betreffenden Gruppe nicht geeignet erscheinen.

**NATAN:** Die Lebensmittelgesetzgebung spielt eine wichtige Rolle in der EG-Diskussion. Sehen sie auf dem Gebiet Probleme bei einem Beitritt?

**Prof. Pfannhauser:** Die EG-Gesetzgebung für Lebensmittel geht von denselben Grundprämissen aus, wie die österreichische Lebensmittelgesetz, nämlich Schutz der Gesundheit und Schutz vor Täuschung.

Unterschiede sind nicht gravierend, aber sie bestehen.

Die Abstimmung, ob es die österreichische Qualität, die es in vielen Fällen gibt, die aber in manchen Fällen

auch nur berufen wird, erfolgt im Supermarkt am Verkaufspult. Wenn sie sich nicht durchsetzt, dann war es auch der heimische Konsument, der das billigere Produkt gekauft hat und nicht das qualitativ höherwertige.

Jeder Staat hat in der EG das Recht, den Import von Lebensmitteln zu verbieten, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sofern er es nachweisen kann.

Die EG verändert sich deutlich. Sie geht von einem bürokratischen Zentralismus weg. So ist man zum Beispiel von einem einheitlichen Lebensmittelgesetz für Europa abgegangen, hin zum Prinzip der gegenseitigen Anerkennung.

(ms)

## STAMMTISCH der

### Segelinteressierten Studierenden

Kontaktadresse: M. Mongold, Krenngasse 8, Tel 815593

- Unsere Aktivitäten:
- \* Erfahrungsaustausch unter Gleichgesinnten
  - \* Ausbildung und Beratung
  - \* Mitsegler- und Skipperbörse
  - \* Kontakte zu Charterfirmen und Segelclubs
  - \* Gemütliches Beisammensitzen
  - \* Segelwochenenden
  - \* Segeln, segeln, segeln...

**Wir treffen uns während der Studienzeit zum Stammtisch**

**jeden 2. und 4. Donnerstag im Monat  
Steirer-Stub'n Messeschloß,  
Münzgrabenstraße 92  
ab 20<sup>00</sup> Uhr**

**nächster Stammtisch: Donnerstag 11.11.**