



DIE RINGVORLESUNG CHEMIE LEBENSMITTEL Was esse ich da überhaupt?



Öffentliche
Vorträge

Mittwochs 17:00 – 18:00 Uhr, Martin-Luther-King-Platz 6, Hörsaal B

22.10.2025 Lebensmittel und andere Sachen...
Prof. Dr. Markus FISCHER
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

29.10.2025 Zucker - ist das überhaupt schädlich?
Prof. Dr. Jürgen KÖNIG
Spezielle Humanernährung
Universität Wien

05.11.2025 Pflanzliche Alternativen für tierische
Produkte – todfreies Fleisch, ist das
wirklich gesund?
Dr. Jan KABISCH
Max-Rubner-Institut, Kiel

19.11.2025 Sorten – Herkunft – Anbauweise –
stimmt denn, was hier behauptet wird?
Dr. Marina CREYDT
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

26.11.2025 Allergenität – oder warum man beim
Essen rot wird?
Dr. Angelika PASCHKE-KRATZIN
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

10.12.2025 Bakterien, Pilze und Viren – nicht alles
macht krank!
Prof. DI Dr. Agnes WEIß
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

14.01.2026 Überwachung – Wer schaut wem auf die
Finger?
Jochen RIEHLE
Institut für Hygiene und Umwelt,
Hamburg

21.01.2026 Point of Care Testing – Analytik
für die (Westen)Tasche
Dr. Nils WAX
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

28.01.2026 Sensorik – Gut riechen und gut
schmecken sollte es schon!
Prof. DI Dr. Klaus DÜRRSCHMID
Lebensmittelwissenschaften
Universität für Bodenkultur, Wien

Sie haben sich sicherlich schon oft gefragt, was esse ich da überhaupt oder wer sorgt eigentlich dafür, dass es schmeckt und nicht krank macht?

Mit dieser Ringvorlesung möchten wir Sie herzlich einladen, mit uns in die spannende Welt der Lebensmittel (und was so dazu gehört...) einzutauchen!

ExpertInnen erklären Ihnen, wie Analytik und Chemie mit Ernährungsmedizin, Biotechnologie und Mikrobiologie zusammenhängen.

KOORDINATION:
PROF. DR. MARKUS FISCHER
PROF. DI DR. AGNES WEISS
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE
www.chemie.uni-hamburg.de



Vortrags-Abstracts



understanding food



DIE RINGVORLESUNG CHEMIE LEBENSMITTEL Was esse ich da überhaupt?



Öffentliche
Vorträge

Mittwochs 17:00 – 18:00 Uhr, Martin-Luther-King-Platz 6, Hörsaal B

22.10.2025 Lebensmittel und andere Sachen...

Prof. Dr. Markus FISCHER
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

29.10.2025 Zucker - ist das überhaupt schädlich?

Prof. Dr. Jürgen KÖNIG
Spezielle Humanernährung
Universität Wien

05.11.2025 Pflanzliche Alternativen für tierische
Produkte – todfreies Fleisch, ist das
wirklich gesund?

Dr. Jan KABISCH
Max-Rubner-Institut, Kiel

19.11.2025 Sorten – Herkunft – Anbauweise –
stimmt denn, was hier behauptet wird?

Dr. Marina CREYDT
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

26.11.2025 Allergenität – oder warum bekommt
man beim Essen Pickel?

Dr. Angelika PASCHKE-KRATZIN
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

10.12.2025 Bakterien, Pilze und Viren – nicht alles
macht krank!

Prof. DI Dr. Agnes WEIß
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

14.01.2026 Überwachung – Wer schaut wem auf die
Finger?

Jochen RIEHLE
Institut für Hygiene und Umwelt,
Hamburg

21.01.2026 Point of Care Testing – Analytik
für die (Westen)Tasche

Dr. Nils WAX
Hamburg School of Food Science
Universität Hamburg

28.01.2026 Sensorik – Gut riechen und gut
schmecken sollte es schon!

Prof. DI Dr. Klaus DÜRRSCHMID
Lebensmittelwissenschaften
Universität für Bodenkultur, Wien

Sie haben sich sicherlich schon oft gefragt, was esse ich da überhaupt oder wer sorgt eigentlich dafür, dass es schmeckt und nicht krank macht?

Mit dieser Ringvorlesung möchten wir Sie herzlich einladen, mit uns in die spannende Welt der Lebensmittel (und was so dazu gehört...) einzutauchen!

ExpertInnen erklären Ihnen, wie Analytik und Chemie mit Ernährungsmedizin, Biotechnologie und Mikrobiologie zusammenhängen.

KOORDINATION:
PROF. DR. MARKUS FISCHER
PROF. DI DR. AGNES WEISS
HAMBURG SCHOOL OF FOOD SCIENCE
www.chemie.uni-hamburg.de



Vortrags-Abstracts



understanding food