



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

