

10 Fragen an Prof. Dr. Reinhard Matissek zum 20-jährigen Jubiläum im LCI

Vor 20 Jahren wurde Prof. Dr. Reinhard Matissek als Nachfolger von Prof. Dr. Albrecht Fincke zum Leiter und Direktor des Lebensmittelchemischen Instituts (LCI) des BDSI berufen. Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, nach der Promotion zum Doktor der Naturwissenschaften und nach der Habilitation für das Fachgebiet Lebensmittelchemie wechselte er am 1. Mai 1988 von dem bekannten Institut für Lebensmittelchemie der Technischen Universität Berlin an das renommierte Kölner Institut. Dort ist er seitdem mit viel Engagement und „Liebe zur Materie“ im omnipräsenten Einsatz.



Warum sind Sie Wissenschaftler geworden?

Nichts ist spannender, als der Natur ihre Geheimnisse zu entlocken und die Welt verstehen zu lernen.

Wieso interessieren Sie sich gerade für die Lebensmittelwissenschaften?

Lebensmittel sind Mittel zum Leben. Was könnte daher wichtiger sein, als sich mit ihnen fundiert zu beschäftigen. Lebensmittel sollen einerseits sicher und gut verfügbar sein – andererseits sollen sie schmecken und so zum Genuss und Wohlbefinden beitragen. Süßwaren verkörpern dies in idealer Weise.

Mit welchen Ihrer Kollegen gehen Sie am liebsten essen?

Mit meinen beiden großen Lehrern, Prof. Dr. Werner Baltes (em. Ordinarius für Lebensmittelchemie an der Technischen Universität Berlin) und Dr. Hans Lange (Nestlé Deutschland und langjähriger Vorsitzender der Lebensmittelchemischen Gesellschaft – Fachgruppe in der GDCh; leider im letzten Jahr verstorben).

Was war die wichtigste Entdeckung?

Aus meiner Sicht war es die Entdeckung der Vitamine. Also Stoffe, die der menschliche Organismus in nur geringen Mengen benötigt, um gesund zu bleiben, und die durch die Nahrung von außen zugeführt werden müssen, da der Körper sie selbst nicht synthetisieren kann.

Was war für Sie die überraschendste Entdeckung?

Die Bildung des „foodborne toxicants“ Acrylamid in erhitzten Lebensmitteln im Rahmen der Maillard-Reaktion; entdeckt erst im Jahre 2002. Dies war deshalb so überraschend, weil niemand bis dahin auch nur ansatzweise gedacht hat, dass solche Verbindungen in Lebensmitteln entstehen könnten. Ich kann das nur so kommentieren: „Mutter Natur hat uns damit ganz offensichtlich ein Kuckucksei ins Nest gelegt – vielleicht gibt es noch mehr davon.“

Welche Entdeckung erhoffen Sie sich für die Zukunft?

Lebensmittel, die super schmecken, aber keine oder kaum Energie (Kalorien) enthalten, um der Übergewichtsproblematik (sog. „Schlaraffenland-Effekt“) auf der ganzen Welt Herr zu werden. Die wird es bei nüchterner Betrachtungsweise natürlich aber nie geben – das käme

der Quadratur des Kreises gleich. Bis dahin helfen also nur entsprechende körperliche Aktivitäten, wie ordentlich Sport zu treiben, um die Balance zu halten und gesund und leistungsfähig zu bleiben.

Was war Ihr schönstes Erlebnis als Forscher?

Schön ist es, wenn die gewonnenen Erkenntnisse andere wirklich interessieren und Bedeutung für die Praxis erlangen. Beispielsweise die noch so kleine Verbesserung unserer Lebensmittel.

Wie entspannen Sie sich eigentlich?

Am besten durch (tägliches) Joggen im Wald; das geht fast überall – also auch auf Reisen – und braucht keine großen Umstände in der Durchführung. Da wird man geistig „ganz leer“ – und kann nachher wieder völlig neu denken.

Ihre größte Schwäche?

Ein Stückchen bittere, edelste Schokolade und ein Glas passender Rotwein dazu.

Wovon träumen Sie?

Von einer eigenen kleinen Kakaopflanzung auf einer schönen kleinen Insel ...

SÜSSWAREN (2008) Heft 5