



Vereinigung für Allgemeine und Angewandte Mikrobiologie e. V.

Präsident: Prof. Dr. Stefan Pelzer
Evonik Operations GmbH
Nutrition & Care
Kantstr. 2
33790 Halle
stefan.pelzer@evonik.com

1. Vizepräsidentin: Prof. Dr. Nicole Frankenberg-Dinkel

Abteilung Mikrobiologie
TU Kaiserslautern
Paul-Ehrlich-Straße
Kaiserslautern
Tel.: 0631-205-2353
nicole.frankenberg@rptu.de

2. Vizepräsident: Prof. Dr. Franz Narberhaus

Ruhr-Universität Bochum
Lehrstuhl Biologie der Mikroorganismen
Universitätsstraße 150
44780 Bochum
Tel.: 0234-32-2 81 00
Franz.Narberhaus@ruhr-uni-bochum.de

Schatzmeisterin: Prof. Dr. Beate Averhoff

Molekulare Mikrobiologie & Bioenergetik
Institut für Molekulare Biowissenschaften
Universität Frankfurt a. M.
Max-von-Laue-Straße 9
60438 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-798-29509
Fax: 069-798-29306
averhoff@bio.uni-frankfurt.de

Schriftführer: Prof. Dr. Ralf Heermann

Johannes-Gutenberg-Universität Mainz
Institut für Molekulare Physiologie
Biozentrum II
Mikrobiologie und Biotechnologie
Hanns-Dieter-Hüsch-Weg 17
55128 Mainz
Tel.: 06131-39-28470
heermann@uni-mainz.de

Geschäftsstelle:

Leiterin: Dr. Katrin Muth
Mörfelder Landstraße 125
60598 Frankfurt a. M.
Tel.: 069-660 567-20
Fax: 069-660 567-22
muth@vaam.de

Mitgliederverwaltung:

Sophie Moktadir
mail@vaam.de

Öffentlichkeitsarbeit:

Dr. Sabine Haag-Richter
haag-richter@vaam.de

VAAM-Manuskriptbearbeitung:

Dr. Anja Störko
Herderstraße 48
65719 Hofheim am Taunus
Tel.: 06192-236 05
vaam@stoeriko.de

VAAM-Homepage:

www.vaam.de

Facebook:

www.facebook.com/vaam.de

Twitter:

www.twitter.com/@VAAM_Microbes

VAAM-Bankverbindung:

Volksbank Kassel Göttingen
IBAN: DE7452090000047949505
BIC: GENODE51K51

Mitgliedsbeiträge:

95 € pro Jahr; Ermäßigungen für Dechema-, DGHM- und GBM-Mitglieder (80 €), Pensionäre (55 €) sowie Studierende, Arbeitssuchende, während Mutterschutz/ Elternzeit (30 €)

VAAM-/DGHM-Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene

Vorträge und Neuwahlen

■ Auf der diesjährigen gemeinsamen Jahrestagung der VAAM und DGHM in Würzburg präsentierte die Fachgruppe Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene verschiedene Beiträge aus dem Gebiet der Lebensmittelmikrobiologie. Unter der Moderation von Charles Franz und Frank Hille aus der Mikrobiologie und Biotechnologie des Max Rubner-Instituts in Kiel berichteten vier Referentinnen und Referenten über ihre Forschungsarbeiten.

Frank Hille (MRI, Kiel) zeigte, wie mit Hilfe von Bakteriophagen als Biokontrollwerkzeuge Biofilme von Pseudomonaden minimiert und beseitigt werden können. Hierfür identifizierte er in einem ersten Schritt eine Reihe von Phagen, die Milchverderbs-relevante Pseudomonaden, wie beispielsweise *Pseudomonas proteolytica*, infizieren. Weitere Versuchen sollen die Effizienz der Biofilmbeseitigung genauer überprüfen.

Anschließend stellte Thomas Hoffmann (Universität Hamburg) in seinen Untersuchungen eindrucksvoll dar, wie *Listeria monocytogenes* die Stomata von Feldsalat besiedelt und sich dadurch anheften kann. Ein Biofilm bildet sich offensichtlich nicht.

Pia Bethge (Universität Dresden) zeigte in ihrem Vortrag, welche Parameter die Wachstumsdynamik von Wasserkefir beeinflussen. Dabei entwickelte sie eine Methode zur visuellen Dokumentation des Wachstumsverlaufs der Kefirkristalle. Diese bestehen aus einer Polysaccharid-Matrix, haben eine geleeartige Konsistenz und werden hauptsächlich von Milchsäurebakterien, Essigsäurebakterien und Hefen besiedelt, die in einer symbiotischen Gemeinschaft zusammenleben.

Abschließend berichtete Charles Franz (MRI, Kiel) in einem spontanen Vortrag über aktuelle Erkenntnisse und Forschungen zum Thema *Bovine Milk and Meat Factors* (BMMF). Hierbei handelt es sich um zirkuläre, einzelsträngige DNA-Moleküle, die vor einigen Jahren erstmals in Blutserum und Milch von Hausrindern nachgewiesen wurden. Es wird postuliert, dass diese zirkulären ssDNA-Moleküle infektiös und kanzerogen sein könnten.

Neue Fachgruppensprecher:innen

Im Rahmen der gemeinsamen VAAM/DGHM-Jahrestagung 2024 fand am 03.06.2024 eine Mitgliederversammlung statt. Hierbei stand die Wahl des Fachgrup-



Das neue Fachgruppen-Team (von links): Christina Böhnlein, Rohtraud Pichner und André Göhler.

penvorstands für den Zeitraum 2024–2026 an. Da sich die bisherigen Fachgruppenvorsitzenden Charles Franz (MRI, Kiel) und Alexander Prange (Hochschule Niederrhein) nicht mehr zur Wahl stellten, wechselte die Leitung der Fachgruppe. Als Fachgruppenvorsitzender wurde André Göhler gewählt. Er ist stellvertretender Leiter des Nationalen Referenzlabors für *Escherichia coli* einschließlich verotoxinbildende *E. coli* am Bundesinstitut für Risikobewertung in Berlin. Als stellvertretende Fachgruppenvorsitzende wurde Rohtraud Pichner gewählt. Sie vertritt seit 2015 Lehre und Forschung im Bereich Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene am Fachbereich Oecotrophologie der Hochschule Fulda. Neue Schriftführerin ist Christina Böhnlein. Sie ist wissenschaftliche Direktorin am Institut für Mikrobiologie und Biotechnologie am Max Rubner-Institut in Kiel. Die Fachgruppe dankt Charles Franz und Alexander Prange ganz herzlich für ihr großes Engagement im Vorstand der Fachgruppe.

Vorankündigung Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie 2024

Bitte jetzt schon im Kalender vormerken: Das nächste Fachsymposium Lebensmittelmikrobiologie 2025 findet vom 1. bis 3. April 2025 in Berlin statt. ■

Christina Böhnlein

Christina.boehnlein@mri.bund.de