



Prof. Dr. Friedrich Meuser mit einer sogenannten Mao-Bibel. Das Exemplar besitzt er seit der 68er-Studentenrevolte: „Man musste doch wissen, worüber alle diskutierten.“

Hall of Fame 2008:

Friedrich Meuser

Prof. Dr. Dr. e. h. Friedrich Meuser prägte über 30 Jahre die universitäre Forschung im Bereich der Getreidetechnologie. Das Back Journal nimmt ihn in die Ruhmeshalle der Backbranche auf.

Einen zentralen Satz hat Prof. Friedrich Meuser vielen Studentengenerationen auf den Weg gegeben: „Die Arbeit fängt von unten an und wer sie nicht von unten auf gemacht hat, versteht sie auch nicht.“ Manche Studenten mag er mit der Weisheit gelangweilt haben, sie charakterisiert aber gut die Arbeit eines der bedeutendsten Forscher auf dem Gebiet der Getreidetechnologie, der den Bezug zur Praxis nie verloren hat. Ob kontinuierliche Sauerteigführung, Kornaktivierung, Brotsirupe, Trockensauerteige, Zöliakie oder einfach die Projektarbeit für Unternehmen der Branche: Meuser achtete immer darauf, die Grundlagenforschung mit der angewandten Forschung zu verbinden: „Am liebsten war uns dann noch, wenn wir die Erkenntnisse in der Praxis begleiten und umsetzen konnten.“ Entsprechend groß war in der Branche vor einigen Jahren die Aufregung, als ruchbar wurde, dass Meusers Lehrstuhl an der TU Berlin de facto abgewickelt und der Getreideforschung auf universitärer Ebene (und damit auch der Ausbildung des akademischen Nachwuchses) der Garaus gemacht werden sollte. Von den Protesten der Verbände und von Meusers Widerstand ließ sich die Technische Universität Berlin nicht beeindrucken. Glück für die Branche: Die Universität Hohenheim stieß in die Lücke und mit Prof. Thomas Becker steht ein Forscher in den Startlöchern, um das Erbe aus Berlin anzutreten. Unangetastet bleiben davon die Verdienste Meusers, der die Forschung wie die Ausbildung des akademischen Nachwuchses seit 1972 geprägt hat.

Klein angefangen. Die „Arbeit von unten“ kennt Meuser aus eigener Erfahrung, hat er doch eine Brauerlehre in einer mittelständischen Brauerei absolviert und danach drei Jahre bei der Großbrauerei der König-Brauerei in Duisburg gearbeitet. Die akademische Laufbahn stand für Meuser also keinesfalls von Anfang an fest, er machte einige Umwege. Der talentierte Junge kam nach Besuch der Volksschule zwar auf die Realschule (wofür die Mutter von ihren 40 D-Mark Kriegerwitwenrente 20 D-Mark Schulgeld berappen musste), verließ diese aber mit der Mittleren Reife. In der kleinen Brauerei des Heimatortes in der Nähe von Limburg an der Lahn hatte Meuser sich schon zuvor als Ferienjobber etwas dazuverdient, nun trat er eine Brauer-Lehrstelle an. In der kleinen Brauerei fühlte sich der junge Mann sehr wohl, übernahm schon bald eigenverantwortliche Arbeiten und machte schließlich seine Prüfung als Landesbesten. Dem Brauwesen blieb Meuser nach der Lehre verbunden, er wechselte zur König Brauerei nach Duisburg und bekam schnell

„Ich hatte nie Berührungsängste zur Wirtschaft und war mit dieser Einstellung in der TU Berlin lange ein Exot.“



„Getreide zur Ethanolproduktion zu verwenden, ist Unsinn. Die landwirtschaftliche Fläche ist nicht beliebig vermehrbar.“

verantwortungsvolle Tätigkeiten übertragen. Trotzdem sah er hier für sich auf Dauer keine Perspektiven: „Ich wollte mehr und schaute in die Vorstandsetagen. Um da reinzukommen, brauchte man ein Studium, am besten BWL. Also besuchte Meuser neben der Arbeit das Abendgymnasium in Limburg, machte sein Abitur (1961) nach und begann ein Studium der Betriebswirtschaftslehre: „In meiner Generation gab es viele Menschen mit einem – bedingt durch die Einschränkungen der Kriegs- und Nachkriegszeit – heute kaum noch vorstellbaren Bildungshunger.“ Meuser besuchte nebenbei auch Vorlesungen in Philosophie oder Politik. Er musste aber auch schnell feststellen, dass er zum Betriebswirtschaftler nicht geboren war: „Ich bewunderte die Kommilitonen, die schon neben dem Studium florierende Unternehmen aufbauten. Meine Welt war das aber nicht.“ Meuser schwenkte noch einmal um und fand in der Lebensmitteltechnologie seine Berufung. 1974 übernahm er den neu gegründeten Lehrstuhl an der Technischen Universität Berlin – und fand hier, wie er selbst sagt, „ideale Arbeitsbedingungen“. In Sachen Getreide-, Extrusions- und Stärkeforschung machte er den Standort zu einem auch international angesehenen Dreh- und Angelpunkt.

Keine Berührungsängste. Meusers Erfolg ist zu einem guten Teil auf eine Mischung aus gesundem Selbstbewusstsein und Mut zu neuen Wegen zurückzuführen. Was heute selbstverständlich ist – die enge Kooperation zwischen Wirtschaft und Universität – war Anfang der siebziger Jahre zum Amtsantritt Meusers sehr ungewöhnlich. Der junge Professor suchte von Anfang an den Kontakt zu den Unternehmen und war damit „lange ein Exot.“ Die Verbindung bescherte ihm aber zum einen die nötigen Drittmittel, zum anderen sorgte sie dafür, dass die Forschung nicht in den Elfenbeinturm abdriftete. Auch Grundlagenforschung orientierte sich bei Meuser stets an einem konkreten Problem aus der Realität. Wie weit die Begleitung durch die Wissenschaftler damals ging, zeigt das Beispiel eines Rückbrotprojekts einer Großbäckerei. Aufgabe an die Forscher war, den energetischen Gehalt der Retouren wieder komplett der Nahrungsmittelkette zuzuführen. Meusers Team löste die Aufgabe: Ihre Anlage gewann Hefe, außerdem Alkohol, der zur Befuerung der Öfen eingesetzt werden kann, aus den Retouren. Bei der Hefeproduktion entsteht auch noch CO₂, das sich als Kältemittel weiterverwenden lässt. Noch bleiben 30 Prozent der eingesetzten Masse übrig, aber auch die sind nicht verloren, sondern passen unter anderem als Sauerteigkomponente perfekt in das Brot-Sortiment des Betriebs. Kurz: Aufgabe gelöst – und trotzdem eine Enttäuschung. Mit dem

Die Back Journal Hall of Fame

In die 2003 gegründete Ruhmeshalle der Backbranche nimmt das Back Journal Persönlichkeiten auf, die sich um das Bäckerhandwerk verdient gemacht haben. Ausgezeichnet für ihr Lebenswerk wurden bisher Prof. Dr. Edgar Michael Wenz, Dr. Hermann Eiselen, Christian Benath, Dr. Wilfried Seibel, Hans Bolten und Lionel Poilane.

Energie-Einspeisegesetz subventionierte die Politik eine andere Verwendung, Meusers schöne Entwicklung verlor aus verschiedenen Gründen die Existenzberechtigung: „Niemand investiert in teure Anlagen, wenn er fürchten muss, dass durch Subventionen an anderer Stelle deren Betrieb unwirtschaftlich wird.“

Der Lehrer. Eine ganze Reihe der heute führenden Getreidetechnologen hat ihre Doktorarbeit bei Meuser geschrieben. Der Professor zeigte in der Lehre zwei Gesichter: Wer einfach nur als „normaler“ Student Seminare bei Meuser absolvieren musste, traf auf einen äußerst nachsichtigen Hochschullehrer: „Man muss nicht drum herumreden: Ein Drittel der heutigen Studierenden haben an einer Universität nichts zu suchen. Es nutzt nur nichts, sie durchfallen zu lassen, dann kommen sie im nächsten Jahr wieder.“

Ganz anders sah die Sache bei den Diplomanden und Doktoranden aus. Die erlebten Meuser oft als „harten Hund“, der weit mehr als üblich verlangte, dafür seine Leute dann aber auch mit allen Kräften förderte. Die Nachwuchsarbeit zahlte sich für sein Fach schließlich nicht aus. Die Universität verschmilzt drei Professuren zu einer, die dann Lebensmittelverfahrenstechnik heißen soll. Meuser ist April des letzten Jahres emertiert, bisher ist aber die neue Stelle Lebensmittelverfahrenstechnik nicht einmal ausgeschrieben. Zwar betreut Meuser seine Doktoranden und Diplomanden weiter, hilft auch sonst mit Rat und Tat, neue Drittmittelprojekte nimmt er aber nicht mehr an: „Das wäre einfach unlauter, ich weiß doch nicht, wie lange meine Gesundheit mitspielt.“ So gibt es im Moment die paradoxe Situation, dass die Wirtschaft Geldmittel bereitstellen würde, Meuser auch noch die Laboratorien hat, aber die wissenschaftlichen Mitarbeiter und ein junger Nachwuchsprofessor fehlen, um die Forschungsarbeiten anzunehmen. Verbittert hat dieses Beispiel einer verfehlten Forschungspolitik Meuser interessanterweise nicht. Zum einen, weil die Forschung in Hohenheim weitergeht, zum anderen, weil mit der Emeritierung langsam die Arbeitsbelastung etwas nachlässt und Meuser Hoffnung hat, demnächst auf so etwas wie eine 40-Stunden-Woche zu kommen. Profitieren von der neu gewonnenen Zeit sollen die Enkel, die ihren Großvater demnächst häufiger haben werden. Und ganz ohne Arbeit dürfte Meuser auch auf absehbare Zeit nicht dastehen. Am Vortag unseres Besuchs war er von einem Beratungstermin bei einem Brotproduzenten zurückgekehrt. Sein Tipp für interessante Forschungsbereiche der Zukunft: „Der Trend geht zu naturbelassenen Lebensmitteln. Im Bereich der physikalischen Methoden zur Mehlerverbesserung gibt es noch schöne Forschungsaufgaben.“

Dirk Waclawek

Lebenslauf: Friedrich Meuser

Friedrich Meuser, Jahrgang 1938, ist in einem kleinen Ort nahe Limburg an der Lahn aufgewachsen. Nach dem Besuch der Volksschule besuchte er bis zur mittleren Reife die höhere Realschule. Meuser absolvierte danach eine Brauerlehre (Abschluss als Landesbester) in seinem Heimatort und wechselte danach zur König-Brauerei in Duisburg. In Duisburg machte er 1958 am Abendgymnasium sein Abitur nach. Einem kurzen Ausflug in die Betriebswirtschaftslehre (1 Semester) folgte von 1961 bis 1965 ein Studium der Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität in Berlin (TUB). Meuser promovierte von 1965 bis 1969 (Abschluss mit Auszeichnung) und arbeitete danach drei Jahre bei der Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung. 1974 übernahm Meuser den neu gegründeten Lehrstuhl für Getreidetechnologie an der TUB. Von da an bis zu seiner Emeritierung im April 2007 leitete er das Fach und baute Berlin zu einem international angesehenen Standort der Getreide-, Stärke- und Extrudierforschung aus. Gleichzeitig erwarb er sich große Verdienste um die Förderung des akademischen Nachwuchses und betreute 190 Diplomarbeiten, mehr als 50 Dissertationen und zwei Habilitationen. Meuser nahm viele wichtige nationale und internationale Ehrenämter in Forschungsorganisationen wahr. Meuser ist verheiratet, hat zwei Kinder und sechs Enkelkinder – denen er in Zukunft auch mehr Zeit widmen will.

Anzeige



Jetzt geht's rund!

<p>Bertiner mit Bertiner Wolken</p> <p>Ihr Plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hervorragende Gärstabilität • zeltige Krume • geringe Fettaufnahme 	<p>Quarkbällchen mit Braun's Quarkbällchen</p> <p>Ihr Plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • hoher Conversienegrad • sehr gute Maschinverträglichkeit • hervorragende TK-Eignung 	<p>Spritzkuchen mit SpritzQuick</p> <p>Ihr Plus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sehr gute Formstabilität • geringe Fettaufnahme • feine, gleichmäßige Porung
<p>Top-Produkte für Ihre Siedegebäck-Saison</p>		
		
<p>www.martinbraun.de</p>		