

Im Original veröffentlicht unter:

**Themann, Ludger ; Lindhauer, Meinolf Georg : Professor Dr. Brümmer - 50 Jahre Getreideforschung.
Cereal technology: Heft 1/2014 (Band: 68) S. 4**

Dies ist das Autorenmanuskript.

Professor Dr. Jürgen-Michael Brümmer – 50 Jahre im Dienste der Getreideforschung

Professor Dr. Jürgen-Michael Brümmer, ehemaliger wissenschaftlicher Mitarbeiter des heutigen Max Rubner-Instituts (MRI) in Detmold, kann auf eine 50-jährige Tätigkeit im Dienste der Getreidewissenschaften zurückblicken.

Der heute 75-jährige Wissenschaftler begann nach einem Studium der Brennerei- und Hefetechnologie mit anschließender Promotion an der Technischen Universität Berlin im Jahr 1964 seine Tätigkeit an der damaligen Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung in Detmold.

Unter Dr. Pelshenke, dem damaligen Leiter der Detmolder Einrichtung, übernahm Prof. Brümmer zunächst die Leitung eines chemisch-analytischen Labors im Bereich Brot und Kleingebäck. Ende der sechziger Jahre war Prof. Brümmer für mehrere Jahre als deutscher Fachvertreter in die Harmonisierungsarbeiten der Europäischen Gemeinschaft einbezogen. Im Rahmen seiner wissenschaftlichen Tätigkeit in Detmold übernahm er später als stellvertretender Institutsleiter zunächst die Versuchsbäckerei für Brot und Kleingebäck, gefolgt von einer zusätzlichen Zuständigkeit für den Fachbereich Feine Backwaren und einer Übernahme des Fachgebietes Roggenuntersuchungen und -beurteilungen.

Bis zu seinem Ausscheiden aus dem aktiven Dienst im Jahr 2003 hat Prof. Brümmer in seinen fast 40 Jahren an der Getreideforschungsanstalt in Detmold umfassende, richtungsweisende Leistungen erbracht, insbesondere auf den Gebieten

- der Getreidewissenschaft, der Forschung und der Lehre,
- der Technologie der Brotherstellung,
- der Qualitätsverbesserung und der Produktentwicklung
- sowie des Brotes in der menschlichen Ernährung.

Besonders hervorzuheben sind dabei seine Arbeiten zum Thema Vorteige, Weizen- und Roggensauerteige sowie in den letzten Jahren seine intensive Beschäftigung mit dem Roggen zur Brot- und Backwarenherstellung. In Fragen der Brotlagerung, der Mindesthaltbarkeit, der Frischhaltung und der Schimmelbekämpfung war er ein gefragter Experte.

Prof. Brümmer trug maßgeblich zur Ausarbeitung der „Leitsätze für Brot und Kleingebäck“ des Deutschen Lebensmittelbuches bei. Als Gerichtssachverständiger wirkte er an zahlreichen gutachterlichen Stellungnahmen mit. Gefragt waren seine Fachkenntnisse bei der Begutachtung von Bäckereianlagen und der Beurteilung ihrer Wirksamkeit.

Die Vielzahl seiner Veröffentlichungen und Vorträge auf wissenschaftlichen Tagungen und Veranstaltungen haben ihn in Fachkreisen weit über Deutschland hinaus bekannt gemacht. Als langjährigem Lehrbeauftragtem der Fachhochschule Lippe für den Fachbereich Bäckereitechnologie wurde ihm 1991 unter Anerkennung seiner hervorragenden Leistungen in Forschung und Lehre der Titel eines Honorarprofessors verliehen. Im gleichen Jahr erhielt

er von der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG, Frankfurt a.M.) die Max-Eydt-Gedenkmünze. 1999 wurde ihm die Modersohn-Medaille der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e.V. (AGF, Detmold) und 2001 der Eberhard-Paech-Preis der Eberhard Paech-Preis-Stiftung gGmbH, Berlin, verliehen.

Auch über seine Pensionierung hinaus ist Prof. Brümmer bis zum heutigen Tag in der Fachwelt ein gefragter Experte rund ums Brot und Backen.

Ludger Themann, Prof. Dr. Meinolf G. Lindhauer
Max Rubner-Institut
Schützenberg 12
32756 Detmold