



Berlin-Brandenburgische Gesellschaft
für GETREIDEFORSCHUNG e. V.



Wissenschaftlicher Förderpreis

des

**Verbandes
Deutscher Großbäckereien e.V.**

P R E I S T R Ä G E R

der Jahre 1990 bis 2026

Die Preisverleihungen erfolgten anlässlich
der jährlichen Wissenschaftlichen Informationstagung der
Berlin-Brandenburgischen Gesellschaft für Getreideforschung e.V.

Jahr	Preisträger(in)		Betreuer(in)	Universität	Thema der Dissertation	Heutige Tätigkeit	
	Erworbener akadem. Titel	Vorname					Nachname
1990	Dr.	Werner	Pfaller	Prof. Meuser	TU Berlin	Einfluß der Zusammensetzung von Getreidemahlerzeugnissen und ausgewählten Rezepturen auf das Kochextrusionsverhalten und die Extrudateigenschaften	Project Manager, Nestlé, Orbe, Schweiz
1991	Dr.	Thomas	Amend	Prof. Belitz	TU München	Mikroskopische Untersuchungen zur Teig- und Kleberbildung bei Weizen	Bereich Ice Cream, Nestlé R&D Center Shanghai, China
1992	Dr.	Elisabeth	Mettler	Prof. Pfeilsticker	Uni Bonn	Experimentelle Studien der Emulgator- und Hydrokolloidwirkungen zur Optimierung der funktionellen Eigenschaften von Weizenbrot	
1993	Dr.	Hans-Georg	Becker	Prof. Menden	Uni Gießen	Ballaststoffe und Darmfunktion - Entwicklung und Evaluierung einer Aktion zur Steigerung des Ballaststoffanteils in der Ernährung in Zusammenarbeit mit Ärzten	Unternehmensberatung innerhalb der apetito-Gruppe für Großkunden
	Dr. habil.	Ute	Bindrich	Prof. Tscheuschner	TU Dresden	Grundlage der Texturanalyse von Lebensmitteln (Habilitationsschrift)	Gruppenleiterin Structure and Functionality, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V., Quakenbrück
1994	Dr.	Peter	Köhler	Prof. Belitz	TU München	Disulfidbindungen in Glutenin	Technische Leitung/Projektmanagement, biotask AG, Esslingen
1995	Dr.	Marita	Reinkemeier	Prof. Leitzmann	Uni Gießen	Einsatz definierter Starterkulturen zur Herstellung von Weizensauerteigbrot, Säuerungscharakteristik - Plasmidprofile - Brotqualität	Projektmanagement, Brüggershemke + Reinkemeier KG, Gütersloh
1996	Dr.	Bernard	Noll	Prof. Kuhn	Uni Hohenheim	Bildanalyse zur berührungslosen Volumenmessung von Weizenteiglingen während der Gär- und Backphase und zur Charakterisierung des Porenbildes von Gebäcken - Meßmethoden, Einflußgrößen, Modellbildung -	FOOD TECH NOLL, Michelbach / Bilz
1997	Dr.	Michael	Rychlik	Prof. Grosch	TU München	Aromastoffe von getoastetem Weißbrot in Abhängigkeit von Rezeptur- und Herstellungsvarianten	Prof., TU München, BIOANALYTIK Weihenstephan, Freising

Jahr	Preisträger(in)		Betreuer(in)	Universität	Thema der Dissertation	Heutige Tätigkeit	
	Erwor-bener akadem. Titel	Vorname					Nachname
1998	Dr.	Stefan H.	Hogekamp	Prof. Schubert	Uni Karlsruhe	Über eine modifizierte Strahlagglomerationsanlage zur Herstellung schnell dispergierbarer Pulver	Technischer Leiter (Geschäftsgebiet Bildverarbeitung zur Fehlererkennung in Druckmaschinen) Vision Experts GmbH, Karlsruhe
1999	Dr. agr.	Ulrike	Peters	Prof. Erbersdobler	Uni Kiel	Epidemiologische Studie zur Zölliakie-Inzidenz in Norddeutschland 1985 bis 1994 sowie eine Fall-Kontroll Studie zum Einfluß der Säuglingsernährung auf die Entstehung der Zölliakie und zum Auftreten assoziierter Erkrankungen	Research, Prof., University of Washington, Seattle, U.S.A.
	Dr.	Eva	Leitenberger	Prof. Kuhn	Uni Hohenheim	Schwachstellenanalyse in Backbetrieben - Risikominderung durch Qualitätsmanagement und HACCP -	Studienrätin für berufliche Schulen (Nahrung und Chemie), Schwäbisch Gmünd
2000	Dr.	Michael G.	Gänzle	Prof. Hammes	Uni Hohenheim	Useful properties of lactobacilli for application as protective cultures in food	Prof., University of Alberta, Canada
2001	Dr. habil.	Béatrice	Conde-Petit	Prof. Escher	ETH Zürich	Structural Features of Starch in Food Technology: A Polymeric and Colloidal Approach (Habilitationsschrift)	Laborleiterin, Bühler, Uzwil, Schweiz
2002	Dr.-Ing.	Mirko	Bunzel	Prof. Steinhart	Uni Hamburg	Monomere und dimere Phenolcarbonsäuren als strukturbildende Elemente in löslichen und unlöslichen Getreideballaststoffen	Prof., Karlsruher Institut für Technologie (KIT), davor Ass. Prof., University of Minnesota, Minneapolis, U.S.A.
2003	Prof. Dr.-Ing. habil.	Petra	Först	Prof. Delgado	TU München	In-situ Untersuchungen der Viskosität fluider, komprimierter Lebensmittel-Modellsysteme	Prof., Lehrstuhl für Systemverfahrenstechnik, TU München
2004	Dr.	Marc	Regier	Prof. Schubert	TU Karlsruhe	Über dielektrische und Magnetresonanz-Methoden zur Charakterisierung disperser Systeme	Prof., Fachrichtung Lebensmitteltechnik, Hochschule Trier
2005	Dr.	Gerhard	Helmerich	PD Dr. Köhler	TU München	Struktur-Wirkungsbeziehungen von Phospholipiden bei Backwaren	Projektleiter, LAT GmbH Dr. Tittel, Gräfelting

Jahr	Preisträger(in)		Betreuer(in)	Universität	Thema der Dissertation	Heutige Tätigkeit	
	Erwor-bener akadem. Titel	Vorname					Nachname
2006	Dr.	Ingo	Bauer	Prof. Meuser	TU Berlin	Produktion funktioneller Weizenspeicherproteine in transgenen Stämmen der Hefe <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	F&E-Ingenieur, AIR LIQUIDE GmbH, Forschung und Entwicklung (ehemals Lurgi AG), Frankfurt
2007	Dr.	Kai	Knörzer	Prof. Schubert	TU Karlsruhe	Simulation von Mikrowellenprozessen und Validierung mittels bildgebender magnetischer Resonanz	Research Project Leader, CSIRO Food and Nutritional Sciences, Werribee, Australia
2008	Dr.	Mareile	Müller-Merbach	Prof. Hinrichs	Uni Hohenheim	<i>Lactobacillus lactis</i> bacteriophages in milk systems: Thermal-hydrostatic inactivation and proliferation by means of propagation and diffusion	Aseptic process engineer, Ampack Ammann GmbH & Co. KG, Königsbrunn
2009	Dr.	Carola	Buller, geb. Funk	Prof. Steinhart	Uni Hamburg	Einfluss von Lignin und Ferulasäurederivaten auf die Adsorptionseigenschaften von Ballaststoffen und den fermentativen Abbau durch die menschliche Darmflora	Head of R&D, GoodMills Innovation GmbH, Hamburg
2010	Dr.	Matthias	Knödler	Prof. Carle	Uni Hohenheim	Alk(en)ylresorcinols in Mango (<i>Mangifera indica</i> L.) and Cereals – Studies into Structure, Anti-inflammatory Activity, and Use as Marker Compounds in Authenticity Control	Gruppenleiter Analytische Entwicklung, WALA Heilmittel, Bad Boll/Eckwälden
2011	Dr.	Susanne	Werner	PD Dr. Böhm	Uni Jena	Carotinoide und Vitamin E in Hartweizen und daraus hergestellten Teigwaren - analytische, technologische und ernährungsphysiologische Aspekte	Roche Diagnostics, Penzberg
2012	Dr.	Julia Theresia	Reinbold	Prof. P. Köhler	TU München	„Quantifizierung von Glutathion und Cystein in Getreideprodukten und Erythrozyten“	
2013	Dr.-Ing.	Martin	Senz	Prof. Stahl	TU Berlin	„Prozesstechnische Stabilisierung des probiotischen Milchsäurebakteriums <i>Lactobacillus acidophilus</i> “	Bereichsleiter Geschäftsfeldentwicklung Forschung, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin (VLB) e.V.

Jahr	Preisträger(in)			Betreuer(in)	Universität	Thema der Dissertation	Heutige Tätigkeit
	Erwor-bener akadem. Titel	Vorname	Nachname				
2014	Prof. Dr.-Ing. habil.	Mario Tobias	Jekle	Prof. Th. Becker	TU München	Structure-function relationship in wheat dough – the impact of protein microstructure on rheology and processing performance	Prof., Fachgebietsleiter Pflanzliche Lebensmittel, Universität Hohenheim
2015	Prof. Dr.	Katharina Anne	Scherf, geb. Konitzer	Prof. Hofmann	TU München	Untersuchungen zur Salzwahrnehmung in Brot und Textur-Modellsystemen – Ein Beitrag zur Kochsalzreduktion in Lebensmitteln	TUM, Prof., „Food Biopolymer Systems“, Arbeitsgruppenleitung, „Food Biopolymer Chemistry“ am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie
2016	Dr.-Ing.	Markus	Schirmer	Prof. Th. Becker	TU München	A novel approach for structural analysis of high viscose starch	Geschäftsführer, Panem Backstube GmbH, Bleicherode
2017	Dr.	Stephan	Nöbel	Prof. Hinrichs	Uni Hohenheim	Dairy microgel suspensions: principles, phenomena and models at different structural levels	Max Rubner-Institut, Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch
2018	Dr.	Jochen	Ziegler	Prof. Carle	Uni Hohenheim	Profiles, development, and heritability of biofunctional constituents in flours, sprouts, and breads of ancient and modern wheat species	Uni Hohenheim, Technologie und Analytik pflanzl. Lebensmittel
2019	Dr.	Katrin	Schalk	Prof. Köhler	TU München	Development of targeted mass spectrometric methods for the quantitation of gluten-specific peptides in foods	
2020	Dr.	Sabrina	Geißlitz	Prof. Köhler	TU München	Proteins of einkorn, emmer and spelt: Influence on baking quality and role in wheat related hypersensitivities	TUM, Senior Postdoc, Arbeitsgruppe Food Biopolymer Chemistry, Leibniz-Institut für Lebensmittel-technologie (LSB)
2021	Dr. rer. nat.	Jan Lukas	Steck	Prof. M. Bunzel	Karlsruher Institut für Technologie (KIT)	Entwicklung und Anwendung analytischer Verfahren zur Strukturcharakterisierung von Ballaststoffpolymeren aus Beerenobst	
2022	Dr.	Lilit	Ispiryan, PhD	Prof. Dr. Elke Arendt	University College Cork Ireland (UCC)	FODMAPs in cereals, pseudo cereals and legumes: A systematic approach for the development of functional low FODMAP products	Axel Semrau GmbH, Sprockhövel

Jahr	Preisträger(in)		Betreuer(in)	Universität	Thema der Dissertation	Heutige Tätigkeit	
	Erwor-bener akadem. Titel	Vorname					Nachname
2023	Dr.	Julia Christine	Zimmermann	Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff	Uni Hohenheim	Einfluss verschiedener Getreidearten und Herstellungsverfahren auf den Gehalt immunogener Substanzen in Brot sowie in vivo auf die Verträglichkeit an der Maus und im Menschen	Universität Hohenheim, Institut für Ernährungs- medizin & Prävention
2024	Dr.	Silvia	Brandner	Prof. Th. Becker	TU München	Particle-polymer interfaces in foods – using artificial systems to analyze the impact of starch surface functionality	TUM, Lehrstuhl für Lebensmittel- chemie und molekulare Sensorik
2025	Dr.	Christina	Schubert	Prof. Hinrichs	Uni Hohenheim	Technological strategies to eliminate or protect bacteriophages in food – Application of UV-C irradiation and encapsulation	
2026	Dr.	Thekla Katharina	Alpers	Prof. Th. Becker	TU München	The impact of yeast metabolites on the strain- dependent rheological behavior of the polymeric wheat dough system in relation to fermentation time and hydrothermal treatment	TUM, Gruppen- leitung AG Getreidetechno- logie und -verfah- renstechnik

Stand: Februar 2015 (ergänzt 2016 bis 2026)

Tabelle: Auswertung nach Universität und Betreuer(in)

Universität	Betreuer(in)	Ergebnis	Anteil in %
ETH Zürich	Prof. Escher	1	
ETH Zürich Ergebnis		1	2,6%
TU Berlin	Prof. Meuser	2	
	Prof. Stahl	1	
TU Berlin Ergebnis		3	7,7%
TU Dresden	Prof. Tscheuschner	1	
TU Dresden Ergebnis		1	2,6%
TU Karlsruhe / KIT	Prof. M. Bunzel	1	
	Prof. Schubert	3	
TU Karlsruhe / KIT Ergebnis		4	10,3%
TU München	Prof. Belitz	2	
	Prof. Delgado	1	
	Prof. Grosch	1	
	Prof. Hofmann	1	
	Prof. P. Köhler	4	
	Prof. Th. Becker	4	
TU München Ergebnis		13	33,3%
Uni Bonn	Prof. Pfeilsticker	1	
Uni Bonn Ergebnis		1	2,6%
Uni Gießen	Prof. Leitzmann	1	
	Prof. Menden	1	
Uni Gießen Ergebnis		2	5,1%
Uni Hamburg	Prof. Steinhart	2	
Uni Hamburg Ergebnis		2	5,1%
Uni Hohenheim	Prof. Carle	2	
	Prof. Dr. med. Stephan C. Bischoff	1	
	Prof. Hammes	1	
	Prof. Hinrichs	3	
	Prof. Kuhn	2	
Uni Hohenheim Ergebnis		9	23,1%
Uni Jena	PD Dr. Böhm	1	
Uni Jena Ergebnis		1	2,6%
Uni Kiel	Prof. Erbersdobler	1	
Uni Kiel Ergebnis		1	2,6%
University College Cork Ireland	Prof. DSc Dr Elke K. Arendt	1	
University College Cork Ireland Ergebnis		1	2,6%
Gesamtergebnis		39	100%

Stand: Januar 2026