

Porträt

Jörg Hummerjohann: ein Fan von Mikroskop und Teleskop

Andrea Leuenberger, Redaktion Agrarforschung, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-1725 Posieux



Im gemütlichen, langgezogenen Kaffeeraum der Mikrobiologiegruppe warte ich auf Jörg Hummerjohann. Ich bin etwas zu früh da. Dies gibt mir die Gelegenheit, beim Kaffee gleich einige Leute des Laborteams kennen zu lernen. Es fallen Worte wie «Knoblauchsauce», «Currysauce», «scharfe Tomatensauce». Erst nach und nach geht mir ein Licht auf: Die Planung des Gruppenweihnachtsessens – Fondue Chinoise – ist in vollem Gang. Jörg Hummerjohann betritt den Kaffeeraum zwischen der Begrüssung aller Anwesenden und der Bedienung der Nespressomaschine wird auch ihm eine Sauce zugeteilt.

Publikationen von Jörg Hummerjohann in der Agrarforschung

- Häufigkeit von Paratuberkulose-Erregern in Schweizer Rohmilch, 2008 (2), 104-107

Auskünfte: Jörg Hummerjohann, E-Mail: joerg.hummerjohann@alp.admin.ch, Fax +41 31 323 82 27, Tel. +41 31 323 82 56

Die Atmosphäre im Team ist spürbar gut. Jörg Hummerjohann arbeitet eng mit seinen drei Labors, dem Listerienlabor, der Nährbodenküche und dem Milchsäurebakterienlabor, zusammen. «Es gibt ständig etwas zu tun: Troubleshooting, Methodenentwicklung, Planung von Auftragsanalysen und vieles mehr», erklärt Jörg Hummerjohann seine Arbeit.

Listerien und Staphylokokken

Listerien und Staphylokokken sind pathogene Keime und stellen für Milch- und Milchprodukte Probleme dar, welche ständig überprüft und im Auge behalten werden müssen. Listerien wachsen auf Käseoberflächen und werden häufig durch Sekundärkontaminationen auf andere Käse übertragen. Das heisst, die Milch und der neu hergestellte Käse waren ursprünglich unbedenklich. Durch kontaminierte Geräte oder Lagerräume werden die Käse nachträglich mit Listerien kontaminiert. Deshalb verlangen viele Sortenorganisationen ein konstantes Listerien-Monitoring der Produktionsbetriebe. Das Labor von Jörg Hummerjohann übernimmt solche Analysen und führt in Zusammenarbeit mit den Konsulenten von ALP ebenfalls Beratungen in betroffenen Betrieben durch.

Staphylokokken gelangen vor allem durch Euterentzündungen in die Milch. Diese Keime können leicht durch Erhitzen der Milch abgetötet werden. Sie produzieren jedoch ein Toxin, welches auch nach einer Hitzebehandlung in der Milch und auch im Käse bleibt. Deshalb werden sowohl das Vor-

handensein der Staphylokokken als auch des Toxins in der Milch und in Milchprodukten regelmässig überprüft.

Lebensmittelsicherheit

«Nach all den Geschichten über die pathogenen Keime in Lebensmitteln, essen Sie da noch heikle Lebensmittel wie Weichkäse oder rohes Fleisch?» «Na klar, gerade die eigene Arbeit gibt mir Einsicht, was alles dafür getan wird, um die Lebensmittelsicherheit zu erhöhen. Die Prozesshygiene, die vielen Kontrollen, da kann man getrost an Weihnachten ein Fondue Chinoise essen. Der rohe Fleischsaft im Essteller birgt zwar ein gewisses Risiko – aber ich passe schon auf!», antwortet Jörg Hummerjohann auf meine provokative Frage.

Natur in allen Grössenordnungen

Für ein Ehepaar – er Biologe und sie Gärtnerin – ist das gemeinsame Hobby schnell erraten: am Wochenende draussen in der Natur wandern. Zudem tauscht Jörg Hummerjohann in der Freizeit gerne das Mikroskop gegen das Teleskop aus und betrachtet für einmal die Welt im Grossen.

Jörg Hummerjohann kommt aus Lemgo in Ostwestfalen-Lippe. Er hat in Bayreuth Biologie studiert und an der ETH Zürich eine Dissertation in Mikrobiologie verfasst. Nach einem dreijährigen Postdoc am Unispital Zürich hat er in einem privaten Analytiklabor gearbeitet, bevor er 2003 die Stelle als Gruppenleiter Mikrobiologie bei der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP in Bern antrat. Er wohnt mit seiner Frau, Hund und Katze in Liebefeld, Bern.