

# Promotionsleitfaden

---

AG Junge Lebensmittelchemie



Stand: Oktober 2023

## Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	1
Einleitung .....	2
Berlin .....	3
Bonn.....	4
Braunschweig.....	5
Dresden.....	6
Erlangen.....	7
Gießen .....	9
Halle .....	10
Hamburg .....	11
Jena .....	14
Karlsruhe.....	15
München .....	17
Münster .....	19
Stuttgart/Hohenheim .....	21
Wuppertal.....	22
Würzburg.....	24
Institute und Sonstige.....	25

## Vorwort

Dieser Leitfaden soll einen Überblick über die Promotionsmöglichkeiten im Bereich der Lebensmittelchemie geben und richtet sich damit an Studierende der Lebensmittelchemie sowie alle weiteren Interessierten. Die in der Regel an das erste Staatsexamen, den Masterabschluss oder das praktische Jahr anschließende Tätigkeit kann dabei vor allem an Universitäten und Forschungseinrichtungen von Bund und Ländern absolviert werden. Dementsprechend sind mit dieser Auflage neben universitären Instituten auch erstmals außeruniversitäre Forschungseinrichtungen aufgeführt. Die Inhalte der vorgestellten Arbeitskreise und Institutionen sind in Zusammenarbeit mit Lehrstuhlinhaber:innen und Verantwortlichen erstellt worden. Zusätzlich sind in der nachfolgenden Einleitung grundlegende Informationen zur Promotion enthalten und erläutert.

Wir hoffen euch mit diesem Dokument einen Einblick in die Möglichkeiten und Vielfalt der Promotion im Bereich der Lebensmittelchemie geben zu können. Wir erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und Richtigkeit der dargelegten Angaben. Bei Hinweisen, Änderungswünschen und Vorschlägen kontaktiert uns gerne unter [promotionsleitfaden@ag-jlc.de](mailto:promotionsleitfaden@ag-jlc.de).

Eure AG Junge Lebensmittelchemie

## **Einleitung**

Voraussetzungen für eine Promotion gehen auf die jeweiligen Promotionsordnungen der Universitäten zurück, an denen der/die betreuende Professor:in lehrt. Bei einer Promotion außerhalb einer universitären Einrichtung ist hierbei zu beachten, dass die Betreuung teils selbständig organisiert werden muss. In der Promotionsordnung verankert sind neben den Grundvoraussetzungen auch Modalitäten für die Art einer Doktorarbeit, die klassischerweise als Monographie oder in Form einer kumulativen Arbeit angefertigt werden kann. Hierbei sind die genauen Vorgaben von Standort zu Standort unterschiedlich. Insbesondere in Hinblick auf die nötigen Erstautorenschaften für eine kumulative Promotion oder für den Umfang der anzufertigenden Monographie unterscheiden sich die Anforderungen der Standorte für eine erfolgreiche Promotion oftmals. Allgemeinhin werden bei der monographischen Arbeit ein mehreres hundert Seiten umfassendes Werk angefertigt, welches die Forschung der vergangenen Jahre ausführlich darlegt. Deshalb ist im naturwissenschaftlichen Bereich der alternative Ansatz, die kumulative Promotion, mittlerweile populärer. Bei einer kumulativen Promotion werden i. d. R. 2 bis 3 Artikel als Erstautor:in in einschlägigen wissenschaftlichen Zeitschriften benötigt, die dann einen Teil der Dissertation ersetzen.

Promotionsstellen können zudem durch den Haushalt einer Universität (Hausstelle) oder vielfältige Projekte (Projektstellen) sowie Stipendien geschaffen werden. Damit können Unterschiede in der Vergütung einhergehen, die in der Regel aber zwischen 50% und 65% einer E13 Stelle (TVöD Bund/TV-L) liegen. Insbesondere bei durch Stipendien finanzierten Stellen sind Abweichungen in der Vergütung, aber auch in Hinblick auf Versicherungen etc. möglich. Verträge basieren dabei in der Regel auf dem Wissenschaftszeitvertragsgesetz (WissZeitVG), welches eine mehrjährige Befristung ohne Sachgrund ermöglicht.

## Berlin

- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Sascha Rohn – Lebensmittelchemie und Analytik
- Standort:** Technische Universität Berlin  
Fakultät III, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Analytik
- Homepage:** <https://www.tu.berlin/lmca>
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10
- Arbeitsgebiete:**
- Aufklärung der chemischen Mechanismen der Stabilität von Lebensmittelinhaltsstoffen
- Auslandsaufenthalt:** möglich
- Referierendentätigkeit:** nur bei Hausstellen, Betreuung von Praktika/Seminare/Literaturarbeiten
- 
- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Hajo Haase – Lebensmittelchemie und Toxikologie
- Standort:** Technische Universität Berlin  
Fakultät III, Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie, FG Lebensmittelchemie und Toxikologie
- Homepage:** <https://www.tu.berlin/lmc>
- Anzahl Promovierende:** weniger als 5
- Arbeitsgebiete:**
- essentielle und toxische Spurenelemente, insbesondere Zink.
  - Fokus auf Bioverfügbarkeit, Nachweis und die molekularen Wirkmechanismen
- Auslandsaufenthalt:** möglich
- Referierendentätigkeit:** nur bei Hausstellen, Betreuung von Praktika/Seminare/Literaturarbeiten

## **Bonn**

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Matthias Wüst</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.lwf.uni-bonn.de/institute/iel/institut/lmc">https://www.lwf.uni-bonn.de/institute/iel/institut/lmc</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Biosynthese und Analytik von Aroma- und Geschmacksstoffen, z. B. Methoxypyrazine</li><li>• Veränderungen der Verbindungen bei der Reifung, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln</li><li>• Analytik von Arznei- und Gewürzpflanzen mittels GC-Trap-MS, GCxGC-TOF-MS und LC-QTrap-MS</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	möglich
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Lehre (Seminar, Praktika, Übung) und Forschung (Betreuung wissenschaftlicher Abschlussarbeiten)

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Andreas Schieber</b> – Molekulare Lebensmitteltechnologie
<b>Standort:</b>	Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.ilt.uni-bonn.de/">https://www.ilt.uni-bonn.de/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	5 bis 10
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Polyphenole: in Rotwein; in Nebenströmen der Lebensmittel-Industrie; Metabolismus durch Insekten; Oxidation durch Laccase; Einfluss auf <i>Botrytis cinerea</i> im Weinbau</li><li>• Carotinoide: Einfluss von Homogenisationsverfahren auf die Bioverfügbarkeit bei der Orangensaftherstellung</li><li>• Aquafaba: Chemische und sensorische Charakterisierung</li></ul>

- Auslandsaufenthalt:** Ja, Verbindungen zu diversen Universitäten im Ausland (z.B. Kanada, Costa Rica); abhängig vom Projekt
- Referierendentätigkeit:** Betreuung Praktika der Lebensmitteltechnologie-Studierenden (Forschungs-, Grundlagen- und Herstellungspraktikum), Beaufsichtigung & Korrektur von Klausuren, selten Seminarleitung

## **Braunschweig**

- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Peter Winterhalter – Lebensmittelchemie und Analytik
- Standort:** Technische Universität Braunschweig  
Institut für Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://www.tu-braunschweig.de/ilc>
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10
- Arbeitsgebiete:**
- Lebensmittel und Naturstoffanalytik
  - insbesondere polyphenolhaltige Lebensmittel und Wein
  - Reaktivfarbstoffnachweise
- Auslandsaufenthalt:** möglich
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung, Seminare

## Dresden

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Thomas Henle</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	TU Dresden Institut für Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc1/">https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc1/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	11 bis 15
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verarbeitungsinduzierte “sekundäre” Lebensmittelinhaltsstoffe mit Schwerpunkt auf der Maillard-Reaktion und Lipierung (Aufklärung Bildung und Struktur, Metabolismus und Bioaktivität in vitro und in vivo, Bedeutung im Lebensmittel)</li><li>• Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln: Schwerpunkt Maillard-Reaktion unter Druck</li><li>• Natürliche Nanostrukturen in Lebensmitteln</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Praktika
<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Thomas Simat</b> – Lebensmittelkunde und Bedarfsgegenstände
<b>Standort:</b>	TU Dresden Institut für Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc2/">https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc2/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Migration aus Lebensmittelkontaktmaterialien</li><li>• Sensorik von Bedarfsgegenständen</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Praktika

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Michael Hellwig</b> – spezielle Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	TU Dresden Institut für Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc3/">https://tu-dresden.de/mn/chemie/lc/lc3/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bioaktivität von CML</li><li>• Einfluss von Oxidationsreaktionen auf Peptide und Aminosäuren</li><li>• Analyse von oxidativen Veränderungen von Nahrungsproteinen im Zusammenhang mit organoleptischen Eigenschaften</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Praktika

## Erlangen

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Monika Pischetsrieder</b> – Henriette Schmidt-Burkhardt Lehrstuhl für Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	FAU Erlangen-Nürnberg Standort Erlangen, Department für Chemie und Pharmazie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.chemistry.nat.fau.eu/chair-of-food-chemistry_welcome/">https://www.chemistry.nat.fau.eu/chair-of-food-chemistry_welcome/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	11 bis 15
<b>Arbeitsgebiete:</b>	Allgemein: Entschlüsselung der Einflussfaktoren auf die Bioaktivität und Funktionalität von Lebensmitteln. Untersuchung des Einflusses der molekularen Zusammensetzung von Lebensmitteln auf deren (Bio-)Funktionalität <ul style="list-style-type: none"><li>• Food peptidomics</li><li>• Food proteomics</li><li>• Cellular proteomics</li><li>• Interaktion zwischen Lebensmitteln und Gehirnfunktion</li></ul>

- Lebensmittelsicherheit und -qualität
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika
- Arbeitsgruppe:** **Prof. Dr. Andrea Büttner** – Aroma- und Geruchsforschung
- Standort:** FAU Erlangen-Nürnberg, Standort Erlangen, Department für Chemie und Pharmazie
- Homepage:** <https://www.chemistry.nat.fau.eu/aroma-smell-research/>
- Anzahl Promovierende:** mehr als 15
- Arbeitsgebiete:**
- Ermittlung von Aroma- und Geruchsstoffen in Lebensmitteln und Non-Food-Artikeln, in der Lebensmittelwertschöpfungskette und während der Herstellungs- und Recyclingprozesse
  - Untersuchung der Resorption, Metabolisierung, Ausscheidung und Bioaktivität aromatischer Substanzen im menschlichen Körper
  - Verständnis der Geruchswahrnehmung vom Molekül bis zur Wahrnehmung
  - Chemische Kommunikation: Informationsübertragung über Moleküle
  - Bioschnittstellen in neurobiologischen Prozessen
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika

## Gießen

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Holger Zorn</b> – Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
<b>Standort:</b>	JLU Gießen FB 08 Biologie und Chemie, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb08/Inst/lcb/zorn">https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb08/Inst/lcb/zorn</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	11 bis 15
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neuartige Biokatalysatoren (Gewinnung neuer Enzyme aus Basidiomyceten, die in biotechnologischen Prozessen eingesetzt werden)</li><li>• Neue Strategien zur technischen Enzymgewinnung (Optimierung der Enzymproduktion um in technischen Prozessen eingesetzt werden zu können)</li><li>• Industrielle Prozesse (Prozesse im Bereich der "Weißen Biotechnologie" und der Lebensmittelbiotechnologie werden entwickelt. Herstellung von funktioneller Lebensmittelinhaltsstoffe (natürliche Aromastoffe)</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Praktika

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Gerd Hamscher</b> – Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
<b>Standort:</b>	JLU Gießen FB 08 Biologie und Chemie, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb08/Inst/lcb/hamscher">https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb08/Inst/lcb/hamscher</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Neu- und Weiterentwicklung spurenanalytischer Nachweisverfahren (u. a. HPLC-MS-MS, HPLC gekoppelt mit wirkungsbezogenen Assays)</li><li>• Eintrag, Vorkommen, Verhalten und Effekte von Tierarzneimitteln in der Umwelt</li></ul>

- Untersuchung bislang nicht oder nur wenig berücksichtigter Eintragspfade für Kontaminanten über die Futtermittel
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika
- Arbeitsgruppe:** **Prof. Dr. Martin Rühl** – Lebensmittel-Systembiotechnologie
- Standort:** JLU Gießen  
FB 08 Biologie und Chemie, Institut für Lebensmittelchemie und Lebensmittelbiotechnologie
- Homepage:** <https://www.uni-giessen.de/de/fbz/fb08/Inst/lcb/ruehl>
- Anzahl Promovierende:** weniger als 5
- Arbeitsgebiete:**
- Biosynthesewege von Sekundärmetaboliten in Speisepilzen
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika

## Halle

- Arbeitsgruppe:** **Prof. Dr. Marcus Glomb** – Lebensmittelchemie
- Standort:** Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg,  
Institut für Chemie - Lebensmittelchemie
- Homepage:** [https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche\\_der\\_chemie/lebensmittelchemie/ak\\_glomb/](https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittelchemie/ak_glomb/)
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10
- Arbeitsgebiete:**
- Maillard Reaktion in vitro und in vivo
  - posttranslationale Proteinmodifikationen
  - Functional Food
  - physiologisch aktive Nahrungsmittelinhaltsstoffe
- Auslandsaufenthalt:** in Selbstorganisation möglich ([https://www.international.uni-halle.de/international\\_office/promovierende/hallesche\\_promovierende/foerdermoeglichkeiten/](https://www.international.uni-halle.de/international_office/promovierende/hallesche_promovierende/foerdermoeglichkeiten/))
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Laborpraktika, Seminare, Abschlussarbeiten

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Daniel Wefers</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg Institut für Chemie - Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittelchemie/ak_wefers/">https://www.chemie.uni-halle.de/bereiche_der_chemie/lebensmittelchemie/ak_wefers/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	5 bis 10
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Strukturanalyse und -charakterisierung von Polysacchariden wie Oligo- und Polysaccharide aus Bakterien oder Algen und Glykoproteine pflanzlichen und tierischen Ursprungs</li><li>• Enzymatische Synthese, Spaltung &amp; Modifikation der untersuchten Biopolymere</li><li>• Untersuchung des Vorkommens und der Bildung in Lebensmitteln sowie dem gezielten Zusatz der Biopolymere zu Lebensmitteln zur Verbesserung der Textur und der ernährungsphysiologischen Eigenschaften</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	in Selbstorganisation möglich ( <a href="https://www.international.uni-halle.de/international_office/promovierende/hallesche_promovierende/foerdermoeglichkeiten/">https://www.international.uni-halle.de/international_office/promovierende/hallesche_promovierende/foerdermoeglichkeiten/</a> )
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Laborpraktika, Seminare, Abschlussarbeiten

## **Hamburg**

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Markus Fischer</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	Universität Hamburg Institut der Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/fischer.html">https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/fischer.html</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	5 bis 10
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Molecular Dactyloscopy, Authentifizierung und Food Profiling im Genomics, Proteomics-, Metabolomics- und Isotopolomics-Bereich, Klassifizierung und</li></ul>

- Charakterisierung von verschiedenen Lebensmittelmatrices
- Exzellenzcluster „Understanding Written Artefacts“: Entwicklung neuartiger chemischer und physikalischer Methoden und deren Anwendung für die Untersuchung organischer/biologischer und anorganischer Systeme für Aussagen über die Herkunft und Identität von Artefakten
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung (Beaufsichtigung der Studierende, Protokolle, Kolloquien, Seminare), Klausurkorrektur, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten
- Arbeitsgruppe:** **Prof. Dr. Stephan Seifert** – Chemometrie
- Standort:** Universität Hamburg  
Institut der Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/seifert.html>
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10
- Arbeitsgebiete:**
- Chemometrie komplexer Matrices
  - Schnittstelle zwischen Methodenentwicklung/-validierung von chemometrischen und bioinformatischen Verfahren simulierter Daten und deren praktischen Anwendung in verschiedenen Omics-Bereichen
  - Food und Artefact Profiling: Klassifizierung und Charakterisierung von Lebensmitteln/Schriftartefakten mittels computergestützter Verfahren
  - Optimierung und Validierung von Random Forest basierten maschinellen Lernens
  - Datenauswertung von spektroskopischen Daten
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung (Beaufsichtigung der Studierende, Protokolle, Kolloquien, Seminare), Klausurkorrektur, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten

- Arbeitsgruppe:** Prof. Dipl.-Ing. Dr. Agnes Weiß – Lebensmittel-mikrobiologie
- Standort:** Universität Hamburg  
Institut der Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/weiss.html>
- Anzahl Promovierende:** weniger als 5
- Arbeitsgebiete:**
- Mechanismen der Inaktivierung von bakteriellen Verderbern und Pathogenen in Lebensmitteln durch konventionelle und nicht-thermische Verfahren, mit Schwerpunkt: Fruchtsäfte
  - Bedeutung von Nutzpflanzen als Sekundärwirte für Humanpathogene und pflanzliche Lebensmittel als Überträger von bakteriellen Infektionen und Intoxikationen
  - Einsatz von „Omics“ Technologien zur Charakterisierung von Fermentationsorganismen und gezielter Selektion von Starterkulturen
- Auslandsaufenthalt:** -
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung (Beaufsichtigung der Studierenden), Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten
- 
- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Maria Buchweitz – Lebensmittelchemie
- Standort:** Universität Hamburg  
Institut der Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://www.chemie.uni-hamburg.de/institute/lc/arbeitsgruppen/buchweitz.html>
- Anzahl Promovierende:** derzeit weniger als 5, geplant: 5 bis 10
- Arbeitsgebiete:**
- Isolierung und Strukturcharakterisierung von sekundären Pflanzenstoffen und Proteinen mittels Massenspektrometrie und NMR
  - Bestimmung von Wechselwirkungen zwischen sekundären Pflanzenstoffen und makromolekularer Matrix

- Bestimmung der Biozugänglichkeit (Freisetzung) von sekundären Pflanzenstoffen aus Lebensmittelmatrices mittels *in vitro*-Verdau Experimente
- Wechselwirkung von sekundären Pflanzenstoffen mit körpereigenen Stoffen wie Enzymen oder Gallensalzmicellen
- Auswirkung von Prozessparametern und/oder der Interaktion mit sekundären Pflanzenstoffen auf Proteinaggregationen und -modifikationen sowie Stärke und Einfluss auf die Verdaubarkeit
- eingesetzte analytische Methoden: u.a. HPLC-HRMS, Isotherme Titrationskalorimetrie, NMR-Spektroskopie und Oberflächenplasmonen-resonanzspektroskopie

**Auslandsaufenthalt:** möglich, eine frühzeitige Planung ist aber unbedingt notwendig

**Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung (Beaufsichtigung der Studierende, Protokolle, Kolloquien, Seminare), eigenständige Durchführung von Übungen, Klausurkorrektur, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten

## Jena

**Arbeitsgruppe:** **Apl. Prof. Dr. Volker Böhm** – Lebensmittelchemie (Bioaktive Pflanzenstoffe)

**Standort:** Friedrich-Schiller-Universität Jena  
Institut für Ernährungswissenschaften

**Homepage:** <http://www.bioaktive-pflanzenstoffe.uni-jena.de/index.php/de>

**Anzahl Promovierende:** weniger als 5

**Arbeitsgebiete:**

- Allgemein die Untersuchung sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe, insbesondere von Carotinoiden und Polyphenolen
- Einfluss von Lagerung und Verarbeitung auf sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe

- In-vitro-Studien und Humaninterventionsstudien zur Bioverfügbarkeit und zum Metabolismus sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe
- Untersuchung der biologischen Aktivität sekundärer Pflanzeninhaltsstoffe

**Auslandsaufenthalt:** selten

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika und/oder Seminar sowie die Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten

## Karlsruhe

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Mirko Bunzel – Lebensmittelchemie und Phytochemie

**Standort:** Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Institut für Angewandte Biowissenschaften

**Homepage:** <https://phytochem.iab.kit.edu/index.php>

**Anzahl Promovierende:** 5 bis 10

**Arbeitsgebiete:**

- Strukturen von Zellwandpolymeren (Hemicellulosen, Pektine, Lignin)
- Interaktionen von Zellwandpolymeren (cross-links)
- Ernährungsphysiologische und technofunktionelle Eigenschaften von Zellwandpolymeren (Ballaststoffe, Gele, Emulgatoren etc.)
- Entwicklung chromatographischer und NMR- und MS-spektroskopischer Methoden zur Analyse von Lebensmittelbestandteilen

**Auslandsaufenthalt:** Generell möglich, Möglichkeiten für ein Stipendium (3-6 Monate) über das Karlsruhe House of Young Scientists (KHYS)

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Prüfungsbeisitz, Betreuung von Bachelor-, Seminar- und Masterarbeiten

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Andrea Hartwig – Lebensmittelchemie und Toxikologie

**Standort:** Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Institut für Angewandte Biowissenschaften

**Homepage:** <https://lmctox.iab.kit.edu/>

**Anzahl Promovierende:** 5 bis 10

**Arbeitsgebiete:**

- Einfluss von Spurenelementen sowie toxischen Metallverbindungen und Metall-basierten Nanomaterialien auf die genomische Stabilität (DNA-Schäden, DNA-Reparatur, epigenetische Effekte)
- Wirkmechanismen Platin-basierter Zytostatika
- Kontaminanten in Bedarfsgegenständen und kosmetischen Mitteln

**Auslandsaufenthalt:** Generell möglich, Möglichkeiten für ein Stipendium (3-6 Monate) über das Karlsruhe House of Young Scientists (KHYS)

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Prüfungsbeisitz, Betreuung von Bachelor-, Seminar- und Masterarbeiten

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Katharina Scherf – Bioaktive und Funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe

**Standort:** Karlsruher Institut für Technologie (KIT)  
Institut für Angewandte Biowissenschaften

**Homepage:** <https://bioactivefc.iab.kit.edu/>

**Anzahl Promovierende:** 11 bis 15

**Arbeitsgebiete:**

- Einflussfaktoren auf Struktur, Funktionalität und Bioaktivität von Proteinen und Interaktionen mit anderen Lebensmittelinhaltsstoffen
- Einfluss von Umweltfaktoren auf die Proteinzusammensetzung
- Wechselwirkung zwischen Proteinen aus Lebensmitteln und dem menschlichen Verdauungstrakt und Immunsystem
- Ursachenforschung für Anstieg von Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien in der Bevölkerung

**Auslandsaufenthalt:** Generell möglich, Möglichkeiten für ein Stipendium (3-6 Monate) über das Karlsruhe House of Young Scientists (KHYS)

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Prüfungsbeisitz, Betreuung von Bachelor-, Seminar- und Masterarbeiten

## München

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Thomas Hofmann (kommissarisch Prof. Dr. Corinna Dawid) – Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik

**Standort:** TU München  
TUM School of Life Sciences  
Standort: Freising

**Homepage:** <https://www.molekulare-sensorik.de/index.php?id=96>

**Anzahl Promovierende:** mehr als 15

**Arbeitsgebiete:**

- Strukturelle Entschlüsselung aroma- und geschmacksaktiver Verbindungen und Rekonstruktion chemosensorischer Eigenschaften (Sensomics)
- Aktivitätsorientierte Entschlüsselung bioaktiver Verbindungen in Lebensmitteln und biologischen Systemen
- Untersuchungen zwischen bioaktiven Lebensmittelinhaltsstoffen und dem menschlichen Metabolismus (Metabolomics)

**Auslandsaufenthalt:** -

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Corinna Dawid – Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik

**Standort:** TU München  
TUM School of Life Sciences  
Standort: Freising

**Homepage:** <https://www.molekulare-sensorik.de/index.php?id=115>

**Anzahl Promovierende:** -

**Arbeitsgebiete:**

- molekulare und funktionelle Analyse der Stoffwechselreaktion von Nutz- und Modellpflanzen auf abiotische und biotische Stressbedingungen (Phytometabolomics)
- Verständnis der durch abiotische und biotische Stressbedingungen bei Nutzpflanzen hervorgerufenen geschmacklichen Veränderungen (Plant Stress and Flavour by Sensomics)
- Aktivitätsorientierte Entschlüsselung bioaktiver Naturstoffe in Nutz- und Modellpflanzen (Functional Bioactives)

**Auslandsaufenthalt:** -

**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Michael Rychlik – analytische Lebensmittelchemie

**Standort:** TU München  
TUM School of Life Sciences  
Standort: Freising

**Homepage:** <https://www.alc.wzw.tum.de/startseite/>

**Anzahl Promovierende:** 5 bis 10

**Arbeitsgebiete:**

- Vitamine: Entwicklung verschiedener Multi-Stabilisotopenverdünnungsanalysen für die Gruppe der Folate und weiterer Vitamine
- Mykotoxine: Entwicklung verschiedener Nachweisverfahren für Fusarium- und Alternaria-Mykotoxinen

**Auslandsaufenthalt:** -  
**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika, Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

## Münster

**Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Melanie Esselen – Lebensmittelchemie  
**Standort:** WWU Münster  
Institut für Lebensmittelchemie  
**Homepage:** <https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/es-selen/index.html>  
**Anzahl Promovierende:** 5 bis 10  
**Arbeitsgebiete:**

- Isolierung, Strukturuntersuchung und Aktivitätsstudien gentoxischer Pflanzenstoffe und Umweltchemikalien (Testsysteme: Mikrokern-Test, Comet Assay, Ames-Test, Hypoxanthin-Phosphoribosyl-Transferase Assay)
- Zellkulturstudien - Toxizität und Metabolismus
- Post-translationale Proteinmodifikationen durch sekundäre Pflanzenstoffe
- (Bio-)Analytik (Durchflusszytometrie, Western Blot, RealTime PCR, Fluoreszenzmikroskopie, Massenspektrometrische Analysen (MS/MS, HRMS))

**Auslandsaufenthalt:** nach Absprache möglich  
**Referierendentätigkeit:** Betreuung von Saalpraktika (Bachelor und Master Lebensmittelchemie), Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Hans-Ulrich Humpf</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	WWU Münster Institut für Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/humpf/index.html">https://www.uni-muenster.de/Chemie.lc/forschung/humpf/index.html</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	5 bis 10
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Untersuchungen zur thermischen Stabilität, zur Biosynthese, zur Toxizität und zum (intestinalen) Metabolismus von Mykotoxinen</li><li>• Entwicklung von humanen Biomonitoringmethoden (HBM) zur Expositionsabschätzung von Mykotoxinen</li><li>• Metabolomics-basierte Ansätze zur Identifizierung bioaktiver Lebensmittelinhaltsstoffe und Charakterisierung von Ernährungsformen</li><li>• Transfer von Lebensmittelinhaltsstoffen an der intestinalen Barriere (Caco-2 Modell) und an der Blut-Hirn-Schranke sowie Proteomanalyse</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	Selten, je nach Projekt
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Saalpraktika (Bachelor und Master Lebensmittelchemie), Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

## **Stuttgart/Hohenheim**

- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Jens Brockmeyer – Lebensmittelchemie
- Standort:** Uni Stuttgart  
Institut für Biochemie und Technische Biochemie
- Homepage:** [https://www.ibtb.uni-stuttgart.de/abteilung\\_lc/team/](https://www.ibtb.uni-stuttgart.de/abteilung_lc/team/)
- Anzahl Promovierende:** Weniger als 5
- Arbeitsgebiete:**
- Bioanalytische Verfahren, Proteincharakterisierung durch MS
  - Authentizitätskontrolle von Lebensmitteln
  - Allergene Lebensmittelproteine
- Auslandsaufenthalt:** im Einzelfall möglich
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten, Seminare, Sonstiges
- 
- Arbeitsgruppe:** PD Dr. habil. Claudia Oellig – Lebensmittelchemie und analytische Chemie
- Standort:** Uni Hohenheim  
Institut für Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://lmc.uni-hohenheim.de/>
- Anzahl Promovierende:** 11 bis 15
- Arbeitsgebiete:**
- Aromanalytik
  - Prozesskontaminanten
  - Rückstände und Kontaminanten
  - Lebensmittelzusatzstoffe
- Auslandsaufenthalt:** In Kooperation mit Projektpartnern erwünscht
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung, Klausuraufsicht, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten
- 
- Arbeitsgruppe:** Prof. Dr. Walter Vetter – Lebensmittelchemie
- Standort:** Uni Hohenheim  
Institut für Lebensmittelchemie
- Homepage:** <https://akvetter.uni-hohenheim.de/index.htm>
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10

- Arbeitsgebiete:**
- Polyhalogenverbindungen
  - Lipidbestandteile
  - Authentizität von Bioprodukten
  - Marine Lebensmittel
- Auslandsaufenthalt:** In Kooperation mit Projektpartner erwünscht
- Referierendentätigkeit:** Praktikumsbetreuung, Klausuraufsichten, Betreuung Bachelor- und Masterarbeiten

## Wuppertal

- Arbeitsgruppe:** **Prof. Dr. Julia Bornhorst** – Lebensmittelchemie mit dem Schwerpunkt Toxikologie
- Standort:** Bergische Universität Wuppertal  
Fachgruppe Chemie und Biologie
- Homepage:** <https://www.lebchem.uni-wuppertal.de/de/arbeits-gruppe-bornhorst>
- Anzahl Promovierende:** 5 bis 10 (auch interdisziplinär/fachübergreifend möglich)
- Arbeitsgebiete:**
- Interdisziplinäres Forschungsinteresse an der Schnittstelle zwischen Lebensmittelchemie und Toxikologie
  - Wirkung von Umwelt-/ und Lebensmittel-relevanten Metallen in biologischen Prozessen
  - Im Sinne des “3R” (reduction, refinement and replacement) Konzeptes finden sowohl Zellkultur als auch der Modellorganismus *Caenorhabditis elegans* (*C. elegans*) Verwendung
  - Vielzahl toxikologischer, immunochemischer und molekularbiochemischer Methoden sowie instrumentelle Analytik und moderne Kopplungstechniken
- Auslandsaufenthalt:** möglich, regelmäßige Gastwissenschaftler aus dem Ausland
- Referierendentätigkeit:** Betreuung von Praktika und Begleitung von Seminaren, Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten

<b>Arbeitsgruppe:</b>	<b>Prof. Dr. Nils Helge Schebb</b> – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	Bergische Universität Wuppertal Fachgruppe Chemie und Biologie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.lebchem.uni-wuppertal.de/de/arbeits-gruppe-schebb/">https://www.lebchem.uni-wuppertal.de/de/arbeits-gruppe-schebb/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	5 bis 10
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vielzahl toxikologischer, immunochemischer und molekularbiochemischer Methoden sowie instrumentelle Analytik und moderne Kopplungstechniken</li><li>• Untersuchung von ungesättigten Fettsäuren sowie deren Oxidationsprodukte (z.B. Oxylipine) als Mediatoren verschiedener biologischer Prozesse (z.B. Inflammation) mit der Fragestellung: Welchen Einfluss hat die Ernährung auf die menschliche Gesundheit?</li><li>• Verschiedene analytische Methoden (z.B. LC-MS/MS, LC-HRMS) zur Untersuchung verschiedener biologischer, physiologischer oder toxikologischer Fragestellungen, z.B.:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Oxylipinprofile bei ernährungsassoziierten Krankheiten (Kooperation klinische Studien)</li><li>○ Modulationen der Oxylipinbildung durch Lebensmittelinhaltsstoffe (Zellkultur)</li><li>○ Effekte ungesättigter <math>\omega</math>-3 Fettsäuren auf die Gesundheit (Zellkultur)</li></ul></li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	möglich
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Praktika und Begleitung von Seminaren, Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten

## Würzburg

<b>Arbeitsgruppe:</b>	Prof. Dr. Leane Lehrmann – Lebensmittelchemie
<b>Standort:</b>	Universität Würzburg Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.chemie.uni-wuerzburg.de/lmc/arbeitskreis/">https://www.chemie.uni-wuerzburg.de/lmc/arbeitskreis/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Untersuchung der Rolle von Lebensmittelinhaltsstoffen und Kontaminanten in der hormonellen Karzinogenese. Aufklären von mutagenen Wirkmechanismen. Identifizieren von Variablen, welche die Sexualhormonprofile im Gewebe beeinflussen und deren Konsequenzen für die Zellproliferation und Differenzierung</li><li>• Analyse von humanem Gewebe zur Bestimmung von Biomarkern für oxidativen Stress und für Ernährungsgewohnheiten</li><li>• Digitales Dialogsystem zur Unterstützung individueller Ernährungsbedürfnisse. Evidenzbasierte Identifizierung von Lebensmitteln, deren Inhaltsstoffe bei entsprechender Prädisposition die menschliche Gesundheit beeinflussen können.</li><li>• Interaktionen von Lebensmittelinhaltsstoffen mit Konzentration und Wirkung endogener Sexualhormone und genetischer Stabilität</li><li>• Methodenentwicklung von Massenspektrometrie-basierten Methoden und molekularbiologischen Methoden</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Praktikumsbetreuung (Seminare, Studierendenbetreuung)

## **Institute und Sonstige**

<b>Institut:</b>	<b>Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)</b>
<b>Standort:</b>	Berlin
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.bfr.bund.de/de/start.html">https://www.bfr.bund.de/de/start.html</a>
<b>Aufgaben/Ziele:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wissenschaftliche Risikobewertung von Lebens- und Futtermitteln sowie von Stoffen und Produkten als Grundlage für den gesundheitlichen Verbraucherschutz der Bundesregierung</li><li>• Wahrnehmen der Aufgabe des "Deutschen Zentrums zum Schutz von Versuchstieren (Bf3R)"</li><li>• Bundesweite Koordination aller Aktivitäten mit dem Ziel, Tierversuche auf das unverzichtbare Minimum zu beschränken und den bestmöglichen Schutz der Versuchstiere zu gewährleisten</li><li>• gesetzlicher Auftrag Forschung zu betreiben, soweit diese in engem Zusammenhang mit seiner Tätigkeit</li></ul>
<b>Anzahl Promovierende</b>	ca. 50
<b>Abteilungen:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zentralabteilung</li><li>• Risikokommunikation</li><li>• Exposition</li><li>• Biologische Sicherheit</li><li>• Lebensmittelsicherheit</li><li>• Sicherheit von Pestiziden</li><li>• Chemikalien- und Produktsicherheit</li><li>• Sicherheit in der Nahrungskette</li><li>• Experimentelle Toxikologie und ZEBET</li></ul>
<b>Arbeitsgebiete:</b> (In Einklang mit Vorgaben des Gesetzgebers)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Bewertung von Lebens- und Futtermitteln im Hinblick auf die mikrobiologische und chemische Stoff-sicherheit</li><li>• Sicherheit von Stoffen (Chemikalien), Sicherheit von Pestiziden und Bioziden</li><li>• Sicherheit von Konsumgütern (Kosmetika, Tabakerzeugnisse, Textilien, Gebrauchsgegenstände und Lebensmittelverpackungen)</li></ul>

- Entwicklung, Bewertung und Validierung von Alternativen zu Tierversuchen
- Risikokommunikation

**Auslandsaufenthalt:** Projektabhängig

**Referierendentätigkeit:** Referententätigkeit: Nicht verpflichtend, in Abhängigkeit vom Projekt und Kapazitäten Betreuung von Abschlussarbeiten oder Praktika

**Promotionsbegleitprogramm:** [https://www.bfr.bund.de/de/bfr\\_promotionsbegleitprogramm-205494.html](https://www.bfr.bund.de/de/bfr_promotionsbegleitprogramm-205494.html)

Das Fort- und Weiterbildungsprogramm des BfR-Promotionsbegleitprogramms fördert die fachliche und überfachliche Profilbildung der Promovierenden am BfR und ist modular aufgebaut. Es erlaubt flexible Gestaltung sowie individuelle Schwerpunktsetzung.

<b>Institut:</b>	<b>Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie (LSB)</b> Leiterin: Prof. Dr. Veronika Somoza
<b>Standort:</b>	TU München Standort: Freising
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.leibniz-lsb.de/">https://www.leibniz-lsb.de/</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	mehr als 20
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sektion I: Food Metabolome Chemistry, Transcriptome &amp; Proteome Profiling, Biosystems Chemistry &amp; Human Metabolism</li><li>• Sektion II: Metabolic Function &amp; Biosignals, Taste &amp; Odor Systems Reception, Mechanoreceptors</li><li>• Sektion III: Network Modelling &amp; Machine Learning, Molecular Modelling, Integrative Food Systems Analysis</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

<b>Institut:</b>	<b>Research Unit Analytical BioGeoChemistry, Helmholtz Zentrum München</b>
<b>Arbeitsgruppe.:</b>	Prof. Dr. Philippe Schmitt-Kopplin
<b>Standort:</b>	Helmholtz Zentrum München
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.helmholtz-munich.de/en/bgc">https://www.helmholtz-munich.de/en/bgc</a>
<b>Anzahl Promovierende:</b>	weniger als 5
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• ganzheitliche Erfassung des Metaboloms in Lebensmitteln durch hochauflösende Analytik (z.B. FT-ICR-MS, NMR, ToF-MS)</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	-
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Betreuung von Bachelor- und Masterarbeiten und Forschungspraktika

<b>Institut:</b>	<b>Max Rubner-Institut (MRI), Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel</b>
<b>Standort:</b>	Karlsruhe (Hauptstandort), Detmold, Kulmbach, Kiel
<b>Homepage:</b>	<a href="https://www.mri.bund.de/de/home/">https://www.mri.bund.de/de/home/</a>
<b>Aufgaben/Ziele:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• wissenschaftliche Entscheidungshilfen für die Ernährungs-, Landwirtschafts- sowie Verbraucherschutzpolitik des BMEL erarbeiten</li><li>• wissenschaftliche Erkenntnisse auf diesen Gebieten zum Nutzen des Gemeinwohls erweitern</li><li>• Forschungsschwerpunkt: gesundheitlicher Verbraucherschutz</li><li>• Grundlagen- und angewandte Forschung in den Bereichen Qualität, Sicherheit und Authentizität von Lebensmitteln, gesunde und nachhaltige Ernährung sowie Ernährung von lebensphasenspezifischen Gruppen in der Bevölkerung</li></ul>
<b>Arbeitsgebiete:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sicherheit, Qualität und Authentizität von Lebensmitteln</li><li>• Gesundheitliche Wirkung von Lebensmitteln und ihren Inhaltsstoffen</li><li>• Ernährungsverhalten, einschließlich Kinderernährung</li><li>• Mikrobiologie und Biotechnologie sowie Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik</li><li>• Weiterentwicklung und Durchführung des Nationalen Ernährungsmonitorings und des Bundeslebensmittelschlüssels (BLS)</li><li>• Produktmonitoring auf der Grundlage der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten (NRI)</li><li>• Hoheitliche Aufgaben im Rahmen des Agrarstatistikgesetzes und des Strahlenschutzgesetzes</li></ul>
<b>Auslandsaufenthalt:</b>	Einzelfallabhängig
<b>Referierendentätigkeit:</b>	Keine Verpflichtung zur Lehre von Seiten des MRI, aber ggf. an der betreuenden Hochschule, ggf. (Mit)Betreuung von Stipendiaten, Doktoranden oder Abschlussarbeiten am MRI

<b>Standort</b>	<b>Institute/Einrichtungen</b>	<b>Promovierende</b>
<b>Karlsruhe</b>	Ernährungsverhalten, Kinderernährung, Physiologie und Biochemie der Ernährung, Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik, Sicherheit und Qualität bei Obst und Gemüse	mehr als 20
<b>Detmold</b>	Sicherheit und Qualität bei Getreide, Ölen, Fetten sowie Kartoffel	5–10
<b>Kiel</b>	Mikrobiologie und Biotechnologie, Sicherheit und Qualität bei Fisch und Milch	mehr als 15
<b>Kulmbach</b>	Sicherheit und Qualität bei Fleisch, Nationales Referenzzentrum für authentische Lebensmittel (NRZ-Authent)	11–15

Weitere Einrichtungen: Nationale Stillkommission (NSK), Referenzlabor für Anisakis und Fremdwasser in Geflügel, Leitstelle zur Überwachung der Umweltradioaktivität für die Umweltbereiche Boden, Bewuchs, Futtermittel und Nahrungsmittel