

NDB-Artikel

Weigmann, Hermann Bakteriologe, Milchwissenschaftler,
Lebensmittelchemiker * 17.1.1856 Fürth, † 19.2.1950 Kappeln/Schlei.

Genealogie

Aus seit 1689 in F. nachweisbarer Fam., d. seit d. 2. Hälfte d. 18. Jh. d. Gasthaus „Zum goldenen Schwan“ ebd. besaß; zu ihr gehören Georg Andreas, Fabr., KR in Lauf b. Nürnberg, →Otto Albrecht (1873–1940), Dir. d. staatl. Graph. Slg. in München, Ehrenbürger d. Stadt Lauf, Fritz, Bes. d. Gasthofs „Zum goldenen Schwan“, u. →Wilhelm (1874–1938), Kulturbaureferent im bayer. Staatsmin. d. Innern, Leiter d. bayer. Obersten Baubehörde in München, Min.dirigent, Hon.prof. f. Kulturtechnik u. Bodenmeliorisation an d. TH München (s. Kürschner, Gel.-Kal. 1931);

V Johann Andreas (1816–n. 1870), Zinngießermeister in F., Zinnwaren-, Porzellan- u. Glashändler, S d. N. N., Gastwirt in F., u. d. Jacobine N. N.;

M Marie Claire N. N. († n. 1860);

B Christian Friedrich (* 1838);

– ♂ Kiel 1889 Elisabeth Mennemann (1863–v. 1939);

3 S →Friedrich (1890–1975), Dr. med., 1934–39 ao. Prof. f. Parasitol. in Berlin, 1939–45 o. Prof. f. Hygiene u. Bakteriolog. in Innsbruck, ab 1947 Leiter d. Städt. Hygien. Inst. in Bremen, Hermann, Dir. d. Landwirtsch.schule in K., Hans (1897–1944), Dr. sc. pol., 1929 apl. ao. Prof. f. Wirtsch.wiss. in Rostock, 1934 ao. Prof., 1936–37 o. Prof. f. Volkswirtsch.lehre ebd., 1937–39 Prof. f. Wirtsch.wiss. in Berlin (s. L), 1 T Elisabeth, in K.;

N Johann Stefan, führte seit 1874 d. Fa. J. A. Weigmann in F. weiter.

Leben

Nach dem Besuch der Lateinschule und des Realgymnasiums in Nürnberg (Abitur 1875) leistete W. Militärdienst im bayer. Jäger-Bataillon in Erlangen. 1876 studierte er an der Univ. Erlangen Physiologische Chemie und seit 1877 an der TH München bei →Emil Erlenmeyer (1825–1909) Naturwissenschaften. Nach der Prüfung für das höhere Lehramt 1879 wurde er 1882 in Erlangen mit der Arbeit „Die Herstellung und Untersuchung von Derivaten der Opiansäure“ zum Dr. phil. promoviert. Danach wechselte er nach Rostock und noch im selben Jahr als Assistent von →Joseph König (1843–1930) an die Univ. Münster, wo er sich mit Bakteriologie zu beschäftigen begann. 1888 ging er als Assistent zu Hans Vogel (1852–1939) nach Memmingen, der hier 1885 ein

privates technisch-chemisches Laboratorium für Brauerei und Milchwirtschaft eingerichtet hatte.

Seit 1889 leitete W. die neu gegründete bakteriologische Abteilung der landwirtschaftlichen Versuchsstation in Kiel (Dir. u. Prof. 1893). In seiner im Dez. 1889 erschienenen, ersten bakteriologischen Publikation beschrieb er Morphologie und kulturelles Verhalten eines aus Molke isolierten Bakteriums und wies nach, daß es sich um einen Schleimbildner handelte (*Streptococcus hollandicus*).

W.s größtes Interesse in den ersten Jahren in Kiel galt der Rahmsäuerung und der damit einhergehenden Butterqualität: Angeregt durch die Arbeiten →Emil Christian Hansens (1842–1909), der in Kopenhagen Reinzuchthefen in der Brauindustrie eingeführt hatte, versuchte W. mit ausgewählten Bakterienkulturen die Reifung der Sahne zu kontrollieren und Risiken für die Butterqualität zu minimieren. Zunächst ohne Kenntnis der von Vilhelm Storch in Kopenhagen begonnenen Versuche isolierte W. aus Buttermilch und gesäuertem Rahm von Molkereibetrieben mit anerkannt hoher Butterqualität Bakterienkulturen, mit denen er Buttereiversuche durchführte. 1890 veröffentlichte er seine ersten Versuchsergebnisse mit konkreten Anweisungen, wie die von ihm gewonnenen Reinkulturen im Molkereibetrieb zu vermehren und einzusetzen seien. Die vom Kieler Institut hergestellten Reinkulturen wurden bald in die Praxis eingeführt.

Aufgrund der zunehmenden Kenntnis Ende des 19. Jh. über die Rolle, die Nahrungsmittel als Überträger von Krankheitserregern auf den Menschen zukommen könnte, publizierte W. 1891 das Werk „Verhalten von Krankheitskeimen in Butter“ und – aus Anlaß der großen Choleraepidemie in Hamburg 1892 – ein weiteres „Über das Verhalten von Choleraerregern in Milch und Molkereiprodukten“. Um die Ausbreitung der Rindertuberkulose einzudämmen, empfahl W. 1897 die Pasteurisierung der für die Fütterung bestimmten Magermilch und 1900 die Pasteurisierung des Rahms zum Schutz des Verbrauchers. Neben Fragen zur Lebensmittelhygiene beschäftigte sich W. weiterhin mit mikrobiologischen Ursachen von Käsefehlern und dem Ablauf der Käsureifung. 1897 wurden Bakterien aus verschiedenen Milchprodukten isoliert, erstmals beschrieben und charakterisiert.

Um die wissenschaftlichen Ergebnisse zum wirtschaftlichen Nutzen in die milchwirtschaftliche Praxis zu überführen, wurden durch die Versuchsstation Molkereifachleute ausgebildet, Molkereibetriebe beraten, Vorträge in Verbänden und Vereinen gehalten sowie Ergebnisse und Vorschriften in berufsbezogenen Zeitschriften und Lehrbüchern mitgeteilt. W. wurde 1895 einflußreiches Mitglied des redaktionellen Beirats der 2. Abteilung der Zeitschrift „Zentralblatt für Bakteriologie, Parasitenkunde und Infektionskrankheiten“, die den internationalen Austausch im Bereich der technischen Mikrobiologie vorantrieb. Nach W.s Eintritt in den Ruhestand 1923 entstanden seine wichtigsten Lehrbücher, z. B. „Handbuch der praktischen Käseerei“ (1933) und „Lehrbuch der Milchwirtschaft“ (1932). Zu W.s Schülern zählen →Hugo Tiemann und →Georg Zirn.

Auszeichnungen

|Dr. agr. h. c. (Landwirtschaftl. Hochschule Berlin 1923);

korr. Mitgl. d. Wiener Ges. f. Mikrobiol. (1933);

Roter Adlerorden IV. Kl.;

Goldene Dr.-Franz-Josef-Herz Medaille d. milchwirtschaftl. Landesverb. Bayern;

Silberne Max-Eyth-Denkmünze d. Dt. Landwirtsch.ges.;

Gr. Verdienstplakette d. Landwirtsch. f. d. Prov. Schleswig-Holstein;

Silberne Emil-Christian-Hansen-Medaille, Kopenhagen;

Silberne Ehrendenkmünze d. Separator-Ges. Stockholm;

- Gedenktafel am Geb.haus in Fürth;

H.-W.-Str. in Kiel (seit 1947);

H.-W.-Medaille in Gold u. Silber d. Gemeinschaft d. Förderer u. Freunde d. Milchforsch. in Kiel (seit 1960).

Werke

|Der Organismus der sog. langen Wei, in: Milch-Ztg. 18, 1889, S. 982;

Die Säuerung d. Rahms mittels Bakterienreinkulturen, ebd. 19, 1890, S. 593;

Neue Mitt. über Rahmsäuerung mittels Reinkulturen v. Säurebakterien, ebd. 19, 1890, S. 944;

Verhalten d. Krankheitskeime in d. Butter, ebd. 20, 1891, S. 86;

Die Methoden d. Milchconservierung speciell d. Pasteurisiren u. Sterilisiren d. Milch, 1893;

Über|d. Verhalten d. Cholerabakterien in Milch u. Molkereiprodukten, in: Zbl. f. Bakteriol., Parasitenkde. u. Infektionskrankheiten 15, 1894, S. 286 (mit G. Zirn);

Versuch e. Einteilung d. Milchsäurebakterien d. Molkereigewerbes, ebd., 2. Abt. 5, 1899, S. 825 u. 859;

Erhitzung d. z. Fütterung bestimmten Magermilch auf 85 Grad C, in: Landwirtsch. Wbl. f. Schleswig-Holstein, 1897, S. 280;

Über d. Gefahr d. Übertragung d. Tuberkulose durch Milch u. Milchprodukte auf d. Menschen u. über d. seitens d. milchwirtschaftl. Gewerbes z. ergreifenden

Maßregeln z. Abwehr dieser Gefahr, in: Schr. d. Dt. Milchwirtschaftl. Ver. 26, 1900, S. 37;

Mykol. d. Milch, e. Darst. d. Gärungserscheinungen in d. Milch u. d. Gärungstechnik d. Molkereiwesens, 1911;

Eugling's Hdb. d. prakt. Käseerei, 1923 (mit W. Eugling);

Die Pilzkde. d. Milch, e. Darst. d. Gärungserscheinungen in d. Milch u. d. Gärungstechnik d. Molkereigewerbes, 1924;

Hdb. d. Milchwirtsch., 3 Bde., 1930-36.

Literatur

|Prof. Dr. phil. Dr. agr. h.c. H. W. z. 80. Geb.tag, in: Dt. Molkerei-Ztg. 57, 1936, H. 3;

Männer, die Nahrung schufen, hg. v. O. Keune, 1952;

N. N., in: Fürther Ztg. v. 9./ 10. 11. 1957;

M. Teuber u. K.-E. v. Milczewski, 100 J. Mikrobiol. an d. Bundesanstalt f. Milchforsch. 1889-1989, 1990;

Gerber, Persönlichkeiten Land- u. Forstwirtsch.;

- *zu Hans*: J. Bröcker, Dt. Raumwirtsch.theoretiker in d. Zeit v. 1933 bis 1945, in: Die Entwicklung d. Raumwirtsch.lehre v. ihren Anfängen bis in d. Gegenwart, hg. v. H.-M. Trautwein, 2014, S. 207-38;

Cat. Professorum Rostochiensium.

Portraits

|Bronzebüste (Max Rubner-Inst. Kiel).

Autor

Knut J. Heller

Empfohlene Zitierweise

, „Weigmann, Hermann“, in: Neue Deutsche Biographie 27 (2020), S. 605-607 [Onlinefassung]; URL: <http://www.deutsche-biographie.de/.html>

02. Februar 2024

© Historische Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften
