

Ein bewegtes Analytiker-Leben

Dr. Erhard Kirchhoff im Porträt

Von Jörg Häsel

Bereits seit 1983 hat er die Geschäftsleitung der Institut Kirchhoff Berlin GmbH inne. Über 30 Jahre im Dienste der Lebensmittelhersteller hinterlassen ihre Spuren; so erhielt er für seine mannigfaltigen Aktivitäten im September letzten Jahres die Adolf-Juckenack-Medaille. Eine seiner ersten Wirkungsstätten war Dr. Oetker. Ob dem Geschäftsführer auch noch heute die Produkte aus Bielefeld munden, verrät er in einem Interview.

Wie viele Puddinge haben Sie im Laufe Ihrer Tätigkeit verkostet?

■ Vanille, Schoko, Karamell – es waren Ungezählte! Das hat aber nicht dazu geführt, dass ich heute einen großen Bogen darum mache. Beim Essen zählt der Genuss und dazu gehört auch ein Pudding. Analytisch spielen sie in meinem heutigen Alltag weniger eine Rolle.

Aber auch ein Pudding will analysiert sein. Wie können hier kleinere Handelslaboratorien gegenüber den global agierenden Anbietern bestehen?

■ Mit rund 120 Mitarbeitern sind wir ein Labor, das stark vom persönlichen Kontakt zum Auftraggeber lebt. Bei uns sind die Proben keine mit einem EAN-Code versehenen Gegenstände. Wir sehen immer den Kunden dahinter. Des Weiteren ist es sehr vorteilhaft, wenn kurze Wege zurückzulegen sind und wir auch kurzfristig unser Leistungsspektrum an die Anforderungen des Kunden anpassen können. Das können die Laborfabriken in diesem Umfang nicht leisten, die die Kommunikation über mehrere Standorte koordinieren müssen. Wir gehen einfach über den Flur und handeln – ein unschlagbarer Vorteil!

Von herausragender Bedeutung für uns sind die Entwicklung innovativer Metho-

den sowie die problemorientierte Risikobewertung. So sind wir aktuell im Bereich der Analytik von Mineralölrückständen aus Verpackungsmaterialien und von Pyrrolizidin-Alkaloiden stark engagiert.

Welche Kundenbedürfnisse gilt es heute zu berücksichtigen?

■ Heute zählt es nicht mehr allein, den Verbraucherschutz und die gesetzlichen Vorgaben im Fokus zu haben. Vielmehr heißt es, sich mit den Spezifikationsanforderungen der Retailer, also den Handelsketten, auseinanderzusetzen, die zum Teil strengere Anforderungen an die Lebensmittel und Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt stellen als der Gesetzgeber.

Darüber hinaus nimmt derzeit die Umsetzung der neuen Lebensmittelinformationsverordnung viel Platz ein. Gerade unsere Großkunden wollen bereits heute die Etiketten überarbeiten, um zum Ende des Jahres 2014 gerüstet zu sein. In diesem Zusammenhang ist zu erwähnen, dass die Inspektionsstelle der Institut Kirchhoff Berlin GmbH nach DIN EN ISO/IEC 17020 akkreditiert ist, in deren Geltungsbereich unter anderem die Bereiche Sensorik, Bewertung, Beurteilung und Begutachtung, Inspektionen sowie das Krisenmanagement fallen.



Dr. Erhard Kirchhoff

» Zur Person

Berufsausbildung zum CTA, zwei Jahre Firma Oetker, Studium Chemie (Fachhochschule Essen, Diplom-Ingenieur Chemie), Studium Lebensmittelchemie (TU Berlin, Promotion 1980); 1981–1983 freiberufliche Tätigkeit als Lebensmittelchemiker, seit 1983 Geschäftsführer Institut Kirchhoff «



Sie sind eng mit Berlin verbunden. Was ist in der Hauptstadt die besondere Herausforderung?

■ Ja, in der Tat. In Berlin sind 55 000 Lebensmittelunternehmen tätig: von der Imbiss-Bude über die Sterneküchen bis hin zu den Produzenten. Ein großes Feld; vor allem im Bereich der Hygiene, in dem wir die Unternehmen selbstverständlich auch beraten. Wir sind auch im Rahmen der Legionellen-Untersuchungen unterwegs, die gerade in der Hotellerie eine immense Rolle spielen. Wir sind aber in unserer Tätigkeit keineswegs auf den Berliner Raum begrenzt, sondern haben eine bundes- und europaweite Kundenstruktur.

Bei der Untersuchung der Lebensmittel betrachten Sie die Werte sicher nicht nur auf das Endprodukt bezogen?

■ Korrekt! Es wird immer mehr prozessbegleitend untersucht. Doch muss auch die amtliche Überwachung personell und in der Ausstattung gestärkt werden. Die Chance, bei unlauterem Handel erwischt zu werden, muss steigen. Es muss eine abschreckende Wirkung geschaffen werden. Das würde für uns als Handelslabor auch vorteilhaft sein, denn der Lebensmittelunternehmer wird entsprechend mehr Analysen in Auftrag geben, um alles Mögliche im Rahmen der Sorgfaltspflicht getan zu haben.

Eine Frage muss kommen: Wer wird in Ihre Fußstapfen treten?

■ Verständlich, dass Sie diese Frage bewegt. Ich habe entsprechend rechtzeitig die Wege geebnet. Meine Frau Jutta wird das Unternehmen mithilfe der beiden jetzigen Prokuristen Jeannette

Schwab und Erik Becker in eine neue Ära eines Labordienstleisters führen. Selbstverständlich werde ich es mir nicht nehmen lassen, mich weiterhin aktiv ins Tagesgeschäft einzuschalten. So einfach kann keiner den Hebel umlegen und sich zurückziehen.

Das Analytiker-Leben also ein steter Wandel?

■ Ja, selbstverständlich: Um die an uns herangetragenen Problematiken lösen zu können, investieren wir fortlaufend in unseren modernen Gerätepark, der zum Beispiel Online-Kopplungstechniken wie HPLC-GC/MS- oder seaFast-ICP/MS-Systeme umfasst.

Wichtige Bereiche der Analytik in unserem Hause sind neben einer umfassenden Nährwertanalytik, die immer noch eine Daseinsberechtigung hat, die Analytik von Vitaminen, Spurenelementen und Allergenen. Auch der Bereich der Rückstands- und Kontaminantenanalytik sowie Mikrobiologie und Hygiene gehören zu unserem umfassenden Leistungsspektrum.

Bezüglich der untersuchten Lebensmittel steht somit ganz und gar nicht mehr der Pudding im Mittelpunkt, sondern das gesamte Lebensmittelspektrum auf allen Produktions- und Vermarktungsstufen.

Um so vielfältig tätig sein zu können, sind wir auf unsere höchst qualifizierten und motivierten Mitarbeitern angewiesen, ihnen gilt an dieser Stelle mein ganz besonderer Dank!

Dann weiterhin gutes Gelingen und viel Erfolg!

■ Vielen Dank! ■

Kontakt

Institut Kirchhoff Berlin GmbH
Albestraße 3–4
12159 Berlin
Tel.: 030/8510-28125
Fax: 030/8510-28999
ek@institut-kirchhoff.de
www.institut-kirchhoff.de

» Ein wichtiger Grundsatz: immer den Kunden hinter der Probe sehen! <<