



WWU-Alumna Elke Anklam arbeitet seit 1991 für die Europäische Kommission. (Foto: ©EU, 2015)

Mit Begeisterung und Neugier

WWU-Alumna Elke Anklam leitet ein Forschungsinstitut der EU-Kommission



Standardisierung in der Europäischen Union? Es ist fast schon ein Gemeinplatz, sich darüber zu beklagen. Nicht so für WWU-Alumna Prof. Dr. Elke Anklam. Als Direktorin des Instituts für Referenzmaterialien und -messungen der Gemeinsamen Forschungsstelle der Europäischen Kommission sind Standardisierungen das Thema ihrer täglichen Arbeit. Und zwar zum Vorteil aller EU-Bürger, wie sie betont: „Gemeinsame Standards erleichtern das Leben der europäischen Bürger und erhöhen die Qualität der Produkte und der Dienstleistungen. Wir können dadurch in ganz Europa vergleichbar sichere Produkte kaufen und gleiche Rechte für Verbraucher erwarten. Wir können sicherer reisen und vergleichbare medizinische Hilfeleistungen erhalten.“

Die überzeugte Europäerin arbeitet seit 1991 für die Europäische Kommission. Den Grundstein dafür legte sie mit ihrem Studium der Lebensmittelchemie in Münster. Der exzellente Ruf der Lebensmittelchemie um Professor Ludwig Acker hatte die junge Frau im Jahr 1975 aus ihrer Geburtsstadt Leer in Ostfriesland an die WWU gelockt. Das Studienfach wählte sie

aus Liebe zur Chemie, aus ihrem Interesse für die Lebensmitteltechnologie – und für das Kochen. „Das war damals noch nicht so populär wie heute“, betont Elke Anklam. Lebhaft erinnert sie sich an

„Gemeinsame Standards erleichtern das Leben der europäischen Bürger und erhöhen die Qualität der Produkte und der Dienstleistungen.“

ihre Chemie-Praktika im Labor, die damals noch nicht unter den gleichen Sicherheitsvorschriften wie heute stattfanden: „Die meisten Arbeiten wurden ohne Handschuhe ausgeführt. Wir mussten auch unsere Laborkittel selber waschen. Ich erinnere mich daran, dass ich immer eine Duftnote von den jeweiligen Analysen mit nach Hause gebracht habe und mein damaliger Mann mich manchmal bat, mich erst umzuziehen, bevor ich die Wohnung betrat.“

Zum Studienbeginn schwebte Elke Anklam eine spätere Tätigkeit in der Lebensmittelkontrolle oder in der Lebensmittelindustrie vor. Aufgrund der schlechten Arbeitsmarktlage nach ihrem Staatsexamen im Jahr 1981 entschied sie sich jedoch für eine Promotion im Fach Organische Chemie an der Universität Hamburg. „Dort habe ich meine Liebe zur ‚harten‘ Chemie entdeckt“, erzählt sie. „Vor allem der Forschungsaufenthalt im Labor des Nobelpreisträgers Jean-Marie Lehn hat mich für ein paar Jahre zu eigenen Forschungsarbeiten beflogt. Da ich außerdem während der Doktorarbeit viel mit Studenten gearbeitet habe, wollte ich danach weiterhin gerne lehren.“ Dieser Wunsch erfüllte sich im Jahr 1989 mit einer Professur für Chemie und Lebensmittelchemie an der Fachhochschule Fulda.

Schon vorher hatte sich Elke Anklam jedoch auf eine Ausschreibung der Europäischen Kommission beworben. Prompt erhielt sie das Angebot für eine Stelle im damaligen Umweltinstitut der Gemeinsamen Forschungsstelle im italienischen Ispra unweit des Lago Maggiore. Sie sagte zu. „Ich verändere mich gerne und arbeite gerne in anderen Sprachen. Es war die Verlockung des Neuen, die mich von der Hochschule zur Europäischen Kommission gezogen hat.“



Bild links: Das Institut für Referenzmaterialen und -messungen gibt Hilfestellung bei der Analyse genetisch veränderter Organismen. | Bild rechts: „Measurements Matter“: Für Elke Anklam ist das ein wichtiger Leitsatz. (Fotos: ©EU, 2015)

Ab 1998 leitete Elke Anklam die Abteilung für Lebensmittelanalyse des neu gegründeten Instituts für Gesundheit und Verbraucherschutz, bis sie vier Jahre später stellvertretende Leiterin des Instituts für Referenzmaterialien und -messungen im belgischen Geel wurde. Im Jahr 2006 ging sie zurück nach Ispra als Direktorin des Instituts für Gesundheit und Verbraucherschutz, das sie sechs Jahre lang leitete. Seit 2012 arbeitet sie nun wieder als Direktorin des Instituts für Referenzmaterialien und -messungen in Geel und ist damit für rund 300 Mitarbeiter verantwortlich. Die WWU-Alumna vermisst zwar die Herzlichkeit und Offenheit Italiens, genauso wie das italienische Essen, die Sprache, die Alpen, die Seenlandschaft und ihre dortigen Freunde. In Geel freut sie sich jedoch über die Ruhe und Beschaulichkeit und die gute Anbindung nach Deutschland. „Außerdem lebt und isst man hier auch sehr gut“, verrät sie.

„Mein Leitmotiv war immer:
• Man muss alles mit Begeisterung
angehen. Denn alles, was man
liebt, ist keine Arbeit oder Bürde.“

Mit dem Wechsel nach Belgien hat sich auch ihr Arbeitsschwerpunkt verlagert: „In Geel beschäftigen wir uns mit der Standardisierung von Messdaten“, erklärt sie. „Wir unterstützen unsere Kollegen in der Kommission, die sich mit der Gesetzgebung befassen, und wir helfen den Labors in den Mitgliedstaaten, die notwendigen Kontrollen so durchzuführen, dass sie vergleichbare Ergebnisse liefern. Unsere Arbeitsfelder sind unter anderem nukleare Sicherheit, Radioakti-

vitätsmessungen, verlässliche Biomarker für die medizinische Diagnostik, Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelqualität und Flugsicherheitskontrolle.“ Für die Erforschung der nuklearen Sicherheit stellt das Institut zwei Beschleuniger zur Verfügung, die auch andere internationale Einrichtungen intensiv nutzen. Weitere aktuelle Projekte sind beispielsweise die Erforschung der Ursachen von Glutenunverträglichkeit, die Herstellung von Biomarker-Referenzmaterial für Alzheimerdiagnosen und die Ermittlung von Lebensmittelverfälschungen bei Honig, Fisch und Wein.

Die WWU-Alumna schätzt vor allem das internationale Umfeld ihrer Arbeit. „Die vielen verschiedenen Sprachen und Mentalitäten faszinieren mich und auch die Herausforderung, einen Konsens zu finden. Die Verknüpfung von Wissenschaft und Politik ist ein spannendes Arbeitsfeld. Es macht mir sehr viel Freude, die Begeisterung von Wissenschaftlern zu beobachten, die an dieser Schnittstelle arbeiten. Es ist toll, etwas bewegen zu können und der europäischen Gemeinschaft zu nützen.“

Besuche in der alten Studienstadt Münster sind bei dieser internationalen Tätigkeit leider nur selten möglich; zuletzt kehrte Elke Anklam zum 30jährigen Staatsexamen im Jahr 2011 zurück, anlässlich dessen der Alumni-Club ein kleines Programm organisiert hatte. Sie erinnert sich jedoch gerne an ihren Studienort: „Münster ist eine liebenswerte Stadt. Mit dem Fahrrad ist alles, zu Fuß vieles zu erreichen. Ich denke gerne an die morgendlichen, zum Teil rasanten Fahrradfahrten zwischen den Vorlesungen im Schloss und in der Chemie, an den Wochenmarkt, die liebenswerten Cafés und Kneipen und an das grüne Umfeld.“

Was sie heutigen Studierenden empfiehlt, die sich für die Lebensmittelchemie entscheiden? „Es sind drei



Dinge, die nicht fehlen sollten: Begeisterung, Neugier und Ehrgeiz.“ Das hat sie auch in ihrem eigenen Leben beherzigt: „Mein Leitmotiv war immer: Man muss alles mit Begeisterung angehen. Denn alles, was man liebt, ist keine Arbeit oder Bürde.“ Das gilt für ihren Beruf genauso wie für ihre Familie. Ihren heute erwachsenen Sohn hat Elke Anklam als alleinstehende Mutter aufgezogen. Dennoch empfand sie es nicht als Last, Führungskraft und Mutter zugleich zu sein. „Es gibt immer Hilfe. Ich hatte das Glück, in Italien und in Belgien eine wunderbare Kinder- und Haushaltsbetreuung zu finden. Es ist nicht nur wichtig, Zeit für die Familie zu haben; wichtiger ist, wie man die Zeit miteinander verbringt. Eine gute Beziehung zu den eigenen Kindern bringt eine positive Grundeinstellung zu allen kleinen und großen Dingen des Lebens und gibt Gelassenheit.“

Nora Kluck

GEMEINSAME FORSCHUNGSSTELLE DER EU-KOMMISSION (JOINT RESEARCH CENTRE / JRC)

Insgesamt unterhält die Gemeinsame Forschungsstelle der Kommission sieben Forschungsinstitute in fünf EU-Mitgliedsstaaten. Sie ist das In-House-Labor der Kommission und hat die Aufgabe, wissenschaftsbasierte EU-Gesetzgebung zu ermöglichen. Gleichzeitig erhalten auch die Mitgliedstaaten Hilfe, um Gesetze zu implementieren.

Weitere Informationen unter:
<https://ec.europa.eu/jrc>