

## Tag der offenen Tür im CVUA-MEL übertrifft alle Erwartungen -. Ministerin Silke Gorißen eröffnet die Veranstaltung

Das CVUA-MEL öffnete am 20.10.2023 seine Türen, um allen interessierten Bürgerinnen und Bürgern einen Einblick in die vielfältigen, innovativen und spannenden Aufgaben eines Untersuchungsamtes näherzubringen. Über 1.100 Besucher nahmen das Angebot an. Besonders erfreulich war die positive Resonanz der Schulen. 700 Schülerinnen und Schüler kamen mit Ihren Lehrkräften, um an Führungen, Vorträgen, Mitmachaktionen und einem Quiz teilzunehmen.

Nach einer kurzen Begrüßung der Gäste durch den Vorstandsvorsitzenden des CVUA-MEL, Herrn Prof. Dr. Stahl, eröffnete Frau Ministerin Silke Gorißen (Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz) den Tag der offenen Tür. Bereits zu diesem Zeitpunkt strömten hunderte von Schülerinnen und Schülern mit ihren Lehrern ins Forum. Frau Ministerin Gorißen bedankte sich für die Einladung und die Möglichkeit, einmal einen Blick in die facettenreichen Tätigkeiten des Amtes und damit „hinter die Kulissen“ werfen zu dürfen. Sie betonte, dass das CVUA-MEL ein sehr wichtiger Bestandteil der amtlichen Lebensmittel- und Veterinärüberwachung in NRW sei.



### **Alles eine Frage der perfekten Vorbereitung und Organisation!**

Die Mitarbeitenden der Verwaltung waren am Tag der offenen Tür mit den unterschiedlichsten Aufgaben betraut. Sie begrüßten die Gäste, versorgten sie mit Informationen, Flyern sowie Kugelschreibern und sorgten dafür, dass sie mit Hilfe von „Lotsen“ schnell an den jeweiligen Zielort gelangten. Es war toll mitzuerleben, wie besonders am Vormittag die Schulklassen hereinströmten und wie viel Interesse an der Arbeit im CVUA-MEL gezeigt wurde. Egal, ob Kolleginnen und Kollegen aus der Veterinär- und Lebensmittelüberwachung, Landwirte, ehemalige Mitarbeitende, Nachbarn aus dem Zentrum Nord oder Familien und Freunde – alle haben mit Begeisterung das Amt erkundet. Für eine positive Überraschung sorgten die zahlreichen Anfragen zu einem Schülerpraktikum. Beim Hinausgehen haben viele Gäste den Mitarbeitenden ein großes Lob ausgesprochen und sich für den Einblick in die Arbeit des Amtes bedankt, aber auch für die gesamte Betreuung und Bewirtung. Das Kuchenbuffet und die Grillecke wurden teilweise regelrecht gestürmt und sind super angenommen worden.



### **Erleben, mitmachen, staunen – Pipettieren und Viren unter dem Mikroskop**

Ein sehr interessiertes Publikum wurde an den einzelnen Stationen des Fachbereiches Tiergesundheit von den Mitarbeitenden in Empfang genommen. Die Gäste konnten sich auf anschauliche Weise erklären lassen, wie Pipettierroboter das Team der Immunologie bei der alltäglichen Arbeit unterstützen und Mengen von Proben in der Tierseuchendiagnostik bearbeiten. An der Station der Bakteriologie und Mykologie wurden den Besuchern die Unterscheidungsmerkmale von Bakterien sowohl unter dem Mikroskop als auch anhand von Kulturplatten und dem Einsatz verschiedener Nährmedien erklärt. Bunt ging es auch im Arbeitsgebiet Virologie/Molekularbiologie zu: Z. B. bei der Betrachtung von durch Immunfluoreszenz angefärbten Viren unter dem Mikroskop oder an der vielgefragten Pipettierstation, bei der kleinste Mengen von 1 µl bis hin zu größeren Volumina von 20 ml übungsweise von den Besuchern pipettiert werden konnten – angefärbtes Wasser erleichterte dabei den Umgang mit den Laborgerätschaften.

### **Woran ist das Tier gestorben? Detektivarbeit in der Sektionshalle**

Als absoluter Anziehungspunkt erwiesen sich die Tierkörpersektionen: Aus sicherer Entfernung hinter den Fensterscheiben mit Blick auf die Sektionshalle konnten die eng an eng stehenden Besucher die Arbeitsschritte des Teams der Pathologie verfolgen. Die einzelnen Tätigkeiten wurden dabei von dem Pathologen kommentiert und live für die Zuschauer übertragen.

Wer noch tiefer in die Materie eintauchen wollte, konnte sich die Schädelammlung und weitere Exponate in der Pathologie anschauen, Gewebeschnitte mikroskopieren und sich die Welt von Ekto- und Endoparasiten erklären lassen. All diese verschiedenen Stationen zeigten einen Rundumblick in die faszinierende und abwechslungsreiche Arbeitswelt des Fachbereiches Tiergesundheit.



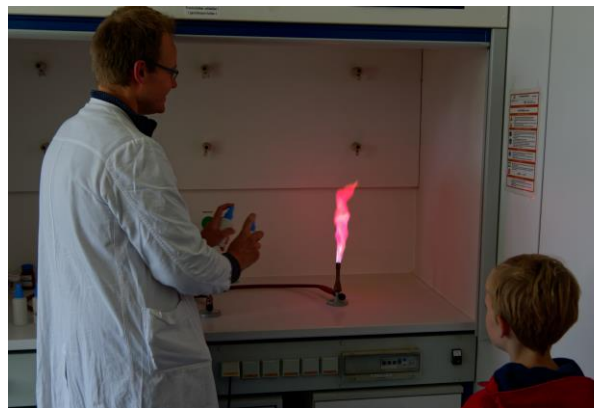
### **Lebensmittel: Schmecken, riechen und erkennen Sie die Unterschiede?**

Ein breites Spektrum erwartete den Besucher in der Welt der Lebensmittel. Von Informationen zur Herstellung von Lebensmitteln wie Haferdrink, Wurst und Biomilch, der Vorstellung zahlreicher Obstsorten, über Mitmachstationen, bei denen der Geruchs- und Geschmackssinn gefordert waren. Es konnte probiert werden, ob man den Unterschied zwischen Feta-Käse, Hirtenkäse, Veggie-Käse und Käseanalog herausschmeckt oder den Zuckergehalt von Apfelsaft bis Apfelmark richtig bestimmt. An der „Schnüffelstation“ erlebte der Besucher die Vielfalt der Weinaromen und Weinfehler. Aber auch die analytischen Methoden zur Bestimmung der Tier- und Pflanzenart, des Fettgehalts von Milch und des Zusatzes von Farbstoffen sowie Methoden zum Nachweis von Verfälschungen wurden im Labor vorgestellt. Der gesundheitliche Verbraucherschutz stand im mikrobiologischen Labor anhand der Vorstellung krankmachender Bakterien und ihrem Vorkommen in verschiedenen Lebensmitteln sowie beim Nachweis von Allergenen und gentechnisch veränderten Organismen im Vordergrund.



### **Modernste Messgeräte: Die beeindruckende Werkzeugkiste der Wissenschaft!**

Im Erdgeschoss wurden die Besucher mit Hilfe der spektakulären Element-Flammenfärbung an die Gerätemesstechnik der ICP-OES herangeführt. Außerdem konnten sie sich selbst an der Unterscheidung von synthetischem und echtem Vanillin ausprobieren und bekamen zudem Einblicke in die komplexen Gerätschaften, die zur Authentizitätsprüfung von Lebensmitteln im CVUA-MEL genutzt werden. Zur Täuschung des Verbrauchers tragen auch Lebensmittelfarbstoffe bei. Durch Poster und praktische Vorführungen konnten sich die Gäste über die Färbung von Lebensmitteln und die Analytik der betreffenden Farbstoffe informieren. Seit einigen Jahren werden künstliche Lebensmittelfarbstoffe mehr und mehr durch natürliche Farben und färbende Lebensmittel ersetzt. Welche das sind, wurde eindrucksvoll dargestellt. Viele Besucher waren erstaunt, was in der Landesmessstelle Radioaktivität alles überwacht und geprüft wird und fühlten sich sicherer, als sie dargestellt bekamen, dass wir „für den Ernstfall“ gerüstet sind.



### **Von allergenen Duftstoffen, dem Jahrhundertgift und Drogen...**

Aber es gab noch viel mehr zu sehen. Großen Andrang gab es beim Headspace GC-MS. Der Duft in dem Raum verrät es: Hier wurden Parfüms untersucht und es konnten die allergenen Duftstoffe live wie im Fernsehen bei CSI: New York untersucht werden. Nicht weit davon entfernt war alles über das Jahrhundertgift „PFAS“ zu erfahren und in welchem niedrigem Konzentrationsbereich diese untersucht werden. In der „Drogenecke“ – Cannabinoide und THC - wurde dargestellt, was es schon alles an „Berausendem“ auf dem Markt gibt. So ist der Trend zu beobachten, dass Cannabis (Hanf) in immer mehr Lebensmitteln verwendet wird. Hierüber konnten sich die Besucher informieren, und dass die Samen frei von Suchtstoffen sind, dafür aber wertvolle ungesättigte Fettsäuren enthalten. Wer sich allerdings mit Bratwurst aus dem Supermarkt berauschen will, der wird enttäuscht sein.

### **Pflanzenschutzmittel: Welche Lebensmittel sind belastet?**

Ein weiteres Highlight waren die Präsentationen im Pestizidbereich. Warum sie verwendet werden, welche Proben zur Untersuchung kommen, wie die Analytik im Labor abläuft, welche Lebensmittel besonders mit Rückständen belastet sind - zu diesen und zahlreichen anderen Themen konnten die Mitarbeitenden dem interessierten Publikum Auskunft geben.

### **Tierarzneimittel: Nachweisbar in geringsten Konzentrationen!**

„Von der Niere zum Ergebnis“ hieß das Motto, nach dem den Gästen die Analytik von Tierarzneimittelrückständen nähergebracht wurde, indem sie den Lauf einer Probe von der Zerkleinerung über Einwaage, Homogenisierung, Extraktion und Säulenreinigung bis hin zum Hightech-Messgerät mitverfolgen konnten.

Besonders eindrucksvoll fanden viele die Veranschaulichung der geringen Konzentration  $1 \mu\text{g}/\text{kg}$ , welche in einer Probe typischerweise nachgewiesen werden kann, entspricht sie doch nicht mehr als der Fläche eines Stecknadelkopfes im Verhältnis zur Fläche eines Fußballfeldes.

### **Spielzeug: Gefährlich für Kinder?**

Als wahrer Publikumsmagnet erwies sich die Spielzeugecke: Während die Kleinen eifrig malten oder mit Knete und Bauklötzen spielten, informierten sich die Großen über die Gefahren, die von Spielzeug ausgehen können. Dabei wurde auf die Gefahr des Verschluckens von Kleinteilen genauso hingewiesen, wie auf unerwünschte Übergänge von gesundheitsschädlichen Stoffen wie beispielsweise Weichmachern, Farbstoffen, Nitrosaminen oder Nickel. Tipps für den Kauf von sicherem Spielzeug sorgten jedoch dafür, dass die Freude am Spiel nicht getrübt wurde.



### **Wie gut sind Ihre Sinne? Erkennen von (Fehl-)Aromen**

Wie Wasser schmeckt, ist allgemein bekannt. Doch welches (Fehl-)Aroma es annehmen kann, wenn es zuvor mit einem Wasserkanister aus Kunststoff oder einem Trinkhalm aus Bambus in Kontakt gekommen ist, erfuhren die Besucherinnen und Besucher an einer Mitmachstation, wo einmal ausnahmsweise ordentlich geschlürft werden durfte.