

## NDB-Artikel

**Henneberg, Wilhelm** Hermann Gärungsbakteriologe, \* 6.1.1871 Magdeburg, 16.1.1936 Kiel.

### Genealogie

*B* →Richard (s. 1);

*Ov* →Wilhelm (s. 2);

- ♂ Berlin 1902 Charlotte (1877–1936), *T* d. Landgerichtsdirektors Herm. Schwerin u. d. Agnes Kaempffe;

1 *S*, 2 *T*, u. a. Georg (\* 1908), Prof., Vizepräsident des Bundesgesundheitsamts.

### Leben

H. studierte Chemie, Zoologie, Botanik und Mikrobiologie in Göttingen und Rostock (hier Dr. phil. 1896). Es folgten 2 Semester Mikrobiologie bei W. Zopf in Halle, die sein besonderes Interesse für diesen Problemkreis erkennen lassen. 1898–1922 war er zunächst Assistent, ab 1906 Abteilungsleiter im Institut für Gärungsgewerbe in Berlin (1912 Professortitel). Hier führte H. umfangreiche Arbeiten über Hefen, Essig- und Milchsäurebakterien durch und befaßte sich eingehend mit der Wirksamkeit der Sporenbildner in Lebensmitteln und Futterstoffen. 1922 wurde er als Direktor des Bakteriologischen Instituts der Preußischen Versuchs- und Forschungsanstalt nach Kiel berufen (Nachfolger Weigmanns). Die Lebensbedingungen zahlreicher Schimmelpilze, Hefen und Bakterien, die mit Milch und Milcherzeugnissen in Berührung kommen, zu ergründen, war sein Hauptanliegen an seiner neuen Wirkungsstätte. Außerdem wandte er sich den Erregern der chronischen Tierseuchen zu und verfolgte ihre Verbreitung durch Milch und Milcherzeugnisse. Schließlich galt sein Studium den Bakterienviren (Phagen), die für die Technologie der Käse- und Butterbereitung von großer Bedeutung sind. Er setzte durch, daß die schonenden Erhitzungsverfahren vervollkommen und für die Entkeimung der Trinkmilch eingesetzt wurden. – H. hat seine wissenschaftlichen Erfahrungen vor allem in seinem „Handbuch der Gärungsbakteriologie“ (2 Bände, 1926) niedergelegt. Daneben lieferte er Beiträge zu anderen Nachschlagewerken und verfaßte zahlreiche Einzelpublikationen, Leitfäden und Unterrichtswerke. Er war Mitglied des Reichsgesundheitsrates und vertrat an der Universität Kiel als Honorarprofessor die nichtmedizinische Bakteriologie.

### Werke

*Weitere W u. a.* Zur Kenntnis d. Milchsäurebakterien d. Brennereimaische, d. Milch, d. Bieres, d. Preßhefe, d. Melasse, d. Sauerkohls, d. sauren Gurken u. d.

Sauerteiges, sowie einige Bemerkungen üb. d. Milchsäurebakterien d. menschl. Magens, in: Zs. f. Spiritusindustrie, 1903, Nr. 22-31;

Einfluß d. Züchtung auf d. mikroskop. (morpholog.) u. d. physiolog. Zustand d. Kulturhefezellen, ebd., 1910, Nr. 25-29;

Gärungsbakteriolog. Praktikum. Betriebsunters, u. Pilzkde. unter bes. Berücksichtigung d. Spiritus-, Hefe-, Essig- u. Milchsäurefabrikation, 1909, <sup>2</sup>1926;

Die wichtigsten Käsesorten in Wort u. Bild, 1929;

Dauererhitzung u. Hocherhitzung, in: Molkerei-Ztg. 44, 1930, S. 47-49 (mit W. Christiansen);

Die Gärungsgewerbe u. ihre naturwiss. Grundlagen, 1933 (mit G. Bode);

Bakteriolog. Molkereikontrolle, 1934;

Bakteriolog. u. Mykol. d. Milch u. Milcherzeugnisse, in: Hdb. d. Lebensmittelchemie III, 1935, S. 429-87.

### **Literatur**

P. Lindner, in: Molkerei-Ztg. 45, 1931, S. 1-3 (P);

ebd. 50, 1936, S. 4 f. (P);

Nekr., ebd., S. 136 (P);

H. Damm, in: Milchwirtsch. Forschungen 17, 1936, S. 283-85;

Rhdb. (P).

### **Autor**

Andreas Lembke

### **Empfohlene Zitierweise**

, „Henneberg, Wilhelm“, in: Neue Deutsche Biographie 8 (1969), S. 541 [Onlinefassung]; URL: <http://www.deutsche-biographie.de/html>



---

02. Februar 2024

© Historische Kommission bei der Bayerischen Akademie der Wissenschaften

---