

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.



Slovenská technická univerzita v Bratislave

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.

k 90. výročiu narodenia

Zväzok 7

Osobnosti Fakulty chemickej a potravinárskej
technológie STU v Bratislave

Slovenská technická univerzita v Bratislave

2011

Všetky práva vyhradené. Žiadna časť textu nesmie byť použitá na ďalšie šírenie akoukoľvek formou bez predchádzajúceho súhlasu autorov alebo nakladateľstva

© Ľubomír Valík, Karol Herian, Michal Uher

Publikácia vychádza vďaka iniciatíve dekana FCHPT STU prof. Ing. Jána Šajbidora, DrSc.

ISBN 978-80-227-3

Motto:

V každej životnej situácii treba hľadať riešenie,
nenechajme sa znechutiť nepriazňou,
verme, že dobro zvíťazí!

OBSAH

Niekoľko slov na úvod	8
Prof. Fridrich Görner ako pedagóg	9
Profesor Fridrich Görner ako výskumný pracovník	10
Prínos pre ovčiarstvo a bryndzu	10
Vybrané texty pri výročiach jeho narodenia	14
Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. – 75-ročný.....	14
Profesor Fridrich Görner – osemdesiatročný	18
Profesor Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. – 80 ročný.....	20
Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc., čestný člen Slovenskej chemickej spoločnosti a zakladajúci a čestný člen Spoločnosti pre racionálnu výživu 85-ročný	21
Návrh na udelenie Patočkovej medaile Československej spoločnosti mikrobiologickej ...	27
Zoznam publikácií prof. Fridricha Görnera – neúplný	30
Profesor Görner v spomienkach.....	35
Spomienky spolužiaka 87-ročného Štefana Schmidta na prof. Görnera a štúdiá v Banskej Štiavnici.....	35
V spomienkach doc. Ing. Vladimíra Pala, PhD.	36
Niečo zo spolupráce Výskumného ústavu mliekarenského v Žiline s prof. Dr. Ing. Fridrichom Görnerom, DrSc.	38
Spomienky na pána profesora Fridricha Görnera	40
Prof. Štefan Schmidt – krátka spomienka na profesora Görnera	41
Spomienky s úctou na prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera, DrSc.	42
Zo spomienok Ing. Terézie Šinkovej, CSc.....	44
Spomienky na pána profesora Fridricha Görnera	44
Rada spomínam na pána profesora Görnera	45
Záverom..... 2006	47
AD VITAM AETERNAM – Rozlúčili sme sa s p. prof. Ing. Dr. Fridrichom Görnerom, DrSc. .	48
ROZLÚČKA PRI POHREBE	49
SPOMIENKOVÝ SEMINÁR K PROF. GÖRNEROVI	52
Prof. Görner a jeho nezastupiteľné pôsobenie pri etablovaní slovenského mliekarstva ..	53
Prílohy.....	57
Z POSLEDNEJ KOREŠPONDENCIE PÁNA PROFESORA GÖRNERA	57

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.

15. 4. 1921

narodený v Banskej Štiavnici

1939 – 1942

Stredná priemyselná škola chemická v Banskej Štiavnici

1942 – 1951 štúdium na odbore chemickotechnologického inžinierstva SVŠT popri zamestnaní

1942 -1956

Štátny zdravotný a sociálny ústav, odbor hygieny (ako chemik)

1947 študijný pobyt na Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) vo Švajčiarsku

1952 Dr. techn. - dizertačná práca: Mliekarenská sterilizácia roztokmi chlórového vápna

1956

docent v odbore Chémia a technológia potravín

1952 – 1957

externé pôsobenie na Chemickej fakulte SVŠT

1957 – 1994

plný úväzok na CHF SVŠT/CHTF SVŠT/CHTF STU v Bratislave

1965

mimoriadny profesor

1967 – 1969

vedúci Katedry biotechnológie CHTF SVŠT

1973

DrSc. na VŠCHT v Prahe – doktorská práca: Mikroštruktúra mlieka

1980

riadny profesor

1982 – 1989

vedúci oddelenia technológie mlieka a tukov CHTF SVŠT

31. 5. 1994

ukončený pracovný pomer, odchod do dôchodku

1995 – 2005

emeritný profesor FCHPT STU v Bratislave

9.11.2006

úmrtie v Bratislave

Ocenenia a medaily

1957	Zaslúžilý zdravotnícky pracovník
1971	Hanušova medaila ČSAV, Praha
1978	Zlatá medaila SVŠT, Bratislava
1981	Zlatá medaila SCHS, Bratislava
1981	Čestný člen SCHS, Bratislava
1981	Pamätná medaila VŠCHT, Praha
2000	Zlatá medaila Ministerstva pôdohospodárstva SR, Bratislava
2002	Medaila za zásluhy o rozvoj vedy v oblasti poľnohospodárstva SAPV, Bratislava
2004	Patočkova medaila Československej spoločnosti mikrobiologickej, Praha
2004	Medaila FCHPT STU, Bratislava



Foto: Š. Schmidt

Niekoľko slov na úvod

Touto malou publikáciou si pri príležitosti nedožitých 90. narodenín chceme pripomenúť nášho vzácneho učiteľa, vedca, priateľa, vzácneho človeka, prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera, DrSc. Chceli by sme si pripomenúť jeho odkaz a spomenúť aj na niekoľko chvíľ zo záveru jeho života. Pokladáme za česť a povinnosť ukázať mladším kolegom, potravinárskej a osobitne mliekarenskej verejnosti, že sme na Slovensku mali vzácneho človeka, ktorý sa zaslúžil o rozvoj mliekarstva.

Sotva by sa to zmestilo do predpokladaného rozsahu tejto publikácie, pokúsime sa však pripomenúť si tie najdôležitejšie udalosti v jeho živote alebo vlastnosti, ktoré nás k nemu, ako pedagógovi priťahovali či nepriamo formovali. My, čo sme ho poznali priamo, sme vedeli a cítili, že je to výnimočný človek, ktorý si svojou prácou získal veľkú medzinárodnú i domácu autoritu. Jeho meno bolo uznávané v medzinárodnej mliekarenskej federácii, v pedagogickej i vedeckej komunite európskeho rozmeru. Uznávaným bol i ako odborník-technolog-konzultant v domácej mliekarenskej, či všeobecnej potravinárskej praxi. Pán profesor bol vynikajúci praktik. Dokázal nájsť odpovede alebo naznačiť riešenie na všetky technologické problémy. Vedel ukázať „prstom na správne miesto“. Profesor Görner založil vedný odbor Mliekarstvo na Slovensku. Bol hlavným poradcom na Ministerstve pôdohospodárstva i na Generálnom riaditeľstve mliekarenského priemyslu. Stal sa legendou. Stojac pevne na potravinárskej zemi patril medzi prvých menovaných profesorov a doktorov vied v potravinárstve na Slovensku, prvým v odbore mliekarstva.

Profesor Görner počas svojej viac ako šesťdesiatročnej činnosti v chémii a mikrobiológii pitnej vody a neskôr potravín a mlieka nám nezabudol spomenúť jeho učiteľov, pod vedením ktorých, ako chemik nadobudol vážnosť a na potravinárstvo získal aj zdravotnícko-hygienický pohľad. Spomínal predovšetkým na riaditeľa MUDr. Ivana Stodolu, priekopníka verejného zdravotníctva, v umeleckých kruhoch známeho aj ako významného slovenského dramatického spisovateľa a na prof. MUDr. Vojtecha Muchu, významného hygienika a humanistu.

Všetci jeho absolventi si s úctou spomíname na spoločné chvíle na prednáškach, na jeho ľudský prístup a na jeho rady a pomoc. Viacerí sme chodievali za ním sa poradiť a on si vždy našiel na nás čas a nezištne pomohol. Vedel sa preklenúť aj nad našimi nedostatkami a vždy nám vedel dať nádej aj v ťažkých časoch. Možno to ani ľudia v jeho blízkom okolí tak nevideli a necítili, ale navonok bol pán profesor úžasná autorita, ktorú všetci uznávali. Túto publikáciu chápeme ako plnenie jeho predstáv o vzájomnej úcte, o ktorej nás učil. Ako si totiž my dokážeme vážiť svojich učiteľov, tak si potom budúce generácie budú vážiť i nás. Uvádzame niekoľko príspevkov, ktoré odznali už na sklonku jeho aktívneho života, pri oslavách 80. a 85. narodenín a potom aj pri jeho úmrtí a následnom seminári, kde sme si pripomenuli jeho život a pracovné aktivity. Zaujímavé

a poučné sú hodnotenia a spomienka od súčasníkov, ktorí približujú jeho odbornú i ľudskú činnosť.

PROF. FRIDRICH GÖRNER AKO PEDAGÓG

V roku 1952 vznikla na Chemickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej Katedra technickej mikrobiológie a biochémie. Jej vedúcim sa stal prof. Dr. Pavel Nemec. Profesor Nemec už v roku 1953 poveril Ing. Görnera prednášaním predmetov Technológia mlieka, tukov a kozmetiky a Chémia a fyzika mlieka. V roku 1958 už ako docent začal prednášať predmet Hygiena a sanitácia v potravinárskom priemysle.

Ako vysokoškolský profesor (prvý profesor mliekarského zamerania na Slovensku) vchoval spolu so svojimi spolupracovníkmi viac ako 300 absolventov študijného odboru Technológia mlieka, tukov a kozmetiky. Ako vedúci diplomových prác pripravoval najmä odborníkov pre mliekarenský priemysel. Takmer tridsiatka jeho ašpirantov prispela k jeho profesijnému odkazu nielen vo výskumnej, či v pedagogickej oblasti, ale aj v konzultačnej oblasti. Bol vynikajúci, zároveň prísny a ľudský pedagóg. Cestu k študentom si nemusel hľadať. Ich afinita prirodzene smerovala k nemu. Ukázalo sa to v mnohých prípadoch a situáciách, ktoré sa z pohľadu študenta zdali takmer neriešiteľné.

POVERENÍK
SLOVENSKEJ NÁRODNEJ RADY
PRE ŠKOLSTVO

V Bratislave dňa 31. mája 1967

Číslo: 4 026/67 - VŠ

O s v e d ť e n i e

Dr. Ing. Fridrich G ö r n e r

ustanovený dňa 1. decembra 1965 poverenikom SNR
pre školstvo a kultúru zástupcom profesora sa stáva
dňom 1. mája 1966 podľa ustanovenia § 58 ods. 2 zákona
č. 19/1966 Zb. o vysokých školách

mimoriadnym profesorom

P o v e r e n í k :

dr. Matej L ú č a n, v.r.

Za správnosť:



PROFESOR FRIDRICH GÖRNER AKO VÝSKUMNÝ PRACOVNÍK

Výskumná práca profesora Görnera začala už v roku 1942, keď nastúpil do zamestnania na Štátny zdravotný a sociálny ústav, kde sa venoval fyzikálnemu, chemickému a mikrobiologickému skúmaniu a posudzovaniu pitnej vody slúžiacej na zásobovanie obyvateľstva miest a vidieka.

Jeho odborný prechod z vodárenstva do mliekarstva bol iniciovaný po 2. svetovej vojne nedostatkom kvalitného mlieka pri zásobovaní obyvateľstva Bratislavy a detských oddelení nemocníc. Teoretické vedomosti a praktické skúsenosti v oblasti mliekarstva získal na svojom študijnom pobyte vo Švajčiarsku.

Postupne obhájil dizertačnú prácu, doktorskú dizertačnú prácu.

Ako profesor vedecky pracoval v oblasti sanitácie v mliekarenstve, vitaminológii mlieka, arómových látok v kyslomliečnych prípravkoch, dynamike obsahu aktívneho jódu v mlieku, obsahu dusičnanu a dusitanu z hľadiska mliekarskej technológie. Venoval sa i cudzorodým látkam v potravinách, odhadu ich rizika, ako aj technológii a mikrobiológii ovčieho syra a bryndze. Množstvo jeho publikácií možno zaradiť do konceptu kvantitatívnej/prediktívnej potravinárskej a mliekarskej mikrobiológie.

Bol autorom viac ako 250 vedeckých a odborných publikácií a 5 kníh. Ich výber je uvedený v bibliografickej časti.

Zúčastnil sa viacerých študijných a prednáškových pobytov na zahraničných vysokých školách a vedeckých ustanovizni v USA, Japonsku, Rakúsku, Nemecku, Dánsku, Rusku a v Maďarsku.

Profesor Görner vytvoril vedeckú školu na rozhraní potravinárskej mikrobiológie, chémie a technológie s dôrazom na skutočnosť, že veda o potravinách je multidisciplinárna, vychádzajúca zo základných vedných odborov chémie, biológie a fyziky.

PRÍNOS PRE OVČIARSTVO A BRYNDZU

Počas vedeckej a pedagogickej činnosti na Katedre technológie mlieka a tukov Chemickotechnologickej fakulty SVŠT profesor Görner neopomenul ani ovčie mliekarstvo a jeho spracovanie.

Do tejto oblasti ho zainteresoval Ing. Martin Lietava, CSc., vtedajší riaditeľ Ústredného skúšobného a kontrolného ústavu poľnohospodárstva a jeho kolega Jozef Janotík, ktorý mal myšlienku, ako zlepšiť hygienu dojenia ovčieho mlieka. Vyvinul tzv. filtračný dojník, ktorý bolo treba vyskúšať v praxi. Pri tejto činnosti navštívili a spolu s profesorom Görnerom vykonávali potrebné pokusy počas viacerých letných sezón na

vybraných salašoch. V laboratóriách mikrobiologicky skúmali a vylepšovali funkciu filtračných dojníkov.



Autor filtračného dojníka p. Jozef Janotík na salaši a filtračný dojník so zachytenými nečistotami
(foto: F. Görner)

Pri tejto činnosti prišiel profesor samozrejme do styku aj s Výskumným ústavom ovčiarskym a s jeho vtedajším riaditeľom prof. Ing. Dr. Jozefom Laurinčíkom, DrSc. V známej knižnej publikácii o ovčiarstve a salašníctve, napísanej pod vedením prof. Laurinčíka, bola na ilustráciu získavania a spracovania ovčieho mlieka na salaši použitá bohatá fotodokumentácia profesora Görnera. Neostal iba pritom, ale v spolupráci s jeho vedeckou ašpirantkou Dr. Valériou Oravcovou, CSc. a Ing. Martinom Mikušom, CSc. z Výskumného ústavu ovčiarskeho podrobne spracovali vitamínológiu ovčieho mlieka v porovnaní s kravským mliekom. Táto práca je dosiaľ na Slovensku jediná, ktorá experimentálne dokumentuje obsah lipo- a hydrosolubilných vitamínov v ovčom mlieku počas jednej laktácie.

Bolo len samozrejmé, že prof. Görner sa v tom čase zblížil aj s bryndziarskym spracovaním ovčieho mlieka na syr bryndza. K tejto práci ho prizval vtedajší riaditeľ Stredoslovenských mliekarní Dr. Ján Selecký, ktorému podliehali aj bryndziarne na Slovensku. Doktor Selecký sa spolu s riaditeľom potravinárskeho oddelenia exportnej organizácie Koospol, a. s. inžinierom Alexandrom Baroškom usilovali zveľadiť export bryndze do Rakúska. Bolo potrebné vypracovať mikrobiologické numerické limity pre exportnú bryndzu v súlade s reálnymi možnosťami a požiadavkami rakúskych oficiálnych orgánov. Už vtedy bol pri exporte bryndze do Rakúska problém tepelne neošetreného

ovčieho mlieka. Vďaka širokej spolupráce s oficiálnymi orgánmi Rakúska, Výskumným ústavom mliekarenským v Žiline (Ing. Karol Herian, CSc., Ing. Jarmila Porubjaková-Prekoppová, CSc., Ing. Ivan Prekopp, CSc.), Hygienickým ústavom Lekárskej fakulty v Olomouci (doc. MUDr. E. Maršálek, DrSc.), Veterinárno-hygienickou stanicou v Dolnom Kubíne (MVDr. Viktor Guryča, CSc.), so Štátnym zdravotným ústavom v Bratislave (Dr. H. Šimkovicová) a s pomocou diplomantov Katedry technológie mlieka, tukov a hygieny potravín CHTF SVŠT sa podarilo tieto vypracovať a obojstranne legalizovať.

Ukázala sa aj potreba vyvinúť trvanlivý produkt na báze syra bryndza. Pod menom bryndzový krém SEHA (Selecký a Havlíček, 1974), vyvinuli uvedení autori produkt, ktorý jubilant so svojimi spolupracovníkmi podrobil experimentálnej senzorickej a mikrobiologickej analýze.

Roky ubiehali, jubilant sa venoval novým potravinársko-mikrobiologickým otázkam. Problém bryndze sa však v novej podobe, príslušne k novým sociálno-ekonomickým podmienkam objavil opäť. Vynoril sa problém výroby a exportu syra bryndza, ako slovenskej špeciality, v súvislosti s novými ustanoveniami pri medzinárodnom obchodovaní s požívatinami v rámci Európskej únie. Na základe bohatých skúseností je prof. Görner konzultovaný oficiálnymi, výrobnými a obchodnými orgánmi a organizáciami. Takto zúročuje so svojimi spolupracovníkmi plody dosiaľ vykonanej vedeckovýskumnej, experimentálnej a pedagogickej činnosti v tomto pre Slovensko typickom odvetví.

K renesancii technologických, hygienických a mikrobiologických otázok pri výrobe ovčieho hrudkového syra a bryndze došlo opäť v období príprav Slovenskej republiky do Európskej únie. Profesor Görner sa aktívne zaujímal o experimentálne práce a konzultačne prispel k príprave prvej hygienickej príručky pre výrobu ovčieho hrudkového syra, ktorá bola vypracovaná v rámci širšie koncipovaného projektu medzi MP SR a holandskou firmou STOAS. Ako expert za túto časť projektu bol z holandskej strany zodpovedný p. C. Sonneveld a za slovenskú bol konkurzom vybraný doc. Ing. Ľ. Valík, PhD. Pri práci na projekte sa prof. Görner živo zaujímal o predikcie správania sa patogénnych mikroorganizmov počas kysnutia a zretia tohto krátko zrejúceho syra vyrobeného zo surového ovčieho mlieka. Osobne mohol vidieť kontinuitu vychádzajúcu z jeho pôvodných prác klasickej kontrolnej kvantitatívnej mikrobiológie zo sedemdesiatych a osemdesiatych rokov minulého storočia, ktorá sa v novom tisícročí pretavila do modernej prediktívnej potravinárskej mikrobiológie. Týmto sa jeho profesijný odkaz v ovčiarstve skutočne vrchovato naplnil. Spočíval predovšetkým v nevyhnutnom prepojení potravinárskej chémie, technológie, mikrobiológie a hygieny.

Prácu prof. Görnera v roku 2000 ocenil Minister pôdohospodárstva udelením najvyššieho rezortného vyznamenania „Zlatou medailou“ za celoživotný prínos v oblasti vedy, výskumu a pedagogickej práce pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni. Slovenská akadémia

pôdohospodárskych vied udelila jubilantovi v roku 2002 medailu „Za zásluhy o rozvoj vedy v oblasti potravinárstva“.

DOPORUČENIE

S V Ě T

odd. zahraničních styků

Gottwaldovo nám. 17

800 00 BRATISLAVA

829 73 BRATISLAVA, Jašíkova 6

195/ sekr. OS 19

Bratislava 17.9.1979

Vec: Vyžiadanie prof. F. Görnera DrSc. na stretnutie s prof. Dr. Petuellym v Rakúsku.

V priebehu mesiaca novembra t. r. plánuje sa stretnutie s prof. Dr. Petuellym v Rakúsku za účelom vylepšenia kvality bryndze a stanovenia noriem pre vývoz bryndze na rakúsky trh. Prosíme, aby sa na tomto stretnutí za čs. stranu mohol zúčastniť prof. Dr. Görner ako odborník najlepšie ovládajúci túto problematiku. Uvedená

Katedra technickej mikrobiológie a biochémie

Chemickotechnologická fakulta Slovenskej vysokej školy technickej v Bratislave

Správa

zo služobnej cesty v Rakúsku

v dňoch 22. a 23. novembra 1979

Cestovateľ: Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.

Spolucestovatelia: Ing. Karel Herian, CSc., Odborové riaditeľstvo mliekárenského priemyslu, VÚ mliekárenský Žilina, Mária Jenkechová, KOOSPOL Bratislava

Bratislava dňa 28. novembra 1979

CHTF IV/11 - 106/79



KOOSPOL

AKČIOVÁ SPOLEČNOST PRO ZÁHRANIČNÍ OBCHOD
130 88 PRAHA 3, OLŠANSKÁ 1

Vážený súdruh

Prof. Dr. Fridrich G ö r n e r DrSc

SVĚT

Bratislava

Všechny odpovědi uvést: ústně našeho oddělení a jinak telefonem

ODD. sekr.	REP. Kelečinová
TEL. 295582	TELEGR. Koospol

KRESE
Bratislava 10. 11. 1979

• Vec
Příkaz k služební cestě do Rakúska

K Vašej služobnej ceste, ktorú vykonáte do Rakúska v dňoch 22. - 23. 11. 1979, Vás poverujem nasledovnými úlohami:

1/ Stretnutie s prof. Dr. Petuellym vo veci prejednávania kritérií na zaradenie bryndze rakúskeho potravin. kódexu.

• Počas služobnej cesty sa riadte pokynmi pre krátkodobú služobnú cestu podľa IGR č. 4/71.

Pri plnení Vašich úloh Vám prajem veľa úspechov!

KOOSPOL

AKČIOVÁ SPOLEČNOST PRO ZÁHRANIČNÍ OBCHOD

BRATISLAVA

829 73 BRATISLAVA, Jašíkova 6

Ing. Ján S l o n e c
riaditeľ obchodnej skupiny 19

1481 - 1/73 - 1006-82

DALNOPIS PRAHA 121121
BANKA - ČESKOSLOVENSKÁ OBCHODNÍ BANKA PRAHA
ST 250-1979-0248

Vyžiadanie, príkaz a správa zo služobnej cesty prof. Görnera týkajúcej sa harmonizácie kvalitatívnych ukazovateľov bryndze určenej pre vývoz do Rakúska

VYBRANÉ TEXTY PRI VÝROČIACH JEHO NARODENIA

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. – 75-ročný

Študentské roky sme trávili spolu v Banskej Štiavnici na chemickej škole, ako aj ostatok nášho života ako chemici v rôznych povolaniach. Teraz často diskutujeme o minulosti a takto vznikla myšlienka netradičného hodnotenia doterajšieho života a činnosti jubilanta.

Narodil sa v Banskej Štiavnici 15. apríla 1921 v osemčlennej rodine majstra továrne na pletený tovar Slovenka. V ľudovej škole bol jeho učiteľom Koloman Blaškovič, otec súčasného svetoznámeho virológa akademika Dionýza Blaškoviča. Ako zvláštnosť spomína, že spev ho v ľudovej škole učil so sprievodom harmónia akademický maliar Jaroslav Augusta, ktorý bol v tom čase profesorom kreslenia v Učiteľskom ústave. Jeho obrazy môže záujemca v súčasnosti vzhliadnuť v krásnej Galérii Jozefa Kollára na Námestí sv. Trojice.

Na meštianskej škole, ešte neuvedomele, ale o to viac si to uvedomujeme teraz, spomínali sme význam dobrého učiteľa pre zaujatie žiaka alebo študenta o príslušný predmet. Týmto vzácnym a nadšeným pedagógom bol Gabriel Šimkovič, ktorý učil geometriu, fyziku a chémiu. Vzbudil v nás záujem o technické vedy. Zákonite nasledovalo štúdium na Vyššej priemyselnej škole chemickej. V tom čase to bola jediná škola tohto druhu na Slovensku.

Koncom tridsiatych rokov sa so známymi udalosťami v celej Európe a vznikom Slovenského štátu veľa zmenilo aj na chemickej škole. Jej riaditeľom sa stal Ing. Samuel Stankoviansky, bývalý spolupracovník nositeľa Nobelovej ceny za polarografiu akademika Heyrovského. Škola dostala nové impulzy a na viac rokov sa stala liahňou chemikov, ktorí neskôr tvorili kostru odborníkov, vedcov a pedagógov rozvíjajúceho sa chemického a potravinárskeho priemyslu. Náš spolužiak Ing. František Hermann sa stal neskôr zástupcom riaditeľa na tejto škole. Mimochodom bol aj vynikajúcim plavcom a vodným pólistom a spolu s ďalším spolužiakom Ing. Ladislavom Bobišom, neskorším riaditeľom Výskumného ústavu hydinského priemyslu v Bratislave, boli členmi 10-členného družstva chemickej školy, ktoré v roku 1940 v Bratislave, medzi 11 strednými školami a 120 pretekármi sa stalo víťazom plaveckého preboru slovenských stredných škôl o pohár J. Sudeka.

Jubilantov otec prišiel koncom prvej republiky o miesto a rodina ostala na istý čas bez pravidelného príjmu. Spomína dodnes neobyčajné pochopenie a ľudskosť majiteľov obchodu s potravinami pani a pána Wetzlerovcov. Títo im so slovami „však vy ste poriadna rodina“ dávali potraviny na úver, kým nemohli opäť zaplatiť.

Jubilant často spomína aj akademického maliara Sergeja Protopopova, ktorý mal dobrý vzťah ku študentom a umožňoval nám pracovať v laboratóriách jeho podniku. Keď

mal veľa práce, tak sme u neho niektorí aj pracovali ako brigádnici a zarábali si na študentské potreby.

Po úspešnej maturite v roku 1942 sme sa rozišli po celom Slovensku, my sme sa dostali do Bratislavy. Jubilant našiel umiestnenie na Štátnom zdravotnom sociálnom ústave u prof. MUDr. Vojtecha Muchu, rodáka z Pukanca a maturanta štiavnického gymnázia v roku 1921. Tento ho zapojil do chemického a mikrobiologického skúmania pitných vôd. Keď po vojne mesto Banská Štiavnica požiadalo vedenie tohto ústavu o realizáciu sanitárneho vyšetrenia vodovodu, ústav touto úlohou poveril jubilanta. Vedúci technického referátu mesta pán Melcer súčasne požiadal aj banského inžiniera na dôchodku Ing. Arpáda Bergfesta, aby mu bol v teréne nápomocný. Správa o tomto spoločnom prieskume slúžila potom na urobenia príslušných opatrení na zlepšenie zásobovania mesta pitnou vodou.

Po vojne, hygienika a veľkého humanistu prof. Muchu, trápilo nedostatočné zásobovanie občanov Bratislavy a zvlášť malých pacientov detskej kliniky dobrým mliekom.

Poslal jubilanta na štúdium mliekarstva do Švajčiarska. Po jeho návrate jubilant pomohol odborne, v spolupráci s ďalšími odborníkmi a hospodárskymi činiteľmi tento problém úspešne riešiť. Pritom vedľa svojich teoretických vedomostí nadobudol aj množstvo praktických skúseností.

V roku 1953 jubilant bol poverený založiť a viesť študijný odbor technológia mlieka a tukov na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT. V roku 1965 bol menovaný mimoriadnym profesorom pre vedný odbor chémia a technológia potravín. Na tomto pracovisku pôsobí dodnes, ako emeritný profesor a konzultant.

Jubilant je vo svojom odbore všeobecne známym a medzinárodne uznávaným vedeckým a pedagogickým pracovníkom. Je dodnes vzorom jeho študentom, spolupracovníkom a priateľom, ktorí mu zo srdca želajú aj do ďalších rokov dobré zdravie a radosť, ako mal zo správy, že jeho rodné mesto, ktoré má veľmi rád, sa podľa zásluhy znovu stalo okresným mestom.

Ing. Ján Dekyský, chemik, Bratislava, spolužiak a kolega jubilanta

Prepis z: *Štiavnické noviny* č. 9 z 26.4.1996, s. 10.



So svojim učiteľom, akademickým maliarom Protopovom a pri práci v ateliéri



Výber z vlastných fotografií



Z albumu maturitných fotografií

Profesor Fridrich Görner – osemdesiatročný

V apríli t. r. sa na Katedre mlieka, tukov a hygieny požívatín, Chemickotechnologickej fakulty STU dožíva ako emeritný profesor, významného životného jubilea prof. Ing. Dr. Fridrich Görner DrSc.

Jubilanta nájdeme, ako v minulosti, tak aj v súčasnosti na katedre, kde sa venuje spolu s mladými agilnými spolupracovníkmi vedeckovýskumnej a expertíznej činnosti v oblasti potravinárstva, menovite mliekarstva. Umožňujú mu to jeho bohaté vedomosti a experimentálne skúsenosti, ktoré nadobudol dlhoročnou činnosťou v potravinárskom výskume, v kontrole, ako aj pedagogickým pôsobením na našej škole.

Narodil sa 15. 4. 1921 v Banskej Štiavnici, v meste s bohatou vedecko-technickou a pedagogickou históriou. Tu zmaturoval s vyznamenaním na Vyššej priemyselnej škole chemickej v roku 1942. Do zamestnania vstúpil na novozaložený Štátny zdravotne-sociálny ústav v Bratislave u prof. MUDr. Vojtecha Muchu v laboratóriu fyzikálneho, chemického a mikrobiologického skúmania a posudzovania pitnej vody slúžiacej na zásobovanie obyvateľstva miest a s vidieka.

Po skončení druhej svetovej vojny, keď bolo v dôsledku vojnových udalostí zdevastované poľnohospodárstvo, trpeli nemocnice, menovite ich detské oddelenia nedostatkom kvalitného mlieka. V tejto súvislosti bol jubilant vyslaný do Švajčiarska na štúdium mliekarstva na Eidgenössische Technische Hochschule v Zürichu. Tu študoval jeden semester mliekarstvo pod vedením prof. Dr. E. Zollikofera. Po návrate na Slovensko sa na Štátnom zdravotnom a sociálnom ústave (ŠZSÚ) venoval mliekarstvu po stránke hygieny jeho spracovania v mliekarenských závodoch. Vedenie ŠZSÚ mu povolilo štúdium popri zamestnaní na našej SVŠT, kde v roku 1951 promoval na inžiniera chémie. V roku 1952 obhájil doktorskú dizertačnú prácu Mliekarenská sterilizácia roztokmi chlóróvého vápna.

V tom čase sa na pôde CHTF SVŠT začalo s prednáškami na novozaloženom potravinárskom smere. Prof. Dr. Pavel Nemec, DrSc. ho zo začiatku poveril externým prednášaním predmetov mliekarstva. Po prechode jubilanta do služieb SVŠT bol v roku 1956 habilitovaný a menovaný docentom pre chémiu a technológiu požívatín. Tu uplatňoval svoje zdravotnícke skúsenosti v odbore potravinárstva a teoretické a praktické skúsenosti a vedomosti z mliekarstva. V roku 1966 bol ustanovený za zástupcu profesora a v roku 1982 bol menovaný riadnym profesorom pre vedný odbor chémie a technológia požívatín. V rokoch 1964 až 1970 bol vedúcim novozaloženej Katedry biotechnológie. Až do odchodu do dôchodku s ustanovením za emeritného profesora bol vedúcim študijného odboru Technológia mlieka a tukov.

Počas aktívnej práce na CHTF SVŠT bol organizačne zapojený do všetkých činností vyplývajúcich z jeho vedecko-pedagogickej úlohy. Vychoval stovky odborníkov pre mliekarenský priemysel, vyškoliť 25 vedeckých aspirantov a bol aktívne činný ako vedecký

poradca potravinárskeho priemyslu a príslušných orgánov a organizácií. Publikoval viac ako 200 vedeckých prác v renomovaných domácich a zahraničných časopisoch. Zúčastnil sa viacerých študijných a prednáškových pobytov na zahraničných vysokých školách a vedeckých ustanovizni, medzi inými v USA, v Japonsku, v Rusku, v Nemecku, v Rakúsku a v Maďarsku.

Vedecky pracoval v oblasti sanitácie v mliekarenstve a v iných odvetviach potravinárskeho priemyslu. V oblasti výskumu chemizácie v potravinárstve, vitaminológii mlieka, arómových látok v kyslomliečnych prípravkoch, dynamike obsahu aktívneho jódu v mlieku, obsahu dusičnanu a dusitanu z hľadiska mliekarenskej technológie, v oblasti technológie a mikrobiológie spracovania vajec. Zaviedol nový ukazovateľ do skúmania a hodnotenia neúdržných potravín. Tento ukazovateľ naďalej rozpracováva so svojimi mladšími spolupracovníkmi. V súčasnosti spolupracuje pri riešení otázok mikrobiológie trvanlivosti potravín, menovite mlieka a mliečnych produktov, a otázok, ktoré vznikli so zavádzaním veľkoobchodných samoobslužných potravinárskych reťazcov u nás.

Jeho spoluprácu s potravinárskym priemyslom, ktorá je v záujme aktualizácie prednášok a cvičení pre študentov Katedry mlieka, tukov a hygieny požívatín, možno dokumentovať z minulosti napr. so skutočnosťou, že v rokoch 1976 a 1981 viedol vyjednávania za slovenskú stranu a takto sa rozhodujúcou mierou zaslúžil o export slovenského syra bryndza do Rakúska. Povoľenie pre import tohto syra v Rakúsku bolo podmienené vypracovaním akostných mikrobiologických noriem pre tento národný produkt. Tieto práce boli vykonávané v spolupráci s rakúskymi výskumnými organizáciami a s kontrolnými orgánmi.

V súčasnosti expertízne spolupracuje s pracovníkmi katedry v rámci hospodárskej zmluvy s mliekarenským záväzkom RAJO, a. s. v Bratislave. Spolupracuje pri zavádzaní systémového postupu riadenia akosti mliečnych produktov podľa hodnotenia kritických ovládacích bodov technologických procesov postupom HACCP (Analýza nebezpečenstva a ovládanie kritických bodov technologických postupov).

Jeho aktívna vedecko-pedagogická činnosť a spolupráca s potravinárskym priemyslom bola v roku 2000 ocenená Ministrom pôdohospodárstva SR udelením rezortného vyznamenania "Zlatá medaila" za celoživotný prínos v oblasti vedy, výskumu a pedagogickej práce pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni, pri príležitosti Svetového dňa v roku 2000.

Prof. Vladimír Bálež, DrSc.
dekan CHTF STU v Bratislave

Prepis z čas. *Spektrum*, roč. 7, 2001.

Profesor Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. - 80 ročný

V apríli tohto roku sa dožíva náš prvý profesor mliekarstva významný pedagóg, odborník aj v oblasti výživy a potravinárskej mikrobiológie prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. významného životného jubilea.

Narodil sa 15. apríla 1921 v Banskej Štiavnici, kde v roku 1942 s vyznamenaním absolvoval Štátnu vyššiu priemyselnú školu chemickú.

Prvým pracoviskom pána profesora bol Štátny zdravotný ústav v Bratislave, kde v tom čase pôsobili také významné osobnosti ako akademik Mucha, akademik Blaškovič, dr. Němec a iní. Pod ich vedením sa vypracoval na popredného odborníka v odbore mikrobiológia a chémie potravín. Štúdium mliekarenstva vo Švajčiarsku na Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) mu do budúcnosti prehĺbilo jeho vedecký záujem, pričom rozvíjal v tomto odbore technologické, hygienické i výživárske aspekty.

V roku 1952 sa stal vedúcim odboru hygieny a výživy na novozriadenom Výskumnom ústave hygieny v Bratislave. Z tohto obdobia treba spomenúť jeho práce z oblasti výživovo dôležitých látok (beta-karotén a vitamín A) a cudzorodých látok. Významné sú práce z oblasti farbív rozpustných v tuku, či bioredukcie dusičnanov na dusitany, zamerané na detskú výživu.

Na Chemickú fakultu SVŠT bol jubilant po obhajobe doktorandskej dizertačnej práce v roku 1953 pozvaný profesorom Nemcom na novozaložený študijný odbor Technológia mlieka a tukov, prednášať predmety zamerané na mliekarenstvo.

Výsledky jeho pôsobenia na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT ukazujú na nesmierne bohatú a úspešnú pedagogickú, vedeckú a organizátorskú činnosť. V rámci svojej pedagogickej činnosti vydal mnohé učebné texty pre študentov z odboru technológie mlieka. Profesor Görner vychoval doteraz veľký počet odborníkov pre mliekarenský priemysel, ktorí sa úspešne v tomto odbore uplatňujú.

Pod jeho vedením bolo obhájených 25 doktorandských prác z vedného odboru chémie a technológia potravín a riešilo sa množstvo významných úloh zameraných napr. na objasnenie vplyvu ľahkoprchavých zlúčenín na chuť a arómu kyslomliečnych produktov (spolu s kolegom Palom) problematiku obsahu a využiteľnosti jódu v mlieku, v súvislosti so zavedením dezinfekčných jódových preparátov (spolu s kolegami Knoppom a Havelkom), vplyv procesu spracovania a skladovania trvanlivého mlieka na retenciu vitamínov (spolu s kolegyňou Uherovou), či proces sušenia mlieka a možnosti jeho kontaminácie (spolu s kolegyňami Šimkovicovou a Brodňanovou).

Mnohé vedeckovýskumné práce riešil v kooperácii pre hydinársky priemysel. Ako príklad by som uviedla problematiku sušenia vaječnej hmoty z hľadiska inaktivácie salmonel (spolu s kolegyňami Šimkovicovou a Zdichavskou).

V poslednom období rozvíjal skúmanie vplyvu aktivity vody na rast a metabolizmus potravinársky relevantných mikroorganizmov (spolu s kolegom Valíkom).

Profesor Görner je popri pedagogickej a vedeckovýskumnej činnosti známy aj ako organizátor vedeckej a odbornej činnosti. Je jedným zo zakladajúcich členov Odbornej skupiny pre potravinársku a agrikultúrnu chémiu Slovenskej chemickej spoločnosti pri SAV. Činnosť tejto odbornej skupiny bola veľmi dôležitá pre odborný rast potravinárskych chemikov v ČSSR. V spolupráci s významnými potravinárskymi chemikmi, napríklad s profesormi Janíčkom, Davidkom, Pokorným, Ing. Blatnou, dr. Černou a ďalšími. organizoval odborné semináre a konferencie. Podieľal sa na organizácii prvého celoštátneho sympózia O cudzorodých látkach v potravinách v roku 1958 (spolu s kolegom Szokolayom) a založil tradíciu sympózií o aromatických látkach v požívatinách.

Na rozvoji potravinárskej chémie a technológie sa aktívne podieľal aj ako člen vedeckých rád mnohých výskumných ústavov i ako člen redakčných rád vedeckých a odborných časopisov.

Profesor Görner aj v súčasnosti pôsobí na Chemickotechnologickej fakulte STU ako emeritný profesor a konzultant. Plne sa venuje svojej práci a s obdivuhodným elánom udržiava kontakt s pracoviskami vysokých škôl, výskumnými ústavmi i mliekarenskými podnikmi doma i v zahraničí.

Je známy ako človek nesmierne pracovitý, prísny k sebe i k svojmu okoliu, dôsledný, svedomitý, ale i láskavý a chápací, za čo si získal uznanie a obdiv.

Srdečne blahoželáme profesorovi Görnerovi k osemdesiatinám a prajeme mu do ďalších rokov zdravie, spokojnosť v osobnom živote a veľa úspechov do ďalšej tvorivej práce.

R. Uherová
Bulletin SCHS, 44, 2001, 58-60.

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc., čestný člen Slovenskej chemickej spoločnosti a zakladajúci a čestný člen Spoločnosti pre racionálnu výživu 85-ročný

V apríli sa na Ústave biotechnológie a potravinárstva, na Oddelení potravinárskej technológie Fakulty chemickej a potravinárskej technológie STU, dožíva ako emeritný profesor významného životného jubilea, prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. Narodil sa 15. apríla 1921 v Banskej Štiavnici, v meste s bohatou vedeckotechnickou a pedagogickou históriou. Tu zmaturoval s vyznamenaním na Vyššej priemyselnej škole chemickej v roku 1942.

Jubilant efektívne pracuje vo svojom odbore nepretržite od roku 1942, teda viac ako 63 rokov. Do zamestnania vstúpil na novozaložený Štátny zdravotný a sociálny ústav (ŠZSÚ) v Bratislave u prof. MUDr. Vojtecha Muchu, v laboratóriu fyzikálneho, chemického a mikrobiologického skúmania a posudzovania pitnej vody slúžiacej na zásobovanie

obyvateľstva miest a vidieka. Vďaka jeho nadaniu a odbornému vedeniu bolo mu umožnené štúdium na SVŠT, ktoré ukončil v roku 1951 ako inžinier chémie so zameraním na potravinárstvo. O rok obhájil svoju prvú dizertačnú prácu Mliekarenská sterilizácia roztokmi chlórového vápna. Na Štátnom zdravotnom a sociálnom ústave sa etabloval ako kvalifikovaný a uznávaný odborníkom v mikrobiológii vody, hygiene, sanitácii a v mikrobiológii mlieka. V týchto zameraniach obhájil aj svoju prvú doktorskú dizertáciu. Po ustanovení jubilanta za vedúceho odboru hygieny výživy a požívatín na tomto ústave, upozornil na seba kvalifikovanými štúdiami dynamiky zmien vitamínov v mliečnych výrobkoch. Využívajúc svoje mikrobiologické vedomosti a skúsenosti, venoval sa aj otázke skúmania bio redukcie dusičnanov.

Jeho odborný prechod z vodárenstva na mliekarenstvo bol iniciovaný po vojne nedostatkami v zásobovaní obyvateľstva Bratislavy, menovite Detskej kliniky Štátnej nemocnice dobrým mliekom. Odborným a hygienickým riešením zásobovania Detskej kliniky mliekom zo zvláštneho, na tento účel zriadeného mliečneho hospodárstva, bol na ŠZSÚ poverený jubilant po absolvovaní štúdia mliekarstva vo Švajčiarsku. Po zdarnom zvládnutí tejto úlohy a nadobudnutí ďalších teoretických vedomostí a praktických skúseností, bola jeho odborná činnosť rozšírená aj na hygienický dozor zásobovania dojčiat bezchybným mliekom v celej Bratislave.

V roku 1953 bol na Chemickej fakulte SVŠT v Bratislave zriadený potravinársky smer štúdia. Vedúci katedry prof. Nemec povolal jubilanta viesť študijný odbor Technológie mlieka a tukov a prednášať mliekarenské predmety. V roku 1955 mu bola udelená docentúra vo vednom odbore Chémia a technológia požívatín. Tu bol neskôršie menovaný mimoriadnym profesorom (1965) a už v tom období (1964), ako prvý v strednej Európe, založil progresívnu katedru biotechnológie. Na VŠCHT v Prahe v roku 1973 obhájil doktorskú dizertačnú prácu a bol promován na doktora technických vied (DrSc.) za experimentálnu štúdiu Mikroštruktúra mlieka.

Na Chemickotechnologickej fakulte, ale aj v zahraničí, sú známe najmä jeho práce zamerané na tvorbu aróm pri fermentácii kyslomliečnych produktov, predovšetkým pri tvorbe arómy jogurtov a na riešenie problému jódu v mlieku v dôsledku dezinfekčných postupov. Celý rad prác venoval jubilant aj hydínárskej problematike, najmä devitalizácii salmonel v technologickom procese sušenia vajec. Z hľadiska prevencie mikrobiálnej kontaminácie doriešil otázku hraničných hodnôt vlhkosti sušených potravín. Ďalej náš jubilant študoval vplyv sušeného mlieka na rast ďalších významných skupín baktérií a plesní. Upozornil tiež na možnosti zvýšenia obsahu dusičnanov v sušených mliekach. V spolupráci aj s rakúskymi odborníkmi významne prispel k prehĺbeniu poznatkov o mikrobiológii slovenskej bryndze, definoval jej mikrobiologické požiadavky z hľadiska medzinárodných noriem, a tak podporil export tohto syra do Rakúska.

Aj keď jubilant venoval a venuje hlavnú pozornosť mliekarenskému odboru, jeho vedeckovýskumná činnosť zaberá širšie pole. Táto skutočnosť vynikne najmä vtedy, keď

analyzujeme jeho vedeckú prácu na základe publikačnej činnosti. Spolu so svojimi žiakmi, doktorandmi a spolupracovníkmi, aj mimo vlastného pracoviska na SVŠT (teraz STU), venoval sa rozpracovaniu aktuálnych vedeckých a praktických otázok, napr. dynamike zmien hydrosolubilných vitamínov trvanlivého mlieka v technológii. Tieto práce, vykonané s doc. Ing. R. Uherovou, PhD., vyvolali aj svetový ohlas. Vypracoval aj originálne práce, v ktorých objasnil príčiny zvýšeného obsahu jódu v mlieku. Veľa práce vykonal aj v oblasti sušenia mlieka a vajec. Tu poukázal na hraničnú vlhkosť sušeného mlieka, dovoľujúcu rast a metabolizmus toxínogénnych vláknitých húb. Študoval aj možnosť prežívania salmonel pri sušení vajec a mlieka, ako aj ich rozmnožovanie v kontaminovaných roztokoch sušeného mlieka určeného pre stravovanie dojčiat a spontánnu experimentálnu resuscitáciu salmonel v roztokoch sušených potravín. Najnovšie sa významne zaslúžil o zavedenie kritéria aktivity vody v potravinách. Zaviedol meranie tohto dôležitého parametra stability potravín a uviedol mnohé vedecké práce z tejto oblasti. Poznanie vplyvu aktivity vody na mikrobiológiu rôznych potravinárskych komodít sa premietlo do zavedenia moderného smeru potravinárskej mikrobiológie, do tzv. prediktívnej mikrobiológie, ktorú s mladším kolegom, doc. Valíkom rozpracoval na Európskej úrovni. V spolupráci s hygienikmi výživy, najmä s MUDr. J. Ondrejkom a mliekarenskými technológmi, aplikoval systém riadenia akosti, hygienickej a zdravotnej bezchybnosti sušeného mlieka na novom systémovom princípe HACCP (analýzy nebezpečenstva a ovládanie kritických bodov).

Ako vysokoškolský profesor na Chemickotechnologickej fakulte SVŠT vchoval spolu so svojimi spolupracovníkmi viac ako 300 absolventov študijného odboru „Technológie mlieka, tukov a kozmetiky“. Počet jeho vedeckých a odborných publikácií je viac ako 350. Ako organizátor vedeckej a odbornej aktivity profesor F. Görner dlhé roky organizoval činnosť potravinárov v Odbornej skupine potravinárska chémia v Slovenskej chemickej spoločnosti, ktorej je čestným členom. Okrem organizovania pravidelných odborných seminárov spolu s Ing. A. Szokolayom, DrSc., bol zakladateľom aj celoštátnych sympózií o aromatických látkach. Dlhé roky bol aktívnym členom viacerých vedeckých rád fakúlt, výskumných ústavov, poradných zborov a redakčných rád vedeckých a odborných časopisov.

V ostatných rokoch pôsobil na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU ako emeritný profesor a konzultant, pričom jubilant naďalej odovzdával svoje skúsenosti, ktoré nadobudol na fakulte a počas jeho zahraničných študijných ciest, najmä vo Švajčiarsku, USA a Japonsku. Jubilant neobyčajne bohato naplnil svoj život ako špičkový pedagóg, vedec a vysoko uznávaný výživár a potravinár, najmä ako mliekarenský odborník a zakladateľ modernej potravinárskej mikrobiológie. Posledne menovanú špecializáciu bohato prezentuje vo svojej knižnej publikácii „Aplikovaná mikrobiológia potravín“, ktorú spolu s doc. Ing. Ľ. Valíkom, PhD. vydal v roku 2004.

Profesor Görner je významná osobnosť, ktorá interdisciplinárne spája poznatky mikrobiológie, chémie a biochémie, ekológie, zdravotníctva a potravinárskej technológie. Zo všetkých týchto aktivít jubilanta prichodí osobitne vyzdvihnúť jeho činnosť a podporu Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu, ktorú viedol ako predseda 5 rokov. Už v roku 1958 zorganizoval spolu s Ing. A. Szokolayom, DrSc. konferenciu o cudzorodých látkach na pôde spoločnosti. Ešte aj v osemdesiatke je veľmi aktívnym prispievateľom časopisu Výživa a zdravie. Významne prispel ako expert k úrovni prípravy Potravinového kódexu SR v rámci skupiny expertov spoločnosti výživy. Za jeho zásluhy ako zakladajúceho člena spoločnosti pre racionálnu výživu a jeho významnú činnosť bol vyznamenaný všetkými postami spoločnosti. Je tiež jej čestným členom.

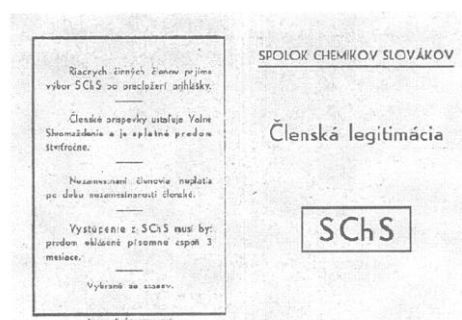
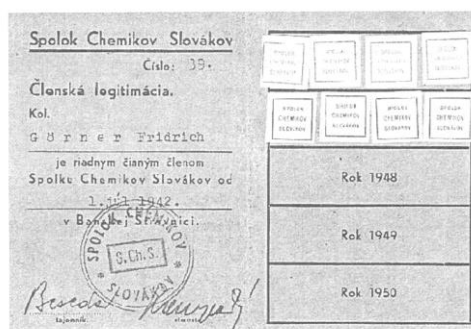
Ďalšie ocenenia mu udelili Ministerstvo pôdohospodárstva SR (2000), Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU, Ministerstvo zdravotníctva SR a Slovenská chemická spoločnosť (SCHS) za aktivity v týchto rezortoch. Prichodí ešte osobitne vyzdvihnúť jeho dlhoročnú aktivitu v rámci Odbornej skupiny potravinárska chémia SCHS, kde viedol odbornú skupinu pre potravinársku chémiu. Tieto výnimočné schopnosti jubilanta boli ohodnotené aj formou mnohých ocenení a medailí. Ak k týmto hodnotám ešte pridáme aj jeho veľkú lásku k rodnej Banskej Štiavnici, kde vždy patril k horlivým propagátorom historického významu Banskej Štiavnice, alebo aj jeho osobného koníčka – fotografovanie, čo robil na profesionálnej úrovni a ilustračne to využíval vo svojich prednáškach a publikáciách, máme takmer ucelený obraz o našom jubilantovi.

Záverom prvorado ďakujeme profesorovi Fridrichovi Görnerovi za jeho životné dielo a prajeme mu predovšetkým dobré zdravie a veľa síl do ďalšieho obdobia v čele slovenských potravinárov. Toto pranie nášmu potravinárskemu lídrovi si dovoľujeme vysloviť v mene priateľov, spolupracovníkov a najmä v mene stoviek potravinárskych vysokoškolských absolventov, ktorých vychoval a ktorým poodhalil čaro a význam potravinárstva.

Ad multos annos!

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

Doc. Ing. Štefan Schmidt, PhD.



Členská legitimácia Spolku chemikov Slovákov s č. 39



„Momentky“ z roku 1966

vľavo hore prof. Görner; hore vpravo doc. Drobica, doc. Koman; dole vpravo Ing. Szokolay



Fotografia z roku 1981
zľava: Dr. Oravcová, prof. Görner, manželka, prof. Mucha, prof. Kukura



Z odovzdávania rezortného vyznamenania MP SR ministrom P. Koncošom v roku 2000

Návrh na udelenie Patočkovej medaile Československej spoločnosti mikrobiologickej

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.

Fakulta chemickej a potravinárskej technológie STU Bratislava,
bytom Očovská 10, 851 02 Bratislava

Narodil sa v Banskej Štiavnici 15. apríla 1921. V roku 1942 ako absolvent Vyššej priemyselnej školy chemickej nastúpil na odporúčanie vtedajšieho pracovníka, neskoršieho akademika prof. Dionýza Blaškoviča, DrSc. ako chemik do služieb Štátneho zdravotníckeho ústavu v Bratislave. Tam do roku 1945 (skončenie vojny) vykonával pod vedením prednostu Hygienického ústavu LFUK prof. Vojtecha Muchu, DrSc. práce spojené s bakteriologickým, fyzikálnym a chemickým vyšetrovaním pitnej vody. Na odporúčanie vyššie uvedených učiteľov sa súčasne zapísal ako diaľkový študent na Slovenskú vysokú školu technickú v Bratislave.

Po určitej prestávke zapríčinennej vojnovými udalosťami (prechod frontu), sa prof. Mucha rozhodol venovať sa so svojimi spolupracovníkmi vedľa mikrobiológie pitnej vody aj mikrobiológii a hygiene mlieka. Popudom boli sťažnosti lekárov Detskej kliniky Štátnej nemocnice, že nemajú dostatok dobrého mlieka pre svojich pacientov. Po úspešnom rozpracovaní tejto úlohy prof. MUDr. Mucha (vtedy námestník povereníka zdravotníctva) vyslal menovaného na štúdium mliekarenstva na Eidgenössische Technische Hochschule (ETH) v Zürichu, kde absolvoval študijný pobyt u prednostu Milchtechnisches Institut (Katedra mliekarenstva), prof. Zollikofera.

Po návrate dokončil štúdium na SVŠT. V roku 1953 na odporúčanie prof. Dr. Pavla Nemca, DrSc. Nastúpil do služieb SVŠT na Katedre technickej mikrobiológie a biochémie ako vedúci študijného odboru Technológia mlieka, tukov a kozmetiky. Začal prednášať predmety: Mikrobiológia mlieka, tukov a kozmetických prípravkov a Technológia mliekarenského priemyslu.

Z tejto pozície nadviazal vedeckú spoluprácu s korešpondujúcimi pracoviskami potravinárskych výskumných ústavov, s pracoviskami kontroly potravín, ako humánnymi, tak aj veterinárskymi.

Pri vedeckovýskumnej práci v oblasti mikrobiológie požívatín mu bola veľmi nápomocná aj spolupráca s významnými členmi Komisie potravinárskej mikrobiológie Československej spoločnosti mikrobiologickej. Podľa možností sa so spolupracovníkmi aktívne zúčastňoval výročných seminárov tejto komisie v Libliciach a na iných miestach. Táto spolupráca bola podnetom pri práci na témach potravinárskej mikrobiológie so zameraním na priemyselné ale aj remeselné opracovanie a spracovanie potravinárskych surovín, menovite mlieka, vajec a iných.

Z týchto vedeckovýskumných aktivít vznikol rad experimentálnych prác a publikácií, ktoré boli uverejnené v domácich ako aj zahraničných renomovaných časopisoch.

Doposiaľ so svojimi spolupracovníkmi uverejnil viac ako 250 príspevkov. Témy sa dotýkali a dotýkajú: hygieny mlieka (Mucha a Görner), problematiky obsahu jódu v mlieku následkom dezinfekcie vemien dojnic jodofórmami (Görner a Havelka), sušeného mlieka a sušených vajec z hľadiska sanitácie náradia a zariadenia a prítomnosti enterických (neinvazívnych) salmonel v týchto komoditách ako aj v pasterizovanej vaječnej hmote (Görner, Šimkovičová, Brodňanová a Valovičová), toxické plesne a termorezistentné druhy týchto mikroorganizmov (Jesenská, Piecková, Šajbidorová a Görner), vypracovanie mikrobiologických požiadaviek pre ovčie hrudkový syr a bryndzu v spolupráci s Ústavom hygieny mlieka Veterinárnej univerzity vo Viedni (Brandl, Asperger, Šimkovicová a Görner) ako aj Výskumným ústavom mliekarenským v Žiline (Prekoppová, Prekopp, Herian, Papajová a Görner), zavedenie skúmania faktora aktivity vody (a_w) v požívatínach (Valík a Görner), využitie matematických metód (prediktívna mikrobiológia) pri skúmaní trvanlivosti pasterizovaného mlieka a iných produktov (Valík, Baranyi a Görner), obsah a príčiny zvýšenia obsahu dusičnanu v sušenom mlieku (Görner, Brodňanová a Hlucháň), najnovšie vplyv kysnutia syroviny pri spracovaní ovčieho mlieka na ovčie hrudkový syr z hľadiska rastu a prežívania indikátorových baktérií a *Staphylococcus aureus* (Valík, Sonneveld a Görner).

Tieto a rad ďalších experimentálnych a študijných prác boli podkladom pre napísanie knižnej publikácie: *Görner, F. a Valík L.: Aplikovaná mikrobiológia požívatín. Bratislava: Malé centrum, 2004, 528 s.*

Navrhovaný bol školiteľom 25 vedeckým pracovníkom na dosiahnutie titulu kandidát vied (CSc.) po zmene príslušného zákona doktor filozofie (PhD.).

V tomto čase, po dosiahnutí dôchodkového veku je navrhovaný emeritným profesorom na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie STU v Bratislave. Naďalej spolupracuje s mladšími spolupracovníkmi ako poradca pri výskumnej práci a zúčastňuje sa ako poradný orgán koncepcie výskumnej činnosti na potravinárskych katedrách.

V roku 2000 jeho prácu ocenil Minister pôdohospodárstva SR udelením najvyššieho rezortného vyznamenania „Zlatá medaila“ za celoživotný prínos v oblasti vedy, výskumu a pedagogickej práce pre rozvoj potravinárstva na Slovensku a úspešné zastupovanie slovenskej vedy a výskumu na medzinárodnej úrovni.

Slovenská akadémia pôdohospodárskych vied mu udelila v roku 2002 medailu „Za zásluhy o rozvoj vedy v oblasti potravinárstva“.

V Bratislave 20. 4. 2004


Ing. Elena Piecková, PhD., MPH.,
navrhovateľ



Udelenie Patočkovej medaile Československej spoločnosti mikrobiologickej v roku 2004
vpravo prof. J. Spížek, predseda ČSSM



Dekréty z udelenia medailí SAPV, 2002 a medaile FCHPT STU, 2004

ZOZNAM PUBLIKÁCIÍ PROF. FRIDRICHA GÖRNERA - neúplný

Publikácie vo vedeckých časopisoch

- GÖRNER, F., MUCHA, V.: Hygienická kontrola mlieka. *Vademecum slovenského lekára*, Žilina 1950.
- MUCHA, V., GÖRNER, F.: Improvement of hygienic control of milk. *Slovenský lekár*, 13(8), 1951, 320-323.
- GÖRNER, F., MUCHA, V.: Význam hygienickej kontroly mlieka pre zdravie človeka. *Bratislavské lekárske listy*, 30 (Supplementum II.), 1950.
- GÖRNER, F.: Comparative studies on milk pasteurization with special reference to phosphatase test according to Michlin and Slygin. *Slovenský lekár*, 13(12), 1951, 535-542.
- GÖRNER, F.: Čistiace a sterilizačné prostriedky v potravinárstve. *Bratislavské lekárske listy*, 33 (5), 1953, 367-388.
- GÖRNER, F.: Vplyv kvality vody používanej v masliarniach k praniu masla na jeho akosť a návrh na zlepšenie tejto vody. *Záverečná správa výskumnej úlohy č. 21-31-7*, 1952.
- GÖRNER, F., JARÁS, A., BAČÍKOVÁ, J.: Kontrola pasterizácie mlieka a mliečnych výrobkov fosfatázou. *Československá hygiena, epidemiológia a mikrobiológia*, 4, 1955, 348.
- MUCHA, V., GÖRNER, F.: Hygienickou kontrolou k zlepšeniu kvality mlieka. *Bratislavské lekárske listy*, 35 (8), 1955, 451-459.
- GÖRNER, F., HEČKO, I., BAUEROVÁ, V.: Význam a zabezpečenie mikrobiálnej čistoty pri stravovaní dojčiat. *Československá hygiena*, 1, 1956, 502.
- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Metodika mikrobiálnej kontroly a normy mikrobiálnej čistoty dojčenskej stravy a predmetov prichádzajúcich do styku. *Acta hygienica*, 4, 1956, 38.
- GÖRNER, F., MUCHA, V.: Skúsenosti pri hygienickej kontrole väčších mliečnych hospodárstiev. *Veterinársky časopis*, 5, 1956, 461.
- GÖRNER, F., ŠPAČINSKÝ, Š.: Der Einfluss einer Verringerung der Oberflächenspannung von Hypochloritlösungen auf ihre Wirksamkeit. *Journal of Hygiene, Epidemiology, Microbiology and Immunology*, 1, 1957, 179.
- GÖRNER, F., SZOKOLAY, A.: Návrh na riešenie hygienického problému chemických látok v potravinárstve. *Československá hygiena*, 3, 1958, 297.
- GÖRNER, F., SZOKOLAY, A.: Syntetické liposolubilné farbivá a ich zisťovanie v potravinách. *Československá hygiena*, 3, 1958, 92.
- GÖRNER, F., UHNÁK, J.: Vplyv oligodynamickým striebrom dezinfikovanej vody na kvalitu masla. *Československá hygiena*, 3, 1958, 107.
- GÖRNER, F., HAVLÍČEK, L.: Sanitácia skleneného potrubia v mliekarských závodoch. *Československá hygiena*, 3, 1958, 186.
- GÖRNER, F.: Dekontaminácia prevádzkových zariadení a ich mikrobiologická kontrola. *Průmysl potravin*, 2, 1958.
- GÖRNER, F.: Cudzorodé látky v mlieku a mliečnych produktoch. *Československá hygiena*, 4, 1959, 382.
- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Teneur du lait de brebis en vitamines A, B₁ et B₂. *Annales de la Nutrition et de l'Alimentation*, 14, 1960, 151.
- GÖRNER, F., GREŠÍKOVÁ, M., HARVÁNEK, J.: Vplyv pasterizácie na infektivitu vírusu kleštovej encefalitídy. *Veterinársky časopis*, 9, 1960, 462.
- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Obsah vitamínov A, B₁ a B₂ v ovčom mlieku. *Polnohospodárstvo*, 7, 1960, 273.

- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Zmeny obsahu vitamínu A a karotenoidov pri spracovaní ovčieho mlieka na hrudkový syr. *Polnohospodárstvo*, 7, 1960, 459.
- GÖRNER, F., GRUNT, J., JANOTÍK, J., KVASNICOVÁ, J.: Syridlová kvasná skúška ako metóda na stanovenie obsahu *B. coli-aerogenes* v surovom mlieku. *Veterinársky časopis*, 10, 1961, 510.
- GÖRNER, F., FUCHSOVÁ, J.: Vplyv homogenizácie vodnej fázy masla prístrojom „Mikrofix“ na trvanlivosť masla. *Průmysl potravin*, 12, 1961, 330.
- GÖRNER, F., JANOTÍK, J., GRUNT, J.: Nová jednoduchá metóda na stanovenie obsahu *B. coli-aerogenes* v mlieku. *Československá hygiena*, 6, 1961, 113.
- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Vitamín A a karotenoidy v ovčom mlieku. *Československá hygiena*, 6, 1961, 95.
- GÖRNER, F., GREŠÍKOVÁ, M., HARVÁNEK, J.: The effect of pasteurisation on the infectivity of tickborne encephalitis virus. *Acta virologica* 5, 1961, 31.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: Vplyv inhibičných látok na mikrobiálne zmeny v tavených syroch. *Závěrečná zpráva výskumnej úlohy F-14*, Chemická fakulta SVŠT, Bratislava, 1961.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: Vplyv nízínu na mikrobiálne zmeny tavených syrov. *Průmysl potravin*, 12, 1961, 570.
- GÖRNER, F., FUCHSOVÁ, J.: Mikrofix berendezéssel homogénezett vaj vízfázisának befolyásor a tartósságra. *Tejipari kutatási közlemények*, 2, 1961, 1.
- GÖRNER, F., KVASNICOVÁ, V., JANOTÍK, J., GRUNT, J.: A simple method for the determination of bacteria from the coli-aerogenes group in fresh milk. *Bratislavské lekárske listy*, 42, 1962, 100-107.
- GÖRNER, F., KABÁTOVÁ, L.: Vplyv nízínu na zabránenie mikrobiálnych zmien tavených syrov v prevádzkových podmienkach. *Průmysl potravin*, 14, 1963, 549.
- GÖRNER, F., KRÉBES, T., KNOPPOVÁ-GREGUŠOVÁ, V.: Problémy zmrazovania mlieka. *Bulletin Výskumného ústavu pre konzerváciu potravín*, 3 (1), 1964, 16-28.
- VAŠÁTKO, J., GÖRNER, F.: Aktuálne otázky potravinárskej vedy, výskumu a školstva. *Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu*. 4 (1), 1965, 1-13.
- ŠIMKOVICOVÁ, H., GÖRNER, F., CHAVKOVÁ, V.: Predpoveď trvanlivosti hydínového mäsa podľa výsledku reduktázovej skúšky. *Bulletin Ústredného výskumného ústavu potravinárskeho priemyslu*. 5 (2), 1966, 10-13.
- GÖRNER, F., JELÍNKOVÁ, N.: Effect of light on the loss of vitamins B₂ and C and the origin of light taste in milk. *Bratislavské lekárske listy*, 48(1), 1967 36-42.
- GÖRNER, F., PALO, V., BERTAN, M., 1968. Veränderungen des Gehaltes der flüchtigen Stoffe während der Joghurtreifung. *Milchwissenschaft*, 23, 94-100.
- GÖRNER, F., ORAVCOVÁ, V.: Changes in carotenes, vitamin A and vitamin B₆ content of milk during the freeze drying process. *Bratislavské lekárske listy*, 53(1), 1970, 61-71.
- GÖRNER, F., PALO, V., SEFÍN, M.: Changes in volatile compound content during kefir ripening. *Die Nahrung*, 16(7), 1972, 777-785.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H., ZDICHAVSKÁ, M.: Changes in the contaminating microorganisms in sour cream. *Bratislavské lekárske listy*, 58(2), 1972, 179-187.
- ŠIMKOVICOVÁ, H., GÖRNER, F., BRODŇANOVÁ, O.: Determination of *Salmonella* in dried food products. *Československá hygiena*, 18(6-7), 1973, 324-327.
- GÖRNER, F., PALO, V., SEGÍŇOVÁ, M.: Aroma compounds in cultured milks. *Dairy Sci. Abstr.*, 35(8), 1973, 317.
- GÖRNER, F., JANČEKOVÁ, J., NEMČEKOVÁ, K.: Changes in stored UHT milk. *Food Sci. Technol. Abstr.*, 10(3), 1977, 141.

- GÖRNER, F., HLUCHAN, E., SZOKOLAY, A., ANTALÍKOVÁ, E.: Nitrates and nitrites in milk products. *Československá hygiena*, 23(2), 1978, 86-93.
- ŠIMKOVICOVÁ, H., GÖRNER, F.: Experience on the survival of *Shigellae* in sheep cheese. *Československá hygiena*, 22(5), 1977, 213-216.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: Evaluation of enterococci in the dairy microbiology. *Československá hygiena*, 23(8), 1978, 349-357.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H., MAJLATOVÁ, G.: *Průmysl potravin*, 29, 1978, 700.
- ŠIMKOVICOVÁ, H., GÖRNER, F., BRODŇANOVÁ, O.: Experience of *Salmonella* isolation from dried egg products. *Československá hygiena*, 23(3), 1978, 119-123.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: The dynamics of content of staphylococci in the fermentation of acidic milk products. *Československá hygiena*, 24(2), 1979, 69-80.
- GÖRNER, F., KOLLÁR, F., HAVELKA, B., KNOP, J.: Problem of iodine content in milk (in Czech). *Veterinářství*, 10, 1979, 445-446.
- GÖRNER, F.: Der Brinsenkäse aus Schafmilch (Brinsen). *Ernährung/Nutrition*, 4, 1980, 157-162.
- GÖRNER, F., KNOPP, J., HAVELKA, B.: The content of total iodine in dry preparations for suckling nutrition. *Československá hygiena*, 25(3), 1980, 151-157.
- GÖRNER, F., UHEROVÁ, R.: Retention of several vitamins during ultra-high temperature sterilization of milk. *Die Nahrung*, 24(8), 1981, 713-718.
- GÖRNER, F., KNOPP, J., HANUŠČIN, J.: Metabolism of iodine iodophor in the thyroid gland. *Die Nahrung*, 28(4), 1984, 383-387.
- ŠIMKOVICOVÁ, H., GÖRNER, F.: *Campylobacter* in the food microbiology. *Československá hygiena*, 29(3), 1984, 163-169.
- BARTHOVÁ, Z., MAĎARIČ, A., GÖRNER, F.: Reduction of nitrate in plant materials. *Československá hygiena*, 29(9), 1984, 478-482.
- GÖRNER, F., MAĎARIČ, A.: Dusičnan a dusitan v mlieku a v mliečnych výrobkoch. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 22 (4), 1983, 217-231.
- GÖRNER, F., KNOPP, J., HAVELKA, B.: Problematika obsahu jódu v požívatinách, najmä v mlieku. I. časť. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 23 (1), 1984, 1-10.
- GÖRNER, F., KNOPP, J., HAVELKA, B.: Problematika obsahu jódu v požívatinách, najmä v mlieku. II. časť. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 23 (2), 1984, 85-94.
- ANTAL, M., GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: Trendy v potravinárskej mikrobiológii. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 23 (3), 1984, 173-182.
- HRABÁROVÁ, J., GÖRNER, F., BUZINKAYOVÁ, D.: Niektoré mikrobiologické otázky cukrárenských krémov. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 24 (1), 1985, 3-10.
- GÖRNER, F.: Moderná potravinárska technológia a racionálna výživa. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 25 (3), 1986, 205-219.
- GÖRNER, F.: Inhibičné látky v mlieku. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 26 (1), 1987, 1-10.
- VALLUŠOVÁ, M., GÖRNER, F.: Biometrické hodnotenie stanovenia počtu baktérií v sušenom odstredenom mlieku. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 26 (1), 1987, 77-83.
- GÖRNER, F., ANTAL, M.: Laktoperoxidázový komplex v mlieku. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 26 (2), 1987, 159-162.
- GÖRNER, F.: Arómové látky v požívatinách. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 26 (3-4), 1987, 251-261.
- GÖRNER, F., TOMANOVÁ, E., ROŠKANINOVÁ, N., BUZINKAYOVÁ, D.: Dynamika obsahu stafylokokov pri sušení cestovín. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 27 (1-2), 1988, 129-134.
- ANTAL, M., GÖRNER, F.: Listeriôza z hľadiska mliekarenskej technológie. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 29 (1), 1990, 35-38.

- GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Streptokoky z hľadiska systematickej bakteriológie. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 32 (2), 1993, 109-116.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Growth of *Staphylococcus aureus* in pasta in relation to its water activity. *International Journal of Food Microbiology*, 20, 1993, 45-48.
- GÖRNER, F., GREIFOVÁ, M.: Systémy a látky inhibujúce rast mikroorganizmov v požívatinách. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 33 (1-2), 1994, 7-19.
- GREIFOVÁ, M., GÖRNER, F.: Dynamika rastu mikroorganizmov v sušenom mlieku v závislosti od vlhkosti. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 33 (1-2), 1994, 99-109.
- GREIFOVÁ, M., GÖRNER, F., ŠUŠOLIAKOVÁ, Ľ.: podiel spór aeróbných sporulujúcich baktérií v celkovom počte baktérií v odstredenom sušenom mlieku. *Bulletin potravinárskeho výskumu*. 33 (3-4), 1994, 213-220.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Der Einfluss des NaCl- und des Kaseinspaltprodukte-gehaltes auf den A_w -Wert von Käsen. *Lebensmittel-& Biotechnologie*, 11 (3), 1994, 114-116.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Effect of Water Activity Adjusted with Different Solutes on Growth and Lactic Acid Production by *Lactobacillus helveticus*. *Folia Microbiologica*., 40 (5), 1995, 472-474.
- KLESTER, A. M., DOMEISEN, U. M., GÖRNER, F.: Neues Verfahren zur Granulierung von Stabilisatoren und Verdickungsmitteln für die Nahrungsmittelindustrie. *Lebensmittel & Biotechnologie*, 2, 1995, 59-62.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., ZEMANOVIČ, J.: Vplyv aktivity vody na rast a produkciu kyselín syrársky relevantných baktérií mliečného kysnutia. *Czech Journal of Food Science*, 13 (5), 1995, 355-367.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Prognostické aspekty v potravinárskej mikrobiológii. *Czech Journal of Food Science*, 14, 1996, 261-273.
- VALÍK, Ľ., WOHLGEMUTH, R., DOMEISEN, U. M., GÖRNER, F.: Mikroorganismen in Hydrokolloiden. Eine Untersuchung europäischer Handelsprodukte. *Lebensmittel-&Biotechnologie*, 15, 1998, 107-109.
- VALÍK, Ľ., BARANYI, J., GÖRNER, F.: Predicting fungal growth: the effect of water activity on *Penicillium roqueforti*. *International Journal of Food Microbiology*, 47, 1999, 141-146.
- LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., SCHMIDT, Š.: Quantitative analysis of acid tolerance *Candida maltosa* YP1. *Chemické Listy*, 2003, 97 (8) 794.
- VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., LAUKOVÁ, D.: Growth Dynamics of *Bacillus cereus* and Shelf-life of Pasteurised Milk. *Czech Journal of Food Science*, 21 (6), 2003, 195-202.
- LAUKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Effect of lactic acid on the growth dynamics of *Candida maltosa* YP1. *Czech Journal of Food Science*, 21, 2003, 43-49.
- LIPTÁKOVÁ, D., VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Nutrition and health benefites of yogurts. *Farmaceutický Obzor*, 75(6), 2006, 159-162.

Knižné publikácie

- GÖRNER, F.: Sanitácia v mliekarstve. Bratislava SNTL: 1954, 131 s.
- GÖRNER, F., ŠIMKOVICOVÁ, H.: Mikrobiológia hydínárskeho priemyslu. Bratislava SRV: 1966, 102 s.
- GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Aplikovaná mikrobiológia požívatin. Bratislava: Malé centrum, 2004, 528 s.

Odborné publikácie

- GÖRNER, F., MUCHA, V.: Mlieko, jeho zloženie a vlastnosti. *Výživa a zdravie*, 1, 1956, 23.
- GÖRNER, F.: Spracovanie ovčieho mlieka na Slovensku. *Výživa a zdravie*, 2, 1957, 61.
- GÖRNER, F.: Kyslomliečne produkty vo výžive. *Výživa a zdravie*, 2, 1957, 78.
- GÖRNER, F.: Niekoľko dojmov z maďarského mliekarstva. *Výživa a zdravie*, 2, 1957, 148.

GÖRNER, F., SCHALLER, R., BOBIŠ, L.: Použitie natívnej mliečnej srvátky v pekárstve. *Technika výkupu, mlynařství a pekařství*, 4, 1958, 233.

GÖRNER, F.: Ochrana potravín žiarením. *Výživa a zdravie*, 3, 1958, 134 .

GÖRNER, F.: Význam mikroorganizmov v mliekarstve. *Výživa a zdravie*, 3, 1958, 160.

GÖRNER, F.: Plnotučné mlieko. *Výživa a zdravie*, 4, 1959, 22.

GÖRNER, F.: Mliečne konzervy. *Výživa a zdravie*, 4, 1959, 46.

GÖRNER, F.: Predlžovanie trvanlivosti masla. *Výživa a zdravie*, 5, 1960, 103.

GÖRNER, F.: Stroncium 90 a potraviny. *Výživa a zdravie* 5, 1960, 124-125.

GÖRNER, F.: Návšteva mliekarského závodu vo Viedni. *Výživa a zdravie*, 7, 1962, 210.

GÖRNER, F.: Niektoré zaujímavosti z Rakúskeho mliekarstva. *Výživa a zdravie*, 7, 1962, 252.

GÖRNER, F.: Potreba zvýšenia konzumu mlieka. *Výživa a zdravie*, 8, 1963, 220.

ONDREJKA, J., GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Čo je HACCP a ISO 9000 (STN 01 0320) z hľadiska potravinárstva? *Mliekarstvo*, 27, 1996, 22-23.

GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Niekoľko poznámok k výrobe trvanlivého mlieka. *Mliekarstvo*, 28, 1997, 19-21.

GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Nedostatočná devitalizácia termorezistentných spór pri ultrazáhreve mlieka. *Mliekarstvo*, 28, 1997, 21-22.

VALÍK, Ľ., GREIFOVÁ, M., GÖRNER, F.: Kvantitatívna analýza rastu *Bacillus cereus* a CPM v pasterizovanom mlieku s predĺženou trvanlivosťou. *Mliekarstvo*, 31 (1), 2000, 37-39.

VALÍK, Ľ., GÖRNER, F.: Nový prístup ku kontrole výsledkov sanitácie. *Mliekarstvo*, 31 (3), 2000, 32-34.

VALÍK, Ľ., GÖRNER, F., MARČEKOVÁ, M.: Predĺženie trvanlivosti pasterizovaného mlieka z hľadiska obsahu *Bacillus cereus*. *Mliekarstvo*, 31 (4), 2000, 19-20.

VALÍK, Ľ., JAROSSOVÁ, M., GÖRNER, F.: Využitie bioluminiscenčnej analytickej metódy v mliekarenských závodoch. *Mliekarstvo*, 33 (1), 2002, 32-34.

GÖRNER, F., VALÍK, Ľ.: Mikrobiologické a technologické otázky výroby ovčieho hrudkového syra a bryndze. *Mliekarstvo*, 33 (4), 2002, 16-17.

VALÍK Ľ., GÖRNER F., POLKA P., SONNEVELD, K.: Fermentácia (kysnutie) ovčieho hrudkového syra v podmienkach salašnej výroby. *Chov oviec a kôz*, 24, 1, 2004, 23-24.

GÖRNER F., VALÍK, Ľ.: Renesancia syra Bryndza. *Chov oviec a kôz*, 24, 1, 2004, 25-26.

PROFESOR GÖRNER V SPOMIENKACH

Spomienky spolužiaka 87-ročného Štefana Schmidta na prof. Görnera a štúdiá v Banskej Štiavnici

Profesor Dr. Fridrich Görner pochádzal, tak ako aj ja, z banského mesta Banskej Štiavnice, ktoré pred prvou svetovou vojnou plnilo zlatom a striebrom pokladnicu Rakúsko – Uhorska. V tomto slávnom baníckom meste bolo školské vzdelávanie na vysokej úrovni, lebo vychádzalo z tradície Vysokej školy baníckej, prvej vysokej školy tohto druhu na svete. Po vzniku ČSR v jej priestoroch vznikla Štátna priemyselná škola chemická, neskôršie Chemická priemyselná škola. Absolventom tejto školy dala takmer vysokoškolské vedomosti a veľmi dobrý základ do života a to vďaka vysokej pedagogickej, odbornej a morálnej úrovni profesorského zboru. Boli to predovšetkým riaditeľ profesor Samo Stankovianský a profesori Paleček, Slaboch, Beseda, Hruban, Kubíni a ďalší. Riaditeľ školy Stankovianský a profesor Beseda sa zaslúžili aj o založenie Slovenskej chemickej spoločnosti. Škola i pôsobenie chemickej spoločnosti vytvorili podmienky pre rýchly rozvoj vedy, ako i chemického a potravinárskeho priemyslu. Každoročne boli na Chemickej priemyslovej škole organizované zjazdy chemikov. Trvali celý týždeň a zúčastňovali sa ho najerudovanejší odborníci vedy a priemyslu zo Slovenska a Čiech. Chemického zjazdu sa niekoľkokrát zúčastnil aj neskorší nositeľ Nobelovej ceny za chémiu, profesor Heyrovský. Pokladali sme za česť, že sme sa ich mohli zúčastniť aj my študenti.

Za týchto skvelých podmienok mal som česť na tejto škole študovať. Študoval tu i Fridrich Görner (zvaný Frico), avšak s tým rozdielom, že keď ja som bol v prvom ročníku on bol už v treťom. Frico Görner bol mimoriadne nadaný a talentovaný. Bol veľmi pracovitý a húževnatý, mal okrem školy veľa záujmov. Na všetko stačil, bol disciplinovaný, denné činnosti mal naplánované a dochvilne ich dodržiaval. Obdivoval som ho, že napriek svojmu vyťaženiu, dokázal študovať ľahko, bez nervozity a napätia, sústavne s vyznamenaním. Jeho pracovitosť a všestrannosť priblížim aspoň niektorými príkladmi. Po vyučovaní zvykol obetavo vypomáhať potrebám školy v rôznych manuálnych činnostiach. Často ho bolo vídať s fotoaparátom pri túrach krásnou prírodou banskoštiavnického okolia. Fotografoval nielen scenérie prírody a mesta ale i významnejšie udalosti v škole, exkurzie po fabrikách Slovenska i školské športové aktivity. S fotoaparátom ho bolo vídať i na rôznych mestských a banských slávnostiach. Frico bol aktívny v každom športe, vynikal najmä v gymnastike. Veľmi dobrý bol aj v plávaní, no v plaveckých disciplínach vynikal najmä jeho spolužiak a tiež môj kamarát, Laco Bobiš a ešte pred ním Laco Czefalvay. Obidvaja preslávili našu školu na československej úrovni. Frico, aby si uhradil časť nákladov súvisiacich s fotografovaním a školou, bol nútený privyrábať si u fotografa, pána Protopopova. Pre tento účel veľmi často chodil do jeho ateliéru uličkou, kde som býval a s kamarátmi hrával futbal. Jeho časová vyťaženosť a zodpovednosť ku všetkým svojim povinnostiam mu nedovolila

zapájať sa do hry, napriek mojim výzvam. Len občas sa nechal prehovoriť, aby si kopol. Mal poriadne „šupy“, jednu z nich som pocítil na svojom nose.

Dosť často sme sa stretávali i v botanickej záhrade, ktorá susedila s našou školou. Mal veľmi dobré znalosti z botaniky. Vedel pomenovať nielen stromy, kríky, rôzne rastliny – mnohé zahraničné, ale vedel rozprávať aj o ich vlastnostiach a význame. Frico však nebol nejaký strohý mládenec, ako by sa mohlo zdať. Vedel sa dobre odreagovať a zabávať, mal zmysel pre študentský humor. Často sme sa stretávali na slávnom štiavnickom korze, čo bola akási vyvýšená pešia zóna, lemujúca časť hlavnej ulice. Mala kovové ozdobené železné zábradlie (po štiavnický galander), na ktorom sme my študenti boli povešaní ako salónky na vianočnom stromčeku. S humorom sme podpichovali a známkovali okoloidúcich, najmä dievčatá. Takto vznikali, aj zanikali krátkodobé študentské lásky. Museli sme si dávať ale veľký pozor, keď sa objavil profesor alebo nebodaj riaditeľ školy Stankovianský, rozprchli sme sa ako vrabce. Taký veľký rešpekt sme mali pred autoritami, našimi profesormi. Aj im vďačíme čím sme a akými sme sa stali.

Počas štúdií v Banskej Štiavnici sme zažili rozpad prvej ČSR, druhú svetovú vojnu a okupáciu nemeckým vojskom i SNP. Videli sme odvlčenia židov, odvlčenie nášho spolužiaka Abraháma so sestrou na smrť do Kremničky (čo sme vtedy netušili) i zapojenie viacerých našich spolužiakov do odboja proti Nemcom. Dočkali sme sa ukončenia vojny a vzniku druhej ČSR. Zo Štiavnice sme sa rozprchli do sveta a do zamestnania, v čom nám pomohli umiestnenky školy a Slovenskej chemickej spoločnosti. S Fricom sme skončili v Bratislave, ja ale ešte predtým v Novom meste nad Váhom, kde som pracoval u profesora Ullricha, ktorý v tom čase vykonával funkciu riaditeľa tukového závodu. V Bratislave sme sa potom stretávali menej často, lebo každý z nás bol zaťažený svojou prácou a rozvojom svojho odboru. No vedeli sme o sebe a zaujímali sme sa, ako kto pracuje a s akými výsledkami. Tešilo ma, že môj spolurodák, pán profesor Fridrich Görner dosiahol tak prenikavé výsledky v rozvoji potravinárskej vedy a vo výchove svojich študentov. Ako by som v ňom videl riaditeľa Chemickej priemyselnej školy, profesora Stankovianského. Milý Frico, česť tvojej pamiatke.

V Bratislave 20. 3. 2011
senior

Štefan Schmidt,

V spomienkach doc. Ing. Vladimíra Pala, PhD.

Profesor Görner bol môj učiteľ, od ktorého som získal bohaté znalosti z mliekarenstva. Tieto som plne využíval počas celej mojej pedagogickej a vedeckovýskumnej činnosti. Na pána profesora, na jeho pôsobenie na fakulte, mám množstvo spomienok. Zlomkom z nich by som chcel prispieť k spomienkam ostatných.

Mliekarstvo začal vyučovať na vtedajšej Chemickej fakulte SVŠT ako externista v roku 1952. Pôsobil vtedy na Zdravotnom a sociálnom ústave Lekárskej fakulty u akademika V. Muchu. Z toho pracoviska bol vyslaný na odbornú stáž vo Švajčiarsku. Bol zakladateľom špecializácie technológie mlieka a tukov na fakulte. Výuku mliekarenstva zabezpečoval sám a tukárstvu sa externe venoval uznávaný odborník Ing. Ulrich. V roku 1953 sme pod vedením profesora Görnera absolvovali špecializáciu mlieka a tukov prví 2 študenti. Stal som sa asistentom pre predmetnú špecializáciu, ktorá bola súčasťou Katedry technickej mikrobiológie a biochémie. Asi po 2 rokoch sa profesor Görner stal riadnym zamestnancom fakulty. Odvtedy až do odchodu do dôchodku sme pracovali spolu.

Zo spoločného pôsobenia, pri ktorom bol mojím nadriadeným, chcem uviesť tieto postrehy:

Profesor Görner ovládal cudzie jazyky, najmä nemčinu, čo využíval pri štúdiu odbornej literatúry, pri stykoch so zahraničnými pracoviskami a odbornými akciami. Vedel obdivuhodne predvídať význam a aktuálnosť riešenia problémov a v tomto zmysle smerovať a realizovať vedeckovýskumnú činnosť. Neobmedzoval svojich spolupracovníkov vo výskume.

Vyznačoval sa bohatou publikačnou činnosťou a ochotou vždy odborne poradiť. Jeho vedeckovýskumný záber bol veľmi rozsiahly, ale vo väčšine prípadov sa vždy dotýkal potravinárskej mikrobiológie, biotechnológie a hygieny. Jeho odborné kvality boli známe aj v zahraničí. Napríklad, viackrát sa okrem iného osobne zúčastnil ako expert na viedenských rokovaniach o možnosti exportu slovenskej bryndze do Rakúska, obhajoval jej zdravotnú bezchybnosť.

Profesor Görner vedel pútavo prednášať. Vedel vždy zabezpečiť vysokú odbornú úroveň vedomostí študentov. Bol iniciátorom a organizátorom veľmi úspešných odborných praxí študentov v mliekarenských podnikoch vo vtedajšej Nemeckej demokratickej republike. Štátne záverečné skúšky viedol na vysokej odbornej, ale i spoločenskej úrovni. Vedel ich patrične zhodnotiť a občas aj v spoločnosti čerstvých inžinierov osláviť.

Profesorovu odbornosť, nezištnú pomoc a priateľstvo vysoko hodnotili mliekarenské a potravinárske výskumné pracoviská a univerzity u nás, napr. profesori Janíček, Doležálek, Davídek, Pokorný (VŠCHT v Prahe), profesori Šebela, Kratochvíl z VŠP v Brne a Prahe a pod., tiež inštitúcie, ako Výskumný ústav potravinársky v Prahe a Bratislave, Výskumný ústav mliekarenský v Prahe a v Žiline, Výskumný ústav hydínarský, zdravotnícke a hygienické pracoviská a pod.

Bol citovo naviazaný na štiavnickú chemickú priemyslovku, ktorú absolvoval. Bol v kontakte s jej pedagógmi a bývalými spolužiakmi. Vždy prejavoval neskrývané sympatie ku všetkému, čo sa týkalo spomenutej školy. Organizoval a zastrešoval viaceré semináre a

sympózia. Pamätným a tradičným bolo napr. „Celoštátne sympóziu o aromatických látkach v požívatinách“ organizované každoročne v Banskej Bystrici.

Svoje súkromie pred nami nikdy neotváral. Životné jubileá, dosiahnutie vedeckých hodností, ohodnotení jeho pedagogickej a vedeckej činnosti neoslavoval. Naše gratulácie vždy prijímal skromne.

Na pána profesora určite s úctou a obdivom spomínajú aj jeho ostatní odchovanci a bývalí spolupracovníci. Spomienky zostávajú trvalé.

Doc. Ing. Vladimír Palo, PhD.

Niečo zo spolupráce Výskumného ústavu mliekarenského v Žiline s prof. Dr. Ing. Fridrichom Görnerom, DrSc.

Motto prof. F. Görnera:

„V každej životnej situácii treba hľadať riešenie, nenechajme sa znechutiť nepriazňou, verme, že dobro zvíťazí !“

Pána profesora Görnera možno hodnotiť z viacerých pohľadov. Pre nás ako pre vzdialených mliekarenských pracovníkov bol pán profesor vždy najuznávanejšou slovenskou autoritou a už pri samotných začiatkoch výskumného ústavu bol práve on naším odborným garantom. S ním sa konzultovali všetky problémy, najmä ovčieho mliekarstva a neskôr aj iné aktuálne problémy mliekarenskej praxe.

Pán profesor Görner nikdy nerobil výskum pre výskum, ale vždy vedel, čo reálna prax potrebuje a vedel prostredníctvom výskumu hľadať riešenia na tie najboľavejšie miesta praxe. My sme ho zažili a učili sa z jeho ponímania a z návrhov riešenia už samotného ovčieho mliekarstva a bryndziarstva. On dokázal veľmi citlivo vnímať všetky kvalitatívne problémy v mliekarstve a všetko si dôkladne overoval prakticky i teoreticky. Však vtedy sa ovčie mlieko získavalo a spracovávalo vo veľmi jednoduchých podmienkach a pritom sa bryndza vyvážala do Rakúska, Budapešti, USA a aj u nás tvorila podstatnú časť našej stravy. V 60. rokoch minulého storočia sa riešila najmä mikrobiologická čistota ovčieho mlieka, bolo potrebné riešiť základné hygienické podmienky dojenia, cedenia mlieka, jeho uchovávaní a pod. Vznikali veľké problémy s nárastom psychrotrofnej mikroflóry a to malo negatívny dopad na kvalitu syra i bryndze. Práve vďaka pomoci pána profesora sa začalo so systematickým sledovaním mikroflóry ovčieho mlieka a hľadali sa typické kmene, ktoré vytvárajú špecifickú chuť bryndze.

Vďaka účinnej pomoci pána prof. Görnera sa zistilo, že mikrobiologický proces zrenia syrov je potrebné rozdeliť na dve etapy, a to na etapu prekysávania syra pomocou kyslomliečnych baktérií a na druhú etapu, v ktorej prevládajú proteolytické baktérie. Na základe tohto zisteniu potom aj Výskumný ústav mliekarenský v Žiline vypracoval

mikrobiologické štandardy charakterizujúce kvalitu ovčieho hrudkového syra a potom aj bryndze. Už vtedy sa robilo veľa technologických pokusov so zretím a uchovávaním ovčieho syra a dokázal sa už v tom čase mikrobicídny účinok kyslomliečnych kultúr na nežiaducu mikroflóru. Na základe tohto zistenia sa robili vzápätí aj technologické opatrenia v praxi, a to v neustálom kontakte s pánom profesorom. Však v tom období vznikla už priemyslová technológia výroby bryndze (mechanizovaná linka vo Zvolenskej Slatine), boli zabezpečené podmienky na dlhodobé skladovanie ovčieho syra a pod.

Podstatný význam aj pre súčasnosť a priemyslovú výrobu bryndze a syrárskych špecialít mala spolupráca prof. Fridricha Görnera s Ing. Jarmilou Prekoppovou, CSc. na izolácii čistých mliekarenských kultúr z ovčieho hrudkového syra, ktorý sa aj realizoval vo Výskumnom ústave mliekarenskom a doposiaľ sa využíva v mliekarenskej praxi pri výrobe slovenských syrárskych špecialít.

Tieto bohaté skúsenosti s praxou potom pán profesor využíval aj na obhajobu mikrobiologických vlastností bryndze u nás i v Rakúsku a napomohol tak rozvoju nášho exportu. Za tieto činnosti bol viackrát odmenený najvyšším uznaním Generálneho riaditeľstva Mliekarenského priemyslu a potom aj ministrom pôdohospodárstva SR.

Uvedená oblasť ovčieho mliekarstva však je len jednou z oblastí spolupráce prof. Görnera s Výskumným ústavom mliekarenským. Významná spolupráca bola aj v technologickej oblasti pri výrobe tvrdých syrov, a to najmä pri hľadaní vplyvu foriem väzby vápnika v mlieku na štruktúru a konzistenciu vyrobeného syra. Už vtedy sa poukazovalo, že denaturovaný vápnik je nevhodný pre výrobu syra a aj pre výživu ľudí. Hľadali sa preto vhodné rozpustné a ionizované formy vápnika za spolupôsobenia vplyvu kyslosti na zabezpečenie vhodnej konzistencie tvrdých syrov. Veľmi účinne zasiahol pán profesor pri konečnom riešení a zamietnutí tzv. peroxid - katalázového spôsobu ošetrovania mlieka na výrobu ementálskych syrov.

Z pohľadu pomoci mliekarenskému priemyslu možno spomenúť aj jeho prínos pri definovaní mikrobiologických hodnôt mliečnych výrobkov v legislatíve, jeho vynikajúca spolupráca s Medzinárodnou mliekarenskou federáciou a jeho expertízne posudky pre mliekarenský priemysel. Tých činností a prínosu pána prof. Görnera pre mliekarenský priemysel a mliekarenský výskum bolo veľmi veľa a ich výpočet by potreboval osobitný priestor.

My, pracovníci Výskumného ústavu mliekarenského sme mali vždy veľkú oporu a dôveru v pána prof. Görnera, lebo nám vedel vždy účinne poradiť a pomôcť. Na druhej strane zas Ing. K. Herian, CSc. chodil pravidelne na všetky štátnice FCHPT STU v Bratislave do jeho skúšobnej komisie, vo výskumnom ústave sme riešili desiatky diplomových prác s mliekarenskou problematikou a neustále sme udržiavali dobré priateľské vzťahy. Táto spolupráca bola vždy obojstranne výhodná a vždy viedla aj k účinnej realizácii vývoja a výskumu v mliekarenskej praxi.

Karol Herian, Žilina

Spomienky na pána profesora Fridricha Görnera

Po celý čas môjho pôsobenia na Chemickotechnologickej fakulte som prichádzal do kontaktu s pánom profesorom. Náš blízky vzťah bol daný aj tým, že som maturoval na Strednej priemyselnej škole chemickej v Banskej Štiavnici. V roku 1958, ako študent špecializácie Mlieko-tuky, som bol spoluorganizátorom exkurzie študentov do českých závodov. Prof. Görner, ako vedúci, nám zaistil kvalitný odborný program v tukovom závode, v mliekarňach i v pivovare. V roku 1963 sme v spolupráci s Humboltovou univerzitou v Berlíne zahájili sériu výmenných študentských praxí do NDR. Malo to niekoľko výhod: pobyt študentov v zahraničí, prax v kvalitných mliekarenských závodoch a možnosť porovnania s našimi závodmi. Profesor Görner sa poznal s učiteľmi i s mnohými vedúcimi závodov, takže praxe, obojstranne žiadané, prebiehali bez väčších problémov. Škoda, že rok 1968 znamenal koniec tejto spolupráce.

Profesor Görner rozvíjal svoje odborné poznatky nielen v mliekarstve, ale aj v širšom potravinárskom zameraní. Venoval sa potravinárskej mikrobiológii, technológii a mikrobiológii vajec, hygiene a sanitácii, cudzorodým látkam a normotvornej činnosti. Po zložitých a náročných jednaniach dokázal splniť požiadavky rakúskych importérov slovenskej bryndze na prijateľnú mikrobiologickú normu. Znamenalo to obnovenie a rozšírenie exportu našej bryndze. Bol vynikajúci pedagóg, ktorý prácu so študentmi kládol na popredné miesto. Pri vhodných príležitostiach sa vedel aj zabaviť, jedna z takýchto príležitostí bolo posedenie po štátnych záverečných skúškach.

V roku 1964 sa stal prof. Görner vedúcim mojej ašpirantskej práce, ktorú som úspešne ukončil v roku 1968. Keď sa stal vedúci Katedry biotechnológie, zvolil si ma za svojho tajomníka. V roku 1970 sa všetko na dlhý čas nepriaznivo zmenilo.

V roku 1990 som sa snažil založiť Katedru chémie a technológie mlieka, tukov a kozmetiky. Profesor Görner podporil moju snahu celou váhou svojej osobnosti a táto nová Katedra vznikla od 1. februára 1991. Tým sa vytvoril nielen priestor pre jej rozvoj, ale aj pre vznik a personálne obsadenie potravinárskej mikrobiológie, hygieny a sanitácie potravinárskeho priemyslu a ďalšie aktuálne zmeny.

Ako vedúci novej Katedry som spolu s prof. Görnerom nadviazal medzinárodnú spoluprácu s Technickou univerzitou, Katedrou biotechnológie a s Poľnohospodárskou univerzitou, Katedrou mlieka a mliekarskej mikrobiológie, oboje vo Viedni.

Nie všetko sa nám s prof. Görnerom podarilo zrealizovať, avšak pozitíva jednoznačne prevažujú. Pri výmene názorov to občas medzi nami riadne zaiskrilo, to však nenarušilo našu vzájomnú úctu a osobnú sympatiu. Bol to veľký človek, česť jeho pamiatke.

J. Zemanovič, Bratislava



Z návštevy Výslumného ústavu mliekarskeho vo Wolpassingu v roku 1992
 V poradí od druhého zľava: Ing. J. Zemanovič, doc. V. Palo, prof. F. Görner, Ing. Ľ.
 Plačková, prof. K. Horáková, Ing. Ľ. Valík

Prof. Štefan Schmidt – krátka spomienka na profesora Görnera

Prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc. bol môj vysokoškolský učiteľ a mal som šťastie, že neskôr i môj kolega. S pocitom úcty spomínam na jeho pútavé prednášky v knižnici Katedry technickej mikrobiológie a biochémie, či už z oblasti mliekarskej mikrobiológie alebo z technológie výroby mlieka a mliečnych výrobkov. Tieto prednášky vždy dopĺňal príbehmi z praxe, čo bolo pre neho charakteristické. Dodnes si pamätám na jeho výklad problémov jedného vysokohorského hotela vo Švajčiarsku (jeden semester študoval mliekarstvo na ETH v Zürichu), ktoré nastali po prieniku koliformnej baktérie *E. coli* do vodovodného systému. Pamätám si tiež prednášku z pasterizácie mlieka, na ktorej pán profesor zobral do ruky farebné kriedy a na celú tabuľu nám pokojne a prehľadne nakreslil schému celej tanierovej odstredivky. Veru, mám ju pred očami doteraz. Keď sme preberali chémiu a technológiu výroby syrov, takmer všetci sme spontánne začali zbierať obaly rôznych druhov syrov. Toto jeho pedagogické majstrovstvo som na pôde Chemickotechnologickej fakulty STU (neskôr Fakulty chemickej a potravinárskej technológie) považoval za jedno z najväčších, čo som raz pripomenul, už ako mladý asistent, v jednej situácii na katedrovej schôdzi vedenej prof. Škárkom. Na túto moju poznámku prof. Görner s humorom seba vlastným spontánne reagoval: „Toto som si neobjednal“.

Konstruktívny postoj prof. Görnera bol veľmi prínosný pri vzniku Katedry mlieka, tukov a hygieny požívatin začiatkom deväťdesiatych rokov. Jeho obrovské pedagogické skúsenosti, vedecký rozhľad a intuícia boli studnicou poznania a inšpirácií pre nás všetkých. Spomínam si tiež, ako nemal rád vlastné jubileá a doslova si neprial pripomienku jeho osemdesiateho jubilea na katedrovej schôdzi v apríli 2001. Iba fígľom sa mi podarilo „prepašovať“ do programu nášho sedenia túto skutočnosť, za čo ma láskavo vyhrešil. Mal som však pocit, že bol nakoniec rád, čoho dôkazom bola prítomnosť jeho celoživotnej lásky, fotografického aparátu. Často som za pánom profesorom chodieval po rady a nikdy som neobišiel naprázdno. Keďže sa, ako Štiavničan, dobre poznal s mojim otcom, takmer vždy sme sa v rozhovoroch vrátili k milovanému mestu, kde som i ja strávil u svojej starkej mnohé krásne prázdninové chvíle. S láskou mi ukazoval svoje fotografie z prostredia Banskej Štiavnice, v pamäti mi ostala Piargska brána, Kalvária a tajch (jazero) Klinger.

Záverom mojej krátkej spomienky na profesora Görnera by som chcel i teraz a na tomto mieste vyrieť jedno, jediné slovo: Ďakujem.

V Bratislave, dňa 21. marca 2011

Štefan Schmidt, junior

Spomienky s úctou na prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera, DrSc.

Profesor Görner: osobnosť slovenského potravinárskeho priemyslu, so všestranne hlboko vyoranou brázdou na poli slovenského mliekarstva, vedy o ňom i o jeho vysokoškolskej výuke a výchove

Pamätám si od 50. rokov minulého storočia, keď sa ešte v rámci ČSR začali klásť stavebné kamene slovenského potravinárskeho priemyslu, konkrétne mliekarenstva, ale aj technického vysokého školstva. V tom čase na Chemickej fakulte Slovenskej vysokej školy technickej (CHTF SVŠT) existovali iba dve biologicky zamerané katedry: Katedra sacharidov a technológie výroby cukru (prof. Jozef Vašátko) a Katedra technickej mikrobiológie a biochémie (prof. Pavel Nemec).

Profesor Nemec prichýlil špecializáciu Mlieko a tuky (MT). V rámci toho som mal možnosť stretnúť sa, spoznať a spolupracovať s Ing. Fridrichom Görnerom. Jemu pripadla úloha externého vedúceho v oblasti mlieka a mliekarenských výrob a Ing. Ladislavovi Ullrichovi, bývalom riaditeľovi Považských tukových závodov (neskôr Palma, n. p. v Novom Meste n/Váhom) odbor technológie jedlých a technických tukov a im priradených výrob. Ing. L. Ullrich, inak absolvent parížskej Sorbony, ponuku vedúceho katedry na profesúru neprijal s tým, že „to je už pre mladších“. Zostal však kmeňovým učiteľom na Priemyslovej škole chemickej a externým učiteľom na špecializácii Mlieko, tuky (CHF SVŠT).

Úlohou vedenia utvárajúcej sa špecializácie MT bol poverený Ing. Görner, absolvent známej Chemickej priemyslovej školy v Banskej Štiavnici, odchovanec známeho analytika, profesora S. Stankovianskeho, zakladateľa Katedry analytickej chémie na Prírodovedeckej fakulte UK v Bratislave a tiež zakladateľa kapilárnej polarografie u nás. Štiavnickí absolventi E. Píš, L. Bobiš, Š. Schmidt, F. Görner odchovaní Stankovianským, zvaní tiež „Skupinka štyroch“, sa neskôr stali lídrami slovenského potravinárskeho priemyslu (Výskumný ústav hydínarský, Old Herold, Tukové závody, Ústav hygieny). Diplomy inžinierov chémie prevzali na CHF SVŠT.

Pán Ing. Görner, vedúci Ústavu hygieny, zaučil do praxe aj Ing. A. Szokolaya, súčasne pri tom užšie spolupracoval s prof. MUDr. Muchom na Štátnom zdravotnom a sociálnom ústave. Z tej spolupráce vzišiel aj jeden z prvých titulov „doktor technických vied“, ktorého nositeľom sa stal p. Ing. Görner. Navyše, popri tom regionálne praktizoval preventívnu kontrolu potravinárskej hygieny, mlieka, mliečnych výrobkov, vrátane bryndze. Prechádzal kraje, salaše, bryndziarne, mliekarne, diskutoval s odborníkmi, bačami, honelníkmi o problémoch a ich potrebách. To všetko dokumentoval obrazom, na tú dobu novátorsky, vlastnou zrkadlovou Flexaretkou a periodicky aj publikáciami v časopise *Výživa ľudu*.

Takto prakticky i odborne aj s takým ľudským zázemím fundovaný, dotváral mliekarsky odbor aj administratívne celú špecializáciu Mlieko – tuky (MT). V tých zameraniach zostavil prvú komisiu štátnych záverečných skúšok na Katedre technickej mikrobiológie a biochémie CHTF SVŠT v Bratislave. Trvalým odborným jadrom komisie boli: prof. Doležálek, prof. Zajíc (FCHBT VŠCHT Praha), Ing. F. Smolík (VUT Praha).

Prof. Görner bol súčasne podpredsedom a členom štátnicovej komisie na sesterskej špecializácii FCHBT VŠCHT v Prahe. Bol tam vlastne prvým slovenským reprezentantom, popri takých osobnostiach potravinárskej školy a vedy, ako profesori Janíček, Davídek, Pokorný, Kyzling, Žalud a ďalší. Profesor Görner bol veľmi dobrý rečník, diskutér. Vždy prišiel s vhodným príkladom, správnu reakciu, či usmernením. Veľkým argumentom pri takých príležitostiach bolo, že prof. Görner recenzoval monografiu Ing. L. Ullricha: *Chémia a technológia jedlých olejov a tukov*. Významnou udalosťou bolo tiež, že prof. Görner v rámci spolkovej a popularizačnej činnosti sa stal predsedom Sekcie potravinárstva v rámci Slovenskej chemickej spoločnosti pri SAV, a tým aj transformérom publikácií potravinárskych komodít, v tom čase v jedinom karentovanom vedeckom časopise *Chemické zvesti*. Značný podiel práce vykonal tiež ako dlhoročný člen redakčnej rady časopisu *Bulletin potravinárskeho výskumu*.

Za všetko, čo vykonal pre slovenskú školu i vedu patrí prof. Görnerovi veľká vďaka. Myslím, že iste si na to spomenie aj to množstvo jeho žiakov, diplomantov, doktorandov, kolegov i priateľov. Nemá sa zabúdať.

Václav Koman

Zo spomienok Ing. Terézie Šinkovej, CSc.

Teším sa, že pripravujete publikáciu o profesorovi Fridrichovi Görnerovi, DrSc. Moje ťažiskové aktivity boli orientované inak a nebola som s ním v bližšom kontakte. Bol mi síce oponentom kandidátskej práce, ktorú posúdil veľmi dôsledne a seriózne, ale to bola jednorazová akcia.

Z rozprávania mojej mamy, (ktorá od roku 1951 pracovala ako laborantka v kontrolnom laboratóriu mlieka na voľakedajšom Skúšobnom a kontrolnom ústave potravinárskeho priemyslu (SKÚPP), neskôr premenovanom na ŠIA PV, mi do uší vošlo jeho meno už v detstve. Už v tých časoch bol pán profesor uznávanou kapacitou a odborným garantom objektívnej kontroly mlieka a mliečnych výrobkov na Slovensku.

Neskôr, počas môjho pôsobenia vo Výskumnom ústave potravinárskom som ho vídávala na redakčných radách Bulletinu potravinárskeho výskumu. Patril medzi tých, ktorí brali členstvo v redakčnej rade s plnou vážnosťou a bol mimoriadnym prínosom pre všetkých ostatných. Často dochádzalo k nejasnostiam v odborných termínoch a p. profesor sa vždy zapojil do diskusie, vysvetlil podstatu a poučil ostatných takým spôsobom, že si to museli zapamätať, čím získavali akési doškoloňovacie kurzy.

Určitý čas som sa s p. profesorom stretávala aj v odbornej skupine, ktorá pripravovala Potravinový kódex SR. Dialo so to pod hlavičkou Spoločnosti pre výživu (prof. F. Strmiska) v spolupráci s Ministerstvom pôdohospodárstva SR (Ing. J. Haščík). V príslušnom kontexte pán profesor odovzdával svoje odborné vedomosti a dlhoročné skúsenosti ostatným, vďaka čomu bolo už prvé znenie jednotlivých hláv zákona o potravinách kvalitné a porovnateľné s vtedajším rakúskym potravinovým kódexom.

Môžem zodpovedne konštatovať, že pán profesor, Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc. zanechal po sebe naozaj hlbokú stopu nielen v potravinárskej vede, ale aj v oblasti zabezpečovania kvality a kontroly potravín. Bol to veľmi múdry človek, vážila som si ho a dodnes ľutujem, že som kedysi dávno, ešte v začiatkoch môjho zamestnania odmietla ponuku pracovať v jeho laboratóriu, ale to je už o niečom inom.

Terézia Šinková

Spomienky na pána profesora Fridricha Görnera

S profesorom Görnerom som sa bližšie zoznámila v sedemdesiatych rokoch, kedy to „osud“ zariadil, že som sa stala jeho doktorandkou. Tým, že som sa v oblasti výskumu venovala vitaminológii – moja doktorandská práca sa týkala vplyvu – v tom období nového spôsobu opracovania mlieka – ultra vysokému ohrevu (UHT) a jeho vplyvu na obsah vitamínov.

Pán profesor bol náročným školiteľom, vyžadujúcim exaktnosť v práci i v publikovaní výsledkov práce. Všetku námahu však vedel spravodlivo oceniť a pochváliť.

Nedá mi necitovať jeho „návod“ na tvorbu publikácie: „Madam, publikácia či prednáška, musia byť ako detektívka. Musí tam byť napätie – najskôr úvod, pojednávanie a rozuzlenie“.

Stál pri mne a bol mi oporou aj pri ďalšom odbornom postupe počas môjho aktívneho pôsobenia na fakulte. Celý môj profesijný život som z tejto našej spolupráce mohla čerpať. Nikdy tiež nezabudnem, že som sa na neho mohla kedykoľvek obrátiť po radu, či názor – vždy mal pre mňa čas. Spomínam na „môjho Pána Profesora“ s obdivom a vďakou tak, ako aj jeho ostatní odchovanci.

Ružena Uherová

Rada spomínam na pána profesora Görnera

Spomínam, ako sme si, ako študenti „našej“ Katedry mlieka tukov a kozmetiky (CHTF SVŠT), pána profesora Görnera ihneď po prvom stretnutí „privlastnili“ a pomenovali „náš pán profesor“. Pre nás bol skutočne profesor s veľkým „P“, obdivuhodný človek, niekto, kto aj po rokoch zostal pre mňa a myslím, že nielen pre mňa, skutočnou veľmi dôležitou osobnosťou. Osobitou osobnosťou ho robili jeho vedomosti, , kritické myslenie, prístup k novým vedeckým poznatkom a v neposlednom rade ľudské vlastnosti a vzťah ku študentom, k ľuďom. Ako študentka som nikdy netušila, že by som mohla byť s ním počas svojej kariéry v takom úzkom pracovnom i ľudsky blízkom vzťahu.

Čo pána profesora charakterizovalo? Obyčajne silný prvý dojem, impozantný zjav a hlas; neskôr spoznané, obdivuhodné, priam encyklopedické odborné vedomosti, briskné uvažovanie, okamžité reakcie na myšlienky i „výmysly“ študentov, schopnosť vcítiť sa do nášho, nie príliš vedeckého uvažovania. Bol tým, ktorý nás kolegami nielen nazýval, ale sa k nám aj ako k mladším partnerom aj správal. A navyše bol veľkorysý. Dokázal nás zaujať svojimi prednáškami, mnohokrát popretkávanými i pikantnými príkladmi z praxe. Veľmi mu záležalo na tom, aby sme si cibrili svoje analytické myslenie, hľadali súvislosti, boli precízni a rozhladení.

Pamätám sa, v piatom ročníku, tesne pred štátnicami, nám všetkým svojim študentom, budúcim absolventom umožnil zúčastniť sa na medzinárodnej vedeckej konferencii s hojnou účasťou kapacít z celého sveta. Aby sme sa vraj „oťukali“ a mali predstavu aj o akciách európskeho rozsahu a významu. Boli sme nadšení. Konferencia sa konala v prekrásnom prostredí Malých Karpát, na zámku v Smoleniciach. Pre nás, študentov, to bol neobyčajný zážitok, najmä keď sme si neskôr uvedomili, že to bolo

v sedemdesiatych rokoch, v časoch totality, kedy bolo pre nás nepredstaviteľné nielen cestovať po svete, ale aj stretnúť niekoho zo zahraničia.

Náš pán profesor, ma ako šťastná hviezda sprevádzal aj po ukončení štúdia. Najprv celé desaťročie na Výskumnom ústave hydínárskeho priemyslu, kde bol poradcom, ale aj oponentom prác z oblasti mikrobiológie výroby vaječných zmesí (tekutých, mrazených i sušených), ako aj mikrobiologických aspektov a rizík výroby hlbokomrazených hotových jedál.

Neskôr sme viac ako dve desaťročia s pánom profesorom Görnerom a pánom doc. Valíkom veľmi úspešne spolupracovali na mnohých projektoch riešených na pôde Bratislavských mliekarní a súčasnej spoločnosti RAJO, a.s. Spomeniem najmä viacročný projekt zavádzania systému HACCP koncom 80-tych rokov, kedy väčšina výrobcov o tomto systéme počula, ale my sme ho nevyhnutne potrebovali, keďže naším zámerom bolo vyvážať mliečne výrobky aj mimo republiku. Významným výstupom tohto projektu bolo získanie tzv. EU-čísla v roku 1992, teda zdravotnej značky, ktorá nám umožnila umiestňovať naše výrobky na trhu EÚ. Aplikácie princípov analýzy nebezpečenstiev a kritických technologických krokov, posudzovanie závažnosti a pravdepodobnosti rizika a návrhy nápravných opatrení by sa nezaobišli bez rozsiahlych vedomostí a skúseností pána profesora. V tomto, dokonca si myslím, prelomovom období som si uvedomila, ako pán profesor Görner mal vždy blízko k praxi, bol vždy schopný aplikovať vedecké poznatky na konkrétne podmienky výroby a dokonca táto jeho schopnosť viedla k vysokej efektívnosti navrhnutých nápravných opatrení, nielen v oblasti hygienickej výroby potravín. Bol rovnako výborným a fundovaným propagátorom nových technológií a moderných mliečnych výrobkov, či už išlo o predĺženie trvanlivosti mliečnych výrobkov výlučne založenej na zvýšenej účinnosti hygienických opatrení a následne overených doc. Valíkom prostredníctvom štúdií s využitím metód prediktívnej potravinárskej mikrobiológie, alebo o probiotické výrobky. Mliekareň RAJO a.s. mala najmä po sprivatizovaní a vstupe SR do EU ambície využiť všetky možnosti voľného trhu a stať sa najlepšou a najväčšou mliekarňou nielen na Slovensku. Myslím, že by sa nám to nepodarilo bez angažovanej spolupráce i vkladu nekonečných odborných skúseností, najnovších vedeckých poznatkov a schopnosti ich interpretácie v podmienkach našej spoločnosti a v neposlednom rade aj ľudského potenciálu pána profesora Görnera. Neuveriteľné a obdivuhodné bolo i to, ako si dlhodobo a do vysokého veku udržiaval elán, bystrú myseľ, kontakt s najnovšími vedeckými poznatkami, záujem o všetky novinky a všetkých ľudí okolo seba.

Mária Jarossová, vedúca kvality Rajo, a. s. Bratislava

ZÁVEROM

.... 2006

Dovoľujeme si oznámiť širokej odbornej verejnosti, že dňa 9. 11. 2006 vo veku 85 rokov nás navždy opustil veľký pedagóg a vedec, nestor slovenských potravinárov, pán prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.

Pán profesor bol vysoko uznávaným mliekarenským odborníkom, osobnosťou vo výžive, hygiene a zakladateľom modernej mliekarenskej a potravinárskej mikrobiológie. Profesor Fridrich Görner vchoval viac ako 300 absolventov a takmer tridsiatku ašpirantov, z ktorých mnohí sa stali nositeľmi jeho profesijného odkazu.

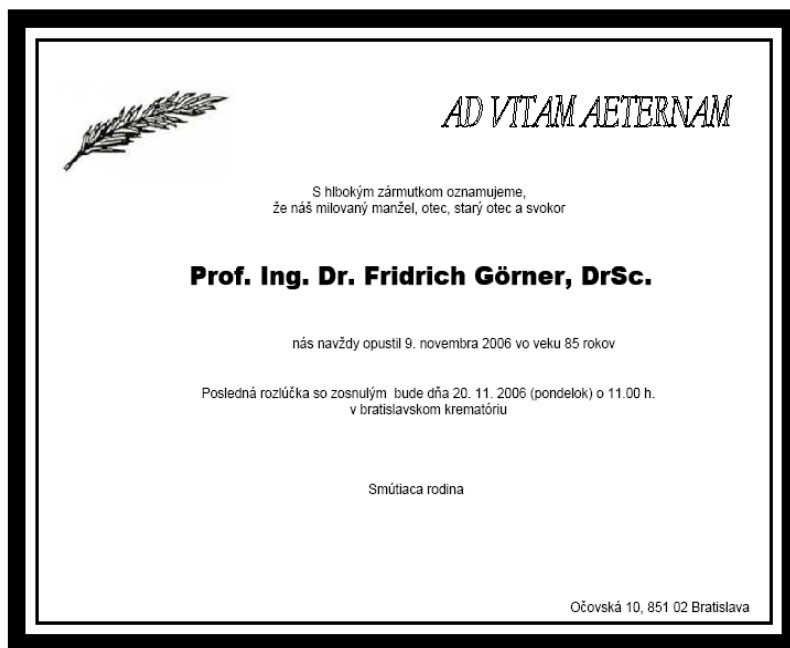
Pán profesor bol veľmi blízky všetkým slovenským i českým potravinárom, osobitne však nám, ktorí sme mali tú česť zažiť ho pred vysokoškolskou katedrou. Široké vedecké zameranie pána profesora bolo vždy orientované dôsledne na prax. Pre nás, jeho mladších spolupracovníkov, bol nenahraditeľnou oporou. S láskou si spomíname na diskusie v jeho kancelárii, kedy sme prichádzali za ním s problémami nielen odbornými, ale aj koncepčnými a osobnými. O jeho „otcovské“ rady sme sa mohli pokojne oprieť. Veľmi zaujímavé boli aj jeho spomienky na milovanú Banskú Štiavnicu, ktorú ako vášnivý fotograf zvečnil toľkokrát. V takomto duchu a súčasne pri čínorodej práci medzi nami pôsobil až po „osemdesiatpäťku“.

Vedomí si toho, že sme mali do činenia s výnimočnou osobnosťou, bol pre nás vždy Pánom Profesorom.

Vďaka Vám za všetko, Pán Profesor!

J. Šajbidor, Š. Schmidt, Ľ. Valík

AD VITAM AETERNAM



AD VITAM AETERNAM

Rozlúčili sme sa s p. prof. Ing. Dr. Fridrichom Görnerom, DrSc.

S hlbokým zármutkom som prijal správu, že 9. 11. 2006 vo veku 85 rokov nás navždy opustil pán prof. Ing. Dr. Fridrich Görner, DrSc.

V apríli t. r. sme mu blahoželali k 85. narodeninám. Jeho profesijná púť bola pri tejto príležitosti vo viacerých časopisoch podrobne opísaná. Pán profesor svoj život naplnil neobyčajne bohato. Bol naším vynikajúcim, prísny a zároveň ľudským pedagógom, vedcom s myslou mladého človeka aj v pokročilom veku.

Bol vysoko uznávaným mliekarenským odborníkom, osobnosťou vo výžive, hygiene a zakladateľom modernej mliekarenskej a potravinárskej mikrobiológie. Profesor Fridrich Görner vychoval viac ako 300 absolventov a takmer tridsiatku aspirantov, z ktorých mnohí sa stali nositeľmi jeho profesijného odkazu.

Pán profesor bol veľmi blízky všetkým nám, ktorí sme mali tú česť zažiť ho pred vysokoškolskou katedrou, pri mimoriadne cenných diskusiách o experimentálnej práci a jej využití v praxi. Vzácne a výnimočné boli chvíle, keď pán profesor dostal od nás správne vysvetlenie, patričnú reakciu na svoje otázky a hodnotenie pokusov. Mimoriadne vzácne chvíle s mladými ľuďmi zažíval aj on, ak ho výsledky a argumenty študenta, aspiranta, prípadne neskôr kolegu presvedčili. Vtedy priam žiaril spokojnosťou a ochotne vychádzal v ústrety k riešeniu ďalších problémov, a nielen pracovných. Takto to bolo až po jeho „osemdesiatpäťku“.

Spolu s Ing. M. Greifovou sme osobne mali tú česť, byť jeho poslednými z takmer tridsiatky aspirantov. Za nás, ktorí sme boli s pánom profesorom pracovne spojení v tom najtvorivejšom a pre mladého človeka najrozhodujúcejšom období, si dovoľujem, bohužiaľ už len spomenúť na jeho profesijnú zodpovednosť a náročnosť. Vysoko si ceníme jeho ľudský prístup ku svojim študentom a spolupracovníkom. Široké vedecké zameranie pána profesora bolo základom, o ktorý sme sa mohli pokojne oprieť a s dôverou sme vnímali, že dostávame to najlepšie, čo na Slovensku môžeme v danom odbore získať. Motivovali nás nielen jeho charakterové vlastnosti, ale aj jeho erudovanosť a pracovná zanietenosť. Dospievali sme tak k poznaniu, že len zmysluplnou prácou môžeme zachovať jeho odkaz. Vedomí si toho, že sme mali do činenia s výnimočnou osobnosťou, bol pre nás vždy **Pánom Profesorom**. Takto sme ho s radosťou a úctou oslovovali aj v dobách minulých.

Ťažko slovami vyjadriť, kam ste nás svojím osobnostným vkladom posunuli, čo všetko sme získali, ako ste rozvíjali naše myslenie a tvorivosť, aké uspokojenie z práce sme vďaka Vám poznali! Boli ste jedinečný a nenahraditeľný.

Vďaka Vám za všetko, **Pán Profesor!** Sme Vám navždy zaviazaní.

Lubomír Valík

ROZLÚČKA PRI POHREBE

Vážená smútiaca rodina, vážené smútočné zhromaždenie,

dovoľte mi prehovoriť v mene ešte žijúcich kamarátov a spolupracovníkov prof. Görnera:

Všetci dojato stojíme nad mŕtvym telom nášho dlhoročného spolupracovníka prof. Görnera, milého Frica v najužších kruhoch prezývaného „Cuško“. Smútime i keď vieme, že už viac ako pred rokom nastal u neho irreverzibilný chorobný stav, predsa je to veľmi bolestné lúčenie pre nás všetkých.

Počas 2. svetovej vojny prišiel do Bratislavy zo Štiavnických jazier vyšportovaný mládenec – plavec, maturant chemickej priemyslovky, ktorý sa predtým vyučil aj ako fotograf. Zamestnal sa na hygienickom ústave Lekárskej fakulty u prof. MUDr. Muchu, kde po krátkom čase zvládol prípravu rôznych pôd pre mikrobiológiu.

Profesor čoskoro spoznal jeho talent a postupne ho bral do tímu hygieny vody, potom po študijnej ceste vo Švajčiarsku riešili spolu vtedajšie aktuálne problémy hygieny mlieka. Do roku 1951 externe doštudoval aj chemické inžinierstvo na SVŠT.

V tomto období pred viac ako 55 rokmi som spoznal vtedy čerstvého inžiniera Görnera, ktorý ma pritúlil vo svojom laboratóriu, aby som mohol dorobiť svoju laboratórnu diplomovú prácu. Od roku 1953 sa stal mojim šéfom na novozriadenom Ústave hygieny. Spolu s prof. MUDr. Muchom ma postupne zaviedli do tajov výskumnej práce.

Milý Frico, za toto všetko Ti úprimne ďakujem.

Tvoje nehynúce zásluhy ako vysokoškolského profesora ocenili pán dekan, ja si dovoľm vyzdvihnúť ešte Tvoju multidisciplinárnu aktivitu.

Ako prvý do vied z potravinárov na Slovensku si dokázal vytvoriť vedeckú školu na rozhraní potravinárskej mikrobiológie, chémie a technológie. Vždy si zdôrazňoval, že veda o potravinách, nie je iba o získaní výsledku analytického stanovenia, ani o mikrobiológii, ktorá končí typizáciou mikroorganizmov. Rovnako dôležitá je aj vedecká, resp. odborná interpretácia výsledkov, čo môže formovať iba odborník, ktorý pozná aj príslušnú technológiu a zásady hygieny výživy. Tvoja filozofia a aktivita dokázala, že chemik v rámci spolupráce s lekárom nemusí robiť iba servis. Ved' veda o potravinách pozostáva rovnako ako lekárska veda z chémie, biológie a fyziky, ibaže v inom poradí dôležitosti. Môžem smelo vyhlásiť, že si Tvojou koncepciou u nás v praxi vytvoril v mliekarstve zásady HACCP, teda určenie kritických kontrolných bodov v technológii z hľadiska bezpečnosti výrobku (Hazard Analysis of Critical Control Point).

Boli tu zdôraznené aj Tvoje iné zásluhy v mliekarstve. Spomínam na Tvoju prácu v bryndziarstve, ktorú si začal ešte, keď si bol zamestnaný v hygiene. Tvoja aktivita v tejto tematike aj v zahraničí v značnej miere prispela k tomu, že dnes už v rakúskej a v

nemeckej literatúre nepíšu o „Ungarische Käse Art“ ale o slovenskej bryndzi. Takýto patriotizmus môže byť účinnejší ako ten, ktorý je t. č. u nás často v móde.

Uctievaný náš emeritný profesor Görner, milý Frico! Odišiel si krátko po prečítaní všetkých laudácií na poli Slovenskej chemickej spoločnosti, Slovenskej spoločnosti výživy a v mliekarskej literatúre uverejnené k Tvojmu jubileu 85 rokov života.

Uvedomujeme si však, že čas je nemilosrdný sudca. Budeš nám všetkým veľmi chýbať ako košatý strom vedomostí, ktorý bol vyfatý a v tóni, ktorého sa všetci Tvoji žiaci, mladší spolupracovníci a kamaráti dobre cítili, pretože mali istotu. Ďakujeme Ti za všetko.

Češ Tvojej pamiatke

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.

Vážené smútočné zhromaždenie!

Pripadla mi smutná a ťažká úloha, aby som sa v mene vedenia a pracovníkov Fakulty chemickej a potravinárskej technológie Slovenskej technickej univerzity a tiež najbližších spolupracovníkov z Ústavu biochémie, výživy a ochrany zdravia a Ústavu biotechnológie a potravinárstva, rozlúčil s prof. Dr. Ing. Fridrichom Görnerom, DrSc.

Je ťažké nájsť v týchto chvíľach slová, ktoré by dostatočne vyjadrili pocity nad odchodom nášho kolegu, priateľa a dobrého človeka.

Pán profesor Görner sa narodil 15. 4. 1921 v Banskej Štiavnici. Počas štúdia na Chemickej fakulte SVŠT absolvoval v roku 1947 štipendijný pobyt na ETH v Zürichu. Chemickú fakultu SVŠT v Bratislave ukončil ako Ing. v roku 1951, technický doktorát získal v roku 1952, docentom sa stal v roku 1956. V roku 1973 obhájil na ČVUT v Prahe doktorát technických vied (DrSc.), profesorom sa stal v roku 1980. Profesor Görner bol dlhé roky vedúcim študijného odboru Technológia mlieka a tukov na CHTF SVŠT a vedúcim Katedry biotechnológie na CHTF SVŠT v Bratislave.

Pán profesor svoj život naplnil neobyčajne bohato. Bol naším vynikajúcim, prísny a zároveň ľudským pedagógom, vedcom s myslou mladého človeka aj v pokročilom veku. Bol vysoko uznávaným mliekarenským odborníkom, osobnosťou vo výžive, hygiene a zakladateľom modernej mliekarenskej a potravinárskej mikrobiológie, mimoriadne činný ešte donedávna. Je autorom viac ako 210 vedeckých a odborných publikácií, autorom mnohých kníh, z ktorých posledná „Aplikovaná mikrobiológia požívatín“ mu vyšla v roku 2004. Ako jeden z prvých profesorov potravinárstva na Slovensku, vychoval viac ako 300 absolventov a takmer tridsiatku ašpirantov, z ktorých mnohí sa stali nositeľmi jeho profesijného odkazu.

Profesor Görner bol aktívnym členom a čestným členom viacerých odborných spoločností a pedagogických a vedeckých komisií. Za svoju prácu získal viacero prestížnych ocenení, s ktorých aspoň spomeniem „Hanušovu medailu“ udelenú ČSAV v roku 1971,

„Zlatú medailu“ ministra pôdohospodárstva SR (2000), medailu „Za zásluhy o rozvoj vedy v oblasti potravinárstva“ SAPV (2002) a nedávno v roku 2004 „Patočkovu medailu“ Československej spoločnosti mikrobiologickej pri ČSAV a SAV.

Na Fakulte chemickej a potravinárskej technológie, kde prežil pán profesor Fridrich Görner celý svoj aktívny život si vysoko ceníme jeho ľudský prístup ku svojim študentom a spolupracovníkom. Široké vedecké zameranie pána profesora bolo základom, o ktorý sa opierali študenti vnímajúc, že dostávajú to najlepšie, čo na Slovensku môžu v danom odbore získať. Motivoval študentov nielen jeho charakterovými vlastnosťami, ale aj jeho erudovanosťou a pracovnou zanietenosťou.

Vážený pán profesor boli ste pre nás výnimočnou osobnosťou, sme radi že sme Vás poznali ! Zostanete pre nás jedinečný a nenahraditeľný.

Vďaka Vám za všetko. Česť Vašej pamiatke!

prof. Ing. Dušan Bakoš, dekan FCHPT STU



Foto: J. Valíková

SPOMIENKOVÝ SEMINÁR K PROF. GÖRNEROVI

Oddelenie potravinárskej technológie, FCHPT STU Bratislava
Oddelenie výživy a hodnotenia potravín, FCHPT STU Bratislava
Potravinárska sekcia, SSPLPV pri SAV
OS Potravinárska chémia SCHS, Výskumný ústav mliekarenský, Žilina
Slovenská spoločnosť pre výživu, Slovenský mliekarenský zväz,
Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU

Vás pozýva na odborný seminár

Život a dielo Prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera, DrSc.



Termín konania:

19. apríla 2007 (štvrtok) o 14,00 hod.

Miesto konania:

Slovenská chemická knižnica, FCHPT STU

Radlinského 9, 821 37 Bratislava

(vchod do novej budovy FCHPT)

Program:

Prof. Ing. Ján Šajbidor, DrSc.

Príhovor prodekana FCHPT STU

Ing. Alexander Szokolay, DrSc.:

Profesor Görner – môj vedecký súputník a osobný priateľ

Doc. Ing. Štefan Schmidt, PhD.:

Výskumná a pedagogická činnosť prof. Görnera v chémii potravín

Doc. MUDr. Igo Kajaba, PhD.:

Prof. Görner – jeden zo zakladateľov Slovenskej spoločnosti pre racionálnu výživu

Ing. Karol Herian, PhD.:

Prof. Görner a jeho nezastupiteľné pôsobenie pri etablovaní slovenského mliekarstva

Doc. Ing. Ľubomír Valík, PhD., Ing. Mária Greifová, PhD.:

Vedecké a pedagogické aktivity prof. Görnera na CHTF SVŠT/FCHPT STU v Bratislave

Spomienková prezentácia

Vystúpenie prítomných hostí

Spoločenské posedenie a diskusia

Prof. Görner a jeho nezastupiteľné pôsobenie pri etablovaní slovenského mliekarstva

Vážené dámy, vážení páni, milí priatelia,

je mi veľkou ctou byť na dnešnom slávnostnom seminári, kde si pripomíname život a dielo pána prof. Ing. Fridricha Görnera, DrSc. To nie je len pripomenutie si životných a pracovných zásluh pána profesora, to je aj prejav úcty a vďaky, ktorú k nemu má celá mliekarenská verejnosť. Svoje významné osobnosti si ctia v každej spoločnosti a zúčastnil som sa takých viacerých osláv doma i v zahraničí a som veľmi rád, že aj u nás si začíname viac vážiť svojich významných učiteľov, vedcov a ľudí, čo priniesli pre spoločnosť určitý pokrok.

Pán profesor Görner je jeden z významných ľudí, ktorý má nezastupiteľné zásluhy nielen v oblasti pedagogickej pri výchove mliekarenských odborníkov a v oblasti potravinárskej a mliekarenskej mikrobiológie a v ďalších činnostiach, ktoré tu boli už v predchádzajúcich referátoch spomínané, ale pre nás bývalých a aj terajších mliekarenských pracovníkov pán prof. Görner bol vždy niečo viac, bol to pojem mliekarenskej autority, bol to medzinárodne uznávaný špičkový vedec, ktorého názor bol vždy rozhodujúci pri všetkých dôležitých odborných rozhodnutiach.

Ja osobne som prakticky hneď, po absolvovaní štúdia na CHTF v Bratislave so špecializáciou mlieko – tuky, bol v sústavnom kontakte s prof. Görnerom a tiež s doc. Palom. Jednak som chodieval často na mliekarenskú katedru na priateľské debaty s mojimi učiteľmi a tiež na všetky štátnicové komisie, kde sme vždy s profesorom Görnerom hodnotili absolventov. Tiež som bol vedúcim desiatok diplomových prác a napokon pán profesor Görner bol aj mojím školiteľom na dizertačnej práci. Pre mňa každé stretnutie s ním bolo vždy veľmi vzácne, lebo u neho som získaval vždy nové, ale aj ľudské a morálne hodnoty, ktoré ma vždy povzbudili a dali chuť do nových aktivít. Pán profesor ma nasmeroval, aby som sa venoval problematike využitia obsahu iónového vápnika pri výrobe syrov a doposiaľ práve tieto poznatky sa bohato využívajú pri všetkých syrárskych špecialitách vrátane parených syrov. Môžem zodpovedne povedať, že práve vďaka pánu profesorovi som sa celý môj pracovný život venoval mliekarstvu. On ma vždy vedel povzbudiť vo všetkých ťažkých pracovných problémoch, vždy mi dával optimistické vízie pri rozhodovaní o existencii mliekarenského výskumu a tiež i pre celé naše slovenské mliekarstvo.

Ako pracovníci Výskumného ústavu mliekarenského v Žiline, sme s pánom profesorom tiež veľmi úzko spolupracovali, chodili sme sa vždy radiť o výskumných problémoch a riešili sme mnohé spoločné problémy zvlášť s ovčím mliekarstvom. Ja s pánom profesorom sme chodili do Rakúska ako predstavitelia slovenského mliekarenského priemyslu pri vyjednávaniach o kvalite a predaji bryndze do Rakúska.

Spolu sme presadzovali výrobu tradičných ementálskych syrov v Krupine i v Leviciach a tiež mnohé iné aktuálne mliekarenské problémy. Spomínam si tiež na spoluprácu Katedry mlieka a tukov v Bratislave s Humboldtovou univerzitou v Berlíne, kde sme už ako študenti a potom aj ako zodpovední pracovníci mliekarenského priemyslu mali úzke pracovné i ľudské kontakty, ktoré trvajú až doposiaľ. Takýchto príkladov spolupráce pána profesora s mliekarenskou praxou je veľmi veľa. Spolu sme s pánom profesorom začínali realizovať oslavy Medzinárodného dňa mlieka v Žiline a neskôr aj v Bratislave, spolu sme organizovali mnohé odborné konferencie i semináre a pomáhali sme mliekarom propagovať mlieko a mliečne výrobky. Pán profesor Görner vždy vedel vycítiť podstatu problému a vedel k tomu zaujať aj správne stanovisko. Takýchto spomienok mám ja a aj moji kolegovia z VÚM ešte podstatne viac a mnohí jeho absolventi tiež by mali toho ešte veľa na doplnenie.

Pán profesor Görner celý svoj pracovný život naplnil neobyčajne bohato a zanechal po sebe nielen bohaté publikácie, celú radu svojich absolventov a doktorandov, ale aj pre celú mliekarenskú verejnosť dôležité posolstvo o celospoločenskom význame mlieka pre ľudskú výživu.

Je veľmi ťažko v krátkosti vyjadriť prínos pána profesora Görnera pre slovenské mliekarstvo. Jeho zásluhy o rozvoj mliekarstva a mliekarenskej vedy na Slovensku sú nepopierateľné. Právom môžeme preto považovať práve pána prof. Dr. Ing. Fridricha Görnera, DrSc. za zakladateľa modernej mliekarenskej vedy na Slovensku. On si to zaslúži nielen pre svoj odborný prínos, ale aj pre jeho blízky vzťah nielen k mliekarenskej vede, ale aj k mliekarenskej praxi.

Aj keď už nie je medzi nami, spomienka na pána profesora Görnera pretrvá i do budúcnosti a navždy zostane našou vynikajúcou mliekarenskou osobnosťou. Jeho meno bude aj do budúcnosti ozdobou všetkých mliekarenských titulov. Pán profesor Görner bol skutočne svojím významom veľký človek !

Záverom by som chcel pripomenúť jeho odkaz, aby sme si vedeli i na Slovensku viac vážiť jeden druhého, aby sme sa vedeli vzájomne podporiť a spolu presadzovať rozumné veci. Potom si nás budú viac vážiť i naši následníci.

Bratislava 19. apríl 2007

Ing. Karol Herian, CSc., emeritný pracovník VÚM, a. s. Žilina



Jiří Davídek

*Ústav chemie a analýzy potravin
Vysoká škola chemicko-technologická
Technická 1905, 166 28 Praha 6
tel.: 220 443 059, fax: 233 339 990
e-mail: Jiri.Davidek@vscht.cz*

*privát:
Obrovského 12/317
141 00, Praha 4
tel. 272764777*

V Praze dne 18.4. 2007

Vážení slovenští kolegové a přátelé,

Velmi mne potěšilo vaše oznámení, že celá vaše potravinářská veřejnost připravila seminář, na kterém hodláte vzpomenout a současně vyzdvihnout zásluhy vašeho dlouholetého pracovníka prof. Ing. Dr. Fridricha Görnera, DrSc. Jsem totiž přesvědčen, že pouze ti, kteří si váží a dovedou ohodnotit práci svých předchůdců, tvoří skutečnou nekonečnou řadu předchůdců, součastníků i budoucích pracovníků. Tedy tu nekonečnou řadu tvořící historii a vývoj každého vědeckého oboru a nejen jeho. V každém lidském počínání není ve skutečnosti současnost bez minulosti, právě tak jako ani budoucnost bez současnosti. Vše je vzájemně a neodmyslitelně propojeno. Vzdávejme tedy pocty bývalým spolupracovníkům, aby ti další mohli vzdávat svoji úctu i nám, až náš život se nachýlí. Je to od vás hezké, lidské a velkorysé.

Dovolte tedy i mne, abych se k laudaciu na milého přítele připojil i já. Ač jsem o nějaký ten rok mladší, měl jsem možnost s „Fricem“, dovolte mi toto přátelské oslovení, neboť jsme nebyli jenom dobří kolegové, ale především i dobří přátelé. Poznal jsem ho ještě jako student na Vysoké škole chemicko technologické v Praze, kdy jsem se pravidelně zúčastňoval akcí, které organizoval prof. Gustav Janíček na různá témata související s chemií a analýzou potravin. Naše setkávání pokračovalo i během mého pobytu ve Výzkumném ústavu potravinářském, s kterým měl prof. Görner intenzivní spolupráci, především pak s kolektivem Dr. Jitky Černé-Heyrovské, pracující se svým kolektivem na mikrobiologických metodách stanovení některých vitaminů skupiny B. Po mém přechodu na VŠCHT v roce 1960 se naše spolupráce ještě podstatným způsobem prohlubovala. Bylo to především v rámci bývalé Odborné skupiny potravinářské a agrikulturní chemie Československé společnosti chemické, jejímž byl na Slovensku prof. Görner předsedou. Obě organizace, tedy česká i slovenská část pořádali pravidelně nejruznější semináře, které jsme vzájemně navštěvovali. Zde jsme tedy měli nejednu příležitost dozvídat se o nových poznatcích i objevech jednotlivých pracovních kolektivů, ale měli jsme i možnost poznávat se hlouběji i po lidské stránce. Tedy po práci jsme měli i dostatek příležitostí prožívat něco, na což velmi rádi vzpomínáme. Cožpak je možné zapomenout na naše již tradiční symposia konaná na nejruznějších místech naší vlasti. Mnozí z nás si jistě ještě vzpomenou, jak za jednoho dlouhého a velmi veselého večera po přednáškách jsme v zápalu zábavy snědli vzorek sýrů připravených z mlezivového mléka prof. Šebelovi z bývalé Vysoké školy zemědělské, dnes tedy Masarykovy zemědělské a lesnické university v Brně, ještě před jeho prezentací, která měla proběhnout až následující den. Nebo ty veselé hrádky po chemických sjezdech v Banské Štiavnici, mnohdy končící až za raniho „kuropění“. Relativně velmi často jsem k vám zajížděl i na školu, do mnoha komisí a po určitou dobu i do vaší vědecké rady. Velmi rád nato období vzpomínám. Nikdy jsem při těchto příležitostech neopomenul navštívit i prof. Görnera. Setkával jsem se

s ním i na zasedáních Československé akademie zemědělské a při nejrůznějších akcích, která tato vědecká organizace pořádala. Vzpomínám i na naše poslední setkání, které se uskutečnilo na Chemickém sjezdu pořádaném v Nitře. Byli jsme oba účastníci sekce věnované potravinářské a agrikulturní chemii. Naše setkání bylo i fotograficky zdokumentováno, tenkrát jsme při té příležitosti řekli, že se pokusíme zorganizovat ještě nějaká ta naše další setkání. Žel již k nim nedošlo a ještě více, žel již k nim nikdy ani dojít nemůže. Pravidelně jsme si však vyměňovali vánoční blahopřání. Letošního roku prvním rokem chybělo. Když jsem psal kondoleční dopis jeho paní manželce napsal jsem doslova:

S hlubokou lítostí nás zastihla zpráva od našich slovenských přátel, že nás opustil jeden z našich nejlepších a určitě nejvěrnějších slovenských kolegů. Znali jsme se opravdu dlouhou dobu, vždy jsem se při svých návštěvách Slovenska těšil na naše setkání. Obdivoval jsem jeho obrovskou životní vitalitu a stálou pracovní aktivitu i jeho výsledky jak ve vědecké, tak i pedagogické sféře. Za dobu svého působení na Chemické fakultě Slovenské technické university v Bratislavě vychoval celé generace chemiků, kteří nalézali uplatnění nejen v potravinářském odvětví, ale i v širokém okruhu oborů příbuzných. Jsem přesvědčen, že tento jeho celoživotní pomník vybudovaný mimořádnou prací a pilí bude mnoha mladým pracovníkům zářit jako vytoužená meta.

V poslední době jsem měl již velmi málo příležitostí k vzájemnému setkávání. Pokud se pamatuji, viděli jsme se naposled před několika lety při příležitosti Chemického sjezdu v Nitře. Tam jsme si ještě pěkně notovali a upřímně se radovali z našeho setkání a upřímně jsme si přáli pevné zdraví a radosti ze života. Pak jsme si, žel měli možnost, vyměňovat pouze vánoční a novoroční gratulace. Je mi opravdu moc líto, že v letošním roce ze Slovenska takovou gratulaci psanou charakteristickým a typickým rukopisem svého přítele již neobdržím.

Vážení, dovoluji vám, abychom Vám, alespoň touto cestou, vyjádřili upřímnou soustrast nad odchodem Vašeho nejbližšího. Víme, že slova útěchy v těchto těžkých chvílích mohou znamenat jen velmi málo, ubezpečujeme vás však, že v našich myslích bude Fric Görner zachován nejen jako mimořádně talentovaný, pilný vysokoškolský učitel a významný vědecký pracovník, ale především jako velký přítel a lidsky charakterní osobnost.

Vážení slovenští přátelé nakonec mi dovoluji, abych se omluvil, že se nemohu nejen z časových důvodů vaší vzpomínkové akce zúčastnit. Opětne však opakuji, že si vašeho počínání nesmírně vážím a oceňuji ho.

S přátelským pozdravem

Jiří Davídek
předseda Odborné skupiny potravinářské a agrikulturní chemie ČSCH

PRÍLOHY

Z POSLEDNEJ KOREŠPONDENCIE PÁNA PROFESORA GÖRNERA

Ing. Karol Herian, CSc.
Výskumný ústav mliekarenský, a. s.
Dlhá 95, P.O.Box C 54
010 01 Žilina

Vážený pán riaditeľ, milý Karol!

Ďakujem za milé a pohotové hodnotenie, ktoré ste uverejnili v poslednom čísle MLIEKARSTVA pri príležitosti udelenia Patočkovej medaile mojej osobne. Túto poctu som prijal aj v mene mojich vzácných spolupracovníkov, medzi ktorými ste boli a ste aj naďalej aj Vy.

Súčasne mi dovoľte, aby som pri tejto príležitosti vysoko hodnotil Vaše dlhoročné úspešné pôsobenie vo funkcii riaditeľa Výskumného ústavu mliekarenskeho v Žiline.

Vám ako jedinému zo slovenských riaditeľov priemyselných výskumných ústavov potravinárskych sa podarilo ústav nielen udržať ale aj zveľadiť. Za to Vám prislúcha vďaka všetkých slovenských mliekarov, ako aj naša.

Vo Vašej ďalšej činnosti Vám prajem predovšetkým dobré zdravie a ďalšie pracovné a osobné úspechy,

Váš

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.

P.S.: Prikladám list pre kolegu Obermaiera s prosbou, aby Ste mu ho nejako doručili. Nepoznám totiž jeho súčasnú adresu. Vy iste prídete s ním skôr do styku ako ja.

Ďakujem.

F.G.

Vážený a milý pán kolega Ing. Obermaier!

Váš milý list z 18.X. t.r. a priložená pekná rytina ma potešili. V poslednom čase, na staré kolená, sa mi dostalo viac pocty ako v minulosti. Časy sa menia, veď aj Vy to poznáte.

Jeden lekár hygienik, keď odchádzal do dôchodku, v jednom rozlúčkovom článku nazval niektorých ľudí, s ktorými počas celého svojho aktívneho života spolupracoval – trvankami. Považujem to za čestné označenie. Myslím, že aj Vy ste hodný takéhoto „epitheton ornans“. Napriek životným zvratom, vďaka Vaším vedomostiam, schopnostiam a ochote pomáhať, ste sa vždy ocitli vo Vám prislúchajúcej významnej pozícii.

List posielam Ing. Herianovi, nakoľko nepoznám Vašu domácu adresu s prosbou, aby Vám ho doručil. Iste Ste s ním v kontakte.

Ešte raz ďakujúc za Vašu pomoc pri prekladaní príspevkov na Medzinárodný mliekarenský kongres v minulosti, ostávam s prianím predovšetkým dobrého zdravia a ďalších pracovných a osobných úspechov do budúcnosti

Váš

Prof. Dr. Ing. Fridrich Görner, DrSc.

~~6~~

Staphylococcus aureus v zvlášť typ pyogenus

Kyšte vlnokujiní polnomoí bota dštinave, že
Staphylococcus aureus pias primárného (lyoneta)
OAS, t.j. do asi 6 dní vlnota, proudeprstave sa doste je
proudenia medovo-oravej žs. neličnej, a mojej prstoleu
a ptoom dštinavonaj. V brezulotereuom roole pri
klunkej lyroce brigudae OAS podliha dštinaj. Hae
fide vena, proteolije. Tok vena sa vlnotčunje v
neakch vniach pri teplote 18 až 22°C sa 4 až 6 dní. V
brigudianaj lyroce ^{lyroce} vna je vlnotčunje vlnotčunje vlnotčunje
nie je prouaj, post pod vlnotčunje post sa dštinavonaj, ža
sa vlnotčunje a vlnotčunje. Vlnotčunje vlnotčunje vlnotčunje
vlnotčunje vlnotčunje, vlnotčunje vlnotčunje. Poas vena OAS v
vlnotčunje vlnotčunje sa vlnotčunje vlnotčunje vlnotčunje.

Pa uprzedz' bym o brzydotairenskim warde za
syry myj drubia pomocu jetyrych ~~drubia~~ albo suchy-
ych mguor. Dobro sa rozstrojusz' ze wielic mteranum
masz' swoi uerwum uylubotni sa ~~sticapijusz'~~
kumetajusz' uolcasz'. Brzysusz' ^{o imieniu} penna ~~sticapijusz'~~
za dotaknie ~~na~~ chodusz' mteranum uolcasz'
tykta uelw. Po uelusz' ze wa penna ~~sticapijusz'~~
bea mteranum. ^{o stomogonijusz'}

Otvorniki, smeni sa pindaiva (prolesie murtia
kajue; way a hndigndy; wti pella platurijah moxpon.
Sali sa romveon baliok na mologet, baliok mnd-
mndi atelo ds hlantylah dreyezh yelut palli curre.

Augusta 2a u ranoj noćnoj pr. 10^h 20^h C
 na obodu 24 hvala a potom se spušta. To ujutro
 grube pi. 10^h - - - C pr. 20^h -

Z rukopisu prof. Görnera

Vážení paní vedoucí katedry,

milý Štěpán!

Bárujem sa iniciatívne poslanie iasopisa
Važ č.2. Žiaľ som v takom stave, že nemôžem
prísť do školy. Som po menšej poriadke, ktorá
vsak masiálne usoz. Mysleni sa mi pacho-
nalt. Nevim ako to bude so školou. Pravdepod-
odobne už nebudem môcť chodiť.

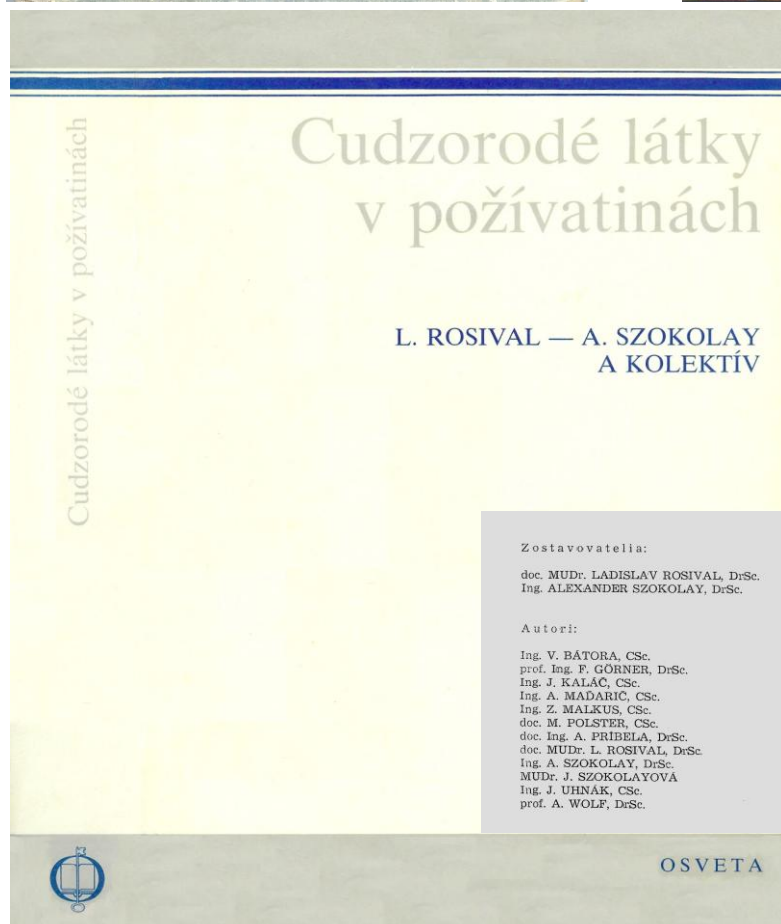
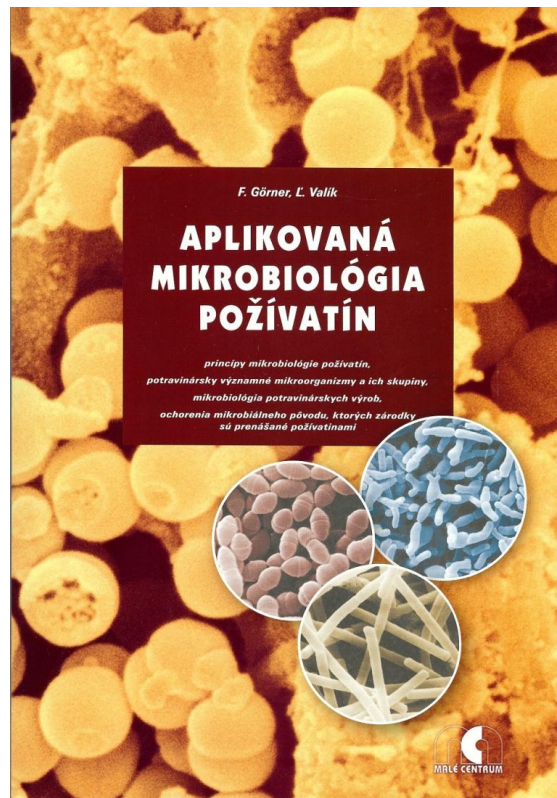
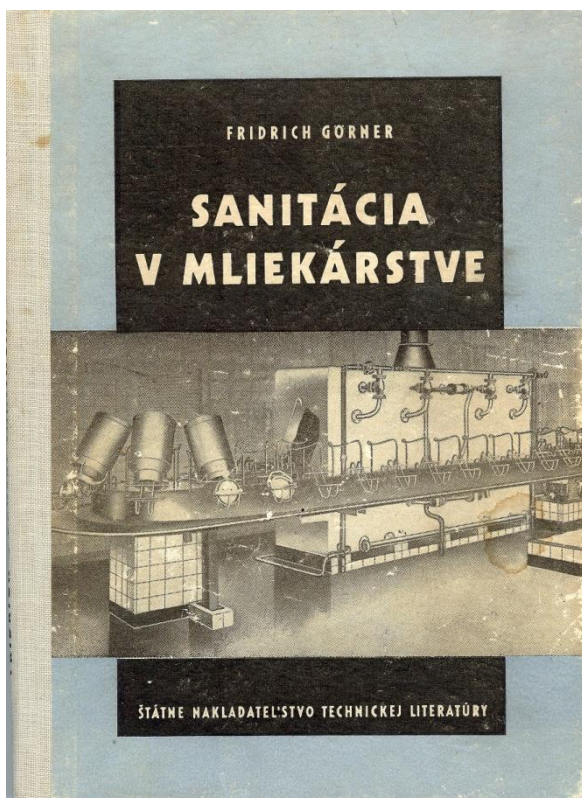
Uradne' pisi daju do poriadku s kol. Valikone.

Prájem Vaš včtšr najlepší v mojej škole
roka a ostávam s poďakovou

$$v_{\text{as}} =$$

F. Tönnies

Bratislava, 10. 8. 2005.



Faximilie z niektorých knižných publikácií prof. Görnera

Frank Sinatra: **My Way** Lyrics

Autori: Revaux, Jacques; Anka, Paul (Eng. Lyr.);
Thibaut, Gilles; Francois, Claude

And now the end is near
And so I face the final curtain
My friend I'll say it clear
I'll state my case of which I'm certain

I've lived a life that's full
I traveled each and every highway
And more, much more than this
I did it my way

Regrets I've had a few
But then again too few to mention
I did what I had to do
And saw it through without exemption

I planned each charted course
Each careful step along the byway
And more, much more than this
I did it my way

Yes there were times I'm sure you knew
When I bit off more than I could chew
But through it all when there was doubt
I ate it up and spit it out, I faced it all
And I stood tall and did it my way

I've loved, I've laughed and cried
I've had my fill, my share of losing
And now as tears subside
I find it all so amusing

To think I did all that
And may I say not in a shy way
Oh no, oh no, not me
I did it my way

For what is a man what has he got
If not himself then he has not
To say the things he truly feels
And not the words of one who kneels
The record shows I took the blows

And did it my way
Yes it was my way

Teraz, keď je koniec blízko,
čelím poslednej opone.
Priateľu, poviem ti to jasne
svojim životom som si istý.

Žil som plnohodnotne,
cestoval veľa a každou diaľnicou,
A viac, viac ako čokoľvek,
šiel som vlastnou cestou.

Pár vecí ľutujem,
Ale, nestáli za zmienku,
Spravil som, čo som musel,
A nepotreboval výnimku.

Pripravoval som si kurzy životom,
každý opatrný krôčik uličkou.
A viac, oveľa viac, ako to,
šiel som vlastnou cestou.

Áno, boli chvíle, iste to poznáte,
keď som vzal viac, ako som potreboval.
Cez to všetko, keď prišli pochybnosti,
postavil som sa čelom, zbavil sa ich,
vztýčil som hlavu a šiel vlastnou cestou.

Miloval som, smial som sa a plakal,
svoj život som naplnil, časť aj stratil.
A teraz, ako slzy ustupujú,
pripadá mi to tak smiešne.

Aby som si myslel,
že som všetko urobil,
môžem placho povedať, že nie,
to nie ja, ale bola to moja cesta.

Prečo je človek, čo vlastne má.
Ak nie je sám sebou, nič nevlastní.
Aby hovoril veci a ich obsah cítil,
a nie slová, ktoré iný mu núkal.
Utŕžil som aj rany, no žil som naplno.

Áno, šiel som svojou vlastnou cestou.

Oblúbená pieseň F. G., voľný preklad (L.V.)

