



# Bachelor Feier 2009

09. Oktober 2009, 13:30 Uhr, Aula Geibelstraße (SG 135),  
Universität Duisburg-Essen, Campus Duisburg

## Programm

**14:00 Begrüßung / Einführung**  
(Prof. Dr. Hans-Curt Flemming)

**14:05 Kurzvorträge der besten Bachelor-Absolventen (Teil 1)**  
(Moderation: Hans-Curt Flemming)

14:05 **Marina Horstkott:** "Photoautotrophic growth in red and blue light" (93 Punkte)

14:15 **Robert Lobe:** "The role of autoinducer-2 in the development of chronic wound biofilm communities" (94 Punkte)

14:25 **Vera Slomka:** "Larval settlement of the Australian sea urchin *Holopneustes purpurascens* in response to biofilms" (94 Punkte)

14:35 **Patrizia Dorothea Peters:** "Lipid accumulation in *Coelastrella* sp. and comparison to *Chlorella* CHLOR-1" (95 Punkte)

14:45 Pause

**15:05 Kurzvorträge der besten Bachelor-Absolventen (Teil 2)**  
(Moderation: Torsten Schmidt)

15:05 **Manuel Sauer:** "Use of microalgae as food source in individual and stacks of microbial fuel cells" (96 Punkte, 3. Preis)

15:15 **Eugen Federherr:** "Optimization of a DC-Arc-OES fast analysis method for detection of ecotoxic trace elements in plants, algae, biofilms and sediments as a part of a development of a procedure for characterization the pollution status of river systems" (96 Punkte, 3. Preis)

15:25 **Uli Klümper:** "Selective recovery of metals in acid mine drainage using an on-line aSRB-bioremediation system" (97 Punkte, 2. Preis)

15:35 **Jürgen Schrötz:** „Initiale Anheftung mariner Nitrifikanten an neuartigen Trägermaterialien“ (97 Punkte, 2. Preis)

15:45 **Martin Keller:** "Effect of cell acclimation time to bacterial transport potential" (98 Punkte, 1. Preis)

15:55 Pause

16:25 Musikalisches Intermezzo I (Trio Estodé)

16:35 Ansprache des Dekans  
Überreichung der Urkunden

16:50 Ansprache Norbert Wenkel, Axel Semrau  
Überreichung der Axel-Semrau-Preise für wissenschaftlichen Nachwuchs

17:05 Musikalisches Intermezzo II (Trio Estodé)

17:10 Schlusswort Prof. Dr. Hans-Curt Flemming

**Anschließend Ausklang mit Sekt und Brezeln**