

# Inhaltsverzeichnis

Vorwort zur 5. Auflage .....	III
Vorwort zur 1. Auflage .....	V
Schreibweise und Abkürzungen .....	VII
Häufig benutzte Abkürzungen .....	VIII
Auflistung der neuen Gattungs- und Artnamen von Bakterien .....	IX
<b>1. Die Stellung der Mikroorganismen in der Natur .....</b>	<b>1</b>
1.1 Die drei Reiche: Tiere, Pflanzen und Protisten .....	1
1.2 Prokaryonten und Eukaryonten .....	2
1.3 Beteiligung am Kreislauf der Stoffe .....	3
1.4 Mikroorganismen im Dienste des Menschen .....	8
1.5 Allgemeine Eigenschaften der Mikroorganismen .....	10
<b>2. Die Zelle und ihre Struktur .....</b>	<b>13</b>
2.1 Die eukaryotische Zelle (Eucyte) .....	13
2.2 Die prokaryotische Zelle (Protocyte) .....	18
2.2.1 Der Bakterienkern .....	21
2.2.2 Cytoplasma und Membranen .....	33
2.2.3 Zellwand .....	42
2.2.4 Kapseln und Schleime .....	51
2.2.5 Geißeln und Beweglichkeit .....	56
2.2.6 Speicherstoffe und andere Zelleinschlüsse .....	62
2.2.7 Endosporen und Dauerformen .....	68
2.2.8 Pigmente der Bakterien und Pilze .....	74
<b>3. Die Prokaryonten, ein systematischer Überblick .....</b>	<b>78</b>
3.1 Gram-negative Kokken (Cocci und Coccobacilli) .....	84
3.2 Pseudomonaden und andere Gram-negative Stäbchen .....	85
3.3 Gekrümmte Stäbchen: Spirillen und Vibrionen .....	87
3.4 Filamentebildende Bakterien .....	89
3.5 Bakterien mit Anhängseln und Knospenbildung .....	91
3.6 Endosporenbildende Stäbchen und Kokken .....	93
3.7 Gram-positive Kokken (Cocci) .....	95
3.8 Coryneforme Bakterien .....	96
3.9 Mycobakterien .....	98

3.10	Actinomyceten (im engeren Sinne) .....	99
3.11	Obligat zellparasitische Bakterien .....	103
3.12	Spirochaeten .....	105
3.13	Cyanobakterien (Blaualgen) .....	108
3.14	Andere durch Gleiten bewegliche Bakterien .....	115
3.15	Mycoplasma-Gruppe (Klasse Mollicutes) .....	120
3.16	Archaeabakterien .....	123
<b>4.</b>	<b>Die Viren: Verbreitung und Struktur .....</b>	125
4.1	Viren .....	127
4.2	Bakterienviren (Bacteriophagen) .....	132
4.2.1	Vermehrung eines virulenten Phagen: lytischer Cyclus .....	134
4.2.2	Die Entwicklung temperenter Phagen: Lysogenie .....	138
4.3	Beziehung der Viren zur Bildung von Tumoren .....	143
<b>5.</b>	<b>Die Pilze (Fungi = Mycota) .....</b>	146
5.1	Acrasiomycetes (zellige Schleimpilze) .....	150
5.2	Myxomycetes (echte Schleimpilze) .....	152
5.3	Phycomycetes (niedere Pilze) .....	153
5.4	Ascomycetes (Schlauchpilze) .....	157
5.5	Basidiomycetes (Ständerpilze) .....	164
5.6	Fungi imperfecti (Deuteromycetes) .....	166
<b>6.</b>	<b>Das Wachstum der Mikroorganismen .....</b>	168
6.1	Ernährung der Mikroorganismen .....	168
6.2	Nährböden und Wachstumsbedingungen .....	170
6.3	Ernährungstypen .....	176
6.4	Selektive Kulturmethoden .....	177
6.5	Physiologie des Wachstums .....	182
6.5.1	Methoden zur Bestimmung der Bakterienzahl und der Bakterienmasse .....	182
6.5.2	Exponentielles Wachstum und Generationszeit .....	184
6.5.3	Bakterienwachstum in statischer Kultur .....	186
6.5.4	Parameter der Wachstumskurve .....	189
6.5.5	Bakterienwachstum in kontinuierlicher Kultur .....	191
6.5.6	Synchronisation der Zellteilung .....	194
6.6	Hemmung des Wachstums und Abtötung .....	194
6.6.1	Sterilisationsverfahren .....	198
6.6.2	Konservierungsverfahren .....	202
<b>7.</b>	<b>Grundmechanismen des Stoffwechsels und der Energieumwandlung .....</b>	205
7.1	Grundlagen .....	206
7.2	Wege des Hexoseabbaus .....	216
7.2.1	Fructose-1,6-bisphosphat-Weg (Glykolyse) .....	217

7.2.2	Pentosephosphat-Weg .....	220
7.2.3	2-Keto-3-desoxy-6-phosphogluconat-Weg .....	221
7.2.4	Oxidation von Pyruvat .....	223
7.3	Der Tricarbonsäure-Cyclus .....	225
7.4	Atmungskette und Elektronentransport- phosphorylierung .....	227
7.5	Hilfszyklen und Gluconeogenese .....	240
7.6	Biosynthese einiger niedermolekularer Bausteine .....	245
7.7	Stoffaufnahme in die Zelle .....	249
<b>8.</b>	<b>Spezielle Gärungen .....</b>	<b>255</b>
8.1	Alkoholgärung durch Hefe und Bakterien .....	258
8.2	Milchsäuregärung und Lactobacteriaceae .....	265
8.3	Propionsäuregärung und Propionibakterien .....	272
8.4	Ameisensäuregärung und Enterobacteriaceae .....	275
8.5	Buttersäure-Butanol-Gärung und Clostridien .....	283
8.6	Homoacetatgärung: Kohlendioxid als Wasserstoff- Acceptor .....	292
8.7	Vergärbare und nicht-vergärbare Naturstoffe .....	294
<b>9.</b>	<b>Elektronentransport unter anaeroben Bedingungen .....</b>	<b>296</b>
9.1	Denitrifikation und Nitrat-Reduktion .....	296
9.2	Schwefelwasserstoff-Bildung durch Sulfat-Reduktion ..	301
9.3	Schwefelwasserstoff-Bildung durch Schwefel-Reduktion	306
9.4	Methan-Bildung durch Carbonat-Reduktion .....	307
9.5	Acetat-Bildung durch Carbonat-Reduktion .....	312
9.6	Succinat-Bildung durch Fumarat-Reduktion .....	313
9.7	Reduktion von Eisen(III)- zu Eisen (II)-Ionen .....	314
<b>10.</b>	<b>Unvollständige Oxidation .....</b>	<b>316</b>
10.1	Essigsäurebildung und Essigsäurebakterien .....	316
10.2	Produktion anderer organischer Säuren .....	318
10.2.1	Säurebildung durch Pilze .....	318
10.2.2	Produktion von Aminosäuren durch Bakterien .....	324
10.3	Stoffumwandlung durch Mikroorganismen .....	325
10.4	Produktion sekundärer Metabolite .....	327
10.4.1	Produktion von Antibiotika .....	328
10.4.2	Ausscheidung von Mycotoxinen .....	335
10.4.3	Andere sekundäre Metabolite .....	335
10.4.4	Andere mikrobiell hergestellte Produkte .....	336

<b>11.</b>	<b>Anorganische Wasserstoff-Donatoren:</b>	
	<b>Aerobe chemolithotrophe Bakterien</b>	339
11.1	Ammonium- und Nitritoxidation: Nitrifikation	340
11.2	Oxidation reduzierter Schwefelverbindungen	343
11.3	Oxidation von Eisen(II)	345
11.4	Oxidation von molekularem Wasserstoff	347
11.5	Kohlendioxid-Fixierung über den Ribulose-bisphosphat-Cyclus	351
<b>12.</b>	<b>Phototrophe Bakterien und Photosynthese</b>	356
12.1	Rhodospirillales (Grüne und Purpurbakterien)	356
12.1.1	Pigmente des Photosynthese-Apparates	365
12.1.2	Stoffwechsel	369
12.1.3	Verbreitung der phototrophen Bakterien	371
12.2	Die Elementarprozesse der Photosynthese	373
12.2.1	Die oxygene Photosynthese	375
12.2.2	Die anoxygene Photosynthese	380
12.3	Nutzung der Lichtenergie durch Halobakterien	383
<b>13.</b>	<b>Fixierung von molekularem Stickstoff</b>	385
13.1	Stickstoff-Fixierung durch symbiotische Bakterien	385
13.2	Stickstoff-Fixierung durch freilebende Bakterien und Cyanobakterien	389
13.3	Biochemie und genetische Übertragung der Stickstoff-Fixierung	391
<b>14.</b>	<b>Abbau von Naturstoffen</b>	393
14.1	Cellulose	393
14.2	Xylan	398
14.3	Stärke und andere Glucane	399
14.4	Fructane	402
14.5	Mannan	403
14.6	Pektin	403
14.7	Agar	404
14.8	Chitin	404
14.9	Lignin	405
14.10	Humusbildung	407
14.11	Kohlenwasserstoffe	409
14.11.1	Methan	410
14.11.2	Ethan, Propan und Butan	411
14.11.3	Längerkettige Alkane	412
14.11.4	Aromatische Kohlenwasserstoffe	414
14.12	Proteine	419

<b>15.</b>	<b>Konstanz, Veränderung und Übertragung von Merkmalen</b>	424
15.1	Proteinsynthese und genetischer Code	424
15.2	Mutation und Mutationsauslösung	429
15.2.1	Der ungerichtete Charakter der Mutation	429
15.2.2	Spontane und induzierte Mutationen	431
15.2.3	Selektion von Mutanten	439
15.3	Übertragung von Merkmalen und genetische Rekombination	444
15.3.1	Genetische Rekombination	445
15.3.2	Konjugation	448
15.3.3	Transduktion	456
15.3.4	Transformation	459
<b>16.</b>	<b>Die Regulation des Stoffwechsels</b>	464
16.1	Regulation der Enzymsynthese	466
16.1.1	Induktion	466
16.1.2	Repression	469
16.1.3	Mechanismen der Regulation	473
16.2	Regulation durch Veränderung der katalytischen Aktivität der Enzyme	478
16.2.1	Mechanismen der Regulation	479
16.2.2	Spezielle Regulationsmuster	483
16.3	Regulationsdefekte Mutanten	490
<b>17.</b>	<b>Mikroorganismen und Umwelt</b>	494
17.1	Ökologie der Mikroorganismen	495
17.2	Mikroorganismen als symbiotische Partner	503
17.2.1	Mutualistische Symbiosen	504
17.2.2	Antagonistische Symbiosen	509
17.3	Mikroorganismen und Erdentwicklung	509
17.4	Evolution der Mikroorganismen	511
<b>Literatur</b>		517
<b>Vocabularium</b>		524
<b>Sachverzeichnis</b>		531