

Ansprechpersonen für genussvolle, gesunde, sichere und nachhaltige Lebensmittel* vom Rohstoff bis zum Konsumenten.

*inkl. Kosmetik



Beatrice Baumer
Dipl. LM-Ing. ETH, MPH
Dozentin Ernährung, Food Science, LM-Analytik, Bedeutung von LM-Inhaltsstoffen in der Ernährung, Nährwertprofilierung
beatrice.baumer@zhaw.ch



Claudio Beretta
Dr. sc. Umwelt-Natw. ETH
Nachhaltigkeit im Ernährungssystem, Food Waste, Ökobilanzanalysen
claudio.beretta@zhaw.ch



Annette Bongartz
Dipl. oec. troph. (univ.)
Dozentin LM-Sensorik Konsumentenforschung und sensorische Analytik mit Schwerpunkt in den Bereichen: Olivenöl, Schokolade, Bier, Brot, Kaffee
annette.bongartz@zhaw.ch



Christine Brombach
Prof. Dr. Dipl. oec. troph. (univ.), MAS Nutrition, Major Gerontologie
Dozentin Ernährung, Consumer Science Ernährungsverhaltensforschung, Consumer insight-Studien
christine.brombach@zhaw.ch



Lars Fieseler
Prof. Dr. rer. nat.
Dozent Lebensmittelmikrobiologie Challenge Tests, Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Molekularbiologie, Biosafety, Bakteriophagen
lars.fieseler@zhaw.ch



Thomas Flüeler
Dipl. Ing. FH, NDS,
Dozent Getränketechnologie / -sensorik, Weinbereitung Genese von Aromakomponenten, Extraktions- und Herstellungstechnologie, Prozessentwicklung
thomas.flueeler@zhaw.ch



Martin Häfele
Dipl. Ing. FH Weinbau und Oenologie. MSc. Lebensmittelwissenschaften ETH
Dozent Getränkeherstellung Extraktionsprozesse, Fermentation, Prozessentwicklung, Haltbarmachung
martin.haefele@zhaw.ch



Petra Huber
eidg. dipl. Apothekerin, MAS ETH in Management, Technology and Economics
Dozentin Kosmetik, Toxikologie, Kosmetik, Produktentwicklung, Kosmetik-Sensorik
petra.huber@zhaw.ch



Tilo Hühn
Prof. Dr. phil. nat.
Dozent Getränkeherstellung, LM-Marketing, Innovation, Unternehmensführung Extraktions-/Aromaforschung, Innovations- und Organisationsentwicklung
tilo.huehn@zhaw.ch



Andreas Kilchör
Dipl. LM-Ing. ETH, e-MBA, Sicherheitsingenieur EKAS
Dozent Food Science, Studienberater Milch- und Fleischtechnologie
andreas.kilchoer@zhaw.ch

**Evelyn Kirchsteiger-Meier**

Dr. phil. II, NDS
Dozentin für LM-Recht & -sicherheit, Qualitätsmanagement Lebensmittelrecht CH & EU, LM-Hygienerecht USA, Selbstkontrolle (inkl. GHP, HACCP)
evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch

**Mathias Kinner**

Dr. nat. techn., Dipl.-Ing. LBT
 BOKU
Projektleiter Food Science Ohmic Heating und Pulsed Electric Fields, Strukturaufklärung, Food Science mit Fokus Getreidetechnologie
mathias.kinner@zhaw.ch

**Michael Kleinert**

Prof. Dipl. Ing. FH
Dozent Backwarentechnologie Qualitätsoptimierung Backwaren, Aromaforschung Brot
michael.kleinert@zhaw.ch

**Susanne Miescher Schwenninger**

Prof. Dr. rer. nat.
Dozent Lebensmittelmikrobiologie Fermentationsprozess inkl. Monitoring, funktionelle Kulturen, Bio-Valorisierung, Bio-Control,
susanne.miescherschwenninger@zhaw.ch

**Claudia Müller**

Dr. rer. nat. Dipl. Ernährungswissenschaften, Universität Hohenheim
Dozentin Nachhaltigkeit in der LM-Wertschöpfungskette
claudia.mueller@zhaw.ch

**Nadina Müller**

Prof. Dr. sc. ETH, Dipl. LM-Ing. ETH
Dozentin LM-Verfahrenstechnik, Innovation Entwicklung nachhaltiger LM-Verarbeitungsprozesse, Food Science, LM-Verfahrenstechnik
nadine.mueller@zhaw.ch

**Giovanna Spielmann-Prada**

MSc in Life Sciences ZFH
Dozentin LM-Mikrobiologie, Hygiene Hygiene und mikrobielle LM-Analytik
giovanna.spielmann-prada@zhaw.ch

**Janice Sych**

Dr. sc. techn. Aliments et Nutrition, Université Laval, Canada
Dozentin Ernährung, funktionelle Lebensmittel-Ernährung, Food Science
janice.sych@zhaw.ch

**Selçuk Yildirim**

Dr. sc. ETH, MSc Verfahrenstechnik
Dozent LM-Verpackungstechnologie, Food Science, LM-Verpackungstechnologie
selcuk.yildirim@zhaw.ch