



**Hochschule für
Life Sciences
und Facility Management**

Grüntal, Postfach 335
CH-8820 Wädenswil
Schweiz
Telefon +41 (0)44 789 99 00
Telefax +41 (0)44 789 99 50
office@hsw.ch
www.hsw.ch

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 19. Januar 2005

Getränkebranche investiert in «Chemie und Life Sciences» am Hochschulstandort Wädenswil

Am Mittwoch, 19. Januar 2005 wurden von Ernst Möhl, Präsident der Stiftung Technische Obstverwertung Maschinen und Geräte zur Herstellung alkoholfreier und -haltigen Getränke im Wert von über einer Million Schweizer Franken an die Hochschule Wädenswil übergeben. Er verbindet diese Investition in die Bildung am Standort mit der Forderung nach weiteren nationalen wie internationalen Projekten zur Förderung der Getränkebranche in der Schweiz.

Prof. Dr. Rolf Grabherr dankte für die erneute Unterstützung der Hochschule durch die Stiftung. Er stellte die Bedeutung für den Standort im Rahmen der Konzentration der «Chemie und Life Sciences» in Wädenswil heraus. Die Fachabteilungen Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie, Umwelt und Natürliche Ressourcen sowie Facility Management sind auf eine intensive Zusammenarbeit mit industriellen Partnern ausgerichtet.

Regine Aeppli, Bildungsdirektorin des Kantons Zürich und Präsidentin des Konkordatsrates der Hochschule Wädenswil begrüsste das Engagement in Wädenswil und wies auf die gemeinsame Verantwortung von Staat und Wirtschaft für den Ausbau der Hochschulen hin.

Für Jörg Brun, Marketingleiter Food/Near Food des Migros-Genossenschafts-Bunds ist die Zusammenarbeit von Industrie und Hochschule zur kontinuierlichen Fortentwicklung gesunder und genussvoller Lebensmittel für den Verbraucher richtungweisend. «Die von den DiplomandInnen des Fachgebietes vorgestellten Projekte dokumentieren die Kreativität und Zukunftsorientierung am Standort Wädenswil.»

Durch das Engagement der Stiftung Technische Obstverwertung wurde das Fachgebiet Getränketechnologie der Hochschule Wädenswil um einen wesentlichen Baustein vervollständigt. Das Fachgebiet verfügt nun neben seiner guten analytischen Ausstattung, besonders im Bereich der Aromaanalytik, über modernste Maschinen zur Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe aus Früchten und anderen Pflanzenteilen. Hier kommt nebst einer Filterpresse der Firma Bucher, Niederweningen, ein neu entwickelter Dekanter (Horizontalschnecken zentrifuge) der Firma Westfalia, Oelde zum Einsatz. Ferner können die hergestellten Fruchtsäfte oder Extrakte mittels modernster Haltbarmachungstechnologie der Firma Astepomag, Burgdorf schonend behandelt werden.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Fachgebiets Getränketechnologie an der Hochschule Wädenswil arbeiten in Produkt- und Prozessentwicklung systemisch mit Industriepartnern, den Studierenden und Kursbesuchern zusammen. Durch diese Vorgehensweise, wo nicht nur Einzelzusammenhänge sondern vernetzte Strukturen respektiert werden, kommt es zu nachhaltigen Problemlösungen. So konnten bereits neue Verfahren zur Trauben- und Apfelsaftung mittels zentrifugaler Trenntechnik entwickelt und im industriellen Massstab umgesetzt werden. Durch die neu installierten Anlagen wird es möglich, Entwicklungen von der Früchtereverarbeitung bis zum Endprodukt für Markttests durchzuführen. Weitere Informationen unter www.beverages.ch



((Ende der Mitteilung. Anzahl Zeichen inkl. Leerschlägen, ohne Titel: 2'888))

Für fachliche Informationen zum Getränketechnologischen Zentrum wenden Sie sich bitte an:
Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Fachgebiet Getränketechnologie
Telefon +41 (0)44 789 97 05, E-Mail t.huehn@hsw.ch

Medienrückfragen beantwortet:
Erika Gutknecht, Corporate Communications
Telefon +41 (0)44 789 99 53, E-Mail e.gutknecht@hsw.ch

Bildmaterial der Eröffnung kann auf Anfrage zur Verfügung gestellt werden.