



Medienmitteilung vom 10. November 2022

Gemeinsam für gesunde Ernährung forschen

Agroscope und ZHAW intensivieren ihre Zusammenarbeit in der Lebensmittelforschung und haben eine Absichtserklärung (Memorandum of Understanding) unterzeichnet. Ziel ist, gemeinsam und ergänzend für gesunde Ernährung zu forschen. Von beiden Partnern fliessen unterschiedliche Stärken in die Kooperation ein.

Agroscope und das ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management arbeiten schon seit vielen Jahren nachbarschaftlich am Standort Wädenswil (ZH) zusammen. Im Jahr 2021 fand ein erster Austausch statt, um die Kompetenzen beider Organisationen in der Systemforschung für gesunde Ernährung zu diskutieren. Mit der Absichtserklärung wird nun die strategische Forschungszusammenarbeit im Lebensmittelbereich intensiviert.

Kreisläufe schliessen

Das Ziel der beiden Partner ist, einen Forschungsbeitrag an ein regeneratives Agro-Food-Ökosystem zu leisten. Damit ist ein Ernährungssystem gemeint, das in einem Kreislauf funktioniert und beispielsweise auch Nebenprodukte aus der Lebensmittelherstellung, wie die Molke aus der Käseproduktion oder die Kleie aus der Herstellung von Weissmehl, für die menschliche Ernährung nutzt. Agroscope und ZHAW ergänzen sich in ihrer Forschung auf diesem Gebiet optimal. Agroscope forscht viel in der Primärproduktion und der ersten Verarbeitungsstufe, die ZHAW ist stärker in der weiteren Verarbeitungs- und Verpackungsforschung. Mit der gemeinsamen Kraft wollen die Partner auch potenzielle Finanzierungsquellen, beispielsweise Innosuisse oder den Schweizer Nationalfond, besser erschliessen.

Alte Methode neu entdeckt

Die vorgesehenen Projekte liefern der Lebensmittelbranche unter anderem Antworten und Lösungen im Bereich der fermentierten Lebensmittel (Food Fermentation Science). Diese jahrtausendealte, natürliche Methode der Lebensmittelhaltbarmachung wird aktuell neu entdeckt mit dem Ziel, gesunde, sichere und schmackhafte Lebensmittel herzustellen. «Dies reicht von der klassischen Fermentation über die Entwicklung funktioneller Kulturen mit Zusatznutzen im Lebensmittel bis zur innovativen Zellkulturtechnologie» so Michael Kleinert, Leiter des Instituts für Lebensmittel und Getränkeinnovation an der ZHAW in Wädenswil. Die Systemforschung schliesst aber auch den Einfluss einer nachhaltigen und gesunden Ernährung auf die Konsumentinnen und Konsumenten ein. «Bei der Forschung von fermentierten Lebensmitteln steht auch deren positiver Einfluss auf das Darmmikrobiom und damit die Darmgesundheit im Zentrum», ergänzt Fabian Wahl, Geschäftsleitungsmitglied bei Agroscope.

Wissen vermehren, Ressourcen schonen

Durch diese Art der Zusammenarbeit in der Forschung werden auch junge Talente gefördert. Studierende, aber auch Doktorandinnen und Doktoranden von Partneruniversitäten, können sich in einem Spezialgebiet an beiden Institutionen komplementär vertiefen und haben so eine bessere Position für spätere Tätigkeiten. Eine effiziente, gemeinsame Nutzung von Infrastruktur, entweder am neuen Campus «Future of Food» an der ZHAW in Wädenswil oder am neu entstehenden Campus von Agroscope in Posieux, schont Ressourcen und vermeidet Doppelspurigkeit auf dem Forschungsplatz Schweiz. Der Umgang mit Publikationen, Rechten und Patenten ist in der Absichtserklärung ebenfalls geregelt.

Bildlegenden:

1_Agroscope forscht für gesunde Lebensmittel. (© Agroscope/Olivier Bloch)

2_Der neue Campus «Future of Food» an der ZHAW in Wädenswil wird im Herbst 2023 eingeweiht. (© ZHAW)

Kontakt

- Marc Andrey, Leiter Kommunikation Agroscope, marc.andrey@agroscope.admin.ch
- Birgit Camenisch, Leiterin Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, cabi@zhaw.ch