Lebensmittel und Ernährung : Lehre und Forschung in der Schweiz

Autor(en): **Teuber, Michael / Meile, Leo**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin / Vereinigung der Schweizerischen Hochschuldozierenden = Association Suisse des Enseignant-e-s d'Université**

Band (Jahr): **47 (2021)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-966130

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Lebensmittel und Ernährung: Lehre und Forschung in der Schweiz

Michael Teuber* und Leo Meile**

Als der Bundesrat 1990 einen von uns (MT) zum Nachfolger von ETH-Prof. Wilhelm Schmidt-Lorenz auf den Lehrstuhl für Lebensmittelmikrobiologie im Institut für Lebensmittelwissenschaft in der Abteilung für Landwirtschaft berief, fand dieser eine kleine, überschaubare, aber sehr aktive Gemeinschaft von Einrichtungen vor, die sich mit Forschung und Lehre im Bereich Lebensmittel befassten. An erster Stelle das Institut an der ETH Zürich, das für die Ausbildung der Lebensmittelingenieure verantwortlich zeichnete, zu der Zeit mit durchschnittlich 50 bis 70 Studienanfängern. Das Institut war mit allen notwendigen Fächern ausgestattet: Lebensmittelverfahrenstechnik (ab 1992 Prof. Erich Windhab), Lebensmitteltechnologie (ab 1990 Prof. Felix Escher), Lebensmittelchemie (ab 1990 Prof. Renato Amado), Milchwissenschaft (ab 1971 Prof. Zdenko Puhan), Lebensmittelmikrobiologie (ab 1990 MT), und Humanernährung (ab 1994 Prof. Richard Hurrell). Daneben gab es einzelne Fächer an anderen Universitäten (z.B. Lebensmittelhygiene in der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Zürich, Humanernährung an der Universität Basel). Das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) betrieb Forschungsinstitute für Milch und Fleisch in Bern-Liebefeld und später in Posieux, und für Wein in Wädenswil und Changins. Trinkwasser wurde von der EAWAG in Dübendorf bearbeitet. Die Wissenschaftler des Bereiches hatten sich in mehreren Gesellschaften organisiert, am aktivsten waren die SGLH (Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene) mit einer bis heute jährlich an der ETH durchgeführten Tagung, und die SGLWT (Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelwissenschaft und Technologie), ebenfalls mit jährlichen Tagungen an unterschiedlichen Orten, oft in prominenten Lebensmittel-Produktionsbetrieben.

In den 1990-er Jahren legte der Schweizerische Nationalfonds ein Sonderprogramm «Lebensmittelbiotechnologie» auf, das von Prof. Oreste Ghisalba initiiert und betreut wurde. In diesem Forschungs-Programm konnten viele der genannten Einrichtungen kooperieren, wobei schweizweit intensive und fruchtbare Beziehungen aufgebaut wurden.

Ein weiterer wichtiger Schritt war dann ab 1995 die Etablierung von Fachhochschulen in der Schweiz. Dadurch konnten nun auf dieser Ebene vor allem auch Studiengänge für Lebensmitteltechnologie aufgebaut werden (Wädenswil, Sion) und solche an der Schnittstelle zur Landwirtschaft (Zollikofen). Ein prägender Schritt für Ausbildung und Forschung erfolgte dann Anfang der 2000-er Jahren in der Erneuerung der europaweiten Hochschulbildung: der «Bologna-Reform» mit der Einführung des Bachelor-Mastersystems an Universitäten und verzögert auch an Fachhochschulen, die fortan teilweise im Status «Applied University» lehrten und forschten. Zusammen mit einem starken Wachstum des ETH-Institutes (heute IFNH: Institute of Food, Nutrition and Health) und dem Kompetenzzentrum «World Food System Center» mit ETHZ, Empa, EAWAG-Beteiligten, den aufstrebenden Instituten an den ehe-

* Bühlstrasse 26, 8125 Zollikerberg.

E-mail: *michael.teuber@hest.ethz.ch*

Michael Teuber, Dr. rer. nat., Professor emeritus, war ab 1990 bis zur Emeritierung 2002 ordentlicher Professor für Lebensmittelmikrobiologie an der ETH Zürich. Nach der Promotion als Biologe an der Universität München war er von 1962 bis 1970 Assistent und Postdoc an der Bayerischen Landesanstalt für Bodenkultur, am Max-von-Pettenkofer-Institut für Hygiene und Medizinische Mikrobiologie der Universität München, am Department of Molecular Biology des Albert Einstein College of Medicine in New York und am Lehrstuhl für Mikrobiologie der TU München, wo er sich 1971 in Mikrobiologie habilitierte. 1976 bis 1990 leitete er als Direktor und Professor das Institut für Mikrobiologie der Bundesanstalt für Milchforschung in Kiel. 1978 wurde er zum Honorarprofessor der Universität Kiel ernannt. Er befasste sich mit der Biochemie, Genetik und praktischen Bedeutung pathogener wie nützlicher Mikroorganismen in Lebensmitteln. Ein Schwerpunkt war die Verbreitung Antibiotikum-resistenter Keime mit der Nahrung. Ab 1991 war er Mitglied der Zentralen Kommission für Biologische Sicherheit beim Robert-Koch-Institut Berlin, der Task Force «Novel Food» beim Intern. Life Science Institute in Brüssel, ab 1996 Koordinator des Moduls «Food Biotechnology» des SPP «Biotechnology» des Schweizer Nationalfonds.

** ETH Zürich, Institut für Lebensmittelwissenschaften, Ernährung und Gesundheit, Schmelzbergstrasse 7, 8092 Zürich.

E-mail: *leo.meile@hest.ethz.ch*

Leo Meile, Dr. sc. nat. ETH, war Titularprofessor im Dept. Health Science and Technology (D-HEST) der ETHZ bis zur Emeritierung 2018. Nach dem Biologiestudium und der Promotion in Mikrobiologie an der ETHZ forschte er als Nationalfonds-Stipendiat an der Ohio State University in Columbus (USA) und weiter an der ETHZ als Forschungsleiter im Bereich Mikrobiologie, Lebensmittelmikrobiologie (mit Habilitation 1999) und Lebensmittelbiotechnologie. Forschungsschwerpunkte waren u. a. Antibiotika-Resistenz-Mechanismen und Biodiversität von Mikroorganismen aus Lebensmitteln, sowie die Entwicklung von Starterkulturen für Lebensmittel-Fermentationen und Mikroorganismen zur Biopräservation von Lebensmitteln. Neben umfangreicher Lehre an der ETH engagierte er sich auch in CH-Lebensmittel-relevanten Netzwerken, u.a. als Präsident der SGLH, dem SVIAL und der Swiss Food Research-Plattform.

maligen Fachhochschulen, dem BLW-Kompetenzzentrum «Agroscope» und dem Forschungsplatz Lausanne (u.a. mit EPFL, UNIL und Nestlé) hat sich in der Schweiz die Lebensmittelforschung breit und messbar erfolgreich ausgedehnt.

Förderungen von angewandten Projekten zwischen Forschungsinstituten und der Industrie wurden durch Projekte der KTI (Kommission für Technologie und Innovation) ermöglicht, eine staatliche Förderstelle für Innovationen, welche später in die Agentur «Innosuisse» überführt wurde; hinzu kamen und kommen auch verschiedene EU-Forschungs-Programme im Lebensmittelbereich, wo sich auch die Schweizer Forschung stark beteiligt. Gerade die Forschungszusammenarbeit von Hochschulen und der Industrie mit dem Ziel Innovationen zu kreieren und Wissens-und Technologietransfer zu fördern, lag Dr. Jean-Claude Villettaz besonders am Herzen; er trug massgeblich dazu bei, dass diese Rolle heute die Organisation «Swiss Food Research» in Zusammenarbeit mit «Innosuisse» sehr erfolgreich ausführt.

Die hier vorgestellten Projekte, Institute und Forschenden sind ein Ausschnitt aus dem beschriebenen Schaffen und dürften für sich selbst sprechen. ■