

**Zeitschrift:** Bulletin / Vereinigung der Schweizerischen Hochschuldozierenden = Association Suisse des Enseignant-e-s d'Université  
**Herausgeber:** Vereinigung der Schweizerischen Hochschuldozierenden  
**Band:** 47 (2021)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Lebensmittel und Ernährung : Lehre und Forschung in der Schweiz  
**Autor:** Teuber, Michael / Meile, Leo  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-966130>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 19.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Lebensmittelingenieur\*innen verantwortlich zeichnete, zu der Zeit mit durchschnittlich 50 bis 70 Studienanfänger\*innen. 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 Puhán), 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-Liebfeld 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 «Lebensmittel-biotechnologie» auf, das von Prof. Oreste Ghisalba initiiert und betreut wurde. In diesem Forschungsprogramm 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 Jahre 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-

\* Bülhstrasse 26, 8125 Zollikerberg.

E-mail: [michael.teuber@hest.ethz.ch](mailto: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](mailto: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 Biopräservierung 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-Pro-

gramme 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. ■