

## Aus- und Weiterbildung

# Interdisziplinäre Arbeitswoche der ETH Zürich im BBZ Arenenberg

**Am vergangenen Freitag, 21. Juni, wurde im BBZ Arenenberg die interdisziplinäre Arbeitswoche der ETH Zürich 2013 abgeschlossen. Rund 60 Masterstudierende und 20 Dozierende der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften haben sich intensiv mit der landwirtschaftlichen Produktion, der Lebensmittelverarbeitung sowie dem Konsumentenverhalten im Kanton Thurgau und im grenznahen Ausland auseinandergesetzt.**

Die Masterstudierenden der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften der ETH Zürich absolvieren jeweils eine Arbeitswoche, während der sie Projekte von der Nahrungsmittelproduktion über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf, Marketing und Konsumentenverhalten bearbeiten. Dieses Jahr wurde die Veranstaltung im Kanton Thurgau durchgeführt unter dem Motto «Lebensmittel aus dem Kanton Thurgau: von der Nische zur Grosspro-

duktion». In enger Zusammenarbeit mit dem BBZ Arenenberg, dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und dem Agromarketing Thurgau initiierten die Verantwortlichen der Hochschule insgesamt zehn Projekte.

Diese Projekte umfassten ein breites Spektrum von Fragestellungen. So wurde beispielsweise erörtert, ob sich Sorghum eignet, um das Sortiment um glutenfreie Produkte wie beispielsweise Müesli oder

Mehle zu erweitern. Die Trutenhaltung, -verarbeitung und -vermarktung wurde evaluiert, damit der Schweizer Markt mit genügend inländischer Ware versorgt werden kann. Man untersuchte die Umstellung von Rinder- zu Pferdehaltung, im Zentrum standen dabei das Futter und die Einstreu. Ein Projekt beleuchtete den Einsatz von Antibiotika zur Bekämpfung des Feuerbrandes aus den Perspektiven von Obstbauern und Imkern. Eine Gruppe analysierte die Wertschöpfungskette der Aronia-Beere von deren Anbau über ihre Verarbeitung bis hin zur Vermarktung verschiedener gesundheitsfördernder Produkte. Es wurde nach möglichen Lösungen zur Erhaltung und Förderung der ökologisch wertvollen Hochstamm-Birnbäume sowie deren Verarbeitung und Vermarktung gesucht. Zwei weitere Projekte widmeten sich dem Konsumverhalten. Untersucht wurde die Wahrnehmung von Schweizer Nahrungsmitteln in

Deutschland, um zu bestimmen, wie viel den deutschen Konsumentinnen und Konsumenten das Attribut «aus der Schweiz» beim Käseeinkauf bedeutet. Mit einer Degustation von Käse wurde zudem das Schweizer mit dem deutschen Konsumverhalten verglichen. Eine weitere Gruppe Studierender klärte ab, ob und wie ein hochwertiger Käse für den Convenience-Bereich aufbereitet werden kann – etwa in Form eines Snacks.

Schliesslich widmeten sich die Studierenden der emissionsarmen Milcherzeugung und -verarbeitung und weiteren Massnahmen, die sich für die Tierhaltung und -ernährung daraus ergeben.

Die Ergebnisse der zehn Projekte wurden an der Schlussveranstaltung den Projektpartnern präsentiert und mit ihnen diskutiert. Die Erkenntnisse werden in einem ausführlichen Abschlussbericht zusammengefasst.

*ETH Zürich*

© Thurgauer Bauer, VTL  
Nr. 26, 28. Juni 2013, S. 22-23