



## Thurgauer Bauer

Aktuelle Ausgabe vom  
11. Juli 2014



## Interdisziplinäre Arbeitswoche der ETH Zürich am Arenenberg

Ausgabe Nummer 28 (2014)

**Vor zwei Wochen wurde am BBZ Arenenberg die Lehrveranstaltung «Interdisziplinäre Arbeitswoche 2014» der ETH Zürich abgeschlossen. Rund 60 Master-Studierende 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 Master-Studierenden der Agrar- und Lebensmittelwissenschaften der ETH Zürich bearbeiteten während des Frühjahrssemesters Projekte, die sich mit dem regionalen Ernährungssystem im Kanton Thurgau beschäftigten: «Vom Produzent zum Konsument: Land- und Ernährungswirtschaft im Kanton Thurgau», also von der Nahrungsmittelproduktion über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf, Marketing und Konsumentenverhalten. Neun Projekte wurden in enger Zusammenarbeit mit dem BBZ Arenenberg, dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, dem Agro Marketing Thurgau AG und den Partnerunternehmungen initiiert. Die Schlusswoche wurde dann auf dem BBZ Arenenberg durchgeführt und die Ergebnisse am Donnerstag vergangener Woche den Projektpartnern präsentiert und mit ihnen diskutiert. Die von den ETH-Studierenden erarbeiteten Ergebnisse zeigten sehr deutlich, was die Zusammenarbeit aller beteiligten Institutionen und Unternehmen leisten kann. Die neun Projekte umfassten ein breites Spektrum an Wertschöpfungsketten im Kanton Thurgau. Diese reichten von der Akzeptanz einer Tomate mit erhöhten gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen bis hin zu neuen Produkten aus der Aronia-Beere, von der Anbautechnik über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung verschiedener gesundheitsfördernder Produkte. Es wurden aber auch nach möglichen Lösungen zur Erhaltung und Förderung der ökologisch wertvollen Hochstamm-Birnbäume gesucht oder die Zukunft des zunehmenden Baumnussanbaus bearbeitet, einschliesslich der Herausforderungen des Feuerbrands, der Walnussfruchtfliege, der Verarbeitung und des Absatzes von qualitativ hochwertigen, innovativen Produkten. Weitere Projekte befassten sich mit GVO-freiem Sojaschrot aus dem Donauraum für die Legehennenfütterung, regional produzierten Kartoffeln für den Wochenmarkt in Konstanz, aber auch mit Fragen der Zertifizierung bei einer Käserei und einem Obsttrocknungsbetrieb. Schliesslich widmeten sich die Studierenden dem Neubau des Milchviehstalls auf dem Arenenberg, der modernen Ansprüchen genügen und zudem Schulungs- und Besucherzwecken dienen soll sowie der Verarbeitung der produzierten Milch zu einem «Arenenbergkäse» in einer bereits bestehenden Käserei.

*ETH Zürich, Umweltsystemwissenschaften*



Alle TeilnehmerInnen (Studenten, Dozierende, Projektpartner, Besucher und Besondere des BBZ Arenenberg) an der Schlussveranstaltung. (DVG)

[« zurück zur Übersicht](#)