

# Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation - ILGI

www.zhaw.ch/ilgi

Genussvolle, gesunde, sichere und nachhaltige Lebensmittel\* vom Rohstoff bis zum Konsumenten

## Ansprechpersonen (Stand August 2023)

\* inkl. Kosmetik



### Beatrice Baumer

Dipl. Lm-Ing. ETH, MPH  
Dozentin Ernährung, Lebensmittelwissenschaften, Lm-Analytik  
*Bedeutung von Lm-Inhaltsstoffen in der Ernährung, Nährwertprofilierung*  
[beatrice.baumer@zhaw.ch](mailto:beatrice.baumer@zhaw.ch)



### Claudio Beretta

Dr. sc. Umwelt-Natw. ETH Zürich  
Wissenschaftlicher Mitarbeiter für Food Waste  
*Nachhaltigkeit im Ernährungssystem, Quantifizierung sowie ökologische Bewertung u. Vermeidung von Lebensmittelverlusten, Ökobilanzanalysen*  
[claudio.beretta@zhaw.ch](mailto:claudio.beretta@zhaw.ch)



### Annette Bongartz

Dipl. oec. troph (univ.)  
Dozentin Lm-Sensorik  
*Konsumentenforschung und sensorische Analytik (Produktschwerpunkte: Olivenöl, Kaffee, Schokolade, Brot etc.)*  
[annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)



### Christine Brombach

Prof. Dr. Dipl. oec. troph. (univ.),  
MAS Nutrition, Major Gerontologie  
Dozentin Ernährung, Consumer Science  
*Ernährungsverhaltensforschung, Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen, Ernährung in höherem Lebensalter, Consumer insight-Studien*  
[christine.brombach@zhaw.ch](mailto:christine.brombach@zhaw.ch)



### Sandra Burri

Dr. sc. techn., Dipl. Lm-Ing. ETH  
Dozentin wissenschaftl. Arbeiten und Schreiben  
*Leitung Weiterbildung und MSc-Studiengang Vertiefung „Food and Beverage Innovation“*  
[sandra.burri@zhaw.ch](mailto:sandra.burri@zhaw.ch)



### Irene Chetschik

Prof. Dr. rer. nat., Lebensmittelchemikerin  
TUM  
Dozentin Lebensmittelchemie, Getränkechemie und –analytik  
*Aromaanalytik, Lebensmittelanalytik, Flavour Science & Research*  
[irene.chetschik@zhaw.ch](mailto:irene.chetschik@zhaw.ch)



### Lars Fieseler

Prof. Dr. rer. nat.  
Dozent Lebensmittelmikrobiologie  
*Lebensmittelmikrobiologie, Challenge Tests, Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln, Molekularbiologie, Biosafety, Bakteriophagen*  
[lars.fieseler@zhaw.ch](mailto:lars.fieseler@zhaw.ch)



### Thomas Flüeler

Dipl. Ing. FH, NDS Unternehmensführung  
Dozent Getränketechnologie / -sensorik,  
Weinbereitung  
*Genese von Aromakomponenten, Extraktions- und Herstellungstechnologie, Prozessentwicklung*  
[thomas.flueeler@zhaw.ch](mailto:thomas.flueeler@zhaw.ch)



### Petra Huber

eidg. dipl. Apothekerin, MAS ETH in  
Management, Technology and Economics  
Dozentin Kosmetik, Toxikologie  
*Kosmetik, Produktentwicklung, Kosmetik-Sensorik*  
[petra.huber@zhaw.ch](mailto:petra.huber@zhaw.ch)



### Tilo Hühn

Prof. Dr. phil. nat.  
Dozent Getränkeherstellung, Lm-Marketing,  
Innovation, Unternehmensführung  
*Extraktions- / Aromaforschung, Innovations- und Organisationsentwicklung*  
[tilo.huehn@zhaw.ch](mailto:tilo.huehn@zhaw.ch)



### Andreas Kilchör

Dipl. Lm-Ing. ETH, e-MBA, Sicherheitsingenieur EKAS  
Dozent Lm-Technologie / -Wissenschaften  
Studienberater  
*Milch- und Fleischtechnologie, Lm Technologie*  
[andreas.kilchoer@zhaw.ch](mailto:andreas.kilchoer@zhaw.ch)



### Evelyn Kirchsteiger-Meier

Dr., phil. II, NDS Grundlagen der Unternehmensführung  
Dozentin für Lebensmittelrecht, Lebensmittelsicherheit, Qualitätsmanagement  
*Lebensmittelrecht CH & EU, Lm-Hygienerecht USA, Selbstkontrolle (inkl. GHP, HACCP), QM-Systeme und Zertifizierungen in Lm-Betrieben*  
[evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch](mailto:evelyn.kirchsteiger-meier@zhaw.ch)



**Mathias Kinner**

Dr. nat. techn. / Dipl.-Ing. LBT BOKU  
Projektleiter Lebensmitteltechnologie  
*Lm-Technologie, Strukturaufklärung, Ohmic Heating und Prozessentwicklung Backwaren*  
[mathias.kinner@zhaw.ch](mailto:mathias.kinner@zhaw.ch)



**Michael Kleinert, Institutsleitung**

Prof. Dipl. Ing. FH  
Dozent Backwarentechnologie  
*Qualitätsoptimierung Backwaren, Aromaforschung Brot*  
[michael.kleinert@zhaw.ch](mailto:michael.kleinert@zhaw.ch)



**Maya Ladner**

MSc in Life Sciences ZFH  
*Studiengangleiterin (MSc) in Preneurship for Regenerative Food Systems*  
[maya.ladner@zhaw.ch](mailto:maya.ladner@zhaw.ch)



**Christoph Lustenberger**

Dr. sc. techn., Dipl. Lm-Ing. ETH  
Dozent Factory Management und Automation  
*Digitalisierung, Industrie 4.0, Lean Management and Innovation*  
[christoph.lustenberger@zhaw.ch](mailto:christoph.lustenberger@zhaw.ch)



**Susanne Miescher Schwenninger**

Prof. Dr. sc. techn. ETH, Dipl. Lm-Ing. ETH  
Dozentin Lebensmittelbiotechnologie  
*Lebensmittel-Fermentationsprozesse, Bio-Control & Bio-Valorization mit funktionellen Kulturen, Stammsammlung und Kulturreselektion*  
[susanne.miescher@zhaw.ch](mailto:susanne.miescher@zhaw.ch)



**Claudia Müller**

Dr. rer. nat. Dipl. Ern.-wiss., Universität Hohenheim  
Dozentin Nachhaltigkeit in der Lm-Wertschöpfungskette  
*Nachhaltige Ernährungssysteme, nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung, Food Waste*  
[claudia.mueller@zhaw.ch](mailto:claudia.mueller@zhaw.ch)



**Nadina Müller**

Prof. Dr. sc. ETH, Dipl. Lm-Ing. ETH  
Dozentin Lm-Verfahrenstechnik, Innovation  
*Entwicklung nachhaltiger Lm-Verarbeitungsprozesse, Lm-Technologie, Lm-Verfahrenstechnik*  
[nadina.mueller@zhaw.ch](mailto:nadina.mueller@zhaw.ch)



**Anja Schnyder**

Dr. sc. nat. Chemie ETH  
*Studiengangleiterin (BSc) Lebensmitteltechnologie und Dozentin*  
[anja.schnyder@zhaw.ch](mailto:anja.schnyder@zhaw.ch)



**Giovanna Spielmann**

MSc in Life Sciences ZFH  
Dozentin Lm-Mikrobiologie, Hygiene  
*Hygiene und mikrobielle Lm-Analytik*  
[giovanna.spielmann@zhaw.ch](mailto:giovanna.spielmann@zhaw.ch)



**Janice Sych**

Dr. sc. techn. Aliments et Nutrition, Université Laval, Canada  
Dozentin Ernährung, funktionelle Lebensmittel  
*Ernährung, Lm-Technologie*  
[janice.sych@zhaw.ch](mailto:janice.sych@zhaw.ch)



**Selçuk Yildirim, Leitung F&E, DL, Stv. Institutsleitung**

Dr. sc. ETH, MSc Verfahrenstechnik  
Dozent Lm-Verpackungstechnologie  
*Lm-Technologie, Lm-Verpackungstechnologie*  
[selcuk.yildirim@zhaw.ch](mailto:selcuk.yildirim@zhaw.ch)

\*Lm: Lebensmittel