



Medienmitteilung vom 27. Oktober 2011

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

20 Jahre Studium Lebensmitteltechnologie - ein Blick zurück nach vorn

Am 21. Oktober 2011 wurde in Wädenswil gefeiert. Grund dafür waren 20 erfolgreiche Studienjahrgänge der Lebensmitteltechnologie. „Es ist ein bisschen, wie heimkommen“, meinte einer der rund 240 Gäste beim Betreten der Aula auf dem ZHAW-Campus in Wädenswil. Der Einladung gefolgt waren zahlreiche ehemalige Studierende, Dozierende, aber auch Wädenswils Stadtpräsident Philipp Kutter und der ehemalige Rektor der Hochschule Prof. Dr. Rolf Grabherr. Der Nachmittag stand im Zeichen von Rück- und Ausblicken sowie Besichtigungen. Am Abend feierten gegen 200 Alumni im Tagungszentrum Schloss Au.

Bei strahlend schönem Herbstwetter genossen die Gäste den Start dieser Feier bei den Wurzeln der Hochschule - im Weinkeller und im Gewächshaus, wo die Studierenden des dritten Semesters die Gäste mit selbst gemachten traditionellen Leckereien verwöhnten. Danach hiess es Platz nehmen in der Aula. Direktor Prof. Dr. Urs Hilber freute sich über die vollbesetzten Ränge und erinnerte mit einer Prise Humor an 1991. Damals waren die Herren Jelzin und Bush an der Macht, Ötzi wurde entdeckt, der erste Browser fürs Internet vorgestellt, 700 Jahre Eidgenossenschaft gefeiert und in Wädenswil die ersten Absolventinnen und Absolventen des Studiengangs Lebensmitteltechnologie (LMT).

Von 12 Studierenden zu 171

Institutsleiter Prof. Michael Kleinert zeigte die Veränderungen der Schule in den wechselnden Namen und Logos auf – von der Ingenieurschule ISW zur heutigen ZHAW. Er dankte seinen Vorgängern, die den Mut und die Vision hatten, die Lebensmitteltechnologie in Wädenswil aufzunehmen. Im ersten Studienjahr 1988 haben zwölf Personen das Studium in Angriff genommen, heute, das heisst 2011 waren es bereits 77. Aktuell seien 171 Personen im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie in Wädenswil immatrikuliert, so Kleinert. Hinzu kommen 24 Studierende im Master of Science in Life Sciences. In seiner Ansprache stellte er aber auch neue Bildungsangebote und die aktuellen Forschungsschwerpunkte des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) vor. So erwähnte er mit Stolz die zahlreichen nationalen und internationalen Kooperationen, wie beispielsweise die Zusammenarbeit mit dem Europa Institut der Universität Zürich beim Zertifikatslehrgang Lebensmittelrecht, eine Weiterbildung aus dem grossen Weiterbildungsangebot, das bei den Wirtschaftspartnern auf sehr grosses Echo stösst.

25'000 Lektionen in 20 Jahren

Lacher gingen durch den Saal als Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi den Blick zurück wagte. Sie selbst kennt die Schule und das LMT-Studium bestens, ist sie doch seit 25 Jahren Dozentin für Lebensmittel-Mikrobiologie in Wädenswil. „Für die 12 Personen, die damals das Studium aufnahmen, waren Improvisation und Flexibilität gefragt, um personelle Unterdotierung und noch fehlende technische Einrichtungen durch Exkursionen und Projektarbeiten in der lebensmittelverarbeitenden Industrie vor Ort zu überbrücken“, zitierte Frau Gantenbein aus dem damaligen Jahresbericht. Auch die Bilder von vor 20 Jahren von den Ehemaligen oder aus dem Unterricht entlockten so manches „Erinnerst Du Dich?“. Sie selbst habe in den vergangenen zwei Jahrzehnten 543 Studierende mit ihrem Wissen zu Salmonellen beglückt und etliche der gesamthaft rund 25'000 Lektionen erteilt, meinte sie schmunzelnd.

Foodtrends und ihre Sinnebenen

Den Blick nach vorn zeigte die Wiener Trendforscherin Mag. Hanni Rützler auf. „Die Zukunft braucht Vergangenheit und Wurzeln“, eröffnete Sie Ihre Ansprache und gratulierte zum Jubiläum. Sie erläuterte, wie Trends entstehen und dass auch Konsum- und Produktrends dieser Entwicklung unterworfen sind. Dies hat sich in Themen wie „Geiz ist geil“ oder „Billiger und mehr“ gezeigt, die unter anderem von Detailhändlern geprägt wurden. Die Referentin stellte vier Themen vor, die zu einem Paradigmawechsel im Bereich der Lebensmittel bzw. der Ernährung führen können: 1. Besser statt mehr, 2. Vorwärts zum Ursprung, 3. Natürlich gesund, 4. Einfach besser. Doch Megatrends, dazu gehören auch Foodtrends, seien sehr langsam und werden deshalb oft nicht wahrgenommen, obwohl sie global sichtbar und spürbar sind, so die Gründerin und Leiterin des futurefoodstudios.



Informativer Nachmittag, geselliger Abend

Wie man mit innovativem Denken zum Erfolg gelangt führte Urs Riedener, CEO der Emmi Group aus. Mit dem Blick auf die gesamte Wertschöpfungskette, der richtigen Portion Mut und dem Weitblick lassen sich Trends im Markt umsetzen. Mit „Food 2020“ gab Prof. Marcel Burkhard vom ZHAW-Institut für Angewandte Simulation Einblick in innovative Unterrichtskonzepte im Zeitalter von YouTube und Facebook. Er zeigte, wie Studierende heute mit zeitgemässen Methoden ihre Produktinnovationen von der Idee bis zur Markteinführung präsentieren können. Nach den Vorträgen gab es Rundgänge auf dem Campus Grüental und Reidbach. Studierende des dritten Semesters führten die Gäste durch die verschiedenen Fachstellen des ILGI und informierten über aktuelle Projekte. Mit einem kreativen Süsschen-Shot wurden die Gäste dann von den Studierenden „on Top of Wädenswil“ in das Abendprogramm verabschiedet. Beim Galadinner im Schloss Au konnten die nahezu 200 anwesenden Absolventinnen und Absolventen den Abschluss dieses Jubiläums geniessen. .

Fachlicher Kontakt:

Prof. Michael Kleinert, Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil,
Tel. 058 934 57 02, michael.kleinert@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW in Wädenswil:

Birgit Camenisch, Kommunikation, Tel. 058 934 59 54, birgit.camenisch@zhaw.ch