Birgit Camenisch

FUTURE OF FOOD — GEMEINSAM UNSERE ZUKUNFT GESTALTEN

DIE ZHAW IN WÄDENSWIL ARBEITET GEMEINSAM MIT INTERNATIONALEN PARTNERN AN EINEM REGENERATIVEN AGRO-FOOD-SYSTEM. EIN NEU LANCIERTER STUDIENGANG UND EIN ZUKUNFTS-WEISENDER CAMPUS UNTERSTREICHEN DIESES ZIEL.

Veganer Lifestyle? Damit allein retten wir die Welt nicht. Wovon ernähren sich unsere Kinder, wenn sich globale Krisen häufen? Planetary Health ist ein von der Rockefeller Foundation und The Lancet entwickeltes Konzept, das den Gesundheitszustand der menschlichen Zivilisation und der sie umgebenden Umwelt thematisiert. Planetary Health, insbesondere auch der Teil Planetary Diet umzusetzen, stellt eine komplexe Herausforderung dar, für die wir heute Lösungen finden müssen. Wir alle wissen, dass Ressourcen begrenzt sind. Das heisst, Herstellungs- und Wertschöpfungsnetzwerke müssen neu definiert werden, vor allem im Agro-Food-Business.

Gemeinsam Lösungen erarbeiten

Für innovative Lösungen und Synergien braucht es eine enge Zusammenarbeit von Wissenschaft und Wirtschaft – von lokal bis global. Die Fachleute am Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW in Wädenswil engagieren sich für Gesundheit und Nachhaltigkeit. Zusammen mit Partnern, wie z.B. dem Food Campus in Berlin, aber auch mit Swissnex in Boston arbeiten sie an einem regenerativen Agro-Food-System. Das thematisieren übrigens auch die 25 Studierenden, die im Februar 2022 ihr Masterstudium «Preneuership for Regenerative Food Systems» an der ZHAW aufgenommen haben. In diesem neuen Studiengang initiieren, entwickeln und implementieren sie innovative Geschäftsmodelle für ein nachhaltiges und regeneratives Agro-Food-System.

Ein neues Gebäude mit Leuchtturmcharakter

«Als Hochschule müssen wir Forschung und Bildung über die eigenen Grenzen hinausdenken. Co-Creation in Colla-

Nachhaltige und regenerative Lebansmittel- und Emihrungssysteme gestalten - das it der Fokus im neuen Masterstudiengang

Mikroalgen links alls wässrige Kultur mehts als Paste nach der Entwässerung

borative Spaces wie Makerspaces und Labore sind dabei absolut zukunftsweisend. Hier lernen Forschung und Praxis voneinander – Agro-Business, Food-Business und Wissenschaft vernetzen sich», so Prof. Dr. Urs Hilber, Direktor ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management. Mit dem Campus Future of Food erhält die ZHAW die notwendige Infrastruktur, was die Entwicklung und Umsetzung von praxisnahen und regenerativen Lösungen ermöglicht – vom Prototypen zur vollen Produktionsreife. Das neue Gebäude soll zum Leuchtturm für regeneratives Agro-Food-Business werden und das gesamte Wertschöpfungsnetzwerk von Lebensmitteln unter einem Dach vereinen.

Bedeutung für die Bildungs- und Forschungsstadt Wädenswil

Der Neubau an der Einsiedlerstrasse in Wädenswil wird im Herbst 2023 vom Kanton Zürich an die ZHAW übergeben. Damit wird der Bildungs- und Forschungsstandort Wädenswil weiter an Bedeutung gewinnen. Während der knapp 3-jährigen Bauphase, die Grundsteinlegung war im Januar 2020, waren zahlreiche lokale und regionale Unternehmen im Bauprojekt involviert. Das unterstreicht auch, wie wichtig die ZHAW als Wirtschaftsfaktor für das Gewerbe ist.

Zellulose und Chitin sind weitverbreitete biobasierte Polysaccharide, die in Nebenströmen der Lebensmittelindustrie anfallen. In einem Forschungsprojekt wurde das Potenzial dieser Substanzen als essbare Schutzschicht für Früchte evaluiert.

The Lake Week 2024

Anfang Februar 2024 öffnen sich die Türen des Neubaus. In der so genannten «The Lake Week» warten Fachtagungen, Podiumsdiskussionen, Workshops, Führungen und vieles mehr auf ein interessiertes Publikum. Das detaillierte Programm ist in Arbeit.







Das Aromakit Kakao entstand in der Forschungs-

gruppe Sensorik am ZHAW-Institut für Lebens-

mittel- und Getränkeinnovation

Neues Gebäude der ZHAW an der Einsiedlerstrasse



Neuer

14 ZÜRICH PARK SIDE ZÜRICH PARK SIDE 15