

# Forschung kompakt

## StandPunkt

Kommentar von  
**ADRIAN MÜLLER,**  
DEPARTEMENT FÜR  
SOZIOÖKONOMIE FIBL



### Verantwortung wahrnehmen – jetzt

Die Forschung bietet unverzichtbare Grundlagen zur Beantwortung vieler Fragen, die sich bei der Transformation unserer Landwirtschaft und der Ernährungssysteme zur Nachhaltigkeit ergeben. Zu den grossen Hebeln dieses Umbaus gehören die Änderung der Ernährungsgewohnheiten, die Ausrichtung der Landwirtschaft auf standortangepasste Systeme und die drastische Minimierung der Nahrungsmittelabfälle. Die Forschung leistet für diese Transformation zentrale Unterstützung. Aber sie kann diesen Weg für die Gesellschaft nicht alleine gehen – alle beteiligten Akteure müssen ihre Verantwortung wahrnehmen.

Zentral ist, nicht nur Visionen für 2050 zu formulieren, sondern auch abzuleiten, welche konkreten Handlungen aufgrund dessen heute und in den nächsten fünf Jahren notwendig sind. Die Visionen für 2050 – 1,5-Grad-Ziel, Biodiversitätsziele oder der Bodenschutz – erreichen wir nur mittels umfassender Veränderungen und mit allen Akteuren zusammen.

FORSCHUNGSINSTITUT FÜR BIOLOGISCHEN LANDBAU FIBL

### Konkrete Schritten zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und Ernährung

Der Wissensstand über nachhaltige Landwirtschaft und Ernährungssysteme ist hoch. Es ist klar, dass die heutige Landwirtschaft und die Ernährungssysteme nicht genügend nachhaltig sind. Hier ein paar Prozente weniger zu emittieren und dort ein paar Prozente umweltaffizienter zu werden, reicht nicht, um den Schritt zur Nachhaltigkeit zu schaffen. Es braucht dafür eine umfassende Transformation der Systeme. Einige Ziele können zwar klar benannt werden – aber wie der Weg dorthin konkret beschritten werden soll, ist noch unklar.

Das FiBL hat 2021 zentrale Arbeitsfelder formuliert, um einen Beitrag zur Lösung der grossen Herausforderungen der Landwirtschaft und Ernährung der Zukunft zu leisten. Eines davon befasst sich mit der beschriebenen Problematik: das Projekt «Transforma-

tion zu nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung».

Im Fokus der Forschung stehen bei diesem Projekt Aspekte einer ökologischen, ökonomischen und sozialen Optimierung der Landwirtschaft und der Ernährungssysteme, die Diskussion, welche Rolle der Biosektor in dieser Transformation spielen kann, die Werte, Ziele und das Entscheidungsverhalten verschiedener Akteurinnen und Akteure, sowie die Prüfung politischer Massnahmen und Institutionen, um eine solche Transformation zu fördern. Die Forschung, eng verzahnt mit der Praxis und gesellschaftlichen Ansprüchen, wie sie seit jeher am FiBL gelebt wird, ist eine wichtige Grundlage, um diesen Weg gehen zu können.

*Christian Schader, Departement für Sozioökonomie, FiBL*



Die Transformation zu nachhaltiger Landwirtschaft und Ernährung ist ein wichtiges Forschungsfeld am FiBL.

Bild: FiBL und Bio Suisse



Auspacken eines Raclette-Käses aus der biologisch abbaubaren Hülle im Keller der Küssnachter Dorfkäserei.

Bild: Agroscope

## AGROSCOPE

### Neues Verfahren für die Reifung von Käse

Beim neuen Käsereifungsverfahren, das Agroscope beim europäischen Patentamt eingereicht hat, werden die Käse nach dem Salzbad in eine biologisch abbaubare Hülle verpackt. Die Mikroflora der Käseoberfläche wächst in der Folge auf der Hülle. Am Ende der Reifung kann die Hülle einfach entfernt werden. Ein kleiner Teil der Mikroflora bleibt auf dem Käse zurück, womit er auch die orange-braune Rinde behält.

Um das neue Verfahren in der Praxis umzusetzen, arbeitet Agroscope mit 13 Partnern aus der Käsebranche und zwei aus der Textilbranche zusammen. Der erste Versuch wurde mit einer grossen Vielfalt an verschiedenen Hart- und Halbhartkäsen durchge-

führt.

Die Erfahrungen der beteiligten Käsereien waren generell positiv. Die neuartige Reifung funktionierte in vielen Käsereien auf Anhieb gut. Wie wegen der Komplexität der Käsereifung zu erwarten war, sind in einigen Käsereien noch Anpassungen an die lokalen Gegebenheiten vorzunehmen.

Eine wichtige Erkenntnis aus der Forschungskäserei von Agroscope in Liebfeld BE wurde bereits bestätigt. Die Hülle reduziert den Wasserverlust während der Reifung, was zu einem weicheren Käseteig und zu einem volleren Aroma führt.

*Hans-Peter Bachmann, Agroscope*

## StandPunkt

Kommentar von  
**URS SCHELLENBERG,**  
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER  
DER E. SCHELLENBERG TEXTIL-  
DRUCK AG, FEHRALTORF ZH



### Produktions- standort Schweiz stärken

Ich finde es persönlich hochinteressant, dass durch branchenübergreifende Entwicklungsprojekte und Zusammenarbeiten textile Produkte in neuen Einsatzgebieten verwendet werden können und so für alle Beteiligten innovative Anwendungen entstehen.

Durch die Umsetzung solcher Projekte mit lokalen Produktionspartnern können wir unseren Produktionsstandort Schweiz nachhaltig weiter stärken.

Der biologisch abbaubare Stoff für das neue Käsereifungsverfahren wird übrigens aus einer Pflanze hergestellt, die auch in der Schweiz sehr verbreitet ist und imagemässig sehr gut zum Schweizer Käse passt. Mehr wollen wir aber noch nicht verraten.