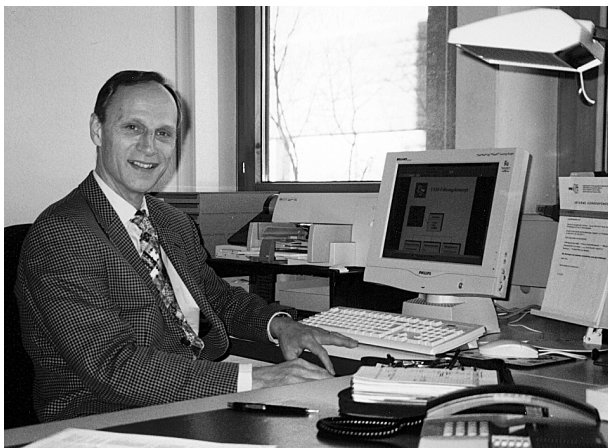


# Editorial

## Milch und Fleisch: gemeinsamer Weg in der Forschung



**Max Rüegg,  
Eidgenössische  
Forschungsanstalt für  
Milchwirtschaft  
(FAM), Liebefeld  
CH-3003 Bern**

Weltweit rücken die Forscherinnen und Forscher im Lebensmittelbereich näher zusammen. Einerseits aus sachlichen oder fachlichen Gründen, andererseits auf Grund des finanziellen Druckes. Gab es früher für viele Lebensmittel, Rohstoffe der Nahrungsmittelproduktion und Verfahren eigenständige Institute (Milch, Fleisch, Kartoffel, Konserven, Verpackung usw.), werden heute durch Fusionen fachübergreifende Forschungsstellen für Agrarprodukte und Ernährung gebildet. Das Ziel kann entweder durch Zusammenlegungen oder durch Bildung von Kompetenzzentren beziehungsweise eines Forschungsverbundes erreicht werden. Jede Organisationsstruktur hat naturgemäss ihre Stärken und Schwächen. Diese sollen hier am Beispiel Milch und Fleisch erörtert werden.

### Was erwarten Konsumentinnen und Konsumenten?

Im Verlauf der Herstellung tierischer Lebensmittel von der Produktion, über die Verarbeitung, den Handel bis zum Konsum, gibt es neben sehr spezifischen Ein-

flussfaktoren und Problemlagen auch solche, die sowohl die Milch als auch das Fleisch betreffen. Traditionell war die Schnittstelle zwischen der milchwirtschaftlichen Forschung und der Tierproduktion das Euter der Milchtiere. Spätestens in einer Lebensmittel-Krisensituation (z.B. BSE, Antibiotika, Dioxin) kommt deutlich zum Ausdruck, dass es viele Themen gibt, die nicht mehr so sektoriell wie früher betrachtet werden können. Die Erwartungen der Konsumentinnen und Konsumenten an Nahrungs- und Genussmittel müssen in der Forschung ganzheitlicher angegangen werden. Erwähnt seien hier sechs aktuelle Forderungen der Konsumentinnen, die im Fleischbereich ermittelt wurden, aber ebenso für den Milchbereich gelten:

1. Sicherheit (mikrobiologisch, Antibiotika, Rückstände, Rückführbarkeit);
2. Tiergerechtigkeit (Ethik);
3. Umwelt (Abfälle, Umweltbelastung);
4. Gesundheit (z.B. Fettzusammensetzung);
5. Genuss (Aroma, Textur, Farbe usw.);
6. Lifestyle (Convenience).

Die Forschungsthemen in diesen sechs Bereichen haben für die zur Diskussion stehenden Lebensmittel viel Gemeinsames.

Die Kundenorientierung bringt in Ernährungsfragen viele gemeinsame Probleme beziehungsweise Forschungsthemen: tierisches Fett, Antioxidantien, Proteine, bioaktive Peptide, Rückstände usw. Ein neuer Aspekt wird durch die Deregulierung im Milch- und Fleischbereich akut: die Agrarökonomie ist gefordert,

für verschiedene Produktions- und Verarbeitungssysteme Wirtschaftlichkeitsrechnungen anzustellen. Die europäischen Milch- und Fleischprodukte sind nicht mehr konkurrenzfähig, wenn nicht die Produktionskosten gesenkt oder die Wertschöpfung durch speziell positionierte Produkte erhöht werden können.

### Probleme bereichsübergreifend angehen!

Bis hierher wurden Gesichtspunkte erwähnt, die für eine intensivere Zusammenarbeit der Forschenden in Tierproduktion, Milch- und Fleischwirtschaft sowie Agrarökonomie sprechen. Ein kürzlich in Kiel durchgeführter Kongress zum Thema: «Lebensmittel vom Rind im nächsten Jahrtausend. Massgeschneiderte Produktion, massgeschneiderte Produkte?», hat auch Probleme aufgezeigt, die in der angestrebten Zusammenarbeit auftreten. Werden Fragen der einzelnen Fachbereiche vertieft diskutiert, wird die Kommunikation schwierig und damit das Interesse der Beteiligten geringer. Es gilt demnach zu unterscheiden zwischen Fragen an Schnittstellen und bereichsübergreifenden Problemen einerseits und spezifischen Fragen der Fachgebiete andererseits.

In diesem Sinne sind wir mit unserem Kompetenzzentrum «Tierische Produktion und Lebensmittel tierischer Herkunft<sup>1</sup>» auf dem richtigen Weg.

<sup>1</sup>Eidg. Forschungsanstalt für Nutztiere in Posieux (RAP), Eidg. Forschungsanstalt für Milchwirtschaft in Bern-Liebefeld (FAM) und Eidg. Forschungsanstalt für Agrarwirtschaft und Landtechnik, Forschungsbereich tierische Produktion in Tänikon (FAT)