

# Martin Scheeder: ein Leben an Schnittstellen

Martin Scheeder ist Dozent für Fleischqualität und -technologie an der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL und gleichzeitig Leiter Forschung & Entwicklung für Schlachtkörper- und Fleischqualität bei der SUISAG. Damit pendelt er seit mehreren Jahren zwischen Fachhochschule und dem Dienstleistungszentrum für die Schweineproduktion. Die Zweiteilung zieht sich wie ein roter Faden durch seine berufliche Laufbahn. Etwas hat ihn dabei aber immer begleitet: sein wissenschaftliches Interesse an Fleisch.

Bereits für sein Agronomiestudium an der Georg-August-Universität in Göttingen wählte er die Fachrichtung Tierproduktion und nicht etwa Pflanzenwissenschaften; für ihn eine einfache Entscheidung: «Ich fand Tiere schon immer spannender als Pflanzen. Sie sind meines Erachtens einfach komplexer und haben mich daher schon immer mehr interessiert.» Und dann fügt er beinahe philosophisch an: «Nur dank Nutztierhaltung und Jagd können die Menschen unwirtliche Gegenden wie beispielsweise die Mongolei oder die Arktis besiedeln.» Mit seiner Diplom- und seiner späteren Doktorarbeit vertiefte sich Martin Scheeder endgültig in der Tierproduktion und setzte vor allem seinen Forschungsschwerpunkt: Fleisch. Besonders die Faszination, sich mit einem Thema an der Schnittstelle zwischen Agronomie und Lebensmittelwissenschaften zu beschäftigen, hat ihn dazu gebracht: «Auf der einen Seite hast du das Tier als physiologisches Modell, mit all seinen Leistungen, Ansprüchen und Eigenschaften. Gleichzeitig ist das Tier aber auch Produkt, das von uns Menschen konsumiert wird.»

## Umzug in die zweite Heimat

Vor über 15 Jahren zog es Martin Scheeder in die Schweiz, in das Land, aus dem er mütterlicherseits stammt und das er bei so manchem Besuch kennen und schätzen gelernt hatte. Es war aber nicht in erster Linie die Verbundenheit zur Schweiz, sondern ein Stellenangebot an der ETH Zürich, das ihn zum Auswandern bewog. Natürlich drehte sich auch an neuer Wirkungsstätte alles um Fleisch. Bei seiner Anstellung an den beiden Professuren Tierernährung und Ernährungsbiologie setzte er sich – an der Schnittstelle der beiden Forschungsgruppen – mit der Qualität tierischer Produkte auseinander.



## Weiterhin hungrig

Wer sich knapp 30 Jahre intensiv mit Tierproduktion, Schlachtung und Fleischqualität beschäftigt, ist langsam gesättigt und möchte am liebsten kein Fleisch mehr sehen. Das könnte man zumindest meinen. Nicht so Martin Scheeder. Die Thematik fesselt ihn immer noch, und auch kulinarisch hat er dem Fleisch nicht abgeschworen: «Ich esse trotz meiner Arbeit noch Fleisch. Auch Würste finden oft den Weg auf meinen Teller.» Er kann sein Essen also trotz seiner Forschungstätigkeit noch unbeschwert geniessen und unterzieht den Inhalt seines Tellers nicht immer gleich einer wissenschaftlichen Qualitätsprüfung. Gute Qualität sei ihm bei der Ernährung aber schon wichtig, und zwar nicht nur bei Fleisch, meint er ergänzend.

Matthias Zobrist, Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften HAFL, 3052 Zollikofen