

## Elisabeth Eugster: «Ich bin Forscherin, weil ich sehr neugierig bin»

«Ich bin sehr neugierig. Die Komplexität des Lebens zu verstehen und zu erforschen, fasziniert mich», begründet Elisabeth Eugster (Jahrgang 1966) ihren Entscheid, Forscherin zu werden. Ein Ereignis, an das sie sich als Forscherin besonders gerne erinnert, ist das grosse Echo, das die Herkunftsnachweiskulturen sowohl in der Milchbranche als auch in den Medien auslösten. «Das zeigt, wie wichtig unsere Arbeit ist.» Überhaupt liegen ihr die Schweizer Landwirtschaftserzeugnisse – und vorweg der traditionelle Käse – sehr am Herzen. «Ich wünschte mir, dass auf der ganzen Welt noch mehr Menschen Schweizer Käse wegen seiner hervorragenden Qualität essen würden.»

Nach dem Gymnasium in St. Gallen studierte Elisabeth Eugster an der ETH-Zürich Lebensmittelwissenschaften. Ihre erste Anstellung führte sie für vier Jahre zu Lipton-Sais in die Produktentwicklung und Qualitätssicherung. Von 1995 bis 2003 unterrichtete sie als Dozentin für Milchwirtschaft an der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (heute HAFL) in Zollikofen BE. Gleichzeitig arbeitete sie an der Forschungsanstalt für Milchwirtschaft (damals FAM, heute ALP-Haras) in Liebfeld in der Sektion Molkereitechnologie. In ihrem Forschungsprojekt beschäftigte sie sich mit den Emulgatoreigenschaften der Milchproteine; daraus entstand ihre Doktorarbeit «Adsorptionsverhalten der Milchproteine an Phasengrenzflächen». «Dann bekam ich meine Kinder, Patrick 1998 und Lea 2001», erzählt sie. Hochschwanger absolvierte sie die Dissertationsprüfung. Bis 2003 beschränkte sich ihre berufliche Tätigkeit auf den Unterricht. Ab 2003 leitete sie im Jobsharing die Forschungsgruppe Kulturen, Biodiversität und Terroir. «So konnte ich Familie und Beruf gut meistern», freut sie sich.

Ab dem 1. Januar 2014 schreibt Elisabeth Eugster an einem neuen Kapitel in ihrer beruflichen Karriere: Sie übernimmt bei Agroscope die Leitung des Forschungsbereichs tierische Lebensmittel. Die Verarbeitung der landwirtschaftlichen Rohstoffe Milch und Fleisch, die Lebensmittelsicherheit und -qualität, die Kulturentwicklung und -produktion für fermentierte Milch- und Fleischprodukte, die Sensorik, die Ernährungsphysiologie und – nicht zu vergessen – der Wissenstransfer und die Beratung stehen in diesem Forschungsbereich im Mittelpunkt. Ihr oberstes Ziel: «Das neue Institut für Lebensmittelwissenschaften zum Fliegen bringen.» Die Zusammenarbeit mit den drei anderen Agroscope-Insti-



tuten, die Aufrechterhaltung des engen Bezugs zur Praxis sowie Mitarbeitende, die Spass an ihrer Tätigkeit haben, heissen ihre weiteren Ziele.

Was tut die Forscherin, die in der Stadt Zürich lebt und in Liebfeld arbeitet, wenn sie nicht forscht? – Da ist ihre Familie. Hinzu kommt ihr grosses Bedürfnis, sich in der freien Natur zu bewegen: Wandern, Skitouren, Schwimmen, Fahrradfahren, «meine Fitness ist mir wichtig». Und da war diesen Sommer auch noch ihr Projekt Auszeit: Drei Monate, verbrachte sie auf der Alp Mal-schüel im St. Galler Rheintal und war für die Produktion des Ziegenkäses verantwortlich. Selber Käse herzustellen, war für sie nichts Neues: Bereits in ihrer Studienzeit arbeitete sie während vier Monaten als Praktikantin in einer Appenzeller Käserei. Zusammen mit einem Hirten, einer Zusennerin und einer weiteren Hilfskraft kümmernte sie sich von Juni bis September um 260 Ziegen. Während sie auf der Alp war, blieb ihre Familie zu Hause; erst in den Sommerferien kamen ihr Ehemann und ihre Kinder zu ihr auf den Berg. Elisabeth Eugster: «Ich hatte schon etwas Heimweh!»

Christine Caron-Wickli, Agroscope Liebfeld-Posieux ALP-Haras