

Lebensmittelproduktion: Ein globales System, das es zu verbessern gilt



Fabian Wahl
Leiter des Forschungsbereichs
Mikrobielle Systeme von
Lebensmitteln, Agroscope

Liebe Leserin, lieber Leser

Qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel sind für uns heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Um ein solches Niveau zu erreichen, ist es aber absolut notwendig, die gesamte Kette der Lebensmittelproduktion als System zu betrachten und kontinuierlich zu verbessern. Sicherheit und Qualität können nicht am Ende hinzugefügt werden, sondern müssen intrinsische Bestandteile jedes einzelnen Schrittes sein. Auf diesen Systemansatz fokussiert sich Agroscope und ist im aktuellen Forschungsprogramm 2018–2021 mit unterschiedlichsten Projekten daran, Wissen zu erarbeiten und wirkungsvoll in die Praxis zu transferieren.

Eine grosse Vielfalt an Lebensmitteln ist für uns ebenso ein Stück Lebensqualität wie eine hochstehende medizinische Versorgung im Krankheitsfall. Was für uns Menschen gilt, muss aber auch für unsere Nutztiere gelten. So ist das Tierwohl ein zentrales Thema und auch hier gilt es, die Praxis mit neuem Wissen aus der Forschung wirkungsvoll zu unterstützen. In dieser Ausgabe freut es mich besonders, mit dem Artikel über Mastitis (s. Seite 220) zu zeigen, wie dieser Wissenstransfer in der Realität funktioniert.

Mastitis ist eine Infektionskrankheit, die bei Milchkühen vor allem im Alpenraum weit verbreitet ist. Bisher waren das Ausmerzen der betroffenen Tiere oder ein hoher Einsatz von Antibiotika die üblichen Massnahmen, um eine weitere Ausbreitung zu unterbinden. Mit dem bei Agroscope entwickelten Test und dem Konzept der Herdensanierung von *Staphylococcus aureus* Genotyp B können sehr hohe Heilungsquoten erreicht werden. Dies wird den Einsatz von Antibiotika zur Bekämpfung und Heilung von Mastitiden in Zukunft deutlich reduzieren.

Mit unserer aktuellen Ernährung schaden wir zum Teil uns selbst und auch unserem Planeten. Dies hat verschiedene Ursachen: eine nicht optimale Zusammensetzung unserer Ernährung, Verschwendung von Lebensmitteln («food waste») sowie lange Transportwege.

Gerade hat in der renommierten Zeitschrift «The Lancet» eine internationale Gruppe von 37 Wissenschaftlern dieses Thema aufgegriffen. Darin werden ein nachhaltiger und für die Gesundheit optimierter Speisezettel und zugleich Zielvorgaben für die Lebensmittelproduktion vorgeschlagen. Auch hier sind Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler von Agroscope sehr aktiv in Forschungsnetzwerke eingebunden. Zum Thema nachhaltige und gesunde Ernährung organisiert Agroscope diesen Herbst das internationale Symposium NUGOweek 2019, das Lebensmittelwissenschaft und Ernährungsforschung mit modernen analytischen Ansätzen verbinden will. Zudem wird NuGOweek 2019 die Zukunft der schweizerischen Ernährungsforschung mit den Interessengruppen in einem *Satellite Meeting* thematisieren (s. Ausschreibung Heftrückseite).

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine spannende Lektüre.