

AUSSEN  
WIRTSCHAFT  
ZUKUNFTSREISE  
**FOOD INNOVATION -  
MILCHVERARBEITUNG**

20. – 21. September 2017

**PROGRAMM**

Ort: | 2-tägige Zukunftsreise | Zürich - Bern

**Mittwoch, 20.09.2017**

---

**07.30 – 08.55**      **Flug Wien – Zürich (OS561)**

---

**09.00 – 09.30**      **BEGRÜSSUNG AM FLUGHAFEN**  
Mag. Manfred Schmid – österreichische Wirtschaftsdelegierte

---

**09.30 – 09.45**      **ABFAHRT GIVAUDAN**  
Überlandstrasse 138, 8600 Dübendorf

---

**09.45 – 11.45**      **GIVAUDAN**  
Neuerungen bei Aroma und Duftstoffen für die milchverarbeitende Industrie  
[www.givaudan.com](http://www.givaudan.com)

Hier erfahren Sie alles zum Thema neue Technologien für low sugar, low fat und low calorie. Weiterer interessante Punkte werden die Neuigkeiten zum Einsatz von biologischen Aromen für Milchprodukte sein sowie alles rund um Protein – angefangen von High Protein Produkten über bis zu „dairy vs. non-dairy“-hybrid Produkte aus Milch und Soja.

---

**11.45 – 12.00**      **ABFAHRT ZUR UNIVERSITÄT ETH ZÜRICH**  
Schmelzbergstrasse 7, 8092 Zürich

---

gefördert im Rahmen von

- 
- 12.00 – 16.00 UNIVERSITÄT ETH ZÜRICH**  
Institut für Lebensmittelwissenschaft, Ernährung und Gesundheit  
Schmelzbergstrasse 7, 8092 Zürich – Raum LFV E 11  
<http://www.ifnh.ethz.ch/>
- 12.00 – 12.10 EINBLICK IN DIE ETH**  
Dr. Urs Zuber – Head Industry Relations
- 12.10 – 12.45 SCHUTZKULTUREN IM MILCHBEREICH**  
Die Suche nach natürlichen Bakterien / Biopreservation  
Prof Dr. Leo Meile – Labor für Lebensmittelbiotechnologie
- 12.45 – 13.15 ALTERNATIVEN ZUR KLASSISCHEN PASTEURISIERUNG**  
Prof Dr. Alexander Mathys – Labor für Nachhaltige  
Lebensmittelverarbeitung
- 13.15 – 14.15 MITTAGESSEN MIT VERTRETERN DER ETH**  
Dozentenfoyer ETH, Rämistrasse 101, Gebäude HGK 30.5
- 14.15 – 15.10 KÄSEHERSTELLUNG - PHAGEN PRÄVENTIV GEGEN LISTERIEN**  
Prof. Dr. Martin Loessner – Labor für Lebensmittelmikrobiologie
- 15.10 – 16.00 FORSCHUNG AN DER ETH IM NEUEN  
LEBENSMITTELVERARBEITUNGSVERFAHREN –  
ERKLÄRT AM BEISPIEL VON EISCREME**  
Prof Dr. Erich J. Windhab – Labor f. Lebensmittelverfahrenstechnik
- 
- 16.15 – 18:00 ABFAHRT NACH BERN**  
Brunnmattstrasse 21, 3007 Bern
- 
- 18.00 – 20.00 NETZWERKTREFFEN BEI SWISSMILK** *tba*  
**mit Vertretern von Swissmilk Marketing, Switzerland Cheese Marketing, der  
Branchenorganisation Milch und der Vereinigung der Schweizer Milchindustrie**  
Bern bietet den perfekten Treffpunkt für ein interessantes Netzwerktreffen für die  
österreichischen Unternehmen mit den Schweizer Vertretern aus der Milchwirtschaft
- 
- 20.30 CHECK-IN IM HOTEL – IBIS STYLES BERN CITY**  
Zieglerstrasse 66, 3000 Bern 14 – [www.accorhotels.com/9662](http://www.accorhotels.com/9662)

**DONNERSTAG, 21.09.2017**

- 
- 07.00 – 08.00 CHECK OUT & FRÜHSTÜCK**
- 
- 08.00 – 08.30 ABFAHRT ZU CREMO**  
Route de Moncor 6, 1752 Villars-sur-Glâne
- 
- 08.45 – 10.45 CREMO S.A.**  
Innovationskanalisierung beim 2. größten Milchverarbeitungsunternehmen der  
Schweiz - [www.cremo.ch](http://www.cremo.ch)
-

---

**10.45 – 11.15**

**ABFAHRT ZU AGROSCOPE**

Schwarzenburgstrasse 161, 3097 Liebefeld, Sitzungszimmer LB 68

---

**11.15 – 14.30**

**AGROSCOPE**

Kompetenzzentrum des Bundes für Forschung in Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt - [www.agroscope.admin.ch](http://www.agroscope.admin.ch)

**11.15 – 12.50 BEGRÜSSUNG, ÜBERBLICK, AKTUELLE PROJEKTE**

**Barbara Walther, Ph.D.** – Head of Human Nutrition, Senory analysis and Flavour group

**VORSTELLUNG AKTUELLER PROJEKTE**

**Geschäftsstelle Schweizerische Milchkommission** – Walter Bisig

**Käseforschung** – Daniel Wechsler, Forschungsgruppenleiter Käsequalität u. Authentizität

**Käseberatung und Wissenstransfer** - Ernst Jakob, Stv. Forschungsgruppenleiter

**Kulturentwicklung und Genomsequenzierung** - gläserne Milchsäurebakterien zur Optimierung von Qualität und Sicherheit bei Molkereiprodukten – Emmanuelle Arias

**Neuigkeiten / Innovationen im Bereich Bio** – Walter Bisig / Daniel Wechsler

**12.50 – 13.45 STEHLUNCH MIT BILATERALEN DISKUSSIONEN**

gemeinsame Interessen Milchwirtschaft  
mögliche Zusammenarbeit

**13.45 – 14.30 BESICHTIGUNG DES STANDORTS LIEBEFELD**

**Kulturenproduktion** - Dipl.-Ing. Christoph Kohn, Stv. Leiter, Forschungsgr. Kulturen

**Stammsammlung** – Petra Lüdin, Phd., Stv. Forschungsgruppenleiterin

**Pilot-Plant** - Daniel Wechsler, Forschungsgruppenleiter Käsequalität u. Authentizität

**Analytik LB-Gebäude** – Ernst Jakob, Stv. Forschungsgruppenleiter

---

**14:40 – 15:00**

**ABFAHRT ZUR BERNER FACHHOCHSCHULE**

Langgasse 85, 3052 Zollikofen

---

**15:00 – 17:00**

**BERNER FACHHOCHSCHULE**

Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften

[www.bfh.ch/forschung/forschungsbereiche/agrar\\_forst\\_und\\_lebensmittelwissenschaften.html](http://www.bfh.ch/forschung/forschungsbereiche/agrar_forst_und_lebensmittelwissenschaften.html)

**15.00 – 15.30 3D-DRUCKTECHNOLOGIE MIT MILCH**

Auswertung einer Bevölkerungsumfrage

**15.30 – 16.00 MOLKENVERWERTUNG UNTER BERÜCKSICHTIGUNG DER MOLKENHETEROGENITÄT** - Neue Strategie *tba*

**16.00 – 16.30 ABRISS ÜBER DIE KÄSEPRODUKTION IN DER SCHWEIZ** *tba*

**16.30 – 17.00 ALTERNATIVE PROTEINQUELLEN** *tba*

---

**17:00 – 17:30**      **FAHRT ZUM BAHNHOF BERN**

---

**17:30**                      **ABREISE ZUG/BUS ZUM FLUGHAFEN ZÜRICH**

Zug nach Zürich (1 Std. 20 Min.) – Flug (ZHR 21:05 – VIE 22:25)

---

**Programmänderungen vorbehalten**

**Anmeldeschluss:**

17. August.2017

**Kontakt:**

AUSSENWIRTSCHAFTSCENTER Zürich

Evelyn Baierl

T +41 44 215 30 40

M [zuerich@wko.at](mailto:zuerich@wko.at)