

Brita Rehberger: «Lebensmittel mochte ich schon immer gerne!»

Andrea Leuenberger, Redaktion Agrarforschung, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-1725 Posieux



«Ich sehe mich weniger als Forscherin sondern vielmehr als Projektleiterin.» Brita Rehberger ist Lebensmittelchemikerin und leitet bei ALP das Projekt Milchverarbeitung. Sie schätzt an ihrer Aufgabe, die Zusammenarbeit mit allen beteiligten internen wie externen Partnern zu managen und in verschiedenste Bereiche hineinzusehen: die Methodenentwicklung in der Analytik, Versuche im Pilotplant, Fütterungsversuche in Posieux, Tests mit dem

Sensorik-Panel, Literaturrecherchen und Ernährungsstudien der Gruppe Ernährung.

Das EU-Projekt - Forschung auf der ganzen Linie

Brita Rehberger leitet an ALP das «Workpackage» Verarbeitungsstrategien im EU-Projekt «Quality Low Input Food». In diesem «Workpackage» untersuchte ALP unter anderem die mögliche Auswirkung der Verarbeitung auf ernährungsphysiologisch wertvolle Milchinhaltsstoffe am Beispiel der konjugierten Linolsäuren (CLA). Diesen ungesättigten Fettsäuren werden unter anderem positive Wirkungen gegen Krebs zugeschrieben. Die Arbeiten an ALP im Rahmen des EU-Projektes umfassten die gesamte Kette von der Weide auf den Teller.

Das Alter hat Zukunft

Ein weiteres spannendes Projekt ist zusammen mit ALP-internen und externen Partnern in Vorbereitung. Die richtige Ernährung im Alter soll dazu beitragen, die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit zu erhalten und damit eine gute Lebensqualität bis ins hohe Lebensalter zu gewährleisten. Dafür sollen innerhalb dieses Projektes geeignete Produkte, insbesondere Milchprodukte für diese Konsumentengruppe entwickelt werden. Brita Rehberger äussert sich begeistert über diese Aufgabe: «Dieses Projekt wird ganz sicher multidisziplinär sein.» Ernährungswissen, Medizinisches Wissen, Technologisches Wissen, Verpackungsknow-how sowie Kommunikation und Marketing wird es brauchen, um eine «Alterslinie» in der Lebensmittelproduktion einzuführen.

Kunst, Architektur, Italien und die Schweiz

Brita Rehberger ist in Stuttgart aufgewachsen und hat dort auch ihr Studium als Lebensmittelchemikerin und ihre Ausbildung zur Lebensmittelbegutachterin abgeschlossen. Nach einer vierjährigen Tätigkeit in einem Analytik-Labor hat sie 2001 die Stelle in Liebefeld angetreten. Sie lebt mit ihrem Partner in Hägendorf SO.

Auf die Frage, wie gut sie als Deutsche in der Schweiz akzeptiert sei, meint sie: «Wenn die Leute mir im Schweizer Dialekt antworten, dann fühle ich mich zuhause.»

Als Hobbys nennt Brita Rehberger neben Sport und Reisen, Kunst und Architektur. Vor ihrem Studium verbrachte sie ein- einhalb Jahre in Rom, um Italienisch zu lernen und sich an einer Akademie in Kunstgeschichte weiterzubilden.

Stets zieht es sie nach Italien zurück, und sei es auch bloss für ein Wochenende nach Mailand für ein gediegenes Essen in italienischem Ambiente.

Publikationen mit Brita Rehberger in der Agrarforschung

- Gewinnung von Zuckersirup aus Milchserum, 11(08), 348-353
- Vorkommen von Lysinoalanin in Milch und Milchprodukten, 14 (09), in Vorbereitung

Auskünfte: Brita Rehberger, E-Mail: brita.rehberger@alp.admin.ch, Tel. +41 31 323 84 03