

Portrait

Ueli Bütikofer geht auf die Leute zu

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



Weil für das Porträtgespräch nur ein kleines Zeitfenster im übervollen Terminkalender von Ueli Bütikofer vor seinem Reiseantritt nach Indien und zwischen Schulbeginn und Mittagspause meines Sohnes bleibt, treffen wir uns im Restaurant «Tibits» im Bahnhof Bern.

Agroscope-Forschungsprogramm Nutriscope

Ueli Bütikofer ist Programmleiter des Forschungsprogramms Nutriscope bei Agroscope. Zudem arbeitet er auch zu fünfzig Prozent im Projekt Milch- und Fleischverarbeitung in Liebefeld. Nutriscope ist eines der drei Forschungsprogramme von Agroscope, neben Agrimontana und ProfiCrops. Das Programm beinhaltet alles, was an Forschung im Bereich Ernährung, Lebensmittelsicherheit, nachhaltige Lebensmittelproduktion und Qualität von Lebensmitteln bei Agroscope gemacht wird. Bütikofer hilft bei der Vernetzung der Forschenden und bei der Entwicklung künftiger Arbeitsprogramme. «Es gibt noch viele Lücken zu schliessen, deshalb wollen wir – die drei Programmleiter der Forschungsprogramme – bei der Strategieentwicklung und beim neuen Leistungsauftrag 2012-2015

für die Forschungsanstalten mitarbeiten».

Bauernsohn auf Abwegen

Ueli Bütikofer ist als Bauernsohn in Jegenstorf aufgewachsen. Nach dem ersten Lehrjahr auf einem Weinbau- und Milchwirtschaftsbetrieb in St. Prex am Genfersee entschied er sich für eine Chemielaborantenlehre in Basel. Sein Vater hätte es gerne gesehen, wenn er zusammen mit seinem Bruder den Hof übernommen hätte, doch Bütikofer zog es zu den Naturwissenschaften. Nach der Lehre bei Ciba-Geigy studierte er an der Ingenieurschule Burgdorf Chemie. Gerade als das Computerzeitalter so richtig einsetzte, beendete er sein Studium. Im Anschluss hatte er Gelegenheit als Assistent Chemiestudenten zu unterrichten und die Laborautomation gemeinsam mit Studierenden umzusetzen.

Als er 1988 bei der Forschungsanstalt FAM in Liebefeld als Laborleiter in der Analytik eingestellt wurde, kam ihm das Computerwissen sehr zu Nutzen. «In den Achzigerjahren war das Wissen noch mehrheitlich in den Köpfen und die Literatur auf Karteikärtchen». So beschäftigte Bütikofer sich neben der Analytik auch mit dem Aufbau von Datenbanken und mit der Publikation von nicht veröffentlichten «alten» Analysedaten.

Internationale Beziehungen und Cheese Symposium

Schon bald nach seinem Stellenantritt entsandte ihn sein damaliger Chef – Jacques Olivier Bosset – als Schweizer Vertreter zu den Veranstaltungen des IDF, des internationalen Milchverbandes. «Dort habe ich viele interessante Leute kennen gelernt und auch gesehen, dass nicht alle dieselbe Vorstellung von Käse haben wie wir

Schweizer!» Viele Personen hatten Angst um ihre Gesundheit, wenn man ihnen Schweizer Rohmilchkäse aufgestellt hat. Ueli Bütikofer ist jemand, der auf die Leute zu geht und als Analytiker im Labor sowie als Programmleiter von Nutriscope die Bedürfnisse seiner Kunden auslotet.

Er erzählt die Entstehungsgeschichte des Cheese Symposium vom März 2008 in Bern: «Die Idee, diesen grossen internationalen Event in die Schweiz zu holen, ist auf einem Skilift in Kanada im Jahr 2000 geboren. Dann hat es viel Vorarbeit, eine gute Kommunikation, internationale Beziehungen, ein Sponsoring und eine fähige Agentur gebraucht». Ueli Bütikofer hat zusammen mit Hans-Peter Bachmann, Reto Burkhardt und der Agentur republica die ganze Organisation und Durchführung geplant, so dass das Cheese Symposium in Bern zu einem sehr erfolgreichen fachlichen und sozialen Anlass geworden ist.

Die Reise nach Indien und andere Hobbys

Für Ueli Bütikofer ist Sport in der freien Natur als Ausgleich zur Büro- und Kopfarbeit sehr wichtig. Zu den Hobbys zählt er auch Lesen, Musik und den Besuch von Konzerten wie Pink Floyd, Dire Straits, Jean-Michel Jarre und Patricia Kaas.

Die Reise nach Indien ist bereits seine zweite, aber es sind die ersten Ferien mit seiner Frau ohne die inzwischen 17- und 19-jährigen Teenager. «Die Zusammenarbeit in europäischen Projekten und die Teilnahme an internationalen Kongressen hat mein Interesse an anderen Kulturen und Landschaften verstärkt». Als Vegetarier freut er sich ganz besonders auf die indischen Speisekarten.

Publikationen mit Ueli Bütikofer in der Agrarforschung

- Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe in Käse, 4(10), 411-414
- Hartkäse Typ Gruyère des Berg- und Talgebietes im Vergleich, 5(08), 363-366
- Entwicklung von Oberflächen-Kulturen an der FAM, 8(05), 233-236
- Neue Oberflächen-Kulturen für die Käsebereitung, 9(03), 102-105
- Vitamine in gelagerter hochechitzter Milch, 10(02), 62-65
- Winter- und Sommerkäse mit unterschiedlicher Lipolyse, 10(05), 189-192
- Grün- oder Dürffutterzusammensetzung und Milchinhaltsstoffe, 12(11+12), 496-501
- Fettsäuren in Schafmilch von unterschiedlichen Höhenlagen, 13(08), 330-335
- Raclettekäse: weniger Kalzium für bessere Schmelzeigenschaften, 14(01), 10-15
- Kalzium in Raclettekäse: Bedeutung von pH-Wert und Komplexbildung, 14(02), 56-61
- Zusammensetzung von Berner Alp- und Hobelkäse, 14(03), 96-101
- Vorkommen von Lysinoalanin in Milch und Milchprodukten, 14(09), 430-435
- Agroscope Forschungsprogramme, 14(09), 442-447
- Saisonale Fettsäurezusammensetzung von Schweizer Bergmilch, 15(01), 38-43
- Start der Agroscope Forschungsprogramme, 15(05), 239-241; 4(02), 79-82
- Einfluss der Milchverarbeitung auf die konjugierten Linolsäuren, 15(07), 350-355

Auskünfte: Ueli Bütikofer, E-Mail: ueli.buetikofer@alp.admin.ch, Tel. +41 31 323 84 82