

Datum: 27.06.2015

Schweizer Bauer



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 22
Fläche: 75'808 mm²

AGROSCOPE: Seit 125 Jahren gibt es die Forschungsanstalt Wädenswil ZH Mit neuem Weinbauzentrum in die Zukunft



Die vielen Gäste aus dem In- und Ausland erwiesen der Forschungsanstalt ihre Reverenz.



Beim Science Slam kam auch der «Schweizer Bauer» zu seinem Auftritt. (Bilder: sum)



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 22
Fläche: 75'808 mm²

1890, also vor 125 Jahren, wurde die Forschungsanstalt Wädenswil ZH gegründet. Dieses Jubiläum wurde am Donnerstag mit zahlreichen Gästen aus dem In- und Ausland gefeiert – mit Musik, Theater und einem Science Slam.

SUSANNE MEIER

Die Kulisse hätte nicht besser passen können: Im Schlosshof, mit Blick auf die mit Ranken bewachsene Fassade des alten Gebäudes, waren die Tribünen aufgebaut. Tribünen, auf denen am Donnerstag über 100 Personen Platz genommen hatten, um das 125-Jahr-Jubiläum der Forschungsanstalt Wädenswil ZH zu feiern. Die Forschungsanstalt ist im Schloss beheimatet – auch wenn die Wissenschaftler bei ihrer Arbeit längst auch moderne Gebäude, Treibhäuser und Labors nutzen.

Von der Rebe zum Genom

Heute gehört die Forschungsanstalt Wädenswil zu Agroscope. Agroscope-Chef Michael Gysi begrüßte die Gäste mit einem Zitat der Nobelpreisgewinnerin und Entdeckerin der Radioaktivität, Marie Curie: «Man merkt nie, was schon getan wurde. Man sieht nur, was noch vor einem liegt.» Die Feier, so befand Gysi, sei deshalb ein guter Zeitpunkt, um die letzten 125 Jahre Revue passieren zu lassen. 125 Jahre mit unzähligen Forschungserfolgen, die in einem Postenrundgang dargestellt wurden – von der Selektion der

bekanntesten Schweizer Rebsorte bis zur Sequenzierung des Feuerbrandgenoms (Kasten).

Weinbauzentrum geplant

Mit Blick auf die Zukunft verwies Gysi auf das Weinbauzentrum, das gemeinsam mit dem Strickhof, der Hochschule ZHAW, dem Kanton und dem Branchenverband Deutschschweizer Wein am Standort Wädenswil geplant ist. Für Gysi ist die Zusammenarbeit mit anderen Institutionen ein Modell für die Zukunft: «Gemeinsam können wir mit weniger Ressourcen mehr Output erreichen. Solche Modelle müssen weiterentwickelt werden.»

Forscher im Wettkampf

Die tägliche Arbeit der Forscher in Wädenswil ist anspruchsvoll und nicht immer lustig. Trotzdem kann sie äusserst humorvoll dargestellt werden. In einem Science Slam, einem Sprachwettkampf, erklärten Teams von Agroscope-Mitarbeitenden ihre Tätigkeit im Bereich der Züchtung neuer Apfelsorten, der Gensequenzierung oder der Analytik. Das Publikum durfte in der Folge die Sieger wählen. Es gab Stefanie Pfrunder und Marcel Thoma am meisten Punkte

Neben den Agroscope-Mitarbeitern hat sich auch der Verein Volkstheater Wädenswil Gedanken zur Forschungsanstalt gemacht. Er hat eigens für das Jubiläum das Theaterstück «Tatort Schlosshof – heitere Theaterszenen rund um Agroscope» geschrieben.

MEILENSTEINE Vom Müller-Thurgau über den Korkgeruch bis zur Entschlüsselung des Feuerbrandgenoms

Der erste Direktor der Forschungsanstalt, Professor Hermann Müller-Thurgau, hat die heute weltbekannte Rebsorte Müller-Thurgau (früher Riesling×Sylvaner) in Geisenheim



Hermann Müller-Thurgau, erster Direktor der Forschungsanstalt Wädenswil, selektionierte von 1891 bis 1925 den Riesling-Sylvaner.

gekreuzt und in Wädenswil selektionierte und herausgegeben. Seither haben Wädenswiler

Forscher zahlreiche weitere Obst-, Beeren-, Gemüse- und Zierpflanzensorten gezüchtet, so die berühmte Erdbeere Wädenswil 6, die verbreitete Apfelsorte Maigold oder die feuerbrandrobuste Sorte Ladina.

Im Pflanzenschutz leisteten Wissenschaftler aus Wädenswil

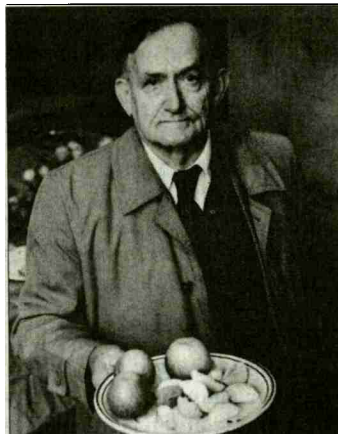
bereits vor vielen Jahrzehnten Pionierarbeit und bewiesen die Vorteile der Begrünung der Rebberge und jene der Bekämpfung vieler Schädlinge



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'540
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

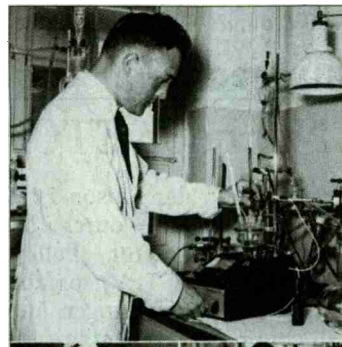
Themen-Nr.: 540.003
Abo-Nr.: 1088177
Seite: 22
Fläche: 75'808 mm²



Karl Stoll erforschte ab den 1950er-Jahren optimale Lagerkonditionen für Obst und Gemüse. (Bilder: zvg)

eine Basis für die Integrierte Produktion und für viele Biopflanzenschutz-Methoden.

In Wädenswil wurde und wird auch für sichere und qualitativ hochwertige Lebensmittel geforscht. Im Zentrum der Forschung steht dabei die Optimierung von Inhaltsstoffen, die La-



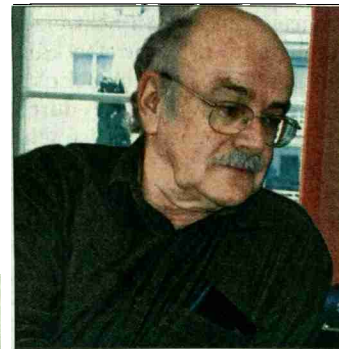
Hans Tanner war 1981 die treibende Kraft bei der Identifizierung des Korkgeruchs beim Wein.

gerung von Früchten und Gemüse sowie die Herstellung von Wein, etwa mittels weltweit vermarkteter Wädenswiler Weinhefen, Destillaten und Fruchtsäften.

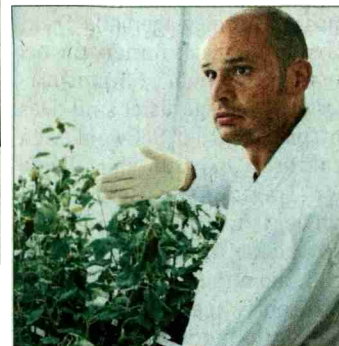
Wädenswil war und ist auch in der Analytik stark. So waren es Wädenswiler Forschende, die damals den schimmelig-muffigen Korkgeruch beim Wein als Trichloranisol identifizierten – eine Weltneuheit.

Die Entschlüsselung des Feuerbrandgenoms – auch das eine Weltneuheit – gelang ebenfalls in Wädenswil.

Im Bereich der Sensorik ha-



Ernst Friedrich Boller entwickelte von 1985 bis 1999 ein praxistaugliches Konzept für die Integrierte Produktion.



Brion Duffy und sein Team publizierten 2010 als Erste die vollständige Gensequenz des Feuerbrand-Erregers.

ben die Forscher Aromaräder zur Beschreibung für Destillate ausgearbeitet, und durch ihre Zusammenarbeit mit der Branche und ihre Mitwirkung bei der Schweizer Destillatprämierung fördern sie die Qualitätssteigerung der Produkte in der Schweiz. *Agroscope*



Hannes Schüepp war von 1965 bis 1999 Pionier der Mykorrhiza-Forschung durch Nützlinge. Sie entwickelten Prognosemodelle, mit denen heute ein Warndienst für die Produzenten betrieben wird. Diese Forschung bildete