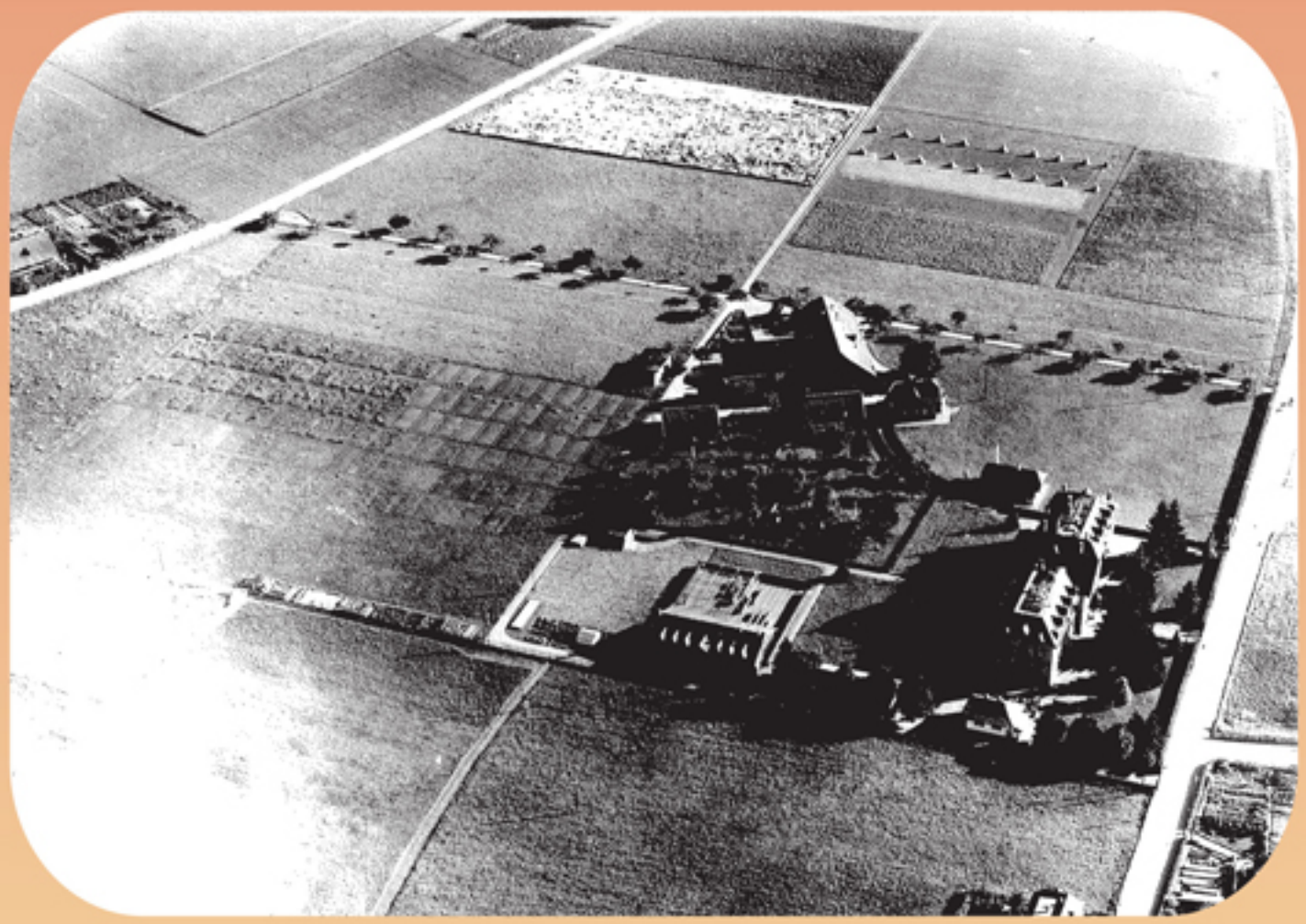

NACH DER QUANTITÄT KAM DIE QUALITÄT

DIE VERSUCHSANSTALT (1)

Zur Überwindung der Unterernährung wurde im 19. Jahrhundert von der Landwirtschaft erwartet, dass sie genügend Nahrungsmittel produziere. Als das Ziel erreicht war, konnte der Qualitätsaspekt ins Auge gefasst werden.

Der Standort im Liebefeld

In der zweiten Hälfte des 19. Jh. wurden in der Schweiz private und kantonale landwirtschaftliche Versuchs- und Untersuchungsanstalten zur Förderung der Land- und Milchwirtschaft gegründet. Einige dieser Einrichtungen wurden später vom Bund übernommen. So erwarb 1895 der Kanton Bern im Liebefeld ein Gehöft. Zwei Jahre später überliess er dieses samt 13 Hektaren Land der Eidgenossenschaft als Geschenk. Im Sommer 1901 konnte der Neubau im Liebefeld bezogen werden. Dort wurde auch die Zentralverwaltung für die Anstalten Zürich, Lausanne und Bern untergebracht.

Futter und Käsequalität

Dank der Übernahme des milchwirtschaftlich-bakteriologischen Labors der Molkereischule Zollikofen war der Forschungsschwerpunkt im Liebefeld vorerst klar: die wissenschaftliche Analyse und die Steigerung der Milch- und Käsequalität. Zu diesem Zweck wurden auf den umliegenden Feldern verschiedene Futtermittel angebaut und mit unterschiedlichen Düngemitteln behandelt, um deren Verdaulichkeit und ihren Einfluss auf Milch und Käse zu testen. Die Forschung mit Bakterienstämmen erlaubte 1906 die Einführung des zum Erfolg führenden *Lactobacillus helveticus* in den Käsereien.

Gemeinde Köniz
ORTSGESCHICHTLICHE SAMMLUNG KÖNIZ

komform
Kommunikation in Form
Ihr Kommunikationsbüro am Dreispitz
Komform GmbH, Wabersackerstrasse 89, 3097 Liebefeld
www.komform.ch, mail@komform.ch, 031 972 70 11