



Programm:
Willi Glettig
Steinbruchstrasse 4
4622 Egerkingen
+41 79 250 46 02
E-Mail: willi.glettig@chemsupply.ch

Geschätzte Gäste und rotarische Freunde

Sie sind herzlich eingeladen zu unseren öffentlichen Vorträgen

Vortragstitel: Wie ernähren wir uns in Zukunft / Neue Genuss und Nahrungsmittel

Referent: Prof. Erich Windhab

Vortragsdatum:: 18.06.2018

Vortragsort: Hotel Balsthal , www.hotelbalsthal.ch

Anmeldeschluss: . 12. Juni. 2018, Anmeldung ist nötig

Kosten: 30.- (Dinner mit Salat oder Suppe, Wasser, Kaffee und Vortrag)

Link für Neuanmelder: <https://rotary-balsthal.doodle.com/poll/p7mnu6xqttp8a8fi>

Programm:

1200 – 1230 Uhr: Vortrag

1245 Uhr Mittagessen

Vortrag:

Prof. Windhab reisst um die ganze Erdkugel, um Food Technologiefirmen zu helfen und zu beraten. Als Abteilungsvorsitzender des Inst. für Lebensmittelverfahrenstechnik and der ETHZ besitzt er einen breiten Überblick über die weltweite Lebensmittelforschung und Entwicklung. Er wird auch als Dr Schokolade bezeichnet und ist massgeblich bei der Entwicklung von neuen Schokoladenarten beteiligt. Wie kaum ein anderer wird er uns kompetent und in einfacher Sprache erklären, welche neuen Nahrungs- und Genussmittel wir in Zukunft geniessen werden.

Kurzbiografie

Erich J. Windhab ist seit 1992 ordentlicher Professor am Inst. für Lebensmittelwissenschaften (IFNH) an der ETH Zürich.

Windhab wurde 1956 in Karlsruhe geboren. Nach seinem Studium der Verfahrenstechnik an der Technischen Universität Karlsruhe promovierte er 1985 zum Dr.-Ing. In Chemieingenieurwesen am Institut für Maschinenwesen und Angewandte Mechanik derselben Universität gründete er 1988 ein Engineering-Geschäft mit Spezialisierung auf verfahrenstechnische und beratende Tätigkeiten. 1985 bot die niedersächsischen Landesregierung Windhab den Aufbau vom Deutschen Institut für Lebensmitteltechnologie (DIL) in Osnabrück an, Zwei Jahre später, 1987, wurde er zum stellvertretenden Direktor des DIL befördert. Er diente für fünf Jahre in dieser Position. 1992 wurde ihm die Stelle eines ordentlichen Professors für



Lebensmittelverfahrenstechnik an der ETH Zürich angetragen. Bis heute hat Windhab viele professionelle Positionen in verschiedenen einflussreichen Einrichtungen inne. Innerhalb der ETH Zürich ist er seit 2003 Studienleiter für die Bachelor- und Masterstudiengänge in Food Science. Zudem ist er Mitglied des Lenkungsausschusses des Material Research Center der ETH Zürich.

Windhab Forschungsschwerpunkte sind Fluid- und pulvertechnologische Verfahren zur funktionellen Mikrostrukturierung von Suspensionen, Emulsionen, Schäumen, in den Bereichen der Lebensmittelverfahrenstechnik, Pharma und Kosmetik. Erich Windhab hat ein grosses Wissen und kann kompetent über Neuentwicklungen im Lebensmittelbereich referieren

Windhab ist Präsident der Schweizer Rheologie Gruppe / Polymer Gesellschaft (seit 1997), Direktor des Schweizer Kompetenzzentrums für Rheologie (seit 2000), im Vorstand des AIF-FEI (Forschungskreis der Ernährungsindustrie, seit 2001), Mitglied der Europäischen Akademie der Wissenschaften (seit 2002), wissenschaftliches Mitglied des „AIF Kuratoriums“ in Berlin (2004-2010), Mitglied der wissenschaftlichen Beiräte der Bühler AG (Uzwil, Schweiz, seit 2006) und SuMo Biomaterials in Göteborg, Schweden (seit 2008), und ist Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der GVC (Gesellschaft Verfahrenstechnik und Chemie) in Deutschland. Auf internationaler Ebene war Windhab bis 2007 von 1999 auf dem Board of Directors Heinkel AG (D, UK, US) war, hat der Vorsitzende des Codex Alimentarius CCPC gewesen (WHO / FAO) seit 1998 und hat sich für Solae Mitglied des Beirats gewesen / Dupont; St. Louis, USA. Er war auch in der Redaktion der Zeitschrift "Applied Rheology". Windhab hat mehr als 220 Peer-Review-Publikationen veröffentlicht, präsentiert mehr als 450 Mal (mehr als die Hälfte davon eingeladene Gespräche), und hält mehr als 70 Patente aus seine Arbeit. Windhab hat auch zahlreiche Auszeichnungen, zuletzt einschließlich der European Food Tec Award (zusammen mit Bühler AG, 2003), der Internationalen Nestlé Innovationspreis (2005) und die renommierten Blaise Pascal Medaille der Europäischen Akademie der Wissenschaften (2004) erteilt.