

Kochrezepte aus dem Internet

FIRMENGRÜNDER IV / Lebensmittel-Ingenieur Rudolf Buri hat ein Internet-Magazin aufgebaut, das sich dem Thema Lebensmittel widmet. Bannerwerbung soll die «foodnews» finanzieren.

VON RUDOLF FREI

REINACH. «Woran oder wie kann ich Gen-Food erkennen?», so lautet eine der «Frequently Asked Questions» - eine der am häufigsten gestellten Fragen, die dem Redaktor der «foodnews» begegnen. Oder: «Ist Zitronensäure krebserregend?» - so eine zweite Frage, die ihm zuweilen gestellt wird.

Seit Ende 1999 ist «foodnews» auf dem World Wide Web aufgeschaltet. Das Magazin, das sich seit nunmehr einigen Monaten aller Fragen rund um das Thema Lebensmittel annimmt, erscheint ausschliesslich als Web-Site und richtet sich an die deutsch sprechende und internet-kundige Bevölkerung in der Schweiz und in den angrenzenden Ländern.

Das neue Internet-Magazin wird vom Lebensmittelfachmann Rudolf Buri betreut, der als Verleger zusammen mit seinem Kollegen Bruno Baumann eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung (GmbH) gegründet hat. Das Magazin ist redaktionell absolut unabhängig. Finanziert werden soll es über die Bannerwerbung, welche die Web-Site ebenso begleitet wie das Inserat die Tageszeitung, das illustrierte Wochenblatt oder andere Printmedien.

Lebensmittel sind ein unerschöpfliches Thema

Wer gern sein Bier selber braut, ist bei «foodnews» an der richtigen Adresse. Und wer wissen möchte, wie es in einer professionell betriebenen Brauerei aussieht, beschafft sich die entsprechende Web-Site. Die Geschichte des Biers wird da erzählt, von den Rohstoffen und der Würze ist die Rede.

Das Magazin enthält zahlreiche Beiträge zu aktuellen Themen; es bietet im weiterem Hintergrundinformationen zu Lebensmitteln, Getränken und den bei der Produktion, Konservierung oder Lagerung eingesetzten Technologien: Je tiefer der Leser in die Site eindringt, desto differenzierter werden die gebotenen Informationen.

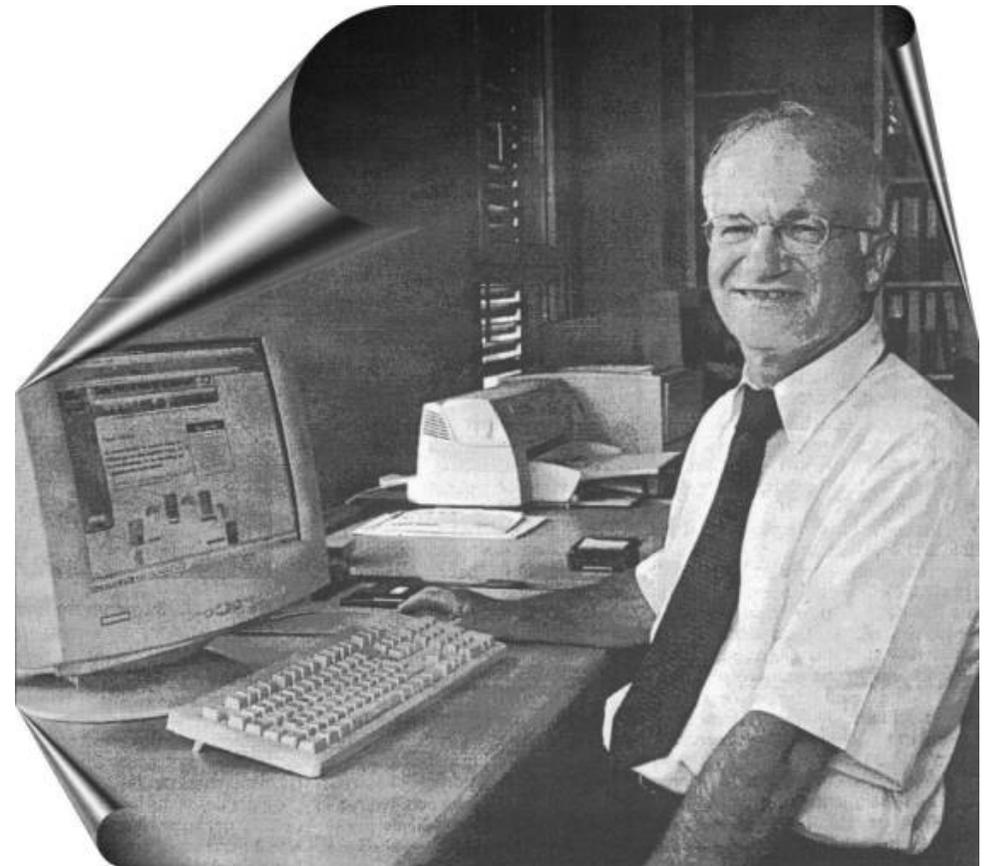
Das «foodnews»-Magazin vermittelt auch Tipps und Anregungen zu einer gesunden Ernährung und zum Kochen. Die Web-Sites orientieren über den zweckdienlichen Einkauf, über die Lagerung und die Zubereitung von Lebensmitteln.

Nachschlagetabellen, Rezepte sowie weiterführende Links runden das vielfältige Angebot ab. Fachlich korrekte und trotz Vollständigkeit für den Laien verständliche Information ist angesagt. Sowohl seine Ausbildung, als auch seine Berufserfahrung will der «foodnews»-Redaktor in sein Magazin einbringen.

Rudolf Buri hat sich an der Abteilung für Landwirtschaft der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich (ETHZ) zum Lebensmittelingenieur ausgebildet. Am Agrikulturchemischen Institut der ETHZ hat er doktortiert, um dann eine Post-doc Ausbildung in Biochemie an der University of California in Berkeley anzuschliessen.

Ein langer beruflicher Weg bis zum «Foodnews»-Redaktor

Bei Ciba-Geigy AG in Basel war Buri während mehrerer Jahre als wissenschaftlicher Mitarbeiter tätig, dann übernahm er die Leitung der Laboratorien der Thomi und Franck AG. Schliesslich wurde er Hauptabteilungsleiter



Forschung und Entwicklung bei Coop Schweiz, und 1997 hat er sich entschlossen, selbständig zu werden.

In einem ersten Anlauf hat er sich verschiedenen Firmen der Lebensmittelindustrie

als Berater zur Verfügung gestellt. Dabei hat er Produkt- und Sortimentsinnovationen übernommen, und er hat sich auch dem Qualitätsmanagement seiner Mandanten gewidmet.

Dann kam der zündende Funke: Auf Anstoss der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittel-Wissenschaft und -Technologie, die er während Jahren präsidiert hat, ging er daran, sein «foodnews»-Magazin aufzubauen.

«Foodnews» als Anlaufstelle für Konsumentenfragen

Die vielfältigen Möglichkeiten des interaktiven Mediums sollen bewiesen genutzt werden. Online-Formulare ermuntern die Leserin und den Leser zu Kommentaren, Kritik und Fragen. «foodnews» will zur Anlaufstelle für Konsumentenfragen im engeren Zusammenhang mit Lebensmitteln werden.

Diskussion zu kontroversen Fragen ist erwünscht

Dass «foodnews» auch sensible Themen aufgreifen will, versteht sich von selbst. Auch kontroverse Meinungen sollen einen angemessenen Raum finden. Rudolf Buris erklärtes Ziel ist es, Transparenz zu schaffen und den Dialog bei umstrittenen Fragen zu versachlichen.

Wer die Adresse www.foodnews.ch eingibt, stösst auf eine Web-Site, die in ihrer Aufmachung einerseits einer modernen Zeitschrift entspricht, andererseits sich aber den aktuellen Anforderungen des Mediums Internets anpasst.

Wie auf der Frontseite einer Zeitung finden sich auf der Einstiegsseite der «foodnews» die Schlagzeilen, die auf aktuelle Nachrichten und Beiträge hinweisen. Unter dem Titel «FAQ» finden Interessierte Antworten auf Leserfragen oder auf alle möglichen Fragen, die in der Öffentlichkeit oft gestellt werden.

Die Überschrift «Food Chain» weist auf Beiträge zur Nahrungskette hin. Der Weg der Produkte vom Feld des Bauern über die Lebensmittelindustrie und den Handel bis zum Konsumenten wird skizziert. Einschlägige Vorschriften oder Gesetze wie auch die Tätigkeit der Forschung finden hier ihren Niederschlag. Der Link «x-plainmefood» bringt Spass und Genuss an Lebensmitteln ins Haus. Der Weg zu

Fitness und Gesundheit dank richtiger Ernährung ist in den präsentierten Vorschlägen zu finden. Ein Besuch bei «foodnews» auf dem World Wide Web gibt willkommene Anregungen zum nächsten hausgemachten «Grand Diner».

Internet-Magazin

Seit Ende 1999 ist auf dem Internet ein neues Magazin aufgeschaltet. Lebens- und Nahrungsmittel in einer Vielzahl der Aspekte sind das Thema bei «www.foodnews.ch». Einmal im Monat wird der Inhalt des Magazins durch neue Erkenntnisse ergänzt und aktualisiert. Spass und Vergnügen an Speis und Trank kommen ebenso zu ihrem Recht wie Informationen über Produktion, Verteilung und Forschung in allen Bereichen der Lebensmitteltechnologie. «Foodnews» will die Möglichkeiten des interaktiven Mediums nutzen und als Kommunikations-Plattform zwischen Fachleuten und Interessierten in Sachen Ernährung dienen. Das Magazin widmet sich der sachlichen Information der Öffentlichkeit. Transparenz und sachlicher Dialog sind angesagt. (ruf)

Selbstgemachtes Bier perlt im Glas

Wer wissen will, wie man sein eigenes Bier braut, der ist bei «foodnews» an der richtigen Adresse. Und wer dazu ein aus Sojabohnen hergestelltes Tofu geniessen will, findet die Anleitung zur Herstellung ebenfalls auf «www.foodnews.ch». Die älteren Hausfrauen lernten bei ihrer Mutter oder bei der Grossmutter, köstliche Konfitüren und süsse Gelees zu kochen. Da die jüngeren Frauen oft zu stark in ihrem Beruf beschäftigt sind, verpassten viele von ihnen die Gelegenheiten zur Instruktion. Die mangelnden Kenntnisse lassen sich unter der Rubrik «Rezepte» bei «foodnews» nachholen. Auch Anregungen für ein gutes «ZmorgeMüesli» und für Dips finden sich auf der Web-Site.

Der Troupier, der die gute alte Armee-Kost vermisst, kann sich die Anleitung zu einem originellen «Spatz» auf dem World Wide Web abholen. Auch Grill-Rezepte - sie fallen hierzulande oft in die Kompetenz des Hausmannes - sind bei «foodnews» gespeichert. Und weil ein guter Tropfen dazugehört, findet sich dort auch ein Weintrinker-Einmaleins. (ruf)