

# Das perfekte Eis

**TRAUMBERUF TECHNIK:** Anja Nicolodi arbeitet im Research & Development bei der Zuegg Com GmbH in Lana

Ihrer Kreativität freien Lauf lassen kann Anja Nicolodi bei ihrer Arbeit in der Abteilung Forschung und Entwicklung der Zuegg Com. Das Unternehmen mit Sitz in Lana handelt mit Produkten für die Lebensmittelindustrie und betreibt selbst Forschung und Entwicklung. Über das Tochterunternehmen Alpeker werden eigene Nahrungsmittel wie Speiseeis verkauft.

Bereits in der Mittelschule hat Anja Nicolodi der naturwissenschaftliche Bereich sehr interessiert, weshalb sie sich für den Besuch der Gewerbeoberschule (heute TFO) – zuerst in Meran und dann in Bruneck, Fachrichtung Chemie mit Schwerpunkt Umwelt- und Biotechnologie – entschieden hat. „Durch die Ausbildung und meine ersten Arbeitserfahrungen habe ich gemerkt, dass mir der Bereich der Lebensmittel und der Biotechnologie sehr gut gefällt und ich auch später in diesem Sektor arbeiten möchte. Zudem wurde bei mir zu Hause immer viel Wert auf qualitativ hochwertige Lebensmittel und gesunde Ernährung gelegt. Dazu wollte ich gerne mehr Fachwissen sammeln und so entschied ich mich für das Studium der Lebensmittel- und Biotechnologie an der BOKU in Wien“, erzählt Nicolodi. Nach dem Bachelor absolvierte sie den Master in Lebensmittelwissenschaften und -technologie, wobei sie ihre Masterarbeit im Rahmen eines Erasmuspraktikums an der Università degli Studi di Milano im Bereich der Getreidetechnologie schrieb.

## Eis: der perfekte Geschmack

Während der Studienzeit absolvierte sie mehrere Praktika bei der Firma Zuegg Com. Seit September 2015 arbeitet sie nun in der Abteilung Forschung und Entwicklung des Unternehmens. „Besonders gut ge-



Anja Nicolodi weiß, worauf es beim Speiseeis ankommt.

UVS

fällt mir, dass ich bei der Arbeit Praxis und Theorie miteinander verbinden kann. Der Entwicklungsprozess eines Lebensmittels, wie zum Beispiel Eis, beginnt mit einer Idee. Dabei kann man der Kreativität freien Lauf lassen. Das Schöne ist, dass man diese Freiräume in einem Unternehmen wie Zuegg Com bekommt, das motiviert ungemein. Im Hinterkopf hat man natürlich auch Inputs von Mitarbeitern oder Konsumenten. Beim nächsten Schritt, der Rezepturerstellung, kann man sein gesamtes Wissen und die

angereicherte Erfahrung anwenden. Man geht zum Beispiel der Frage nach, welche Inhaltsstoffe in welchen Mengen im Eis vorkommen sollten. So ist es beim Eis etwa wichtig zu wissen, wie viel Milch oder Joghurt man verwenden kann und welchen Anteil beim Apfelstrudeleis die Apfelstückchen ausmachen sollten.“

## Der praktische Teil: die Entwicklung im Labor

Weiter geht es dann mit dem praktischen Teil, der Entwick-

lung im Labor: „Das erste Eis mit der vorher erstellten Rezeptur wird hergestellt. Nach einer Reifephase, die beim Eis für den Geschmack sehr essentiell ist, kommt die Verkostung, bei welcher, in der späteren Entwicklungsphase auch gemeinsam mit anderen Mitarbeitern entschieden wird, in welche Richtung man die Rezeptur ändern möchte. Sind alle zufrieden, geht es weiter in die Produktion und nach oft monatelanger Arbeit kann man mit großer Freude das Ergebnis im Supermarktregal sehen“, erzählt Nicolodi begeistert.

Das perfekte Produkt braucht aber auch eine perfekte Verpackung: „Hier gilt es zu klären, welche Anforderungen erfüllt werden müssen: luftdicht, aromadicht, Schutz vor Umwelteinflüssen etc.“ Auch die rechtlichen Aspekte sind gerade in der Lebensmittelproduktion nicht außer Acht zu lassen: „Welche Inhaltsstoffe darf ein Produkt enthalten, welche muss es enthalten; was muss auf der Verpackung stehen, wie muss die Liste der Inhaltsstoffe sein, wie erfolgt die Allergenkennzeichnung? Das zu klären gehört auch zu meinen Aufgaben.“

Schade findet sie, dass es oft schwierig ist, in Südtirol Produzenten für die Produkte zu finden: „Viele Unternehmen haben einfach nicht die notwendigen Kapazitäten. Da müssen wir uns dann an Partner außerhalb der Provinz wenden. Meistens haben die kleinen Unternehmen auch nicht die notwendige IFS-Zertifizierung. Diese internationale Zertifizierung für Lebensmittelerzeuger braucht man aber, um neue Märkte im Ausland erobern zu können.“

Auch in ihrer Freizeit probiert sie gerne neue Rezepte aus und bekocht Freunde und Familie. Ihre andere Leidenschaft gilt dem Sport. So hat sie schon ein paar Halbmarathons absolviert, die sie dann gerne mit einem weiteren Hobby, dem Reisen, verbindet. © Alle Rechte vorbehalten