

## Dank Doktorarbeit mehr Milch für Mali

**Geschafft, die Diplomarbeit abgegeben und das Diplom als Lebensmittelingenieur in der Tasche! Jetzt gehts an die Doktorarbeit.**

Ich habe mich dafür entschieden, im Labor für Lebensmittelbiotechnologie eine Starterkultur für eine verbesserte Sauermilchproduktion in Mali zu entwickeln.

Wie ich darauf komme? Während meines ersten Forschungsaufenthalts in Mali stellte ich erstaunt fest, dass in der Hauptstadt Bamako keine qualitativ gute Milch verkauft wird. Die dortige Milchindustrie importiert zu 80% Milchpulver, obwohl Mali eine ausgeprägte landwirtschaftliche Tradition hat.

Nach intensiven Gesprächen mit Aguibou Sall, einem Veterinär aus Mali, entschieden wir uns im Jahr 2005, die Milchverkaufsstelle Djom Kossam zu gründen. Wir verkaufen ausschliesslich einheimische Milch und fördern so bewusst die lokale Wertschöpfungskette vom Bauern bis zum Konsumenten. Am ersten Tag verkauften wir gerade mal 12 Liter Milch. Mittlerweile verkaufen wir täglich über 150 Liter, beschäftigen neun Leute in Mali und konnten nach dem Gewinn des Spezialpreises am Businessplan-Wettbewerb Venture 2008 unsere erste Kleinmolkerei bauen.

Die Starterkultur, an der ich die letzten 4 Jahre gearbeitet habe, wird nun in ersten Tests in Mali erfolgreich angewendet. Wenn du dich für unser Projekt interessierst, dann besuche uns doch mal im Web. Dort erfährst du auch, wie du mit dem Kauf einer Kuh oder einer Spende den Lebensstandard von Bauernfamilien verbessern kannst.



Lebensmittelingenieur Stephan Wullschleger.  
(Nicolas Y. Aebi)

### Link-Box

 [www.promilchmali.ch](http://www.promilchmali.ch)

### Info-Box

Welche Themen rund ums Studieren bewegen dich? Worüber möchtest du mehr wissen? Sende deinen Anregungen an [studentenecke@20minuten.ch](mailto:studentenecke@20minuten.ch)

### Die Gerüchte sind wahr

Das Mittel, um enorm viel abzunehmen, wurde endlich entdeckt.



### Jobs über Fr. 100'000

Stellenanzeigen aus Ihrer Region für Kader und Spezialisten.

Google-Anzeigen