

Liebe Angehörige und Freund:innen des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene,

das Wintersemester 2022/23 war anfänglich – inzwischen muss man fast sagen *wieder einmal* – von Unsicherheiten geprägt. Die drohende Energiekrise machte Diskussionen um Notfallszenarien und verschiedene Entscheidungen z. B. zu verringerter Raumtemperatur, einem Digital Friday u. a. m. notwendig. Ein hohes Maß an Flexibilität bei Studierenden und Lehrenden ist aber inzwischen fast schon business as usual. Ich freue mich, Ihnen trotzdem wieder eine Auswahl unserer zahlreichen Aktivitäten und Neuigkeiten aus Forschung und

Lehre im Studiengang LEH vorstellen zu können. Und wie immer bitte ich Sie, diesen LEH-Infobrief auch diesmal gerne wieder in Ihrem Umfeld zu verbreiten – vor allem an potenzielle Studieninteressent*innen. Ich wünsche Ihnen Freude beim Durchsehen unserer kleinen LEH-Rückschau auf das Wintersemester 2022/23.

Ihre
Gertrud Winkler, Studiendekanin LEH

1

MENSCHEN@LEH

Drei LEH-Studentinnen erhalten Deutschlandstipendium

Im Studienjahr 2022/23 erhalten gleich drei LEH-Studentinnen ein Deutschlandstipendium: Katja Pfeiffer (Förderer Dr. Schnell GmbH & Co. KG), Jana Stangl (Förderer Gips-Schüle-Stiftung) und Sarah Knoth (Förderer Rotary Club Sigmaringen). Mit dem Deutschlandstipendium werden besonders begabte Studierende gefördert. Sie möchten auch fördern? Informationen gibt es unter <https://www.hs-albsig.de/netzwerk/kooperationsmoeglichkeiten/deutschlandstipendium>



Bei der Feierstunde in der Sigmaringer Forschungsfabrik

LEHRE@LEH

Forschung trifft Lehre: Rezeptbuchttester - Ernährung im Familienalltag

Für das Projekt *Start Low* wurde in einer Projektarbeit (Betreuerinnen: Prof. Dr. Astrid Klingshirn, Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, Jo-Ann Fromm) ein Rezeptbuch mit 17 nährwertoptimierten Rezepten und praktischen Tipps rund um eine gesunde Ernährung für Zuhause, die Kita oder unterwegs erarbeitet. Es wurde an 738 Familien mit Kindern im Alter von 3 bis 10 Jahren versandt. Nach einer mehrwöchigen Testphase haben 589 Familien (80%) über einen Online-Fragebogen u. a. Rückmeldung zum Rezeptbuch sowie zum familiären Essverhalten gegeben und interes-

sante Einblicke in ihren Ernährungsalltag gewährt: So geben beispielsweise 41 % (n= 239) an, dass ihre Kinder *häufig* beim Kochen beteiligt sind, 50 % (n= 296) der Kinder werden *manchmal* involviert. In 9 % (n= 54) der Familien werden die Kinder *selten* oder *nie* einbezogen. Weitere Auswertungen folgen.



Forschung trifft Lehre: Studierende beim DLG-Award



Die LEH-Studentinnen Lisa Schreiber und Anna Kunze haben ihr Abstract zum Thema „Lupine - eine unterschätzte heimische Proteinquelle – sensorisches Profil und Konsumentenakzeptanz von Lupinenkaffee-Konzentrat“ (Modul *Applied Sensory and Consumer Science*, verantwortlich Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth) für den diesjährigen DLG-Award eingereicht. Die Arbeit wird auf dem digitalen Marktplatz während des DLG-Lebensmitteltags Sensorik 2023 präsentiert werden.

Lupinen ermöglichen umweltgerechte und zukunftsfähige Kaffeealternativen. Lupinenkaffee ist attraktiv für Verbraucher, die eine koffeinfreie, regionale Alternative zu Kaffee suchen, aber auch für Teetrinker, die ein neues Genussmittel wünschen. Die durchgeführte Studie zeigt u. a., dass das innovative Konzept eines

schnell zubereiteten Lupinenkaffees hohes Potenzial auf dem Markt hat.

Praxisbezug durch Kooperationsprojekte

Mit neuer Reinraumbekleidung in das neue Semester

Im 4. Semester LEH findet in der Wahlrichtung Hygiene das *Praktikum Reinraumtechnik* statt. Das Thema Reinraumbekleidung spielt darin eine große Rolle und die Studierenden trainieren u. a. das korrekte Anziehen einer Reinraumbekleidung der Klasse A/B bzw. ISO 5. Die Firma Dastex Reinraumzubehör GmbH aus Muggensturm stellte dazu je 30 neue Reinraumoveralls, Vollschutzhauben und Überziehtiefelsets zur Verfügung. Prof. Dr. Andreas Schmid, der das Praktikum leitet, freut sich über die Unterstützung: „Ein herzliches Dankeschön für die großzügige Spende. Mit neuer, voll funktionsfähiger Bekleidung macht das Ankleidetraining gleich noch mehr Spaß.“



Studierende nach dem Anziehtraining

Lebensmittelproduktentwicklung: Fruit meets vinegar

Essig zählt zu den ältesten Würzmitteln der Welt und ist fester Bestandteil zahlreicher Speisen und Getränke.

In Kooperation mit dem Start-up „Essics“ haben die beiden LEH-Studierenden Alina Schulze und Alissa Douglas Essigzubereitungen auf Fruchtbasis entwickelt (Betreuerin Prof. Dr. Astrid Klingshirn). Ausgehend von einem Überblick über das bestehende Marktangebot und über mögliche regionale Zutaten, wurden über 30 Rezepturen entwickelt, hergestellt und senso-

risch profiliert: Welche Kombinationen lassen sich im Food Pairing-Ansatz zu einem harmonischen Ganzen verbinden? Welche Aromaintensität kann erzielt werden?

Mit drei Frucht-Kräuter-Kombinationen startet Essics nun in die weitere Produktentwicklungs- runde. Spannend bleibt, welche Produkte tatsächlich den Weg in den Verkauf finden.

Alina Schulze und
Alissa Douglas beim
Essig-Sensoriktest



2

Lebensmittelproduktentwicklung: Alblinsen neu entdeckt

Das Snackangebot wird von Backwaren, Riegeln sowie Joghurt- und Quarkdesserts mit einem hohen Zucker-, Salz- und Energiegehalt und einer oft ungünstigen Fettsäurezusammensetzung dominiert.

LEH-Studierende des 6. Semesters konzipierten daher im Modul *Produktentwicklung* bei Prof. Dr. Astrid Klingshirn und Lilla Brugger auf der Basis der regionalen Alblinse neue Snackkonzepte unter Berücksichtigung der Grenzwerte für Zucker, Salz und gesättigte Fettsäuren. Die favorisierten Ideen wurden realisiert: Linsensticks, High-Protein Linsentaler, Linsenwaffeln und Müsli auf Linsenbasis „Lenola“ (Linse mit Granola). Allen Teams ist es gelungen weitere positive Nährwerteigenschaften, wie z. B. den Nutri-Score A zu erreichen oder Nährwertclaims wie „ballaststoffreich“ oder „proteinreich“ zu erfüllen.

Erstmalig waren auch fünf Double-Degree-Studierende aus Indonesien dabei und konnten hier ihre Erfahrungen aus verschiedenen Esskulturen vereinen.



Produktentwicklerinnen mit Spaß bei der Arbeit

Praxiseinheit zur Zubereitung veganer Lebensmittel

Für Studierende des 2. und des 6. Semesters wurde im Themenfeld Ernährung eine Praxiseinheit zu „Grundausstattung und -techniken der Zubereitung veganer Lebensmittel“ mit Nina Helleberg, Ernährungsinstitut Kinderleicht, München, angeboten.

Veganer Aufstrich



Anwendungs- und Praxisbezug in der neuen StuPO 22.1

Experimentallabor LEH startet erfolgreich

Physikalische Phänomene an Versuchen mit konkretem Bezug zu Lebensmitteln bzw. Hygiene zu begreifen – das ist das Konzept eines neuen, interdisziplinär entwickelten Praktikums. Angeleitet von Cornelia Silcher beschäftigen sich LEH-Studierende bereits im 2. Semesters intensiv mit Lehr- und Forschungsinhalten, die in späteren Semestern immer wieder relevant werden, wie u. a. Wärmelehre (am Beispiel thermographische Analyse des Aufwärm- und Abkühlverhaltens unterschiedlicher Speisen), Optik (am Beispiel optischer Messsysteme bei der Zuckerbestimmung), Akustik (am Beispiel Speisenverzehr). Das Praktikum ist zudem nun mit der Lehrveranstaltung *Präsentation* LEH verzahnt: Wissenschaftliches Präsentieren wird anhand der Versuchsergebnisse geübt.

Jobumfeld „Home Appliances“ – Infos aus erster Hand

Informationen zur Berufsorientierung werden in der neuen StuPO 22.1 in verschiedenen Veranstaltungen aufgegriffen. Das Arbeitsumfeld der „Home Appliances“ – also der „Hausgeräte oder weißen Ware“ wurde LEH-Studierenden am 09.12.2022 vorgestellt. Auf Initiative von Prof. Dr. Astrid Klingshirm hin, stellten die beiden Absolventinnen Caroline Heiligenmann und Stefanie Frey online 24 interessierten LEH-Studierenden ihren beruflichen Werdegang in der Branche der weißen Ware vor. Die beiden Ingenieurinnen sind derzeit in Stuttgart im Research and Development Center Europe von Midea, dem weltweit größten Haushaltsgerätehersteller, tätig. Alle Fragen rund um den Einstieg in die Branche, die Vielfalt der Tätigkeitsbereiche, die vielen Schnittstellen vom Verbraucher bis zum Marketing und sogar die Arbeit in multikulturellen Teams wurden besprochen.

Praxisbezug durch Exkursionen – ausgewählte Beispiele



Am 23.11.2022 besuchten 23 Studierende zusammen mit Prof. Dr. Andreas Schmid die Messe Cleanzone in Frankfurt. Bei der internationalen Fachmesse dreht sich alles um die Themen Reinraum- und Reinheitstechnik sowie Hygiene.

Im Rahmen der Vorlesungen von Prof. Dr. Peter Schwarz organisierte Peter Oßwald, Lehrbeauftragter für Großküchenplanung, am 24.11.2022 eine Exkursion zur Firma Rieber in Reutlingen, einem führenden Hersteller von Bedarfsgegenständen und Transportmedien für die Gastronomie. Eine fertige Küchen- und Ausgabeanlage wurde im Anschluss bei der Firma Ritter Energie- und Umwelttechnik in Dettenhausen besichtigt.



Unter Leitung von Prof. Dr. Benjamin Eilts folgten 24 LEH-Studierende vom 28. bis zum 30.11.2023 der Einladung der Firma Miele, einem führenden Hersteller von Haushaltsgeräten und Maschinen für den gewerblichen Bereich, ins Stammwerk in Gütersloh. Auf dem Programm standen ein Besuch des Firmenmuseums, eine Führung durch die weitläufigen Produktions- und Endmontagehallen, wo mit hochmoderner Fertigungstechnik täglich 5.000 Haushalts-Waschmaschinen hergestellt werden, sowie Vorträge und Diskussionen mit leitenden Miele-Mitarbeitern.



Der Studiengang LEH bedankt sich herzlich bei allen Kooperationspartnern, externen Referent:innen und allen Firmen, die Exkursionen ermöglich(t)en!

ABSCHLUSSARBEITEN@LEH im SoSe 2022 mit Betreuer:in

Prof. Dr. David Drissner: Molekularbiologische Untersuchungen zum Nachweis des Antibiotikaresistenzgens blaCTX-M-1 während des Wachstums von *Salanova* im Gewächshaus • Untersuchungen zur antibakteriellen Wirkung von Propolis-Extrakt und Nahrungsergänzungsmitteln auf Propolis-Basis • Tracing plasmid-encoded antibiotic resistance gene blaCTX-M-1 in the phyllo- and rhizosphere of greenhouse-grown lettuce • Einfluss unterschiedlicher Trocknungsverfahren bei Insekten auf die mikrobiologische Qualität sowie die Verdaulichkeit von Insek-

tenprotein • **Prof. Dr. Benjamin Eilts:** Nachweis und Entfernung multibakterieller Biofilme mithilfe verschiedener Verfahren • Analysis and evaluation of consumer behavior when using dishwasher – focus on program selection • Evaluation von *Pseudomonas aeruginosa* im klinischen Umfeld – Antibiotikaresistenz • Entwicklung eines Verfahrens zur Qualitätsbeurteilung der Reinigungsleistung von Desinfektionsreinigern • Grundlagenuntersuchungen von Waschverfahren • Alternative Biozidwirkstoffe zur Wäschedesinfektion im Haushalt • **Prof. Dr. Phi-**



lipp Heindl: Lagertest eines natürlichen Antioxidans und Methodenvergleich zur Phenolbestimmung • Wasser- und Proteinbindung durch Transglutaminase in einer veganen Camembert-Alternative auf Basis von Cashewkernen • **Prof. Dr. Astrid Klingshirn:** Vergleich der Aufschäumeigenschaften und Stabilität von Schäumen aus herkömmlichen Kuhmilch- und Pflanzendrinksorten und deren Baristaeditionen • Produktentwicklung eines Bio-Mangoessigs mit Haltbarkeitsanalytik und sensorischer Profilierung • **Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth:** Messung der Lebensmittelakzeptanz bei Kindern (4 - 6 Jahre) unter Berücksichtigung motorischer, kognitiver, sensorischer und sozialer Einflussfaktoren • Kräuterwahrnehmung und deren Akzeptanz von Kindern. Innovative Produktideen mit Kräutern für Kinder. Beispiel Kräuter-Fruchtgummis. Wie können Kräuter am besten in die Produktentwicklung integriert werden? • **Prof. Dr. Markus Schmid:** Methoden zur ökonomischen Nachhaltigkeitsbewertung von Verpackungen • Charakterisierung der Kohlenstoffdioxid-Permeabilität von Zellkultursystemen - Verbesserung der Barriere-Eigenschaften durch eine PVDC-Beschichtung durch das Dip-Coating-Verfahren • State of the art: fresh and processed meat packaging. A Comparison between packaging formats based on their barrier properties • Approaches to the environmental sustainability assessment of (food)packaging • **Prof. Dr. Gertrud Winkler:** Cold-Brew Kaffee: Untersuchung zu Konsumentenverhalten und Verkehrsauffassung • Einhänderkochbuch, akustischer Füllstandsanzeiger, u.v.a.m. - Kommentierter Überblick über deutschsprachige Medien und Hilfsmittel im Bereich Ernährung, Kochen, Küchen- und Haushaltsführung

für Menschen mit Behinderung sowie für Menschen mit geringer oder fehlender Literalität • Indoor-Gardening-Geräte: Stand der Technik und Potenziale • Analyse der Verpflegungssituation in Kindertagesstätten in Baden-Württemberg mit Schwerpunkt Personal

Ausgewähltes Ergebnis im Detail:

Eiweißalternative Leguminosen entdeckt

Betreut von Frau Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth und in Kooperation mit dem Lebensmittelhersteller Nestlé Deutschland AG nahm sich Marco Bauknecht in seiner Bachelorarbeit der Frage an, wie man aus Linsen nachhaltige, gesunde und schmackhafte Suppen mit hoher Verbraucherakzeptanz herstellen und vermarkten kann. Es wurde eine nachhaltige Linsensuppe mit Speck sowie eine mit orientalischen Gewürzen entwickelt. Bei Profil- und Präferenztests kam die orientalische Suppe bei Verbrauchern sehr gut an. Sie ist Basis für Weiterentwicklungen.

4



FORSCHUNG@LEH

DIN Connect Projekt zur Messung der Hygieneperformance von Kühlgeräten gestartet

Hygieneperformanceparameter sind neben Energieeffizienz, Frischeperformance, Design und Digitalisierung die Haupttreiber im Innovationsumfeld von Kühlgeräten. Bisher werden Hygienelösungen in Kühlgeräten jedoch nicht in den bestehenden Normen für Haushalts-Kühl-/Gefriergeräte berücksichtigt. Im Rahmen des DIN Connect-Projektes, das im Oktober 2022 als Kooperationsprojekt von Kühlgeräteherstellern Prüfinstituten und einem Hygienelabor gestartet ist, sollen technische Spezifikationen für Oberflächen mit antimikrobiellen Eigenschaften und für Luftreinigungssysteme in Kühlgeräten erstellt werden. Das Projekt koordinieren Prof. Dr. Benjamin Eilts und Prof. Dr. Astrid Klingshirn im Fachbereich Performance & Hygiene.

Optimierung der Fettqualität in Backwaren

Feine Backwaren wie Kuchen oder Kekse weisen meist einen hohen Zucker- und Fettgehalt sowie ein ungünstiges Fettsäuremuster auf. Im Forschungsprojekt *Start Low*, einem vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft geförderten Projekt zur Reduktion von Salz und Zucker sowie zur Optimierung von Fetten in der Kita-Verpflegung untersuchte die LEH-Studentin Kara Heidtmann (Betreuerinnen: Jo-Ann Fromm, Prof. Dr. Astrid Klingshirn) an Sandkuchen Optimierungsoptionen der Fettqualität durch (Teil-)Substitution von Butter durch Fette mit günstigerem Fettsäuremuster sowie durch vollwertige Lebensmittel. Neben der technologischen Machbarkeit konnte gezeigt werden, dass in allen Rezepturen eine mindestens 30-

prozentige Zuckerreduktion ohne sensorische Einschränkung umsetzbar ist. Grundrezepturen müssen im Zuge einer Nährwertoptimierung dringend überarbeitet und Alternativen zu klassischen Backfetten breiter kommuniziert werden.



Fettoptimierung am Beispiel Sandkuchen

Auswahl an aktuellen Fachpublikationen und -vorträgen

- Arens-Azevêdo U, Greiner M, Hagsphil S, Klingshirn A: Der Morphologische Kasten: Eine Methode zur Charakterisierung von Verpflegungskonzepten und Convenience-Produkten, DGE-Wissen 2023 (1), 12-14.
- Arens-Azevêdo U, Greiner M, Hagsphil S, Klingshirn A: Das Verpflegungskonzept in der Gemeinschaftsgastronomie – Eine komplexe Herausforderung, DGE-Wissen 2023 (1), 15 – 20.
- Bölts M, Dasbach M, Jaquemoth M, Winkler G: Verpflegung vs. Gastronomie – Begriffswirrwarr? Auf dem Weg zu mehr Klarheit, DGE Wissen 2023 (1), 8-11

- Bühler B, Foik SM, Bäuerle T, Schwarz S, Winkler G, Lachenmeier DW: Cold-Brew-Kaffee Untersuchung zu Konsumentenerwartung und Verkehrsauffassung. Deutsche Lebensmittelrundschau, 1.119 2023
- Dreher G, Klingshirn A, Brugger L: Analyse der Aufschäumeigenschaften und der Schaumstabilität von Kuhmilch- & Pflanzendrinkschäumen und deren Baristaeditionen. Tag der Forschung, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, 11. Oktober 2022
- Drissner D, Gekenidis MT (2023): Safety of Food and Beverages: Fruits and Vegetables. In Motarjemi Y, Todd E, and Moy G (ed.), *Encyclopedia of Food Safety*, second edition, Elsevier, Oxford, United Kingdom.
- Klingshirn A: Reduktion von Lagerverlusten von Obst und Gemüse im privaten Haushalt durch feuchtere regulierte Gemüseschalen in Kühlgeräten. Jahrestagung des wiss. Zentrums ELVE Innovationen für eine nachhaltige Ernährung 06. Oktober 2022, Hochschule Fulda
- Klingshirn A, Fromm JA: Zwischenverpflegung neu gedacht: Potentiale herzhafter Snacking-Produkte für die Gemeinschaftsgastronomie. Jahrestagung des wiss. Zentrums ELVE Innovationen für eine nachhaltige Ernährung 06. Oktober 2022, Hochschule Fulda
- Klingshirn A, Brugger L: Freshness performance according to IEC 63160 in relation to consumer requirements in fresh produce storage. Tag der Forschung, Hochschule Albstadt-Sigmaringen, 11. Oktober 2022
- Klingshirn A, Näger T, Pakula C, Stamminger R (2022): Küche und Technik – Handbuch für gewerbliche Küchen. Teil III (1.0/2022). Fachausschuss Haushaltstechnik in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (Hrsg.). In: *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 68 (2022), ISSN online 2626-0913. <https://haushalt-wissenschaft.de> DOI: 10.23782/HUW_14_2022
- Klingshirn A, Eilts B et al. (2022): Hygieneaspekte bei der Kühlung von Lebensmitteln: Verbraucherrealität und Verbraucheranforderungen. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* (70) 2022. ISSN online 2626-0913.

<https://haushaltwissenschaft.de> doi: 10.23782/HUW_16_2022

- Klingshirn A, Brugger L & Häußler E (2022): Freshness performance according to IEC 63169 in relation to consumer requirements in fresh produce storage. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* (70) 2022, ISSN online 2626-0913. <https://haushaltwissenschaft.de> doi: 10.23782/HUW_09_2022
- Kloß S, Bucher M, Gu J, Schmid M, Lübber J. (2022): Development of intelligent fibers to generate textiles with thermoresponsive and optical indicator properties. Paper presented at the 61. Dornbirn-GFC, Dornbirn, 14.-16. September 2022
- Maier-Nöth A. (2022): Ernährung: Frühe Prägung von Geschmackpräferenzen. *Obstetria*, Vol. 12, 16-19.
- Maier-Nöth, A.: Understanding Consumer trends and developing healthy opportunities for the industries! Keynote Speaker at the International Conference for OTC, Aachen, 25. August 2022
- Miller K, Reichert CL, Schmid M, Loeffler M. (2022): Physical, Chemical and Biochemical Modification Approaches of Potato (Peel) Constituents for Bio-Based Food Packaging Concepts: A Review. *Foods*, 11(18), 2927.
- Schmid M, Strenger M, Kleiner A: Circular bioeconomy and food packaging concepts - Introduction and news from application-oriented research at the SPI. In *Proceedings of the Inno-Meeting Europe*, Berlin, 07. Oktober 2022, 2022.
- Strenger M, Kleiner, A., & Schmid, M. (2022): PackMit: Fortbildungskonzept für eine kreislaforientierte Bioökonomie in der Verpackungswirtschaft. Presented at the FachPack – Techbox, Nürnberg.
- Sturm M, Eißberger K, Schmid M: Bio-based packaging materials from waste or by-products designed for circular bioeconomy. Paper presented at the Cofresco Forum Pit Stop – End of life: closing the loop for household food packaging, online, 22. September 2022

LEH@FORSCHUNGSFABRIK SIGMARINGEN

Was denken Verbraucher:innen über die nachhaltigen Proteinquellen Lupine, Hanf und Ackerbohne?

In einer qualitativen Konsumentenstudie im Forschungsprojekt Nebenströme (BIPL 76417) wird mit 15 Fokusgruppeninterviews im Research Center for Consumer, Food and Appliance (R-CFA) der Forschungsfabrik Sigmaringen anhand von drei nachhaltigen Proteinquellen (Lupine, Hanf und Ackerbohne) erhoben, welche Kriterien für Verbraucher:innen wichtig und kaufentscheidend sind.

Verbraucherdiskussion über innovative Hanfprodukte



In einer anschließenden quantitativen deutschlandweiten Befragung an 2.000 Personen werden die qualitativen Ergebnisse validiert, um eine gezielte Marketingstrategie für die Produkte zu entwickeln.

Brotsorten aus Sauerteig erkunden: Modulübergreifende Kooperation Lebensmittellehre und Sensorik geht weiter

Studierende verschiedener Semester verglichen im Rahmen der Kooperation der Lehrveranstaltungen *Lebensmittellehre* (Prof. Dr. David Drissner) und *Sensorik* (Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, Isabelle Zimmermann) Brote aus verschiedenen Sauerteigen. Dazu wurden im R-CFA-Lab der Forschungsfabrik Sigmaringen Brote gebacken und am Folgetag von den Studierenden hinsichtlich der Merkmalsbereiche Aussehen, Geruch, Geschmack und Mundgefühl profiliert. Unterschiedliche Sauerteigkulturen verändern sensorische Eigenschaften der Brote deutlich.



INTERNATIONAL@LEH

Foody Meet & Greet: Studierende aus Indonesien kochen für ihre deutschen Kommiliton:innen

Fünf Studierende von der Swiss-German University (SGU) in Indonesien verbringen dieses Semester im Studiengang LEH, um den internationalen Doppelabschluss als B. Eng. Food Technology und B. Sc. LEH zu erlangen.

Prof. Dr. Astrid Klingshirn und Dr. Conny Bast vom International Office der HSAS organisierten ein „Foody-Treffen“, bei dem die indonesischen Studierenden ihre deutschen Kommiliton:innen über ihr Land und ihre Universität informierten sowie – und das war natürlich das Beste – landestypisches Essen servierten. Ziel war es sich kennenzulernen und für das Double Degree Programm zu werben.

Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen kooperiert schon seit 2001 mit der Swiss-German University im indonesischen Tangerang. Studierende der Studiengänge LEH und Pharmatechnik können den Doppelabschluss erlangen, wenn sie ein Studen-

mester und das Praxissemester an der Partnerhochschule beziehungsweise im Partnerland verbringen. Die Bachelorthesis wird von Professorinnen und Professoren beider Hochschulen betreut.



Beim Foody Meet & Greet

6

EXTERN@LEH

Podiumsdiskussion zur nachhaltigen Ernährung

Wie ernähren wir uns in Zukunft nachhaltiger? – so lautete das Thema der zweiten Veranstaltung des Forum Nachhaltigkeit in der Kreuzkirche am 19.10.2022. Im Impulsreferat gab Prof. Dr. Gertrud Winkler den 115 Zuhörer:innen Faustregeln mit, die den Weg hin zu einer nachhaltigeren Ernährung weisen. Danach formierte sich ein Podium mit Landwirt Lothar Braun-Keller, Studentin Fenja Gohl, Ann-Kathrin Harter von Brot für die Welt und Christoph Hiller von Edeka, das Michael Hescheler von der „Schwäbischen Zeitung“ moderierte.

Das Nachhaltigkeitsforum wird am 10.05.2023 fortgesetzt, dann zum Thema nachhaltige Kleidung.



Engagierte Zuhörer beim Nachhaltigkeitsforum zur Ernährung

Vortrag zur nachhaltigen Ernährung

Am 17.01.2023 war Prof. Dr. Gertrud

Winkler mit dem Thema *Nachhaltiger essen und trinken: Zum Wie und Warum* am Chemischen und Veterinäruntersuchungsamt in Sigmaringen zu Gast. Dort ging es bei der Diskussion mit den über 50 anwesenden Mitarbeiter:innen u. a. darum, dass inzwischen unreguliert mit Nachhaltigkeit geworben wird.

Schulkooperation mit der Liebfrauenschule Sigmaringen fortgeführt: Kulinarische Reise in die Bereiche Analytik und Sensorik

Abiturient:innen nahmen teil am Schulprogramm-Angebot „Allergiediagnostik“. Isabelle Zimmermann, Dr. Eva-Maria Ladenburger und Prof. Dr. Dieter Stoll hatten ein Programm zum Zu-

sammenspiel von Analytik, Immunologie und Sensorik am Beispiel potenzieller neuer Nahrungsmittelallergene aus alternativen Proteinquellen thematisiert. Eigene Forschungsarbeiten mit Hanf, Lupine und Insektenprodukten wurden vorgestellt und durch sensorische Tests an Lupinen- und Dinkelkaffee sowie durch „Mutprobe“-Verkostungen verschiedener Insektenprodukte ergänzt.



(Foto: shutterstock)

Weitere Schüler:innengruppen der Liebfrauenschule werden in den kommenden Tagen das Programm „Süße Versuchung – Zucker in Snacks“ (Prof. Dr. Astrid Klingshirn und Sina Linke-Pawlicki) sowie mikrobiologische Versuche zur Lebensmittelsicherheit (Prof. Dr. David Drissner) absolvieren.

Ernährungsbildung in der Grundschule

Kinder der 1. Klasse der Korbinian-Brodmann-Schule in Hohenfels (Raum Konstanz) unternahmen am 15.09.2022 einen Ernährungsbildungsausflug zum Lupinenhof Kelly/Warnke, Herdwan-gen. Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth brachte den Kindern spielerisch Herkunft, Grundlagen der Herstellung und Vielfalt von Lupinen am Beispiel von Lupinenporridge nahe. Es konnten Lupinen verkostet werden und es gab kreative Sinnesexperimente mit verschiedensten Gemüse- und Obstsorten, bei denen Jo-Ann Fromm unterstützte.



Spielerische Ernährungsbildung

KURZ UND BÜNDIG@LEH

- Am 30.01.2023 wurde erstmals ein Treff für Studienbewerber:innen mit interaktiven Versuchsstationen zu Ernährung, Sensorik, Gerätetechnik, Lebensmittelsicherheit und Reinigungstechnologie angeboten. Den Studienbewerber:innen sollte die Gelegenheit geboten werden, Studiengang und Örtlichkeiten kennenzulernen und letzte Fragen individuell und direkt mit Professor:innen, Mitarbeiter:innen und Studierenden zu klären.



Impressionen vom Treff für Studienbewerber:innen

- Die Bewerbungsphase für das Sommersemester 2023 läuft noch bis zum 03.03.2023. Derzeit gibt es **keine Zulassungsbeschränkung** für den Studiengang LEH. Informationen zur Bewerbung finden Sie auf dem Bewerbungssportal der Hochschule:
<https://www.hs-albsig.de/studieninfos/bewerbung/bewerbung-an-der-hochschule>.
- Danke an die Studierenden **Hanna Maria Dehner, Lukas Knapp, Leandra Lüken, Alexander Riesterer** und **Elisabeth Schrage** für die Mitarbeit in der LEH-Studienkommission in diesem Semester.
- Auch Sie möchten unseren LEH-Infobrief regelmäßig zugesandt bekommen? Lassen Sie es uns wissen unter:
Studiengang-LEH@hs-albsig.de

Fotos: soweit nicht anders angegeben Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Hochschule Albstadt-Sigmaringen
 Fakultät Life Sciences
 Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene* (Bachelor of Science)
 Anton-Günther-Str. 51
 72488 Sigmaringen

Prof. Dr. Gertrud Winkler
 Studiendekanin *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene*
 Tel.: +49 7571 732 8239
 E-Mail: winkler@hs-albsig.de
www.hs-albsig.de/leh