

Liebe*r Leser*in,

auch zum Ende der Vorlesungszeit des Wintersemesters 2018/19 möchte ich Sie wieder wissen lassen, dass sich im Studiengang *Lebensmittel, Ernährung, Hygiene* (LEH) viel tut.

Neu ist, dass LEH nun auch in individueller Teilzeit studiert werden kann. Details dazu finden Sie unter: <https://www.hs-albsig.de/studiangebot/studienmodelle/studieren-in-teilzeit/>.

Nach 12 Jahren mit einer gemeinsamen Studienkommission für alle Studiengänge der Fakultät *Life Sciences* hat nun jeder Studiengang seine eigene Studienkommission. Die Sitzungen der Studienkommission LEH waren v. a. geprägt durch die engagierten Beiträge ihrer studentischen Mitglieder Ricco Isele, Lea Nolle, Ann-Cathrin Oßwald, Hans Baron, Anna Mischke und Eva Germek. Herzlichen Dank dafür! Eine Aufgabe der Studienkommission war es, die Qualifikationsziele des Studiengangs neu zu überdenken und zu formulieren. Sie verdeutlichen nun die breite und zukunftsorientierte Ausrichtung des LEH-Studiums und lauten sinngemäß:

LEH Absolvent*innen...

- *haben naturwissenschaftlich-technisches Grundwissen im Bereich Lebensmittel, Ernährung, Hygiene,*
- *verfügen über Fachkenntnisse in Lebensmitteltechnik und je nach Profilbildung in Ernährung oder Hygiene,*
- *sind sensibilisiert für Nachhaltigkeit,*
- *können in Fach- und Schnittstellenpositionen sowie in Führungspositionen in der Lebensmittel-, Ernährungs- und Hygienebranche erfolgreich arbeiten,*
- *können komplexe Aufgaben und Problemstellungen sowohl selbstständig als auch im Team bearbeiten,*
- *können komplexe fachbezogene Sachverhalte bewerten, präsentieren und argumentativ vertreten.*

Meine abschließende Bitte kennen Sie inzwischen gut: Ich freue mich, wenn Sie den Infobrief weiter verbreiten. Neue Interessent*innen nehme ich sehr gerne in unseren Verteiler auf.

Ihre
Gertrud Winkler, Studiendekanin LEH

Studiengang LEH: gut zu wissen...

... zum Wintersemester 2018/19 begannen 45 Studienanfänger*innen ihr LEH-Studium.

... bei der hochschulweiten Abschlussfeier am 26.10.2018 in der Stadthalle Sigmaringen wurden 41 LEH-Absolvent*innen verabschiedet, die ihr Studium zwischen März und August 2018 erfolgreich abgeschlossen hatten. LEH-Absolventin Lena Franke hielt eine Abschlussrede. Sie verglich das Studium mit einem Berg, an dessen Fuß niemand ahnen konnte, wie leicht oder schwer er zu bewältigen sein würde, und wer einem auf dem Weg zum Gipfel so alles begegnet. „Jeder von uns hat diesen Weg anders wahrgenommen“, sagte Lena Franke, und weiter: „Ich würde immer wieder nach Sigmaringen kommen, um meine Reise zu starten.“



*LEH-Absolvent*innen auf der Bühne (Foto: Schultheiss)*



Lena Franke bei ihrer Abschlussrede (Foto: Schultheiss)

1

... die Deutschlandstipendiat*innen aus dem Studiengang LEH im Förderjahr 2018/19 sind Sophia Beck (Förderer: Rommelag CMO) und Ricco Isele (Förderer: Dr. Schnell Chemie GmbH & Co. KG). Informationen zum Deutschlandstipendium finden Sie unter www.hs-albsig.de/deutschlandstipendium.

Neuer Professor für Mikrobiologie

Zum Wintersemester 2018/19 hat Prof. Dr. David Drissner die Professur *Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, gesundheitlicher Verbraucherschutz* in der Fakultät *Life Sciences* übernommen.



Prof. Dr. David Drissner (Foto: HSAS)

David Drissner studierte an der Universität Tübingen Biologie und schrieb seine Diplomarbeit in Mikrobiologie in Kooperation mit der Universität Hohenheim. Im Anschluss promovierte er am *Department für Biologie* der ETH Zürich und leitete danach die Forschungsgruppe *Mikrobiologie pflanzlicher Lebensmittel* am außeruniversitären Forschungsinstitut Agroscope in Wädenswil. Schwerpunkte seiner Forschungs- und Entwicklungsarbeiten waren die Anwendung der MALDI-TOF-Massenspektrometrie zur Identifizierung und Typisierung von Mikroorganismen, die mikrobiologische Sicherheit pflanzlicher Lebensmittel, insbesondere die Interaktion humanpathogener Bakterien mit Gemüsepflanzen, die Erforschung von antibiotikaresistenten Bakterien in der Lebensmittelkette und die Prüfung der niederenergetischen Elektronenbehandlung als innovative Desinfektionsmethode im Food-Sektor.

DLG-Innovation Award *Junge Ideen 2018* geht an LEH-Absolvent Florian Stropfel

LEH-Absolvent Florian Stropfel hat mit seiner Bachelorthesis *Entwicklung von Ernährungsbildungsmodulen mit Musik für Kinder* (Betreuerin: Prof. Dr. Gertrud Winkler) den renommierten und mit einem Preisgeld von 2.500 € dotierten DLG-Innovation Award *Junge Ideen 2018* gewonnen. Im Rahmen des DLG-Forums Innovation *Neue Technologien für Lebensmittelverpackungen* am 4.12.2018 in Frankfurt a. M. im DLG-Haus stellte Florian Stropfel seine Arbeit vor und DLG-Vizepräsident, Herr Prof. Michael Doßmann, übergab die Auszeichnung in Form einer Urkunde.



Florian Stropfel präsentiert seine Arbeit (Foto: HSAS)

Publikation über *Intelligente Verpackungen* von LEH-Studentin Patricia Müller

Im Modul *Aktuelle Themen aus LEH* verfasste LEH-Studentin Patricia Müller einen Fachartikel über *Intelligente Verpackungen in der Lebensmittelindustrie* und veröffentlichte ihn mit Unterstützung von Herr Prof. Dr. Markus Schmid. Der Fachartikel ist in der Fachzeitschrift *MDPI: Foods* unter folgendem Link frei verfügbar: <https://www.mdpi.com/2304-8158/8/1/16>



Patricia Müller (Foto: HSAS)

Intelligente Verpackungen können den aktuellen Qualitätsstatus von Lebensmitteln überwachen und diese Information leicht verständlich sichtbar machen. Dazu werden kritische Grenzwerte wie z. B. der Temperaturverlauf oder die Bildung von bestimmten Stoffwechselprodukten überwacht. Ein Abweichen von diesen Grenzwerten kann u. a. durch eine visuell erkennbare Farbänderung eines Indikators übermittelt werden (siehe Etikett eines Zeit-Temperatur-Indikators).

-  fresh
-  Still fresh, use now
-  Freshness not guaranteed

Intelligente Verpackungen sind damit weitaus präziser als das bekannte Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Derzeit sind diese Technologien noch nicht sehr verbreitet. Zukünftig jedoch könnte durch ihren Einsatz eine höhere Produktsicherheit erreicht und der Lebensmittelverschwendung entgegengewirkt werden.

LEH-Studierende im Auslandssemester

Den Schritt in ein Auslandssemester haben in diesem Wintersemester insgesamt fünf LEH-Studierende gewagt: Alisa Albiez und Sarah Otto gingen nach Schottland zur *Abertay University*; Christian Wolf zur *Napier University*, ebenfalls Schottland; Sophia Krug zur *Szent Istvan University* in Ungarn und Philipp Fieger zur *Swiss German University* in Indonesien.



Abertay University, Schottland (Foto: S. Otto)

Philipp Fieger erinnert sich gerne: „An der Swiss German University in Tangerang konnte ich im Studiengang Food Technology viele Erfahrungen sammeln. Neben unvergesslichen Reisen und vielfältigem Essen gefiel mir vor allem die Freundlichkeit und Offenheit der Indonesier. Aufgrund der tollen Studienatmosphäre, der freundlichen Professoren und der interessanten Themen hatte ich auch mit den Vorlesungen auf Englisch keine Probleme.“



Food-Technology-Studierende der Swiss German University in Tangerang beim Gala Ball LifeScience-Night (Foto: P. Fieger)

LEH-Minibörse *Großküchen: Planung und Technik*

Am 07.11.2018 fand die 17. Karrierebörse der Hochschule Albstadt-Sigmaringen statt. Wieder haben viele Studierende wertvolle Kontakte zu Unternehmen geknüpft. Mehr als 60 Firmen sowie einige Institutionen und Verbände hatten Angebote für Praktikumsplätze, für Abschlussarbeiten und für Stellen dabei.



LEH-Studentinnen auf der Karrierebörse (Foto: HSAS)

Parallel zur Karrierebörse fand die von Prof. Dr. Peter Schwarz organisierte **LEH-Minibörse Großküchen: Planung und Technik** in der ehemaligen Cafeteria statt. Unter dem Dach des *Verbandes der Fachplaner Gastronomie - Hotellerie - Gemeinschaftsverpflegung e. V.* (www.vdfnet.de) waren folgende Unternehmen aus dem technischen Sektor der Lebensmittelbranche vertreten: Ambach Ali Group S. r. l.; Cool Compact Kühlgeräte GmbH; Ecolab Deutschland GmbH; HOBART GmbH; Küppersbusch Großküchentechnik GmbH & Co. KG und die MKN Maschinenfabrik Kurt Neubauer GmbH & Co.

Da die Branche dringend nach qualifiziertem Nachwuchs sucht, waren die Unternehmen teilweise mit Führungskräften aus dem Personalwesen vertreten, um den zahlreichen Interessent*innen Karriereinformationen aus erster Hand geben zu können. Umfangreiche Informationen zur Technik, zur Planung und zum Consulting im technischen Umfeld des Lebensmittels wurden weitergegeben. Im Rahmen der Gerätevorführungen gab es allerlei Leckeres zu verkosten.



LEH-Studentinnen auf der LEH-Minibörse (Foto: HSAS)



Kostprobe: Auf den Punkt gegartes Rindfleisch (Foto: HSAS)

AlpBioEco - Neue Wege zur Nutzung nachwachsender Rohstoffe

Mit der Stadt Sigmaringen und elf weiteren Projektpartnern forscht die Hochschule Albstadt-Sigmaringen im EU-Projekt AlpBioEco nach neuen Produkten, die aus pflanzlichen Rohstoffen hergestellt werden können. Äpfel, Kräuter und Walnüsse werden mit Blick auf ihr bioökonomisches Potenzial untersucht. Die Projektpartner entwickeln neue Geschäftskonzepte für diese drei pflanzlichen Erzeugnisse – der besondere Fokus liegt dabei auf den Nebenprodukten wie beispielsweise Walnussschalen oder Apfeltrester. Die Geschäftskonzepte werden in ausgesuchten Alpenregionen in Pilotstudien getestet und weiterentwickelt. Das Projekt ist im April 2018 offiziell gestartet und läuft über drei Jahre.

Unter der Leitung von Prof. Dr. Christian Gerhards untersucht die Hochschule Albstadt-Sigmaringen zusammen mit dem BUND Regionalverband Bodensee-Oberschwaben die Walnuss, ihre Blätter sowie Schalenteile auf deren Inhalte und neue Nutzungsformen in den Bereichen Lebensmittel und Kosmetik. „Diese Art der Herangehensweise und die Zusammenarbeit mit Partnern aus dem gesamten Alpenraum in einem gemeinsamen Projekt ist neu für uns an der Hochschule“, sagt Christian Gerhards. Die Hochschule bringe ihre

Kompetenzen im Bereich der Produktentwicklung und in der ökonomischen Bewertung am Beispiel der Walnuss ein. „Unsere Partner gehen in ähnlicher Weise bei Äpfeln und Kräutern vor“. Die Ergebnisse fließen in eine Roadmap ein, die für künftige Fragestellungen im Bereich der Bioökonomie zur Verfügung steht.

Die Untersuchungen im Labor und die ökonomische Bewertung werden von zwei wissenschaftlichen Mitarbeiterinnen durchgeführt. Studierende beteiligen sich in Projekten und Abschlussarbeiten.



Das Walnussteam: V. l. n. r.: Ulfried Miller (BUND), Christian Gerhards, Saskia Stiller, Cornelia Ptach, Marco Munoz (BUND) (Foto: HSAS)

Das EU-Projekt AlpBioEco möchte mit innovativen Geschäftskonzepten im Bereich der Bioökonomie die nachhaltige Entwicklung des Alpenraums, zu dem laut EU-Definition auch der Landkreis Sigmaringen gehört, unterstützen. AlpBioEco wird von der EU durch das sogenannte *Interreg Alpine Space Program* mitfinanziert. Der Projektfortschritt und die Ergebnisse werden veröffentlicht unter: www.alpine-space.eu/alpbioeco

Prof. Dr. Benjamin Eilts als Experte im SWR

Prof. Dr. Benjamin Eilts übernimmt eine Rubrik in der Sendung *Kaffee oder Tee* im SWR. Als *Haushaltsprof* gibt er wertvolle und leicht umzusetzende Tipps und Tricks zu aktuellen Themen, z. B. zur korrekten Handhabung von rohem Geflügel in der Küche:

<https://www.ardmediathek.de/tv/Kaffee-oder-Tee/Gänsebraten-Tipps-für-den-Einkauf/SWR-Fernsehen/Video?bcas-tld=243480&documentId=57389004>

<https://www.ardmediathek.de/tv/Kaffee-oder-Tee/Staubsauger-welcher-ist-für-mich-geeign/SWR-Fernsehen/Video?bcas-tld=243480&documentId=56400074>

Projekt abgeschlossen: nudging: pffiffiger anbieten

Das vom Bundesministerium der Verteidigung (BMVg) finanzierte Projekt *nudging: pffiffiger anbieten* hatte zum Ziel, den erfolgreich erprobten *nudging*-Ansatz zur Steigerung einer gesundheitsförderlichen Speisenauswahl im Rahmen des Betrieblichen Gesundheitsmanagements in die Breite zu tragen und die Umsetzung zu evaluieren. Es wurde 2018 erfolgreich abgeschlossen.

Ansprechpartnerin:
Prof. Dr. Gertrud Winkler
(winkler@hs-albsig.de)

Schulungsmanual (Foto: HSAS)



Lehrbeauftragte stellen sich vor: Gabriele Wagner

Seit dem Wintersemester 2007/08 ist Frau Dipl.-Ing.(FH) Gabriele Wagner Lehrbeauftragte im Studiengang LEH – zuerst für *Lebensmittellehre* und derzeit für *Ernährungsmedizin*. Frau Wagner studierte an der HSAS *Ernährungs- und Hygienetechnik*, bildete sich anschließend in den Bereichen Ernährung, Gesundheitstraining und



Diabetes weiter und übernahm 2000 die Leitung der Gesundheitspädagogik in der Kurpark-Klinik in Überlingen am Bodensee. Die Klinik ist eine Rehabilitationsklinik für ernährungsabhängige Krankheiten, Innere Medizin und Naturheilkunde und zertifiziert als Lehrklinik für Ernährungsmedizin sowie als Diabetes-Schulungseinrichtung für Typ-2-Diabetes.

Gabriele Wagner: erfahrene Lehrbeauftragte (Foto: HSAS)

Frau Wagner leitet Ernährungsschulungen, theoretische und praktische Lehrkücheneinheiten, themenzentrierte Gesprächsgruppen, Einzel- und Gruppenberatungen, BE- und Spritztraining insulinpflichtiger Diabetiker und hält Ernährungsvorträge. Sie ist die Beauftragte für Qualitätssicherung im Rahmen der Zertifizierung als ernährungsmedizinische Lehrklinik. Frau Wagner führt sowohl innerhalb des Klinikbetriebes als auch extern Ärzteschulungen und Seminare im Bereich der Ernährungstherapie durch und betreut im Klinikalltag ärztliche und studentische Hospitant*innen, Bachelorand*innen und Praktikant*innen. Frau Wagner ist Mitautorin bei zwei komplementärmedizinischen Lehrbüchern sowie bei zahlreichen ernährungsmedizinischen Fachpublikationen.

Sie lehrt gerne in LEH, da sie sehr gerne mit jungen Menschen arbeitet und viele beeindruckende und wertvolle Erfahrungen aus der Ernährungsmedizin teilen und an zukünftige Multiplikatoren weitergeben möchte. Und: „Dass ich in der Hochschule Sigmaringen lehre, hängt natürlich auch mit meinen guten persönlichen Erfahrung im Studium zusammen!“

Equipment-Erweiterungen in der Laboreinheit Lebensmittelverarbeitung und Sensorik sowie Gerätetechnik

Ein **Thermomix** der aktuellen Generation TM5 ergänzt die bereits vorhandenen Modelle TM31. Aufgrund der Multifunktionalität werden Thermomix-Geräte im Laborbereich bei Produktentwicklungen, bei der Herstellung von Sensorik-Lebensmittelproben u. dgl. eingesetzt.



Thermomix TM31 und TM 5 (Foto: HSAS)

Für die messtechnische Analyse von Produkten stehen ergänzend weitere **Werkzeuge und Messsonden für das Texturanalysegerät** bereit: Eine Kegelsonde für die Analyse von Butter, Margarine und Aufstrichen, eine Multiple-Puncture Sonde für inhomogene Proben sowie ein Schneidesystem zur Anwendung bei kleinen ungleichmäßigen Proben. Auch Zugversuche können mit einer für eine von Prof. Markus Schmid betreute Bachelorarbeit angeschafften Vorrichtung z. B. für das Texturmessgerät realisiert werden.

Für den raumunabhängigen und kreativen Einsatz wurde ein sogenannter **Überkochen-Wagen** beschafft, dessen Entwicklungsphase bereits von LEH-Studierenden begleitet wurde. Es handelt sich dabei um einen rollbaren Wagen, welcher mit einem Kochfeld und verschiedenen Kochwerkzeugen ausgestattet ist und so für die Benutzung z. B. in Vorlesungsräumen geeignet ist.



Überkochen-Wagen – mehr Flexibilität in der Lehre (Foto: HSAS)

Ein digitales Fotodokumentations- und Auswertesystem wurde im Labor für Maschinen- und Gerätetechnik installiert. Das Farbmesssystem arbeitet mit dem Natural-Colour-System, bei welchem die Parameter Buntton (Farbwinkel), Sättigung und Helligkeit ermittelt werden. Lebensmittel können so im Zubereitungs- oder Lagerverlauf unter standardisierten Bedingungen fotografiert werden und gleichzeitig hinsichtlich Fehlfarben mit der zugehörigen Bildverarbeitungssoftware bewertet werden. Bei grünen Gemüsen kann beispielsweise über die Analyse des Bunttons die Farbveränderung über die Lagerdauer dargestellt und bewertet werden, und so eine Optimierung von Lagersystemen abgeleitet werden.



Das digitale Fotodokumentations- und Auswertesystem im Einsatz (Foto: HSAS)

Ansprechpartnerinnen:
Sina Linke-Pawlicki (linke@hs-albsig.de)
Cornelia Silcher (silcher@hs-albsig.de)
Lilla Brugger (brugger@hs-albsig.de)

Zuckerreduktion bei Lebensmitteln: Projekte im Modul *Lebensmittel und Technologie 3*

Viele industriell hergestellte Fertigprodukte enthalten eine große Menge an Zucker. Die gesundheitlichen Folgen einer zu hohen Zuckeraufnahme werden derzeit kritisch diskutiert. Das aktuelle Thema der Zuckerreduktion in Lebensmitteln wurde daher im Wintersemester 2018/19 im Modul *Lebensmittel und Technologie 3* im Teil *Messtechnik* aufgegriffen. Die Studierenden beschäftigten sich mit den Auswirkungen einer Zuckerreduktion bei Standard-Grundrezepten im privaten Haushalt. Wie sich eine Reduktion der im Rezept angegebenen Zuckermenge um 30 % zum einen auf den Geschmack, zum anderen aber auch auf weitere relevante Parameter wie Farbe oder Textur der Lebensmittel auswirkt, wurde u. a. an Rührkuchen, Hartkeksen oder Waffeln untersucht. Weiterhin überprüften die Studierenden mithilfe von physikalischen Messverfahren und sensorischen Methoden, ob auf Basis der 30 %igen Reduzierung ggf. eine weitere Zuckerreduktion ohne Qualitätseinbußen des Produktes umsetzbar wäre. Dabei zeigte sich sensorisch, dass eine Verringerung des Zuckergehaltes um 30 % in den untersuchten Produkten meist gut umsetzbar ist und andere qualitätsgebende Parameter wie eine hellere Farbe von Keksen durch eine etwas längere Backzeit ausgeglichen werden können.



Versuche zur Zuckerreduktion in Rührkuchen (Foto: HSAS)

Ansprechpartnerinnen:

Prof. Dr. Astrid Klingshirn (klingshirn@hs-albsig.de)

Cornelia Silcher (silcher@hs-albsig.de)

Veröffentlichungen aus dem Studiengang LEH

Weiss A., Heinold S., Brunisholz R., Schmidt H., **Drissner D.** 2019. Application of MALDI-TOF mass spectrometry and specific PCR for tracking of *E. coli* O157:H- strain 431/97 in Batavia lettuce. *Chemical and Biological Technologies in Agriculture*.

Zhang Y., Moeller R., Meneses N., Tran S., Dubovcova B., **Drissner D.**, Mathys A. 2018. *Geobacillus* and *Bacillus* spore inactivation by low energy electron beam technology: resistance and influencing factors. *Frontiers in Microbiology* 9: 2720

Gekenidis M.-T., Qi W., Hummerjohann J., Zbinden R., Walsh F., **Drissner D.** 2018. Antibiotic-resistant indicator bacteria in irrigation water: High prevalence of extended-spectrum beta-lactamase (ESBL)-producing *Escherichia coli*. *PLOS ONE*.

Gekenidis M.-T., Schöner U., von Ah U., Schmelcher M., Walsh F., **Drissner D.** 2018. Tracing back multidrug-resistant bacteria in fresh herb production: from hive to source through the irrigation water chain. *FEMS Microbiology Ecology* 94: 149

Eißenberger K., Moench D., **Drissner D.**, Weiss A., Schmidt H. 2018. Adherence factors of enterohemorrhagic *Escherichia coli*

O157:H7 strain Sakai influence its uptake into the roots of *Valeriana locusta* grown in soil. *Food Microbiology* 76: 245

Franke L., Klingshirn A., Silcher C. 2018. 3D-Lebensmitteldruck: Herausforderungen bei der Produktentwicklung. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* 12

Winkler G., Berger B., Filipiak-Pittroff B., Hartmann A., Streber A. 2018. Small changes in choice architecture in self-service cafeterias. Do they nudge consumers towards healthier food choices? *Ernährungsumschau* 65: 170

Spitznagel S., Lindner Y., Zimmermann T., Filipiak B., **Winkler G.** 2018: Small changes in choice architecture in the military lunchroom of the Central Institute of the Bundeswehr Medical Service Munich: Do they nudge towards a healthier food choice? *Wehrmedizinische Monatsschrift* 62: 254

Poster zu studentischen Abschlussarbeiten

Franke, Lena: *Neue Technologien für Lebensmittelverpackungen*, Posterpräsentation im Rahmen des DLG-Forums Innovation Frankfurt am Main am 04.12.2018 zu ihrer Bachelorarbeit *Matrixentwicklung 3D-druckfähiger Massen unter regionalem Bezug der Rohstoffe* (Betreuung: M. Sc. C. Silcher und Prof. A. Klingshirn).

Friedberg, Yael: Posterbeitrag im Rahmen der Fachmesse Cleanzone am 23. und 24.10.2018 in Frankfurt a. M. am Messestand der Hochschule Albstadt-Sigmaringen: *Potential of a Laminar Air Flow System in food processing for shelf life extension*. Das Poster stellt die Ergebnisse der von Prof. A. Schmid und Prof. A. Klingshirn betreuten und in Kooperation mit der *bc technology* erstellten Bachelorarbeit zum *Anwendungspotential des Laminar-Air-Flow-Einsatzes bei der Lebensmittelverarbeitung* dar.

Mitarbeit in Gremien

Prof. Dr. David Drissner wurde ins Editorial Board der internationalen Zeitschrift „Chemical and Biological Technologies in Agriculture“ (Springer) berufen.

Vielfältige Exkursionen im Wintersemester 2018/19

Zur Kiehl-Group, Odelzhausen: Am 14.01.2019 besuchten 32 LEH-Studierende begleitet von Prof. Dr. Benjamin Eilts die Firma Kiehl in Odelzhausen. Das inhabergeführte Familienunternehmen „Kiehl-Group“ ist bekannt für die Entwicklung, Herstellung und den Vertrieb von Produkten für die professionelle Gebäudereinigung sowie die maschinelle Fahrzeugwäsche. Am Standort Odelzhausen produziert Kiehl jährlich mehr als 20.000 Tonnen Reinigungs- und Pflegemittel, diese werden überwiegend im gewerblichen Bereich vertrieben. Von weltweit insgesamt 400 Mitarbeitern sind ca. 10 % in der Produktion und Abfüllung, in der Forschung, Produktentwicklung und den Laboren tätig.



Bei der Kiehl-Group (Foto: HSAS)

Die Exkursionsteilnehmer*innen wurden von Dr. Jörg Götz im imposanten Niedrigenergie-Verwaltungsgebäude begrüßt. Dr. Götz, der lange Zeit an der Fakultät Life Sciences tätig war, leitet die mikrobiologische Abteilung. Nach einer Firmenpräsentation wurden die Produktions- und Abfüllanlagen sowie das moderne Hochregallager

besichtigt. Anschließend referierte Frau Pamela Günther, eine Sigmaringer LEH-Absolventin, über ihre Tätigkeit im Bereich Anwendungstechnik. Auf besonderes Interesse stießen die Ausführungen von Frau Günther und Herrn Dr. Goetz über die vielfältigen Optionen bezüglich Praxissemester, Abschlussarbeiten und die beruflichen Einstiegsmöglichkeiten für LEH-Absolvent*innen bei der Kiehl-Group. Nach angeregter Diskussion und einem anschließenden Stehimbiss machten sich die Teilnehmer*innen auf die Heimreise.

Zur Winterhalter Gastronom GmbH, Meckenbeuren: Im Rahmen der Vorlesung *Lebensmittel und Technologie 1* organisierte Prof. Dr. Peter Schwarz am 12.12.2018 eine Besichtigung der Winterhalter Deutschland GmbH in Meckenbeuren. Die Winterhalter Gastronom GmbH ist ein Unternehmen, das gewerbliche Spülssysteme, vor allem für die Gastronomie und Hotellerie, produziert. Es ist nach eigenen Angaben Weltmarktführer in diesem Bereich. Die Exkursionsgruppe wurde von Frau Monique Thieke empfangen. Nach einer Einführung durch Herr Rilling folgte eine Führung durch die Produktion von der Montage bis zur Prüfung der fertigen Spülmaschinen. Es folgten zwei Fachvorträge in der Winterhalter-Akademie, in der Produktschulungen abgehalten werden. Nach einer Kaffeepause berichteten Herr Pfitzer und Frau Thieke, die beide in Sigmaringen LEH studiert haben, von ihren beruflichen Werdegängen.



Bei der Firma Winterhalter Gastronom GmbH (Foto: HSAS)

Weitere Exkursionen führten u. a.

- am 23.10.2018 im Rahmen des Moduls *Maschinen- und Gerätetechnik* zum VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut in Offenbach (Leitung Prof. Dr. Astrid Klingshirn)
- am 23.10.2018 im Rahmen des Moduls *Angewandte Hygiene Arzneimittel* zur Messe Cleanzone, Frankfurt (Leitung Prof. Dr. A. Schmid)
- am 24.10.2018 im Modul *Catering Management* unter Leitung von Prof. Dr. Markus Lehmann und Prof. Dr. Gertrud Winkler und in Kooperation mit der Stabsstelle Bildung und Schule des Landratsamtes Sigmaringen zu den Schulmensen und -kiosken der Ludwig-Erhard-Schule und der Bertha-Benz-Schule in Sigmaringen und den Sonderpädagogischen Bildungs- und Beratungszentren Fidelisschule in Sigmaringen und Aicher-Scholl-Schule in Bad Saulgau
- am 09.11.2018 im Rahmen des Moduls *Angewandte Hygiene Arzneimittel* zur Firma Schilling Engineering, Wutöschingen (Leitung Prof. Dr. Andreas Schmid)
- am 16.11. im Modul *Qualifizierung und Validierung* zur Uhlmann Pac-Systeme GmbH & Co. KG, Ulm (Leitung Prof. Dr. Christa Schröder)
- am 21.11.2018 im Seminar Berufsorientierung LEH zum Teigwarenhersteller Buck GmbH & Co. KG in Mengen (Leitung Prof. Dr. Gertrud Winkler)



Auf der Messe Cleanzone, Frankfurt (Foto: HSAS)

Beiträge auf Fort- und Weiterbildungen

Qualitätszirkel Praxisbegleiter Kita- und Schulverpflegung
Am 06.10.2018 referierte Prof. Dr. Gertrud Winkler bei der Fortbildung für Praxisbegleiter*innen Kita- und Schulverpflegung BW zum Thema *Nudging: Wie kommt das Kind zum Gemüse?*

Fortbildung Lebensmittelsensorik für wissenschaftliche und technische Lehrer*innen an Berufsschulen

Am 12.11.2018 richteten M.Sc. Cornelia Silcher und Prof. Dr. Astrid Klingshirn eine eintägige, abwechslungsreiche Weiterbildungseinheit zur Lebensmittelsensorik im Rahmen der Gastgewerblichen Fortbildungstage an der Landesakademie in Esslingen für 22 Lehrkräfte für Köche/innen in den Fachstufen aus.

Kühl- und Gartechnologie in Privathaushalt und Großküche

Am 15. und 29.01.2019 konnten ein weiteres Mal Frau Gabriele Seifried vom Landrastamt Sigmaringen und 12 Hauswirtschaftsschülerinnen zu Schulungseinheiten begrüßt werden. Am 15.01. stand die Kühltechnologie und am 29.01. die Geräteperformance von unterschiedlichsten Gargeräten im Fokus. Beim ersten Termin ging Prof. Klingshirn u. a. auf Performanceparameter beim Einkauf von Kühlgeräten, die Nutzung von Kühl- und Gefriergeräte durch die Endkund*innen und technische Neuerungen ein. Beim zweiten Termin arbeiteten Dipl. Ing. Lilla Brugger und M.Sc. C. Silcher mit unterschiedlichen Gargeräten u. a. aus dem Bereich Verpflegungstechnik und Systemgastronomie

6



Dipl. Ing. Lilla Brugger demonstriert an Brokkoli unterschiedliche Gargerätevarianten (Foto: HSAS)

Fakultätsprogramm für Gymnasien sehr gut angenommen

Das Hochschulprogramm der Fakultät *Life Sciences* für die gymnasiale Oberstufe im Wintersemester 2019/20 wurde von den Schulen sehr gut angenommen. Insbesondere die vier Angebote des Studiengangs LEH *Superfoods – was ist drin, was ist dran?*; *Backöfen im Test: Welchen Einfluss hat der Backofen auf das Backergebnis?*; *Mythos oder Wahrheit alles zum Thema Vitamin C* und *Jetzt wird es bunt. Warum ist Spinat gesund?* erfreuten sich großen Zuspruchs.

SAVE THE DATES

Boys´ Day am 28.03.2019: Anmeldung demnächst möglich

Tag der offenen Tür an der HSAS am 24.05.2019

Lehrerfortbildung am 05.06.2019 Thema *Verpacken von Lebensmitteln*

Prof. Dr. Gertrud Winkler
Studiendekanin Lebensmittel, Ernährung, Hygiene
Fakultät Life Sciences
Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Anton-Günther-Str. 51; D-72488 Sigmaringen
Tel: +49 7571 732 8239;
E-Mail: winkler@hs-albsig.de / www.hs-albsig.de

Das Gendersternchen wurde kürzlich zum „Anglizismus des Jahres 2018“ gekürt und damit als positiver Beitrag des Englischen zur Entwicklung des deutschen Wortschatzes gewürdigt. Dieser LEH-Infobrief experimentiert mit dem raffinierten Sternchen!