



Die Textilingenieurinnen Lara Heidinger (links) und Jasmin Dreher entwickeln im Start-up-Cube der Hochschule in Albstadt eine ergonomische Satteldecke.

Foto: Hochschule

Großes Plus für Pferd und Reiter: Wenn das Westernpad nicht drückt

Innovation Die Albstädter Textilingenieurinnen Jasmin Dreher und Lara Heidinger entwickeln im Start-up-Cube eine intelligente Satteldecke und sicherten sich mit ihrer Idee einen Textil Award.

Wenn man Hobbyreiterin und obendrein Textilingenieurin ist, liegt der Gedanke an innovatives Pferdezubehör nah. So ist es auch bei Jasmin Dreher und Lara Heidinger, die an der Hochschule den Masterstudiengang Textil- und Bekleidungsmanagement studieren: Bereits in ihrer Bachelorarbeit hatte sich Lara Heidinger mit der Entwicklung eines ergonomischen Westernpads – also einer Satteldecke – beschäftigt. Das Problem: „Obwohl die Ergonomie für das Pferd berücksichtigt wurde, konnte ich den tatsächlichen Druck auf den Pferderücken nicht messen“, berichtet sie. „Langfristig gesehen kann zu ho-

her Druck durch einen nicht passenden Sattel oder schlechten Sitz des Reiters zu erheblichen Folgeschäden führen.“ Dazu zählten etwa Fehlstellungen und ein sich daraus ergebender Leistungsabfall des Pferdes.

Da traf es sich gut, dass es den hochschuleigenen Start-up-Cube gibt. Gleich zu Beginn des Masterstudiums nahmen die beiden Studierenden Kontakt zu Prof. Dr. Lutz Sommer auf, der in Albstadt Ansprechpartner für Gründungen ist und ihnen Zugang zu den Räumen verschaffte. „Im Start-up-Cube haben wir Räume für kreatives Arbeiten geschaffen, in denen Studierende Produktideen und Geschäftsmodelle entwickeln können“, sagt Lutz

Sommer. Ideale Voraussetzungen also für Jasmin Dreher und Lara Heidinger: „Dadurch bekamen wir die nötige Infrastruktur, um das Pad weiterzuentwickeln.“

Das neue Sattelpad soll den Satteldruck messen und den Reiter mithilfe einer App unter anderem über mögliche Druckspitzen informieren. „Auf diese Weise kann das Pferd geschont und der Reiter weiter geschult werden.“ Mit ihrer Idee des intelligenten Sattelpads konnten die beiden beim größten landesweiten Hochschulwettbewerb für studentische Gründungsteams in Baden-Württemberg, dem „Start-up BW ASAP“, überzeugen und erhielten den Textil Award. „Dieser Erfolg spornt uns

an, weiter an der Entwicklung zu arbeiten.“ Betreut werden die beiden an der Hochschule von Prof. Petra Anni Schneider und Prof. Dr. Lutz Sommer.

Infrastruktur für Gründer

Der „Start-up Cube“ in Albstadt bietet Studierenden die notwendige Infrastruktur zur Gründung ihres eigenen Start-ups. Eingebettet ist das Ganze in das vom Wissenschaftsministerium geförderte Projekt „Gründung in Studium und Lehre“. Der Start-up-Cube bietet den Studierenden auf zwei Etagen mit insgesamt rund 200 Quadratmetern Nutzfläche neben einem PC-Pool und einem Werkstattbereich auch einen Meeting-Point, eine infor-

melle Lounge-Area sowie einen Besprechungs- und Co-Working-Bereich mit modernster IT- und Präsentationstechnik.

Flankiert wird das Angebot durch Geräte aus den Bereichen Machine Learning, Künstliche Intelligenz, 3D-Druck und additive Fertigung sowie Virtual- und Augmented Reality. Im Hinblick auf Zukunftstrends wie E-Mobilität und autonomes Fahren finden Studierende vor Ort Equipment aus dem Automotive-Bereich. Abgerundet wird das Angebot durch E-Learning-Module, beispielsweise zur Erlangung verschiedener Zertifikate in den Bereichen Agiles Projektmanagement, Machine Learning, Automation und Programmierung.

Masterstudierende vergleichen Luftfilteranlagen

Corona Die fünfköpfige Gruppe nahm 107 Geräte unter die Lupe und entwickelte Handlungsempfehlungen.

Albstadt/Sigmaringen. In der Debatte um Auswege aus der Coronapandemie wird auch der Einsatz mobiler Luftfilteranlagen in geschlossenen Räumen diskutiert. Mit deren Wirtschaftlichkeit haben sich jetzt Masterstudierende der Fakultät Business Science and Management an der Hochschule auseinandergesetzt. Hierfür verglichen sie Produkt- und Finanzierungsmodelle – inhaltlich unterstützt wurden sie

dabei von der Firma Innofluid (Kreis Göppingen) als Projektpartner. Zunächst führten die fünf Studierenden Umfragen in Bildungseinrichtungen, in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, in der Industrie, in medizinischen Einrichtungen, im Handel und in Privathaushalten durch. Das Ergebnis: Bei vielen Befragten überwiegt die Skepsis. So bestehen bei vielen erhebliche Informationsdefizite – beispiels-

weise in Bezug auf die tatsächliche Wirksamkeit von Luftfilteranlagen. Viele schrecken zudem vor hohen Kosten zurück oder stellen das Preis-/Leistungsverhältnis grundsätzlich infrage.

Die Studierenden bezogen in ihre Betrachtungen schließlich 107 Geräte von 30 Herstellern ein und verglichen sie in zahlreichen Kategorien – unter anderem in Bezug auf Leistung, Verkaufspreis, Energieverbrauch oder

Lautstärke. Daraus leiteten sie Handlungsempfehlungen für Produzenten ab: Insbesondere die Hersteller hochwertiger Anlagen sollten daran arbeiten, die Vorteile ihrer Produkte gegenüber denen von anderen hervorzuheben. Potenziellen Kunden könnte die Anschaffung zudem mit „Rundum-sorglos-Paketen“ schmackhaft gemacht werden, die beispielsweise eine attraktive Finanzierung oder ein Leasing-

modell sowie die Wartung der Filteranlagen beinhalten könnten. Prof. Dr. Jonas Rossmann, der das Studierendenprojekt betreut hat, zeigt sich sehr zufrieden: „Die Ergebnisse basieren auf einer umfassenden Analyse“, sagt er. Damit hätten die Studierenden nicht nur ihr theoretisches Wissen in einem realistischen Szenario angewandt, sondern sich obendrein mit einem Trendthema befasst.

Streifzug durch 50 Jahre Hochschule

Vorträge Die Veranstaltungsreihe „Hochschule im Gespräch“ geht im Wintersemester in die nächste Runde.

Albstadt/Sigmaringen. Die Reihe steht im Zeichen des 50-jährigen Bestehens der Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Weitere Vorträge zum Thema Existenzgründung und Unternehmensförderung finden in Zusammenarbeit mit der IHK Reutlingen statt. Die Vorträge finden online statt.

Den ersten Vortrag hält am 13. Oktober um 19 Uhr Rektorin Dr. Ingeborg Mühlendorfer. Sie wirft einen Blick auf die Jahre von 1971 bis heute und ordnet die Entwicklung der Hochschule im Kontext gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Ereignisse und Herausforderungen ein. Besonderen Fokus legt sie darauf, dass die Hochschule stets am Puls der Zeit war.

Am 20. Oktober geht es ab 19 Uhr um die Entwicklung der Fakultäten Engineering in Albstadt und Life Sciences in Sigmaringen. Vortragsthema von Dekan Prof.



Dr. Hans-Joachim Illgner: „Vom T-Shirt zu Industrie 4.0 – ein Streifzug durch die Fakultät Engineering“. Anschließend stellt Dekan Prof. Dr. Andreas Schmid seinen Vortrag unter das Motto „Vom Hawaii-Toast zur personalisierten Medizin – eine kleine Reise durch 50 Jahre Life Sciences“. Anhand konkreter Beispiele, die für die Themenfelder der heutigen sechs Studiengänge stehen, vermittelt er die Veränderungen im vergangenen halben Jahrhundert anschaulich und unterhaltsam.

Den dritten Abend am 27. Oktober teilen sich ab 19 Uhr die Fakultäten Business Science and Management (Sigmaringen) und Informatik (Albstadt). Die Vortragsthemen lauten „Manager made in Sigmaringen – gestern, heute und morgen“ und „Von der Lockkarte zur Virtual Reality“. Die Vorträge werden voraussichtlich aufgezeichnet, eine Teilnahme ist jedoch völlig anonym möglich.

Infos zu Gründung und Förderung

Jeannette Klein von der IHK Reutlingen bietet im Wintersemester drei Vorträge zum Thema Existenzgründung und Unternehmensförderung an. Am Dienstag, 19. Oktober, referiert sie ab 19.15 Uhr zum Thema „Kleingewerbe gründen – wie geht das?“. Am 23. November geht es ab 19.15 Uhr um Finanzierungsmöglichkeiten für Start-ups. Den Abschluss bildet ihr Vortrag am 18. Januar 2022: Ab 19.15 Uhr referiert Klein über rechtliche Aspekte der Unternehmensgründung. Die Teilnahme an allen Vorträgen ist kostenlos: Anmeldung per E-Mail an presse@hs-absig.de.

Jubiläum Bebilderte Onlinechronik

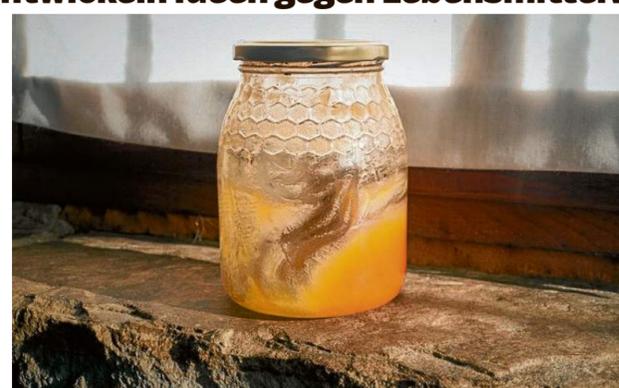
Albstadt/Sigmaringen. Der Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene begeht als einer der beiden Gründungsstudiengänge der Hochschule sein 50-jähriges Jubiläum. Wie feiert man ein Jubiläum in Corona-Zeiten? Der Studiengang führt Interessierte mit einer bebilderten Online-Chronik im Kontext wegweisender Forschungs- und Industrieentwicklungen, die die LEH-Studentin Sophie Danner gestaltet hat, durch 50 bewegte Jahre. Sie ist auf hs-absig.de abrufbar.

Der letzte Rest im Glas: Studierende entwickeln Ideen gegen Lebensmittelverluste

Albstadt/Sigmaringen. Jedes Jahr landen allein in Deutschland mehrere Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll, davon mehr als die Hälfte in privaten Haushalten. Hiervon machen Lebensmittelreste in Verpackungen wiederum vier Prozent aus: weil sich der Joghurt nicht komplett aus dem Glas kratzen oder der Senf nicht restlos aus der Tube drücken lässt. Zwei Studierende der Hochschule haben konkrete Lösungen erarbeitet, wie Verbraucher ohne großen Aufwand auch noch letzte Reste aus Verpackungen bekommen können. Linda Claaßen und Svenja Roßteuscher

studieren an der Fakultät Life Sciences den Bachelorstudiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene und entwickelten im Zuge ihrer Projektarbeit Rezeptideen. Diese sowie die Ergebnisse der Studie wurden sogar in einem Fachmagazin des Bundeszentrums für Ernährung veröffentlicht. Betreut wurden die Studierenden von Prof. Dr. Gertrud Winkler.

Den Fokus legten sie auf dickflüssige und spachtelfähige Lebensmittel in steifen Verpackungen – also beispielsweise Erdnussbutter oder Joghurt im Glas. Nach einigen Versuchen kamen



Honigrest im Glas: Ein Problem – und seine Lösung. Foto: Shutterstock

Linda Claaßen und Svenja Roßteuscher zu dem Schluss, dass sich Lebensmittelreste am besten mit einem kleinen Spatel aus der Verpackung kratzen lassen oder mit Wasser oder Milch herausgelöst werden können. Methoden wie Erhitzen im Wasserbad oder in der Mikrowelle verwarfen sie wieder. Am Ende entwickelten sie einige Rezepte, um mit verschiedenen Resten direkt im Glas Dressings, Getränke oder sogar Tassenkuchen zuzubereiten. So lassen sich etwa Honigreste mit 200 Millilitern heißem Wasser und Zitronensaft schnell in ein leckeres Heißgetränk verwandeln.