



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

nach dem die letzten drei Semester viele personelle Veränderungen unseren Studiengang LEH geprägt haben, widmeten wir uns dieses Wintersemester strukturellen Änderungen. Aus diesem Grund erscheint unser Infobrief auch ein letztes Mal unter dem Namen **Lebensmittel, Ernährung, Hygiene**. Ab dem kommenden Sommersemester wird LEH unter dem Namen **Angeordnete Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften (AEL)** fortgeführt. Die vorgenommenen Änderungen wurden von einer internen Arbeitsgruppe unter Einbindung unseres externen Fachbeirates sowie Studierenden und Alumni ausgearbeitet. Neben der Namensänderung wurde die bisherige Aufteilung im vierten Fachsemester in die Bereiche „Lebensmittel und Ernährung“ und „Hygiene“ gestrichen, jedoch ohne dabei auf Module verzichten zu müssen. Gleichzeitig wurde das Curriculum weiterhin optimiert, sodass unsere Studierenden ab dem ersten Semester Ernährungs- und Hygiene-spezifische Fächer belegen;

dies soll eine stärkere Bindung an den Studiengang ermöglichen. Auch wenn die Bezeichnung Hygiene nicht mehr im Namen vorkommt, bleibt Hygiene nach wie vor ein Schwerpunkt im Studiengang. Durch die vorgenommenen Änderungen erhoffen wir uns eine erhöhte Attraktivität für Studieninteressierte und damit verbunden eine Steigerung der Studierendenzahlen. Darüber hinaus haben wir natürlich auch wieder über zahlreiche und spannende Aktivitäten und Neuigkeiten aus Forschung und Lehre zu berichten. Bitte helfen Sie uns auch diesmal wieder, diesen LEH-Infobrief in Ihrem Umfeld zu verbreiten – besonders an potenzielle Studieninteressierte.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchblättern unserer LEH-Rückschau auf das Wintersemester 2024/2025.

Es grüßt Sie herzlich

Philipp Heindl, Studiendekan LEH

MENSCHEN@LEH

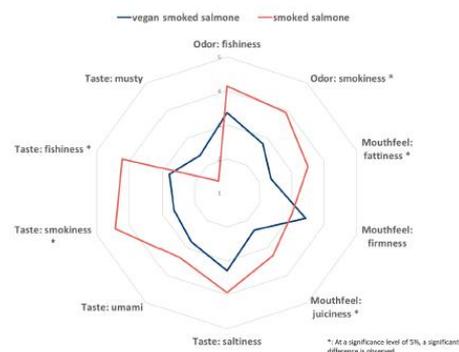
Prof.‘in Dr. Katharina Schlegel hat zum 01.09.2024 die Professur für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen übernommen. Zuvor arbeitete Katharina Schlegel drei Jahre als Technologiemanagerin im Bereich Dairy Alternatives bei der Hilcona AG im Fürstentum Liechtenstein, wo sie die Entwicklung und Implementierung innovativer Technologien für pflanzliche Milchalternativen verantwortete. Ihre akademische Laufbahn begann mit dem Bachelorstudium „Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“ an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen,

gefolgt von einem Masterstudium „Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel“ an der Technischen Universität München. Katharina Schlegel war Doktorandin am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising und promovierte 2021 an der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. Ihr Forschungsschwerpunkt lag auf dem Einfluss der enzymatischen Hydrolyse und Fermentation auf die funktionellen, sensorischen und immunreaktiven Eigenschaften von Lupinenprotein.

LEHRE@LEH

Tradition meets Innovation: Vegane Fischalternativen im sensorischen Vergleich

Im Modul *Applied Sensory and Consumer Sciences* untersuchten Studierende des 6. Semesters die sensorischen Eigenschaften veganer Fischalternativen im Vergleich zu herkömmlichen Produkten wie Räucherlachs und Thunfisch. Ziel war es, Gemeinsamkeiten und Unterschiede systematisch zu erfassen. Mithilfe eines geschulten Panels führten die Studierenden Verkostungen durch und erstellten detaillierte Produktprofile. Die Ergebnisse wurden in Netzdiagrammen visualisiert, um sensorische Attribute wie Geschmack und Textur übersichtlich darzustellen.



Ergebnisse des sensorischen Vergleichs von Räucherlachs mit der veganen Alternative



In den abschließenden Posterpräsentationen wurde deutlich, dass vegane Alternativen in mehreren sensorischen Merkmalen, insbesondere in Textur und Geschmack, Unterschiede aufweisen. Dennoch zeigten einige Produkte, insbesondere pflanzlicher Thunfisch, eine bemerkenswerte Ähnlichkeit mit den tierischen Pendanten.

Die Analyse verdeutlicht das wachsende Potenzial pflanzlicher Alternativen als nachhaltige Option für die Zukunft.

Ansprechpartnerin: Prof. Dr. Corinna Hempel

Healthy Snacking im Modul Lebensmittelproduktentwicklung

Im Rahmen des Moduls *Lebensmittelproduktentwicklung* entstanden innovative Snack-Konzepte, die gesunde Ernährung mit Nachhaltigkeit verbinden. Ziel war die Entwicklung haltbarer, ernährungsphysiologisch wertvoller Produkte, die in der Nährwertzusammensetzung den Anforderungen der DGE folgen, Nutri-Score A oder B und einen geringen CO₂-Fußabdruck aufweisen und aus rein regionalen Zutaten zusammengesetzt sind. Überzeugt haben u.a. die folgenden Konzepte:

- **Lenticious!** – ein herzhafter Snack auf Basis von Linsenmehl und eines Karotten-Gemüse-Pürees.
- **BerryFrozyWitch** – ein Eis-Sandwich mit Himbeer-Quark-Füllung zwischen ballaststoffreichen Bohnenkexen.

Diese Konzepte zeigen, wie gesunde Ernährung schmackhaft und umweltfreundlich gestaltet werden kann.

Ansprechpartnerinnen: Prof. Dr. Astrid Klingshirn, Dipl. Ing. Lilla Brugger



Einblick in Produktkonzepte zum Thema Healthy Snacking

Einblicke in Projektarbeiten

Vegane Fleischalternativen im Vergleich: Nachhaltig, aber mit Optimierungspotenzial

In ihrer Projektarbeit hat Katharina Maas das aktuelle Einzelhandelsangebot traditioneller Fleischprodukte mit veganen Alternativen in den Kategorien Burger, Würstchen, Hähnchenfi-

lets, Steaks und Leberkäse verglichen. Ziel war es, Gemeinsamkeiten und Unterschiede hinsichtlich Zusammensetzung, Nährwerte, Nachhaltigkeit und Preis herauszuarbeiten.

Vegane Alternativen basieren vor allem auf Soja- oder Erbsenprotein. Sie enthalten weniger gesättigte Fettsäuren und mehr Ballaststoffe, weisen jedoch oft höhere Salzgehalte sowie Defizite bei Vitamin B12, Eisen und Zink auf. Fleischprodukte liefern hingegen mehr Protein, aber auch mehr gesättigte Fette. Umwelttechnisch schneiden pflanzliche Alternativen besser ab. Preislich sind sie meist teurer als Fleischprodukte – eine Ausnahme bilden Alternativen auf Pulverbasis.

Vegane Alternativen bieten eine nachhaltige Ernährungsoption, jedoch besteht Optimierungsbedarf, insbesondere bei der Nährstoffzusammensetzung und den Salzgehalten.

Ansprechpartnerin: Prof. Dr. Astrid Klingshirn

Einflussparameter der Teigverarbeitung auf die Qualität von Brotteigen

Im Rahmen ihrer Projektarbeit untersuchten die LEH-Studentinnen Lena Schuwerk und Hanna Dehner die zentralen Einflussfaktoren der Teigverarbeitung auf die Qualität von Brotteigen. Ziel war es, wissenschaftlich fundierte Erkenntnisse für die Normungsarbeit im Bereich multifunktionaler Küchenmaschinen zu gewinnen. Der Fokus lag auf dem Knetprozess, der maßgeblich die Entwicklung des Glutennetzwerks bestimmt. Unzureichendes Kneten führt zu einem schwachen Netzwerk, während Überknetung die Struktur beeinträchtigen kann. Knetzeit und -intensität beeinflussen direkt die Teigtemperatur und damit die Hefeaktivität sowie das Brotvolumen.



Analyse der Reißfestigkeit, Klebrigkeit und Dehnbarkeit von Knetteigen mittels Fenstertest

Die Arbeit identifizierte die Dehnbarkeit als entscheidenden Parameter für die Rohteiganalyse. Der Fenstertest erwies sich hierbei als praktikabler Indikator zur Beurteilung der Teigqualität und zur Vorhersage der Produkteigenschaften. Die gewonnenen Erkenntnisse leisten einen wichtigen Beitrag zur Entwicklung praxisnaher Richtlinien für die Evaluierung von Küchenmaschinen.

Ansprechpartnerinnen: Prof. Dr. Astrid Klingshirn, Dipl. Ing. Lilla Brugger



Fachvorträge @ LEH

Frau Dr. Veronika Greger von der **AromaLAB GmbH** hielt am 15.01.2025 für die Studierenden des Moduls **Sensorik und Konsumentenakzeptanz** (6. Semester LEH) einen Vortrag über Aromaanalytik. Sie informierte die Studierenden über die wichtigsten Anwendungsgebiete der modernen Aromaanalytik und die dazugehörigen Analyseverfahren. Dabei wurden sowohl sensorische als auch instrumentelle Methoden und deren Kombination, die für die Identifizierung von geruchsaktiven Stoffen unter einer Vielzahl flüchtiger Verbindungen unerlässlich ist, vorgestellt.

In den Themenfeldern **Reinraumtechnik, Steriltechnik sowie Pharmazeutische Biotechnologie** fanden im Wintersemester 2024/25 organisiert durch Prof. Dr. Andreas Schmid folgende Gastvorträge statt:

- Wie entsteht ein Reinraum?, Steffen Hild, CAT Group

- Reinraumbekleidung und –verbrauchsmaterialien, Alina Kopp, Dastex Group
- Manufacture of Contrast Media, Dr. Stefan Kaupp und Dr. Stephan Heck, BIPSO
- The Importance of Engineering in Biopharmaceutical Manufacturing, Christoph Bierer, Boehringer Ingelheim

Hygiene, die begeistert: Wie gewerbliche Küchen länger leben - Im Modul **Verpflegungskonzepte & Versorgung** erhielten unsere Studierenden am 03.12.2024 einen umfassenden Einblick in die professionelle Küchenhygiene. Frau **Anja Rothmund von Gesec Hygiene** erläuterte praxisnah die Bedeutung hygienischer Gebäudetechnik, maßgeschneiderter HACCP-Konzepte und gesetzlicher Anforderungen für die Lebensmittelsicherheit in Großküchen. Neben fachlichen Kenntnissen bot sie den Studierenden spannende Karriereperspektiven bei Gesec.

3

ABSCHLUSSARBEITEN@LEH im SoSe 2024 mit Betreuer:in

Prof. Dr. B. Eilts • Evaluierung und Prüfung des Verhaltens von definierten Werkstoffen in Kontakt mit ausgewählten Reinigungs- und Desinfektionsmitteln der Lebensmittelindustrie • Projektmanagement - Erarbeitung und Organisation eines Konzeptes für bundesweite Projekte am Beispiel von Hygieneinspektionen für raumlufttechnische Anlagen • Evaluation of the efficacy of antimicrobial devices in refrigerators under real use conditions • **Prof. Dr. D. Drissner** Bewertung und Vergleich der mikrobiologischen Qualität von verzehrfertigen Mischsalaten weltweit • **Prof. Dr. Ph. Heindl** Bewertung des allergenen Risikos in einer Speiseeisproduktion am Beispiel zweier Prozesse im Unilever Werk Langnese • **Prof. Dr. A. Klingshirn** Einfluss von Hühnereiweiß auf die Festigkeit von Sterilisationspasta mit Vergleich einer veganen Alternative • Erarbeitung eines Prüfgerichts mit geeigneter Messgröße zur Bestimmung und Darstellung des Feuchtegehalts im Dampfbäckofen • Entwicklung eines pflanzlichen Brotaufstriches in Demeter-Qualität mit dem Fokus auf den Herstellungsprozess Autoklavieren • Entwicklung fermentierter veganer Desserts in Bioqualität auf Haferbasis • Analyse der Verbesserung der Essensqualität und Steigerung der Nachfrage nach regionalen Bio-Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung zur Stärkung gesundheitsfördernder, nachhaltiger und genussvoller Ernährung • **Prof. Dr. A. Maier-Nöth** Veränderung der Mund- und Darmflora nach einer zweiwöchigen Fastenkur im Vergleich zu einer Mischkost nach DGE-Richtlinien

Ausgewählte Abschlussarbeiten im Detail

Akzeptanzmessung der Mittagsverpflegung in der Grundschule und im Kindergarten Hohenfels

Welche Speisen mögen Kinder – und welche nicht? Wie beeinflusst die Namensgebung die Akzeptanz? Diese Fragen untersucht die Studentin Vera Endreß unter der Leitung von Prof. Andrea Maier-Nöth. Ziel ist es, herauszufinden, welche Gerichte gut ankommen und welche Anpassungen nötig sind.

Erste Beobachtungen zeigen, dass die Platzierung der Soße die Akzeptanz beeinflusst: Separat serviert, wird das Gericht besser angenommen. Auch die Namensgebung spielt eine große Rolle – Begriffe wie „vegetarisch“ oder „vegan“ stoßen auf Ablehnung, während neutrale Bezeichnungen positiver aufgenommen werden. Ein weiterer Faktor ist der „pädagogische Happen“: Essen die Erzieher:innen mit, steigt die Bereitschaft der Kinder, Neues zu probieren.



Grundschüler beim Essen der Tomaten-Reis-Suppe (links), erste Reaktion auf die Suppe (rechts)

Die Untersuchung wird durch Fragebögen ergänzt, die ab dem 03.02.2025 über vier Testtage ausgefüllt und ausgewertet werden. Daraus sollen gezielte Empfehlungen für eine kindgerechte Menügestaltung abgeleitet werden.

Ansprechpartnerin: Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth



"Held:in am Herd: Kochen wie ein Superheld" – Praxisnahes Kochen für Kinder

Im Rahmen ihrer Bachelorarbeit entwickelte Alina Schulze, Studentin des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, ein Kochkurs-Konzept für Grundschulkindern. Der Kurs „Held:in am Herd“ wurde an der Montessori-Schule Illertal umgesetzt und kombinierte theoretisches Wissen zur gesunden Ernährung mit praktischen Übungen. Die Kinder bereiteten eigenständig gesunde Snacks zu und lernten den nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln. Ein begleitendes Rezeptbuch unterstützte die Umsetzung zu Hause. Die Ergebnisse zeigen, dass die Kinder mit Freude teilnahmen und ihre Ernährungskompetenz gestärkt wurde – ein wichtiger Schritt zur Förderung gesunder Essgewohnheiten.

Ansprechpartnerin: Prof. Dr. Astrid Klingshirm



Die Studierende Alina Schulze mit den Grundschulkindern beim Kochkurs

4

FORSCHUNG@LEH

Projekt BIGA: Bio-Info für mehr Nachfrage

Zu Beginn des Jahres 2025 startete das Projekt BIGA („Evaluierung der Wirksamkeit unterschiedlicher Informationsmaterialien über regionale Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsgastronomie“), das vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) gefördert wird und bis Ende 2025 läuft. Ziel des Projekts ist es, die Wirksamkeit unterschiedlicher Informationsmaterialien auf den Abverkauf bio-regionaler Speisen in der Gemeinschaftsgastronomie zu untersuchen. In dem Vorhaben geht es, ungeachtet aller anderen Herausforderungen in der Umsetzung von mehr bio-regionalen Speisen in der Gemeinschaftsverpflegung, ausschließlich um die Kommunikation des Mehrwerts an die Gäste, um darüber die Nachfrage der entsprechenden Gerichte zu steigern. Das Projekt wird von Kara Heidtmann bearbeitet und von Prof. Dr. Corinna Hempel betreut.

SPI erhält Millionenförderung für nachhaltige Verpackungen

Das Sustainable Packaging Institute (SPI) der Hochschule Albstadt-Sigmaringen hat eine Förderung in Höhe von 1,95 Millionen Euro für ein Großgerät erhalten. Dieses wird im Rahmen des Projekts „BioShieldProcess“ eingesetzt, um kunststofffreie Folien und Beschichtungen zu entwickeln. Ziel ist es, nachhaltigere Verpackungskonzepte für die Life Science Industrie, insbesondere für Lebensmittel, Pharmazeutika und Kosmetika zu entwickeln und damit einen Beitrag zur kreislauforientierten Bioökonomie zu leisten. Die Mittel stammen aus dem Förderprogramm des Landes Baden-Württemberg und des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE).



Die Freude beim Forscherteam über die Förderung ist groß: Prof. Dr. Markus Schmid (r.) mit seinem Team Matthias Bucher, Manuel Hogg und Max Sturm (v.l.)

Von der Hochschule in die Praxis: Studierendenarbeit liefert wichtige Erkenntnisse zu Lebensmittelverschwendung

Eine Masterarbeit am Sustainable Packaging Institute (SPI) hat den Grundstein für eine umfassende Studie gelegt, die den Einfluss von Verpackungen auf Lebensmittelverluste untersucht. Die Ergebnisse dieser Analyse von 54 wissenschaftlichen Arbeiten unterstreichen die Bedeutung nachhaltiger Verpackungslösungen und zeigen, wie Studierende durch ihre Forschung einen wichtigen Beitrag zur Lösung gesellschaftlicher Herausforderungen leisten können. Die vollständige Studie steht unter folgendem DOI zur Verfügung:

doi.org/10.1007/s00003-024-01539-z



Auswahl an aktuellen Fachpublikationen

Klingshirn, A, Eilts, B, Schrake, E, Lessan, N, Kunze, A (2025):

Gefrierlagerung: Ein Schlüssel zur nachhaltigeren Verpflegung im Haushalt? Analyse des Verbraucherverhaltens und Ableitung von Handlungsempfehlungen. *Hauswirtschaft und Wissenschaft* (73) 2025, doi: 10.23782/HUW_10_2024.

https://www.dghev.de/fileadmin/user_upload/HUW_10_2024_Klingshirn_Gefrierlagerung.pdf

Engelskirchen J, Preuss I, Fromm JA, Klingshirn A, Maier-Nöth

A, Pfeuffer S, Heidenreich K, Seydlitz J, Tecklenburg ME: Status quo on dealing with processed food, salt, sugar and fat in daycare centres. *Ernährungs Umschau* 2024; 71(7): 85–91.

Hempel, C & Roosen, J (2024): „Growing importance of price: Investigating food values before and during high inflation in Germany”, *Agricultural Economics* 55(6), 1026-1056.

Riekert, D, Schmid, A, Demmler, A, Bernhard, L (2024): Enzyme indicators for H2O2 Biodecontamination. *Cleanroom & processes* 3, Nr. 3, 156–163 (2024)

Schmid, A (2024): Kontaminationskontrolle in der aseptischen Arzneimittelherstellung. *Cleanroom & processes* 3, Nr. 3, 120–126 (2024).

Uhlig, E, Sadzik, A, Strenger, M et al. (2025): Food wastage along the global food supply chain and the impact of food packaging. *Journal of Consumer Protection and Food Safety* (2025). <https://doi.org/10.1007/s00003-024-01539-z>

Vorträge

Hempel, C (2024): „Klimafreundliche Ernährung: Wie geht das? Und warum machen wir es nicht einfach?“ Kolpinghaus St. Jakobus, Pfullendorf am 13.11.2024 im Rahmen der Ev.-Kath. Erwachsenenbildung Pfullendorf (EKE) und des Teams fair.nah.logisch der Kath. Kirchengemeinde Oberer Linzgau.

Hempel, C (2024): „Consumers' responses to rising food prices in Germany“, Vortrag beim NIM Market Decisions Research Meeting in Nürnberg am 23.09.2024

Rundel, C & Hempel, C (2024): „Stärkung von Ernährungskompetenzen – ein Projekt in Kooperation mit lokalen Initiativen und Schulen in ländlichen Räumen“, AK Ländliche Räume Tagung 2024, Rottenburg am Neckar

Klingshirn, A, Rummler, B (11/2024): Multifunktionale Gerätetechnik: Systeme und Nutzungspotentiale im Kontext

sich verändernder Mahlzeitenangebote. Ringvorlesung Nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland – Fokus Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung: <https://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/>

Storcksdieck, S, Tecklenburg, E, Klingshirn, A (01/2025): Reformulierung und Beschaffung als Stellschrauben für ein gesünderes AHV-Speisenangebot: Erfahrungen aus den Projekten Start Low und Best-ReMaP. Ringvorlesung Nachhaltige Ernährungssysteme in Deutschland – Fokus Gemeinschaftsgastronomie und -verpflegung: <https://www.hs-osnabrueck.de/studium/studienangebot/bachelor/oekotrophologie-bsc/forschung-in-der-oekotrophologie/ringvorlesung/>

Klingshirn, A (11/2025): Alternativen zum Betriebsrestaurant - Verpflegungsmöglichkeiten und deren Vor- und Nachteile. Seminar „Neue Wege in der Verpflegung – keine (klassische) Kantine und trotzdem gut versorgt“ des Landeszentrum für Ernährung Baden-Württemberg

Klingshirn, A (09/2024): Haushaltstechnik – quo vadis? Fachvortrag im Rahmen der Tagung des Verbands der Lehr- und Beratungskräfte für Haushalt und Verbrauch im ländlichen Raum in Schwäbisch Hall.

Maier-Nöth, A: 23.-25. Januar 2025, Obergurgl, Österreich: Prägung einer nachhaltigen Ernährungs- und Esskultur bei Kleinkindern, 50. DACH Symposium für pädiatrische Präventiv- und Ernährungsmedizin 2025

Maier-Nöth, A: 14.-15. November 2024, Heidelberg: Prägung der Ernährungs- und Esskulturbildung – frühzeitige Geschmacksprägung, Nudging und sensorische, nachhaltige Vielfalt. Heidelberger Ernährungsforum 2024.

Maier-Nöth, A: 15. Januar 2025, Singen: Essen ist mehr als sich ernähren. Fortbildung für Kinderärzte.

Maier-Nöth, A: 7.-8. August 2024, München: Pflanzenbasierte Milchalternativen für Säuglinge und Kleinkinder – Möglichkeiten und Herausforderungen. Nestlé Nutrition Institute D-A-CH Symposium.

Maier-Nöth, A: 16. Juli 2024, Stuttgart: Frühzeitige Geschmacksprägung, Nudging und sensorische, nachhaltige Vielfalt. BeKi-Tagung.

Maier-Nöth, A: 10. Januar 2025, Singen: Gesunde Ernährung in jedem Alter. Fortbildung für Erzieher:innen und Hebammen.

INTERNATIONAL@LEH

A Taste of Indonesia: Culinary Exploration with SGU Students

On January 9th, the Laboratory for Food Processing and Sensory Analysis hosted an exciting Indonesian cooking event, led by three Indonesian students from the Swiss German University and initiated by Prof. Dr. Astrid Klingshirn.

Participants prepared authentic dishes like Nasi Goreng (fried rice), Mie Celor (shrimp noodles), and Sate Ayam (chicken skewers), while learning traditional cooking techniques such as crafting peanut sauces and balancing spices.

The event highlighted:

- **Expert Guidance:** Hands-on support to master traditional recipes.
- **Cultural Insights:** Stories behind each dish enriched the experience.
- **Interactive Learning:** A shared cooking journey created an engaging atmosphere.

Beyond cooking, the event fostered cultural understanding and

inspired participants to bring Indonesian flavors into their daily lives – perhaps even considering a study stay at Swiss German University in Indonesia.



Preparation of the Indonesian dishes

EXTERN@LEH

Exkursionen

Am 16.10.2024 unternahm Prof. Dr. Corinna Hempel im Rahmen des Moduls *Ernährung 1* eine **Exkursion zur SoLaWi in Sigmaringen**, wo es zum einen darum ging die Strukturen und die Hintergründe einer Solidarischen Landwirtschaft kennenzulernen und zum anderen um die Veranschaulichung von Themen wie Wertschätzung für Lebensmittel und Ernährungskompetenzen.

Exkursion zur VeggieWorld in München

Knapp 50 Studierende der Studiengänge LEH, ANB und BIA besuchten gemeinsam mit Corinna Hempel und Kara Heidtmann die VeggieWorld in München. Neben einem spannenden Bühnenprogramm erkundeten die Teilnehmenden die Messe individuell. Dank organisierter Standbesuche bei Neumarkter Lammsbräu, BIO-VERDE und NOA erhielten die Studierenden wertvolle Einblicke in die Unternehmen und mögliche Praktika oder Projektarbeiten.

Einblicke in nachhaltige Lebensmittelproduktion bei Tress-Brüder

Am 22.11.2024 besuchten 16 Studierende der Hochschule Albstadt-Sigmaringen die Produktionsstätte der TressBrüder in Zwiefalten-Gauingen. Organisiert von Prof. Dr. Astrid Klingshirn

und LEH-Alumna Annika Traub, erhielten sie Einblicke in die gesamte Produktionskette – von der Wareneingangskontrolle bis zur Verpackung. Highlights waren die Herstellung veganer Bio-Convenience-Produkte und autoklavierter Suppen. Der Studiengang LEH bedankt sich herzlich für die spannenden Einblicke!



Die Teilnehmer:innen vor dem Einschleuseprozess in die Produktion bei den Tress Brüdern

Besuch bei Aptar Pharma

Am 21.11.2024 besuchten 15 Studierende der Studiengänge Pharmatechnik sowie Lebensmittel, Ernährung, Hygiene mit Prof. Dr. Andreas Schmid die Firma Aptar Pharma in Eigeltingen.

Das US-amerikanische Unternehmen stellt Sprüh- und Dosiersysteme für pharmazeutische Anwendungen her. Nach einer Einführung erkundeten die Studierenden die Produktionsstätten und erhielten an verschiedenen Stationen wertvolle Einblicke in Produkte und Arbeitsbereiche. Die Personalabteilung informierte zudem über Karrieremöglichkeiten.

Ehemalige Studentinnen besuchen die Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Nach über 50 Jahren kehrten 14 Absolventinnen der ersten Stunde an die Hochschule Albstadt-Sigmaringen zurück, um sich über die Entwicklungen ihrer Alma Mater zu informieren. Zwölf von ihnen hatten 1972 den damaligen Studiengang Ernährungs- und Hygienetechnik, zwei Bekleidungstechnik abgeschlossen – beide Studiengänge existieren heute unter neuen Namen.

Dekanin Prof. Dr. Carola Pickhardt begrüßte die Gruppe herzlich und würdigte ihren Pioniergeist: „Sie haben sich als junge Frauen für einen technischen Studiengang entschieden – das war damals alles andere als selbstverständlich.“ Prodekan Prof. Dr. Andreas Schmid präsentierte die Veränderungen der letzten Jahrzehnte und führte die Gäste durch die modernen Labore.

Die Absolventinnen tauschten Erinnerungen an ihre Studienzeit aus, während sie durch bekannte und neue Gebäude schlenderten. Organisiert von Sigrid Kleinbrahm und Claudia Zott, fand das Treffen mit einem geselligen Beisammensein in einem Sigmaringer Restaurant einen gelungenen Abschluss.



Ehemalige Studentinnen beim Besuch der Hochschule

Schulprogramme

Nachhaltige Verpackungen im Fokus

Am 09.01.2025 besuchte der Chemie-Leistungskurs des Hohenzollerngymnasiums das Sustainable Packaging Institute (SPI) am Innovationscampus Sigmaringen. Alina Kleiner und Matthias Bucher informierten die Schüler:innen über die Welt

der Kunststoffverpackungen. Sie erfuhren, wie wichtig Verpackungen für die Lebensmittelhaltbarkeit sind und welche Rolle nachhaltige Materialien dabei spielen. Im Labor konnten die Schüler:innen sehen, wie neue Verpackungen entwickelt und getestet werden. „Kunststoffverpackungen sind nicht per se schlecht, sondern können dazu beitragen, Lebensmittel länger haltbar zu machen und so Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.“ – Mit diesem Satz fasste Aina Kleiner, wissenschaftliche Mitarbeiterin am SPI, die zentrale Botschaft des Besuchs zusammen.



Der Chemie-Leistungskurs erhält von Matthias Bucher eine Führung im Labor des SPI

Entdeckungstour durch die Getreidewelt

Am 13.12.2024 begaben sich die Viertklässler der Korbinian-Brodmann-Schule, Hohenfels auf eine spannende Reise in die Welt der alten Getreidesorten. In einem von Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth und ihrer Studentin Vera Endreß gestalteten Sachunterricht lernten die Kinder, dass es neben dem bekannten Weizen noch viele weitere Getreidearten gibt, wie Dinkel, Emmer, Einkorn und Kamut.

Durch praktische Experimente wie das Mahlen von Getreide, das Herstellen von Haferflocken und das Backen von Dinkel-Seelen konnten die Schüler:innen die alten Getreidesorten mit allen Sinnen erleben. Sie erfuhren, wo die Körner wachsen, wie sie verarbeitet werden und warum sie so gesund sind.

Gesunde Ernährung von Anfang an

Unter der Leitung von Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth fand am 28.10.2024 an der Korbinian-Brodmann Schule Hohenfels eine spannende Veranstaltung zur Ernährungsbildung statt. Schülerinnen und Schüler aller Altersstufen tauchten spielerisch in die Welt der Lebensmittel ein und lernten, wie wichtig eine ausgewogene Ernährung ist.

Durch interaktive Workshops und Experimente konnten die Kinder selbst aktiv werden und ihr Wissen über Nährstoffe und Lebensmittelherkunft vertiefen. Die Veranstaltung stieß auf große



Begeisterung und wird hoffentlich dazu beitragen, dass die jungen Teilnehmerinnen und Teilnehmer künftig bewusster mit ihrer Ernährung umgehen.

Durch interaktive Workshops konnten die Kinder ihr Wissen zu Lebensmitteln testen und erweitern



Flavour Quest: Einblick in die Lebensmittelsensorik

Am 14. 01.2025 besuchte eine Klasse des Berufskollegs der Helene-Weber-Schule Bad Saulgau die Fakultät Life Sciences. Nach einer Einführung in die Hochschule durch Prof. Dr. Astrid

Klingshirn tauchten die Schülerinnen ins Thema Lebensmittelsensorik ein. Cornelia Gieringer erklärte die Grundlagen der Sensorik, bevor die Schülerinnen im Labor unter Anleitung von Kara Heidtmann und Cornelia Gieringer sensorische Prüfmethode selbst testeten. Ein Highlight war das Meet and Greet mit einer LEH-Studierenden, das Raum für Fragen zum Studium bot. Den Abschluss bildete eine Campustour durch weitere Labore. Ein spannender Tag, der neue Einblicke und Studienanreize schuf!

Im Sensoriklabor probierten die Schülerinnen sensorische Prüfmethode selbst aus



KURZ UND BÜNDIG@LEH

Foody Meet & Greet: Einblick in den Studiengang

Unser Studiengang bietet Bewerber:innen die Möglichkeit, sich vor ihrer Entscheidung – und auch nach erfolgter Entscheidung – umfassend zu informieren – ob vor Ort oder online. Beim „Foody Meet & Greet“ am 23.01.2025 konnten AEL-Studienanfänger:innen und Interessierte die Hochschule und die Studieninhalte hautnah erleben.

In den Laboren der Lebensmittelverarbeitung tauschten sie sich mit Professor:innen und Mitarbeiter:innen aus und erlebten spannende Versuche zur Produktentwicklung und Sensorik. Auf dem Programm standen Geruchstests, die Dreiecksprüfung von Apfelsaft und die Bewertung zuckerreduzierter Butterkekse. Eine anschließende Campus-Tour bot Gelegenheit, erste Kontakte zu knüpfen und die Hochschule besser kennenzulernen.

Sonstiges

Jetzt als Aussteller für die Karrierebörse der Hochschule Albstadt-Sigmaringen registrieren!

Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihr Unternehmen auf der nächsten Karrierebörse der Hochschule Albstadt-Sigmaringen zu präsentieren und frühzeitig mit talentierten Nachwuchskräften aus den Bereichen Lebensmittel, Ernährung und Hygiene (LEH) in Kontakt zu treten.

Registrieren Sie sich unverbindlich unter folgendem Link und erhalten Sie aktuelle Informationen sowie eine Einladung zur Anmeldung:

👉 <https://www.karriereboerse-albsig.de/de/aussteller/kontakt/>



Ihre Vorteile:

- ✓ Zugang zu qualifizierten Studierenden und Absolvent:innen
- ✓ Präsentation Ihres Unternehmens als attraktiver Arbeitgeber
- ✓ Möglichkeit zur Rekrutierung von Nachwuchskräften

Bitte leiten Sie den Link gerne an interessierte Unternehmen weiter. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!



Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth ist neues Mitglied im **DLG-Ausschuss Lebensmittelqualität**. Der Ausschuss besteht aus Experten der DACH-Region, die sich zweimal jährlich treffen, um praxisnahe Lösungen zu Themen wie Lebensmittelqualität, Sensorik, KI und alternative Proteine zu erarbeiten.

Forschungskarriere jetzt starten!

Unsere neue „Karriere in der Forschung“-Seite ist da! Finde heraus, wie du deine Leidenschaft für Wissenschaft in einen erfolgreichen Karriereweg umwandeln kannst.

- **Alle Karrierestufen im Überblick**
- **Tipps von erfahrenen Forschern**
- **Spannende Einblicke in die Forschungspraxis**

Jetzt entdecken: <https://www.hs-albsig.de/forschung/karriere-in-der-forschung/karrieremoeglichkeiten-in-der-forschung/>

Tiefer einsteigen - Zum Interview mit den jungen Forscher:innen:

[Forschung für Studierende | Hochschule Albstadt-Sigmaringen](#)

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

www.hs-albsig.de/studienangebot/bachelorstudiengaenge/lebensmittel-ernaehrung-hygiene