



*50 Jahre*

**Chronik des Studiengangs  
Lebensmittel, Ernährung, Hygiene  
(1971-2021)**

gestaltet von  
Sophie Danner, LEH Studentin

# Grußwort

Liebe Angehörige, Freund\*innen und Interessent\*innen des Studiengangs  
Lebensmittel, Ernährung, Hygiene!

Der Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene (LEH) begeht als einer der beiden Gründungsstudiengänge der Hochschule Albstadt-Sigmaringen dieses Jahr sein 50-jähriges Jubiläum.

Wie feiert und würdigt man im Pandemiejahr 2021 den 50-jährigen Geburtstag der erfolgreichen Diplomstudiengänge Haushalts- und Ernährungstechnik (1971-1992) und Ernährungs- und Hygienetechnik (1992-2005) sowie des Bachelorstudiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene (seit 2005) mit zusammen über 2000 Absolvent\*innen angemessen, wenn die üblichen Formate wie wissenschaftliche Symposien oder Festveranstaltungen schwierig bis bis unmöglich sind?

Wir tun es mit einem bebilderten Online-Leporello – und ich freue mich sehr, Sie damit durch 50 bewegte Jahre im und um den Studiengang führen zu dürfen.

Durch Corona-bedingte neuartige Prüfungsarten fiel glücklicherweise zur richtigen Zeit die gestalterische Kreativität der LEH-Studentin Sophie Danner auf. Sie war ohne Zögern bereit, im Rahmen ihrer Abschlussarbeit eine bebilderte Chronik des Studiengangs im Kontext der wegweisenden Forschungs- und Industrieentwicklungen aus den LEH-Bereichen zu gestalten und umzusetzen. Es ist ihr hervorragend gelungen – bitte überzeugen Sie sich selbst! Meine Kollegin Prof. Dr. Astrid Klingshirn und ich bedanken uns herzlich bei Sophie Danner für die inspirierende Zeit, in der wir sie betreuen durften, und natürlich insbesondere für das tolle Ergebnis.

Mein großer Dank gilt auch den ehemaligen Kollegen Prof. Dr. Reinhard Kimmich, Prof. Dr. Volker Riethmüller, Prof. Dr. Alfred Sesterhenn und allen voran Prof. Dr. Werner Peschke, sowie Frau Ursula Wiede und Frau Susanne Fuchs, die keine Mühen gescheut, ihre „hard- und software-Archive“ und auch das oft zitierte „Nähkästchen“ durchforstet und geteilt haben. Nicht zuletzt danke ich allen Kolleg\*innen, die aus ihren Lehrgebieten jene Errungenschaften und Meilensteine der letzten 50 Jahre genannt haben, die Lehre und Forschung im Studiengang nachhaltig beeinflussten und prägten.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen mit unserem Rückblick – „Happy Birthday Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene“

Ihre

Gertrud Winkler, Studiendekanin LEH



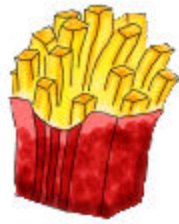


## 1971

Erste E-Mail wird verschickt



McDonald's eröffnet in Deutschland erstes Restaurant



Zum Wintersemester 1971/72 startet der Studiengang Haushalts- und Ernährungstechnik (HET) an der Staatlichen Ingenieurschule. Prof. Dr. Bernd Follert ist Gründungsrektor und Prof. Gerhard Gantz Fachbereichsleiter HET. „Die Zeit“ schreibt über die neue „Kücheningenieurin“.

## 1972

Scannbare Barcodes kommen zum Einsatz



Erste Küchenmaschine mit Heizfunktion kommt auf den Markt



Die Fachhochschule Sigmaringen mit zwei Fachbereichen *Bekleidungstechnik* und *Haushalts- und Ernährungstechnik (HET)* wird gegründet. Prof. Dr. Werner Peschke leitet den jungen Fachbereich HET von 1972 bis Mitte der 80er Jahre und baut bis zu seiner Pensionierung als Praktikantenamtsleiter die Kontakte zur Industrie auf und aus. Das HET-Studium umfasst acht Semester, davon zwei Praxissemester und bietet drei Wahlrichtungen: Hauswirtschaftliche Betriebstechnik, Ernährungstechnik und Hauswirtschaftliche Gerätetechnik. Es führt zum Abschluss Dipl. -Ing. (FH). Die ersten Dozent\*innen sind:

Prof. Gerhard Gantz (*Lebensmittellehre, Biochemie der Ernährung, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelinhaltsstoffe*),  
Prof. Ruth Henninger (*Beratung und Kommunikation, Wirtschaftslehre des Haushalts, Hauswirtschaftliche Verfahrenstechnik*),  
Prof. Heinz Mayer (*Physik, Maschinen- und Gerätetechnik, Allgemeine Verfahrenstechnik*),  
Prof. Dr. Werner Peschke (*Anorganische Chemie, Organische Chemie, Werkstofflehre*),  
Prof. Theodor Wilhelm (*Konstruktionslehre, Mathematik, Mechanik*).

Ergebnisse der Framingham Studie zu kardiovaskulären Risikofaktoren werden „Allgemeingut“



Lebensmittel- und Bedarfsmittelgegenstandesgesetzbuch wird eingeführt



## 1973

Ein Chemie- und Küchenlabor werden aufgebaut.

## Bis Mitte der 70er Jahre

Das Land plant Gesamthochschulen in BW zu bilden und HET an die Universität Hohenheim zu verlegen. Die Unsicherheit lähmt die Entwicklung der jungen Fachhochschule und des Fachbereichs HET. Die Bildung von Gesamthochschulen scheitert letztendlich u. a. am Widerstand der Universitäten.

Der Siegeszug von Computern beginnt



Die Umluftfunktion ergänzt die herkömmlichen Beheizungsarten in Backöfen



Sous-Vide-Gartechnologie wird angewandt



Kontinuierliche Gefriertrockner & Fritteusen: von Einzelchargen zu Durchlaufsystemen



UHT-Milch ist erstmals im Handel erhältlich



Verpackungen mit Schutzatmosphäre entstehen



Geschirrspülmaschinen werden Standard in Küchen



Tetra Brik erobert die Welt



Anwendung der Mikrofaser beginnt



Glucose-Fructose-Sirup wird hergestellt

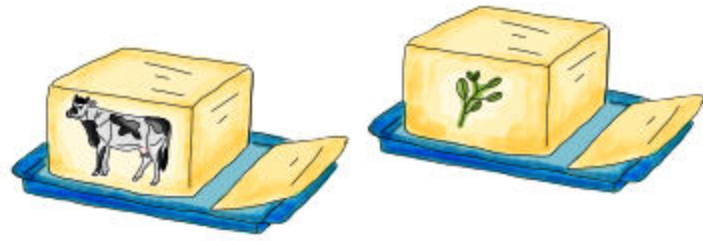


Sauerstofffänger werden in Japan eingeführt





Butter-Margarine-Streit tobt:  
Welches Fett ist gesünder?



**1975**

Prof. Dr. Helmut Stumpp wird in HET für die Lehrgebiete *Betriebsinformatik, Controlling und Betriebliches Rechnungswesen* berufen.

Faxgeräte beschleunigen die Kommunikation



Schadstoffe in Trinkwasser, Lebensmitteln und in der Muttermilch werden zunehmend diskutiert



Ei wird zur Cholesterinbombe erklärt



**1977**

Prof. Dr. Hermann Glaeser wird in HET für die Lehrgebiete *Lebensmittelchemie/-technologie, Praktikum Lebensmittelchemie, Mikrobiologie und Biologie* berufen.

Ballaststoffe werden Forschungsthema



Ökologischer Landbau etabliert sich



Atkins-Diät wird populär



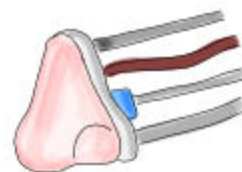
**1978**

Prof. Dr. Moiken Boßung wird als erste weibliche und jüngste Professorin in HET berufen für die Lehrgebiete *Beratung und Kommunikation, Wirtschaftslehre des Haushalts, Didaktik und Betriebshygiene*.

Erste Induktionsherde ziehen ein in Großküchen & Kantinen



Elektronische Nasen dienen der objektiven Messung des Geruchs für die Qualitätskontrolle



Erste No-Name Produkte kommen auf den Markt



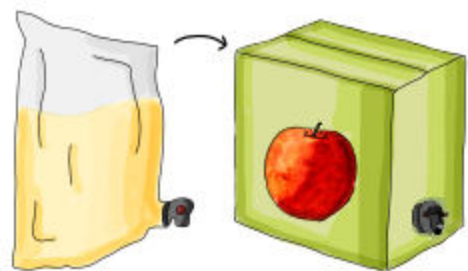
Erster Heißluftdämpfer wird vorgestellt



**1979**

Das HET-Studium wird erstmals reformiert. Es umfasst weiterhin acht Semester, davon zwei Praxissemester, und bietet nun die drei Wahlrichtungen *Betriebstechnik, Ernährungstechnik* sowie *Gerätetechnik* an. Es führt weiterhin zum Abschluss *Dipl.-Ing. (FH)*.

Bag-in-Box Verpackungen für flüssige Lebensmittel entstehen



**1980**

Prof. Dr. Lutz Ringwelski wird in HET für die Lehrgebiete *Physik, Technische Wärmelehre, Maschinen- und Gerätetechnik* und *Mathematische Grundlagen* berufen.

Die Sanger-Sequenzierung revolutioniert die Life Sciences





Krebsfleischimitat wird industriell hergestellt

Surimi Sticks



Vollwerternährung wird populär



Gefrierschränke mit automatischer Abtauung werden Standard bei höherpreisigen Geräten



Kaltlagerfächer optimieren die Lebensmittelfrischhaltung im privaten Haushalt



Handys kommen auf den Markt



ISO 6564: Flavour Profile-Methode wird eingeführt



Plastikdeckel werden zunehmend eingesetzt



EVOH Copolymere werden vermehrt genutzt



Glykolwein-Skandal: Gepanschter Wein wird im Handel entdeckt



Qualitätsmanagementsystem in der Lebensmittelerzeugung und -herstellung etabliert sich



Einführung der Guten Herstellungspraxis



**1981**

Dr. Alfred Sesterhenn wird in HET berufen für die Lehrgebiete *Haustechnik, Verpflegungssysteme und ingenieurwissenschaftliche Grundlagenfächer.*

Das HET-Studium wird reformiert. Es umfasst weiterhin acht Semester, davon zwei Praxissemester, führt zum Abschluss Dipl.-Ing. (FH) und bietet nun die Studienwahlrichtungen Haushalts- und Ernährungstechnik mit den vier Studenschwerpunkten Gemeinschaftsverpflegung, Ernährungstechnik, Gerätetechnik und Hauswirtschaftliche Versorgung sowie den Studienschwerpunkt/Halbzug Betriebs- und Lebensmittelhygiene u. a. mit einem Ausbau der Mikrobiologie an.

**1982**

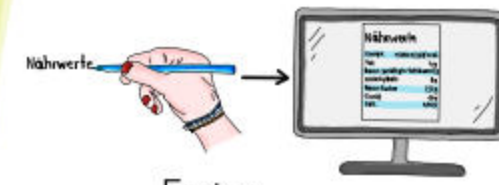
Minister Dietmar Schlee aus Sigmaringen setzt sich im Kabinett Späth erfolgreich für die Interessen seiner Heimatstadt ein und erlangt den Erhalt der Fachhochschule Sigmaringen und des Fachbereichs HET. Die Pläne zur Verlegung nach Hohenheim sind endgültig aufgegeben.

**1983 - 1985**

Prof. Dr. Moiken Boßung wird zur Fachbereichsleiterin HET gewählt.

Das ehemalige Molkereigebäude „Albmilch“ in der Nähe des Sigmaringer Bahnhofs wird für HET angemietet und umgebaut zu Laborräumen für Lebensmitteltechnologie, Maschinen- und Gerätetechnik sowie Betriebshygiene mit Vorlesungssaal.

Nährwertdatenbanken und -berechnungsprogramme lösen manuelle Nährwertberechnung ab



Erster Haushaltsdampfgarer kommt auf den Markt



ESL-Milch-Verpackungen werden entwickelt



Verpackungssystem für aseptische Plastikbecher ist verfügbar



Aktive Verpackungskonzepte werden marktreif



Flüssigei-Affäre: Mikrobiell verdorbene Nudeln gelangen auf den Markt



Hochverarbeitete Lebensmittel werden kritisch diskutiert



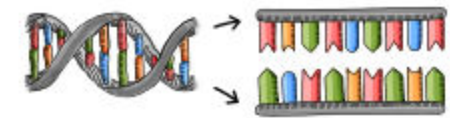
Siegeszug der Mikrowellen beginnt in deutschen Haushalten



Markteinführung des ersten Kaffeevollautomaten für heiß abgefüllten, lagerfähigen Saft verbreiten sich



PCR wird entwickelt



HACCP-Konzept wird eingeführt

HACCP



Beauftragte



Kritische Diskussion um Gentechnik und Lebensmittel beginnt



Convenience und Fast-Food-Konsum steigt, wird aber zunehmend kritisch diskutiert



Kaffeekapselssysteme verbreiten sich



Kaltplasma wird als solches erkannt



### 1986

Das HET-Studium wird erneut reformiert. Es umfasst weiterhin acht Semester, davon zwei Praxissemester, führt zum Abschluss Dipl. -Ing. (FH), bietet nun aber zwei Studienwahlrichtungen, nämlich Haushalts- und Ernährungstechnik mit den vier Studienschwerpunkten Gemeinschaftsverpflegung (GV), Ernährungstechnik (ET), Gerätetechnik (GT) und Hauswirtschaftliche Versorgung (HV) sowie Betriebs- und Lebensmittelhygiene (BLH) an.

### 1987/88

Aus dem Fachbereich HET heraus wird auf Initiative von Prof. Dr. Lutz Ringwelski der Studiengang Pharmatechnik (PHT) mit den zwei Studienwahlrichtungen Betriebstechnik und Qualitätsmanagement konzipiert und aufgebaut. Er startet zum Wintersemester 1987/88.

### 1989

Prof. Dr. Helmut Stumpp begründet den Studiengang Betriebswirtschaftslehre.

Eine vom Ministerium einberufene Strukturkommission „Fachhochschule 2000“ fordert die Auflösung des Studiengangs HET und den Ersatz durch Lebensmitteltechnik und Lebensmitteltechnologie.

Prof. Dr. Bärbel Kniel wird für die Lehrgebiete *Lebensmitteltechnologie, Statistik und Physikalische Chemie sowie Grundlagen der Betriebs- und Lebensmittelhygiene* berufen.

### 1990

Eine Demonstration von HET-Studierenden in Stuttgart mit dem Motto „HET darf nicht sterben“ mit Übergabe einer Petition im Ministerium und Gespräche von Vertretern der Fachhochschule zeigen Wirkung: HET bleibt bestehen.

Prof. Dr. Hermann Glaeser verlässt die Hochschule und wechselt zur Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft (EWG).

Prof. Heinz Mayer wird in den Ruhestand verabschiedet.

Jodmangelprophylaxe: Jodsalz gilt als Lebensmittel des allgemeinen Verzehrs



„Light“-Produkte kommen auf den Markt

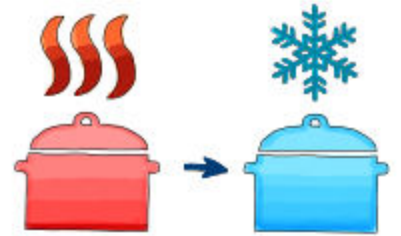


Tschernobyl hat Auswirkungen auf Lebensmittel und Ernährungsverhalten



Einsatz der verschiedenen Formen von Cook and Chill beginnt die Gemeinschaftsverpflegung weltweit zu revolutionieren

Die Berliner Mauer fällt



Verpackungen mit Schutzatmosphäre liefern küchenfertiges, rotes Fleisch



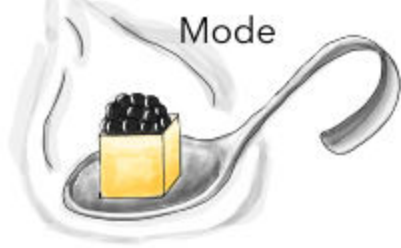
Grüner Punkt wird eingeführt



Listerien werden in Wurst und Käse nachgewiesen



Molekularküche: Lebensmittelzubereitung mittels biochemischer und physikalisch-chemischer Prozesse kommt in Mode



Ohmsches Erhitzen: Lebensmittel werden durch e.W. erwärmt.



Enzyme, Proteine und Hefen werden gentechnisch hergestellt



Bis heute verwendete Aluminiumdose gelangt auf den Markt





Ethnofood wird populär



Einführung des EU-Energylabels



Isotaktische Hochdruckbehandlung kommt zum Einsatz



Erste kommerzielle Lebensmittelbestrahlungsanlage ist verfügbar



Filter-Ventilator-Einheit wird entwickelt



ISO 9000: Qualitätsmanagementsysteme werden eingeführt



### 1991

Prof. Dr. Volker Riethmüller wird für die Lehrgebiete *Mikrobiologie und Qualitätssicherung* berufen. Das Chemielabor zieht ins Gebäude 400 ein, das Mikrobiologielabor wird ausgebaut.

### 1992

Prof. Dr. Hans-Peter Graf wird für die Lehrgebiete *Elektrotechnik, Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen, Physik*, Prof. Dr. Markus Lehmann für die Lehrgebiete *Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre, Produktmanagement sowie Betriebs- und Organisationslehre* und Prof. Dr. Gerhard Schwarze für die Lehrgebiete *Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen, Gerätetechnik sowie Konstruktionslehre/CAD* berufen. Prof. Dr. Lutz Ringwelski wird zum Rektor gewählt. Prof. Dr. Bärbel Kniel verlässt die Hochschule und wechselt in die Lebensmittelindustrie.

Der Studiengang HET wird erneut reformiert und umbenannt in Ernährungs- und Hygienetechnik (EHT) mit den Studienschwerpunkten Ernährungstechnik, Gerätetechnik und Hygienetechnik. Mit dieser Reform der Studieninhalte wird der Studiengang von den Studienangeboten der Oecotrophologie und v. a. auch von der Lebensmitteltechnologie abgegrenzt. Er umfasst weiterhin acht Semester, davon zwei Praxissemester und führt zum Abschluss Dipl. -Ing. (FH).

### 1993

Prof. Dr. Reinhard Kimmich wird für die Lehrgebiete *Lebensmittelchemie, Qualitätsmanagement* berufen.

### 1994

Alle Studiengänge werden als eigene Fachbereiche verselbstständigt.

Der Spatenstich für den FH-Neubau Bauabschnitt I (Bibliothek, Vorlesungsräume) erfolgt.

### 1995

Der FH-Neubau Bauabschnitt I wird eingeweiht.

Erste Lebensmittel-Tafel in Deutschland wird gegründet



Die genmanipulierte Flavr-Savr-Tomate kommt in den USA auf den Markt



Coffee-to-go Trend erobert Deutschland



Verwendung von Aspartam in Lebensmitteln wird europäisch einheitlich geregelt



Antimikrobielle Verpackungen kommen zum Einsatz



Das europäische Eco-Label/Umweltzeichen wird eingeführt



Smartphones kommen auf den Markt





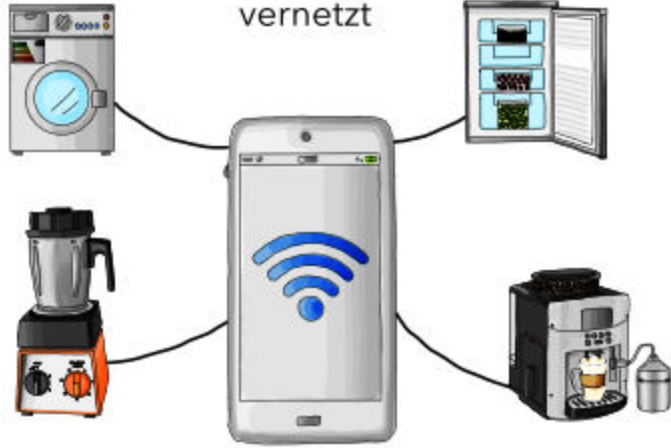
Novel-Foods  
Verordnung wird  
eingeführt



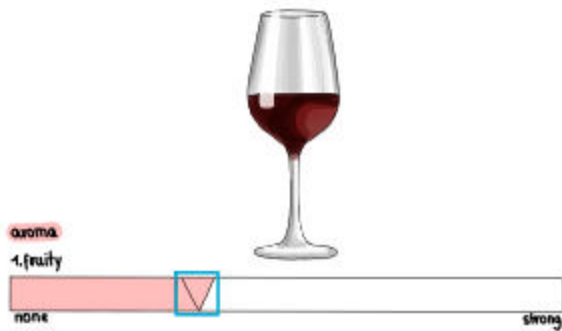
Gesundheitsbezogene  
Lebensmittel-Werbung  
wird kritisch diskutiert



Smart Home:  
Hausgeräte werden  
vernetzt



Einführung der DIN 10969:  
Bewertende Prüfung mit anschließender  
Qualitätsbewertung



Weißblechdosen  
sind überall verfügbar



Guacamole:  
erstes mit Hochdruck behandeltes,  
kommerzielles Produkt



### 1996

Fachhochschule und Studiengang HET/EHT feiern ihr 25-jähriges Jubiläum. Prof. Dr. Gerhard Schwarze wird zum Fachbereichsleiter EHT gewählt.

Das erste Symposium „Sigmaringer Ernährungstage“ findet vor ca. 100 Teilnehmern statt. Die „Sigmaringer Ernährungstage“ werden bis 2000 jährlich ausgerichtet.

Prof. Dr. Peter Schwarz wird für die Lehrgebiete *Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen, Konstruktionslehre mit CAD-Anwendung, Grundlagen der Verfahrenstechnik* berufen.

### 1997

Prof. Dr. Moiken Boßung-Amzar wird zur Prorektorin gewählt. Prof. Dr. Werner Peschke übernimmt wieder die Fachbereichsleitung. Prof. Dr. Theodor Wilhelm wird in den Ruhestand verabschiedet.

### 1998

Im Fachbereich EHT begründet Prof. Dr. Markus Lehmann den Studienschwerpunkt Facility Management (FM). Prof. Dr. Theodor Wilhelm wird in den Ruhestand verabschiedet. Prof. Dr. Gertrud Winkler wird auf die Lehrgebiete *Ernährungswissenschaftliche Grundlagen, Lebensmitteltechnologie, Produktentwicklung* berufen.

### 2000

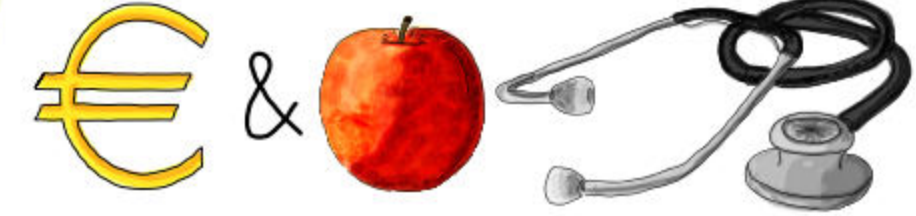
FM wird zum Studiengang (Halbzug) mit einem mit EHT eng verzahnten Curriculum.

In Umsetzung des novellierten Fachhochschulgesetzes werden Fachbereiche vergrößert und die Studiengänge EHT, FM, PHT und BME (Biomedical Engineering) im neuen Fachbereich 3, Life Sciences zusammengelegt. Der Studiengang EHT wird erneut reformiert und umfasst nun die Studienwahlrichtungen Ernährungstechnik mit den Schwerpunkten Qualitätsmanagement und Dienstleistung, Gerätetechnik und Hygienetechnik ebenfalls mit den Schwerpunkten Qualitätsmanagement und Dienstleistung.

Prof. Dr. Reinhard Kimmich wird zum Dekan der Fakultät Life Sciences gewählt. Prof. Dr. Volker Riethmüller wird zum Studien-dekan LEH gewählt.

Planungen für das Gebäude 900 mit Laboren für EHT (2. Bauabschnitt, Zukunftsoffensive III des Landes) beginnen.

Erste gesundheitsökonomische Analyse zu den Kosten ernährungsabhängiger Erkrankungen wird publiziert.



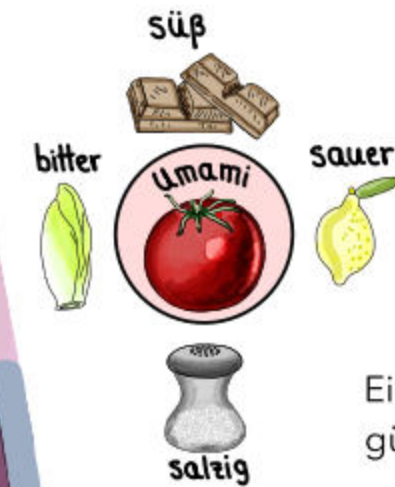
Google wird gegründet



Mikrowellendampfgarverfahren erweitern Anwendungsbereich der Mikrowelle



Umami wird als fünfte Geschmacksrichtung nachgewiesen



Pasteurisation mit gepulsten elektrischen Feldern wird eingesetzt



Einführung der weltweit gültigen Reinraumnorm ISO 14644

Erster Prototyp eines Staubsaugroboters wird vorgestellt





BSE-Krise erreicht Deutschland



Funktionelle Lebensmittel werden populär



### 2001

Prof. Dr. Markus Lehmann wird zum Prorektor gewählt. Aufbauend auf EHT wird der Masterstudiengang „Food Chain Management“ gemeinsam mit dem Fachbereich Agrarwirtschaft der Fachhochschule Nürtingen entwickelt und angeboten. Die Digitalisierung der Labore beginnt.

Supplementierte Lebensmittel werden populär



D-A-CH Referenzwerte für die Nährstoffzufuhr werden herausgegeben



Neue Kostformen beeinflussen Ernährungsverhalten

Clean Labelling wird Trend in der Lebensmittel-industrie

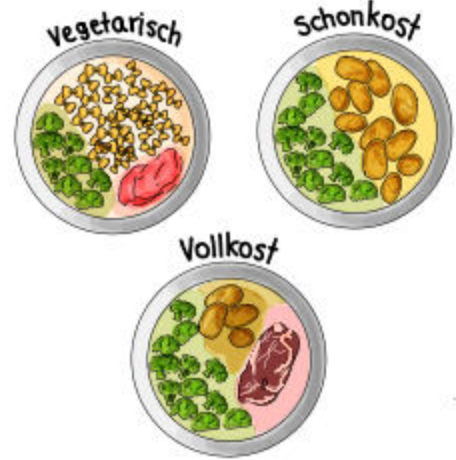
### 2002

Prof. Dr. Werner Peschke wird nach über 30 Jahren als Wegbereiter und -begleiter von HET/EHT und Promoter der Hygienetechnik in den Ruhestand verabschiedet.

Wikipedia wird gegründet



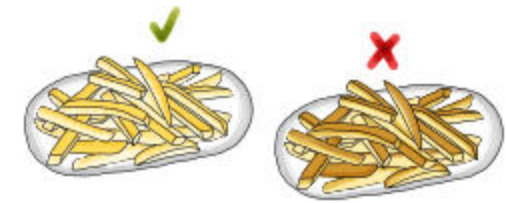
Acrylamid rückt ins Bewusstsein von Lebensmittelherstellern und Verbraucher\*innen



### 2003

Prof. Dr. Gerhard Winter wird auf die Professur für *Angewandte Reinigung und Hygiene: Grundlagen, Technik und Dienstleistung* berufen.

Reduktionsdiäten werden beliebt



### 2004

EHT wird durch die Evaluationsagentur Baden-Württemberg im Rahmen der Evaluation verfahrenstechnischer Studiengänge erfolgreich evaluiert.

Erster World Cancer Report betont Bedeutung der Ernährung als Risiko- und Präventivfaktor

Verordnung Nr.10/2011: Positivliste Monomaterial wird veröffentlicht

Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch ist verfügbar



Eine grundlegende und umstrittene Studiengangsreform zur Umstellung auf den Bachelor-Abschluss zum Wintersemester 2005/2006 im Rahmen der sogenannten Bologna-Reform wird in Angriff genommen.

Schulverpflegung erfährt einen Schub



### 2005

Zum Wintersemester 2005/2006 wird nach über 30 Jahren der 8-semesterige Diplomstudiengang EHT durch den 7-semesterigen Bachelorstudiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene mit den beiden Studienwahlrichtungen Lebensmittel und Ernährung sowie Hygiene abgelöst. Er umfasst ein Praxissemester und führt zum Abschluss Bachelor of Science (B.Sc.).

Hochdruck-pasteurisierung für Fruchtzubereitungen wird in der EU legal



Lebensmittelhygiene-Verordnung wird eingeführt

Genom des Menschen ist vollständig entschlüsselt



Antimikrobielle Maschinenteile & Bauelemente erhöhen Produktsicherheit



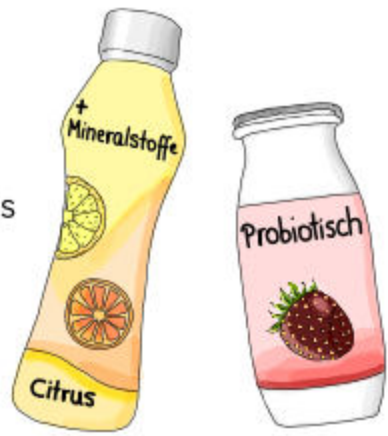
ISO 22000: Managementsystem für Lebensmittelsicherheit wird beschlossen





Probiotische Produkte erobern die Regale

DGE-  
Qualitätsstandards  
werden für die  
Verpflegung  
in den  
verschiedenen  
Lebenswelten  
herausgegeben



„Frei-von“-Produkte  
boomen

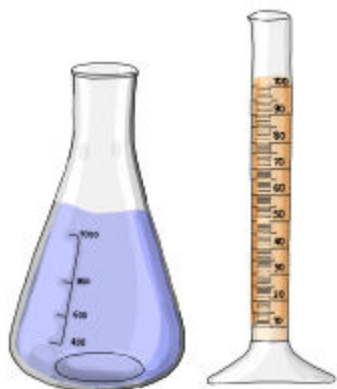


IN FORM:

Deutschlands Initiative  
für gesunde Ernährung  
und mehr Bewegung  
beginnt



Europaweite  
Chemikalienverordnung  
wird veröffentlicht



Basisverordnung über Lebensmittelzusatzstoffe  
wird beschlossen

E140

E162

E163



**2006**

Als Weiterführung für die Bachelorstudiengänge LEH sowie FM und PHT wird ein zweiter Masterstudiengang Life Science Facility Engineering entwickelt.

**2007**

LEH wird durch die Akkreditierungsagentur AQUAS erfolgreich akkreditiert.

Die Bauphase des Gebäudes 900 mit LEH-Labortrakt beginnt.

**2008**

Das Geräteportfolio des (Lebensmittel-) Chemielabors wird erheblich erweitert (um einen Gas-Chromatographen mit Massenspektrometrie-Kopplung, ein FTIR-Spektrometer sowie einen weiteren Hochleistungsflüssigkeits-Chromatographen) und modernisiert.

**2009**

Das neu gebaute Gebäude 900 u. a. mit LEH-Laboren für Hygiene, Lebensmittelverarbeitung und Sensorik sowie Maschinen- und Gerätetechnik und PC-Pools wird bezogen und im November mit einem Tag der offenen Tür der Öffentlichkeit vorgestellt. Eine aktualisierte LEH-Studien- und Prüfungsordnung Version 9.2 tritt in Kraft.

**2010**

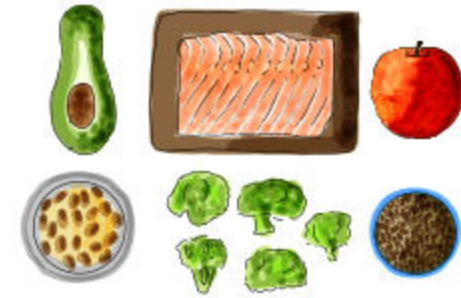
Prof. Dr. Christian Gerhards wird für die Lehrgebiete *Lebensmitteltechnologie, Anlagenplanung und -betrieb, Qualität und Sicherheit der Lebensmittel* berufen.

Prof. Dr. Hans-Peter Graf wird in den Ruhestand verabschiedet.

Mittags-Kita-Verpflegung  
wird zunehmend wichtiger



Trennkost & Low Carb-  
Ernährung boomen



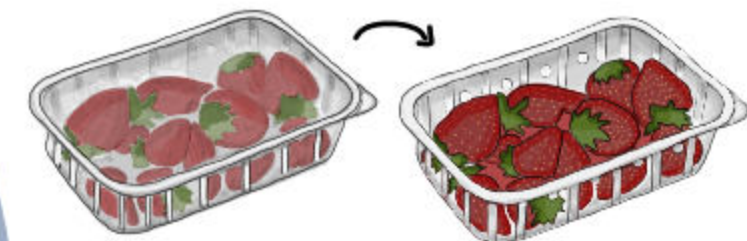
Automatische Dosiersysteme  
für Waschmaschinen  
kommen auf den Markt



Health Claims-  
Verordnung wird eingeführt



Antifog-Beschichtungen werden eingesetzt



REACH-Verordnung:  
Verordnung zur Registrierung,  
Bewertung, Zulassung und  
Beschränkung chemischer Stoffe  
erhält Gültigkeit





**2011**

Prof. Dr. Clemens Möller wird für die Lehrgebiete *Biophysik mit Grundlagen Mathematik und Physik* berufen. Die Internationalisierung des Studiengangs wird vorangetrieben, u. a. durch ein Cooperation Agreement mit der University of ANGERS.

**2012**

LEH wird erfolgreich reakkreditiert.

**Studienjahr 2013/14**

Prof. Dr. Gerhard Schwarze wird in den Ruhestand verabschiedet. Die ersten jährlichen LEH-Lehrerfortbildungen beginnen, sie werden bis heute durchgeführt.

**2014/15**

Prof. Dr. Astrid Klingshirn wird für die Lehrgebiete *Lebensmitteltechnik mit dem Schwerpunkt Maschinen- und Gerätetechnik* sowie *Verpflegungstechnik* und Prof. Dr. Philipp Heindl für die Lehrgebiete *Lebensmittelchemie* und *Qualitätsmanagement* berufen. Prof. Dr. Reinhard Kimmich und Prof. Dr. Alfred Sesterhenn werden in den Ruhestand verabschiedet. Prof. Dr. Andreas Schmid wird zum Dekan der Fakultät Life Sciences und Prof. Dr. Gertrud Winkler zur Studiendekanin LEH gewählt. Das Geräteportfolio wird u. a. durch eine 100-Liter-Brauanlage erweitert.

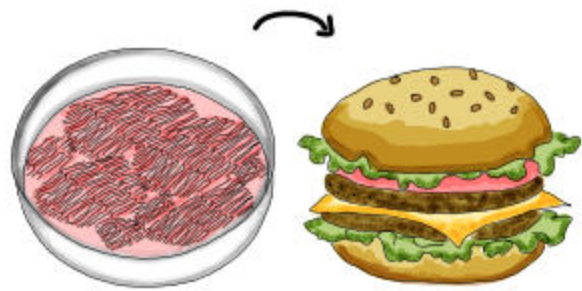
**2015/16**

Der externe Fachbeirat für LEH mit den Mitgliedern Paul Andrei, Geschäftsführer BAV Institut GmbH; Stefan Diederichs, Head of Application Technology Steam Ovens, Double Ovens der BSH Hausgeräte GmbH; Irmgard Freidler, Geschäftsführerin der ALB GOLD Teigwaren; Anja Rothmund (Absolventin), Gesec Hygiene + Instandhaltung GmbH + Co. KG sowie Prof. Dr. Ing. Regina Schreiber, Professorin für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Kempten, konstituiert sich. Ein nicht unumstrittenes Erklärvideo im Zeichentrickformat zum Studiengang LEH wird vorgestellt. Prof. Dr. Clemens Möller wird zum Prorektor gewählt.

Personalisierte Ernährung wird zunehmend wichtiger



Erster in-vitro Fleisch-Burger wird in einer Liveshow zubereitet



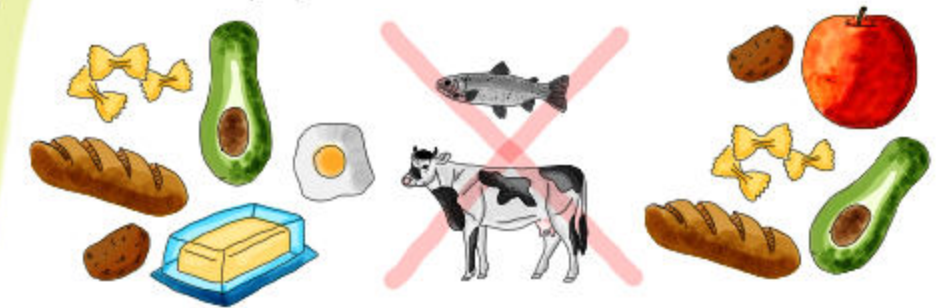
Nachhaltigkeit, Convenience und schnelle Gerichte sind Kerntrends in der Gemeinschaftsverpflegung



Industrie 4.0 wird geprägt und populär



Vegetarische und vegane Ernährung wird populär und vielfach untersucht



Nachhaltige Ernährungsweisen gewinnen an Bedeutung



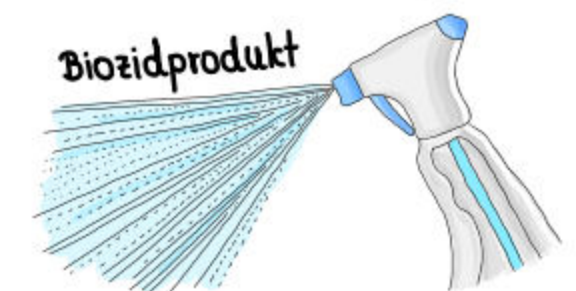
„Diabetiker-Lebensmittel“ werden verboten



Lebensmittelinformations-Verordnung wird veröffentlicht

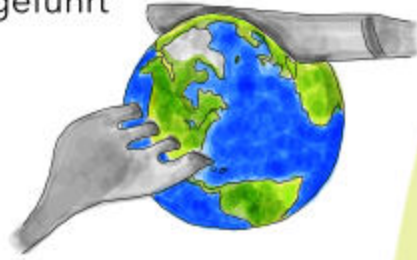


Einführung der Biozid-Verordnung





Sustainable Development Goals & Planetary Health Diet werden eingeführt



Lebensmittelabfälle in Deutschland sind hoch und werden thematisiert



Ernährungstrends: Plant Based, Ghost Kitchens, Fusion Food



**CRONUT**



Kreislaufwirtschaft:

Vorhalten von Ersatzteilen wird Schritt für Schritt Pflicht



**2016/17**

Das LEH-Geräteportfolio wird u. a. um einen 3D-Lebensmittel-drucker erweitert.

**2017/18**

Prof. Dr. Benjamin Eilts wird für die Lehrgebiete *Angewandte Reinigung und Hygiene: Grundlagen, Technik und Dienstleistung* und Prof. Dr. Markus Schmid für *Prozesstechnik und -design* in der Fakultät Life Sciences berufen. Prof. Dr. Gerhard Winter und Prof. Dr. Volker Riethmüller werden in den Ruhestand verabschiedet. 19 (!) LEH-Studierende absolvieren ein Auslandssemester. Die weitreichend aktualisierte LEH-StuPo Version 18.1 tritt in Kraft.

**2018/19**

Die erste LEH-Teilzeit-Studierende beginnt ihr Studium. Prof. Dr. David Drissner wird für die Lehrgebiete *Mikrobiologie, Lebensmittelhygiene, gesundheitlicher Verbraucherschutz* und Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth für das Lehrgebiet *Sensorik von Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen* berufen. Nachhaltigkeit wird Querschnittsthema im LEH-Studium.

**2019/20**

Begabte Schüler\*innen können erstmals einzelne Lehrveranstaltungen aus LEH im Rahmen des Schülerstudiums der Hochschule Albstadt-Sigmaringen absolvieren. Prof. Dr. Michael Greiner, Studiendekan des Studiengangs Ernährung und Versorgungsmanagement der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, folgt Paul Andrei im Fachbeirat nach. Im Sommersemester müssen corona-bedingt fast alle Lehrveranstaltungen kurzfristig in Distanz-Lehre überführt werden.

**2020/21**

Das Coronavirus sowie distance-learning prägen das Studienjahr. Zukunftsweisende Wahlpflichtmodule für das 7. Semester werden konzipiert und angeboten: Customer-centric Design, Hygiene and Environmental Health und Sustainable Food Packaging Technology. Der Innovationscampus Sigmaringen mit Modellfabrik, u. a. für Forschung und Entwicklung im Bereich LEH, wird im April eröffnet.

**Wintersemester 2021/22**

LEH-Studierende können einen Doppelabschluss als *B. Eng. Food Technology* der „Faculty of Engineering & Information Technology“ an der Swiss Germany University (SGU) in Indonesien und den *B. Sc. LEH* erwerben.

Zusammenhang zwischen Ernährung und Darmmikrobiom wird entdeckt & erforscht



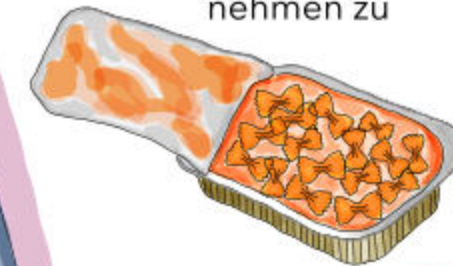
CORONA verändert das Ernährungs- und Einkaufs- sowie Hygieneverhalten



Smarte Lebensmittellagerung durch Kamerasysteme im Kühlgerät & Objekterkennung



High Convenience-Produkte in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung nehmen zu



Snackification als neuer Trend



Allgemeiner Leitfaden für die Durchführung hedonischer Prüfungen (Verbrauchertests) in einem kontrollierten Umfeld wird eingeführt





# ...was bringt die Zukunft?

Neues Rezepturmanagement: Regionalität, Clean Labelling, Nachhaltigkeit, Reformulierung (Salz, Zucker, Fett)



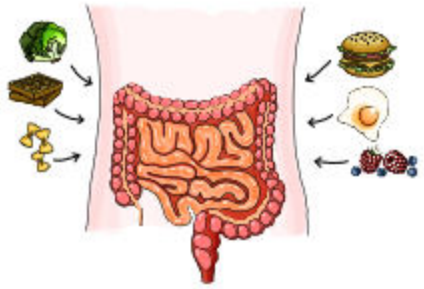
Automatisierter Gerätebetrieb, z. B. Sensortechnik



Bedeutung intelligenter Stromnetze



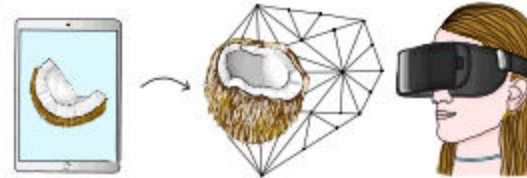
Detailliertes Verständnis der vielfältigen Funktionen der Darmmikrobiota und der Einfluss der Ernährung



Nachweis von Verfälschung (g.g.A, g.U.) Authentizität



Virtual Reality: Von Online-Fragebögen zu Virtual-Reality-Instrumenten



Micromarkets als Zukunft der Mitarbeiterverpflegung



Haushaltsroboter übernehmen zunehmend Reinigungstätigkeiten vollautomatisch



Wäschepflege: Automatische Programmwahl nach Geweberkennung



Konsum- und Einkaufsverhalten prägen Produktentwicklung & Vertriebskanäle



Mikrobiologische Schnelltests vor Ort erleichtern Nachweis von Kontaminationen



Lagertechnik: Vernetzung von Kühlschrank, Einkauf, Einkaufsverhalten



Digitale Technologien & Transformation der Sensorik & Konsumentenforschung



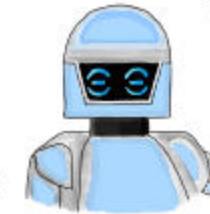
Verkaufsautomaten mit warmen Speisen



Ecodesign: nachhaltige Gestaltung von Haushaltsgeräten



Einsatz von Robotik und maschinellem Lernen in der Reinigungstechnik



Vermehrter Einsatz nachhaltiger Proteinquellen



Hygienebewusstsein verändert sich



Ausweitung von Produktion im Reinraum



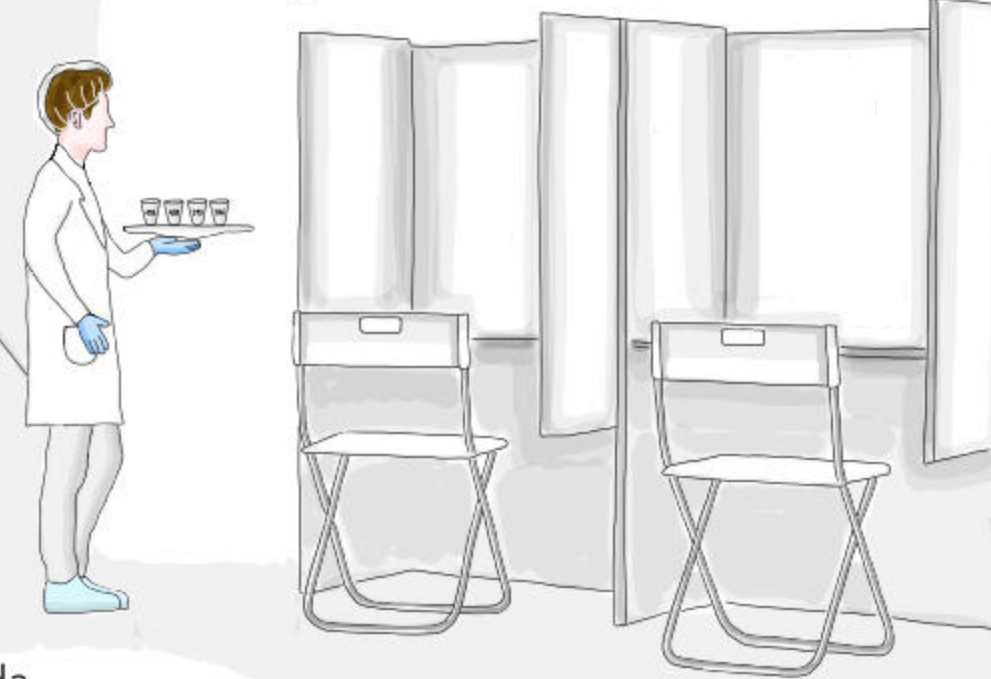


# So vielfältig ist LEH @ work

Christin  
Anwendungs-  
ingenieurin



Noah  
Qualitätsmanager Sensorik



Linda  
Qualitätssicherung



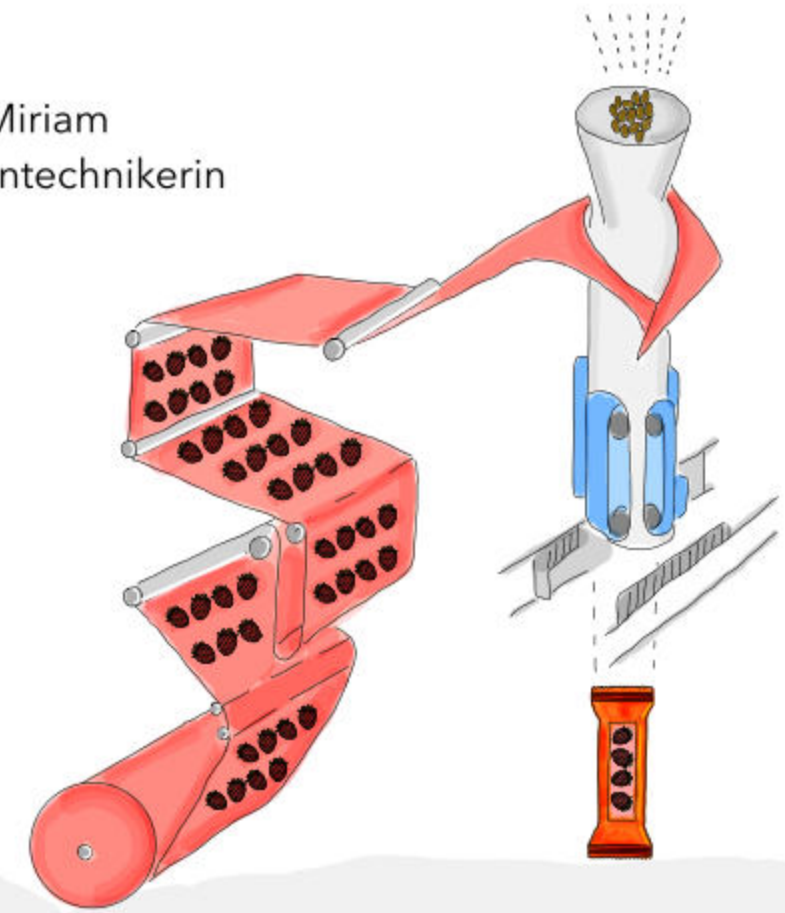
Ben  
Assistenz  
DGE-Leitlinien



Anne  
HACCP-Beauftragte



Miriam  
Anlagentechnikerin



Jan  
Produktionsleitung





# Familie LEH

Paul  
Abschlussjahr: 1995  
Geschäftsführer BAV  
INSTITUT für Hygiene und  
Qualitätssicherung

Sabine  
Abschlussjahr: 2007  
Referentin der Abteilung  
Lebensmittel und  
Ernährung,  
Verbraucherzentrale  
Baden-Württemberg  
e.V.

Mutter  
Gabriele  
Abschlussjahr:  
1982  
Arbeitslehre-  
Lehrerin an  
Gesamtschule  
MNS

Selina  
Abschlussjahr: 2017  
Sachverständige für die  
Prüfung von  
Haushaltskleingeräten,  
TÜV Rheinland LGA  
Products GmbH

Vater  
Berthold  
Abschlussjahr:  
1982  
Großküchen-  
planung, GF  
PROFIL  
Gastronomie  
Planung u.  
Innovation  
GmbH

Tochter  
Annkathrin  
Abschlussjahr:  
2014  
Validierung,  
rommelag  
CMO



ERFOLGREICHE ABSOLVENT\*INNEN

Stefan  
Abschlussjahr: 2007  
Site Operations Manager  
R&D Nestle Product  
Technology Center  
Singen

Carmen  
Abschlussjahr: 1997  
Sachbearbeitung  
Projektkoordination  
Neue Applikationen,  
KARL STORZ  
ENDOSKOPE

Jennifer  
Abschlussjahr: 2008  
Expertin  
Lebensmittelsicherheit,  
LSG Group

Daniela  
Abschlussjahr: 2007  
Professorin für  
Quantitative Methoden in  
Public Health und  
Verbraucherforschung,  
Tiroler Privatuniversität  
UMIT

Hanna  
Abschlussjahr: 1989  
Selbstständige  
Ernährungsberaterin

Tabea  
Abschlussjahr: 2016  
Entwicklungsingenieurin  
Freshness & Food Systems,  
BSH Hausgeräte GmbH





# Impressum

## Herausgeberin

Prof. Dr. Gertrud Winkler  
Studiendekanin des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene  
Fakultät Life Sciences  
Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Anton-Günther-Str. 51  
72488 Sigmaringen

Tel. +49 (0) 7571 732-239  
Email: winkler@hs-albsig.de  
Internet: hs-albsig.de/leh

## Gestaltung und Umsetzung

Sophie Danner  
Studentin des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene  
im Rahmen ihrer Abschlussarbeit

## Betreuung

Prof. Dr. Gertrud Winkler, Prof. Dr. Astrid Klingshirn

## Fertigstellungsdatum

Juli 2021

## Copyright, Nachdruck und Vervielfältigung

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, Vervielfältigung oder  
Einspeicherung in Medien aller Art, auch auszugsweise, sind nur mit  
Genehmigung und Nennung der Herausgeberin und  
der Gestalterin zulässig.

## Graphiken in Anlehnung an folgende Bilder

Von [https://www.reddit.com/r/thermomix/comments/a2it5b/the\\_ori%20ginal\\_thermomix\\_from\\_1971\\_snapped\\_at\\_head/](https://www.reddit.com/r/thermomix/comments/a2it5b/the_ori%20ginal_thermomix_from_1971_snapped_at_head/) abgerufen am 15.03.2021

Von <https://www.moebelplus.de/siemens-ei645cfb1e-induktionskochfeld-herdgebunden.html> abgerufen am 17.03.2021

Von <https://www.notebooksbilliger.de/brother+fax+t104+faxgeraet> abgerufen am 17.03.2021

Von <https://www.philips.at/c-m-ho/kaffee/saeco> abgerufen am 02.04.2021

Von <https://eu-recycling.com/Archive/13016> abgerufen am 15.04.2021

Von [https://www.researchgate.net/figure/The-Radura-symbol-as-required-by-U-a-food-has-been-treated-wi-The-Radura-symbol-as\\_fig1\\_343106746](https://www.researchgate.net/figure/The-Radura-symbol-as-required-by-U-a-food-has-been-treated-wi-The-Radura-symbol-as_fig1_343106746) abgerufen am 02.05.2021

Von <https://www.koehl.com/en/service/awards-and-certificates/eu-ecolabel-en/> abgerufen am 18.04.2021

Von [https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Google\\_%22G%22\\_Logo.svg](https://de.wikipedia.org/wiki/Datei:Google_%22G%22_Logo.svg) abgerufen am 12.02.2021

Von <https://www.amazon.de/Electrolux-Vollautomatischer-Staubsauger-Trilobite-2-0/dp/B000JKZ9O8> abgerufen am 03.03.2021

Von <https://de.wikipedia.org/wiki/Wikipedia> abgerufen am 15.02.2021

Von <https://www.amazon.de/Referenzwerte-N%C3%A4hrstoffzufuhr-Deutsche-Gesellschaft-Ern%C3%A4hrung/dp/3829571143> abgerufen am 15.04.2021

Von <https://www.yumpu.com/de/document/view/21475228/qualitat-standards-fur-die-schulverpflegung> abgerufen am 15.05.2021

Von <https://www.inform-rezepte.de/> abgerufen am 16.03.2021

Von <https://www.umweltbundesamt.de/themen/chemikalien/reach-chemikalien-reach> angerufen am 11.03.2021

Von <https://readersdigest.de/ch/gesundheit/diaet-ernaehrung/item/so-wird-die-welt-satt> abgerufen am 17.03.2021

Von <https://www.langnese-business.de/shop/produkte/impulseis/magnum/2148/magnum-double-gold-caramel-billionaire-20-x-85-ml> abgerufen am 18.05.2021

Von <https://geeksandgames.de/haushaltsroboter-die-zukunft-im-haushalt/> abgerufen am 11.05.2021

Von <https://www.dge.de/nachrichten/detail/immer-im-blick-d-a-ch-referenzwerte/> abgerufen 03.03.2021

Von <https://www.dge.de/wissenschaft/leitlinien/?L=0> abgerufen am 07.06.2021