

Tabea Mehnert

Master of Science

Berufsbezeichnung:

Entwicklungsingenieurin Food & Freshness

Alter: 29 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:
2012-2016



„Nichtstun ist die allerschwierigste
Beschäftigung und zugleich diejenige,
die am meisten Geist voraussetzt.“ –
Oscar Wilde

Lebenslauf

09/2012 – 07/2016

Bachelorstudium LEH

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

05/2016 – 08/2016

Studentische/Wissenschaftliche Hilfskraft Labor Lebensmittelverarbeitung

Hochschule Albstadt-Sigmaringen

10/2016 – 11/2018

Masterstudium Lebensmitteltechnologie

Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn

05/2017 – 10/2017

Wissenschaftliche Hilfskraft, Institut Haushaltstechnik

Universität Bonn

04/2018 – 11/2018

Masterthesis Entwicklung Frische und Hygiene, BSH Hausgeräte GmbH, Giengen

12/2018 – 03/2020

Standortleiterin Qualitätssicherung, Bürger GmbH & Co. KG, Ditzingen

04/2020 – 06/2020

Standortleiterin Qualitätssicherung, Bürger GmbH & Co. KG, Crailsheim

07/2020 – heute

Entwicklungsingenieurin Food & Freshness

BSH Hausgeräte GmbH, Giengen/Brenz

Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Meine Freundinnen und wie wir uns gemeinsam durch schwierige Fächer gekämpft, zusammen für Prüfungen gebüffelt und in der FH-Kneipe gefeiert haben.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Ich habe mich schon während meiner Schulzeit dafür interessiert, wie Lebensmittel zusammengesetzt sind und hergestellt werden und wollte etwas in diese Richtung in meinem späteren Beruf machen.

Was am LEH-Studium war besonders wichtig/nützlich für Ihr Berufsleben?

Das sind viele Sachen, vor allem aber die Inhalte der Module, die gelehrt werden. Da gehört vom technischen Grundverständnis und Statistik über Lebensmittelkunde, Mikrobiologie, Sensorik bis hin zum Qualitätsmanagement alles dazu.

Welche Studieninhalte/Module konnten Sie besonders gut in Ihrem Berufsleben anwenden?

Sensorik, Mikrobiologie, Qualitätsmanagement, Schädlingsmanagement, Maschinen- und Gerätetechnik, Reinigungs- und Hygienetechnik.

Welche Tipps können/möchten Sie LEH-Studierenden geben?

Das Studium lohnt sich, damit ist man meiner Meinung nach gut für das Berufsleben vorbereitet mit theoretischem Wissen als auch mit praktischer Anwendung.

Welche ursprüngliche Berufsvorstellung hatten Sie beim Beginn des Studiums?

Lebensmittelanalytik im Chemielabor

Was haben Sie aus dem Studium für ihr heutiges Leben mitnehmen können?

Meine Freundinnen, die ich während des Studiums kennen gelernt habe.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Meine Professorin in Maschinen- und Gerätetechnik, durch die ich mein Interesse für Haushaltsgeräte entdeckt habe und mit der ich jetzt beruflich immer wieder in Kontakt bin.

Was würden Sie im Nachhinein anders machen und warum?

Ehrlich gesagt nichts, bisher bin ich zufrieden damit wie es gelaufen ist

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Analyse und Bewertung der Frischeperformance von Kältegeräten, Entwicklung von Frische- und Hygienesystemen in Kältegeräten, Definition von Requirements für Frische- und Hygienesysteme in Kältegeräten, Information zu Lagerempfehlungen von Lebensmitteln

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Rind mit Bohnen und Basilikum



Zubereitung

- 1** Das Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blätter abzupfen und einige zum Garnieren beiseitestellen. Die Chili waschen, die kernlose Spitze in dünne Ringe schneiden und ebenfalls zum Garnieren beiseitestellen. Die restliche Chilischote längs halbieren, entkernen und grob hacken. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und ebenfalls grob hacken.
- 2** Den Ingwer schälen, erst in dünne Scheiben und dann in feine Streifen schneiden. Die Bohnen waschen, putzen und in 4-5 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch erst längs in 3-4 cm breite Streifen und dann quer zur Faser in 3 mm dünne Scheiben schneiden.
- 3** Das Öl im Wok stark erhitzen und die Basilikumblätter darin 1-2 Min. knusprig rührbraten. Mit der Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann die gehackte Chili mit Knoblauch und Schalotten im verbliebenen Öl ca. 2 Min. rührbraten. Das Fleisch und den Ingwer hinzufügen und alles unter Rühren ca. 3 Min. weiterbraten. Schließlich die Bohnen dazugeben und weitere 6-7 Min. rührbraten, bis sie gar sind.
- 4** Alles mit Fischsauce, Austernsauce, Palmzucker und Salz abschmecken. Das Rindfleisch-Bohnen-Gericht mit frittiertem Thai-Basilikum anrichten und mit den Chiliringen und frischem Basilikum bestreuen. Dazu passen Reisnudeln.

Zutaten:

½-1 Bund Thai-Basilikum
2-3 kleine rote Chilischoten
5 Knoblauchzehen
100 g Thai-Schalotten
50 g Ingwer
200 g Schlangenbohnen
500 g Hüftfilet oder -steak vom Rind
4 EL Öl
½-1 TL Fischsauce
3 EL Austernsauce
2 TL Palmzucker
Salz

Köstlich fernöstlich

Für 4 Personen
50-55 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 395 kcal
26g Eiweiß, 26 f Fett, 15 g Kohlenhydrate

Kontaktdaten:

Tabea.Mehnert@gmx.de