

Kurz berichtet

Karriere machen ohne Burn-out

SIGMARINGEN (sz) - Effektiv Karrierestufen und Führungspositionen ohne Stress und Burn-out erreichen: Darum geht es im nächsten VDI-Vortrag an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen am Mittwoch, 12. Mai, ab 19.15 Uhr. Referent Wolfram Fischer vermittelt in seinem Online-Vortrag die notwendigen Voraussetzungen. Die Teilnahme ist kostenlos. Anmeldungen sind möglich per E-Mail an vdi@hs-alsbigs.de

Von der Landhochschule zum Doppelstandort

Hochschule blickt auf Periode des Aufbruchs zurück

SIGMARINGEN (sz) - Nachdem die Fachhochschule Sigmaringen 1971 gegründet worden war, musste zunächst vieles improvisiert werden – allerdings folgte bald eine Periode des Aufbruchs, in der neue Fachbereiche gebildet wurden und schließlich auch Albstadt als Hochschulstandort hinzukam.

Prof. Dr. Wolfgang Braun war von 1985 bis 1992 Rektor der FH und berichtet, dass es anfangs noch kaum Investitionen in die Hochschule gab. „Da es bei uns mit Bekleidungstechnik sowie Haushalts- und Ernährungstechnik zwei weit und breit einzigartige Fachbereiche gab, ließ man uns aber machen“, erinnert er sich.

Um die Hochschule aber insgesamt breiter aufzustellen und damit zukunftsfähig zu machen, wurde zum Wintersemester 1987/88 zunächst der Studiengang Pharmatechnik aus der Taufe gehoben. „Das war ein Segen, denn dadurch bekamen wir automatisch einige Professorenstellen mit dem entsprechenden personellen Unterbau – und in der Folge dann auch Investitionen und einen Neubau“, sagt Wolfgang Braun.

Was die FH dann jedoch kalt erwischte: Pläne, dass das Ministerium in Albstadt eine Zweigstelle der Hochschule in Reutlingen einrichten wollte. „Mir war klar: Wenn das eintritt, ist Sigmaringen tot.“ Also sei im Rektorat ein Entwurf für einen Dop-

pelstandort Albstadt-Sigmaringen erarbeitet worden. „Wir brauchten ein Gegenkonzept zu Reutlingen“, sagt Wolfgang Braun. Der entscheidende Unterschied habe darin bestanden, „dass Albstadt bei uns vollwertiger Teil der Hochschule werden sollte und nicht eine Außenstelle, die im Zweifelsfall auch wieder geschlossen wird, wenn es mal nicht so läuft“.

Das Ministerium stimmte den Plänen unter der Maßgabe zu, dass beide Standorte gleich stark werden sollten. Also wanderte der Fachbereich Bekleidungstechnik nach Albstadt: „Das war nur folgerichtig wegen der vielen dort ansässigen Textilunternehmen“, sagt Wolfgang Braun. Zusätzlich wurden in Albstadt die Fachbereiche Maschinenbau und Technische Informatik aufgebaut, und in Sigmaringen wurde neben Haushalts- und Ernährungstechnik und Pharmatechnik der Fachbereich Betriebswirtschaft etabliert.

Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen wird in diesem Jahr 50 Jahre alt. Ob und in welcher Form das Jubiläum dieses Jahr mit Veranstaltungen und externen Gästen gefeiert werden kann, steht wegen der andauernden Corona-Pandemie noch nicht fest. Sollte es in diesem Jahr noch kein Jubiläumsprogramm geben können, soll dies aber zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt werden.



Katharina Miller erhält den Bescheid vom Kuratoriumsvorsitzenden der Heinrich-Stockmeyer-Stiftung, Prof. Dr. Dr. Manfred Gareis (links), im Beisein von Prof. Dr. Markus Schmid. FOTO: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN

Kartoffeln als Verpackung

Doktorandin Katharina Miller erhält Stipendium

SIGMARINGEN (sz) - Ab Mai 2021 unterstützt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Katharina Miller als neue Stipendiatin. Sie erstellt ihre Doktorarbeit an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen und beschäftigt sich in ihrem Promotionsprojekt mit Folien und Beschichtungen auf Basis von Kartoffelschalen und der Frage, inwieweit diese für ökologisch nachhaltigere Lebensmittelverpackungen eingesetzt werden können. Katharina Miller forscht im Arbeitskreis von Prof. Dr. Markus Schmid, der das Sustainable Packaging Institute SPI (Institut für Nachhaltige Verpackungskonzepte) an der Hochschule leitet.

Um Lebensmittel zu schützen, werden häufig verschiedene Kunststoffe mit unterschiedlichen Eigenschaften zu Mehrschichtverbundfolien verarbeitet, sagt Markus Schmid. Das Problem: „Diese Kunststoffe kommen aus keiner nachwachsenden Quelle, zudem sind sie meist nicht biologisch abbaubar.“ Vonseiten der Lebensmittelindustrie gibt es allerdings eine enorme Nachfrage nach biobasierten oder biologisch abbaubaren Kunststoffen mit hoher Funktionali-

tät – beispielsweise einer geringen Sauerstoffdurchlässigkeit – und damit einen hohen und bisher wenig abgedeckten Marktbedarf.

„Über die letzten Jahrzehnte wurden zahlreiche nachwachsende Rohstoffe auf ihre Eignung als Verpackungsmaterial untersucht und weiterentwickelt“, sagt Katharina Miller. „Hierzu zählen vor allem aus Lebensmitteln gewonnene Proteine oder Stärken, die aber potenziell in Konkurrenz zu Lebensmittelprodukten stehen könnten.“ Dies sei bei industriellen Reststoffen wie der Kartoffelschale nicht der Fall: „Dieses Nebenprodukt hat einen geringen oder sogar negativen Wert für die verarbeitende Industrie und wird überwiegend lediglich als Tierfutter verwendet.“

Für die Forschung zu diesem Thema stellt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Katharina Miller über zwei Jahre einen monatlichen Betrag von 1600 Euro zur Verfügung. Mit der Vergabe von Stipendien für junge Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler fördert die Stiftung den wissenschaftlichen Nachwuchs und Forschungsarbeiten in lebensmittelrelevanten Bereichen.



Lebensmittel aus der Region haben bei vielen Verbrauchern einen besseren Ruf als Bioprodukte, da sie das Label bio nicht mehr unbedingt für vertrauenswürdig halten. SYMBOLFOTO: SHUTTERSTOCK

Regionale Produkte lösen Bio-Label ab

Forschung zeigt, was beim Verbraucher besser ankommt – Erzeuger sollen profitieren

SIGMARINGEN (sz) - Regional ist das neue Bio: Zu diesem Ergebnis kommt eine aktuelle Studie, die die Hochschule Albstadt-Sigmaringen gemeinsam mit der Ostschweizer Fachhochschule (OST) durchgeführt hat. Das teilt die Hochschule in einer Pressemitteilung mit. Hintergrund ist das durch die Internationale Bodensee-Hochschule (IBH) geförderte Projekt „Erhöhte Wertschätzung regionaler Identität von Lebensmitteln durch verbraucherfreundliche und transparente Information“ (Regident). Hierfür wurde zunächst erforscht, wie Produkte aus der Region präsentiert und beworben werden müssen, damit sie vom Verbraucher als regional wahrgenommen werden.

„Wir haben untersucht, was genau Konsumentinnen und Konsumenten unter Regionalität verstehen und welchen Informationsbedarf sie diesbezüglich haben, bevor sie sich für ein Produkt entscheiden“, sagt Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, die die Studie geleitet hat. So ging es beispielsweise um die Frage, wie lang der Transportweg eines Lebensmittels sein darf, um als regional durchzugehen, oder welche Methoden Verbraucherinnen und Verbrauchern beim Anbau und in der Pro-

duktion wichtig sind. „Außerdem stand das Einkaufs- und Konsumverhalten der Befragten im Fokus sowie die Frage, welche Preise sie zu zahlen bereit wären.“

Die Studie lieferte teils überraschende Ergebnisse. Regional hat bei der Mehrzahl der Befragten demnach ein positiveres Image als Bio, das viele wegen seiner inflationären Verwendung nicht mehr für glaubwürdig halten. Voraussetzung für den Absatz regionaler Produkte ist allerdings eine transparente und vertrauenswürdige Kommunikation: „Es kann für Lebensmittelproduzenten also sinnvoll sein, sich entschieden von Bio abzugrenzen und – wenn möglich – eher auf den Aspekt der Regionalität und Saisonalität zu setzen“, sagt Andrea Maier-Nöth. Dies sei vor allem deshalb wichtig, da sich die Mehrheit der Studienteilnehmer mittelmaßig oder nur schlecht über regionale Produkte informiert fühle.

Regional schlägt Bio heiße allerdings nicht, dass der Herstellungspro-

zess eines Lebensmittels für Verbraucher keine Rolle spielt. „Schonender Anbau und eine entsprechende Verarbeitung werden hier in aller Regel erwartet und schlichtweg vorausgesetzt“, sagt Oliver Christ, an der OST Professor für Unternehmensentwicklung und Digitale Transformation. Eine Frage, die die Wissenschaftler umtreibt, lautet daher, an welchen Stellen und mit welchen Technologien die entsprechenden Informationen während des Anbaus und der Verarbeitung gesammelt und verarbeitet werden und wie sie bei

einem begrenzten Platzangebot auf der Verpackung oder auch im Geschäft an den Mann gebracht werden können. „Wir wollen also herausfinden, wie die Verbraucher auch unter Zeitdruck die wesentlichen Produktinformationen bekommen. Daraus leiten wir dann entsprechende Empfehlungen ab.“

Mithilfe der Studienergebnisse sollen Lebensmittelproduzenten in der Bodenseeregion also Hilfestellung erhalten, wie sie den Absatz

heimischer Lebensmittel steigern können. „Unsere Forschungsergebnisse sollen ihnen dabei helfen, sich besser im Markt zu positionieren, Konsumenten zu sensibilisieren und natürlich auch höhere Absätze zu erzielen.“ Doch auch die Verbraucher selbst nehmen die Forscher in den Blick: „Wir wollen ihnen dabei helfen, dank aussagekräftiger Informationen regionale Produkte zu erkennen und zu mehr Nachhaltigkeit in der Lebensmittelbranche beizutragen“, sagen die Wissenschaftler. Das übergeordnete Ziel des Projekts Regident besteht darin, die regionale Identität der Bodenseeregion zu schärfen und zu stärken.

Das Projekt Regident hat eine Laufzeit bis Ende dieses Jahres und wird von der Internationalen Bodenseehochschule (IBH) finanziert. Die IBH fördert und organisiert die Zusammenarbeit der Hochschulen in der Vierländerregion Bodensee. Mit Partnern aus der Praxis arbeiten sie gemeinsam und grenzübergreifend an innovativen Lösungen für die Region.

„Schonender Anbau wird schlichtweg vorausgesetzt“

sagt Professor Oliver Christ über regionale Produkte.

Mehr Gespräche, mehr Gemüse, mehr Kaffee

Hochschule untersucht Ernährungsgewohnheiten während der Pandemie – Soziale Folgen spielen eine Rolle

SIGMARINGEN (sz) - Wie wirkt sich die Coronapandemie mittelfristig auf unsere Ernährungsgewohnheiten aus? Dieser Frage sind Studierende der Hochschule Albstadt-Sigmaringen im Studiengang Lebensmittel, Ernährung, Hygiene nachgegangen. Sie wollten herausfinden, ob sich das Verbraucherverhalten im Juni und Juli 2020 unter gelockerten Einschränkungen im Vergleich zur Zeit vor der Pandemie mittelfristig verändert hat.

In telefonischen Interviews erhoben die Studierenden Daten zu Planung, Einkauf, Vorratshaltung, Zubereitung, Verzehrsmengen, Essverhalten und Essumfeld, erklärt Prof. Dr. Gertrud Winkler von der Fakultät Life Sciences, die das Projekt betreut hat. „Im Fokus standen einerseits Familien mit Kindern und andererseits Seniorenhaushalte, deren Angehörige älter als 65 Jahre alt sind.“

Das Ergebnis: In beiden Haushaltstypen wird der Einkauf besser strukturiert und geplant als vor der Pandemie – außerdem wird größerer Wert auf regelmäßiges Händewa-

schen gelegt. In den Familienhaushalten ist das Bewusstsein für regionale Produkte gestiegen und es gibt häufiger gemeinsame Mahlzeiten. „Bei den Senioren übernehmen wiederum öfter andere Personen den Einkauf und bei der Zubereitung wird häufiger improvisiert“, sagt Gertrud Winkler. Das habe insbesondere soziale Folgen: „Bei Tisch ergeben sich weniger Gespräche. Aber: Lebensmittel werden als nicht immer verfügbar wahrgenommen und mehr wertgeschätzt.“ Insgesamt kaufen die Familienhaushalte mehr Brot und Backwaren, Teigwaren sowie Milch, Milchprodukte und Käse ein, bevorzugen größere Mengen an Teigwaren, Reis und Wasser und verzehren mehr Nüsse, Hülsenfrüchte, Süßwaren und Knabbereien sowie Kaffee und Tee. Seniorinnen und Senioren wiederum essen mehr Gemüse und Salat. „Viele Veränderungen gehen in eine ökologisch und ernährungsphysiologisch wünschenswerte Richtung und stimmen mit den Ergebnissen vergleichbarer Erhebungen überein“, sagt Gertrud Winkler.



Familien kommen durch die Pandemie öfter zusammen, so ein Ergebnis der Forschung. SYMBOLFOTO: SHUTTERSTOCK