



Das Leben der Menschen und das Klima sind eng verknüpft. Die Themenreihe nimmt sich dem unter verschiedenen Schwerpunkten an. FOTO: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN

## Wissenschaft und Ethik vereint

Hochschule und evangelische Kirche laden am 11. Mai zum Forum Nachhaltigkeit ein

ALBSTADT/SIGMARINGEN (sz) - Die globalen Herausforderungen im Bereich Klima- und Umweltschutz sind so immens, dass das Schlagwort der Nachhaltigkeit schon seit Längerem im Mittelpunkt zahlreicher Diskussionen in Wissenschaft, Politik und Gesellschaft steht. Doch was ist überhaupt nachhaltig? Um einen Beitrag zu dieser teils kontrovers geführten Debatte zu leisten, laden die Hochschule Albstadt-Sigmaringen und die evangelische Kirchengemeinde Sigmaringen zur Veranstaltungsreihe „Forum Nachhaltigkeit“ ein. Themen sind nachhaltige Verpackungen (11. Mai), Ernährung (voraussichtlich 19. Oktober) und Textilien (voraussichtlich 10. Mai 2023).

Alle Foren finden in der evangelischen Kreuzkirche an der Binger Straße in Sigmaringen statt. Sie be-

ginnen mit einer thematischen Einführung durch einen Professor oder eine Professorin der Hochschule. Im Anschluss gibt es jeweils eine Podiumsdiskussion mit hochkarätigen Teilnehmern; die erste wird von Oliver Weidemann, Akademie Bad Boll, moderiert. Für die folgenden Foren hat Michael Hescheler, Redaktionsleiter der „Schwäbischen Zeitung“ in Sigmaringen, als Moderator zugesagt.

Der erste Abend am Mittwoch, 11. Mai, steht unter der Überschrift „Alles Plastik – geht's auch anders?“ Nach einem kurzen Vortrag von Prof. Dr. Markus Schmid von der Fakultät Life Sciences diskutieren auf dem Podium anschließend ne-

ben Markus Schmid der Verpackungsexperte Dr. Wilfried Jud, Alexander Korn, Geschäftsführer von Korn Recycling, die Studierenden Alina Kleiner, Mathis Hoheisel von Fridays for Future sowie Kirsten Klein vom Sigmaringer Unverpacktaden.

„Wir leben in einer Zeit des Umbruchs“, sagt der evangelische Pfarrer Matthias Ströhle. „Wenn wir die Schöpfung bewahren wollen, stehen wir vor enormen Herausforderungen, die wir nur gemeinsam bewältigen können – das fängt hier in der Region an.“ Das Forum Nachhaltigkeit bringe Gesprächspartner aus Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft zusammen, um mögliche Lösungsansätze zu diskutieren.

### „Wir leben in einer Zeit des Umbruchs“

sagt der evangelische Pfarrer Matthias Ströhle.

„Die treibende Kraft von Wissenschaft sind Probleme und Herausforderungen, die der Mensch lösen will“, sagt Dr. Ingeborg Mühlendorfer, Rektorin der Hochschule. „Die Aufgabe, eine lebenswerte Umwelt zu erhalten, erfordert sowohl eine wissenschaftlich-technische Herangehensweise als auch eine ethische Diskussion zu den Fragen, was im Leben wichtig ist, wofür verzichtet werden kann und wie zugleich ein erfolgreiches wirtschaftliches System aussehen kann.“ Sie freue sich darauf, dass diese drei Komponenten im Forum Nachhaltigkeit thematisiert werden.

Die Veranstaltungsreihe richtet sich an eine breite Öffentlichkeit, alle Interessierten sind eingeladen. Beginn ist jeweils um 19.30 Uhr.

## Absolventinnen überzeugen mit besonderer Studie

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft sieht im Projekt eine hohe Praxisrelevanz

ALBSTADT/SIGMARINGEN (sz) - Zwei Absolventinnen des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen haben den diesjährigen Sensorik-Award der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gewonnen. In einer Studie hatten Alina Kleiner und Lena Eberle im Rahmen eines Praktikums untersucht, ob professionelle sensorische Untersuchungen von Lebensmitteln auch außerhalb geschulter Gruppen zu Hause gemacht werden können – in Zeiten von Kontaktbeschränkungen wäh-

rend der Corona-Pandemie ein Ansatz, der Schule machen könnte. Das geht aus einer Pressemeldung der Hochschule hervor.

Hat die Schokolade eine Orangennote? Wie bitter ist sie, wie riecht und schmeckt sie, wie zerfällt sie auf der Zunge? Die Beantwortung solcher Fragen ist für die Lebensmittelindustrie entscheidend – bei der Entwicklung neuer Produkte ebenso wie in der Qualitätssicherung. Dafür gibt es in vielen Unternehmen sogenannte sensorische Panels, also professionell geschulte Personengruppen. Auch

die Hochschule hat ein trainiertes Sensorik-Panel, das regelmäßig Lebensmittel, Verpackungen oder Hygieneartikel untersucht und optimiert. So werden zum Beispiel Joghurts oder Kaffee aus alternativen nachhaltigen Rohstoffen wie Lupinen untersucht, Kekse auf ihre Knusprigkeit hin bewertet oder nachhaltige Verpackungen mit Blick auf ihre Konsumentenakzeptanz unter die Lupe genommen.

„Wir haben untersucht, inwieweit sich die Ergebnisse unserer geschulten Panels von denen eines semi-geschulten Online-Panels unterscheiden“, wird Kleiner in der Mitteilung zitiert. Hierfür ließen die beiden Nachwuchsforscherin-

nen unterschiedliche Verbraucher nach einer Grundschulung zwei Sorten Zartbitterschokolade sensorisch untersuchen und sogenannte Profilprüfungen machen. Anschließend verglichen sie die Ergebnisse mit denen des trainierten Hochschulpanels. Diese waren eindeutig: Es gab keine signifikanten Unterschiede.

„Das zeigt, dass man für bestimmte Produktmerkmale und Produktprofile Sensorikschulungen von zu Hause aus durchführen

kann“, sagt Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth, die die Studierenden gemeinsam mit Andrea Knörle-Schiegg betreut hat. Es habe klare Vorteile, auf Verbraucher mit reduziertem Training zurückzugreifen, denn ein geschultes Sensorikpanel sei für Unternehmen sehr kosten- und zeintensiv. Für komplexere Produkte oder solche mit nur kleinen sensorischen Unterschieden sollten die Ergebnisse daher zwar mit einem professionellen Panel bestimmt werden. „Doch die flexiblen Online-Methoden sind auf jeden Fall der Schlüssel für eine zukunftsfähige sensorische Analyse“, so Maier-Nöth. Um das Ganze auf wissenschaftlich tragfähige Füße zu stellen,

müssten aber weitere Online-Studien mit mehr Probanden und verschiedenen Produktprofilen gemacht werden.

Die Studierenden überzeugten mit ihrer Studie auch die DLG-Jury: Unter insgesamt 15 eingereichten Projekten landeten Kleiner und Eberle auf dem ersten Platz, den sie sich mit einem Team von der Hochschule Neubrandenburg teilen. „Neben der wissenschaftlichen Qualität kennzeichnet beide Arbeiten ihre hohe Praxisrelevanz“, hieß es vonseiten der DLG.

### „Neben der wissenschaftlichen Qualität kennzeichnet beide Arbeiten ihre hohe Praxisrelevanz“

begründet die DLG ihre Entscheidung.



Lena Eberle (links) und Alina Kleiner gewinnen den diesjährigen Sensorik-Award der DLG. FOTOS: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN

## Kurz berichtet

### Campus-Podcast: Die Hochschule zum Hören

ALBSTADT/SIGMARINGEN (sz) - Informativ, persönlich und immer wieder anders: Im Podcast der Hochschule Albstadt-Sigmaringen kommt Pressereferentin Corinna Korinth regelmäßig mit den unterschiedlichsten Menschen aus der Hochschule und deren Umfeld ins Gespräch. Was kann man an den vier Fakultäten überhaupt studieren? Was ist ein Orientierungssemester? Woran forschen die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, und was macht die Hochschule eigentlich aus? Antworten auf diese und viele andere Fragen sowie spannende und interessante Interviews finden die Hörerinnen und Hörer überall, wo es Podcasts gibt sowie auf der Internetseite unter [www.hs-alsigs.de/podcast](http://www.hs-alsigs.de/podcast)

## Zwei Wissenschaftlerinnen erhalten Preise

In den ausgezeichneten Manuskripten geht es um Küchengeräte und Verbraucherverhalten

ALBSTADT/SIGMARINGEN (sz) - Gleich zwei Wissenschaftspreise hat das Online-Journal „Hauswirtschaft und Wissenschaft“ an Wissenschaftlerinnen der Fakultät Life Sciences an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen verliehen. Das teilt die Hochschule in einer Pressemitteilung mit. Das Journal wird von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) herausgegeben.

Den mit 500 Euro dotierten ersten Preis in der Kategorie Originalartikel erhält Prof. Dr. Astrid Klingshirn für ihre Manuskripte „Analyse des Nutzerverhaltens multifunktionaler Küchenmaschinen“ und „Verbraucherstudie zur Nutzung multifunktionaler Küchenmaschinen mit Kochfunktion“. Der mit 250 Euro dotierte erste Preis in der Kategorie Kurzbeiträge geht an das Autorinnenteam Prof. Dr. Gertrud Winkler, Sina Linke-Pawlicki, Clara Llosa Isenrich und Katharina Würth. Sie befassten sich mit ernährungsbezogenem Verbraucherverhalten in der Corona-Pandemie.

„Aktuell wird eine Prüfnorm für elektrisch betriebene Küchenmaschinen grundlegend überarbeitet und ergänzt“, erklärt Astrid Klingshirn. Zentral sei es, dabei das Verbraucherverhalten mit zu berücksichtigen: Wie oft werden die Geräte genutzt, welche Anwendungen stehen im Vordergrund, welche Zubereitungsmengen sind typisch, und welche Nutzungsparameter sind für den Verbraucher relevant? Die prämierten Studien leisten hier Pionierarbeit.

Inwieweit die Menschen auch nach den Corona-Lockdowns ihr Er-



Gertrud Winkler mit Team und Astrid Klingshirn bekommen eine Auszeichnung. FOTOS: HOCHSCHULE

nährungsverhalten im Vergleich zur Zeit vor der Pandemie verändert haben, war das Untersuchungsziel der qualitativen Studie von Studierenden des Studiengangs Lebensmittel, Ernährung, Hygiene, die Prof. Dr. Gertrud Winkler und Sina Linke-Pawlicki betreut haben.

So strukturierten und planten beispielsweise auch nach dem Lockdown viele der Befragten ihren Einkauf besser. Auch die Bevorzugung regionaler Produkte, ein gewachsenes Bewusstsein für Hygiene, häufigere gemeinsame Mahlzeiten sowie eine veränderte Einstellung hinsichtlich der Herkunft von Lebensmitteln blieben erhalten. In Familien wurde zudem weiterhin verstärkt auf die körperliche Aktivität und bei den Seniorinnen und Senioren auf einen höheren Obst- und Gemüseverzehr geachtet.

## „Karriereguru“ macht Halt im Hörsaal

Studierende üben sich im Personal Branding

ALBSTADT/SIGMARINGEN (sz) - Tobias Jost alias „Karriereguru“ ist der Social-Media-Creator im deutschsprachigen Raum zu Themen rund um Beruf und Karriere. Insgesamt kommt er laut Pressemeldung auf Kanälen wie TikTok oder Instagram auf rund 750 000 Follower, seine Videos erreichen monatlich mehr als 16 Millionen Zuschauer. Diese Woche war Jost zu Gast in der BWL-Vorlesung von Prof. Dr. Maximilian Wolf und machte die Studierenden in Sachen Personal Branding (Selbstvermarktung) fit, das er selbst als „das mächtigste Instrument für eine erfolgreiche Karriere“ bezeichnet. Neben den etwa 40 Studierenden vor Ort in der Modellfabrik am Sigmaringer Innovationscampus verfolgten weitere 400 Interessierte die Veranstaltung via Instagram-Livestream an ihren Smartphones.

„Wer bin ich eigentlich, und wofür stehe ich morgens gerne auf?“, fragte Jost und gab damit die Richtung seines knapp dreistündigen Workshops vor. Damit der Berufseinstieg keine Bruchlandung wird, sei „es essentiell wichtig, frühzeitig das eigene Karrierefundament zu errichten“, heißt es in der Mitteilung weiter. Schritt für Schritt erarbeitete der 33-Jährige daher mit den Studierenden, wie sie sich in den sozialen Medien bereits frühzeitig professionell in Szene setzen, sich intelligent vernetzen und schließlich Bewerbungen schreiben, die sich von der Masse abheben.

Das Fundament für all das „ist euer individuelles Warum“, wird Jost in der Mitteilung zitiert. In einem weiteren Schritt gehe es beim Personal Branding ums Wie und Was: „Bei welchen Formaten fühlst du dich wohl? Was ist dein Thema? Worum möchtest du sprechen?“, führte der 33-Jährige aus. In Kleingruppen arbeiteten die Studierenden schließlich an ihrer persönlichen Geschichte und daran, wie sie diese im beruflichen Kontext maximal gewinnbringend kommunizieren können.

Die Studierenden beteiligten sich am Workshop, stellten vertiefende Fragen und zeigten sich durch die Bank begeistert. „Das war eine tolle Erfahrung, die mir wirklich viel gebracht hat“, sagte einer der Teilnehmer im Anschluss an die Veranstaltung. „Ich finde es extrem wichtig, unseren Studierenden auch abseits des Hörsaals Veranstaltungsformate mit interessanten Gästen aus der Praxis anzubieten“, wird Maximilian Wolf in der Mitteilung zitiert.



„Karriereguru“ Tobias Jost (Mitte rechts) arbeitet mit den Studierenden von Prof. Dr. Maximilian Wolf an deren Personal Branding, der Selbstvermarktung. FOTO: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN