



Seit ihrer Gründung hat sich die Hochschule Albstadt-Sigmaringen stetig weiterentwickelt.

ARCHIVFOTO: CORINNA KORINTH

Vom Gemüsebeet zur Wissenschaft

Hochschule feiert 50-jähriges Bestehen – Zeitpunkt der Feier noch offen

SIGMARINGEN (sz) - Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen begeht in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum. Darüber informiert die Hochschule in einer Pressemitteilung. Wo in Sigmaringen vor 70 Jahren noch Gemüsebeete bewirtschaftet und Landfrauen auf ihre Tätigkeiten im Haushalt und in der Landwirtschaft vorbereitet wurden, befindet sich heute eine hochinnovative Hochschule, die weit in die Region und darüber hinaus wirkt. Doch von den heute mehr als 25 Bachelor- und Masterstudiengängen sowie zahlreichen Weiterbildungsangeboten konnte vor 50 Jahren noch keine Rede sein.

Auf die Landfrauenschule folgte 1968 die Gründung der Staatlichen Höheren Fachschule für Frauenberufe und Sozialpädagogik Sigmaringen, die nur drei Jahre später umbenannt wurde und dann Staatliche Ingenieurschule für Haushalts-, Ernährungs- und Bekleidungstechnik hieß. Sie war die direkte Vorläuferin der Fachhochschule Sigmaringen, deren Gründung im Jahr 1971 auf einen Beschluss der Ministerpräsidenten der

Länder zurückging. Der erste Diplomstudiengang der neuen Fachhochschule war die Bekleidungstechnik, bald ergänzt durch Ernährungs- und Hygienetechnik; nun waren die Fachrichtungen der ehemaligen Ingenieurschule auf Fachhochschulniveau überführt.

1988 kam schließlich der Standort Albstadt hinzu: Die Fachhochschule Albstadt-Sigmaringen entstand. Die Bekleidungstechnik wanderte nach Albstadt und in den folgenden Jahren kamen immer neue Studiengänge hinzu. In Albstadt gründete sich die heutige Fakultät Engineering, zum Wintersemester 2014/15 zusätzlich die Fakultät Informatik. In Sigmaringen entstand 1998 mit dem Diplomstudiengang Betriebswirtschaftslehre ebenfalls eine neue Fakultät.

Aus der Fachhochschule ist inzwischen eine Hochschule für angewandte Wissenschaften geworden, die Hochschule Albstadt-Sigmaringen. Eine der daraus resultierenden Folgen: Die Forschung gewann neben der Lehre zunehmend

an Gewicht – ein eigenes Institut für angewandte Forschung (IAF) bündelt seit mehr als 20 Jahren die Aktivitäten und vernetzt unter anderem die Experten der Hochschule mit Unternehmen der Region und darüber hinaus.

Um ihre Forschung fokussiert und zielgerichtet vorantreiben zu können, werden die spezifischen Kompetenzen der Hochschule laut Pressemitteilung in Schwerpunkten gebündelt – nicht zuletzt, seit in den vergangenen Jahren die Schlagworte Digitalisierung, Gesundheit und Nachhaltigkeit als gesellschaftliche Themen stark in den Fokus gerückt sind. Durch die etablierten Forschungsschwerpunkte der Hochschule in genau diesen Bereichen ist es nun möglich, diese Themen zu bearbeiten und Lösungsansätze zu entwickeln.

Neben dem IAF gibt es an der Hochschule auch ein Institut für wissenschaftliche Weiterbildung (IWW) sowie das noch junge Institut für zukunftsfähiges Lehren und Lernen (IZL²). Das IWW trägt der Tatsa-

che Rechnung, dass Weiterbildung für den Erhalt der individuellen beruflichen Qualifikation heute unerlässlich ist und bietet berufsbegleitende Weiterbildungsangebote in Form von Studiengängen, Seminaren oder Kursen an. Zwischen dem IWW und dem IZL² bestehen daher große Schnittmengen: Aus Sicht der Hochschule ist es heute wichtiger denn je, auf unterschiedliche Gruppen von Studierenden einzugehen. Längst haben es Hochschulen nicht mehr nur mit dem klassischen Schulabgänger zu tun, der sich nach dem Abitur für ein Vollzeitstudium entscheidet. Genau dort setzt das Institut für zukunftsfähiges Lehren und Lernen an.

Ob und in welcher Form die Hochschule Albstadt-Sigmaringen ihr Jubiläum mit Veranstaltungen und externen Gästen im Jahr 2021 feiern kann, steht aufgrund der Coronapandemie noch nicht fest. Sollte es in diesem Jahr noch kein Jubiläumprogramm geben können, soll dies zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt werden, heißt es.

Weniger Salz, Zucker und Fett, aber gleicher Geschmack

In einem Projekt erarbeitet die Hochschule mit Kooperationspartnern eine gesündere Ernährungsweise in Kitas

SIGMARINGEN (sz) - Wie können Standardrezepte so verändert werden, dass sie zwar weniger Salz, Zucker und Fett enthalten, zugleich aber der Geschmack nicht leidet? Wie Einrichtungen der Gemein-

schaftsverpflegung hierbei unterstützt werden können, darum geht es im Projekt „Start Low“, das die Hochschule Albstadt-Sigmaringen gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem

Unternehmen Pro Care Management umsetzt. Das teilt die Hochschule mit. Es wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführt und läuft seit dem vergangenen Herbst für insgesamt drei Jahre.

„Wir wollen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in der Lebenswelt Kita aktiv dabei unterstützen, Salz und Zucker in ihren Gerichten zu reduzieren und den Einsatz von Fett in den Mahlzeiten zu optimieren“, erklärt Prof. Dr. Astrid Klingshirn, die das Projekt seitens der Hochschule zusammen mit Prof. Dr. Andrea Maier-Nöth betreut. Konkret sollen Standardgerichte in Bezug auf ihre Nährwerte optimiert sowie Maßnahmen entwickelt werden, die zur Akzeptanz der gesünderen Speisen beitragen. „Wir überarbeiten bestehende Rezepte und erarbeiten Leitlinien für eine optimierte Rezeptentwicklung für Essensanbieter.“ Außerdem wird Schulungsmaterial erstellt, mit denen die Akteure in der Gemeinschaftsverpflegung, aber auch Eltern und Multiplikatoren die verschiedenen Aspekte eines gesundheitsbewussten Ernährungsverhaltens umsetzen können.

Bereits heute gebe es seitens der Lebensmittelindustrie zahlreiche Bestrebungen, den Salz-, Zucker-

und Fettgehalt in den Produkten zu reduzieren sowie die Fettqualität zu verbessern, sagt Andrea Maier-Nöth. „Doch auch die Essensanbieter haben vieles selbst in der Hand.“ Sie könnten beispielsweise bereits im Einkauf auf die bewusste Auswahl von vorgefertigten Produkten achten oder während der Zubereitung schrittweise Salz und Zucker reduzieren sowie Fett optimal einsetzen.

Um herauszufinden, wie salz-, zucker- oder fettreduzierte Speisen bei den Kleinsten ankommen, werden laut Hochschule Verbrauchertests und Kinderinterviews durchgeführt, bevor die Forscher in einer umfassenden Analysephase der Frage nachgehen, wie unter anderem sensorische Stimulationen dazu beitragen können, die Akzeptanz zu erhöhen.

„Aus den gesammelten Ergebnissen werden Schulungsmaterialien für Mitarbeitende in der Kitaverpflegung und Materialien zur Elternkommunikation erstellt“, sagt Andrea Maier-Nöth. Zuletzt wird geprüft, wie sich das Ganze auf andere Lebenswelten mit Gemeinschaftsverpflegung übertragen lässt. Die entwickelten Unterstützungsmaßnahmen werden dann entsprechend angepasst.



Kita-Essen gesünder machen ist das Ziel des Projekts.

SYMBOLFOTO: SHUTTERSTOCK

Geballte Innovation

Studierende organisieren Online-Entrepreneurship-Event

SIGMARINGEN (sz) - Erfahrungsaustausch, Gründer-Stories, Vernetzung von Gründungswilligen, Corporate University Programm: Um diese Themen ging es beim ersten digitalen Entrepreneurship-Event der Hochschule Albstadt-Sigmaringen, das im Zuge eines Projekts von Studierenden organisiert worden ist.

Zur Moderation in Echtzeit hatte das Team um Andrea Maricak und Christopher Kapfinger eine digitale Arbeitsumgebung eingerichtet. Mit dabei waren das Team „Lake-Cup“ sowie die Start-ups Beneto Foods (High-Protein-Pasta) und Modify (KFZ-Tuning). „Wir konnten die gesamte Veranstaltung sehr interaktiv gestalten“, sagt Christopher Kapfinger.

„Kurze Impulsvorträge, Diskussionen und die Verknüpfung aller Teilnehmer untereinander haben viel Spaß gemacht.“ Besonders erfreulich und überraschend war für

die Organisatoren die Teilnahme von „Mehrwegheld“: Hierbei handelt es sich um eine Initiative von Studierenden, die gerade von ihrem Auslandssemester in Finnland zurückgekommen sind und ein nachhaltiges Mehrweg-Ausleihsystem entwickelt haben.

Für Prof. Dr. Matthias Premer, Prorektor Forschung an der Hochschule, war das Ziel des digitalen Entrepreneurship-Events, den Studierenden das Corporate University Programm näherzubringen sowie Innovatoren und neue Gründerpersönlichkeiten für die Zusammen-

arbeit zu gewinnen. Studierende können als Mitglieder des Programms gemeinsam mit einem Team aus Praktikern und Wissenschaftlern die Gründungsaktivitäten in der Region aktiv mitgestalten. Alle interessierten Studierenden nehmen dafür an einem speziellen Training teil, das sie in den Bereichen Innovative Methoden, Beratungsprozess und Projektmanagement fit macht.

„Wir konnten die gesamte Veranstaltung sehr interaktiv gestalten“,

sagt Christopher Kapfinger, Moderator des Events.

Das große Potenzial der Walnuss

EU-Projekt Alpbioeco ist in seiner finalen Phase

SIGMARINGEN (sz) - Innovative bioökonomische Geschäftsmodelle wie Walnussaufstrich aus Walnusspresskuchen: Damit setzt sich die Hochschule Albstadt-Sigmaringen als Projektpartner im EU-Interreg-Projekt Alpbioeco auseinander. Alpbioeco hat das Ziel, die bioökonomische Wertschöpfung im Alpenraum zu verbessern – dabei liegt der Hauptfokus auf Äpfeln, Walnüssen und Kräutern. Gemeinsam mit zwölf Partnern aus fünf Alpenländern hat die Hochschule in den verschiedenen Phasen des Projekts an der Auswahl und der Analyse der Wertschöpfungsketten sowie an unterschiedlichen Konzepten für Geschäftsmodelle gearbeitet. Aus Walnusspresskuchen, einem der Überreste der Ölproduktion, wurden so zum Beispiel Geschäftsmodelle für die Herstellung von Walnussflips oder -aufstrichen entwickelt. Nun befindet sich das Projekt in seiner letzten Phase, teilt die Hochschule mit.

Dr. Christian Gerhards, Professor an der Fakultät für Life Sciences und Projektleiter an der Hochschule, sieht große Potenziale in der regionalen Walnussproduktion: „Bisher werden viele Walnüsse und auch die Überreste aus der Ölproduktion in unserer Region häufig nicht genutzt“, sagt er. „Dabei sind Walnüsse gesund, lecker und wertvoll und es gibt viele innovative Produkte, die die Wertschöpfung verbessern könnten.“ Das würde nicht nur Walnussbauern und Ölmühlern vor Ort, sondern auch die gesamte regionale Wirtschaft stärken. „Die Vielfalt von Walnüssen ist faszinierend“, sagt

auch Ulfried Miller vom BUND Ravensburg, der das Thema an die Hochschule gebracht hat. „Kaum ein Baum ist so vielfältig nutzbar. Nüsse, Schalen, Blätter, Holz: Mehr als 80 Produkte lassen sich daraus herstellen.“

Die Hochschule ist nach der Stadt Sigmaringen zweitgrößter Projektpartner und hat vor allem zu Beginn des Projekts die Analyse der verschiedenen Proben von Walnusspresskuchen übernommen sowie erste innovative Produkte getestet.

„Alpbioeco ist jetzt in seiner finalen Phase, in der es um die Entwicklung und Implementierung von politischen Richtlinien geht, die unter anderem die Übertragbarkeit auf andere Regionen oder Projekte sicherstellen sollen“, sagt Christian Gerhards. Außerdem arbeitet das Alpbioeco-Team gerade an einem Abschlussbericht, der das Projekt und all seine Ergebnisse zusammenfasst. Um diese zu kommunizieren, aber auch um weiteren Input zu gewinnen und neue Kontakte zu knüpfen, ist eine öffentliche Abschlusskonferenz geplant. Diese findet am Donnerstag, 11. Februar, statt. „Von Alpbioeco können nicht nur die Projektpartner profitieren, sondern auch die umliegenden Regionen, die durch die innovative Nutzung von bioökonomischen Potenzialen gestärkt werden“, ist sich Christian Gerhards sicher.

Weitere Informationen zur Abschlusskonferenz und die Möglichkeit zur Anmeldung gibt es im Internet unter www.tinyurl.com/y3tecqjt



Im Projekt sind unter anderem verschiedene Prototypen für Walnuss-Flips entstanden. FOTO: HOCHSCHULE ALBSTADT-SIGMARINGEN