

Die Anfänge wirken bis heute nach

Historie Von einer kleinen Hochschule auf dem Lande zum Doppelstandort: ein Rückblick auf 50 Jahre Hochschule – Teil II.

Albstadt/Sigmaringen. 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 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, 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.“

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 Doppelstandort Albstadt-Sigmaringen erarbeitet worden. „Wir brauchen ein Gegenkonzept zu Reutlingen“, sagt Wolfgang Braun. Der entscheidende Unterschied war, „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 wird in diesem Jahr 50 Jahre alt. Ob und in welcher Form das Jubiläum mit Veranstaltungen gefeiert werden kann, steht wegen der Corona-Pandemie noch nicht fest. Sollte es in diesem Jahr kein Jubiläumprogramm geben können, soll dies zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt werden.

Die Welt von morgen gestalten

Studium Seit dem vergangenen Wintersemester gibt's den neuen Studiengang Werkstoff- und Prozesstechnik an der Hochschule. Er richtet sich an alle, die sich für neue Materialien und innovative Produkte interessieren.

Werkstoffe sind oft der Schlüssel zu Innovationen und ermöglichen Problemlösungen, die ohne das entsprechende Know-how nicht möglich wären“, sagt Prof. Dr. Jochen Rager. Vom einfachen Salzstreuer bis zum hochleistungsfähigen Smartphone: Es gibt kein Produkt, das ohne Werkstoffe auskommt. „Wer sich gerne im Bereich von der Grundlagenforschung bis zum fertigen Ergebnis bewegt, ist in diesem Studiengang goldrichtig.“

Berufsaussichten sind gut

Die Bundesregierung hat Werkstofftechnologien im Rahmen ihrer Hightech-Strategie als wichtiges Zukunftsfeld benannt. Mit dem neuen Studiengang setze man daher in diesem Bereich ganz bewusst einen Schwerpunkt, sagt Jochen Rager. Die Berufsaussichten für Absolventen sind ebenso gut wie vielfältig: Werkstoffexperten werden in vielen Branchen dringend gesucht, entsprechend breit gefächert sind die Möglichkeiten und Berufswege nach dem Abschluss. „Sie können in der Automobil- und Luftfahrtindustrie, im Bereich der Verfahrenstechnik, in der Elektroindustrie, in der chemischen Industrie, in der Mikroelektronik, in der Medizin- und Umwelttechnik, im Bauwesen oder im Maschinenbau Fuß fassen.“ Eine breite Ausbildung ist durch die ausgewogene Mischung aus werkstoff- und ingenieurwissenschaftlichen Inhalten im Studienverlauf gegeben.

Dass die Lehre auch in Zeiten von Corona planmäßig stattfinden kann, hat die Hochschule durch eine konsequente Umstel-



Von der Grundlagenforschung bis zum fertigen Ergebnis: Werkstoff- und Prozesstechnik bietet die ganze Bandbreite.

Foto: Hochschule

lung auf Online-Vorlesungen sichergestellt. „Natürlich lebt ein stark anwendungsbezogener Studiengang wie unserer von der Arbeit am Produkt, die unter normalen Umständen in kleinen Gruppen im Labor stattfindet“,

sagt Jochen Rager. „Um unsere Studierenden keinem unnötigen Risiko auszusetzen, achten wir konsequent auf die Einhaltung der Hygieneregeln und weichen – wo möglich – auf Online-Formate aus.“

Wer sich für den Studiengang interessiert, kann sich in einem Online-Webinar kostenlos über Inhalte, Bewerbung und Voraussetzungen informieren. Die Termine werden immer rechtzeitig auf der Homepage der Hoch-

schule Albstadt-Sigmaringen bekanntgegeben: hs-albsig.de/wpt. Zusätzlich können Interessierte selbstverständlich auch persönliche Beratungsgespräche mit den Ansprechpartnern des Studiengangs vereinbaren.

Regionalität ist vielen Verbrauchern wichtiger als „bio“

Studie Verbraucher wünschen sich mehr Kommunikation, die Transparenz und Glaubwürdigkeit steigern kann.

Albstadt/Sigmaringen. 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. 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.

Teils überraschende Ergebnisse

„Wir haben untersucht, was genau 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. Hier ging

es beispielsweise um die Frage, wie lang der Transportweg eines Lebensmittels sein darf, um als „regional“ durchzugehen, oder welche Methoden Verbrauchern beim Anbau und in der Produktion 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 Kommunikation: „Es kann für Lebensmittelproduzenten also sinnvoll sein, sich entschieden von ‚bio‘ abzugrenzen und – wenn möglich – eher auf den Aspekt der Regionalität und auch Saisonalität zu setzen“, sagt Andrea Maier-Nöth. Dies sei vor allem deshalb wichtig, da sich die Mehrheit der



Lebensmittel aus der Region haben bei vielen Verbrauchern einen besseren Ruf als Bioprodukte.

Foto: Shutterstock

Studienteilnehmer mittelmäßig oder nur schlecht über regionale Produkte informiert fühle.

„Regional schlägt bio“ heiße allerdings nicht, dass der Herstellungsprozess 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 Unterneh-

mentwicklung 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 bestehe darin, die regionale Identität der Bodenseeregion zu schärfen und zu stärken.

Doktorandin erhält Stipendium für Forschungsprojekt zu innovativem Verpackungsmaterial

Albstadt/Sigmaringen. Ab Mai 2021 unterstützt die Heinrich-Stockmeyer-Stiftung Katharina Miller als neue Stipendiatin. Sie erstellt ihre Doktorarbeit an der Hochschule 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. Miller forscht im Arbeitskreis von Prof. Dr. Markus Schmid, der das Sustainable Packaging Institute SPI (Institut für Nachhaltige Verpackungskonzepte) an der Hoch-



Katharina Miller mit Prof. Dr. Manfred Gareis von der Stockmeyer-Stiftung (links) und Prof. Dr. Markus Schmid. Foto: Hochschule

schule leitet. Um Lebensmittel zu schützen, werden häufig verschiedene Kunststoffe mit unterschiedlichen Eigenschaften zu

Mehrschichtverbundfolien verarbeitet, sagt Markus Schmid. Das Problem: „Diese Kunststoffe kommen in der Regel aus der Pet-

rochemie und somit aus keiner nachwachsenden Quelle, zudem sind sie meist nicht biologisch abbaubar.“ Vonseiten der Lebensmittelindustrie gibt es allerdings eine enorme Nachfrage nach biobasierten und/oder biologisch abbaubaren Kunststoffen mit hoher Funktionalität.

„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 fördert die Stiftung Forschungsarbeiten in lebensmittelrelevanten Bereichen.

VDI-Vortrag Karriere ohne Stress und Burnout

Albstadt/Sigmaringen. Effektiv Karrierestufen und Führungspositionen ohne Stress und Burnout erreichen: Darum geht es im nächsten VDI-Vortrag an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen am 12. Mai. Der Referent Wolfram Fischer vermittelt in seinem Online-Vortrag die notwendigen Voraussetzungen. Beginn ist um 19.15 Uhr. Die Teilnahme an dem Online-Vortrag ist kostenlos. Eine Anmeldung ist jedoch per E-Mail an die Adresse vdi@hs-albsig.de erforderlich.