



Eingebettet ins Stadtbild und dessen fester Bestandteil: die Hochschule in Albstadt.

Foto: Hochschule

EU-Projekt AlpBioEco in finaler Phase

Ernährung Die Projektpartner wollen die bioökonomische Wertschöpfung im Alpenraum nachhaltig verbessern.

Albstadt/Sigmaringen. 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.



Im Projekt sind unter anderem verschiedene Prototypen für Walnuss-Flips entstanden.

Foto: Hochschule Albstadt-Sigmaringen

Dr. Christian Gerhards, Professor an der Fakultät für Life Sciences und Projektleiter an der Hochschule, sieht große Potenziale: „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 Ölmühlen vor Ort, sondern 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. Diese ist nach der Stadt Sigmaringen zweitgrößter Projektpartner. Sie hat die Analyse der 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 an einem Abschlussbericht. Eine öffentliche Abschlusskonferenz findet am 11. Februar statt. Infos zur Anmeldung: hs-albbs.de

Hochschule feiert ihren Fünfzigsten

Jubiläum Sollte es in diesem Jahr noch keine Veranstaltung zum runden Geburtstag geben können, wird dieses Fest zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt. Der Albstädter Standort wurde 1988 eröffnet.

Die Hochschule Albstadt-Sigmaringen begeht in diesem Jahr ihr 50-jähriges Jubiläum. 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 Ingenieurhochschule 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 den Diplomstudiengang 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 zwischenzeitlich 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. So ist der Ideen-, Wissens- und Technologietransfer zwischen Hochschule, Wirtschaft und Gesellschaft aus dem Profil der Hochschule nicht mehr wegzudenken; innovative Ideen können direkt in zukunftsfähige Produkte umgesetzt werden.

Kompetenzen gebündelt

Um ihre Forschung fokussiert und zielgerichtet vorantreiben zu können, werden die spezifischen Kompetenzen der Hochschule in Schwerpunkten gebündelt – nicht zuletzt, seit in den vergangenen Jahren die Schlagworte Digitalisierung, Gesundheit und Nachhaltigkeit als ge-

sellschaftliche Themen stark in den Fokus gerückt sind. Durch die etablierten Forschungsschwerpunkte der Hochschule in genau diesen Bereichen ist es nun möglich, diese hochaktuellen Themen auf hohem Niveau zu bearbeiten und innovative und individuelle 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 Tatsache Rechnung, dass Weiterbildung für den Erhalt der individuellen beruflichen Qualifikation heute unerlässlich ist und bietet berufsbelegende Weiterbildungsangebote in Form von Studiengängen, Seminaren oder Kursen an. Zwischen dem IWW und dem IZL² bestehen daher große Schnitt-



Kita-Verpflegung: Weniger Salz, Zucker und Fett

Projekt Es wird geprüft, wie es sich auf andere Lebenswelten mit Gemeinschaftsverpflegung übertragen lässt.

Albstadt/Sigmaringen. Wie können Standardrezepturen so verändert werden, dass zwar weniger Salz, Zucker und Fett eingesetzt werden, zugleich aber der Geschmack nicht leidet? Mit welchen Maßnahmen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung hierbei unterstützt werden können, darum geht es im Projekt „Start Low“, das die Hochschule gemeinsam mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) und dem Unternehmen Pro Care Management umsetzt. Es wird im Auftrag des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft durchgeführt und läuft seit Herbst für drei Jahre. „Wir wollen Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung in der Lebenswelt Kita aktiv dabei unterstützen, Salz und Zucker



Essen gesünder machen: Das ist das Ziel des Projekts der Hochschule, der Deutschen Gesellschaft für Ernährung und des Unternehmens Pro Care Management.

Foto: Shutterstock

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.

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 herausfinden, wie salz-, zucker- oder fettreduzierte Speisen bei den Kleinsten ankommen, werden Verbrauchertests und Kinderinterviews durchgeführt, ehe die Forscher in einer Analysephase der Frage nachgehen, wie sensorische Stimulationen und Nudging-Maßnahmen dazu beitragen können, die Akzeptanz zu erhöhen. „Aus den Ergebnissen werden Schulungsmaterialien erstellt“, sagt Maier-Nöth. Zuletzt wird geprüft, wie sich das Ganze auf andere Lebenswelten mit Gemeinschaftsverpflegung übertragen lässt.

Der smarte Schraubverschluss überzeugt die Jury

Albstadt/Sigmaringen. Zum fünften Mal hat der Förderverein der Hochschule Albstadt-Sigmaringen den Entrepreneurship Award für innovative studentische Gründerideen verliehen.

Sieben Gruppen präsentierten ihre Ideen bei einer Online-Veranstaltung. Die rund 60 Teilnehmer studieren Wirtschaftsingenieurwesen oder Wirtschaftsinformatik in Albstadt. Organisiert wurde die Veranstaltung von Prof. Dr. Lutz Sommer und den Mitarbeitern des Projekts GROW: Dieses vom Wissenschaftsministerium geförderte Vorhaben soll Studierende moti-

vieren, unternehmerisch tätig zu werden. In der Jury saßen Sarjotscha Marquardt (BW-Bank), Andreas Müller (Hohenzollerische Landesbank Kreissparkasse Sigmaringen) und Gerd Kläiber (Kläiber GmbH Steuerberatungsgesellschaft), die die Gruppe „DriCo – Ihr cleverer Trinkpartner“ mit dem ersten Platz auszeichneten.

Die Studierenden haben einen smarten Schraub- und Trinkverschluss für handelsübliche Getränkeflaschen entwickelt, der die Nutzer an regelmäßiges Trinken erinnern soll und sich auch für den Einsatz in Pflegeeinrich-

tungen eignet. Mit einer App kann sich der Nutzer mit dem „DriCo“ vernetzen: Dieser erinnert daran, wann es mal wieder Zeit ist, etwas zu trinken.

Der zweite Platz ging an die Gruppe „MAGIC OF CADAEL – Spielend Mathe lernen“. Mit einer App, basierend auf dem Prinzip der Gamification, können Schüler und Studierende in verschiedenen Altersgruppen und Bildungsleveln gegen Mathematik-Monster kämpfen. Doppelt vergeben wurde der dritte Platz: Die Gruppe „LiftYou“ entwickelte eine Lifthilfe für Snowboarder, die die Nutzung von Schleplif-

ten einfacher und sicherer macht. Das Team mit der Idee „ClubNation“ präsentierte eine App für Events und Partys in der Clubszene. Die Nutzer können sich untereinander vernetzen, Events mit Freunden teilen, neue Bekanntschaften knüpfen und sich zu Veranstaltungen anmelden.

Prof. Dr. Lutz Sommer, der die Veranstaltung moderiert hatte, bedankte sich bei den Studierenden für ihr Engagement und beim Juroreenteam für dessen wertvolle Unterstützung. „Diese Kooperation ist ein wichtiger Baustein auf dem Schritt vom Studium ins Berufsleben“, sagte er.



Das Gewinnerteam überzeugt mit einem smarten Schraub- und Trinkverschluss für handelsübliche Getränkeflaschen.

Foto: Hochschule Albstadt-Sigmaringen