

Bachelor-Studiengang

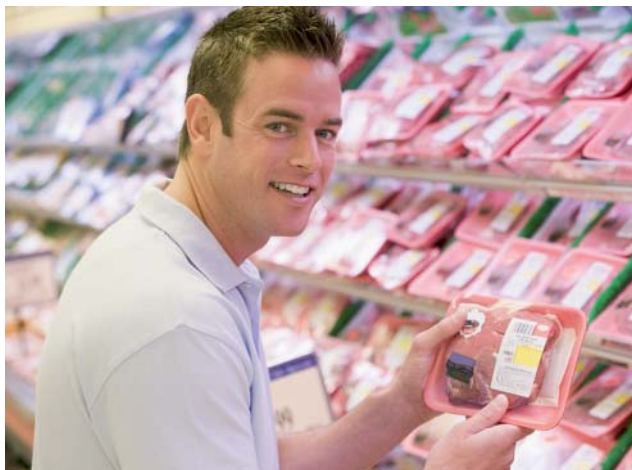
Food Management und Kulinaristik

Im Oktober 2007 startete an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg, Campus Bad Mergentheim, der neue dreijährige Bachelor-Studiengang Food Management und Kulinaristik, der nach dem dualen System aufgebaut ist. Die theoretischen Phasen finden an der Dualen Hochschule im Schloss von Bad Mergentheim statt, während die betriebliche Praxis in entsprechenden Betrieben vermittelt wird.

Zulassungsvoraussetzung für diesen Studiengang ist die Hochschulreife, seit Januar 2009 kann die Duale Hochschule jedoch auch Bewerber mit Fachhochschulreife zulassen, wenn diese ihre Eignung für den Studiengang nachgewiesen haben. Eine abgeschlossene Ausbildung in einem gastronomischen Beruf ist von Vorteil, jedoch nicht zwingend notwendig.

Die Lerninhalte des Studiengangs sind zu 70 % mit denen eines BWL-Studiums identisch, die anderen

30 % beziehen sich auf Aspekte der Ernährungswissenschaften und Kulinaristik. Vermittelt werden Themen wie betriebliche Leistungserstellung, Marketing, Vertrieb, Finanz- und Rechnungswesen, Controlling, Organisation, Personalwesen, aber auch die Kultur- und Sozialgeschichte der Ernährung, die Herstellung von Lebensmitteln, der Lebensmittelhandel sowie Warenkunde und Sensorik. Durch Exkursionen in entsprechende Betriebe wird das theoretisch vermittelte Wissen in der Praxis veranschaulicht. Ziel der Ausbildung ist, das Ernährungsbewusstsein zu schärfen und dies im entsprechenden Ausbildungsbetrieb wirtschaftlich sinnvoll umzu-



setzen. Durch Eigeninitiative und Engagement können die Studierenden beweisen, dass sie in der Lage sind, Führungsrollen oder Stellen im Management zu übernehmen.

Weitere Informationen zum Studiengang unter:

<http://www.ba-mosbach.de/index.php?id=1401>

Neuer Service des DIN

Norm-Entwurfs-Portal

Das neue Online-Portal für Norm-Entwürfe des DIN ist ab sofort verfügbar (www.entwuerfe.din.de). Es bietet einen kostenfreien Online-Zugang zu aktuellen Norm-Entwürfen und die Möglichkeit, online Stellungnahmen zu den Norm-Entwürfen abzugeben.

Für alle Experten, die Inhalte einer Norm mitgestalten möchten, ist dies ein neuer Weg, ihre Kommentare und Änderungsvorschläge einzubringen.

Der Norm-Entwurf DIN 10325 „Milch und Milchprodukte – Bestimmung des Citronensäuregehaltes – Enzymatisches Verfahren“ macht den Anfang: Ab dem 1. Juli können Experten der Lebensmittelüberwachung und der milchverarbeitenden Industrie den Entwurf prüfen und fachliche Erkenntnisse oder redaktionelle Vorschläge einfließen lassen. Das Angebot wird in den kommenden Monaten ausgebaut und soll im

Laufe des Jahres 2010 annähernd alle Norm-Entwürfe in der Einspruchsfrist umfassen.

Die Norm-Entwürfe im Portal werden abschnittsweise wiedergegeben und sind für die Darstellung im Internet optimiert, um die interaktive Nutzung der Inhalte zu vereinfachen.

Dieser Service erleichtert kleinen und mittleren Unternehmen den Zugang zu Normen und die Teilnahme an der Normungsarbeit.

Symrise

Maßgeschneidertes Aromenportfolio

Die neue EG-Aromenverordnung stellt für viele Lebensmittelhersteller eine Herausforderung dar. Das Unternehmen Symrise bietet innerhalb der Plattform „taste for life“ mit „BE NATURAL™“ seinen Kunden ein Portfolio natürlicher Aromen sowie einen persönlichen Informations- und Beratungsdienst an.

Sämtliche Be Natural™-Aromen lassen sich unter Einhaltung der neuen EG-Aromenverordnung, die ab dem 20. Januar 2011 verbindlich wird, klassifizieren und zuordnen. Die Aromenpalette beinhaltet eine Vielzahl fruchtiger und süßer Geschmacksnoten, sowie Fleisch- und Gemüsearomen für herzhafte Produkte. Für die Bereiche Dairy, Confectionery und Bakery sind klassische Fruchtnoten wie Erdbeere und

Himbeere, braune Noten wie Karamell oder „Superfruits“ wie Açaí und Cranberry zur Verfügung.

Natürliche Produkte im Trend

Nach Meinung von Symrise wird die neue EG-Aromenverordnung die Verbraucher noch stärker für die Natürlichkeit von Produkten sensibilisieren. Nachhaltigkeit, Verfügbarkeit von Rohstoffen und natürlicher, authentischer

Geschmack seien Themen, die die Lebensmittelindustrie auch in den nächsten Jahren begleiten werden.



Milchkonferenz 2009 in Wien

Am 17. und 18. September 2009 findet die Milchkonferenz 2009 in Wien statt. Die traditionsreiche Tagung wird von der Gesellschaft für Milchwissenschaft e.V. (Kiel) veranstaltet und dient dem wissenschaft-

lichen Austausch und der Präsentation aktueller Forschungsprojekte und Entwicklungen auf dem Gebiet der Milchwissenschaft. Tagungsort ist die Universität für Bodenkultur in Wien. Die DLG ist offizieller Kooperationspartner.

Zahlreiche renommierte Wissenschaftler konnten als Referenten für die verschiedenen milchwissenschaftlichen Disziplinen gewonnen werden. Dazu zählen die Themenbereiche Chemie und Physik, Ernährung, Hygiene/Physiologie/Pathologie der Laktation, Mikrobiologie, Ökonomie sowie Technologie und Technik. Die Tagung mit Sitzungen und Arbeitskreisen wird von einer umfangreichen Postersession beglei-

Informationen und Anmeldung zur Tagung:

Universität für Bodenkultur, Abteilung der Lebensmittelqualitätssicherung des Dept. für Lebensmittelwissenschaften und -technologie

Ansprechpartner: Bärbel Kropitz,
Tel.: 0043-1-36006-6292,
Fax: 0043-1-36006-6293,
E-Mail: baerbel.kropitz@boku.ac.at

tet. Tagungsteilnehmer erhalten so einen umfassenden Überblick über aktuelle Entwicklungen in den verschiedenen Disziplinen und profitieren von der interdisziplinären Diskussion.



Europäisches Forschungsprogramm

Offizieller Start von „HighTech Europe“

Am 01. Mai 2009 hat das „europäische Network of Excellence HighTech Europe“ offiziell seine Arbeit aufgenommen. Diese Initiative, die zurzeit 22 europäische Forschungsorganisationen, Industrieverbände und -unternehmen umfasst, wird von dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) mit Sitz in Quakenbrück (Deutschland) koordiniert.

Das Ziel dieser Kooperation besteht darin, innovatives Wissen – insbesondere neueste Erkenntnisse aus der Biotechnologie, Nanotechnologie sowie Informations- und Kommunikationstechnologie – für kleine und mittelständische Unternehmen der Lebensmittelindustrie verfügbar zu machen, um sie somit für den globalen Wettbewerb zu stärken. Der Innovationsprozess in der europäischen Lebensmittelindustrie soll beschleunigt werden, indem die Kompetenzen und Fertigkeiten entlang der kompletten Wissenstransferkette

gebündelt werden (d. h. von der Entwicklung über die Verbreitung bis zur Anwendung des Wissens). Intensive Kommunikation und Kooperation verbessern den Transfer von Innovationen und Wissen. Die gemeinsamen Aktivitäten der Partner zielen auf das Erstellen von erfolgreichen Anwendungsbeispielen, sog. Best Cases, ab, wobei der Schwerpunkt auf der Optimierung der Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit und Prozesseffizienz liegt.

Durch HighTech Europe soll das Einführen fortschrittlicher Verarbeitungsverfahren in der Lebensmittelindustrie erleichtert werden, indem potenzielle und kosteneffiziente Innovationen identifiziert, entwickelt und demonstriert werden. Dieses wird durch eine Vielzahl an Maßnahmen bewerkstelligt, wie durch einen gut ausgearbeiteten Bewer-

tungsprozess, durch die Verfügbarkeit von High-Tech-Pilotanlagen und durch einen überregionalen Wissensaustausch.

Das endgültige Ziel ist es, ein europäisches Institut für Lebensmittelverarbeitung zu errichten. Dieses wird spezifische Aufgaben in der Forschung, Entwicklung und Verbreitung koordinieren. Darüber hinaus dient es als eine Beratungs- und Trainingsplattform für technologische Implementierung und Einhaltung von Rechtsvorschriften. Auf diesem Weg soll die Innovationsrate und die Konkurrenzfähigkeit der Europäischen Agrar- und Ernährungsindustrie erhöht werden.



**HIGHTECH
EUROPE**
nice to meet you.



NEUHEITEN -aus Dänemark

Hiermit haben wir das Vergnügen **Brand mit Eiche** und **Bitter mit Kräutern** bei deutschen Händlern einzuführen. Beide sind soeben mit einer Goldmedaille beim DLG Geschmackstest prämiert worden.

Brand mit Eiche ist aus Gerstenmalz von **De 5 Gaarde**, dänischem Quellwasser und einem einzelnen Eichenzweig aus dem Wald bei Schackenberg hergestellt -und nichts anderem. Der Eichenzweig in der Flasche trägt zum Geschmack und zur schönen Färbung bei.

Bitter mit Kräutern ist aus unserem besten Weizen von Schackenberg sowie ausgesuchten Kräutern destilliert. Passend abgerundet und mild im Geschmack mit seinem eigenen harmonischen Charakter.

Lesen Sie mehr auf der Webseite www.de5gaarde.dk

Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte:



Babette GbR

Eulbacher Str. 47, D-64711 Erbach/Odw., Tlf.: +49 60 62 – 91 89 29
Fax : +49 60 62 – 91 89 30, E-mail: sun@babette24.de, www.babette24.de

DAS INTERVIEW

Lebensmittelqualität und Ernährungsbewusstsein

Interview mit Michael Miersch, Journalist und Buchautor

Warum haben Verbraucher Angst vor Lebensmitteln, obwohl diese noch nie so sicher waren wie heute?

Das hat verschiedene Gründe. Erstens ist das Leben insgesamt viel sicherer und länger geworden. Im Gegensatz zu früheren Zeiten sind Erkrankungen durch verdorbene oder giftige Lebensmittel selten. Dadurch erregen Einzelfälle viel mehr Aufmerksamkeit. Zweitens haben die Verstärkung und die Naturentfremdung in einer technisierten Welt dazu geführt, dass natürliche Gefahren im Essen, wie etwa Schimmelpilze oder Bakterien, unterschätzt werden. Dagegen wird alles „Künstliche“ für bedrohlich gehalten, insbesondere Zusatzstoffe, Pestizide oder Gentechnik. Das entspricht zwar nicht den Tatsachen, aber es trifft auf die gängige Erwartungshaltung. Die Angst vor Gift im Essen ist eine Urangst. Wer sie anheizt, kann die Menschen leicht beeinflussen.

Wer profitiert von dieser Verunsicherung?

Die Protest-Organisationen, die inzwischen nicht mehr die kleinen Davids sind, die sich mutig den großen Konzern-Goliaths entgegenstellen. Mittlerweile ist eine internationale Protestindustrie entstanden, die überaus mächtig ist. Politiker, die sich mit Verbraucherthemen gern profilieren und dabei manchmal bereit sind, die Fakten zu ignorieren. Und natürlich meine Branche, die Medien. Ein saftiger Lebensmittelkandal verkauft sich immer gut.

In Ihrem neuesten Buch „Biokost und Ökokult“ gehen Sie mit dem, was Sie „Bio-Mythos“ nennen, hart ins Gericht. Welches Essen ist denn wirklich gut für uns und unsere Umwelt?

Für die Gesundheit ist eine ganz normale Mischkost aus den üblichen Le-

bensmitteln am besten: Obst, Gemüse, Getreideprodukte, Nüsse, Fisch, Fleisch und Milch. Für den Schutz der Umwelt sind zwei Dinge entscheidend: Die globale Viehherde sollte so wenig wie möglich wachsen. Heute sind es bereits über 20 Milliarden Nutztiere, darunter eine Milliarde Schweine und 1,5 Milliarden Rinder. Sie belasten den Planeten weit aus stärker als jegliche Industrie und der Autoverkehr. Sie brauchen Wasser, Fläche, wertvolle Nahrungsmittel, scheiden Unmengen von Fäkalien und Gas aus. Zweitens brauchen wir weitere Ertragssteigerungen auf gleicher Fläche. Denn sonst müssen die verbliebenen Naturgebiete unter den Pflug genommen werden, weil die Menschheit voraussichtlich auf etwa neun Milliarden anwächst. Dafür sind schnelle technische Fortschritte notwendig. Die Blockade der Grünen Gentechnik in Deutschland ist ökologisch unverantwortlich.



Michael Miersch

Wie kann Ihrer Meinung nach eine breitere Sensibilität für Lebensmittelqualität und Ernährungsbewusstsein geschaffen werden?

Durch Ehrlichkeit. Erst selbstkritisch überprüfen, wie das eigene Produkt entsteht und welche Folgewirkungen es hat. Wenn es gesund ist und ökologisch vernünftig, wenn es nicht durch Ausbeutung oder Tierquälerei gewonnen wird, dann sollte man als Hersteller und Händler zu seinem Produkt stehen. Das heißt auch, das Rückgrat haben sich gegen Gerüchte zu wehren, anstatt sich wider besseres Wissen den Angstmachern zu unterwerfen.

Michael Miersch schreibt für die WELT-Gruppe und ist Autor zahlreicher Bücher und Dokumentarfilme. Gemeinsam mit Co-Autor Dirk Maxeiner schrieb er mehrere Bestseller, die in Politik und Medien heftig diskutiert wurden, zuletzt „Biokost und Ökokult“. Er ist Mitglied im publizistischen Netzwerk „Die Achse des Guten“ (www.achgut.de).

**Biokost und Ökokult**

Welches Essen ist wirklich gut für uns und unsere Umwelt

Von Dirk Maxeiner & Michael Miersch
Piper Verlag München

2008 ISBN 978-3-492-05100-2

240 Seiten

14 Euro