



Verband der Ingenieure der Milchwirtschaft und der nachwachsenden Rohstoffe e.V.

Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Studentinnen und Studenten

Wie immer ist das neue Jahr mit voller Intensität gestartet. Sicher haben auch Sie schon die hoffentlich ruhigeren Feiertage fast vollständig vergessen. Inventuren, Jahresabschlüsse, das übliche Tagesgeschäft und neue Produkte haben uns schon wieder ganz im Griff. Der VIM-Vorstand möchte aber doch noch die Gelegenheit nutzen, Ihnen allen ein erfolgreiches und vor allem gesundes Jahr 2004 zu wünschen. Wir hoffen, alle Kollegen in diesem Jahr bei einer unserer Veranstaltungen wohl auf und gut gelaunt treffen zu können.

1. Fachtagung Schwerin

Vom 26. bis 27. September 2003 fand der **96. ZDM-Verbandstag** in Schwerin statt, in dessen Rahmen wir auch wieder unsere 25. VIM-Fachtagung durchführen konnten. Wir bedanken uns auf diesem Wege beim ZDM für die Einladung nach Schwerin, die gute Zusammenarbeit und den schönen und würdigen Rahmen, den uns die Veranstalter gegeben haben. Der Verbandstag stand unter dem Motto „Horizonte erweitern“. In diesen Rahmen passten unsere brisanten Themenkomplexe der Fachtagung:

- „Verbrauchersicherheit: Neue Standards – Forderungen des Handels“ (am Freitag, 26. September 2003)
- „Top oder Flop – Der unternehmerische Nutzen der praktischen Sensorik“ (am Samstag, 27. September 2003).

Zu beiden Themen konnten sehr kompetente und hochrangige Referenten gewonnen werden, die sowohl die Positionen der Verbraucher, des Handels als auch der Herstellerbetriebe vertraten.

Die Teilnehmer, die uns anschließend ein Feedback gegeben haben, waren sich einig: Es war eine rundum gelungene Veranstaltung mit sehr aktuellen und informativen Themen.

Unser Dank gilt natürlich auch dem Landesverband der Milchwirtschaftler von Schleswig-Holstein, Hamburg und Mecklenburg-Vorpommern, der dieses gelungene Treffen mit einem Auftaktabend eingeleitet und mit veranstaltet hat.

2. Sektfrühstück in Ahlem

Anlässlich der **Vorstellung des VIM im ersten Semester des Fachbereichs Bioverfahrenstechnik** im November durch einige unserer

Vorstandmitglieder mit anschließendem Sektfrühstück konnten 57 neue Mitglieder unter den Studenten gewonnen werden. Dies ist ein guter Erfolg und lässt uns zuversichtlich in die Zukunft schauen. Denn nur mit jungen Mitgliedern ist der Fortbestand unseres Verbandes gesichert.

3. Fachberatertreffen

Am 17. und 18. November 2003 trafen sich 22 Mitglieder der Gruppe Fachberater im VIM zu ihrem jährlich stattfindenden Fachgespräch in Nürnberg. Eingeladen hatte der Kollege Dieter Waßmuth und die Bayernland e.G.. Die Veranstaltung begann mit einer Vorstellung nationaler und internationaler Käsesorten. Die sensorische Prüfung und die ausführliche Diskussion über die Ergebnisse brachten den Kollegen eine Reihe neuer Erkenntnisse.

In seinem Vortrag über die Beschreibung freier Käsesorten ging Herr Dr. Ellner auf drei Musterbeispiele und seine Erfahrungen aus der Auswertung der DLG Prüfungen ein. In vielen Beschreibungen ist die Bandbreite der Merkmale sehr groß und schließt alle Möglichkeiten ein. In dieser Angelegenheit gibt es Handlungsbedarf, die Beschreibungen konkreter zu fassen.

Die Käseherstellung auf der Alpe war das Thema des Kollegen G. Seeberger. Seine interessanten Ausführungen wurden durch eine Diaschau ergänzt, so dass sich die Teilnehmer ein informatives Bild von der Arbeit machen konnten.

Beim gemeinsamen Abendessen konnte weiter unter den Kollegen gefachsimpelt werden. Der nächste Tag brachte eine breite Palette von Themen. Der Kollege B. Freymuth ging auf den IFS Standard für kleine und mittlere Betriebe ein und wie sich die Molkereiunternehmen in Niedersachsen darauf vorbereiten.

Der § 40a LMBG: Unterrichtspflichten der Hersteller wurde vom Kollegen K. Hinze erläutert.

Frau I. Coldewey berichtete von ihren Aufgaben beim VDM und bearbeitete das Thema Genehmigungsverfahren und Stand der Technik. Hier hat ein Ausschuss beim VDM wertvolle Arbeit als Grundlage geschaffen.

Untersuchungsergebnisse von Trichlormethan im Milchlakt waren Thema vom Kollegen G. Krewer. Rückstandsuntersuchungen sind sinnvoll und helfen den Molkereien ihre Arbeit beim Verbraucherschutz zu bestätigen.

Der Kollege G. Müller ging in seinem Vortrag auf die Schwachstelle Mensch in der Produktion ein. Aus seiner reichhaltigen Erfahrung brachte er Beispiele und zeigte auf, das nur ein motivierter und geschulter Mitarbeiter die betrieblichen Erwartungen erfüllen könne. In einer kurzen Stellungnahme ging der Kollege K. Hinze auf die wichtigsten Änderungen des Entwurfs der MKS-Verordnung ein.

Anschließend fand noch eine Betriebsbesichtigung statt, bei der die Herstellung von Milchwirtschaftserzeugnissen im Mittelpunkt stand. Die Teilnehmer haben sicherlich viele neue Erkenntnisse gewonnen und Erfahrungen ausgetauscht und sind dankbar für diese Veranstaltung. Ein besonderer Dank gilt der Geschäftsführung und den Mitarbeitern der Bayernland e.G. für die Unterstützung der Veranstaltung und der freundlichen Betreuung, die Fachberater haben sich in Nürnberg wohlgefühlt. Für das nächste Jahr ist wieder eine Veranstaltung geplant.

4. TNR-Alumni-Treffen

Am 17. Oktober 2003 fand das erste Alumni-Treffen für den Studiengang TNR statt und ist für alle Teilnehmer ein voller Erfolg gewesen. Hierfür herzlichen Dank an alle Ehemaligen, die zum Gelingen beigetragen haben. Durch Ihre Mitwirkung haben die Studierenden erlebt, wie es Ihnen im Berufsleben „ergangen“ ist und mit welchen Überlegungen Sie Ihren jetzigen Arbeitsplatz erhalten haben.

Zusätzlich zum Treffen ist durch Herrn Prof. Wüst eine **Email-Adressen-Datenbank** (<http://wwwserv1.rz.fh-hannover.de/bv/>) aufgebaut worden, damit sich die Ehemaligen eines Jahrgangs nicht aus den Augen verlieren, Ehemalige verschiedener Jahrgänge untereinander Kontakt aufnehmen können und der Fachbereich Informationen (z.B. Newsletter des Fachbereichs) an die Ehemaligen schicken kann. In einem nur durch Passwort zugänglichen Bereich auf der FH-Homepage können die TNR-Ehemaligen, Studierenden sowie die Fachbereichsangehörigen auf die Adressen zugreifen.

Auf diesen so geschützten Internetseiten soll ein exklusives **Jobnetzwerk** etabliert werden. Stellen, die Prof. Wüst mitgeteilt werden, sollen dort in Kurzform aufgelistet werden. Bei diesen Stellen soll es sich überwiegend um solche handeln, die nicht in Zeitschriften oder auf Internetseiten - es können auch diese sein, weil ja nicht alle Zeitschriften im Fachbereich sind - veröffentlicht werden, sondern solche, die über Mundpropaganda „gehandelt“ werden.

Exklusive **Praxissemesterangebote auf der TNR-Seite**: Hier können ehemalige Themen zur Bearbeitung im Rahmen der Praxissemester anbieten, um somit den Studierenden Hilfestellung zu geben.

Die Fachbereichsangehörigen und der VIM werden versuchen, jährlich eine **Vortragsveranstaltung** zu organisieren.

5. Exkursionen

Auch im letzten Jahr wurden vom VIM die vier Fachexkursionen sowohl der „Milchwirtschaftler“ als auch der „TNRler“ bezuschusst.

Hier ein Bericht der Fahrt des **Abschlusssemesters Milchwirtschaftler in die USA**:

„Vom 24.10.2003 bis zum 03.11.2003 befand sich das Abschlusssemester der Milchtechnologien unter Leitung von Prof. Dr. Ulrich Hülsen auf den Spuren der Milchindustrie in der „Neuen Welt“. Chicago, die drittgrößte Stadt der Vereinigten Staaten, war für 2 Tage unser Aufenthaltsort, um uns alle ein wenig mit dem amerikanischen Lebensstil bekannt zu machen, uns von den Strapazen der Reise zu erholen und auf eine kommende anstrengende Woche vorzubereiten. Wir konnten die atemberaubende Skyline der Stadt und verschiedenste Kulturangebote kennen lernen. Unter anderem besuchten wir das weltberühmte Museum of Science and Industry, genossen eine Stadtrundfahrt und hatten herrliche Blicke auf die Skyline vom „Dach der Welt“, dem Sears Tower.

Am Sonntagabend wartete der erste offizielle Termin auf uns: Ein abendliches Treffen mit Ph.D-Studierenden des Fachbereichs Food Science der Universität Wisconsin in Madison. Mit gemieteten Fahrzeugen legten wir die etwa 300 km nach Madison (Hauptstadt von Wisconsin) zurück. Nach einem anregenden Abend, wir hatten interessante Gespräche mit Doktoranden, wurde uns am nächsten Morgen an der Universität die Abteilung Dairy Research unter der Leitung von Prof. Rusty Bishop vorgestellt. Prof. Bishop hat übrigens entscheidend das Gelingen unserer Reise unterstützt. Wir hörten mehrere Kurzvorträge, die uns einen Einblick in die aktuellen Forschungen vor Ort gaben z.B. Effektivität von Mischern, neue Produkte im Molkebereich, Aromabildung bei Cheddarkäse und einiges mehr. Im 250 km entfernten Greenwood hatten wir die Möglichkeit die Grassland Dairy Products Inc. zu besuchen. Dies ist der Marktführer auf dem amerikanischen Buttermarkt. Wir wurden freundlich von Tayt Wuethrich empfangen, der uns sogleich das interessante Butterwerk präsentierte. Einen Betrieb, der nur Butter und die Nebenprodukte in solchen Mengen (23 t Butter pro Stunde) produziert, hatte noch niemand von uns gesehen.

Früh am nächsten Morgen stand für uns der Besuch der Firma Schreiber Foods in Green Bay an. Eine „just in time“ Schmelzkäsefabrik, die vollkontinuierlich mit modernster Technologie „Process cheese“ in Scheiben fabriziert. Nur Dank der außerordentlichen Unterstützung durch den IDF wurde uns dieser Besuch ermöglicht, sicher einen Einmaligkeit, da das Unternehmen an sich keine Besucher empfängt.

In der Biermetropole der USA, Milwaukee, durften wir die Firma Chr. Hansen besuchen. Nach einer allgemeinen Einführung konnten wir einem sehr interessanten Vortrag über Chymax folgen. Anschließend wurde uns ermöglicht bei einem ausgiebigem Rundgang mehr als einen Blick in die Kulturenherstellung und Weiterverarbeitung zu werfen.

Zurück in Chicago besuchten wir die weltgrößte FoodTec-Ausstellung "FoodExpo2003". Wir hatten die Möglichkeit, organisiert vom ADIA, Vorträge über moderne Eiskremtechnologie und Planungsoptimierung zu hören. Danach fand ein kurzes Treffen mit dem Vorsitzenden des Verbandes, Allen Saylor, statt. Allen Saylor war ebenso wie Prof. Bishop einer der entscheidenden Mitorganisatoren der Reise.

Anschließend wurden wir von Herrn Hüllmann, einem ehemaligen Ahlemer, der heute bei Westfalia Separator tätig ist, begrüßt und auf die FoodExpo eingeladen. Während des Messebesuches hatten wir die Möglichkeit, diverse Produktneuheiten in Augenschein zu nehmen und viele interessante Gespräche mit Ausstellern führen.

Mit dem Flugzeug ging es weiter nach Hilmar, ca. 200 km südöstlich von San Francisco. Dort befindet sich die größte Käsefabrik der Welt: „Hilmar Cheese“. Aus organisatorischen Gründen war uns ein Werksbesuch nicht möglich, so dass wir mit der Show für Touristen vorlieb nehmen mussten, aber dennoch auf gezielte Nachfragen von unserer Führerin einige Details erfuhren.

Am nächsten Tag sollte das geballte Staunen im milchtechnischen Sinne für uns folgen: Die Land'o'Lakes Betriebe in Tulare 200 km südlich von Hilmar, der momentanen Milchregion Nummer 1 der USA mit 250.000 Kühe in einem Bezirk.

Bei Land'o'Lakes wurden wir am Morgen von Dean Tjornehoj, dem Qualitätsmanager am Standort Tulare, begrüßt. Er begleitete uns den ganzen Tag über. Für uns standen auf dem Programm am Vormittag die Besichtigung einer Milchannahme (4 Mio l/d), eine beeindruckende Cheddar-Käserei, eine Milch und Molketrocknung (5 Sprühtürme), Butterei 12 t/h und Doppelrahmkäseherstellung. Nach einem reichhaltigen Mittagessen folgte am Nachmittag die CPI. Dabei handelt es sich um eine 150 Mio\$ Neuinvestition, die die optimale Symbiose von Käseherstellung und Molkeverwertung darstellt. Von 1,5 Mio l Milch pro Tag wird vor allem Mozzarella produziert. Am späten Nachmittag zeigte man uns noch eine für deutsche Verhältnisse große Milchfarm mit 1.400 melkenden Tieren.

Den „Halloween-Abend“ verbrachten wir in Monterey, einer alten Marinestadt, ca. 200 km südlich von San Francisco. Am Samstagmorgen begannen wir dann unsere Rückreise nach Deutschland. Dies bedeutet noch 1 1/2 Tage San Francisco. Während dieser Zeit hatten wir zum Glück die Möglichkeit, die gemachten Erfahrungen sacken zu lassen, indem wir uns einfach den Touristenströmen

über Golden Gate Bridge, Fisherman's wharf Schiffstour u.a. anschlossen.

Ich meine, für uns alle war es eine extrem außergewöhnliche Exkursion. Unser herzlichster Dank geht an unseren Prof. Dr. Hülsen und an alle Förderer, die uns durch Einbringen ihres Wissens, ihrer Erfahrungen und nicht zuletzt auch finanzieller Unterstützung dieses großartige Erlebnis ermöglicht haben.

Wir danken:

Für die finanzielle Unterstützung:

- dem DAAD, den Firmen Tetra PAK, Müller Milch, Nordmilch, GEA Westfalia, DSM und Danisco, dem Ahlemer Hochschulforum, dem VIM und der Landesvereinigung für Milchwirtschaft Niedersachsen.

Für die organisatorische Unterstützung:

- Prof. Bishop und Allen Saylor aus den USA, Frau Miethner und Herrn Kützemeier vom deutschen Sekretariat des IDF und Herrn Lehmann von Fa. Müller Milch.

Vielen Dank sagt das 7.Semester 2003.“

Jörn Künsebeck im Auftrag des 7. Semester

6. Bericht aus dem Fachbereich

Ahlemer Kollegium wieder vollständig:

Mit dem Dienstbeginn von Prof. Dr. Ing. Britta Rademacher am 1. März sowie von Prof. Dr. med. vet. Volker Krömker am 1. Februar ist das Kollegium des Fachbereichs Bioverfahrenstechnik der Fachhochschule Hannover wieder vollständig besetzt.

Prof. Dr. Ing. Rademacher begann ihre berufliche Laufbahn mit der Aufnahme einer Ausbildung als Molkereifachfrau. Im Anschluss hieran nahm sie das Studium der Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Milchtechnologie an der Technischen Universität München in Weihenstephan auf und promovierte dort mit dem Thema „Hochdruckbehandlung von Milch – Untersuchungen zur Inaktivierung von Mikroorganismen und deren kinetische Beschreibung“. Schon während ihres Studiums wurde sie als wissenschaftliche Hilfskraft eingesetzt. In ihrer Promotionszeit erwarb sie Lehrerfahrung durch verschiedene Lehraufträge an Fachhochschulen und Universitäten. Als wissenschaftliche Angestellte und Arbeitsgruppenleiterin am Institut für Lebensmittelverfahrenstechnik im Forschungszentrum für Milch und Lebensmittel in Weihenstephan betreute sie zahlreiche Diplom- und Studienarbeiten. Viele Publikationen, Vorträge und Forschungsvorhaben mit Industriebeteiligung legen Zeugnis von den beruflichen Schwerpunkten und Expertisen ab: Aseptik und Sterilprozesstechnik, Milchtechnologie, Rheologie von Lebensmitteln und Ultrahochdruckbehandlung. Sie tritt die Nachfolge von Prof. Dr. Ing. Martin Herrmann im Fachgebiet „Milch- und Lebensmitteltechnologie“ an.

Prof. Dr. Krömker studierte Veterinärmedizin an der Tierärztlichen Hochschule in Hannover und erhielt dort seine Approbation als Tierarzt. Neben der Ausbildung als praktischer Tierarzt an einer Tierklinik promovierte er mit dem Thema „Eutergesundheitsüberwachung in Milchviehbeständen“. Anschließend war er als wissenschaftlicher Mitarbeiter und Assistent an der Zentrumsabteilung für Hygiene und Technologie der Milch an der Tierärztlichen Hochschule tätig und erlangte die Qualifikation zum Fachtierarzt für Milchhygiene. Zahlreiche Diplom- und Doktorarbeiten sind während dieser Zeit von ihm betreut worden. Eine Vielzahl an Veröffentlichungen als auch Vorträgen und Forschungsvorhaben während dieser Zeit sowie der anschließenden Anstellung als Veterinärarzt beim Eutergesundheitsdienst der Landwirtschaftskammer Hannover zeigen seine wissenschaftliche und praxisnahe Kompetenz. Er folgt Prof. Dr. Heinrich Stahlhut-Klipp im Fachgebiet Mikrobiologie.

Der Fachbereich hat durch die Berufung von Prof. Dr. Ing. Rademacher und Prof. Dr. Krömker sein bewährtes Konzept im Studiengang Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie - Vermittlung der Kenntnisse vom Rohstoff über die Verarbeitung bis hin zur Vermarktung inklusive ökonomischer Beurteilung und Untersuchungstechniken - zukunftsorientiert ausgerichtet.

7. Bericht des VIM-Vorstandes

Im Rahmen der **Mitgliederversammlung im September 2003** in Schwerin mussten wir leider berichten, dass aufgrund niedriger Teilnehmerzahlen der VIM-Fachtagungen ein Mindererlös von rund 2.500 Euro im Jahr 2002 entstanden ist. Der Auftrag der Mitglieder ging dahin, diesen möglichst in den Folgejahren wieder auszugleichen.

Mit der Fachtagung in Schwerin hatten wir zwar einen großen fachlichen, aber nicht den gewünschten finanziellen Erfolg. Daher war ein Thema der Vorstandssitzung Anfang Februar in Ahlem die finanzielle Situation des Verbandes. Diese sieht zwar alles andere als bedrohlich aus. Aber sie soll es natürlich auch nicht werden. Daher musste der Vorstand rechtzeitig vorbeugende Maßnahmen beschließen. Leider betrifft dies zunächst einmal die Bezuschussung der Studienfahrten durch den VIM. Solange sich unsere Einnahmensituation nicht verbessert, sehen wir uns leider gezwungen, die Zuschüsse auf 250,- Euro pro Fahrt (bei vier Fahrten pro Jahr sind das immerhin 1000,- Euro) zu reduzieren. Da unser erstes Ziel aber die Förderung des Studienganges und der Studierenden ist, möchten wir diese Situation möglichst schnell wieder verändern.

Daher wird der VIM-Vorstand in der kommenden Mitgliederversammlung Vorschläge für Maßnahmen unterbreiten, die wieder eine volle Förderung wie gewohnt zulassen.

Wir richten auf diesem Wege eine Bitte an alle Mitglieder des VIM, die mit uns das Interesse teilen, die Studierenden wieder ausreichend zu fördern. Wenn nur jedes Mitglied eine freiwillige Sonderzahlung von 5,- Euro im Schnitt leisten würde, bräuchten wir die Zuschüsse nicht zu streichen. Überweisen Sie Spenden einfach auf das Ihnen bekannte Konto der Volksbank Bonn Rhein-Sieg eG, Konto-Nr. 2012408016, BLZ 38060186 oder melden Sie sich in unserer Geschäftsstelle (Tel. 0228-637605). Vielen Dank im Voraus!!!

Noch eine erfreuliche Nachricht:

Seit den Wahlen im September 2003 dürfen wir zwei neue Mitglieder im VIM Vorstand begrüßen. **Frau Katja Engel und Herr Dieter Bajerke** haben sich bereits hervorragend in die Vorstandsarbeit eingebracht. Auch die beiden neuen Studentischen Vertreter, **Herrn Markus Stein und Herrn Tino Raebel**, heißen wir im Vorstand herzlich willkommen! Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit.

6. Ahlemer Fachtagung 4./5 Mai 2004

Der Fachbereich Bioverfahrenstechnik der Fachhochschule Hannover möchte Sie recht herzlich zur diesjährigen Ahlemer Fachtagung im Namen des Ahlemer Hochschulforums, des Landesverbands der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt und des Verbands der Ingenieure für Milchwirtschaft und Nachwachsenden Rohstoffe einladen. Auch in diesem Jahr wird es ein interessantes Programm und die Möglichkeit für viele anregende Gespräche mit den Kollegen geben.

Die Themenschwerpunkte sind:

Dienstag, 4. Mai: Managementsysteme

- Datenbank basiertes QM
- Chargenrückverfolgbarkeit
- Strategische Unternehmensführung

Mittwoch, 5. Mai:

- **Aktuelles** (Paratuberkulose, Frischkäse, Käsereifungskontrolle, Caseinmakropeptid)
- **Molke**

Im Rahmen dieser Veranstaltung wird am Dienstag, 04. Mai um 17.30 Uhr unsere **VIM-Mitgliederversammlung** stattfinden.

Wir freuen uns über alle Kollegen und Gäste, die wir wieder im gastlichen Rahmen des Fachbereichs in Ahlem begrüßen dürfen. Bis dahin wünschen wir Ihnen noch einmal alles Gute und eine erfolgreiche Zeit (natürlich auch über die Ahlemer Fachtagung hinaus).

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr  – Vorstand

Beiträge zu dieser VIM-News:
Prof. Dr. Wüst,
Kristoph Hinze,
Sven-Rainer Döring,
Jörn Künsebeck
Ute Riedel