



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

Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Studentinnen und Studenten

Die ganze Nation ist im WM-Fieber. Bei Erarbeitung dieser VIM-News stand die deutsche Mannschaft nach erfolgreichem Achtelfinale vor dem Viertelfinalspiel gegen eine starke argentinische Mannschaft. Was wir derzeit alle spüren, ist eine positive Euphorie, die sich durch alle Bereiche des Lebens und sogar des Berufslebens zieht. Geht es Ihnen nicht auch ein wenig so wie Lukas Podolski?



Lassen wir uns doch von der Begeisterung anstecken und nehmen diese auch in unser Verbandsleben mit. Mit guten Team-Vorlagen sind wir alle in der Lage, viel Gutes zu leisten.

1. 6. Ahlemer Fachtagung

Zukunft gestalten – unter diesem Motto fand am 16. und 17. Mai 2006 die 6. Ahlemer Fachtagung mit dem VIM als einem der austragenden Verbände statt. Die 100 Teilnehmer konnten viele interessante Informationen zu den Themenbereichen

- Führen mit Zielvereinbarungen
- Funktionelle Lebensmittel
- Hygiene und Mikrobiologie

mitnehmen.

Unser Dank für die hervorragenden Vorträge und praxisnahen Beispiele gilt allen Referenten. Aber natürlich auch ganz herzlichen Dank an die vielen Helfer im Hintergrund, die die Veranstaltung hervorragend vorbereitet und organisiert haben.

2. Mitgliederversammlung 2006

Umrahmt von der Ahlemer Fachtagung fand am 16.05.06 die Mitgliederversammlung des VIM statt. Die Sitzung wurde erstmals von unserem neuen Vorstandsvorsitzenden Manfred Jansky geleitet.

• Geschäftsbericht und Jahresabschluss

Nach der Genehmigung des Protokolls der Mitgliederversammlung vom 16. September 2005 durch die Mitglieder wurde vom Geschäftsführer Torsten Sach von der Fachtagung 2005 und den Erstsemester- und ALUMNI-Treffen berichtet. Nach seiner Darstellung der Neuordnung der milchwirt-

schaftlichen Berufe berichtete er über die Mitgliederbewegung. Der Jahresabschluss mit der Bilanz des Jahres 2005 wurde mit einer Bilanzsumme von 30.093,84 € und einem Gewinn in Höhe von 3.389,45 € vorgelegt. Der Rechnungsprüfer Andreas Peter berichtete über die sehr gut geführte Buchhaltung und bedankte sich beim Geschäftsführer. Es wurden keine Abweichungen festgestellt. Auf Antrag wurden Vorstand und Geschäftsführung von den Mitgliedern entlastet und der Jahresabschluss einstimmig angenommen.

• Haushaltsvoranschlag und Beitragsordnung

Torsten Sach stellte den Haushaltsvoranschlag 2007 mit Einnahmen und Ausgaben in Höhe von 12.000,- € vor. Die Beitragsordnung bleibt identisch mit der des Jahres 2006. Der Beitrag für Ingenieure und Fachberater beträgt 40,- €, für Studenten 10,- €. Der vorgestellte Haushaltsvoranschlag sowie die Beitragsordnung 2007 wurden einstimmig von der Versammlung angenommen.

• Wahlen

Turnusmäßig standen die Vorstandsmitglieder Undine Wassermann, Markus Stamos und Friedrich Mühlberg sowie der Kassenprüfer Dirk Pitzel zur Wiederwahl an. Alle Kollegen wurden einstimmig wieder gewählt, bedankten sich für das entgegengebrachte Vertrauen und nahmen die Wahl an.

• Berichte aus dem Fachbereich

Es wurden kurze Berichte der Situation im Fachbereich Bioverfahrenstechnik und zu den Exkursionen der Studierenden abgegeben. Diese finden Sie ausführlich in den folgenden Abschnitten dieser VIM News.

Unter dem Tagesordnungspunkt Verschiedenes wurde Folgendes diskutiert:

- Die Veränderungen im Vorstand wurden notariell angemeldet.
- Der 100. Verbandstag des ZDMs findet am 22.-23.09.2007 in Bremen statt.

In diesem Zusammenhang bittet Herr Sach um Informationsunterlagen in Text- oder Bildform für eine **geplante Ausstellung zum 100-jährigem Bestehen**.

- Herr Stamos berichtete über die Fachberater-Tagung 2005 in Kempten. Die nächste Tagung der Fachberater ist für den 7.-8.11.2006 in Hessen geplant.
- Herr Dr. Hoppe merkte die geringe Beteiligung bei der Mitgliederversammlung an und hinterfragte ob man die Mitglieder nicht stärker mobilisieren könnte.

Manfred Jansky bedankte sich bei allen Mitgliedern für ihr Erscheinen und wünschte der Fachtagung weiterhin einen guten Verlauf.

3. Bericht aus dem Fachbereich

1. Studiensituation

Auf die **Bachelor**-Studienangebote gab es in diesem Jahr 240 Bewerbungen auf 48 Plätze. Es konnten 60 Studierende aufgenommen werden, die sich jeweils zur Hälfte auf beide Studiengänge ML und TNR aufteilen. Von den Studienanfängern haben ca. 50% eine Lehre absolviert. Ca. 50% sind Frauen. Die zukünftige Bachelor-Zulassungsordnung wird Bewerber mit Ausbildung bevorzugen.

Das Studium **Master of Engineering** für Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie ermöglicht den Zugang zum höheren Dienst. Die ursprüngliche Planung sieht die Durchführung des Masterstudiengangs zum 1. Mal vor, wenn erste Bachelor-Absolventen vorhanden sind. Da die Berufssituation für die Absolventen gut ist, bestand jedoch kein Interesse an dem Master-Studiengang. Dieser hat bisher nicht stattgefunden.

2. Jobsituation

Die Situation für die Berufsanfänger im Bereich Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie ist nach wie vor gut. Alle Absolventen sind spätestens drei Monate nach Studienabschluss gut untergebracht.

Im Bereich Technologie nachwachsender Rohstoffe ist die Situation ebenfalls gut. Das Ehemaligen-Treffen im Oktober 2005 sowie ein Zusammentreffen von Wirtschaft und TNR-Studierenden im November 2005 führten zu einer Stärkung des studentischen Selbstbewusstseins.

3. Personalsituation

Da im Molkereitechnikum 3 Bedienstete der Landwirtschaftskammer (LWK) in Ruhestand gingen, wurde die Betreuung der studentischen Praktika umorganisiert und durch vermehrten Einsatz von eigenem Personal gefestigt. Nach wie vor wird die Arbeitsleistung einer eingearbeiteten Kraft der LWK genutzt. Darüber hinaus konnte eine Ingenieurin mit einer ¼-Stelle ausschließlich für Praktika eingestellt werden. Das Technikum hat durch zahlreiche Projekte gemeinsam mit Firmen des Anlagenbaus bzw. vielen Molkereien eine hohe Auslastung.

4. Neuer Studiengang „Lebensmittelverpackungstechnologie“

Bei einem Gespräch im Januar dieses Jahres im Ministerium für Wissenschaft und Kultur wurde von dort eine positive Einstellung zu einem neuen Studiengang signalisiert. Es erging ein Auftrag von der Hochschulleitung, den Finanzmittelbedarf über die ersten 5 Jahre zu planen. Darüber hinaus sollen geeignete Räumlichkeiten angemietet und ein Akkreditierungsantrag bis Oktober 2006 gestellt werden. Der Studienbeginn ist dann für das WS

2007/2008 vorgesehen. Herzlichen Dank für das große Engagement an Herrn Sievers, dem Vorsitzenden des Hochschulforums!

5. Forschungsaktivitäten

Die Forschungsaktivitäten des Fachbereichs sind einzigartig. Das gesamte Kollegium ist involviert! Wir bedanken uns bei den beteiligten Firmen für die guten Kooperationen. Wenn Sie als Vertreter der Wirtschaft Themen für gemeinsame Projekte haben, wenden Sie sich bitte direkt an die Professoren. Ein Einstieg in eine gemeinsame Projektarbeit kann ggf. über Praxissemester- oder Diplomarbeiten gefunden werden. Ihre Themen werden jederzeit dankbar entgegengenommen!

6. Danksagung für die erfahrene Unterstützung

Abschließend möchten wir allen unseren herzlichen Dank aussprechen, die den Fachbereich so zahlreich unterstützen.

- der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen für die finanzielle Unterstützung der studentischen Ausbildung
- dem VIM und dem Ahlemer Hochschulforum für die Unterstützung der Exkursionen sowie bei der Anschaffung von Gerätschaften
- allen Firmen für die Sach- und Geldspenden
- und nochmals herzlichen Dank an Herrn Sievers für sein Engagement für den neuen Studiengang.

(Prof. Dr. Eberhard Wüst)

4. Bericht aus dem Studiengang TNR

Seit dem WS 2005/2006 werden die neuen Studiengänge durchgeführt:

1) **Bachelor-Studiengang** Technologie Nachwachsender Rohstoffe, 6 Semester:

Grundstudium im 1. + 2. Semester

- Naturwissenschaftliche Grundlagen
- Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen

Hauptstudium im 3. - 5. Semester

- Anbau und Bereitstellung nachw. Rohstoffe
- Qualitätssicherung
- Produktion/Technologie
- Energetische und stoffliche Nutzung nachwachsender Rohstoffe
- Biotechnologie und Technische Mikrobiologie
- Verfahrensentwicklung/-projektierung
- Ökologie und Ökonomie

Praxisphase + Bachelorarbeit im 6. Semester

2) **Master-Studiengang** Nachwachsende Rohstoffe und erneuerbare Energien, 4 Semester

in Kooperation mit der Fakultät Ressourcenmanagement der HAWK -Hochschule für Angewandte Wissenschaft und Kunst- in Göttingen

Vertiefungsstudium im 1. - 3. Semester

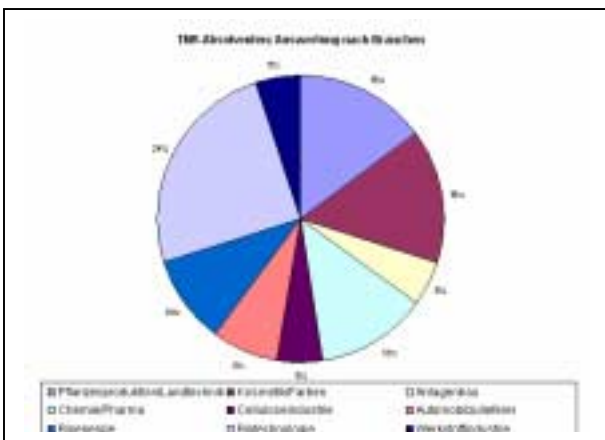
- Technologie biogener Energieträger
- Anlagenprojektierung

- Stoffliche, chemische und biotechnologische Nutzung nachwachsender Rohstoffe
 - Ökobilanzierung und Umweltrecht
- Praxisphase + Masterarbeit im 4. Semester

Die **Forschungsschwerpunkte** am Fachbereich Bioverfahrenstechnik sind:

- Herstellung und Optimierung neuer Faserverbundwerkstoffe auf Basis nachwachsender Rohstoffe (Prof. Dr.-Ing. H.-J. Endres)
- Entwicklung von Qualitätssicherungssystemen für Ölsaaten/Pflanzenöle auf Basis der Nahinfrarotspektroskopie

Die folgenden Diagramme zeigen die **beruflichen Tätigkeiten** der bisherigen TNR-Absolventen (Dipl.-Ing.) nach Branchen und Einsatzfeldern aufgliedert:



(Prof. Dr. Bettina Biskupek-Korell)

5. TNR-Exkursion im April 2006

Wie in jedem 4. Semester stand vom 03.04.-07.04.2006 die Exkursionswoche an. Als kleine Einstimmung auf das bevorstehende Praxissemester besuchten wir die unterschiedlichsten Firmen, kleine Familienbetriebe und natürlich auch große Firmen in Deutschland. Am ersten Tag unserer Exkursion haben wir die Firma Livos in Wieren besichtigt. Dort werden Ölfarben, Lacke und Holzpflegeprodukt auf Basis nachwachsender Rohstoffe hergestellt. Im Anschluss daran konnten wir eine Biogasanlage in der nahen Umgebung ansehen, in der Hühnergülle und fetthaltige Rückstände aus der Nahrungsmittelindustrie vergärt werden. Am

Dienstagmorgen sind wir dann mit dem Bus Richtung Oelde losgefahren. Dort angekommen haben wir die Firma Westfalia besucht. Nach einem sehr ausführlichen Vortrag über die Funktionsweise von Dekantern und Separatoren haben wir dort zu Mittag gegessen und danach das Firmengelände besichtigt. Übernachtet haben wir in einer Jugendherberge in Bad Neuenahr. Am dritten Tag der Exkursion durften wir zuerst Einblick in einen kleinen handwerklichen Betrieb in Gamlen nehmen. Harald Kroll färbt dort in Handarbeit aus Färberpflanzen Garne und Wolle. Diese werden dann in die ganze Welt verschickt. Anschließend haben wir die Firma BaFA in Malsch besucht. Dort werden Hanffasern aufbereitet. Die folgende Nacht haben wir in einer Jugendherberge in Stuttgart verbracht.

Am Donnerstag Vormittag hat Frau Prof. Biskupek-Korell zunächst in der Firma J. Rettenmaier & Söhne bei Rosenberg unseren Studiengang präsentiert. Danach hat ein Mitarbeiter von JRS die Firmengeschichte und die Herstellung und Anwendungsmöglichkeiten der dort hergestellten Faser- und Celluloseprodukte dargestellt. Anschließend haben wir in der Firma sowohl die Faseraufbereitung als auch die Forschungsabteilung sehen können. Nach einem stärkenden Mittagessen bei JRS sind wir weiter nach Nördlingen gefahren, um dort die Firma Thermohanf zu besichtigen. Die Firma stellt Dämmmaterialien aus Hanf- und Synthefasern her und arbeitet eng mit der BaFA zusammen. Insofern haben wir einen kompletten Überblick vom Hanfanbau über die Aufbereitung bis zum möglichen Endprodukt bekommen. Unsere dritte Übernachtung hatten wir dann in Würzburg in einer alten Burg.

Am Freitagmorgen sind wir Richtung Ochsenfurt aufgebrochen und haben die Firma Campa Biodiesel besucht. Dort wird aus Rapsöl Biodiesel hergestellt. Wir haben eine ausführliche Beschreibung des Herstellprozesses bekommen und den kompletten Betrieb von der Anlieferung bis zur Umesterung des Rapsöls angesehen. Auf der Rückfahrt nach Hannover durften wir dann noch erfahren, zu welchen zeitlichen Verzögerungen es kommen kann, wenn Biodiesel auf der Autobahn ausläuft.

Ganz herzlich möchten wir uns bei allen Firmen bedanken, die uns die Gelegenheit gegeben haben, Einblick in ihre Produktionsprozesse zu nehmen. Außerdem danken wir ganz herzlich Frau Prof. Biskupek-Korell dafür, dass sie es die fünf Tage mit uns ausgehalten hat. Natürlich bedanken wir uns auch bei dem VIM für die Bezuschussung der Exkursion. Ganz besonderer Dank gilt außerdem unseren Kommilitonen Jens Burmester und Bärbel Lorenz, die die Planung übernommen, bzw. die Gelder eingesammelt und verwaltet haben.

(Mareike Thomas und Tobias Koplín)

6. Fachexkursion ML im April 2006

Wir, die Studenten des 4. Semesters der Milchwirtschaftlichen Lebensmitteltechnologie nebst unse-

rem begleitenden Professor, Herrn Wietbrauk, fuhren am 03.04.2006 in aller „Molkers Frühe“ auf unsere erste gemeinsame Fachexkursion.

Mit ausreichend verladene Verpflegungsutensilien machten wir uns auf den Weg nach Crailsheim, um dort das Milchwerk Crailsheim-Dinkelsbühl zu besichtigen. Gegen 12 Uhr mittags wurden wir dort von dem Geschäftsführer Herrn Doose in Empfang genommen. Während seiner einführenden Worte ging er vor allem auf den stetig wachsenden Fetamarkt ein. Als weitere Produkte bietet das Unternehmen Butter, Joghurt und Kashkaval (Schittkäse) an. Im Anschluss folgte eine 1,5-stündige Betriebsführung. Dabei stand die kontinuierliche Käseherstellung mittels eines modernen Koagulators im Vordergrund. Im Anschluss suchten wir im Allgäu, in Wangen unser Nachtquartier auf. Mit einem gemütlichen Gemeinschaftsabend ließen wir den ersten Tag „ausklingen“.

Nach einer kurzen Nacht ging es dann früh am nächsten Morgen zur Emmentaler Käseerei nach Leupolz. Dort erwartete uns eine Führung, die uns einen Einblick in die „klassische“ Herstellung von Emmentaler Käse gewährte. Im Anschluss machten wir uns auf den Weg in Richtung Konstanz, wo wir am Nachmittag mit der Firma DSF (Deutsch Schweizerische Früchteverarbeitung) - eines der Highlights unserer diesjährigen Exkursion - besuchten. Nach der Begrüßung durch den einladenden Gebietsverkaufsleiter Herrn Kleikamp folgte von den Herren Henzler und Schlempe eine außerordentlich lehrreiche und spannende Führung durch die Produktion. Dort wurde uns ein umfassendes Bild vom Wareneingang über die Früchteverarbeitung bis hin zum Warenausgang geboten. Am Abend konnten wir bei der Einladung der Firma DSF zu einem gemeinsamen Abendessen in unserem Hotel auf der Insel Reichenau im Bodensee vielfältig diskutieren.

Am Mittwoch ging es dann weiter nach Schefflenz in den Odenwald zu einer der wenigen Schichtkäsereien Deutschlands. Der Betrieb gehört mittlerweile zur Campina GmbH. Dort wurden wir vom Betriebsleiter, Herrn Leibersberger, in Empfang genommen. Nach einer kurzen betrieblichen Darstellung und Einführung in die „Besonderheiten“ des Schichtkäses, folgte eine detaillierte Betriebsführung durch den inzwischen weitgehend automatisierten Betrieb. Bei der anschließenden Produktverkostung wurde u. a. eifrig über die Vor- und Nachteile des Schichtkäses gegenüber dem Speisequark diskutiert und weitere Fragen wurden gerne beantwortet.

Nach dieser „zünftigen“ Brotzeit führte uns unsere Route nach Mainz, wo wir uns zunächst im „historischen Stadtkern“ frei entfalten konnten, ehe es am frühen Abend zum Weingut Stenner weiterging. Herr Stenner brachte uns neben seiner geliebten Agrarwirtschaft auch die Herstellung seiner verschiedensten Weine nahe. Bei der anschließenden Weinverkostung konnte sich jeder sein eigenes

Bild über die hofeigene Weinwirtschaft am Rhein machen.

In aller Herrgottsfrühe fuhren wir am Donnerstagmorgen nach Köln, um die Anuga FoodTec zu besuchen. Dabei folgten wir den Einladungen von den Firmen Gea Westfalia Separator AG sowie Tetra Pak Processing. Beide stellten ihre Unternehmen sowie ihre vielfältige Produktpalette dar. Auf der Messe wurde uns die Gelegenheit gegeben, uns sowohl Informationsmaterialien weiterer Firmen zu besorgen als auch Kontakte für unser im Wintersemester stattfindendes Praxissemester zu knüpfen, was viele von uns erfolgreich nutzten.

Am fünften und somit auch letzten Tag begaben wir uns bereits wieder früh auf den Weg Richtung Niedersachsen, doch wir wollten diesen Tag auch technologisch sinnvoll nutzen und fuhren daher über die Sauerlandroute zur Warsteiner Brauerei. Dort wurden wir mittels eines „Biershuttles“ durch den kompletten Betrieb chauffiert. Dabei wurde uns unter fachmännischer Anleitung die Kunst des Bierbrauens nahe gebracht. Nach dieser aufschlussreichen Fahrt mit der Bierkutsche wurden wir anschließend verköstigt und konnten bei einem Glas Bier und einem Westfälischen Eintopf unsere Exkursion ausklingen lassen, ehe wir gegen 16 Uhr wohllauf und munter in Ahlem wieder ankamen.

Auf diesem Wege möchten wir uns bei Allen bedanken, die uns bei dieser schönen Exkursion unterstützt haben. Unser besonderer Dank geht zunächst an die oben genannten Firmen für ihre nette und gastfreundliche Aufnahme in ihren Betrieben. Außerdem danken wir der Milchunion Hohenheim eG und der Meierei Wasbek eG sowie dem VIM, dem Ahlemer Hochschulforum, der Köln Messe und der Landesvereinigung der Milchwirtschaft Niedersachsen e.V. für ihre finanzielle Unterstützung. Aber unser ganz großer Dank gilt Herrn Prof. Wietbrauk für seine unterstützende Hand bei der Planung der Exkursion sowie die Aufrechterhaltung der Moral in der Gruppe bei Tag & Nacht.

(M. Latzke und L. Minkenbergh, 4. Semester Milchwirtschaftliche Lebensmitteltechnologie, FH Hannover)

7. Termine

Wir freuen uns auf folgende Termine mit Ihnen:

- Der 99. ZDM-Verbandstag findet am 23.09.06 in Bonn statt.
- Der **100. Verbandstag des ZDMs** wird am **22.-23.09.2007** in Kombination mit der VIM Fachtagung im Hotel Maritim in Bremen gefeiert.
- Die nächste **Tagung der Fachberater** ist für den 7.-8.11.2006 in Hessen geplant.

Ihr  – Vorstand

Beiträge zu dieser VIM-News: Prof. Dr. Bettina Biskupek-Korell, Prof. Dr. Eberhard Wüst, M. Latzke und L. Minkenbergh, M. Thomas und T. Koplin, Ute Riedel