

Hochschule Osnabrück
University of Applied Sciences

Hochschule Osnabrück bezieht „Schmied im Hone“

Neue Gebäude für das Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften

Seit Anfang März nutzen Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler die neuen Gebäude am Standort „Schmied im Hone“, so genannt nach dem Vorgängerbau, einem ehemaligen Ausflugslokal. Durch den Umbau des denkmalgeschützten Lokals in ein modernes Bürogebäude und durch den zusätzlichen Neubau eines Technikums sind hier die räumlichen Voraussetzungen geschaffen worden für ein Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften.

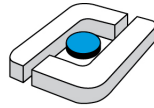
„Die Lebensmittelwissenschaften verknüpfen die Agrar- und Ernährungswissenschaften und vervollständigen damit das bisherige Angebot der Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur“, sagt Dekan Prof. Dr. Bernd Lehmann. Zukünftig werden sich Lehre und Forschung über die gesamte Wertschöpfungskette erstrecken: von Boden und Pflanzenernährung über Lebensmittelproduktion und -qualität bis zu Marketing und Verbraucherakzeptanz. „Diese Idee wurde maßgeblich vom damaligen Studiendekan Prof. Dr. Ulrich Enneking vorangetrieben“, lobt Lehmann.

Im neuen Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften Schmied im Hone sind Einrichtungen entstanden, die dieses interdisziplinäre Arbeiten ermöglichen. „Ein auf die Bedarfe der Hochschule maßgeschneidertes Technikum beherbergt Labore für Lebensmittelphysik, Mikrobiologie und instrumentelle Analytik“, erklärt der Lebensmittelwissenschaftler Prof. Dr. Ludger Figura die Infrastruktur, die sich zusätzlich durch hochmoderne Datennetze sowie Solar, Klima- und Lagertechnik auszeichnet.

Da die ökonomischen Fachdisziplinen in direkter räumlicher Nähe zu den Wissenschaftlern in den Laboren arbeiten werden, können nun bioökonomische und technische Forschungsfragen angegangen und technischen und ökonomischen Innovationen im Bereich der Lebensmittelwissenschaften untersucht werden. „Der Neubau bietet nicht zuletzt sehr gute Rahmenbedingungen für einen modernen Lehrbetrieb für die Studierenden“, sagt Figura, der seit diesem Semester auch Studiendekan der Fakultät ist.

Geschäftsbereich Kommunikation
Albrechtstraße 30, Gebäude AF 0308
49076 Osnabrück

Redaktion: Dr. Viola Düwert
Tel. 0541 969-2944
v.duewert@hs-osnabrueck.de



Hochschule Osnabrück

University of Applied Sciences

Ende April soll das „Lehr- und Forschungszentrum Lebensmittelwissenschaften voll funktionsfähig sein: Pünktlich zum vereinbarten Fertigstellungstermin des Gebäudes Ende Februar durch das Unternehmen MBN begann der Umzug der Wissenschaftler in die Oldenburger Landstraße 62 am nördlichen Stadtrand Osnabrücks und damit in unmittelbarer Nähe zum Standort der Fakultät in Haste. Derzeit werden in den Laboren Messgeräte und Apparaturen in Betrieb genommen. Planmäßig werden seit dem 12. März die entsprechenden Vorlesungen hier gehalten und in wenigen Tagen sollen die ersten Laborpraktika beginnen.

Nach und nach werden Gelegenheiten entstehen, interessierte Fachgruppen in das neue Lehr- und Forschungszentrum einzuladen. Für den so genannten Haster Vorlesungsfrühling arbeitet das studentische Brauteam bereits an einer besonderen Produktentwicklung, dem Campus Bier „Haster Hell“.

Weitere Informationen:

Prof. Dr. Ludger Figura
Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur
der Hochschule Osnabrück
E-Mail: L.Figura@hs-osnabrueck.de
Tel. 0541 969-5012, Sekretariat. -5110