

# KIN-Absolvent gewinnt Studienpreis

**NEUMÜNSTER** Wenn es nach KIN-Absolvent Tobias Hartmann geht, wird Flugzeugessen in Zukunft pasteurisiert anstatt tiefgekühlt: Durch die Mikrowellenpasteurisation bewahren die Menükomponenten einen deutlich frischeren Charakter – auch oberhalb von 30 000 Fuß.

Mit seiner „Studie zur Technologie, Sensorik, Mikrobiologie und Verbraucherakzeptanz bei der Herstellung von Menüs mittels Mikrowellenpasteurisation“ ergatterte der 36-jährige Alzeier den mit 3000 Euro dotierten Bachelor-Studienpreis der „Steinbeis Business Academy“. Dieser wurde zum ersten Mal vergeben.

Hartmann arbeitet bei der Catering-Tochter der Lufthansa, der LGS-Group. Für seine Projektarbeit gibt es einen ganz konkreten Hintergrund: Der niedrige Luftdruck im Flugzeug beeinflusst die Geschmackswahrnehmung, deshalb müssen Salz, Zucker, Kräuter und Gewürze normalerweise höher dosiert werden. Weil immer mehr Menschen auf eine gesunde Ernährung achten, werden die Airlines diesem Anspruch in Zukunft Rechnung tragen müssen.

Wenn die Methode zum Einsatz kommt, wäre das im weltweiten Airline-Catering eine echte Innovation. Das dreijährige berufsbegleitende Studium „Business Development Food Products“ wird vom KIN-Lebensmittelinstitut in



**Tobias Hartmann** freute sich mit Studienleiterin Yvonne Spethmann.

STEINBEIS BUSINESS ACADEMY

Kooperation mit der „Steinbeis Business Academy“ angeboten und umfasst neben den technologischen auch umfassende betriebswirtschaftliche Inhalte. Für sein Studium Lebensmitteltechnologie und Produktmanagement verbrachte Tobias Hartmann über drei Jahre hinweg insgesamt 19 Wochenenden am KIN.

„Wir sind mit unseren im Schnitt zehn Studenten ein Underdog und entsprechend stolz auf diese Auszeichnung“, sagte Studienleiterin Yvonne Spethmann.