



Pulverbier und Feinkostsalat

Hochschule stellt sich vor

VON MARTIN BEHRENS

■ **Lemgo. Der Campus lebt. Sonnenstrahlen tänzeln über die Sitzbänke und Tische vor dem Eingang. Menschen tummeln sich hier und in den Räumen der Hochschule OWL am Tag der offenen Tür.**

Ein kleiner Roboter auf Lego-Basis wuselt flink im Kreis über den Boden. „Das war eine normale Programmieraufgabe für Studenten im Kurs Software Design, bald heißt er dann ‚Mobile Systeme‘“, erklärt der Technische Informatiker Professor Stefan Heiss und hält das kleine Roboter-Fahrzeug in die Luft. „Jedes Handy mit Bluetooth-Anschluss kann als Fernbedienung dienen.“

Etwas weiter hört Peer Kugler (22) im Labor für Strömungsmaschinen und Fluidodynamik Prof. Dr. Theofani Gikadi zu. Gerade hat er am Berufskolleg Lüttfeld seine Abi gebaut. Eine Lehre als Metalltechniker hatte er schon vorher abgeschlossen. Jetzt will er studieren. Maschinenbau. „Der Praxisbezug ist mir wichtig“, sagt er und scheint zufrieden mit dem, was Gikadi berichtet. Auch die beruflichen Perspektiven für die neuen Bachelor-Absolventen (BA) seien derzeit rosig, noch vor der Abschlussarbeit hätten nahezu all seine Studenten einen Job in Aussicht. „Die Vorurteile gegen den BA haben sich gelegt, aber es ist wichtig, dass sie im Studium immer mehr machen, als notwendig. Es ist eine Lüge, dass es zu wenig Ingenieure gibt, es gibt zu wenig gute

Ingenieure; Spezialisten mit Fähigkeiten.“

„Wir zeigen, was wir bieten und wollen gezielt nach innen und außen die Beratung und Rekrutierung von Studenten verstärken“, sagt Pressesprecher Detlef Greve-König. An die 5000 Studenten hat die Hochschule an den Standorten in Lemgo, Höxter und Detmold derzeit, ein knappes Fünftel davon Erstsemester.

Drei oder vier potenzielle Neustudenten, schätzt Prof. Dr. Barbara Becker, seien auch unter den Zwölfklasslern des Biologie-Leistungskurses gewesen, die einen Praxistest machten. „Wir haben Feinkostsalat auf bakterielle Erreger untersucht.“ „Life Sciences“ ist der Oberbegriff, hinter dem sich viele Spezialrichtungen verbergen. Die Lebensmitteltechnologie ist eine davon. „Wir testen für Firmen neue Produkte“, sagte die Mikrobiologin. Hat man da überhaupt noch Lust aufs Essen? „Aber sicher“, lacht sie.

Etwas zögerlich probiert Hochschul-Präsident Prof. Tillmann Fischer eine von Studenten hergestellte Bionade. Etwa 20 Studenten studieren derzeit Getränketechnologie als Schwerpunkt. Die Herstellung von eigenen Getränken gehört dazu, mit einer Firma versucht man derzeit Bier als Instantgetränk marktfähig zu machen. „Innerhalb der Lebensmitteltechnologien sind wir auf dem aufsteigenden Ast“, meint Laborleiter Prof. Jan Schneider.

Heute öffnet noch einmal die Hochschule in Detmold ihre Tore, in Lemgo kehrt Ruhe ein.

© 2008 Lippische Landes-Zeitung, Samstag 10. Mai 2008

Artikel speichern mit rechter Maustaste -> Bild/Grafik speichern unter...