

Pressemitteilung

Hochschule Niederrhein - Niederrhein University of Applied Sciences

Rudolf Haupt M.A.

10.06.2009

<http://idw-online.de/de/news319850>

Forschungs- / Wissenstransfer, Studium und Lehre
Biologie, Chemie, Ernährung / Gesundheit / Pflege, Umwelt / Ökologie, Wirtschaft
überregional



Zukunftsweisend: Mikrobiologie und Biotechnologie mit neuem Forschungsstandbein am Niederrhein

Mit der Eröffnung eines Labors für Molekular- und Mikrobiologie im Fachbereich Oecotrophologie in Mönchengladbach hat die Hochschule Niederrhein zugleich ihr neues Kompetenzzentrum "Mikrobiologie und Biotechnologie" (CCMB) offiziell gestartet. Forscher und Wissenschaftler aus den Bereichen Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene, Biotechnologie sowie Bioverfahrenstechnik in Krefeld und Mönchengladbach arbeiten hier interdisziplinär und anwendungsbezogen an für Verbraucher und die Lebensmittelbranche wichtigen Fragen. Etwa daran, wie die Entstehung von Schimmelpilzen bei der Lagerung von Getreide vermieden wird, wie gefährlich Silberionen für menschliche Zellen sein könnten, wie pathogene Bakterien in Lebensmitteln frühzeitig erkannt werden können oder wie Schwefel mit Hilfe von Mikroben verwertet wird. Der Weg von der Grundlagenforschung in die Anwendung ist gerade auf diesem Forschungsgebiet häufig sehr kurz, betont Prof. Dr. Dr. Alexander Prange, der Sprecher des Kompetenzzentrums. Er forscht zudem auch regelmäßig an der Louisiana State University in Baton Rouge, USA.

Die niederrheinische Forschergruppe mit den Professorinnen Dr. Anna Nikisch-Hartfiel und Dr. Uta Bergstedt aus dem Fachbereich Chemie, Prof. Dr. Matthias Brandt aus der Verfahrenstechnik sowie Prange selbst aus dem Fachbereich Oecotrophologie will Verbund- und Industrieprojekte auf den Gebieten Mikrobiologie, Hygiene, Biotechnologie, Speziationsanalyse und Bio-Verfahrenstechnik in Angriff nehmen. Eine der Säulen dabei ist neue Labor für Molekular- und Mikrobiologie.

Es wird vor allem für die praktische Ausbildung der Studierenden im Masterstudiengang Ernährung und Lebensmittelwissenschaften sowie für studentische Forschungsprojekte genutzt. Von den Einrichtungskosten für die Grundausrüstung in Höhe von 100.000 Euro kommen 70 Prozent aus Studienbeiträgen. "Zweckgebunden und zeitnah angelegt", wie Vizepräsident Prof. Dr. Michael Lent unterstrich. Der Rest kommt aus Drittmitteln.

Mit gutem Grund. Dass die Mikrobiologie eine auch wirtschaftlich lukrative Zukunftstechnologie ist und die Verbindungen zwischen Hochschule und Unternehmen verstärkt, machte die Anwesenheit von IHK-Hauptgeschäftsführer Dr. Dieter Porschen, der Vorsitzenden des Hochschulrats, Margot de Jong-Jennen (euregio rhein-maas nord) sowie der Ministerialrätin im NRW-Innovationsministerium, Angelika Claßen, deutlich. Neben Universitäten im In- und Ausland kooperieren in der Mikrobiologie bereits zahlreiche Unternehmen mit der Hochschule Niederrhein, wie etwa die Firma Zentis in Aachen, die Shell AG aus dem niederländischen Den Haag, die Ecolab GmbH in Düsseldorf und die Bayer Gastronomie in Leverkusen. Von der Verbindung von anwendungsbezogener Lehre und Forschung im Masterstudiengang versprechen sich auch die Studierenden große berufliche Vorteile, betonte Heike Klabunde als Sprecherin der Oecotrophologie-Studentinnen und -Studenten. "Wir können nach dem Abschluss dann gut ausgerüstet in die Welt der Mikrobiologie eintauchen".



Kooperieren bei Lehre und Forschung in Mikrobiologie und Biotechnologie (v.l.): Prof. Dr. Dr. Alexander Prange, Prof. Dr. Uta Bergstedt, Prof. Dr. Matthias Brandt und Prof. Dr. Anna Nickisch-Hartfiel