

Hochschule Trier verbindet Lebensmitteltechnologie und Humanernährung in einem Studiengang

Antwort auf aktuelle Herausforderungen im Lebensmittel- und Ernährungssystem

Christina Heidt, Dorit Schumann, Eva Klos, Enrico Careglio, Marc Regier, Tobias Serf, Marie Abramowicz, Susanne Grimbach, Beatrix Konermann

Mit dem neuen Bachelorstudiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** schafft die Hochschule Trier eine zukunftsweisende Verbindung von Lebensmitteltechnologie und Humanernährung in einem Studiengang – und reagiert damit auf eine bisher spürbare Lücke in der akademischen Ausbildung.

Einleitung

Die Umgestaltung unserer Ernährungssysteme zählt zu den zentralen Herausforderungen unserer Zeit, da sie weitreichende Auswirkungen auf Umwelt, Gesundheit und gesellschaftlichen Zusammenhalt hat. Zahlreiche Expertinnen und Experten, darunter auch der Wissenschaftsrat (WR), betonen die Dringlichkeit, Ernährungssysteme ökologisch nachhaltig, ernährungsphysiologisch wirksam und sozial gerecht weiterzuentwickeln [1]. Dabei wird immer deutlicher, dass das Forschungsfeld Ernährung und Lebensmittel sich stärker öffnen und vernetzen muss, um den komplexen gesellschaftlichen Fragestellungen gerecht zu werden und vielfältige Akteursgruppen einzubeziehen [2–4].

Vor diesem Hintergrund erweitert die Hochschule Trier ihr Engagement im Bereich der Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften: Mit dem neuen Bachelorstudiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** schafft sie ein zukunftsweisendes Studienangebot, das gezielt an der Schnittstelle von Lebensmitteltechnologie und Humanernährung ansetzt. Damit macht die Hochschule einen wichtigen Schritt, um den steigenden Anforderungen an eine nachhaltige und ganzheitliche Ernährungsausbildung gerecht zu werden – und nimmt zugleich die Impulse des WR für eine Modernisierung und stärkere Systemorientierung in Studium und Forschung im Ernährungsbereich auf.



Lebensmitteltechnologie trifft Humanernährung

Während sich viele etablierte Studiengänge entweder auf technologische Prozesse oder auf ernährungswissenschaftliche Inhalte konzentrieren, verfolgt der Bachelorstudiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** bewusst einen integrativen Ansatz. Diese gezielte Verbindung zweier oft getrennt behandelter Disziplinen markiert einen wichtigen Schritt hin zu einer zukunftsfähigen Ausbildung, die den realen Anforderungen an das Ernährungssystem besser gerecht wird.

Im Bereich der Lebensmitteltechnologie erlangen die Studierenden fundierte Kenntnisse in der Produktentwicklung, Sensorik und der Verarbeitung pflanzlicher wie tierischer Rohstoffe. Ergänzt wird

dieses Spektrum durch zukunftsweisende Themen wie alternative Proteinquellen und nachhaltige Produktionsverfahren.

Parallel dazu wird die ernährungswissenschaftliche Perspektive systematisch eingebunden: Lehrinhalte wie Ernährungsphysiologie, diätetische Grundlagen, Prävention und ernährungsmedizinische Zusammenhänge ermöglichen es, gesundheitliche Wirkungen von Lebensmitteln differenziert zu analysieren und in die Produktentwicklung einfließen zu lassen.

Auch Aspekte der Lebensmittelsicherheit – darunter Toxikologie, Mikrobiologie und Hygienestandards – sowie Module zu Nachhaltigkeit, Kreislaufwirtschaft und Umwelt-Bilanzen sind fest im Curriculum verankert. Durch diese Verbindung von Lebensmitteltechnik, Ernährung, Nachhaltigkeit, Gesundheit und gesellschaftlicher Verantwortung entsteht ein zukunftsgerichtetes Kompetenzprofil, das über rein fachliches Wissen hinausgeht und den Herausforderungen im Ernährungssystem ganzheitlich begegnet.

Studienprofil – systemisch, praxisnah, zukunftsgerichtet

Der Bachelorstudiengang zeichnet sich durch ein interdisziplinäres Profil aus, das technologische, ernährungswissenschaftliche und gesellschaftlich relevante Perspektiven miteinander verbindet. Ziel ist es, Studierende zu befähigen, Lebensmittelentwicklung und Ernährung nicht isoliert, sondern als Teil eines komplexen Ernährungssystems zu verstehen – mit Blick auf Nachhaltigkeit, Gesundheit und soziale Verantwortung (♦ Abbildung 1).



Abb. 1: Ideenwerkstatt: Im Rahmen des Stage-Gate-Prozesses sammeln Studierende Ideen für z. B. kakaohaltige Produktinnovationen unter besonderer Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte.

Das Curriculum ist bewusst breit aufgestellt und vereint Lehrinhalte aus der Lebensmitteltechnologie, Analytik, Sensorik, Mikrobiologie, Lebensmittelrecht, Humanernährung, Biochemie der Ernährung, zu Nachhaltigkeits- und Innovationsmanagement sowie aus der Lebensmittelwirtschaft (♦ Abbildung 2).

Besonderer Wert wird auf Methodenvielfalt, kritische Reflexion und Praxisorientierung gelegt. Projektarbeiten, transdisziplinäre Fragestellungen und Kooperationen mit externen Partnern fördern nicht nur fachliche, sondern auch soziale und kommunikative Kompetenzen – Fähigkeiten, die für zukünftige Gestalterinnen und Gestalter innovativer Ernährungslösungen zentral sind.

Ein verpflichtendes Praxissemester, projektbezogene Lehre und eine anwendungsnahe, üblicherweise direkt bei den Projektpartnern durchgeführte Bachelorarbeit stärken zusätzlich die enge Verbindung zwischen wissenschaftlicher Ausbildung und realen Anforderungen der Lebensmittel- und Ernährungssysteme.

Berufsperspektiven – Innovationen für Lebensmittel und Ernährung

Der Studiengang eröffnet vielfältige berufliche Perspektiven in einem dynamischen und anspruchsvollen Umfeld. Absolventinnen und Absolventen sind gezielt darauf vorbereitet, an der Schnittstelle von Lebensmitteltechnologie und Humanernährung innovative Produkte und Konzepte zu entwickeln, die sowohl gesundheitlichen als auch nachhaltigen Anforderungen gerecht werden.

Neben klassischen Feldern wie Forschung und Entwicklung, Qualitätssicherung und nachhaltigem Management bietet der Studiengang auch Zugang zu Bereichen wie strategischer Verbraucherkommunikation, Public Health und regulatorischen Institutionen. Besonders hervorzuheben ist die Fähigkeit, durch die integrative Ausbildung ein ganzheitliches Verständnis für Ernährung und Gesundheit zu erlangen – ein Alleinstellungsmerkmal, das Absolventinnen und Absolventen befähigt, aktiv an der nachhaltigen Transformation unserer Ernährungssysteme mitzuwirken und dabei innovative Impulse zu setzen.

Alles zum Start ins Studium und zur Zulassung

- **Regelstudienzeit:** 7 Semester – 210 ECTS
- **Studienbeginn:** Wintersemester 2025/2026
- **Zulassung:** Allgemeine Hochschulreife (Abitur) oder Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich qualifizierte möglich; kein Vorpraktikum erforderlich
- **Zulassungsmodus:** zulassungsfrei (ohne NC)
- **Abschluss:** Bachelor Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit (B.Sc.)
- **Homepage:** → www.hochschule-trier.de/studiengaenge/lebensmittelinnovation



STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem						
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit		
6	Lebensmitteltoxikologie	Ernährungsmedizin	Innovationsmanagement	WPF	WPF	
5	Lebensmittel-mikrobiologie & Hygiene	Biochemie der Ernährung	Innovative Lebensmittel-prozesstechnik	WPF	WPF	
4	Praxissemester					
3	Lebensmittel-Chemie 2	Spezielle Botanik & Zoologie	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik	
2	Lebensmittel-Chemie 1	Biologie	Angewandte Mathematik 2	Ernährungsphysiologie	Nachhaltigkeits-Management i.d. LM-Industrie	
1	Einführung in die Ernährungswissenschaft (W)					
	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Grundlagen der Lebensmittel-Technologie	Betriebswirtschaftslehre	

■ = Naturwissenschaft
 ■ = Ingenieurwissenschaft
 ■ = Betriebswirtschaft
 W = Wahlfach WPF = Wahlpflichtfach

© Hochschule Trier

Abb. 2: Struktur des Studiengangs Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit (B.Sc.)

Zitat Frau Prof. Dr. Schumann, Präsidentin der Hochschule Trier:

„Mit dem Bachelorstudiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** setzt die Hochschule Trier ein wichtiges Zeichen für eine moderne, verantwortungsvolle Ausbildung im Spannungsfeld von **Lebensmitteltechnologie und Ernährung**. Damit werden die **Profilthemen Gesundheit und Nachhaltigkeit** eine Stärkung erfahren, die sich von Studium und Lehre bis zu **Forschung und Transfer** erstreckt.“

Durch die systematische Integration von ernährungsphysiologischen und technologischen Inhalten eröffnen sich neue berufliche Perspektiven, die den Anforderungen eines sich wandelnden Lebensmittelsektors gerecht werden. Damit leistet das Studienangebot einen substanziellen Beitrag zur Weiterentwicklung eines bislang fragmentierten Wissenschaftsfeldes, das angesichts globaler Gesundheits- und Ernährungskrisen vor großen Herausforderungen steht.

Die Hochschule Trier positioniert sich so als engagierte Akteurin in einem dynamischen Zukunftsfeld – mit einem Studienangebot, das wissenschaftlich fundiert, gesellschaftlich anschlussfähig und klar auf die Herausforderungen nachhaltiger Ernährungssysteme ausgerichtet ist.

Prof. Dr. Christina Heidt¹
Prof. Dr. Dorit Schumann
Dr. Eva Klos
Prof. Dr. Enrico Careglio
Prof. Dr. Marc Regier
Tobias Serf
Marie Abramowicz
Susanne Grimbach
Prof. Dr. Beatrix Konermann
 Hochschule Trier
 Fachbereich Bauen + Leben
 Fachrichtung Lebensmitteltechnik
 Schneidershof, 54293 Trier
¹ C.Heidt@blv.hochschule-trier.de

Fazit

Der Studiengang **Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit** bringt gezielt zwei häufig getrennte Fachrichtungen zusammen – und stärkt damit die wissenschaftliche und praktische Auseinandersetzung mit der Frage, wie Ernährung künftig gesünder, nachhaltiger und gesellschaftlich gerechter gestaltet werden kann.



Hochschule Trier

Infrastruktur, Vernetzungsmöglichkeiten & Internationalisierung

Die Hochschule Trier stärkt mit ihrem Angebot im Bereich der angewandten Lebensmittelforschung ihr fachliches Profil und ihre interdisziplinäre Anschlussfähigkeit. Studierende profitieren von einem modernen Lehr- und Forschungsumfeld mit vielfältigen Vernetzungsmöglichkeiten zu angrenzenden Disziplinen wie Therapiewissenschaften, Medizintechnik und -informatik, Künstlicher Intelligenz oder Data Science. Daraus ergeben sich praxisnahe und forschungsorientierte Kooperationsmöglichkeiten, etwa in den Themenfeldern digitale Ernährung, personalisierte Gesundheitslösungen oder innovative Präventionskonzepte.

Als international ausgerichtete Hochschule mit über 25 % internationalen Studierenden und zahlreichen EU-Projekten eröffnet die Hochschule Trier vielfältige Möglichkeiten, internationale Perspektiven in Studium, Forschung und Hochschulkultur zu erleben und aktiv mitzugestalten – sowohl vor Ort als auch im Rahmen von Austauschprogrammen mit Partnerhochschulen weltweit.

Promotion & wissenschaftliche Karriere

Auch im Übergang zur wissenschaftlichen Karriere bietet die Hochschule Trier als forschungstärkste Hochschule für angewandte Wissenschaften (HAW) des Bundeslandes zahlreiche Möglichkeiten: Neben der kooperativen Promotion mit Universitäten im In- und Ausland steht Interessierten ab 2026 auch die Promotion an der Hochschule Trier offen, die durch die Einführung des eigenständigen Promotionsrechts für HAW in Rheinland-Pfalz ermöglicht wird. Vielfältige Qualifizierungsmöglichkeiten, der rege interdisziplinäre Austausch und ein hoher Praxisbezug kennzeichnen dabei die Promotion an der Hochschule Trier.



Literatur

1. Wissenschaftsrat (WR): *Perspektiven der Agrar- und Ernährungswissenschaften: Positionspapier (Drs. 1189-23)*. German Science and Humanities Council 2023.
2. Deutsche Forschungsgemeinschaft (DFG): *Ständige Senatskommission zur gesundheitlichen Bewertung von Lebensmitteln (SKLM): Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland*. Zenodo 2024.
3. Wissenschaftsrat (WR): *Perspektiven der Agrar-, Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (Drs. 1956-24)*. German Science and Humanities Council 2024.
4. Fischer T, Ritter G, Markant A, et al.: *Ernährungsforschung an den Hochschulen für Angewandte Wissenschaften (HAWs): Ergänzende Forderungen zum Positionspapier der Deutschen Forschungsgemeinschaft (DFG) zur Lebensmittel- und Ernährungsforschung in Deutschland*. *Ernährungs Umschau* 2024; 71(10): M597-600.

Anzeige

Sie beziehen die ERNÄHRUNGS UMSCHAU im Abonnement?

Ihr Print-Abonnement umfasst viel mehr als ein gedrucktes Heft:

- Vollzugriff auf www.ernaehrungs-umschau.de
- Nutzung des gesamten Heftarchivs ab 2001
- Anerkannte Fortbildung für die Zertifikate der DGE, des VDD, des VFED und der RAL-GEK

Sie haben noch keinen Zugang zu unserer Onlinepräsenz?

Registrieren Sie sich einfach mit Ihrer Kunden- und Abo-Nummer, die Sie auf dem Adressetikett Ihrer Zeitschrift finden. Und schon können Sie unsere Angebote online nutzen!

Eine detaillierte Beschreibung finden Sie hier:



<https://www.ernaehrungs-umschau.de/benutzer/registrierung/>

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Nutzung unserer online-Angebote!
Ihr Team der ERNÄHRUNGS UMSCHAU



**ERNÄHRUNGS
UMSCHAU**
FORSCHUNG
& PRAXIS

© Melpomenem/istock/Getty Images Plus