

Wissenswertes zum Thema Nachfolge

Bei einem Fachvortrag drehte sich dieser Tage alles um das Thema Nachfolgeplanung. Referent war Gerd Klaiber, Gesellschafter-Geschäftsführer der Steuerberatungsgesellschaft Klaiber in Albstadt.

Albstadt/Sigmaringen. Rund 150 Gäste besuchten die Veranstaltung in Sigmaringen – neben Studenten waren auch Vertreter aus der Wirtschaft dabei. Am Anfang erläuterte der Steuerberater und Wirtschaftsprüfer Gerd Klaiber, womit Beteiligte im Bereich des Schenkungs- und Erbschaftsteuerrechts zu tun haben könnten. Er ging auf Themen wie Erbrecht, Nachlasskollision, Berliner Testament und Testamentsvollstreckung ein, was bei minderjährigen Kindern eine bedeutende Rolle einnimmt.

Anhand konkreter Sachverhalte zeigte der Referent auf, welche Probleme auftreten können – und zwar nicht nur bei nationalen, sondern vor allem bei internationalen Erbfällen. Er schilderte einen Erbfall, bei dem es um eine Finca auf Mallorca ging und einen, bei dem eine Villa an der Côte d'Azur vererbt wurde. Den Zuhörern wurde deutlich, dass die Vererbung einer Immobilie in Spanien andere Erbfolgen auslöst als in Frankreich. Den Studenten wurde außerdem klar, wie komplex und interessant die Thematik des Schenkungs- und Erbschaftsteuerrechts sein kann.

Der Vortrag war Teil der Reihe „Wirtschaftsprüfung – Steuerberatung – Aktuell“, die von Professor Dr. Jonas Rossmanith vom Studiengang Betriebswirtschaft einmal pro Semester organisiert wird. Ziel dieser Reihe ist es, Fachleute und Manager aus kleinen und mittelständischen Unternehmen der Region über die aktuellen Entwicklungen zu informieren, wissenschaftliche Hintergrundinformationen zu liefern und eine vertiefende Diskussion zu ermöglichen. „Der Kontakt zur Wirtschaft ist uns wichtig. Wir pflegen den Austausch zwischen Hochschule und Unternehmen und dazu bietet diese Vortragsreihe ein ideales Forum“, so Rossmanith. Die hohe Zahl der Besucher zeige ihm, dass dieses Angebot auf Interesse stößt.



Das Thema Nachfolgeplanung stieß auf großes Interesse: Professor Dr. Jonas Rossmanith (links) und Gerd Klaiber. Foto: Privat



Für die Austauschstudenten, die nach Albstadt kommen, bieten sich durch die englischsprachigen Veranstaltungen auch bessere Chancen, mit ihren deutschen Kommilitonen in Kontakt zu kommen. Foto: Bast

Ein Auslandssemester in Albstadt

Neu in diesem Semester: Im Hörsaal wird nur Englisch gesprochen

Seit diesem Semester gibt es an der Hochschule in Albstadt ein komplettes englischsprachiges Semesterprogramm. Das finden nicht nur ausländische Studenten toll – auch deutsche Kommilitonen profitieren davon.

Albstadt. „Das Studiensemester in Albstadt ist prima. Man bekommt problemlos Kontakt zu deutschen Studierenden, die Professoren sind sehr gut und die Vorlesungen sind für uns gut verständlich. Hier sind alle so offen und freundlich.“ So schwärmen die internationalen Austauschstudenten, die ihre Heimathochschulen in Korea, Mexiko, Brasilien, Litauen und Spanien vorübergehend verlassen haben, um ein oder zwei Auslandssemester an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen zu verbringen. Einige Studenten belegen deutsche und englische Vorlesungen, manche nur englische. Das ist in Albstadt für diejenigen ohne ausreichende Deutschkenntnisse zum ersten Mal in einem größerem Rahmen



Hochschule
Albstadt-Sigmaringen
Albstadt-Sigmaringen University

möglich. Als sehr positiv empfinden die Gäste aus dem Ausland die Tatsache, dass die englischsprachigen Veranstaltungen nicht speziell für internationale Studierende gehalten werden, sondern zum regulären Studienangebot der Albstädter Studiengänge Bekleidungstechnik, Wirtschaftsingenieurwissenschaften und Wirtschaftsinformatik zählen. Dadurch können sie ihre deutschen Kommilitonen nicht nur in der Mensa beim Mittagessen oder im Studentenwohnheim treffen, sondern auch gemeinsam mit ihnen den Unterrichtsstoff lernen. Die deutschen Studenten nutzen

ihre Chance, sich intensiv über mögliche Ziele für ein Auslandssemester zu informieren. „Ich war schon mal in Osteuropa und möchte für mein Auslandssemester unbedingt nach Litauen. Ich treffe mich oft mit Julija, sie erzählt mir viel von ihrer Universität und dem Leben in Vilnius, der Hauptstadt von Litauen“, berichtet die Bekleidungstechnikerin Theresa. Ihre Kommilitonin Gesine ergänzt: „In meinem Stock im Studentenwohnheim wohnen viele der internationalen Studenten, wir haben ganz viel Kontakt untereinander. Es ist sehr interessant, neue Kul-

turen kennenzulernen. Wir haben auch schon verschiedene Ausflüge zusammen unternommen und hatten viel Spaß zusammen.“ Auch Wonyong aus Korea sowie Santiago, Mercedes und Justino aus Mexiko sind gefragte Gesprächspartner von Studenten, die mehr über das jeweilige Land und die Partneruniversität erfahren möchten. Die Kommunikation untereinander klappt dabei problemlos – die Studenten plaudern zwanglos und ohne Druck in Englisch.

Bum Keun aus Korea weiß, dass ein Auslandssemester auch ganz anders ablaufen kann: „Ein Freund von mir studiert zur Zeit in England. Er ist nur mit koreanischen

Studenten zusammen und hat keinen Kontakt zu anderen internationalen oder britischen Studenten. Das ist in Albstadt viel besser.“ Er schätzt auch, dass es immer Leute gibt, die ihre Hilfe anbieten, wenn irgendwelche Probleme auftreten. Die meisten Austauschstudenten werden im Februar zum Ende des Wintersemesters wieder an ihre Heimathochschulen zurückkehren – mit sehr lebendigen Erinnerungen an Albstadt im Gepäck. Das englischsprachige Semesterprogramm soll in Zukunft an der Hochschule weiter ausgebaut werden und neue Studenten aus dem Ausland anlocken. Conny Bast

Alles auf Englisch: Zuhause studieren wie im Ausland

Zum ersten Mal gibt es ein komplettes Semesterprogramm mit Vorlesungen in Englisch. Vorreiter sind die Studiengänge Wirtschaftsinformatik, Bekleidungstechnik und

Wirtschaftsingenieurwesen, die einige Vorlesungen umgestellt haben.

Die Vorlesungen werden nicht speziell für internationale Studenten angebo-

ten, sondern sind Teil des regulären Curriculums. Deutsche Studenten, die kein Auslandssemester absolvieren, machen also sozusagen eine Internationalisierung „at home“.

Forscher sind Allergieauslösern auf der Spur

Sigmaringer Projektgruppe nimmt versteckte Lebensmittelbestandteile unter die Lupe

Lebensmittelallergien sind ein großes Thema: Eine Hochschul-Forschungsgruppe des Sigmaringer Studiengangs Biomedical Engineering beackert seit drei Jahren das weite Feld der Allergene.

DAGMAR STUHRMANN

Sigmaringen. Der Bund fördert das Forschungsprojekt mit insgesamt 670 000 Euro. Kooperationspartner sind das Chemische und Veterinäruntersuchungsamt in Sigmaringen, die Hochschule Ostwestfalen-Lippe sowie die Metro Group Buying International/Real und die Firmen Congen Biotechnology, Spices and More, Rubiniemühle und Schumann & Sohn. Damit arbeiten Forschung, Lebensmittelüberwachung, -produzenten und -analytik Hand in Hand. Der Deutsche Allergie- und Asthmabund vertritt die Seite der Betroffenen und begleitet das Projekt. Die bisherigen Forschungs-

ergebnisse stellten Studiendekan Prof. Dr. Jörg Bergemann und sein Forscherteam vor kurzem bei einem Expertentreffen an der Hochschule Albstadt-Sigmaringen vor. Nahrungsmittelallergien sind Überempfindlichkeitsreaktionen Betroffener auf Lebensmittel und deren Bestandteile. Zu den häufigsten Allergieauslösern gehören

Körper interpretiert Proteine als „fremd“ und bekämpft sie

beispielsweise Nüsse, Milch, Ei, Soja, Sellerie und Senf. Was für den einen völlig harmlos ist, kann beim anderen teils sogar schwere allergische Reaktionen hervorrufen. Mit „guten“ oder „schlechten“ Lebensmitteln hat das nichts zu tun – sondern mit dem eigenen Immunsystem. „Allergene sind Proteine“, sagt Silvia Panter, die das Projekt in Sigmaringen leitet. „Sie sind für sich genommen nichts

„Schlechtes“, dennoch reagiert eine gewisse Anzahl von Menschen auf sie allergisch.“ Das Problem sind Proteine, die vom Körper als „fremd“ interpretiert und mit Antikörpern bekämpft werden. Jucken, Ausschlag oder auch Verdauungsprobleme können die Folgen sein. Im Extremfall kann der Betroffene sogar sterben.

Im Mittelpunkt der Forschungsarbeit stehen Gewürze. Die Forscher richten den Blick nicht nur auf das Allergenmanagement bzw. die Risikoanalyse in den Betrieben, sondern klopfen auch die aktuellen Methoden zum Nachweis allergener Lebensmittelbestandteile auf deren Tauglichkeit hin ab. Sie haben außerdem eine neue Methode entwickelt, um Allergieauslöser noch verlässlicher zu ermitteln. Das vielversprechende DNA-basierte Untersuchungsverfahren („Real-time PCR System“) kann das Allergen Soja neuzugmal genauer nachweisen als herkömmliche Tests.

Das Forschungsthema ist durchaus alltagsrelevant: „Wir ha-

ben im Zuge unserer Arbeit beispielsweise Gewürze, Soßenpulver und Fertigsuppen aus dem Einzelhandel untersucht“, erzählt Silvia Panter, „und dabei bei 75 Prozent der Proben so genannte Kreuzkontaminationen mit Soja, Sellerie oder Senf aufgespürt“. Dabei handelt es sich um „versteckte Allergene“, die bei der Herstellung industriell erzeugter Nahrungsmittel unbeabsichtigt in diese gelangen und für den Verbraucher nicht erkennbar darin enthalten sein können.

Bislang hat der Gesetzgeber noch keine Grenzwerte für Allergene vorgegeben. Die Lebensmittelhersteller sichern sich rechtlich ab, indem sie „kann Spuren von ... enthalten“ auf die Verpackung schreiben. Durch die quantitative Bestimmung – also Angaben, wie viel von einem potenziell Allergie auslösenden Stoff in einem Nahrungsmittel enthalten ist – rückt die Festlegung von Grenzwerten zur Vermeidung schwerer Reaktionen bei Allergikern allerdings in greifbare Nähe.



Forschen zum Thema Allergene in Lebensmitteln: Silvia Panter und Prof. Dr. Jörg Bergemann, Leiter des Masterstudiengangs Biomedical Engineering. Foto: Privat