

Erfahrungsbericht Erasmus+ Personalmobilität

Name: Prof. Dr. Jens Mäder
Funktion/Aufgabenbereich: Lebensmitteltechnologie, FB V
Partnerhochschule/Institution: Deutsch-Kirgisches Technisches Institut KSTU I.Razzakov,
Bischkek, Kirgisistan
Zeitraum: 19.-24.09.2023

1. Womit haben Sie sich während Ihres Aufenthalts beschäftigt?
 - Lehre für Studierende der Lebensmitteltechnologie, höhere Semester: „Thermische Konservierungsverfahren“
 - Vortrag für das Kollegium des Faches Lebensmitteltechnologie: „Vorstellung der BHT, Trends in der Lebensmitteltechnologie in Europa“
 - Vortrag auf der DAAD-Alumni-Konferenz „Lebensmittelsicherheit“ und Teilnahme an der 3-tägigen Konferenz incl. Exkursion nach Naryn: „Globale Trends in der Lebensmittelindustrie der kommenden 10 Jahre“
 - Networking und Meetings mit Kollegen angrenzender Fachbereiche und dem Rektor der Kyrgyz Technical University
 - Firmenbesichtigung eines Unternehmens der milchverarbeitenden Industrie, Bischkek

2. Was hat Ihnen besonders gefallen? Ein Highlight...?
 - Das Networking mit Kollegen, auch fachübergreifend
 - Die außergewöhnliche Gastfreundschaft aller Kirgisen, die ich dort kennenlernen durfte
 - Kulinarische „Abenteuer“, z.B. Kumys (vergorene Stutenmilch) oder Kurut (fermentierte und getrocknete Milch/ Quark)

3. Wie haben Sie den Austausch mit Ihren internationalen KollegInnen erlebt?
 - Die Kollegen waren sehr interessiert an fachlichen und fachübergreifenden Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelwissenschaften.
 - Neben lebhaften Diskussionen wurden auch weitere mögliche Optionen für neue Projekte und Kooperationen besprochen.

4. Was war der fachliche Mehrwert für Sie?
 - Ich konnte einen tieferen Einblick in die Lebensmittelindustrie und die Lebensmittelversorgung incl. Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit in Kirgisistan gewinnen

5. Was war der persönliche Mehrwert für Sie?
 - Die Erweiterung meine interkulturellen Kompetenzen und sprachlichen sowie fachlichen Fähigkeiten