

# Presseinformation

---

## UNIKA-Studienmodul „Kartoffelproduktion“ ermöglicht Einblicke vom Feld bis zur Tiefkühltruhe

Berlin, 09.06.2026  
Seite 1 | 2

### Exkursion zu Schne-frost zeigt Studierenden und Gasthörernden die Kartoffelverarbeitung in der Praxis

Wie wird aus der Rohware Kartoffel ein hochwertiges tiefgekühltes Kartoffelprodukt? Dieser Frage konnten Studierende und Gasthörernde des Studienmoduls „Kartoffelproduktion“ im Rahmen einer Exkursion zur Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG in Löningen unmittelbar nachgehen. Möglich wurde der Besuch durch das von der Union der Deutschen Kartoffelwirtschaft e.V. (UNIKA) unterstützte Studienmodul, das wissenschaftliche Lehre, Praxisbezug und Einblicke entlang der Kartoffel-Wertschöpfungskette miteinander verbindet.

### Praxisnahe Lehre entlang der Kartoffel-Wertschöpfungskette

Ende Mai besuchten über 20 Teilnehmende des Moduls den Verarbeitungsstandort in Löningen. Vor Ort wurden sie von Heiner Staack, Abteilungsleiter Prozess- und Produktionsoptimierung, sowie Michael Grünloh empfangen und durch die Betriebsbesichtigung begleitet. Beide bringen langjährige Erfahrung aus der Praxis mit und konnten entsprechend anschaulich erläutern, welche Anforderungen und Prozesse hinter der industriellen Verarbeitung von Kartoffeln stehen.

Ein besonderer Bezug zum Modul ergab sich auch durch Heiner Staack selbst: Er hatte bereits in einem früheren Jahr als Gasthörer am Studienmodul teilgenommen. Dass er nun gemeinsam mit Michael Grünloh die aktuelle Exkursionsgruppe durch die Produktion führte, zeigt beispielhaft, wie das Modul den Austausch zwischen Universität, Praxis und Unternehmen fördert.

„In der Lehre sprechen wir häufig über Rohwarenqualität, Verarbeitung und Qualitätssicherung. Bei Schne-frost konnten die Teilnehmenden sehr eindrucksvoll sehen, wie komplex die Kartoffelverarbeitung tatsächlich ist und wie viele einzelne Schritte ineinandergreifen müssen, bis aus der Rohware ein tiefgekühltes Kartoffelprodukt entsteht“, sagt Dr. Marcel Naumann, Organisator des Studienmoduls „Kartoffelproduktion“.

### Kartoffelverarbeitung direkt vor Ort nachvollziehen

Nach einer Vorstellung des Unternehmens und einer Sicherheitsunterweisung erhielten die Teilnehmenden einen umfassenden Einblick in die Produktionsabläufe. Der Rundgang führte von der Kartoffelannahme über Schälung, Pommes-frites-Produktion und Spezialitätenproduktion bis hin zu Verpackung, Lager, Logistik

und Qualitätssicherung. Auch aktuelle Investitionen und Zukunftsprojekte wurden vorgestellt.

Seite 2 | 2

Die rund dreieinhalbstündige Besichtigung war geprägt von zahlreichen Fragen und fachlichen Diskussionen. Themen wie Rohwarenanforderungen, Prozessführung, Qualitätssicherung, technische Weiterentwicklungen und logistische Abläufe stießen auf großes Interesse. Ein besonderes Highlight war zudem die Verköstigung vor Ort: Für die Exkursionsgruppe wurden verschiedene Kartoffelprodukte exklusiv zubereitet, sodass die zuvor besichtigten Verarbeitungsschritte auch sensorisch nachvollzogen werden konnten.

### UNIKA stärkt Austausch zwischen Studium, Praxis und Branche

Die Exkursion verdeutlichte eindrucksvoll, welchen Mehrwert praxisnahe Formate in der universitären Ausbildung haben. Das von der UNIKA unterstützte Studienmodul „Kartoffelproduktion“ bietet Studierenden nicht nur fachliche Grundlagen, sondern eröffnet auch direkte Einblicke in Unternehmen, Berufsfelder und aktuelle Herausforderungen der Kartoffelwirtschaft.

Ein herzlicher Dank gilt Heiner Staack, Michael Grünloh sowie dem gesamten Team der Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG für die hervorragende Organisation, die offenen Einblicke und den intensiven Austausch vor Ort.



*Teilnehmende des Studienmoduls „Kartoffelproduktion“ beim Werksbesuch bei Schne-frost in Löningen. Die Exkursion ermöglichte praxisnahe Einblicke in die Verarbeitung von Kartoffeln zu tiefgekühlten Kartoffelprodukten. Foto: Schne-frost Produktion GmbH & Co. KG*