



**BIOTECHNOLOGIE**  
**UNIVERSITÄT HOHENHEIM**  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie

Wir sind ein interdisziplinäres Forscherteam mit Expertisen aus verschiedenen Gebieten der Naturwissenschaften. Unsere Aktivitäten fokussieren sich auf die Enzymtechnologie und ihre industrielle Anwendung. Zur Mitarbeit im Rahmen eines Forschungsprojekts mit dem Titel „Gereifte Käsealternativen auf der Basis von rekombinanten Milchproteinen und pflanzlichen Fetten“ suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n

**Wissenschaftliche/n Mitarbeiter/in (m/w/d)**  
**(TV-L E 13, 50 %).**

Im Projekt geht es für uns um die Herstellung von Käseimitaten durch den Einsatz von Starterkulturen und der damit verbundenen Prozessanalytik.

Kenntnisse und praktische Laborerfahrung im Bereich der Biochemie aus einer abgeschlossenen Masterarbeit sind eine wichtige Voraussetzung.

Die Stelle ist vorerst auf die Dauer von 12 Monaten befristet. Eine Verlängerung im Fall einer angestrebten Promotion ist bei entsprechender Eignung möglich.

Ihre Qualifikation:

- Abgeschlossenes Hochschulstudium im Bereich Biotechnologie, Biochemie, Lebensmitteltechnologie, Mikrobiologie, Biologische Chemie oder einem verwandten Studiengang
- Praktische und theoretische Kenntnisse in grundlegenden bioanalytischen Methoden
- Eigeninitiative, selbstständiges Arbeiten, Belastbarkeit und Flexibilität sowie Teamfähigkeit setzen wir voraus

Bei gleicher Eignung werden Schwerbehinderte bevorzugt eingestellt. Frauen werden ausdrücklich zur Bewerbung aufgefordert.

Bitte schicken Sie Ihre ausführliche Bewerbung bis 29. Februar 2024 per Mail an Prof. Dr. Lutz Fischer, [eidner@uni-hohenheim.de](mailto:eidner@uni-hohenheim.de).

Universität Hohenheim  
Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie  
FG Biotechnologie und Enzymwissenschaft (150b)  
Garbenstr. 25  
70599 Stuttgart