VEV
VERBAND EHEMALIGER VEITSHÖCHHEIMER E.V.

VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Mitteilungsblatt des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

Ausgabe 126 - Januar 2019

www.vev-bayern.de

Foto: *LWG*

VEV-Mitteilungen

VERBAND EHEMALIGER VEITSHÖCHHEIMER E.V.

VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Veitshöchheimer Mitteilungen

des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V.
(Gemeinnütziger Verein)

Geschäftsstelle: 97209 Veitshöchheim, An der Steige 15
(Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau)

Bankverbindung: VR-Bank Würzburg
IBAN: DE42 7909 0000 0005 7801 79, BIC: GENODEF1WU1

Telefon: 09 31 98 01 - 159
Fax: 09 31 98 01 - 200
E-Mail: info@vev-bayern.de
Internet: www.vev-bayern.de

Vorstand:

1. Vorsitzender:	Reimund Stumpf
2. Vorsitzender:	Wolfgang Graf
Geschäftsführer:	Dr. Andreas Becker
Kassier:	Hans Bätz
Beisitzer:	Hans Beischl

Redaktion: Elisabetha Ott
Satz und Design: Ilse Gaum

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 25. Mai 2019

Folge 126 Januar 2019

Inhaltsverzeichnis

Seite

- **Aus dem Verbandsgeschehen** 4
  Grußworte des Vorsitzenden
  Einladung zur Hauptversammlung am 29. März 2019
  Geschäftsordnung des Vorstandes des VEV
  Satzung des VEV
  Verstorbene Mitglieder - Verschollene Mitglieder - Neue Mitglieder
  Sebastian-Englerth-Preis 2018: Wolf Blass für Lebenswerk geehrt
  VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"
  Sammeln für den guten Zweck

- **Meister- und Technikerschule** 12
  Fortbildung für den Berufsnachwuchs: Wollen Sie Meister oder Techniker werden? - Infotag
  Schulschluss 2018 - Zeugnisübergabe an Meister und Techniker
  Meisterpreis der Weinbruderschaft ging an Philipp Giegerich
  VEV belohnt Teamgeist mit Sozialpreis
  Veitshöchheimer Dreiklang "Heute schon an morgen denken - Der Garten im Wandel"
  Vivian Weißmüller - GaLaBau Heldin 2017
  Zertifikat Fachkunde Umweltbaubegleitung - Anspruchsvolle Qualifizierung für Techniker/innen GaLaBau
  Die Klasse L1b unterwegs: Fachexkursion nach Schottland

- **Weinbau, Kellerwirtschaft, Analytik** 21
  61. Veitshöchheimer Weinbautage - Fränkische Weinwirtschaftstage 2019
  Jagd nach dem "Blauen Gold" - Thermometriemessung im Weinberg
  Rückblick auf die "Weinerlebnistage 2018"
  "Die Weinmacher - Der fränkische Weinbau in Bildern"
  Whisky auf Bayerisch - Hochprozentiger Genuss aus der Heimat
  Erfolgreicher Abschluss für Nebenerwerbswinzer/innen
  Nebenerwerbswinzerlehrgang im November gestartet

- **Gartenbau** 26
  Grüne Themen hautnah erlebt - Rückblick auf "Tag der offenen Tür" in Bamberg
  Rückblick Beet- & Balkonpflanzentag - Bunt geht immer: Natürlich Balkonblumen!
  Forschungsprojekt "Mechanische Beikrautregulierung mithilfe von automatischen Steuerungssystemen"
  Baubeginn am LWG-Versuchsbetrieb Thüngersheim
  Genuss aus der Heimat - Bitte 'ne Quitte!
  Ingwer "Made in Franken"? - Asiatische Heilpflanze erobert die Gewächshäuser
  Kiwibeeren, Indianerbananen und Feigen: Die wohl exotischste Ernte Bayerns
  Verena Trost, Nachfolgerin von Hubert Hanke an der LWG, stellt sich vor

- **Bayerische Gartenakademie** 33
  Gartenerlebnis garantiert! Neue "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern" qualifiziert
  Neue Qualifizierung Garten-Gästeführer beginnt: Botschafter für die Gartenkultur am Bodensee
  Qualifizierungskurs "Gästeführer Streuobst"

- **Bienenkunde, Imkerei** 35
  Auf der Suche nach Bayerns bestem Bienengold
  Rückblick Imkertag 2018: Aktuelles & Spannendes aus dem Bienenvolk

- **Landespflege** 37
  51. Veitshöchheimer Landespflegetage am 22. und 23. Januar 2019 -
  Go für Green! Ein halbes Jahrhundert ist uns nicht genug...
  Vortragsreihe Gartenkunst: Historische Gärten von Ägypten bis Veitshöchheim
  Warum es sich lohnt, Kopfrechnen zu üben.
  13. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst 2018 - Unkrautmanagement auf Wegen und Plätzen
  Glasklare Büroorganisation: Auch im Büro wird Gewinn gemacht
  "Der Weg ist das Ziel!" - Diese Etappe war für mich erfolgreich.
  Hanta-Viren - die unsichtbare Gefahr
  Alles Gute kommt von oben?! - Ernte vom Gemüsedach

- **Persönliche Nachrichten** 47
  (Altersjubilare im 1. Halbjahr 2019)

- **Reisen** 49
  Lehrfahrt nach England - Cotswolds "Vermarktung von Gärten in strukturschwachen ländlichen
  Regionen" vom 11. bis 17. Juni 2019 mit Anmeldeformular

- **Mitteilungen der Geschäftsstelle** 53

Aus dem Verbandsgeschehen

Sehr geehrte ehemalige Veitshöchheimer,
verehrte Förderer unseres Verbandes, liebe Studierende,

das Jahr 2018 wird wegen seines außergewöhnlich trockenen Sommers in die Geschichte eingehen. Es führte uns vor Augen, was sich unter dem Stichwort Klimawandel alles verändert. Wir erlebten eine Trockenheit, mit all den bekannten Folgen für die Landwirtschaft, wie selten zuvor. Trotzdem war es erstaunlich wie im Weinbau die Rebstöcke von der Witterung profitierten und wir Winzer einen großartigen Jahrgang mit völlig gesunden und hochreifen Trauben einbringen konnten. Um den 20. August begann eine der frühesten Weinlesen in Franken.

Auf der Schulschlussfeier am 24. Juli erhielten 45 Absolventen der Meister- und Technikerschule Veitshöchheim ihr Technikerzeugnis und 23 Absolventen ihr Wirtschafterzeugnis überreicht. Der Höhepunkt dieser Feierstunde war der Besuch von Wolf Blass, selbst Absolvent der Klasse 1953/54. Nachdem der VEV ihn am Vorabend mit dem Sebastian-Englerth-Preis für sein Lebenswerk ausgezeichnet hatte, hielt er eine für die jungen Absolventen sehr inspirierende Festansprache. Wolf Blass referierte aus seinem langen Berufsleben, erzählte von seiner Auswanderung 1963 nach Australien und von seinem Aufstieg in die Top Ten der Australischen Winemaker. "Ohne die Fachschule in Veitshöchheim hätte ich diesen Weg nicht gehen können", so der heute 84-jährige Blass. Die Absolventen und Gäste der Schulschlussfeier konnten sich am Beispiel von Wolf Blass ein Bild machen, wie die Mitgliedschaft im VEV zu einem lebenslangen Berufsnetzwerk führt.

Erfreulicherweise hat sich heuer die Zahl der Vorstandsmitglieder um den Beisitzer Hans Beischl erweitert. Ihm danke ich für die Bereitschaft im VEV-Vorstand mit zu arbeiten und freue mich, dass mit seiner Person ein Vertreter des Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau im Vorstand aktiv ist. Dennoch suchen wir zur Verstärkung der Vorstandschaft einen weiteren Beisitzer, nach einem Kassenwart und nach einem Schriftführer. Trauen Sie sich, helfen Sie mit, die vielfältigen Aufgaben des VEV zum Wohle der Studierenden, der Meister- und Technikerschule innerhalb der LWG zu fördern.

Sehr geehrte, liebe ehemalige Veitshöchheimer, die Vorstandschaft und der Hauptausschuss werden sich weiterhin nach Kräften bemühen, die umfangreichen Aufgaben des VEV zu erfüllen. Herzlichen Dank an alle, die den Geschäftsbetrieb am Laufen halten, ganz besonders: Dr. Andreas Becker, Hans Bätz, Wolfgang Graf, Angelika Herrlein, Elisabetha Ott, Ilse Gaum und viele mehr. Den Mitgliedern des Hauptausschusses sowie Ihnen, verehrte Mitglieder, ein Dankeschön für Ihre freundliche Unterstützung.
Ihr
Reimund Stumpf

Einladung zur Hauptversammlung 2019

Zur nächsten Mitgliederversammlung des
Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. am

Freitag, den 29. März 2019 um 15:30 Uhr

laden wir Sie sehr herzlich ein.

Die Versammlung findet im Sebastian-Englerth-Saal der LWG, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim, statt.

Der Vortrag von Sebastian Sauer beschäftigt sich mit der Digitalisierung im Gartenbaubetrieb. Die Vorstandschaft freut sich auf einen erfrischenden Vortrag und die sich anschließende Diskussion.

Nach der Hauptversammlung und dem anschließenden Vortrag besteht die Möglichkeit, beim Abendessen im Casino der Staatlichen Meister- und Technikerschule Veitshöchheim mit allen Ehemaligen gemütlich zusammen zu sitzen. Essensteilnehmer melden sich bitte bis **spätestens Freitag, den 15. März 2019** bei Frau Herrlein (angelika.herrlein@lwg.bayern.de oder 09 31 98 01 - 114) an.

Notieren Sie sich bitte schon heute diesen wichtigen Termin, **denn es gibt keine weitere schriftliche Einladung zur Hauptversammlung.** Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher und eine fruchtbare Diskussion!

Herzliche Grüße aus Veitshöchheim

Reimund Stumpf	Dr. Andreas Becker
1. Vorsitzender	Geschäftsführer

13:00 Uhr Eröffnungsfeier der Ausstellung der Studierenden
anschließend Rundgang durch die Ausstellung

15:00 Uhr Begrüßungscafe im Wintergarten der LWG

15:30 Uhr Beginn der Mitgliederversammlung

Tagesordnung:

- Begrüßung
- Gedenken an die verstorbenen Mitglieder des VEV
- Aktuelles aus der LWG
  Präsident Dr. Hermann Kolesch
- Aktuelles aus der Staatlichen Meister- und Technikerschule
  Arved von Mansberg
- Ehrung langjähriger Mitglieder
- Ernennung von Ehrenmitgliedern
- Verleihung des Sebastian-Englerth-Preises 2019 an Ulrich Schäfer
- Bericht des Geschäftsführers
  - AG Bachelor of professional im vlf-Landesverband
  - Reise nach England
- Kassenbericht
- Bericht der Kassenprüfer
- Entlastung der Vorstandschaft
- Haushaltsplan 2019
- Beschlussfassung über die Geschäftsordnung und die Satzungsänderung
- Verschiedenes, Wünsche und Anträge
- Vortrag von Sebastian Sauer
  "Digitalisierung im praktischen Gartenbaubetrieb - Chancen und Grenzen der Technik"

18:00 Uhr Abendessen im Casino der LWG mit Weinen vom Studierenden-Projekt "Out oft he Box"

Geschäftsordnung
des Vorstandes des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. (VEV)

1. Struktur der Geschäftstätigkeit

Die Arbeit des VEV gliedert sich in folgende Bereiche:

Ideeller Bereich:
Alle Tätigkeiten zur Mitgliederverwaltung sowie die Tätigkeiten, die zur Durchführung und Organisation der satzungsgemäßen Sitzungen der Vorstandschaft, des Hauptausschusses, der Arbeitskreise sowie zur Förderung der Studierenden notwendig sind.

Zweckbetrieb:
Alle Veranstaltungen unter Mitwirkung des VEV, die der Wissensvermittlung dienen.

Wirtschaftsbetrieb:
Alle Aktivitäten des VEV, bei denen er gewerblich tätig ist. Hierzu zählen insbesondere die Vermietung von Ausstellungsflächen im Zusammenhang mit Fortbildungsveranstaltungen, der Verkauf von Weinen aus Studierendenprojekten sowie die Abgabe von Druckerzeugnissen zwecks Wissensvermittlung.

2. Aufwandsentschädigungen

Alle Vorstandsmitglieder erhalten jährlich eine pauschale Aufwandsentschädigung, die durch den Hauptausschuss festgesetzt wird.

Zusätzlich können außerordentliche Aufwendungen in Höhe der nachgewiesenen Kosten bzw. in angemessener Höhe gezahlt werden.

3. Ehrungen

Die Ehrung der Mitglieder erfolgt nach folgender Ordnung:

25 Jahre Mitgliedschaft = silberne Mitgliedschaft
40 Jahre Mitgliedschaft = goldene Mitgliedschaft
50 Jahre Mitgliedschaft = Platin-Mitgliedschaft
60 Jahre Mitgliedschaft = Diamant-Mitgliedschaft
70 Jahre Mitgliedschaft = Kronjuwelen-Mitgliedsch.

4. Freiwillige Leistungen

Sebastian-Englerth-Preis:
Die Vorstandschaft kann jährlich an besonders verdiente und beruflich hervorragend anerkannte Mitglieder den Sebastian-Englerth-Preis vergeben. Der Preis wird im Rahmen der Mitgliederversammlung verliehen und ist mit einem Sachpreis in Höhe von ca. 1.000 € verbunden.

Preis für soziale Verdienste in der Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim:
Die Vorstandschaft kann jährlich an einen oder mehrere Studierende den "Preis für soziale Verdienste" vergeben. Die Ermittlung der Preisträger erfolgt in enger Abstimmung mit der Schulverwaltung und den Lehrkräften.
Der Preis wird zur Schulschlussfeier übergeben.

Satzung

des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. (Gemeinnütziger Verein)

Präambel zur geschlechtergerechten Sprache:
Die im Folgenden verwendeten männlichen Formulierungen schließen die weibliche Form mit ein.

§ 1 Name und Sitz

1. Der Verband führt den Namen "Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V."
2. Die Abkürzung des Verbandsnamens lautet "VEV".
3. Der Verband hat seinen Sitz in Veitshöchheim.
4. Der Verband ist als Verein im Vereinsregister beim Amtsgericht Würzburg eingetragen.

§ 2 Zweck und Aufgaben

1. Der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. verfolgt ausschließlich und unmittelbar gemeinnützige Zwecke im Sinne des Abschnitts "Steuerbegünstigte Zwecke" der Abgabenordnung.

   Zweck des Vereins ist die Förderung der Bildung in allen Bereichen des Gartenbaues, des Weinbaues, der Önologie, der Brennerei und der Imkerei sowie die Förderung der angewandten Forschung in den genannten Bereichen.

   Der Satzungszweck wird insbesondere verwirklicht durch:
   - Förderung der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim,
   - Förderung der angewandten Forschung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau,
   - Durchführung von allgemeinbildenden sowie fachlichen Veranstaltungen in den Bereichen "Gartenbau", "Garten- und Landschaftsbau", "Weinbau und Önologie", "Imkerei", "Brennereiwesen" sowie "Freizeitgartenbau",
   - Zusammenarbeit mit Organisationen der Erwachsenenbildung und Berufsvertretungen der im Verband organisierten Fachrichtungen.
2. Der Verein ist selbstlos tätig; er verfolgt nicht in erster Linie eigenwirtschaftliche Zwecke.
3. Die Vertretung der Verbandsinteressen erfolgt unter Beachtung parteipolitischer Unabhängigkeit in der Öffentlichkeit.

§ 3 Mitgliedschaft

1. Als Mitglieder können Absolventen der Staatlichen Meister- und Technikerschule an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim und Personen, die den Verband im Sinne des Verbandszweckes unterstützen, aufgenommen werden.
2. Die Beitrittserklärung muss schriftlich erfolgen. Über die Aufnahme entscheidet der Vorstand des Verbandes.
   Bei Ablehnung des Bewerbers durch den Vorstand kann dieser die Mitgliederversammlung zum Entscheid über eine Mitgliedschaft anrufen.

3. Personen, die sich um den Verband besonders verdient gemacht haben, können zu Ehrenmitgliedern ernannt werden. Ehrenmitglieder sind von der Beitragsentrichtung befreit. Die Entscheidung hierüber trifft der Vorstand.

4. Die Geschäftsführung führt eine Liste mit den Namen und Anschriften der Mitglieder und Ehrenmitglieder.

§ 4 Beendigung der Mitgliedschaft

1. Die Mitgliedschaft endet
   a) durch Tod,
   b) durch freiwilligen Austritt,
   c) durch Ausschluss.

2. Der Austritt ist jeweils zum Ende des Kalenderjahres möglich. Er muss der Geschäftsstelle des Verbandes schriftlich mitgeteilt werden.

3. Der Ausschluss aus dem Verband ist dann zulässig, wenn ein Mitglied gegen die Satzung oder die Interessen des Verbandes grob verstößt. Über den Ausschluss entscheidet der Hauptausschuss des Verbandes.
   Er ist auch zulässig, wenn ein Mitglied trotz Mahnung mehr als ein Jahr mit dem Beitrag im Rückstand ist. Hierrüber entscheidet der Vorstand.
   Gegen diesen Beschluss kann das Mitglied die Mitgliederversammlung zur Entscheidung anrufen.

4. Endet die Mitgliedschaft während eines Geschäftsjahres, ist der gesamte Jahresbeitrag zu entrichten.

§ 5 Organe des Verbandes

Die Organe des Verbandes sind
1. der Vorstand,
2. der Hauptausschuss,
3. die Mitgliederversammlung.

Stimmberechtigt und entscheidungsbefugt sind nur Mitglieder des Verbandes. Die Tätigkeit erfolgt ehrenamtlich abgesehen vom Ersatz entstandener Aufwendungen.

§ 6 Der Vorstand

1. Der Vorstand besteht aus
   a) dem 1. Vorsitzenden,
   b) dem 2. Vorsitzenden,
   c) dem Geschäftsführer,
   d) dem Kassierer,
   e) dem Schriftführer.
   Der Vorstand kann durch Beisitzer ergänzt werden.

2. Jedes Vorstandsmitglied ist einzelvertretungsberechtigt.

3. Dem Vorsitzenden obliegt insbesondere die Einberufung und Leitung der Sitzungen der Vorstandschaft, des Hauptausschusses und der Mitgliederversammlung. Bei Stimmengleichheit entscheidet der Vorsitzende, der auch für den Vollzug der Beschlüsse zu sorgen hat.

4. Die laufenden Geschäfte werden vom Geschäftsführer wahrgenommen.

5. Der Kassierer ist zuständig für die Einnahmen und Ausgaben. Er erstellt den Jahresabschluss und zusammen mit dem Geschäftsführer den Haushaltsplan.

6. Dem Schriftführer obliegt die Protokollführung.

§ 7 Der Hauptausschuss

1. Der Hauptausschuss setzt sich zusammen aus
   a) dem Vorstand,
   b) aus Vertretern der an der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim vertretenen Fachrichtungen. Je 100 Mitglieder maximal 1 Vertreter.
   Darüber hinaus kann der Vorstand weitere Vertreter zur Wahl vorschlagen.

2. Dem Hauptausschuss obliegt insbesondere
   a) die Entgegennahme des Tätigkeitsberichtes des Vorstandes,
   b) die Beratung und Beschlussfassung von Projekten, Fördermaßnahmen und Veranstaltungen,
   c) die Vorbereitung der Mitgliederversammlung einschließlich der Neuwahlen,
   d) die Beratung und Entscheidung über gestellte Anträge,
   e) die abschließende Beratung von Satzungsänderungen.

§ 8 Mitgliederversammlung

1. Der Mitgliederversammlung obliegt
   a) die Wahl des Vorstandes und des Hauptausschusses,
   b) die Entgegennahme des Tätigkeitsberichtes und des Kassenberichtes,
   Sie entscheidet über die Entlastung des Vorstandes und des Hauptausschusses.
   c) die Zustimmung zum Haushaltsplan,
   d) die Festsetzung der Mitgliedsbeiträge,
   e) die Beschlussfassung über gestellte Anträge,
   f) die Beschlussfassung über Satzungsänderungen,
   Hierzu ist eine ¾-Mehrheit der abgegebenen Stimmen erforderlich.
   g) die Beschlussfassung über die Auflösung des Verbandes.

2. Zeitpunkt und Ort der ordentlichen Mitgliederversammlung sind zusammen mit der Tagesordnung durch die Vorstandschaft spätestens 14 Tage vorher über die Verbandsmitteilungen, als gesonderte schriftliche Einladung, als E-Mail oder in sonstiger Form den Mitgliedern schriftlich bekanntzugeben.
3. Die Versammlung ist unabhängig von der Zahl der Anwesenden beschlussfähig. Die nicht erschienenen Mitglieder sind an die Versammlungsbeschlüsse gebunden.

§ 9 Sonstige Organisationsformen

Der Hauptausschuss kann die Gründung von Arbeitskreisen beschließen sowie besondere Vertreter bestellen, wenn es zur Lösung bestimmter Aufgaben und Probleme notwendig ist. Leitung und Zusammensetzung von Arbeitskreisen bestimmt der Hauptausschuss.

§ 10 Protokolle

Über alle Sitzungen hat der Schriftführer Ergebnisprotokolle anzufertigen. Die Protokolle werden vom 1. Vorsitzenden und vom Geschäftsführer gegengezeichnet und nach Genehmigung archiviert.

§ 11 Verbandsmitteilungen

1. Um die Verbindung der ehemaligen Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau aufrechtzuerhalten, gibt der Verband mindestens einmal jährlich Verbandsmitteilungen heraus, die jedem Verbandsmitglied zugeleitet werden.
2. Für die Zusammenstellung und den Versand ist der Geschäftsführer verantwortlich.

§ 12 Jahresbeiträge und Mittel

1. Die Mitglieder des Verbandes haben jährliche Beiträge zu entrichten.
2. Studierende der Staatlichen Meister- und Technikerschule während des Schulbesuchs sowie Ehrenmitglieder sind beitragsfrei. Eine Befreiung kann auf Antrag durch Beschluss des Vorstandes gewährt werden, wenn dem Mitglied die Beitragszahlung nicht zumutbar ist.
3. Die Beiträge für das laufende Geschäftsjahr sind spätestens bis zum 1. April auf ein Konto des Verbandes zu überweisen, wenn diese nicht bereits per Lastschrift eingezogen wurden.
4. Einnahmen dürfen nur für die satzungsmäßigen Zwecke verwendet werden.

§ 13 Wahlordnung

1. Die Wahlperiode des Vorstandes sowie des Hauptausschusses beträgt drei Jahre. Der Vorstand des Verbandes bleibt bis zur Bestellung eines neuen Vorstandes im Amt.
2. Bei jeder Wahl ist ein Wahlausschuss bestehend aus drei Mitgliedern zu bestimmen.
3. Die Wahl des Vorstands ist auf Antrag in schriftlicher und geheimer Einzelabstimmung durchzuführen. Ansonsten erfolgt die Wahl per Handzeichen. Gewählt ist, wer im 1. Wahlgang mehr als 50 % der abgegebenen Stimmen auf sich vereinigt. Ist ein 2. Wahlgang erforderlich (Stichwahl zwischen den beiden Bewerbern mit den meisten Stimmen im 1. Wahlgang), so ist gewählt, wer die meisten Stimmen auf sich vereinigt.
4. Die Wahl der Hauptausschussmitglieder erfolgt durch Handzeichen.
5. Scheidet ein Vorstands- oder Hauptausschussmitglied aus, so ist bei der nächsten Mitgliederversammlung eine Nachwahl durchzuführen. Die Nachwahl gilt für den Rest der Wahlperiode.
6. Über die Wahl ist ein Protokoll anzufertigen, das durch die Wahlausschussmitglieder gegenzuzeichnen ist.

§ 14 Verfahrensordnung

1. Die Organe des Verbandes sind mindestens einmal jährlich einzuberufen.
2. Die Organe des Verbandes müssen einberufen werden, wenn dies 1/3 der Mitglieder dieser Organe beim Vorsitzenden schriftlich unter Angabe der Gründe beantragen.

§ 15 Geschäftsjahr

Geschäftsjahr ist das Kalenderjahr.

§ 16 Rechnungslegung

1. Der Haushaltsplan für das laufende Geschäftsjahr ist in der Regel drei Monate nach Beginn desselben aufzustellen.
2. Die gesamte Rechnungsführung ist spätestens drei Monate nach Beendigung des Geschäftsjahres durch zwei Rechnungsprüfer, die die Mitgliederversammlung bestimmt, zu prüfen. Die Rechnungsprüfer dürfen nicht Vorstandsmitglieder sein. Über die Rechnungsprüfung ist ein kurzes Protokoll anzufertigen.

§ 17 Beschlüsse und Satzungsänderungen

1. Anträge auf Satzungsänderungen sind bei der Geschäftsstelle des Verbandes schriftlich einzureichen.
2. Änderungen und Ergänzungen der Satzung berät der Hauptausschuss des Verbandes.
3. Jede Satzungsänderung ist dem zuständigen Finanzamt und dem Vereinsregister durch Übersendung der geänderten Satzung anzuzeigen.
4. Satzungsänderungen müssen von der Mitgliederversammlung beschlossen werden.

§ 18 Ehrungen

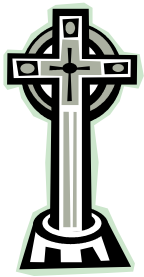
An Personen, die sich um den Verband im Sinne des Verbandszweckes verdient gemacht haben, kann der Verband auf Beschluss des Hauptausschusses Ehrungen vornehmen. Details regelt die Geschäftsordnung.

§ 19 Auflösung des Verbandes

1. Der Verband kann nur in einer ordnungsgemäß einberufenen Mitgliederversammlung aufgelöst werden. Eine Auflösung bedarf der 2/3 Mehrheit der anwesenden Mitglieder.
2. Der Verband gilt auch dann als aufgelöst, wenn die Zahl der ordentlichen Mitglieder weniger als sieben beträgt.
3. Bei Auflösung oder Aufhebung des Vereines oder bei Wegfall seines bisherigen Zwecks fällt das Vermögen des Vereins an die Staatliche Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim, die es ausschließlich und unmittelbar für gemeinnützige Zwecke zu verwenden hat.

   Beschlüsse über die künftige Verwendung des Vermögens dürfen erst nach Einwilligung des zuständigen Finanzamtes ausgeführt werden.

Der VEV trauert um seine verstorbenen Mitglieder. Im Jahr 2018 sind verstorben:	
Werner Beck, Sulzfeld	Karl-Heinz Kiesling, Ottobrunn
Engelbert Becker, Klingenberg	Kurt Kraiß, Nordheim
Bernhard Bisplinghoff, Hallerndorf	Alfred Poscher, Nürnberg
Martin Brandscheid, Hausen-Sulzwiesen	Franz Raab, Wipfeld
Ludwig Christ, Nordheim	Bruno Reiß, Würzburg
Manfred Eckerlein, Coburg	Konrad Schwarz, Sommerhausen
Karl Full, Hammelburg	Leofried Six, Höchberg
Alfred Hamberger, Marktheidenfeld	Hans-Peter Wheeler, München



Verschollene Mitglieder 2018

Von folgenden Mitgliedern suchen wir die aktuelle Adresse. Wer kann Hinweise geben?

Roland Behrendt	Forstweiher Str. 30	90451 Nürnberg
Martin Büttner	Robert-Koch-Str. 50	97688 Bad Kissingen
Matthias Hofreiter	Erdinger Str. 11	85464 Neufinning
Lothar Geuther	Lindenstr. 4	96465 Neustadt
Philipp Rundel	Bornstr. 62 a	61352 Bad Homburg
Bastian Schäfer	Hauptstr. 101	CH-3212 Gurmels/Schweiz
Florian Winkler	Gleitsmühle 1	92712 Pirk

Neue Mitglieder 2018

Als neue Mitglieder in unserem Verband begrüßen wir:

Adler Louis	Nürnberg
Baldauf Ralf	Ramsthal
Bayer Benedikt	Esslingen
Benz Christian	Kitzingen

Boden Betram	Wilhelmsdorf
Bornschein Lucas	Würzburg
Bückreiß Sophie-Theres	Coburg
Dorsch Johannes	Ebermannstadt

Elsenhans Philipp	Gersthofen
Enders Mona	Bischofsheim
Geiger Tobias	Uettingen
Gövert Christof	Wesel
Gutmann Jürgen	Pirmasens
Hadergjonaj Arber	Rückersdorf
Jordan Jana	Würzburg
Jordan Melanie	Bayreuth
Kiltz Niklas	Braunweiler
Kircher Lukas	Untermünkheim
Kohler Sarah Patricia	Gräfenberg
Konheiser Nils	Sparrieshoop
Konrad Maximilian	Burgkunstadt
Kramer Marius	Olpe-Stade
Kretschmann Markus	Eggenthal
Kusch Simon	Hirschaid

Lange Pius	Hammelburg
Langwieser Sophie	Mainburg
Loidl Gabriel	Kaindorf / Österreich
Maushacke Philipp	Am Großen Bruch
Molitor Markus	Nordheim
Relard Maximilian	Hövelhof
Rieper Janik	Manching
Röhrl Yvonne	Kirchensittenbach
Romero Bögler Juan José	Plankstadt
Saule Anna	Dinkelscherben
Schneider Maximilian	Schweinfurt
Weiherer Dominik	Steinhöring
Wich Theo	Markt Einersheim
Wölbling Tom	Naumberg
Ziereis Johannes	Schwarzenfeld

Sebastian-Englerth-Preis 2018: Wolf Blass für Lebenswerk geehrt

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Da soll doch einer sagen, der jährlich verliehene Sebastian-Englerth-Preis sei nicht begehrt: So legte der diesjährige Preisträger, der in Fachkreisen auch als "The Golden Boy" bekannt ist, über 15.000 Kilometer zurück, ehe er die vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. vergebene Auszeichnung in Händen halten konnte. In diesem Jahr wurde Wolfgang Franz Otto Blass für sein Lebenswerk ausgezeichnet, eine Erfolgsgeschichte, die auch den australischen Weinbau geprägt hat und vor über 64 Jahren in Veitshöchheim ihren Anfang nahm.

Es war einmal - jede Erfolgsgeschichte hat einen Anfang: Die von Wolf(gang) Blass beginnt im Jahr 1954 mit dem Besuch der Veitshöchheimer Weinbauschule. Danach geht es für den gebürtigen Thüringer in die weite Welt, besser gesagt nach Down Under. Über die Jahre wuchs sein kleines Weingut in Barossa Valley, das bekannteste Weinbaugebiet in Australien, zu einem der größten und renommiertesten Weingüter heran. Die weltweit geschätzten Weine brachten Wolf Blass über 3.000 Auszeichnungen und damit den Beinamen "The Golden Boy" ein. Blass hat in den letzten Jahrzehnten damit nicht nur sein eigenes Lebenswerk geschaffen, sondern vielmehr an der Geschichte des Weinbaus in Australien mitgeschrieben.

Der nach dem Winzer und Weingutsbesitzer Sebastian Englerth aus Randersacker, dem Gründervater der ehemaligen Veitshöchheimer Weinbauschule, benannte Preis, wird jährlich durch den Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. vergeben. Der Verband aus ehemaligen Absolventen der Fachrichtungen Weinbau, Gartenbau sowie Garten- und Landschaftsbau fördert seit über 100 Jahren die Studierenden und den Zusammenhalt über den Schulabschluss hinaus. Mit dem Sebastian-Englerth-Preis werden die einstigen Schulabsolventen, jetzt erfolgreiche Unternehmer oder engagierte Fachleute, für ihr herausragendes Lebenswerk geehrt.

Übergabe der Urkunde im Fürstbischöflichen Zehntkeller der LWG
von links: Reimund Stumpf, 1. Vorsitzender des VEV, Dr. Andreas Becker, Geschäftsführer des VEV, Wolf Blass, Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG

Der VEV und die LWG hatten zur Verleihung des Sebastian-Englerth-Preises 2018 am Montag, den 23. Juli 2018 in den im Fürstbischöflichen Zehntkeller der LWG geladen. An der Preisverleihung mit Weinbegleitung haben u. a. Klara Zehnder, Fränkische Weinkönigin 2018, und Artur Steinmann, Präsident des Fränkischen Weinbauverbandes, teilgenommen. Die Laudatio auf Preisträger Wolf Blass hielt Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG.

VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"

"Im Trend - vegetarisch"

Immer häufiger treffen Küchenchefs - auch in der gehobenen Gastronomie - auf die Nachfrage nach vegetarischen Gerichten. Diesem Trend folgt logischerweise die Frage nach der richtigen Weinbegleitung, mit diesem bisherigen Nischensektor bewegen sich viele Weinfreunde auf unsicherem Terrain.
Wir wollen mit unserem Frühjahrs-Themenabend im 5-Gänge-Menü die Harmonie von erlesenen vegetarischen Gerichten und den passenden Weinen demonstrieren. Wir folgen damit einem häufig geäußerten Wunsch.

Dienstag, 7. Mai 2019
Donnerstag, 9. Mai 2019

"Luft und Wasser"

Vielleicht denkt mancher bei dieser Kombination an Urlaub auf Nordseeinseln? Falsch! Es geht bei unserem 5-Gänge-Menü um eine liebevoll bereitete Komposition aus Genussgeschenken des Lebensraumes über uns und den vielfältigen Angeboten aus dem Reich des Wassers. Gegensätze ziehen sich an - sicher auch bei diesem Themenabend, der reizvolle Harmonieerlebnisse von Speise und Wein möglich macht.

Wir bemühen uns auch dabei wieder um ein anspruchsvolles sensorisches Sinnentraining.

Dienstag, 9. Juli 2019
Donnerstag, 11. Juli 2019

Die Fünf-Gänge-Menüs mit Aperitif und Digestif finden im Casino der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, in Veitshöchheim statt.

- **Moderation:**
  Prof. Klaus Wahl, Ltd. Landwirt. Direktor a. D.
- **Menürealisierung:**
  Küchenmeister Stephan Hofmann
- **Beginn**: Jeweils 18:00 Uhr
- **Preis:** Siehe letzte Seite
- **Verbindliche Anmeldung:**
  Schulverwaltung
  Frau Martina Weiß
  Tel. 09 31 98 01 - 115
  Fax 09 31 98 01 - 200

Sammeln für den guten Zweck

Text und Foto: *SMV*

"Wenn Lotti lächelt, dann strahlt alles um sie herum mit. Sie ist ein richtiger Sonnenschein", sagt Uwe Susewind. In seinen leuchtenden Augen ist dabei abzulesen, wie tief ihm die positive Aura aber auch das schwere Schicksal des siebenjährigen, schwerstbehinderten Mädchen aus dem Sauerland bewegt. So sehr, dass es sich der 53-jährige zur Aufgabe gemacht hat, Lotti und ihren Eltern buchstäblich unter die Arme zu greifen. Denn da Lotti wegen eines unbekannten Gendefekts weder sprechen, noch laufen, noch alleine sitzen kann, möchten die Eltern jetzt einen speziellen Schwenk-Hubsitz anschaffen, mithilfe dessen das Mädchen vom Rollstuhl ins Auto gehoben und während der Fahrt fixiert werden kann. Die Krankenkasse übernimmt die Kosten nicht, so dass Uwe Susewind gemeinsam mit seiner Frau die Aktion "Kronkorken sammeln für Lotti" ins Leben gerufen hat.

Die Schülermitverwaltung (SMV) der Staatlichen Meister- und Technikerschule ist im Sommer 2017 auf diese Aktion aufmerksam geworden und hat sich fest vorgenommen, alle Kronkorken aus der Wohnheimbar für Lotti zu sammeln.

Marius Kramer, Jonathan Schulte, Uwe Susewind und Michael Sander (v.l.)

Insgesamt sind fast 35 kg Kronkorken von den Studierenden zusammengekommen, welche im Juni von Marius Kramer und Jonathan Schulte an Uwe Susewind übergeben werden konnten.

Meister- und Technikerschule
Fachzentrum Bildung

Fortbildung für den Berufsnachwuchs: Wollen Sie Meister oder Techniker werden?

Text: *Elisabetha Ott*, LWG, Foto: LWG

Mehr Verantwortung, mehr Einkommen, auch anderen eine gute Ausbildung ermöglichen: Das sind nur einige der Gründe, sich für die Fortbildung zum Meister oder Techniker bzw. Meisterin oder Technikerin zu entscheiden.

Egal, ob im Gartenbau, im Garten- und Landschaftsbau oder im Bereich Weinbau und Oenologie, mit einer einjährigen oder zweijährigen Fortbildung in Veitshöchheim geben Sie Ihrer Karriere einen kräftigen Schub. Die Meister- und Technikerschule verbindet eine lange Tradition mit modernstem Unterricht und bester Ausstattung.

Anmeldeschluss für den Schulbesuch ist der 1. April 2019. Den Aufnahmeantrag, Informationen zu den Aufnahmevoraussetzungen und zum Schulbetrieb finden Sie im Internet unter www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.

Kommen Sie zum Informationstag der Schule am Samstag, den 23. März 2019, von 10 bis 17 Uhr.

Was erwartet Sie?

- Informationen zum Schulbesuch
- Rundgang durch das Schulgebäude und das Wohnheim
- Führungen durch Versuchsanlagen und Schaugärten
- Gespräche mit Studierenden und Lehrern

Sie können mit dem Schulleiter sprechen und Einzelheiten zu Anmeldevoraussetzungen, Unterrichtszeiten, Prüfungen, Kosten und Förderungsmöglichkeiten bei den Mitarbeiterinnen der Schulverwaltung erfragen. Außerdem können Sie und Ihre Angehörigen das Schulgebäude, das Wohnheim und die Mensa besichtigen. Weitere Informationen aus erster Hand erhalten Sie von Lehrkräften, aber auch von Studierenden und Absolventen aus den drei Fachrichtungen Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau sowie Weinbau und Oenologie.

Anmeldung für das Schuljahr 2019/2020 bis 1. April

Für den Schulbesuch müssen Sie sich schriftlich anmelden. Den Aufnahmeantrag sowie Angaben zu den Unterlagen und Nachweisen, die Sie dem Antrag beifügen müssen, finden Sie hier auf der Homepage der Schule www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.
Bei Fragen können Sie gerne per E-Mail unter der Adresse poststelle@lwg.bayern.de Kontakt mit uns aufnehmen.

Ausführliche Informationen für die Bewerber aller drei Fachrichtungen und Gelegenheit zum persönlichen Gespräch erwarten die Besucher am Informationstag der Schule.

Was spricht für die Fortbildung in Veitshöchheim?

- Gebührenfreier Unterricht
- Wohnheim mit Einzelzimmern und Mensa direkt neben dem Schulgebäude
- Förderungsmöglichkeit über "Meister-BAföG" (AFBG) und Schüler-BAföG
- Bei Vorliegen der Voraussetzungen erreichen Sie nach zwei Schuljahren zwei Abschlüsse: Wirtschafter bzw. Meister und Techniker
- Gemeinsamer Unterricht für angehende Wirtschafter und Techniker
  - Ziel des 1. Schuljahres: Vorbereitung auf die Führung eines Betriebes
  - Ziel des 2. Schuljahres: Vertiefung der Kenntnisse in Unternehmens- und Personalführung, Marketing und Mathematik sowie je nach Fachrichtung z. B. in Pflanzenverwendung, Dienstleistung, Warenkunde-Sortimente-Freizeitgartenbau, Internationaler Gartenbau

- Praktikum im (europäischen) Ausland für angehende Techniker nach dem ersten Schuljahr
- Lehrkräfte forschen an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) und unterrichten in der Schule, dadurch unmittelbare Einbindung aktueller Forschungsergebnisse in den Unterricht
- Interessante Exkursionen zu Spitzenbetrieben während der Schulzeit
- Gut ausgestattete Bibliothek mit aktuellen Fachzeitschriften
- Kostengünstiger Zugang zu E-Books eines Fachverlages
- Erwerb der Fachhochschulreife durch die Zusatzprüfung im Fach "Englisch" am Ende des zweiten Schuljahres
- Weitere Qualifizierungsmöglichkeiten wie z. B. Sicherheitsbeauftragte/r, Gabelstaplerfahrer/in, Teilnahme am Obstbaumschnittkurs, Zertifikat Fachkunde Umweltbaubegleitung
- Wahlfächer wie Bienenkunde, Gartenkunst, Sport, Wein und Destillate, Entwurfsworkshop Gartengestaltung, Workshop Perspektivzeichnen
- Kostenlose Teilnahme an den Fachtagungen der LWG
- Netzwerkbildung zu anderen Fachrichtungen

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei der

Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15, D-97209 Veitshöchheim
Tel.: 09 31 98 01 - 114
Fax: 09 31 98 01 - 200
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de
Internet: www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de

Schulschluss 2018 - Zeugnisübergabe an Meister und Techniker

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Fotos: LWG

Sie haben es geschafft: 45 staatlich geprüfte Techniker und Technikerinnen sowie 23 staatlich geprüfte Wirtschafter und Wirtschafterinnen wurden am Dienstag, den 24. Juli in Veitshöchheim verabschiedet. 37 Schulwochen liegen hinter den Wirtschaftern/innen, während die Techniker/innen etwa doppelt so viele Wochen in der Schule zugebracht haben. Bei der Zeugnisübergabe im Rahmen der Schulschlussfeier strahlten die Absolventen um die Wette; an den Gesichtern war aber auch ein wenig Wehmut abzulesen.

Die Berufsbezeichnung "Staatlich geprüfter Wirtschafter/Staatlich geprüfte Wirtschafterin für Gartenbau" dürfen ab jetzt im Fachgebiet Zierpflanzenbau vier und im Fachgebiet Baumschule 12 Absolventen führen. In der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau (GaLaBau) haben 17 junge Leute die Fortbildung zum "Staatlich geprüften Wirtschafter/Staatlich geprüfte Wirtschafterin für Garten- und Landschaftsbau" erfolgreich abgeschlossen. Die Absolventen der Technikerschule verteilen sich wie folgt auf die drei Fachrichtungen: In der Fachrichtung Gartenbau haben acht Studierende, in der Fachrichtung GaLaBau 23 Studierende und in der Fachrichtung Weinbau und Oenologie 17 Studierende die Prüfung mit Erfolg abgelegt.

Eine Strecke von 15.000 Kilometern hat der diesjährige Festredner zurückgelegt, um von Australien nach Veitshöchheim zu kommen. Wolf Blass hat 1954 die damalige Weinbauschule in Veitshöchheim besucht und später im Barossa Valley in Australien eines der größten und renommiertesten Weingüter aufgebaut.

"Ich würde heute nicht hier stehen, wenn ich meine Ausbildung damals nicht erfolgreich umgesetzt hätte", betonte Blass gleich zu Anfang seiner Rede. Außerdem gab er den Absolventen mit auf den Weg, sich nicht auf dem Erfolg auszuruhen, sondern mit Weitblick und Tatkraft auch am künftigen Erfolg zu bauen.

Wolf Blass, der am Vortag mit dem Sebastian-Englerth-Preis für sein Lebenswerk ausgezeichnet wurde, rief die Absolventen dazu auf, sich nicht auf dem Erfolg auszuruhen.

Wie in den Vorjahren hat der VEV auch diesmal den "Sozialpreis" an Studierende vergeben, die sich für das soziale Leben an der Schule und im Studierendenwohnheim eingesetzt haben. Lydia Frotscher, Technikerin Gartenbau, und Jonathan Schulte, Techniker GaLaBau, erhielten die mit 500 € dotierte Auszeichnung stellvertretend für viele andere Studierende, die zu einer guten Atmosphäre während des Schuljahres beigetragen haben.

And the "Social Oscar" goes to … Die Absolventen Lydia Frotscher und Jonathan Schulte wurden für ihr besonders hohes soziales Engagement vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer (VEV) ausgezeichnet.

Eine Technikerin und drei Techniker der Fachrichtung Weinbau und Oenologie haben in diesem Jahr auch die Winzermeisterprüfung erfolgreich bestanden: Philipp Giegerich, Carolin Meyer, Philipp Schmitt und Johannes Thürauf. Georg Bätz, Leiter des Instituts für Weinbau und Oenologie an der LWG, und Reimund Stumpf, Vorsitzender des Meisterprüfungs-Ausschusses Winzermeister, überreichten Meisterzeugnis und Meisterbrief, Dr. Claudia Hafner vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium den Meisterpreis.

Staatsmedaillen und eine Urkunde erhielten jeweils die 20 Prozent besten Techniker und Technikerinnen in den Fachrichtungen Gartenbau, GaLaBau sowie Weinbau und Oenologie. Damit würdigte der Freistaat Bayern die Leistungen der besten Absolventen.

Einen ausführlichen Bericht der Schulschlussfeier mit weiteren Bildern (u. a. aller Abschlussklassen) finden Sie auf der Homepage der Schule unter www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.

Meisterpreis der Weinbruderschaft ging an Philipp Giegerich

Text: *Peter Schwappach*, Weinbruderschaft Franken, Foto: *Marco Drechsel*, LWG

Philipp Giegerich, Techniker und Meister Fachrichtung Weinbau und Oenologie aus Großwallstadt, hat bei der Abschlussfeier der Veitshöchheimer Meister- und Technikerschule den Meisterpreis der Weinbruderschaft Franken für das beste Meisterprojekt erhalten. Der stellvertretende Bruderschaftsmeister Peter Schwappach überreichte in Vertretung des Vorsitzenden Martin Pohl den mit 500 € dotierten Preis zum zweiten Mal an einen jungen Winzermeister. Philipp Giegerich hat neben der Prüfung zum Winzermeister auch die zum Techniker für Weinbau und Oenologie sehr erfolgreich absolviert. Über ein Jahr hinweg hat er neben der Schule in Weinberg und Keller intensiv an seinem Meisterprojekt gearbeitet.

Unter dem Thema "Vergleich von zwei betriebsüblichen Silvaner-Weinen aus unterschiedlichem Terroir" hatte er in zwei Silvaner-Weinbergen geprüft, wie sich die in Franken traditionelle Rebsorte entwickelt, wenn sie zwar identisch angebaut wird, aber auf zwei unterschiedlichen Böden gedeiht. Dank seiner exakten Planung und der sorgfältigen Arbeitsweise konnten tatsächlich zwei verschiedene Basic-Weine mit sensorisch wahrnehmbarer, unterschiedlicher Stilistik erzeugt werden. "Bei Ihrem Projekt spiegelt sich die sehr gute und effektive Projektkoordination in einem exzellenten Projektergebnis wieder", würdigte Schwappach Giegerichs Leistung in seiner Laudatio.

Philipp Giegerich aus Großwallstadt (re.) erhielt vom stellvertretenden Bruderschaftsmeister Peter Schwappach den Meisterpreis der Weinbruderschaft Franken.

Absolventen der Fachrichtung Weinbau und Oenologie, die neben dem Abschluss Techniker auch noch die Meisterprüfung ablegen, müssen über ein ganzes Jahr ein Arbeitsprojekt absolvieren. Dabei geht es darum, das erworbene Wissen und eigene Vorstellungen über die Weinerzeugung in der Praxis umzusetzen, angefangen von Arbeiten im Weinberg bis zum Etikett auf der Flasche.

Mit der Auszeichnung des besten Arbeitsprojektes würdigt die Weinbruderschaft das besonders hohe Engagement im praktischen Teil des Studiums, der viel Fleiß, Weitsicht, aber auch Fingerfertigkeit benötigt - alles Attribute, die auch für den späteren Einsatz im Weingut wichtig sind.

Der Vorstand der Weinbruderschaft hatte im Frühjahr 2017 die Einführung dieses Preises beschlossen, um damit dem ersten Ziel der Weinbruderschaft gerecht zu werden, nämlich das Wissen um den Wein zu vertiefen. Als Nebeneffekt dient der Meisterpreis auch der Mitgliederwerbung für die Weinbruderschaft und soll vor allem jüngere Menschen zum Beitritt animieren.

VEV belohnt Teamgeist mit Sozialpreis

Text: *Peter Schwappach*, VEV, Foto: LWG

Für ihr besonderes Engagement für die Schulgemeinschaft an der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau wurden Lydia Frotscher und Jonathan Schulte vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. (VEV) mit dem Sozialpreis ausgezeichnet. Die mit einem Geldpreis von 500 € verbundene Auszeichnung vergibt der VEV an einen oder mehrere Studierende, die durch ihr herausragendes soziales Engagement an der Veitshöchheimer Schule mit den ca. 170 Studierenden aufgefallen sind.

Für diesen Preis wurden Studierende gesucht, die nicht nur auf Noten schauen, sondern das Leben an und mit der Meister- und Technikerschule fördern, die sich für ein Wohlfühlen an der Schule einsetzen und sich nicht zu schade sind für Arbeiten, die allen an der Schule zu Gute kommen. Gefragt waren Personen, die nach Lösungen für Probleme an der Schule suchen. Deshalb wurden die Lehrer sowie die Mitarbeiter der Schulverwaltung aufgerufen, Vorschläge für den VEV-Sozialpreis zu machen. Der Rücklauf war sehr gut; aus allen Fachrichtungen der Schule - Gartenbau, Landespflege und Weinbau - gingen Vorschläge ein. Diese Rückmeldungen zeigen, es gibt viele Studierende, die sich für ihre Schule einsetzen. Dies schätzt der VEV sehr. Zwei Studierende wurden dabei besonders oft im Zusammenhang mit sozialem Engagement und Lösungsfindung genannt: Lydia Frotscher aus der Fachrichtung Gartenbau und Jonathan Schulte, Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau.

Lydia Frotscher aus Schleiz in Thüringen hat sich im besonderen Umfang für die Klassengemeinschaft der Gartenbauklasse sowie insbesondere für die erfolgreiche Gestaltung der diesjährigen Ausstellung der Studierenden "Beflügel Dich - Finde das Große im Kleinen" auf der Landesgartenschau in Würzburg eingesetzt. VEV-Geschäftsführer Dr. Andreas Becker würdigte die Ausgezeichnete: "Sie haben sich nicht nur für den Aufbau der eigenen Stände und für eine konstruktive und ruhige Arbeitsatmosphäre eingesetzt. Es war Ihnen ebenso wichtig, mit den Partnern vor Ort gut zusammen zu arbeiten."

Dabei galt es, das Vorgehen der Klasse mit zahlreichen Akteuren auf dem Gelände der Landesgartenschau abzustimmen. Lydia Frotscher sei es gelungen, mit allen Partnern ein konstruktives und sich respektierendes Miteinander aufzubauen und am Ende nach dem Aufräumen eine gute Stimmung zu hinterlassen, so Dr. Becker. Hierbei konnte sie mit Einfühlungsvermögen, der Fähigkeit, zuhören zu können, Kommunikationskompetenz, Ehrlichkeit, aber auch Humor überzeugen. Bemerkenswert waren bei ihr zudem die Freude an der Arbeit, ihr Verständnis für andere Sichtweisen und andere Bewertungen der Ereignisse sowie ihr Einsatz für das gemeinsame Ziel.

Die Gartenbautechnikerin Lydia Frotscher (re.) und der Techniker für Garten- und Landschaftsbau Jonathan Schulte (Mitte) wurden bei der Schulschlussfeier der Staatlichen Meister- und Technikerschule Veitshöchheim vom VEV-Vorsitzenden Reimund Stumpf (li.) mit dem Sozialpreis 2018 des VEV ausgezeichnet.

Jonathan Schulte aus Attendorn in Nordrhein-Westfalen hat sich für die Klassengemeinschaft, für die positive Darstellung der Schule in der Öffentlichkeit sowie für eine erfolgreiche Durchführung der Ausstellung der Landschaftsgärtner "Modularer Garten" an vier Wochenenden auf der Landesgartenschau in Würzburg eingesetzt. Schulte überzeugte mit seinem Engagement in der Schule, übernahm gerne Zusatzaufgaben in der Schule sowie im Projektunterricht, konnte seine Mitstudierenden motivieren und wirkte bei Missstimmungen oder Konflikten moderierend und ausgleichend, lobte Geschäftsführer Becker.

Seine kommunikative Fähigkeit und positive Ausstrahlung half ihm dabei. Zudem ging er stets als gutes Beispiel der Klasse voran, war nie schlecht gelaunt oder genervt und hat seine positiven Erfahrungen aus sozialen Projekten im Ausland in den Unterricht mit eingebracht.

Der VEV-Vorsitzende Reimund Stumpf sprach seine Anerkennung für das Engagement und die Leistungen der beiden Preisträger für die Schulgemeinschaft aus. Er appellierte an sie: "Mit dem Sozialpreis verbinde ich die Bitte, in Ihrem Engagement für den Berufsstand nicht nachzulassen und weiterhin für ein gutes Ansehen der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau einzutreten."

Veitshöchheimer Dreiklang "Heute schon an morgen denken - Der Garten im Wandel" Herzliche Einladung zur Ausstellung der Studierenden

Text: *Elisabetha Ott*, LWG, Foto: LWG

Auf Hochtouren laufen die Vorbereitungen für das nächste Gemeinschaftsprojekt aller drei Fachrichtungen. Studierende der Fachrichtungen Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau sowie Weinbau und Oenologie zeigen unter dem verbindenden Namen "Veitshöchheimer Dreiklang" typische Dienstleistungen und Produkte ihrer Branchen.

Die diesjährige Ausstellung steht unter dem Motto "Veitshöchheimer Dreiklang - Heute schon an morgen denken - Der Garten im Wandel".

Die Studierenden laden am

- **Samstag, den 30. März 2019**, von 9 bis 17 Uhr und am
- **Sonntag, den 31. März 2019**, von 9 bis 16 Uhr

zum Besuch ihrer Präsentationen auf dem LWG-Gelände in Veitshöchheim ein. Gerne stehen die angehenden Techniker/innen den Besuchern für Informationen und zur Beantwortung von Fragen zur Verfügung. Das genaue Programm finden Sie demnächst auf der Internetseite www.veitshoechheimer-dreiklang.de oder auf der Homepage der Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim unter www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.

Vivian Weißmüller - GaLaBau Heldin 2017 Studierende aus Veitshöchheim gewinnt in der Kategorie Ausbildung

Text: *Elisabetha Ott*, LWG

Für ihre hervorragenden Ergebnisse in der beruflichen Ausbildung sowie den Einsatz für den landschaftsgärtnerischen Berufsstand wurde Vivian Weißmüller mit dem bundesweiten Bildungspreis "GaLaBau-Helden" ausgezeichnet. Die Preisverleihung durch BGL-Vizepräsident Paul Saum fand am 13. September 2018 im Rahmen der Fachmesse GaLaBau in Nürnberg statt. Vivian Weißmüller aus Berg bei Neumarkt i. d. OPf. besucht zurzeit die Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim.

In diesem Jahr wurde der vom Bundesverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V. (BGL) ins Leben gerufene Bildungspreis zum zweiten Mal vergeben. Bereits im Januar wurden die Gewinner des begehrten Bildungspreises "GaLaBau-Helden" in den beiden Kategorien Ausbildung und Fortbildung von einer fachkundigen Jury des BGL-Ausschusses Berufsbildung ermittelt und bekannt gegeben.

Wie schon im Vorjahr erfolgte die Preisverleihung im Rahmen der Fachmesse GaLaBau in Nürnberg. Die Preisträger erhielten ein Preisgeld in Höhe von 1.000 Euro und einen Bildungsgutschein im Wert von 1.500 Euro. "Ich freue mich sehr über den Bildungspreis, der für mich auch Ansporn in meiner weiteren beruflichen Entwicklung auf der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim ist", kommentierte die glückliche GaLaBau-Heldin.

Auch im Jahr 2018 können sich Absolventen, die ihre Abschlussprüfung innerhalb der letzten zwölf Monate (Stichtag: 31.10.17) abgelegt haben, um den Preis bewerben. Angesprochen sind engagierte Nachwuchskräfte, die sich durch sehr gute Leistungen in der beruflichen Aus- oder Fortbildung sowie über ihren starken Einsatz für den landschaftsgärtnerischen Berufsstand auszeichnen.

Zertifikat Fachkunde Umweltbaubegleitung
Anspruchsvolle Qualifizierung für Techniker/innen Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau

Text: *Steffen Jodl*, Fotos: *Martin Degenbeck*, beide LWG

Techniker/innen der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau, die am Wahlpflichtfach Naturschutz, Landschaftspflege und Ingenieurbiologie erfolgreich teilgenommen und die Technikerprüfung bestanden haben, erhalten ein Zertifikat über die Fachkunde Umweltbaubegleitung. Damit können die Techniker/innen ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt deutlich verbessern.

Umweltbaubegleitung - gefragte Qualifikation

Dass bei den unterschiedlichsten Baumaßnahmen Naturschutz- und Umweltschutzgesetze auch tatsächlich eingehalten werden, soll - so der Wille des Gesetzgebers - die sogenannte Umweltbaubegleitung sicherstellen. Studierende der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau erwerben einen Teil der Kenntnisse für die Fachkunde Baubegleitung im Unterrichtsfach Naturschutz, Landschaftspflege und Ingenieurbiologie, das im 1. Schuljahr als Wahlfach bzw. im 2. Schuljahr als Wahlpflichtfach angeboten wird.

Grundlage für die Tätigkeit der Umweltbaubegleitung ist das Umweltschadensgesetz. Aufgabe der Umweltbaubegleitung ist es, Schädigungen an Arten und natürlichen Lebensräumen, Schädigungen von Gewässern und Bodenschäden bei genehmigungspflichtigen Baumaßnahmen zu vermeiden und dem Auftraggeber geeignete Maßnahmen vorzuschlagen. In vielen Bereichen wird die Tätigkeit der Umweltbaubegleitung immer häufiger gefordert, z. B. bei Planungsvorhaben, Baumaßnahmen oder der Umsetzung von Ausgleichsmaßnahmen. Ein Techniker/eine Technikerin mit nachgewiesener Fachkunde Umweltbaubegleitung kann z. B. bei Rekultivierungs- oder Ersatzmaßnahmen seines Unternehmens mitarbeitend oder unterstützend bestimmte Bereiche der Umweltbaubegleitung abdecken. Damit erweitert sich das Tätigkeitsfeld des Unternehmens.

Vielseitiges Wissen und Können

Die Umweltbaubegleitung erfordert umfangreiches Wissen und Können. Dazu gehören Kenntnisse im Bereich Naturschutz, Gewässerschutz, Landschaftsplanung und Naturschutzrecht sowie Kenntnisse im Bereich Bodenschutz und Abfallrecht.

Eine Technikerin/ein Techniker mit Zertifikat verfügt aufgrund des Unterrichts in der Meister- und Technikerschule über vertiefte Kenntnisse in Bau- und Vegetationstechnik sowie in Baubetrieb und Bauvertragswesen. Die Absolventen haben auch Erfahrung in Projektmanagement und Bauleitung durch ein Baustellenprojekt im 1. Schuljahr, insgesamt 20 Projektarbeiten im 2. Schuljahr und ein dreiwöchiges Betriebspraktikum in den Sommerferien.

Kommunikative Fähigkeiten können die Studierenden ebenfalls im Laufe des Schulbesuchs bei Referaten, Gruppenarbeiten und Projektpräsentationen erwerben. Außerdem bringen die Techniker/innen Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau einschlägige Erfahrungen und Kenntnisse aus ihrer beruflichen Praxis vor dem Schulbesuch mit. Dieses gebündelte Wissen und Können befähigt die Techniker/innen wichtige Aufgaben im Bereich Umweltbaubegleitung zu übernehmen.

Hangsicherung

Wildbachverbauung

Krainerwand

Die Klasse L1b unterwegs: Fachexkursion nach Schottland

Text: *Rainer Berger, Steffen Hausmann, Steffen Barth, Florian Glosser, Sebastian Weiß, Florian Fischer, Manuel Coelho, Lucas Heitmann, Stefan Matz, Philipp Pichl, Christopher Hoch, Josef Schwa*b;
Fotos: *Rainer Berger, Philipp Reichert*; Bildbearbeitung: *Florian Glosser*

22 Studierende im 1. Schuljahr der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau und ihr Semesterleiter Rainer Berger brachen am 7. Mai 2018 vom Frankfurter Flughafen nach Schottland auf. Auf dem Programm standen kulturelle und vor allem fachliche Besichtigungspunkte im Nordteil der britischen Inseln. Wie üblich in Veitshöchheim, wurde auch diese Exkursion komplett durch die Studierenden in Teamwork vorbereitet, von der Buchung des Fluges und der Kleinbusse, über die Übernachtungsquartiere bis hin zu den Besichtigungspunkten und Fachführungen. Und natürlich wurde auch die Reiseroute durch die Studierenden erstellt. Es wurde eine Rundreise ausgehend von Glasgow über Fort Williams und Loch Ness bis nach Inverness im Norden, über die Ostküste Schottlands, Edinburgh zurück nach Glasgow geplant.

Drei Mitschüler stellten sich der Herausforderung "Linksverkehr" mit angemieteten Kleinbussen. Und obwohl zum Teil enge Straßen befahren wurden und auch die Kreisverkehre durch den Linksverkehr nicht einfacher werden, schafften es die drei Fahrer - unterstützt durch drei "Navigatoren" - uns unfallfrei ca. 400 Meilen durch die schönsten Gegenden Schottlands zu chauffieren.

Glasgow

Unseren ersten Tag in Schottland verbrachten wir - die Klasse L1b - in Glasgow. Zu allererst besuchten wir die gotische Kathedrale, die als schönste mittelalterliche Kirche Schottlands gilt. Weiter ging es mit einer Stadtrundfahrt mit einem der typisch englischen Doppeldeckerbusse. Wir sahen zum Beispiel die Gallery of Modern Art, die University of Glasgow, einen Teil des botanischen Gartens, das Glasgow Sience Centre, das Glasgow Green and People Place und erhielten einen umfangreichen Einblick in die Stadt.

Geilston Garden, Cardross

Im Rahmen unserer Exkursion durch Schottland statteten wir auch dem im mittleren Westen Schottlands gelegenen Geilston Garden einen Besuch ab. Der Geilston Garden wurde 1766 erbaut und diente zunächst einmal dem Anbau von Gemüse. Im Laufe der Zeit entwickelte sich der Garten dann zu dem was er heute ist. Betreut wird die Gartenanlage durch die Royal Horticultural Society.

Bei der Erkundung entdeckten wir viele Details, die unsere Landschaftsgärtnerherzen höher schlagen ließen. Wir fanden uns in einem von Heidepflanzen, Azaleen, uralten Bäumen und Gemüse- bzw. Küchenkräuterbeeten geprägten Stück Land wieder. Der Garten ist im Allgemeinen sehr naturbelassen. Durch die Bodenverhältnisse (saurer Boden) und dem typisch britischen, milden Klima, wachsen die Azaleen in Geilston viel üppiger und prachtvoller als in Deutschland. Auf einem großen Stück Rasen ist der in Schottland bekannte Wellingtonia Baum zu finden, der zurzeit eine Wuchshöhe von etwa 30 Metern aufweist.

Der imposante Anblick der gotischen Kathedrale von Glasgow

Der gigantische "Wellingtonia Tree", ein Riesen-Mammutbaum

Glenfinnan

Nächstes Rieseziel war der Ort Glenfinnan, ein kleines Dorf in den schottischen Highlands mit etwa 100 Einwohnern. Über einen kurzen, aber steilen Wanderpfad erreicht man einen "View Point", der einen wunderbaren Blick über die gesamte Gegend, den See mit den umgebenden Hügeln, das Glenfinnan Monument und den Viadukt eröffnet. Das Glenfinnan Monument liegt an der Küste des Loch Shiel und ist die Statue eines Highlanders im Kilt (dem berühmte Schottenrock), errichtet, um den historischen Ereignissen im 18. Jahrhundert an dieser Stelle zu gedenken.

Die letzte Sehenswürdigkeit in Glenfinnan war "The Glenfinnan Viadukt". Dabei handelt es sich um eine Eisenbahnbrücke, die schon für verschiedene Filmproduktionen als Kulisse diente, unter anderem auch für verschiedene Harry Potter-Filme. Als wir bei ihr ankamen, versammelten sich bereits Menschenmengen oberhalb der Brücke.

Ein kurzer Blick aufs Handy und schon stand fest, dass der in Harry Potter "Hogwards-Express" genannte Zug in den nächsten Minuten die Brücke passieren würde. Die alte Dampflock auf der Brücke war ein herrlicher Anblick und für viele das Highlight des Tages.

Loch Ness & Urquhart Castle

Danach brachen wir auf, um das absolute Muss einer Schottlandreise aufzusuchen: Loch Ness mit seiner sagenumwobenen Geschichte. Da beschäftigte die Reisenden aus Veitshöchheim natürlich eine Frage besonders: Sollte heute etwa, wie auf diesen alten unscharfen Bildern, das Seeungeheuer zu sehen sein?

Zugegeben, Loch Ness ist nicht gerade klein und es ist der tiefste See des Landes. Durch die eiszeitlichen Gletscher erhielt er seine heutige Form und Tiefe. Sollte es wirklich dieses Ungeheuer geben, es wäre also nun wirklich nicht leicht zu finden.

Am Parkplatz von Urquhart Castle zeigte sich, dass es die Schotten auch verstehen, Trockenmauern mit einwandfreien Eckausbildungen zu errichten. Allerdings waren dann doch einige Kreuzfugen zu sehen. Was angehenden Meistern des Garten- und Landschaftsbaus nicht so alles auffallen kann! Nach dieser kritischen Betrachtung ging es durch das Visitors Centre, um den Abstieg zur Burgruine am Seeufer zu wagen. Hier konnten sich die Reiseteilnehmer über den See und die damit verbundene Geschichte der Burg informieren.

Zur Burg, die aus dem 13. Jahrhundert stammt, führte ein Weg, der von blühendem Stechginster gesäumt war. Beeindruckend waren vor allem die Ausmaße der Burganlage und die einzigartige Lage am Loch Ness. Besonders der Aufstieg zum Bergfried lohnte sich für unzählige Selfies oder auch einfach nur, um sich mal wieder den frischen schottischen Wind um die Nase wehen zu lassen. Interessant war, dass einige Touristen Münzen vom Turm auf einen Vorsprung warfen, was man sonst eher nur von Brunnen in Rom oder anderswo auf der Welt kennt.

Die Klasse war von der dramatischen Kulisse hellauf begeistert und nach den Erlebnissen des Tages gut gelaunt. Doch vor der Weiterreise fehlte selbstverständlich noch eine Sache. So posierte die Klasse mit ihrem Semesterleiter für ein Erinnerungsfoto an Loch Ness. Was darauf später zum Vorschein kam, war für alle unglaublich: Nessie lebt! Der Beweis ist dokumentiert.

Fort George

Den nördlichsten Punkt unserer Schottland-Rundreise markierte die Festung "Fort George" in der Nähe der Hauptstadt der "Highlands" - Inverness. Die Festung ist eine Verteidigungsanlage aus dem 18. Jahrhundert und noch vollständig erhalten. Ein Teil der Anlage wird heute immer noch als Militärkaserne benutzt. Beeindruckend waren die Verteidigungsanlagen rund um die Festung. Es gab vorgelagerte Schanzen und tiefe Gräben, die sogar mit Meerwasser geflutet werden konnten. Schwenkbare Kanonen überschauen die Bucht.

Schroffe Hügel und karge Vegetation - die Highlands

Während wir die Anlage besichtigten, wurden die weitläufigen Rasenflächen gepflegt. Da die Schotten sprichwörtlich sparsam sind, haben sie sich auch eine kreative Absturzsicherung für die Pflege exponierter Stellen einfallen lassen.

Schließlich stand ein weiteres "must" eines Schottlandbesuches auf dem Programm, der Besuch einer "Whisky-Distillery". In der Glen Moray Distillery in Elgin bekamen wir eine fachkundige Führung zum Entstehungsprozess des Whiskys und dem Geheimnis des schottischen Whiskys, nämlich der Lagerung in gebrauchten Fässern. Und diese gebrauchten Fässer geben ja nach Vornutzung ein besonderes Aroma an den Whisky weiter, das nennt sich dann Sherry Wood Finish oder Port Wood Finish und dergleichen mehr.

Nach einem Abstecher zum Dunnottar Castle, einer spektakulär auf einem Felsen direkt an der Küste gelegenen Burgruine, ging es weiter nach Edinburgh, der Hauptstadt Schottlands, was sich übrigens auf schottisch ungefähr anhört wie "Edinbrra".

Nach der Besichtigung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten Edinburghs besuchten wir eine eher versteckte, naturnahe, landschaftliche Besonderheit, die fast schon einem Landschaftsgarten ähnelt.

Dean Village Walk

Der Dean Village Walk ist wenige Minuten vom Stadtzentrum von Edinburgh entfernt. Der Weg schlängelt sich entlang des Flusses Leith im Dean Village, der teilweise mit Natursteinmauern eingefasst ist oder ein naturbelassenes Ufer hat. Auf jeden Fall bekommt man das Gefühl, dass man der Hektik der Stadt entfliehen und die Natur genießen kann. Unterwegs trifft man auch auf Sehenswürdigkeiten wie die Dean Gardens, die St. Bernards Well oder die Dean Bridge.

Dean Village Walk mit St. Bernards Well

Die St. Bernards Well ist eine Art griechischer Tempel mit zehn Säulen und einer Statue der Gesundheitsgöttin Hygieia. Der hier gefundenen Mineralwasser-Quelle wurde heilende Wirkung nachgesagt.

Die Dean Bridge ist 32 Meter hoch und 136 Meter lang und verbindet Nord Edinburgh mit Dean Village.

Des Weiteren waren auch die vielen kleinen Brücken und Wasserfälle schön anzuschauen. Leider fehlt es offensichtlich auch in Schottland an Mitteln, diese landschaftliche Besonderheit in voller Länge zugänglich zu machen, denn es sind nur Teile des Weges begehbar, da der Rest des Weges nach einem Erdrutsch zu unsicher ist.

Royal Botanic Garden Edinburgh

Der Garten ist sehr ordentlich angelegt in verschiedene Themenbereiche, wie zum Beispiel Gehölze oder auch den Steingarten, eingefasst von qualitativ hochwertig angelegten Rasenflächen mit extrem sauber gestochenen Rasenkanten.

Besondere Highlights sind das viktorianische Palmenhaus, die Staudenbeete, die Rhododendronsammlung und der Steingarten. Es werden natürlich auch Versuche in Zusammenarbeit mit der University of Edinburgh durchgeführt, mit denen zukünftige Herausforderungen, z. B. der Erhalt der Biodiversität, erforscht werden. Der Botanische Garten wirkt aber auch einfach wie eine Ruheinsel in der dicht bewohnten Großstadt, den viele Besucher zum Entspannen mit der Familie nutzen.

Impressionen aus dem Botanischen Garten Edinburgh

Nach dem Besuch des Botanischen Gartens fuhren wir weiter nach Glasgow und traten die Heimreise an.

Fazit:

Alle Teilnehmer waren von den vielfältigen Eindrücken dieses schönen Landes beeindruckt. Nach einer knappen Woche hatten sich alle an das besondere schottische Englisch gewöhnt und die Verständigung gelang bei den Führungen, aber auch abends in Pubs und Clubs.

Bleibt abschließend zu erwähnen, dass die kulinarische Spezialität Schottlands - Haggis, mit Innereien gefüllter Schafsmagen - durchaus unterschiedlich ankam. Aber auch dieser Herausforderung stellten sich viele Teilnehmer und das ist ja auch der Sinn einer Exkursion - sich fachlich und kulturell den Eigenheiten eines fremden Landes anzunähern. Und dem Zusammenhalt der Klasse hat diese Exkursion natürlich auch gut getan.

61. Veitshöchheimer Weinbautage
Fränkische Weinwirtschaftstage 2019

29. und 30. Januar 2019, Mainfrankensäle Veitshöchheim

Das ausführliche Programm finden Sie auf der Homepage der LWG unter www.lwg.bayern.de

Jagd nach dem "Blauen Gold" - Thermometriemessung im Weinberg

Text: *Dr. Daniel Hessdörfer*, IWO LWG, Foto: LWG

Während der Mensch einfach zur Flasche greifen kann, um dem Austrocknen vorzubeugen, ist die Wasserversorgung im Weinbau mit einem erheblichen Technik- und Kosteneinsatz verbunden, um das "Blaue Gold" zum Rebstock zu bringen. Doch nicht nur der Weg, sondern der effiziente Einsatz von Wasser ist das Ziel. Die Experten der LWG erobern daher den Luftraum über dem Weinberg, um mit modernster und fliegender Messtechnik den Trockenstress - und damit den idealen Bewässerungszeitpunkt - zu erfassen.

Besonders bei Sonnenschein und warmen Temperaturen fühlen sich die Reben wohl, wachsen und gedeihen - und stecken auch Hitzeperioden weg. Die seit dem Frühjahr herrschende Witterung führte die diesjährige Traubenreife auf die Überholspur und wirkte wie ein regelrechter Vegetationsturbo, was im wohl frühesten Weinlesestart überhaupt gipfelte. Doch eine abschließende Erfolgsgeschichte für den Winzer gibt es nur dann, wenn eine ausreichende Wasserversorgung der Rebstöcke sichergestellt ist. Denn nicht nur die Beeren können einen Sonnenbrand (Eintrocknen der Trauben) bekommen; vielmehr kann der ganze Weinstock Trockenstress leiden und dadurch die Qualität und Menge des Erntegutes vermindern.

Bereits seit Jahren leidet der Norden Bayerns verstärkt unter der Trockenheit in den Sommermonaten. Dies liegt nicht nur daran, dass mit gerade einmal 550 Litern/m² in Franken fast dreimal weniger Regen fällt als in Südbayern. Denn während das lebensspendende Nass von oben ausbleibt, kommen auch die Wurzeln nicht immer ans Ziel. So besitzen die größtenteils flachgründigen Muschelkalk-, Buntsandstein- und Keuperböden - das einmalige Terroir des Frankenweins - nur eine schlechte Wasserspeicherfähigkeit.

Schon jetzt sind die Folgen des Klimawandels deutlich spürbar und werden sich künftig noch weiter verschärfen. Neben dem künftigen Anpflanzen neuer, mediterraner Rebsorten wie Cabernet Sauvignon oder Shiraz spielt vor allem eine effiziente wie ressourcenschonende Wasserversorgung die zentrale Rolle.

Die Ausrüstung, die Dr. Daniel Heßdörfer vom Institut für Weinbau und Oenologie für seine ganz besondere Mission in den fränkischen Weinbergen braucht, ist ganz modern: Ein Oktokopter (Drohne mit acht Rotoren), ausgestattet mit modernster Messtechnik, erobert den Luftraum über dem Weinberg, um die akute Trockenstresssituation der Weinstöcke mittels Infrarotkamera zu erfassen. Das Credo dabei: Den Weinstock erst dann mit Wasser zu versorgen, wenn der Stock selbst und nicht der Winzer Trockenstress leidet.

Drohne trifft Weinberg: Digitalisierung, Hightech und der Einsatz unkonventioneller Technik sind im Weinbau keine Zukunftsmusik, sondern schon heute Realität. Mit Drohnen wird auch der Luftraum über den Rebzeilen erobert, um den Trockenstress rebstockgenau zu erfassen und die Bewässerung effizient zu steuern.

Die Drohne, die in vorbestimmten Flugbahnen den Weinberg abfliegt, erfasst die Temperaturveränderung in der Laubwand - und zwar rebstockgenau. Denn leidet der Rebstock unter Trockenstress, steigt auch die Blatttemperatur - höchste Zeit also, die Wasserzufuhr zu starten.

Bei der Thermalanalyse wird der Temperaturgradient (Temperaturunterscheid an der Blattoberfläche) in der Laubwand gemessen. So droht dem Weinstock bei Trockenheit ein zunehmender Wassermangel, wenn die Blattschließzellen nicht teilweise geschlossen werden.

Gleichzeitig müssen die Poren aber für den CO_2-Austausch der Fotosynthese geöffnet bleiben. Durch die reduzierte Wasserabgabe erhöht sich die Blatttemperatur aufgrund fehlender Verdunstungskälte. Dieser Temperaturgradient wird mittels Sensortechnik digital erfasst und bildlich dargestellt.

Mehr zum Forschungsprojekt "Drohnenbasierte Thermometrie-Messung zur automatisierten Trockenstressbestimmung" finden Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/weinbau/rebe_weinberg/192006/index.php.

Rückblick auf die "Weinerlebnistage 2018"

Text: *Pressemitteilung* der LWG

Unter dem Motto "Heimat kennen lernen: Die Genussorte auf der Weininsel entdecken!" veranstalteten die Gästeführer "Weinerlebnis Franken" am 4. und 5. August 2018 ihre diesjährigen Erlebnistage auf der Weininsel in Nordheim und Sommerach. Die Weinerlebnistage der Gästeführer richteten sich sowohl an die Gäste in der Region, als auch an die Einheimischen, die auf diese Weise ihre Heimat noch ein bisschen besser kennen lernen wollen aber auch mit dem Gedanken spielen, selbst zu einem "Botschafter für die Heimat" zu werden. Bei einer Auftaktveranstaltung im Juli 2018 wurde das Programm der Weinerlebnistage am "Nordheimer Inselstrand" exklusiv vorgestellt und mit der Pflanzung einer Rose durch Landrätin Tamara Bischof und Frankens Weinkönigin Klara Zehnder ein sichtbares Zeichen für Schönheit und Vielfalt der Heimat gesetzt.

In ihren Heimatorten haben die kreativen Erlebnisführer 22 interessante und kurzweilige Führungen und Veranstaltungen geplant. Die vielfältige Palette reicht von Weinbergswanderungen mit traumhafter Aussicht über Führungen durch alte Tortürme und tiefe Keller bis hin zu einem Theaterstück und einer Wein-Soiree. Die Gäste erleben Natur pur, können sich über Kräuter und Streuobst informieren und bekommen einen Einblick in die Arbeit des Winzers. Sie lernen den biodynamischen Weinbau kennen und erfahren, warum der Silvaner aktuell in aller Munde ist.

Zum Auftakt der Weinerlebnistage gab es eine Weingutstour durch die Nordheimer Weinbetriebe. Gästeführer Günter Sauer spazierte mit seinen Gästen durch das Jubeldorf Nordheim (1100 Jahre) und besuchte dabei sechs Winzerbetriebe.

An den Erlebnistagen machten die Gästeführer "Weinerlebnis Franken" Angelika Christ, Maria Hör, Birgit Sauer, Günter Sauer und Karolin Schmitt aus Nordheim sowie Katrin Jakob, Lisa Jäger, Marga Volkmann, Philo Jakob, Theresia Then und Elisabeth Drescher aus Sommerach ihre Gemeinde aber auch Region und Landschaft neu erlebbar. Die Gästeführer weisen darauf hin, dass die Führungen im Allgemeinen nicht barrierefrei sind, und empfehlen festes Schuhwerk und wettergerechte Kleidung. Weitere Informationen zum Programm:
InfoVinothek, Kirchplatz 3, 97334 Nordheim,
E-Mail: infovinothek@sommerach.de.

Möchten auch Sie zu einem ganz besonderen Botschafter für Ihre Heimat werden? Dann haben Sie im kommenden Jahr die Möglichkeit dazu! Denn im Frühjahr 2019 geht die Weiterqualifizierung Gästeführer "Weinerlebnis Franken" in die nächste Runde. Mehr über die Weiterqualifizierung zum Gästeführer "Weinerlebnis Franken" erfahren Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/weinbau/weintourismus/084504/index.php

"Die Weinmacher" - Der fränkische Weinbau in Bildern

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Wie bei einem guten Wein ist die Entstehung eines guten Buches ein langer Prozess und mit viel handwerklichem Können und noch mehr Leidenschaft verbunden. Bis zum Schluss bleibt beides auch eine Wunderkiste: Denn ob sich all die Mühen auch gelohnt haben, erfährt man erst beim Öffnen der Flaschen bzw. Aufschlagen des Buches. Stefan Bausewein und Julia Schuller haben in ihrem Buch "Die Weinmacher" den fränkischen Weinbau in Szene gesetzt und dabei ganz bewusst auf Romantik und Verklärung verzichtet.

Bei der Buchvorstellung in der Abfüllhalle des Institutes für Weinbau und Oenologie an der LWG am Freitag, den 7. September 2018 stellten die beiden Franken ihr Buch nun der Öffentlichkeit vor.

Die beiden Buchmacher Stefan Bausewein und Julia Schuller (li.) freuten sich zusammen mit der Fränkischen Weinkönigin Klara Zehnder, LWG-Präsident Dr. Hermann Kolesch und Magdalena Haid vom Ars Vivendi Verlag über eine gelungene Buchvorstellung.

Der Weintourismus boomt, die Qualität überzeugt: Schon seit Jahren räumen fränkische Winzer mit ihren Rot- und Weißweinen regelmäßig ab, wenn es um begehrte nationale und internationale Preise geht. Höchste Zeit, dieser traditionsreichen und lebendigen Szene ein Porträt zu widmen, das sich mit ihren Besonderheiten, aber auch ihren Ecken und Kanten beschäftigt. Eindrucksvolle wie ausdrucksstarke Bilder ergänzt mit Interviews und Kurztexten lassen den Leser in den Alltag von über 25 fränkischen Weingütern eintauchen und machen die Arbeitsschritte vom Rebschnitt über die Traubenentwicklung bis zur Weinlese und Reife im Keller greifbar und erlebbar.

Weg von der Romantisierung: Im Buch geht es um das echte, authentische Handwerk und die Arbeit des Winzers, allen Wetterkapriolen zum Trotz. So steckt hinter jeder Flasche Wein nicht nur ein langer Weg, sondern eine eigene, ganz besondere Geschichte. Julia Schuller und Stefan Bausewein, selbst zwei waschechte Franken, haben die porträtierten Winzerfamilien über das Weinjahr von Klingenberg im Westen bis in den Steigerwald im Osten und von Hammelburg im Norden bis ins Taubertal im Süden begleitet. Seit September ist das "Buch zum Weinland Franken" im Handel erhältlich und entführt den Leser mit ungewohnten Perspektiven in die fränkische Weinwelt.

Ein Jahr lang haben die beiden Buchmacher über 25 fränkische Winzer begleitet und waren zu jeder Jahreszeit und allen Wetterlagen in den Weinbergen aber auch tief in den Kellern unterwegs. Ihre Eindrücke vom Rebschnitt über die Traubenentwicklung bis hin zur Weinlese und Reife im Keller haben sie dabei bildgewaltig festgehalten und mit informativen Kurztexten versehen. Herauskommen ist ein Porträt des echten, authentischen fränkischen Winzerhandwerkes, das jetzt auch im Handel erworben werden kann. Ausgewählte Bilder aus dem Buch lassen sich auch großformatig in Galerieatmosphäre bestaunen. Die Wanderausstellung macht dabei an unterschiedlichen Stationen Halt.

Mehr über das Buch "Die Weinmacher" und die Stationen der Wanderausstellung finden Sie im Internet unter https://die-weinmacher-franken.de.

Whisky auf Bayerisch - Hochprozentiger Genuss aus der Heimat

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Bayerische Destillats-Genießer müssen nicht zwingend zum hochprozentigen Bourbon aus Übersee greifen, sondern können auf Single Malt Whisky und sogar Bourbon "Made vor der Haustüre" zurückgreifen.

Whisky aus Bayern? Was sich vielleicht zunächst wie ein neuer Modetrend anhört, ist gar nicht so neu. Denn bereits seit dem 19. Jahrhundert wird in Bayern Whisky hergestellt. "Alleine in Franken gibt es rund 80 Destillen, die sich mit der Herstellung von Whisky beschäftigen und nochmals knapp 300 Destillen, die seit Generationen Kornbrände herstellen", so Mathias Krönert, Fachberater Brennereiwesen an der LWG. Und Bayernland ist Brennerland: Mit über 4.000 Brenner, davon alleine 1.700 in Franken, hat der Freistaat eine der größten Dichten an Klein- und Obstbrennern deutschlandweit.

Damit ein Single Malt auch zu einem echten Single Malt wird, gibt es genaue Vorgaben: Bevor eine Flasche Single Malt Bavarian-Whisky in den Handel kommt, muss der Inhalt mindestens drei Jahre in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von maximal 700 Litern reifen und lagern.

Neben der handwerklichen Brennkunst verleiht vor allem der Rohstoff dem Gebrannten seinen unverkennbaren Geschmack. Während für den amerikanischen Bourbon Mais (mindestens 51 %) zum Einsatz kommt, wird für den Single Malt Whisky gemälzte Gerste ("Malt" für Malz) verwendet. Zusammen mit Wasser, in der Regel aus einer nahe gelegenen Quelle, entsteht der Whisky dann in einer Brennerei ("Single" für einzeln) und nicht aus einem Verschnitt mehrerer Whiskysorten.

Der Zusatz "Single Malt" wird als Qualitätsmerkmal verstanden. Hinzu kommt dann noch die besonders lange Lagerung in den Fässern - wie auch beim Bourbon, der "Made in Bavaria" zu haben ist.

Für die typisch fränkischen Brände und Geiste wandern aber vor allem Zwetschge, Birne und Äpfel in die Destille. "Brenner sein bedeutet jedoch nicht nur vor der Destille zu sitzen, sondern beginnt schon auf der Streuobstwiese", betont Krönert. So prägen die hochstämmigen Obstgehölze die einzigartige Kulturlandschaft - und damit das Erscheinungsbild Bayerns - und stehen für Heimat, Tradition und Lebensraum für über 5.000 verschiedene Tier- und Pflanzenarten gleichermaßen.

Neben der Wissensvermittlung über regelmäßige Seminarreihen und in der zweijährigen Ausbildung zum "Bayerischen Brenner", erarbeitet das Beratungsteam um Mathias Krönert auch Betriebsentwicklungskonzepte für die bayerischen Brennereien. "Technikberatungen aber auch bauliche Anpassungen und Modernisierungen, wie die Konzeption von Destillatheken, bilden dabei den Schwerpunkt unserer Arbeit", so Mathias Krönert.

Im Fokus dabei steht die Optimierung von Prozessen und Abläufen in der Herstellung von qualitativ hochwertigen Destillaten "Made in Bavaria". Seit 2014 wurden dafür knapp 100 Betriebe in allen Regierungsbezirken Bayerns besucht und zukunftsweisende Konzepte für das Brennerhandwerk erarbeitet.

Hat den richtigen Riecher: Mathias Krönert, Fachberater Brennereiwesen an der LWG Veitshöchheim, berät und begleitet die bayerischen Brenner nicht nur in Sachen traditioneller Herstellungsverfahren, sondern auch bei der Beschreitung neuer Wege.

Erfolgreicher Abschluss für Nebenerwerbswinzer/innen

Text: *Pressemitteilung* der LWG

Was haben ein Ingenieur, eine Bankkauffrau, ein Mechatroniker oder ein Kieferorthopäde gemeinsam? Ihre Passion für den Wein! Doch nicht nur der Genuss des aromatischen Rebensaftes, sondern vielmehr die Handgriffe dahinter verbindet 28 Teilnehmer des vergangenen Bildungsprogrammes für Nebenerwerbswinzer/innen. Nach 14-monatiger Ausbildungsdauer und über 200 Unterrichtsstunden endete der von LWG Veitshöchheim durchgeführte Lehrgang, in dem die Profession der Teilnehmer gestärkt wurde und nun auf die eigentliche Kür, den Praxiseinsatz im Betrieb, wartet.

Die 28 Teilnehmer aus "Mainfranken", aber auch aus Nordrhein-Westfalen, Baden-Württemberg und Sachsen-Anhalt absolvierten von Ende 2016 bis Frühjahr 2018 das Bildungsprogramm für Nebenerwerbswinzerinnen und Nebenerwerbswinzer und schlossen den Lehrgang erfolgreich ab. Ziel der Bildungsmaßnahme ist die Professionalisierung bzw. Optimierung der Traubenproduktion, der Kellerwirtschaft aber auch der Vermarktung der Nebenerwerbswinzerbetriebe. Darüber hinaus werden sensorische Fähigkeiten entwickelt, das Qualitätsbewusstsein geschult sowie für eine nachhaltige Bewirtschaftungsweise sensibilisiert.

Themen, wie der "sanfte" Rebschnitt sowie die "schonende" Verarbeitungsweise des Traubenmostes und Jungweines nach neuesten kellerwirtschaftlichen Erkenntnissen sind wichtige Bestandteile des Lehrgangsprogramms.

Die theoretisch wie praktisch vermittelten Lehrinhalte bauen dabei auf bereits vorhandenen weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Erfahrungen auf und heben sich damit deutlich von Didaktik und Methodik einer herkömmlichen Ausbildung ab. Der Lehrgang setzt dabei eigenes Engagement voraus, die erlernten Ausbildungsinhalte in den eigenen Betrieben auch eigenverantwortlich umzusetzen. Insgesamt umfasst das Lehrgangsprogramm einen Theorieblock "Traubenproduktion" (ca. 90 Stunden) sowie die Einheit "Kellerwirtschaft" (ca. 120 Stunden). Die Lehrveranstaltungen wurden jeweils von November bis Februar abgehalten und bewusst in die Weinbau schwächere Jahreszeit gelegt, damit der Lehrgang gut mit der beruflichen Tätigkeit kombiniert werden kann. Während der Vegetationszeit bzw. der Kellersaison wurden von verschiedenen Winzermeistern in deren Weinbaubetrieben praktische Übungen bzw. Unterweisungen angeboten, um das Erlernte auch praktisch umsetzen zu können.

Mit dem erfolgreichen Abschluss haben die Lehrgangsteilnehmer wichtige Bausteine für die Zukunft gesetzt - und sind bei Weitem noch nicht am Ende der Weiterbildungsfahnenstange angelangt. Bereits während der Feierstunde spielten einige Absolventen mit dem Gedanken, mit dem Ablegen der Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Winzer/in als externer Prüfungskandidat weiter an ihrer Zukunft zu bauen und damit ihre Passion und Profession weiter zu verbinden.

Weitere Informationen zum Bildungsprogramm für Nebenerwerbswinzer/innen sind über die LWG-Homepage abrufbar unter www.lwg.bayern.de/weinbau/190720/index.php.

Nebenerwerbswinzerlehrgang im November gestartet

Text: *Pressemitteilung* der LWG

Am 15. November 2018 ist eine neue Runde der Weiterqualifikation für Nebenerwerbswinzer bzw. Nebenerwerbswinzerinnen an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim gestartet. Neben der theoretischen Wissensvermittlung stehen dabei auch zahlreiche Praxiseinheiten im Weinberg, dem Keller und der Vermarktung auf dem Stundenplan, damit sich die vermittelten Ausbildungsinhalte gut vernetzen und in den eigenen Weinbaubetrieben praxisnah umgesetzt werden können.

Ziele der Bildungsmaßnahme sind die Professionalisierung und Optimierung der Traubenproduktion, der Kellerwirtschaft sowie der Vermarktung in den Nebenerwerbswinzerbetrieben. Darüber hinaus werden sensorische Fähigkeiten entwickelt, es wird das Qualitätsbewusstsein geschult sowie für eine nachhaltige Bewirtschaftungsweise sensibilisiert. Themen wie der "Sanfte Rebschnitt" sowie die schonende Verarbeitungsweise des Traubenmostes und Jungweines nach neuesten kellerwirtschaftlichen Erkenntnissen sind wichtige Bestandteile des Lehrgangsprogramms.

Insgesamt umfasst das Lehrgangsprogramm rund 90 Stunden Wissensvermittlung im Bereich Traubenproduktion sowie ca. 120 Stunden in der Kellerwirtschaft.

Die Lehrveranstaltungen werden jeweils von November bis Februar abgehalten und damit bewusst in die im Weinbau arbeitsärmere Jahreszeit gelegt, sodass diese gut mit der hauptberuflichen Tätigkeit kombiniert werden können. Der Lehrgang setzt sich deutlich von der Didaktik und Methodik einer herkömmlichen Ausbildung ab und setzt eigenverantwortliches Engagement voraus.

Für den Winter 2018/19 ist die Vermittlung von Fachwissen im Bereich Weinbau vorgesehen. Während der Vegetationszeit finden in Zusammenarbeit mit Meisterbetrieben praktische Übungen in den Weinbergen statt. Im Winter 2019/20 werden Kenntnisse und Fertigkeiten rund um die Kellerwirtschaft vermittelt. Die Lehrgangsveranstaltungen werden im Bereich des Weinbaus und der Traubenproduktion in Blöcken von zwei bzw. drei Tagen (Donnerstag/Freitag bis Samstag), im Bereich der Kellerwirtschaft in Form von Wochenkursen (Montag bis Freitag) durchgeführt.

Zur Teilnahme an dieser Fortbildung sind Grundkenntnisse und praktische Erfahrungen in den Bereichen Traubenproduktion und Weinausbau erforderlich, auf die im Rahmen des Lehrganges aufgebaut werden kann. Weitere Auskünfte zur Qualifizierung Nebenerwerbswinzer bzw. Nebenerwerbswinzerin finden Sie auch auf der LWG-Homepage unter www.lwg.bayern.de/weinbau/190720/index.php.

Grüne Themen hautnah erlebt - Rückblick auf "Tag der offenen Tür" in Bamberg

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Innovative Ideen rund um das Urban Gardening, Einblicke in die Vielfalt der grünen Berufe, Vorstellung der Anbautrends von morgen, aber auch fachliche Informationen über den nachhaltigen, naturnahen Anbau: Bei strahlendem Sonnenschein strömten über 4.000 Besucher beim diesjährigen "Tag der offenen Tür" der LWG am Sonntag, den 1. Juli 2018 über die Freiflächen und durch die Schaugärten des Gemüsebauversuchsbetriebes in Bamberg. Die in allen erdenklichen Farben strahlenden Blühmischungen, grüne Smoothies und eine Tomatenverkostung machten den Besuch dabei zu einer Erlebnisreise für alle Sinne.

Wie schwer es ist, sich nur auf seinen Tastsinn zu verlassen und beispielsweise Buchstabennudeln oder Reiskörner zu erfühlen, erfuhren die großen wie kleinen Besucher bei einem Parcours für die Sinne. Schmecken Tomaten eigentlich alle gleich? Inwieweit sich das gewählte Kulturverfahren (konventionell oder biologisch), die unterschiedliche Anbaustrategien wie Bewässerung, Temperaturmanagement und Düngung auf den Geschmack auswirken, konnte bei einer Verkostung getestet werden, an der über 250 Besucher teilnahmen. Erstmals konnten auch die exklusiven LWG-Weine an einer eigens aufgebauten Weinbar genossen werden. Für Erfrischung und eine gehörige Portion Vitamine sorgten zudem die aus heimischen Gemüse und Kräutern zubereiteten Smoothies, die mit Ingwer "Made in Franken" verfeinert wurden.

Anders als in den Vorjahren präsentierte die LWG nicht nur den Standort Bamberg und die dortigen Versuche im biologischen und integrierten Gemüse-Anbau. Das interessierte Publikum informierte sich darüber hinaus auch über pilzwiderstandsfähige Rebsorten für den Hausgarten, über widerstandsfähige Obstsorten und was zu tun ist, damit der Erdbeeranbau im eigenen Garten immer wieder Früchte trägt. Im neu gestalteten Schaugarten konnte zudem ein Blick auf die Möglichkeiten des Urban Gardenings geworfen werden: So erobern Gemüse, Kräuter und Co. mit mobilen Hochbeeten nicht nur die Balkone, sondern mit Pflanztürmen auch die Vertikale - erlaubt ist dabei, was Spaß macht.

Die LWG-Experten standen in einem regelrechten "Beratungsmarathon" den Besuchern den ganzen Tag über mit Rat und Tat zur Seite und die Gartenfreunde erhielten auf alle grünen Fragen die passende Antwort - aber auch Tipps und Tricks zum Nachmachen für zu Hause. Die angebotenen Vorträge zum Gemüseanbau im Hausgarten, zu Pflanzengesundheit und Ressourcenschutz sowie bienenfreundlichen Gärten fanden ebenso großen Anklang wie die Führungen durch die sonst nicht für die Öffentlichkeit frei zugänglichen Gewächshäuser. Was hat der schwarze Punkt auf meinen Tomaten zu bedeuten? Warum haben meine Zucchinipflanzen einen weißen Belag? Oder warum stoßen die Gurkenpflanzen die Früchte ab? Die Live-Antworten darauf gaben die Mitarbeiter des Gartentelefons und räumten dabei auch mit dem Irrglauben auf, dass sich Pflanzen im Gewächshaus bei heißen Temperaturen besonders wohlfühlen.

Volles Haus: Über 4.000 Besucher fanden beim diesjährigen "Tag der offenen Tür" der LWG den Weg nach Bamberg und "enterten" nicht nur den vielfältig gestalteten Schaugarten, sondern warfen auch einen Blick auf die praxisorientierte Versuchsarbeit in den Gewächshäusern.

Sie haben den Tag der offenen Tür leider verpasst? Macht nichts! Denn der Gemüsebauversuchsbetrieb in Bamberg gewährt interessierten Bürgerinnen und Bürgern mit öffentlichen Führungen regelmäßig Einblicke in die praxisorientierte Versuchsarbeit. Termine, Themen, Kosten und Treffpunkt der Führungen finden Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Rückblick Beet- & Balkonpflanzentag - Bunt geht immer: Natürlich Balkonblumen!

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Wer ist die Schönste im ganzen Land? Zumindest was die Beet- und Balkonblumen angeht, hat die LWG darauf eine Antwort: die Neptune! Genauso blau wie der Namensgeber Neptun strahlt die Katzenminze (Nepeta) und erfreut damit nicht nur das Auge des Betrachters. Der frühblühende Lippenblütler ist auch bei Bienen, Hummeln & Co. äußerst beliebt. Denn wenn Veitshöchheim wieder in allen Farben erstrahlt, der blumige Duft des Sommers durch die Gegend zieht und den "Grünen Campus" der LWG in einen wahren Aromagarten verwandelt ist es wieder so weit: Die ganz besondere Leistungsschau des traditionellen Beet- & Balkonpflanzentags am Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau hat begonnen.

Auch in diesem Jahr ging es beim Beet- & Balkonpflanzentag (B&B) am Donnerstag, den 5. Juli 2018 in Veitshöchheim mit rund 400 Fachbesuchern und Ausstellern international zu: Denn nicht nur aus dem gesamten Bundesgebiet, sondern auch aus den Niederlanden, Italien, der Schweiz und Österreich reisten die Experten zur B&B-Fachtagung an, die in diesem Jahr unter dem Motto "Natürlich Balkonblumen!" stand. Denn das "farbliche Pflanzupgrade" für den heimischen Garten und Balkon steht auch bei den deutschen Verbrauchern nach wie vor hoch im Kurs - ein Sommer ohne Balkonblumen ist einfach nicht vorstellbar. So wird jährlich in Deutschland ein Umsatz von rund 1,8 Mrd. € alleine mit Beet- und Balkonpflanzen erwirtschaftet.

Doch Wetterkapriolen, wie lange Hitzeperioden mit direkter Sonneneinstrahlung, Trockenstress aber auch Starkregen, setzen den Pflanzen mehr und mehr zu. Sind die Pflanzen diesen Anforderungen nicht gewachsen, verlieren sie schnell an Blüte und Pracht - und wandern in die Biotonne. Gesucht sind daher starke und robuste Sorten, die den Wetterkapriolen trotzen und das Auge des Betrachters möglichst lange erfreuen. Knapp 900 Sorten, darunter Dahlia, Begonia, Stauden-Gerbera oder bienenfreundliche Sommerpflanzen, werden bei einer "Gartenleistungsprüfung" der ganz besonderen Art an der LWG auf den Prüfstand gestellt.

Wahre Schönheit kommt von innen: Um die künftigen Balkonaufhübscher vital zu halten, setzt die Branche immer mehr auf ganz besondere grüne Helfer und zeigt dem chemischen Pflanzenschutz die Rote Karte. So sorgen Nützlinge, wie beispielsweise Raubmilben und Schlupfwespen, als natürliche Schädlingsbekämpfer für ein gesundes, biologisches Gleichgewicht.

Aber auch der Einsatz von Mikroorganismen soll dabei helfen, Leben in den Boden und damit über die Wurzeln Kraft in die Pflanze zu bringen. In Vortragsreihen erhielten die Pflanzenexperten Einblicke in die laufende Forschungsarbeit, bei der die Pflanzen auch "ins rechte Licht" gerückt werden: So werden unterschiedliche LED-Belichtungsstrategien getestet, um den Einsatz chemischer Mittel bei der Pflanzenanzucht zu reduzieren.

Ins rechte Licht gerückt: Mehrere praxisorientierte Forschungsprojekte laufen derzeit am Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau. Die Experten beschäftigen sich dabei u. a. mit den Möglichkeiten von LED-Belichtungsstrategien, um den Einsatz chemischer Mittel in der Anzuchtphase zu reduzieren.

Das Highlight der Fachtagung war auch in diesem Jahr wieder die Wahl des "MainStars 2018". Dabei traten 30 ausgewählte Neuzüchtungen im Wettstreit gegeneinander an. Wie bei einer Misswahl punkteten dabei aber nicht nur Schönheit und Grazie, sondern auch die inneren Werte. Mit deutlichem Abstand schaffte es die strahlend blaue Katzenminze 'Neptune' (Vitroflora) auf den ersten Platz, die nicht nur im optischen Gesamteindruck die Nase vorne hatte, sondern auch mit Insekten- und Bienenfreundlichkeit punktete. Auf den zweiten Platz schafft es das Kapkörbchen 'Flower Power Purple Sun' von Selecta One, gefolgt von der drittplatzierten Gartennelke 'Spooky' (Fleurizon).

Auch Sie möchten die Aromenvielfalt genießen und mal in einem regelrechten Farbenmeer eintauchen? Kein Problem! Dann planen Sie doch für den nächsten Frühling oder Sommer einen Besuch der großen Beet- & Balkonblumenschauflächen ein. Dabei können Sie einen Blick auf die Trends von morgen werfen. Die Schauflächen können Montag bis Donnerstag von 8 bis 17 Uhr und freitags bis 12 Uhr erkundet werden. Dabei lohnt sich auch ein Streifzug über das gesamte LWG-Gelände, bei dem spannende wie überraschende Entdeckungen gemacht werden können.

Forschungsprojekt "Mechanische Beikrautregulierung mithilfe von automatischen Steuerungssystemen"

Text und Fotos: *Sabine Staub*, IEF LWG

Nach drei Versuchsjahren endet in diesem Jahr das Forschungsprojekt "Beikrautregulierung mithilfe von automatischen Steuerungssystemen" im Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau. Mit dem Ziel die arbeits- und kostenintensive Handjäte zu minimieren, wurden unterschiedliche Steuerungssysteme zur Feinsteuerung der Hacktechnik über ein Verschiebesystem zwischen Anbaugerät und Traktor verglichen. Neben Kamera- und Ultraschallsystemen kamen auch GPS-RTK Systeme zum Einsatz. Versuchsflächen mit Roter Bete, Karotten oder auch Zuckerrüben wurden auf Projektbetrieben im Umkreis von Würzburg angelegt. Hohe Präzision und somit mehr bearbeitete Fläche im Vergleich zur herkömmlichen Fronthacke konnte mit allen Systemen erreicht werden. Die Gegebenheiten auf dem Acker, wie Hangflächen, starke Sonneneinstrahlungen, Kulturpflanzen im Keimblattstadium oder schlechter GPS-RTK Empfang, brachten die jeweiligen Systeme an ihre Grenzen. Großes Interesse an dem Thema Hacktechnik zeigte sich auch bei unseren jährlich gut besuchten Feldtagen mit Maschinenvorführungen auf den Versuchsflächen. Durch geeignete automatische Steuerungssysteme zur Führung von Hacktechnik kann neben der Erhöhung der Präzision auch mit größeren Arbeitsbreiten gearbeitet und der Arbeitszeitbedarf je Hektar reduziert werden. Enge Zeitfenster zur mechanischen Beikrautregulierung können somit gut ausgenutzt werden.

Die Claaskamera steuert die Hackmaschine mit Fingerhacken durch die Rote Bete.

Die Funktionsweisen der verschiedenen Systeme sowie die Versuchsergebnisse können ab Ende 2018 auf der LWG-Homepage nachgelesen werden.

Baubeginn am LWG-Versuchsbetrieb Thüngersheim

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Mit einem symbolischen Hammerschlag am Donnerstag, den 13. September 2018 am Versuchsbetrieb Thüngersheim der LWG läutete Staatsministerin Michaela Kaniber den Baubeginn ein. Mit dem Neubau eines Büro- und Wirtschaftsgebäudes für 5,5 Millionen Euro investiert der Freistaat Bayern nicht nur in die Zukunft des unterfränkischen Versuchsbetriebes, sondern vielmehr in praxisorientierte Lösungsansätze für den Obstbau und die Baumschulen in Bayern.

Doch bevor Neues entsteht, muss zunächst Altes weichen. Deshalb griff auch Ministerin Michaela Kaniber, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, zu Hammer und Meißel und läutete zusammen mit zahlreichen Vertretern von Verbänden und Lokalpolitik den offiziellen Baubeginn am "Stutel" ein.

Staatsministerin Michaela Kaniber stand ihren männlichen "Bauarbeiter"-Kollegen, wie Dr. Paul Beinhofer (Regierungspräsident Unterfranken, Hintergrund), in Sachen "Schlagfertigkeit" in nichts nach.

"Wir investieren kräftig in den Versuchsanbau, damit unsere bayerischen Obstbaubetriebe und Baumschulen auch künftig aktuelle Forschungsergebnisse schnell und praxisgerecht zur Verfügung haben", betonte die Landwirtschaftsministerin. So ist der Versuchsbetrieb in Thüngersheim nicht nur aufgrund seiner Vielfalt an historischen, traditionellen aber auch exotischen Obstsorten wie Kiwibeeren, Indianerbananen und Feigen einzigartig in Bayern. Mit seiner praxisorientierten Forschungsarbeit, wie etwa dem Langzeitversuch für die "Bäume der Zukunft" mit über 180 Baumarten aus Europa und Nordamerika mit Prüfung auf Hitze- und Trockenstressverträglichkeit, nimmt er auch im gesamten Bundesgebiet eine wichtige Rolle ein.

Michael Kutter, Vorsitzender des Bund Deutscher Baumschulen, Landesverband Bayern e. V., würdigte in seiner Ansprache die große Bedeutung des Versuchsbetriebes und betonte die Vorreiterstellung der Einrichtung. Er bedankte sich zudem für die Investitionsbereitschaft des Freistaates und das große Engagement der Bayerischen Landesanstalt und des Institutes für Erwerbs- und Freizeitgartenbau. Denn neben kühnen Visionen brauche es vor allem auch starke Persönlichkeiten, die aus ersten Ideen Wirklichkeit werden lassen. "Dabei geht es nicht nur darum, den räumlichen Rahmen zu schaffen, sondern die Gebäude auch mit Leben zu füllen", so Kutter. So sind die Mitarbeiter der Herzschlag, der den Versuchsbetrieb am Leben hält.

Neben einem neuen Mehrzweckgebäude für Aufbereitung, Kühlung und Lagerung der geernteten Früchte entstehen auch Büro- und Personalräume sowie eine Werkstatt und Maschinenhalle mit insgesamt 850 m². Die Bauarbeiten sollen bis Ende 2020 abgeschlossen sein. Aufgrund der laufenden Baumaßnahmen ist der Versuchsbetrieb Thüngersheim bis Ende 2020 für die Öffentlichkeit gesperrt.

Zahlen, Daten & Fakten zum LWG-Versuchsbetrieb "Stutel"

Auf der rund 11 Hektar großen Versuchsfläche bei Thüngersheim (kurz "Stutel") beschäftigt sich das Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau der LWG seit 1967 mit Forschungsfragen rund um Obstbau (5 ha) und Baumschule (4 ha). Die Arbeitsschwerpunkte im Obstbau liegen dabei auf der Weiterentwicklung der Kulturverfahren für den Erwerbsobstbau, überwiegend im Bereich von Steinobst. Doch auch Nischenprodukte und Trends haben ihren Platz. Dabei steht die Entwicklung von Kulturverfahren für seltene und neue Obstarten für den Erwerbs- und Freizeitgartenbau im Fokus. Derzeit laufen u. a. Trüffelversuche mit Haselnuss und Eichen sowie Überdachungsversuche für Vogelschutz, Schädlings- und Frostprävention. Rund 6.000 Besucher informieren sich jährlich bei ihrem Besuch über die Arbeit des Versuchsbetriebes, der in diesem Jahr auch auf eine ökologische Beikrautregulierung, ganz ohne Herbizideinsatz, umgestellt wurde.

Genuss aus der Heimat - Bitte 'ne Quitte!

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Gelee, Fruchtaufstrich, Kompott, Konfekt, Saft und vieles mehr: Sie ist ein wahrer Tausendsassa in Sachen Weiterverarbeitung, schmeckt teilweise sogar auch roh und gehört mit einer Anbaugeschichte von 6.000 Jahren zu den ältesten Kulturobstarten überhaupt - die Quitte. Doch in den letzten Jahren ist es sehr ruhig geworden um den "Quittenapfel" (cydonium). So machen Krankheiten den Erwerbsanbau wenig lukrativ und auch im Hausgarten ist der Quittenbaum ein nur noch selten gesehener Dauergast. Dabei bringen Quitten Farbe in jede Jahreszeit. Denn während im Frühling die einzeln stehenden großen Blüten für ein optisches Highlight sorgen, verzaubert im Herbst die goldgelbe, aromatisch riechende Frucht alle Sinne. An der LWG läuft derzeit die Quittenernte und einigen Früchten steht dabei "Hochprozentiges" bevor.

Viel Vitamin C, Kalium, Zink und Eisen: Die Quitte macht nicht nur äußerlich eine gute Figur, sondern überzeugt auch mit ihren inneren Werten. Vom Baum pflücken und genussvoll zubeißen - das macht man aber in der Regel nur einmal.

Der Pelz muss ab: Für Rohverzehr und Verarbeitung muss der feine Flaum, der die Früchte im Sommer vor Hitze schützt, ab. Denn der Pelz enthält viele Gerbstoffe, die für einen bitteren Geschmack sorgen.

Auch wenn die faustgroße Frucht mit ihrer strahlend gelben Farbe und dem betörenden Duft nach "iss mich" schreit, sorgen bittere Gerbstoffe und hartes Fruchtfleisch dafür, dass ein Rohverzehr nicht infrage kommt. Ein Grund dafür ist auch der Flaum, den die Quitte beim Reifen an der ganzen Oberfläche ausbildet. Dieser feine Pelz hat durchaus seine Daseinsberechtigung, denn er schützt die Frucht im Sommer vor der Sonne. Daneben ist auch die dominante Säure nicht jedermanns Sache. Mittlerweile gibt es aber Sorten, die bei voller Reife direkt vom Baum genascht werden können.

Bereits von den alten Griechen wurde der "Apfel aus Kydon" als Nahrungs-, Genuss- und Heilmittel geschätzt. Die Quitte stand für Liebe, Glück und Fruchtbarkeit und avancierte sogar zur heiligen Frucht der Aphrodite. Heute ist es ruhig geworden um das aromareiche Goldstückchen - nicht zuletzt auch deswegen, weil die Frucht nicht einfach roh gegessen werden kann. Gerade einmal auf 25 ha (deutschlandweit 90 ha) wird die Quitte in Bayern noch angebaut. Auch das verstärkte Auftreten des Feuerbranderregers, der den ganzen Baum befallen und zum Absterben führen kann, hat seit Ende des letzten Jahrhunderts den Anbau deutlich reduziert. Dennoch werden die Bäume, aber auch Quittenprodukte wieder stärker nachgefragt. So sorgen nostalgisches Quittenkonfekt, das Gummibärchen des 19. Jahrhunderts, oder Quittengelee nach Omas Rezept für "emotionalen" Genuss - und ein kleines Revival der Quitte.

Zu den Gewinnern des vergangenen Sommers zählt ganz klar die Quitte. Denn durch den ungetrübten Sonnenschein ist der natürliche Fruchtzuckergehalt der Ernte 2018 mit über 60 Grad Oechsle sehr hoch.

Den Fruchtzucker und die reichhaltigen Aromen heißt es nun, ins Glas zu bringen. Durch schonendes Zerkleinern der Früchte, eine kontrollierte Gärung und einen sauberen Brennvorgang entsteht ein besonders aromareiches Destillat. Rund 80 Duftstoffe verleihen der Quitte ihr so typisches und unverwechselbares Bukett, das sich auch im Glas widerspiegelt. Während die Nase mit Aromen, die an Apfel und Birne aber auch Mandarine und zarte Orange erinnern, verzaubert wird, entfaltet das Destillat am Gaumen ein zweites Feuerwerk der Sinne. So werden die Geschmacksrezeptoren mit exotischen Aromen wie Honigmelone, vollreifen Früchten aber auch einem Hauch von Minze und Menthol verwöhnt. Das ist ein Grund dafür, warum die Nachfrage nach Quittenbränden in den letzten Jahren stetig ansteigt; ein Trend, der in allen Regionen Bayerns festzustellen ist.

Kulturlandschaft im Glas: Streuobstwiesen prägen die bayerische Landschaft, sind seit Jahrhunderten eng mit den Menschen verbunden und sind Lebensraum für über 5.000 Tier- und Pflanzenarten. Neben Klassikern wie Apfel, Birne und Zwetschge sind auch "alte Exoten" wie Quitte und Speierling dort wieder zu finden.

Ingwer "Made in Franken"? - Asiatische Heilpflanze erobert die Gewächshäuser

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Fotos: LWG

Gurken, Tomaten, Paprika - in den Gewächshäusern in Bayern ein durchaus vertrauter Anblick. Künftig sollten Sie vielleicht etwas genauer hinschauen, denn zwischen den bayerischen Gemüseklassikern könnte sich schon bald auch ein Exot aus Fernost verstecken: der Ingwer. Die tropische Gewürzpflanze bringt dabei nicht nur Pep in die Küche, sondern auch die Gesundheit wieder in Schwung. Besonders reich an ätherischen Ölen, wertvollen Mineralstoffen und Spurenelementen wurde der Ingwer nicht umsonst zur Heilpflanze des Jahres 2018 gewählt. Die genaue Heimat des exotischen Tausendsassas ist nicht bekannt, wohl aber, dass sie sich auch in Franken sichtlich wohlfühlt. Denn seit 2017 wird Ingwer am Gemüsebauversuchsbetrieb der LWG in Bamberg angebaut und vegetativ vermehrt.

Ingwer ist in aller Munde: Als erfrischender Tee zu jeder Jahreszeit oder selbst an der Theke der Eisdiele findet sich seit Kurzem die Geschmacksrichtung Ingwer-Zitrone. Und bahnt sich eine Erkältung an, sollte man nicht zu lange warten und am besten gleich zur "Wunderwaffe" Ingwer greifen. "Die traditionelle asiatische Medizin schwört schon seit Jahrhundert auf die heilende Wirkung der Ingwerwurzel und setzt diese beispielsweise für die Behandlung von Rheuma, Muskelbeschwerden und vor allem bei Erkältungen ein", erläutert Birgit Rascher, Versuchsingenieurin in Bamberg. Auch in Deutschland findet der Ingwer immer mehr Beachtung und wurde unlängst von der NHV Theophrastus, Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim, genannt Paracelsus e. V., zur Heilpflanze des Jahres 2018 gewählt.

Doch wo kommt der Ingwer eigentlich her? "Die Pflanze fühlt sich am besten in tropischer bzw. subtropischer Umgebung wohl und wird unter anderem in Indien, Indonesien, China, Südamerika, aber auch auf den Fidschi-Inseln angebaut", erklärt Rascher. Mit rund 1,1 Mio. Tonnen führt Indien dabei die Liste der größten Produzenten weltweit an. Auch für den 2017 in Bamberg gestarteten Anbauversuch wurde auf importierte Knollen aus Peru und Taiwan zurückgegriffen.

Die Wurzeln wurden zunächst in rund 20 g schwere Stückchen geschnitten und im Gewächshaus in ein Substrat aus Torf und Kompost gepflanzt. Eingepackt in einen Folientunnel sorgten schließlich viel Wärme (26 °C Bodentemperatur) und eine hohe Luftfeuchtigkeit dafür, dass nach etwa drei Wochen die ersten grünen Triebe aus der Erde spitzten. Nach weiteren vier Wochen sind die Jungpflanzen dann bereit zum Pflanzen. In Bamberg wurden sie im Gewächshaus bei 20 °C am Tag und in der Nacht gehalten, eine Hochdrucknebelanlage sorgt dabei für eine durchgehende Luftfeuchtigkeit von 70 %.

Der im Ingwer enthaltene Scharfstoff Gingerol trägt nicht nur seinen Teil für die heilende Wirkung der Knolle bei, sondern sorgt auch für Schärfe beim Kochen. Gibt man beispielsweise frisch geriebenen Ingwer nach dem Kochen oder Braten zu Suppen oder auch Hähnchenfleisch, sorgt dieser für eine besonders fruchtige Note. Aber auch für die Böden im Gewächshaus ist der Ingwer als einkeimblättrige Pflanze eine gute Abwechslung. Denn meistens werden Tomaten, Paprika oder Auberginen angebaut, alle drei sind Nachtschattengewächse.

Nur die Schlangengurken, als Kürbisgewächs, sorgen bisher für den wichtigen Fruchtwechsel. "Der Ingwer ist damit das Getreide des Gewächshausanbaus und verschafft dem Boden eine regelrechte Verschnaufpause", so Rascher. Denn genauso wie die Aussaat von Getreide als einkeimblättrige Pflanze in der Landwirtschaft ist auch im Unterglasanbau eine wechselnde Fruchtfolge nötig, um die Bodenfruchtbarkeit zu erneuern.

Nach einem etwas langsameren Start entwickelt der Ingwer schließlich ein sehr attraktives, dichtes Laub, das bis zu einem Meter hoch werden kann. Solange ausreichend Wärme vorhanden ist, bleibt das Laub des Ingwers zunächst grün. Dieser "Grüne Ingwer" ist auch im Handel zu haben und für die frische Verwendung in der Küche gerne genommen. Nach etwa acht Monaten Kulturzeit kann das Rhizom dann als eigentlicher Gewürzingwer, in seiner so typischen Knollenform, geerntet und für rund eine Woche lang frisch, mit grünem Stilansatz, vermarktet werden. Alles was sich länger halten soll, wird bei Raumtemperatur getrocknet und bei Bedarf als geschältes Stückchen oder gemahlen verwendet.

Tipp für die Verwendung von Ingwer, damit die Wirkung nicht verloren geht: Mit wenigen Handgriffen entfaltet die Ingwerknolle, das sogenannte Rhizom, seine heilende Wirkung. Doch schon beim Schälen der Wurzel kann man viel falsch machen. Ist die Knolle noch nicht zu trocken und hart, kann sehr sparsam mit einem Kaffeelöffel geschält werden. Einfach mit der Löffelkante die äußere Haut abschaben. Der Löffel passt sich schön den runden Formen der Knollen an. Mit einer Gabel lässt er sich einfach reiben; durch die große Oberfläche kann sich Geschmack und Schärfe besonders gut entfalten.

Eingepackt in einen Folientunnel bei Temperaturen von 26 °C und einer durchgehend hohen Luftfeuchtigkeit entwickelt sich aus den vergrabenen Ingwerstückchen nach rund acht Wochen eine stattliche Jungpflanze.

Nach dem Folientunnel ist vor dem Gewächshaus: Bevor der Ingwer geerntet werden kann, wird dieser nun für rund acht Monate im Gewächshaus weiterkultiviert, damit er das so typisch verzweigte Rhizom ausbilden kann.

Der sogenannte "Grüne Ingwer", also frisch geerntet mit grünem Stielansatz, bringt Pep in die Küche. Nach einer Woche fällt der Stiel ab und die Knolle beginnt einzutrocknen.

Kiwibeeren, Indianerbananen und Feigen: Die wohl exotischste Ernte Bayerns

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Fotos: LWG

Mit dem Pflückeinsatz bei Kiwibeeren, Indianerbananen und Feigen lief Anfang September wohl die exotischste Ernte Bayerns. Bereits vor über 20 Jahren pflanzten die LWG-Experten des Versuchsbetriebes die ersten Kiwi-Büsche und Indianerbananenbäume - und wurden dabei anfangs nicht so ganz ernst genommen. Denn neue Kulturen in den erwerbsmäßigen Anbau zu bringen bedarf einer genauen Überprüfung, dauert lange und benötigt viel Überzeugungsarbeit bei Erzeugern, Handel und letztendlich den Kunden. Doch Kiwibeere und Indianerbanane passen in den aktuellen Trend, da sie keine Pflanzenschutzmaßnahmen benötigen und für eine gesundheitsbewusste Ernährung stehen.

Im Winter 2016/17 wurde die Exotenliga im elf Hektar großen Versuchsbetrieb Thüngersheim, der auch als unterfränkischer "Garten Eden" durchgehen könnte, um Feigen erweitert. Bislang holte sich das Maulbeergewächs, das seine Wurzeln in tropischen und subtropischen Gefilden hat, im bayerischen Winter immer Frostbeulen und erfror. Nun stehen neue, robustere Sorten auf dem Prüfstand, die Temperaturen von bis zu minus 15 °C trotzen sollen und damit den Grundstein auch für einen erfolgreichen Anbau in Bayern legen könnten.

Kleine, gesunde Muntermacher für zwischendurch: Mit ihrem hohen Vitamingehalt kann die kleine Schwester der Kiwi direkt mit Schale genascht werden und ist vereinzelt schon im Supermarkt zu finden. Die Superfruit wird derzeit aber noch oft aus Südeuropa importiert, obwohl sich die Kiwibeere auch in Bayern durchaus wohlfühlt.

Nordamerikanischer Exot in Bayern: Seit über 20 Jahren testet die LWG den Anbau der in Übersee seit Jahrtausenden geschätzten "Pawpaw". Für den Erwerbsobstanbau ungeeignet, wartet der besondere Geschmackscocktail aus Banane, Ananas und Mango in den bayerischen Gärten noch auf den Durchbruch.

Südländischer Hauch in Bayern: Bislang holten sich die Feigen im bayerischen Winter immer Frostbeulen. Doch robustere Sorten könnten schon bald den südländischen Gaumenschmaus auch in unsere Gärten bringen. Jetzt steht für die im Winter 2016/17 gepflanzten Feigensträucher die erste Ernte an.

Verena Trost, Nachfolgerin von Hubert Hanke an der LWG, stellt sich vor

Text und Foto: *Verena Trost*, IEF

Am 1. Juli 2018 hat Verena Trost die Nachfolge von Hubert Hanke im Arbeitsbereich Produktqualität und Pflanzengesundheit (IEF2) angetreten. Sie verstärkt damit das Zierpflanzenbau-Team im Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau (IEF) der LWG. Die gebürtige Thüringerin hat Gartenbau an der Fachhochschule in Erfurt studiert und im März 2018 erfolgreich ihren Bachelor-Abschluss absolviert. Während des Studiums legte sie ihren Schwerpunkt in Richtung des Zierpflanzenbaus und beschäftigte sich in ihrem Praxissemester bei der Firma Selecta One mit der Verbreitungsdynamik des Chrysanthemum Stunt Viroids an Strauchmargeriten.

An der LWG zählen zu ihren Aufgabenbereichen schwerpunktmäßig die Planung, Durchführung und Auswertung von Versuchen im Versuchsbetrieb Zierpflanzenbau. Einen ersten Versuch zur Sichtung neuer und seltener Frühjahrsblüher betreut sie bereits. Des Weiteren ist sie unter anderem für die Bonituren des Ringversuches zum Einfluss verschiedener Pflanzenstärkungsmittel auf die Qualität und Gesundheit von Lavendel verantwortlich. Seit dem Start des Wintersemesters 2018/2019 hat Frau Trost an der Meister- und Technikerschule auch eine Unterrichtsstunde im Fach Zierpflanzenbau bzw. Warenkunde Zierpflanzenbau übernommen.

Bayerische Gartenakademie
IEF5

Gartenerlebnis garantiert! Neue "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern" qualifiziert

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Jahrganges 2018 haben sich weitere 19 "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern" als Botschafter für Bayerns Gärten qualifiziert. Sie bieten künftig regionale Erlebnisführungen in öffentlichen Parks und Schlossgärten an und öffnen Tür und Tor zu privaten gärtnerischen Kleinoden. In einer Feierstunde auf dem Campus der LWG in Veitshöchheim erhielten die Absolventen am Mittwoch, den 10.10.2018 ihr Abschlusszeugnis aus den Händen von Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG, und Wolfram Vaitl, Präsident des Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V.

Auch in diesem Jahr zeigte sich wieder, dass der Garten für jeden etwas zu bieten hat. Gestandene Stadtführer, die ihr Portfolio um das Gartenwissen erweitern, fanden sich ebenso im Kurs wie begeisterte Freizeitgärtner, die im eigenen Garten ihre Erfahrungen weitergeben. "Im Kurs war deutlich die Begeisterung zu spüren, mit der die Teilnehmer bei der Sache waren und ihre Wertschätzung füreinander", fasste Claudia Schönmüller (Bayerische Gartenakademie), Ansprechpartnerin und Organisatorin, die Stimmung während der Qualifizierung zusammen. Beste Voraussetzung für die zukünftigen Gastgeber, ihre Gäste mit Gartenerlebnissen zu verzaubern.

Mit Elan in die nächste Gartensaison: Die 19 Absolventinnen und Absolventen der Qualifizierung "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern" 2018 freuen sich darauf, ihren Gästen ihren persönlichen Lieblingsgarten zu zeigen.

"Wir freuen uns, dass mittlerweile viele Teilnehmer aus Oberbayern unsere Qualifizierung entdeckt haben", freute sich Dr. Andreas Becker, Leiter der Bayerischen Gartenakademie. Laut einer bundesweiten Untersuchung des Instituts für Management und Tourismus der Fachhochschule Westküste von 2016, liegt München nämlich als Gartendestination auf Platz eins noch vor bekannten Zielen wie Sanssouci, Pillnitz, das Dessau-Wörlitzer Gartenreich oder die Insel Mainau.

"People will forget what you said, people will forget what you did, but people will never forget how you made them feel". Dieses Zitat von Maya Angelou (US-amerikanische Schriftstellerin und Bürgerrechtlerin) gab Dr. Herman Kolesch den Absolventen mit auf den Weg. Auch die weiteren Redner des Abends - Wolfram Vaitl, Dr. Otto Hünnerkopf, MdL und Vorsitzender des Bezirksverbands für Gartenbau und Landespflege Unterfranken e. V., Christine Stedele, Vorsitzende der Interessengemeinschaft "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern", Barbara Sester, Geschäftsführerin Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH, und Franz Gruber, Vizepräsident des Vereins "Die Gärten Niederösterreichs" und Geschäftsführer der GARTEN TULLN - waren sich in diesem Punkt einig. Der Garten stillt die Sehnsüchte der Menschen nach real Erlebbarem und berührt sie in einer emotionalen Tiefe, die in der heutigen digitalisierten Zeit ihresgleichen sucht.

Bereits seit 2012 bietet die Bayerische Gartenakademie an der LWG die Qualifizierung zum "Gästeführer Gartenerlebnis Bayern" an und ist damit Trendsetter: Das Angebot, bestehend aus fünf Modulen, ist einzigartig in Deutschland. Neben fundiertem gärtnerischem Wissen vermitteln Fachreferenten Kompetenzen zur Erstellung einer erlebnisreichen Führung und der erfolgreichen Präsenz am Markt. Voraussetzung für die Teilnahme sind entweder umfassende Gartenerfahrungen, Kenntnisse in der Gartengestaltung, Biologie, Naturpädagogik oder eine Fachausbildung im gärtnerischen Bereich. Die Teilnehmer kommen aus ganz Bayern aber auch vereinzelt aus anderen Bundesländern, um das Zertifikat zu erwerben.

Mit erweiterter Kompetenz und voller Elan planen die Absolventen nun ihre ersten Führungen. Für die Bayerische Gartenakademie beginnt dagegen bereits die Planung für die Qualifizierung 2019 - erstmalig außerhalb von Veitshöchheim am Bodensee in Zusammenarbeit mit dem Verein Bodenseegärten.

Neue Qualifizierung Garten-Gästeführer beginnt: Botschafter für die Gartenkultur am Bodensee

Text: *Pressemitteilung* der LWG

Die Bayerische Gartenakademie an der LWG bietet ab Februar 2019 erstmalig die Qualifizierung zum Gästeführer in Zusammenarbeit mit dem Verein Bodenseegärten e. V. in der Versuchsstation für Obstbau Schlachters, Burgknobelweg 1 in 88138 Sigmarszell, an. Die Weiterbildung findet in Form von fünf aufeinanderfolgenden Modulen bis Juli 2019 statt. Die eintägige Prüfung im Oktober schließt wahlweise mit dem Zertifikat Gästeführer "Gartenerlebnis Bayern" oder Gästeführer "Gartenerlebnis Bodensee" ab. Die Angaben zur Lehrgangsgebühr finden Sie auf der Heftrückseite. Das Angebot richtet sich an Interessenten aus allen Ländern rund um den Bodensee. Der Kurs wird in deutscher Sprache gehalten.

Rund 110 Gästeführer wurden bayernweit bereits ausgebildet und erweitern das touristische Angebot ihres Umfeldes um einen wertvollen Baustein. Ihr fundiertes Fachwissen und ihre Kenntnisse um die Besonderheiten des Gartens machen jede Führung zu einem faszinierenden Erlebnis. Führungen werden unter anderem in öffentlichen Parks, botanischen Gärten, Schlossgärten und Privatgärten angeboten. Aber auch Gartenbaubetriebe öffnen sich für Besucher und ermöglichen einen Blick hinter die Kulissen der regionalen gärtnerischen Produktion.

Gemeinsam ist allen Teilnehmern der bisher durchgeführten Qualifizierungen die Leidenschaft für den Garten und der Wunsch diesen den Menschen nahe zu bringen. Das Rüstzeug dafür bietet die Gästeführer-Qualifizierung: Neben Gartenkunst, Gartenbewirtschaftung und Pflanzenverwendung gibt es Unterrichtseinheiten in Präsentationstechnik, Kommunikation und Marketing sowie Vertrags- und Steuerrecht. Ziel ist es, die Teilnehmer fit für den selbstständigen Auftritt im Gartentourismus zu machen. Die von den Teilnehmern gegründete Interessengemeinschaft sorgt für die Vernetzung und den Erfahrungsaustausch der Gästeführerinnen und Gästeführer.

Im Rahmen des Kurses wird auch ein Grundmodul für Gästeführungen bei Landesgartenschauen sowohl in Bayern als auch in Baden-Württemberg angeboten. Gerade für Interessierte aus Regionen, die in den nächsten Jahren Gartenschauen ausrichten, ist somit eine direkte Möglichkeit gegeben, ihr neu erworbenes Wissen sofort umzusetzen.

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim,
Ansprechpartnerin: Claudia Schönmüller
Tel.: 09 31 98 01 - 156
E-Mail: gaestefuehrer@lwg.bayern.de
Internet: www.lwg.bayern.de/gartengaestefuehrer

Qualifizierungskurs "Gästeführer Streuobst"

Martin Degenbeck und *Hubert Siegler*, LWG

Streuobstbestände als landschaftsprägende Biotope erfüllen vielfältige Aufgaben für Natur- und Umweltschutz, Flora und Fauna, Bienen- und Insektenweide. Als Tafelobst von älteren Obstsorten und Rohstoff für besondere Verarbeitungsprodukte sind sie unverzichtbar. Die Streuobstwiesen in ganz Bayern sind ein Erlebnis zur Blüte und der Fruchtreife der Bäume. Die Erlebniswelt Streuobst bietet die Möglichkeit, das touristische Angebot vieler Gemeinden zu bereichern. Führungen durch fachkundige Gästeführer sprechen nicht nur Erwachsene, sondern auch Kinder, besonders Schulklassen, an. Kostproben von regionalen Streuobstprodukten ergänzen eine Führung und zeigen den Teilnehmern auf diese Weise die Einzigartigkeit dieser unverzichtbaren Biotope auf.

Dieser Spezialkurs richtet sich an bereits qualifizierte Gästeführer "Gartenerlebnis Bayern" und "Weinerlebnis Franken". Aufbauend auf die bereits erworbenen Kenntnisse werden sie in spezifischen Streuobstthemen geschult.

Inhalte:
Lebensraum Streuobst
Planung, Pflanzung und Pflege
Sortenwahl und Einführung in die Pomologie
Herstellung besonderer Verarbeitungsprodukte
Einführung in die Sensorik und Durchführung von Verkostungen

Der Qualifizierungskurs findet in 3 Modulen mit jeweils 2 Tagen in Veitshöchheim statt:
Modul 1: 28. +29.06.2019
Modul 2: 25. +26.10.2019
Modul 3: voraussichtlich 22.+ 23.11.2019

Weitere Informationen erhalten Sie bei der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, Bayerische Gartenakademie, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
Tel.: 09 31 98 01 158,
E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de

Auf der Suche nach Bayerns bestem Bienengold

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: *Stefan Ammon*, LWG

Deutschland mag es süß: So werden pro Jahr und Kopf fast 1,5 Kilogramm Honig verzehrt, ob als Brotaufstrich, Teeversüßer, im Müsli oder im Lebkuchen. Kein Wunder also, dass in vielen Haushalten wohl auch ein Glas Honig griffbereit im Vorratsregal steht. Mehr als 100 Jahre hätte dabei der Honigvorrat für einen Nektargenießer gereicht, der am 15. September 2018 das Sensorikzentrum der LWG in Veitshöchheim zum wohl süßesten Ort in ganz Bayern machte. Denn im Rahmen der Bayerischen Honigprämierung 2018 war eine 21-köpfige Prüfkommission vom Landesverband Bayerischer Imker e. V. sowie des Institutes für Bienenkunde und Imkerei und vom Fachzentrum Analytik auf der Suche nach Bayerns besten Honigen - und sind dabei auch fündig geworden.

Alle Imker in Bayern haben die Möglichkeit an der jährlich stattfindenden bayerischen Honigprämierung teilzunehmen. Voraussetzung ist die Mitgliedschaft im Landesverband Bayerischer Imker. Geprüft werden dabei ausschließlich Honige im Glas des Deutschen Imkerbundes (DIB), die verkaufsfertig angeliefert werden müssen. Nur Honige, die die strengen Anforderungen erfüllen, erhalten auch eine Auszeichnung.

In diesem Jahr traten im Wettstreit um Bayerns bestes Bienengold 300 Honige aus den Kategorien "Frühtracht kristallisiert", "Sommertracht kristallisiert" und "Flüssiger Honig" gegeneinander an. Bei der jährlich stattfindenden Honigprämierung spielen dabei neben dem ersten Eindruck wie Aufmachung und Sauberkeit vor allem auch die inneren Werte eine große Rolle. Doch ist Honig nicht gleich Honig? Weit gefehlt: "Honig ist nicht nur eine süße Gaumenfreude, sondern überzeugt auch mit fruchtigen, würzigen oder blumigen Geschmacksnoten - je nach Zeitpunkt und Region, in der er gesammelt wurde", so Dr. Ingrid Illies, stellvertretende Institutsleiterin in Veitshöchheim. Neben sensorischen Testreihen, bei denen u. a. Geschmack und Konsistenz bewertet wurden, schauten die Kollegen der Analytik ganz genau hin. Wie naturbelassen ist der Honig und wie schonend wurde er verarbeitet?

"Die sogenannte Invertaseaktivität gibt dabei an, wie gut Bienen und Imker den Honig bearbeitet haben", erläutert die Bienenfachfrau. Denn beim Eintragen des Nektars in das Volk fügt die Biene Enzyme zu, die aus Eiweiß bestehen. Dieser Enzymgehalt steigt, je länger die Biene den Honig im Volk bearbeiten kann. Daneben muss der Imker darauf achten, den Honig nicht über 40 °C zu erhitzen, da sonst die Enzyme geschädigt werden.

Ganz genau hingeschaut: Wie sind Aufmachung und Sauberkeit des Honigglases? Und sind auch wirklich 500 g Füllgewicht erreicht? Mit kritischem Blick wurde jedes einzelne Glas ganz genau unter die Lupe genommen - denn für Gold müssen auch die Kleinigkeiten stimmen.

Die Prämierung hat in den letzten Jahren deutlich an Zulauf gewonnen. Während 2014 noch 166 Honige eingereicht wurden, stiegen die Einreichungen mit 184 im Jahr 2016 auf 300 Honige 2018 weiter an. "Immer mehr Imker nehmen am freiwilligen Wettstreit teil, um die eigene Qualität auf den Prüfstand zu stellen", freut sich Dr. Illies. Insgesamt 21 Prüfer waren am 'Sweet Saturday' mit Logistik und Bewertung der eingesandten Honige beschäftigt. Die Prüfung war dabei, was das Prüfobjekt vielleicht vermuten lässt, kein reines Zuckerschlecken. Besonders die Geschmacks- und Konsistenzbewertung verlangte der Prüfkommission einiges ab, musste doch jeder Honig auf der Zunge zergehen. "Ein regelmäßiger Platztausch zwischen den einzelnen Prüfstationen sorgt deshalb dafür, dass die Konzentration nicht nachlässt, und zusammen mit Salzstangen, dass sich auch die strapazierten Geschmacksnerven wieder erholen können", erklärt Ingrid Illies.

Rund zehn Stunden war die Prüfkommission insgesamt im Einsatz - und ist am Ende auch fündig geworden. Welcher Honig jedoch Bronze, Silber oder gar Gold gewonnen hat, blieb topsecret und wurde erst auf der Honigmesse in Eichstätt am 4. November 2018 verkündet.

Mehr Informationen zum Landesverband Bayerischer Imker e. V. und der "Bayerischen Honigprämierung" finden Sie im Internet unter www.imker-bayern.de.

Rückblick Imkertag 2018: Aktuelles & Spannendes aus dem Bienenvolk

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Foto: LWG

Mit über 500 kleinen wie großen Besuchern herrschte am Sonntag, den 8. Juli 2018 auf dem "Grünen Campus" der LWG am traditionellen Imkertag wieder ein dichtes Gedränge. Ganz im Zeichen der Biene verwandelten Fachvorträge, Vorführungen und Ausstellungen des Instituts für Bienenkunde und Imkerei das LWG-Gelände in Veitshöchheim wieder in den summenden Hotspot für die bayerischen Imker und die, die es noch werden wollen. Denn Imkern liegt nach wie vor hoch im Kurs.

Die Aula war bis auf den letzten Platz gefüllt als Dr. Nicole Höcherl das neue Frühwarnsystem "BeeWarned" zur Asiatischen Hornisse und dem Kleinen Beutenkäfer vorstellte und Dr. Stefan Berg über neue Behandlungsmittel gegen die Varroa-Milbe berichtete. Klaus Körber vom Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau nahm die Besucher auf eine Reise in die Zukunft mit. Er stellte mit beispielsweise Schnurbaum und Silberlinde die Bienenbäume der Zukunft vor, die trotz Klimawandel auch in der Stadt Bienen und Insekten Nahrung bieten und gleichzeitig für grüne Farbkleckse sorgen.

Qualitätssicherung beim Bienenwachs war der Schwerpunkt des Beitrags von Gerhard Müller-Engler. Er zeigte auf, wie Imker reines und unbelastetes Wachs produzieren können. Auf dem Gelände gab es zu diesem Thema auch praktische Stationen, an denen die Besucher die Produktion von Bienenwachs mittels Naturwabenbau und die Verarbeitung von Bienenwachs kennenlernen konnten. Denn als Baustoff für die Waben und damit Kinderstube für die junge Brut sowie Speicher für Honig und Blütenpollen bildet das Wachs den Grundstein, auf dem das Leben des Bienenvolkes stattfindet.

Mal besser in Deckung gehen: Ein unvergesslicher Anblick für die großen und kleinen Bienenfreunde war vor allem die Schwarmvorführung. So schafften es die rund 15.000 frei gelassenen Bienen, kurzeitig den wolkenlosen Himmel zu bedecken. Innerhalb weniger Minuten sammelten sich die Tiere eines aufgehängten Kunstschwarmes um ihre Königin und formten eine eindrucksvolle und voller Leben wimmelnde Schwarmtraube.

Achtung: Bienen im Anflug! Tausende Bienen sorgten bei der Schwarmvorführung dafür, dass auch der eine oder andere gestandene Imker einen respektvollen Schritt zurücktrat und den Kopf einzog.

Honig versüßt uns schon seit je her den Alltag, denn die Geschichte von Imkerei und Menschheit sind eng miteinander verbunden. Ob Zitrone, Rose, Rosmarin oder Orange: Auf einer ganz besonderen Probierstraße konnten die Besucher bei Kathrin Knoke aus der Honig-Analytik die Geschmacksvielfalt von Blütenhonig erkunden - und dabei auch einen Blick in die Geschichte werfen. So war zu erfahren, dass Honig im alten Ägypten nicht nur als Grabbeigabe, sondern auch für die Konservierung genutzt wurde.

Die zahlreichen Aussteller auf dem Imkermarkt hielten ein breites Angebot bereit: vom Bienenkasten bis zur Bienenweide. Informationen zur insektenfreundlichen Gestaltung von heimischen Hausgärten aber auch Gestaltungsvorschläge für bunt blühende Balkonkästen mit Naschgarantie für Bienen gab es bei den Führungen der Bayerischen Gartenakademie. So können mit wenigen Handgriffen selbst Terrasse und Balkon mit einem "intelligenten Blumenkasten" in ein Schlaraffenland für Bienen, Hummeln und Schmetterlinge verwandelt und der Tisch für Insekten reichhaltig gedeckt werden.

Landespflege
Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau (ISL)

51. Veitshöchheimer Landespflegetage
am 22. und 23. Januar 2019
Go for Green! Ein halbes Jahrhundert ist uns nicht genug …
Mainfrankensäle Veitshöchheim

Nach der Jubiläumsveranstaltung im letzten Jahr treffen sich die Landschaftsgärtner diesmal bereits Ende Januar, um die Erfolgsgeschichte der GaLaBau-Fachtagungen in Veitshöchheim fortzusetzen.

Unser Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. sowie der Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e. V. unterstützen die LWG bei der Abwicklung dieser Großveranstaltung in den Veitshöchheimer Mainfrankensälen. Die Organisation übernimmt das Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau. Für das fachliche Programm, das nachfolgend abgedruckt ist, zeichnen Jürgen Eppel und Dr. Philipp Schönfeld verantwortlich.

Tagungshinweis
Die beiden Veranstaltungstage können unabhängig voneinander besucht werden.
Eine namentliche Anmeldung bis spätestens 10. Januar 2019 wird unbedingt empfohlen, da an der Tageskasse eventuell keine Restkarten mehr verfügbar sein könnten.

Nach diesem Termin fragen Sie bitte im ISL-Geschäftszimmer (Tel.: 09 31 - 98 01 - 404, E-Mail: isl@lwg.bayern.de) nach. Die Kosten entnehmen Sie bitte der Zusammenstellung auf der hinteren Umschlagseite. Das Anmeldeformular finden Sie im Internet unter http://www.lwg.bayern.de

Abendprogramm
Gespräche mit den Referentinnen und den Referenten, mit anderen Tagungsgästen oder Ihren ehemaligen Mitstudierenden können Sie bei einem Stehempfang am Dienstag, den 22.01.2019 von 18:00 bis 21:30 Uhr im Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau führen. Hierfür ist eine Anmeldung erforderlich.

Fachausstellung
Während der Tagung findet eine Fachausstellung statt. Diese bietet Gelegenheit, Kontakte mit Herstellern und Lieferfirmen zu knüpfen sowie sich über deren Produkte und Angebote zu informieren.

Tagungsprogramm für Dienstag, 22. Januar 2019

09:15 Uhr Begrüßung
Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG
Gerhard Zäh, Präsident des Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e. V.

GALABAU trifft DIGITALISIERUNG

09:30 Uhr GaLaBau 4.0 - Wie kann die digitale Transformation gelingen?
Lucas Winkler, Winkler Garten- und Landschaftsbau, Groß-Zimmern, Frankfurt am Main, Bautzen

10:00 Uhr 3-D alles O. K.? - Einsatz von Präsentationstechniken für Gartenplanungen
Matthias Saum, Paul Saum Garten- und Landschaftsbau, Hohenfels-Liggersdorf

Pause

GALABAU trifft BAUTECHNIK

11:00 Uhr Begrünbare Flächenbefestigungen - die neuen Richtlinien der FLL
Thomas Leopoldseder, LWG

11:30 Uhr Begrünbare Natursteinmauern
Thomas Roth, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau, Wien-Schönbrunn

Mittagspause

GALABAU trifft VEGETATIONSTECHNIK

14:00 Uhr Neuerungen der DIN 18915 - Bodenarbeiten
Prof. Dr. Stephan Roth-Kleyer, Hochschule Geisenheim

14:30 Uhr Substrate für Staudenpflanzungen
Dr. Philipp Schönfeld, LWG

Pause

15:30 Uhr Neuerungen der ZTV-Baumpflege
Frank Angermüller, LWG, und
Jörg Jaroszewski, Stadtgärtnerei Stein

16:00 Uhr Großbaumverpflanzung - Möglichkeiten und neue Verfahren
Bernd Küster, Firma Opitz GmbH & Co. KG Großbaumverpflanzung, Heideck

16:30 Uhr Ende des ersten Veranstaltungstages

Tagungsprogramm für Mittwoch, 23. Januar 2019

GALABAU trifft BIODIVERSITÄT

09:15 Uhr Stadtklimabäume - geeignete Habitate für die urbane Insektenfauna?
Dr. Susanne Böll, LWG

09:45 Uhr Bienenweide für Stadt und Land
Kornelia Marzini und *Dr. Ingrid Illies*, LWG

10:15 Uhr Bienenbäume
Klaus Körber, LWG

Pause

11:15 Uhr Gebietseigene Gehölze und gebietseigenes Saatgut - aktueller Stand der Umsetzung in Deutschland
Martin Degenbeck, LWG

GALABAU trifft KLIMASCHUTZ

11:45 Uhr Hochwasservorsorge und Überflutungsschutz - Geschäftsfelder für den GaLaBau?
Julian Herold, Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e. V., Gräfelfing

Mittagspause

14:00 Uhr Leistungsfähigkeit langjährig betriebener dezentraler Regenwasser-Versickerungsanlagen
Dr.-Ing. Mathias Kaiser, TU Dortmund, KaiserIngenieure, Dortmund

14:30 Uhr Pflanzen für Versickerung und Retention
Angelika Eppel-Hotz, LWG

15:00 Uhr Augenmaß und Eigeninitiative beim Umgang mit Regenwasser - Praxisbeispiele
Daniela Bock, Grosser-Seeger & Partner, Nürnberg

15:30 Uhr Ende des zweiten Veranstaltungstages

Vortragsreihe Gartenkunst: Historische Gärten von Ägypten bis Veitshöchheim

Text und Foto: *Andreas Adelsberger*, ISL LWG

Faszination Garten von der Antike bis zur Moderne lässt sich ab dem 22. November 2018 in einer zehnteiligen Vortragsreihe an der LWG in Veitshöchheim erleben. Die Reihe "Geschichte der Gartenkunst" unter der Leitung von Landschaftsarchitekt Andreas Adelsberger gibt während der ersten sechs Termine Einblicke in die Grundzüge der Gartengestaltung der jeweiligen Epochen. In den Gartenkunst-Porträts zwischen dem 26. Februar und dem 2. April referieren dann vier Gastdozenten zu spannenden Spezialthemen der Gartenkunstgeschichte. Ergänzt werden die Vorträge mit vier Exkursionen in regionale Gärten im Mai und Juni 2019.

Termine Gartenkunst-Epochen

20.11.2018 Gartenkunst von der Antike bis zum Mittelalter
04.12.2018 Mittelalterliche und Renaissance-Gärten
18.12.2018 Barocke Parkanlagen
08.01.2019 Englische Landschaftsparks
29.01.2019 Reformbewegungen in der Gartenkunst um 1900
19.02.2019 Gartenkunst und Pflanzenverwendung der 50er Jahre bis heute

Referent: Andreas Adelsberger

Termine Gartenkunst-Porträts

26.02.2019 Die Gärten Chinas und Japans, Referent: Joachim G. Raftopoulo, Estenfeld
19.03.2019 Geschichte der Klostergärten, Referent: Dr. Verena Friedrich, Fürth
26.03.2019 Gartendenkmalpflege in der Region - Schlosspark Schwanberg, Referentin: Bärbel Faschingbauer, Sulzfeld am Main
02.04.2019 Spiele in der Gartenkunst, Referent: Jochen Martz, Nürnberg

Ort der Veranstaltungen ist jeweils die Aula der Meister- und Technikerschule Veitshöchheim an der LWG Veitshöchheim, An der Steige 15.

Beginn: jeweils um 19 Uhr (keine Anmeldung zu den Vorträgen erforderlich)

Eintritt: siehe Heftrückseite

Die Vorträge dauern jeweils 90 Minuten; in einer halbstündigen Pause gegen 19:45 Uhr gibt es Gelegenheit sich bei einem Glas Wein, alkoholfreien Getränken und Snacks auszutauschen.

Vier Exkursionen zu ausgewählten Gärten der Region ergänzen die Vorträge im Frühling bzw. Frühsommer 2019. Neben zwei Halbtagesexkursionen in Würzburg sind zwei Tagesexkursionen inklusive Busfahrt für den 4. Mai und den 1. Juni 2019 vorgesehen.

Exkursionen zur Vortragsreihe:

04.05.2019, 8 bis 20 Uhr
Schlossgarten Weikersheim, Kurpark Bad Mergentheim, Burgpark Gamburg

10.05.2019, 14 bis 16:30 Uhr
Hofgarten der Residenz Würzburg

17.05.2019, 14 bis 17 Uhr
Ringpark und Japanischer Garten Würzburg

01.06.2019, 8 bis 20 Uhr
Prinzengärten Darmstadt, Staatspark Fürstenlager, Landschaftsgarten des Jagdschlosses Eulbach

Die Kosten für die Exkursionen finden Sie auf der Heftrückseite.

Anmeldung zu den Exkursionen ist gegen Barbezahlung in der Pause zwischen den Vorträgen am 26.03. oder am 02.04.2019 möglich.

Nach dem 02.04.2019 sind freie Plätze auch buchbar unter
Tel.: 09 31 98 01 - 114
Fax: 09 31 98 01 - 200 oder
E-Mail: angelika.herrlein@lwg.bayern.de
Stornierung mit Geldrückgabe nur bis 14 Tage vor der jeweiligen Exkursion möglich.

Barocke Gartenpracht in der Eremitage Bayreuth: Bei den Vorträgen und Exkursionen lässt sich die Garten-KUNST hautnah erleben. Ein besonderes, bunt blühendes Highlight im Vortrag "Barocke Parkanlagen" ist dabei sicherlich der Sonnentempel des Apollo.

Abfahrtsort: LWG Veitshöchheim, Parkplatz, An der Steige 15

Die Reihe wird dankenswerter Weise vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. finanziell unterstützt.

Ausführliche Informationen zu den Vortragsveranstaltungen und Exkursionen finden Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/landespflege/events/148540/index.php

Warum es sich lohnt, Kopfrechnen zu üben.

Text und Fotos: *Hans Beischl*, ISL LWG

Landschaftsgärtner müssen rechnen können. "Kopfrechnen" wäre als Königsdisziplin schon bei der Ausbildung sehr von Vorteil. Zu nervös, zu alt … Nur keine Ausflüchte!

Leider ist das Kopfrechnen durch die Taschenrechner außer Mode gekommen. Unsere angehenden Veitshöchheimer Meister/innen und Techniker/innen zeigen bei mündlichen Prüfungen oft eine leicht behebbare Rechenschwäche. Dabei geht es meist nur um die Grundrechenarten. Die Frage: "Wie groß ist das vor Ihnen liegende Grundstück (ca.) mit den Planmaßen 25,20 x 30,50 m²?" können viele nur mit dem Taschenrechner lösen. Man gibt vor, zu nervös zu sein und deshalb nicht rechnen zu können. Aber gerade die Betriebswirtschaft ist ein wichtiges querschnittsorientiertes Fach, in dem "einfaches Rechnen" Grundvoraussetzung ist, um bestimmte Ziele zu erreichen. Angehende Meister/innen und Techniker/innen können sich hier profilieren statt blamieren.

Was versteht man unter Kopfrechnen? Sogenannte "Kettenrechnungen" wurden bei uns in der Volksschule geübt, indem die Lehrkraft mindestens fünf- bis achtgliedrige Rechenaufgaben laut vorsagte und jeder Schüler leise mitrechnen musste, um am Ende sein Ergebnis ins Heft oder an die Tafel zu schreiben. Weil der kleine Wettbewerb Spaß machte, waren wir auch gerne bereit, uns dafür besonders zu konzentrieren. Unter "Kopfrechnen" versteht man also das Lösen von überschaubaren mathematischen Aufgaben im Kopf, also ohne Hilfsmittel. Kein Taschenrechner, kein Smartphone, kein PC (und nicht einmal ein Blatt Papier) darf zum Lösen der Aufgaben benutzt werden. Es funktioniert und es ist auch heute noch wichtig. Man sollte sich nicht blind auf das "schön Gedruckte" in Rechnungen, Tabellen oder Gutachten verlassen, denn leicht kann z. B. ein Zahlendreher oder ein Kommafehler enthalten sein.

Kopfrechen bringt Vorteile. Zum einen hat man in Preisverhandlungen oft keine Zeit, alles genau durchzurechnen. Da muss man zumindest ein Überschlagen im Kopf beherrschen, sonst wird man recht schnell reingelegt bzw. die Verhandlung läuft in die schlechte Richtung. Wenn man überschlagen soll, ob man ein Produkt im Wert von 15.600,00 € und 2 % Skonto dem anderen von 17.800,00 mit 2.000,00 € Nachlass bevorzugen soll, da nützt mir das schnelle Kopfrechnen. Auf der Baustelle und im Büro, beim Einkaufen, beim Vermessen, bei Kostenschätzungen und bei der Materialbestellung bin ich mit meiner konzentrierten Kopfrechenkunst im Vorteil.

Bei Dreisatzrechnungen oder bei der Vorkalkulation, die man mit einem Rechner und einer Branchensoftware bewältigen kann, nutzt jedoch auch das Kopfrechnen, weil man einiges schneller im Kopf überschlagen und prüfen kann. 200,00 m² Tragschicht mit einer Stärke von 0,40 m können keine 80,00 Tonnen Mineralgemisch ergeben. Hier sieht man, dass man immer Grunddaten oder Formeln (Kennzahlen, Umrechnungsformeln, Faustzahlen …) "im Kopf" mitführen muss, um ein Ergebnis zu erzielen. Ganz wichtig ist dies bei der Festlegung von Leistungsdaten bzw. Zeitansätzen. Eine Lehrkraft, die gar keine Ahnung von der Baustelle hat, muss sich diese erst mühsam aneignen, um bei der Kalkulation vor Studierenden kompetent rüberzukommen. Der Kalkulator muss immer wissen, wie lange man für eine Leistung brauchen darf, um nicht ins Minus zu rutschen. Sicher: Fehler und Fehler können sich manchmal positiv ausgleichen, manchmal aber auch negativ.

Wenn man als Lehrkraft den Studierenden im Unterricht über die Schulter schaut, kann man die Fehler entdecken, die in der Praxis auch auftreten. Nur spricht darüber keiner!

Gerade bei der Maschinenkalkulation aber auch beim Aufmaß ist es wichtig, dass ich die Rechenformeln im Kopf parat habe, um bei Preisverhandlungen auch Alternativen ansprechen zu können. Sicher, auch hier bestätigt sich der Grundsatz: "Wiederholung ist die Lehrmeisterin des Alltags!" Ich brauche als Führungskraft mehr Zahlen im Kopf als ein Facharbeiter / eine Facharbeiterin. Junge Meister/innen müssen sich von Anfang an dem Stresstest "Kopfrechnen" aussetzen. Selbst wenn man einen Taschenrechner zur Hand hat, sollte man sich zumindest das grobe Ergebnis überlegen.

Kopfrechnen spielt in den verschiedensten Lagen des Alltags eine nicht zu unterschätzende Rolle. Wenn man z.B. beim Einkaufen den Einkaufswagen überlädt und die Kosten nicht überschlagen hat, blamiert man sich spätestens an der Kasse. Auch auf Reisen sollte man mit dem Umrechnungskurs der fremden Währung den Preis überschlagen können. Ohne kritische Rechnungsprüfung wird man schnell über den Tisch gezogen. Spätestens beim Stammtisch kann man punkten, wenn man sich seiner Zahlen sicher ist. Es geht nicht um die Kommastelle, sondern um eine schlagfertige, zahlenmäßig fundierte Auskunft. Unser Leben besteht aus Daten, Fakten und Zahlen. Damit sollte man rechnen können.

Wie lernt man Kopfrechnen? Das Wort Kopfrechnen besteht aus zwei Wörtern: Kopf und Rechnen. Das Problem ist: Wenn man nicht rechnen kann - also gar nicht - dann braucht man gar nicht erst versuchen, im Kopf zu rechnen. Kopfrechnen lässt sich erlernen. Nur wer wirklich übt und wieder übt, rostet nicht ein. Sicher kann ich mir alle Zahlen, Daten, Fakten digital hinterlegen. Aber was passiert bei Störungen? Der "individuelle Kompass" ist doch am Zuverlässigsten. Die meisten kehren dieses Manko unter den Tisch. Die Vielseitigkeit des GaLaBaus kommt ohne rechnerische Fertigkeiten - von einfachen Grundrechenarten bis zum Prozentrechnen, von der Geometrie bis zum Zinsrechnen - nicht zurecht.

Kopfrechnen sollte immer mit Spaß geübt werden. Nach dem Motto: "Was macht ein Mathematiker im Garten? - Wurzeln ziehen" ist Rechnen eine lockere Wissenschaft für den Alltag. Das kleine und das große 1x1 haben noch lange nicht ausgedient!

13. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst 2018 - Unkrautmanagement auf Wegen und Plätzen

Text: *Rainer Berger*, Fotos: *Hans Beischl*, beide ISL LWG

Zum Thema "Unkrautmanagement auf Wegen und Plätzen" begrüßten die LWG und der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. ca. 150 Teilnehmer zu der Halbtagesveranstaltung mit einem Vortragsteil in der Aula und einer Ausstellung im Versuchsgelände des Institutes für Stadtgrün und Landschaftsbau. Durch die Vorträge wurde der theoretische Überbau zu diesem Thema beleuchtet, daher wurde zunächst auf die einschlägige Rechtsituation eingegangen, anschließend Möglichkeiten zum Vorbeugen behandelt und schließlich die verschiedenen technischen Möglichkeiten zum Bekämpfen von unerwünschtem Aufwuchs erläutert.

Durch alle Vorträge zog sich die These, dass in Zeiten des Artensterbens und des Verlustes von Biodiversität ein Umdenken zum Thema "unerwünschter Aufwuchs", gemeinhin als "Unkraut" bezeichnet, einsetzen muss. Nicht in allen Bereichen ist es aus Gründen der Verkehrssicherheit notwendig, pflanzlichen Aufwuchs zu entfernen. So gibt es in verschiedenen Städten aus historischen Gründen vier bis fünf Meter breite Gehwegbereiche, die unterschiedlich stark begangen werden und daher auch das Unkrautaufkommen sehr unterschiedlich ist. Es ist nicht jedes aufkommende Pflanzenteil sofort bekämpfungswürdig. Hier spielen oft Ansichten zur Ordentlichkeit eine Rolle, die möglicherweise nicht mehr zeitgemäß sind. Dem Ordnungsbedürfnis müssen immer die anfallenden Kosten gegenüber gestellt und natürlich auch andere Kriterien berücksichtigt werden, wenn befestigte Flächen dauerhaft und ständig von Bewuchs freigehalten werden.

Jakob Maier vom Institut für Pflanzenschutz der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising ging in seinem Vortrag "Pflanzenschutzrechtliche Vorgaben und Anwendungsbeschränkungen auf öffentlichen Flächen" auf die Bestimmungen des Pflanzenschutzgesetzes ein, sowohl was befestigte, als auch gärtnerisch genutzte und für die Öffentlichkeit zugängliche Flächen angeht. Besonders interessant war der Hinweis auf Reinigungsmittel für Beläge, die eine Wirkung auf unerwünschten Aufwuchs haben und deren Anwendung als Mittel gegen Unkraut daher nicht zugelassen ist.

Thomas Leopoldseder vom Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau der LWG trug Möglichkeiten der "Vorbeugung von Unkrautaufkommen auf Wegen und Plätzen" zusammen. Er zeigte die unterschiedliche Anfälligkeit verschiedener Deckschichten für das Aufkommen unerwünschter Pflanzen auf und ging auch auf Details wie Fugenfüll- und Tragschichtmaterialien ein.

Er bezog sich nicht nur auf die Bauausführung, sondern warnte auch vor folgenschweren Planungsfehlern, wie zum Beispiel Einbauten auf wassergebundenen Wegedecken, die die Pflege auf Dauer behindern. In solchen Bereichen muss dann zum Teil vom wirtschaftlich deutlich effektiveren Maschineneinsatz auf Handarbeit umgestellt werden, was die Arbeitszeiten und damit die Kosten in die Höhe treibt.

Dr. Arnd Verschwele vom Julius Kühn-Institut, einem Forschungsinstitut des Bundes in Braunschweig, referierte zum Thema "Geräte zur alternativen Bekämpfung von unerwünschten Pflanzen auf Wegen und Plätzen" und verwies zu Beginn seines Vortrages darauf, dass es sich nicht um "alternative" Bekämpfungsmethoden handele, sondern um die einzig rechtlich Zugelassenen. Quintessenz seines Vortrages war, dass man jährlich mehrmalige Behandlungen einplanen muss, um die besonders hartnäckigen unerwünschten Pflanzen zu schwächen.

Egal, ob man mechanische Methoden mit Stahlbürsten einsetzt oder thermische Methoden wie Heißwasser oder -dampf, Heißschaum, Heißluft, Infrarotstrahlen oder Abflammen anwendet, die Effizienz sei ähnlich. Erfolgversprechend sei die Kombination verschiedener Maßnahmen. Durch die notwendigen mehrmaligen Anwendungen, würden erhebliche Kosten nicht nur durch die Anschaffung der Geräte, sondern auch durch die Personal- und Treibstoffkosten verursacht. Daher plädierte er für vorherige Planung, in welchen Bereichen solche Behandlungen wirklich notwendig seien und wo man mit einem vielleicht etwas "unordentlicherem" Bild, dafür aber höherer Biodiversität leben könne. Eine Forschungslücke sieht er in der Evaluierung der verschiedenen Systeme, was die Kosten und den Einsatz von Primärenergie angeht. Alle eingesetzten Verfahren, ob mechanisch oder thermisch, verbrauchen nicht unerheblich Energie. Hilfreich wäre ein standardisierter Test, bei dem der Energieverbrauch pro Quadratmeter behandelte Fläche ermittelt werden könnte.

Ausstellung:

Insgesamt 14 Firmen aus dem In- und Ausland präsentierten ihre Geräte im Versuchsgelände des Institutes für Stadtgrün und Landschaftsbau. Angefangen von handgeführten Geräten - zum Teil elektrisch angetrieben - für enge Gehwegbereiche bis hin zu Anbaugeräten für Traktoren für größere Platzflächen.

Die Firma Kersten Arealmaschinen GmbH zeigte verschiedene thermisch wirksame Geräte. Hier ein handgeführtes Gerät für kleine Flächen.

Es waren alle Bekämpfungsstrategien im Einsatz zu sehen, wie die mechanische Bekämpfung mit rotierenden Bürsten und die verschiedenen thermischen Techniken, von Heißluft, Heißschaum, Heißwasser und -dampf, Infrarot bis zum Abflammen.

Jeder Hersteller ist natürlich von seinem System überzeugt und stellt die jeweiligen Vorteile heraus. So ist ein Vorteil von mechanisch wirkenden Stahlbürsten, dass die beseitigten Pflanzenteile gleich durch entsprechende Einrichtungen aufgenommen werden können und damit die Fläche nach der Behandlung sofort sauber ist. Bei thermischen Methoden bleibt die abgetötete Pflanzenmasse stehen und muss in einem weiteren Arbeitsgang beseitigt werden. Eine weitere Unterscheidung der Methoden ist die Flächenleistung, auch in Abhängigkeit von der Bauart der Maschinen. Und dann gibt es noch Kriterien der praktischen Handhabung, wie zum Beispiel die Zeitdauer bis Kraftstoff oder bei Heißwasserverfahren Wasser nachgefüllt werden muss, ob Abstand zu benachbarten Nutzungen oder zum Beispiel parkenden Autos gehalten werden muss. Die Geräte unterscheiden sich auch darin, ob der Bediener auf dem Gerät sitzt, bei handgeführten Geräten hinterher läuft oder bei ferngesteuerten Geräten abseits des Gerätes stehen kann.

Mit Anbaugeräten an Kompaktladern oder Traktoren lassen sich größere Flächen problemlos behandeln.

Festzuhalten bleibt, dass die Notwendigkeit der Beseitigung von unerwünschtem Aufwuchs in bestimmten Bereichen besteht. Die in vielen Köpfen noch vorhandene Bekämpfungsmethode mit chemischen Pflanzenschutzmitteln ist aus rechtlichen, aber vor allem gesellschaftlichen Gründen nicht durchführbar. Es gibt verschiedene Stellschrauben, wie man planerisch den Aufwand für die Pflege von Belägen gering halten kann. Mittlerweile gibt es sehr viele Anbieter mit sehr unterschiedlicher Technik und einer Vielfalt an Modellen, so dass die Entscheidung für ein System und ein Gerät sehr schwer fällt. Hier fehlen zum Teil noch unabhängige Tests und Empfehlungen.

Glasklare Büroorganisation: Auch im Büro wird Gewinn gemacht

Text und Fotos: *Hans Beischl*, ISL LWG

Wer kennt das nicht? Im Lauf des Arbeitstages kommen neben den E-Mails Briefe, Berichte, Belege, Notizen, Kataloge etc. ins Büro; sie landen irgendwo auf dem Schreibtisch und stapeln sich. Wer nicht vor Feierabend seinen Arbeitsplatz aufräumt, "ausmistet" oder gewissenhaft die Unterlagen ablegt, der wird mit einem schlechten Gefühl sein Büro verlassen. Im Unterbewussten beschäftigen ihn viele Fragen: "War da noch was? Wen sollte ich morgen noch anrufen? Habe ich die Rechnung x schon überwiesen oder nicht? Sind die Tagespläne für die Mitarbeiter schon ausgearbeitet?" All diese Fragen verfolgen uns gnadenlos. Ja, sie können einem auf lange Sicht den Schlaf rauben.

Die Referentin des 13. GaLaBau-Herbstes an der Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim, Nicole Sehl, ging auf all diese Problemstellungen ein. Sie weckte in uns das Bewusstsein und bot auch überzeugende Lösungsansätze. Nach ihrer Auffassung sehne sich im Prinzip jeder Mensch nach Ordnung. Allerdings gibt es - wie in allen Dingen des Lebens - Grauzonen. Während es bei dem einen immer "ordentlich" aussieht, fehlt manch anderem das Gespür für Organisation und Ordnung. Zwischen Pedanterie und Chaos habe die Referentin in ihrem Alltag schon alles angetroffen. Nur den wirklichen Organisationstalenten gelingt es, sich ein eigenes System aufzubauen, das überzeugt.

"Keine Zeit zum Aufräumen, aber genug Zeit zum Suchen!" So könnte man diese Inkonsequenz bezeichnen, die uns täglich beschäftigt. Sind es nicht auch die falschen Vorbilder, die wir schon sehr früh und unreflektiert wahrgenommen haben und nun in unseren Alltag übernehmen? Wer kennt nicht die Besuche beim Lehrer X, bei Professor Y oder beim GaLaBau-Unternehmer Z, wo wir diese Stapel von Papier sahen und für wichtig eingestuft haben.

Stapel sind nach Nicole Sehl der Hauptgrund, warum oft keine Ordnung einkehren kann. Es wird zunächst keine Entscheidung gefällt, ob das Papier, der Prospekt, das Schreiben x irgendwann benötigt wird oder nicht. Man legt es vorerst auf einen Stapel. Dort ruht dieser, bis er Zuwachs bekommt und in die Höhe wächst. Anstatt nun diesen Haufen umzudrehen, ihn auf den Kopf zu stellen und gleich auszumisten, erweitert man den ersten Stapel durch einen zweiten. Wenn man kritisch in fremde oder in das eigene Büro schaut, merkt man sehr betroffen, dass hier jemand unter dieser "Stapelmanie" leidet. Denn Stapel befinden sich in allen Kategorien unserer materiell vorliegenden Dokumente wieder. Sie sammeln sich auf dem Schreibtisch, in Briefkörben, in den Ordnern, in Schubläden, auf der Fensterbank und im "E-Mail-Friedhof", um nur einige anzudeuten. Wer ehrlich ist, kann dies nur bestätigen.

Viele Probleme haben direkt oder indirekt mit Stapeln zu tun. Man kommt in der Frühe ins Büro und sieht die drohenden Stapel vor sich. Da vergeht einem schon wieder die Lust. Hier sind die Auslöser von Frust, Überlastung und Burnout, so die Referentin, die es wissen muss. Es fehlen jegliche Strukturen und Prioritäten. Die Arbeit geht nur schleppend voran, weil man keine Organisation hat. Man verwechselt Todo-Listen mit Checklisten; der Terminkalender ist voll, aber unübersichtlich. Man verlässt frustriert das Büro; selbst nachts kann es sein, dass man aus dem Schlaf gerissen wird, weil ein nicht gelöstes Problem zum Schlafkiller wird. Mit dem Leitspruch von Frau Sehl: "Nie wieder Stapel!" gelangt man in fünf Schritten zu 100 Prozent Transparenz am Arbeitsplatz: Jedes Blatt Papier wird sofort dorthin befördert, wo es hingehört und wieder gefunden wird.

Logisch, systematisch, strukturiert und sehr einfach. Ist das System einmal eingeführt, kann sich der Schreibtischnutzer, ob beruflich oder privat, endlich auf die eigentliche Tätigkeit konzentrieren. Die Methode ist realistisch, langzeiterprobt, hocheffektiv und pragmatisch. Die zahlreichen Beispiele und die Anekdoten von Frau Sehl aus der Praxis machen den Impulsvortrag zu einem kurzweiligen und leicht verständlichen Diskussionsstoff.

Ein Büroarbeitsplatz sollte zu Arbeitsbeginn leer, sauber und freundlich sein. Die Bürokraft hat dann ein offenes Ohr, kann gut zuhören, denn sie hat Freiräume und damit ein gutes Gewissen. Hier herrschen System und große Transparenz. Im Krankheitsfall darf eine Vertretung an die "rote Arbeitsmappe", dem Herzstück der Büroorganisation. Hier findet man alles abgelegt, vernetzt und strukturiert. "Organisation muss einfach sein, sie darf nicht alles noch komplizierter machen". So lautet die Kernaussage von Frau Sehl.

Mit ihrem Apell: "Nie wieder Stapel" hat die Referentin, Frau Sehl, den Kern ihrer Botschaft konkretisiert.

In der Kürze der Zeit konnte sie unser Bewusstsein schärfen und mit guten Argumenten dafür plädieren, dass man die Büroarbeit nicht unterschätzen sollte. Eine glasklare Organisation im Büro, das bedeutet, dass alle Vorgänge transparent, vollständig und lückenlos bearbeitet werden. Daher kann man ruhigen Gewissens sagen: Nicht nur auf der Baustelle, sondern auch im Büro wird Gewinn gemacht. In den GalaBau-Unternehmen stelle sie oft eine Konkurrenz zwischen Büro und Baustelle fest. Diese ist blanker Unsinn, denn einer brauche doch den anderen. Es darf keine Zeitverschwendung durch Sucherei und Leerlauf geben. Ein gut strukturiertes Büro sichert Gewinn, es gibt dem Chef Rückendeckung durch Struktur und Transparenz.

Dies wirkt sich wiederum auf das Verhältnis zum Kunden aus. Auf diverse Hinweise konnte die Referentin nur blitzlichtartig eingehen. Dabei ging es um die Bedeutung von Farben, die berühmten Schmierzettel und Terminplanung bzw. die sogenannte unselige "Schieberitis". Sie gilt es zu vermeiden. Dies kann aber nur der, der sich durch Ordnung Freiraum und damit Kreativität geschaffen hat. Dieses kurze und sehr gedrängte Seminar war für jeden Teilnehmer hilfreich, sich selbst zu optimieren und anderen ein gutes Vorbild zu sein. Der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer ermöglichte durch seine finanzielle Unterstützung diesen wichtigen Workshop bzw. Impulsvortrag beim Gesprächsforum Betriebswirtschaft und Baubetrieb.

"Der Weg ist das Ziel!" - Diese Etappe war für mich erfolgreich.

Text und Foto (privat): *Hans Beischl*, ISL LWG

Eines ist sicher: Wie unsere berufliche Laufbahn verläuft, hängt nicht davon ab, wie unsere Lehrer/innen drauf waren oder wie viel Glück wir bei Prüfungen hatten. Der Erfolg auf unserem Lebensweg hängt ausschließlich von einer Variablen ab: Von uns selbst! Als Jugendliche/r schätzt man seine Talente ein und lässt sich von anderen beraten. Entscheiden muss man ganz persönlich. Um genau zu sein, unsere innere Einstellung bestimmt darüber, ob unsere "Laufbahn" erfolgreich verläuft. Auf unserer Wegstrecke treffen wir auf Mitmenschen und Gelegenheiten. Und wir fragen uns? Kommen wir voran oder bleiben wir hinter unseren Möglichkeiten stecken?

Wichtige Entscheidungen müssen wir immer selber treffen. Wer ungern entscheidet, hat es im Leben schwer. Mit der richtigen Einstellung und einer guten Ausrüstung können wir unsere Leistungsfähigkeit enorm steigern, zufriedener werden. Dann läuft es schon. Wertvorstellungen helfen uns, die richtigen Weichen zu stellen. Freilich braucht es Fingerspitzengefühl, seine eigene innere Einstellung zu justieren, so dass sie wie ein Kompass in die richtige Richtung führt. Es gilt der bekannte Grundsatz: "Der Weg ist das Ziel". Ganz wichtig ist ein gesundes Selbstvertrauen. Man vertraut auf das, was man selbst gelernt, erarbeitet oder investiert hat. Und daraus schöpft man Kraft. So wie man jeden Lauf, jede Wanderung vorher durchdenkt und plant, so sollte man auch die täglichen Herausforderungen angehen. Also langfristig denken und planen. Besonders ist dabei auf Effektivität (= die richtigen Dinge tun) und Effizienz (= die Dinge richtig tun) zu achten. Nur nicht in Kleinigkeiten verzetteln!

Wer sich auf das Wesentliche konzentriert, der behält den Überblick. Bei einem perfektionistischen Ansatz muss man sich fragen: "Bringt mich das wirklich weiter und schaffe ich das Pensum in der zur Verfügung stehenden Zeit?" Auch Rückschläge gehören zum Leben. Bruchlandungen erfordern notwendige Korrekturen unsererseits.

Alleine kommt man im Leben nicht sehr weit und bleibt meist unter seinen Möglichkeiten. Bei einer Bergwanderung, auf einer Baustelle, bei einer Prüfungsvorbereitung und auch später im Leben sind Teamplayer gefragt! Einzelkämpfer haben es im Leben schwerer. Deshalb ist es notwendig, ein Team, ein Netzwerk oder Freundeskreis aufzubauen, indem man einander zuhört und hilft. Gelassenheit und eine positive Grundeinstellung übertragen sich auch auf den/die Partner/in. Wer auch schwierige Dinge positiv anpackt, der ist näher an einer Lösung als ein "Zauderer".

Erfolg ist ein langsamer Prozess, der sich nur einstellt, wenn man laufend auf seine "Kondition" (Ausdauer, Fleiß, Neugierde …) achtet. Unsere Gesellschaft braucht Mut und Zivilcourage. Wer aus der Masse herausstechen möchte, dem/r reicht es nicht, tolle Zeugnisnoten zu haben. Es gilt, positiv aufzufallen und dabei mutig zu sein, aber nicht auf dem Rücken der Mitmenschen. Nein. Besser ist es, sich für Schwächere einzusetzen.

"Was aus mir wohl wird?" (Steinernes Meer 1979). Ob wir ein Navi einsetzen oder die alte Landkarte, immer benötigen wir eine innere Einstellung, um das Ziel nicht zu verfehlen!

Eigentlich geht es uns ziemlich gut. Aber im stressigen Alltag und zwischen den ganzen Papierstapeln auf dem Schreibtisch vergessen wir das schnell. Wenn man sich regelmäßig bewusst macht, was man schon alles aufgebaut und bisher erreicht hat, stärkt das unser Selbstwertgefühl und reduziert den Stress. Die einfache Formel lautet: Dankbar für jede Etappe sein. Freilich, seine Einstellung kann man nicht wie einen Gashebel bedienen. Die Einstellung ist das Produkt aus vielen positiven Faktoren. Anstatt zu jammern, sind wir aufgerufen, unsere innere Einstellung zu sensibilisieren und zu erkennen zu geben. Wer positiv zur eigenen Einstellung steht, der wird selbst im Alter mit sich und der Umwelt zufrieden sein.

Hanta-Viren - die unsichtbare Gefahr

Text: *Frank Angermüller*, ISL LWG

Die Hanta-Viren sind Krankheitserreger, die zu den Bunyaviren gehören. Sie sind in verschiedenen Typen weltweit verbreitet. Jährlich infizieren sich ca. 150.000 bis 200.000 Personen mit den Hanta-Viren. Davon treten 75 % in Südostasien auf.

Der Hanta-Virus wurde nach dem Fluss Hantan in Korea benannt. Dort erkrankten Anfang der 50er Jahre im Koreakrieg mehr als 3.000 Soldaten an einem schweren Fieber. Den dafür verantwortlichen Virus konnten Forscher jedoch erst 1977 identifizieren.

Die Viren werden von infizierten Mäusen (z. B. Rötelmaus, Brandmaus) oder der Wanderratte über den Speichel, Urin und Kot ausgeschieden. In diesen Körperausscheidungen der Nager bleiben die Viren ca. 2 Wochen infektionsfähig. Vom Zeitpunkt der Infektion bis zum Auftreten der ersten Symptome (Inkubationszeit) können eine Woche bis zwei Monate vergehen.

Beim Kontakt mit diesen Ausscheidungen kann sich der Mensch infizieren. Die Erreger gelangen über die Atmung (Tröpfcheninfektion) oder über die Haut (oft Hände) in den Organismus. Je nachdem mit welchem Typ von Virus man sich infiziert hat ist die Lunge oder die Niere betroffen. Der Krankheitsverlauf ist in beiden Fällen ähnlich dem einer Grippe, wobei neben Fieber auch Kopf-, Bauch- und Rückenschmerzen auftreten können. Bei einer Erkrankung, bei der die Niere betroffen ist, äußerst sich dies zusätzlich zu den grippeähnlichen Symptomen durch stark sinkenden Blutdruck, Nieren- und Herzschwäche sowie Einblutungen in Schleimhäuten und der Augenbindehaut. Bei einer schweren Infektion kann ein Versagen der Niere auftreten. Bei einer Beteiligung der Lunge kommt es nach ca. vier bis zehn Tagen zusätzlich zu einer Flüssigkeitsansammlung in der Lunge.

Der größte Teil der Virusinfektionen verläuft bei den meisten Menschen in vielen Fällen unbemerkt, da die Symptome entweder fast nicht auffallen oder nicht zugeordnet werden können. Alleine durch die Symptome lässt sich nicht feststellen ob eine Infektion mit Hanta-Viren vorliegt. Nur durch eine Untersuchung des Blutes auf Antikörper der Viren oder deren Erbgut lässt sich dies feststellen. Eine Meldepflicht der Krankheit besteht seit dem Jahr 2001.

Es wird vermutet, dass man nach einer überstandenen Infektion mit Hanta-Viren gegen den jeweiligen Typ immun ist und sich auch nicht mehr anstecken kann.

Die Gefahr einer Infektion betrifft besonders die Menschen, die bei der Arbeit oder in der Freizeit mit den Ausscheidungen der Nager im Garten, in Schuppen, Kellern oder Dachböden in Berührung kommen. Der Hanta-Virus hat sich 2017 im Südwesten Deutschlands alarmierend ausgebreitet. Im Vergleich mit dem Jahr 2016 gab es alleine in Baden-Württemberg mehr als zwölfmal so viele Fälle (928) wie im Vorjahr. Dies ist jedoch nicht unbedingt eine Überraschung, da sich Hanta-Viren in unregelmäßigen Schüben in Deutschland ausbreiten. Bereits in den Jahren 2007 und 2010 sowie 2012 (1.778 gemeldete Fälle) und 2015 (823 gemeldete Fälle) gab es einen Anstieg der Erkrankungen.

Von Welle zu Welle erhöhen sich die Infektionszahlen. Besonders häufig treten Fälle in Baden-Württemberg, Bayern, Hessen sowie Nordrhein-Westfalen auf. In Bayern sind laut dem Bayerischen Landesamt für Gesundheit die Region um Würzburg, Teile des Bayerischen Waldes sowie die Schwäbische Alb betroffen.

In den meisten Fällen sind Erwachsene im Alter zwischen 15 und 65 Jahren gefährdet. Die Infektion tritt bei Männern dreimal häufiger auf als bei Frauen, wohingegen Kinder selten erkranken. Der in Deutschland vorwiegend auftretende Virustyp Puumala verursacht in der Regel keine schweren Erkrankungen.

Der starke Anstieg ist bedingt durch die vergangenen warmen und trockenen Jahre, in denen sich die Überträger wie Rötelmäuse, Feldmäuse, Wühlmäuse stark vermehren konnten. Diese können den Erreger in sich tragen ohne selbst daran zu erkranken. Eine Übertragung von Mensch zu Mensch oder über Haustiere gilt als unwahrscheinlich. Experten vermuten jedoch eine hohe Dunkelziffer bei den Infektionen, da die Symptome sehr häufig mit der Grippe verwechselt werden.

Als Vorsichtsmaßnahme sollte der Kontakt mit Mäusen und deren Ausscheidungen vermieden werden. Vor der Arbeit in Räumen, in denen sich Mäuse aufgehalten haben könnten, empfiehlt es sich, für mindestens eine halbe Stunde gut durchzulüften. Bei der Arbeit in gefährdeten Bereichen sollten möglichst Einweghandschuhe und Atemschutzmasken getragen werden. Nach der Arbeit sind die Hände gründlich zu waschen. Die Reinigung von Flächen kann mit Desinfektionsmitteln erfolgen, da Viren dadurch abgetötet werden. Lebensmittel sollten grundsätzlich im Freien in Behältern aufbewahrt werden. Die Reste von Mahlzeiten dürfen nicht über den Hauskompost entsorgt werden. Als begleitende Maßnahme sollte eine Bekämpfung der Nager mit Schlagfallen oder Rodentiziden durchgeführt werden. Bei einem Verdacht auf eine Infektion mit dem Hanta-Virus ist unbedingt ein Arzt aufzusuchen.

Deutschland scheint bis jetzt von den gefährlichsten Virentypen verschont geblieben zu sein. Aber auch diese haben unter ungünstigen Begleiterscheinungen schon zu einzelnen Todesfällen geführt.

In den USA gibt es Hanta-Viren, die vor allem die Lunge angreifen, was dort schon zu Todesfällen geführt hat. Im Jahr 2015 wurde eine aggressive Variante des Virus bei niederländischen Ratten nachgewiesen, der aus Korea stammte. Dieser Erreger ruft bei einer Infektion häufig innerer Blutungen hervor. Wenn der Erreger einmal eingeschleppt ist, lässt er sich kaum noch ausrotten.

Alles Gute kommt von oben?! - Ernte vom Gemüsedach

Text: *Pressemitteilung* der LWG, Fotos: LWG

Ägyptische Bohne, Grünschnabel, Ladyfinger oder Rosenapfel: Genauso vielfältig wie die Namensgebung ist auch die Verwendungsmöglichkeit von Okra. Die kleine grüne Schote steht vor allem in den asiatischen Ländern, aber auch in Afrika und Mexiko, auf dem Speiseplan - erobert als kalorienarmer Vitaminspender aber auch zunehmend die experimentierfreudigen deutschen Küchen. Doch bevor die geschmacklich an grüne Bohnen erinnernde Frucht ihren Weg in Suppe, Eintopf oder als Gemüse auf den Teller findet, steht zunächst die Ernte an: Und das nicht in Übersee, sondern direkt bei uns vor der Haustüre bzw. vielmehr vor dem Dachfenster. Denn kommt nicht alles Gute von oben?

Pünktlich zum anstehenden Erntedankfest war auch am Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau Erntezeit. Florian Demling musste dafür aber nicht nur Schere und Korb einpacken, sondern auch Klettergeschirr und eine Leiter bereithalten. Denn die Ernte von Chilis, Paprika, Thai-Basilikum und Herbstgemüse wie Auberginen und Karotten, aber auch besonderen Schmankerln aus der internationalen Küche wie Okra, verschlug den Versuchsingenieur in luftige Höhen. Da hieß es, sich einen festen Stand suchen und vor allem nicht nach unten schauen.

"Safety First": Bevor es für Florian Demling ans Ernten geht, steht die Sicherheit an erster Stelle. Klettergeschirr und Seilbefestigung sorgen dabei zwar für ein "Adventure-Feeling", sind für den akrobatischen Einsatz in luftiger Höhe aber unerlässlich.

Seit 2014 pflanzt der "Grüne Dachgestalter" vom Institut Stadtgrün und Landschaftsbau verschiedenste Gemüsesorten auf einem Unterbau aus Wurzelschutz, Schutzvlies sowie handelsüblichem Dachsubstrat auf Dachflächen in Veitshöchheim und Würzburg. Mit seinen grünen Oasen verbindet der studierte Gartenbauingenieur damit nicht nur Genuss und Erholung im grauen Alltag der urbanen Stadtlandschaft, sondern läutet vielmehr die Dachbegrünung 2.0 ein.

"Mit dem Anbau auf dem Dach wird man nicht nur zum Selbstversorger, sondern auch zum Umwelt- und Klimaschützer", betont Demling. So sorgen begrünte Fassaden und Dachflächen auch für eine Flächenentsiegelung, bieten in der kalten Jahreszeit eine natürliche Wärmedämmung und steigern mit ihrer Verdunstungsleistung in den heißen Sommermonaten den Wohlfühlfaktor durch eine Verbesserung des Mikroklimas.

Damit der Anbau in luftiger Höhe auch Früchte trägt, müssen vor allem die Rahmenbedingungen passen. "Mal so einfach drauflosgärtnern sollte man besser nicht. Denn das benötigte Substrat kann mit seinem Gewicht die Dachkonstruktion schnell an ihre Grenzen bringen", so Florian Demling. Mindestens 80 Kilogramm Tragkraft pro Quadratmeter sind dabei notwendig. Und auch die Bewässerung darf nicht vergessen werden: So sorgen verlegte Tropfschläuche für eine vollautomatische Bewässerung - und einen ressourcenschonenden Wassereinsatz. Damit eröffnen sich unendlich viele Möglichkeiten, denn Dachgemüse fühlt sich nahezu überall wohl: "Neben der essbaren Alternative zur herkömmlichen Garagendachbegrünung ist der Anbau von Gemüse auch auf Restaurants, Schulen und Supermärkten möglich", zeigt Demling auf. Dies erfordert aber künftig ein Umdenken. Denn damit Gebäude und Grün noch besser zusammenwachsen, müssen Architekten und grüne Experten von Anfang an Hand-in-Hand arbeiten.

Weitere Informationen zum Forschungsprojekt "Gemüse auf dem Dach" finden Sie im Internet unter www.lwg.bayern.de/landespflege/urbanes_gruen/135018/index.php

Keine Grenzen gesetzt: Seit 2014 geht es für Versuchsingenieur Florian Demling im Rahmen des Forschungsprojektes "Gemüse auf dem Dach" hoch hinaus. Die Ernteergebnisse, wie hier Grünkohl, machen deutlich sichtbar, dass der Anbau gut funktioniert.

Persönliche Nachrichten

Unsere Altersjubilare 2019

Eine Reihe von Mitgliedern kann im 1. Halbjahr 2019 einen herausragenden Geburtstag feiern:

Wir gratulieren

zum 60. Geburtstag

Bruno Klüpfel, Kirrweiler	1. Januar
Rudolf Kittsteiner, Spalt	10. Januar
Martin Hager, Weißenstadt	11. Januar
Martin Thalmeier, Schweindegg	26. Januar
Bernhard Wiedemann, Lauingen	30. Januar
Betty Schmuck, Sommerhausen	2. Februar
Gerhard Zäh, Wassertrüdingen	15. Februar
Bernhard Mettenleiter, Kirchdorf	23. Februar
Francis Dale Phillips, Heilsbronn	16. März
Wolfgang Becker, Bad Driburg	1. April
Wilfried Langmann, Uffenheim	10. Mai
Norbert Stein, Thüngersheim	21. Mai
Martin Gaissmaier, Langenpreising	22. Mai
Gerd Sander, Herrieden	27. Mai
Jürgen Hurrlein, Bad Brückenau	28. Mai
Erwin Blank, Mandelbachtal	2. Juni
Helmut Weiß, Unterschneidheim	4. Juni

zum 70. Geburtstag

Werner Mayerhofer, Hauzenberg	12. Januar
Karl-Dieter Hures, Eibelstadt	16. Januar
Martin Hartwig, Homburg	24. Februar
Helmut Christ, Nordheim	27. Februar
Karl Schmitt, Randersacker	2. März
Eberhard Suffa, Höchberg	13. März
Norbert Gerhard, Karlstadt	6. April

zum 75. Geburtstag

Hermann Kraiß, Handthal	17. Januar
Manfred Peternel, Himmelstadt	21. Februar
Hans Schmitt, München	15. März
Helmut Tschuppik, Altenplos	19. März
Lothar Dausacker, Thüngersheim	17. April
Ulrich G. Schilling, Waldlaubersheim	27. April
Herbert Richter, Glashütten	3. Mai
Dr. Alfons Schropp, Böhl-Iggelheim	1. Juni
Rainer Trunk, Veitshöchheim	8. Juni

zum 80. Geburtstag

Heinrich Keß, Güntersleben	17. Februar
Hermann Sengfelder, Alzenau	16. März
Hans Bätz, Veitshöchheim	31. März
Klaus Arnold, Randersacker	26. April
Dr. Walter Kolb, Güntersleben	15. Mai
Hein Hammer, Bad Salzschlirf	18. Mai
Robert Braungardt, Sommerhausen	7. Juni
Josef Strobler, Bamberg	19. Juni
Peter Anders, Schwarzenbruck	20. Juni
Wolfgang Weltner, Rödelsee	21. Juni

zum 81. Geburtstag

Joachim Sabel, Reut	16. Januar
Horst Gulitz, Berlin	26. Januar
Erwin Christ, Nordheim	10. Februar
Eduard Krammer, Obernbreit	25. Februar
Fritz Beck, Röttingen	5. März
Rudolf Frieß, Würzburg	7. April
Otto Rauch, Nordheim	16. April

Fortsetzung
zum 81. Geburtstag

Artur Leipold, Volkach-Astheim	21. April
Helmuth Uhl, Würzburg	11. Mai
Werner Roth, Volkach	20. Mai
Walter Haimerl, München	10 Juni

zum 82. Geburtstag

Friedrich Franz, Leinach	28. Januar
Manfred Frosch, Kronach	8. März

zum 83. Geburtstag

Anton Scheidl, Ansbach	30. Januar
Josef Kaiser, München	19. März
Wilhelm Müller, Herbrechtingen	20. Mai
Günter Förster, Nürnberg	3. Juni
Ernst Wolfert, Veitshöchheim	12. Juni
Manfred Nalbach, Saarwellingen	15. Juni

zum 84. Geburtstag

Gerhard König, Meckenheim	17. Januar
Hedwig Pausch, Rimpar	24. April
Kurt Schneider, Güntersleben	4. Juni

zum 85. Geburtstag

Helmut Sailer, Kösching	12. Februar
Otto Knapp, Miltenberg	6. Mai

zum 86. Geburtstag

Hans Dorsch, Iphofen	4. Januar
Franz Zehner, Erlabrunn	11. Mai
Erhard Braun, Wyhlen	2. Juni

zum 87. Geburtstag

Michael Laudenbach, Escherndorf	1. Januar
Max Braun, Tauberbischofsheim	10. Januar
Hermann Fleischhacker, Lengfeld	28. Mai

zum 88. Geburtstag

Eberhard Bück, Lichtenwald	9. Januar
Wolfram König, Randersacker	21. Mai
Dietmar Pluder, Zeil	13. Juni

zum 89. Geburtstag

Kaspar Steinmann, Sommerhausen	18. Mai
Franz Holzheimer, Iphofen	31. Mai

zum 90. Geburtstag

Rudolf Meißner, Hofheim	12. Januar
Rudolf Hart, Thüngersheim	13. Februar
Schwester M. Donata Tobias, Schlehdorf	17. Februar

zum 91. Geburtstag

Gregor Rudolf, Tauberbischofsheim	9. Februar
Karl Schmidt, Kleinlangheim	6. März
Herbert Braun, Lauda-Königshofen	20. März

zum 92. Geburtstag

Alois Pache, Würzburg	28. Juni

zum 93. Geburtstag

Gregor Schwab, Thüngersheim	12. März

Herzliche Glückwünsche!

Reisen

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

vlf-Bundeslehrfahrt
organisiert vom VEV nach England - Cotswolds

"Vermarktung von Gärten in strukturschwachen ländlichen Regionen"

vom 11. bis 17. Juni 2019

VEV
VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

"Wie viel man doch lernt, wenn man fremde Gärten besucht! Ich brachte von einem solchen Besuch so viele Ideen mit heim, dass ich mir wie ein überschäumendes Sektglas vorkam. So viele, dass ich nicht weiß, wo ich beginnen soll!"

Vita Sackville-West

Ziel der Reise ist es, moderne und klassische Methoden der Wissensvermittlung im organischen Gartenbau an Hand von touristisch genutzten Gärten in England kennenzulernen. Die Cotswolds sind dort, wo England am schönsten ist. Eine bezaubernde Hügellandschaft, die auch als das Herz Englands bezeichnet wird, reich an idyllischen Dörfern mit malerischen Cottages aus honigfarbenem Stein, Landgütern, charmanten Kirchen, Bruchsteinmauern, prächtigen Parkanlagen und traumhaften Gärten. Romantik und Idylle fast überall!

1. Tag, Dienstag, 11. Juni 2019
Anreise Veitshöchheim - Calais - Dover

Von Calais aus fahren Sie mit der Fähre nach Dover - ca. 90 Minuten können Sie an Deck des Schiffes der Reederei P&O Ferries Seeluft schnuppern, bis die weißen Klippen von Dover Sie empfangen. Auf der Insel angekommen, beziehen Sie Ihr Hotel.

Übernachtung/Halbpension im Best Western Dover Marina Hotel & Spa in Dover

2. Tag, Mitwoch, 12. Juni 2019
Barnsley House Gardens - Bibury

Nach dem Frühstück ist **Barnsley House Gardens** in der Nähe von Cirencester das Ziel. Barnsley House wurde 1697 aus Cotswold Stein erbaut.

Haus und Garten genießen weltweite Wertschätzung als ein Platz von bemerkenswerter Schönheit, ein perfektes Beispiel des Englischen 'country house and garden', gestaltet von der 'grande dame' der Cotswold gardens, Rosemary Verey. Der 'Head Gardener' Richard Gatenby führt Sie durch den Garten und bringt Ihnen die Idee hinter der Gartengestaltung näher.

Danach besuchen Sie **Bibury**, das man auch das Dorf der Feen nennt. Dieser romantische Ort zählt zu den hübschesten Dörfern der Cotswolds. Der Künstler und Schriftsteller William Morris nannte Bibury sogar 'the most beautiful village in England'.

Am Abend beziehen Sie Ihr Hotel in den Cotswolds.

Übernachtung/Halbpension im Tewkesbury Park Hotel in Gloucestershire

3. Tag, Donnerstag, 13. Juni 2019
Highgrove - Westonbirt Arboretum

Der Höhepunkt dieser Reise soll **Highgrove Manor Gardens** sein, der wunderschöne und umweltfreundliche Privatgarten seiner Hoheit Prince Charles. Seit 1980 hat HRH Prince Charles unaufhörlich an der Gestaltung des ideenreichsten Gartens unserer Zeit gearbeitet. Er hält sich streng an die biologischen Prinzipien des Gartenbaus und die Gärten von Highgrove demonstrieren seinen leidenschaftlichen Glauben an nachhaltige Methoden.

Leider ist es nicht so einfach einen Besuchstermin zu bekommen. Seien Sie optimistisch und drücken Sie die Daumen!

"Für mich symbolisiert ein Garten alles, was mir lieb ist - von Harmonie bis Humor. Der Ziergarten bietet viel Platz, diese Vorlieben auszudrücken."

Seine Königliche Hoheit Prince Charles

Westonbirt Arboretum

Im Blätterwald von Westonbirt können Sie den Zauber der Natur erleben und die englische Landschaft in ihrer ganzen grünen Pracht bestaunen. Für all jene, die sich für die landschaftliche Schönheit Englands begeistern, gibt es wohl kaum einen schöneren Ort als das National Arboretum in Westonbirt. Hier erwartet Sie eine der weltweit exklusivsten Sammlungen von Bäumen und Sträuchern. Unabhängig von der Jahreszeit können Sie einen unvergesslichen Tag in diesem weitläufigen Blätterwald verbringen. Das knapp 240 Hektar große Arboretum liegt nahe Bristol. Hier erfahren Sie mehr über die ökologische und geschichtliche Bedeutung des prachtvollen Arboretums.

Übernachtung/Halbpension im Tewkesbury Park Hotel in Gloucestershire

4. Tag, Freitag, den 14. Juni 2019
Special Plants Nurseries - Snowshill Manor

Heute empfängt Sie Derry Watkins, eine leidenschaftliche Gärtnerin und Gartenbuchautorin in ihrem Reich, der **'Special Plants Nursery'**.

In ihrer Gärtnerei finden Sie Pflanzen aus aller Welt, die sie auf ihren Reisen rund um die Welt entdeckt hat. Zusammen mit ihrem Mann, einem bekannten Architekten, hat sie verschiedene Scheunen auf wunderbare Art und Weise restauriert und das dazu gehörende Gelände zu einem inspirierenden und einzigartigen Platz umgestaltet.

Snowshill Manor Gardens, ein zauberhafter Garten des Tudor-Herrenhauses im Stil der Arts-&-Crafts-Bewegung erwartet Sie mit verwachsenen Mauern, dichten Hecken, Beeten mit Malven, Mohn und Rosen, die die einzelnen Gartenräume unterteilen. Charles Wade und sein Freund Baillie Scott schufen hier einen Garten mit einer Folge von verschiedenen Gartenräumen für unterschiedliche Stimmungen.

Übernachtung/Halbpension im Tewkesbury Park Hotel in Gloucestershire

5. Tag, Samstag, den 15. Juni 2019
Hidcote Manor - Kiftsgate - Sudeley Gardens

Ein gärtnerisches Highlight der Cotswolds sind die **Hidcote Manor Gardens** auf dem Plateau über der Hügellandschaft der Cotswolds gelegen, auch 'Sissinghurst des Nordens' genannt.

Die Mutter des amerikanischen Majors Lawrence Johnston erwarb das Anwesen 1907 und Johnston gestaltete es zu einem der vielleicht schönsten Gärten Englands um. Heute gehören die Hidcote Manor Gardens zum National Trust und ziehen jedes Jahr Tausende von Besuchern an. Der Garten wurde nach den Prinzipien der Arts-&-Crafts-Bewegung gestaltet. Sie dürfen durch verschiedene, ineinander übergehende, wunderschöne Gartenräume schlendern.

Anschließend besuchen Sie einen besonderen Privatgarten - **Kiftsgate Court Gardens** von Anne und Johnny Chambers. Heather Muir schuf ab 1920 eine eher feminine Gartenanlage mit wunderschönen Ausblicken in die Umgebung. Im Laufe der Zeit verewigten sich hier gleich drei verschiedene Generationen von Landschaftsgärtnerinnen, die dem Garten jeweils ihre ganz persönliche Note verliehen. Beim Besuch der größten Kletterrose Englands (Kiftsgate rose), dem Rosen- und Küchengarten mit seinen prächtigen Anpflanzungen bleiben keine Wünsche offen.

Schon die Lage mit faszinierenden Ausblicken auf die Hügellandschaft der Cotswolds macht **Sudeley Castle** und seine Gärten zu einem atemberaubenden Erlebnis. Die Gärten wurden liebevoll restauriert und umgestaltet. Sieben individuelle Gärten umgeben das Schloss. Im Queens Garten sind besondere alte Rosen, Knotengarten, formale Abschnitte mit Gehölzen auf extensiver Fläche.

Übernachtung/Halbpension im Tewkesbury Park Hotel in Gloucestershire

6. Tag, Sonntag, den 16. Juni 2019
Blenheim Palace - Botanischer Garten Oxford - Fahrt nach Dover

Heute verlassen Sie das Hotel in Tewkesbury, um auf Ihrer Weiterfahrt **Blenheim Palace**, einem Meisterwerk des Barocks und Geburtsort von Sir Winston Churchill, einen Besuch abzustatten.

Die Prunkzimmer des Palastes beherbergen exquisite Sammlungen von Porzellan, Portraits, Möbeln und Wandteppichen. Die gepflegte Schlossanlage ist umgeben von einer 850 Hektar großen Parklandschaft, die vom König der englischen Gartenbaukunst, 'Capability Brown', erschaffen wurde. Die 'Formal Gardens' werden als Juwel des Anwesens bezeichnet. Beeindruckt von diesem Anwesen mit seinen weitläufigen Rasenflächen, Wasserterrassen, Seen und Gärten in ihrer ganzen Pracht treten Sie die Rückfahrt über Oxford nach Dover an.

In Oxford haben Sie die Möglichkeit den ersten **Botanischen Garten Englands** zu besuchen mit ca. 6.000 verschiedenen Pflanzen und einigen der ältesten Redwood-Exemplaren im Vereinigten Königreich. Der Garten ist das ganze Jahr über eine Oase der Artenvielfalt.

Übernachtung/Halbpension im Best Western Dover Marina Hotel & Spa in Dover

7. Tag, Montag, den 17. Juni 2019
Heimreise

Sie verlassen das Hotel in Dover nach dem Frühstück und nach einem letzten Blick auf die 'Weißen Felsen von Dover' bringt uns die P&O Ferry wieder in ca. 90 Minuten zurück aufs Festland. Weiterfahrt nach Veitshöchheim.

Ankunft in Veitshöchheim ca. 22 Uhr

Programmänderung vorbehalten!

Sie reisen in einem Premium-Bistro-Bus der jüngsten und modernsten Bistro-Bus-Flotte der Firma Schuy (www.schuy-reisen.de), ausgestattet mit 34 Sitzplätzen im Oberdeck in durchgängiger 2+1 Bestuhlung, das bedeutet, ein breiter Einzelsitz auf der linken Seite des Ganges und ein breiter Doppelsitz auf der rechten Seite.

Der Bus verfügt über WLAN und ein Entertainment System, das Ihnen die Möglichkeit bietet Filme zu schauen, Magazine zu lesen oder sogar die Fahrtroute mit zu verfolgen.

Im Bistro im Unterdeck können Sie sich mit Mitreisenden auf einen Drink, ein Bier vom Fass, eine Tasse Kaffee oder einen Capuccino treffen und aus einer reichhaltigen Auswahl an Snacks und Menüs aus der aktuellen Bordkarte wählen, wenn der kleine oder große Hunger sich meldet.

Am Anreisetag bieten wir Ihnen im Bistro unseres Reisebuses ein Frühstück, das Sie bei Anmeldung zur Reise vorbestellen können. Sie haben die Wahl zwischen einem 'Bonjour-Frühstück' (Croissant, Marmelade, Butter, Kaffee) oder einem 'Muntermacher-Frühstück' (frische Brötchen, Käse, Wurst, Marmelade, Butter, Kaffee).

Höchstteilnehmerzahl: 34 Teilnehmer
Mindestteilnehmerzahl: 25 Teilnehmer

Es wurde eine Förderung der Lehrfahrt beim Bundelandwirtschaftsministerium beantragt. Sollten wir eine Förderung erhalten, wird diese an die Teilnehmer ausgezahlt.

Im Reisepreis sind die Eintritte für die Gärten und eine Reiserücktrittsversicherung **nicht** enthalten.

Anmeldung an den
Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V.
Angelika Herrlein
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
E-Mail: angelika.herrlein@lwg.bayern.de
Tel.: 09 31 - 98 01 - 114
Fax: 09 31 - 98 01 - 200

Anmeldeschluss: 1. Februar 2019

Wir freuen uns auf Sie!

Magdalena Buchen
Reiseleitung

Dr. Andreas Becker
Geschäftsführer VEV

Zum Lachen!

Gesehen im Ostseebad Göhren auf Rügen

von Peter Schwingenschlögl

Verbindliche Anmeldung

Gefördert durch:
Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft
aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

zur vlf-Bundeslehrfahrt
organisiert vom VEV nach England - Cotswolds
"Vermarktung von Gärten in strukturschwachen ländlichen Regionen"
vom 11. bis 17. Juni 2019

VEV
VERBAND EHEMALIGER VEITSHÖCHHEIMER E.V.
VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Anmeldung und Anzahlung auf den Reisepreis bis 1. Februar 2019!

Verband Ehemaliger
Veitshöchheimer e.V.
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim

Fax: 09 31 98 01 - 200 oder
Mail: angelika.herrlein@lwg.bayern.de

1. Name: ..... Vorname: .....

   Straße: ..... PLZ/Wohnort: .....

   Telefon: .....

2. Name: ..... Vorname: .....

   Straße: ..... PLZ/Wohnort: .....

   Telefon: .....

☐ Ich/Wir wünsche/n ein Doppelzimmer.

☐ Ich wünsche ein Einzelzimmer (gegen Aufpreis).

Am Anreisetag wünsche ich / wünschen wir (Anzahl Personen: .....) im Reisebus ein

☐ Bonjour-Frühstück

☐ Muntermacher-Frühstück

☐ kein Frühstück

Eine Reiserücktrittsversicherung ist im Preis nicht enthalten! Falls Sie eine derartige Versicherung wünschen, müssen Sie diese selbst abschließen.

Die Anmeldung gilt erst nach Eingang der Anzahlung (Betrag siehe Heftrückseite). Bitte überweisen Sie Ihre Anzahlung auf folgendes Konto:

Kontoinhaber:	Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
IBAN:	DE86 7909 0000 0105 7801 79
BIC:	GENO DE F1WU1 - VR-Bank Würzburg
Verwendungszweck:	Studienreise England 2019

Erst mit Eingang der Anzahlung ist die Anmeldung erfolgt!

....
Ort, Datum Unterschrift

Mitteilungen der Geschäftsstelle

Hinweise in eigener Sache

VEV-Mitteilungen

→ Helfen Sie mit Papier und Porto zu sparen durch den E-Mail Versand der VEV-Mitteilungen. Wenn Sie zukünftig die VEV-Mitteilungen mittels einer E-Mail erhalten wollen, dann schicken Sie bitte eine E-Mail an info@vev-bayern.de mit dem Stichwort "E-Mail-Versand".

→ Nach jedem Versand von unseren Mitteilungsblättern erhalten wir Post mit dem Vermerk "Empfänger unbekannt verzogen" zurück. Besonders trifft dies wohl für unsere jungen Mitglieder zu, da sie erfahrungsgemäß noch öfters den Wohn- und Arbeitsort wechseln.

Wir bitten deshalb alle Ehemaligen, uns bei jedem Umzug die **Adressenänderung** und - soweit ein Abbuchungsauftrag erteilt wurde - die **Änderung der Bankverbindung** mitzuteilen.

Gerne können Sie uns auch unter info@vev-bayern.de benachrichtigen.

Bitte denken Sie daran:

Der **Mitgliedsbeitrag 2019** wird zum 1. März fällig. Wenn Sie kein SEPA-Lastschriftmandat für den Mitgliedsbeitrag (Einzugsermächtigung) erteilt haben oder neu erteilen, überweisen Sie den Beitrag bitte auf das Konto des VEV (siehe Seite 1).

Bitte berücksichtigen: Änderung der Höhe des Mitgliedsbeitrages ab 2019 - Höhe des aktuellen Beitrags siehe Heftrückseite

---

Einzugsermächtigung für den Mitgliedsbeitrag:

(Bitte alle Angaben gut lesbar in Druckbuchstaben!)

Hiermit ermächtige ich den "Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V." widerruflich, die von mir zu entrichtenden Beitragszahlungen bei Fälligkeit zu Lasten

meines Kontos

IBAN: .....

BIC: .....

bei der .....
(genaue Bezeichnung der kontoführenden Bank)

durch Lastschrift einzuziehen.

Name: .....

Anschrift: .....

Ort, Datum Unterschrift

Kosten für die angebotenen Veranstaltungen pro Person:

Mitgliedsbeitrag für den Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.		20,-- €
22. und 23.01.2019	51. Veitshöchheimer Landespflegetage "Go for Green! Ein halbes Jahrhundert ist uns nicht genug …" Kosten je Tag einschließlich Tagungsband: bei Anmeldung bis 10.01.2019 Restkarten an der Tageskasse	 25,-- € 30,-- €
07. und 09.05.2019	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" "Im Trend - vegetarisch"	60,-- €
09. und 11.07.2019	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" "Luft und Wasser"	60,-- €
Februar bis Oktober 2019	Qualifizierung zum Gästeführer "Gartenerlebnis Bayern" oder "Gartenerlebnis Bodensee"	450,-- €
Juni bis November 2019	Qualifizierung zum Gästeführer "Streuobst" abhängig der Teilnehmerzahl; voraussichtlich	250,-- €
Januar bis April 2019	"Gartenkunst-Porträts" Vorträge	2,-- €
10. und 17.05.2019	Halbtages-Exkursionen	10,-- €
04.05. und 01.06.2019	Ganztages-Exkursionen (inkl. Busfahrt)	30,-- €
11. bis 17.06.2019	VEV-Studienreise nach England - Cotswolds Im Preis enthalten: Hin- und Rückreise, Reiseleitung, 6 Übernachtungen, Halbpension	
	Doppelzimmer bei 34 Teilnehmern bei 30 Teilnehmern bei 25 Teilnehmern	1.355,-- € 1.409,-- € 1.499,-- €
	Einzelzimmer bei 34 Teilnehmern bei 30 Teilnehmern bei 25 Teilnehmern	1.804,-- € 1.858,-- € 1.948,-- €
	Bei einer Förderung durch das Bundeslandwirtschaftsministerium rechnen mit einer Kostenerstattung in Höhe von ca. 150 € pro Person.	
	Anzahlung pro Person bis 1. Februar 2019 Bankverbindung siehe Anmeldeformular	400,-- €
	Frühstück am Anreisetag: "Bonjour-Frühstück" "Muntermacher-Frühstück"	 5,50 € 7,95 €