VERBAND EHEMALIGER VEITSHÖCHHEIMER E.V.

VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Mitteilungsblatt des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

Ausgabe 125 - Juli 2018

www.vev-bayern.de

Foto: *Christine Scherer*

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: 8. November 2018

Folge 125 Juli 2018

Inhaltsverzeichnis

Seite

- **Aus dem Verbandsgeschehen** 4
  Protokoll der Hauptversammlung vom 2. März 2018
  Verstorbene Mitglieder - Verschollene Mitglieder
  Kassenbericht 2017 und Haushaltsplan 2018
  Anzeige in eigener Sache: - Kassier dringend gesucht!!!
  Ehrungen für 25-jährige, für 40-jährige, für 50-jährige, für 60-jährige und für 70-jährige Mitgliedschaft
  Einladung zur Übergabe des Sebastian-Englerth-Preises 2018
  Ankündigung: Lehrfahrt des VEV nach England 2019
  VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"
  Da blüht Ihnen was! - LWG-Wintergarten immer einen Besuch wert

- **Meister- und Technikerschule** 13
  Ehemalige berichten - Infotag der Schule in neuem Format
  Internetfachschule Garten- und Landschaftsbau: Der achte Jahrgang wurde verabschiedet
  Kramer Garten: Gelebtes Marketing im GaLaBau-Unternehmen
  Ein Praxisbericht für Studierende und Lehrkräfte in Veitshöchheim
  Exkursion zur Giardina in Zürich mit dem Motto: "Leben im Garten"
  Projekt Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau
  Ein ganz besonderes Projekt - Modularer Garten auf der LGS Würzburg 2018
  Grüne Ideen, die beflügeln auf der Landesgartenschau (LGS) - Nachmachen ausdrücklich erwünscht!
  Ein Gedicht als "Denkmal"
  Monja Langenbacher ist GaLaBau-Helding 2017
  Absolventin aus Veitshöchheim gewinnt im Bereich Fortbildung
  Schrödingers Katze - Weinprojekt der Technikerklasse Weinbau und Oenologie
  Projekt der G2 - Businessplan: Denken wie ein Unternehmer
  Unterricht Marketing - Gestaltung und Warenpräsentation

- **Weinbau, Kellerwirtschaft, Analytik** 27
  Ende der Neuzeit: Neustart mit AURUM - Der Wein aus eingetrockneten Trauben
  Weinbautage 2018: Der Weinbau steht vor großen Herausforderungen
  Bayerische Obstbrandprämierung: LWG wird mit Sonderpreis ausgezeichnet
  LGS 2018 Würzburg: Der Rebgarten unter den sieben Winden
  Fränkische Öko-Winzer treffen sich in Veitshöchheim
  Wein im Stein - Erobert das Muschelkalk-Fass bald die Winzerkeller?

- **Gartenbau** 37
  Herausforderungen annehmen: Gehölzvermarktung 2.0
  Wie kommt die Gurke ins Glas? - Industriegemüsetag der LWG
  Sensorikzentrum erschließt volle Aromenfülle bei Apfel, Spargel und Tomate
  Vier Jahrzehnte als Versuchsingenieur im Zierpflanzenbau - Hubert Hanke geht in den Ruhestand
  8. Süddeutscher Unternehmertag für den Gartenbau: Unternehmer treffen Vorsorge! Sie auch?
  Walnuss, Haselnuss und ein bisschen Trüffel
  Öffentliche Führungen an der LWG - Nach Feierabend in den Garten

- **Bayerische Gartenakademie** 45
  Erlebnis- und Schaufläche in Erlangen eröffnet
  Lust auf Gärtnern in der Stadt? Dann gleich Inspirationen holen!

- **Bienenkunde, Imkerei** 47
  Veitshöchheimer Imkerforum 2018 - Wissenschaft und Praxis im Dialog
  Ein Zufall, der Geschichte schreiben könnte
  Verbesserung des Nahrungsangebots für Honigbienen und andere blütenbesuchende Insekten
  durch attraktive, langblühende Präriestaudenmischungen zur Energiegewinnung
  Arbeitstagung der Bienen-Zuchtobleute und Züchter

- **Landespflege** 52
  50-mal Veitshöchheimer Landespflegetage - Ein Grund zum Feiern!
  Klima-Forschungs-Station - Entwicklung und Optimierung begrünbarer Klimafassaden
  Terminankündigung: Willkommen zum 13. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst

- **Persönliche Nachrichten** 55
  (Altersjubilare im 2. Halbjahr 2018)

- **Mitteilungen der Geschäftsstelle** 57
  Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO)
  Einzugsermächtigung

Protokoll der Hauptversammlung 2018 des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
Freitag, 2. März 2018, Sebastian-Englerth-Saal der LWG, Veitshöchheim
15:20 bis 17:15 Uhr

1. Begrüßung
Der Vorsitzende Reimund Stumpf begrüßte zur Hauptversammlung 45 Ehemalige und ihre Angehörigen im Sebastian-Englerth-Saal der LWG. Er freute sich, dass neben den Jubilaren auch MitarbeiterInnen des Referenten Dr. Pauli, Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Waldkirchen-Grafenau, den Weg nach Veitshöchheim zum VEV gefunden haben.

2. Feststellung der Beschlussfähigkeit
Der erste Vorsitzende stellte fest, dass die Einladung durch die Veröffentlichung im Mitteilungsblatt Nr. 124/2018 rechtzeitig erfolgt ist und die Hauptversammlung damit beschlussfähig ist. Einwände gegen die Tagesordnung bzw. Änderungswünsche gab es keine.

3. Grußworte und Aktuelles aus der LWG sowie der Staatlichen Meister- und Technikerschule Veitshöchheim
Präsident Dr. Hermann Kolesch gibt bekannt, dass die Neuorganisation der LWG zum 1. November 2017 erfolgt ist. Er erklärt diese anhand einer Präsentation (siehe auch Beitrag im Mitteilungsblatt 124/2018). Weitere Neuigkeiten aus der LWG:

- 2017 wurden 7 Forschungsprojekte mit einer Summe von 0,8 Mio. € an der LWG durchgeführt. Für 2018 wurden 10 Forschungsprojekte mit einer Fördersumme von 1,8 Mio. € beantragt.
- Dr. H. Kolesch berichtet über die geplanten Neubau- bzw. Umbaumaßnahmen der LWG: Fachzentrum Bienen, Abteilung Gartenbau, Umzug der Abteilung Weinbau an die Steige. Die ersten Mittel für die Baumaßnahmen werden im nächsten Doppelhaushalt der LWG eingestellt.
  Für den Neubau des Stutel sind 5 Mio. € genehmigt und es wird mit dem Bau begonnen. In 2018 soll der Bau der Ausbildungs- und Prüfungshalle für den Garten- und Landschaftsbau mit einer Bausumme in Höhe von 600.000 € beendet werden. Das Gelände ist auch als weitere Parkfläche nutzbar.
  In 2017 konnte die Sanierung des Wintergartens mit Timeline zur Geschichte der LWG abgeschlossen werden. Das Sensorikzentrum im Gebäude der Kellerei wurde eröffnet und kann auch von den anderen Abteilungen der LWG genutzt werden.
- LGS Würzburg: Das Thema der LWG für die LGS lautet "Landschaft ! Wein ! Garten". Die LWG ist während der ganzen Laufzeit der LGS dort vertreten. Eine Innovation ist der sog. "Vinomax" mit einer Präsentation zu den verschiedensten Themen des Weinbaues und der Oenologie. Der "Vinomax" wird nach dem Ende der LGS an anderer Stelle im Landkreis Würzburg weiter verwendet.

Anschließend berichtete Schulleiter Arved von Mansberg über aktuelle Entwicklungen an der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau. Die geringe Anzahl der Studierenden resultiert zum Teil aus den geburtenschwachen Jahrgängen mit dementsprechend weniger Auszubildenden in den Fachsparten des Gartenbaues und Weinbaues. Außerdem gibt es lt. A. von Mansberg im Gartenbau noch zu viele Schulen in Deutschland, sodass sich die geringere Anzahl der Schulbesucher auf viele Schulen verteilt. Durch vielerlei Maßnahmen, z. B. die Förderung durch das Erasmus-Programm für Praktikas im Ausland, versucht Veitshöchheim eine Vorzugsstellung unter den Schulen zu erhalten. Neu ist der CAD-Unterricht für die Studierenden des Produktionsgartenbaues.

Die Ausstellung der Studierenden im Jahr 2017 wurde von den zahlreichen Besuchern als sehr gelungen bezeichnet. Für das Jahr 2018 ist ein neues Konzept mit jeweils einem Beitrag der einzelnen Fachrichtungen auf der LGS in Würzburg vorgesehen.

A. von Mansberg gab folgende Termine zum Vormerken bekannt:
24. Juli Schulschlussfeier
25. Juli Verleihung der Meisterpreise
Abschließend bedankte sich von Mansberg beim VEV für die Unterstützung des Schulbetriebs, der ohne den Verband nicht so vielseitig und auf dem hohen technischen Niveau angeboten werden könnte.

4. Gedenken an die verstorbenen Mitglieder des VEV
Zunächst wurde der im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder in Form einer Schweigeminute gedacht. Dies waren: Josef Alt, Deggendorf; Werner Beck, Sulzfeld; Ekkehard Beckert, Würzburg; Martin Brandscheid, Hausen-Sulzwiesen; Bruno Brosche, Augsburg; Franz Gürsching, Nordheim; Georg Henneberger, Randersacker; Karl-Heinz Kiesling, Ottobrunn; Kurt Kraiß, Nordheim; Sebastian Richard, Nieder-Olm. In 2018 bereits verstorben sind Hans-Peter Wheeler, München; Karl Full, Hammelburg.

5. Ehrung langjähriger Mitglieder
Danach wurden die fünf anwesenden der 23 Mitglieder mit 25-jähriger Zugehörigkeit zum VEV mit der silbernen Verbandsnadel ausgezeichnet. Anschließend erhielten zwei von 19 Mitgliedern, die 40 Jahre zum Ehemaligenverband gehören, die goldene Verbandsnadel. Reimund Stumpf zeichnete sodann vier anwesende Ehemalige für 50 Jahre Mitgliedschaft zum VEV aus. Insgesamt haben sieben Mitglieder über 50 Jahre die Treue zum VEV gehalten. Mit der Diamant-Mitgliedschaft wurden drei geehrt, weil sie dem VEV bereits 60 Jahre angehören. Im Jahr 2018 haben insgesamt neun Mitglieder die 60jährige Mitgliedschaft erreicht.
Zum ersten Mal in der Geschichte des VEV konnten vier Mitglieder mit der Kronjuwelen-Mitgliedschaft geehrt werden. Von den vier Mitgliedern konnte leider nur Kaspar Steinmann, Sommerhausen, die Hauptversammlung besuchen. Alle anwesenden Geehrten erhielten neben der Urkunde einen LWG-Wein.

6. Vergabe des Sebastian-Englerth-Preises 2018
2018 verleiht der VEV den Sebastian-Englerth-Preis an Dr. h.c. Wolf Blass, Adelaide (Australien). Seine besonderen Verdienste:
- vorbildlicher Unternehmer
- herausragender Fachmann
- hervorragende internationale Kontakte

Die Preisverleihung findet im Rahmen einer Sonderveranstaltung am Montag, den 23. Juli 2018 um 18:30 Uhr im Zehntkeller der LWG in Veitshöchheim statt. Die Einladung dazu finden Sie auf Seite 10. Eine Anmeldung hierzu ist erforderlich.

7. Geschäftsbericht
Geschäftsführer Dr. Andreas Becker berichtete zunächst über die Entwicklung der Mitgliederzahlen im VEV. Mit 1.738 Mitgliedern Ende 2017 ist der VEV erneut gewachsen. 97 neue Mitglieder konnten im vergangenen Jahr geworben werden. Dem stehen zehn Todesfälle, zwölf Kündigungen und sieben Ausschlüsse gegenüber.

Die Mitgliederversammlung 2017 fand am 31. März in der Aula der LWG statt. 2017 traf sich die Vorstandschaft zu Sitzungen: am 25.Januar, 21. März, 16. Mai, 11. Juli, 11. Oktober und 28. November. Der VEV-Hauptausschuss tagte am 25. Oktober anschließend wurde der neue Wintergarten der LWG eingeweiht.

Danach berichtete Dr. Becker über eine Vielzahl von Veranstaltungen, welche 2017 vom VEV angeboten oder abgewickelt wurden.

Direkte Leistungen für die Studierenden:
- Stehempfang zur Schulschlussfeier (25.07.2017)
- sowie zum Schulbeginn (25.09.2017)
- Erstsemesterweinprobe am 21.11.2017
- Teilnahme an der Europea Wine Championship vom 18. bis 21. April 2017 in Avize, in der Champagne, Frankreich. Philipp Giegerich (W1) und Philipp Schmitt (W1) haben Veitshöchheim vertreten. Johannes Burkert, Institut für Weinbau und Oenologie, begleitete die Studierenden.
- Ausstellung der Studierenden am 1. und 2. April "Veitshöchheimer Dreiklang - Zeit für Zukunft" (Gartenbau, Landespflege, Weinbau)
- Vertiefung durch Fremdreferenten (Gartenbau, Weinbau, Landespflege)
- Weinprojekt der Studierenden W2 - "Skindoctors"
- Schulaustausch mit der Laimburg - Weinbau
- Führung durch den Rokokogarten - Gartenbau und Landespflege
- Zuschüsse zu Fachexkursionen und kostenpflichtigen Kursen

In 10 Jahren (2008 bis 2017) wurden die Studierenden mit über 376.816 € gefördert, das entspricht ca. 235 € je Studierender.

59 Projekte, Seminare und Veranstaltungen der Institute und Fachzentren der LWG wurden durch den VEV finanziell betreut.

Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau (bisher Abteilung Gartenbau)
- Industriegemüsetag
- Veitshöchheimer Baumschultag
- Gemüsebautag
- Beet- und Balkonpflanzen-Tagung
- Rosen-Tag
- Seminar Arbeitswirtschaft unter Glas

Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau (bisher Abteilung Landespflege)
- Geschichte der Gartenkunst
- Landespflegetage in Veitshöchheim
- Kurs Baumpflege und Baumsanierung
- Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst
- Gesprächsforum GaLaBau
- RSA-Lehrgang zur Absicherung von Baustellen
- Zeichenkurs - perspektivisches Zeichnen

Institut für Weinbau und Oenologie (bisher Abteilung Weinbau)
- Rebschnittkurs
- Veitshöchheimer Weinbautage - Fränkische Weinwirtschaftstage
- VOENOS-Seminare - Fortbildung im Bereich Weinausbau (3x)

Bayerische Gartenakademie
- Seminar "Bio-Gemüse und Bio-Obst - so gelingt der Einstieg in den Bio-Anbau"
- Seminar "Beerenobst"
- Seminar "Obst für kleine Gärten und Terrasse"
- Seminar "Sortenwahl und Schnitt beim Hausrebstock" (2x)
- Seminar "Gemüse im Hausgarten - die Grundlagen"
- Arbeitsbesprechung der Kreisfachberatung
- Seminar: "Neue, robuste Apfelsorten"
- Tag des Bodens

Außerdem
- 147 Führungen durch die Gärten der LWG
- 8 Seminare "Harmonie von Speise und Wein": "Geschenke des Meeres", "Der Sommer kommt...", "Jagd und Wald und Wein" sowie "Nachhaltig und edel"

Sonstige Aktivitäten des VEV in 2017
- Mitteilungsblatt im Januar und Juli versendet. Bisher über 200 Anmeldungen für den elektronischen Versand.
- Internetauftritt
  Die Stellenanzeigen im Internetauftritt sind sehr gefragt - sowohl Arbeitgeber-Seite als auch von den Studierenden.
- Gespräche zur Verbesserung der digitalen Ausstattung der Schule.
- Durchführung und Nachbesprechung der bundesweiten Lehrfahrt nach Südostengland, vom 10. bis 17. Juni, Ausschreibung in Bayern und Deutschland, Organisation und Durchführung durch Frau Buchen, beantragter Zuschuss durch den vlf-Bundesverband = 5.070,33 €, Nachtreffen mit Auswertung am 7. Oktober

8. Farbe des neuen VEV Logo

Bereits bei der Mitgliederversammlung 2017 wurde das neue Logo besprochen und einstimmig angenommen.

Bei der Mitgliederversammlung 2018 wurde nun die Farbe des Logos festgelegt. Einstimmig wurde die Variante 2 ausgewählt.

9. Kassenbericht

Kassier Hans Bätz stellte den Kassenbericht vor. Der VEV beendete auch das vergangene Jahr mit einem Überschuss. Den gesamten Ausgaben von rund 200.323 € standen Einnahmen von insgesamt 218.719 € gegenüber. Das ergibt einen Kassenbestand von 18.396 €. Laut Hans Bätz konnten fast alle Veranstaltungen, deren finanzielles Risiko vom VEV getragen wurde, mit einem Überschuss abgeschlossen werden.

Danach berichtete Kassenprüfer Werner Schottdorf über die Prüfung der VEV-Kasse am 15. Januar 2018 in Veitshöchheim. Er bestätigte dem Kassier eine ordnungsgemäße Buchführung und beantragte anschließend die Entlastung der Vorstandschaft. Dem Antrag wurde von der Hauptversammlung einstimmig zugestimmt.

Nun stellte Kassier Hans Bätz den Haushaltsplan für 2018 vor. Einnahmen und Ausgaben liegen in vergleichbarer Größenordnung wie 2017. Ziel ist es, den finanziellen Bestand des VEV bei 20.000 € zu halten. Der Haushaltsplan für 2018 wurde einstimmig angenommen.

10. Neuwahl des Vorstandes

Dr. A. Becker bittet Wolfgang Klopsch, welcher sich als Wahlleiter zur Verfügung gestellt hat, ans Mikrofon. Auf Frage von Wolfgang Klopsch beschließen die anwesenden Mitglieder einstimmig die Wahlabstimmung per Handzeichen.

Zur Wahl standen

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

Als Beisitzer stellte sich Hans Beischl neu zur Wahl.
Alle genannten Personen wurden einstimmig gewählt, es gab keine Gegenstimmen und keine Enthaltungen. Alle Gewählten haben die Wahl angenommen.

11. Neuwahl des Hauptausschusses

Die Mitglieder des Hauptausschusses wurden von den Anwesenden einstimmig in ihrem Amt bestätigt, es gab keine Gegenstimmen und keine Enthaltungen. Neu in den Hauptausschuss wurde Hubert Siegler für den ausscheidenden Ernst Wolfert gewählt. Alle Gewählten haben die Wahl angenommen.

Der Hauptausschuss besteht aus folgenden Ehemaligen:
Alfons Burger, Friedrich Franz, Reinhold Gerner, Hans Hartmann, Wolfgang Klopsch, Oskar Kreß, Mathias Krönert, Georg Lutz, Dominik Maierhöfer, Doris Marsch, Marcel Münkel, Kurt Oppmann, Wilhelm Rippel, Werner Schottdorf, Hubert Siegler, Marcus Späth, Jan Will.

12. Verschiedenes, Wünsche, Anträge

Beitragserhöhung
Nachdem in den vergangenen 16 Jahren keine Beitragserhöhung erfolgte, wird der Mitgliedsbeitrag ab 1. Januar 2019 auf 20 Euro angehoben. Für die nächsten Jahre ist keine weitere Erhöhung vorgesehen.

Die anwesenden VEV-Mitglieder stimmten der Beitragserhöhung einstimmig zu, es gab keine Gegenstimmen bzw. Enthaltungen.

Mit einem Blumenstrauß und einem Bocksbeutelpräsent bedankten sich Geschäftsführer Dr. Andreas Becker und 1. Vorsitzender Reimund Stumpf bei Frau Herrlein, Frau Ott und Frau Gaum für ihre Arbeit, ohne die der VEV seine umfangreiche Leistungen nicht anbieten könnte.

Im Anschluss an die Hauptversammlung referierte Dr. Sebastian Pauli vom Verband für landwirtschaftliche Fachbildung Waldkirchen-Grafenau über "Grashüpfer statt Kühe - Vorgehensweise und erste Projektergebnisse".

Nach Abschluss des Referates waren die Teilnehmer zum gemeinsamen Abendessen im Casino eingeladen.

Veitshöchheim, den 14. März 2018

Protokollführung: Ilse Gaum

gez.	gez.
Dr. Andreas Becker	Reimund Stumpf
Geschäftsführer	1. Vorsitzender

Der VEV trauert um seine verstorbenen Mitglieder. Im Jahr 2017 sind verstorben:		
Josef Alt	Franz Gürsching	
Werner Beck	Georg Henneberger	
Ekkehard Beckert	Karl-Heinz Kiesling	
Martin Brandscheid	Kurt Kraiß	
Bruno Brosche	Sebastian Richard	

Verschollene Mitglieder

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

Erwin Müller	Lindenstr. 13	97534 Hergolshausen
Iris Simon	Schloßstr. 15	34590 Wabern
Elisabeth Vermeulen	Erthalstr. 32	97074 Würzburg
Tobias Wiesendanger	Menzelstr. 8	97209 Veitshöchheim

Kassenbericht des VEV
für das Jahr 2017

Einnahmen	
Kassenbestand aus Vorjahr	27.071,34 €
Mitgliedsbeiträge	15.720,94 €
Fortbildung, Tagungen, Führungen	135.323,26 €
Spenden	10.421,64 €
Zinsen	15,55 €
Sonstige Einnahmen	15.125,79 €
Umbuchungen	15.040,73 €
Gesamteinnahmen	218.719,25 €

Ausgaben	
Postgebühren	3.078,40 €
Geschäftsbedarf (incl. Kosten für neues Logo)	5.672,49 €
Reisekosten	1.105,75 €
Mitteilungsblätter, Internet, Homepage	16.671,38 €
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	84.973,31 €
Förderung der Studierenden	48.736,16 €
Beiträge zu Verbänden, Steuern, Steuerberater	11.003,27 €
Sonstige Ausgaben und Bank-gebühren (inkl. 12.500 € Wintergarten)	14.041,09 €
Umbuchungen	15.040,73 €
Gesamtausgaben	200.322,58 €

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	218.719,25 €
Gesamtausgaben	200.322,58 €
Bestand am 31.12.2017	18.396,67 €

davon	Barkasse	977,66 €
	Girokonto	16.540,32 €
	Sparbuch	878,69 €
	Festgeld	0,00 €
	Gesamt	18.396,67 €

Haushaltsplan des VEV
für das Jahr 2018

Einnahmen	
Kassenbestand aus 2017	18.396,67 €
Mitgliedsbeiträge	16.000,00 €
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	135.000,00 €
Spenden	8.000,00 €
Zinsen	5,00 €
Sonstige Einnahmen	15.000 €
Gesamteinnahmen	192.401,67 €

Ausgaben	
Postgebühren	3.000,00 €
Geschäftsbedarf, Versicherungen	5.500,00 €
Reisekosten	1.000,00 €
Mitteilungsblätter, Internet, Homepage	18.000,00 €
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	85.000,00 €
Förderung der Studierenden	47.000,00 €
Beiträge zu Verbänden, Steuern, Steuerberater	10.000,00 €
Sonstige Ausgaben	2.000,00 €
Gesamtausgaben	170.500,00 €

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	192.401,67 €
Gesamtausgaben	170.500,00 €
voraussichtlicher Bestand am 31.12.2018	20.901,67 €

gez.
Hans Bätz
Kassier

Anzeige in eigener Sache: - Kassier dringend gesucht!!!

Der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. sucht einen Kassier. Hans Bätz, der wieder gewählte Kassier, möchte aus Altersgründen sein Ehrenamt zum Ende der Wahlperiode im Jahr 2021 abgeben. Die verbleibende Zeit wollen wir nutzen, um einen Kassier in sein Amt einzulernen. Der Kassier sollte VEV-Mitglied sein und nach Möglichkeit in der näheren Umgebung von Veitshöchheim wohnen. Er oder sie sollte Freude am Umgang mit Zahlen haben und aufgeschlossen sein gegenüber dem Umgang mit modernen Kommunikationsmedien.

Bitte scheuen Sie sich nicht bei Interesse Kontakt zum Geschäftsführer Dr. Andreas Becker aufzunehmen.

Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
Post: An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
E-Mail: info@vev-bayern.de oder andreas.becker@lwg.bayern.de
Tel.: 09 31 98 01 - 159

Wir wissen, dass der Verband neue Wege gehen muss und sind für jeden Vorschlag dankbar.

Für 25-jährige Mitgliedschaft
wurden geehrt und mit Ehrenurkunde und der silbernen Verbandsnadel ausgezeichnet:

Ehrung für 25 Jahre VEV-Mitgliedschaft:
(v.re.) Dr. Andreas Becker, Geschäftsführer VEV,
Klaus Klein, Michael Lang, Franz Harald Spanier,
Ralf Plawky, Barbara Wilms, Reimund Stumpf,
1. Vorsitzender VEV

Roland Barth, Obereggenen
Johannes Birkhan, Pleinfeld
Günter Braun, Neustadt
Gert Brummel, Deutsch-Evern
Christian Feuerstake, Bamberg
Alexander Güth, Ansbach
Rudolf Jakob Haller, Dachau
Christof Kantner, Bad Neustadt/S.
Klaus Klein, Wiesenbronn
Thomas Köhler, Hösbach
Harald Lafere, Wunsiedel
Michael Lang, Wiesentheid
Roland Leskopf, Steinau
Thomas Lies, Windsbach
Renate Mrazek, Bayreuth
Ralf Plawky, Karlstadt
Peter Raab, Blaibach
Bernd Sauer, Nordheim
Burkhard Schirrmacher, Sindringen
Iris Simon, Wabern
Frank Harald Spanier, Augsburg
Kurt Steinhilber, Weiden
Barbara Wilms, München

Für 40-jährige Mitgliedschaft
wurden geehrt und mit Ehrenurkunde und der goldenen Verbandsnadel ausgezeichnet:

Karl-Josef Bausewein, Iphofen
Martin Bayer, Haar-Ottendichl
Michael Blendel, Volkach-Escherndorf
Lothar Dausacker, Thüngersheim
Helmut Fischer, Oberau
Georg-Ludwig Garst, Worms-Abenheim
Bernd Höfler, Alzenau
Franz Hofmeier, Gosseltshausen
Thomas Kram, Astheim
Rudolf Meißner, Hofheim
Reiner Mößlein, Kolitzheim
Norbert Muth, Iphofen
Alfred Poscher, Nürnberg
Otmar Renner, Priesendorf
Gotthard Römmelt, Escherndorf
Thomas Schlier, Volkach-Escherndorf
Paul Schmitt, Randersacker
Manfred Seufert, Nordheim
Hans-Peter Wanya, Prichsenstadt

Ehrung für 40 Jahre VEV-Mitgliedschaft:
(v.re.) Dr. Andreas Becker, Lothar Dausacker,
Martin Bayer, Reimund Stumpf

Für 50-jährige Mitgliedschaft
wurden geehrt und mit Ehrenurkunde ausgezeichnet:

Ehrung für 50 Jahre Mitgliedschaft:
(v. re.) Dr. Andreas Becker, Hans-Otto Kupfer,
Rainer Trunk, Josef Kaiser, Manfred Schmitt,
Reimund Stumpf

Josef Kaiser, München
Heinrich Keß, Güntersleben
Hans-Otto Kupfer, Heroldsbach
Winfried Schiller, Mengkofen
Manfred Schmitt, Bergtheim
Rainer Trunk, Veitshöchheim
Volker Uthoff, München

Für 60-jährige Mitgliedschaft
wurden geehrt und mit Ehrenurkunde ausgezeichnet:

Fritz Beck, Röttingen
Erhard Braun, Wyhlen
Erwin Christ, Nordheim
Erwin Fischer, Erlenbach
Hilmar Hirn, Eisenheim
Norbert Kram, Nordheim
Erwin Molitor, Nordheim
Dietmar Pluder, Zeil
Manfred Schönberger, Hanau

Ehrung für 60 Jahre Mitgliedschaft:
(v.re.) Reimund Stumpf, Manfred Schönberger,
Norbert Kram, Erwin Christ, Dr. Andreas Becker

Für 70-jährige Mitgliedschaft
wurden geehrt und mit Ehrenurkunde ausgezeichnet:

Ehrung für 70 Jahre Mitgliedschaft:
(v. re.) Dr. Andreas Becker, Kaspar Steinmann,
Reimund Stumpf

Engelbert Becker, Klingenberg
Karl Schmidt, Kleinlangheim
Kaspar Steinmann, Sommerhausen
Valentin Streng, Sommerach

Alle Aufnahmen der Hauptversammlung:
Arved von Mansberg

Einladung zur Übergabe des Sebastian-Englerth-Preises 2018

Zur Auszeichnung von Dr. h.c. Wolf Blass, Adelaide (Australien), mit dem Sebastian-Englerth-Preis 2018 am

23. Juli 2018 um 18:30 Uhr
im Zehntkeller der LWG, Herrnstr. 8,
Veitshöchheim,

mit anschließendem gemeinsamen Abendessen ergeht herzliche Einladung an die Mitglieder des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitten wir dringend um formlose Anmeldung unter Angabe von Name und Adresse an

Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
Post: An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim
Fax: 09 31 98 01 - 200
E-Mail: info@vev-bayern.de

Ankündigung: Lehrfahrt des VEV nach England in der Zeit vom 16. bis 23. Juni 2019

Die Organisation und Durchführung der Reise wird wie in den letzten Jahren Frau Magdalena Buchen übernehmen.

Das genaue Programm erscheint in der nächsten Ausgabe der VEV-Mitteilungen - erst dann ist eine verbindliche Anmeldung möglich. Bei Interesse merken Sie sich schon einmal den Termin vor.

VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"

Auf den Spuren fränkischer Weine in die Welt

Franken ist eine Wunderwelt in sich, doch auch die Welt hat Geschmack gefunden an fränkischen Weinen; so steigt langsam aber stetig der Export. Also wird es Zeit zu untersuchen, wo die Zieldestinationen für Frankenwein liegen und welche kulinarischen Herausforderungen der fränkische Tropfen dort erlebt. Wir wollen reizvolle exemplarische Kombinationen der sensorischen Art demonstrieren.
Dienstag, 18. September 2018
Donnerstag, 20. September 2018

Kulinarische Highlights aus 17 Jahren
Eine eindrucksvolle Reihe von Beispielen der Harmoniesuche zwischen Speise und Wein liegt hinter uns. Es ist an der Zeit, beispielhafte Erlebnisse aufzufrischen. Wir bieten eine Auswahl von erlesenen Kreationen und perfekter Weinbegleitung aus der Vielzahl der langjährigen Themen. Die Selektion wird nicht einfach sein, aber der sensorische Genuss wird sicher eindrucksvoll.
Dienstag, 27. November 2018
Donnerstag, 29. November 2018

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. Landw.Direktor a. D.
- **Menürealisierung:**
  Küchenmeister Stephan Hofmann
- **Beginn:**
  jeweils 18:00 Uhr
- **Preis:**
  siehe letzte Seite
- **Verbindliche Anmeldung:**
  Schulverwaltung
  Martina Weiß
  Tel. 09 31 98 01 - 115
  Fax 09 31 98 01 - 200

Da blüht Ihnen was!
LWG-Wintergarten immer einen Besuch wert

Text: *Pressemitteilung LWG*, Fotos: LWG

Bei einem Rundgang im Wintergarten der LWG auf dem grünen Campus in Veitshöchheim lässt sich eine botanische Weltreise unternehmen, denn Südafrika, Mittelamerika und Asien liegen nur wenige Schritte auseinander. Hier wachsen und blühen exotische Pflanzen aus diesen Erdteilen auf engstem Raum nebeneinander.

Ein Stück Südafrika in Veitshöchheim

Der rund acht Meter große Hortensienbaum (Dombeya wallichii) sorgt Anfang Februar mit seinen gewürzartig duftenden rosafarbenen Blütenbällen für einen wahren Augenschmaus und erste Frühlingsgefühle beim Betrachter. Diese erinnern in Form und Größe an die Blüten der Garten- bzw. Bauernhortensie. Doch die Hortensie und der aus Südafrika stammende Hortensienbaum haben lediglich den Namen gemeinsam: Denn der Hortensienbaum ist eine Unterart aus der Familie der Malvengewächse - die Hortensien hingegen bilden mit den Hortensiengewächsen (Hydrangeaceae) eine eigene Pflanzenfamilie. Bis zu vier Wochen halten die Blüten des auch treffenderweise 'Pinkball Tree' genannten exotischen Blütenzauberers.

Nützlinge gegen Schädlinge

Neben der kontinuierlichen Überwachung von pH-Wert und Nährstoffgehalt des Bodens wird über ein gesundes Erdreich die Bepflanzung auch gesund gehalten.

Denn aufgrund des geschlossen Systems kann sich der Boden der insgesamt rund 80 m² großen Pflanzflächen nicht selbst regulieren. Und auch bei Schädlingen muss frühzeitig gehandelt werden - denn diese fühlen sich wie die exotischen Pflanzen im wind- und wettergeschützten Wintergarten besonders wohl. So sind derzeit Raubmilben als biologische Schädlingsbekämpfer auf Beutefang und machen Spinnmilben und Thripsen das Leben schwer.

Der Wintergarten ist Montag bis Donnerstag von 8 bis 17 Uhr und am Freitag von 8 bis 12 Uhr geöffnet.

Eine gemütliche Sitzgruppe lädt zum Verweilen im Wintergarten ein.

Der Hortensienbaum (Dombeya wallichii) blüht im Februar.

Der Puderquastenstrauch (Calliandra portoricensis) blüht im April.

Meister- und Technikerschule
Fachzentrum Bildung

Ehemalige berichten - Infotag der Schule in neuem Format

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

Nachdem im Schuljahr 2017/2018 die Marketing-Projekte der Technikerklassen alle auf der LGS in Würzburg stattfinden, gab es diesmal keine Ausstellung in Veitshöchheim. Deshalb hatte der Informationstag der Schule für die Studienbewerber einen neuen Ablauf. Etwa 80 fortbildungswillige Gärtner, Winzer und Weintechnologen sind der Einladung gefolgt und haben sich - zum Teil begleitet von Angehörigen - am 10. März die Meister- und Technikerschule angeschaut.

Weitergabe von Erfahrungen

Im Mittelpunkt des Informationstages stand die Begegnung zwischen den an einer Fortbildung interessierten jungen Menschen und jetzigen oder ehemaligen Studierenden. Niemand kann sich besser in die Situation der Interessenten hineindenken und die enorme Bedeutung einer beruflichen Fortbildung erläutern als Meister und Techniker, die ihre Fortbildung in Veitshöchheim bereits hinter sich haben. Aber auch derzeitige Studierende aus dem ersten und zweiten Schuljahr zeigten den Bewerbern die Vorteile des Schulbesuchs in Veitshöchheim auf.

"Der Unterricht wird von Fachlehrern gehalten, die aus dem Weinbau kommen. Die wissen, wovon sie reden. Das sind hochqualifizierte Leute, aber sie lehren auf Augenhöhe", meinte ein Studierender der Fachrichtung Weinbau. "Das kann ich nur unterstreichen. Und wir bekommen auch außerhalb des Unterrichts noch zusätzliche Informationen", ergänzte ein Studierender der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau.

"Am besten fand ich die Exkursionen. Man lernt Spitzenbetriebe kennen, aber auch wie man sich als Gruppe vorstellt oder bedankt. Es ist vorgekommen, dass nach einer Exkursion ein Betriebsleiter angerufen und einem Studierenden eine Stelle angeboten hat", berichtet eine Gartenbau-Technikerin.

"Beim Weinprojekt gefällt mir besonders gut, dass nicht nur Theorie vermittelt wird, sondern auch praktisches Lernen dabei ist", stellt ein angehender Weinbau-Techniker fest. Ein angehender GaLaBau-Techniker fügt hinzu, dass es bei den Projekten im Technikerschuljahr darauf ankommt, mit dem Wissen aus dem 1. Schuljahr selbständig zu arbeiten.

Derzeitige und ehemalige Studierende empfahlen den "Neuen" sich unbedingt um ein Zimmer im Wohnheim zu bewerben: "Denn dort ist immer was los. Man trifft andere an der Bar im Partyraum und das ist noch ein Stückchen interessanter als der Unterricht. Außerdem kann man Mitstudierende fragen, wenn man beim Projekt nicht mehr weiterkommt. Nutzt die Zeit in Veitshöchheim, um ein Netzwerk aufzubauen, von dem ihr später profitieren könnt!"

"Ich bedauere, dass ich vor zehn Jahren nach meinem Zierpflanzenbau-Meister nicht noch das Technikerjahr drangehängt habe. Heute könnte ich das breite, spartenübergreifende Wissen in meiner Endverkaufsgärtnerei gut gebrauchen", meinte ein Ehemaliger. Ein Studierender der Fachrichtung GaLaBau ergänzt: "Hängt noch ein Jahr dran, macht den Techniker, später habt ihr keine Zeit mehr dazu. Und ihr wisst nie, wie lange euer Körper die Arbeit auf der Baustelle mitmacht."

"Wer gerne für die Mitstudierenden etwas bewirken will, kann sich in der Studierendenmitverwaltung engagieren. Wir haben damals z. B. Fußballübertragungen in die Wege geleitet und die Schulschlussfeier geplant und organisiert. Die Erfahrungen habe ich später im Gartenbaubetrieb bei der Organisation von Events oder Hochzeiten gut brauchen können", lautet die Aussage einer Gartenbau-Technikerin.

Rundgang durch Versuchsbetriebe der LWG

In der anschließenden Stunde beantworteten die Semesterleiter der drei Fachrichtungen Fragen zum Schulbetrieb. Danach konnten die zukünftigen Studierenden die Versuchsbetriebe der LWG kennenlernen. Dr. Matthias Mend stellte seiner Gruppe Versuche im Bereich Oenologie vor und führte sie in den neuen Sensorikraum. Klaus Körber zeigte den Baumschulern die Versuchsflächen im Stutel bei Thüngersheim. Rainer Berger und Martin Degenbeck nahmen die GaLaBauer mit auf einen Rundgang durch den Garten des Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau. Durch die räumliche Nähe von Schule und Versuchseinrichtungen profitieren die Studierenden von der Forschung an der LWG. Neue Forschungsergebnisse fließen unmittelbar in den Unterricht ein.

Führung durch Schulgebäude und Wohnheim

Der Schulleiter Arved von Mansberg öffnete den Interessenten die Türen zu den Klassenzimmern und besonderen Unterrichtsräumen, wie Zeichensaal, Floristikraum, Wein- und Bodenlabor. Außerdem zeigte er die gut ausgestattete Studierendenbibliothek. Auch konnten die angehenden Studierenden einen Blick in ein Wohnheimzimmer, eine Teeküche, den Partyraum, den Freizeitraum und den Kraftraum werfen.

Ab 12:00 Uhr hatten der Küchenleiter und sein Team zum Mittagessen eingeladen, so dass die zukünftigen Studieren gleich auch noch die Mensa kennenlernen konnten.

Am Nachmittag wiederholte sich das Programm.

Der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer (VEV) präsentierte sich und seine Tätigkeit den zukünftigen Studierenden.

Geschäftsführer Dr. Andreas Becker informierte über die Tätigkeit des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer.

Der nächste Informationstag der Schule findet Anfang 2019 statt. Den Termin finden Sie auf der Homepage der Schule unter www.fachschule-veitshoechheim.bayern.de.

Internetfachschule Garten- und Landschaftsbau: Der achte Jahrgang wurde verabschiedet

Text: *Elisabetha Ott*, LWG; Bilder: LWG

Ab sofort sind die 12 erfolgreichen Absolventen/Absolventinnen der Internetfachschule Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau berechtigt die Berufsbezeichnung Staatlich geprüfter Wirtschafter / Staatlich geprüfte Wirtschafterin und bei erfolgreich abgelegter Meisterprüfung auch den Titel "Gärtnermeister/Gärtnermeisterin Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau" zu führen. Die Abschlussfeier fand im Zehntkeller der LWG statt.

Die nächste Internet-Fachklasse beginnt im Januar 2019. Anmeldungen sind bis 1.Oktober 2018 möglich.

Die Absolventen und Absolventinnen des 8. Jahrgangs der Internetfachschule Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau in Veitshöchheim mit ihrem Semesterleiter Helmut Rausch

Daten zum achten Jahrgang

Gegründet wurde die Internetfachschule im Jahr 2003. Jetzt hat der achte Jahrgang die Schule verlassen.

Die drei Damen und neun Herren haben eine anstrengende Zeit hinter sich. Seit 9. Januar 2017 besuchten sie die Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft in Veitshöchheim. Sie mussten 15 Monate lang Berufstätigkeit, Schulbesuch und Familie aufeinander abstimmen. Zweimal drei Monate - jeweils von Januar bis März - waren die Absolventen in Veitshöchheim zum Vollzeitunterricht an der Fachschule anwesend. Dazwischen mussten sie an 240 Onlinestunden teilnehmen. Das hieß an drei Abenden pro Woche und am Samstagvormittag am heimischen PC dem Unterricht folgen. Außerdem waren über die Online-Phase von März bis Dezember 2017 noch drei einzelne Unterrichtswochen mit Vollzeitunterricht in Veitshöchheim verteilt. Selbstverständlich mussten auch jede Menge schriftliche und mündliche Leistungsnachweise erbracht werden.

Zum Abschluss eine Feier

Bei der Abschlussfeier im Zehntkeller der LWG am 21. März gratulierte als erster der Schulleiter Arved von Mansberg den Absolventen und Absolventinnen. Er forderte sie auf, auch in Zukunft an den Fachveranstaltungen der LWG teilzunehmen, um sich weiterzubilden und Kontakte zu knüpfen oder zu pflegen.

Anschließend richtete Günter Knüppel vom bayerischen Landwirtschaftsministerium das Wort an die Absolventen und Absolventinnen.

Als Vertreter des Berufsstandes sprach Dietmar Lindner, Präsidiumsmitglied des Verbandes Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e. V. (VGL) ein Grußwort. Er verwies darauf, dass die frischgebackenen Meister die Befähigung zum Ausbilden haben und appellierte an sie, ihr erworbenes Wissen und Können an den dringend benötigten Berufsnachwuchs weiterzugeben. Ulrich Meyer, stellv. Regionalvorsitzender Unterfranken vom VGL, war ebenfalls Gast der Abschlussfeier.

Markus Werner, neuer Vorsitzender des Meisterprüfungsausschusses, war beeindruckt von der "Performance", mit der die Absolventen ihre Freude über die bestandene Prüfung zum Ausdruck brachten. "Behalten Sie Ihre Freude und Energie und geben Sie diese an Ihre Familien, Mitarbeiter, Chefs und Auszubildenden weiter!" lautete die Aufforderung.

Reimund Stumpf vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. (VEV) verwies in seinem Grußwort auf das positive Wirken des Verbandes zur Unterstützung des Schulbetriebes und auf das Netzwerk der Ehemaligen.

Ehrungen

Der Klassenbesten, Yvonne Röhrl, überreichte Reimund Stumpf das Buch "Van den Berk über Bäume". Der Bürgermeister der Gemeinde Veitshöchheim, Jürgen Götz, ehrte wie üblich den Studierenden, der die weiteste Anfahrt nach Veitshöchheim hatte. Er überreichte dem Absolventen Gerhard Kronast aus Frasdorf zur Erinnerung ein Buch über Veitshöchheim.

Semesterleiter Helmut Rausch fand bei der Zeugnisübergabe für jeden Absolventen/jede Absolventin charakterisierende und humorvolle Worte.

Reimund Stumpf, Vorsitzender des VEV, überreicht der Klassenbesten Yvonne Röhrl einen Buchpreis.

Dank an die Lehrkräfte

Die frischgebackenen Wirtschafter und Wirtschafterinnen bedankten sich bei ihrem Semesterleiter Helmut Rausch und den weiteren Lehrkräften mit einem Brotzeitbrett auf dem unter anderem besondere Biere, Wurstspezialitäten, Senf und Samen für eine Kräuterwiese befestigt waren. Nach einer abschließenden Rede von Siegfried Michael haben Philipp Elsenhans und Florian Fischer zu jeder Lehrkraft treffende und witzige Charakterisierungen vorgetragen.

Edgar Sauer, Mitarbeiter der LWG im Institut für Weinbau und Oenologie, moderierte fachkundig und unterhaltsam mit passenden Zitaten zum Wein und Weingenuss die Weinprobe mit besonderen Weinen der LWG.

Abschluss und Dank an den VEV

Der Schulleiter Arved von Mansberg dankte allen, die zum Gelingen der Feier beigetragen hatten und vor allem dem VEV für die finanzielle Unterstützung. Den Absolventen wünschte er für die private und berufliche Zukunft alles Gute.

Kramer Garten: Gelebtes Marketing im GaLaBau-Unternehmen
Ein Praxisbericht für Studierende und Lehrkräfte in Veitshöchheim

Text und Fotos: *Hans Beischl*, Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau

Kramer auf Wachstumskurs

Für jeden Studierenden ist es ein Gewinn, ein GaLaBau-Unternehmen kennenzulernen, das über 27 Jahre in seine Kunden, aber auch in seine Mitarbeiter investiert. Und das mit sichtbarem Erfolg. Die Schlüsselkompetenz "Marketing" wird an der Meister– und Technikerschule in Veitshöchheim angemessen in den Lehrstoff eingebaut. Aber wie sieht das in der Praxis aus?

Dazu konnten wir GaLaBau-Unternehmer Thomas Kramer als Referenten gewinnen, der vor den Studierenden und vor den Praktikern des Gesprächsforums referierte. Und dabei ließ er sich in die Karten schauen wie kaum ein anderer. Er habe bisher seine Ideen immer ausprobiert und verbessert. In 27 Jahren sei sein Unternehmen auf 37 Mitarbeiter gewachsen. "Und ohne unsere ganz persönlichen Marketingideen hätten wir es nie geschafft, die 4,0 Mio. Euro-Grenze zu durchbrechen", so Kramer.

"Aber als Alleinkämpfer kommst du nicht weit; du brauchst alle Mitarbeiter, um mit einem Marketingkonzept erfolgreich zu sein", so der GaLaBau-Unternehmer. "Denn diese sind es, die dein Versprechen gegenüber dem Kunden einlösen. Nur wenn die Führung, deren Konzepte und Strategien Kundschaft und damit einen Auftrag gewinnen können, wird sich die Erfolgsspirale in die richtige Richtung drehen". Zu Kramers Kunden gehören im Prinzip alle, seien es gut situierte Häuslebauer oder wohlhabende Immobilieneigentümer. Weit über 80 Prozent der Auftragssumme werde über "direct-selling" eingefahren. Nur durch die Marketingstrategie, die sich ursprünglich der Chef und später seine gesamte Belegschaft ausgedacht, umgesetzt und vorgelebt hat, sei dieses Wachstum möglich gewesen.

Wertschätzung heißt unser Zauberwort

Durch "Wertschätzung entsteht Wertschöpfung". Diese Aussage bezog Kramer nicht nur auf seine Klientel, die gut Betuchten, sondern ganz bewusst auch auf sein Personal. Von den Auszubildenden bis zu den Bauleitern versuche er, alle angemessen wert zu schätzen. Hier würden ganz bewusst auch die Familien bzw. Ehepartner mit einbezogen. Kramer zeigte dazu etliche Fotos, auf denen gut gelaunte, feiernde Menschen in Firmenkleidung zu sehen waren.

Thomas Kramer betonte, wie wichtig es ist, sowohl in seine Kunden als auch in seine Mitarbeiter zu "investieren".

Wie die Firma auf die unterschiedlichen Gruppen zugehe, auch das begeisterte die Zuhörerschaft: Von Kindergärten bis zu Altenheimen würden seine Freundlichkeiten begeistert aufgenommen. "Es ist nicht immer der sofortige Auftrag, sondern der Bekanntheitsgrad meiner leistungsstarken Firma, was meinen Entscheidungen Recht gibt", so Kramer. Vom Baubeginn bis zum Setzen des "Schlusssteins" immer hat die Firma "Kramer Garten" mit ihren Schmetterlingen im Logo eine lustige Pointe drauf. "Das macht uns unverwechselbar, weil wir uns auf diesem Sektor immer etwas Neues einfallen lassen."

Freier Rücken für den Chef

"Als Unternehmer musst du den Rücken frei haben, um auf dem Markt agieren zu können." Und diese Aktivitäten passieren dann, wenn die potenziellen Kunden Feierabend haben oder am Wochenende. Diese Einsatzbereitschaft gilt für alle Kollegen/innen, die in der Akquise eingesetzt sind. Dabei steht folgendes Leitthema ganz oben an: "Wie baue ich eine vertrauensvolle Beziehung auf, damit mich der Neukunde interessant findet, beziehungsweise damit der Erstkunde zum Stammkunden wird." Salopp meint Thomas Kramer: "In einem Garten gibt es immer was zu tun. Du musst es dem Kunden nur richtig vermitteln." Wer seine Kundschaft ideenreich und einfühlsam pflege, der bekomme nicht nur stabile Auftragspolster, sondern werte damit auch sein gesamtes Unternehmen Schritt für Schritt auf. Das Ganze übertrage sich auch auf die Belegschaft, die mit der Entwicklung im weitesten Sinne "wachsen" müsse.

Mitarbeiter und Kunden

Nur eine gut ausgebildete und engagierte Mannschaft sei in der Lage, die anspruchsvoller werdenden Auftragsanforderungen zu erfüllen. Gemäß dem Leitbild: 1. Werte denken, 2. Werte schaffen und 3. Werte erhalten. Unsere Mitarbeiter stehen loyal hinter unserem Konzept, weil es ihnen nicht nur Spaß macht, sich für diesen vielseitigen Beruf zu begeistern, sondern weil sie als Menschen – mit allen Stärken und Schwächen – geschätzt werden. Diese Werte ziehen sich durch das ganze Wirtschaftsjahr und jede Baustelle. Gute Beziehungen untereinander, das geht nicht auf Knopfdruck, vielmehr gehören immer wieder kleine Aufmerksamkeiten dazu: Ein überraschender Blumenstrauß zum Geburtstag, eine Glückwunschkarte zur bestandenen Prüfung, verschiedene Rituale, wie die Azubi-Taufe, ein Ausflug, ein Grillfest, um nur einige zu verraten. Geschickt nutzt "Kramer Garten" viele Marketingartikel des BGL e.V.; ebenso kreativ entwickelt Thomas Kramer eigene Ideen, Broschüren und Werbegags, die gut bei seinen Kunden ankommen.

Da er auch selber sehr gerne kocht, hat er sich einen Kochnachmittag ausgedacht, bei dem der Steuerberater neben dem Arzt oder der Wirtschaftsprüfer neben dem Werbemanager Kartoffeln schält, Fleisch brät oder den Salat zubereitet. "Am Abend um 19:00 Uhr dürfen dann die Ehefrauen die Suppe auslöffeln", so Thomas Kramer. An diesem simplen Beispiel soll klar werden, wie wichtig es ist, Beziehungen einzufädeln und zu pflegen. Hier wurde sozusagen ein Beziehungsevent zelebriert.

Da sich die Firma "Kramer Garten" noch längere Jahre erfolgreich auf dem Markt behaupten soll, hat sich der "Senior-Chef und Hobbykoch" ausgedacht, seinen Sohn Marius auf die Meister- und Technikerschule nach Veitshöchheim zu schicken. Zwischen den Zeilen war heraus zu hören, dass man die bisher getroffene Entscheidung noch nicht bereut habe. Auf der anderen Seite erfreut es uns Lehrkräfte, wenn wir von außen solche konstruktiven Impulse bekommen. "Zur Fachkompetenz gehören einfach noch persönliche und soziale Kompetenzen. Alles in allem schön angerichtet ergibt das ein attraktives Menü", sagt der passionierte Hobbykoch Thomas Kramer.

Marius Kramer (li.) besucht in diesem Schuljahr die Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim. Sein Vater, Thomas Kramer, stellte seine Marketingstrategien als GaLaBau-Unternehmer den Studierenden vor.

Exkursion zur Giardina in Zürich mit dem Motto: "Leben im Garten"

Text und Fotos: *Hans Beischl*, Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau

Wieder einmal haben sich die Studierenden der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau auf die Reise nach Zürich gemacht, um sich auf der Fachmesse Giardina Anregungen für ihren Beruf zu holen.

Man kann das Motto "Leben im Garten" drehen und wenden wie man will: Gärten gehören zum Leben und umgekehrt. Was wir Veitshöchheimer schon wussten, das hat uns die "20. Giardina in Zürich" mustergültig bestätigt. Sie beantwortete überzeugend alle aktuellen Fragen: Wie wollen wir im privaten Grün leben? Wie wollen wir uns versorgen und unsere Freizeit genießen? Die Vorstellungen von Gärten sind unbegrenzt und dennoch muss die Fantasie neu entfacht werden. Die Ansprüche der Menschen haben den Beruf des Landschaftsgärtners gewandelt. Die Fragen reichen vom Artenschutz bis zur Freizeitgestaltung, vom Genuss bis zur Zukunftssicherung. Gärten für Ästheten und Genießer, die gibt es nicht zum Nulltarif! Da müssen schon gut ausgebildete Profis ran. Kaum ein Beruf, kaum eine Branche kann auf eine so reiche Geschichte zurückblicken wie der Landschaftsgartenbau.

Viele Kommunalpolitiker sind aufgewacht: Unsere Städte und Dörfer dürfen nicht länger die Natur vertreiben, die Vielfalt eindämmen oder Grund und Boden versiegeln. Landschaftsgärtner kümmern sich in professioneller Weise um kleine und große Flächen. Dabei geht es um eine verantwortungsbewusste Planung in allen Maßstäben. Es braucht nicht nur Fantasie, sondern auch Fachkönnen, um hungernde Rasenflächen, schlichte Rosenbeete, verwilderte Strauchpflanzungen, ungepflegte Nutzgärten und einfache Sitzplätze aus billigen Betonplatten zu "reaktivieren". Ganz individuell gestaltete Außenräume bieten den Menschen Schutz und Sicherheit.

Jede freie Stunde lädt zum Auftanken auf der Terrasse ein. "Urlaub zu Hause" kann umgesetzt werden, ohne auf irgendetwas verzichten zu müssen.

Die Gartenmesse Giardina zählt zu Europas führenden "Indoor-Veranstaltungen für das Leben im Garten". Die bedeutendsten Anbieter der Branche präsentierten zum Frühlingsbeginn auf rund 30.000 m² neue Produkte, kreative Lösungen und die kommenden Trends in der Gartengestaltung. Inmitten imponierender Gartenszenen, kunstvoller Installationen und Vorzeigeobjekten finden die Besucher eine Fülle an Assoziationen und Anregungen für ihre persönliche Blumen- und Pflanzenwelt rund ums Haus.

Die angehenden Techniker/innen aus Veitshöchheim sind begeistert von der Vielfalt.

Die Giardina zeigt Gärten als Wohnräume für Erholung, Begegnung und Gestaltungslust. Sie richtet sich an die breite Öffentlichkeit, aber vor allem auch den zahlungskräftigen Privatkunden. Die Studierenden haben dieses neue, mediterran angehauchte Lebensgefühl und seine Inspirationsquelle für Gartenträume schätzen gelernt. Wer mit Esprit und Leidenschaft rangeht, schafft ein optimales Zusammenspiel von Raum und Zeit im Freien.

Das Wohnen im Garten mit fließenden Übergängen zwischen drinnen und draußen wird zum individuellen Lifestyle. Designer-Gartenmöbel und zahlreiche andere Utensilien kommen auf den Markt und machen deutlich, dass Räume unter freiem Himmel nun weniger der Gartenarbeit und mehr dem Genuss dienen sollten.

Der raffinierte Ausbau eines Containers und die Verbindung zum Garten zeichnen diesen Beitrag aus.

Im Ausstellungsbereich lockt ein auserlesenes Sortiment an ebenso nützlichen wie außergewöhnlichen Ausstellungsstücken und Produkten für den Garten. Auch dort vorbeizuschauen lohnte sich, weil man in kürzester Zeit die grandiose Vielfalt sehen konnte, die man in einem gestylten Garten "braucht". Das Angebot reichte vom Grill bis zu den unterschiedlichsten Sitzgarnituren, diversen Solarrasenmähern, Sonnenschutz und Gartenlauben. Wer dem Kunden eine geschmackvolle und preisgünstige Ausstattung empfehlen oder besser noch verkaufen kann, der rundet damit sein Geschäft ab.

"Das war auf jeden Fall die Reise wert", so die angehenden Techniker/innen der Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim. Mit dem bescheidenen Slogan "Leben im Garten" untertreiben die Schweizer - wie so oft. Die angehenden Techniker/innen inszenieren selbst auf der LGS Würzburg 2018 einen "Modularen Garten". Dazu konnten sie sich in Zürich mit spritzigen Ideen bevorraten. In den anschließenden Diskussionen hörte man immer wieder heraus, wie überrascht sie von der Perfektion der Schweizer Gärtner waren. Seit 20 Jahren sendet die Giardina Impulse sowohl ins breite Publikum als auch in die grüne Branche. "Wir Veitshöchheimer haben attraktive Anregungen bekommen und werden sie zu gegebener Zeit umsetzen", so die Studierenden.

Die Klasse L2 bedankt sich ganz herzlich beim VEV für den Zuschuss zu den Fahrtkosten.

Projekt Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau
Ein ganz besonderes Projekt - Modularer Garten auf der LGS Würzburg 2018

Elisabetha Ott

Als zweites Projekt im 1. Schuljahr hatten die Studierenden der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau eine ganz besondere Aufgabe zu bewältigen. Unter dem Titel "Modularer Garten" sollte für die Würzburger Landesgartenschau (LGS) 2018 in Form eines Wettbewerbs ein Themengarten mit einem Pavillon und dazugehörenden Außenanlagen entworfen werden. Bei der Planung sollte vor allem die Idee eines einfachen Auf- und Abbaus des Gartens Berücksichtigung finden.

Vorgaben für die Planung des Gartens

"Auftraggeber" für das Projekt war der Bayerische Industrieverband Baustoffe, Steine und Erden e.V. (BIV), der zusammen mit der Landesgartenschau Würzburg 2018 GmbH, dem Berliner Planungsbüro "Plancontext" und dem betreuenden Lehrerteam der LWG die Vorgaben bzw. die Rahmenplanung festlegten. Der spätere Ausstellungsgarten soll als "modularer" Garten zukunftsweisendes Wohnen im Garten aufzeigen. Bei der Gestaltung galt es zudem, innovative Beton-Produkte von Unternehmen des Industrieverbands zu integrieren, um dem LGS-Publikum die Palette an Gestaltungsmöglichkeiten mit dem Material Beton in Kombination mit anderen Materialien und der Pflanze aufzuzeigen, ganz nach dem Motto "Beton - es kommt darauf an, was man daraus macht!"

Die besondere Herausforderung für die Studierenden der Klassen L1a und L1b waren die umfangreichen Vorgaben für die Gestaltung des Gartens und des Pavillons. Zum Beispiel sollte die Grundfläche des Gartens zwischen 100 und ca. 300 m² und der Anteil der Grünflächen an der Gesamtfläche mindestens 50 % betragen. Die Planung des gärtnerisch gestalteten Außenraumes sollte mit dem zu planenden Gebäude eine Einheit bilden. Das Element Wasser sowie andere Materialien konnten ergänzend zu den Beton-Produkten mit aufgenommen werden.

Textilbeton als Baumaterial für den Pavillon ("Tiny House")

Die Grundidee war, ein modulares, leicht auf- und abbaubares "Tiny House" als Ausstellungs- und Wohnstudio für den Themengarten zu entwerfen. Dabei war von einer Grundfläche des Pavillons zwischen 25 und 30 m² auszugehen. Als Beitrag der Betonindustrie zur LGS sollte ein von der Firma "betondesign factory" entwickeltes Textilbeton-Verbundsystem als bevorzugtes Baumaterial für die Außenhaut des Pavillon verwendet werden.

Der vergleichsweise sehr leichte Werkstoff Textilbeton, ein mit Carbonfasern verstärkter Beton, bietet viele Gestaltungsmöglichkeiten und kann in Kombination mit Holz als Trägersystem verwendet werden. Damit ist eine völlig neuartige Bauweise möglich, bei der kleine Leichtbetonmodule flexibel an- und übereinander aufgebaut werden können. Entsprechende Terrassenplatten können für spezielle Aufgaben im Außenraum z. B. im Dachgarten herangezogen werden, da sie durch ihre geringe Dicke sehr leicht ausfallen. Farbe und Struktur der Module können variiert werden; dabei sind verschiedene Kombinations-Techniken denkbar. So bieten eingearbeitete Zementfarben eine weite Farbpalette, aber auch farbige Beschichtungen auf dem Cabonfaser-Beton sind möglich. Das Dach und Teile der Fassade des Pavillons konnten die Studierenden begrünen. Für das Regenwasser sollte eine dezentrale Regenwasserversickerung vorgesehen werden.

Innengestaltung des Pavillons

Für das Innere des Pavillons waren von den Studierenden Vorschläge zur Aufteilung und Möblierung zur erarbeiten. Auch hier konnten für Wände und Boden Carbonbeton-Bauteile verwendet werden, aber auch die Verwendung anderer Baustoffe wie z. B. Holz waren hier möglich. Bei der Innengestaltung des Pavillons waren Ausstellungsflächen vorzusehen, um dem späteren Gartenschau-Publikum die Möglichkeiten mit dem neuen Werkstoff Carbon-Beton zu zeigen sowie zusätzlich die Staatliche Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau vorzustellen.

Aufgabenstellung

Unter Berücksichtigung der Vorgaben sollten die Studierenden in Partnerarbeit einen Entwurfsplan für den Garten und den Pavillon erstellen und kolorieren. Vom Pavillon waren zusätzlich zwei bis vier Ansichten anzufertigen. Konzept und Entwurf musste jedes Zweierteam kurz schriftlich erläutern und begründen.

Präsentation zum Abschluss der Planungsphase

Nach einer Vorauswahl durch die betreuenden Lehrkräfte blieben zehn Projektteams übrig. Diese stellten Ende Februar ihre Entwurfspläne in einer kurzen PowerPoint-Präsentation dem Auftraggeber bzw. den Organisatoren und den anderen Studierenden vor und erläuterten den Charakter des "Modularen Gartens". Die vorgestellten Entwürfe wurden anschließend von allen Anwesenden in einem demokratischen Verfahren bewertet und die drei besten prämiert.

Platz 1 ging an Felicitas Schön und Jonathan Schulte aus der L1b für ihren modernen geschmackvollen Entwurfsbeitrag, Simon Hofmann und Rouven Förschner holten sich den zweiten Platz mit einem ungewöhnlichen Entwurf in Wabenform, Platz drei sicherten sich Andreas Hupf und Matthias Hofreiter für einen reduzierten, sehr stimmigen Entwurf. Als besondere Anerkennung wurde allen zehn vorausgewählten Projektteams LWG-Wein überreicht. Die ersten drei Plätze konnten sich zusätzlich über Amazon-Gutscheine im Gesamtwert von 600 Euro und Dauereintrittskarten für die LGS in Würzburg freuen.

Die Werkplanung für die drei erst platzierten Entwürfe erfolgte dann im zweiten Schuljahr von der Technikerklasse. Außerdem wurde ein Pflanzplan für den modularen Garten erstellt, den die Studierenden dann auch mit großem Eifer selbst umgesetzt haben. An vier Wochenenden von April bis Juni konnten sich die Besucher bei verschiedenen Aktionen Anregungen für den eigenen Garten holen, z.B. zum Selberbauen eines Insektenhotels, zum Anbau von Erdbeeren und Salat an Wänden oder zum Möbelbau aus Paletten.

Entwurfsplan "Modularer Garten" LGS Würzburg

Erkunden Sie noch bis 7. Oktober den "Modularen Garten" während der LGS-Öffnungszeiten und nehmen Sie sich einfach mal eine Auszeit in der grünen Oase der GaLaBau-Studierenden. Es laden nicht nur zahlreiche Sitzmöglichkeiten zum Verweilen ein; bei einem Rundgang lassen sich von attraktiven Stauden und Pflanzgestaltungen über abwechselnde Pflasterflächen bis zu strukturgebenden Gehölzen und Hecken spannende Entdeckungen machen. Im Mittelpunkt steht das Wohnen im Garten, denn Natur und Mensch gehören einfach zusammen.

Wie üblich hat der VEV auch das Studierenden-Projekt "Modularer Garten" finanziell unterstützt. Herzlichen Dank dafür.

Grüne Ideen, die beflügeln auf der Landesgartenschau (LGS) - Nachmachen ausdrücklich erwünscht!

Text: *Pressemitteilung LWG*, Fotos: LWG

Ja was war denn da auf dem Marktplatz in Würzburg los? Junge Menschen mit grünen Flügeln "schwebten" am ersten richtigen Frühlingswochenende über die gepflasterten Flächen inmitten der historischen Altstadt und verteilten Flyer in pfiffiger Blätterform. Nein, kein in Würzburg oftmals anzutreffender Junggesellenabschied, sondern vielmehr die Gartenbau-Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule aus Veitshöchheim, die im Rahmen einer "Guerilla Marketing"-Aktion für ihr buntes und zum Nachmachen anregendes Ausstellungsprogramm vom 12. bis 18.04.2018 auf der LGS 2018 in Würzburg die Werbetrommel rührten.

"Schwebten" über den Würzburger Marktplatz: Ausgestattet mit grünen Flügeln und Informationsmaterial rührten die Gartenbau-Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim die Werbetrommel für ihre Aktionswoche auf der LGS in Würzburg.

"Beflügel Dich - Finde das Große im Kleinen" unter diesem Motto setzten die angehenden Gartenbautechniker der Fachrichtung Zierpflanzenbau und Baumschule gleich zum Start der LGS am Donnerstag, den 12. April 2018, für eine Woche zahlreiche grüne Highlights auf der Ausstellungsfläche des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Bereich Wissensgärten). Und sie hatten einen ganz besonderen, blumigen Besuch: Denn keine Geringere als die Deutsche Blumenfee Lisa Bartels hatte sich für den Eröffnungstag angekündigt. Außerdem hat der italienische Koch Jonathan Carbone die Besucher - ganz nach dem Motto "Garten meets Food" - an der Outdoorküche mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnt.

Selbst kreiertes Logo "Beflügel Dich - Finde das Große im Kleinen" der Gartenbau-Studierenden aus Veitshöchheim.

Mit vielseitigen Ideen zum Thema "Gärtnern auf kleinem Raum" für den Außen- und Innenbereich präsentierten die Gartenbau-Studierenden unterschiedlichste Möglichkeiten, wie Grün auch unter beengten Verhältnissen perfekt funktioniert. Von Hochbeeten für Groß und Klein über Miniaturgärten bis hin zum Salat- und Kräuteranbau in der eigenen Küche: Die Besucher konnten sich von den Ausstellungsbeiträgen inspirieren und vor allem auch animieren lassen, selbst aktiv zu werden. Dabei stand die Kombination von reiner Ästhetik und Schönheit der grünen Oasen mit den kulinarischen Genüssen, die selbstangebaute Pflanzen zu bieten haben, im Mittelpunkt. So wurde zum Beispiel gezeigt, welche innovativen Möglichkeiten der Innenraumbegrünung es für das heimische Wohnzimmer gibt. Außerdem wurde mit Tipps zu Anbau und Pflege von Teepflanzen bis hin zur Verarbeitung der Teeblätter der Einstieg in den heimischen Teeanbau leicht gemacht.

Bei der Finanzierung der Ausstellungsbeiträge hat der VEV die Studierenden wieder tatkräftig unterstützt. Vielen Dank dafür!

Ein Gedicht als "Denkmal"

Text: *Andreas Munack* mit Kollegen aus der Klasse G1, Foto: *Matthias Hossner*, Fachzentrum Bildung

Es ist eine schöne Tradition, dass die Absolventen und Absolventinnen der Meister- und Technikerschule ein "Denkmal" innerhalb oder außerhalb des Schulgebäudes hinterlassen. Die Klasse G1 Fachrichtung Gartenbau hat ihre Erfahrungen in einem Gedicht festgehalten, mit Fotos geschmückt und das Ganze als "Bild" im Schulhaus an die Wand gehängt.

G1 2016/2017
Zwei Halbe - Ein Ganzes - Vereint im Grün

Wir sind am ersten Tag hier angekommen,
vor Angst und Neugier total benommen.

Mit rollenden Koffern über Stufen und Stein,
zogen wir schließlich ins Wohnheim ein.

Mit Worten voll wohlwollend warmen Klang,
bereiteten uns die Lehrer einen herzlichen Empfang.

Von neuen Eindrücken noch ganz erschlagen,
stellte man uns schon Englischfragen.

Herr von Mansberg gab uns zu bedenken,
doch bitte keine Kühlschränke im Teich zu versenken.

Beim Kennenlernen half uns stets ein Glas Bier oder Wein,
wie sollte es auf einer Meisterschule auch anders sein.

Bei unzähligen Vorstellungsrunden stellten wir fest,
wir kommen nicht alle aus demselben Nest.

Von Norden, Süden, Osten bis Westen,
konnten wir unsere Dialekte testen.

Auch mit dem Namen lernen ging es gut voran,
auch wenn mancher Lehrer es bis heute nicht kann.

Zierpflanzer und Baumschüler in einer Masse,
das macht die G1 2017 zur besten Klasse.

Zur Teambildung mit verbunden Augen Hand in Hand,
haben wir uns gleich viel besser gekannt.

Durchs Netz geschoben und gehoben,
der ein oder andere hat ein bisschen mehr gewogen.

Doch dank der Stärke unsrer Klasse,
schafften wir auch die größte Masse.

Der Stehempfang kam dann wie gerufen,
das erste Mal die Bar auf zu suchen.

Gleich zu tief ins Glas geschaut,
hat so manchen den nächsten Tag versaut.

Um im Berufsleben nicht zu scheitern,
wollten wir auf Exkursion unseren Horizont erweitern.

Doch kaum die holländische Grenze passiert,
schon das erste Knöllchen kassiert.

Von Airpot und own root noch wenig Schimmer,
hatten die Baumschüler die Dusche mitten im Zimmer.

Von Opoisen bis Rhein-Maas,
war die Hollandfahrt ein riesen Spaß.

Den Apfelwickler kaum gekannt,
hat sich die halbe Klasse in der Schulaufgabe verrannt.

Hatten wir schon den Apfelwickler verhauen,
konnte man auch in BWL nicht auf uns bauen.

Die Lehrprobe über Buchungskonten war ein großer Graus,
da kennen wir uns bis heute nicht aus.

Im Erdenwerk haben wir Torfersatzstoffe gesehen,
und im Schwarzen Moor war es dann mit uns geschehen.

Dieses sahen wir begraben unter Massen von Schnee,
und die Schneeballschlacht unterwegs war 'ne klasse Idee.

Bei der Weinprobe im Keller der Residenz,
sank mit jedem Glas die Intelligenz.

Es wurde getestet, wie schnell man genießen kann,
stand doch am nächsten Tag die erste Unterweisung an.

Mit flauen Magen vor dem Azubi gestanden,
war bei manchen noch Restwein in der Blutbahn vorhanden.

Vor der Unterweisung noch fast in die Hosen gemacht,
haben wir am Ende mit den Azubis gelacht.

Bei den meisten ist es schon ganz gut gelaufen,
wir sind aber auch einfach ein talentierter Haufen.

Von der Menge der Schulaufgaben aufgerieben,
freuen wir uns auf Weihnachten mit unseren Lieben.

In diesem Sinne lasst die Gläser laut klingen,
wer weiß was die restlichen Monate bringen.

So endeten wir zur Weihnachtsfeier voll Hoffnungsschimmer,
wir ahnten es nicht, aber es wurde noch schlimmer.

Zum Jahresbeginn ging es zur IPM nach Essen,
das war sehr gut um den Schulalltag zu vergessen.

Am Abend davor zu heftig gefeiert,
wurde schon auf der Hinfahrt im Bus gereihert.

Auf der Messe mussten wir uns dann durch Menschenmassen schieben,
und so mancher hat es beim Mitnehmen von Prospekten übertrieben.

Zum Halbjahr musste uns dann leider einer verlassen,
wir hoffen er konnte beruflich wieder gut Fuß fassen.

Für uns andere ging es weiter wie gewohnt,
und die Leber wurde in der Bar nicht geschont.

Im Unterricht lernten wir von Spezialisten,
die öfters mal unser Fachwissen vermissten.

In BWL stolperten wir über die Abschreibungs-schwelle,
doch hier half ausnahmsweise mal nicht die zuständige Stelle.

Vom Unterricht schon fast in den Wahnsinn getrieben,
haben wir alle noch unsere Meisterarbeit geschrieben.

So unterschiedlich die Themen auch waren,
die 20 Seiten konnte sich keiner ersparen.

Am Ende haben es dann doch alle rechtzeitig geschafft,
aber mancher hat sich erst am letzten Tag dazu aufgerafft.

Kaum wurden die Tage dann wärmer und heller,
ging die Lernmotivation ganz schön in den Keller.

Unsere Wohnheimparty haben wir sehr gut geschafft,
und uns am Tag danach auch noch zum Seminartag aufgerafft.

Trotz zahlreicher Besucher der Landespflegetage,
behielten wir den Überblick über die Lage.

In die Vorbereitung der Party ist ganz schön viel Zeit geflossen,
dann doch lieber die Partys der Anderen genossen.

Wir haben etlichen Tagesexkursionen gemacht,
und dabei immer sehr viel gelacht.

Im Rhetorikunterricht übten wir Vortragsfinessen,
und so mancher hat dabei die Zeitvorgabe vergessen.

Zu Fachgesprächen gab es auch mal ein hartgekochtes Ei,
da war es mit der Ernsthaftigkeit schnell vorbei.

Auf Italienexkursion haben wir viel gesehen,
und so mancher holte sich neue Ideen.

Hatten wir uns erst im Labyrinth verirrt,
hat uns die Weinprobe danach die Sinne verwirrt.

Über den Besuch bei Vannuchi können wir uns nicht beklagen,
bekamen wir doch zur Betriebsbesichtigung die Golfwagen.

Während die Zierpflanzler in Florenz die Zeit genossen,
sind die Baumschüler ohne Klimaanlage im Bus fast zerflossen.

In den Pfingstferien hatten wir uns viel zu Lernen vorgenommen,
doch die Faulheit hat meistens doch gewonnen.

Dann standen die schriftlichen Prüfungen an,
und man konnte zeigen was man kann.

Unfallverhütung, Herbizide, Bienenpflanzen und Sterbetafel,
führten bei manchem zu ganz schönem Geschwafel.

Zwischendurch auf die Heilwasserverkostung gefreut,
haben viele es am Ende doch bereut.

Jetzt blicken wir gemeinsam dem Schulende entgegen,
doch wer wird schon traurig deswegen?

Wir werden uns oft wiedersehen,
und unsere Wünsche werden in Erfüllung gehen.

Klasse G1 Schuljahr 2016/2017

Dominik Bauer
Thomas Bösl
Sebastian Daisenberger
Raphael Dolderer
Michaela Forster
Lydia Frotscher
Thomas Gasteiger
Sebastian Glasl
Michael Grießer
Patrick Grüner
Manuel Hörmann
Mischa Horn
Felix Hornung
Max Jenowein
Felix Kunz
Lisa-Marie Kuppke
Florian Leiensetter
Jonas Maiwald
Andreas Munack
Julian Schmidtlein
Hanna Stadelmann
Michael Weiglein
Lukas Wernli

Monja Langenbacher ist GaLaBau-Heldin 2017
Absolventin aus Veitshöchheim gewinnt im Bereich Fortbildung

Elisabetha Ott, Fachzentrum Bildung

Zum zweiten Mal hat der Bundesverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V. (BGL) im Jahr 2017 den von ihm ins Leben gerufenen Bildungspreis GaLaBau-Helden vergeben. Beide Male waren in der Kategorie Fortbildung Absolventen der Staatlichen Meister- und Technikerschule Veitshöchheim unter den Siegern.

Im Jahr 2016 wurde Niklas Otto aus der Internet-Fachklasse Garten- und Landschaftsbau (EFL) der GaLaBau-Held. 2017 erhielt Monja Langenbacher aus der Klasse L2 den Preis. Anna Adelmann, die zurzeit die Schule in Veitshöchheim besucht, war 2016 GaLaBau-Heldin in der Sparte Ausbildung.

Der Bundesverband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau e. V. (BGL) hat im Jahr 2016 unter dem Namen GaLaBau-Helden erstmals einen bundesweiten Bildungspreis für Nachwuchskräfte im Garten- und Landschaftsbau ausgelobt, um außergewöhnliche Leistungen und besonderes Engagement für die Branche auszuzeichnen.

Die Sieger werden durch eine fachkundige Jury ermittelt, die aus fünf Bildungsexperten und Mitgliedern des BGL-Ausschusses Berufsbildung bestehen. Neben dem Abschlusszeugnis bewertet die Jury auch das aktive Engagement für die Branche und den Berufsstand. Gewürdigt werden insbesondere Aktivitäten, die das Image und Ansehen des Landschaftsgärtners nach innen und außen positiv beeinflussen. Dies können beispielsweise Teilnahmen an Berufswettbewerben auf Bundes- oder Landesebene, Aktivitäten bei den Junggärtnern oder Landesverbänden, das Engagement als Ausbildungsbotschafter in Schulklassen mit dem Ziel der Berufsorientierung oder auch innovative Modelle in der Nachwuchswerbung sein. Alle Preisträger erhalten 1.000 Euro Preisgeld und einen Bildungsgutschein im Wert von 1.500 Euro.

In der Kategorie Fortbildung konnte sich 2016 Niklas Otto über den Preis freuen. Er hatte von 2015 bis 2016 die EFL in Veitshöchheim besucht und seine Meisterprüfung erfolgreich abgelegt. In der gleichen Kategorie wurde 2017 Monja Langenbacher GaLaBau-Heldin. Sie hat von 2015 bis 2017 die Fortbildung zur Staatlich geprüften Technikerin Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau in Veitshöchheim absolviert.

Die Ehrung findet auf der GaLaBau-Messe (12. bis 15. September 2018) in Nürnberg statt.

Schrödingers Katze - Weinprojekt der Technikerklasse Weinbau und Oenologie

Text zusammengestellt: *Elisabetha Ott*, Fachzentrum Bildung, Quelle: www.schroedingers-katze.info

Erste Informationen über das Projekt der Studierenden der Klasse W2 finden Sie auf der Homepage zum Projekt unter www.schroedingers-katze.info. Ein Bericht über die Pressekonferenz folgt in den nächsten VEV-Mitteilungen. Hier ein Auszug aus den Informationen, die die angehenden Techniker im Internet veröffentlicht haben:

"Was lange reift, wird endlich gut.
Unsere Trauben waren reif, sehr reif. Wir haben sie geerntet und trocknen lassen, wie es die Italiener mit ihrem bekannten Rotwein machen - dessen Namen wir hier nicht verwenden dürfen. Dann haben wir die Trauben gepresst, den Wein in kleine Flaschen gefüllt (weil sie als unser Schatz kostbar sind) und nun ist er da - aber noch lange nicht fertig. Denn unser Wein ist nie fertig, nie zu Ende gedacht - solange er in der ungeöffneten Flasche ist. Niemand hat es in der Hand, was aus ihm wird. Wir nicht und du auch nicht - einzig und allein der **Zeitpunkt** ist alles was zählt!"

Die vier Weine, die im Projekt kreiert wurden, beschreiben die Studierenden folgendermaßen:

Silvaner - Projekt S
Das Kristall-Goldgelb dieses Silvaners, das dank des Verfahrens der eingetrockneten Trauben im Glas leuchtet, verrät, dass es sich um keinen gewöhnlichen Silvaner handelt. Die Trauben wurden am 19. September mit 85°Oe gelesen, nach 24 Tagen Trocknung erreichten wir einen Oechslegehalt von 115°. Dank der Konzentration der Trauben strömen intensive und komplexe Aromen aus dem Glas - am Besten beschrieben mit reifen Birnen, Streuobstwiesen, Äpfeln und einer Nuance Banane. Im zweiten Moment gesellen sich würzige balsamische Aromen hinzu, durch die der Wein an Tiefe gewinnt. Auf der Zunge sticht zunächst eine sehr filigrane Süße hervor, die durch die feine Säure harmonisch begleitet wird. Auch hier erinnert das Aroma an reife Birnen. Im langanhaltenden Nachhall dominieren dann Aromen von Honig mit einer schönen Würze. Insgesamt handelt es sich um einen kräftigen Wein, der durch sein Erscheinungsbild der ideale Essensbegleiter ist. Sowohl Käse-Fondue, Räucherforelle als auch Desserts auf Quarkbasis harmonieren im Zusammenspiel. Cheers!

Jahrgang:	2017
Alkohol:	16,5 % Vol.
Restzucker:	42,0 g/l
Säure:	6,5 g/l

- *Anblick:* Goldgelb, kristallen
- *Geruch:* Reintönig, wuchtig, intensiv, komplex, kräftiges Birnenaroma, überreifer Apfel, Banane, würzig, balsamisch, leicht blumig
- *Geschmack:* Filigrane Süße, geschmeidige Säure, breit, körperreich, feurig, langer Abgang
- *Im Rückgeruch:* Birne, würzig, Honig
- *Gesamteindruck:* Harmonisch, samtig, schwer, kraftvoll

International Rot - Projekt R
Das Rotwein Cuvée aus den zwei internationalen Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot erinnert an einen wunderschönen Urlaubstag im Süden. Schon beim Einschenken glänzt unser Wein mit einer kräftigen, rubinroten Farbe. Im Glas finden wir Aromen von dunklen Waldfrüchten, wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Aber auch einen Hauch von getrockneten Pflaumen und schwarzem Pfeffer.

Beim Trinken entdecken wir ein harmonisches Süße-Säure-Verhältnis, das Lust auf mehr macht. Ein Aromenspiel aus Sauerkirsche und schwarzer Johannisbeere sorgt für die Frische im kraftvollen und langanhaltenden Wein. Die ausgeprägte, aber gut eingebundene Taninstruktur, gepaart mit leichten Holz- und Röstaromen, empfiehlt ein leckeres Essen dazu.

Als schmackhaften Begleiter für unseren Rotwein schlagen wir klassisch einen Sauerbraten mit Lebkuchenjus und Kartoffelknödeln vor. Für den Experimentierfreudigen kann es auch gerne ein Fleisch-Fondue mit einem dreierlei Fleischmix sein. Dem süßen Genießer empfehlen wir ein Stück Linzertorte mit Pflaumenmus.

Jahrgang: 2017
Alkohol: 15,5 % Vol.
Restzucker: 35,8 g/l
Säure: 7,2 g/l

Weißburgunder - Project W
Unser Wein aus den eingetrockneten Trauben des Weißburgunders erinnert an die warme Erntezeit im Spätsommer. Im Glas präsentiert sich dieser Tropfen hell-golden und spiegelnd mit leichten silbrigen Reflexen. Die saftigen Aromen gelber heimischer Früchte, von reifer Williamsbirne und goldenem Boskop bis hin zu Exoten wie vollreifer Banane und Melone in der Nase, machen Appetit auf einem ersten Schluck. Ein Hauch von Vanille in den Kopfnoten geprägt vom 3-monatigen Barriqueausbau runden diesen Eindruck ab.

Das Aromenspiel der Nase setzt sich am Gaumen fort und wird bereichert durch Würzigkeit und eine frische und kraftvolle Textur getragen von ausgewogenen Gerbstoffen. Der schonende Ausbau auf der Vollhefe verleiht ihm seine cremige Länge und bindet seine angenehme Säure perfekt ein.

Als Begleiter für dieses Kraftpaket empfehlen wir klassisch gegrillten Wolfsbarsch an Olivensauce. Es geht aber auch anders zum Beispiel ein Lamm-Kichererbsen-Auflauf mit Minz-Joghurt-Sauce. Für die Verfechter des Desserts würden wir einen warmen Australian Mud Cake mit einer Kugel Vanilleeis reichen.

Jahrgang: 2017
Alkohol: 16,5 % Vol.
Restzucker: 18,0 g/l
Säure: 6,9 g/l

Muskateller - Projekt M
Unser Wein aus den eingetrockneten Trauben des Muskatellers besitzt eine ausgeprägte Muskataromatik, gefolgt von gereiften exotischen Früchten. Die saftigen Aromen exotischer Früchte von reifer Maracuja, Ananas, Mango und Pfirsich stehen im Vordergrund. Das Aromenbild wird durch die verspielte Süße und den dezenten Duft von Waldhonig abgerundet. Auch im Geschmack spiegeln sich unsere genannten Aromen wieder, welche von einer angenehmen Süße und einer lebendigen Säure unterstützt werden. Die dichten Strukturen des Weines sind sehr langanhaltend und animieren auf den weiteren Genuss.

Unser Wein ist ein perfekter Begleiter für die asiatische Küche, bei der scharfe Gewürze aber auch süßliche Komponenten zum Einsatz kommen. Passend ist er auch als Dessertwein zu süßen Mehlspeisen oder einfach unkompliziert zu besonderen Momenten.

Jahrgang: 2017
Alkohol: 15 % Vol.
Restzucker: 49 g/l
Säure: 9,3 g/l

- *Anblick:* Goldgelb schimmernd mit grünen Reflexen
- *Geruch:* Reintönig, intensiv, komplex; gereifte exotische Früchte: Ananas, Maracuja, Mango, Pfirsich
- *Geschmack:* Körperreich, erwärmend, kräftig, langer Abgang, Druck am Gaumen, verspielte Süße
- *Gesamteindruck:* Aromatisch, harmonisch, elegant, kraftvoll

Projekt der G2 - Businessplan: Denken wie ein Unternehmer

Text: *Barbara Schmitt*, Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau,
Foto: *Mathias Hossner*, Fachzentrum Bildung

Ein Schwerpunkt der Fortbildung in der Technikerschule ist die Vorbereitung der Studierenden auf die zukünftigen Aufgaben als Führungskräfte. Im Fach "Unternehmensführung und Personal" ist die Erstellung eines Businessplanes für ein selbstgewähltes Projekt ein wesentlicher Bestandteil des Unterrichts. Bereits zum fünften Mal werden die Studierenden dabei durch die Aktivsenioren Unterfranken e.V. mit Vorträgen und Workshops unterstützt.

Ziel des Projektes
Bei größeren Investitionen und in schwierigen finanziellen Situationen verlangen die Banken auch von Gartenbaubetrieben die Vorlage eines Businessplanes. Darüber hinaus dient so ein Businessplan dem Betriebsleiter auch zur besseren Strukturierung und Planung seines Vorhabens. Aufgabe der angehenden Techniker war es deshalb, selbständig für eine Geschäftsidee ihrer Wahl einen Businessplan für eine größere Investition zu erstellen.

Ziel des Projektes war die Bewilligung der benötigten Gelder durch die Bank. Für die Unterstützung dieses Unterrichtsprojektes konnten fünf ehemalige Führungskräfte aus der Wirtschaft vom Verein Aktivsenioren Unterfranken e.V. gewonnen werden.

Der Verein Aktivsenioren Bayern e. V.
Gemäß dem Motto "Mit unserer Erfahrung für Ihre Zukunft" engagieren sich Unternehmer, Selbstständige und Führungskräfte im Ruhestand ehrenamtlich im gemeinnützigen Verein "Aktivsenioren Bayern e. V." Sie bündeln Lebens- und Berufserfahrung aus vielen Branchen, Funktionen und langjähriger Praxis. Sie beraten ehrenamtlich Betriebe, begleiten Existenzgründungen und bringen sich in der Aus- und Fortbildung ein.

Eugen Volbers, Wolfgang Bayer, Erwin Pfeuffer, Dieter Scheffler und Christa Sturm von den Aktivsenioren Unterfranken e.V. hatten sich in diesem Schuljahr bereit erklärt den zukünftigen Führungskräften im Gartenbau ihr Wissen weiterzugeben.

Lehrkräfte und Aktivsenioren hören konzentriert zu.

Projektbegleitung durch Einzelberatungen
Im Rahmen des Studierendenprojektes an der Meister- und Technikerschule erhält jeder Studierende / jede Studierende in vier Workshops je 45 Minuten eine individuelle Beratung zu seinem / ihrem Businessplan durch die Aktivsenioren.

Dabei können die künftigen Führungskräfte von der umfassenden Berufs- und Lebenserfahrung der ehemaligen Führungskräfte profitieren. Mit gezielten Fragen decken die Berater schnell Stärken und Schwächen der jeweiligen Pläne auf und helfen dabei, den erhofften Erfolg der einzelnen Projekte in einem Liquiditätsplan auch in Zahlen auszudrücken. Viele Stunden haben die angehenden Techniker und Technikerinnen aufgewendet, um ihre Vorstellungen und Überlegungen immer wieder zu überarbeiten.

Abschlusspräsentation vor Expertengremium
Zum Abschluss des Unterrichtprojektes präsentieren die Studierenden ihren Plan vor einem Expertengremium aus Lehrern und Aktivsenioren. Dabei üben sie, ihre Geschäftsidee auch einem Nicht-Fachmann/-Frau verständlich darzulegen. Ziel ist schließlich die Bewilligung des benötigten Kredites durch die Bank. 2018 wählten die Studierenden Themen wie Existenzgründung mit Gartenpflege, Bau eines Kühlhauses für Schnittblumen, Bau einer Maschinenhalle, Errichtung eines Zweigbetriebes für Baumschulsortimente, Wiederbelebung einer stillgelegten Gärtnerei, Einrichtung eines Biergartens in einer Baumschule bis hin zu einer Verkaufsstelle für Lavendelprodukte.

"Das Arbeiten mit den jungen Leuten macht uns viel Freude, besonders, wenn wir sehen, welch große Fortschritte im unternehmerischen Denken die Studierenden machen", sagt Eugen Volbers, Vorsitzender der Aktivsenioren in Unterfranken. Das Projekt Businessplan ist für die Studierenden eine gute Gelegenheit das erlernte betriebswirtschaftliche Wissen aus dem ersten Schuljahr zu vertiefen und praxisnah anzuwenden. Die sehr gute Zusammenarbeit mit den Aktivsenioren soll auch in den kommenden Jahren fortgesetzt werden.

Ein herzliches Dankeschön geht an den VEV für die finanzielle Unterstützung des Projektes.

Unterricht Marketing - Gestaltung und Warenpräsentation

Text: *Pressemitteilung LWG*, Fotos: LWG

Die angehenden Techniker und Technikerinnen der Gartenbauklasse der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau an der LWG können im Fach Marketing - Gestaltung und Warenpräsentation ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Jeden Mittwochnachmittag steht das Fach auf dem Stundenplan und je nach Jahreszeit werden unterschiedliche Themenbereiche bearbeitet.

Passend zur Jahreszeit war der Herbstkranz das aktuelle Thema. Wahlweise konnten die Studierenden einen Kranz zum Aufhängen an der Haustür oder zum Legen auf einen Tisch gestalten.

In der christlichen Symbolik steht die Kreisform des Kranzes für die Unendlichkeit, für die Unsterblichkeit, für den "Anfang ohne Ende". Unterstrichen wird diese Symbolik des ewigen Lebens durch die Verwendung von immergrünen Nadel- oder Laubgehölzen. Für die Fülle des Lebens kommen Früchte und Samenstände zum Einsatz.

In der heutigen Zeit bedeutet der Kranz an der Tür oder auf dem Tisch aber auch ein "Herzlich willkommen" oder "Das bin ich mir wert".

Die Ideen der Studierenden bei der Umsetzung des Themas waren vielfältig. Es wurden große Kränze aus Weinreben oder Clematisranken gewickelt und gebunden oder kleinere Kränze auf einer Unterlage aus Stroh gesteckt. Die Auswahl an Naturmaterialien ist im Herbst riesengroß. Efeu, Buchsbaum, Moos, Reben, Stroh, Blätter, Ranken, aber auch Früchte und Blüten kommen zum Einsatz. Besonders beliebt sind Hortensienblüten, die im Kranz trocknen können und trotzdem ihre Ausstrahlung behalten. Hagebutten, Physalis, Zieräpfel oder die Früchte von Feuerdorn und Eberesche bringen mit ihrer Farbe Leben in das Werkstück.

Als ausgebildete Gärtner in den Fachrichtungen Zierpflanzenbau oder Baumschule ist es für die Studierenden oft eine neue Erfahrung sich handwerklich mit floristischer Gestaltung zu beschäftigen. Aber nicht selten entdeckt der eine oder die andere in diesen Stunden seine kreative Ader und es entstehen kleine Meisterwerke.

Nach drei Übungseinheiten erfolgt die Benotung des Werkstückes als Extemporale durch die Lehrkräfte des Faches Gestaltung. Die Praxisübungen begleiten die Floristin Anja Kastner und die Floristmeisterin Petra Schuck.

Die theoretischen Grundlagen vermittelt Gartenbauingenieurin Christel Reuter. In der Benotung werden die Gestaltung und die handwerkliche Ausführung bewertet. Der Einsatz und die Wirkung von Proportionen, wie z.B. der "Goldene Schnitt" und die Bewegungs- und Geltungsformen der Pflanzen spielen eine Rolle. Ebenso das Spiel von Farbharmonien oder -kontrasten und die Gewichtung der Farbmengen.

Wenn ein stimmiges Gesamtbild mit einem emotionalen Ausdruck entsteht und beim Betrachter der Wunsch nach "Das will ich haben" ausgelöst wird, ist die Aufgabe perfekt erfüllt.

Der starke Kontrast von Farbe, Oberflächenstruktur und Bewegungsform gibt diesem Kranz einen außergewöhnlichen Ausdruck. Die brüchige Bewegungsform der grauen Stacheldrahtpflanze (Calocephalus) findet ihren Gegenspieler in der wolligen Struktur des weinroten Fuchsschwanzes (Amaranthus).

In der Benotung werden die Gestaltung und die handwerkliche Ausführung bewertet. Der Einsatz und die Wirkung von Proportionen, wie z. B. der "Goldene Schnitt" und die Bewegungs- und Geltungsformen der Pflanzen spielen eine Rolle.
Im Bild (v.l.): Lydia Frotscher, Michael Grießer und Hanna Stadelmann.

Basteln und gestalten ist Frauensache? Nein! Nicht selten entdeckt auch der Eine oder Andere in dieser Unterrichtsstunde seine kreative Ader.
Im Bild (v.l.): Felix Hornung, Raphael Dolderer und Sebastian Glasl.

Ende der Neuzeit
Neustart mit AURUM – Der Wein aus eingetrockneten Trauben

Text und Foto: *Johannes Burkert*, IWO3 LWG

Eigentlich sind deutsche Eisweine, besonders Eisweine der Rebsorte Riesling, weltweit begehrt und einzigartig. Doch leider scheint der Klimawandeln den deutschen Winzern einen Strich durch die Rechnung zu machen. Denn die Jahre, in denen es kalt genug wird für die Eisweinproduktion, werden immer seltener. Zeitgleich verschiebt sich der Erntezeitpunkt der normalen Weinlese aufgrund des Klimawandels weiter nach vorne. Das bedeutet, dass die Trauben länger am Stock ausharren müssen, bis es kalt genug ist, die Eisweinlese durchzuführen. Deshalb sucht die LWG Veitshöchheim nach Alternativen für die fränkischen Winzer.

Klimaforscher prognostizieren eine stetige Zunahme der Jahresdurchschnittstemperatur und eine Zunahme der Extremwetterlagen. Für die Eisweinproduktion müssen die Trauben durchgefroren sein und dafür werden mindestens -7 °C über mehrere Stunden hinweg benötigt. Derartig kalte Tage und Nächte kommen in den vergangenen Jahren immer seltener vor. Und wenn es so kalt wird, dann meistens erst im Januar oder Februar. Bis dahin sind die Trauben aber häufig von Schadpilzen befallen und nicht mehr für die Produktion von qualitativ hochwertigen Eisweinen geeignet. Die Prognosen sagen voraus, dass diese extrem kalten Temperaturen immer seltener und in ca. 50 Jahren nicht mehr vorhanden sein werden.

Aus diesem Grund sucht der Arbeitsbereich Oenologie der LWG in Veitshöchheim seit einigen Jahren nach einer Alternative für die Fränkischen Winzer. Vielversprechend zeigt sich die Produktion von "Wein aus eingetrockneten Trauben". In vielen Ländern Europas, vor allem Südeuropas, werden traditionell Süßweine aus eingetrockneten Trauben hergestellt. In Griechenland ist es Samos oder Lastos, in Zypern Commandaria, in Frankreich Vin de Paille, in Italien Vin Santo oder Passito und in Österreich Strohwein bzw. Schilfwein. In Deutschland war es bis vor einigen Jahren überhaupt nicht erlaubt, Wein aus eingetrockneten Trauben herzustellen. Erst mit der neuen EU-Verordnung VO (EG) 1234/2007 Anhang XIb hat sich diese Regelung geändert und es ist EU-weit zulässig, einen solchen Wein herzustellen und auch zu vermarkten. Allerdings fällt der Wein aus eingetrockneten Trauben nicht unter die uns bekannte Kategorie "Wein", da dieser weiterhin aus frischen Trauben gewonnen werden muss. Wein aus eingetrockneten Trauben ist im Weingesetzt als eine völlig separate Kategorie geführt, ähnlich wie das Produkt "Likörwein".

Rechtlich ist dies folgendermaßen definiert: "Wein aus eingetrockneten Trauben ist das Erzeugnis, das:
a) ohne Anreicherung der Trauben, denen durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde, hergestellt wird;
b) einen Gesamtalkohol von mindestens 16 % vol und einen vorhandenen Alkohol von mindestens 9 % vol aufweist und
c) einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 16 % vol (oder 272 Gramm Zucker/Liter) aufweist." (VO 1234/2007 Anhang XIb Nr. 15).

Die Bezeichnung "Strohwein" ist in Deutschland allerdings nicht zulässig, da dieser Begriff für österreichische Erzeugnisse geschützt ist. Einen vergleichbaren Begriff für deutsche Weine aus eingetrockneten Trauben gibt es nicht.

Müller-Thurgau-Trauben nach 8 wöchiger Trocknung im Gewächshaus

Über welche Dauer hinweg die Trauben getrocknet werden müssen ist nicht festgeschrieben. In der Regel findet diese Trocknung der Trauben auf Strohmatten, Schilfmatten, auf Dachböden oder

einfach in der Sonne statt. Wichtig sind hier möglichst optimale Bedingungen, um Fäulnis und Schimmelbildung während der Trocknung zu vermeiden. Ideal ist eine möglichst geringe Luftfeuchtigkeit bei hohen Temperaturen und stetiger Luftbewegung.

Versuchsergebnisse der LWG

An der LWG Veitshöchheim wurde im Herbst 2012 erstmals ein Wein aus eingetrockneten Trauben produziert. Als Rebsorte wurde Müller-Thurgau gewählt, da es sich bei diesem Projekt gleichzeitig um ein Studierendenprojekt einer Klasse der Staatlichen Technikerschule für Weinbau und Gartenbau handelte, welches ganz unter dem Motto Müller-Thurgau stand. Grundsätzlich wäre beispielsweise Silvaner besser geeignet, da die Beerenhaut dieser Rebsorte dicker und stabiler ist, als die des Müller-Thurgaus. Somit ist die Anfälligkeit gegenüber Botrytis niedriger und die Wahrscheinlichkeit, die Trauben gesund zu ernten und ohne Fäulnis zu Rosinen eintrocknen zu lassen, höher. Aufgrund der idealen Witterungsbedingungen im Herbst 2012 war es aber auch bei Müller-Thurgau möglich, hochreife und gesunde Trauben zu ernten. So konnten am 20. September 2012 circa 800 kg Trauben mit einem Mostgewicht von 90 °Oechsle, einer Gesamtsäure von 6,6 g/l und einem pH-Wert von 3,25 geerntet werden. Die Trauben wurden einlagig direkt in kleine Obstkisten gelesen und so vom Stock bis zum Ort der Trocknung transportiert, um jegliche Verletzungen zu vermeiden, die bei der Lagerung sofort zu Fäulnis und Schimmelbildung führen würden.

Die Kisten wurden zur Trocknung in Gewächshäusern gestapelt. Tagsüber wurden die Fenster geöffnet, nachts verschlossen. Um die Aufkonzentrierung der Trauben zu beobachten, wurden zwölf Obstkisten, willkürlich auf die einzelnen Gewächshäuser verteilt, regelmäßig gewogen und somit die Gewichtsabnahme protokolliert. Um das Risiko von Schimmelbildung während der Lagerung zu minimieren, wurde in jedem Gewächshaus ein Ventilator aufgestellt. Insgesamt kam es während der Trocknung zu einem Gewichtsverlust von etwa 50 % des Ausgangswertes. Gleichzeitig verdoppelte sich das Mostgewicht in diesen acht Wochen von 90 °Oechsle auf 182 °Oechsle!

Ab dem Jahrgang 2013 wurden die Versuche fast ausschließlich mit der Rebsorte Silvaner durchgeführt, da sich diese aus oben genannten Gründen besser für die Trocknung eignet. Bei der Trocknung von roten und blauen Traubensorten hat sich gezeigt, dass sich Larven der Kirschessigfliege, die im Traubenmaterial mit zur Trocknung gelangten, schnell entwickelten und zu einem massiven Befall der kompletten Charge führen können. Die Kirschessigfliegen stechen die Beeren an, und in Folge dessen entstehen durch andere Mikroorganismen oder die herkömmliche Essigfliege große Mengen an flüchtiger Säure (Essigsäure), was zum Verlust der gesamten Partie führt.

Die flüchtige Säure kann aber auch bei gesundem Traubenmaterial erst während der Vergärung des Mostes entstehen. In diesem Fall entsteht die Essigsäure, Hauptbestandteil der flüchtigen Säure, durch den starken osmotischen Druck, bedingt durch die hohen Zuckergehalte der Moste, der zu einer extremen Stresssituation für die Hefe führt.

Die im Most gelösten Zucker, Glucose (Traubenzucker) und Fructose (Fruchtzucker), sind osmotisch wirksame Substanzen, die bewirken, dass Wasser aus der Hefezelle herausgezogen wird. Die einseitige Diffusion eines Stoffes (in der Regel Wasser) durch eine semipermeable Membran (halbdurchlässig) wird als Osmose (griech. osmos = eindringen) bezeichnet. Eine semipermeable Membran ist nur für bestimmte Stoffe durchlässig. Wasser kann die Membran passieren, die darin gelösten Stoffe wie Zucker oder Salze jedoch nicht.

Der Osmose zugrunde liegt das Bestreben der Teilchen, einen Konzentrationsausgleich zwischen Innen- und Außenraum der Membran zu schaffen. Deshalb fließt das Wasser immer vom Ort weniger gelöster Teilchen in Richtung zu dem Ort ab, an dem mehr gelöste Teilchen vorhanden sind. Osmotischer Druck besteht solange, bis es zum Ausgleich der Konzentrationen auf beiden Membranseiten kommt. Der Konzentrationsunterschied des Zuckergehaltes zwischen Hefezelle und Most zieht das Wasser förmlich aus den Hefezellen. Um dies zu kompensieren, bilden die Hefen vermehrt Glycerin. Glycerin hat die Fähigkeit, Wasser an sich zu binden und stoppt so die Entwässerung der Hefezellen. So kann die Hefe den Zuckerabbau auch unter ungünstigeren Bedingungen fortsetzen. Je höher das Mostgewicht, desto höher ist der Glyceringehalt im fertigen Wein. Gleichzeitig ist die Glycerinbildung mit der Bildung von Essigsäure verbunden.

Während der Gärung kommt es bei den Hefezellen nie zu einem vollständigen Konzentrationsausgleich. Und so bildet eine Hefe, die dem massivem Stress eines Mostgewichtes von über 120 °Oechsle ausgesetzt ist, das drei- bis vierfache an Essigsäure, im Vergleich zur Gärung unter Normalbedingungen. Die Vermehrungszahlen und die Zahl der Lebendhefen reduzieren sich ab 100 °Oechsle mit zunehmend höheren Mostgewichten deutlich. Dies ist ein Beleg für die zunehmend lebensfeindlichen Umweltverhältnisse, die mit hohen Mostgewichten verbunden sind.

Wegen dieses Effektes werden Früchte bei der Marmeladen- oder Konfitürenherstellung aufgezuckert, das Leben von Mikroorganismen im Produkt wird so unterbunden.

An der LWG Veitshöchheim wurden 2014 bis 2016 Versuche durchgeführt, um die verschiedenen Faktoren zu untersuchen, von denen der Gehalt an flüchtiger Säure bei der Vergärung von Weinen mit extrem hohen Zuckergehalten abhängt. Als eines der entscheidendsten Ergebnisse bei diesen Versuchen hat sich herausgestellt, dass durch das Verwenden einer anderen Hefegattung die Bildung der Essigsäure deutlich verringert werden kann. Die Hefe Torulaspora delbrueckii, ein Nicht-Saccharomycet, kommt sehr gut mit dem hohen osmotischen Druck des Süßmostes klar und bildet auffällig wenig Essigsäure.

Allerdings kann diese Hefe auch nur maximal 6 % vol Alkohol produzieren, was für einen Wein aus eingetrockneten Trauben deutlich zu wenig ist. Denn dieser braucht laut Weingesetz mindestens 9 % vol an vorhandenem Alkohol. Hat Torulaspora delbrueckii aber bis auf 6 % vol vergoren, ist der osmotische Druck deutlich geringer, da bereits ein großer Teil des Zuckers in Alkohol umgewandelt ist. Deshalb kann zu diesem Zeitpunkt eine echte Weinhefe (Saccharomyces cerevisiae) eingesetzt werden, ohne dass größere Mengen an flüchtiger Säure entstehen. Diese kann dann die weitere Gärung übernehmen.

Bei der Eisweinproduktion gibt es neben dem Problem der möglichen Essigsäureproduktion während der Gärung weitere entscheidende Faktoren, die häufig zur Qualitätsminderung beitragen.

So muss das Lesegut in vielen Jahren sehr lange am Rebstock hängen bleiben, bis es zum Frostereignis mit ausreichend niedrigen Temperaturen kommt. In dieser Zeit besteht die Gefahr der Fäulnis- und Schimmelbildung sowie die Gefahr von Verlust durch Vögel, Mäuse, Wildschweine und andere Tiere, die im Winter auf Nahrungssuche sind. Beim Wein aus eingetrockneten Trauben können gezielt gesunde Trauben während der normalen Weinlese geerntet und dann getrocknet werden. Dabei entstehen im Idealfall absolut gesunde, getrocknete Beeren, fast wie Rosinen. Die dadurch erzielten Weine präsentieren sich absolut reintönig, fruchtig exotisch und goldgelb. Aufgrund der goldenen Farbe und der hohen Wertigkeit dieses Weines aus eingetrockneten Trauben hat der Wein an der LWG Veitshöchheim den Namen "AURUM" erhalten. Da dem deutschen Gesetzgeber für dieses Produkt nichts Besseres eingefallen ist, als es "Wein aus eingetrockneten Trauben" zu nennen, ist der Winzer nahezu gezwungen, sich für derartige Produkte einen passenden Phantasienamen auszudenken.

Durch die Produktion von "Wein aus eingetrockneten Trauben" haben Winzer die Chance, weiterhin Süßweine zu produzieren, auch wenn der Klimawandel den Eiswein immer seltener werden lässt. Gleichzeitig wird die Qualität der Süßweine dadurch deutlich erhöht, da die Trocknung der Trauben kontrolliert abläuft und die Gefahr des Verderbens der Trauben nahezu ausgeschlossen ist. Das wirtschaftliche Risiko der Eisweinproduktion wird somit auch vermieden, da die Aufkonzentrierung der Trauben völlig unabhängig von den Risiken der Natur stattfindet.

Weinbautage 2018: Der Weinbau steht vor großen Herausforderungen

Text: *Pressemitteilung* LWG, Foto: LWG

Biodiversität – Was ist das überhaupt? Spätestens nach dem Besuch der mittlerweile 60. Veitshöchheimer Weinbautage / Weinwirtschaftstage dürfte den teilnehmenden Winzerinnen und Winzern zwar die Antwort darauf leichtfallen – vor allem aber auch eines deutlich geworden sein: Von nichts kommt nichts! Denn um das "ökologische Armageddon" zu stoppen, sind auch die bayerischen Winzer gefragt. Auch die Weinberge als historisch geprägte Kulturlandschaft sind weit mehr als reine Anbauflächen, sondern ökologisch wertvolle Landstriche, die auch von der Gesellschaft und den Weingenießern zunehmend wahrgenommen werden. Über 600 Winzer aus den bayerischen Weinanbaugebieten trafen sich vom 27. bis 28. Februar 2018 in Veitshöchheim, um über aktuelle weinbauliche Themen aber auch künftige Herausforderungen wie die Biodiversität oder die Einführung des Romanischen Klassifizierungssystems zu diskutieren und Einblicke in die aktuelle weinbauliche Forschungsarbeit der LWG zu erhalten.

Biodiversität steht für eine große Vielfalt an Pflanzen, Tieren und Kleinstlebewesen und ermöglicht damit ein stabiles, sich selbst regulierendes Ökosystem, indem die Reben besonders gut gedeihen. Ein Weinberg mit einer hohen biologischen Vielfalt ist die Grundlage für beste Trauben, aus denen lebendige, genussvolle und charakterreiche Weine entstehen. "Unsere Insekten sind daher der Dreh- und Angelpunkt für ein funktionierendes Ökosystem", machte Christian Deppisch, Institut für Weinbau und Oenologie, bei der Vorstellung des Forschungsprojektes "Weinbau 2025" deutlich. So spricht der Rückgang der Biomasse von fliegenden Insekten in den vergangenen 28 Jahren von nahezu 80 % eine deutliche Sprache und macht unmissverständlich klar, dass ein sofortiges Handeln gefragt ist.

Ob insektenfreundliche Begrünung von aus der Bewirtschaftung genommenen Randflächen, aufgeschüttete Steinriegel für wärmeliebende Reptilien, gepflanzte Hecken oder vernetzte Grünflächen: Christian Deppisch zeigte auf, mit welchen Maßnahmen das Leben im Weinberg gefördert und langfristig erhalten werden kann. Insgesamt steht der Weinbau damit vor großen Herausforderungen und einer tief greifenden Veränderung der bisherigen weinbaulichen Strukturen – einer Veränderung, die von der Gesellschaft jedoch mehr und mehr gefordert und mit wachsamen Blicken beobachtet wird.

Was ist Landschaft? Mit seiner mehr als 1200-jährigen Tradition hat der Weinbau die Region nachhaltig geprägt und durch seine Einflüsse aus der einstigen Naturlandschaft über die Jahrhunderte eine historisch geprägte Kulturlandschaft geschaffen. "Landschaft bedeutet immer ein Zusammenspiel von Mensch und Kultur mit der Natur", so Dr. Hermann Kolesch, LWG-Präsident. Mit Natur, Eindruck und Gefühl gliedert sich für ihn die Weinkulturlandschaft in drei, sich gegenseitig bedingende, Dimensionen. Der Weinberg ist nicht nur Nutzfläche und besteht aus mehr als Zeilen und Reben. Er ist schützenswerter Lebensraum und Mythos zugleich: So verdient die Weinwirtschaft zwar rund 250 Mio. Euro im Jahr (2017) durch den Weinverkauf; über 3 Mrd. Euro jedoch mit dem Weintourismus. "Die Zeiten, in denen der Kunde auf den Hof kam, nach einer Weinprobe die Kartons in den Kofferraum lud und wieder von dannen fuhr, sind längst vorbei. Die Kunden von heute sind vielmehr auf der Suche nach Heimat, Tradition und Herkunft", betonte Dr. Kolesch. "Sie möchten den Wein nicht nur schmecken, sondern mit allen Sinnen regelrecht genießen. Sie möchten die Geschichte dahinter kennen und bei einem Besuch der Weinlagen an den Ursprung, die Anfänge der Weinerzeugung zurückkehren", so der LWG-Präsident. Denn was bleibt am Ende im Gedächtnis der Besucher? Geradlinige Zeilen oder bunt blühe Weinlagen, in denen das Leben wahrnehmbar summt und brummt? Nur wem es gelingt den Mythos von Natur und Herkunft authentisch auf den Wein zu übertragen und dies auch im Arbeitsalltag zu leben, wird zu den künftigen Gewinnern in der Branche gehören.

Das Wetter soll einer verstehen! Er ist der personifizierte "Wetterfrosch" schlechthin: Als Meteorologe steht Karsten Schwanke für die ARD jeden Tag im "Wetter vor Acht" vor der Kamera und überbringt mal sonnige, frostige aber auch regnerische und stürmische Botschaften. Die Letzteren werden dabei in den kommenden Jahren wohl zunehmen: "Durch den Klimawandel und die damit einhergehende Erderwärmung werden Unwetter mit Hagel wahrscheinlich häufiger auftreten", prognostizierte Schwanke den Winzern. Der Klimawandel ist nicht mehr nur eine düstere Prophezeiung sondern Realität: "Die Temperaturkurve geht nach oben. Konkret bedeutet dies, dass es auch weiterhin – in allen Jahreszeiten – wärmer wird", so Schwanke. In knapp 100 Jahren könnte daher in Franken ein mediterranes Klima, wie wir es von Spanien oder Italien kennen, herrschen. Die Auswirkung auf die Vegetation sei dabei aber bei Weitem nicht abschätzbar.

Das Selbstverständnis vom uneingeschränkten Zugriff auf das lebensspendende Nass kam durch die Wasserengpässe in Franken in den letzten Jahren deutlich ins Wanken. Denn im Gegensatz zum südlichen Bayern leidet der Norden verstärkt unter Trockenheit in den warmen Sommermonaten. Mit einem durchschnittlichen Jahresniederschlag von gerade einmal 550 Litern pro m² sowie einer schlechten Wasserspeicherfähigkeit der größtenteils flachgründigen Muschelkalk-, Buntsandstein- und Keuperböden wird die Trockenheit durch einen unzureichenden Zugriff auf das Wasser weiter verschärft. Der Weinbau in Franken wird dabei die Folgen des Klimawandels deutlich spüren: Zwar werden die Wintermonate insgesamt regnerischer, die Sommermonate jedoch noch trockener und wärmer. Somit wird es künftig wichtiger denn je, das in den heißen Monaten verfügbare "Blaue Gold" Tropfen für Tropfen effektiv einzusetzen.

Neben Speicherlösungen und Tröpfchenbewässerung setzt Dr. Daniel Heßdörfer vom Institut für Weinbau und Oenologie dafür auf modernste und für den Weinbau bislang unübliche Technik: So erhalten Drohnen, ausgestattet mit modernster Messtechnik, Einzug in den Luftraum über dem Weinberg, um die akute Trockenstresssituation der Weinstöcke zu erfassen. "Das Credo für uns lautet, den Weinstock erst dann mit Wasser zu versorgen, wenn der Stock – nicht der Winzer – unter Trockenstress leidet", so Dr. Heßdörfer. Mittels Thermalanalyse wird dafür der Temperaturgradient in der Laubwand gemessen. "Auf der einen Seite droht dem Weinstock bei Trockenheit ein zunehmender Wassermangel, wenn die Blattschließzellen nicht geschlossen werden. Gleichzeitig müssen die Poren aber für den CO_2-Austausch der Fotosynthese geöffnet bleiben", erläuterte der promovierte Weinbauingenieur. Steigt daher die Temperatur der Blätter, ist dies ein deutliches Zeichen dafür, dass der Rebstock unter Trockenstress leidet und eine Wasserzufuhr notwendig wird.

Nürnberger Lebkuchen, Allgäuer Emmentaler oder Schwarzwälder Schinken sind auch über die Grenzen von Deutschland hinaus ein Begriff. Traditionsreiche, regionale Spezialität mit einzigartigem Geschmack: Durch das Führen von Herkunftsbezeichnungen wird für den Verbraucher auf den ersten Blick klar, was auf dem Tisch steht bzw. sich im Glas befindet – und damit über das

Produkt hinaus eine emotionale Bindung zu Herkunft und Region aufgebaut, die sich im Idealfall auch auf die spätere Kaufentscheidung positiv auswirkt. "Agrarprodukte wie auch Lebensmittel dürfen die Herkunftsangabe aber nicht frei verwenden. Vielmehr wurde durch die EU dafür ein europaweites und streng reglementiertes Schutzsystem eingeführt", erläuterte Dr. Mathias Mend. Das durch feste Qualitätsregelungen gestaltete Schutzsystem umfasst dabei neben der "geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.)" auch die "geschützte geografische Angabe (g.g.A.)".

Mit dem EU-weiten geplanten Wechsel zum Romanischen Klassifizierungssystem steht künftig für den Weinbau nicht mehr das in Oechsle gemessene Mostgewicht, sondern vielmehr mit der Angabe zur Lage die Herkunft des Weines im Mittelpunkt. Als erste neue geschützte Ursprungsbezeichnung für Wein in Deutschland wurde der Bürgstädter Berg (Lkr. Miltenberg) 2017 erfolgreich in das europäische Herkunftsregister eingetragen. Die Bezeichnung "Bürgstadter Berg" dürfen aber nur die Weine tragen, die auf den Bundsandsteinböden des nach Süden ausgerichteten Hanges angebaut werden.

Einfach-fruchtig, kräutrig-würzig oder cremig-mineralisch: Der fränkische Silvaner zeichnet sich durch einen ganz besonderen Facettenreichtum aus. Doch was ist typisch und was unterscheidet den fränkischen Silvaner? Johannes Burkert, Oenologe des LWG-Weinbauversuchsbetriebes, stellte in seinem Vortrag anschaulich dar, an welchen Stellschrauben der Gärführung gedreht werden kann, um die Weinstilistik gezielt zu beeinflussen. "Bereits kleine Eingriffe wie die Dauer der Maischestandzeit, die Gärtemperatur oder die Lagerung auf der Hefe haben eine große Wirkung auf die sensorischen Eigenschaften des Weines", so Oenologe Burkert. Denn bei der Gestaltung der Weinstilistik, also dem ganz besonderen und möglichst einzigartigen Geruchs- und Geschmacksprofil des Weines, kommt es darauf an, möglichst nachvollziehbar für den Kunden zu sein; gleichzeitig aber auch eine hohe Reproduzierbarkeit für den Winzer zu erreichen.

Freute sich über eine erfolgreiche Veranstaltung: LWG-Präsident Dr. Hermann Kolesch (2.v.r.) mit Veitshöchheims Bürgermeister Jürgen Götz, Regierungspräsident Dr. Paul Beinhofer, ARD-Meteorologen Karsten Schwanke, der Fränkischen Weinkönigin Silena Werner und Weinbaupräsidenten Artur Steinmann (v.l.n.r.).

Bei einer abschließenden Lehrweinprobe mit fränkischen, nationalen und auch internationalen Weinen aus renommierten Häusern und Anbaugebieten wurden schließlich die theoretischen Ansätze der Weinstilistik in der Praxis diskutiert. In 2er-Pärchen fand, immer gegeneinander, die Verkostung von Weinen mit verschiedenen Stilistiken bzw. Weinen mit einem bestimmten Profil statt. Die oenologischen Maßnahmen, die zur Ausprägung dieses Weinstils beigetragen hatten, wurden anschließend vorgestellt und diskutiert.

Bayerische Obstbrandprämierung
LWG wird mit Sonderpreis ausgezeichnet

Text: *Mathias Krönert*, IWO LWG, Foto: *Ann-Kathrin Singer*, StMELF

Handwerkliches Können und wahre Meister ihres Fachs: Kein schwarzer - vielmehr ein goldener Freitag der 13. war es für die zehn ausgezeichneten Edelbrenner am 13. April 2018 in Lindau am Bodensee: Sie wurden von der Bayerischen Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber in einer kleinen Feierstunde mit dem Staatsehrenpreis für "Bayerns beste Brenner" ausgezeichnet.

Kaniber ehrte damit nicht nur das handwerkliche Können im Umgang mit der Destille, sondern auch die besonderen Leistungen für die bayerische Kulturlandschaft. Alle zwei Jahre können die bayerischen Klein- und Obstbrenner ihre hochprozentigen Erzeugnisse bei der Bayerischen Obstbrandprämierung ins Rennen schicken.

Neben sensorischen Bewertungen, die in diesem Jahr erstmals im neuen Sensorikzentrum der LWG in Veitshöchheim durchgeführt wurden, wurden die Brände und Geiste auch analytisch durchleuchtet.

Brenner sein bedeutet nicht nur vor der Destille zu sitzen, sondern beginnt schon auf der Streuobstwiese: Mit ihren hochstämmigen Gehölzen wie Zwetschge, Birne und Apfel prägen diese einzigartigen Kulturlandschaften das Erscheinungsbild Bayerns und stehen für Tradition und Lebensraum gleichermaßen. Denn Streuobstwiesen sind nicht nur Rohstofflieferant für die hochprozentigen Geiste und Brände, sondern vielmehr auch Lebensraum für über 5.000 verschiedene Tier- und Pflanzenarten.

Die Bayerische Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber appellierte daher an die Brenner im Freistaat, auf Rohstoffe aus der Region zurückzugreifen und damit nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern auch die einzigartige Kulturlandschaft zu stärken.

Mathias Krönert, Fachberater Brennereiwesen (li.), und Georg Bätz (Institutsleiter Weinbau und Oenologie, re.) nahmen den Sonderpreis aus den Händen der Bayerischen Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber entgegen. Der Preis wurde für besondere Leistungen verliehen.

Einen klaren Kopf behalten, ist oftmals leichter gesagt als getan – vor allem dann, wenn man als Juror in der "Bayern Brand-Prämierung" sitzt. In einem wahren Destillats-Marathon wurden im Frühjahr dieses Jahres rund 650 Proben von insgesamt 140 Brennereien sensorisch bewertet und anschließend analytisch beurteilt.

Bis zu 50 Brände und Geiste wurde dabei von einer unabhängigen Fachjury aus Brennern und Destillatexperten pro Durchlauf im neuen Sensorikzentrum der LWG verkostet und dabei Geschmack, Geruch und Aromenvielfalt bewertet. Insgesamt wurden in Lindau 172 Gold-, 286 Silber- sowie 67 Bronzemedaillen verliehen. Zehn Brenner wurden aufgrund besonderer Leistungen mit dem Bayerischen Staatsehrenpreis ausgezeichnet. Ein Sonderpreis ging dabei an die LWG Veitshöchheim, die sieben Brände eingereicht hatte. Davon wurden fünf Brände mit einer Goldmedaille und zwei mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Das Brennen von Edelobstbränden und Geisten besitzt in Bayern nicht nur lange Tradition; mit über 4.000 Brennern, davon alleine 1.700 in Franken, hat der Freistaat zudem eine der größten Dichten an Klein- und Obstbrennern im gesamten Bundesgebiet. Die 2014 vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium und den drei bayerischen Klein- und Obstbrennerverbänden ins Leben gerufene Initiative "Bayern Brand" unterstützt und fördert die untrennbare Symbiose von traditioneller Handwerkskunst und regionaler Landschaft – denn Heimat & Herkunft gehören nicht nur zusammen, sondern lassen sich auch erschmecken.

Hier finden Sie alle ausgezeichneten bayerischen Brenner auf einen Blick:
http://www2.bayern-brand.de/wp-content/uploads/ALP_BayernBrand.pdf

LGS 2018 Würzburg: Der Rebgarten unter den sieben Winden

Text: *Pressemitteilung* LWG, Fotos: LWG

Was haben Weinreben auf der Gartenschau zu suchen? Diese Frage stellt sich bei der 19. Landesgartenschau (LGS) in Würzburg nicht. Denn mit einer mehr als 1200-jährigen Tradition hat der Weinbau Region und Menschen nachhaltig geprägt und durch seine Einflüsse aus der einstigen Naturlandschaft über die Jahrhunderte eine historisch geprägte Kulturlandschaft geschaffen. Doch die Lage hoch oben im neu entstehenden Stadtteil Hubland, der vom 12. April bis 7. Oktober 2018 zur Spielwiese der zweiten LGS in Würzburg wird, ist eine Herausforderung für die Weinstöcke. Bewegt man sich auf dem Gelände und damit auf Augenhöge mit der Festung Marienberg (270 m ü. NN) ist der Wind ein ständiger Begleiter. Denn die exponierte Fläche ist nach allen Seiten windoffen und es treffen dort die sprichwörtlichen "Sieben Winde" aufeinander. Das laue Lüftchen, das in den heißen Sommermonaten sicherlich für Abkühlung bei den Besuchern sorgen wird, birgt aber auch Gefahren für die Reben im Frühjahr.

Zwei, die sich nicht unbedingt verstehen: Der Wind ist nicht immer der beste Freund des Rebstockes. "Nicht umsonst gibt es die Winzerweisheit 'Die Rebe ist ein Sonnenkind, sie liebt den Berg und hasst den Wind'", so Josef Engelhart vom Institut für Weinbau und Oenologie der LWG in Veitshöchheim. Denn im Mittelalter (um das 11. Jhd.) wurden die fränkischen Weinstöcke nicht am Berg, sondern vielmehr auf der Ebene kultiviert. "Damals war es auch in den Tälern noch warm und die Rebstöcke fühlten sich auch auf der ebenen Fläche wohl", so Engelhart. Auch der umgangssprachlich häufig anzutreffende "Wengert", der Weingarten, ist auf die damalige Zeit zurückzuführen. Erst mit Anbruch der "Kleinen Eiszeit" ab 1350 und der damit verbundenen Abkühlung der Temperaturen wanderten die Reben von den Tälern an die wärmeren Südseiten von Bergen und Hängen.

Noch heute hat die alte Winzerweisheit Bestand und windempfindliche Lagen eignen sich daher nicht für den Anbau aller Weinsorten.

"Während der spätreife Riesling keine kühlen windoffenen Hänge mag, gedeiht der Müller-Thurgau als frühreife Sorte auch unter windigen Umständen", macht Weinbautechniker Engelhart deutlich. Besonders in Frostnächten lässt der Wind die Temperaturen noch weiter sinken und kann damit zur Rebengefahr von Spätfrostereignissen im April und Mai führen. So sorgten in der Nacht auf den 20. April 2017 Temperaturen von bis zu -7 °C für Erfrierungen der noch jungen Weintriebe, die zu einem teilweisen Ernteausfall führten.

Im rund 300 m² großen Rebgarten des diesjährigen Beitrages des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (Ausstellungsbereich Wissensgärten) treffen Tradition und Moderne aufeinander. In den angelegten Weinbergsflächen darf natürlich der Silvaner nicht fehlen, geht doch die erste urkundliche Erwähnung des fränkischen Silvaner-Rebenanbaus auf das Jahr 1659 zurück. Vor allem Würzburg und die nach Sylvanus, dem Heiligen des Waldes und des Weinberges, benannte Rebsorte gehören zusammen und verbindet eine lange, gemeinsame Geschichte: So pflanzte Abt Albrecht Degen bereits 1665 die erste Silvaner-Rebe am Würzburger Stein. "Im Silvaner-Geschichtsweinberg sind mit Traminer und Österreichisch Weiß zudem die Eltern der Rebsorte zu finden, aus denen der Silvaner mit seinen vier Varietäten entstanden ist", so Rebsortenkundler Engelhart. Dabei hat der Grüne Silvaner neben seinen Roten, Gelben und Blauen Geschwistern mit über 90 % Anbaufläche deutlich die Nase vorn.

Der "Alte Fränkische Satz": Mit u. a. Vogelfränkisch, Adelfränkisch, Grünfränkisch und der ältesten bekannten Rebsorte 'Weißer Heunisch' lassen sich auch historische und vom Aussterben bedrohte fränkische Rebsorten bewundern. Bis 1800 wurden diese Rebsorten gemischt angepflanzt, um die Witterungsunbilden auszugleichen. Genau wie damals dienen auch im Rebgarten handgeschlitzte Holzpfähle mit Korbweidenbindung als Erziehungsform.

Mit Cabernet Sauvignon, Merlot oder Chardonnay lassen sich aber auch internationale Weinsorten erkunden, die künftig die fränkischen Rebflächen erobern könnten.

"Der mit dem Klimawandel einhergehende Temperaturanstieg macht Franken künftig auch für den Anbau von klassischen südlichen Weinen mehr und mehr interessant", betont Engelhart. Was auf der einen Seite Vielfalt in die Flasche bringt, sorgt auf der anderen Seite für Trockenstress im Sommer. So arbeiten die Experten des Institutes für Weinbau und Oenologie schon seit Jahren an verschiedenen Forschungsprojekten, um die Bewässerung im Weinberg effizienter zu gestalten. Daher lässt sich auch im Schauweinberg eine moderne Tröpfchenbewässerungsanlage besichtigen.

Wasser – sehr viel Wasser: Vor knapp 250 Millionen Jahren, am Ende des Erdaltertums, war vom heutigen Franken zwar nicht viel zu sehen – gleichzeitig wurde damals aber, im wahrsten Sinne des Wortes, der Boden für den fränkischen Weinbau geebnet und ein einmaliges Terroir geschaffen. Denn während eine einzige große Festlandmasse, die Pangäa, mit einem weltumspannenden Meer die damaligen Gesichtsformen unserer Erdkugel prägte, waren weite Teile des heutigen Mitteleuropas von einem flachen Binnenmeer überflutet. Bevölkert wurde dieses "Muschelkalkmeer" von Ceratiten, Nautiliden, Meeresschnecken und Muscheln, deren versteinerte Überreste noch heute in den heimischen Weinbergen zu finden sind. Ausgehend vom Leitfossil des Fränkischen Muschelkalks wurde das VINOMAX entworfen, das als weithin sichtbares und architektonisch markantes Wahrzeichen den diesjährigen LGS-Beitrag des bayerischen Landwirtschaftsministeriums prägt.

Ein überdimensionales Puzzle: Was über zwei Jahre lang nur in kreativen Köpfen und auf dem Reißbrett existierte, erhebt sich jetzt eindrucksvoll und von weither sichtbar im Rebgarten. Das VINOMAX ist komplett aus Holz gefertigt und wurde, in reiner Handarbeit, aus 400 Einzelteilen zusammengesetzt.

Die Muschelform als Architektur des Gebäudes bildet den Raum des VINOMAX, der, wie der abgeleitete Begriff vom Audimax einer Universität erwarten lässt, einen kleinen Hörsaal mitten im Rebgarten ergibt. Über ein interaktives Panel im Inneren des Pavillons kann der Besucher aus 16 weinbaulichen Themenfeldern auswählen und in die bisher zehn magischen Orte des Frankenweins 'terroir f' audiovisuell eintauchen.

In einem kleinen Silvaner-Weinberg, dem Silvaner-Terroir, wurden die Reben zudem auf den fränkischen Hauptbodenarten Muschelkalk, Keuper, Buntsandstein und Mainsande angebaut. "Die fränkischen Silvaner-Weine sind besonders gute Terroir-Anzeiger. Denn jede Bodenart hinterlässt ihre ganz eigenen, charakteristischen Aromen", so Josef Engelhart.

Die Besucher können die Ausstellungsflächen, die unter dem Titel "Landschaft! Wein! Garten!" in unmittelbarer Nähe des Eingangs "Wissensgärten" liegen, auf eigene Faust während der LGS-Öffnungszeit erkunden. "Lass Dich (ver-)führen" so die Aufforderung der Gästeführer "Weinerlebnis Franken", die jeden Samstag und Sonntag um 11 und 15 Uhr eine besondere Führung zur Geschichte und der Tradition des fränkischen Weinbaus im Weingarten anbieten.

Auch lohnt sich besonders ein Blick auf die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die PIWIs – denn der eigene Rebstock im Garten liegt im Trend. "Mit den neuen PIWI-Tafeltrauben lassen sich von September bis Oktober besonders süße Trauben direkt vom Stock naschen", erläutert Engelhart. Gepflanzt an der Südseite kommen die Reben dabei ganz ohne Pflanzenschutz aus.

Nicht nur über Wein sprechen, sondern den Wein auch sprechen lassen: Als ganz besonderes Highlight schenkt die LWG jeden Mittwoch exklusiv die eigenen ausgebauten Weine aus, die im freien Handel nicht zu erwerben sind. An den übrigen Tagen sorgen die Winzer des "Fränkischen Gewächses" für Gaumenfreuden.

Fränkische Öko-Winzer treffen sich in Veitshöchheim

Homepage *IWO* LWG

Orange- und Amphorenweine sowie Neues von den pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI): Rund 25 Öko-Winzer des Bundes Fränkischer Ökowinzer und -weingüter (FÖW) informierten sich am Dienstag, den 16.01.2018, bei ihrem Besuch an der LWG über die aktuelle Versuchs- und Forschungsarbeit in Sachen Ökoweinbau und Naturweinbereitung der Veitshöchheimer Weinbauexperten. Denn bio ist Trumpf: So spielt neben den wichtigsten Weinkaufkriterien Geschmack und Preis, Herkunft und Anbaumethode mehr und mehr eine Kaufentscheidung und rückt die ökologischen Aspekte der Weinbereitung in den Vordergrund. So werden derzeit rund 8 % der Rebflächen in Deutschland nach ökologischen Gesichtspunkten bewirtschaftet - die Tendenz steigend. Im FÖW haben sich Winzerinnen und Winzer aus ganz Franken zusammengeschlossen, die ausschließlich auf Ökoweinbau setzen und dabei ganz bewusst auf Herbizide, Insektizide und chemische Pflanzenschutzmittel verzichten.

Zurück zu den Wurzeln

Johannes Burkert, stellvertretender Arbeitsbereichsleiter Oenologie am LWG-Institut für Weinbau und Oenlogie, entführte die fränkischen Öko-Winzer vor seinem Vortrag auf eine kleine Zeitreise. Denn bei der Besichtigung eines Marani, georgisch für "Ort, an dem ein Qvevri vergraben ist", konnten die Winzer zunächst in die Geschichte des Weinbaus von vor über 8.000 Jahren eintauchen. Seit 2011 gehen die Weinbauexperten der LWG alte, neue Wege und bauen fränkische Trauben in dünnwandigen georgischen Tonamphoren, dem Qvevri, aus.

"Dabei entstehen besonders langlebige und kräftige Weine, die direkt auf der Maische vergoren werden", so Johannes Burkert. Um den Einfluss der Gärtemperatur auf die Maischegärung zu untersuchen, wurde im Sommer 2017 ein Qvevri mit rund 200 Meter Schlauch umwickelt, um durch die Zugabe von kühlem Wasser die bei der Gärung entstehenden Temperaturspitzen von bis zu 30 Grad zu senken. "Mit dem Weinausbau nach der traditionellen georgischen Vorgehensweise gehen wir nicht nur bewusst einen Schritt zurück und stellen damit die Handwerkskunst des Weinausbaus in den Fokus. Durch neue Ansätze, also der Symbiose von Vergangenheit und Moderne, versuchen wir gleichzeitig an allen Stellschrauben der Weinbereitung zu drehen und die Qualität des ausgebauten Weines zu maximieren", betont Burkert. Das Institut für Weinbau und Oenlogie versteht sich dabei als Vorreiter, um damit den Einstieg der Winzer in neues Terrain zu erleichtern. So bauen schon mehrere Winzer der Region Amphoren-Weine aus, die sich zunehmender Beliebtheit erfreuen.

Weinbau mit Geschichte - und Zukunft

Im neuen Sensorikzentrum der LWG folgte schließlich neben der Vorstellung der aktuellen Versuche zum Orangewein auch eine Verkostung der nach der georgischen Methode ausgebauten Weine. "Durch das Vergären mit und ohne Rappen, möchten wir beispielsweise den Einfluss verschiedenster Faktoren bei der Maischegärung von Weißwein auf die Weinstilistik untersuchen", so Johannes Burkert.

"Der Ausbau von Amphoren-Weinen erfolgt dabei nach dem Grundsatz "kontrolliertes Nichtstun". Denn bei der klassischen Form der Naturweinbereitung kommt nicht nur keine moderne Kellertechnik zum Einsatz. Auch wird auf Zusätze wie Hefe, Enzyme, Schönungsmittel oder Schwefeldioxid komplett verzichtet", so Burkert. Die Weinbereitung wird damit zu einer ganz besonderen Schachtel Pralinen, denn man weiß nie, was man am Ende wirklich bekommt. "Umso wichtiger ist es deshalb, durch ständige Kontrolle den natürlichen Vorgang der Weinbereitung analytisch und sensorisch zu überwachen und ggfs. schnell einzugreifen", stellt Johannes Burkert klar. So erfordern beispielsweise eine starke Oxidation oder mikrobiologische Fehlentwicklungen (d. h. Vermehrung unerwünschter Bakterien oder wilder Hefen) eine sofortige Reaktion des Winzers, um die Charge zu retten. Mit Zugabe von Schwefeldioxid (SO_2) oder eine Filtration kann der Wein zwar gerettet werden; durch den nachhaltigen Eingriff wird aber der natürliche Weg der Weinbereitung unterbrochen und der reifende Wein ist somit kein Naturwein mehr.

Die besseren Bio-Weine

PIWIs (pilzwiderstandsfähig) stehen wie keine andere Rebsorte für eine perfekte Win-win-Situation für Umwelt, Winzer und Verbraucher. Doch mit ihrer Pilzwiderstandsfähigkeit gegen Echten und Falschen Mehltau bieten die Rebsorten nicht nur die Möglichkeit, weitgehend auf Pflanzenschutz zu verzichten. Auch kann durch einen insgesamt geringeren Maschineneinsatz einer unnötigen Bodenverdichtung vorgebeugt und der CO_2-Ausstoß deutlich reduziert werden.

"Durch den Einsatz von PIWI-Rebsorten wie Regent oder Johanniter lässt sich ein Großteil der Pflanzenschutzmaßnahmen einsparen und sich vor allem in der Steillagenbewirtschaftung, die eine maschinelle Bearbeitung oftmals unmöglich macht, die schweißtreibende Handarbeit deutlich reduzieren", so Josef Engelhart, Weinbautechniker am Institut für Weinbau und Oenologie. Kein Wunder also, dass den PIWIs vor allem in terrassierten Steillagen eine rosige Zukunft vorhergesagt wird.

Neue Sorten sind gesucht

Den Rebzüchtern gelang es Ende des 19. Jahrhunderts durch das Kreuzen von amerikanischen Wildreben mit europäischen Reben die Widerstandsfähigkeit gegen den Mehltau auf die heimischen Reben zu übertragen. So entstanden in den letzten Jahrzehnten neue, robuste Rebsorten, die sich in der Praxis bewährt haben. "Bis zu 20 Jahre dauert es, bis eine geeignete PIWI-Sorte gefunden wird", macht Engelhart deutlich. Vor 50 Jahren begann die Erfolgsgeschichte von Regent und Johanniter, die zusammen mit Cabernet blanc, Solaris und Muscaris die am weitesten verbreiten PIWI-Rebsorten sind. "Doch der Regent, der in Deutschland auf über 2.000 ha angebaut wird, ist frühreif - und genau da liegt das Problem", erläutert PIWI-Experte Engelhart. Denn bedingt durch den Klimawandel steigt die Nachfrage nach spätreifen Sorten.

Seit Jahrzehnten testet die LWG die neuesten Rebsorten der Züchter, darunter auch vielversprechende Sorten, die ihre endgültige Reife erst im Oktober, wie beispielsweise die klassischen Rebsorten Silvaner und Riesling, erreichen. "PIWI-Weine haben ihren ganz eigenen Charakter und bringen eine völlig neue Note ins Weinglas. Auch der Geschmack spielt ganze vorne mit, denn mit den neuen Sorten lässt sich eine Weinqualität erzeugen, die sich hinter klassischen Rebsorten nicht verstecken muss", betont Josef Engelhart. Dennoch greifen viele Weinkunden noch zu bekannten Marken und lassen PIWI-Weine links liegen. Engelhart rief daher die Winzer auf, die Geschichte hinter den Trauben zu erzählen und das Ökobewusstsein der Konsumenten zum Vorteil der PIWIs zu nutzen.

Schmecken Sie den Unterschied?

Auch in diesem Jahr findet wieder auf der Vogelsburg bei Escherndorf die traditionelle Weinverkostung des Bundes Fränkischer Öko-Winzer und -Weingüter (FÖW) statt. Rund 30 Öko-Winzerinnen und Winzer präsentieren über 100 Bio- und PIWI-Weine. Darunter auch die Weine des LWG-Weinbauversuchsbetriebes, die es sonst im freien Handel nicht zu verkosten gibt. Am besten jetzt schon den Termin am Mittwoch, den 15.08.2018 notieren und auf ein Glas vorbeischauen.

Wein im Stein – Erobert das Muschelkalk-Fass bald die Winzerkeller?

Text: *Pressemitteilung* LWG, Foto: LWG

Schon mit dem Beton-Ei bekamen Holzfass und Edelstahltank Konkurrenz im Weinausbau. Und vielleicht erobert bald auch das Muschelkalk-Fass die Winzerkeller in Franken. Denn nach dem Motto "Vom Muschelkalk in Muschelkalk" wird im Lehr- und Versuchskeller am Institut für Weinbau und Oenologie der LWG in Veitshöchheim der Weinausbau in einem 800 kg schweren Muschelkalk-Fass nach allen Facetten der Kunst unter die Lupe genommen. Wie schlägt sich das nicht ganz alltägliche Fass beim Handling?

Schmeckt die Zunge am Ende überhaupt einen Unterschied? Und wie reagieren Muschelkalk und Wein miteinander? Eine Antwort auf diese und viele weitere Fragen suchen derzeit Martin Justus Müller, Technischer Betriebsleiter Weinbau, und sein Team tief im Keller des Weinbauversuchsbetriebes.

Betritt man den Keller, zieht das Muschelkalk-Fass sofort die Blicke auf sich: Dabei besticht das 500 Liter fassende Behältnis mit einer Höhe von 1 m und einem Durchmesser von 80 cm nicht durch seine Größe, sondern vielmehr durch sein ganz besonderes Auftreten: Mit einer einfachen, klaren Form, die eine sachliche und funktionale Nüchternheit ausstrahlt und sich in einer insgesamt modernen Ästhetik widerspiegelt, könnte das Muschelkalk-Fass auch als moderne Kunst durchgehen. Rund 800 kg Leergewicht bringt das Fass auf die Waage, das zu 100 % aus fränkischem Muschelkalk besteht.

Das Material wurde dabei bewusst gewählt: Denn Keuper, Buntsandstein und Muschelkalk, das Dreigestirn des germanischen Trias, sind der Stoff, auf dem der fränkische Wein wächst. Dabei fühlen sich Burgunder (Pinot), Riesling und Silvaner auf Muschelkalkböden besonders wohl. "Für den Versuch haben wir uns daher ganz klar für einen Silvaner Jahrgang 2017 aus der Lage Würzburger Pfaffenberg entschieden", so Martin Justus Müller, Weinbautechniker am Institut für Weinbau und Oenologie (IWO). Um eine sensorische Vergleichbarkeit zu ermöglichen, wird der Silvaner zudem parallel im Edelstahltank konventionell ausgebaut.

Rund 800 kg bringt das Muschelkalk-Fass ohne Füllung auf die Waage und macht dank seiner modernen Ästhetik neben Edelstahltank und Holzfass eine gute Figur im Versuchskeller der LWG. Deutlich zu sehen sind dabei die dunklen, Wasser führenden Schichten des Fass-Exoten, welcher zu 100 % aus fränkischem Muschelkalk besteht.

Wie die Gesteinsschicht hat auch das Muschelkalk-Fass seine ganz besonderen Eigenheiten: "Die dunklen Färbungen an der Außenwand zeigen, dass der Most über die Wasser führenden Schichten seinen Weg nach draußen findet", erläutert Müller. "Wir möchten am Ende über sensorische Prüfungen nicht nur herausfinden, ob die Zunge einen geschmacklichen Unterschied wahrnimmt, sondern was der Muschelkalk mit dem Wein macht", so der Technische Betriebsleiter.

Beim Widerstich, also dem Trennen des Jungweines von der Hefe, überzeugte der künftige Muschelkalkwein mit einer frisch aromatischen, leicht nach Kräutern duftenden Note. "Würde man nicht wissen, dass wir ein Muschelkalk-Fass vor uns haben, könnte man meinen, der Jungwein käme aus einem Edelstahltank", so der Weinbautechniker nach einem Geruchstest. Mit regelmäßigen Untersuchungen im Fachzentrum Analytik wird zudem geprüft, wie Muschelkalk und Wein miteinander reagieren. "So wäre es vorstellbar, dass Stoffe aus dem Fass ausgewaschen und so in den Wein gelangen könnten", mutmaßt Müller. Dies könnte am Ende dazu führen, dass der ausgebaute Wein entweder sensorisch sauber und auch im gesetzlichen Rahmen ist oder aber auch nicht verkehrsfähig wäre.

Vorfreude ist bekanntlich die beste Freude: Denn nach dem Widerstich ruht der Jungwein jetzt bis zum Frühjahr nächsten Jahres im Muschelkalk-Fass, damit die abschließende Reife und eine entsprechend Aromenbildung abgeschlossen werden können. Bei sensorischen Prüfungen im neuen Sensorikzentrum der LWG soll schließlich herausgefunden werden, was der Wein mit Nase und Zunge anstellt und wie er sich im direkten Vergleich zum konventionell ausgebauten Silvaner aus dem Edelstahltank schlägt. "Der Ausbau im Muschelkalk-Fass spiegelt dabei die ganze Harmonie von Weinan- und -ausbau wider und verleiht dem Wein eine ganz individuelle Note, die sich sicherlich nicht nur im Geschmack widerspiegelt", so Martin Justus Müller.

Somit erzählt der Wein aus dem Muschelkalk-Fass eine ganz besondere Geschichte, die immer mehr Weingenießer auch hören möchten. Was habe ich im Glas? Welches Handwerk steckt dahinter? Neben Geschmack und Aussehen verleihen vor allem Herkunft und Regionalität dem Wein auf dem hart umkämpften Markt ein entscheidendes Alleinstellungsmerkmal – und setzen damit ein ganz besonderes Zeichen für die Handwerkskunst aus Franken.

Herausforderungen annehmen: Gehölzvermarktung 2.0

Text: *Pressemitteilung* LWG, Foto: LWG

Neben Halb- oder Hochstamm, Rosen und Klimabäumen sollten künftig auch Social Media, E-Commerce, Augmented Reality und Customers Journey zum Vokabular von Baumschulen und Gehölzvermarktern gehören. Die Folgen der zunehmenden Digitalisierung, die schwindenden Grenzen zwischen realen und virtuellen Lebenswelten und das damit einhergehende veränderte Käuferverhalten spüren auch die bayerischen Baumschulen: Denn der Onlinehandel verzeichnet auch in der grünen Branche einen jährlich steigenden Zuwachs und führt vor allem die nachwachsenden Zielgruppen nicht mehr in die stationären Läden. Die Branche steht vor einer neuen Zeitrechnung, aus der nur die als Gewinner hervorgehen werden, die sich den digitalen Herausforderungen stellen und auch bereit sind, eingelaufene Pfade zu verlassen und neue Wege zu gehen – Wege, die die Kunden schon längst für sich entdeckt haben. Rund 250 Baumschulgärtner informierten sich daher am 24. Baumschultag (Donnerstag, 22. Februar 2018) der LWG in Veitshöchheim über die Herausforderungen aber auch Chancen der Gehölzvermarktung 2.0.

Investition in die Zukunft

Eine praxisorientierte Forschungsarbeit mit – und vor allem für die bayerischen Gehölzvermarkter und Baumschulen: Auf rund 10 Hektar führt die LWG seit 1967 Versuchsreihen für Obstbau aber auch Baumschulen durch. Zu den Herzstücken des Versuchsbetriebes Stutel im unterfränkischen Thüngersheim gehört dabei auch der "Zukunftswald". Über 160 verschiedene Baumarten und -sorten werden dort auf ihre Klimastresstoleranz getestet, um die passenden Stadtbäume der Zukunft zu finden. "Mit der Modernisierung unseres Versuchsbetriebes setzt der Freistaat ein deutliches Zeichen für die Forschungsarbeit der LWG und ein klares Bekenntnis zu den bayerischen Baumschulen", betonte Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG, in seiner Begrüßung. So werden fünf Millionen Euro in den Neubau von Wirtschafts- und Bürogebäuden investiert und damit das räumliche Umfeld für eine zukunftsorientierte Forschung geschaffen.

Dr. Kolesch bedankte sich bei den Berufsverbänden für deren aktive Unterstützung und gab zu bedenken, dass nach dem Neubau vor dem Neubau sei: Denn auch der dringend notwendige Neubau des Institutsgebäudes auf dem grünen Campus in Veitshöchheim stehe noch aus.

Ausbildung = Zukunft!

"Wenn Veitshöchheim ruft, kommt die Baumschulwelt nach Franken", so Michael Kutter, Vorsitzender des BdB-Landesverbandes Bayern e. V. Er sah in der gut besuchten Veranstaltung eine große Wertschätzung und ein klares Bekenntnis für die Forschungsarbeit des Institutes für Erwerbs- und Freizeitgartenbau (IEF) der LWG. Die Veränderungen der Digitalisierung sah er aber nicht nur als Herausforderung für die Baumschulgärtner, sondern vielmehr als Chance. Er rief die Unternehmer auf, neue Wege zu gehen, die eigene Zukunft aktiv zu gestalten und nicht anderen dabei zuzusehen. Gleichzeitig betonte er aber auch, dass die Zukunft nicht nur denen gehört, die den Weg ihrer Kunden gehen, sondern die mit Ausbildung und Weiterqualifizierung schon heute in die Mitarbeiter von morgen investieren. "Möchte man in Deutschland ein Meister oder Techniker mit dem Schwerpunkt Baumschule werden, so ist die Staatliche Meister- und Technikerschule der LWG in Veitshöchheim dafür die erste Wahl", betonte Kutter.

Sich aus der Schockstarre lösen

Dass die Branche nicht nur vor einer bedeutenden Zeitwende steht, sondern sich vielmehr schon mitten darin befindet, machte auch der Vortrag von Engelbert Kötter, selbst ehemaliger Absolvent der Staatlichen Meister- und Technikerschule, deutlich. Bevor er einen Ausblick wagte, nahm er die Gegenwart der Branche ins Visier. Wie der Hase vor der Schlange: Kaputte Preise, völlig anders tickende Kunden und Zukunftsängste. "Viele Unternehmer sind ratlos und befinden sich in einer regelrechten Schockstarre. Daneben werden mit extremen Sparkursen oder der Verringerung der Anbauflächen genau die falschen Schritte unternommen", so Kötter.

Auch neigen viele Unternehmen dazu, auf Altbewährtes zurückzugreifen. "Doch mit stationären Schauflächen oder Rabattaktionen ist in einem gesättigten und vor allem völlig anders funktionierenden Markt nichts mehr zu holen", brachte es Kötter unverblümt auf den Punkt. Vielmehr gehe es darum, die Möglichkeiten der digitalen Welt zu nutzen und damit die Kunden von morgen zu erreichen. Kunden, die es gibt und die nicht erst überzeigt werden müssen: Denn der Boom nach Grün ist nach wie vor vorhanden und nimmt weiter Fahrt auf.

Eine Homepage zu haben, ist der Anfang und schlicht Standard. Doch diese auch zu pflegen und zu einer virtuellen Erlebniswelt für den Besucher und damit für potenziellen Kunden zu machen oder einen Onlineshop mit einem scheinbar immer vollen Lager zu integrieren, das ist die Herausforderung. "Nur wer alle Kanäle nutzt, die vorhanden sind, und die Bedürfnisse seiner Kunden kennt, wird zu den künftigen Gewinnern gehören", so Engelbert Kötter. Auch müsse ein grundlegender Paradigmenwechsel in der Branche stattfinden: Denn Baumschulen wie auch Gartenbaubetriebe verkaufen nicht einfach Bäume und Pflanzen; sie verkaufen viel mehr Trends und Werte.

Mit einem Klick

Alexander Kelm vom Softwareunternehmen Green Solutions (Taspo-Gewinner 2017) stellte Marketinglösungen für Baumschulen vor und zeigt anhand von Beispielen auf, wie die Vernetzung von analoger und digitaler Welt gelingt. "Die stationären und digitalen Angebote dürfen nicht getrennt voneinander betrachtet werden, sondern müssen Hand in Hand miteinander arbeiten", betonte Kelm. Denn wenn das Interesse des Kunden in einer Onlinebestellung gipfelt, müssen auch die analogen Arbeiten im Hintergrund, wie Bereitstellung und Versand der Ware, reibungslos funktionieren. Auch sieht Kelm den stationären Handel als festes Fundament, der durch den digitalen Auftritt perfekt ergänzt und damit überhaupt erst in den Fokus der Kunden gerückt wird.

Dies bedeutet aber auch, dass man sich handwerkliche Fehler im stationären Verkauf, wie das Fehlen eines Frühlingssortimentes, nicht mehr erlauben darf. Dass das Ende der digitalen Reise bei Weitem noch nicht erreicht ist, wurde bei einem Blick in die aktuelle Entwicklungsarbeit des Softwareunternehmens deutlich. So lässt sich via Smartphone-App auf die kahlen Stellen im Garten künftig mit wenigen Klicks der gewünschte Baum oder die im Shop ausgesuchte Bepflanzung setzen.

Cross Media aus der Praxis

Die Frage von Sabrina Nitsche, Autorin und Moderatorin des deutschlandweit erfolgreichsten TV-Gartenformates "Querbeet", welcher der anwesenden Tagungsbesucher einen Facebook-Account habe und Queerbeet schon gelikt hat, hatte ein spärliches Handaufzeigen zur Folge. Das Veitshöchheimer Eigengewächs nahm dies zum Anlass, um zusammen mit Tobias Bode Einblicke in das Format zu geben und deutlich zu machen, dass die Präsenz in den Sozialen Medien keine Frage, sondern vielmehr Pflicht sei.

"Eine Sendezeit von 30 Minuten alle zwei Wochen bedeutet eigentlich, dass man gar nicht existiert", so Nitsche. Neben der Mediathek werden die Sozialen Medien nach dem Motto "Querbeet erreicht jeden" dazu genutzt, Gartenliebhaber jederzeit und überall zu erreichen. Ob lustige Outtakes, Kurzfilme oder Tutorials, im Mittelpunkt steht dabei die Kommunikation mit den Zuschauern: So werden von Sabrina Nitsche nicht nur die Kommentare, die auch mal negativ sein können, beantwortet, sondern auch Ideen für künftige Sendungen aufgegriffen.

Sabrina Nitsche gewährte einen Blick hinter die Kulissen von Querbeet (BR) und rief auf, über die digitale Bühne "Social Media" in Interaktion mit Kunden zu treten.

Als Autorin des Blogs "Gartenfräulein" vereint Silvia Appel Passion und Profession und öffnet mit ihrem Blog anderen Menschen die Türe zum Gärtnern. Anhand ihres Blogs zeigte Appel auf, wie es gelingt, die Follower in ihre selbst geschaffenen grünen Erlebniswelten zu entführen und nachhaltig zu begeistern. Ein Ansatz, der auch im Gärtnereibereich immer wichtiger wird, um eine langfristige Kundenbindung aufzubauen, aber auch eine neue - und vor allem junge - Zielgruppe zu gewinnen.

Einblicke in Amazon & Co.

Am Nachmittag der Veranstaltung stellte Klaus Körber, IEF-Abteilungsleiter Technik und Unternehmensentwicklung, den Baumschulgärtnern den Handelsgiganten Amazon vor. Er beschrieb die Konzernentwicklungen mit Fakten und Zahlen und zeigte so die weltweit wachsende Bedeutung des Handels- und Logistikunternehmens auf.

Seinen praktischen Test der Amazon Handelssparte "Pflanzen" stellte der angehende Baumschulmeister Felix Weber vor. Er hatte verschiedene Pflanzen über Amazon bestellt und beschrieb seinen Gärtnerkollegen die dabei gemachten Erfahrungen. Anhand der aufgeschlüsselten Preise seiner erhaltenen Lieferungen zeigte er auf, dass die über Amazon vertreibenden Gartenbaubetriebe letztlich nur etwa ein Drittel des Kundeneinkaufspreises als eigenen Umsatz erhalten.

Baumschulbesitzer Christian Müller aus Mauer bei Heidelberg zeichnete dennoch ein positives Bild seiner Zusammenarbeit mit Amazon beim Vertrieb seiner eigenen Obstgehölz-Marke. Amazon werde vielfach bereits ähnlich einer Suchmaschine verwendet, was dazu beitrage, seine Marke bekannter zu machen. Müller sieht daher in der digitalen Vermarktung eine neue Möglichkeit, die den stationären Absatz ergänzt.

LWG-Referendarin Silke Borzym stellte mit Studierenden der aktuellen Baumschulklasse Wissenswertes zu den Themen Homepage, Onlineshops, Suchmaschinenoptimierung und Social Media vor.

In Arbeitsgruppen hatten sich die Studierenden dafür mit jeweils einem Thema intensiv befasst. Dabei wurde deutlich, dass ein angepasster digitaler Unternehmens- und Handelsauftritt von Baumschulen unverzichtbar ist. Hinzu komme der Standard, digital unkompliziert mit den Betrieben kommunizieren zu können. Dabei gilt es, digitale Medien zu nutzen, um seinen Baumschulbetrieb einem breiten Publikum zugänglicher zu machen.

Praxis zeigt, wie's geht

Über Social Media etwa gelänge es einfacher, mit Kunden in Kontakt zu bleiben, in ihnen die absatzfördernden Stimmungen der Jahreszeiten wachzuhalten und sie mit Einladungen zu Veranstaltungen zu erreichen. Zunehmend wichtig: Bilder und Videos mehr als Texte sprechen zu lassen - und die uneingeschränkte Benutzerfreundlichkeit all dessen, was Baumschulbetriebe ihren Kunden digital anbieten. Über den Online-Auftritt von Baumschulbetrieben hinaus sei auch der Online-Pflanzenverkauf zunehmend wichtig, resümierte Silke Borzym. Den dürfe man nicht den "Big Playern" allein überlassen.

Zum Abschluss der Veranstaltung berichteten der Schweizer Baumschulunternehmer Roman Schwitter und die niederbayerische Baumschul-Gärtnermeisterin Elke Wimmer, Baumschule Patzelsberger, über ihre praktischen Erfahrungen, die sie mit der Digitalisierung ihrer Betriebe bzw. ihrem aktiven Engagement in den Sozialen Medien gemacht haben.

Wie kommt die Gurke ins Glas? - Industriegemüsetag der LWG

Text: *Pressemitteilung* LWG, Fotos: LWG

Haben Sie sich schon einmal gefragt, warum die Gurken im Glas nahezu alle gleich groß und dick sind? Und dass Sie aller Wahrscheinlichkeit nach eine bayerische Essiggurke vor sich haben? Denn mit seinen rund 2.000 ha Anbaufläche ist Bayern der größte europäische Produzent von Einlegegurken. Beim Industriegemüsetag der LWG in Veitshöchheim am Donnerstag, den 14.12.2017, stand u. a. das perfekte Gurken-Modelmaß sowie innovative Erntetechnik auf dem Tagesprogramm.

9:3 - Das Modelmaß der sauren Gurke

Nur die perfekten Gurken finden überhaupt den Weg ins Glas und somit in Roulade und Co. "Die Zauberformel, die über die nächste Runde - sprich eine Abfüllung ins Glas oder eine Verwertung in der Gurkensalat- und Burgerindustrie - entscheidet, ist der LD-Wert", so Florian Hageneder, Versuchsingenieur am Gartenbauzentrum Bayern Süd-Ost in Landshut.

Denn nur mit einem Längen-Dicken-Verhältnis, kurz LD, von 2,7:1 bis 3,3:1 schaffen es die Gurken in die genormten Gläser.

Damit die Gurken es ins Glas schaffen, spielt das Längen-Dicken-Verhältnis die ausschlaggebende Rolle. Das Traummaß einer Gurke liegt bei einer Länge von 9 cm und einer Dicke von 3 cm.

"Die Sache ist ganz einfach: Sind die Gurken zu lang, passen diese nicht ins Glas; sind die Gurken dagegen zu klein, wird das vorgeschriebene Füllgewicht nicht erreicht", ergänzt Martin Schulz vom Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau und u. a. Arbeitsgruppenleiter für Freilandversuche der LWG. Das Idealmaß einer sauren Gurke liegt somit bei einer Länge von 9 cm mit einer Breite von 3 cm. Sortiert wird bei der Abfüllung übrigens nach der Dicke über sogenannte "weichende Bänder". Dabei werden die Abstände auf den vollautomatischen Sortierbändern immer weiter – und Gurken mit dem gewünschten Umfang für die spätere Abfüllung ins Glas aussortiert.

Auf der Suche nach den perfekten Gurken

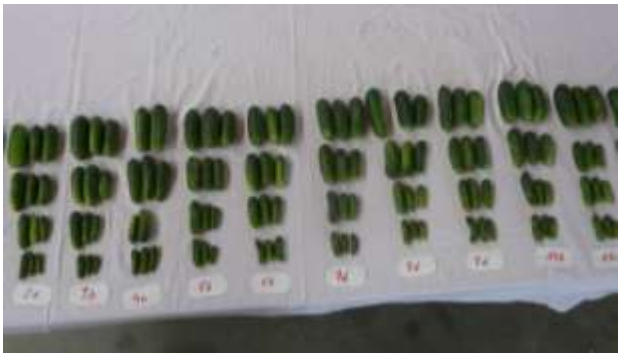
Anbauers Liebling sind dabei natürlich Gurken mit einem idealen LD-Verhältnis. Denn für die Gurken, die ins Glas wandern, erhält der Anbauer deutlich mehr als für die kleinen grünen Vertreter, die es nur in den Gurkensalat schaffen. Bei einem deutschlandweit einmaligen und hinsichtlich der Versuchsstellung sicherlich eines der aufwendigsten Versuchsvorhaben seiner Art, betreut das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut (AELF, Gartenbauzentrum Bayern Süd-Ost) im Auftrag der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau einen Einlegegurkensortenversuch in einem Anbaubetrieb.

Unter Praxisbedingungen werden Gurkensorten geprüft, ob sie auch halten, was die Züchtung verspricht. "Bei einem Exaktversuch, also einer vierfach wiederholten Versuchsreihe, testen wir 12 verschiedene Gurkensorten über den gesamten Saisonverlauf", so Florian Hageneder vom Gartenbauzentrum Bayern Süd-Ost. Im Fokus stehen dabei neben Wachstum und Vitalität der Pflanzen auch die tatsächlich erreichten LD-Werte. "Dafür werden rund 800 Gurken je Saison in Handarbeit vermessen, die Daten anschließend erfasst und ausgewertet", erläutert Hageneder. Die Versuchsreihe ist dabei anbauorientiert und neutral.

Neue "Saure-Gurken-Zeit" in Aussicht?

Von einer "Sauren-Gurken-Zeit", umgangssprachlich als Ausdruck für eine Zeit mit wenig verfügbaren Lebensmitteln, kann in der heute vorherrschenden Überschussgesellschaft nicht die Rede sein - zumindest für den Konsumenten. Doch den Anbauern könnte eine "Saure-Gurken-Zeit" der anderen Art in Haus stehen: Fährt man in der Erntezeit (Ende Juni bis September) übers Land, sind die "Gurkenflieger" ein eindeutiges Indiz dafür, dass die Ernte in vollem Gang ist. Mit einer Spannweite von 2 x 9 m bieten die "Tragflächen" dieser ganz besonderen Erntemaschine Platz für bis zu 28 Erntehelfer.

Denn die Ernte der Gewürzgurken ist auch in Bayern reine Handarbeit – noch. Aufgrund steigender Lohnkosten wandern mehr und mehr Anbauflächen ins Ausland, beispielsweise nach Serbien und Bosnien Herzegowina. Auch die bayerische Gurke fühlt sich dabei im Ausland wohl, denn kaum zu glauben: Fast ein Drittel der niederbayrischen Gurken wird exportiert. Hauptabnehmer dabei ist das Nachbarland Polen; aber auch in den skandinavischen Ländern finden die niederbayrischen Einlegegurken ihre Fans.



Zu lang, zu kurz? Zu dick, zu dünn? Bei einem Exaktversuch werden bis zu 12 verschiedene Gurkensorten jeweils auf 4 unterschiedlichen Feldflächen angepflanzt und die Gurken anschließend vermessen sowie ausgewertet. Diese Versuchsreihe vom AELF Landshut und der LWG ist nicht nur deutschlandweit einmalig, sondern auch eine der umfangreichsten ihrer Art.

Steht Bayern drauf - ist Bayern drin!

Um am internationalen Markt wettbewerbsfähig zu bleiben, müssen die Produktionskosten daher langfristig gesenkt werden. Die Erntekosten, der größte Kostenfaktor im Einlegegurkenanbau, bietet dabei das größte Einsparpotential und könnte u. a. mit der Automatisierung der Ernte erreicht werden. Mit dem Projekt CATCH (Cucumber Gathering - Green Field Experiments) soll ein Verfahren entwickelt werden, welches die Einlegegurke mithilfe eines Roboters erntet. Die ersten Ergebnisse wurden im Rahmen des Industriegemüsetages am 14.12. vorgestellt.

Die Branche versucht zudem das Verbraucherbewusstsein zu stärken und setzt auf Regionalität. Steht Bayern drauf - ist Bayern drin: Bei Gurken mit dem Siegel "Geprüfte Qualität Bayern" schmecken Sie schon heute ein Stück Heimat. Denn die kleinen, grünen Gemüsevertreter sind ausschließlich unter dem weiß-blauen Himmel Bayerns gewachsen. Das Qualitätssiegel "Geprüfte Qualität Bayern" wird vom Freistaat Bayern vergeben und garantiert eine Herkunft aus und eine Verarbeitung in Bayern sowie die Einhaltung bestimmter Qualitätskriterien während der gesamten Wertschöpfungskette.

Sensorikzentrum erschließt volle Aromenfülle bei Apfel, Spargel und Tomate

Text: *IEF* LWG, Foto: LWG

Süß, sauer, salzig, bitter: Es war gar nicht so einfach für die Teilnehmer des Sensorikworkshops, die vier Grundgeschmacksarten richtig zu bewerten. Mit Dr. Detlef Ulrich vom Julius-Kühn-Institut in Quedlinburg (Sachsen-Anhalt) konnte einer der renommiertesten Lebensmittelanalytiker für die Leitung eines Workshops zum Thema Sensorik im Gartenbau gewonnen werden. Eingeladen waren 22 Anbauvertreter aus den Bereichen Spargel, Tomate und Apfel. Ziel des Workshops war es, den Teilnehmern zu zeigen, was sich eigentlich hinter der Sensorik verbirgt. Was kann diese leisten? Und was ist beispielsweise der Unterschied zwischen einem Konsumentenpanel und einem wissenschaftlichen Panel? Diese und viele weitere Fragen wurden am Mittwoch, den 20.12.2017, im neuen Sensorikzentrum der LWG in Veitshöchheim beantwortet.

Das braucht man zur Spargelverkostung: Probegläschen mit Deckel, Wärmeplatte, Milchglas zum Neutralisieren von einer Probe zur nächsten, Wasserglas und natürlich umfangreiche Auswertungsbögen.

Isst du noch, oder schmeckst du schon?

Für den Workshop, der in dieser Form zum ersten Mal durchgeführt wurde, hatte Dr. Ulrich bereits die am Julius-Kühn-Institut (JKI) entwickelten Prüfformulare beispielhaft für Apfel, Spargel und Tomate mitgebracht. Denn normalerweise beginnt jede Verkostung mit der Erarbeitung eines spezifischen Prüfformulars, das die zu prüfenden sensorischen Parameter genau definiert, damit qualifizierte und vor allem auch belastbare Ergebnisse ermittelt werden können. Die Vertreter der Obst-, Gemüse- und Spargelanbauer zeigten sich beeindruckt von der Fülle an Geschmacks- und Aroma-eindrücken, die es einzeln zu erkennen und einzuordnen galt.

Vorbereitung ist die halbe Miete

Ein aus verschiedenen Arbeitsbereichen gemischtes Team des Institutes für Erwerbs- und Freizeitgartenbau (IEF) hatte sich unter Federführung von Martin Schulz auf den Ablauf der Verkostung akribisch vorbereitet: Jeder der 22 Teilnehmer erhielt Schneidbrett, Spuckschale, Messer und Gabel, Teller, Servietten und für den Spargel sogar eine Wärmeplatte. Im Vorbereitungsraum wurden dann nacheinander die Proben unter Anleitung von Dr. Ulrich vorbereitet. Jeder Teilnehmer erhielt zwei Tomaten verschiedener Sorten, zwei Äpfel, die zuvor in Spalten aufgeteilt und in zwei bedeckte Gläser gefüllt wurden, sodass jeder Proband sowohl Schnitze von der Schatten- wie von der Sonnenseite vor sich hatte. Am aufwändigsten verlief die Spargelprobe: Der Spargel muss zuerst in Stücke geteilt, gegart und dann auf die beschrifteten Probegläschen verteilt werden.

Lust auf mehr?

Für die Teilnehmer steht die Probeverkostung im neuen Sensorikzentrum der LWG am Beginn weiterführender Überlegungen, wie sich bayerisches Obst und Gemüse noch besser in seiner Frische und Geschmacksfülle am Markt präsentieren lässt. Welche Sorten bringen im Frühjahr, Sommer oder Herbst das beste Tomaten- oder Apfelaroma zum Verbraucher? Welcher Spargelboden verspricht den besten Spargelgenuss? Die überaus positive Resonanz der Teilnehmer lässt schon jetzt vermuten, dass der Sensorikworkshop nicht der Letzte war.

Vier Jahrzehnte als Versuchsingenieur im Zierpflanzenbau - Hubert Hanke geht in den Ruhestand

Text: *Oskar Kreß, Wolfgang Graf* und *Barbara Schmitt*, IEF LWG, Foto: LWG

Wer als Gärtner Versuchsberichte über Zierpflanzen aus Veitshöchheim in den Fachzeitschriften gelesen hat, hat sich über Jahrzehnte seine Bilder angeschaut. Hubert Hanke hat Tausende von Pflanzenporträts und Fotos von Versuchsparzellen und Arrangements in seinem Archiv. Denn seit 7. November 1977 war er als Versuchsingenieur im damaligen Sachgebiet Zierpflanzenbau tätig, heute neu mit IEF2, Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau, Produktqualität und Pflanzengesundheit, bezeichnet. Er legte bei seinen Fotoaufnahmen immer größten Wert auf die richtige Beleuchtung und einen neutralen Hintergrund, der meist mit einem schwarzen Tuch abgehängt

wurde. Damit keine dunklen Wolken oder grelle Sonne die Fotografierarbeit störten, verfolgte er täglich äußerst interessiert das Wettergeschehen im Internet einschließlich der Vorhersagen für die nächsten Tage. Die Kolleginnen und Kollegen konnten sich über Jahrzehnte hinweg immer auf seine detaillierten, wohl durchdachten und korrekten Versuchspläne verlassen.

Über viele Jahre hinweg war der Name Hubert Hanke mit der Kultur der Gartenchrysanthemen verbunden. Jährlich im September wurde eine bundesweit bekannte Tagung in Veitshöchheim hierzu durchgeführt.

Auch für zahlreiche Versuche zur Innenraumbegrünung hatte er die Federführung. Im Versuchswesen war er noch besonders mit Frühjahrsblühern - wie Bellis, Viola, Myosotis - aber auch der ganzen Palette der frühblühenden Stauden vertraut. Zudem unterrichtete er bei den angehenden Meistern und Technikern schwerpunktmäßig die Themengebiete Zierpflanzensortimente, Hydrokultur, Friedhofsgartenbau und einige Jahre das gärtnerische Versuchswesen.

In seinen jungen Berufsjahren beschäftigte sich Hubert Hanke als praktizierender Bonsai-Spezialist hauptsächlich mit Myrten. Sein handwerkliches Geschick tritt zu Tage, wenn er erfolgreich sein Auto repariert – vor der Gartenbaukarriere war er für kurze Zeit bei einer bekannten Ingolstädter Firma in der Autobranche tätig.

In seiner Freizeit betätigt er sich gerne sportlich. Kündigt der Wetterbericht für das Wochenende im Sommer einen kräftigen Wind an, so macht er sein Surfbrett startklar für einen Ausflug an den Altmühlsee. Im Winter genießt er die weiten verschneiten Hänge in der Rhön oder in Südtirol für seine Snowboard-Aktivitäten; ganzjährig ist er mit seiner Ehefrau auf dem Tanzparkett zu finden.

Wir sagen ein großes Dankeschön für mehr als 40 Jahre immer loyal geleisteter Arbeit und wünschen alles Gute für den Ruhestand, viele gesunde schöne Jahre, genügend Schnee in der Rhön und im Sommer ab und zu die nötige Brise Wind.

8. Süddeutscher Unternehmertag für den Gartenbau: Unternehmer treffen Vorsorge! Sie auch?

Text: *IEF* LWG

Ist im "Fall der Fälle" alles parat, damit es im Betrieb weitergeht? Diese Frage sollte sich jeder Betriebsleiter stellen. Anschauliche Berichte von betroffenen Praktikern und aufheiternde Sketche der Gartenbau-Studierenden der Meister- und Technikerschule aus Veitshöchheim und Heidelberg machten den Besuchern des Unternehmertages 2018 in Ulm/Seligweiler bewusst, dass es jeden treffen kann. Da in Gartenbauunternehmen häufig sehr viel Kapital gebunden ist, gilt es, dieses Kapital auch zu versichern, um unkalkulierbare Risiken auszuschließen.

Jörg Vatter war zum Glück versichert, als im Sommer 2013 ein Hagelschlag seinen kompletten Betrieb in Bempfingen zerstörte. Durch schnelle Hilfe von Kollegen und der Gartenbauversicherung konnte Vatter innerhalb kürzester Zeit seine Lieferungen wieder aufnehmen. Er empfahl den Unternehmerkollegen, ihr Risiko durch gute Vorsorge zu minimieren, um auch nach großen Investitionen noch ruhig schlafen zu können.

Wie es um den Versicherungsschutz der Gartenbaubetriebe steht, veranschaulichte Ralf Herzmansky vom Versicherungsunternehmen Vohrer und Vohrer. Eine Studie im Auftrag des Gartenbauverbandes Baden, Württemberg und Hessens, stellte fest, dass die Betriebe nicht ausreichend von den Versicherern betreut werden. Die Unternehmer haben meistens mehrere Versicherungen und auch verschiedene Ansprechpartner. Dadurch herrscht oft Unklarheit darüber, was wo versichert ist.

Eine Folge davon ist, dass einiges mehrfach versichert ist, anderes dafür überhaupt keinen Schutz hat. "Versicherung ist Chefsache! Schieben Sie das Thema nicht zur Seite!", appellierte Herzmansky. Alle Unternehmer wurden außerdem aufgerufen, Gesundheitsrisiken in ihren Versicherungsschutz einzuplanen.

Von seinem gesundheitlichen Ausfall über mehrere Monate berichtete Wilhelm Böck, Gemüsebau-Unternehmer aus München. Sind, wie bei Böck, mehrere Familienmitglieder im Betrieb eingebunden, kann ein solcher Ausfall einigermaßen aufgefangen werden. Vor allem dann, wenn jeder über die Aufgabenbereiche der anderen Bescheid weiß. Auch Bank- und Vertretungsvollmachten erleichtern die Handlungsfähigkeit beim plötzlichen Ausfall des Chefs. Wilhelm Böck forderte seine Kollegen auf, im Betrieb Transparenz hinsichtlich Führungsaufgaben herzustellen und für jeden Bereich auch Vertreter zu benennen.

Hans Müller aus Kornwestheim stellte als Unternehmer des Jahres 2017 beim Taspo-Award seine Firmenphilosophie den Teilnehmern des Unternehmertages vor: "Unsere Branche ist in der Bevölkerung sehr positiv besetzt. Machen wir etwas daraus! Die Menschen sind bereit, für "Grüne Produkte" viel Geld auszugeben." Er sieht die Perspektive für die Jungen überall dort, wo Gärtner hinter ihren Produkten stehen und ihre Augen nicht vor der Entwicklung der Gesellschaft verschließen.

Walnuss, Haselnuss und ein bisschen Trüffel

Text: Homepage des *IEF* LWG

Das Motto des Nusstages am 6. Dezember 2017 - "Walnuss, Haselnuss und ein bisschen Trüffel" - lockte über 100 interessierte Gäste aus Bayern, Baden-Württemberg, Nord-, Ost- und Westdeutschland sowie Österreich, der Schweiz und Südtirol auf den grünen Campus der LWG in Veitshöchheim. Neben Obstbauern, zu denen auch die Nussanbauer gehören, kamen Winzer, klassische Landwirte, Baumschuler, Berater, Lehrkräfte, Mitarbeiter von staatlichen Institutionen, Firmenvertreter und interessierte Bürger. So breit aufgestellt wie das Publikum war, so hoch waren auch die Erwartungen an den Tag und die Referenten.

Nur in der Gemeinschaft stark
Begrüßt wurden die Teilnehmer von Gerd Sander, Leiter des Instituts für Erwerbs- und Freizeitgartenbau an der LWG sowie Karl-Ludwig Rostock, stellvertretender Präsident des Erwerbsobstbau-Verbandes in Bayern. Letzterer wies darauf hin, wie wichtig es ist, dass alle Akteure des Obstbaus nicht nur in Bayern, sondern in ganz Deutschland zusammen an einem Strang ziehen. Er plädierte dafür, dass die Nussanbauer dem Bayerischen Erwerbsobstbau-Verband beitreten und somit auch die Interessen des Nussanbaus auf politischer Ebene vertreten werden können.

Hat großes Potential: die Haselnuss
Als Referentin und Mitorganisatorin stellte Carola Nitsch vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Fürth ihre jahrelangen Erfahrungen als Beraterin und Versuchsanstellerin für Haselnüsse vor. Sie erwähnte die Anfänge des Projekts vor über 10 Jahren und verdeutlichte, was daraus heute geworden ist. Neben klassischen Anbaubedingungen, die die Haselnuss braucht, ging sie auf ertragreiche Sorten in Bayern ein wie Emoa 1, Hallsche Riesennus, Corabel, Butler, Ennis und Gunslebert für Nüsse in Schale und Lange Zellernuss, Syrena, Torino112, Emoa 21 für geknackte Nüsse zur industriellen Weiterverarbeitung.

Auch der weltweite Handel wurde beleuchtet. Die Türkei ist der größte Produzent mit über 600.000 to pro Jahr. Deutschland ist ein sehr großer Abnehmer und Verarbeiter. Warum also nicht den Anbau in Deutschland weiter ausbauen? Noch ein Problem stellt die geringe Menge an qualitativ hochwertigen Pflanzen dar. Professorin Dr. Birgit Zange von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf erläutere die Arbeit ihres Teams mit der Invitro-Vermehrung von Haselnüssen im Labor. Sie konnten dabei sehr gute Erfolge feiern und gesundes und sortenechtes Pflanzmaterial erzeugen.

Nachfrage bestimmt Angebot
Neben dem fachlichen Teil konnten die Veranstalter auch eine verarbeitende Firma für Haselnüsse finden, die das Thema Haselnüsse aus Sicht des Vermarkters beleuchtet. Barbara Altmann stellte zunächst ihren Arbeitgeber, Rapunzel Naturkost aus Legau, vor. Vor allem in Schokolade und Haselnussaufstrich finden die Haselnüsse dort ihre Verwendung. Noch stammt der Großteil der Nüsse aus der Türkei. Doch nicht nur Produzenten wie Rapunzel Naturkost, sondern auch die Verbraucher sind an heimischen Rohstoffen interessiert. Gesucht sind daher Produzenten aus Süddeutschland. Wichtig sind dabei die Mindestliefermengen aber auch die Einhaltung der entsprechenden Qualitätskriterien. Dass dies auch das Publikum interessierte, spürte man an den zahlreichen Fragen.

Haselnuss ist mehr als nur Nuss
Manfred Winkler aus Gustenfelden (bei Nürnberg) bewirtschaftet einen direkt vermarktenden Obstbaubetrieb. Neben klassischen Obstarten wie Apfel, Birne, Erdbeere, Zwetschge und Himbeere produziert er auch Aprikosen und Haselnüsse. Diese werden vorwiegend bei ihm im Hofladen verkauft – aber nicht nur als Nuss, sondern auch veredelt als Brand oder Likör. Geerntet wird auf den Flächen von Winkler mit Hagelnetzen. Diese werden vor dem natürlichen Fall der Nüsse in der Anlage ausgelegt und im Herbst eingeholt und mit einer Maschine eingesaugt und vom Blattwerk getrennt. Den Ertrag deutlich verringern kann der Haselnussbohrer. Daher ist eine Bekämpfung in den Anlagen erforderlich.

Walnussanbau in Theorie und Praxis
Dr. Franz Rueß von der Lehr- und Versuchsanstalt für Weinbau und Obstbau in Weinsberg berichtete über seine Erfahrungen im Walnussanbau auf württembergischen Versuchsflächen. Gerade im Jahr 2017 haben sich frosttolerantere Sorten herauskristallisiert, wie z. B. T2, Alsoszentivani kesei, Milotai kesei, Bonifac und Lara. Zahlreiche Sorten hatten 2017 keinen Ertrag. Die empfohlenen Sorten wie Mars und Nr. 120 hatten einen geringen Ertrag. Neben Pflanzung und Schnitt ging Dr. Rueß auch auf Veredelung, Ernte und Trocknung ein.

Matthias Schott von der Baumschule Schott am Kaiserstuhl berichtete aus seinen praktischen Erfahrungen im Walnussanbau. Seine "Brotsorte" ist Nr. 120. Als sehr wichtig stellte er die Bekämpfung der in den letzten Jahren deutlich zunehmenden Walnussfruchtfliege heraus. Für ihn hat sich die Kombination eines Insektizids mit dem Lockstoff Combi-Protect als wirksam erwiesen.

Auch der Befall mit der Marssonina-Blattfallkrankheit hat in den letzten Jahren zugenommen. Dagegen ist der Einsatz von kupferhaltigen Präparaten möglich.

Ein perfektes Paar: Haselnüsse & Trüffel
Gespannt warteten die Teilnehmer auf den Schlussvortrag von Josef V. Herrmann, Leiter des Fachzentrums Analytik an der LWG. "Oben Haselnüsse - unten Trüffel?" so der Titel seines Vortrags. Eindrucksvoll stellte er die Geschichte des Trüffels in Deutschland vor. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war dieser noch in aller Munde. Danach geriet der Trüffel etwas in Vergessenheit und findet jetzt vielleicht wieder zu einer Renaissance. So kommen Trüffel auch natürlich in fränkischen Wäldern vor. Sie sind jedoch geschützt und dürfen nur mit Ausnahmegenehmigung gesucht werden.

Die LWG verfolgt dabei langfristig das Ziel, den Burgundertrüffel als neue Sonderkultur in Franken zu etablieren und neue Gourmethöhepunkte zu setzen. An den Wurzeln der Haselnüsse gedeiht der Trüffel besonders gut. Wichtige Voraussetzungen sind ein kalkreicher Boden mit einem pH-Wert über 7, keine Bodenverdichtung, eine Laub- und Humusauflage und regelmäßige Wasserzufuhr. Die LWG hat dafür eine Versuchsfläche angelegt, um Erkenntnisse über den gezielten Anbau zu erhalten. Als Zukunftsziel sollen dann oberirdisch Haselnüssen geerntet werden; nach 7 bis 10 Jahren Standzeit aber auch Trüffel an den Wurzeln. Das Myzel des Trüffels (unterirdisches Fadengeflecht) muss dabei noch vor der Pflanzung an die jungen Wurzeln der Haselnuss angebracht werden, um auf der Kulturfläche gedeihen zu können.

Öffentliche Führungen an der LWG - Nach Feierabend in den Garten

Text: *Pressemitteilung* LWG

Streifzug durch die Schauflächen
Gehen Sie auf dem "Grünen Campus" in Veitshöchheim doch einfach mal auf Entdeckungstour: Die Schauflächen und der Mustergarten der Bayerischen Gartenakademie, der in diesem Jahr unter dem Motto "Beete im Zeichen des Klimawandels" steht, können während der Öffnungszeit (Montag bis Donnerstag von 8 bis 17 Uhr und freitags von 8 bis 12 Uhr) auf eigene Faust erkundet werden.

Wie bereits im letzten Jahr bietet die LWG regelmäßig öffentliche Führungen in den Schaugärten in Veitshöchheim an. Erstmalig werden auch Führungen im Gemüsebauversuchsbetrieb in Bamberg durchgeführt. Zwischen April und September können einzelne Interessierte und kleinere Gruppen in den Genuss einer Führung kommen.

Quer durch den Garten
Sie erhalten bei den Führungen grundlegende Informationen zu den Aufgaben der Landesanstalt sowie einen Querschnitt durch die vielseitige Gartenanlage und unsere Versuchsflächen. Auch ein mehrmaliger Besuch ist interessant: Neben grundlegenden Informationen zu den Aufgaben der LWG gibt es saisonale Schwerpunktthemen. Die Gästeführer der LWG informieren zum Gemüseanbau im Hausgarten, zu Beet- und Balkonpflanzen, artenreichen Ansaaten, zum Weinanbau in Franken, zu Stauden und Gehölzen oder auch zur Förderung von Nützlingen im Garten.

In Veitshöchheim finden die Führungen jeweils am 1. Donnerstag im Monat um 18 Uhr statt. Der Treffpunkt ist die Information im Schulgebäude, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim.

In Bamberg finden die Führungen jeweils am letzten Montag im Monat um 17 Uhr statt. Treffpunkt in Bamberg: Haupteingang vor dem Bürogebäude, Galgenfuhr 21, 96050 Bamberg.

Das Angebot richtet sich speziell an einzelne Personen, insbesondere Berufstätige sowie an kleine Gruppen. Die Führungen dauern ca. 1 bis 1,5 Stunden und kosten 5 € pro Person. Das Entgelt wird vor Ort vom Gästeführer entgegen genommen. Eine Anmeldung ist für Einzelpersonen nicht erforderlich!

Die öffentlichen Führungen finden in deutscher Sprache in diesem Jahr noch an folgenden Terminen statt:
Veitshöchheim:
- 2. August: Das Feuergold der Reben - der goldene Feuerwein: Weinbau, Hausreben
- 6. September: Gartenzauber bis in den Herbst - Stauden und Gehölze

Bamberg:
- 30. Juli, 27. August und 24. September: Wer Blumen sät, wird Gemüse ernten - Ökologischer Anbau von Gemüse

Achtung: Im Versuchsbetrieb für Obstbau und Gartengehölze "Stutel" in Thüngersheim sind 2018 aufgrund von Baumaßnahmen keine Führungen oder Besichtigungen möglich!

Größere Gruppen werden gebeten, sich über die Online-Anmeldung oder die Kontaktdaten auf unserer Homepage bei der Bayerischen Gartenakademie für einen individuellen Führungstermin anzumelden. www.lwg.bayern.de/gartenakademie/fuehrungen/index.php
Tel.: 09 31 98 01 - 156
E-Mail: fuehrungen@lwg.bayern.de

Erlebnis- und Schaufläche in Erlangen eröffnet
Lust auf Gärtnern in der Stadt? Dann gleich Inspirationen holen!

Text: *Pressemitteilung* LWG, Fotos: *AELF Fürth*

Grün in der Stadt und der Umgang mit Pflanzen im städtischen Umfeld sind dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (AELF) Fürth ein wichtiges Anliegen. Dr. Pröbstle, stellvertretender Leiter des AELF, eröffnete die Präsentationsfläche mit den Worten: "Wir wollen zeigen, dass es auch in einer engen Stadt möglich ist, Gemüse anzubauen und Natur zu erleben." In Kooperation mit der Bayerischen Gartenakademie und dem Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau an der LWG Veitshöchheim wird auf dem Außengelände des Dienstgebäudes des AELF, Bereich Forsten, in Erlangen gezeigt, mit welchen Systemen es im innerstädtischen Bereich möglich ist, auch auf versiegelten und begrenzt zur Verfügung stehenden Flächen Gemüse und Kräuter selbst anzubauen.

Beim Umzug den Garten einfach mitnehmen: Mit beispielsweise mobilen Hochbeeten lernt der Garten künftig das Laufen und muss bei einem Ortswechsel nicht mehr zurückgelassen werden.

Am 20. April fand dort die Eröffnungs-Veranstaltung mit Oberbürgermeister Dr. Florian Janik (Erlangen) statt. In seiner Ansprache als Schirmherr der Veranstaltung stellte er fest, dass die hier gezeigten Methoden auch eine Antwort auf den "Flächenfraß" und somit eine Chance für die Stadt sein könnten. Unter dem Aspekt "Schauen wie's wächst" steht die Präsentationsfläche für die Gartensaison 2018 und 2019 den interessierten Bürgerinnen und Bürgern zur Information offen. Mit Workshops und Führungen soll dort Wissen rund ums Thema Gemüseanbau im eigenen Garten, auf dem Balkon oder in Gemeinschaftsgärten vermittelt werden.

Grenzenlose Freiheiten beim "gartln"

Dr. Andreas Becker von der Bayerischen Gartenakademie in Veitshöchheim stellte in seiner Begrüßungsrede das Projekt vor. Unter dem Motto "Lust auf Gemüse in der Stadt" werden ab sofort in der Universitätsstraße nicht nur herkömmliche Möglichkeiten für den Anbau von Kräutern und Gemüse gezeigt. Hochbeete als mobile und stationäre Varianten sowie Pflanzkisten, Pflanzkübel und Pflanzsäcke bieten Platz für allerlei vitaminreiche Genüsse aus eigenem Anbau. Der sogenannte "Kistengarten" eröffnet die Möglichkeit auf dem Balkon, der Terrasse oder im Innenhof auch auf kleinen Flächen zu "gartln".

Je nach verfügbarem Platz können in sogenannten "Bäckerkisten" bereits ab einer Größe von weniger als einem halben Quadratmeter zum Beispiel Kohlrabi, Salate, Radieschen oder Spinat geerntet werden. Aber auch Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Dill eignen sich gut für das Einsteiger-Gemüsebeet in der Kiste. Erlaubt ist, was gefällt! "Diese mobilen Systeme eignen sich besonders gut für den kleinen Studentenbalkon oder auch für die Fensterbank, sodass vor allem junge Leute wieder Lust aufs Gärtnern bekommen", so Dr. Becker beim Rundgang über die Urban Gardening-Fläche.

Gemüse an der Wand! Geht nicht, gibt's nicht!

Unterschiedliche vertikale Systeme an der Hauswand für den kleinen und großen Geldbeutel sollen zeigen, dass Gemüseanbau in der Stadt auch mit sehr wenig Platz auskommt. Florian Demling, Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau an der LWG Veitshöchheim, stellte die Funktionsweise des sogenannten "Living Wall Systems" vor. Wände können mithilfe verschiedener Systeme begrünt und auch zum Anbau von Nahrungspflanzen genutzt werden.

"Die Produktion von Gemüse an der eigenen Wand dient als essbare Klimahülle", so Demling. Die CO_2-Bilanz verbessere sich durch kurze Transportwege und die Pflanzen wirken sich positiv auf das Klima von Gebäude und Umgebung aus. Mit etwas Geschick kann man aus ein paar Materialien ein eigenes System bauen, sodass auch kostengünstig Gemüse an der Wand wachsen kann. Am einfachsten ist die Montage von Balkon-Kästen oder Paletten an der Wand. Die neu begrünte Fassade in Erlangen ist auch Teil eines Versuches mit anderen Systemen an der LWG in Veitshöchheim. Dort wachsen ebenso Erdbeeren, Kräuter, Salate und Kohlrabi an der Wand.

Die gleichen Gemüsearten wachsen auch in einer weiteren Variante der vertikalen Begrünung in Form von "Pflanztürmen". Bei der Eröffnung in Erlangen stellte Udo Seufert vom AELF Fürth das platzsparende System vor, bei dem die Bewässerung über einen Tropfschlauch erfolgt, der spiralförmig im Inneren des Turms verlegt ist.

Keine Rückenschmerzen beim Ernten: Pflanztürme, hier mit Salat und Gemüsejungpflanzen, erleichtern nicht nur das Ernten sondern vergrößern auch die Anbaufläche.

Hydroponik - Frische Salate aus dem Wasserbeet

Gundula Holm, Urban Gardening-Projektbetreuerin, erläuterte den Bereich "Hydroponik" auf der Präsentationsfläche. Der Anbau in hydroponischen Systemen sei vor allem für versiegelte Flächen in der Stadt eine Option. Ein Beispiel hierfür ist die sogenannte "Deep Water Culture", in der Salat in einer Nährlösung bodenunabhängig, gesund und sauber heranwachsen kann. Die Gemüse-Jungpflanzen vom Gärtner werden dabei einfach in ein schwimmendes Element eingesetzt. Der isolierende Effekt der Schwimmelemente, die großzügige Menge an Wasser und eine optimierte Nährstoffversorgung bieten dabei optimale Wachstumsbedingungen. Durch den Einsatz einer Aquarium- bzw. Teich-Pumpe wird eine ständige Durchmischung der Nährlösung erreicht und Sauerstoff zugeführt.

Dieses erdungebundene Anbauverfahren eigne sich besonders für Pflanzen mit einem kurzen Wachstumszyklus wie zum Beispiel für Salate und Kräuter, so Holm. Bei der Ernte können die Pflanzen sauber abgeschnitten und - frei von Erde und Sand - direkt in der Küche verwendet werden. Wird der Salat mit der Wurzel geerntet und in ein Gefäß mit Wasser auf die Fensterbank gestellt, so hält er weiterhin frisch und kann Blatt für Blatt geerntet werden.

Gundula Holm (AELF Fürth, li.) erklärte das hydroponische System, bei dem Kulturen erdelos in Wasserbecken gezogen werden.

Hochbeet "fix" oder mobil

Auf der Präsentationsfläche erwarten den Besucher verschiedenen Hochbeet-Varianten: Das traditionelle Hochbeet mit einem klassischen Hochbeet-Aufbau aus Reisig, Kompost und guter Gärtnererde bietet bereits im ersten Jahr ideale Bedingungen für eine Mischkultur aus starkzehrenden Gemüsepflanzen wie beispielsweise Paprika, Tomaten, Kohlgewächsen, Lauch und Sellerie. Mobile Hochbeet-Varianten aus Holzrahmen, die auf Paletten aufgestellt wurden, bleiben transportabel und seien eine Option vor allem für Stadtgärtner, die von der Stadt zugewiesene Flächen auch gelegentlich wechseln müssten, so Holm.

Die Jungpflanzen, die im Rahmen des Projekts zur Verwendung kommen, stammen aus der Produktion der regionalen Gärtnereien vor Ort. Stellvertretend für den Berufsstand war Karl Menger, 1. Vorsitzender der Interessengemeinschaft "Ihre RegionalGärtnerei" bei der Eröffnung vor Ort.

Nähere Informationen zum Projekt erhalten Sie beim:
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, Gundula Holm, Tel.: 09 11 99 715 - 413

Ansprechpartner "Vertikales Grün":
LWG, Florian Demling, Tel.: 09 31 98 01 - 421

Hier finden Sie die Präsentationsfläche:
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Fürth, Außenstelle Erlangen, Bereich Forsten, Universitätsstraße 38, 91054 Erlangen

Bienenkunde, Imkerei
Institut für Bienenkunde und Imkerei (IBI)

Veitshöchheimer Imkerforum 2018 - Wissenschaft und Praxis im Dialog

Text: *Pressemitteilung* LWG, Foto: LWG

Rund 250 bayerische Imkerinnen und Imker waren der Einladung des Institutes für Bienenkunde und Imkerei der LWG zum diesjährigen Imkerforum - eine der imkerlichen Pflichtveranstaltungen - im Januar nach Veitshöchheim gefolgt. Mit "Wissenschaft und Praxis im Dialog" standen in diesem Jahr wieder die praxisorientierte Forschungsarbeit des Institutes und deren praktische Anwendungsfelder im Mittelpunkt. In den Grußworten von Peter Maske, Präsident des Deutschen Imkerbundes, Eckard Radke, Präsident des Landesverbandes Bayerischer Imker, und von Franz Vollmaier, 1. Vorsitzender des Verbandes Bayerischer Bienenzüchter, wurde deutlich, dass eine gute imkerliche Praxis und die Forschungsarbeit eng miteinander verwoben sind und in ihrer Symbiose der Zukunft der Bienen zugute kommen.

Lithiumchlorid – das Thema der Stunde

Neben einem Rückblick über die Forschungsarbeit im vergangenen Jahr sowie einen Ausblick auf laufende und anstehende Projekte stellte Dr. Stefan Berg, Leiter des Institutes für Bienenkunde und Imkerei, Hintergrund und Anlass der Umstrukturierung des ehemaligen Fachzentrums Bienen zum Institut vor.
Doch vor allem ein Thema bewegte die teilnehmenden Imker wie kein anderes: Lithiumchlorid. Durch die Medienpräsenz der letzten Wochen mussten bereits unzählige Anfragen aus dem Berufsstand beantwortet werden. Dr. Berg stellte den aktuellen Forschungsstand des Gemeinschaftsprojektes "BeePax" der Universität Hohenheim vor. Gleichzeitig bremste er die immer stärker aufkeimende Euphorie über einen schnellen Einsatz des Lithiumchlorids und gab zu bedenken, dass trotz der optimistischen Ergebnisse die Forschung noch ganz am Anfang steht. So sind noch weitere Versuchsreihen notwendig, um die ideale Dosierung zu bestimmen aber auch etwaige Rückstände im Honig oder gar Nebenwirkungen auf die Bienen auszuschließen. Daher dauere es bis zur Einführung eines marktreifen und vor allem zugelassenen Tierarzneimittelpräparates wohl noch mehrere Jahre. Gleichzeitig warnte der Institutsleiter vor einer eigenmächtigen Anwendung des Mittels und appellierte an die Imker, die bisherigen und anerkannten Methoden umzusetzen.

Aktuelles aus der Forschungsarbeit

Weitere Versuchsergebnisse befassten sich mit der Attraktivität von Zierpflanzen für Honigbienen, Hummeln und Wildbienen. So werden in Kooperation mit dem Institut für Erwerbs- und Freizeitgartenbau der LWG Beet- und Balkonpflanzen aber auch Blühmischungen kontinuierlichen Testreihen unterzogen und die jeweilige Attraktivität auf die Bienen erfasst. So wird die Insekten- und Bienenfreundlichkeit von den Züchtern und Verkäufern von Zierpflanzen immer stärker in den Fokus gerückt und entsprechend vermarktet. Immer mehr Bürger werden sich der Bedeutung von Bienen, Hummeln, Schmetterlingen und Co. bewusst, setzen sich aktiv mit der Thematik auseinander und schaffen mit einer insektenfreundlichen Bepflanzung auf Balkon und im heimischen Garten ein Schlaraffenland von Frühling bis Herbst.

Darauf fliegen Bienen besonders: Die Coreopsis grandiflora ´Sunkiss´ fühlt sich, wie der Name vermuten lässt, besonders an sonnigen Plätzen sehr wohl und sorgt für eine Blütenpracht bis in den Herbst hinein – das freut den Betrachter aber auch die Honigbienen!

Auch vom Einfluss der Hyperthermie auf die Honigbienen gab es neue Untersuchungsergebnisse. So ist seit den 70er Jahren bekannt, dass die Varroa-Milbe empfindlicher auf Wärme reagiert als die Honigbienen. Bereits seit mehreren Jahren untersuchen die Bienenexperten in Veitshöchheim daher Einflüsse der Hyperthermie auf Lebensdauer und Verhalten von Bienen. Bienen, die im Brutstadium behandelt wurden, können als Sammelbiene Zuckerschwellen schlechter erkennen und zeigen ein verändertes Sammelverhalten.

Im Moment ist aber nicht abschätzbar, ob diese Effekte sich auch auf das gesamte Bienenvolk übertragen lassen.

Neue Gefahren lauern

Am imkerlichen Horizont lauern mit der Asiatischen Hornisse und dem Kleinen Beutenkäfer bereits neue Gefahren für die Bienen. Während die Asiatische Hornisse (Vespa velutina) bereits in der Nähe von Karlsruhe nachgewiesen wurde, ist der Kleine Beutenkäfer (Aethina tumida), ein Bienenschädling aus Südafrika, bislang nur im südlichen Italien aufgetreten. Um eine mögliche Ausbreitung dieser Schädlinge frühzeitig festzustellen und effektive Gegenmaßnahmen zu ergreifen, wurde bereits im letzten Jahr das Projekt "Bee-Warned" ins Leben gerufen. Dr. Stefan Berg berichtete über das Frühwarnsystem, das unter der Federführung von Dr. Nicole Höcherl mit Unterstützung der bayerischen Fachwarte und Bienensachverständigen bereits etabliert wurde. Die folgende Kaffeepause bot eine gute Möglichkeit zum Dialog und wurde auch intensiv zum Gespräch zwischen den Institutsmitarbeitern und den anwesenden Imkern genutzt.

Bienenwachs – Lebensraum & Rohstoff

Das Schwerpunktthema des diesjährigen Forums war das Thema Bienenwachs und wurde von den unterschiedlichsten Seiten beleuchtet. Gerhard Müller-Engler, Fachberater für Mittel- und Unterfranken, stellte dabei die Sichtweise der Biene pointiert dar: Wie entsteht Wachs überhaupt und welche Rolle spielt es im Bienenvolk? Mit anschaulichen Vergleichen wurden die einzelnen Funktionen des Wachses deutlich vor Augen geführt.

Johann Fischer, Fachberater für Schwaben, machte mit der imkerlichen Sichtweise die Betrachtung komplett, und gab Tipps zur Gewinnung und Verarbeitung des wichtigen wie wertvollen Rohstoffes sowie Anregungen für Vereine und Imkergemeinschaften. So wird gerade die Wachsgewinnung und -verarbeitung oftmals noch stiefmütterlich behandelt. Im Zuge des Auftretens verfälschter Wachspartien im Handel ist ein eigener und offener Wachskreislauf wichtig geworden. Gerade für Imker mit geringer Völkerzahl gibt es jedoch wenige Möglichkeiten, eigenes Wachs wieder zu Mittelwänden zu verarbeiten. Vereine können diese Lücke schließen und ihren Mitgliedern mit verschiedenen Möglichkeiten die Wachsgewinnung und Umarbeitung ermöglichen.

Dr. Stefan Berg stellte die aktuellsten Ergebnisse der Rückstandsanalysen durch den Bienengesundheitsdienst vor. So fördert der Freistaat Bayern seit 2017 die Untersuchung von Bienenwachs und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Wachsqualität und Bienengesundheit.

Josef Muhr, Bio-Imker und Wachsverarbeiter, gab zum Abschluss des diesjährigen Imkerforums interessante und lehrreiche Einblicke in die Wachsumarbeitung und die Qualitätssicherung bei den Wachsverarbeitern. Bis aus dem angelieferten Wachs schließlich fertige Mittelwände werden, sind viele aufwendige Arbeitsschritte notwendig – ein Arbeitsaufwand, der vielen Imkern gar nicht bewusst war. Qualität hat dabei ihren Preis: Mit seinem Einblick in die Praxis der Wachsverarbeitung machte Bio-Imker Muhr aber auch deutlich, dass die Einhaltung von Qualitätsstandards und eine daraus resultierende hohe Wachsqualität auch ihren Preis haben.

Ein Zufall, der Geschichte schreiben könnte

Text: *Pressemitteilung* LWG, Fotos: LWG

1895 entdeckte Physiker Conrad Röntgen beim Experimentieren mit Kathodenstrahlen die nach ihm benannten Röntgenstrahlen. Knapp 30 Jahre später, 1928, arbeitete Bakteriologe Alexander Fleming mit Staphylokokken (Krankheitserreger u. a. bei Lungenentzündung) und entdeckte dabei das Penicillin. Diese Zufallsentdeckungen haben die menschliche Medizin revolutioniert und seitdem unzählige Menschenleben gerettet. Doch 2018 könnte ganz im Zeichen der Tiermedizin stehen: Denn Lithiumchlorid könnte das lang gesuchte Heilmittel gegen die Varroa-Milbe, den Bienenschädling Nummer 1, werden und nach Jahren des Bangens wieder für einen Hoffnungsschimmer bei den Imkern sorgen. Forscher der Universität Hohenheim (Baden-Württemberg) haben die vermeintliche Wunderwaffe im Rahmen eines Forschungsprojektes Ende 2017 per Zufall entdeckt. Unterstützt wurden die Forscher aus Hohenheim dabei von den Experten des Institutes für Bienenkunde und Imkerei der LWG in Veitshöchheim.

Macht unseren Honigbienen seit über 40 Jahren zu schaffen: Die Varroa-Milbe wurde aus Südostasien eingeschleppt und befällt die Bienenbrut, was zu einer deutlich verkürzten Lebensspanne führt. Zudem übertragen die Milben Krankheiten und können so zum Zusammenbruch des gesamten Volkes führen.

Kampf der Varroa-Milbe

Lithiumchlorid, diesen Namen sollten Sie sich merken: Das Mittel, das vor etlichen Jahren auch als Bestandteil von Szenegetränken als Stimmungsaufheller genutzt wurde und seit Mitte des 20. Jahrhunderts als Antidepressivum zum Einsatz kommt, könnte künftig auch unsere Honigbienen glücklicher machen und der Varroa-Milbe den Kampf ansagen. Seit über 40 Jahren sorgt der aus Südostasien eingeschleppte Schädling für große Sorgenfalten bei den Imkern. So zählt die Varroa-Milbe (lat. Varroa destructor) weltweit zu den gefährlichsten parasitären Bienenkrankheiten. "Neben der immer weiter abnehmenden Nahrungsverfügbarkeit durch Flächenfraß sowie für Bienen unattraktiven Agrarkulturen und den Pflanzenschutzmitteln gehört die Varroa-Milbe zu den Top 3 der Bienenbedrohungen", so Dr. Stefan Berg, Leiter des Institutes für Bienenkunde und Imkerei an der LWG Veitshöchheim. Doch mit angesäten Bienenweiden und Blühstreifen, die für ein abwechslungsreiches und reichhaltiges Nahrungsangebot sorgen, könnte auch Lithiumchlorid – in nicht unerheblichem Maß – zum künftigen Bienenwohl beitragen.

Als "ständiger Begleiter" setzt sich die ca. 1,7 mm große Varroa-Milbe an ihrem Wirt fest. Bei einem Menschen würde dies bedeuten, dass man täglich eine kleine Landschildkröte an sich haften hätte.

Gemeinsam für ein Ziel

Günstig, einfach in der Anwendung und eine Erfolgsquote von über 90 % - klingt zu schön, um wahr zu sein? Doch auch bei Versuchen, die am Institut für Bienenkunde und Imkerei in Veitshöchheim im Rahmen des Gemeinschaftsprojektes "BeePax" durchgeführt wurden, zeigte sich der durchschlagende Erfolg der Lithiumverbindung. Der Einsatz des Lithiumchlorids ist dabei "easy going", denn das Mittel kann in flüssiger Form über das Futter an die Bienen gebracht werden – und dabei genügt eine verschwindend geringe Konzentration. "Der Einsatz von Lithiumchlorid zur Varroa-Bekämpfung hat gegenüber den herkömmlichen Methoden enorme Vorteile", freut sich Dr. Stefan Berg. Denn bisher mussten die Imker zur Behandlung des Varroa-Befalls ihrer Völker zu organischen Säuren, ätherischen Ölen oder gar synthetischen Mitteln greifen. Die Anwendung dieser Mittel ist zeitaufwändig und die Erfolgsquote abhängig von äußeren Bedingungen wie Temperatur und Luftfeuchte.

Durch Zufall entdeckt

Dabei wurde die Wirkung des Mittels, das aus dem Leichtmetall Lithium (geschätzter weltweiter Vorrat über 40 Millionen Tonnen) gewonnen wird, durch reinen Zufall entdeckt. "Große Probleme wie der Befall mit der Varroa-Milbe lassen sich nur durch übergreifende Zusammenarbeit lösen, denn der Schädling macht auch vor Landesgrenzen nicht halt", so Dr. Stefan Berg. Im Forschungsprojekt "BeePax" arbeiteten verschiedenste Projektpartner unter der Leitung der Universität Hohenheim zusammen. Forschungsansatz war eigentlich, mittels des RNA-Interferenz-Verfahrens lebenswichtige Gene in der Milbe auszuschalten. "Die Grundidee dabei liegt darin, dass die Milbe die an die Bienen verfütterten RNA-Stücke aufnimmt und diese mit dem milbeneigenen Genom interagieren, wodurch die Milbe abstirbt", erläutert Dr. Stefan Berg. Doch was sich während der Forschungsarbeit herauskristallisierte, überraschte selbst die Experten: So war es schließlich eine Chemikalie, nämlich Lithiumchlorid, die bei der Isolierung der RNA-Bruchstücke eingesetzt wurde und für den Knock-down der Milbe verantwortlich war.

Eine unscheinbare Flüssigkeit: Nur eine verschwindend geringe Menge reicht für eine Erfolgsquote von über 90 %. Mit einem geschätzten Vorhaben von weltweit über 40 Millionen Tonnen ist das Leichtmetall Lithium zudem ausreichend vorhanden.

Potenzial, aber noch viel zu tun

"Die ersten Ergebnisse sprechen eindeutig für sich und sind sicherlich ein enormer Durchbruch. Dennoch ist es noch zu früh, um in völlige Euphorie zu verfallen", so Dr. Stefan Berg. Denn bevor der Wirkstoff seinen Weg zu den Honigsammlern in die Bienenstöcke findet, wird es noch einige Zeit dauern. "Jetzt geht es darum die ideale Dosierung für die Bienen zu finden und vor allem auch etwaige Rückstände im Honig oder Nebenwirkungen auf die Bienen auszuschließen", betont der Institutsleiter. Dafür werden am Veitshöchheimer Institut für Bienenkunde und Imkerei weitere Testreihen laufen, bei denen mit Kunstschwarmversuchen die Wirksamkeit geprüft wird. Auch laufen bereits erste Gespräche mit Unternehmen, um die Zulassung voranzubringen, damit ein einfach verwendbares Tierarzneimittelpräparat mit großem Potenzial auf den Markt gebracht werden kann.

Verbesserung des Nahrungsangebots für Honigbienen und andere blütenbesuchende Insekten durch attraktive, langblühende Präriestaudenmischungen zur Energiegewinnung

Text und Foto: *Dr. Ina Heidinger*, IBI LWG

Blühmischungen aus mehrjährigen Wildpflanzen liefern Biomasse zur Energiegewinnung und können im Gegensatz zu Mais das Nahrungsangebot für Honigbienen, Wildbienen und andere Insekten entscheidend verbessern. Spätblühende Präriestauden beispielsweise verfügen aufgrund ihrer extremen Massewüchsigkeit über ein hohes Ertragspotenzial und lassen daher hohe Methanausbeuten erwarten. Gleichzeitig liefern sie aufgrund ihrer langen Blühdauer bis Mitte Oktober Pollen und Nektar zu einer Jahreszeit, in der das Nahrungsangebot für Blütenbesucher sonst sehr begrenzt ist.

Eine Hummel sitzt auf einer blühenden Staudensonnenblume, die auf einem Feld voller Blumen steht.

Ziel des Projektes

Das Forschungsprojekt Winterbiene ist ein Kooperationsprojekt des Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau und des Instituts für Bienenkunde und Imkerei der LWG. Im Rahmen dieses Projekts wird die Eignung spätblühender Präriestaudenmischungen als Substrat für die Biogasproduktion in der Praxis geprüft und bewertet. Gleichzeitig erfolgt eine Evaluierung der Mischungen als Nektar- und Pollenquelle für Bienen und andere blütenbesuchende Insekten. Ziel des Forschungsprojekts ist es, für Insekten ab Mitte Juli ein wirtschaftlich nutzbares Blütenangebot in der Feldflur bereitzustellen. Basierend auf den Projektergebnissen und Praxiserfahrungen werden Empfehlungen für die Energiewirte erarbeitet.

Methoden des Projektes

Blühmischungen unterschiedlicher Zusammensetzung wurden auf mehreren Versuchsflächen etabliert.

Durch regelmäßige Bonituren und Fotodokumentationen erfolgt eine Beurteilung der Bestandsentwicklung und des Blütenangebots der Flächen. Erfasst werden dabei der Feldaufgang, die Bestandsstruktur, die Flächendeckung und die Artenmächtigkeiten, die Höhe und der Entwicklungszustand der Blütenpflanzen, der Blütenreichtum und der Blühzeitraum. Zur Ermittlung des richtigen Erntezeitpunktes werden sowohl Sammelproben als auch Proben von massewüchsigen Einzelarten hinsichtlich Trockensubstanzgehalt und Methanausbeute (Batchuntersuchungen) durchgeführt.

Zur Bestimmung der Qualität der Mischungen als Nektar- und Pollenquelle für Insekten werden während der Blühphase mehrere Honigbienenvölker direkt an den Versuchsflächen aufgestellt und regelmäßig hinsichtlich Pollen- und Nektareintrag beprobt. Zudem wird erfasst, wie sich die Völker an den Flächen entwickeln. Zur Erfassung des Spektrums der Blütenbesucher der bestandsbildenden Pflanzenarten werden die Flächen an unterschiedlichen Tagen zu verschiedenen Tageszeiten für jeweils drei Minuten abgeschritten und dabei für eine bestimme Pflanzenart Anzahl und Art der Besucher (Honigbiene, Hummel, Wildbiene, Schwebfliege, Schmetterling) notiert. Zusätzlich werden Wildbienen auf den Versuchsflächen gefangen und bis auf Artniveau bestimmt.

Ergebnisse des Projektes

Die Deckfrucht der Blühmischung blühte im ersten Standjahr mit einer sehr guten Bodendeckung von 90 % und gewährleistete eine zügige Etablierung der Präriestauden. Der Ertrag der Deckfrucht belief sich auf 77 Dezitonnen Trockenmasse pro Hektar (dt TM/ha) mit einem Methanertrag von 232,5 Liter pro Kilogramm organische Trockenmasse (l/kg oTM). Die ersten nordamerikanischen Stauden kamen im zweiten Standjahr mit einer Bodendeckung von 90 % zur Blüte. Die Ernteergebnisse aus dem zweiten Standjahr erreichten mit 104 dt TM/ha etwa 80 % des Maisertrags. Die Ergebnisse zum Methanertrag liegen für das zweite Standjahr aktuell noch nicht vor.

Von dem lang anhaltenden Blütenangebot der Mischungen profitieren insbesondere Honig- und Wildbienen. Aber auch andere Insekten wie Schwebfliegen oder Schmetterlinge konnten an den Blüten der Mischung beobachtet werden.

Honigbienenvölker, die während der Blühperiode an den Versuchsflächen standen, waren bis spät in den Herbst gut mit Pollen und Nektar versorgt. Zusätzlich zu einer geringen Honigernte war eine Ersparnis an Winterfutter festzustellen.

Die bisherigen Daten zum Bestäuberspektrum zeigen, dass die hier untersuchten Blühmischungen von vielen Wildbienenarten genutzt werden. Im Untersuchungszeitraum von 2016 konnten insgesamt 35 Wildbienenarten aus insgesamt 9 Gattungen in den Flächen gefangen werden. Darunter befanden sich unter anderem seltene Arten, wie zum Beispiel Grashummel und Schwarzrote Schmalbiene, die in der Roten Liste geführt werden.

Die Blühmischungen wirken sich nicht nur positiv für Insekten aus, sie haben zudem noch einen weiteren ökologischen Nutzen. Bisherige Bodenuntersuchungen zeigen deutlich, dass mit dem Anbau von mehrjährigen Wildpflanzenmischungen die Nitratbelastung in den Böden innerhalb kurzer Zeit massiv gesenkt werden kann. Durch die Umstellung von Silomais auf den Anbau von Wildpflanzen lässt sich somit das Umweltrisiko der Nitratbelastung des Grundwassers deutlich reduzieren. Diese Eigenschaft empfiehlt den Anbau von Blühmischungen vor allem für Wasserschutzgebiete und für Bereiche im Umgriff von Gewässern oder auf grundwassernahen Böden.

Arbeitstagung der Bienen-Zuchtobleute und Züchter

Text: *Pressemitteilung* LWG

Die alljährliche Arbeitstagung der Zuchtobleute und Züchter des Deutschen Imkerbundes fand vom 3. bis 5.11.2017 am Institut für Bienenkunde und Imkerei der LWG in Veitshöchheim statt. Mit über 200 Teilnehmern aus sieben europäischen Ländern, darunter Belgien, Niederlande, Schweiz, Österreich und Kroatien, war die Veranstaltung eine der bestbesuchten Arbeitstagungen bisher.

Aktuelles aus der Drohnenzucht

Im Mittelpunkt der Vortragsveranstaltung standen diesmal Biologie und Verhalten von Drohnen, das Management von Drohnenvölkern auf Belegstellen (Bienen-Paarungsplätzen) und die künstliche Besamung von Königinnen. Der Zuchtbeirat des Deutschen Imkerbundes (D.I.B.) Friedrich-Karl Tiesler hatte elf namhafte Referenten zu der Veranstaltung eingeladen. Bei den anschließenden Diskussionen tauschten sich die Zuchtobleute, Belegstellenleiter aber auch die zahlreichen Züchter über weitere aktuelle Themen aus.

Vorstellung neuer Forschungsansätze

Besonderen Anklang fand der Vortrag des renommierten Forscherpaares Dr. Gudrun Koeniger und Prof. Nikolaus Koeniger, die über ihre langjährige Arbeit mit und über Drohnen vortrugen, und über neue Forschungsansätze/Forschungsfragen, die sich daraus ergeben/ergaben.

Auch der Vortrag von Dr. Ralph Büchler, Leiter des Bieneninstituts Kirchhain, über spezielle Techniken der künstlichen Besamung der Bienenkönigin (1-Drohn-Besamung) im Rahmen der Auslese auf SMR (Suppressed Mite Reproduction) / VSH (Varroa Sensitive Hygiene), einem vielversprechenden Merkmal auf Toleranz der Bienen gegen die parasitische Varroamilbe, wurde mit großem Interesse von den Teilnehmern verfolgt.

Erste Veranstaltung als Institut

"Herzlich willkommen am Institut für Bienenkunde und Imkerei (IBI)". Mit diesen Worten begrüßte Dr. Ingrid Illies, stellvertretende Institutsleiterin und Moderatorin der Arbeitstagung, die teilweise weit angereisten Gäste. Denn mit Inkrafttreten der neuen Organisationsstruktur zum 01.11.2017 reiht sich das bisherige Fachzentrum neben den Instituten (vormals Abteilungen) Weinbau und Oenologie, Erwerbs- und Freizeitgartenbau sowie Stadtgrün und Landschaftsbau ein. Durch die Struktur eines Institutes mit Arbeitsbereichen werden zukünftig weniger Fachsparten, sondern vielmehr Aufgabenthemen im Vordergrund stehen, mit einem daraus resultierenden höheren Maß an Flexibilität. Die Zuständigkeiten sowie die Erreichbarkeit der Mitarbeiter sind davon nicht betroffen.

Hier erfahren Sie mehr zur Arbeit des Instituts für Bienenkunde und Imkerei www.lwg.bayern.de/bienen.

50-mal Veitshöchheimer Landespflegetage - Ein Grund zum Feiern!

Text: *Thomas Leopoldseder und Marco Drechsel, Pressemitteilung* LWG

Den roten Teppich rollt man nur zu besonderen Ereignissen aus: Das 50. Jubiläum der Veitshöchheimer Landespflegetage, einer der größten Fachtagungen des Garten- und Landschaftsbaus (GaLaBau) im deutschsprachigen Raum, bot genau diesen Anlass. Fast 1.200 Tagungsgäste informierten sich am 20. und 21. Februar über die aktuelle Forschungsarbeit des Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau (ISL) der LWG sowie über aktuelle Trends und Entwicklungen, die die Branche bewegen.

Schon einmal über einen roten Teppich geschritten? Das Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau bereitete "seinen Stars der Branche" bei den 50. Landespflegetagen einen standesgemäßen Empfang.
Foto: Babett Menz, LWG

Wo kommen wir her – wo geht's hin?

Zu Beginn der Tagung blickte Dr. Walter Kolb auf seine ersten Versuche im einstmaligen Sachgebiet "Garten- und Landschaftsbau" zurück. Dabei zeigte sich, dass einige Themen, wie die Senkung des Pflegeaufwands bei Pflanzflächen oder der Einsatz von Mulchmaterial, auch heute noch nichts von ihrer Bedeutung verloren haben. Mit den neuen Projekten "Klimafassaden" oder "Stadtgrün 2021" hat sein Nachfolger Jürgen Eppel zukunftsweisende Versuche begonnen, die die Auswirkungen des Klimawandels vermindern wollen. Auch der aktuelle Trend, die Lebensmittelerzeugung in den Siedlungsbereich zu holen, wird mit den "Urban Gardening"-Vorhaben weiterentwickelt und unter Praxisbedingungen getestet. Dabei erobern die Gemüsekulturen nicht nur begrünte Dächer, sondern wachsen dank wandgebundener Systeme auch senkrecht an der Fassade.

Ein "Walter" für Walter

Erfolg kommt nicht von irgendwo her, sondern fußt auf einem soliden Fundament. Mit der Gründung der "Abteilung Landespflege" (im Jahr 1989) leistete der damalige Leiter Dr. Walter Kolb nicht nur Pionierarbeit, sondern bereitete in seiner 35-jährigen Dienstzeit den Weg für den Erfolg des heutigen Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau. Für seine außerordentlichen Verdienste erhielt er als erster Preisträger den nach ihm benannten "Walter-Award". Eine Auszeichnung, die künftig an Personen vergeben werden soll, die sich um die Weiterentwicklung der Landespflegetage verdient gemacht haben.

Ein "Walter" für Walter: Dr. Walter Kolb (m.) wurde von Jürgen Eppel (r.) für seine Pionierarbeit bei der Fort- und Weiterbildung in Veitshöchheim ausgezeichnet.
Foto: Rainer Berger, LWG

Klimawandel und Energieeinsparung

Beim Thema Klimafassaden trat Institutsleiter Jürgen Eppel zusammen mit Versuchsingenieurin Johanne Bohl ans Mikrofon. In Kooperation mit dem Bayerischen Zentrum für angewandte Energieforschung (ZAE Bayern e. V.) entsteht derzeit eine innovative und deutschlandweit einzigartige Klima-Forschungs-Station. Dort wird in den nächsten Jahren exakt gemessen, wie eine Kombination aus wandgebundener Begrünung und innovativen Fassadenmaterialien die Energiebilanz beeinflusst. Neben dem Vergleich flächiger Begrünungsmodule mit einem Rinnensystem wird auch die Hinterlüftung untersucht, also inwieweit der Spalt zwischen Bauwerk und Begrünung zur Heizenergieeinsparung beitragen kann. Diese ganzheitlichen Fassadenlösungen können auf der LGS Würzburg 2018 besichtigt werden.

Bayerische Landesgartenschau Würzburg

Verbinden Sie diesen Besuch doch auch gleich mit einer Stippvisite beim Ausstellungbeitrag des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums. Denn dafür hat das Institut für Stadtgrün und Landschaftsbau in Person von Helmut Rausch die Planung übernommen. Als Highlights stellte er auf den Landespflegetagen den Vinomax-Pavillon in Form eines Ceratiten (urzeitlicher Kopffüßler) und den Demonstrationsweinberg vor. Ergänzend hob Babette Menz mit der Ausstellung "Beflügel Dich – Finde das Große im Kleinen" der Klasse G2 (angehende Techniker, Produktionsgartenbau) u. a. über "Indoor-Gardening" im April und den ALB-Spürhund-Vorführungen im September einige Besonderheiten des Veranstaltungsprogramms hervor.

Viel Applaus der Tagungsteilnehmer erhielten Felicitas Schön und Jonathan Schulte, die den schulinternen Entwurfswettbewerb für einen der Zukunftsgärten auf der LGS Würzburg 2018 gewonnen hatten. Engagiert und souverän stellten sie die Entstehung des 370 m² großen "Modularen Gartens" vor, der von den 23 Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule Veitshöchheim in der Fachrichtung GaLaBau binnen zwei Wochen in über 730 Arbeitsstunden – neben dem normalen Schulbetrieb – "aus dem Boden gestampft" wurde. Nicht nur an den vier Aktionswochenenden, an denen die Studierenden in ihrem Garten präsent sein werden, ist diese Gemeinschaftsleistung einen Besuch wert.

"Arrivederci Hans"

Nicht nur ein bisschen Wehmut kam bei der Verabschiedung von Hans Beischl auf, der mit seinem Referat am Vortag den aktiven Einsatz auf der Bühne der Mainfrankensäle beendet hat. Als Dank für seine stets ambitionierten Vorträge überreichte ihm Jürgen Eppel eine Sammlung aller Beischl-Manuskripte seit dem Jahr 1989. Damit er auch in Zukunft bei einem - wie in diesem Jahr - ausverkauften Haus einen gebührenden Platz findet, erhielt er außerdem einen Regiestuhl mit der Aufschrift "Hans Beischl". Er selbst nutzte diese Gelegenheit zu einem herzlichen Appell an alle Tagungsteilnehmer, neugierig zu bleiben und sich für die Gemeinschaft einzusetzen.

Vor mehr als 650 Gästen wurde Hans Beischl nach 29 Jahren Bühnenpräsenz geehrt und verabschiedet.
(Foto: Babett Menz, LWG)

Klima-Forschungs-Station – Entwicklung und Optimierung begrünbarer Klimafassaden

Text: *ISL* LWG

Wandgebundene Fassadenbegrünung wird oftmals erst nachträglich an das Bauwerk angebracht. Wenn die Begrünung bereits bei der Hochbauplanung berücksichtigt wird, kann eine "vernetzte" Fassaden-Systematik entstehen, die Gebäudetragwerk, Wärmedämmung, Pflanzentragwerk und Vegetation zum Nutzen aller am Bau Beteiligten integriert und damit optimiert.

Vor allem dort, wo in unseren Städten dicht gebaut und hochgradig versiegelt wird, sind die negativen Folgewirkungen der fortschreitenden Klimaerwärmung geprägt durch Temperaturextreme und Wassermangel heute schon überproportional spürbar. Auch immissionsrelevante Größen, wie z. B. Luftqualität, Abwärme und Lärm, erreichen meist deutlich höhere Werte als im weniger besiedelten Umland. Dies ist für die Menschen von elementarem Interesse, da heute bereits 74 % der Bevölkerung in deutschen Städten lebt.

Abhilfe tut also Not! Die Optimierung des Wasser- und Lufthaushaltes urbaner Räume genießt neben der Energieeffizienz in der Architektur und Stadtplanung schon jetzt oberste Priorität.

Erfreulich, dass man sich in diesem Zusammenhang auch immer mehr auf Wohlfahrtswirkungen, die von Pflanzen ausgehen, rückbesinnt. Funktionales Grün in Kombination mit innovativen Fassadenmaterialien gilt auch im Hinblick auf die Förderung biologischer Vielfalt und nachhaltige Nutzung ihrer Bestandteile zu den hoffnungsvollen "grünen" Technologien. Für eine angestrebte qualitativ hochwertige Umsetzung bedarf es ganzheitlicher Konzepte, die disziplinübergreifendes Fachwissen bündelt und in Form praxisgerechter Anwendungsbeispiele Fassadenlösungen zur Optimierung energetischer, klimatischer und gestalterischer Potenziale aufzeigt.

Ziel der Klima-Forschungs-Station ist es, mit innovativen Fassadenmaterialien und Kühlkomponenten in Kombination mit standortgerechten Begrünungssystemen mit hoher Verdunstungsleistung ein energetisch und physiologisch günstiges Mikroklima an der Fassade zu erzeugen, welches einen nachhaltigen Beitrag zur Klimamäßigung und Steigerung der Biodiversität im Siedlungsbereich leisten kann. Darüber hinaus sollen die Systeme so konzipiert werden, dass die Nutzung in Herstellung und Unterhalt später auch wirtschaftlich angemessen erscheint.

Der Versuchsaufbau ist folgendermaßen gestaltet: An den Fassadenprüfständen werden ein flächiges Vliessystem der Vertiko GmbH und ein rinnenförmiges Regalsystem "grünwand klimafassade" des Herstellers Tech Metall Erzeugungs- und Handel u. Montage GesmbH getestet. Beide Systeme sind in bewegliche Rahmengestelle eingehängt, um verschiedene Abstände zwischen Begrünung und Fassade einzustellen. Die Begrünungsvarianten werden mit verschiedenen bautechnischen Fassadenvarianten kombiniert. Bauseits werden zusätzlich eine schaltbare Wärmedämmung und eine fassadennahe Warmluftzufuhr über passive Wärmerohre erprobt.

Die standortgerechte Pflanzenauswahl berücksichtigt die südliche und westliche Exposition der Fassadenprüfstände. Das Artenreservoir umfasst insgesamt 12 Pflanzenarten mit vergleichbar hohem Wasser- und Nährstoffbedarf. Es wurden sowohl immergrüne als auch laubabwerfende Pflanzen eingesetzt. Dies ermöglicht eine partielle ganzjährige Begrünung. Damit können auch winterliche Eigenschaften von Begrünung, zum Beispiel ein zusätzlich isolierender Effekt, untersucht werden.

Folgende Arten werden im Versuch eingesetzt:

- Aster divaricatus 'Tradescant' (Weiße Wald-Aster)
- Bistorta amplexicaulis 'Blackfield' (Kerzen-Wiesenknöterich)
- Campanula poscharskyana 'Blauranke' (Hängepolster-Glockenblume)
- Chrysogonum virginianum (Goldkörbchen)
- Geranium macrorrhizum 'Czakor' (Balkan-Storchschnabel)
- Hakonechloa macra 'Aureola' (Japangras)
- Heuchera Hybride 'Chantilly' (Purpurglöckchen)
- Hosta lancifolia (Lanzenblatt-Funkie)
- Nepeta 'Walker's Low' (Katzenminze)
- Sesleria heufleriana (Grünes Kopfgras)
- Waldsteinia geoides (Ungarwurz)

Ab Mitte Mai 2018 sollen die Fassadenprüfstände erste Ergebnisse liefern.

Projektpartner
Bei der Klima-Forschungs-Station handelt es sich um ein Gemeinschaftsprojekt der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) mit den Bauphysikern des Bayerischen Zentrums für angewandte Energieforschung e.V. (ZAE Bayern) am Standort Würzburg. Zudem ist die Klima-Forschungs-Station Teil der Landesgartenschau Würzburg 2018. In diesem Rahmen soll dem Besucher das Potential unterschiedlicher Fassadenkonstruktionen mit verschiedenen Grünelementen anschaulich demonstriert sowie deren Wirkungen auf die Umgebung und das eigene Wohlbefinden fühlbar und erlebbar gemacht werden.

Terminankündigung:

Willkommen zum 13. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst

Mittwoch, 24. Oktober 2018

Alternative Verfahren zum Unkrautmanagement auf Wegen und Plätzen

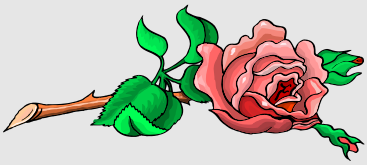
Organisation: Rainer Berger

Donnerstag, 6. Dezember 2018

Mit Branchensoftware den GaLaBau-Alltag meistern:
- Vom Angebot zum Auftrag
- Von der Rechnung zur Zahlung

Organisation: Hans Beischl

Persönliche Nachrichten



Unsere Altersjubilare 2018

Eine Reihe von Mitgliedern kann im 2. Halbjahr 2018 einen herausragenden Geburtstag feiern:

Wir gratulieren

zum 60. Geburtstag

Martin Schuster, Eibelstadt	7. August
Karl-Joachim Engelke	2. September
Wolfgang Hecht, Neustadt/Aisch	29. September
Holger Stumpf, Redwitz	19. Oktober
Rainer Engelhardt, Stockheim	12. November
Birgit Eisenmann, Hausen	1. Dezember
Albert Krumb, Trebur	4. Dezember

zum 70. Geburtstag

Manfred Hartmann, Schwarzach	8. Juli
Friedrich Renner, Merkendorf	24. Juli
Ludwig Steinruck, Eckental-Forth	17. August
Ludwig Fischer, Metten	29. August
Hartmut Wieland, Lauf	25. September
Hermann Schmeck, Gestlau	4. November

zum 75. Geburtstag

Herbert Schüßler, Deggendorf	27. August
Ludwig Schmitt, Randersacker	8. November
Wolfgang Krauß, Saulheim	13. Dezember

zum 80. Geburtstag

Willi Klein, Wertheim	24. Juli
Erwin Heigl, Schwandorf	16. September
Sigisbert Heider, Abtei Schäftlarn	20. September
Johann Henn. Duvigneau, Lübeck	25. September
Peter Herwig, Ottobrunn	30. September
Josef Moder, Wenzenbach	26. Oktober
Wendelin Uhl, Würzburg	18. November
Klaus Schmitt, Geisenheim	15. Dezember

zum 81. Geburtstag

Konrad Schwarz, Sommerhausen	17. Juli
Hans Rucker, Aschau	10. August
Erwin Fischer, Erlenbach	5. Dezember

zum 82. Geburtstag

Alfred Gold, Marktheidenfeld	13. Juli
Dr. Edgar Bihler, Güntersleben	22. August
Otto Popp, Kassel	12. Oktober
Alfons Neubert, Hammelburg	6. November
Isidor Bauer, Thüngersheim	1. Dezember
Ewald Hofmann, Eibelstadt	4. Dezember
Alfred Herrmannsdörfer, Würzburg	10. Dezember
Ernst Goldberg, Oberasbach	21. Dezember
Waldemar Völker, Coburg	27. Dezember

zum 83. Geburtstag

Otto Uilein, Königheim	19. Juli
Wolfgang Walther, Kitzingen	17. August
Manfred Eble, Laichingen	28. September
Franz Schüller, Bad Brückenau	4. Oktober
Rüdiger König, Randersacker	10. November

zum 84. Geburtstag

Richard Rabenstein, Markt Einersheim	11. Juli
Klaus Fröhlich, Volkach	25. Juli
Friedrich-Carl Conze, Weidach	22. August
Heinrich Bissert, Miltenberg	24. September
Werner Preuß, Nürnberg	27. Oktober
Norbert Kram, Nordheim	18. November

zum 85. Geburtstag

Manfred Fröhlich, Volkach	5. Juli
Otmar Scheidl, Nürnberg	31. Juli
Christoph Steinmann, Sommerhausen	8. Dezember

zum 86. Geburtstag

Richard Schmitt, Randersacker	19. Juli
Werner Garbe, Warngau	1. September
Andreas Fritschi, Fellbach-Öffingen	7. September
Friedbert Wiesenthal, Birkenfeld	26. September
Bruno Lurz, Karlstadt	19. Dezember

zum 87. Geburtstag

F. Wilhelm Röder, Bielefeld	1. August
Roland Laub, Heddesheim	27. August
Xaver Kößler, Werneck	3. September
Michael Seufert, Steinfeld	1. Oktober
Alois Maier, Marktoberdorf	3. Oktober
Franz Amberger, Viechtach	12. Oktober
Franz Friedl, Heidenfeld	4. November
Hans Salomon, Leinach	25. November

zum 88. Geburtstag

Peter Schubert, Feldafing	24. Juli
Willi Röhrenbach, Immenstaad	12. Oktober

zum 89. Geburtstag

Richard Roth, Haßfurt	26. Juli

zum 90. Geburtstag

Valentin Streng, Sommerach	14. November
Helmut Fröhlich, Escherndorf	19. November

zum 91. Geburtstag

Kurt Fischer, Sulzfeld	25. Juli
Otto Völker, Rodenbach	27. August

zum 92. Geburtstag

Helmut Amrhein, Freigericht-Bernbach	12. Oktober

Herzliche Glückwünsche!

Mitteilungen der Geschäftsstelle

VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO)

Nach der nun geltenden Datenschutz-Grundverordnung (DS-GVO) weisen wir darauf hin, dass jedes Mitglied die VEV-Mitteilungen zugesendet bekommt. Wer die VEV-Mitteilungen nicht mehr möchte, sendet bitte eine entsprechende Information an nachfolgende Adresse:

Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
oder
per E-Mail: info@vev-bayern.de

Einzugsermächtigung

Haben Sie dem VEV schon eine Einzugsermächtigung für Ihren Mitgliedsbeitrag erteilt? Sie erleichtern sich und unserem Kassier die Arbeit und helfen auch unsere Kasse zu schonen, denn regelmäßig müssen Portokosten für Erinnerungsschreiben ausgegeben werden. Mit der Erteilung einer Einzugsermächtigung gehen Sie keine dauerhafte Verpflichtung ein, da Sie diese jederzeit widerrufen können. Wenn Sie uns eine Einzugsermächtigung erteilen wollen, senden Sie bitte den ausgefüllten Vordruck an uns:

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

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:

18.09.2018 und 20.09.2018	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" Auf den Spuren fränkischer Weine in die Welt	60,-- €
27.11.2018 und 29.11.2018	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" Kulinarische Highlights aus 17 Jahren	60,-- €