



Trostlos oder attraktiv?

Farbe und Struktur mit Pflanzen im Winter

Siehe auch Beitrag Seite 64

Foto: *Angelika Eppel-Hotz*



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: DE58 7909 0000 0005 7801 79, BIC: GENODEF 1WU1

Telefon: 09 31 / 98 01 – 501
Fax: 09 31 / 98 01 – 200
E-Mail: Peter.Schwappach@lwg.bayern.de oder info@vev-bayern.de
Internet: www.vev-bayern.de

Vorstand: 1. Vorsitzender: Reimund Stumpf
2. Vorsitzender: Wolfgang Graf
Geschäftsführer: Peter Schwappach
Kassier: Hans Bätz

Redaktion: Elisabetha Ott
Satz und Design: Ilse Gaum
Druck: T R L – Leo's Copy Shop, Kist

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 25. Mai 2014

Inhaltsverzeichnis

Seite

• Aus dem Verbandsgeschehen	3
Grußworte des Vorsitzenden	
VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"	
Einladung zur Hauptversammlung am 17. Februar 2014	
Verstorbene Mitglieder, verschollene Mitglieder, neue Mitglieder 2013	
VEV will auch 2014 besonderes Engagement auszeichnen	
Umstellung der Lastschriftinzüge auf SEPA-Lastschriftverfahren	
Ausstellung der Studierenden 2014: Back to the roots – Tradition trifft Moderne!	
Danke für den Sebastian-Englerth-Preis	
Bericht vom 17. Treffen der Techniker für Erwerbsgartenbau, Jahrgang 1972 bis 1974	
10 Jahre Meister – 10 Jahre Berufserfahrung	
Künftig die Sachkunde alle drei Jahre auffrischen	
• Fach- und Technikerschule	12
Wollen Sie Meister oder Techniker werden?	
Herzliche Glückwünsche unseren Absolventen des Jahres 2013!	
Übergabe des VEV-Ehrenpreises 2013	
Kreativität entwickeln - praktischer Gestaltungsunterricht	
Hochbeete und Naschgarten für alle Bewohner: Studierende entwerfen Garten für Jakob-Riedinger-Wohnheim in Würzburg	
Nord-südlicher Schulterchluss: LWG und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf planen Kooperation in Ausbildung und Forschung	
Fahrt in den Norden: Exkursionsbericht 2013 der Meister- und Technikerklasse GaLaBau L1a	
Exkursion der Meister- und Technikerklasse L1b 2013 nach Cornwall	
Exkursion der L2 vom 3. bis 8. Mai 2013 nach Bremen	
Exkursion der Techniker für Gartenbau, Produktion und Marketing, G2, vom 6. bis 11. Mai 2013	
Denkmäler der Studierenden zum Abschluss im Jahr 2013	
Auch im Jahr 2014 wollen wir die Ehemaligen an ihren Abschluss vor 10 Jahren in Veitshöchheim erinnern.	
• Weinbau, Kellerwirtschaft, Analytik	43
Führungen in Kelter und Keller - Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung	
Vorankündigung: Fränkische Weinwirtschaftstage/Veitshöchheimer Weinbautage	
Wein aus eingetrockneten Trauben	
Der "Gefühlte Mehrwert" – Chancen für eine bessere Kommunikation und Vermarktung der Kulturlandschaft Steillage	
• Gartenbau	52
Entwicklung einer funkbasierten Bewässerungssteuerung	
8. Veitshöchheimer Tafeltraubentag	
• Bayerische Gartenakademie	55
Die Schauflächen der Bayerischen Gartenakademie – Wissenstransfer und Weiterbildung	
Seminar "Quo vadis – Stadtbaum" in München	
Friedhofsentwicklung und Friedhofsgestaltung in Bayern	
Schulgärten im Aufwind	
Buchtipps für GärtnerInnen und GartenliebhaberInnen	
• Bienen	60
15 neue Tierwirte der Fachrichtung Imkerei erhielten ihre Zeugnisse	
Schüler aus Niederbayern erreichten beim 4. Internationalen Jungimkertreffen den 2. Platz	
BR-Alpha zu Gast im Fachzentrum Bienen	
Veitshöchheimer Imkerforum 2014	
• Landespflege	62
46. Veitshöchheimer Landespflegeetage am 5. und 6. Februar 2014	
Trostlos oder attraktiv? Farbe und Struktur mit Pflanzen im Winter	
Living Walls erobern die Städte: Funktion und System der neuen "Fassadengärten"	
• Persönliche Nachrichten	66
• Mitteilungen der Geschäftsstelle	68

Aus dem Verbandsgeschehen



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

ein intensives Verbandsjahr neigt sich dem Ende zu. 2013 hat sich der VEV wieder sehr stark an den Veranstaltungen der LWG beteiligt. Neben 120 Führungen, die die Gartenakademie organisiert und der VEV durch die Bereitstellung der Gästeführer unterstützt hat, sind auch fast 30 Seminare und Tagungen unter Beteiligung des VEV veranstaltet worden. Von der Frühjahrsausstellung "Element Grün - Pflanzenrausch in der Anstalt" unserer Studierenden der Fachrichtungen Gartenbau sowie Garten- und Landschaftsbau konnten sich die Gäste und Teilnehmer der Hauptversammlung am 22. Februar 2013 beeindruckt lassen.

Das vergangene Jahr markiert einen neuen Höchststand in der Mitgliederentwicklung unseres Verbandes. Ende November 2013 waren 1.540 ehemalige Studierende der Fach- und Technikerschule Mitglieder in unserem Verband. Eine sehr positive Entwicklung, die sicherlich auf die aktive Mitgliederwerbung schon während der Schulzeit zurückzuführen ist.

Viele neue Ideen der Studierenden wurden in der Ausstellung am Informationstag der Schule präsentiert. Der VEV unterstützte die Studierenden hier wie auch beim Schulweinprojekt der Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft tatkräftig. Ein Beitrag, der die Attraktivität der Veitshöchheimer Schulen weiter ausbaut.

Vor kurzem haben die Studierenden interessante Erfahrungen vorgestellt, die sie während ihres Auslandspraktikums gesammelt haben. Auf die besten vier Referate dürfen Sie sich bei der Jahreshauptversammlung am 14. Februar 2014 freuen.

Erstmals wurde in diesem Jahr der VEV-Ehrenpreis an einen Studierenden vergeben. Dieser Ehrenpreis (500,- Euro) soll auch künftig an Studierendenpersönlichkeiten gehen, die sich während ihres Schulbesuchs besonders engagiert, pflichtbewusst und uneigennützig für das Zusammenwirken von Schülern und Schule einsetzen.

Ein weiterer großer Ehrenpreis, der 2013 zum ersten Mal vergeben wurde, ist der "Sebastian-Englerth-Preis". Er ist gedacht für Persönlichkeiten, die lange im Berufsleben stehen, sich in Forschung und Lehre, in Aus- und Weiterbildung oder sich durch

Innovationen in der jeweiligen Fachrichtung verdient gemacht haben. Vorschlagsberechtigt ist jedes VEV-Mitglied.

Der pflichtbewusste Umgang mit unserem Vereinsvermögen führte zu einer günstigen Kassenlage, so dass wir gerne (gemäß VEV-Satzung) Veranstaltungen, Projekte und Ausstellungen finanziell abfedern und begleiten. Allerdings ist es steuerrechtlich notwendig geworden, für 2013 und zukünftig eine Umsatzsteuererklärung abzugeben und ab 2014 die Buchhaltung daran anzupassen.

Im Ausblick auf 2014 möchte ich Sie einladen, an der Hauptversammlung am Freitag, den 14. Februar teilzunehmen. Es stehen Neuwahlen des Vorstandes und des Hauptausschusses an. Kommen Sie nicht nur um mitzuwählen, sondern auch um aktiv im Netzwerk des VEV mitzuarbeiten.

Sie sehen, liebe ehemalige Veitshöchheimer, unser Verband ist sehr aktiv zum Wohle aller Berufsgruppen, die im Verband vertreten sind.

An dieser Stelle sagen wir gemeinsam "Danke" an alle in der LWG, die diesen Geschäftsbetrieb am Laufen halten. Ganz besonders an den Geschäftsführer Peter Schwappach, an den langjährigen Kassier Hans Bätz, an die Dame aus dem Sekretariat, Angelika Herrlein, an den 2. Vorsitzenden, Wolfgang Graf, sowie an die Mitglieder des gesamten Hauptausschusses und letztlich an Sie, verehrte Mitglieder.

Für das neue Jahr 2014 wünsche ich allen ehemaligen Veitshöchheimern, unseren Gönnern und Förderern, allen Angestellten der LWG sowie den Studierenden an der Fach- und Technikerschule viel Erfolg, Gesundheit und Wohlergehen.

Mit freundlichen Grüßen

Reimund Stumpf

VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"

"Erlesenes aus heimischer Jagd in Partnerschaft mit Wein"

Ein Festmenü zum Ende der Jagdsaison
Regionalität par excellence! Ein kulinarisches
Muss für Rotweinliebhaber!

Dienstag, den 11.02.2014 und
Donnerstag, den 13.02.2014

"Culinaria exotica und Wein"

Ausgewählte Gerichte aus allen Himmelsrichtungen zeigen ihre Anpassungsfähigkeit mit - vorwiegend fränkischem - Wein, der durch seine Vielfalt auf fast alle kulinarischen Fragen eine Antwort hat.

Dienstag, den 13.05.2014 und
Donnerstag, den 15.05.2014

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 Anmeldungen:**
Schulverwaltung
Frau Herrlein
Tel. 0931/9801-114
Fax 0931/9801-200

Einladung zur Hauptversammlung 2014

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

Freitag, 14. Februar 2014 um 14:00 Uhr

laden wir Sie sehr herzlich ein.

Die Sitzung findet in der Aula der Fach- und Technikerschule Veitshöchheim statt. Nach der Eröffnung der Ausstellung unserer Studierenden (Motto: "back to the roots - Tradition trifft Moderne") wollen wir um 15:00 Uhr die Regularien behandeln sowie die Wahl durchführen.

Um 16:30 Uhr schließt sich dann das Hauptreferat an. Dazu sind auch alle interessierten Nichtmitglieder herzlich eingeladen. Der Eintritt ist frei. Bitte geben Sie diese Einladung auch an Freunde, Bekannte und Berufskollegen weiter.

Nach der Hauptversammlung und dem Referat besteht die Möglichkeit, beim Abendessen im Casino der LWG mit den übrigen Ehemaligen gemütlich zusammen zu sitzen. Bitte melden Sie sich **spätestens bis zum Freitag, den 7. Februar 2014 in der Geschäftsstelle (0931/9801-114)** an, wenn Sie am Abendessen teilnehmen wollen.

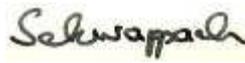
Notieren Sie sich schon heute diesen wichtigen und interessanten Termin, denn **es gibt keine weitere schriftliche Einladung mehr zur Hauptversammlung!**

Wir freuen uns auf zahlreichen Besuch und eine angeregte Diskussion!

Mit freundlichen Grüßen



Reimund Stumpf
1. Vorsitzender



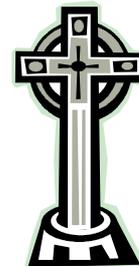
Peter Schwappach
Geschäftsführer

Tagesordnung:

- 14:00 Uhr Treffpunkt Foyer vor dem Sebastian-Englerth-Saal in der Schule
- Begrüßung und Eröffnung der Ausstellung
- 15:00 Uhr Hauptversammlung in der Aula des Schulgebäudes
- Grußworte der Ehrengäste
 - Ehrungen für langjährige Mitglieder
 - Bericht des Geschäftsführers
 - Kassenbericht
 - Bericht der Kassenprüfer
 - Entlastung des Vorstands
 - Neuwahlen
- 16:30 Uhr Aula
- Erfahrungsberichte von Studierenden im Auslandspraktikum:
Gartenbau: Österreich, Äthiopien
Weinbau: Frankreich, Portugal
 - Anträge und Verschiedenes
- 17:30 Uhr Rundgang durch die Ausstellung "back to the roots - Tradition trifft Moderne"
- 18:30 Uhr Casino der LWG
Abendessen, anschließend gemütliches Beisammensein

Der VEV trauert um seine verstorbenen Mitglieder. Im Jahr 2013 sind verstorben:

Josef Günther, Würzburg	Hermann Neubert, Nordheim
Georg Stinzendörfer, Biberach	Toni Kapraun, Großostheim
Hans Amend, Neuendorf	Robert Becker, Großostheim
Fritz Hofmann, Forchheim	Josef Ulsamer, Frickenhausen



Verschollene Mitglieder 2013

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

Thomas Blumensaat	Döhlau 7	95466 Weidenberg
Andreas Dietzler	Maisacher Str. 120 RGB	82256 Fürstenfeldbruck
Michael Fell	Kappelberg 7	95473 Creußen
Heinz-Jürgen Kunder	Platenstr. 1 b	91710 Gunzenhausen
Herbert Meyer	Mutterslehen 9	79837 Ibach
Justus Rabe	Schloßstr. 7	76297 Stutensee
Martin Siegele	Hochstr. 1 D	76646 Bruchsal

Neue Mitglieder 2013

Als neue Mitglieder in unserem Verband begrüßen wir:

Bergmeier Christoph	Gröbenzell
Britzl Alfons	Pocking-Hartkirchen
Conhoff Markus	Maßbach
Ferchl Maximilian	Peißenberg
Freis Ina	Biersdorf am See
Freis Sebastian	Biersdorf am See
Goldhofer Irene	Weilheim
Götz Alexander	Bindlach
Hirschbolz Clemens	Mirskofen
Jücker Philipp	Trier
Jung Patrick	Haßfurt
Kempel Eric	Schlüchtern
Kolmeder Thomas	Volkenschwand
Lindner Christoph	Ochsenfurt

Luz Julia	Erfurt
Mark Christian	Eibelstadt
Mayerl Christoph	Buchloe
Müller Lucas	Flieden
Rehm Wolfgang	Hilpoltstein
Sappl Andreas	Würzburg
Schmachtenberger Markus	Randersacker
Schrüfer David	Gößweinstein
Schupp Laura	Neukirch
Voigtländer Friederike	Veitshöchheim
Weber Dorothea	Ottenbach
Wendel Johannes	Arnstein/Büchold
Zehner Sylvia	München

VEV will auch 2014 besonderes Engagement auszeichnen

Auch im nächsten Jahr sollen wieder Preise an einen ehemaligen Veitshöchheimer für besondere Verdienste im Beruf vergeben werden. Der **Sebastian-Englerth-Preis** richtet sich an alle Ehemaligen. Er wird an ein VEV-Mitglied vergeben, das sich besonders für den Berufsstand, die Ausbildung bzw. die Förderung der Forschung an der LWG engagiert hat. Vorschlagsberechtigt sind alle VEV-Mitglieder. Der oder die Preisträger/in sollen bei der nächsten Hauptversammlung bekannt gegeben und für seine/ihre besonderen Leistungen geehrt werden. Mit der Auszeichnung ist auch ein Sachpreis verbunden: ein Wochenende für zwei Personen in Veitshöchheim bzw. Würzburg.

Deshalb fordern wir Sie auf, uns bis zum **31. Januar 2014** Personen vorzuschlagen, die für den Sebastian-Englerth-Preis in Frage kommen. Bitte schicken Sie Ihren Vorschlag mit einer kurzen Begründung an die Geschäftsstelle.

Außerdem wird an einen engagierten Studierenden der **VEV-Ehrenpreis** vergeben. Der oder die Studierende soll sich durch besonderes soziales Engagement während der Schulzeit auszeichnen. Vorschlagsberechtigt sind dazu alle Lehrer sowie die MitarbeiterInnen der Schulverwaltung. Die Auszeichnung wird dann im Rahmen der Schulabschlussfeier erfolgen. Dort wird neben einer Urkunde auch ein Geldpreis überreicht. Vorschläge sollen bis zum **30. Juni 2014** bei der Geschäftsstelle eingereicht werden.

Peter Schwappach

Umstellung der Lastschriftinzüge auf SEPA-Lastschriftverfahren

Peter Schwappach, VEV

Zum 1. Februar 2014 stellt auch der VEV den Zahlungsverkehr auf SEPA um. SEPA (Single Euro Payments Area) bezeichnet den einheitlichen Euro-Zahlungsverkehrsraum. Wenn Sie bereits am Lastschriftverfahren teilnehmen, werden wir Ihre bisher schon bestehende Einzugs-ermächtigung künftig als SEPA-Lastschriftmandat verwenden. Für Sie ändert sich also nichts. Sie müssen nichts weiter unternehmen.

Lediglich Ihr Kontoauszug enthält bei SEPA-Lastschriftinzügen eine zusätzliche Information: die Gläubiger-ID des VEV (DE98 VEV 0000 111 0213) und eine so genannte Mandats-Referenznummer. Diese wird für jedes Mitglied individuell erstellt und entspricht beim VEV der fünfstelligen Mitgliedsnummer.

Die Mitgliedsnummer wird neu vergeben und Ihnen in einem separaten Schreiben mitgeteilt. Zusammen ermöglichen Mandats-Referenznummer und Gläubiger-ID die Identifizierung des Buchungsvorgangs (Mandats), der auf dem Kontoauszug angegeben wird.

Für Sie als Mitglied bringt das folgende Vorteile:

- kostenlose und bequeme Zahlungsmöglichkeit
- Zahlungsfristen werden nicht versäumt
- Es fallen keine Mahngebühren wegen verspäteter Zahlung an.
- Innerhalb der Widerspruchsfrist besteht ein Recht auf Rückbuchung.
- Nachdem die Belastung als Buchungszeile auf dem Kontoauszug erscheint, bleibt die Kontrolle jederzeit möglich.

Ausstellung der Studierenden 2014

Back to the roots - Tradition trifft Moderne!

Was erwartet die Besucher?

- Professionelle Weinberatung und Verkostung
- Vielseitige Beratung rund um die Pflanze vom Gemüse bis zur Rose
- Beratung zu sämtlichen Themen des Garten- und Landschaftsbaus

Öffnungszeiten:

Samstag, 15.02.2014, 10 Uhr bis 18 Uhr
Sonntag, 16.02.2014, 10 Uhr bis 17 Uhr

Die Ausstellungsthemen

Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau

Wir wollen sechs verschiedene Themengärten präsentieren, die alle traditionelle Elemente des Garten- und Landschaftsbaus enthalten und diese in neuem, modernem Licht erscheinen lassen. Damit wird die Vergangenheit in die Gegenwart transportiert und anhand alter Traditionen werden neue Möglichkeiten der Gartengestaltung aufgezeigt.

Themengärten:

- Moderner Schrebergarten
- Moderner Bauerngarten
- Moderner Landschaftsgarten
- Modernes Recycling
- Formaler Garten
- Moderner Stadtgarten

Fachrichtung Gartenbau

In der Zeit zwischen Großeltern und Enkeln hat sich in der Pflanzenwelt viel verändert. Wir möchten auf verschiedene Veränderungen eingehen.

Themenstände:

- Kräuter - alt und doch modern
- Pflanzenprodukte von früher bis heute
- Rosen für Garten und Terrasse
- Formgehölze im Garten
- Grüne Wand
- Gemüsevielfalt in neuem Gewand
- Hausgärten im Wandel der Zeit
- Traditioneller Nutzen heutiger Zierpflanzen

Fachrichtung Weinbau und Oenologie

Die angehenden Techniker für Weinbau und Oenologie präsentieren Informationen rund um den Wein.

Themenstände:

- Aromatheke
- Infos zur Weinbearbeitung
- Vorstellung von Weinbaugebieten
- Erläuterung des Rebschnittes an einer aufgestellten Rebzeile
- Ausstellung "Wein + Architektur"
- Frankenwein-Ausschank an unserer Weinbar

Danke für den Sebastian-Englerth-Preis

Dr. *Walter Kolb*, Güntersleben

Wenn man 10 Jahre nach dem Ende seiner Dienstzeit mit diesem Preis ausgezeichnet wird, darf man schon ein wenig stolz sein. Mir wurde damit auch bewusst, dass ich während meiner Arbeit an der Landesanstalt von 1967 bis zu meiner Pensionierung doch Spuren hinterlassen habe. Diese hat der Geschäftsführer des Verbandes, Herr Peter Schwappach, anlässlich der Preisverleihung ausführlich dargestellt. Insofern möchte ich diese nicht wiederholen. Über die mit dem Preis verbundene großzügige Spende darf ich mich aber herzlich bedanken. Mit dieser konnte ich einen mehrtägigen Aufenthalt für 2 Personen in Hamburg genießen. Eingeschlossen waren der Besuch des Musicals "Tarzan", eine Hafenrundfahrt und der Besuch der Internationalen Gartenschau igs 2013. Meine Frau und ich haben dieses tolle Angebot mit großem Vergnügen in Anspruch genommen. Dank der sorgfältigen Ausarbeitung des Projektes durch Peter Schwappach war dies absolut stressfrei möglich.

Eindrücke von der Internationalen Gartenschau in Hamburg

Als Landespfleger habe ich mich natürlich besonders für die igs 2013 interessiert. Nachfolgend möchte ich deshalb über meine Eindrücke von dieser Ausstellung berichten.



Der imposante Eingangsbereich mit wehenden Segeln und der Weltkugel als Infostand

Integriert in diese Landschaft sind die Energiesparhäuser der Internationalen Bauausstellung IBA, die eine Synthese aus Architektur und Grünflächengestaltung präsentieren und so auch die Notwendigkeit einer gemeinsamen Planung dieser Fachgebiete in der Praxis deutlich machen.

Die Ausstellung besticht durch eine klare Formsprache in der Wegeführung, der Geländemodellierung und der Pflanzenverwendung. Bei den Pflanzungen ist eine Zweiteilung dahingehend zu erkennen, dass einerseits die naturhaften Vegetationseinheiten der Uferflächen und Feuchtwiesen

Noch mit den tollen Erinnerungen an die IGA 63 mit den beeindruckenden Baum-, Gehölz- und Staudenstrukturen von Pflanzen und Blumen im Gedächtnis, fordert der erste Eindruck der igs ein radikales Umdenken. Wohl auch in Hinblick auf die teilweise negativen Kommentare in der Presse bezüglich der im Rahmen der igs gerodeten Gehölze und der riesigen Betonpromenade am Haupteingang, konnte ich meine Enttäuschung zunächst nicht verbergen. Das änderte sich aber, als der verantwortliche Planer vom Büro RMP Stefan Lenzen die örtlichen Verhältnisse, die Planungsabsichten und Hintergründe bei der Durchführung erläuterte. Im Verlauf von 8 Jahren während der Planungsphase fand aufgrund von Neuwahlen ein dreimaliger Wechsel im Bereich der Auftraggeber statt, mit der jeweils eine Änderung der Aufgabenstellung mit Umplanung erforderlich wurde. Die Bürgerbeteiligung erfolgte in Form vieler Workshops und Bürgerdialoge, um nach der igs für die Stadt eine leistungsfähige und vielfältige Parklandschaft zur Verfügung stellen zu können. Auf der Elbinsel Wilhelmsburg entstanden so auf einer Fläche von 100 ha innovative Garten- und Wasseranlagen sowie Spiel- und Sportflächen in 7 attraktiven Erlebniswelten. Unter Anlehnung an den Roman von Jules Verne, "In 80 Tagen um die Welt", kann man in 80 Gärten die Welt erkunden.



Mit der Schwebebahn bequem durch 80 Gärten!

erhalten bzw. an neue Standorte umgepflanzt oder neu etablierte werden konnten. Diese gelungenen Einheiten werden sicher nach dem Rückbau in der Parkanlage unverändert verbleiben können. Durch die gesamte Anlage ziehen sich aber auch großflächige Staudenpflanzungen, die teilweise problematisch erscheinen.

Die Vorliebe für blau blühende Stauden fällt auf. Sie wurde in Bezug auf die Inselformation wohl bewusst gewählt. Gelegentlich waren aber auch klein strukturierte Stauden- und Gräserpflanzungen mit überzeugender Artenauswahl zu sehen.



Großflächige Staudenpflanzung mit blühendem Salbei mit Bezug auf die Inselsituation der Ausstellung. Wie sieht die Fläche aber nach der Blüte aus?

Die Schau ist praktisch auf drei Ebenen erschlossen und bietet den Besuchern variationsreiche Erlebnisprofile. Der Fußweg, als Rundweg ausgebildet, führt in einer Länge von etwa 8 km durch alle wichtigen Teilbereiche. Es eröffnen sich mit den 80 Einzelgärten immer wieder neue Räume mit teils überraschenden Inhalten, auf die in diesem Beitrag allerdings nicht eingegangen werden kann. Die mentale Aufnahmefähigkeit und die körperliche Kondition der Besucher sind in einem wesentlichen Maße gefordert.

Eine Hochbahn führt in einer anderen Trassenführung ebenfalls durch die Schau. Es eröffnen sich dabei völlig neue Einblicke aus der Vogelperspektive im Kernbereich. Eine weniger anstrengende Erkundung mit Möglichkeiten, an einigen Stellen die Bahn zu verlassen und zu Fuß weiter zu wandern. Ein System aus Kanälen und kleinen Seen bietet später den Besuchern des Parks reizvolle Möglichkeiten der Erkundung mit Ruderbooten. Während der Ausstellung ist das allerdings nicht möglich.



Begrünte Container als Beispiel für mobiles Grün, aber auch zur Schaffung von geschützten Räumen.

Nicht überzeugen konnten die Pflanzungen mit Sommerblumen. Sicher ist einer der Gründe darin zu suchen, dass die Witterungsverhältnisse im Frühsommer ausgesprochen ungünstig waren. Die gesamte Vegetation hatte zum Zeitpunkt meines Besuches Anfang Juni noch erheblichen Nachholbedarf. Das verwundert auch nicht, denn



Projekte der Kunst wurden bei der Schau besonders gefördert.

Die Planer haben größten Wert auf den Bezug zu Hamburg mit dem großen Containerhafen gelegt. Darauf ist wohl auch die vielfältige Verwendung von Containern in allen Varianten zurückzuführen. Sowohl für die notwendigen kleineren Gebäude als auch für Pflanzungen wurden Container genutzt. Der Vorteil dieser Maßnahme liegt vor allem in der problemlosen Rückbaufähigkeit nach der igs 2013.

Im technischen Bereich konnten interessante Details beobachtet werden. So wurden spezielle Plattenbeläge entwickelt, die sich sowohl von den Maßen als auch der Oberflächengestaltung von herkömmlichen Fabrikaten unterscheiden. Gelingene Lösungen aus Sichtbeton und Holz wurden in Verbindung mit Sitzgelegenheiten entwickelt. Für Kinderspiele konnten fast alle Geräte von den Planern individuell entwickelt werden. Firmen mit großer Erfahrung auf dem Gebiet der Spritzbetonherstellung waren gefordert, als es darum ging, frei tragende Pflanzgefäße ohne Schalung herzustellen oder Skaterbahnen mit komplizierten Oberflächen zu bauen.



Bei diesem Pflanztrog findet man die Schiffsform wieder. Die Fertigung aus Spritzbeton ohne Schalung entspricht höchster Handwerkskunst.

die Pflanzarbeiten im Frühling konnten teilweise erst nach dem künstlichen Auftauen des Bodens durchgeführt werden. Aber insgesamt überzeugt die igs 2013 Hamburg mit einer atemberaubenden Fülle von Ideen, die bei einem Tagesbesuch auch nicht annähernd erkundet werden können.

Bericht vom 17. Treffen der Techniker für Erwerbsgartenbau, Blu-Zi des Jahrgangs 1972 bis 1974, vom 31. Mai bis 2. Juni 2013 in Aiterhofen/Ndb.

Werner Mayerhofer, ehemaliger Klassensprecher

Das diesjährige Treffen wurde von Gottfried Brandner und Uschi Niklas organisiert. Quartier bezogen wir im Landgasthof "Goldenes Rad" in Aiterhofen. Beim Abendessen und gemütlichen Zusammensein wurde ausgemacht, was wir am nächsten Tag unternehmen werden.

Unser erstes Ziel war die Betriebsbesichtigung in der Raritätengärtnerei Treml in Arnbruck. Der Betrieb hat 1.500 m² Folienhäuser, 3.000 verschiedene Duft-, Kräuter- und Heilpflanzen aus aller Welt. Dazu gehört ein kleiner Verkaufsladen mit Büchern, Likören und verschiedenen Kräutertees. Rund Zweidrittel des Absatzes wird übers Internet abgewickelt. Der Betrieb erhielt die Auszeichnung "Einzelhandelsgärtnerei des Jahres".

Nach dem Besuch der Gärtnerei fahren wir weiter zum Glasdorf Weinfurter in Arnbruck. Hier gibt es eine sehr schöne Parkanlage, die wir leider wegen des Dauerregens nur kurz besichtigten.

Riesige Verkaufshäuser erwarteten uns. Hier gab es viel Schönes zu sehen: Vasen, Teller, Schalen, Deko-Objekte und vieles mehr. Über der Schau-glasbläserei machten wir Mittagspause. Anschließend fuhren wir zum Kaffeetrinken zum Höllensteinsee zwischen Kötzing und Viechtach.

Vor dem Abendessen gingen wir gemeinsam zum Grab unseres viel zu früh verstorbenen Kollegen Karl Heinz Niklas in Aiterhofen. Wir stellten eine bepflanzte Schale, die Werner Kempf mitbrachte, aufs Grab und zündeten eine Kerze an.

Zum Abendessen fanden wir uns bei Uschi Niklas ein. Sie hat uns ganz toll bewirtet. Ein großes Dankeschön, liebe Uschi, für die herzliche Gastfreundschaft. Am Sonntag reisten wir nach dem gemeinsamen Frühstück ab - mit der Vorfreude auf das nächste Treffen, das in Berlin stattfinden wird.

10 Jahre Meister – 10 Jahre Berufserfahrung

10 Jahre nach dem Absolvieren der Gärtnermeisterprüfung, Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau, zog es neun ehemalige Schüler zurück an den früheren Wirkungsort.

Rainer Berger, Bayerische Gartenakademie

Die halbe Klasse der ehemaligen Fachschulklasse Garten- und Landschaftsbau 2002/2003 traf sich am Samstag, 20.07.13, in der Landesanstalt zu einer Führung durch die Außenanlagen der LWG. Manche stellten fest, dass sich in den letzten 10 Jahren viel verändert hat, andere hatten den Kontakt gehalten und mehr oder weniger regelmäßig die Landespflegetage besucht und kannten die verschiedenen Neubauten schon.



Drei der Ehemaligen sind mittlerweile selbstständig, fünf in der Privatwirtschaft angestellt und einer im öffentlichen Dienst. Alle sind in leitender Position tätig.

Sieben der neun Ehemaligen haben sich nach der Meisterprüfung weitergebildet und diese Fortbildungen z. T. mit Prüfungen abgeschlossen. Hier die angegebenen Fortbildungsthemen:

- Fachagrarwirt Baumpflege
- Fachagrarwirt Greenkeeper + Headgreenkeeper
- 2 x Automatische Bewässerung
- Mähroboter
- BWL
- Dachbegrünung
- Baumkontrolle (VTA)
- VOB
- Verkehrssicherheit

Diese Themen spiegeln z.T. gewisse Trends oder nachgefragte Marktsegmente innerhalb des Garten- und Landschaftsbaus wieder. Ein weiterer Trend, nämlich Beleuchtung im Garten, zeigt sich hier allerdings nicht.

Das Thema Fortbildungen ist für die erfahrenen Meister wichtig, denn acht der neun Ehemaligen wären an einem Online-Fortbildungsangebot der Fachschule Veitshöchheim interessiert. Dabei wären online-Fortbildungen zu bestimmten Themen in mehreren Modulen von besonderem Interesse, aber auch ein Forum zum gegenseitigen Erfahrungsaustausch würde von den Ehemaligen genutzt werden. Das virtuelle Klassenzimmer für die bei uns angebotene online-Fachschule für den Garten- und Landschaftsbau könnte also

nach dieser stichprobenartigen Befragung durchaus auch für Fortbildungsangebote für Ehemalige genutzt werden.

Das Klassentreffen zum 10-jährigen Meisterjubiläum wurde dann mit einer Schifferfahrt nach Würzburg und einer Weinprobe im Residenzkeller abgerundet. Wer an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau seinen Gärtnermeister macht, bleibt eben auch dem Thema Wein treu.

Künftig die Sachkunde alle drei Jahre auffrischen

Peter Schwappach, SG Rebschutz und –physiologie, LWG

Die Befristung der Sachkunde im Pflanzenschutz ist wohl die gravierendste Änderung, die nach der Neufassung des Pflanzenschutzgesetzes jeden Anwender von Pflanzenschutzmitteln (PSM) betrifft. Ab 2016 muss jeder Käufer bei Betriebskontrollen oder dem Erwerb von PSM seine Sachkunde nachweisen. Bis dahin muss deshalb jeder Anwender einen Sachkunde-Ausweis besitzen (siehe Bild).



Dieser bundesweit einheitliche Ausweis kann ab 2014 beantragt werden. Die bisher mit einer weinbaulichen, gärtnerischen oder landwirtschaftlichen Aus- oder Fortbildung automatisch erworbene Sachkunde wird Ende 2015 auslaufen und zählt dann nicht mehr.

Um weiter als sachkundig zu gelten, muss künftig jeder Anwender von PSM innerhalb von drei Jahren eine Fortbildung von mindestens 4 Stunden Dauer besuchen. Dieser 3-Jahres-Zeitraum hat erstmals im Januar 2013 begonnen und endet 2015. Alle, die bis Ende 2012 über ihre Ausbildung automatisch sachkundig waren, auch Techniker, Meister und Ingenieure, müssen somit in

diesen drei Jahren aktiv werden und an einer Fortbildung teilnehmen.

Nachdem Pflanzenschutz im Zuständigkeitsbereich der Bundesländer liegt, wird derzeit in allen Bundesländern noch an Ausführungsbestimmungen gearbeitet, mit der die Umsetzung im Detail festgelegt wird. Fest steht jetzt schon, dass nur mit dem Besuch einer anerkannten Fortbildung die Sachkunde erhalten bleibt. Solche Fortbildungskurse werden von privaten Anbietern angeboten, nicht jedoch von der LWG. Die Anbieter der Fortbildung müssen die Tagesordnung von der zuständigen Pflanzenschutz-Dienststelle genehmigen lassen, damit die Veranstaltung als Fortbildung anerkannt werden kann. Auch eine Teilnahme in einem anderen Bundesland ist möglich, wenn das Programm der Veranstaltung dort als Fortbildung genehmigt wurde.

Der Sachkunde-Ausweis selbst ist zeitlich unbefristet. Das Ausstellen des Ausweises ist nicht mit dem Nachweis über den Besuch einer Fortbildung verknüpft. Er muss bis spätestens Ende Mai 2015 bei der für den Betrieb zuständigen Pflanzenschutz-Dienststelle beantragt werden. In Bayern ist dafür das Landwirtschaftsamt des Hauptwohnsitzes zuständig. Weder die Kosten fürs Ausstellen des Ausweises noch die der Fortbildung stehen bislang fest. Klar ist nur, dass beides mit Kosten verbunden ist. Anträge können voraussichtlich ab Anfang 2014, müssen jedoch spätestens bis Ende Mai 2015 gestellt werden, damit der Ausweis bis Ende November 2015 ausgestellt werden kann. Vorgesehen ist auch, den Antrag online, also übers Internet stellen zu können. Auf dem Chip des Ausweises wird nur die Registrierungsnummer gespeichert und keine weiteren persönlichen Angaben.

Fach- und Technikerschule



Wollen Sie Meister oder Techniker werden?

Dann besuchen Sie uns in Veitshöchheim

am Samstag, 14. Februar 2014
und Sonntag, 15. Februar 2014
von 9 Uhr bis 16 Uhr.



Staatliche Fachschule und Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft

mit den Fachrichtungen

- Gartenbau (Zierpflanzenbau und Baumschule und Obstbau)
- Garten- und Landschaftsbau
- Weinbau und Oenologie

Was erwartet Sie?

- Informationen zum Schulbesuch
- Rundgang durch das Schulgebäude und das Wohnheim
- Führungen durch Versuchsanlagen und Schaugärten
- Gespräche mit Studierenden und Lehrern
- Ausstellung-Event der Studierenden "back to the roots – Tradition trifft Moderne"

**Hören, was es Neues gibt! –
Sehen, was geboten wird!**

Anmeldeschluss für den Schulbesuch:

1. April 2014

Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte:
Staatliche Fachschule für Agrarwirtschaft
Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft
An der Steige 15

D-97209 Veitshöchheim

Tel.: 0931 / 9801-114

Fax: 0931 / 9801-200

E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

Herzliche Glückwünsche unseren Absolventen des Jahres 2013!

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

Sie haben's geschafft: 51 staatlich geprüfte Techniker und Technikerinnen sowie 40 staatlich geprüfte Wirtschaftler und Wirtschaftlerinnen wurden am Dienstag, den 23. Juli 2013 auf der Festung Marienberg in Würzburg verabschiedet. 37 Schulwochen liegen hinter den Wirtschaftlern / Wirtschaftlerinnen, während die Techniker / Technikerinnen etwa doppelt so viele Wochen in der Schule zugebracht haben.

Die Absolventen der Technikerschule verteilen sich wie folgt auf die drei Fachrichtungen: In der Fachrichtung Gartenbau haben 14, in der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau 29 und in der Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft

haben 13 Studierende die Prüfung mit Erfolg abgelegt.

Die Berufsbezeichnung "Staatlich geprüfter Wirtschaftler / Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin für Gartenbau" dürfen ab jetzt im Fachgebiet Zierpflanzenbau sieben und im Fachgebiet Baumschule elf Absolventen führen. In der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau haben 22 junge Leute die Fortbildung zum / zur "Staatlich geprüften Wirtschaftler / Staatlich geprüften Wirtschaftlerin" erfolgreich abgeschlossen.

Wir wünschen allen Absolventen für die private und berufliche Zukunft alles Gute!



Die Wirtschaftler und Wirtschaftlerinnen für Gartenbau Fachgebiet Zierpflanzenbau mit der Semesterleiterin Eva-Maria Geiger und die Wirtschaftler und Wirtschaftlerinnen für Gartenbau Fachgebiet Baumschule mit ihrem Semesterleiter Klaus Körber



Die Wirtschaftler und Wirtschaftlerinnen für Garten- und Landschaftsbau mit ihren Semesterleitern Martin Degenbeck und Nikolai Kendzia



Die Technikerinnen und Techniker für Gartenbau mit ihrem Semesterleiter Dr. Andreas Becker, Englischlehrerin Magdalena Buchen und Jürgen Hermannsdörfer vom Bayerischen Gärtnereiverband



Die Technikerinnen und Techniker für Garten- und Landschaftsbau mit ihrem Semesterleiter Andreas Schulte und Englischlehrerin Magdalena Buchen



Die Technikerinnen und die Techniker für Weinbau und Kellerwirtschaft mit ihrem Semesterleiter Peter Schwingenschlögl und Englischlehrerin Magdalena Buchen



Oswald Bamberger, zweiter Bürgermeister von Veitshöchheim, überreichte ein Buchpräsent an Inka Betten aus Neukamperfehn, die Absolventin mit der weitesten Anreise nach Veitshöchheim.



Zwölf Meisterpreise der Bayerischen Staatsregierung verlieh Ministerialrat Johann Stockinger im Rahmen der festlichen Schulschlussfeier auf der Festung Marienberg in Würzburg. Damit würdigte der Freistaat die Leistungen der besten Absolventen der Staatlichen Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft Veitshöchheim. Staatsmedaillen und eine Urkunde erhielten jeweils 20 Prozent der Besten jeder Technikerklasse der Fachrichtungen Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau sowie Weinbau und Kellerwirtschaft. Auch Prof. Sebastian Peisl, Präsident der LWG, gratulierte den Absolventen.



Bastian Klebrig, Techniker Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau, erhielt als erster Absolvent den **VEV-Ehrenpreis** für besonders soziales Engagement während der Schulzeit. Neben einer Urkunde überreichte Reimund Stumpf, Vorsitzender des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer auch einen Geldpreis.



Reimund Stumpf vom Verband der Ehemaligen Veitshöchheimer ehrte die Klassenbesten mit einem Buchgeschenk. Prof. Sebastian Peisl, Präsident der LWG, gratulierte zum Erfolg.

Übergabe des VEV-Ehrenpreises 2013

Laudatio von Reimund Stumpf für Bastian Klebrig

Zum ersten Mal werden wir heute den Ehrenpreis an einen Studierenden vergeben, der durch besonderes Engagement hier an der Schule aufgefallen ist. Der Preis wird analog zu unserem Sebastian-Englerth-Preis vergeben. Dieser richtet sich an verdiente Persönlichkeiten, die schon lange im Berufsleben stehen. Viele von Ihnen haben sicher mitbekommen, dass wir in diesem Jahr Herrn Dr. Walter Kolb, den früheren Leiter der Abteilung Landespflege, mit dem Preis ausgezeichnet haben.

Wir haben die Lehrer und die Mitarbeiter der Schulverwaltung aufgerufen, Vorschläge für den VEV-Ehrenpreis zu machen. Der Rücklauf war gut, es gab eine ganze Reihe von Vorschlägen. Wir waren jedoch verblüfft, als wir uns die Namen angesehen hatten. Es war stets der Gleiche!

Deshalb mussten wir im Vorstand auch nicht lange diskutieren, wer den Preis am meisten verdient hat. Der Beschluss fiel sehr schnell.

Ich darf nun den Preisträger bitten, zu mir auf die Bühne zu kommen:

Es ist Bastian Klebrig!

Herr Klebrig,

Sie haben von September 2011 bis Juli 2013 die Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau, in Veitshöchheim besucht. Bereits im ersten Schuljahr vertraten Sie als Semestersprecher engagiert und pflichtbewusst die Belange ihrer Mitstudierenden und wurden im zweiten Schuljahr mit großer Zustimmung zum SMV-Sprecher gewählt.

In Ihrer angenehm offenen, geduldigen und ehrlichen Art setzten Sie sich uneigennützig für die Anliegen der Studierenden aller Fachrichtungen ein. Sie haben diese Führungsposition sicher und zuverlässig wahrgenommen und die SMV kameradschaftlich geführt, ohne selbst zu dominant in Erscheinung zu treten. Gerade durch die finanziell schwierige Lage, die von den Vorgängern hinterlassen wurde, haben Sie die SMV mit Bravour geführt. Dabei fiel Ihre Fähigkeit, eigenständig zu planen und zu organisieren sowie alle Beteiligten sinnvoll einzubinden, sehr positiv auf und war auch bei vielen schulischen und außerschulischen Aktivitäten gefragt. Letztlich konnten Sie die SMV-Geschäfte wieder in geordneten finanziellen Verhältnissen an die Nachfolger übergeben.

Aber auch als Semestersprecher haben Sie dafür gesorgt, dass die Klasse geschlossen blieb und sich nicht in rivalisierende Lager aufgespalten hat. Ihrem Geschick ist es zu verdanken, dass es keine Außenseiter gegeben hat. Ihr hohes Integrationsvermögen innerhalb der Schule in Veitshöchheim und darüber hinaus machten Sie in

Ihrer ruhigen und verbindlichen sowie stets freundlichen Art sehr sympathisch. Für uns im Verband ist natürlich besonders angenehm, dass Sie den VEV beim Nachwuchsseminar des vlf-Bundesverbands in Berlin vertreten haben.

Als Vater freut es mich besonders, feststellen zu können, dass der Apfel nicht weit vom Stamm fällt und Sie mit Ihren Eigenschaften ganz nach dem Vater kommen. Denn vor 24 Jahren war auch Klebrig Senior schon Semestersprecher hier in Veitshöchheim und hat damals bei den 30 Studierenden seiner Klasse für ein positives Klima gesorgt.

Der VEV-Ehrenpreis besteht nicht nur aus einer Urkunde, die man sich an die Wand hängen kann, sondern ist auch mit einem Geldpreis von 500 € verbunden. Es freut mich, Ihnen diesen Preis heute überreichen zu können.

Für die Zukunft wünschen wir Ihnen, Herr Klebrig, alles Gute und Gottes Segen.

Kreativität entwickeln - praktischer Gestaltungsunterricht

Dr. *Andreas Becker*, Bayerische Gartenakademie

Die Studierenden der Fachrichtung Gartenbau mit dem Bildungsziel Techniker haben im zweiten Schuljahr die Gelegenheit, im praktischen Gestaltungsunterricht ihre Kreativität zu entwickeln. Sie erhalten zu Beginn jedes Unterrichtsblockes die Möglichkeit aus vier Themen zwei zu wählen. Im Oktober haben sich fünf Studierende das Thema "Floristik für die Gedenktage – Umsetzung von neuen Trends" und zehn Studierende für das Thema "Farbwirkung fachgerecht einsetzen – mit einer Pflanze und einer Farbe eine Einzelpräsentation erstellen" entschieden.



In der Abschlussarbeit galt es, ein Werkstück in 90 Minuten zu erstellen, welches anschließend benotet wurde.

Um eine möglichst objektive Bewertung zu ermöglichen, erfolgt die Benotung durch ein Team von fünf Lehrkräften. Die Studierenden erhalten eine Rückmeldung zu ihrem Leistungsstand und sollen motiviert werden, ihre gestalterischen Leistungen in den nächsten drei Unterrichtsblöcken weiter zu vertiefen.



Den praktischen Gestaltungsunterricht erteilen Magdalena Becker, Petra Schuck, Anja Kastner-Funk. Die theoretischen Grundlagen vermittelt Christel Reuter. Die Organisation liegt bei Dr. Andreas Becker.

Die Arbeitsaufgabe zum Thema "Einzelpräsentation" lautete:
 "Lösen Sie eine Farbe und kombinieren Sie die geloste Farbe mit einer Pflanzenart Ihrer Wahl. Erstellen Sie eine Einzelpräsentation und arrangieren Sie dazu einen herbstlichen Akzent."



Die Arbeitsaufgabe zum Thema "Gedenktage" war folgendermaßen formuliert:
 "Fertigen Sie ein Werkstück für ein Grab an. Das Grundgerüst kann vorgefertigt werden. Kalkulieren Sie Ihr Werkstück."



Hochbeete und Naschgarten für alle Bewohner Studierende entwerfen Garten für Jakob-Riedinger-Wohnheim in Würzburg

Sybill Fertsch und Christoph Mayerl, LWG



Die Technikerklasse Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau mit den Projektbetreuern Dr. Philipp Schönfeld und Johannes Pitzer (ganz rechts)

Die angehenden Techniker im Garten- und Landschaftsbau in Veitshöchheim sind knifflige Fragen gewohnt. Diesmal standen sie jedoch vor einer besonderen Herausforderung. Im Jakob-Riedinger-Haus in Würzburg wohnen rund 50 Menschen mit Körperbehinderung. Ein großer Pluspunkt des Wohnheims ist der stattliche Garten, der mit viel Grün und frischer Luft lockt. Auf den zweiten Blick offenbaren sich einige gravierende Nachteile des 1.250 m² großen Geländes.

Es liegt einerseits rund einen Meter höher als die umlaufende Straße und ist deshalb derzeit nur über Umwege oder Treppen erreichbar. Andererseits sind die teils geschotterten Wege für Bewohner mit Rollstühlen und Gehhilfen ein Ärgernis, die große Wiese im Zentrum der Anlage ist ebenfalls nicht für alle zugänglich.

Ein Fall für die Studierenden der Staatlichen Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft. 13 Gruppen hatten zwei Wochen Zeit, um sich eine Lösung für die bauliche Planung und die Bepflanzung zu überlegen, die den Spagat zwischen einem möglichst barrierefreien Zugang und ansprechender Natur ermöglicht.

Nachdem er die einzelnen Vorschläge bei einer Präsentation in der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau zum ersten Mal gesehen hatte, war Harald Schlögel, der Direktor der Orthopädischen Klinik des König-Ludwig-Hauses und Verwaltungsleiter des Jakob-Riedinger-Hauses, sichtlich begeistert über die Kreativität der Schüler: "Jeder Entwurf hatte etwas Besonderes."

Die Herangehensweise war dabei ganz unterschiedlich: Einige wollen Teile des Geländes komplett abtragen, andere setzen auf einen Lift. Ein Entwurf sieht eine sternförmige Wegestruktur mit zentralem Versammlungsplatz vor, andere gestalten den Garten intimer und kleinteiliger.

Gemeinsam ist den Entwürfen die deutliche Steigerung des Erlebniswerts. Anstatt einem monotonen Rasen kommen jetzt Hochbeete, ein Kräutergarten, Naschgehölze oder Blütenhecken zum Einsatz. "Der Garten soll die Bewohner anregen und aktivieren", sagt Johannes Pitzer, der zusammen mit seinem Kollegen Philipp Schönfeld das Projekt betreute.

An der Landesanstalt hat es mittlerweile Tradition, geeignete Institutionen und Einrichtungen unentgeltlich innerhalb derartiger Studierendenprojekte zu beraten. Beide Seiten haben davon einen Vorteil. "Unsere Schüler können das Gelernte an einem ganz praktischen Beispiel anwenden", sagt Pitzer. "Und unsere Kunden bekommen eine professionelle Beratung, ohne ihre oft knappen Mittel zu strapazieren." So haben Schüler schon Pläne für die Außenanlagen der Trimbung auf dem Pfaffenberg oder den Innenhof des Veitshöchheimer Rathauses erstellt. Immer wieder erreichen Anfragen die Abteilung Landespflege der LWG. Längst nicht alle können berücksichtigt werden, sagt Pitzer. "Es hat sich mittlerweile offenbar schon rumgesprochen, dass unsere Schüler hier gute Arbeit leisten." Klinikdirektor Harald Schlögel will in Kürze mit der Heimleitung einige Favoriten küren und sich dann noch einmal im Detail und ganz konkret von den Schülern beraten lassen. "Es wird uns verdammt schwer fallen, den besten herauszusuchen."

Nord-südlicher Schulterchluss

LWG und Hochschule Weihenstephan-Triesdorf planen Kooperation in Ausbildung und Forschung

Sybille Fertsch, LWG

Die "grünen" Forschungs- und Ausbildungsstätten Bayerns wollen näher zusammenrücken. Eine Delegation aus hochrangigen Vertretern der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT), des Wissenschaftszentrums Weihenstephan der Technischen Universität München, der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Bayerischen Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft besuchte im Sommer die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG), um Möglichkeiten der Zusammenarbeit auszuloten. LWG-Präsident Prof. Dr. Sebastian Peisl führte die Gäste über das weitläufige Gelände. Stationen waren unter anderem das Fachzentrum Bildung, die modernen Gewächshäuser der Landespflege und des Gartenbaus, das Fachzentrum Bienen, das im Jahr 2012 eröffnete Analytikzentrum sowie die Abteilung für Weinbau. Auf besonderes Interesse stieß die Staatliche Fach- und Technikerschule für Agrarwirtschaft, die ein wichtiges Element der künftigen Kooperation bilden soll.

"Unsere Absolventen aus dem Garten-, Landschafts- oder Weinbau, die einen Bachelor an der HSWT anstreben, könnten sich in Zukunft Praxis- und Studienzeiten anrechnen lassen", sagte Prof. Dr. Peisl. Techniker im Gartenbau, die sich etwa zum Gartenbauingenieur weiterbilden wollen, müssten dann

nicht mehr die vollen sieben Semester Studienzeit absolvieren. Denkbar sei laut Prof. Dr. Peisl auch eine Verknüpfung von Laborpraktika an beiden Institutionen.

Zusätzlich zur Ausbildung und Fortbildung ist auch eine Partnerschaft in der Forschung angedacht, sagte Prof. Dr. Peisl. "Die LWG und die HSWT sind beide führend, wenn es um Gartenbau und Landespflege, also grüne Technologien geht." So könnten sich die Forscher aus Veitshöchheim, Weihenstephan und Triesdorf zukünftig gemeinsam um Forschungsprojekte bewerben. In beiden Institutionen arbeiten Wissenschaftler etwa an produktions- und verfahrenstechnischen Fragestellungen im Nahrungsmittelbereich, forschen an Symbionten-systemen und klären mikrobiologische Prozesse.

Wegbereiter für die jetzt geplante Zusammenarbeit ist eine 2011 geschlossene Kooperationsvereinbarung mit der TU München, der HSWT und der Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL). Der Besuch der Delegation in Unterfranken diente zunächst dem ersten Kennenlernen. Weitere Gespräche sollen bald folgen. Der LWG-Präsident ist vom Schulterchluss von LWG und HSWT fest überzeugt: "Wir können beide nur voneinander profitieren."

Fahrt in den Norden

Exkursionsbericht 2013 der Meister- und Technikerklasse GaLaBau L1a

Text: *Martin Degenbeck* und *Studierende der L1a* (Autoren der Tagesberichte (von M. Degenbeck ergänzt): Montag: *Wolf* und *Großmann*, Dienstag: *Höfer*, Mittwoch: *Streicher* und *Strahl*, Donnerstag: *Dressel* und *Böckl*, Freitag: *Heumann* und *Stubenrauch*); **Fotos:** *Martin Degenbeck*

Die Exkursion der Klasse L 1a, wie üblich von den Studierenden selbst organisiert, begann am Montag den 5. Mai 2013 mit der Abfahrt um 5:00 Uhr morgens in Veitshöchheim. Ziel war der Norden Deutschlands mit den Informationsschwerpunkten Produktion und Verwendung von Pflanzen im Garten- und Landschaftsbau. Als Reismittel dienten drei angemietete Kleinbusse; zwei der Busse waren in einem technisch einwandfreien Zustand, der dritte hingegen war stark abgenutzt und ähnelte stark einem Transportfahrzeug für Saisonarbeitskräfte.

Nach mehreren Pausen kam unsere Klasse um 11:30 Uhr in Bad Zwischenahn an. Die erste Mittagspause fand direkt am Zwischenahner Meer in einem gemütlichen Biergarten statt.

Friedemann Richter GaLaBau

Um 13:00 Uhr begann der fachliche Teil der Exkursion, wir besuchten einen mittelgroßen GaLaBau-Betrieb (35 Mitarbeiter) namens Friedemann Richter Garten- und Landschaftsbau GmbH & Co. KG, ansässig in Wiefelstede bei Oldenburg. Die Führung nahm der Gründer des seit 1980 existierenden Betriebes selbst in die Hand. Er ist gelernter Baumschuler (nicht selten im Ammerland) und Gärtnermeister; sein jüngerer Geschäftspartner Olaf Thaden ist Diplom-Ingenieur, er stieß später dazu. In seiner trockenen norddeutschen Art präsentierte uns Herr Richter seine unkonventionellen Vorstellungen der Betriebsführung und Gartengestaltung. Verblüffend war für uns vor allem die Materialauswahl und Bauweise von Gärten im norddeutschen Raum. Natursteine finden hier wenig Verwendung, stattdessen Klinker in verschiedenen Variationen; Herr Richter arbeitet sehr gerne auch mit gebrauchtem Material. Bemerkenswert war auch, dass Muscheln aus der holländischen Nordsee für Gartenwege Verwendung finden, aber auch in Ergänzung zum Standardstoff Sand als Bettungsmaterial eingesetzt werden.

Die Firma Richter baut überwiegend Privatgärten, die sie auch selbst plant. Von der Gartenbewässerung über Schwimmteichbau bis zur Großbaumverpflanzung reicht das Leistungsspektrum von Richter. Daneben ist der Spielplatzbau ein Unternehmensschwerpunkt, wofür auch weitere Strecken in Kauf genommen werden.

Park der Gärten

Um 16:00 Uhr fand sich dann die Klasse wieder in Bad Zwischenahn ein, um den "Park der Gärten" zu besichtigen. Angelehnt an die Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau mit ihrer umfangreichen Rhododendron-Sammlung fand hier 2002 die 1. Niedersächsische Landesgartenschau statt. Daraus entstand das "Gartenkulturzentrum Niedersachsen - Park der Gärten" mit rund 40 Themengärten und 30 Pflanzensammlungen auf 14 ha Fläche, wovon rund 10 % jährlich neu angelegt werden. Der eindrucksvolle Park der Gärten stellt unterschiedlichste Gestaltungsideen für Hausgärten und Grünanlagen dar und ist mit rund 150.000 Besuchern allein 2012 eine der Hauptattraktionen Nordwestdeutschlands geworden. Gebaut wurde er von umliegenden GaLaBau-Unternehmen, welche ihn auch als Werbepattform nutzen. Der Besuch lohnt sich für jeden Landschaftsgärtner!

Um 19:45 Uhr fand dann der Bezug des Nachtquartiers in der Jugendherberge Oldenburg statt. Hier nahm die Klasse die Gelegenheit wahr, sich in sehr begrenzten sanitären Anlagen zügig zu erfrischen. Dann sammelte sich der Klassenverband wieder vor der Unterkunft, um sich Richtung Innenstadt zu bewegen. Hier fand ein gemeinsames Abendessen in einem lauschigen Restaurant statt. Anschließend verlor sich die Klasse in der umliegenden Kneipenlandschaft, wo man den Abend gemütlich ausklingen ließ.

Baumschulen Bruns und Bonk

Der Dienstag war den Baumschulen gewidmet. Vor allem besuchten wir mehrere Betriebe der Baumschule Bruns. Dank den guten Beziehungen von Karl Hohner, der 2012 einige Monate bei Bruns gearbeitet hat, bekamen wir in verschiedenen Betrieben der Baumschule Bruns von den jeweiligen Betriebsleitern tiefere Einblicke ins Tagesgeschäft. Für uns Landschaftsgärtner war es interessant zu sehen, wie die Gehölze produziert werden, die wir später pflanzen.

Zunächst fuhren wir zum Betriebshof Gristede. Dort erläuterte man uns den Aufbau des Betriebes und im Groben die Arbeitsabläufe. Danach fuhren wir in ein Quartier und sahen uns dort an, wie acht Meter hohe Schwarzkiefern ausgepflanzt und balliert wurden.



Anschließend besuchten wir einen weiteren Betriebshof in Gristede, an dem die Containerpflanzen gezogen und versandt werden. Dort wurden wir mit einem kleinen Schlepper auf Anhängern über das weitläufige Gelände gefahren. Im Anschluss kutscherte man uns noch durch den angrenzenden Rhodopark. Die Rhododendronblüte konnten wir leider nur erahnen, sie war wegen dem kühlen Frühjahr erst am Anfang.

Danach bekamen wir eine Führung auf dem Verladehof der Baumschule Bruns. Das war nur in der Mittagspause möglich, da dort während der Arbeitszeit zu viel Getümmel ist. Es ist wirklich beeindruckend, welche Logistik notwendig ist, um die Massen an LKWs zügig abzufertigen, mit den richtigen Pflanzen zu bestücken und die Ladung ordnungsgemäß zu sichern. Da benötigt man sicherlich einige Tage, bis man sich annähernd zurechtfindet.

Ein Highlight des Tages war das von Karl Hohner organisierte Mittagsbuffet, das wir uns um 13:30 Uhr auch endlich verdient hatten. Im Löns-Krug in Bad Zwischenahn fehlte wirklich nichts!

Nachdem wir nun ausgiebig zu Mittag gegessen hatten, entdeckten wir auf unserer Weiterfahrt eine Baumschule mit Formgehölzen. Diese weckte unser aller Interesse. Also besuchten wir kurzerhand die Baumschule Bonk. Dieser spontane Besuch reute keinen, denn die Formgehölze, die wir dort vorfanden, waren alles andere als gewöhnlich. Es gab alle möglichen Formen und Figuren aus verschiedenen Pflanzen geschnitten und in sämtlichen Größen. Die Baumschule eignete sich zudem gut zu einem Verdauungsspaziergang.



Zu guter Letzt besuchten wir den Betriebshof der Baumschule Bruns in Ohrwege. Dort sahen wir, wie in einem Quartier Bäume mithilfe eines Pflanzpfluges umgepflanzt wurden. Noch fast keiner von uns hat je den Einsatz eines Pflanzpfluges gesehen oder gar gewusst, dass es so etwas überhaupt gibt. Nachdem wir nun genug Baumschulen gesehen hatten, deckten wir uns in einem Einkaufszentrum mit den nötigsten Sachen ein und fuhren gegen 17:00 Uhr weiter nach Hamburg. Dort angekommen, bezogen wir unsere Zimmer im A&O Hostel Hamburg City Süd. Einige von uns gingen dann noch in die Stadt, um den Tag gemütlich ausklingen zu lassen.

Internationale Gartenschau Hamburg (igs)

An einem anfangs wolkigen Tag stand für uns die Internationale Gartenschau (igs) auf dem Programm. Mittels S-Bahn kamen wir um 9 Uhr auf dem Gelände im Stadtteil Wilhelmsburg auf einer Flussinsel der Elbe an, einem ehemaligen sozialen Brennpunkt mit Multi-Kulti-Bevölkerung, wo wir eine Führung von Wolfgang Denien bekamen. Der Landschaftsarchitekt ist der Leiter Planung und Bau der igs. So erhielten wir viele Insider-Informationen zur Entstehung, dem Bau und der weiteren Entwicklung der Gartenschau.

Im schnellen Marschschritt führte uns Herr Denien drei Stunden lang durch die igs, die unter dem Motto "In 80 Gärten um die Welt" steht; sehr treffend, schließlich ist Hamburg mit seinem Überseehafen seit Jahrhunderten Deutschlands Tor zur großen weiten Welt. Diese Schau ist angelehnt an den Film "In 80 Tagen um die Welt" und beinhaltet auf rund 100 ha Fläche 80 Themengärten, gruppiert zu sieben "Welten", die sich auf Besonderheiten verschiedener Länder beziehen. Beispielsweise wurde ein ca. 7 Meter hohes Gerüst aus Bambus gebaut, für das extra zwei Spezialisten aus Japan eingeflogen wurden.

An einigen Themengärten im Parkbereich "Welt der Häfen" fanden sich zudem auch noch Schiffscontainer, die abgesenkt als Beete fungierten oder einfach nur als Ausstellungsraum.



Auffallend waren in dieser Jahreszeit auch die bunten Tulpenbeete, die in einigen der Gärten zu finden waren. Großen Wert legten die Planer auch auf die Sport- und Freizeitmöglichkeiten. Auf dem Gelände befinden sich unter anderem ein außergewöhnlicher Skater-Park und eine Kletterhalle; die sehenswerte Blumenhalle, wo die weltweite Herkunft verschiedener Kulturpflanzen in einer Dauerausstellung gezeigt wird, kann später als Basketballhalle genutzt werden.



Nachdem die Führung mittags vorbei war, konnte jeder die igs nochmals für sich selbst erkunden. Insgesamt ist das Ausstellungskonzept gelungen, wenngleich wir auf Grund der Startschwierigkeiten der Vegetation im Frühjahr 2013 vieles noch nicht in voller Pracht genießen konnten. Die Wilhelmsburger können sich jedenfalls auf einen abwechslungsreichen Volkspark freuen, den sie nach der Gartenschau bekommen. Interessant war auch die angrenzende Internationale Bauausstellung (IBA) mit einer Reihe von futuristischen Häusern. Nachmittags traf man sich zu einem sonnigen Ausklang in einem der Biergärten auf dem Gelände der igs. Danach ging es in die Hamburger City.

Hamburg, Stadt und Grün

Da am Donnerstag Christi Himmelfahrt war, konnten die Studierenden Hamburg auf eigene Faust erkunden, wobei das Stadtgrün im Vordergrund stand. Sehr sehenswert ist z.B. der Friedhof Ohlsdorf im Norden der Stadt, mit 391 ha der größte Parkfriedhof der Welt. Zwei Buslinien werden zur Erschließung der rund 235.000 Grabstätten benötigt. Noch viel mehr als die Grabstätten von Hans Albers, Heinz Erhard oder Inge Meysel beeindruckt den Landschaftsgärtner die grandiose Parklandschaft, in welche diese eingebettet sind.

Ein Teil der Klasse traf sich morgens zu einer Hafensrundfahrt, ein Muss für den Besucher der Stadt. Wir hatten Glück, denn an diesem Tag begann der 824. Hamburger Hafengeburtstag, welcher mit rund 1 Mio. Besuchern das größte Hafenfestival der Welt ist. Beeindruckend war die große Einlaufparade um 16 Uhr mit Großseglern wie Mir, Kruzenstern oder Gorch Fock, aber auch mit zahlreichen Motorschiffen. Die viertägige Veranstaltung findet seit 1977 statt und ist durch ein ausgiebiges Programm von Konzerten, Kultur und diversen Aktionen geprägt. Einige verweilten den ganzen Tag dort, um nicht nur Kultur und Geschichte zu erleben, sondern auch um sich genüsslich am Hamburger-Hafenstrand zu entspannen.

Weitaus mehr zum geschichtlichen Hintergrund trug ein Besuch des "Hamburg Dungeon" (englisch für Verlies) bei, das seit 2002 in der historischen Speicherstadt Hamburg mit all seinen geschichtlichen Beweggründen beschreibt; vom großen Brand 1842 über den Pesteeinzug bis hin zu Störtebeker. Das Hamburg von morgen kann man in der HafenCity erleben, nach wie vor Großbaustelle, mit imposanten Neubauten bis hin zur berühmt-berüchtigten Elbphilharmonie.



Eines darf bei einer Hamburg-Exkursion nicht fehlen: der Besuch von "Planten un Blumen" (plattdeutsch für Pflanzen und Blumen).

Die grüne Lunge Hamburgs beginnt kurz hinter den Landungsbrücken von St. Pauli und umschließt westlich und nördlich entlang der ehemaligen Wallanlagen die Altstadt. Entstanden ist der Park im Rahmen der ersten Niederdeutschen Gartenschau 1935. Bei drei Internationalen Gartenschauen 1953, 1963 und 1973 wurde die wahrlich beeindruckende Grünanlage weiterentwickelt. Für uns war es besonders interessant, die verschiedenen "Gartenmoden" dieser Jahrzehnte aufzuspüren. Beeindruckend ist neben den vielfältigen Pflanzungen insbesondere der gute Pflegezustand der Anlagen.



Auf dem Areal befinden sich verschiedene Themengärten, darunter der Alte Botanische Garten Hamburg und einer der größten Japanischen Gärten Europas. Neben diesem Angebot kann man Familien beim Picknicken und Skater beim Rampensprung, Tanzgruppen beim Proben und Studenten beim Pauken, Jongleure und Jogger, Hobby-Künstler, Pflanzen-Fans und Musikbegeisterte aus Hamburg, Deutschland und der ganzen Welt beobachten oder selber mitmachen. Zudem ist dieser Volkspark das ganze Jahr geöffnet und der Eintritt frei.

Manche Studierende vergnügten sich anschließend in der Stadt, entdeckten die Shopping-Meile und Jugendviertel. Straßenkunst und Urban-Guerilla-Aktivitäten warteten in den verschiedenen Stadtteilen auf. Der letzte Abend in Hamburg wurde, dank der vielseitigen Ausgehmöglichkeiten, ausgiebig gefeiert. Sowohl auf der Reeperbahn als auch auf dem Hamburger Hafengeburtstag und in diversen anderen Stadtteilen konnte man an diesem Abend auf Klassenkameraden treffen. Hamburg war toll!

Bergpark Wilhelmshöhe

Am Freitag machte unsere Klasse auf dem Heimweg von Hamburg einen Zwischenstopp in Kassel. Dort besichtigten wir den Bergpark Wilhelmshöhe, seit 23.6.2013 UNESCO-Weltkulturerbe! Der auf Initiative der Landgrafen von Hessen-Kassel ab etwa 1700 in mehreren Bauphasen entstandene Park vereint Elemente des italienischen Barockgartens im oberen und des englischen Landschaftgartens im unteren Bereich auf eindrucksvolle Art und Weise.

Der Park erstreckt sich über eine Fläche von 240 ha und gipfelt an seinem höchsten Punkt im Herkulesdenkmal. Zu den Hauptattraktionen gehören die Wasserkünste, das Museumsschloss Weißenstein, die Löwenburg, das Herkules-Oktogon, das große Gewächshaus, der vielfältige Baumbestand und die Rosensammlung im Tal der Flora. Im Park Wilhelmshöhe spielt das Wasser eine beherrschende Rolle. Wasser findet man im Park in allen Bewegungsstadien, als ruhige Wasserfläche oder in Strömungen, als Wasserfall oder in Form von Fontänen. Sämtliche Wasser werden allein durch das Gefälle des Berggeländes bewegt, sie sind netzartig zusammenschlossen und werden durch Sammelbecken gespeist. Wer mittwochs, sonn- und feiertags um 14:30 Uhr vor Ort ist, kann den Wasserspielen von oben nach unten in einer knappen Stunde folgen, ein grandioses Schauspiel, welches wir leider nicht miterleben konnten.



Absoluter Blickfang sind das Herkules-Oktogon und seine gigantische Kaskade, welche sich als Symbole des Barocks an der griechischen Mythologie orientieren und den Ruhm der Fürsten widerspiegeln. Am Ende der Kaskade findet sich das Neptun-Bassin mit einer Neptun-Statue, welche in der sechs Meter hohen Neptungrotte steht und die herabstürzenden Fluten empfängt.

Der Landschaftspark Wilhelmshöhe ist der größte Bergpark Europas und besticht sowohl durch die üppige Vegetation als auch durch enorme bauliche Leistungen, welche sich hervorragend in die landschaftlichen Gegebenheiten eingliedern. Es war ein beeindruckender und überaus interessanter Ausflug und ist für alle neugierig gewordenen Gartenliebhaber nur zu empfehlen.

Diese große Fachexkursion hat sich wieder einmal gelohnt; sie schweißt die Klassengemeinschaft zusammen und gewährt aufschlussreiche Blicke über den Tellerrand, die sehr wertvoll für die betriebliche Praxis in Süddeutschland sein werden. An dieser Stelle sei den Fahrern Peter Czapp, Reiner Heid und Karl Hohner ein großes Lob ausgesprochen. Sie kutschierten uns die gesamte Klassenfahrt gut und sicher umher und konnten nicht wie die meisten anderen während der Fahrt schlafen.

Exkursion der Meister- und Technikerklasse L1b 2013 nach Cornwall

Raus aus dem Klassenzimmer. Cornwall wir kommen! Als Ziel der diesjährigen großen Exkursion wählte die Klasse L1b (Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau) aus Veitshöchheim den Sprung über den Ärmelkanal. Die Reise wurde von den Studierenden selbständig geplant und organisiert. Dank der Wärter der Klassenkasse, Sarah Kleiner und Hannes Keppler, konnten auch die finanziellen Mittel von umgerechnet 500 Euro für Flug, Mietwägen, Eintritte und Unterkunft rechtzeitig von den Studierenden und dem Klassenlehrer eingetrieben werden. Diese Zusammenfassung aus den Tagesprotokollen der Studierenden soll Garteninteressierten das Reiseziel Südengland näherbringen.

Anreise

Sehr schnell entschieden sich die 22 Studierenden für den direkten Flug von Frankfurt nach London Heathrow mit anschließender Übernahme von drei 9-Sitzer Mietbussen. Da die Gruppenangebote der Reiseunternehmen zu teuer waren, wurde die Buchung über das Internet in 6er Gruppen selbst durchgeführt. Nur auf dem Rückflug musste sich die Klasse auf mehrere Flüge aufteilen. Durch die rechtzeitige Buchung im November konnten günstige Preise für Flug und Unterkunft im Mai des Folgejahres gesichert werden. Für die Übernachtungen wurde der einfache englische Standard im Hostel (Jugendherberge) akzeptiert, da aufgrund der angestrebten nächtlichen Aktivitäten sowieso nur von einer kurzzeitigen Bettbelegung ausgegangen wurde.

Die englische Sprache bei der Kommunikation per E-Mail stellte keine Hürde dar, Sprachkenntnisse aus dem Schulpflichtfach Englisch konnten vertieft werden. Auch die einzige englischsprachige Führung im Trewithen Garden wurde von den, an Kamelien und pflanzlichen Raritäten, Interessierten gut verstanden.

Dass in England Linksverkehr vorherrscht war hinlänglich bekannt. Auf die etwas unbeholfen formulierte Frage des Klassenleiters nach der "Rechts-vor-Links-Regel" wurde vom Fahrer des Shuttles zum Mietwagengelände am Flughafen geraten: "Schließt alle Versicherungen ab, die möglich sind!".

Auf der Fahrt zur ersten Unterkunft im Salisbury Hostel wurde selbstverständlich beim Steinkreis Stonehenge gehalten. Allerdings ist der Eintrittspreis von 7,50 Pfund die 15 Meter, die man näher als vom umgebenden Zaun an die Steine herankommt, nicht wert.

Aufgeladen mit mystischen Energien und um ein Gruppenfoto reicher wurde die schöne Altstadt von Salisbury erkundet und die ersten Pubs besucht.



*Gruppenfoto der L1b vor Stonehenge
Klassenleitung: Nikolai Kendzia*

Studierende: Tobias Briem, Johannes Conover, Philipp Degelmann, Wolfgang Dittrich, Gabriel Erner, Johannes Gehring, Ingo Grothmann, Louis Hofmann, Peter Hruby, Simon Hümmer, Hannes Keppler, Sarah Kleiner, Nadine Koberger, Julian Metz, Sebastian Meyer, Tobias Mezger, Manuela Prectl, Daniel Ratz, Christian Reier, Thomas Schecher, Daniel Weber, Stefan Weis

Der erste englische Garten - Stourhead

Zu den frühen, einflussreichsten und auch schönsten englischen Landschaftsgärten gehört der Stourhead Garden bei Warminster, Wiltshire. Der Bankier Henry Hoare erwarb 1717 den Landsitz Stourton, plante die Gartenanlage selbst und ließ sie von Gärtnern ausführen. Beim Rundgang um den zentralen See bieten Sichtachsen immer neue Ausblicke auf die, der Antike nachempfundenen, Bauten. Die Blüte der baumartigen Rhododendren im Mai ist sehenswert. Verschlungene Pfade führen durch Grotten und zu idyllischen Aussichtsplätzen. Man kann sich gut vorstellen, einen ganzen Tag durch den Garten zu streifen und zu picknicken, wie es früher der Fall gewesen ist. Zum Abschluss der Besichtigung konnten wir noch die örtliche Grundschule durch Kuchenkauf an diesem Sonntag unterstützen.

Will man mehrere der herausragenden Gärten - und auch Stonehenge - günstig besichtigen, empfiehlt sich eine Mitgliedschaft im National Trust. Diese wurde vor Ort entsprechend der Schulgröße abgeschlossen und der Jahresbeitrag vom Verband ehemaliger Veitshöchheimer für die Studierenden übernommen.

Die Weiterfahrt über die einspurigen "Feldwege" durch das Dartmoor bot beeindruckende Blicke auf die Heidelandschaft und machte die Fahrer mit ihren Vauxhall Vivaro Kleinbussen vertraut.

Es folgte das Einchecken in der Falmouth Backpackers Lodge, wo wir von einer liebenswürdigen, älteren Dame mit violett gefärbten Haaren erwartet wurden. Das einfache Frühstück mit Marmeladen-Toast, Kaffee oder Tee wurde an den folgenden Tagen durch ein, von zwei männlichen Studierenden zubereitetes, deftiges Rührei ergänzt. Falmouth ist eine hübsche kleine Hafenstadt an der Südküste von England mit einem Sandstrand, schönen öffentlichen Gärten und traditionellen englischen Pubs. Die besten Fish and Chips gibt es im Harbour Lights unten am Hafen.

Lost Gardens of Heligan

Von unserer Herberge in Falmouth über ca. 40 km englische Landstraßen zu den "Lost Gardens of Heligan" kalkulierten wir eine gute Stunde. Direkt am Garten war ein ausreichend großer, kostenfreier Parkplatz für unsere Kleinbusse vorhanden. Der Eintrittspreis pro Person betrug 10 Pfund. Hierbei hatten wir allerdings eine einstündige Führung um 10 Uhr in deutscher Sprache mitgebucht. Unser Guide "Bob" erklärte uns in einer kurzen Einführung die Geschichte zu den Lost Gardens of Heligan.

Zwischen 1780 und 1790 legte Henry Hawkins Tremayne die Gärten so an, wie sie heute noch erhalten sind. Im 19. Jahrhundert waren bis zum Ersten Weltkrieg bis zu 22 Gärtner für die Pflege der einzelnen Gartenbereiche zuständig. Während des Krieges jedoch wurden die angestellten Gärtner in den Kriegsdienst berufen und viele verloren dabei ihr Leben. Zudem musste die Tremayne-Familie das Anwesen in der Kriegszeit der Britischen Armee als Erholungsheim zur Verfügung stellen. Nach dem Krieg waren keinerlei finanzielle Mittel mehr vorhanden, um das riesige Anwesen zu erhalten. So geriet der einst prachtvolle Garten in Vergessenheit und verwilderte zunehmend. Im Jahre 1990 entdeckte der englische Musikproduzent Tim Smit das vergessene Anwesen wieder und setzte sich zum Ziel, den Garten in seine ursprüngliche Schönheit zurück zu verwandeln.

Nicht ohne Grund wurde die Anlage in Großbritannien 1999 zum "Garten des Jahres" gewählt. Riesige, uralte Rhododendron-Haine durch die man hindurchlaufen kann, sorgen gerade im Mai für ein besonderes Erlebnis. Im Nutzgarten, der in liebevoller Detailarbeit zu einem historischen Gartenbaumuseum umfunktioniert wurde, wächst heute wieder Gemüse, welches vor Ort verarbeitet wird und dem Besucher zum Verkauf steht.

Ein besonderes Highlight ist der sogenannte "Dschungel". In einer 350 m langen Schlucht, durch welche in der Mitte ein Bach fließt, wurde vor ca. 160 Jahren damit begonnen, subtropische Pflanzen anzusiedeln.

Im Tal sind Teiche angelegt worden, um dem hohen Wasserbedarf vieler Pflanzen gerecht zu werden. Heute ist der Dschungelgarten aufgrund gut ausgebauter Holzstege auch bei Regen bequem begehbar und bietet durch eine Anzahl von neu errichteten Brücken immer wieder schöne Ausblicke.

Auf dem Rückweg sollte man nicht vergessen noch einen Blick auf die "Mud Maid" und den "Giants Head" zu werfen. Zwei bewachsene Erdsulpturen der Künstlerin Susan Hill sind immer wieder ein witziges und beliebtes Fotomotiv für den Besucher.



*Wie hingegossen:
"Mud maid" im Lost Garden of Heligan*

Hungrig von der Wanderung haben wir in dem dazugehörigen Restaurant den Besuch ausklingen lassen und unsere verschiedenen Eindrücke ausgetauscht.

Am Nachmittag besuchten wir den Sitz der Hawkins-Dynastie aus dem 18. Jahrhundert: Im Trewithen Garden findet sich eine umfassende Kameliensammlung. George Johnstone, ein Nachfahre der Hawkins, initiierte viele Expeditionen der Pflanzenjäger (plant hunters) in den Himalaja. Noch heute tut sich die Kamelien-Gesellschaft schwer, die Pflanzen zu bestimmen, die im südlichen Gartenteil von der Frau des im Krieg befindlichen Gatten ausgesät worden waren. Faszinierend sind auch die sogenannten "Champion Trees", z. B. Photinia prionophylla (Glanzmispele), hinsichtlich Größe und Durchmesser.

Trebah Garden – Der Garten am Meer

Die Fahrt von Falmouth zum Trebah Garden dauerte nur zwanzig Minuten. Nach einer ausführlichen Einführung durch die Organisatorinnen, Nadine Koberger und Manuela Prechtel, teilte sich die Klasse in Gruppen auf, um die Schlucht bis hinunter zum Strand zu erkunden.

Der ca. 3,5 km lange Weg führte uns durch schmale, von den verschiedensten subtropischen Pflanzen eingewachsene Pfade, vorbei an kleinen Koi-Teichen, Bachläufen, kleinen Wasserfällen und großen Teichen, bis hin zur ruhig gelegenen Bucht. Von dort aus hat man einen schönen Blick über das Meer.

Im Frühjahr kann man im Trebah Garden eine bunte Palette von 100-jährigen Rhododendren, Magnolien und Kamelien erleben. Im Sommer beeindruckt die metergroßen Blätter der Gunnera (Mammutblatt), im Herbst dominieren die Hydrangeablüten, welche das Tal mit den weißen und blauen Blüten überziehen. Im Winter ragen die spektakulären Bäume eindrucksvoll in den Himmel. Der Garten bietet Abenteuer-Spielplätze und besondere Veranstaltungen und ist auch für Familien einen Ausflug wert.

Glendurgan Garden

Der Glendurgan Garden ist, ebenso wie der nahe liegende Trebah Garden, ein kornischer Schluchtgarten. Das heißt, er liegt zwischen steilen Hügeln in einem schmalen Einschnitt, der sich bis zum Ufer des Helford River herunter zieht. Er liegt nur ca. 5 km von Falmouth entfernt und ist daher für Besucher sowohl mit dem PKW als auch mit dem Fahrrad bequem zu erreichen.

Der Glendurgan Garden wurde bis 1830 von einer Privatperson angelegt und ist seit 1962 im National Trust und dadurch öffentlich zugänglich geworden. Neben heimischen Gewächsen wurden viele subtropische Pflanzen verwendet, welche mit dem milden Klima in Cornwall gut zurechtkommen. Besonders attraktiv sind die bis zu 20 m hohen Rhododendren, welche im Mai in voller Blüte stehen. Möchte man allerdings alle Eindrücke des Gartens erleben, so sollte man zu verschiedenen Jahreszeiten anreisen, in denen die verschiedenen Pflanzen am besten zur Geltung kommen.

Der Garten hebt sich von den vielen anderen in Cornwall dadurch ab, dass in seiner Mitte ein Labyrinth erstellt wurde. Dieses Labyrinth wäre allerdings attraktiver, wenn es mehr als einen Meter hoch wäre und somit für erwachsene Landschaftsgärtner nicht zu überschauen. Am Fuß der Schlucht befindet sich das malerische Dorf Glendurgan, welches auch dazu beiträgt, dass der Garten viel Abwechslung bietet.

Der Garten ist durch diverse Spielbereiche und Verpflegungsstationen familienfreundlich. Allerdings ist er, bedingt durch die Hanglage, für gehbehinderte Personen nur eingeschränkt im vollen Umfang zu erkunden. Es gibt allerdings ausgeschilderte, barrierefreie Wege.

Der ca. 12 ha große Garten ist je nach Tempo in ein bis zwei Stunden zu durchlaufen. Durch die Anlaufpunkte lädt er allerdings auch zum Verweilen ein.



Das Heckenlabyrinth im Glendurgan Garden

Eden Project

Am Mittwoch stand bei typisch englischem Regenwetter ein Besuch im Eden Project bei St. Austin im Herzen Cornwalls an. In einem ehemaligen Kaolintagebau entstanden hier zwischen 1995 und 2001 die größten Gewächshäuser der Welt. Innerhalb der zwei Gewächshäuser können Tausende von Pflanzen aus zwei Klimazonen bewundert werden. Im größeren der beiden Gewächshäuser, dem Amazonas Biom, werden tropische Pflanzen in ihrer naturnahen Umgebung gezeigt. Das kleinere, mediterrane Biom, beinhaltet viele Pflanzen aus Südeuropa und dem Westen Nordamerikas und zeigt auch eine große Anzahl mediterraner Nutzpflanzen.



Aussichtsplattform in den "Biomen" des Eden Project

Der Außenbereich der Anlage beherbergt 5.000 verschiedene Arten an heimischen Pflanzen, wobei das Eden Project hier den Schwerpunkt auf den Erhalt vom Aussterben bedrohter Nutzpflanzensorten und deren Vermehrung legt. Neben den Biomen befindet sich noch ein Sciencecenter in dem vor allem Schulklassen die Naturwissenschaften näher gebracht werden sollen.

Nach unserer Ankunft um 10 Uhr konnten wir das Gelände in kleinen Gruppen selbst erkunden. Neben den zahlreichen Pflanzen gibt es innerhalb der Biome Wasserfälle und zahlreiche gewundene Pfade, die die Illusion von Dschungel erwecken. Von der Aussichtsplattform unterm Dach des Amazonas Bioms zeigen sich die Ausmaße des Bioms. Nach 2 Stunden innerhalb der tropisch-feuchten Biome nutzten wir das Gastronomieangebot des Eden Projects, bei dem es nur vegane Gerichte gibt - was nicht bei allen auf Begeisterung stieß. Nach dem Essen besuchten wir noch das Sciencecenter und den obligatorischen Souvenirshop und fuhren um 13 Uhr zum Lanhydrock House.

Lanhydrock

Vom großzügigen Parkplatz gelangten wir nach einem 10-minütigen Fußmarsch durch eine Allee zur Schlossanlage.

Lanhydrock war bis 1539 ein klösterlicher Bauernhof im Besitz des Priorats von St. Petroc in Bodmin. Im Jahr 1621 erwarb der Kaufmann und Geldverleiher Sir Richard Robartes aus Truro das Landgut und begann Lanhydrock House zu erbauen. Unter ihm entstand der heutige Nordflügel des Herrenhauses aus grauem Granit. Zu Repräsentationszwecken ließ er bis 1651 Lanhydrock House um drei weitere Flügel zu einem Karree um einen Innenhof erweitern und das Torhaus errichten.

Ab 1857 bis 1864 wurde das Haus umgebaut und wieder instand gesetzt, hierbei wurde auch eine neue Gartenanlage nach Plänen von George Turefitt angelegt. Im Jahr 1953 entschloss sich Francis Gerald Agar-Robartes, Lanhydrock House mitsamt 160 ha Land an den National Trust zu übereignen. Schon 1954 wurden die ersten sechs Räume des Hauses der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Das Schloss an sich ist einen Besuch wert, da es das Leben der Herrschaften und ihrer Dienerschaft zeigt. Billardsalon, Schreibzimmer, Ballsaal und Schulzimmer für die Kinder liegen getrennt von den Wirtschaftsräumen. Beeindruckend sind ein riesiger Ochsengrill und der Kühlraum für Käse und Desserts. Diese wurden auf Marmorplatten gelegt und mit kaltem Quellwasser in einer umlaufenden Rinne gekühlt.

Der Haupteingangsweg des Schosses wurde von weitläufigen Rasenanlagen mit großen Formschnitt-Eiben eingerahmt. Am Westflügel lagen von kleinen Buchhecken eingesäumte, geometrische Blumenbeete mit einer rot-weiß-gelben Pflanzenmischung. Nordwestlich des Gebäudes befand sich der legendäre Magnolientunnel und ein geometrisch-formaler Garten, umrahmt von einer Natursteinmauer.



*Es ist angerichtet:
Speisekammer im Landhaus von Lanhydrock.*

Die Hauptattraktionen des Gartens lagen in der weitläufigen Landschaft um das Schloss und den formalen, sehr gut gepflegten Anlagen und Rasenflächen. Ein freundlicher Gärtner ließ uns das Spezialwerkzeug zum Trimmen der Rasenkanten ausprobieren.

Mid Cornwall Landscaping Ltd.

Nach einem freien Vormittag fuhren wir von unserer Unterkunft zur 40 km entfernten Garten- und Landschaftsbau Firma "Mid Cornwall Landscaping Ltd." Nach einer guten Stunde kamen wir zu dem von allen Siedlungen weit abgelegenen Landschaftsbaubetrieb.

Aus dem ehemaligen Bauernhof "Tolgarrick Farm" entstand durch den Holländer Jacques Egbers ein Landschaftsbaubetrieb mit sechs festen Mitarbeitern und weiteren saisonalen Arbeitskräften. Es werden Aufträge in ganz Cornwall angenommen, die von hochwertigen Privatgärten bis hin zur Begrünung einer Mülldeponie gehen, berichtete der Manager Chris Plant. Die weitere Führung übernahm Selma Klophaus, die in Weihenstephan Landschaftsarchitektur studiert hatte und - nach einem Praktikum - seit sechs Jahren Akquise, Planung und Bauleitung bei der Firma übernommen hat.

Bei den Aufträgen wird zwischen Hard- und Softlandscaping unterschieden, danach werden auch die Teams eingeteilt. Durch das milde Klima Cornwalls ist eine tiefe Gründung von bautechnischen Elementen nicht nötig. Bei der Ausführung wird von der englischen Kundschaft weniger auf Stabilität als auf Design Wert gelegt. Sehr wichtig für die Mid Cornwall Landscaping Ltd. sind auch die für das milde Wetter in Cornwall passenden Pflanzen.

In Zukunft will man sich verstärkt um private Aufträge kümmern, da auch in England die öffentlichen Mittel begrenzt sind und diese Aufträge in der Regel auch profitabler sind. Allerdings ist es in England bei kleinen, privaten Aufträgen schwierig das hohe Preisniveau durchzusetzen, da die Branchenstruktur nicht mit der deutschen zu vergleichen ist.

Anschließend besichtigten wir noch eine Baustelle der Firma, bei welcher die Schwerpunkte auf Planen und Umsetzen der Bepflanzung lagen, da große Teile des Hardlandscaping von den Vorgewerken übernommen wurden.

Zum Landschaftsgärtner wird man in England meist durch "training on the job", das heißt man fängt einfach in einer Gärtnerei oder Gartenanlage unter Aufsicht zu arbeiten an. Selten sind Fachkräfte, die etwa im Royal Botanic Kew Garden studiert haben.

London

Am Freitag ging es zurück Richtung London. Dort wurden die gemieteten Busse ohne Schrammen zurückgegeben und die berühmte, günstige und dank Farbleitsystem übersichtliche Londoner U-Bahn bestiegen. Nach wackeliger Fahrt und gemütllichem Fußmarsch zur Unterkunft (14-Mann-Zimmer!) wurden Pläne für den Abend und den Folgetag geschmiedet. In kleinen Gruppen versuchten wir, uns ein Bild von der Großstadt zu machen. Eine Rundfahrt mit dem Bus ist eine der besten Möglichkeiten, sich einen Gesamteindruck zu verschaffen. Die meisten Busrundfahrten bieten die Möglichkeit, an verschiedenen Punkten aus- und wieder einzusteigen, sodass man zwischendurch Wahrzeichen ansehen, etwas essen oder Londons phantastische Geschäfte entdecken kann.

Wir genossen vom roten Vintage-Doppeldeckerbus aus den großartigen Blick auf Westminster Abbey, die Houses of Parliament und das London Eye. Unser Weg führte vorbei an der St. Paul's Cathedral zum Tower of London, der vor nahezu 1000 Jahren während der Herrschaftszeit Wilhelm des Eroberers erbaut wurde. Das imposante Palastgebäude, in dem heute die Kronjuwelen liegen und das von den berühmten Beefeaters bewacht wird, wurde in seiner bewegten Vergangenheit als Festung und Gefängnis genutzt. Unser Guide führte uns zum Verrätertor ("Traitors Gate"), durch das die Gefangenen den Tower vielleicht zum ersten, oft genug aber auch zum letzten Mal betraten.

Am darauf folgenden Tag entspannten wir bei einer Bootsfahrt auf der Themse, sahen Shakespeares restauriertes Globe-Theater, die Nadel Kleopatras und passierten die London Bridge bevor wir am Westminster Pier wieder anlegten. Für Fußballbegeisterte stand natürlich das Wembley-Stadion auf dem Programm. Zwei Wochen später sollten sich dort Dortmund und Bayern München zum Champions-League Finale treffen.

Am Samstag war dann Abreisetag und wir landeten glücklich, um viele Erfahrungen reicher und um viele Pfund ärmer (das Geld ist gemeint), wieder in Frankfurt. Bleibt nur noch ein Fazit zu ziehen: Die Gärten Cornwalls mit dem vom Golfstrom begünstigten Klima sind einmalig. Dem traditionellen Ale (Bier) mangelt es an der gewohnten bayerischen Spritzigkeit. Die Engländer begegneten uns stets sehr freundlich und zuvorkommend. Scheinbar kommt der Landschaftsbau in England fast ohne Normen und Regeln der Bautechnik gut zurecht. Aus Kostengründen werden bei Neuanlagen oft nur sehr kleine Gehölze gepflanzt.

Das beste Rührei mit Speck für 23 Personen machen die Frühaufsteher Christian Reier und Gabriel Erner aus der Technikerklasse L1b.

Exkursion der L2 vom 3. bis 8. Mai 2013 nach Bremen

Gesamtorganisation: Matthias Pummerer; begleitender Lehrer: Andreas Schulte

Die Texte wurden mit freundlicher Unterstützung von Herrn Schulte überarbeitet.
Das Fotomaterial stammt hauptsächlich von Felix Moll, Richard Gärtner und Andreas Schulte.

Samstag, 4. Mai 2013, 10 Uhr: Stadtführung Bremen von *Klaus Maffey*

Am Samstag den 4. Mai 2013 wurden wir um ca. 9:30 Uhr am Marktplatz von Frau Hauf empfangen, die uns durch den historischen Kern von Bremen führen sollte.

Frau Hauf hat uns mit viel Charme, Witz und ihrer eigenen Begeisterungsfähigkeit die Geschichte und Bräuche der Stadt näher gebracht und hatte auch bei einigen auf den ersten Blick eher unscheinbaren Orten eine amüsante oder interessante Geschichte zu erzählen.

Am witzigsten war jedoch der Hinweis unserer Stadtführerin auf das "Bremer Loch". Denn hier erklingen aus einem Gully direkt vor dem Gebäude der Bürgerschaft Hahnenschreie, Maunzen, Bellen und ein lautes I-AH. Der "Gesang" dankt denen, die eine Münze in den Gully werfen. Diese kommen einer Bürgerhilfe zugute, also haben wir fix ein paar Münzen vorgekratzt und die Stadtmusikanten zum Singen gebracht!



Samstag, 4. Mai 2013, 15 Uhr: Brennerei-führung "Piekfeine Brände", Bremen
von Jan Sudiarta

Das Highlight des Tages, die Schnapsprobe bei Birgitta Rust am Europahafen in Bremen war etwas ganz besonderes für uns. Dort erwarteten uns exklusive Obstbrände und Obstgeiste von Mirabelle bis Walnuss, die uns alle durch ihre fruchtigen Aromen positiv überraschten.



Wie es der Zufall wollte, erfuhren wir von Birgitta Rust, dass sie sich vor vier Jahren bei dem einzigen Ausbildungskurs für Brenner/innen an der LWG in Veitshöchheim bewarb, diese nach zwei Jahren Theorie und Praxis als erste und bislang einzige deutsche Brennerin erfolgreich mit einem Gesellenbrief abschloss. Die "Botschafterin der Feintrinkkultur für Norddeutschland" hat darüber hinaus ihr Wissen durch Praktika bei Spitzen-Brennereien im Schwarzwald, in Südtirol und in Österreich ständig erweitert.

Sonntag, 5. Mai 2013, 11 Uhr:
Besichtigung der IGS Hamburg
von Stefan Fűßer

Führung durch Herrn Werner Preuß (Landschaftsarchitekt), Oberbauleitung und Berater für Freiraumplanung

Zu Beginn der Führung wurde uns von Herrn Preuß die Geschichte des IGS-Geländes aufgezeigt. In diesem Zusammenhang gab er uns einen guten Einblick in die Schwierigkeiten, die bei der Planung und Durchführung eines solchen Großprojektes auf sozusagen schwierigem Gelände zwangsläufig auftreten.

Auf der IGS gibt es sieben Themenwelten, durch die Herr Preuß uns geduldig führte und mit vielen Details aus der Bauzeit überraschte: Welt der Bewegung, Welt der Häfen, Welt der Kontinente, Welt der Kulturen, Welt der Religionen, Naturwelten und Wasserwelten.

Der Hamburger Stadtteil Wilhelmsburg war früher ein bedeutender Gewerbehafen. Diese Funktion hat heute weitgehend der Hamburger Außenhafen übernommen. Heute wird der Stadtteil deshalb hauptsächlich als Wohngebiet genutzt, er bietet für mehr als 50.000 Menschen Wohnraum. Die Einwohnerstruktur kann als multikulturell bezeichnet werden. Wilhelmsburg ist nach Manhattan die zweitgrößte bewohnte Fluss-Insel der Welt. Das Areal wurde im 2. Weltkrieg sehr stark durch Bomben zerstört, weil die wirtschaftlich bedeutenden Hafenanlagen ein strategisches Ziel der Alliierten waren.

Die Stadt Hamburg braucht neue Flächen für die wachsende Bevölkerung. Dafür sollen zukünftig vor allem ihre zum Teil nur dünn besiedelten, zum Teil brach liegenden Hafen- und Hafenrandgebiete wie die Elbinseln Wilhelmsburg, Veddel und Kleiner Grasbrook und das ehemalige Freihafengebiet HafenCity genutzt werden. Kaum eine andere europäische Metropole verfügt über dermaßen große und attraktive Entwicklungspotenziale im Herzen der Stadt, am Hafen, am Wasser, an ihren Flüssen Elbe und Bille.

Vor diesem Hintergrund der innerstädtischen Wohn- und Grünentwicklung hatte sich Hamburg 2001 für die Durchführung der IGS 2013 beworben und den Zuschlag erhalten. Nach dem Zuschlag wurde im darauffolgenden Jahr mit den Vorbereitungen der Gartenschau begonnen. Im Realisierungswettbewerb wurde im November 2005 RMP Stephan Lenzen Landschaftsarchitekten als Preisträger ermittelt. Das Motto der von ihm gestalteten IGS lautet "In 80 Gärten um die Welt".



Kritisiert wurde die Planung wegen der mit ihr einhergehenden dauerhaften Zerstörung städtischer Spontanvegetation mit Fällung von mindestens 2.228 Bäumen. Die Ausgleichsmaßnahmen im Osten der Elbinsel ersetzen die "bestehende Wiesenlandschaft" hauptsächlich durch Baumpflanzungen.



Für die Gestaltung des Geländes stellte die Stadt Hamburg ein Budget von rund 70 Millionen Euro bereit. Zur Umsetzung der IGS wurde eine GmbH gegründet, welche zu 70 % der Freien Hansestadt Hamburg gehört, die restlichen 30 % werden vom Bund finanziert. Insgesamt betragen die Kosten mehr als 1 Mrd. Euro. Diese umfassen alle Kosten einschließlich des Rückbaues und den laufenden Pflegemaßnahmen.



Im Jahre 2009 wurde mit den Bauarbeiten begonnen. Bei Bodenuntersuchungen bzw. bei den Bauarbeiten fand man insgesamt 6 Blindgänger und etliches an sonstiger Munition aus dem 2. Weltkrieg. Zudem mussten viele Altlasten gesichert bzw. entsorgt werden, die aus dem früheren industriell genutzten Hafengebieten stammten.

Wilhelmsburg besitzt bis heute einige Schöpfwerke, um das Grundwasser dauerhaft abzusenken, da die Geländehöhen in einigen Teilen des Areals unter Normal Null liegen. Durch den hohen Grundwasserpegel und die lockeren Bodenschichten ist der Boden an vielen Stellen nur bedingt standfest, wodurch eine teure Pfahlbauweise bei vielen Hochbauten notwendig wurde, die im Rahmen der gleichzeitig zur IGS stattfindenden Internationalen Bauausstellung (IBA) auf dem und rund um das Gartenschaugelände entstanden.



Herr Preuß erzählte, dass viele Arbeiten auch unter ehrenamtlicher Mithilfe der Bevölkerung durchgeführt wurden. Zu nennen ist beispielsweise der Bereich 'Welt der Kulturen'. Er lobte insbesondere den gelungenen Bereich der Wasserwelten. Hier wurden u.a. mit der Technik des Stampfbetons einzelne Räume mit niedrigen Mauern gegliedert.

Beeindruckend ist in den Wasserwelten vor allem der "Geysir", der im Abstand von zehn Minuten mit beeindruckenden 16 m Höhe emporschießt.

Darüber hinaus zählen zu den Attraktionen die 'Kulturlandschaften', der Park 'Vereinte Nationen', der 'Rosenboulevard', die eingebundenen Kleingärten, wechselnde Hallenschauen, das 'Wälderhaus' und der 'Reiherstieg'.

Durch das etwa 100 ha große Gartenschauge-
lände fährt auf einem 3,4 km langen, aufgestän-
derten Rundkurs mit drei Haltestellen eine futuris-
tische Einschienenbahn, die mit einer Höchstge-
schwindigkeit von 16 km pro Stunde über das
Gelände "schwebt".



Unmittelbar neben dem Haupteingang befindet
sich ein neues Hallenbad, das ebenso wie eine
beeindruckende Skateranlage und andere dauer-
hafte Einrichtungen nach der Gartenschau von
der Stadtteilbevölkerung weiter genutzt werden
kann. Deshalb wurde besonders darauf geachtet,
dass die baulichen Maßnahmen in den dauerhaf-
ten Bereichen qualitativ hochwertig und mit nach-
haltigen Materialien ausgeführt wurden. Nach
Ausstellungsende am 13.10.2013 wird der neu
entstandene Wilhelmsburger Inselpark den Elb-
inselbewohnern übergeben: als grüne Oase mit-
ten in der Stadt, mit Liegewiesen und Grillecken,
Spiel- und Sportflächen, Kanukanal und Hochseil-
garten, einem Terrassenrestaurant "In 80 Küchen
um die Welt" und einem "Kiosk der Kulturen".



Zahlen und Fakten zur IGS:

- Lage des Ausstellungsgeländes: im Hambur-
ger Stadtteil Wilhelmsburg, auf Europas größ-
ter Flussinsel
- Gesamtfläche: ca. 100 ha
- Anteil der für den Naturschutz bedeutenden
Flächen: ca. 20 ha (größtenteils Wasser- und
Uferflächen)

- Anteil der Kleingärten: ca. 50 ha (Bestand und
Neuanlage), ca. 250 Parzellen für Kleingärten
- Bahngelände: Ankauf von 9 ha Fläche eines
ehemaligen DB-Containerbahnhofes zur
Umgestaltung als Parkanlage/Nutzung als
Veranstaltungsfläche
- Größe der Hallenschauen: ca. 5.000 m²
- Ausstellungszeitraum: 26. April bis 13. Oktober
2013
- Leitthema: "In 80 Gärten um die Welt"
- Investitionsvolumen: rd. 70 Millionen Euro
- Eingänge: Ost und West
- Erwartete Besucherzahlen: ca. 2,5 Millionen
- Bauherr: internationale gartenschau hamburg
2013 gmbh
- Geschäftsführung: Heiner Baumgarten, Uli
Hellweg
- Gesellschafter: Freie und Hansestadt Ham-
burg, Deutsche Bundesgartenschau Gesell-
schaft mbH
- Anzahl Mitarbeiter: 55
- Vorsitzende des Aufsichtsrates: Senatorin der
Behörde für Stadtentwicklung und Umwelt,
Jutta Blankau
- Planung: rmp-Landschaftarchitekten, Bonn
Landschaftsarchitekt: Stephan Lenzen



Montag, 6. Mai 2013, 10 Uhr: Besichtigung Baumschule Bruns und Rhododendronpark Gristede, Bad Zwischenahn

von René Lorey

Nach einer Anfahrt von ca. eineinhalb Stunden
fuhren wir von Bremen nach Bad Zwischenahn,
wo sich die Hauptzentrale des großen Baum-
schul-Unternehmens Bruns Pflanzen Export
GmbH & CO KG befindet. Dort wurden wir von
Jan-Dieter Bruns begrüßt, der den Betrieb in der
vierten Generation leitet. Er erwähnte, dass an
diesem Tag Filmaufnahmen vom NDR anständen
und wir dazu herzlich eingeladen seien - denn
offenbar ist ein "Bayern-Bus" voll mit jungen
Führungskräften des GaLaBaus perfektes
Marketing.

Zur Geschichte der Firma: Mit einem kleinen Sortiment gründet der Gärtner Diedrich-Gerhard Bruns 1876 im Alter von erst 23 Jahre einen Gartenbau-Betrieb. In den 60er und 70er Jahren wird die Baumschule Bruns als deutsche Exportbaumschule zu einem Begriff.

Seit 1950 widmen sich Erich und Wilhelm Bruns verstärkt der Rhododendronzucht. Dafür legen sie unter dem Schutz hoher Kiefern eine Sammlung von mehr als 1.000 Rhododendronarten und Freiland-Azaleen an, um die Eigenschaften, Vorlieben und Empfindlichkeiten der einzelnen Sorten besser studieren zu können und entwickeln daraus schließlich die sog. "Gristeder Neuheiten". Die Züchtungsarbeit hat bis heute mehr als 150 Sorten hervorgebracht. Der diese Sammlung beherbergende Rhododendronpark Gristede ist vom ersten Tage an für Besucher geöffnet.

Frau Kühnel versorgte uns mit zahlreichen Infos während der Bustour im Gelände und begleitete uns zu den verschiedenen Quartieren, wo wir die Mitarbeiter bei der Baumschul-Arbeit beobachten konnten. So kamen wir in den Besichtigungsgenuss von Großbaum- und Strauch-Verpflanzungen, die bei Bruns unter größter maschineller Technik durchgeführt werden.



Für interessierte Landschaftsgärtner ist es übrigens problemlos möglich, ein Jahr in der Baumschule zu arbeiten und alle Abteilungen zu durchlaufen. Jan-Dieter Bruns ermutigte uns Landschaftsgärtner dazu und bezeichnete diese Möglichkeit als "eine andere, besondere gärtnerische Lebenserfahrung".

Dienstag, 7. Mai 2013, 10 Uhr: Besichtigung der Staudengärtnerei Mühring, Völlenerfehn
von *Irina Marschallek*

Der Staudenfachbetrieb Mühring, der vor allem auch durch sein umfangreiches Sortiment an Gräsern und Schattenstauden bekannt geworden ist, produziert seit 30 Jahren diverse Stauden, Gräser und Farne. Mittlerweile umfasst das Sortiment ca. 2.500 verschiedene Arten und Sorten.



Mit einer Betriebsgröße von ca. 8 ha und 25 Mitarbeitern ist die Firma Mühring eine der größten Staudenproduzenten in der Region.



Die Gärtnerei liefert ihr umfangreiches Sortiment mittlerweile nach ganz Europa, dabei gehören auch Länder wie Russland und die Skandinavischen Länder zu den Abnehmern. Durch diese Flexibilität können sie bis zu 25 % Prozent mehr Umsatz erwirtschaften. Beliefert werden unter anderem GaLaBau-Firmen, Kommunen, Gartencenter und Baumschulen.

Interessant und erwähnenswert ist auch die enge Verbindung des Inhabers Dipl.-Ing. Gerhard Mühring zu dem bekannten Pflanzzüchter Ernst Pagels (1914 bis 2007), einem Schüler und Mitarbeiter Karl Försters. Ein Schwerpunkt der züchterischen Aktivität von Pagels lag auf dem Miscanthus-Sortiment und Salvia-nemorosa-Sortiment. Nach der Auflösung der Leeraner Staudengärtnerei Pagels übernahm Gerhard Mühring das umfangreiche Züchtungssortiment. Für Mühring ist es Ehrensache, auch die wenig oder gar nicht im Handel verbreiteten Pagelschen Sorten für die Zukunft zu sichern wie z.B. viele der interessanten Miscanthus-Auslesen.

Der 9.000 m² große Schaugarten lädt nicht nur zum Verweilen ein, sondern gibt auch Anstöße für neue Gartengestaltungs- und Pflanzgestaltungs-ideen für den Privatkunden.

Dienstag, 7. Mai 2013, 12:45 Uhr: Besichtigung der Meyer-Werft, Papenburg
von Anton Rath

1795 gründete Wilhelm Rolf Meyer die Werft in Papenburg. Damals wurden Holzschiffe hauptsächlich zum Transport von Torf aus den umliegenden Fehnkolonien gebaut. Seitdem befindet sich die Werft mittlerweile in der sechsten Generation in Familienbesitz. Seit 1982 führt Bernard Meyer das Unternehmen.



In den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts hat sich die Meyer-Werft international durch den Bau von Auto- und Passagierfähren und -schiffen, Gastankern, Tiertransportern und vor allem luxuriösen Kreuzfahrtschiffen einen guten Ruf erworben. Die fertiggestellten Schiffe müssen in einer gigantischen Aktion über die Ems zur Nordsee überführt werden, was dann immer tausende Schaulustige aus nah und fern nach Papenburg kommen lässt. Wegen der Aufstauung der Ems standen und stehen Umweltschützer diesem Ereignis regelmäßig sehr skeptisch gegenüber.



1998 bis 2002 wurde schließlich ein Emssperrwerk in Gandersum gebaut. Es dient sowohl dem Sturmflutschutz als auch dem Aufstau des Flusses zur Unterstützung von Überführungen von Schiffen mit einem Tiefgang bis zu 8,50 m. Die Meyer-Werft und die Umweltverbände einigten sich nach dem Bau des Sperrwerks einvernehmlich auf eine klare Regelung zum Thema Vogelschutz und Stauzeiten für das Sperrwerk.

Über Sichtfenster, welche an den Seitenwänden der Besucherräume waren, wurde uns Einblick in die Kunst des Schiffbaus gewährt.

Dienstag, 7. Mai 2013, 16 Uhr: Besichtigung Hausgarten Schulte und Grillfest, Bokelesch
von Anton Rath

Nach der hoch Interessanten Führung in der Meyer-Werft begaben wir uns auf die Reise zum Heimathaus unseres Exkursionsleiters Andreas Schulte. Dort wurden wir sehr herzlich von der gesamten Familie Schulte empfangen und es wurde uns der knapp 4.000 m² große Hausgarten mit all seinen Reizen gezeigt.



Wir erfuhren, dass der Garten während der "offenen Gartenporte" an einem Wochenende im Juni von interessierten Leuten besichtigt werden kann. Die Aktion "Offene Gartenporte" geht auf eine Initiative in England aus dem Jahr 1927 zurück. Dort wurde der National Gardens Charitable Trust errichtet. Ziel der gegründeten Aktion war es, attraktive Privatgärten an besonderen Tagen für Besucher zu öffnen und die eingenommenen Eintrittsgelder einem Hilfsfonds für die Krankenpflege zukommen zu lassen. Auf diese Weise sollte das Schöne eines erlebnisreichen Gartenbesuches mit dem Nützlichen einer Wohltätigkeitsveranstaltung verbunden werden. Mittlerweile findet diese Art der Gartenbesichtigung auch in deutschen Gärten regen Zuspruch.

Nach dem gutem Essen (Gegrilltes mit Salat) gab es nochmal eine spezielle Pflanzenführung durch den Garten von unserem Lehrer Andreas Schulte, der den Garten mit Bäumen und Rhododendren in unterschiedliche Räume im Vorbild des englischen Landschaftsgartens gegliedert und mit verschiedenen Staudenarten und -sorten differenziert bepflanzt hat.



Des Weiteren gab es eine Hof-Führung rund um das Anwesen Schulte. Wer wollte, konnte einen Blick in die Ställe werfen oder sich vom Hofbesitzer die moderne computergesteuerte Melkanlage zeigen und erklären lassen.

Mittwoch, 8. Mai 2013, 10 Uhr: Park der Gärten, Bad Zwischenahn
 von *Andreas Stolhofer*

Im Herzen der Parklandschaft des Ammerlandes bietet der 14 ha große Park auf dem Gelände der ersten niedersächsischen Landesgartenschau (2002) einen faszinierenden Einblick in die Gartenkultur. Mehr als 90 eigenständige Bereiche wie Themengärten, Pflanzensortimente und Lehrpfade können entdeckt und erlebt werden.



Der ca. 14 ha große Park setzt sich aus 43 Themengärten zusammen, die durch Hecken in einer Gesamtlänge von 1.170 m voneinander abgegrenzt werden. Zwischen den einzelnen Abteilungen des Parks wurden 28.700 m² Rasen angelegt. Auf dem Parkgelände befinden sich 945 Solitärbäume.

Ungefähr 2.000 Rhododendronarten und -sorten geben dem Park ein für das Ammerland typisches Gepräge und bieten in den Monaten Mai und Juni einen unvergesslichen Blütenzauber.



Immer wieder bringen verschiedene Gärtner neue Ideen in den Park und seine Mustergärten ein. So gleicht kein Gartenjahr dem anderen im "Park der Gärten". Informative Veranstaltungen rund um den Themenbereich 'Garten und Natur' sowie ein Unterhaltungsprogramm stehen alljährlich für eine abwechslungsreiche Park-Saison. Wer möchte, kann sein gärtnerisches Wissen bei der 'Niedersächsischen Gartenakademie' im Park erweitern oder an Führungen teilnehmen. Nicht zuletzt bei abendlichen Sonderveranstaltungen oder bei speziellen Highlight-Wochenenden werden auf der Park-Bühne kulturell Akzente gesetzt. Für die jüngeren Parkbesucher finden sich zahlreiche Spielflächen überall im Park.

Entlang des knapp drei Kilometer langen Rundweges kann man sich an verschiedenen Stationen im Park über ökologische Themen wie Vogelschutz, nachwachsende Rohstoffe oder Bodenkunde informieren.



Exkursion der Techniker für Gartenbau, Produktion und Marketing, G2, nach Schwaben, ins Allgäu, an den Bodensee und in die Schweiz vom 6. Mai bis 11. Mai 2013

Montag, 6. Mai 2013, 14 Uhr: Staudengärtnerei Gaissmayer, Illertissen von *Vanessa Gabel*

Der zweite Betrieb unserer großen Exkursion war die Staudengärtnerei Gaissmayer in Illertissen. Dort bekamen wir eine Führung von Herrn Dieter Gaissmayer.

Der Betrieb wurde 1980 gegründet und hat sich im Laufe der Jahre immer weiter entwickelt. Seit ca. 15 Jahren ist der Betrieb im Biolandverband Mitglied. Es werden ca. 3.000 verschiedene Kulturen produziert. Das Sortiment umfasst Stauden von A bis Z sowie Kräuter (auch Heilkräuter) und Gräser. Zwei Drittel der Ware wird über das Internet vermarktet. Hier verlassen im Jahr rund 30.000 Pakete die Firma mit der Aufschrift "Staudengrüße aus dem Illertal". Herr Gaissmayer investiert sehr viel Geld in den Internetshop und in die Werbung. Der Versand umfasst Deutschland, Österreich, Schweiz und weitere EU-Länder. Das restliche Drittel der Pflanzen geht in den Direktverkauf (10 % Kunden aus der Schweiz) und an Wiederverkäufer. Im Betrieb arbeiten derzeit ca. 40 Mitarbeiter, die meisten sind Fachleute. Außerdem ist er Ausbildungsbetrieb für Gärtner, Fachrichtung Stauden.

Ein besonderes Highlight ist das riesige Mutterpflanzenquartier, das sehr kunstvoll und attraktiv angelegt worden ist. Es dient gleichzeitig als Schaufläche für die Kunden, die sich hier Anregungen für den eigenen Garten holen können. Hier wird auch das Unkraut von den Mitarbeitern noch von Hand gejätet. In dem Schaugarten sind auch verschiedene Kunstwerke zu finden. Gartenevents und Flohmärkte, Kurse, Workshops und Rundgänge sind im Veranstaltungsheft der Staudengärtnerei Dieter Gaissmayer zu finden. Hier sind zahlreiche Veranstaltungen über das ganze Jahr verteilt, es ist für jeden Interessierten das Passende dabei. Außerdem gibt es noch das Museum der Gartenkultur, welches auch viele Besucher in die Gärtnerei lockt.

Als wir unsere Exkursion hatten, konnten wir die Ausstellung "Vom Samenkorn zum Setzling", welche vom 16.5. bis 8.9.2013 geht, besuchen. Hier konnten wir eine erfindungsreiche Geschichte der kulturellen Entwicklung der Gartengeräte und das passende Zubehör aus dem 19. und 20. Jahrhundert dazu entdecken.

An das Museum angeschlossen ist noch das Café Sonnenschein und der Museumsladen, in dem ein ausgewähltes Gartensortiment, Literatur und Schönes und Nützliches für den grünen Bereich zu finden ist. Hinter dem Museum gibt es noch ein Gartenkabinett mit verschiedenen Themenbereichen, wie z.B. einen Naschgarten für Kinder oder einen Birkenhain.

Dienstag, 7. Mai 2013, 9 Uhr: Baumschule Wörlein, Dießen am Ammersee von *Inka Betten*

Die Baumschule Wörlein ist ein traditionelles Familienunternehmen, das 1913 gegründet wurde und nun sein 100-jähriges Firmenjubiläum feiert. Geführt wird sie in der 3. Generation. Der Betrieb entwickelt sich laufend weiter, ganz nach dem Motto "Stillstand ist Rückschritt". Die Nachfolger werden voll in die Zukunftspläne und Wünsche mit einbezogen. Dadurch kam die Schließung einer Zweigstelle in Schleswig-Holstein zustande und der momentane aufwendige Ausbau der Verkaufsfläche zu einem Gartencenter. Außerdem engagiert sich der Betrieb sehr im Öffentlichkeits- und Verbandswesen.

Aus sechs bis sieben unterschiedlichen Abteilungen setzt sich das Unternehmen zusammen. Es besteht aus 100 ha Baumschule in der ausschließlich autochthone (gebietsheimische) Gehölze produziert werden, z.B. Hecken, Allee- und Solitärgehölze. Die Containerware wird zugekauft und auch Großbonsais aus Japan werden direkt bezogen und auch dort ausgesucht.

Der GaLaBau soll in Zukunft ausgebaut werden und macht momentan schon einen Anteil von 10 bis 15 % des Umsatzes aus. Es stehen am Hauptstandort, wo sich auch das Bürogebäude befindet, 6 ha Fläche zur Verfügung für ein geplantes Gartencenter, Parkplätze, Lagerhalle, Büro und Verladehof. Der Verladehof ist sehr knapp von der Größe her, ist aber durch eine gute Struktur und Ordnung ausreichend. Zurzeit sind im Betrieb 4 Lehrlinge und ca. 100 Mitarbeiter plus 4 bis 5 Saisonarbeitskräfte beschäftigt.

Es gibt einen eigenen Sortimentskatalog, der mit eigenen Bildern gestaltet wird. Besonderer Wert wird auf zahlende und unkomplizierte, intellektuelle Kunden mit Niveau gelegt. Das Unternehmen wird auch in Zukunft im Familienbesitz bleiben. Es ist eine gute Übersicht des Sortimentes im Internet unter www.woerlein.de zu finden.

Dienstag, 7. Mai 2013, 14 Uhr: Gartenmarkt und Gartengestaltung Sauer, Murnau
von *Sebastian Soyler* (gekürzt: E. Ott, LWG)

- Standort:
Am Staffelsee direkt an der Bundesstraße 2 in Richtung Garmisch
- Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr, samstags 9 bis 16 Uhr, im Winter angepasst an das Tageslicht, im Januar geschlossen
- Betriebsart:
Endverkaufsbaumschule mit einem Teil Eigenproduktion und angegliedertem Garten- und Landschaftsbau
- Betriebsgröße:
Knapp 10 ha rund um den Firmensitz mit Lagerhallen, Werkstatt, Bürogebäuden, Aufenthaltsräumen, Betriebswohnungen sowie einem Gewächshaus für Zierpflanzen
- Betriebsteile:
Baumschulproduktion, Baumschulverkauf und Bevorratung sowie der Garten- und Landschaftsbau und Teichbau
- Mitarbeiter:
Rund 35, die über die Wintermonate Überstunden abbauen, zwei Gartenplaner, ein Techniker und drei Meister
- Ausbildung:
Es werden jedes Jahr 2 bis 3 Lehrlinge eingestellt und als Baumschulgärtner in der Fachrichtung Verkaufen und Beraten ausgebildet
- Kundenklientel:
Leute mit gehobenem Einkommen und eigenem Garten
- Sortiment:
Zimmerpflanzen, Deko-Artikel, Pflanzenschutzmittel und Dünger, Stauden, Sträucher, Bäume, Beerenobst, Obst und viele Formgehölze in allen Größen
- Zukauf:
Nur bei Firmen, bei denen die Qualität passt und die Ware ausgewählt werden kann sowie auf einen stabilen Wuchs geachtet wird. Das Marketingkonzept "Qualität aus Bayern für Bayern" wird auch mit einigen Zulieferern betrieben. Der eben genannte Spruch ist auf weiß-blau karierten Bildetiketten aufgedruckt.
- Dienstleistung:
Lieferservice, Gartenplanung und Beratung beim Bau von Neuanlagen, Gartenpflege

Mittwoch, 8. Mai 2013, 10 Uhr: Käseküche Isny
von *Elmar Traut*

Die Käseküche Isny ist eine handwerkliche Allgäuer Biosennerei. Begonnen hat alles im Jahre 1998 als sich knapp 10 Landwirte auf die Suche nach einer besseren Absatzmöglichkeit als die Großkäsereien in der Region um Isny machten. Denn dort wurde die Biomilch mit der anderen Milch vermischt und nicht extra verwendet.

Idee "Wir machen den Käse selber!"

Der Anfang war nicht gerade leicht, denn es mussten sehr viele Hürden gemeistert werden. Heute ist das Öko-Projekt ein Erfolg. Jährlich 800.000 l Bio-Milch von neun Landwirten aus der Region wird zu rund 65.000 kg Käse in sechs Sorten, zu Joghurt, Butter und Quark verarbeitet. Dabei wirtschaften die Landwirte und die Käserei nach Umwelt- und Qualitätskriterien von Bioland und Demeter. Die liefernden Landwirte müssen die Bio-Kriterien erfüllen, um dort ihre Milch abliefern zu dürfen. Das heißt:

- Kein Krafftutter für die Kühe
- Überwiegend homöopathische Tierbehandlung
- Nach Möglichkeit Hörner tragende Kühe
- Sommerlicher Weidegang
- Keine Silage-Fütterung

Dank der Förderung durch PLENUM Allgäu-Oberschwaben (Projekt des Landes zur Erhaltung und Entwicklung von Natur und Umwelt) wurde das Projekt erfolgreich!

Mittwoch, 8. Mai 2013, 14:30 Uhr: Obstbau Nüberlin, Lindau am Bodensee

von *Alfons Britzl*

Der Betrieb Obstbau Nüberlin liegt in Lindau (Bodensee) im gleichnamigen Landkreis direkt im Ort am Festland. Es leben ca. 25.000 Einwohner in der Stadt und viele Touristen kommen jährlich nach Lindau, um vor allem die Insel und ihre vielen Sehenswürdigkeiten zu besuchen. Hier im Bodensee-Klima betreibt der Betrieb Nüberlin seit 25 Generationen auf über 20 ha Obstbau vom Apfel bis zur Zwetschge. Der Betrieb wird von Martin Nüberlin geführt, der auf einem sehr hohen Niveau ist. Das merkt man auch bei den Mitarbeitern, die mit Herzblut dabei sind. Das zeugt auch von der hohen Qualität der Früchte.

Die Stärke des Betriebes ist der Verkauf von besonderen Produkten, wie z.B. selbstgebrannter Schnaps von selbsterzeugten Früchten, in der zentral gelegenen Verkaufsstelle direkt an der Verkehrsader von Lindau.

Donnerstag, 9. Mai 2013, 9 Uhr: Versuchsstation Schlachters des Instituts für Gartenbau der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
von Dr. *Andreas Becker*, LWG

Die Versuchsstation für Obstbau Schlachters wurde bereits 1902 als Königlich Bayerische Obstbauschule gegründet. Sie liegt auf 530 m N.N. in der Gemeinde Sigmarzell im Landkreis Lindau und bildet den Abschluss des Bodensee-Obstbaugesbietes nach Norden. Insgesamt hat die Versuchsstation 10 Mitarbeiter, darunter drei Auszubildende und ein internationaler Praktikant.

Bis zum Jahr 2000 war die Versuchsstation im Besitz des Landkreises Lindau und es wurden dort Obstbaumeister-Kurse durchgeführt. Danach hat die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf die Obstbau-Versuchsstation übernommen. Sie ermöglicht der Hochschule eine fundierte Ausbildung ihrer Gartenbaustudenten im Obstbau mit Seminaren, Studien- und Diplomarbeiten.

Auf den 8 ha voll arrondierter Fläche befinden sich 6 ha Obst-Kulturfläche davon sind 2 ha im Bio-Anbau. Im Vergleich zum konventionellen Anbau werden ca. 30 % geringere Erträge erzielt. Der Schwerpunkt liegt im Anbau von Kernobst und hier im Apfelanbau. Ziel ist es, Tafelware zu ernten. In der Vermarktung geht die komplette Ernte in die Versaftung. Mit Blick auf die Reduzierung der Feuerbrandgefahr sind während der Blüte Bienenvölker in den Anlagen nicht erlaubt.

Versuchsschwerpunkte sind:

- Feuerbrand
- maschineller Schnitt
- Kragenfäule (Bio-Anbau)
- Juni-Fruchtfall
- neue Sorten
- Ausdünnung
- Zuverlässigkeit von Prognosemodellen
- Technik – insbesondere die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln
- Streuobst-Projekt

Der technische Leiter der Versuchsstation, Herr Christian Knaus, führte unsere Gruppe. Sehr anschaulich und praxisnah wurden verschiedene Aspekte des Obstanbaues vorgestellt und besprochen. Die Infrarot-Technik der Feldspritze zur Einsparung von Pflanzenschutzmitteln stand zunächst im Mittelpunkt des Interesses. Gerade in jungen Anlagen kann mit dieser Sensortechnik, die nur auf belaubte Flächen Spritzbrühe gibt, in erheblichem Umfang Pflanzenschutzmittel eingespart werden.

Sortenprüfungen, der Bio-Anbau mit seinen erhöhten Laubwänden sowie die Feuerbrand-Versuche wurden besprochen. Hagelschutz mit Netz sowie die Bekämpfung mit Hagel-Kanonen oder mit dem Flugzeug und Silberjodid wurden ebenfalls diskutiert. Alle Teilnehmer konnten ihr Wissen über den Apfelanbau intensivieren und waren von den dort präsentierten Versuchen und Geräten begeistert.

Donnerstag, 9. Mai 2013, 13:30 Uhr: Böhler – Gemüse und Pflanzen, Niederzell
von *Manuela Dreyer*

Allgemeines:

- Der Betrieb der Familie Böhler befindet sich auf der Insel Reichenau in Niederzell "ganz hinten".
- Der Familienbetrieb wurde 1950 gegründet.
- Hofladen und Verkaufsgewächshausflächen von über 2.500 m²
- Es ist die einzige Endverkaufsgärtnerei in dieser umfangreichen Form auf der Insel.
- Der Betrieb ist nicht mehr an die Genossenschaft von Reichenau Gemüse angeschlossen.

Sortiment im Verkauf:

- Obst und Gemüse
- Pflanzen für Haus und Garten
- Kräuter und Duftpflanzen
- Hofladenprodukte
- alles in einer sehr großen Sortenvielfalt

Besonderheiten:

- Hofladen mit ins Gartencenter integriert (Gemüse, Honig, Essig, Öle, Weine u.v.m.).
- Von April bis September alle Sonn- und Feiertage geöffnet.
- An das alte Gartencenter wurde vor drei Jahren ein Cabriogewächshaus (1.500 m²) angebaut → Besonderheit: die Verkaufsfläche befindet sich hier "ein Stockwerk" tiefer.
- Familienunternehmen, in dem alle Familienmitglieder integriert sind.
- Im Verkauf findet man sich aufgrund der sehr guten Ausschilderung sehr schnell zurecht.

Produktion in den Gewächshäusern (5.000 m²):

- Frühjahr: Radieschen, Salate sowie Jungpflanzen ebenso wie Topfkräuter und Beet- und Balkonpflanzen (→ diese werden in der Saison auch direkt aus den Produktionsgewächshäusern verkauft)
- Sommer: Gurken und Tomaten
- Winter: Feldsalat und Spinat

Produktion im Freiland:

- Auf 9 ha werden hier Salate, Kohlrabi, Petersilie und Fenchel angebaut.

**Donnerstag, 9. Mai 2013, 15:30 Uhr: Gemüse-
gärtnerei Deggelmann, Insel Reichenau**
von *Burkhard Sebold*

Im Betrieb Friedbert Deggelmann, Reichenau, werden auf 1,2 ha Kräuter, Tomaten und Gurken unter Hochglas erzeugt. Auf rund 6.000 m² werden bis zu einer Million Bio-Topfkräuter jährlich für den hochwertigen Lebensmittelhandel wie Edeka produziert. Davon entfallen 75 % auf Basilikum, 15 % auf Petersilie und die restlichen 10 % auf bis zu 15 weitere Kräuter u.a. Schnittlauch, Minze und Bohnenkraut. Ausgesät werden die Kräuter dreimal in der Woche. Auf den anderen 6.000 m² werden noch Tomaten und Gurken je zur Hälfte erzeugt und über die Reichenau Gemüsegenossenschaft vermarktet. Es wird darüber nachgedacht, die Kulturtechnik in der Kräuterproduktion zu optimieren, damit in Zukunft die biologische Produktion gehalten und weiter verbessert werden kann.

Eine Besonderheit ist, dass der Gemüsebaubetrieb im Weltkulturerbe der UNESCO auf der Reichenau liegt. Die Insel ist das südlichste Gemüseanbaugesamt Deutschlands und hat damit ideale klimatische Bedingungen. Die humusreichen, fruchtbaren Böden und das Engagement der Gemüsegärtner sowie eine moderne genossenschaftliche Vermarktung schaffen einen ausgezeichneten Ruf als Gemüseinsel.

Weiterhin ist die Insel ein touristisches Ausflugsziel vieler Besucher und Urlauber. Der Ausbau eines "sanften Tourismus" auf der Insel könnte in Zukunft die Besucher auf eine nachhaltige Produktion und regional erzeugtes Gemüse aus biologischem Anbau aufmerksam machen. Dafür müssten mehr Marketingmaßnahmen der Gemüsegärtner erfolgen. Diese könnten das Gemüse u.a. bei verschiedenen Ausstellungen präsentieren und probieren lassen oder vor Ort in einem kleinen Hofladen den Besuchern zum Kauf anbieten.

**Freitag, 10. Mai 2013, 9 Uhr: Ammann Garten-
kultur GmbH, Steißlingen**
von *Johannes Carl*

Die Baumschule Ammann besteht bereits seit 1921 in Steißlingen. Sie wurde durch Albert Ammann gegründet. In der Baumschule wird auf Qualität, Vielfalt und sorgfältige Beratung Wert gelegt. Es wird auf 400.000 m² ein breit gefächertes Sortiment produziert. Auf 25.000 m² wird im Verkaufsgarten zum Schauen, Bummeln und Verweilen eingeladen.

Außerdem wird eng mit den familiär verbundenen Baumschulen in Ladenburg (60 ha) und Elsass (100 ha) zusammengearbeitet.

Die Firma ist in verschiedene Bereiche aufgeteilt: Zum einen der Verkauf, dann das Planungsbüro, in dem Gärten geplant aber nicht angelegt werden. Außerdem gibt es noch den Pflegeservice für kleinere Pflanzungen und Gärten bei Privatleuten. Zusätzlich gibt es noch die Grüne Ambulanz, in der für Kunden entgeltlich Krankheiten ihrer Pflanzen diagnostiziert und behandelt werden. Und man kann ein Gewächshaus für Veranstaltungen buchen.

Verkauf:

Das Verkaufsgewächshaus wurde neu gebaut, da es Problemen mit der Geschlossenheit des Betriebes gab und somit leicht gestohlen werden konnte. Zudem mussten Kunden in der Saison lange anstehen, da die Kasse versteckt lag. Mit dem Neubau gehört das zur Geschichte. Die Verkaufsanlagen sind sehr strukturiert, in Parzellen aufgeteilt und teilweise sogar nach Alphabet sortiert, um die Suche zu erleichtern. Jährliche Überarbeitung des Verkaufskonzeptes durch die Verkaufsleiterin. Die Umsatzanteile liegen bei 60 % bei Baumschulware und 40 % bei Stauden/Zierpflanzen. 20 % der Kunden stammen aus der Schweiz. Zudem wird 40 % des Umsatzes durch den Verkauf von Baumschulware und Stauden an GaLaBau-Unternehmen generiert. Was uns noch aufgefallen ist: Schöne Gestaltung der Verkaufsflächen durch farbliche Akzente und Beispiele für den Kunden; außerdem korrektes Einhalten der einzelnen Lebensräume der Pflanzen.

Produktion:

Von den 40 ha wird ca. auf 25 ha produziert, der Rest der Fläche ist mit Gründüngung bepflanzt. Die alten Vermehrungsgewächshäuser gehören inzwischen zum Verkauf. Hier werden Zierpflanzen und Gemüse angeboten. Dies wird nicht selber produziert sondern von regionalen Gärtnern zugekauft. Die Belieferung erfolgt mehrmals die Woche, um immer frische Ware zu haben.

Veranstaltungen:

Das Veranstaltungsgewächshaus wurde in den letzten Jahren stark angefragt und belegt. Dies wird jetzt reduziert, da hier ein hoher Aufwand für den Betrieb entsteht. Das Gewächshaus steht mitten im Betrieb. Damit nichts verschwindet oder zerstört wird, muss ein Mitarbeiter vor Ort sein.

Marketing:

Für die Werbung im Unternehmen ist eine AK zuständig, die aus der Medienbranche kommt und dies auch gelernt hat. Sie entwirft für einzelne Aktionen Flyer und andere Werbemedien und gibt sie in Auftrag.

Freitag, 10. Mai 2013, 13 Uhr: Kunz Baumschulen AG, Uster-Winikon/Schweiz
von *Christian Post*

Die Kunz Baumschulen AG gehört zu den größeren Baumschulen in der Schweiz mit insgesamt 15 ha. Sie befindet sich in Uster-Winikon, am Nordrand von Uster. Das Einzugsgebiet umfasst die Region Zürich, Winterthur, Zürcher Oberland und Zürichsee. Sie ging aus der bis dahin bestehenden Baumschule Pfenninger AG hervor und wurde nach der Übernahme durch die Familie Kunz seit 1997 weiter ausgebaut und modernisiert.

Umgebaut und saniert wurde 1998 bis 1999 auch die Kompostierungsanlage in der Baumschule, die bereits 1984 ins Leben gerufen worden war. In zwei Etappen wurde mit ihr ein Kreislauf aus Wasser, Humus und Pflanzen geschlossen: Grüngut der Stadt Uster und umliegender Gartenbaubetriebe sowie in der Umgebung anfallender Pferdemist werden durch Kompostierung zu Erden und Substraten verarbeitet. Diese werden im eigenen Betrieb eingesetzt oder verkauft. Anfallendes Oberflächenwasser wird über eine naturnahe Aufbereitungsanlage in den Kreislauf eingeführt, durch die die Kompostieranlage ergänzt wird. Der Kreislauf wird geschlossen, wenn neben dem Kompost auch das Wasser wieder dem Baumschulbetrieb zugeführt wird. In dieser Form besteht die Anlage heute noch. Die Kompostieranlage nimmt eine Fläche von rund 6.000 m² ein. Seit 1998 wird die Kompostierungsanlage richtig wirtschaftlich genutzt, nachdem Heinz und Ruth Kunz 1997 den Betrieb übernommen haben. Im Jahre 2001 und 2002 wurde das Wasserleitungsnetz erweitert.

Die gesamte Anlage umfasst neben der Anbaufläche diverse Maschinen, ein überdachtes Lager für Erden und Substrate, ein Retentionsbecken, einen Wasserspeicher, ein Pumpenhaus, eine vollautomatische 44 Tonnen-Waage für LKW und PKW für die Grüngutanlieferung sowie ein kleines Waag-Büro. Pro Jahr werden rund 2.500 t Material kompostiert und zu Erden weiterverarbeitet. Die Erträge aus Deponiegebühren und Verkauf von den diversen Erdenprodukten machen 25 % des Gesamtumsatzes der Baumschule. Vor allem über die Wintermonate sorgt der Kompostierbetrieb für eine sichere Einnahmequelle.

Das Team in der Baumschule besteht aus Baumschul-Obergärtnern, Baumschullisten, Maschinisten, Lehrlingen, Teilzeitangestellten und Mitarbeitern. Heinz Kunz setzt sich nicht nur für den gewinnbringenden Betrieb der Baumschule ein, sondern auch dafür, einen naturnahen Kreislauf zu schließen, um die Umwelt zu schonen und die Baumschule geringer zu belasten. Der Eindruck ist sehr familiär.

Alle drei Söhne von Heinz Kunz haben den Beruf des Baumschulgärtners erlernt und arbeiten auch weiterhin in dieser Sparte des Gartenbaues. Die Tochter führt selbstständig ihr eigenes Kosmetikstudio. Vermutlich ist auch ein relevanter Faktor für seine Bemühungen den Betrieb in der Zukunft in die Hände der eigenen Familie zu sehen. Die Freude an seinem Beruf und das nachhaltige Wirtschaften sind anerkennenswert.

Freitag, 10. Mai 2013, 15:30 Uhr: Baumschule-Gartencenter Hauenstein, Rafz/Schweiz
von *Sina Werner*

Das seit 1890 bestehende Familienunternehmen besitzt drei Gartencenter und eine Baumschule. Mit rund 80 ha Fläche ist es das zweitgrößte Gartencenter der Schweiz. Rund 150 Beschäftigte, ein eigener zertifizierter Muttergarten und ein sehr ausführlicher Internetauftritt charakterisieren den Betrieb.

Das Gartencenter kommuniziert gegenüber seinen Kunden wenig über die Größe, Arten- und Sortimentsbreite, die geboten wird. Zudem es keine Sonderauszeichnung von invasiven Neophyten gibt. Dafür ist die Meinung des Kunden wichtig, nach dem Kassensbereich gab es einen Fragebogen zum Ausfüllen und Einwerfen in einen Postkasten. Einfache Fragen wie "Was hat Ihnen gefallen?", "Waren Sie mit der Beratung zufrieden" oder "Was hat Ihnen nicht gefallen?" wurden gestellt. Eine Rückfrage an der Kasse ergab, dass in der Woche ca. 3 bis 5 Fragebögen ausgefüllt werden.

In der Produktion wird sehr viel Wert auf Eigenproduktion oder Zukauf aus der Schweiz gelegt. Zudem wird ohne Torf produziert und das seit zehn Jahren. Leider erfährt der Kunde davon nichts. Dem Kunden wird zusätzlich zum Gartencenter ein Schaugarten, ein öffentlicher Grillplatz, das Restaurant "Botanica" und ein Konferenzraum mit Terrasse angeboten. Dem Wiederverkäufer-Kunden wird so viel Vertrauen entgegen gebracht, dass er 24 h Zugang zum Abholerplatz hat. Die Abholer stammen aus der ganzen Schweiz.

Die Sortimentsbreite besteht aus 1.250 Sorten Stauden, 1.100 Sorten Laubgehölze, 250 Sorten Nadelgehölze, 300 Sorten Rosen, 150 Sorten Obstbäume und 100 Sorten Beeresträucher.

Worauf sehr viel Wert gelegt wird, ist die Produktion nach den Suisse-Garantie-Richtlinien. Auf der Internetseite wird dem Kunden auch ausführlich erklärt, was die Vorschriften sind und wie diese im Betrieb umgesetzt werden.

Beispielsweise wird das Wasser aus dem Fluss Rhein entzogen, um wertvolles Trinkwasser zu sparen. Oder die Pflanzen werden aus dem eigenen Muttergarten vermehrt, um nicht in Berührung mit genetisch veränderten Pflanzen zu kommen. Die Führung durch das Gartencenter in Rafz und die Produktion machte ein ehemaliger Veitshöchheimer, der seit sechs Jahren dort arbeitet und lebt.

Samstag, 11. Mai 2013, 9 Uhr: Roth Pflanzen AG, Kesswill/Schweiz
von *Andreas Oehlandt*

Der Betrieb Roth Pflanzen AG ist die drittgrößte Baumschule in der Schweiz. Zu seinen Tätigkeiten gehören die Produktion und der Handel von Freilandpflanzen sowie Pflanzenberatung und Begleitung von Großprojekten. Herr Schefer ist der Betriebsleiter und auch Eigentümer der Roth Pflanzen AG. Er führt das Unternehmen mit 42 ganzjährig angestellten Mitarbeitern. Der Betrieb ist in folgende Bereiche gegliedert: Gartencenter, Logistik, Handel, Produktion und Verwaltung.

Der Betrieb liegt am Rande von Kesswill, an der Verbindungsstraße Kreuzlingen-Romanshorn (ca. 15 km von der Autobahn und 200 m von der Schweizer Bodenseeseite entfernt). Die Verkehrsanbindung für LKW und PKW ist daher sehr gut. Falls der Betrieb sich vergrößern möchte, stellt dies kein Problem dar, denn die Firma Roth hat einige Hektar angrenzende landwirtschaftliche Fläche zugekauft. Die Gesamtfläche beträgt ca. 40 ha, welche aber nicht immer voll ausgelastet sind, denn etliche Flächen werden für eine gewisse Zeit mit anderen Kulturen bestellt, damit sich der Boden erholen kann. Das heißt ca. 30 ha sind immer mit Pflanzen belegt. Es gibt eine Baumschule in 10 km Entfernung, die aber keine große Konkurrenz für den Betrieb darstellt.

Die Roth AG wird in drei Abteilungen gegliedert: Stauden (500.000 Stück), Container (90.000 Stück) und Freiland (27.600 Stück). Auf ca. 16.000 m² werden die Stauden angezogen, je nach gewünschtem Standort im Gewächshaus, Freiland, oder auch unter der Schattenmatte wie z.B. Blütenstauden, Farne, Gräser, Wasserpflanzen, Gewürze, Bambus und Bodendecker.

Im Containerbereich werden die Jungpflanzen entweder aus Eigenproduktion oder aus Fremdbetrieben eingetopft und bis zum Verkauf auf dem ca. 3 ha großen Quartier aufgestellt. Diese Flächen sind mit MyPexfolie versehen, um gegen das lästige Unkraut anzukommen. Empfindliche Kulturen werden über den Winter in Folientunnel dicht an dicht eingestellt.

Im beheizten Folienhaus findet man im Winter Rosen und Liguster vulgare im 10-Liter-Container. Folgende Containerpflanzen bietet die Baumschule an: Rosen, Kletterpflanzen (Clematis, Blauregen), Heckenpflanzen, Obstgehölze (Apfel, Birne), Wildgehölze (Holunder, Sanddorn) und Moorbeetpflanzen (Heidelbeere, Rhododendron).

Auf der ca. 20 ha Freilandfläche werden verschiedene Pflanzen aufgeschult, das heißt über mehrere Jahre gepflegt und zum Schluss gerodet oder im Containerbereich eingetopft und als Containerware verkauft. Folgende Freilandpflanzen werden angeboten: Nadelgehölze (Kiefer, Serbische Fichte), Laubgehölze (Birke, Ahorn), Alleebäume (Eiche, Ahorn). Die Firma Pflanzen Roth produziert nur Pflanzen, die auch klimatisch gut wachsen. Weitere Pflanzen werden von umliegenden oder auch weiter entfernten Firmen nach Bedarf bestellt und nur eine geringe Menge auf Lager gehalten. Bewässert wird mit Bodensee-Wasser.

Um die gewünschten Pflanzen im Quartier zu finden, hat die Firma Roth ein sehr kluges und einfaches System entwickelt: z.B. Pflanze ABC steht auf: BA 09 A. Dabei bedeutet B = Containerquartier, A = erstes Beet, 09 = die neunte abgemessene Fläche des Quartieres, A = Westseite.

Auf Qualität legt die Firma Roth Pflanzen AG sehr großen Wert. Sie unterliegt keiner offiziellen Qualitätszertifizierung, aber die eigenen Mitarbeiter überprüfen die Ware beim Eintopfen, Ausstellen, bei jedem Pflegedurchgang und vor dem Verkauf. Ein weiterer Punkt der Qualität wird durch den Einsatz von biologischen Stärkungsmittelkombinationsspritzungen erreicht (alle 7 Tage) es wird Biplantol, Zitronen- und Knoblauchsaff ausgebracht. Die Firma Roth verwendet bereits seit 20 Jahren torffreie Substrate, leider wirbt sie damit nicht.

Vermarktet wird durch direkten und indirekten Absatz. Umsatzverteilung: Eigenes Gartencenter 25 %, Gartenbaukunden/Baumschulen 45 %, fremde Gartencenter 30 %. Die Kundengruppen sind: Gartenbauer und Gartenarchitekten, Städte und Gemeinden, Baumschulen, fremde Gartencenter, Landi, Blumenbörse. Das Verkaufsgebiet umfasst für den Wiederverkauf: Ostschweiz, Graubünden, Tessin, Zürich; für den Privatverkauf: Rheintal, St. Gallen, Thurgau.

**Samstag, 11. Mai 2013, 13 Uhr: Lubera GmbH,
Buchs/Schweiz**
von *Bernd Klein*

Stärken:

- Produktion und Züchtung von Obstgehölzen und Beerensträuchern
- Sehr gute Außendarstellung des Unternehmens, gute Marketingstrategie

Besonderheiten:

- Es sind eigene Versuchsflächen und Pflanzungen zur Züchtung vorhanden, die von der Führungsriege der Firma unter dem Gesichtspunkt der eigenen "Lieblingspflanzen" betreut werden.
- Die komplette Produktionsfläche ist Pachtland und befindet sich in den Schweizer Bergen.
- Vorherrschende klimatische Bedingung ist eine Föhnlage, d.h. Sturmböen bis 120 km/h sind keine Seltenheit.
- Der gesamte Betrieb muss aufgrund der bestehenden Bestimmungen des Schweizer Rechts rückstandslos rückbaubar sein.
- Es gibt einen Zweitbetrieb im Ammerland. Die Betreuung teilen sich abwechselnd die zwei Betriebsleiter.
- Eine jährliche Umsatzsteigerung von 20 bis 30 % im Jahr ist im Moment die Regel.

Lerneffekt:

- Mit einem gewissen Maß an Täuschung in der Werbung kann sich ein Unternehmen auch als Marktführer positionieren.
- Durch eine optimierte, standortangepasste Produktionsweise in Kombination mit einer durchdachten Transportstrategie ist ein möglichst hoher Umsatz zu erzielen.

Verbesserungsvorschläge:

- Strukturierung der Betriebsabläufe und innerbetrieblichen Wegeführung unbedingt nötig, da hier noch Potential vorhanden ist, um die Produktivität zu steigern.
- Prüfen, ob es nicht möglich und notwendig ist, neue Mitarbeiter einzustellen. Dies könnte die Gesamtsituation in der Auftrags- und Kulturbearbeitung erheblich verbessern.
- Positiver Nebeneffekt wäre auch eine Verbesserung der phytosanitären Situation des Betriebes.

Die Insel Reichenau
von *Thomas Werner*

Übersicht über ihre Stärken und Besonderheiten aus Sicht des Gartenbaus

Allgemeines:

Mit einer Fläche von 4,3 km² ist Reichenau die größte der Bodensee-Inseln.

Mit einer Einwohnerzahl von ca. 3.300 ist sie auch die am stärksten besiedelte. Sie liegt im westlichen Teil des Bodensees, dem Untersee, zwischen Konstanz und Radolfzell. Über den 1838 aufgeschütteten Reichenauer Damm ist sie mit dem Festland verbunden. Der höchste Punkt der Insel (Hochwart) liegt auf 438,7 m und erhebt sich ca. 43 m über den Seespiegel. Verwaltungstechnisch gehören auch noch einige Gebiete auf dem Festland zur Insel. Seit dem Jahr 2000 ist die Reichenau Teil des UNESCO-Weltkulturerbes.

Ihre Hauptbedeutung für den deutschen Gartenbau hat die Insel aufgrund ihrer Obst- und Gemüseproduktion. Schon seit dem 9. Jahrhundert nach Christus wird auf der Insel Gartenbau und Landwirtschaft betrieben, was die Reichenau zum südlichsten Gemüsebau-Anbaugebiet Deutschlands macht. Die Jahresproduktion beträgt ca. 14.000 t Tomaten, Paprika, Gurken, Kräuter etc.

Gut 100 Gärtner sind organisiert in der Gemüsebau-Genossenschaft Reichenau, mit der sie ihre Vermarktungs-Chancen wie auch ihr Marketing erheblich verbessern. Dies macht Sinn, da in der Genossenschaft nur kleine und mittelständische Betriebe vertreten sind mit durchschnittlich ca. 2 ha Freiland-Fläche und ca. 1.000 m² Unterglas-Anbau.

Schwerpunktmäßig wird auf die sog. Integrierte Produktion gesetzt. Dies bedeutet, dass der chemische Pflanzenschutz auf ein Minimum reduziert wird und stattdessen Nützlingen und mechanischer Unkrautbekämpfung der Vorzug gegeben wird. Aufgrund der immer stärkeren Nachfrage nach Bio-Produkten stellen immer mehr Betriebe auf diese Art der Produktion um.

Insel Mainau im Bodensee

von *Martin Panzergrau* (gekürzt: E. Ott, LWG)

Die Insel Mainau ist mit ihren jährlich 1,2 Millionen Besuchern ein ganz besonderes Anbaugebiet für Pflanzen, die bei uns nur im milden Bodenseeklima gedeihen. Aufgrund der milden Temperaturen des Bodenseeklimas und der hohen Luftfeuchte ist dies eine perfekte Ausgangssituation für eine Pflanzenvielfalt, die es woanders in unseren Breitengraden kaum zu bewundern gibt.

Genauer gesagt 25 ha der 45 ha Gesamtfläche sind Schauplätze, also gärtnerisch genutzt. Anfang des 19. Jahrhunderts begann man mit dem Anbau von Zier- und Nutzpflanzen, am Uferbereich siedelte man die Landwirtschaft an. Außerdem wurden Experimente an Wein durchgeführt, der dort traditionell angebaut wurde.

Was sehr beeindruckend ist, ist das Arboretum mit einem bis zu 150 Jahre alten Baumbestand mit annähernd 250 verschiedenen Gehölzarten. Ab 1950 entwickelte sich die heute sehr bekannte Blumeninsel mit ihren Schaugewächshäusern und mehrmals im Jahr wechselnden Ausstellungen im gärtnerischen Bereich. Hierzu zählt die Schmetterlingsausstellung im Palmenhaus, die bereits im Frühjahr zu sehen ist und zahlreiche Besucher anlockt.

Die Saisonalen Gärten

Ganz neu sind die sogenannten Saisonalen Gärten, die seit 2003 ein fester Bestandteil im Jahresprogramm der Mainau sind. Die fünf ca. 100 m² großen Gärten widmen sich einem bestimmten Motto und sind eine Saison lang zu sehen. Bereits im Jahr zuvor findet ein studentischer Ideenwettbewerb statt, bei dem die fünf Entwürfe ermittelt werden, die dann im folgenden Frühjahr für eine Saison realisiert werden. Neben Studierenden der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen nehmen auch Studierende einer zweiten, jährlich wechselnden Hochschule am Wettbewerb teil.

In den letzten 10 Jahren waren Teilnehmer von deutschen, aber auch von Hochschulen aus dem europäischen Ausland wie beispielsweise Schweden oder Polen dabei. Der Bau der Gärten beginnt dann im Februar. In einem zweiwöchigen Bau-Workshop bauen die Teilnehmer des Wettbewerbs zusammen mit Auszubildenden von Mitgliedsfirmen des Verbandes Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Baden-Württemberg e.V. den Großteil der Gärten. Ziel ist es, angehende Praktiker und angehende Theoretiker auf der Baustelle zusammenzubringen. Die Auszubildenden und Studenten sollen in diesem zweiwöchigen Workshop lernen, die Baustelle zu organisieren und gemeinsam zu bauen.

Weitere Attraktionen

Ein weiteres Highlight ist der Staudengarten mit mehr als 20.000 Pflanzen und weit über 700 verschiedenen Sorten. Allein im Frühjahr blühen über 1.000.000 Tulpen in verschiedensten Farben und Variationen, die aber nur zum Teil zum Staudengarten gehören, da sie auf der ganzen Insel vorkommen und im Frühjahr die Insel in ein Märchenland verwandeln.

Ein weiterer Hingucker ist die Rosenausstellung im Sommer, die weitere Besucher aus Nah und Fern anlockt. Nach der Rosenblüte, wenn schon langsam der Herbst Einzug, beginnt zum Abschluss der Gartensaison die Dahlienblüte mit ihren prächtigen Farben und stimmt die Besucher auf das zu Ende gehende Jahr ein. Bis dann im nächsten Jahr die Natur wieder aus ihrem Winterschlaf erwacht wie Phoenix aus der Asche (griechische Mythologie).

Außer dem gärtnerischen Aspekt gibt es jedoch auch zahlreiche Einkehrmöglichkeiten und Sitzgelegenheiten für ältere Besucher, die ihre Seele baumeln lassen können. Hinsichtlich der Finanzierung bzw. dem Unterhalt der Insel Mainau muss man erwähnen, dass sich die Mainau selber nicht mehr finanzieren kann und somit seit geraumer Zeit "rote Zahlen" schreibt. Was nach meiner Meinung aber noch lange nicht den gesalzenen Eintrittspreis von 17,50 € für Erwachsene und 10,00 € für Kinder ab 13 Jahren rechtfertigt.

Aber alles in allem ist die Insel Mainau ein tolles UNESCO-Weltkulturerbe, was man eigentlich um alle gärtnerischen Höhepunkte zu erleben, 4-mal im Jahr (zu allen Jahreszeiten) besuchen müsste, um von der Tulpen-, über die Rosen-, die Dahlienblüte bis hin zur Eisblume alles bewundern zu können. Und sollte die Insel Mainau nicht durch irgendwelche raffgierige Manager oder Politiker zugrunde gerichtet werden, so wird sie auch in den nächsten Jahrzehnten ein Paradies unseres Planeten Erde sein...

Denkmäler der Studierenden zum Abschluss im Jahr 2013

Die **Techniker der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau - Klasse L 2** - haben eine Platte mit Stern in den Weg zwischen Wohnheim und Mensa eingefügt.



Bauer Maximilian	Hibler Andreas	Loy Martin	Schmidt Michael
Bittl Alexander	Hirschbolz Clemens	Maffey Klaus	Schumacher Jonas
Filmer Johannes	Hoffmann Peter	Marschallek Irina	Siebert Martin
Füßer Stefan	Kemter Mareen	Moll Felix	Stark Dominik
Gärtner Richard	Kolmeder Thomas	Opitz Dennis	Stolhofer Andreas
Gunkler Matthias	Klebrig Bastian	Pummerer Matthias	Sudiarta Jan
Heubusch Fabian	Lorey René	Rath Anton	Sußner Natalie

Die Studierenden der Klasse **G 2 - Techniker Fachrichtung Gartenbau** - waren die ersten, die nach der neuen Schulform für die Fachrichtung Gartenbau ihren Abschluss gemacht haben. Da sie sich manchmal als Versuchskaninchen gesehen haben, soll ein entsprechendes "Denkmal" daran erinnern.



*Techniker-Versuchskaninchen
Gartenbau 2011/2013*

Inka Betten	Martin Panzergrau
Alfons Britzl	Christian Post
Johannes Carl	Burkhard Sebold
Manuela Dreyer	Sebastian Soyer
Christian Fromkorth	Elmar Traut
Vanessa Gabel	Sina Werner
Bernd Klein	Thomas Werner
Andreas Oehandt	

Auch im Jahr 2014 wollen wir die Ehemaligen an ihren Abschluss vor 10 Jahren in Veitshöchheim erinnern.



EFL 03/04

Beiz Dieter	Schmidt Markus
Berreth Gerd	Schrauth Christof
Blerich Andreas	Schubert Markus
Blumensaat Thomas	Schumacher Benjamin
Broszat Marc	Schwelger Jürgen
Häring Franz	Tralmer Herbert
Hauf Hans	Vestner Werner
Lunz Michael	Volkamer Ralf
Ochsner Johannes	Winter Florian
Regele Bernhard	Ziegler Anette

Der erste Jahrgang der **Internet-Fachschule Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau** hat 2004 seinen Abschluss gemacht.

Die **"Meisterklasse" Garten- und Landschaftsbau** Abschluss 2004



FL 2003 / 2004

Andreas Laufer	Melanie Trommer
Florian Korig	Günther Lugert
Josef Amann	Kerstin Bühling
Manuel Gado	Manuel Gottschalk
Markus Brunner	Martin Eberhardt
Michael Brehm	Ralf Diller
Thomas Sängler	Tobias Lommel
Thomas Schwarz	Christof Warmuth
Julian Probst	



Die **"Meisterklasse" Zierpflanzenbau** Abschluss 2004 **"Alle Neune"**:

- | | |
|------------|--------------|
| C. Dederer | A. Metz |
| J. Dollack | D. Radloff |
| M. Dorant | M. Roßbacher |
| M. Huhn | Th. Rülcker |
| S. Merks | |





Die Technikerklasse Fachrichtung Weinbau und Kellerwirtschaft
Abschluss 2004

Thomas Bäuerlein
Otto Beck
Thomas Düll
Simon Eberli
Christian Ehrlich
Bernd Eisermann
Matthias Fröhlich
Stefan Gerhard
Mario Hofmann
Sebastian Huter
Gerd Keller

Viktoria Marold
Florian Schär
Michael Scheller
Friederike Voigtländer
Dominik Völk
Maximilian von Kunow
Tobias Weickert
Silke Wiegand
Tobias Wischer

Die Technikerklasse Fachrichtung Gartenbau Abschluss 2004

Reiner Bartmann
Olaf Füge
Martin Grill
Michael Haagen
Patrick Hagel
Peter Hummel
Christiane Kötteritz
Heinz-Jürgen Kunder
Susanne Oberhuber
Katrin Petri

Stephanie Reim
Johannes Schmid
Katrin Schoner
Johannes Spahn
Stephanie Stockmann
Stefan Süß
Gerhard Vogel
Michael Wagner
Sabrina Werner
Tobias Wolz

Die Technikerklasse Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau Abschluss 2004

Stefanie Anzinger
Alexandra Baar
Andreas Fischer
Christian Gasper
Michael Grätz
Daniel Grübel
Heiko Hänfling
Jörg Hartmann
Martin Heckner
Andrea Hensel
Thorsten Herms
Matthias Höps
Florian Keßler

Doreen Kruse
Marc Lojewski
Stefan Ludwig
Tobias Marquart
Veronika Öttl
Dieter Schlereth
Thorsten Schmidt
Bernd Stadtmüller
Barbara Steffens
Diana Vieth
Bernhard Wilhelm
Matthias Wolf

Weinbau, Kellerwirtschaft, Analytik



Führungen in Kelter und Keller – Vorbereitung, Durchführung, Nachbereitung

Peter Schwingenschlögl, Abteilung Weinbau

Kellerführungen auf dem Winzerbetrieb gehören zu den zentralen Marketinginstrumenten der Weinvermarktung. Ist der Keller doch der Geburtsort des Weines, den man später verkosten und kaufen kann. Der Keller ist auch in gewisser Weise Ausdruck der Winzerpersönlichkeit und der Philosophie des Weingutes. Von traditionell bis sehr modern stellt sich die Architektur dar. Das Gleiche gilt für die Einrichtung. Traditionelle Holzfässer über moderne Barriquefässer bis hin zu blitzendem Edelstahl mit modernster EDV-Steuerung sind in einem Keller zu finden. Der folgende Beitrag soll auf einige Punkte aufmerksam machen, wie man bei einer Kellerführung vorgeht und anhand einiger Beispiele die Praxis vorstellen.

Martha Gehring begrüßt eine Gruppe vor dem Kellereigebäude. Zur Begrüßung gibt es ein Glas Secco. Die Gruppe ist überschaubar. "Bis 30 Personen kann ich die Führung alleine machen, bei größerer Personenzahl benötige ich zusätzliche Hilfe" meint sie. Martha Gehring aus Fahr am Main ist Gästeführerin und Weindozentin. In diesen Funktionen macht sie die Führungen von Gästen in drei Weingütern. Sie arbeitet für das Familienweingut Braun in Fahr, für das Weingut Max Müller I in Volkach und für das Weingut / Hotel zur Schwane in Volkach.

Absprache mit dem Veranstalter

Bevor eine Gruppe mit einer Führung beginnen kann, sind viele Vorbereitungen zu treffen. Für gewöhnlich kommen Anfragen zu einer Führung telefonisch oder per E-Mail. Es gilt dann die eigenen Termine zu sichten und mit den Interessenten einen gemeinsamen Termin zu finden. Als erstes muss unbedingt nach dem Zeitfenster für die Gruppe gefragt werden. Wie lange kann sich die Gruppe auf dem Betrieb aufhalten? Dieses Zeitfenster muss später auch unbedingt eingehalten werden. Anschließend wird mit dem Veranstalter das Programm festgelegt.

Folgende Punkte sollten vorher abgesprochen werden:

- Detailabsprache zur Anreise und zu den Parkmöglichkeiten
- Um welche Zielgruppe handelt es sich, z. B. Weininteressierte oder Kegelausflug?
- Wie viele Personen umfasst die Gruppe?
- Soll im Anschluss noch eine Weinprobe durchgeführt werden oder werden evtl. nur alkoholfreie Getränke benötigt?
- Sind Kinder dabei? Für Kinder ist meist eine eigene Betreuungsperson nötig.
- Sind ältere oder gehbehinderte Personen in der Gruppe (Zeitplanung)?
- Hinweis auf entsprechende Kleidung. Im Keller herrschen tiefere Temperaturen als im Weinberg.
- Wie sieht es mit Toiletten aus?
- Ganz wichtig: Keine Tiere!

Interne Vorbereitungen

Die Führungsperson muss mit dem Winzer/Kellermeister festlegen, welche Weine im Keller verkostet werden. Dazu benötigt sie die entsprechenden Weinexpertisen, um sich auch selber vorzubereiten. Wenn Fassproben mit eingebaut werden sollen, müssen Weinheber oder Schlauch zur Verfügung stehen. Notwendig ist dann auch, detailliert über den Reifegrad des Fassweines Bescheid zu wissen und das Ziel zu wissen, das mit diesem Wein erreicht werden soll.

Das Kellerpersonal muss über den Zeitpunkt der Führung informiert sein. Die Weine müssen eingekühlt werden. Soll ein Brot/Imbiss/Fingerfood angeboten werden, muss dies bestellt und vorbereitet werden. Servietten nicht vergessen! Die Ausrüstung wie Kapselschneider, Korkenzieher und Drop-Stopp müssen bereit liegen.

Soll anschließend in einer Heckenwirtschaft oder Restaurant gegessen werden, muss man wissen, welche Weine dort angeboten bzw. ausgeschenkt werden. Für den Keller müssen dann andere Weine ausgesucht werden. Für den späteren Abverkauf ist es sinnvoll, eine Probenliste mit Abverkaufspreisen und Platz für Notizen aufzulegen. Flyer, Hausprospekte und Preislisten sollen bereitliegen.

Ab 25 bis 30 Personen benötigt man eine zweite Person zum Einschenken. Gläser müssen gestellt werden und solange sie nicht benötigt werden im Keller mit einem sauberen Tuch abgedeckt sein. Mineralwasser muss bereitstehen. Im Keller muss man für das richtige Ambiente sorgen (Kerzen, spezielle Beleuchtung). Der erste Eindruck zählt: Daher vorher festlegen, wo die Gäste empfangen werden (Vinothek, Hof oder gleich im Keller). Wer empfängt die Gäste? Der Winzer persönlich oder die Person, die die Führung durchführt.

Führungen im modernen Keller des Familienweingutes Braun in Fahr am Main

Frau Gehring empfängt eine Gruppe vor dem Kellereigebäude des Familienweingutes Braun. Sie lacht gern und viel. Durch ihr offenes Wesen findet sie schnell den richtigen "Draht" zu den Leuten. Es macht ihr Spaß mit Menschen umzugehen. Geplant ist eine Kellerführung mit fünf Weinen zur Verkostung. Der Keller des Weingutes ist hochmodern. Frau Gehring geht mit der Gruppe dem Werdegang des Weins nach. Die Führung wird etwa eineinhalb bis zwei Stunden dauern. Ist der Kellerführung bereits eine Führung durch die Weinberge vorausgegangen, kann die Führung durch den Keller schneller gehen, weil viele Fragen bereits im Weinberg beantwortet wurden.

Beginn der Führung ist bei der Traubenannahme in der Kelterhalle. Sie erklärt, wie die Trauben in den Keller kommen und dort weiterverarbeitet werden. Weiter geht es in den Gärkeller. Sie hat festgestellt, dass zwar viele Fragen gestellt werden, dass aber technische und önologische Detailfragen nicht von Bedeutung sind. Da sie selber fast keinen Wein ausbaut, besteht auch nicht die Gefahr sich mit solchen Details zu verzetteln. Diese Gefahr besteht nämlich durchaus bei Fachpersonal/Winzern, die die Bereitung ihres Weins bis ins letzte Detail beschreiben und mit technologischen Fachausdrücken die Kunden überfordern oder nur langweilen. Dass dem Wein Reinzuchtheife zugesetzt wird oder dass er spontan vergoren wird reicht eigentlich.

Zwischenzeitlich kommt die Verantwortliche für den Keller, Frau Kristin Zwiener, zur Gruppe und begrüßt die Leute. Frau Gehring stellt sie vor. Nach dieser Vorstellung ist das Erstaunen groß. Man muss nämlich wissen, Frau Zwiener ist eine sehr zierliche junge Frau. Sie ist Technikerin für Weinbau und Önologie. Als exzellente Fachfrau ist sie praktisch alleine für den großen Keller verantwortlich und in einem solchen Keller muss man auch zupacken können. Der Winzer spricht sich zwar mit ihr ab, überlässt ihr aber den Keller weitestgehend selbstständig.

Inzwischen ist auch der erste Wein verkostet. Weinwerdung und das Ergebnis im Glas werden eindrucksvoll zur Schau gestellt. Bei geplanten fünf Weinen, müssen fünf Verkostungsstationen aufgebaut werden. Bei großen Gruppen ist es daher wohl sinnvoll, dass die Leute ihre Gläser mitnehmen. Dann muss allerdings Weißwein vor Rotwein verkostet werden, ansonsten müssen die Gläser zwischendurch ausgespült werden.

Grundsätzlich kann man auch jahreszeitlich thematisierte Kellerführungen anbieten. Im Herbst bieten sich an: Federweißer in verschiedenen Stadien, frischer Traubensaft oder Trauben diverser Sorten. Die Besucher sind oft überrascht, wenn sie zunächst die Trauben probieren und anschließend den daraus gewonnenen Saft trinken. Gerade bei Aromasorten schmecken die Trauben oft aromatischer als der Saft, weil die Aromen überwiegend in der Beerenhaut sitzen.

Im Frühjahr bietet sich das Thema Fasswein- oder Jungweinverkostung an. Der Sommer bietet spritziges wie Secco, Sekt oder Sommerweine. Im Winter können Barriqueweine mit Schokolade oder Holzfassweine das Thema sein.

Kellerführungen, besonders im Herbst, haben aber auch ihre Tücken. Im Keller wird intensiv gearbeitet, die Unfallgefahr ist größer. Deshalb ist es das oberste Gebot, wenn Gäste auf den Betrieb kommen, eine ausreichende Haftpflichtversicherung zu haben. Zusätzlich muss die führende Person unbedingt darauf hinweisen, dass im Keller Arbeitsgeräte stehen oder liegen, von denen eine Unfallgefahr ausgehen kann.

Martha Gehring ist mittlerweile beim letzten Wein im Flaschenkeller angekommen. Die Führung geht zu Ende. Die Kunden können Wein direkt mitnehmen oder später bestellen. Dafür gibt es die vorbereiteten Bestellzettel. Die Führungsperson steht den potentiellen Kunden beratend zur Seite. Steht ein Bus in vertretbarer Entfernung, können auch ganze Kartons gekauft und verstaut werden.

Verabschiedung und Nachbereitung

Sehr wichtig ist die Nachbereitung einer Führung. Dies wird häufig unterschätzt. Die Kunden sollen in den Mail-Verteiler aufgenommen werden. Das heißt, entsprechende Formulare müssen bereitliegen. Die Nachsorge per Mail wird zugesagt, ausstehende Fragen noch beantwortet. Abschließend bedankt sich Frau Gehring und verabschiedet die Gruppe. Zum Schluss muss sie noch aufräumen.

Besonders wichtig ist, dass man spätestens zwei Tage nach der Führung den Reiseleiter oder Veranstalter nochmal per Mail oder Telefon kontaktiert, nachfragt wie die Veranstaltung angekommen ist und sich noch einmal bedankt. In der Regel sind die Rückmeldungen sehr positiv.

Sollte einmal Kritik kommen ist es notwendig, diese anzunehmen und ernst zu nehmen. "Kritik wird es immer wieder mal geben, aber man wächst mit der Kritik" meint Frau Gehring.

Führungen im Staatlichen Hofkeller Würzburg

Dieser Meinung ist auch Bernd van Elten. Er ist der Eventmanager des Staatlichen Hofkellers in Würzburg. Auch dort wird regelmäßig bei Gruppen telefonisch oder per Mail nachgefragt ob die Kunden zufrieden waren. Der Staatliche Hofkeller hat ein ganz anderes Führungskonzept als der Betrieb Braun. Es werden zwei verschiedene Arten von Führungen angeboten, Individuelle Führungen für Gruppen und öffentliche Führungen zu bestimmten Zeiten am Wochenende. Die Vorbereitungen dazu unterscheiden sich aber kaum von denen Martha Gehrings. Herr van Elten kann aus einem ziemlich großen Pool von Führungspersonen schöpfen. Als Aushilfskräfte und Einschenker stehen Studenten zur Verfügung. Da sich meist mehrere Gruppen im Keller befinden, muss ein ausgeklügelter Ablaufplan zu Verfügung stehen, damit Kollisionen vermieden werden.

Im Hofkeller steht natürlich ganz die Geschichte im Vordergrund. Die zwischen 1720 und 1750 erbaute Residenz der Fürstbischöfe verfügt über einen der größten und schönsten gemauerten Gewölbekeller in Europa. Es ist beeindruckend, wie die Besucher immer wieder ins Staunen geraten, wenn man den Keller durch einen der zwei Haupteingänge betritt. Hunderte Kerzen sind angesteckt. Bei einem der Haupteingänge ist das sog. Kellerrecht dargestellt. Es besagt, was im Keller nicht gemacht werden darf und stellt auch dar, was mit "Sündern" passiert. Der zweite Haupteingang führt direkt zu den sog. Beamtenfässern. Drei imposante Fässer mit einem Gesamtvolumen von ca. 100.000 Litern, in die früher der sog. Deputatwein (Lohn für Bedienstete des Fürstbischofs) gefüllt wurde. Hier kann man die

Besucher schätzen lassen, wie viel Wein ein Fass aufnehmen kann. Beeindruckend ist auch das älteste Fass im Keller, das sog. Schwedenfass und die dazugehörige Geschichte.

Seit dem Jahr 2006 stehen die Führungen unter dem Motto "Geschichte und Moderne". Der Keller wurde behutsam renoviert, ohne dabei sein historisches Gesicht zu verlieren. Gleichzeitig wurde in eine neue Vinothek investiert. Der Umbau erhielt 2007 den Deutschen Architekturpreis.

Wichtig ist, dass die Kunden die Weine des Staatlichen Hofkellers kennenlernen. Daher sind an verschiedenen Stationen Proben vorbereitet. Die Proben sind aus ökonomischen Gründen standardisiert.

Im Keller befindet sich eine kleine Verkaufstheke, an der die verkosteten Weine erworben werden können. Bedingt durch die Lage in der Stadt, können die Kunden keine größeren Mengen (Karton) mitnehmen, sondern nur Einzelflaschen. Daher liegt auch hier eine Bestellliste für größere Mengen auf, die bei einer Abnahme von mindestens sechs Flaschen frei Haus geliefert werden. Solche Maßnahmen erhöhen die Kundenbindung und –bindung. Das wichtigste Kapital bei Führungen sind aber die sozialen Kompetenzen der führenden Person. "Sie muss mit Menschen umgehen mögen und vor allem können" meint Bernd van Elten. Nörgler wird es immer wieder geben, aber, wie auch Frau Gehring meinte, "Kritik muss man aushalten können".

Frau Gehring ist Dienstleisterin. Sie stellt ihre Fähigkeiten, die sie in der Ausbildung zum Gästeführer und Weindozenten erworben hat, den Winzern zur Verfügung. Gerade in unseren Familienbetrieben nimmt die Arbeitsbelastung des Betriebsleiters und seiner Frau immer mehr zu. Eine Auslagerung bestimmter Bereiche, wie zum Beispiel Führungen bietet sich an. Eine Zusammenarbeit ist für beide Seiten vorteilhaft. Die Dienstleister haben einen Zuverdienst und die Winzer werden vor allem bei der Arbeit entlastet. Leider nehmen diesen Service aber immer noch zu wenig Betriebe in Anspruch.

Vorankündigung:

56. Fränkische Weinwirtschaftstage/Veitshöchheimer Weinbautage

19. und 20. Februar 2014 Volkach, Mainschleifenhalle

Wein aus eingetrockneten Trauben

Johannes Burkert und Dr. Michael Zänglein, Abteilung Weinbau

Im Rahmen eines Schülerprojektes an der Staatlichen Technikerschule an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau wurde im Herbst 2012 erstmals in Franken ein Wein aus eingetrockneten Trauben hergestellt. Diese in Deutschland noch sehr selten anzutreffende Art von Weinen hat in vielen südeuropäischen Ländern schon eine lange Tradition. So gibt es in Griechenland Samos oder Lastos, in Zypern Commandaria, in Frankreich Vin de Paille, in Italien Vin Santo oder Passito und in Österreich den Strohwein bzw. den Schilfwein. Hinter den einzelnen Weinen stecken teilweise völlig verschiedene Weinstile. Amarone wird beispielsweise aus Rotweintrrauben, Vin Santo aus Weißweintrrauben bereitet. Lediglich die Herstellung aus eingetrockneten Trauben ist diesen Produkten gemein. In einzelnen Weinbauregionen bestehen weinrechtliche Vorschriften bezüglich bestimmter Parameter, in anderen wiederum nicht. So benötigt der Strohwein in Österreich eine Mindesttrocknungszeit von drei Monaten auf Stroh oder aufgehängt an Schnüren und ein Mindestmostgewicht von 25° KMW, was in etwa 125° Oechsle entspricht. Bei einem Mostgewicht von mindestens 30° KMW (ca. 150° Oe) können die Trauben bereits nach zwei Monaten gekeltert werden.

Rechtliche Aspekte

Dass es in Deutschland bislang kaum Weine aus eingetrockneten Trauben gibt, liegt vor allem daran, dass es bis vor einigen Jahren überhaupt nicht erlaubt war, 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. Somit sind nicht alle für Wein zugelassenen oenologischen Verfahren automatisch auch für Wein aus eingetrockneten Trauben zugelassen. Denn für diese spezielle Weinart sind einzelne oenologische Verfahren, wie z.B. die Säuerung und Entsäuerung nicht zulässig. Wein aus eingetrockneten Trauben ist im Weingesetz 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. Die Angabe des Jahrgangs ist möglich, die Angabe der Rebsorte hingegen nur sehr eingeschränkt. Gängige Rebsorten, welche in der Liste des § 42 Weinverordnung aufgeführt sind, dürfen nicht verwendet werden. Geographische Angaben, die über das Herkunftsland hinausgehen, sind nicht zulässig und auch die Betriebsangabe "Weingut", "Winzer" etc. dürfen abseits der Abfüllerangaben nicht verwendet werden.

Die Herstellung

Für die Herstellung dieser Weine müssen die Trauben nach dem Ernten getrocknet werden. Wie lange diese Trocknung dauert, ist nicht festgeschrieben. In der Regel findet diese Trocknung der Trauben auf Strohmatten, Schilfmatten, auf Dachböden oder einfach in der Sonne statt. Die Vermeidung von Fäulnis und Schimmelpilzbefall ist das wichtigste Kriterium während der Trocknung. Deshalb müssen die Bedingungen hierfür während dieser Phase möglichst optimal sein. Ideal ist eine möglichst geringe Luftfeuchtigkeit bei hohen Temperaturen und stetiger Luftbewegung.

An der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau 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. Grund hierfür war das 100-jährige Jubiläum der Rebsorte Müller-Thurgau in Franken im Jahr 2013.

Normalerweise hätte man für die Produktion eines solchen Weines eine Rebsorte gewählt, die eine möglichst harte und dicke Beerenschale besitzt, um das Risiko von Verletzungen der Beerenhaut vor der Trocknung zu minimieren.

In diesem Fall war die Rebsorte durch das Studierendenprojekt aber festgelegt. Weitere Versuche in den kommenden Jahren werden aber mit der deutlich dickschaligeren Rebsorte Silvaner durchgeführt werden.

Der erste in Franken

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 führen würden. Die Kisten wurden zur Trocknung in Gewächshäusern gestapelt.

Die Gewächshäuser sind heizbar und die Lüftungsfenster mit Fliegengittern geschützt. Da keinerlei Erfahrung bezüglich der genauen Auswirkung von Temperaturschwankungen und Luftfeuchtigkeit bestand, wurden die Gewächshäuser zu Beginn der Trocknung auf 20°Celsius beheizt.

Aufgrund ökonomischer Gesichtspunkte wurde die Heizung nach einigen Tagen aber abgeschaltet, da es zu keiner negativen Veränderung des Lesegutes innerhalb der ersten Tage kam. 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. Abbildung 1 zeigt den Verlauf der Gewichtsabnahmen der randomisierten Stichproben. Die Kurven zeigen einen einheitlichen Gewichtsverlust, obwohl die Trauben im Gewächshaus teils beschattet, teils der prallen Sonne ausgesetzt waren.

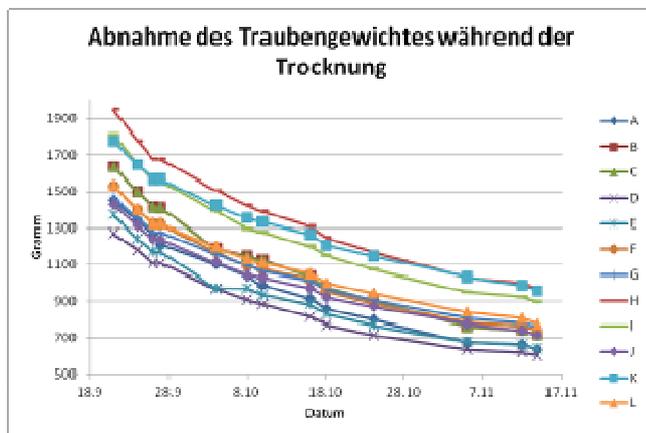


Abb. 1: Abnahme des Traubengewichtes während der Trocknung (n = 12)

Um das Risiko von Schimmelbildung während der Lagerung zu minimieren, wurde in jedem Gewächshaus ein Ventilator aufgestellt (Bild 1).



Bild 1: Lagerung der Trauben zur Trocknung im Gewächshaus

Da aber weder der Effekt auf die Schimmelbildung noch auf die Aufkonzentrierung der Beeren bekannt war, wurde ein Teil der Trauben in einem Gewächshaus ohne Ventilator getrocknet und auch hier der Gewichtverlauf dokumentiert. Durch die Luftumwälzung mit Hilfe der Ventilatoren war ein um circa 10 % höherer Gewichtsverlust zu verzeichnen.

Somit ist ein positiver Effekt der Luftumwälzung auf die Konzentrierung festzustellen. Ein Einfluss auf den Befall mit Botrytis bzw. die Bildung von Schimmel war nicht zu beobachten. An den ersten drei Tagen nach der Einlagerung im Gewächshaus wurden ganz vereinzelt mit Botrytis befallene Beeren aus den Kisten entfernt, ein weiterer Befall während der achtwöchigen Lagerung war nicht zu verzeichnen. 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°Oe auf 182°Oe!

Die eingetrockneten Trauben (Bild 3) wurden am 14.11.2012 mit einer Korbpresse abgekeltert. Die Mostausbeute lag bei etwa 140 Liter klarem Most aus 400 kg eingetrockneten Trauben. Die analytischen Parameter des Mostes zeigten sich wie folgend:

Mostgewicht: 182°Oechsle
Gesamtsäure: 4,5 g/l
pH-Wert: 4,02

Der Gehalt an Gesamtsäure präsentiert sich überraschend niedrig, bei gleichzeitig sehr hohem pH-Wert, der bereits in einem Bereich liegt, der mikrobiologisch als absolut riskant einzustufen ist. Eigentlich müsste man bei der Trocknung von einer Aufkonzentrierung aller Inhaltsstoffe ausgehen, ebenfalls der Säuren. Die Äpfelsäure wurde aber während der Lagerung fast vollständig verstoffwechselt.

Die Säuerung von Most ist für den Weinjahrgang 2012 zwar zugelassen, nicht aber für Wein aus eingetrockneten Trauben. Diese Regelung ist in keinster Weise nachzuvollziehen, denn an diesem Beispiel ist klar ersichtlich, dass es besonders bei dieser Art von Wein notwendig wäre, die Säuerung zuzulassen, da der pH-Wert in einem mikrobiologisch bedenklichen Bereich liegt. Um die Notwendigkeit darzulegen, wurde mit Hilfe einer Ausnahmegenehmigung der Regierung von Unterfranken eine Versuchsvariante angelegt, die im Moststadium mit 1,5 g/l Weinsäure gesäuert wurde, um den pH-Wert etwas abzusenken. In diesem Fall wäre mikrobiologisch eine wesentlich höhere Säuerungsspanne wünschenswert gewesen, um das Risiko einer Fehlentwicklung in einen unkritischen Bereich absenken zu können.

Beide Varianten wurden mit Reinzuchthefer bei ca. 17°Celsius vergoren. Der angestrebte Endvergärungsgrad lag bei dem vom Gesetzgeber festgelegten Wert von 9 %Vol. bzw. leicht darüber. Der Verlauf der Gärkurven bis zu diesem Ziel zeigt, dass die gesäuerte Variante viel schneller angegoren und auch das angestrebte Ziel viel schneller erreicht hat, als die nicht gesäuerte Variante (Abb. 2). Grund hierfür ist vermutlich die höhere Konkurrenz der Nicht-Saccharomyceten in der nicht gesäuerten Variante, was die ohnehin schon schwierigen Vermehrungsbedingungen der zugesetzten Reinzuchthefer zusätzlich verschlechtert hat. Dadurch kam es in dieser Variante zu einem deutlich längeren Gärverlauf, der die entsprechenden Risiken mit sich bringt.

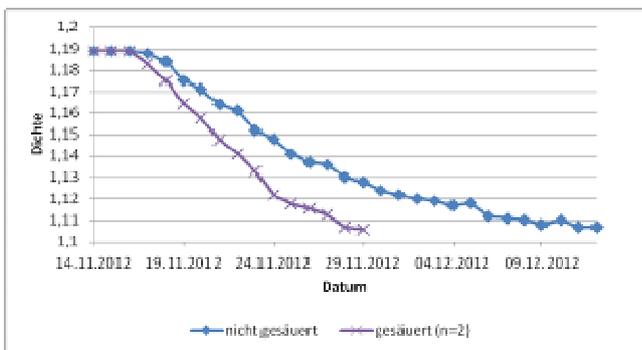


Abb. 2: Gärverlauf der Varianten mit und ohne Säuerung im Moststadium

Die Gärung der Weine wurde nach Erreichen des gewünschten Alkoholgehaltes durch Kühlung auf 3°Celsius unterbrochen. Eine erste Schwefelung mit 150 mg/l schwefliger Säure acht Tage nach der Gärunterbrechung durch Kälte sollte einen ausreichenden Schutz geben und eine Wiederangärung bei Erwärmung vermeiden. Da das Lesegut zu 100 % gesund war, was in der Regel bei der Produktion von Süßweinen (BA, TBA) nicht der Fall ist, lagen nur sehr wenig Gärungsnebenprodukte vor, sodass durch diese einmalige Gabe ein stabiler Gehalt an freier SO₂ von 60 mg/l (eine Woche nach der Schwefelung) erreicht werden

konnte. Auch die Crossflow-Filtration Ende Februar 2013 verlief aufgrund des gesunden Lesegutes völlig problemlos.

Der gesäuerte Wein präsentiert sich sauber, klar und fruchtig. Der Duft nach Honig und Honigmelone sowie exotischen Früchten erinnert an eine hochwertige Trockenbeerenauslese. Geschmacklich präsentiert sich der Wein süß, aber durch die Säure (nach einer weiteren Säuerung von 2 g/l Weinsäure im Weinstadium) dennoch ausgewogen. Der Wein aus eingetrockneten Trauben schmeckt nach Pfirsich, Maracuja und Pampelmuse. Insgesamt präsentiert er sich sehr sauber, fruchtig und hochwertig.

Der Wein aus dem nicht gesäuerten Most hat zwar ebenfalls ein intensives Honigaroma, fällt aber durch Pflaumen- und Dörrobstaromatik eher negativ auf. Geschmacklich wirkt er medizinisch und anhängend, was vermutlich auf unerwünschte Mikroorganismenaktivität zurückzuführen ist.

Somit hat sich in diesem ersten Versuch klar gezeigt, dass auch bei einem Wein aus eingetrockneten Trauben eine Säuerung absolut notwendig sein kann, um eine mikrobiologische Fehlentwicklung zu vermeiden. Die Analysenwerte der fertigen Weine bestätigen dieses Bild: Der nicht gesäuerte Wein hat einen pH-Wert von 4,33 während der gesäuerte Wein einen pH-Wert von nur 3,88 aufweist.



Bild 2: Müller-Thurgau-Trauben nach der Lese



Bild 3: Müller-Thurgau-Trauben nach 8-wöchiger Trocknung im Gewächshaus

Fazit

Bei der Produktion von Wein aus eingetrockneten Trauben an der LWG Veitshöchheim hat sich gezeigt, dass auf diese Art Süßweine hergestellt werden können, die von der Aromatik her absolut sauber, klar und frei von Botrytis sind. Der Aufwand bei der Weinlese ist sehr hoch, da die Trauben in kleine Kisten gelesen und unverletzt an den Ort der Trocknung transportiert werden müssen. Außerdem muss ein Platz gefunden werden, an dem die Trauben eintrocknen können, ohne dabei zu faulen oder zu schimmeln.

Ideal hierfür sind hohe Temperaturen, niedrige Luftfeuchtigkeit und stetige Luftbewegung.

Rechtlich sind die vom gewohnten Qualitätswein-System abweichenden Regelungen zu beachten, die für "Wein aus eingetrockneten Trauben" gelten. Eine Zulassung der Säuerung für die Herstellung von Wein aus eingetrockneten Trauben ist derzeit nicht vorhanden, was eine fachlich optimale Produktion teilweise unmöglich macht. Vielleicht lässt sich hier in den kommenden Jahren aber noch eine Regelung finden...

Der "Gefühlte Mehrwert"

Chancen für eine bessere Kommunikation und Vermarktung der Kulturlandschaft Steillage

Dr. Hermann Kolesch, Abteilung Weinbau

Die Reben und der Himmel sind es, die den deutschen Weinlandschaften ihr unverwechselbares Gesicht geben. Sie verleihen dem Land seine Heiterkeit, Weite und Harmonie. Oft ist es erst der zweite Blick, eine besondere, ganz bestimmte Stelle, die uns diese Landschaft erschließt und einen nachhaltigen Eindruck in uns hinterlässt. Es lohnt, die vielfältigen Strukturen der Weinregionen Deutschlands selbst zu erleben. Man lernt, in dieser von Menschen und Reben geschaffenen Kulturlandschaft zu lesen. Der steile Aufstieg in einen von Mauern und Treppen durchzogenen Terrassen-Weinberg, das weite Panorama der sanft geschwungenen Hügel oder der atemberaubende Blick von den steil aufragenden Hängen auf das behäbige Fließen der Flüsse Rhein, Main, Mosel, Neckar, Ahr und Nahe.



Kallmuth Terrassen

Die Mauern der Weinberge, die Dörfer und Häuser erzählen die Geschichte vom Wein und Stein, sie sagen uns auch, auf welchem Stein der Wein hier wächst. Es sind die berühmten Bauwerke und Kulturdenkmale, die unabhängig von ihrer Entste-

hungsgeschichte oder ihrer Epoche den Stein zeigen, aus dem sie gebaut wurden. Es ist auch immer der Stein des jeweiligen Weines.

Diese Kulturlandschaft hat jedoch mit vielfältigen Herausforderungen zu kämpfen, die sich nicht mehr allein durch eine produktspezifische Betrachtungsweise, also die ausschließliche Erzeugung guter Weine, lösen lassen. Diese Herausforderung sind einerseits die hohen Kosten der Produktion, die körperliche Erschwernis bei der Bearbeitung und der kostenintensive Unterhalt von Wegen und Mauern. Auf der anderen Seite werden weinrechtliche Änderungen, wie die Liberalisierung der Anbauregelung in der EU, die Verlagerung des Weinbaus aus den Steil- und Terrassenlagen in kostengünstigere wie arbeitswirtschaftlich einfacher Flachlagen zusätzlich noch beschleunigen. Eine Jahrhunderte alte, von Menschen über Generationen geschaffene Kulturlandschaft droht zu verbuschen und mit Wald bedeckt zu werden. Damit würden letztendlich auch wertvolle Ökosysteme wie auch wertvolle Landschaftsbilder bzw. Reiseziele für den Tourismus verschwinden. Diesen Wertverlust kann derzeit niemand beziffern, von den Auswirkungen auf die regionale Identität, das Selbstwertgefühl der dort lebenden und arbeitenden Menschen wie das Image der Weinregionen ganz zu schweigen.

Die strategische Ausrichtung zu einer verbesserten Kommunikation und einer neuen Positionierung des Begriffs Steil- und Terrassenlage bedarf daher eines neuen kreativen Ansatzes, der den Blick in zukünftige gesellschaftliche Entwicklungen und Märkte wagt und berücksichtigt. In diesem Zusammenhang sind anzuführen:

- Eine "multisensuale" Markenbildung des Begriffs Weinkulturlandschaft. Eine Markenbildung also, die, geprägt von der Bedeutung des Neuromarketings, alle Sinne der Konsumenten

ten, also nicht nur die Verkostung eines Steillagen-Weines, anspricht.

- Die Erkenntnis, dass die zukünftige Wertschöpfung in einem Tourismus für die Weinkulturlandschaft in der "Sinnerfahrung" liegt (ROMEISS-STRACKE 2004/2009).
- Dass unsere Konsumenten zukünftig Produkte und Dienstleistungen nachfragen werden, die einen besonderen Wert, ideellen Charakter haben, Tiefe und Orientierung geben, wie das Bedürfnis nach Zusammengehörigkeit und Transzendenz befriedigen sollen (WENZEL, ZUKUNFTSINSTITUT 2009).
- Die (Wein) Region aufgrund ihrer lokalisierbaren Herkunft, ihrer Sinnlichkeit (Image), ihrer Tradition und Geschichte, ihren regionalen Produkten und Herstellungsverfahren ein großes Potenzial von Vertrauen und Mehrwert für den Konsumenten darstellt (MIKINOVIC 2011).
- Und, dass zum Genuss der Zukunft neben der Manufaktur auch Genusskompetenz, Transparenz, Information, Zeit, Raum für Begegnungen, Schönheit und Ästhetik zählen werden (FUTUREFOODINSTITUT 2011).

Vor diesem Ansatz und in diesem Kontext werden für eine neue Kommunikation und Inwertsetzung der Weinkulturlandschaft Steil- und Terrassenlage folgende Thesen aufgestellt und Handlungsfelder definiert:

Der Wert dieser Weinkulturlandschaft und der daraus erzeugten Weine entsteht durch Nachfrage und nicht durch die teure Produktion sowie durch ungünstige weinrechtliche Rahmenbedingungen!

1. Nachfrage und höhere Verkaufspreise entstehen durch die Erzeugung besonderer Weinstilistiken und Qualitäten, die die Einzigartigkeit der jeweiligen Terroirs, wie der autochthonen Rebsorten herausstellen und nachvollziehbar schmeckbar machen. In Ergänzung dazu ist eine weit umfassendere Personifizierung dieser Weine durch Winzerpersönlichkeiten erforderlich, als dies bisher der Fall ist. Die wenigen "großen Namen" in den einzelnen Weinregionen reichen dazu nicht aus. An dieser Stelle muss auch die kritische Frage erlaubt sein: "Wo bleibt, nach den vielen Gruppeninitiativen, wie "message in a bottle", "simply wine" "Generation Riesling", "Frank & Frei" die Generation Steillage der deutschen Jungwinzer? Nur eine nahezu flächendeckende Identifizierung der Winzer mit der Steillage, die aus einem tiefen Selbstverständnis und einer glaubwürdigen Verantwortung für diese Kulturlandschaft resultiert, kann für eine durchschlagende und glaubwürdige Kommunikation beim Verbraucher sorgen.

Die Weine dürfen, ja sollten sogar dann auch gerne erklärbar sein, denn damit geht eine klare Abgrenzung zur Konfektionierung industriell hergestellter Weine einher. Darüber hinaus bedarf es weiterer kreativer Konzepte zur Kundenbindung, wie das Beispiel der "Steillagenaktie" aus dem schweizerischen Wallis erfolgreich aufgezeigt hat.

2. Nachfrage und höhere Verkaufspreise entstehen durch die Beschränkung auf das "Wertvolle" dieser Kulturlandschaft. Dies ist neben der Schönheit und Ästhetik der Landschaftsbilder, die es zu erhalten und zu pflegen gilt, auch die moralische und soziale Verpflichtung der Weinwirtschaft gegenüber der Gesellschaft diese für die nachfolgenden Generationen zu erhalten. Gerade hat die aktuelle Studie des Deutschen Weininstitutes DWI zu den Einstellungen des Verbrauchers zum Deutschen Wein die Bedeutung der Vorstellungswelten, also genau der Landschaftsbilder, der Winzer, der Weinkultur für den Konsumenten herausgestellt (SCHIPPERGES 2013, DAS DEUTSCHE WEINMAGAZIN 17/18).

Neben den "keyvisuals" also den "Schlüsselbildern", die beim Verbraucher mit dem Begriff Steillagen/Weinkulturlandschaft im Gehirn aufgehen sollten, müssen auch hier neue Assoziationen geweckt werden. In diesem Zusammenhang ist das Ökosystem Steil- und Terrassenlage nicht nur mit seinem ökologischen (Flora und Fauna) sondern auch mit seinem wirtschaftlichen Wert für die Gesellschaft darzustellen.

Wir wissen heute um den monetären Wert der Bienenbestäubung oder der Korallenriffe, aber noch nicht um den monetären Wert der Weinkulturlandschaft. Die Anbauggebiete Baden, Württemberg und Franken wollen dies in einem ehrgeizigen Projekt erstmals ermitteln. In der politischen wie gesellschaftlichen Diskussion einer modernen Industrie- und Dienstleistungsgesellschaft wie der Bundesrepublik Deutschland bedarf es heute eben auch harter und belastbarer wirtschaftlicher Argumente. So kennen wir exakt in Euro bestimmt das Umsatzvolumen des Weinverkaufs, die Wertschöpfung des Weintourismus und das daraus resultierende Steueraufkommen, aber (noch) nicht den "Euro-Wert" der Kulturlandschaft Wein für die Gesellschaft.

Nach dem monetären Wertvollen muss aber auch das nicht monetäre Wertvolle der Weinkulturlandschaft definiert und kommuniziert werden. Neben der schon angeführten Schönheit und Ästhetik ist es jetzt an der Zeit, den Begriff der Nachhaltigkeit nicht für die

Steil- und Terrassenlagen selbst, diese sind seit Jahrhunderten nachhaltig, sondern für die Weinwirtschaft zu konkretisieren. Nachhaltigkeit hat, neben der ökonomischen und ökologischen eine gleich wichtige soziale Dimension. In einem Land mit hohen sozialen Standards wie der Bundesrepublik Deutschland bedarf es auch bei dieser Thematik eines neuen Denkansatzes. Wie wäre es, wenn die deutsche Weinwirtschaft ihre soziale Verpflichtung gegenüber der Gesellschaft darin sieht, die Kulturlandschaft Steil- und Terrassenlage zu erhalten und damit ihren sozialen Beitrag leistet? In Verbindung mit einem nachvollziehbaren Erzeugungskodex für die Weine aus diesen Rebflächen würde damit ein schlagkräftiges Argument in der Kommunikation gegenüber dem Verbraucher, aber auch gegenüber der Politik vor dem Hintergrund der öffentlichen Transferleistungen für diese Lagen entstehen.

3. Nachfrage und höhere Verkaufspreise entstehen durch eine klare Positionierung am Markt. Dies erfordert in erster Linie eine konsequente Werterhaltung des Begriffs "Steil- und Terrassenlage". Bedauerlicherweise hat es die Deutsche Weinwirtschaft immer wieder geschafft, gut eingeführte und gut positionierte Begriffe zu entwerten, wie z.B. den Begriff Spätlese oder auch erfolgreiche Rebsorten wie z.B. die Rebsorte Dornfelder. Diese Gefahr muss derzeit auch beim Begriff Steillage gesehen werden, da schon die Definition, was eine Steillage hinsichtlich ihrer Hangneigung ist, in den einzelnen Anbauregionen unterschiedlich gesehen wird.

Daneben bedarf es, die vorhandenen Landschaftsbilder der Steil- und Terrassenlagen neu und spektakulär zu inszenieren. Gute, in den letzten Jahren realisierte Beispiele wie z.B. der norwegische Trollstigvågen oder das schweizerische Timmelsjoch stellen eindrucksvoll unter Beweis, wie Landschaften durch eine moderne Landschaftsarchitektur, durch beeindruckende Gebäude, Aussichts-

plattformen und Wanderwege zeitgemäß und kreativ in Szene gesetzt werden können, ohne dass die Belange der Ökologie Schaden nehmen. Dies muss auch für die Steil- und Terrassenlagen in Deutschland möglich sein. Es reicht eben nicht mehr aus, große Lagenbezeichnungen in die Weinberge zu stellen und Weinlehrpfade auszuweisen. Mit dem Konzept "terroir f – die magischen Orte des Frankenweins" wird in Franken versucht, in der Kommunikation zum Gast, Weinfreund und Weintouristen diesen oben beschriebenen Anforderungen Rechnung zu tragen und neue Wege zu bestreiten (KOLESCH REBE & WEIN 2013).

4. Nachfrage und höhere Verkaufspreise entstehen durch die emotionale Wahrnehmung der Weinkulturlandschaft durch den Verbraucher bzw. Gast. Dadurch entsteht letztendlich der "Gefühlte Mehrwert", der "Erinnerungswert" an die Region, den Wein, die Landschaft, seine Menschen in den Köpfen der Konsumenten. Im besten Fall wird er dort verankert und immer wieder beim Thema Wein abgerufen. Dazu wiederum bedarf es vielfältiger Dienstleistungen durch Menschen, die den Gästen die Steil- und Terrassenlagen erfahren und fühlen lassen. Denn die Menschen vergessen was man ihnen sagt, sie vergessen was man für sie tut, aber sie vergessen nie wie sie sich gefühlt haben (BEAT KIPPENDORF 2005). Oder wie es im Kontext des Neuromarketings beschrieben wird: " Die stärkste Belohnung für den Menschen ist der Mensch". Dies können die Winzer nicht alleine leisten. Dazu bedarf es Gästeführer und Kulturbotschafter wie einer guten komplementären Infrastruktur (Rastplätze, Ausschankhütten, Wege). Nicht nur die Weinwirtschaft ist gefordert hier zu investieren sondern auch die kommunalen Verwaltungen, denn Weinkulturlandschaften sind das Hauptmotiv bei den Reiseentscheidungen für eine Weinregion und damit ein zentraler Erfolgsfaktor für den Weintourismus.

Literatur beim Verfasser



Steil- und Terrassenweinberge Rhone Tal, Hermitage, Frankreich



Steil- und Terrassenweinberge im Priorat, Spanien



Entwicklung einer funkbasierten Bewässerungssteuerung

Oskar Kreß, Abteilung Gartenbau

Die LWG hat vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium bis Ende Oktober 2013 ein zweijähriges Forschungsvorhaben zur Steuerung der Bewässerung im fränkischen Gemüseanbaugesamt Knoblauchsland finanziert bekommen. Drei Gemüsebaubetriebe und verschiedene Kooperationspartner, wie die Hochschule Weihenstephan, waren mitbeteiligt.

Bisher war es für die Gartenbaubetriebe meist sehr aufwändig, auf verschiedenen Feldstücken die Bewässerung mittels Ventilen an- und abzustellen. So gaben manche Gärtnereien an, dass Mitarbeiter am Tag bis zu 40 km unterwegs waren, um die Bewässerung auf den verstreut liegenden Flurstücken zu starten. Ziel des Forschungsprojektes ist, den Anbauern die Steuerung und Kontrolle ihrer Bewässerungsanlagen unter Berücksichtigung von klimatischen Modellen sowie von Klima- und Bodenfeuchtesensoren zu ermöglichen. Es gibt zur Bewässerung von Golfplätzen schon praxisreife Systeme, die aber aufgrund der höheren Kosten nicht im Gemüsebau eingesetzt werden können.

Die Funksteuerung funktioniert so, dass Basisstationen mit am Feld angebrachten Funkknoten im Bereich von 868 MHz kommunizieren. Die momentane Reichweite beträgt nur wenige hundert Meter, soll aber im Endstadium bis zu max. 1,5 km sicher funktionieren.

Über Ethernet, LAN, W-LAN oder GPRS erfolgt die Kommunikation mit einer Datenbank, in der alle vom Gärtner gewünschten Mess- und Schaltbefehle gespeichert sind. Die Dateneingabe kann von jedem internetfähigen PC oder Smartphone vorgenommen werden.

Das System kann eine Funktionsüberwachung bieten und Fehler in der Bewässerung zuverlässig erkennen. Anhand einer kontinuierlichen Durchfluss- und Druckmessung kann ein Rohrbruch sowie auch größere Undichtigkeiten erkannt und eine laufende Bewässerung automatisch unterbrochen werden. Um lokale Regenschauer zu erfassen und den Windeinfluss zu minimieren, sollen an den Pumpstationen des Wasserverbandes Niederschlags- und Windsensoren installiert und die gemessenen Werte in die Steuerung mit einbezogen werden.

Nachdem die Basis- und Funkknoten momentan noch in Einzelanfertigung hergestellt werden, können noch keine marktorientierten Preise genannt werden. Im Endausbau könnte mit dem Funknetzwerk das gesamte Knoblauchsland mit 900 ha Freilandfläche abgedeckt werden. Ein Basisknoten kann auf einem Pumpenhaus installiert sein und von mehreren Gärtnern genutzt werden.

Mittlerweile ist bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Bonn ein Fortsetzungsantrag für die Forschungsarbeiten gestellt worden, um die Marktreife des Systems zu erreichen.

8. Veitshöchheimer Tafeltraubentag

Hubert Siegler, Abteilung Gartenbau

Witterungsbedingt verspätet fand der 8. Veitshöchheimer Tafeltraubentag am 24.09.2013 im Versuchsgelände Stutel der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) statt. Die Tafeltraubenversuche werden von den Sachgebieten "Obstbau, Baumschule und Versuche im Freizeitgartenbau" sowie "Weinbau und Qualitätsmanagement" gemeinsam durchgeführt.

Bei endlich schönem Wetter nach einer kühlen und sehr regenreichen 2. Septemberdekade konnte Hubert Siegler ca. 100 Teilnehmer im Besuchergewächshaus begrüßen. Anhand verschiedener Infoplakate wies er auf die Besonderheiten der Saison 2013 hin und stellte die aktuelle Sortenempfehlung vor. Bei den blauen Trauben sind dies 'Muscat bleu', 'Ontario' und als Nebensorte die früh reifende kernlose 'Venus'.

'Fanny', 'Frumoasa Alba' (beide mittel-spät) sind die Favoriten bei den "weißen" Sorten, ergänzt um 'Drusba' (früh), 'Birstaler Muskat' (für Bioanbau) sowie für den geschützten Anbau 'Arkadia' (früh) und 'Tonia' (mittel-spät, kernlos). Sortendetails können auf der Homepage www.lwg.bayern.de -> Gartenbau -> Obstbau nachgelesen werden. Defizite bestehen bislang bei den kernlosen Sorten bezüglich Fruchtqualitäten und Robustheit, sodass auch ein großes Augenmerk auf kernarme Beeren gelegt wird.



Pflanzenschutz an Tafeltrauben wird an der LWG mit Mitteln durchgeführt, die im biologischen Anbau zum Einsatz kommen. Dies waren 2013 aufgrund der insgesamt feuchten und schwülen Witterung 7x Schwefel (v.a. gegen Echten Mehltau), 4x Funguran (v.a. gegen Falschen Mehltau), ergänzt um Beimischung von Stärkungsmitteln ("altes" Frutogard: Aufbrauch von Restbeständen, Vitisan bzw. Pro Vital fluid) und einer Wicklerbekämpfung mit XenTari.

Unter der für Franken relativ nassen, im Sommer aber auch sehr heißen und schwülen, jedoch ab der entscheidenden Phase im September sehr nasskalten Witterung stellte sich 2013 erstmals Botrytis in stärkerem Maße ein. Vor allem kompakte Sorten, aber auch jegliche Verletzung (z.B. in Drähte eingewachsene Trauben; Fraßschäden) waren befallen. Die in 2013 erstmals nicht praktizierte Fruchtausdünnung dürfte den Botrytisbesatz ebenso verstärkt haben wie die verspätet durchgeführten Laubarbeiten. Diese müssen konsequent und spätestens bei Erbsengröße erfolgt sein; die Behangregulierung besser noch früher. Unter der Regenschutzabdeckung zeigte sich Botrytis in gleichem Maße wie im Freiland; hingegen Peronospora wie in den Jahren vorher auch deutlich vermindert.

Sortenanfälligkeit bezüglich Peronospora im Freiland 2013:

- gering:
 - u.a. 'Muscat bleu', 'Muscat Garnier', 'Venus', 'Ontario', 'Drusba', 'Franziska'

- gering bis mittel:
 - u.a. 'Birstaler Muskat', 'Arkadia', 'Talisman', 'Stephanie', 'Evita', 'Drusba' (unbehandelt)
- mittel bis stark:
 - u.a. 'Lakemont Seedless' (New York), 'Kischmisch rosé', 'Augusta', 'Frumoasa Alba', 'Xenia', 'Select', 'Liwia', 'Timpuriu'
- stark:
 - 'Tonia', 'Kischmisch rosé' (unbehandelt)



Neben den Informationen zum Pflanzenschutz im Rebanbau und Tafeltraubenanbau im Besonderen konnten die Teilnehmer in Gruppen die Versuchsanlagen besichtigen. Hier führte Josef Engelhart zu Sorten und zu den Erziehungssystemen mit Einzelreihenabdeckung der Fa. Whailex aus. Unter dem VÖEN-Regenschutzsystem konnte der Unterschied einiger Sorten direkt zum Freiland "erkannt" werden.

Sortenschau und Verkostung

Wie in den Vorjahren war die Sortenausstellung mit Verkostung und Bewertung wieder stark frequentiert. Durch die Verspätung der Saison um gut 2 Wochen kamen aus dem LWG-Bestand nur frühe bis mittelfrühe Sorten zum Zuge. Anbauer aus der Pfalz (Bischmann und Rebschule Wolf), aus Karlsruhe (Steinmetz) und dem Burgenland (Wlaschitz) brachten weitere, auch mittelspäte bis späte Trauben mit.

Bewertet wurden die Aspekte Optik, Geschmack, Zuckergehalt, Beerenhaut und -kerne und quasi als Zusammenfassung das Kaufverhalten. Sorten mit schlechteren Ergebnissen waren entweder nicht vollreif ("säuerlich") oder zeigten Schwächen im Geschmack (wenig Aroma bzw. Fremdton), der Optik (z.B. pigmentierte Beerenhaut; kleine Beeren) und störende Kerne bzw. Beerenhaut. Aufgrund der besseren Reifegrade fanden die mitgebrachten Sorten im Aspekt "Kaufverhalten" unter den abgegebenen 47 Bewertungen eine bessere Akzeptanz als die LWG-Herkünfte (siehe Abb. 1).

Die Schauflächen der Bayerischen Gartenakademie – Wissenstransfer und Weiterbildung

Text: *Anneliese Hartmann*, Foto: *Marianne Scheu-Helgert*, beide Bayerische Gartenakademie

Die Bayerische Gartenakademie unterhält auf dem Gelände der LWG in Veitshöchheim informative Schauflächen. Sie sollen einerseits wissenschaftliche Erkenntnisse für Freizeitgärtner nutzbar machen. Gleichzeitig dienen die Schauflächen zur Weiterbildung interessierter Freizeitgärtner. Im abgelaufenen Gartenjahr zeigte die Gartenakademie viel Neues.

Die Besucher entdeckten Gemüsearten, die sie lange nicht mehr gesehen haben oder nur durch die Erzählungen der Eltern und Großeltern kennen. Sie fanden aber auch Gemüse, die, nicht zuletzt durch die Umweltbewegung und die Rückbesinnung auf regionale Produkte, wieder für die moderne Küche entdeckt wurden. Natürlich wurden auch die "Evergreens" wie Karotten, Erbsen und Salat gezeigt, die zu den ältesten Gemüsen gehören und schon immer auf unserem Speiseplan standen. Die Züchtung sorgt auch hier für eine große Sortenvielfalt, aus der der Freizeitgärtner je nach Standort und Verwendungszweck auswählen kann.



Der Kistengarten der Bayerischen Gartenakademie war ein voller Erfolg und genoss große Aufmerksamkeit in den Medien.

"Urban Gardening" - Gärtnern auf kleinstem Raum, hier in Kisten, war ein weiteres Thema auf den Schauflächen. In unserem Kistengarten hatte sich Marianne Scheu-Helgert für Plastikboxen entschieden.

Deren Rand wurde mit Teichfolie ausgelegt, um die Verdunstung möglichst gering zu halten. Vier verschiedene Erdssubstrate wurden eingefüllt und auf ihre Eignung getestet: Terra Magica (enthält Pflanzenkohle), Einheitserde Bioline torffrei (Patzner), torffreie Bio-Blumen- und Pflanzerde (Würzburger Kompostwerk) und Einheitserde Torf-Ton-Mischung (Patzner). Die ausreichende Wasserversorgung wurde durch Bewässerungssysteme sichergestellt. Im Vergleich waren Blumat und Gardena Micro Drip.

Ein neues Anbausystem "Milpa" wurde vorgestellt. Unter Milpa versteht man den gemeinsamen Anbau von Mais, Bohnen und Kürbis auf einer Fläche. Die Anbauweise stammt aus Mittelamerika. Sie ist ein Paradebeispiel einer gelungenen Nutzung der natürlichen Ressourcen durch die Kombination von Nutzpflanzen. Mais benötigt eine gute Wasserversorgung und eine umfangreiche Stickstoffzufuhr. Bohnen binden mit Hilfe von Knöllchenbakterien den Luftstickstoff und reichern diesen im Boden an und sind Stickstofflieferanten für den Mais. Sie profitieren ihrerseits vom Mais als Stützpflanze. Der Kürbis schützt mit seinen großen Blättern und seiner breiten Wuchsform den Boden vor Wasserverlust und Erosion durch Wind oder starke Regenfälle. Mit diesem Anbausystem können kleine Flächen effektiv bewirtschaftet werden. Verglichen mit einer Maismonokultur sorgt es für eine höhere Fruchtbarkeit des Bodens, für eine nachhaltige Bewirtschaftung, bewahrt die Biodiversität und verbessert die Ernährungssituation der anbauenden Familie.

In der Gartensaison 2013 führten Gästeführer der LWG und Mitarbeiter der Bayerischen Gartenakademie 132 Besuchergruppen durch die Schauflächen. Die Anzahl der Besuchergruppen ist in den letzten Jahren stabil geblieben, die Zahl der Einzelbesucher in den Anlagen der LWG nimmt zu und damit auch der Bedarf an persönlichen Beratungen.

Seminar "Quo vadis – Stadtbaum" in München

Rainer Berger, Bayerische Gartenakademie

45 Teilnehmer aus ganz Oberbayern – vorwiegend Vertreter von Kommunen - fanden den Weg am 12.06.2013 ins Technische Rathaus, Friedensstraße 40, München, zum Seminar "Quo vadis – Stadtbaum", um sich einen Tag über die Bäume in der Stadt zu informieren. Veranstalter war die Bayerische Gartenakademie aus Veitshöchheim (Rainer Berger) gemeinsam mit der Stadt München (Leander Wilhelm), Hauptabteilung Gartenbau.

Bäume in der Stadt sind schön anzuschauen und erfüllen vielfältige Funktionen. Sie verbessern das Stadtklima, sie filtern Feinstaub aus der Luft und sie bieten Lebensraum für eine reichhaltige Tierwelt, um nur einige der Wohlfahrtswirkungen der Bäume zu nennen. Die Lebensbedingungen der Stadtbäume sind allerdings häufig nicht optimal. Es herrscht meist Platzmangel, was zu beengten Standraumverhältnissen für die Bäume führt. Abgase aus dem Straßenverkehr und verstärkte Rückstrahlung durch die Gebäude belasten die Bäume. Zukünftig kommen weitere Veränderungen durch den Klimawandel auf die Bäume zu.

Insofern ist es besonders wichtig, bei der Pflanzung von Bäumen Sorgfalt walten zu lassen. Das Baumumfeld sollte möglichst optimal gestaltet werden. Bei der Auswahl der Baumart sollte man sich ebenfalls gut informieren. Während des Seminars wurden zwei geeignete Quellen vorgestellt. Die Gartenamtsleiter der größeren Städte Deutschlands haben seit Jahrzehnten ein Netzwerk geknüpft, die Gartenamtsleiterkonferenz (GALK). Aus diesem Kreis stammt die Straßenbaumliste, in die Beobachtungen und Erfahrungen seit 1976 einfließen. Dipl. Ing. (FH) Leander Wilhelm von der Stadt München, Hauptabteilung Gartenbau erläuterte diese Liste und ging insbesondere auf den Münchner Straßenbaumtest ein.

Die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim hat im Jahr 2010 das Projekt "Stadtgrün 2021 - Stadtbaumarten im Klimawandel" gestartet. Zukunftsträchtige Baumarten wurden an drei Standorten in Bayern – Würzburg, Hof und Kempten – gepflanzt. Über das Ziel und die Konzeption dieses Forschungsvorhabens berichtete Dr. Susanne Böll. Klaus Körber stellte die in diesen Versuch einbezogenen Gehölze vor, die speziell im Hinblick auf die voraussichtlichen Klimaveränderungen ausgewählt wurden.

Dr. Wolfgang Kreckl vom Institut für Pflanzenschutz der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Freising ging auf aktuelle "Baumschäden im öffentlichen Grün" ein und beleuchtete Ursachen und Vermeidungsstrategien.

Am Nachmittag unternahm die Gruppe eine Bus-Exkursion durch München. Leander Wilhelm und sein Mitarbeiter Herr Schlinsog zeigten vor Ort Baumbestände aus dem Münchner Straßenbaumtest und erläuterten beispielsweise, wie sich verschiedene Lindenarten und –sorten als Straßenbäume bewähren.



Friedhofsentwicklung und Friedhofsgestaltung in Bayern – für die Bayerische Gartenakademie ein wichtiges Thema der Gartenkultur

Rainer Berger, Bayerische Gartenakademie

Nur wer vergessen wird, ist wirklich tot. Friedhöfe sind Orte wider das Vergessen. Zwei pünktlich zu Allerheiligen neu erschienene Broschüren der Bayerischen Gartenakademie widmen sich pietätvoll den Themen Trauer und Bestattung. Beide Broschüren regen an, sich mit den in unserer Gesellschaft leider häufig verdrängten, aber doch für

jeden Menschen sehr wichtigen Tatsachen über Friedhof und Trauer rechtzeitig und ohne aktuellen Trauerfall zu beschäftigen. Sie gehen unter anderem ein auf kulturelle Unterschiede, auf Bestattungsformen, auf Blumenschmuck und Grabpflege sowie auf Kostenfaktoren und nennen die Anschriften von beratenden Institutionen.

Ausgehend von Beobachtungen im Landeswettbewerb "Unser Dorf soll schöner werden - Unser Dorf hat Zukunft" gaben der Bayerische Landesverband für Gartenbau und Landespflege e.V. sowie der Verband der Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege in Bayern den Impuls an die Bayerische Gartenakademie, die Friedhofsgestaltung und Friedhofsentwicklung in Bayern durch Beratungs- und Argumentationshilfen zu unterstützen. In den Jahren 2011 bis 2013 wurden in enger Zusammenarbeit mit dem Bayerischen Gärtnereiverband und der Treuhandgesellschaft bayerischer Friedhofsgärtner mbH in fünf Arbeitskreis-Sitzungen mit allen Akteuren, Verbänden und Trägern von Friedhöfen – insgesamt 23 Verbände und Institutionen - zwei Broschüren erarbeitet.



"Bürgerbroschüre"



"Trägerbroschüre"

Die Broschüre "Erinnerung über den Tod hinaus" wendet sich an Bürger, die angeregt werden sollen, unabhängig von einem aktuellen Trauerfall sich über das Thema Bestattung Gedanken zu machen. So können vorsorgend und überlegt Entscheidungen getroffen werden, die auch die Wünsche und Möglichkeiten der Angehörigen miteinbeziehen.

Die Broschüre "Zukunftsmodell Friedhof" wendet sich an die Träger von Friedhöfen. Die Träger von Friedhöfen sind zum Teil mit Leerständen auf dem Friedhof und dem Wunsch nach alternativen Bestattungsformen überfordert. Die Broschüre soll helfen, bei der Gestaltung des Friedhofes und der Ausarbeitung von Angeboten sowohl die Friedhofskultur, die Angehörigen mit ihrem berechtigten Bedürfnis nach Trauerbewältigung und die Kosten im Blick zu haben.

Die erste Auflage umfasste bei der Broschüre, die sich an die Bürger richtet, 36.000 Exemplare. Die Broschüre für die Zielgruppe der Friedhofsträger wurde 20.000-mal gedruckt.

Die Verteilung der Bürger-Broschüre erfolgt vorwiegend über die Obst- und Gartenbauvereine des Bayerischen Landesverbandes für Gartenbau und Landespflege e.V. Die Träger-Broschüre wird über die beiden christlichen Kirchen - katholische und evangelische Kirche - sowie über die Kreisfachberatung in die Gemeinden verteilt. Die beiden Broschüren können auch gegen eine Schutzgebühr plus Portokosten bei der Bayerischen Gartenakademie angefordert werden.

Schulgärten im Aufwind

Marianne Scheu-Helgert, Bayerische Gartenakademie

Nach dem Schulgartenwettbewerb 2013 "Natur und Nachhaltigkeit im Schulumfeld" in Bayern, an dem über 189 Schulen teilgenommen hatten, startet das Nachbarland Baden-Württemberg, in dem etwa 40 % der Schulen über einen Schulgarten verfügen, ebenfalls einen Wettbewerb 2013/14.

Zum Wettbewerb aufgerufen hatte das Bayerische Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit und das Bayerische Staatsministerium für Unterricht und Kultus, der Landesbund für Vogelschutz in Bayern, der Bayerische Landesverband für Gartenbau und Landespflege, die Bayerische Naturschutzakademie, die Akademie für Lehrerfortbildung in Dillingen sowie die Bayerische Gartenakademie unterstützten die Aktion. Marianne Scheu-Helgert von der Bayerischen Gartenakademie Veitshöchheim nahm als Jurymitglied am Wettbewerb teil.

Aufgerufen waren die Schulen in drei Kategorien, nämlich Grundschulen, weiterführende Schulen und berufsbildende Schulen; in gleicher Weise erfolgte auch die Vergabe der Preise.

Eine Jury aus den genannten Dienststellen sichtete zunächst die schriftlichen Bewerbungsmappen, um dann abschließend die "preisverdächtigen" Schulgärten noch einmal persönlich vor Ort zu begutachten.

Wichtige Bewertungskriterien waren:

- Inwieweit ist der Garten/das Außengelände in die Stoffplanung der Fächer einbezogen? (In welchen Fächern nutzen die Lehrkräfte den Garten, wie viele Lehrkräfte nutzen den Garten aktiv, wie viele Schüler?)
- In welcher Weise sind die Schüler eingebunden bei Planung, Gestaltung und Pflege?

- In welchem Umfang hilft der Schulgarten zur Bewahrung der biologischen Vielfalt? (Hier geht es u.a. um die Anlage von Biotopen, bienenfreundliche Pflanzen, vielfältige Lebensräume.)
- Sind verschiedenste Nutzungsaspekte wie z. B. Erholung, nachhaltige Ernährung, Naturbeobachtung berücksichtigt? (Hier spielt auch die Zugänglichkeit außerhalb der reinen Unterrichtszeit eine Rolle.)
- Sind Aspekte der Nachhaltigkeit, wie der Umgang mit Ressourcen, die Vermittlung von Gestaltungskompetenz berücksichtigt?
- In welchem Umfang findet eine Kooperation mit außerschulischen Partnern statt? (Hier geht es um außerschulische Partner wie Vereine, Firmen, Privatpersonen.)
- Findet gute Öffentlichkeitsarbeit statt? (Dokumentation der Veröffentlichungen in den Medien)

Fachliche Unterstützung

Die meisten der Siegerschulen nutzten von Anfang an die Fachkompetenz von Gartenplanern und Gärtnern. Nur so lassen sich die vielfältigen Anforderungen in hoher Qualität erfüllen. Oft über Monate hinweg wurde in Arbeitskreisen aus Schülern, Lehrern, Eltern, Schulträger und Fachleuten die Neu- oder Umgestaltung der Pausenhöfe unternommen. Oft ging es um das Entsiegeln von Flächen in grüne Ruhebereiche, Blumenwiesen oder Wassererlebnisspielplätze. Alte Baumbestände wurden kartiert, Insektenhotels oder Kräuter- und Naschgärten angelegt. Wir Gärtner waren eingebunden über Obst- und Gartenbauvereine, Naturschutzverbände, örtliche Betriebe bzw. Gärtnereien oder als beauftragte Planer.

"Dillinger Modell"

Das über Bayern hinaus bekannte "Dillinger Modell" bietet eine Handreichung für Schulen und alle Interessierten von außerhalb der Schulen zur Einrichtung und zum Betrieb eines Schulgartens. Ziel sind vielseitige Spielmöglichkeiten mit Hügeln, Steinblöcken, Sand- und Wasserspielplätzen, umrahmt von Tümpeln, Trockenhängen oder Hecken, die biologische Vielfalt demonstrieren. Die Einbindung von Gartenarchitekten und Gärtnern bei Planung und Nutzung führt zu ganzjährig nutzbaren Lebensräumen.

Ging es im Schulgarten ursprünglich um die Erzeugung von Lebensmitteln, traten seit den 70er Jahren ökologische Themen in Form von Biotopen wie Lesesteinhaufen und Insektenhotels

in den Vordergrund. Heute gibt es beides nebeneinander, wie die besten Schulgärten beweisen. Alle Preisträger im bayerischen Schulgartenwettbewerb 2013 pflegten Biotope, Kräuter, Gemüse und Beerensträucher. "Urban Gardening" als sichtbarer Wunsch nach Selbstversorgung ist im Schulgarten angekommen. Gemüsekulturen zeigen den Schülern in kürzester Zeit die natürliche Pflanzenentwicklung von der Saat bis zur Ernte und gleich die Zubereitung. Im Schulgarten kocht der staunende Nachwuchs mit Hilfe teils sehr schneller Rezepte aus einfachen Zutaten Schmackhaftes und Gesundes. Dabei genügen jeweils kleine Mengen als Kostproben. Die Kinder schmecken den Unterschied zwischen frisch zubereitetem Beerenjoghurt (rohe, frische Beeren) und dem Becherprodukt mit geringem Anteil feinst pürrierter, erhitzter Früchte.

Die Verwertung der Gartenerzeugnisse führt die Kinder zu lebenspraktischen Themen, zur Verbraucherinformation. Wie gehe ich sinnvoll um mit Gartenflächen, mit Lebensmitteln? Was muss auf dem Etikett von Fertigjoghurt stehen? Wie viel zusätzlichen Zucker enthält das Fruchtsaftgetränk? Vielerorts hat die Schulleitung den immens hohen Nutzen des Schulgartens erkannt und nutzt ihn sowohl innerhalb des Stundenplans als auch im Rahmen gesonderter Arbeitsgruppen als Raum, in dem sich praktische Begabungen entfalten können und zur Integration von Mitschülern, die noch deutsch lernen müssen.

Tue Gutes und berichte drüber

Alle Siebergärten betreiben eine vorbildliche Öffentlichkeitsarbeit und beteiligen die Eltern und Mitbürger am Geschehen im Schulgarten. Das motiviert einerseits die Kinder, andererseits aber auch wieder Sponsoren und Helfer von außerhalb, wann immer es nötig ist. Viel Spaß haben die Kinder am Verkauf eigener Produkte, wie z. B. Kräuter- oder Staudenjungpflanzen, Apfelsaft oder Plätzchen z. B. im Rahmen des Schulfestes, weil sie so zur Finanzierung nötiger Ausgaben selbst beitragen können.



Thannhausen: Intensiv von vielen Lehrkräften genutzter Außenbereich (1. Platz Grundschulen)

Nicht immer ist es ganz einfach, die verschiedenen Interessen von Schule, Schulträger und Ehrenamtlichen unter einen Hut zu bekommen. Immer noch scheuen manche Schulen den Aufwand eines Schulgartens, zumal sie dafür keine Mehrstunden bzw. Lehrerstunden verrechnet bekommen. Manche Lehrer und Erzieher scheuen sich vor dem Garten, weil sie sich vor Fragen fürchten, wie "Was ist denn das für ein Tierchen, was sind denn das für Flecken auf den Blättern und

Früchten, wie tief muss das Saatgut in die Erde?". Viele sind daher durchaus froh über die fachliche Unterstützung von außen.

Wer jedoch als Gärtner in Schulen (oder auch Kindergärten) geht, wird schnell merken, wie notwendig eine solche Unterstützung ist und welche Erfolgserlebnisse es bringt. Umweltbildung, mehr noch gartenbauliche Bildung, ist zugleich Werbung für die Belange aller "grünen" Berufe und sollte uns allen ein Anliegen sein.



Cadolzburg: Der ganze Außenbereich ist als Garten zum Aufenthalt, zum Spielen und Lernen gestaltet. (2. Platz Grundschulen)



Peißenberg: Wichtigster Unterstützer ist ein Imkerverein, der im Gelände Bienenvölker hat, aber auch Wildbienen fördert. (3. Platz Grundschulen)



Gymnasium Herzogenaurach: Gelungene Umgestaltung (1. Platz weiterführende Schulen)



Landsberg: Ein brach liegendes Nachbargelände wird im Stil des modernen "Urban Gardening" mit aufgeschütteten Hochbeeten genutzt. (2. Platz weiterführende Schulen)

Buchtipp für GärtnerInnen und GartenliebhaberInnen

Dr. Andreas Becker, Bayerische Gartenakademie

Die Publikation "Der Garten als Wissensraum: Eine Reise zu Gärten der botanischen Sammlungen in Europa" wurde als Führer durch Europa für BesucherInnen von botanischen Gärten, Fachpublikum und Reisende fundiert aufbereitet. Die Herausgeberin Karin Stadler hat mit der Technischen Universität Wien, Institut für Städtebau, Landschaftsarchitektur und Entwerfen, Fachbereich Landschaftsplanung und Gartenkunst zusammengearbeitet. Auf 104 Seiten werden 33 bemerkenswerte Beispiele botanischer Gärten Europas in ihrer zeitgenössischen und historischen Bedeutung und mit ihren spezifischen Sammlungsbeständen vorgestellt. Beiträge von Gastautoren aus der Kunstgeschichte und Architekturtheorie ergänzen die Darstellung aus landschafts- und gartenkünstlerischer Sicht.



Fachzentrum Bienen



Nach Prüfung in der LWG Veitshöchheim: 15 neue Tierwirte der Fachrichtung Imkerei erhielten ihre Zeugnisse auf dem Bayerischen Imkertag 2013

Text: *Sybille Fertsch*, Bild: Fachzentrum Bienen, LWG

Strahlende Gesichter auf dem Bayerischen Imkertag in Straubing: 15 engagierte Bienenhalter bestanden die Abschlussprüfung zum Tierwirt der Fachrichtung Imkerei im Fachzentrum Bienen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim. Nun erhielten sie ihre Zeugnisse vor großem Publikum.

Der weitaus größte Teil der rund 28.000 bayerischen Imkerinnen und Imker sind Freizeit- und Nebenerwerbsimker. Sie erarbeiten sich ihr Wissen meist bei Kursen der staatlichen Fachberater, an Lehrbienenständen, bei Vereinsversammlungen und aus der Fachliteratur. Doch das Imkerhandwerk ist auch ein Ausbildungsberuf mit der offiziellen Bezeichnung Tierwirt/Tierwirtin Fachrichtung Imkerei. Die Ausbildung dazu erfolgt in anerkannten Betrieben.

Neben der klassischen, dreijährigen Ausbildung zum Tierwirt/in besteht bei entsprechender mehrjähriger Berufserfahrung auch die Möglichkeit, die Abschlussprüfung ohne Lehre abzulegen. Dieser Weg zum Berufsabschluss wird in der Imkerei wie auch in den anderen Berufen der Landwirtschaft häufig beschritten. Und das mit Erfolg, wie die diesjährige Prüfung gezeigt hat.

Die Teilnehmer besuchten zur Vorbereitung einen dreiwöchigen Lehrgang am Fachzentrum Bienen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim.

Hier mussten sie sowohl eine schriftliche als auch eine mehrstündige praktische Prüfung ablegen. 15 neue Tierwirte/innen Fachrichtung Imkerei bestanden beide Herausforderungen. 13 davon stammen aus Bayern, zwei aus dem benachbarten Thüringen.



*Zeugnisübergabe an die neuen Tierwirte Fachrichtung Imkerei beim Bayerischen Imkertag in Straubing
Im Bild von links nach rechts:*

Eckard Radke (1. Vorsitzender des LVBI), Dr. Stefan Berg (Leiter des FZ Bienen), Franziska Seifert (Franziska I., Bayerische Honigkönigin 2013-2015), Roland und Sabine Keil (Willanzheim), Christian Altenburger (München), Ministerialrat Hans Klein (StMELF), Christian Engelschall (Fürstenfeldbruck-Aich), Georg Nagl (Tauting-Egfling), Peter Schneider (Krichdorf), Matthias Kugler (Sachsen), Karl-Heinz Laber (Oettingen), Marc-Pascal Schüller (Nürnberg), Christian Rachl (Pfaffenhofen), Daniel Michelberger (Würzburg), Dorothea Heiser (Prüfungsausschussvorsitzende), Dr. Ingrid Illies (FZ Bienen)

Schüler aus Niederbayern erreichten beim 4. Internationale Jungimkertreffen in Münster den zweiten Platz!

Text: Fachzentrum Bienen, Bilder: DIB / Dr. Ingrid Illies

In diesem Jahr fand vom 20. bis 23. Juni das Internationale Jungimkertreffen in Münster statt. Das IMYB – International Meeting of Young Beekeepers – wurde zum vierten Mal organisiert und in diesem Jahr beteiligten sich 14 Gruppen aus 12 Ländern.

Ziel des Treffens ist es, imkerliches Wissen und Können in einem Wettbewerb unter Beweis zu

stellen und Bienenbegeisterte aus anderen Ländern kennenzulernen. Die Jugendlichen sind zwischen 12 und 16 Jahre alt und bilden mit drei Personen ein Team. Jedes Teammitglied muss Aufgaben im Bereich Bienenkunde absolvieren – von der Theorie bis zur Praxis. Der Körperbau der Honigbiene, Honigsorten und Bienenweide aber auch die Arbeit an den Bienenvölkern wurde von den Juroren bewertet.

Als Juroren waren aus ganz Deutschland Mitarbeiter der Bieneninstitute vor Ort, aus Bayern Dr. Ingrid Illies vom Fachzentrum Bienen.

Nach dem imkerlichen Wettbewerb hat sich jede Gruppe vorgestellt und damit auch einen Einblick in die Imkerei des jeweiligen Landes geboten. Aus Deutschland haben in diesem Jahr Schüler des Maristengymnasiums Fürstenzell teilgenommen. Juliane Kreuzhuber aus der 8. Klasse erreichte



Die Sieger im imkerlichen Wettbewerb (von links nach rechts): Die polnische Gruppe belegte den dritten Platz, die Schüler vom Maristengymnasium den zweiten Platz und die österreichische Gruppe den ersten Platz.

den zweiten Platz in der Einzelwertung, gemeinsam mit Larissa Kreuzhuber aus der 6. Klasse und Jonas Zwilsberger aus der 7. Klasse belegten die Schüler aus Niederbayern den zweiten Platz in der Mannschaftswertung!

Das 5. IMYB wird im nächsten Jahr in Polen stattfinden und der Deutsche Imkerbund hat aufgrund der Vielzahl der Anfragen für April 2014 einen nationalen Vorentscheid angekündigt.



Die Verständigung war für Juroren und Prüflinge nicht immer einfach – ehrenamtliche Dolmetscher unterstützen die Teilnehmer, mitunter auch tatkräftig.

BR-Alpha zu Gast im Fachzentrum Bienen

Fachzentrum Bienen

Der Bayerische Rundfunk stellt in der Fernsehreihe "Ich mach's" auf BR-Alpha jede Woche einen Ausbildungsberuf vor. Im Juli wurde im Fachzentrum Bienen ein Beitrag für den Ausbildungsberuf Tierwirtin / Tierwirt Fachrichtung Imkerei gedreht. An zwei Tagen wurden (fast) alle Arbeiten im Bienenjahr gefilmt – von der Völkerführung, Honigernte und Zucht bis zur Wachsverarbeitung. Gerade die Darstellung der Winterarbeiten – Wachsschmelzen bei 35 °C Außentemperatur – war für die Hauptdarsteller, Ausbilder Egbert Roth und Auszubildender Marius Jordan, eine Herausforderung. Der 15minütige Beitrag wurde am 21.10.2013 gesendet, kann aber in der Mediathek des Bayerischen Rundfunks jederzeit aufgerufen werden: www.br.de.



Die Dreharbeiten in der Honigverarbeitung waren einfach – denn hier konnten alle Einstellungen wiederholt werden.

Veitshöchheimer Imkerforum 2014

Am 1. Februar 2014 findet das diesjährige Veitshöchheimer Imkerforum statt. Dies ist eine kostenlose Veranstaltung für Imker und Interessierte, in der die Mitarbeiter des Fachzentrums Bienen aus ihrer Arbeit berichten und aktuelle Projekte vorstellen.

Im Foyer der Aula und im Schulgebäude stehen in den Pausen die Fachberater und Prüfhofleiter des Fachzentrums Bienen für alle Fragen rund um Biene und Imkerei zur Verfügung. Nähere Informationen zum Programm werden 6 Wochen vor der Veranstaltung im Internet veröffentlicht unter: www.lwg.bayern.de/bienen



46. Veitshöchheimer Landespflege "GaLaBau - weil wir es uns *wert* sind!"

Fachtagung am 5. und 6. Februar 2014 im **VogelConventionCenter** in **Würzburg**

Eine Veranstaltung der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau gemeinsam mit dem Verband ehemaliger Veitshöchheimer e.V. und dem Verband Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e.V.

Nicht nur der Flughafen Berlin-Brandenburg, auch die Mainfrankensäule in Veitshöchheim haben eine lange Bauzeit. Und somit müssen Prof. Dr. Sebastian Peisl, der Präsident der LWG, und Herr Ulrich Schäfer, der Präsident des Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e.V., die traditionsreiche GaLaBau-Fachtagung diesmal an anderer Stelle eröffnen. Mit dem VogelConventionCenter in Würzburg / Zellerau steht ein flächenmäßig mehr als gleichwertiger Ersatz zur Verfügung und das sogar zum optimalen Termin Anfang Februar. **Also ACHTUNG:** anderer Ort und früherer Zeitpunkt als ursprünglich angekündigt!

Unser Angebot an Referaten aus der gesamten Bandbreite des GaLaBaus bleibt jedoch gleich wertvoll wie zuvor. Unter der Überschrift "*Wertiges Grün*" greifen Angelika Eppel-Hotz und Birgit Rosenberger-Rausch mit ihren Vorträgen über die Bepflanzung von Kiesgärten und von Verkehrsbegleitflächen ein aktuelles Gestaltungsthema auf. Vom Licht in den Schatten wechseln anschließend Dr. Philipp Schönfeld und Andreas Schulte, die Bepflanzungskonzepte für schattige Dächer beziehungsweise für den Gehölzrand präsentieren.

Mit dem Schlagwort "*Wertgeschätze Ressourcen*" wenden wir uns dann der heftig diskutierten Energiewende zu: Martin Degenbeck kann einige interessante Alternativpflanzen zum vielgescholtenen Mais für die Biogaserzeugung vorstellen. Ina Dick hat in über 40 GaLaBau-Unternehmen Daten zum Energieverbrauch erhoben und kann dadurch Ansatzpunkte aufzeigen, wo sich die Verschwendung am ehesten verringern lässt.

Über ihre Wege bei der Gewinnung neuer Mitarbeiter – dem zweifellos wichtigsten Produktionsfaktor im Landschaftsbau – berichten drei GaLaBau-Praktiker: Martin Gaissmaier setzt auf den Nachwuchs, Pia Präger hat die Frauen im Visier und Michael Volland sieht viele Chancen bei Menschen mit Handicap.

Zu Beginn des zweiten Veranstaltungstages dreht sich alles um "*Wertbeständige Bauweisen*": Damit stehen bleibt, was stehen soll, liefert Ihnen Helmut Rausch eine kleine Baustatik für Landschaftsgärtner. Die Verwendbarkeit der verschiedenen Natursteine in Bauwerken des GaLaBaus nimmt Reiner Krug unter die Lupe, der Geschäftsführer des Deutschen Naturwerkstein-Verbands. Hoch hinaus geht es mit Nikolai Kendzia und Thomas Leopoldseder, wenn sich diese die FLL-Empfehlungen für Gabionen vornehmen. Frau Prof. Ingrid Schegk kann kompetent über die Empfehlungen für Planung, Bau und Instandhaltung von Trockenmauern berichten, da sie den zugehörigen FLL-Regelwerksausschuss geleitet hat. Und Martin Bücheler, ein im Naturstein-Mauerbau erfahrener Gärtnermeister aus Stuttgart, erläutert die Sicht des Praktikers auf die Vorgaben dieses Regelwerks.

Im abschließenden Tagungsabschnitt "*Wertvolle Einblicke!*" stehen die Pflanzen im Mittelpunkt: Dass Lauch nicht nur für den Teller taugt, will Ihnen Cornelia Pacalaj anhand der Sichtungsergebnisse der LVG Erfurt beweisen. Ganz am Ende reicht der Ausblick bis Südafrika, wenn Stephan Aeschlimann Yelin uns Gartenpflanzen vom Kap der Guten Hoffnung vorstellt.

Tagungshinweis

Die beiden Veranstaltungstage können unabhängig voneinander besucht werden.

Eine namentliche Anmeldung bis spätestens **27. Januar 2014** wird unbedingt empfohlen, da an der Tageskasse eventuell keine Restkarten mehr verfügbar sein könnten.

Die Kosten entnehmen Sie bitte der Zusammenstellung auf der hinteren Umschlagseite. Das Anmeldeformular finden Sie im Internet unter "<http://www.lwg.bayern.de/landespflge>".

Abendprogramm

Gespräche mit den Referenten und den anderen Tagungsteilnehmern können Sie bei einem kleinen Stehempfang am Mittwoch, den 05.02.2014 von 18:00 bis 21:00 Uhr im Gebäude der Abteilung Landespflege führen. Hierfür ist eine Anmeldung erforderlich.

Fachausstellung

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

Tagungsprogramm für Mittwoch, 5. Februar 2014

09:15 Uhr Begrüßung
Prof. Dr. Sebastian Peisl, Präsident der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau
Ulrich Schäfer, Präsident des Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e.V.

Wertiges Grün

09:45 Uhr Pflanzen für Kies und Schotter
Angelika Eppel-Hotz, LWG

10:15 Uhr Pflanzen im Verkehr
Birgit Rosenberger-Rausch, Büro für Freiraumplanung, Kirchheim am Neckar

Pause

11:15 Uhr "Oben ohne" – Extensivbegrünung im Schatten
Dr. Philipp Schönfeld, LWG

11:45 Uhr "Auch im Schatten gibt es Licht" – Mischpflanzungen für die Lebensbereiche Gehölze und Gehölzrand
Andreas Schulte, LWG

Mittagspause

Wertgeschätzte Ressourcen

14:00 Uhr "Energie aus Wildpflanzen" – Mehr Vielfalt im Energiepflanzenanbau
Martin Degenbeck, LWG

14:30 Uhr "Energiewende im GaLaBau" – Wie grün ist die Branche wirklich?
Ina Dick, LWG

Pause

15:30 Uhr Aus der Praxis für die Praxis: Fachkräfte? Woher nehmen, wenn nicht stehlen!
Moderation: *Norbert Stöppel*, Vize-Präsident VGL Bayern e.V.

"Gebt dem Nachwuchs eine Chance!"
Martin Gaissmaier, Gaissmaier Landschaftsbau GmbH & Co. KG, Freising

"Frauen an die Macht!"
Pia Präger, Gartengestaltung, Argenbühl/Eglofstal

"Nischen für Menschen mit Behinderung"
Michael Volland, noris inklusion gGmbH, Nürnberg

16:30 Uhr Ende des 1. Veranstaltungstages

Tagungsprogramm für Donnerstag, 6. Februar 2014

Wertbeständige Bauweisen

- 09:15 Uhr "Steht, steht nicht, ..." – Kleine Bau-
statik für Landschaftsgärtner
Helmut Rausch, LWG
- 09:45 Uhr Naturstein im GaLaBau –
Anforderungen, Möglichkeiten und
Grenzen
*Reiner Krug, Deutscher Naturwerk-
stein-Verband e.V.*
- Pause
- 10:45 Uhr Drahtschotterkörbe à la FLL
*Nikolai Kendzia, Thomas
Leopoldseder, beide LWG*
- 11:15 Uhr Neues Interesse an alten Werten:
Wichtige Faktoren bei Planung und
Bau von traditionellen Trockenmauern
*Prof. Ingrid Schegk – Landschafts-
architekten/Stadtplaner, Haimhausen*
- 11:45 Uhr ... und was die Praxis dazu sagt!
*Martin Bücheler, Garten- und Land-
schaftsbau, Stuttgart*

Mittagspause

Wertvolle Einblicke:

- 14:00 Uhr Blick über den Gartenzaun:
GaLaBau trifft Baumschule
*Tim Rohrer, Baumschule Ebben,
Cuijk/NL*
- 14:30 Uhr Blick über den Tellerrand:
Lauch - nicht nur zum Essen – Allium
in Sichtung und Verwendung
Cornelia Pacalaj, LVG Erfurt
- 15:00 Uhr Blick zum Kap:
"Die Fülle Südafrikas in unseren Gär-
ten"
*Stephan Aeschlimann Yelin, Garten-
werke GmbH, Eriswil/CH*
- 15:30 Uhr Ende des 2. Veranstaltungstages
- Moderation: *Jürgen Eppel/Johannes Pitzer*

Trostlos oder attraktiv? Farbe und Struktur mit Pflanzen im Winter

Siehe hierzu auch Titelbild!

Angelika Eppel-Hotz, Abteilung Landespflege



Jeder Garten kann im Winter genauso attraktiv sein wie in den Sommermonaten. Jede Menge Pflanzenschätze warten nur darauf, ihre Wirkung in der "vergessenen" Jahreszeit zu entfalten. Der geschickte Planer hat ein passendes Sortiment an Arten mit besonderer Blüte, Frucht, Rindenstruktur oder speziellem Habitus im Repertoire. Ideal sind Pflanzen mit ganzjähriger Wirkung. Auch ein vertrockneter Blütenstängel mit einer Schneehaube oder Raureifbesatz hat seinen speziellen Reiz.

Immergrüne Stauden und Gehölze zieren den Garten in den Wintermonaten vor allem an Schattenstandorten. Auf sonnigen Freiflächenpflanzungen müssen Farbigkeit und Struktur überwiegend von abgestorbenen Pflanzenteilen kommen. Gräser spielen hierbei eine Haupt-Rolle. Überwinterndes Blattwerk zeigt sich dort meist in Grautönen. Passende Winterblüher oder "Fruchtschmuck-Arten" findet man für fast alle Standorte. Manche markante Rindenstruktur kommt erst richtig zur Geltung, wenn auch das letzte Blatt abgefallen ist und sie in der Wintersonne glänzt.

Weitere Informationen finden Sie zum Herunterladen im Internet unter www.lwg.bayern.de/landespflege/pflanzenverwendung/46354/winteraspekt.pdf.

Im Beitrag wird – ohne Anspruch auf Vollständigkeit – eine Auswahl an Pflanzenarten vorgestellt, die sich durch besondere Wirkungen im Winter auszeichnen.

Living Walls erobern die Städte

Funktion und System der neuen "Fassadengärten"

Andreas Schulte, Abteilung Landespflege

Grüne Fassaden und Dächer haben kompensatorische Wirkung hinsichtlich der städtischen Luftbelastung aus Stäuben und Giften, der Überhitzung von kaum durchgrüntem Innenstädten und einer mangelhaften Aufenthalts- und Umgebungsqualität durch das völlige Fehlen von Natur-Elementen.

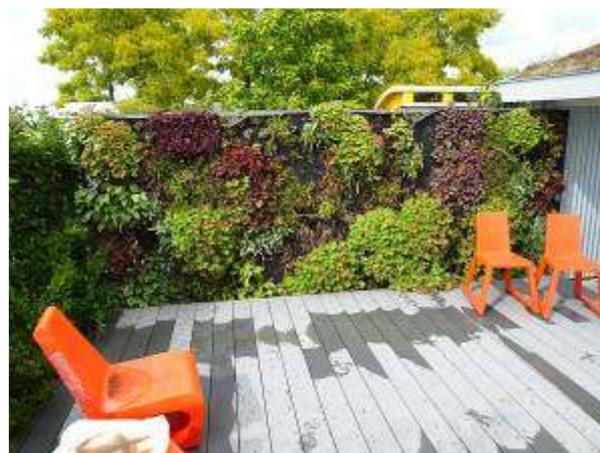
Die fassadengebundene Begrünung, die sogenannten Living Walls, wird auch in Deutschland zunehmend beliebter. Sie weckt hohe Aufmerksamkeit mit ihrem mosaikartigen Pflanzenmantel und wird deshalb auch hier immer öfter meist zu Repräsentationszwecken an Gebäuden installiert. Da bodengebundene Fassadenbegrünungen in stark verdichteten Innenstädten oft schwierig durchführbar sind, stellen die fassadengebundene Systeme, die keinen Bodenanschluss haben, eine wirkliche Alternative dar.

Bei den Living Walls eignen sich nur solche Pflanzen, die den örtlichen Extrembedingungen dauerhaft Stand halten können. Deshalb ist die Auswahl der Pflanzen in genauer Abstimmung auf den Standort zu treffen. Hinter der grünen Oberfläche steckt nicht nur eine ausgeklügelte Technik, mit diesen Systemen ist ebenfalls ein nicht zu unterschätzender Pflegeaufwand verbunden. Jedoch können großflächige Begrünungssysteme neben der ästhetischen Komponente auch einen Beitrag zur Klimatisierung von Gebäuden leisten. Mittlerweile haben sich mehrere Anbieter solcher "Living Wall"-Produkte auf dem deutschen Markt etabliert, die mit jeweils unterschiedlichen Systemlösungen zu überzeugen versuchen. Es existieren allerdings bislang keine langfristigen Erfahrungen, geschweige denn Vergleichswerte unterschiedlicher Systeme. Hier besteht ein großer Forschungsbedarf.

So bergen neben den Dächern vor allem die vertikalen Elemente unserer Städte wie Fassaden, Brandmauern und die zahllosen energetisch sanierungsbedürftigen Außenwände ein enormes Begrünungs-Potenzial.

Nur finden oftmals in hoch verdichteten Ballungsräumen selbst kleinere Pflanzflächen für Kletterpflanzen kaum den nötigen Platz. Hierfür eignen sich die bodenunabhängigen fassadengebundenen Systeme, die bereits vielfach in tropischen und subtropischen Ländern anzutreffen sind. Aufgrund des Klimas sind hier dem Gedeihen der Pflanzen keine Grenzen gesetzt, sofern die Bewässerung stimmt.

In nordeuropäischen Gefilden hingegen ist regelmäßig mit Ausfällen von Pflanzen an Fassaden insbesondere nach starken Frostperioden zu rechnen. Da keine Langzeiterfahrungen herangezogen werden können, müssen sich die verschiedenen fassadengebundenen Systeme der zahlreichen Hersteller für unser Klima noch bewähren. Was bei bestimmten Einzelkomponenten der Living Walls zu beachten ist, welche Hersteller welche Produkte anbieten und wo noch ein großer Forschungsbedarf für das neue Fassadengrün besteht, können Sie im Internet nachlesen oder herunterladen unter www.lwg.bayern.de/landespflege/pflanzenverwendung/46934/living_walls.pdf.



Living Wall in einem Ausstellungsgarten in Appeltorn, Niederlande

Persönliche Nachrichten



Unsere Altersjubilare im 1. Halbjahr 2014

Eine Reihe von Mitgliedern kann im 1. Halbjahr 2014 einen herausragenden Geburtstag feiern:

Wir gratulieren!

zum 60. Geburtstag

Thomas Schlier, Volkach-Escherndorf	23. Januar
Georg-Ludwig Garst, Worms-Abenheim	10. Februar
Rudolf Reuß, Bogen	17. Februar
Franz Hofmeier, Gosseltshausen	28. Februar
Dr. Wolfgang Besener, Augsburg	20. März
Eberhard Hörl, Teisendorf	8. April
Paul Fürst, Bürgstadt	1. Mai
Karl Streng, Sommerach	5. Mai
Günter Riegler, Eisenheim	9. Mai
Elmar Henke, Sommerach	8. Juni
Hermann Ströbele, Kirchberg	21. Juni



zum 70. Geburtstag

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

zum 75. Geburtstag

Wilfried Sonntag, Creidlitz	5. Januar
Heinrich Keß, Güntersleben	17. Januar
Werner Beck, Sulzfeld	26. Februar
Burgitta von der Ohe, Norddeich	4. März
Hermann Sengfelder, Alzenau	16. März
Hans Bätz, Veitshöchheim	31. März
Klaus Arnold, Randersacker	26. April
Dr. Walter Kolb, Güntersleben	15. Mai
Hein Hammer, Bad Salzschlirf	18. Mai
Robert Braungardt, Sommerhausen	7. Juni
Josef Strobler, Bamberg	19. Juni
Wolfgang Weltner, Rödelsee	21. Juni

zum 80. Geburtstag

Helmut Sailer, Kösching	12. Februar
Ottmar Schilli, Ortenberg	19. April
Otto Knapp, Miltenberg	6. Mai
Fridolin Bierer, Endingen	28. Mai

zum 81. Geburtstag

Hans Dorsch, Iphofen	4. Januar
Alfred Hamberger, Marktheidenfeld	9. Januar
Georg Nusser, Eltmann	27. Januar
Josef Ulsamer, Frickenhausen	14. März
Hartmut Mikoleit, Neumünster	29. April
Franz Zehner, Erlabrunn	11. Mai
Erhard Braun, Wyhlen	2. Juni

zum 82. Geburtstag

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

zum 83. Geburtstag

Eberhard Bück, Lichtenwald	9. Januar
Engelbert Becker, Kleinwallstadt	11. Januar
Wolfram König, Randersacker	21. Mai
Dietmar Pluder, Zeil	13. Juni
Klaus Geiger, Thüngersheim	17. Juni

zum 84. Geburtstag

Josef Alt, Deggendorf	27. Januar
Leofried Six, Eibelstadt	27. April
Kaspar Steinmann, Sommerhausen	18. Mai
Kurt Brand, Randersacker	27. Mai
Franz Holzheimer, Iphofen	31. Mai

zum 85. Geburtstag

Rudolf Meißner, Hofheim	12. Januar
Adam Kolb, Kulmbach	19. Januar
Rudolf Hart, Thüngersheim	13. Februar
Schwester M. Donata Tobias, Schlehdorf	17. Februar
Georg Wolf, Frittlingen	28. Februar

zum 86. Geburtstag

Gregor Rudolf, Tauberbischofsheim	9. Februar
Karl Schmidt, Kleinlangheim	6. März
Herbert Braun, Lauda-Königshofen	20. März
Bernhard Weisensee, Höchberg	12. April

zum 87. Geburtstag

Edgar Schwappach, Würzburg	30. März
Alois Pache, Würzburg	28. Juni

zum 88. Geburtstag

Josef Kuhn, Unterpleichfeld	21. Februar
Gregor Schwab, Thüngersheim	12. März



Adressenänderungen

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

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

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:

Veranstaltung		pro Person
05. und 06.02.2014	46. Veitshöchheimer Landespflege- tag " GaLaBau – weil wir es uns <i>wert</i> sind!" Kosten je Tag einschließlich Tagungsband: bei Voranmeldung bis 27.01.2014 Restkarten an der Tageskasse	20,-- € 25,-- €
11.02.2014 und 13.02.2014	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" "Erlesenes aus heimischer Jagd in Partnerschaft mit Wein" - Ein Festmenü zum Ende der Jagdsaison	55,-- €
13.05.2014 und 15.05.2015	VEV-Seminar "Harmonie von Speise und Wein" "Culinaria exotica und Wein"	55,-- €
Friedhofsbrochüren		pro Stück
für Bürger: "Erinnerung über den Tod hinaus" für Träger: "Zukunftsmodell Friedhof: Kulturgut oder Kostenfaktor"		1,-- € plus Porto und Verpackung