



Foto: *Karl Josef Hildenbrand,*
copyright Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim



Veitshöchheimer Mitteilungen

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

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

Bankverbindung: VR-Bank Würzburg
IBAN: DE42 7909 0000 0005 7801 79, BIC: GENODEF 1WU1

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

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

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

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 5. November 2015

• Aus dem Verbandsgeschehen	3
Protokoll der Hauptversammlung vom 20. März 2015 Kassenbericht für das Jahr 2014 und Haushaltsplan für das Jahr 2015 Geehrte Mitglieder für 25-jährige, 40-jährige, 50-jährige und 60-jährige Mitgliedschaft Sebastian-Englerth-Ehrenpreis für Karl Schmitt Neuer Geschäftsführer des VEV: Dr. Andreas Becker VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein" Zukunftspreis Gartenbau Hessen an ehemaligen Studierenden - Der VEV gratuliert! Jubiläumstreffen nach 50 Jahren Veitsbacher Panorama Auszüge aus dem Bericht eines Ehemaligen über den letzten Schülerjahrgang in der alten Meisterschule in der Ortsmitte von Veitshöchheim Pressemitteilung des BdB	
• Meister- und Technikerschule	15
Frühjahrsausstellung der Studierenden 2015 - 3.000 Besucher und ein bunter Strauß an Ideen Ein herzliches Dankeschön an den VEV, den Hauptsponsor der Ausstellung, und die Mitarbeiter aus den Betrieben der LWG! Die Ausstellung der Studierenden "Veitshöchheimer Dreiklang: Natürlich - sinnlich - grün" Die Ausstellungsbeiträge im Einzelnen Landschaftsgärtner werben um Sympathie - Ideenreiche GaLaBau-Leistungen im Zeitraffer erstellt Objekte für die Raum-Dekoration - Ausgewählte Beispiele aus dem Gestaltungsunterricht Time to drink BigBang - Studierenden-Weinprojekt 2013/2015 Time to drink BigBang - Informationen zu den sechs Weinen des Studierendenprojektes Veitshöchheimer Weinbau-Studierende zählen zu den besten Europas Sensorik-Zertifikat für Studierende der LWG - Anna Schwarz hat die feinste Nase Studierende aus Veitshöchheim beim 5. Süddeutschen Unternehmertag für den Gartenbau in Ulm Baustellen gut abgesichert Finanzielles Engagement des VEV ermöglicht Wahlpflichtfach Baumpflege und Baumsanierung Entwurfspräsentation des Baustellenprojekts der Klasse EFL Fachschulbeirat tagte erstmals unter neuem Vorsitzenden "Der Geizige" von Jean Baptiste Moliere - die 23. Produktion der Theatergruppe	
• Weinbau, Kellerwirtschaft, Analytik	33
Wurzelentwicklung in FLL-Baums substraten	
• Gartenbau	34
Die Legende geht - Wilhelm Straßberger im Ruhestand	
• Bayerische Gartenakademie	36
Gärtnern liegt im Trend... Das zeigten die vielen Besuchergruppen, die die Gärten der LWG besuchten! Angebot der Bayerischen Gartenakademie: Führungen durch die Gärten und Schauflächen der LWG 25 Jahre Gartentelefon - der heiße Draht für Freizeitgärtner Basilikum - ein starkes Kraut	
• Bienen	39
Einstieg in die Imkerei Der feine Unterschied - Was unterscheidet die konventionelle von der ökologischen Imkerei?	
• Landespflege	42
Einladung zum 10. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst Wünsche, Werte, Wandel - der GaLaBau ist gefordert! Rückblick: 47. Landespflegetage "Wünsche, Werte, Wandel - der GaLaBau ist gefordert!" Philosophie für die Baustelle - Höflichkeit: Das hat mit Takt und Stil zu tun!	
• Persönliche Nachrichten	47



Protokoll der Hauptversammlung 2015 des Verbands Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

Freitag, 20. März 2015, Verbinder Zierpflanzenbau der LWG, Veitshöchheim, 15:30 bis 18:00 Uhr

1. Begrüßung

Der Vorsitzende Reimund Stumpf begrüßte zur Hauptversammlung rund 50 Ehemalige und ihre Angehörigen im neuen Verbinder der Zierpflanzenbau-Gewächshäuser der LWG. Er freute sich, dass neben den Jubilaren mit Peter Most, Wolfgang Klopsch und Richard Rabenstein ein ehemaliger Präsident und drei Ehrenmitglieder den Weg nach Veitshöchheim zum VEV gefunden hatten.

2. Feststellung der Beschlussfähigkeit

Der erste Vorsitzende stellte fest, dass die durch die Post eigens verschickte Einladung rechtzeitig erfolgt ist und die Hauptversammlung damit beschlussfähig ist. Einwände gegen die Tagesordnung bzw. Änderungswünsche gab es keine.

3. Grußworte

Zunächst stellte sich der neue Präsident Dr. Hermann Kolesch vor. Er berichtete von den abgeschlossenen Sanierungsarbeiten im Kellereigebäude und vom Beschluss, auch die Abteilung Weinbau komplett ins Gelände an der Steige zu verlagern. Dort solle für 16 Mio. € ein neues Gebäude errichtet werden. Der Zeitpunkt des Baubeginns ist jedoch noch offen.

Anschließend berichtete Schulleiter Arved von Mansberg über die Bewerbung für das nächste Auslandspraktikum-Projekt. Das von Leonardo da Vinci in Erasmus+ umbenannte Projekt fördert Auslandspraktika der Studierenden und verleiht den Veitshöchheimer Schulen damit ein Alleinstellungsmerkmal.

Derzeit besuchen rund 180 Studierende die Schulen der LWG in den drei Fachrichtungen Weinbau und Kellerwirtschaft, Gartenbau sowie Garten- und Landschaftsbau. Auch die Anmeldungen für das kommende Schuljahr stimmen optimistisch, denn schon vor dem Anmeldeabschluss kann festgestellt werden, dass in allen Fachrichtungen mindestens eine Klasse zustande kommt. Im Garten- und Landschaftsbau liegen schon jetzt mehr Anmeldungen vor als Plätze

vergeben werden können. Auch im Weinbau ist mit 23 Anmeldungen das Kontingent fast ausgeschöpft. Im Gartenbau sind dagegen noch Plätze frei, von Mansberg war jedoch zuversichtlich, dass auch hier eine Klasse gebildet werden kann. Positiv macht sich hier bemerkbar, dass immer mehr Gartenbauschulen in Deutschland geschlossen werden.

Abschließend bedankte sich von Mansberg beim VEV für die Unterstützung des Schulbetriebs, der ohne den Verband nicht so rund laufen könnte.

4. Ehrung langjähriger Mitglieder

Zunächst wurde der sechs im vergangenen Jahr verstorbenen Mitglieder gedacht. Dies waren: Klaus Geiger, Thüngersheim, Josef Pflügl, Vohburg, Georg Wolf, Frittlingen, Ottmar Schilli, Ortenberg, Fridolin Bierer, Emmendingen und Edgar Schwappach aus Würzburg.

Danach wurden die zehn anwesenden der 29 Mitglieder mit 25-jähriger Zugehörigkeit zum VEV mit der silbernen Verbandsnadel ausgezeichnet. Anschließend erhielten acht von 27 Mitgliedern, die 40 Jahre zum Ehemaligenverband gehören, die goldene Verbandsnadel. Reimund Stumpf zeichnete sodann von neun Platin-Mitgliedern die anwesenden Alfons Burger aus Leinach, Heinz Gößwein aus Thüngersheim und Wolfgang Krauß aus Saulheim für ihre 50 Jahre lange Treue zum VEV aus. Schließlich wurden die zwei anwesenden von sieben Ehemaligen mit der Diamant-Mitgliedschaft geehrt, weil sie dem VEV bereits 60 Jahre angehören. Dies sind Ekkehard Beckert aus Würzburg und Otmar Scheidl aus Nürnberg.

Abschließend übergab Reimund Stumpf den Sebastian-Englerth-Ehrenpreis an Karl Schmitt aus Randersacker (siehe eigenen Beitrag).

5. Geschäftsbericht

Geschäftsführer Peter Schwappach berichtete zunächst über die Entwicklung der Mitgliederzahlen im VEV. Mit 1.634 Mitgliedern Ende 2014 ist der VEV auf einen neuen Höchststand gewachsen. 135 neue Mitglieder konnten im vergangenen

Jahr geworben werden. Dem stehen 6 Todesfälle, 13 Kündigungen und 19 Ausschlüsse gegenüber.

Danach berichtete er über eine Vielzahl von Veranstaltungen, die 2014 an der LWG organisiert und vom VEV angeboten oder abgewickelt wurden. 26 teils mehrtägige Tagungen bzw. Seminare lockten mehr als 11.000 Teilnehmer nach Veitshöchheim bzw. Bamberg. Zudem unterstützte der VEV mit fast 8.000 € die Gartenbauausstellung der Studierenden "Element Grün: Back to the roots" sowie mit mehr als 10.000 € das Schüler-Weinprojekt "Groß & Trocken". Beides waren erfolgreiche Projekte. Wie in den Vorjahren wurde die Schulpartnerschaft mit der Südtiroler Partnerschule Laimburg gesponsert.

Außerdem wurden Referenten für spezielle Seminare und Veranstaltungen finanziert. Schon traditionell wurde für die Erstsemester wieder eine Weinprobe im Hofkeller unter der Residenz angeboten, die sich unter der Leitung von Prof. Wahl auch 2014 großen Zuspruchs erfreute. Die besten Absolventen der Abschlussklassen haben jeweils Buchpräsente erhalten.

Ebenso bewährt und stets ausgebucht waren die neun Wein-Seminare von Prof. Klaus Wahl. Unter dem Motto "Erlesenes aus heimischer Jagd", "Culinaria exotica", "Kulinarik vegetarischer Küche", "Alles was fliegt oder Federn hat" sowie "Tundra, Taiga, arktische Gewässer" lernten rund 250 Teilnehmer geeignete Kombinationen von Essen und Wein kennen. Einige Vorträge sowie gut 120 Führungen durch die LWG mit etwa 6.100 Besuchern rundeten das breite Angebot ab.

In seinen weiteren Ausführungen verwies der Geschäftsführer auf die Internet-Seite des VEV (www.vev-bayern.de). Mit fast 915.000 Aufrufen und knapp 180.000 Besuchern war auch im abgelaufenen Jahr das Interesse an der Homepage sehr groß. So zählen unter anderem die dort veröffentlichten Stellenangebote zu den besonders häufig besuchten Seiten.

6. Kassenbericht

Erfreuliches konnte auch der zweite Vorsitzende Wolfgang Graf berichten, der den erkrankten Kassier Hans Bätz vertrat. So schloss der VEV auch das vergangene Jahr überaus positiv ab. Graf berichtete, dass fast alle Veranstaltungen, deren finanzielles Risiko vom VEV getragen wurde, ebenso wie das Schülerprojekt "GT" mit einem Überschuss abgeschlossen werden konnten. Den gesamten Einnahmen von 247.668 € standen Ausgaben von insgesamt 198.794 € gegenüber. Das ergibt einen erneuten Überschuss von 48.874 €, der etwa 3.500 € niedriger liegt als im Vorjahr. Im Rückblick der letzten zehn Jahre ist der Umsatz des VEV ständig gewachsen.

Deshalb soll die Buchführung auf elektronische Basis gestellt werden und ein Stellvertreter den Kassier unterstützen.

Geschäftsführer Schwappach gab bei der Gelegenheit einen Überblick über die Förderung des VEV für die Belange der Studierenden. In den letzten zehn Jahren stellte der Verband der LWG mehr als 240.000 € für die Förderung von Ausbildung und Forschung zur Verfügung.

Im Anschluss stellte Wolfgang Graf den Haushaltsplan für 2015 vor, der in einer ähnlichen Größenordnung liegt wie 2014. Danach berichtete Kassenprüfer Werner Schottdorf über die Prüfung der VEV-Kasse. Er bestätigte dem Kassier eine ordnungsgemäße Buchführung sowie die Übereinstimmung aller Belege mit den zugehörigen Buchungen. Zusammen mit der Genehmigung des Haushaltsplans für 2015 beantragte er anschließend die Entlastung der Vorstandschaft. Dem Antrag wurde von den Anwesenden der Hauptversammlung einstimmig zugestimmt.

7. Neuwahl des Geschäftsführers

Nachdem der bisherige Geschäftsführer Peter Schwappach seit Anfang August 2014 mit der Leitung der Gruppe Landwirtschaft und Forsten - Hochwasserschutz ein neues Aufgabengebiet an der Regierung von Unterfranken übernommen hat, wurde die Wahl eines neuen Geschäftsführers notwendig. Reimund Stumpf schlug als Nachfolger Dr. Andreas Becker, den Leiter der Bayerischen Gartenakademie, vor. Nach einer kurzen Vorstellung der bisherigen Berufsstationen durch Dr. Becker stellte der Vorsitzende den Vorschlag zur Wahl. Dieser wurde einstimmig angenommen. Dr. Becker nahm die Wahl mit einem Dank für den Vertrauensvorschuss an. Mit einer Würdigung der Verdienste von Peter Schwappach in den acht Jahren seiner Geschäftsführertätigkeit und einem großzügigen Weinpräsent wurde Schwappach vom Vorstand verabschiedet.

8. Verschiedenes

Am Ende erläuterte der Vorsitzende die Gründe, weshalb im kommenden Jahr die Satzung des VEV geändert werden muss. Geplant ist, den Vorstand um einen Schriftführer sowie einen Stellvertreter des Kassiers zu erweitern. Außerdem muss eine rechtlich eindeutige Formulierung für die Aufwandsentschädigung des Vorstands gefunden werden. Andernfalls besteht das Risiko, dass die Satzung insgesamt unwirksam ist. Schließlich sind auch einige redaktionelle Änderungen erforderlich, die durch Umbenennungen und organisatorische Änderungen der LWG notwendig wurden.

Bei dieser Gelegenheit soll jedoch auch der Name des VEV aufgefrischt werden. Der VEV will damit die Ausrichtung an die Unterstützung der Studierenden auch in seinem Namen stärker betonen. Stumpf appellierte an die Kreativität aller Ehemaligen, Vorschläge für einen veränderten Namen abzugeben. Erste Ideen lauteten: VEV - Freunde der Landesanstalt, VEV - alles im grünen Bereich sowie VEV - DIE Veitshöchheimer. Wenn ein neuer Name gefunden ist, soll schließlich auch das schon einige Jahrzehnte alte Logo angepasst werden.

Vor der Hauptversammlung wurden die ange-reisten Besucher von drei Studierenden über ihre Erfahrungen im Praktikum informiert. Stephan Räch berichtete über den Weinbau auf Long Island unweit von New York, Anna Schwarz stellte das Internet-Angebot www.TVino.de des größten deutschen Weinfachhändlers Hawesko vor. Angela Maria Rudolf informierte die Besucher über ausgefallene Neuzüchtungen des schweizerischen Obstspezialisten Lubera wie rotfleischige Äpfel oder dornenlose Himbeeren.

Daran schloss sich ein Rundgang durch die neu errichteten Teile der LWG an: die Gewächshäuser des Sachgebiets Zierpflanzenbau, das Fachzentrum Analytik sowie der renovierten Keller der Abteilung Weinbau und Oenologie. Vor allem Gäste, die schon seit Jahrzehnten nicht mehr in Veitshöchheim gewesen waren, staunten, was sich in "ihrer Schule" alles getan hatte.

Im Anschluss an die Mitgliederversammlung klang der Abend bei einem gemeinsamen Essen im Casino der LWG aus. Küchenchef Stephan Hofmann hatte sein Können unter Beweis gestellt und ein sehr delikates Buffet vorbereitet. Zusammen mit der großen Palette an Schülerweinen hatten die rund 50 zum Essen gebliebenen Besucher genug Gesprächsstoff, um sich bis in den späten Abend zu unterhalten.

Veitshöchheim, den 25. März 2015

Schwappach

Schwappach
Protokollführer

gez.
Stumpf
1. Vorsitzender

Kassenbericht des VEV für das Jahr 2014

Einnahmen	
Kassenbestand aus 2013	52.420,60 €
Mitgliedsbeiträge	14.573,17 €
Veranstaltungen	120.891,03 €
Spenden	3.873,81 €
Zinsen	576,44 €
Sonstige Einnahmen	13.333,35 €
Durchlaufende Posten	42.000,00 €
Gesamteinnahmen	247.668,40 €

Ausgaben	
Postgebühren	2.814,85 €
Geschäftsbedarf	2.796,66 €
Reisekosten	1.927,05 €
Mitteilungsblatt	16.245,85 €
Veranstaltungen	88.029,40 €
Förderung der Studierenden	42.375,98 €
Beiträge zu Verbänden	2.338,68 €
Sonstige Ausgaben	265,53 €
Durchlaufende Posten	42.000,00 €
Gesamtausgaben	198.794,00 €

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	247.668,40 €
Gesamtausgaben	198.794,00 €
Bestand am 31.12.2014	48.874,40 €

davon	Barkasse	944,45 €
	Girokonto	5.242,95 €
	Sparbuch	27.687,00 €
	Festgeld	15.000,00 €
	Gesamt	48.874,40 €

Haushaltsplan des VEV für das Jahr 2015

Einnahmen	
Kassenbestand aus 2014	48.874,40 €
Mitgliedsbeiträge	15.000,00 €
Veranstaltungen	120.000,00 €
Spenden	4.000,00 €
Zinsen	500,00 €
Sonstige Einnahmen	10.000,00 €
Gesamteinnahmen	198.374,40 €

Ausgaben	
Postgebühren	4.000,00 €
Geschäftsbedarf	2.500,00 €
Reisekosten	1.000,00 €
Kosten für Mitteilungsblätter	16.500,00 €
Veranstaltungen	85.000,00 €
Förderung der Studierenden	40.000,00 €
Beiträge zu Verbänden	2.500,00 €
Sonstige Ausgaben	500,00 €
Gesamtausgaben	152.000,00 €

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	198.374,40 €
Gesamtausgaben	152.000,00 €
voraussichtlicher Bestand am 31.12.2015	46.374,40 €

gez.
Hans Bätz
Kassier

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

Dr. Wolfgang Besener, Augsburg
Iris Blumenschein, Obernbreit
Martin Eichner, Dietenhofen
Herbert Friedl, Kochel am See
Maria Friedl, Kochel am See
Michael Graf, Landshut
Michael Heßdörfer, Zellingen
Birgit Jüptner, Wiesenbronn
Gunther Klein, Würzburg
Klaus Körber, Erlabrunn
Gudrun Kuhr, Neustadt/Aisch
Franz Lernhard, Zusamaltheim
Maximilian J. Metzger, Friedberg

Olaf Rogalla, München
Hugo Roth, Ochsenfurt
Thomas Rüger, Büchold
Gerd Sander, Herrieden
Wendelin Schuster, Sielenbach
Peter Schwingenschlögl, Gerbrunn
Jürgen Stülb, Bad Soden
Elisabeth Vermeulen, Würzburg
Henning Wetekam, Runkel
Harald Wiedow, Gößweinstein
Martin Wollenweber, Gröbenzell
Peter Zimmer, Beilngries

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

Horst Barthelmes, Altdorf
Armin Bräunling, Kleinsendelbach
Reiner Dietzler, Olching
Hubert Erdt, Augsburg
Manfred Fischer, Veitshöchheim
Hans-Jürgen Gürlich, Rednitzhembach
Valentin Gürsching, Nordheim
Heinrich Gutbrod, Thüngersheim
Helmut Harth, Quirnbach
Hans Hartmann, Schwarzach
Manfred Hartmann, Schwarzach
Cölestin Huhn, Schlüchtern
Manfred Münkel, Kulsheim-Hundheim
Peter Paintner, Günzburg

Werner Probst, Markt Nordheim
Julius Sauer, Unterpleichfeld
Armin Schlereth, Hammelburg
Berthold Schmachtenberger, Randersacker
Gerhard Seybold, Nürnberg
Ludwig Steinruck, Eckenthal-Forth
Klaus-Peter Thiel, Marin-Novian
Heinz Unterseher, Bad Orb
Prof. Klaus Wahl, Würzburg
Hubertus Wehner, Bad Kissingen
Rupert Weickert, Sommerach
Alfons Weiglein, Wiesentheid
Hans Wichert, Hirschaid

**Für 50-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt
und mit Ehrenurkunde und der goldenen Verbandsnadel ausgezeichnet:**

Hubert Bäuerlein, Schwarzach
Alfons Burger, Leinach
Dieter Goßmann, Veitshöchheim
Heinz Gößwein, Thüngersheim
Karl-Heinz Kiesling, Ottobrunn

Wolfgang Krauß, Saulheim
Werner Scherrer, Kirchheim/Ötlingen
Klaus Schmitt, Geisenheim
Hermann Schreiber, Schwaig

**Für 60-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt
und mit Ehrenurkunde und der goldenen Verbandsnadel ausgezeichnet:**

Ekkehard Beckert, Würzburg
Josef Alt, Deggendorf
Franz Amberger, Viechtach
Eberhard Bück, Lichtenwald

Manfred Eble, Laichingen
Otto Knapp, Miltenberg
Otmar Scheidl, Nürnberg

Sebastian-Englerth-Ehrenpreis

für Karl Schmitt



Sebastian-Englerth-Preis

verliehen in Anerkennung der besonderen Verdienste für den Berufsstand, für Forschung und Lehre an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau sowie das Engagement im Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

an
Herrn Karl Schmitt
aus Randersacker

Veitshöchheim,
den 20. März 2015

Reimund Stumpf
1. Vorsitzender VEV

Der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer (VEV) hat den Randersackerer Winzermeister Karl Schmitt für seinen Jahrzehnte langen Einsatz für den Berufsstand und die Nachwuchsförderung im fränkischen Weinbau mit dem Sebastian-Englerth-Ehrenpreis ausgezeichnet. Der Vorsitzende Reimund Stumpf würdigte Schmitts Verdienste: "Sie haben mit Ihrem unermüdlichen Einsatz in über 40 Jahren fast 60 Winzer ausgebildet, von denen gleich mehrere Bundessieger im Berufswettbewerb der Winzer wurden und haben sich in vielen berufsständischen Gremien 30 Jahre engagiert."

In dem von ihm geführten Weingut "Schmitt's Kinder" wurde sein Streben nach qualitätsbetontem Weinbau mit vielen nationalen und internationalen Auszeichnungen belohnt. So wurde er bei der Internationalen Weinmesse in London zweimal, 2008 und 2009, zum "German Wine Producer of the Year" gekürt und mehrfach mit dem Bundesehrenpreis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft ausgezeichnet.

Im Weinbaulichen Berufsstand war Karl Schmitt schon bald nach seiner Betriebs-Übernahme, ab 1975 aktiv. Die Liste seiner Ehrenämter ist sehr lang:

- Ausbildungsbetrieb für Winzer (mehr als 40 Jahre)
- Mitglied im Prüfungsausschuss der Winzermeister (30 Jahre)

- Vorstandschafsmittglied bei "Fränkische Weingüter und Selbstvermarkter"
- Arbeitskreis "Weinbau" beim Fränkischen Weinbauverband
- Arbeitskreis "Absatzförderung" später Arbeitskreis "Markt"
- Bauausschuss "Haus des Frankenweins" – Alter Kranen
- Vertreter des VDP in der Gesellschafteversammlung der Gebietsweinwerbung
- Beiratsmitglied im Ausschuss für "Technik im Weinbau", ATW, beim Dt. Weinbauverband
- Sachverständigen-Ausschuss nach dem Weinwirtschaftsgesetz (später Widerspruchsausschuss)
- Vorstandsmittglied der Fränkischen Prädikatsweingüter (VDP)
- 2001-2007: stellvertretender Vorsitzender VDP Franken
- 2007-2014: 1. Vorsitzender VDP Franken

Karl Schmitt wurde in den vielen Gremien besonders für seinen Weinbaulichen Sachverstand, aber auch seine Objektivität geschätzt, die sein immer sachliches und faires Argumentieren und Handeln stets bestimmt haben.

Karl Schmitt ist 1949 geboren, seit 1975 mit seiner Frau Renate verheiratet und hat vier Kinder. Als gebürtiger Randersackerer hat er frühzeitig den Winzerberuf erlernt und 1967 die Abschlussprüfung zum Winzer abgelegt. Danach ging er zum Praktikum an die Nahe. Von 1967 bis 1968 absolvierte er die Weinbauschule an der LWG Veitshöchheim. Damals trat er auch in den VEV ein. Nicht mehr lange und er wird von uns für seine 50-jährige Mitgliedschaft geehrt.

In Veitshöchheim hat er offenbar auch einiges gelernt. Denn das hier erworbene Wissen konnte er anschließend gut unter Beweis stellen, als er 1969 Bundessieger im Berufswettkampf der Winzer wurde. Damit war seine berufliche Bildung aber noch nicht abgeschlossen. Nach einem Praktikum im rheinhessischen Wonnegau 1971 legte Karl Schmitt 1972 zusätzlich auch die Prüfung zum Kellermeister ab.

Anschließend, ab 1974, übernahm er den elterlichen Betrieb. Zusammen mit seiner Frau führt er seitdem das Weingut "Schmitt's Kinder" und hat es mittlerweile weit über Franken hinaus bekannt gemacht. Seit dieser Zeit bildete Herr Schmitt ganze Generationen von Winzern aus: einige Namen seien nur beispielhaft genannt: Egon Schäffer, Wolfgang Glaser, Klaus-Peter Heigel, Sandra Sauer, Jochen Körber.

Es wäre jedoch ein Trugschluss, zu meinen, dass Karl Schmitt diese Lehrlinge vor allem als preiswerte Arbeitskräfte betrachtet hat. Er hat im Gegenteil seinen Bildungsauftrag sehr ernst genommen. So war es unvermeidlich, dass das von ihm weiter gegebene Wissen mehreren seiner Auszubildenden ebenfalls zu Bundessiegern im Berufswettkampf verholfen hat, etwa Günther Bubeck, Martin Steinmann oder Klaus Höfling.

Das Streben nach guter Arbeit in Weinberg und Keller zeigte auch bald Erfolge in der eigenen Weinqualität: so konnte das Weingut Schmitt's Kinder schon 1975 den ersten Staatsehrenpreis bei der fränkischen Weinprämierung einstreichen.

Für einen erfolgreichen Betrieb ist eine gute innerbetriebliche Ausstattung eine wichtige Rolle. Deshalb siedelte Karl Schmitt 1984 sein Weingut aus dem Altort aus und verlegte es an den heutigen Standort am Fuße des Sonnenstuhls. Dafür erhielt er aus der Hand des damaligen bayerischen Landwirtschaftsministers Hans Eisenmann einen Preis für landschaftsgebundenes Bauen. Die Weinqualität konnte damit weiter gesteigert werden. Von 1990 bis 2000 wurde Karl Schmitt

mehrfach der Bundesehrenpreis der DLG überreicht. 2008 und 2009 war er "German Wine Producer of the year" bei der IWSC London.

Es ist ihm gelungen, die Begeisterung für seinen Beruf weiterzugeben: sein Sohn hat eine Weinbauliche Ausbildung absolviert, was heute längst nicht mehr selbstverständlich ist. Mittlerweile ist sein Sohn Martin als Weinbauingenieur in den Betrieb eingestiegen und hält dem Vater den Rücken frei.

Nicht alle wissen, dass der Name "Schmitt's Kinder" auf eine Erbgemeinschaft aus der Zeit um 1910 zurückgeht. Nach dem Tod der damaligen Besitzer haben deren Kinder und Erben das Weingut - entgegen der üblichen "Fränkischen Realteilung" - nicht aufgeteilt. Vielmehr haben sie die Weinberge zusammen bewirtschaftet und die Weine unter der Bezeichnung "Schmitt's Kinder" gemeinsam vermarktet. Diese Art des Teamworks hat Karl Schmitt besonders verinnerlicht und mag eine Antriebsfeder gewesen sein, sich über den eigenen Betrieb hinaus zu engagieren.

Auch in seinem Heimatort war Karl Schmitt lange Jahre aktiv. So wurde er seit 1978 bis zum freiwilligen Rückzug 2010 ununterbrochen, also 32 Jahre lang in den Gemeinderat gewählt und hat in dieser Zeit mit fünf Bürgermeistern zusammen gearbeitet. Stets von dem keineswegs sicheren Listenplatz 7 aus angetreten, gewann er mit seiner gradlinigen und überparteilichen Art jeweils das Vertrauen und damit auch die Stimmen der Mitbürger. Im Basketball würde diese Listennummer wohl überhaupt nicht mehr vergeben, weil sie für immer mit der Persönlichkeit von Karl Schmitt verbunden ist.

Die Arbeit im Bauausschuss war dort sein Steckenpferd. Durch seine tiefen Kenntnisse und sein feines Gespür für Architektur war er lange Jahre der Bausachverständige im Randersackerer Gemeinderat. Das war auch dem Weinbauverband bekannt und er hat Karl Schmitt deshalb in den Bauausschuss berufen, als damals der Neubau am Haus des Frankenweins im Alten Kranen in Angriff genommen wurde.

In der Vorstandschaft des VEV gab es jedenfalls keine lange Diskussion, als wir über den Vorschlag beraten haben, Karl Schmitt in diesem Jahr mit dem Sebastian-Englerth-Preis auszuzeichnen.

Neuer Geschäftsführer des VEV:

Dr. Andreas Becker

Am 20. März 2015 wurde Dr. Andreas Becker in der Jahreshauptversammlung des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. zum neuen Geschäftsführer gewählt.

Herr Dr. Becker leitet die Bayerische Gartenakademie an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, ist 52 Jahre alt, verheiratet und hat drei erwachsene Kinder.



Nach dem Studium der Agrarwissenschaften in Gießen promovierte Dr. Becker von 1989 bis 1992 über Stickstoffdüngung bei Reben (*Vitis vinifera*), danach folgten 2 Jahre Referendariat in Bayern und anschließend 2 Jahre Marktfruchtbau-Berater am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten in Karlstadt.

1996 übernahm Dr. Becker die Leitung des Sachgebietes Rebenzüchtung an der LWG. Von 2002 bis 2004 wurde er mit der Leitung des Staatlichen Hofkellers in Würzburg beauftragt. Danach kehrte er für 1,5 Jahre in die Rebenzüchtung zurück und wechselte 2006 in die Abteilung Gartenbau, Leitung des Sachgebietes Unternehmensführung und Marketing im Gartenbau. Im September 2009 wurde ihm die Leitung der Bayerischen Gartenakademie an der LWG übertragen.

Herr Dr. Becker ist seit 2006 Semesterleiter der G2 und organisiert in zentraler Verantwortung die Ausstellung der Studierenden, die seit 2013 von allen drei Fachbereichen - Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau und Weinbau - ausgerichtet wird. Er unterrichtet Marketing in der G1a, G1b, G2 und organisiert den Unterrichtsschwerpunkt Marketing in der G2 mit den Fächern Marketing, Beraten und Verkaufen sowie praktische Gestaltung.

In der neuen Funktion als Geschäftsführer des VEV steht für ihn die Förderung der Studierenden an der Meister- und Technikerschule im Mittelpunkt.

VEV-Seminare "Harmonie von Speise und Wein"

Kulinarisches rund um den Atlantik veredelt mit Wein

Karibik, Südamerika, Afrika, Europa ... eine überreiche Auswahl an Spezialitäten! Der Wein vereint sie alle und bereichert unsere sensorischen Erfahrungen.

Eine "Kreuzfahrt" der besonderen Art

Dienstag, den 13.10.2015 und
Donnerstag, den 15.10.2015

Kulinarische Geheimnisse des Waldes und der Wein

Der Wald hat viel Mythologisches für unseren Kulturkreis. Aber seit Vorzeiten war er auch Lebengrundlage der Menschen. Eine kulinarische Retrospektive, bereichert durch das Kulturgut Wein, eröffnet neue Perspektiven.

Dienstag, den 24.11.2015 und
Donnerstag, den 26.11.2015

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

Zukunftspreis Gartenbau Hessen an ehemaligen Studierenden - Der VEV gratuliert!

Im Mitteilungsblatt Ausgabe 117/2014 hatten wir über die Eröffnung der neuen Produktionsanlage mit Verkaufsgewächshaus des Betriebes Uffelmann in Kassel-Kirchditmold berichtet. Am 24. Februar 2015 überreichte jetzt die hessische Landwirtschaftsministerin Priska Hinz Urkunde und Plakette für den Zukunftspreis Gartenbau Hessen an Michael Uffelmann. Der junge Gartenbau-Unternehmer hat seinen Techniker in Veitshöchheim gemacht und ist Mitglied im VEV.

Jubiläumstreffen nach 50 Jahren

Text und Bilder: *Georg Lutz*, Thüngersheim

Junge Gärtner und Weinbauern als Hörer der Berufsqualifizierung 1963 und 1964, die an der Bayerischen Landesanstalt in Veitshöchheim eingeschrieben waren, verstanden sich auf Grund der vielen Berührungspunkte und Gemeinsamkeiten des Studiums auf Anhieb. Die sich daraus ergebenden fachlichen und persönlichen Bindungen endeten aber nicht mit der Ausfertigung der Zeugnisse und der Meisterbriefe.



Besuch im Hofkeller der Residenz, von links: Klaus Leitermann, Dr. Alfons Schropp, Dietrich Hein, Paul Bauer, Georg Lutz, Franz Schüller, Horst Bruns mit Kellermeister a.D. vom Hofkeller Heinz Gößwein

Das gegenseitige Verständnis und die späteren weiteren gemeinsamen Treffen im zweijährigen Rhythmus führten zu einer fast familienartigen Harmonie. Selbst Ehemalige, die auf die Zeugnisse von Veitshöchheim ein akademisches Studium folgen ließen, waren ständig dabei. Zum 50. Jubiläum fand das Treffen in Veitshöchheim statt. Die LWG stand natürlich im Mittelpunkt.



Die Gruppe interessierten besonders die Praxisversuche zu Clematis, Minikiwi und Tafeltrauben im Versuchsgelände Stutel in Thüngersheim.

Veitsbacher Panorama

Die Lehranstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau liegt im wunderschönen Frankengau. Veitshöchheim, der Ort am Main, ist bekannt durch seinen guten Wein. Der Hofgarten mit seinen langen Hecken hat viel lauschige, stille Ecken.

Der Loisl, unser Bester, besuchte auch die zwei Semester. Das erste mit 26 Schülern an der Zahl war für uns alle noch keine Qual. Aber das zweite Semester war schon schlimmer, denn an das Arbeitsschreiben denken wir immer.

Viele Vorträge bekamen wir vorgesetzt, daß wir manchmal waren entsetzt. 25 Fächer wurden uns geboten, 17 Lehrer taten sie benoten.

Eins der schwersten Fächer war Chemie, und manche werden es vergessen nie.

Doch Frl. Dr. Benda konnte dies Fach sehr gut unterrichten, daher wollten wir auf ihren Unterricht nicht mehr verzichten.

Auch dies sei noch hervorgehoben, wir werden sie immer darob loben. Die Stunden bei Dr. Benda waren nie fade, denn wir bekamen von Ihr 2mal Schokolade.

Manche Lehrer, das muß man sagen, mußten sich mit uns schon plagen. Und wenn die Schule nun ist vorbei, wird jeder sagen: Wir haben doch gelernt dabei. Bei manchen Weinproben mußte ich gar stöhnen, denn an den sau'ren Wein konnt' ich mich nicht gewöhnen.

Im April bekamen wir unser Meisterthema
und jeder beschrieb es nach seinem Schema.
Acht Wochen Zeit hatten wir dazu,
aber schnell verging sie im Nu.
Manchen Nachmittag schenkte uns Herr Klopsch,
der Schulleiter,
und half uns damit für die Arbeit mächtig weiter.

In Wien, im Pratergewuhle,
dachte keiner an die Schule.
Wer hätte das von Loisl gedacht,
daß er Kuss-sinen – Geschichten gemacht!
Manch einer hatte sich gefragt:
Warum war der Loisl so begabt?

Nicht nur mit Lernen mußten wir uns begnügen,
auch in den Heckenwirtschaften hatten wir größ-
tes Vergnügen.
Trotz mancherlei Mädchengedanken,
kamen wir in der Schule nicht ins Wanken.
Nun aber Schluß mit Pauken und Trompeten,
um einen Meisterbrief wird jetzt gebeten.

Veitshöchheim, im Juli 1964
E. Gröschel, Gärtnermeister

Auszüge aus dem Bericht eines Ehemaligen über den letzten Schülerjahrgang in der alten Meisterschule in der Ortsmitte von Veitshöchheim

Text: *Wolfgang Walther*, Kitzingen
Bilder: *Wolfgang Walther* und *Hans Bätz*, Ehemalige des Jahrganges 1965/66

Nach einer Pause von etwa drei Jahren residierte 1965/66 nochmal ein letzter Schülerjahrgang an traditionsreicher Stelle im Kavaliersbau (ehemals fürstbischöfliche Betriebsgebäude) im Zentrum von Veitshöchheim. Das Richtfest und der Baubeginn für die neue Lehr- und Versuchsanstalt an anderer Stelle in Veitshöchheim hatten 1964 bereits stattgefunden. Deshalb betrachteten wir uns dann auch als Totengräber der alten Schule.



Gruppenbild vor dem Schulgebäude

Aber schön der Reihe nach:
Nachdem uns in den Vorjahren der Besuch der Meisterschule verwehrt blieb, wollte ich nicht noch einmal eine Wartezeit in Kauf nehmen. Außerdem war ich überzeugt, dass auch an der neuen Schule die Meisterbriefe nicht wie Geschenkgutscheine vergeben würden. Zudem wartete meine Braut dringend auf ihren "Meister". Der Meister war zur damaligen Zeit ein lebensnotwendiger Bestandteil unseres Berufslebens – auch aus finanziellen Gründen, um überhaupt eine Familie gründen zu können.

Etwas frustriert, auch etwas unbedarft im Hinblick darauf, wie eine Anmeldung zur Meisterschule abzulaufen hätte, aber auch ohne Vorurteile zu hegen, stellte ich mich im altherwürdigen Verwaltungstrakt bei Frau Eyring als Meisteranwärter vor.

Meine Absicht war, entsprechend meiner vorausgegangenen gärtnerischen Tätigkeit in der Sparte "Gartengestaltung" den Meisterbrief zu erwerben. Dieser Wunsch wurde alsbald der Realität geopfert. Denn die Planung der Schule sah vor, diese Berufssparte erst wieder nach der Fertigstellung der neuen Einrichtung in das Angebot aufzunehmen. So entschloss ich mich, in der Sparte "Friedhofsgärtnerei" die Meisterprüfung abzulegen.

Auffallend war das geringe Interesse von Meisterschülern in diesem letzten Jahrgang an der alten Schule. Es hatten sich scheinbar nur Schüler eingefunden, die eine weitere Wartezeit von einem Jahr nicht hinnehmen wollten.

Obwohl wir uns alle so unsere Vorstellungen über die alte Schule gemacht hatten, waren wir doch überrascht vom Alter der Gebäude, von deren Weitläufigkeit und der teilweisen Unbegehrbarkeit. Die Schulräume waren nur über den Hof zu erreichen und auf endlos langen Gängen verteilt.

Der Küchentrakt mit Speisesaal war nicht weniger umständlich im selben Gebäudeteil wie unsere Schlafsäle zu erreichen. Zu den Essenszeiten, dem Herdentrieb folgend, war dieser Weg immerhin noch in Erwartung eines ordentlichen Essens der unbeschwerlichste aller Wege.



*Fleißige Helfer in der Küche:
Eduard Krammer,
Hans Bätz und Edgar
Selzam (von links)*

Die Portionen waren reichlich. Moni, unsere "Küchenfee", hatte ein Herz für uns alle, besonders für ihre Helfer, die sie mit Wurst-Vorräten aus ihrem Küchentisch und sonstigen Fächern versorgte.

Da konnte es dann schon einmal passieren, dass sich ein Schüler bei Moni die nächste greifbare Essigflasche "borgte", um einen Salat auf seinem Zimmer zu würzen. Aber spätestens beim Zubereiten des Salates musste er feststellen, dass unsere Moni in ihrer sparsamen Art Geschirrspülmittel in die leere Essigflasche gefüllt hatte. Damit war der Lebensmittelkontrolle Genüge getan und der Artikel aus dem Verkehr gezogen. Moni hatte die Lacher auf ihrer Seite.

Die Schlafräume mit bis zu vier Betten boten wenig Platz, um sich einem intensiven Lernen widmen zu können. Diese Tatsache nutzten wir dann auch als Ausrede, wenn im Unterricht das Wissen mal wieder nicht so schnell verfügbar war.

Um unser Reinlichkeitsbedürfnis stillen zu können, befand sich vor unseren Schlafräumen ein großer Gemeinschaftswaschraum. Dort trieben wir beim gegenseitigen Betrachten unserer Morgentoilette schon mal die ersten Späße. Um uns noch eine wöchentliche Ganzkörperwäsche zu ermöglichen, hat die Schulverwaltung Hausmeister Backmund angewiesen, jeden Freitag die früher einmal bestimmt sehr vornehme Wannensäuberungs-Abteilung mit heißem Wasser zu versorgen. Wir fanden das eine sehr noble Geste der Schule, die die meisten dankbar nutzten.

Unsere Lehrer - mit ihrem würdevollen Gebaren noch den Glanz der alten Schule ausstrahlend - brachten uns das nötige Wissen oft mit großen Gesten und Gebärden nahe. Häufig war es mehr, als wir verdauen konnten. Viel von dem Unterrichtsstoff, den sie uns vermittelten, glaubten wir vernachlässigen zu können. Wir meinten nämlich, bei den künftigen beruflichen Aufgaben nur wenig davon verwerten zu können.

Letztendlich haben wir dieses Wissen doch noch als "allgemeinbildend" in uns wirken lassen und wollten es nicht vermissen. Nach dem Motto "Wer nicht staunen kann, entwickelt auch kein Interesse am Wissen wollen." Viel Wissen und Erfahrung, so wurden wir immer wieder belehrt, sind nötig, um der Meisterwürde gerecht zu werden. So haben wir auf einem etwas höheren Niveau als zu Beginn des Jahres die Schule wieder verlassen.

Mit neun Gärtnern, vier Winzern und drei Jungwinzern, die nur einen Lehrgang absolvierten, war unser Schülerjahrgang 1965/66 äußerst schwach besetzt. Die Anzahl der Lehrkräfte war so, dass beinahe auf jeden Schüler ein Lehrer kam. Aber wir hatten keine großen Probleme unseren Lehrkörper zu überblicken.

Der Alltag war von uns allen leicht zu bewältigen. Unser nächstes Ausflugsziel war der nahe gelegene Hofgarten mit seinen Karpfen im großen Rund des Schlossteiches. Sooft wir es auch versuchten, es gelang uns nie so recht, deren genaue Anzahl zu erfassen.

Die einzigen Fahrzeuge, in denen wir Schüler bei Wohlwollen der Besitzer mitfahren durften, waren der Käfer unseres Hans Bätz und der heiße Schlitten unseres Dietmar Gläser, ein 600er BMW. In diesem BMW ließ sich auch einmal unser hochgeschätzter Fachlehrer, Herr Frasch, zu einer Exkursion nach Bamberg chauffieren, wohl mit dem Versprechen, beim nächsten Kirchgang eine Kerze zu spenden, wenn er wieder heil in Veitshöchheim ankommen würde. Mit dem Heinkel-Roller des Wolfgang Walther wollte, soweit bekannt, keiner mitfahren.



Peter Anders und Georg Dauchenbeck (von links)

Zurück zum Lernen: Wir "begleiteten" uns gegenseitig mit dem Austausch von Fachwissen, Ratschlägen und Tipps. Im Gespräch fanden wir unsere Schwächen und stellten richtig, was noch im Argen lag, ohne uns gegenseitig belehren zu wollen.

Nicht unerwähnt sei auch die große Kameradschaft, die sich im Laufe dieses Jahres gebildet hatte. Unsere verschworene Gemeinschaft war beispielhaft und hat bis zum heutigen Tag Bestand.

Ohne Ausnahme wurde uns allen zum Schluss eines doch sehr außergewöhnlichen Jahres mit vielen neuen Erkenntnissen und Eindrücken die Meisterwürde verliehen. Zu einer kleinen Abschiedsfeier von unserer Meisterschule trafen wir uns ohne viel Aufhebens mit unseren Frauen und Bräuten auf der Feste Marienberg in Würzburg. Anschließend zerstreuten wir uns alle in unsere angestammte Heimat.

Was die Meister des Jahrgangs 1965/66 insbesondere verbindet ist unsere Zugehörigkeit zum Verband Ehemaliger Veitshöchheimer, dessen einer Grundsatz lautet "Ein festes kollegiales Verhältnis mit den Absolventen knüpfen".

Kurz nach der Schule war ich - weit ab von den ehemaligen Mitschülern - nur noch mit wenigen in Kontakt. Im Kampf um einen Platz an der Sonne standen Existenzsicherung und Familie im Vordergrund. Darüber vernachlässigte ich schon mal meine Bindungen zur Schule. Nur mit ein paar wenigen in der Region ansässigen Mitschülern blieb ich in Kontakt, insbesondere mit meinem guten Freund Hans Bätz. Der nahm das Angebot an, an der neuen Lehr- und Versuchsanstalt als Meister tätig zu werden. Auch mein Kontakt zu unserem Freund Dietmar Ohnhäuser in Stadtschwarzach hielt eine Zeit an.

25 Jahre nach der Meisterschule, wir hatten uns alle im Beruf etabliert, wurde an einige von uns der Wunsch herangetragen, dieses 25-jährige Jubiläum zu feiern. Hans Bätz als Meister vor Ort übernahm federführend die notwendigen Schritte. Es wurde nach Adressen gesucht und beim VEV nachgefragt, um Verbindung mit unseren ehemaligen Mitschülern und der Mitschülerin aufnehmen zu können. Es gelang alle, bis auf ein oder zwei Unerreichbare, bei einer feierlichen, geselligen Runde in Veitshöchheim zu begrüßen. Eine Führung an der neuen Schule, bestens organisiert von Hans Bätz, gehörte auch dazu. Was wir da nach gerade mal 25 Jahren, die seit unserer Fortbildung zum Meister ins Land gegangen waren, zu sehen bekamen, ließ uns schon staunen. Da lagen Welten zwischen damals und den Unterrichtstechniken und -methoden von heute in hellen, lichten Räumen und mit sonstigen Erleichterungen.

Wir rätselten, was die Schule bei einer derartigen Hightech-Ausstattung wohl für Meister hervorbringen müsste, und fragten uns, wie wir damals mit einfachsten Mitteln in den Rang eines Meisters gelangen konnten. Uns war schnell klar, dass nicht die Umgebung den Meister macht sondern die Erfahrung und das berufliche Können auf dem jeweiligen Gebiet.

Wie simpel hingegen war die Unterrichtsausstattung in der alten Schule, z. B. Elbls hingebungsvoller Aufbau der verfügbaren Mikroskope zur Pflanzenbestimmung. Oder wie uns Dipl. Ing. Kraus mit einfachsten Mitteln im Technikraum am Holderschaubild dessen Funktionen vermittelte, eine Knicklenkung oder den "Schlupf" erklärte.

Da fällt mir noch unser Fachlehrer für kaufmännisches Wissen und Autor namhafter Fachbücher, Dr. Alois Bulitta, ein. Seine Unterrichtsmethoden nahmen teilweise kabarettistische Züge an, wenn er z. B. erzählte, wie er seinen Dackel Waldi Konservenprodukte verschiedener Hersteller verkosten ließ, an dessen Reaktion Qualitätsunterschiede festzumachen wusste und die Ergebnisse dann dem Fabrikanten mitteilte.

Da wären dann noch die besonderen Motivationsversuche unserer Chemielehrerin Frau Dr. Benda zu erwähnen. Jeder von uns Schülern bekam ein "MON CHERIE" gereicht. Von dessen Verzehr versprach sich Frau Dr. Benda einen großen Motivationsschub. Wir lohnten es ihr durch besondere Aufmerksamkeit. Dass deshalb jeder auch gleich die Chemieformeln auf Anhieb verstand, war nicht garantiert.

Unsere ehemaligen Lehrer, das Personal aus der Schulverwaltung und das Personal der Verkaufsstelle im Schultrakt feierten mit uns nach 25 Jahren ein Wiedersehen der besonderen Art. Seither behielten wir Kontakt zueinander von Deggendorf bis Koblenz und darüber hinaus. Wir organisierten Klassentreffen, anfangs jährlich, in der letzten Zeit alle zwei Jahre, immer an verschiedenen Orten, natürlich auch mit unseren Frauen. Am Anfang waren es Orte in der Region, die wir besuchten - z. B. Kitzingen (Walther), Volkach (Heilmann), Scheinfeld (Ohnhäuser) - und Mitschüler, die die Treffen organisierten. Später besuchten wir dann unseren Kollegen Herbert Schüssler in Deggendorf, Dietmar Gläser in Koblenz und Peter Anders in Nürnberg, jeweils mit Ausflügen in die Region z. B. zur Burg Elz.

Als wir uns alle gegenseitig einen "Pflichtbesuch" abgestattet hatten, fanden wir für unsere Schülertreffen Ziele abseits der Heimatorte, z. B. Dresden oder St. Martin in der Pfalz - beide herrliche Ausflugsziele.

Vor zwei Jahren fanden wir uns dann in Bamberg zum Besuch der Gartenschau zusammen. Das war ein lohnendes Ziel für alle Gärtner, die von der Pflanzenvielfalt und der Blütenfülle überwältigt waren.



Unterricht im Hofgarten mit Herrn Siegfried (Obstbau, Baumschule)

Auch eine Besichtigung des historischen Bamberg hatten wir in unser Programm aufgenommen. Dass dieses Treffen unser Freund Herbert Schüssler aus dem fernen Deggendorf organisiert hat, braucht nicht zu verwundern. Er stammt aus dem Bamberger Raum.

Zum Schluss noch ein Blick in die Zukunft mit einem Spruch, der mich schon immer zuversichtlich stimmte: "Es wäre heute nicht, wie es ist, wäre es damals nicht gewesen, wie es war."



Hans Bätz beim Zeichnen



Auf der Weihnachtsfeier (jeweils von links)

Dietmar Ohnhäuser, Herr Fräsch (Lehrer Zierpflanzenbau), Herr Elbl (Lehrer Zierpflanzenbau)



Ludwig Mayer, Hans Bätz, Frau Meislahn (Lehrerin Obstverwertung)

Wollen Sie sich selbständig machen und suchen einen Baumschulbetrieb? Oder suchen Sie einen Nachfolger für Ihren Betrieb?

Der Bund deutscher Baumschulen e. V. (BdB) hat eine Plattform zur Betriebsübergabe eingerichtet.

Dort finden Sie Betriebe, die einen Nachfolger suchen. Sie haben aber auch die Möglichkeit, selbst ein Gesuch aufzugeben, um einen Baumschulbetrieb nach Ihren Vorstellungen zu suchen.

Schauen Sie auf die Homepage des BdB unter

www.gruen-ist-leben.de/derverband/betriebsnachfolge/

und nehmen Sie Kontakt zur BdB-Bundesgeschäftsstelle in Berlin auf.

Pressemitteilung des BdB

Meister- und Technikerschule



Frühjahrsausstellung der Studierenden 2015 3.000 Besucher und ein bunter Strauß an Ideen

Christoph Mayerl, LWG

"Ohne die Schule wären wir nur halb so wertvoll." Die Worte von Dr. Hermann Kolesch, Präsident der LWG, gingen den Studierenden bei der feierlichen Eröffnung der Frühjahrsausstellung runter wie Öl. Schließlich hatten die angehenden Techniker in den vergangenen Wochen hart daran gearbeitet, dass die große Ausstellung der Meister- und Technikerschule auch dieses Mal nicht nur Augenschmaus, sondern ein Fest für alle Sinne wurde.



Mehr als 3.000 Besucher lockte das Motto "Natürlich Sinnlich Grün" am Wochenende des 7. und 8. Februar 2015 in die LWG.

An insgesamt 17 Stationen erfuhren die interessierten Gäste nicht nur, was hinter Kokedama, Guerilla Gardening oder einem Genussparcours steckt, sondern konnten einen ausgiebigen Blick darauf werfen, was 2015 im Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau und im Weinbau angesagt ist.

Ab Samstag früh um neun Uhr standen die Studierenden bereit, ihre Ausstellungsbeiträge zu erläutern, aber auch ganz allgemein in Sachen Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau sowie Weinbau zu beraten. Im Einsatz waren alle Studierenden der Meister- und Technikerschule. Die Studierenden im ersten Jahr unterstützen dabei die angehenden Techniker des zweiten Jahres, die die Ausstellungsbeiträge konzipieren und aufbauen. Alle drei Fachbereiche waren beteiligt, ein Rundgang führte die Besucher durch den Wintergarten, das Gewächshaus und die Kellerei der LWG. Für alle, die sich in Veitshöchheim möglicherweise zum Meister oder Techniker weiterbilden möchten, gab es an beiden Tagen die Möglichkeit zu einer ganz individuellen Beratung. Zudem wurden Führungen, Gespräche mit Lehrkräften und Studierenden sowie eine Vielzahl an Informationsmaterial angeboten.

Ein herzliches Dankeschön an den VEV, den Hauptsponsor der Ausstellung, und die Mitarbeiter aus den Betrieben der LWG!

Der stellvertretende Vorsitzende des VEV, Wolfgang Graf (Bild rechts), betonte in seinem Grußwort zur Eröffnung der Ausstellung die besondere Bedeutung des VEV bei der Abwicklung der finanziellen Seite der Ausstellung. Ein solcher Event ermögliche den Studierenden eine gute Vorbereitung auf spätere Aufgaben im Berufsalltag und wird deshalb von Seiten des Verbandes unterstützt.

Planung, Werbung, Aufbau, Beratung der Besucher liegen in den Händen der Studierenden. Beim Beschaffen von Material und Pflanzen sowie beim Abbau der Ausstellung helfen allerdings die Mitarbeiter aus den Betrieben der LWG tatkräftig mit.



Die Ausstellung der Studierenden "Veitshöchheimer Dreiklang: Natürlich – sinnlich – grün"

Die Ausstellungsbeiträge im Einzelnen

Fachrichtung Gartenbau



Christoph Schlund:

Frühjahrsblüher – die Natur erwacht

Die Natur schläft im Winter nicht nur, sondern bereitet sich auf den Frühling vor. Aber auch der Freizeitgärtner muss für eine schöne Frühjahrsbepflanzung Vorbereitungen treffen.



Carsten Störk: **Gräber selbst gestalten - lebendig, modern und zeitgemäß**

Hier gab es Anregungen, die Gräber der Verstorbenen selbst anzulegen und ordentlich zu pflegen. Grabgestaltung kann auch Kunst sein und setzt dem Verstorbenen ein individuelles Denkmal.



Johannes Hauk und Daniel Pohl:

Efeu – in verschiedenen Variationen

Viele erachten den Efeu, eine alte Kulturpflanze, heutzutage als Unkraut, Fassaden-Zerstörer oder auch Baum-Killer. Dass darf so natürlich nicht stehen bleiben! Gezeigt wurde eine große Auswahl an verschiedenen Efeu-Sorten.



Ulrich Hörner und Max Lutz:

Kokedama (Koke = Moos, dama = Ball)

Gerade in der Zeit der Urbanisierung hat nicht jeder einen Garten. Kokedama verwandelt das Zuhause in eine Wohlfühl-Oase mit Gartenflair! Eingepackt in spezielle Erde mit einer äußeren Schicht aus Moos oder anderen Bodendeckern werden die Pflanzen endgültig zum Blickfang. Sie können z. B. von der Decke hängend bislang ungenutzte Räume beleben.



Johannes Dreßel: **Obstgehölze für den Hausgarten**

Verschiedene Sorten von Apfel, Birne, Zwetschge, Mirabelle oder Pfirsich aber auch Beerenobst eignen sich für die Versorgung mit frischem Obst aus dem Hausgarten.



Elias Schmitt: **Regionale Obstverarbeitung**

Regionales Obst, weiterverarbeitet und veredelt, bringt Genuss. Verschiedene Produkte wie Marmeladen, Essigsorten und Destillate inspirierten die Besucher, ihr Obst selbst zu verarbeiten. Auch eine Schaubrennerei war im Einsatz.



Angela Rudolf: Stadtgrün statt grau – Urban Gardening trifft Guerilla Gardening

An diesem Stand wurde gezeigt, wie man mit einfachen Mitteln ein Stadtbild verschönern kann.

Durch die Verwendung von beispielsweise alten PET-Flaschen oder Blechdosen lässt sich auf nachhaltige Weise Schönes zaubern. Zu sehen war, wie man "grüne Graffiti" herstellen oder mit Hilfe von Samenbomben das städtische Erscheinungsbild positiv verbessern kann.



Oliver Strecker: Urban Balkonien

"Urban Gardening" in vornehmer Variante mit schickem Design, attraktiven Pflanzen und selbst-kultivierten Früchten funktioniert auch auf Balkon oder Terrasse! Gezeigt wurden auch die neuesten Obstarten und Züchtungen, die besonders für den Balkon und die Terrasse geeignet sind.



Tamara Renner, Carina Goppert und Nicole Kiesel: Welcome Home

Das Thema Inneneinrichtung betrifft eigentlich jeden. Am Stand wurden neue Gestaltungsideen fürs zu Hause gezeigt: Mit einfachen Mitteln kann man mehr Grün in die eigenen vier Wände bringen.



Tobias Sonntag:

Winterblühende und immergrüne Gehölze

Verschiedene Gehölze bringen auch in der tristen Winterzeit Farbe in den Garten! Am Markt werden unterschiedliche Qualitäten angeboten. Holzkübel mit edlem Design eignen sich auch für die Terrasse.

Fachrichtung Weinbau und Oenologie

Die angehenden Weinbautechniker zeigten die Vielseitigkeit des Berufes Winzer. Im Kellereigebäude der LWG informierten sie über die Entstehung des Weines, z. B. über den Rebschnitt und den Ausbau des Weines. Fragen der Besucher, z. B. Wie werden die Trauben gepresst? Warum vergären Weiß- und Rotweine unterschiedlich? Weshalb werden Weine überhaupt ins Barrique gelegt?, beantworteten die Studierenden fachmännisch. Zum Probieren gab es Weine aus den Heimatorten der Studierenden.



Sensorik: Die Besucher hatten die Gelegenheit, in die Welt der Weindüfte hinein zu schnuppern. Sie konnten verdeckt unterschiedliche Aromen riechen und die gewonnen Eindrücke anhand eines Aroma-Rads definieren. Dadurch wurden die Besucher angeregt, Aromen im Wein zu erkennen und zu benennen.



Kellertechnik:

In der großen Kelterhalle waren einige kellerwirtschaftliche Geräte und verschiedene Fässer, vom klassischen Barrique über das große Stückfass aus Eichenholz bis hin zum modernen Edelstahltank, ausgestellt und phantasievoll illuminiert.

Weinstöcke:

Damit auch der persönliche Weinstock zu Hause gut gedeiht und gesunde Erträge bringt, erklärten die Studierenden interessierten Besuchern, was man über Pflege, Erziehung und mögliche Krankheiten bei Rebstöcken wissen muss.



Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau

Die Studierenden der Fachrichtung verwandelten das Trainingsgewächshaus in verschiedenen gestalteten Gartenräumen. Auf unterschiedlichen Ebenen konnten die Besucher durch Täler und Hügel und über lebendiges Wasser gehen. Gleichzeitig konnten sie sich von der Schönheit und dem Duft der Frühlingsblüher betören lassen.

Johannes Koch und Paul Mutter: **Grüne Zukunft**
Mit dem Stand "Grüne Zukunft" stellte eine Gruppe von Studierenden die Branche des Garten- und Landschaftsbaus vor und informierte über die Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Beruf. Außerdem gab es Informationen und Bilder zum Alltagsgeschehen an der Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim.

Die Hügellandschaft

Das vielseitige Gesicht der Natur mit grünen Auenflächen und bunten Blumenwiesen hatten die Studierenden in der von ihnen erschaffenen Hügellandschaft eingefangen. Sie wollten damit den Besuchern Anregungen für die Gestaltung ihres eigenen Gartens als Entspannungsort geben.



Christoph Bergmeier, Andreas Kleinle, Sebastian Pohl und Benedikt Liebler: **Der Senkgarten – Nische im Garten**

Der Senkgarten ist ein kleiner abgesenkter Bereich im Garten, der einen Rückzugsort vor der stressigen und hektischen Welt darstellt. Durch Mauern und Beete wird er vom übrigen Garten separiert. Man hat zwar den Überblick aber ist gleichzeitig etwas abgetrennt.

Bastian Reichart, Eric Kempel, Tristan Vogt, Lucas Müller, Lukas Pfaar und Jennifer Schlundt: **Der Inselgarten – Wohlfühlzone über dem Wasser**

Highlights im Inselgarten sind Holzstege und Podeste über dem Wasser, die ein schwebendes Gefühl und die Entspannung über dem Wasser vermitteln. Die Wasserschütte sorgt für das entspannende Geräusch am Wasser. Das Sonnensegel spendet den nötigen Schatten an extrem sonnigen Tagen, sodass der Gartenliebhaber auf der sonnenexponierten Holzterrasse an jedem Tag den passenden Platz zum Erholen findet. Eingerahmt wird das Ganze von Hochbeeten und stilvollen Pflanzen, die den Charakter der Strandlandschaft vermitteln.



Wohnen im Grünen

Wintergärten, Balkone, Dachgärten und Innenhöfe werden mit Hilfe von Pflanzen zu kleinen Oasen.



Texte: Studierende der Technikerklassen

Landschaftsgärtner werben um Sympathie Ideenreiche GaLaBau-Leistungen im Zeitraffer erstellt

Text und Fotos: *Hans Beischl* und *Nikolai Kendzia*, Abteilung Landespflege

Was begeistert mehr als beim Entstehen eines Gesamtwerkes dabei zu sein? Die angehenden Techniker im Garten- und Landschaftsbau zeigten, dass sie sehr am Erfolg der Schulausstellung "Veitshöchheimer Dreiklang - natürlich, sinnlich, grün" interessiert waren. Dies galt für alle Leistungsphasen, von der Vorbereitung bis zum Auf- und Abbau. Es war eine Augenweide zu erleben, wie innerhalb von vier Tagen - und zum Teil auch Nächten - ein landschaftsgärtnerisches Gesamtwerk entstand, bei dem alle Register an Fantasie, Handwerkskunst und "Grünem Daumen" gezogen wurden. Bereits sechs Monate vor dem Termin (7. und 8. Februar 2015) stellten sich die Studierenden des zweiten Schuljahres mit den Winzern und den Zierpflanzengärtnern unter das gemeinsame Motto: "Natürlich, sinnlich, grün".



Vorbereitungen im Trainingsgewächshaus des Zierpflanzenbaus: Boden und Einrichtung werden mit Vlies geschützt.

Projektmanagement

Unter der Rubrik "Marketing von uns gemacht" konnten schon etliche Jahrgänge ihren Ideenschatz heben und zum Leuchten bringen. Zum Zeitpunkt der "Winterruhe" der grünen Branche sollte zum einen die Leistungsfähigkeit der Studierenden aufgezeigt, zum anderen auf die Attraktivität des "Schulstandortes Veitshöchheim" hingewiesen werden. Die Last einer Ausstellung mit 2.700 zahlenden Besuchern beanspruchte die Schultern aller Studierenden und Fachbereiche der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau. Die Schulausstellung ist ein Studierendenprojekt, das fächerübergreifend, in Team- und Einzelarbeit, eine öffentlichkeitswirksame Ausstellung zum Ziel hat. Durch das Engagement und die Rückendeckung durch die Schulverwaltung und Lehrkräfte, die als "Controller" fungierten, wurde den Teilnehmern größtmögliche Gestaltungsfreiheit eingeräumt. Für die Organisation, das Marketing und die Umsetzung zeichnen allein die Studierenden verantwortlich. Zahlreiche Vorbereitungen wurden anberaumt, damit keine Gruppe behaupten konnte, man habe von den anderen nichts erfahren. Beispielsweise musste die Bilddokumentation des Aufbaus ihren Weg in die Arbeitsgruppe "Homepage und Facebook" finden. Auf viele Fragen sollten Lösungen gefunden werden: Welches Leitsystem kann die Ausstellungsbereiche des Wein-, Zierpflanzen- und Landschaftsbaus verbinden? Wer kümmert sich um die Verköstigung der Besucher und die Einweisung in die Parkplätze? Was wurde bei der letzten Zusammenkunft besprochen?

All diese Fragestellungen müssten auch beantwortet werden, wenn im Garten- und Landschaftsbaubetrieb eine Hausmesse, ein Tag der offenen Tür oder ein Messeauftritt geplant ist. Aus diesem "Projektmanagement" konnten alle ihre Lehren ziehen.

Ausstellungsbeitrag Garten- und Landschaftsbau

Für die Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau wurde ein "Masterplan" entwickelt, der die Grundlage für die weitere Umgestaltung des Trainingsgewächshauses mit einer Fläche von ca. 200 m² bilden sollte. Es fanden sich fünf Gruppen aus der 28-köpfigen Technikerklasse L2 zusammen, die mit spritzigen Ideen ihren Bereich ausarbeiteten. Bei allen Zwischenterminen lag die Klasse L2 mit ihrem Konzept voll im Zeitplan. Abteilungsleiter Jürgen Eppel drängte besonders darauf, dass nicht geschludert wurde. So wurden pünktlich die Details, der Kostenrahmen und die Vorstellungen für ein Guerilla-Marketing geliefert. In der 6. KW rollten die ersten Transporte an. Diverse Materialien wurden abgeladen, zwischengelagert oder gleich verarbeitet. Es fiel auf, dass jede/r Studierende an seinem Platz so arbeitete, als hätte er/sie schon länger zusammen auf einer Baustelle gearbeitet. Nur so konnte diese sehr aufwändige Ausstellung pünktlich ihrer Fertigstellung entgegen sehen.

Wohnen im Grünen

Die Gruppe "Wohnen im Grünen" sprühte nur so von "grünen Ideen". Die Studierenden gingen mit ihrem "Haus" in die dritte Dimension und errichteten mit begehbaren Innenräumen eine transparente Hauswand. Grün außen wie innen. Eine Dachbegrünung, eine Living-Wall an der Außenwand, Balkone, geschmückte Drahtschotterkörbe und grüne Beläge. Auf 60 m² Wohnfläche boten die Studierenden zahlreiche Hingucker: Vom geschmückten Rasensofa über die naturnahe Dusche bis zum "Repositionslo". Nur weil diese Gruppe einige Nachtschichten einlegte, konnte sie ihren ideenreichen und materialintensiven Beitrag pünktlich fertigstellen. Anstatt beim Aufbau aus Zeit- und Kostengründen ihr Projekt ein wenig abzuspecken, fielen ihnen immer wieder neue Gags ein, die sie dann auch umsetzten.

Der Senk- und Inselgarten

Der sogenannte "Senkgarten" entstand aus der Idee heraus, dass man im Trainingsgewächshaus offenen Boden unter einem Holzdeck vorfindet. Das Niveau lässt sich demnach absenken und für Pflanzarbeiten nutzen.

Bei Karl Förster holten sich die Studierenden Anregungen und gestalteten den schmalen Zugang zur Sonneninsel als geschützten Rückzugsort vor der hektischen Welt. Über eine Brücke erreichte man den "Inselgarten". Er bot mit seinem zweiseitigen Aufgang, der Holzbrücke, den –trögen, den –podesten und der Holzterrasse einen besonders attraktiven Blickfang. Zum einen lag er in der Hauptblickachse des Gewächshauses, zum anderen bot er so viele gelungene Details, so dass sich kaum ein Betrachter dem Wunsch verschließen konnte, so eine Ruheinsel im eigenen Garten zu besitzen. Die erhabene Lage über dem Wasser, die Wasserschüttung in den Teich, eine elegant gestaltete Verblendung im Hintergrund, überspannt von einem Sonnensegel, erzeugten eine romantische Stimmung.

Die Hügellandschaft

Beruhigend wirkte die modellierte Landschaft zur linken Hand vor dem Verlassen des Gewächshauses. Dahinter stand die Philosophie des Landschaftsgärtners, der kleine und große Landschaften bauen und renaturieren kann. Geschickt modellierten die Studierenden einen lang gestreckten Erdhügel, indem sie mit Europaletten den "Baugrund" herstellten und dann mit einem Oberboden-Torfgemisch bedeckten. Den Rollrasen verlegten sie bereits sehr früh, um ihn dann drei Tage lang mit Wärme und genügend Feuchtigkeit aufzupäppeln. Bereits am Vortag der Eröffnung ließen sich keine Verlegespuren mehr erkennen. Der Rollrasen war so perfekt grün, wie ihn sich jeder Rasenliebhaber vorstellt. Weil diese Idee eine Allegorie auf den "Landschafts-Gärtner" darstellen sollte, wurde die Hügellandschaft noch mit Farbtupfern aus Krokus, Narzissen und Hyazinthen geschmückt. Die Landschaftsgärtner topften die Zwiebelpflanzen selbst und trieben diese im Gewächshaus vor. Hierzu nutzten sie das Fachwissen des Versuchsbetriebes Zierpflanzenbau der LWG.

Grüne Zukunft

Diese ausgefallenen grünen Ideen sind nur mit Fachpersonal zu realisieren. Daher widmete sich die fünfte Gruppe dem Berufsbild. Der Stand "Grüne Zukunft" stellte die Branche des Garten- und Landschaftsbaus dar und informierte über Weiterbildungsmöglichkeiten. Auf diese Weise konnten einige konkrete Fortbildungswillige für den Schulstandort gewonnen werden. Da die Studierenden selten so ein großes Publikum vor sich haben, wurde die Gelegenheit bei Schopf gepackt, durch Beratung am Stand und mit Fachvorträgen den Kundenkontakt herzustellen. Die Nachwuchsführungskräfte wählten einen Fachvortrag zum Thema ihres Ausstellungsstandes.

Dies lud einerseits die Passanten zum Verweilen ein, zum anderen entwickelten die vortragenden Studierenden eine bemerkenswerte und lobenswerte Professionalität.

Die Besucherzahl von ca. 3.000 Personen beweist, dass bei der Bevölkerung das Interesse enorm groß war. Die vielfältigen Fragen an die Studierenden zeigten, dass die grüne Branche vom Normalbürger undifferenziert als "Gärtner" wahrgenommen wird. Der Landschaftsgärtner wird vom Kunden auch nach Themen wie Gemüsebau und Pflanzenschutz an tropischen Gehölzen gefragt. Eine Vernetzung der Branche und der Zusammenhalt ist nötig, um das hohe (erwartete) Niveau halten zu können.

Weil das bayerische Fernsehen für den Veitshöchheimer Fasching anwesend war, bekamen die Studierenden zwei Mal in den

Hauptnachrichten eine Ankündigung und Aufmerksamkeit durch eine dreiminütige Berichterstattung. Was kann man sich mehr wünschen? Dieser Berufsnachwuchs hat es sich verdient.



Besucher bewundern das fertige Gesamtwerk im Trainingsgewächshaus.

Objekte für die Raum-Dekoration Ausgewählte Beispiele aus dem Gestaltungsunterricht

Text: Dr. Andreas Becker, Christel Reuter, Bilder: Christel Reuter, Abteilung Gartenbau

Eine außergewöhnliche Dekoration von Verkaufsräumen spricht die Kunden an. Deshalb sollten die Studierenden der Technikklasse Gartenbau im Marketing-Unterricht Ideen für Dekorationsobjekte entwickeln. Die Aufgabe lautete: Fertigen Sie wahlweise ein Schwimmobjekt, eine Kugel oder ein Windspiel an. Sie haben zwei Unterrichtseinheiten Zeit zum Fertigen Ihres Werkstückes. Das Material können Sie selbst aussuchen und beschaffen. Dafür stehen Ihnen 35 € zur Verfügung. Auch die Natur bietet jede Menge kostenloses Material. Für Ihr Objekt erstellen Sie eine Kalkulation. In der dritten Unterrichtseinheit präsentieren Sie Ihr Objekt vor den Mitstudierenden. Die folgenden Bilder zeigen ausgewählte Beispiele, wie die Studierenden die Aufgabe umgesetzt haben.



Dornröschen (Angela Rudolf)



Spiegelbild (Nicole Kiesel)



Pflanzenboot (Maximilian Lutz)



Pan (Christoph Schlund)

Time to drink BigBang - Studierenden-Weinprojekt 2013/2015

Studierenden der Technikerschule, Fachrichtung Weinbau und Oenologie, 2013/2015

Unter dem Motto "BigBang" stellte der Techniker-Abschlussjahrgang 2015 Fachrichtung Weinbau und Oenologie am 12. Mai das Ergebnis des Studierendenprojekts vor. Die 20 Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim hatten sich für die Premiere etwas ganz Besonderes einfallen lassen. Passend zum Motto begann die Präsentation auf dem Gelände der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau erst in der Abenddämmerung und beeindruckte die Gäste mit raffinierten Lichteffekten und einem Feuerwerk.



Die Studierenden der Techniker-Abschlussklasse,
Fachrichtung Weinbau und Oenologie

"BigBang" – das Motto des Projektes, in Anlehnung an den Urknall, verdeutlicht schon, dass es sich um etwas Gewaltiges und Besonderes handelt.



In Zusammenarbeit mit dem Versuchskeller der LWG Veitshöchheim entstanden sechs Weine, die auf ihre eigene Art und Weise für Aufsehen sorgen.

Neben den Studierenden aus Franken, die den größten Anteil der Klasse bilden, haben auch Studierende aus anderen Anbaugebieten und Bundesländern, z. B. aus der Pfalz, aus Baden, Sachsen, Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen beim Weinprojekt mitgemacht. Die Studierenden entschieden sich zu Beginn der Projektarbeit entsprechend ihren Vorlieben und Interessen für das Mitwirken an jeweils einem der sechs Weine. Sie bearbeiteten die Weinberge während der Vegetationszeit und legten sechs eigenständige und eigenwillige Kellerfahrpläne fest, nach denen die Weine ausgebaut wurden.

Das "Big" steht für eine Linie großer Weine, die an den Verbraucher durchaus einen gewissen Anspruch stellen und denen man mit Verstand begegnen sollte. "Big" Silvaner, "Big" Rotling und "Big" Rot – als grandiose Essensbegleiter oder auch als Geschenk gut geeignet. Und "Bang"? Das ist etwas völlig anderes! Zwar gibt es in dieser Produktlinie ebenfalls einen Weißwein, einen Rotling und einen Rotwein, dennoch erhält man einen ganz neuen Eindruck vom Produkt Wein. Denn eine provozierte Trübung erinnert zunächst an Hefeweizen. Die Weine selbst sind innovativ, jugendlich und bieten Trinkspaß pur. Die außergewöhnlichen Flaschen mit ihrer provokanten Aufmachung sind allesamt ein absoluter Hingucker.

Da es sich um ein Studierendenprojekt handelt, wurde von den Weinen nur eine limitierte Auflage erzeugt. Von "Big" Silvaner, Rotling und Rot sind je 250 Liter-Flaschen erhältlich. Bei den "Bang"-Weinen sind ca. 500 Flaschen (200 ml Inhalt) pro Sorte verfügbar. Preise siehe letzte Seite.

Erhältlich sind die Projektweine ab sofort an der LWG Veitshöchheim.
Tel.: 0931/9801-566 oder E-Mail: bestellung@big-bang-weinprojekt.de
Weitere Informationen unter: www.big-bang-weinprojekt.de

Time to drink BigBang - Informationen zu den sechs Weinen des Studierendenprojekts

Bang Pink – Rotling

Kurzcharakterisierung:

- Sauvignon Blanc trifft Domina
- frisch, lebendige Säure
- Frucht: Erdbeeren
- kräftig pinke Farbe



Wir von "Bang Pink", Maximilian Röhm, Stephan Räch und Florian Kaufmann, sind alle zusammen nicht aus Franken. Wir sind aus Rheinland-Pfalz und Baden hierher gereist, um uns mit den Franken zu messen. Deswegen versuchten wir mal ein Stück fränkische Kultur neu zu gestalten. Wir vereinten einen internationalen Sauvignon Blanc mit der uns nicht vertrauten fränkischen Rebsorte Domina.

Unser Wein präsentiert sich sehr frisch mit einem lebendigen Süße- und Säurespiel. Somit ist unser Bang Pink wie ein Komet, der im Mund explodiert und fruchtige, frische Aromen hervor bringt. In der Nase sticht die Erdbeere als Hauptattribut hervor und wird durch gelbe, saftige Früchte abgerundet und ergänzt.

Bei der hellleuchtenden pinken Farbe denkt man an eine typische Supernova (helles Aufleuchten eines Sternes). Die gewollte Trübung erinnert an eine Sonnenfinsternis auf der Erde, bei der die Helligkeit durch einen Schleier gedämpft wird.

Die Trinktemperatur liegt hier am besten bei kühlen 6 °C. Dieser Wein ist also perfekt geeignet für Partys und gemütliche Abende im heimischen Garten. Unseren Bang Pink empfehlen wir wegen des besonders harmonischen Zusammenspiels zu einem schönen Stück Fleisch vom Grill oder auch einer leckeren Pasta.

Bang Red – Rotwein

Kurzcharakterisierung:

- die Pinot-Revolution
- kräftige, dunkelbeerige Aromen
- mit dem großartigen "Bang-Effekt"



Bei unserem Wein sehen wir, Anna Schwarz, Manuel Marschall, Matthias Strohmenger und Sebastian Schick, rot!

Gemeinsam kreierten wir einen spannenden Rotwein, der alles andere als gewöhnlich ist – vor allem für einen Pinot! Schon die tiefrote Farbe ist ein toller Ausdruck des Weines der Bang-Linie. Auch die satten Aromen von dunklen Beeren bringen super viel Spaß. Und genau das ist es, was den "Bang-Effekt" für uns ausmacht.

Voll und komplex präsentiert sich unser Roter, erzeugt in Gedanken schon eine Wärme, die aber ganz im Gegensatz zum Geschmack steht – denn unser Wein bleibt cool! Unser Pinot wird am besten bei kühlen 6 °C getrunken. Hier macht das Zusammenspiel von Süße und Säure nämlich am meisten Freude.

Die Leichtigkeit und Frische des Weintyps wird noch von einer feinen Kohlensäure unterstrichen, die dem Wein eine spritzige Lebendigkeit verleiht. Schon in der Nase machen dunkelbeerige Früchte und Aromen von Kirsche Lust auf den ersten Schluck, bei dem sich erst der volle Geschmack offenbart: spritzig und doch weich, eine animierende Säure, sanfte Süße, Noten von Himbeeren und Brombeeren, reifen Kirschen und exotische Einflüsse, gepaart mit einer einzigartigen Saftigkeit.

Aber es geht noch mehr, denn Bang Red riecht und schmeckt nicht nur gut – Bang Red macht auch optisch einen super Eindruck, denn erst die natürliche Trübung macht den Wein zu etwas ganz Besonderem.

Egal ob zu herzhafter Pastete oder zur schnellen Pizza am Abend, unser Wein ist ein Allrounder und passt immer noch am besten zu guter Stimmung – ob im Freundeskreis oder auf einer Party ist dabei zweitrangig. Take it, shake it, drink it - so lautet das Motto der Bang-Weine. So, Take off!

Bang White - Weißwein

Kurzcharakterisierung:

- süßer, spritziger Genuss
- grüne frische Aromatik
- ansprechende Farbe
- Erinnerung an das Hefeweizen



Wir, Nils Hohnheit, Martin Gündling, Katharina Hiller und Benjamin Viehl, haben unsere Vision eines hefetrüben Weines verwirklicht und einen tollen spacigen Bang White entwickelt.

Die gelblichen Farben, durchzogen von grünlichen Reflexen, zeichnen unseren Bang White aus. Das Design der Flaschen der Bang Linie erinnert an eine klassische Rettungskapsel.

Im Gaumen zeichnet sich der harmonische Wein durch eine spritzige Säure, abrundende Süße, Frische und Jugendlichkeit aus. Die feinen Aromen erinnern an grüne Früchte wie grüner Apfel und Stachelbeere. Die Trübung spielt auf ein typisches Hefeweizen an. Bei unserem Bang White muss die Hefe geschakt werden. Unsere Bang-Linie steht unter dem Motto "Take it, shake it, drink it", mit der Besonderheit, dass dieser Wein aus der Flasche getrunken werden kann und kein Glas benötigt wird.

Die empfohlene Trinktemperatur für unseren Bang White liegt zwischen 4 und 6 °C. Der Bang White ist der perfekte Begleiter zu hellem Fleisch und leichten Gerichten wie z. B. einem Salat mit Putenstreifen, einem guten Sandwich oder einem Burger.

Big Pink - Rotling

Kurzcharakterisierung:

- erster Premium Rotling der Welt (Frankens)
- Merlot vereint mit Scheurebe
- internationale Power trifft auf fruchtig, fränkische Kompetenz
- edles Aroma, gehaltvoll



Wir, Julia Dürr, Lukas Schmidt und Oliver Killisch, wollten etwas Großes kreieren. Der erste Rotling in der Premium Klasse! Dieser Wein ist eine nie dagewesene Form eines fränkischen Kultproduktes. Die internationale Power eines Merlot vereint mit der fränkischen fruchtigen Kompetenz der Scheurebe.

Der Big Pink präsentiert sich durch sein edles Aroma und den kräftigen gehaltvollen Geschmack roter Beeren. Endlich gibt es einen großen roséfarbenen Wein für ein anspruchsvolles Menü bzw. für den besonderen Anlass. Die Farbe zeigt sich in einem edlen Erdbeerpink. In der Nase finden wir edle Früchte wie reife Aprikose sowie ausgereifte Himbeernoten und Nuancen von Vanille. Der Geschmack gliedert sich auf in eine weiche Säure in Verbindung mit abrundender Süße. Unseren Premium Rotling zeichnet ein anhaltendes Mundgefühl mit schönem Schmelz und langem Nachhall aus.

Die optimale Trinktemperatur für unseren Premium Rotling liegt bei 12 °C. Er ist perfekt geeignet in einem Zusammenspiel mit hochwertigen Gerichten wie z. B. gegrilltem Hummer an Butter-Tagliatelle, Gartensalat dazu Entrecote.

Big Red - Rotwein

Kurzcharakterisierung:

- neues Holz
- Pinot Cuvée
- kurze Zeit versus großer Rotwein?
- große Aromavielfalt



Große Weine zu vinifizieren ist schon eine Kunst für sich, aber einen großen Rotwein in so kurzer Zeit zu erzeugen, ist eine Herausforderung. Wir, Ulrich Kremer, Alexander Elbert und Kilian Kleintebbe, haben uns dieser Aufgabe gestellt und den Big Red zu seiner Größe heranreifen lassen.

Als Basis für unser Cuvée dienten Früh- und Spätburgunder, die mit einer geringen Assemblage von Merlot, Cabernet Sauvignon verfeinert wurden. Zur Reifung haben wir uns speziell ein feinporiges CADUS Barriquefass aus dem Burgund liefern lassen.

Der Wein präsentiert sich in einem satten, dunklen Granatrot. In der Nase zeigen sich klare Burgunder Aromen wie Wildkirsche, Veilchen, dunkle Beerenfrüchten und Kräuter. Die Paarung von jugendlichen Fruchtaromen mit den subtilen Holzaromen gibt dem Wein die besondere Eleganz. Die Vollmundigkeit im Geschmack mit feingliedrigen Tanninen und Komponenten von Paprika, Vanille und Nelken steht im Gleichgewicht zu den fruchtigen Aromen.

Unseren Big Red empfehlen wir bei einer Trinktemperatur von 18 °C speziell zu kräftigen Speisen aus der fränkischen Küche wie Wildschweinbraten und Rehrücken.

Big White - Weißwein

Kurzcharakterisierung:

- Maischegärung im fränkischen Halbstückfass
- die Orange Wines als Leitidee
- guter Essensbegleiter
- ein Wein mit Reifepotenzial



Der Silvaner ist die fränkische Kompetenz und die Rebsorte Frankens schlechthin. Schon oft wurde bei den Schülerprojekten versucht, einen großen Silvaner zu erzeugen. Wir, Felix Klüpfel, Matthias Rupp und Maximilian Fröhlich, nahmen erneut diese Herausforderung an.

Angeregt durch das aktuelle Thema "Orange Wines" sollte durch Maischegärung alles aus den gesunden Trauben herausgeholt werden. Diese Herstellung ist die Verknüpfung eines alten Verfahrens der Weinbereitung mit fränkischer Tradition. Nach abgeschlossener Gärung lag unser Big Silvaner weitere zwei Monate im Holzfass. Durch Batonnage über den gesamten Zeitraum treten cremige Noten hervor, die den Wein elegant abrunden.

Alkohol und Säure werden angenehm eingebunden und der dezente Holzeinfluss lässt Frische und Fruchtigkeit nicht vermissen. Ein Wein mit Potenzial, der seine beste Zeit mit Sicherheit noch vor sich hat.

Mit seinem kräftigen Körper stellt dieser Silvaner einen guten Essensbegleiter dar, beispielsweise zu herzhaften, gut gewürzten Speisen, kaltem Fleisch oder gebackenem Fisch.

Veitshöchheimer Weinbau-Studierende zählen zu den besten Europas

Text und Fotos: *Dr. Michael Zänglein*, Abteilung Weinbau

Die Studierenden Vanessa Wolff und Peter Hoffmann der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim (Fachrichtung Weinbau und Oenologie) gehören zu den besten Weinbauschülern Europas.



Die Studierenden Vanessa Wolff und Peter Hoffmann in Klosterneuburg, Österreich

Im Rahmen der 10. Europea Wine Championship, die vom 7. bis 10.04.2015 in Klosterneuburg Österreich stattfand, konnten die beiden Studierenden zahlreiche Preise gewinnen. In Klosterneuburg bei Wien traten insgesamt 33 europäische Weinbauschulen aus 14 Ländern in verschiedenen Wettbewerben gegeneinander an.

Die Wettbewerbe waren in die Kategorien Weinbau, Oenologie, Weinverkostung und in einen Teamwettbewerb gegliedert. Dort standen Aufgaben wie Reben pflanzen, Rebschnitt, Veredelung von Reben, Bestimmung des Restzuckers, Bestimmung der schwefeligen Säure und der Gesamtsäure sowie verschiedene Weinbereitungsaufgaben auf dem Programm. Neben den praktischen Prüfungen wurde das Wissen der Studierenden auch schriftlich abgefragt. Da es sich um einen europäischen Wettbewerb handelt, wurden die Prüfungen in englischer Sprache abgehalten, was neben den fachlichen Fragestellungen für viele eine zusätzliche Herausforderung war.

Den Abschluss der Prüfungen am frühen Freitagmorgen bildete ein Special Award über das Weinbaugebiet Österreich, an dem nur die nicht-österreichischen Studierenden teilnehmen durften. In einem schriftlichen Test über die Besonderheiten des österreichischen Weinbaus und einer Verkostung und Zuordnung von österreichischen Weinen konnte Vanessa Wolff den 1. Platz in dieser Teildisziplin belegen.

In der Gesamtwertung der Wine Championship belegte Peter Hoffmann den 2. Platz und Vanessa Wolff den 4. Platz von insgesamt 66 Teilnehmern. "Als ich das hörte rutschte mein Herz kurzzeitig aus dem Brustkorb. Ich konnte es im ersten Moment nicht glauben. Bin nun aber tatsächlich der Vize-Europameister der Jungwinzer aller weinbautreibenden Länder" sagt Hoffmann als Resümee seines Erfolges.



Peter Hoffmann und Vanessa Wolff stoßen mit ihrem Semesterleiter Dr. Michael Zänglein auf den Erfolg an.

Mit insgesamt vier Auszeichnungen war die Technikerschule die erfolgreichste Schule aus Deutschland und lag, was die Anzahl der Plätze auf dem Podest angeht, gleichauf mit einer Schule aus San Michéle in Italien.

Neben den Prüfungen steht bei dieser Veranstaltung natürlich auch der Erfahrungsaustausch im Vordergrund. Bei verschiedenen Aufgaben zum Kennenlernen und den sog. "Funny Games" wurde das Eis gebrochen und der Prüfungsstress schnell vergessen. Nach Abschluss der Prüfungen und einer kurzen Exkursion nach Wien bei traumhaftem Wetter wurden am Freitagabend die Preise im Rahmen eines Gala-Dinners im Stiftekeller Klosterneuburg vergeben und auf den Erfolg angestoßen. Im kommenden Jahr findet die 11. Europea Wine Championship in der Schweiz statt.

Seine Eindrücke zum Wettbewerb in Klosterneuburg hat Peter Hoffmann auf der Homepage des elterlichen Betriebes unter www.weinguthoffmann.de "Einblicke" geschildert.



Peter Hoffmann bestimmt Restzucker in einem Wein.



Die Prüfer beobachten Vanessa Wolff beim Pflanzen einer Rebe.

Sensorik-Zertifikat für Studierende der LWG Anna Schwarz hat die feinste Nase

Text: Pressemeldung Bezirk Unterfranken, Foto: Mauritz, Bezirk Unterfranken

Leicht ist sie nicht - jeder zehnte scheitert. Umso erfreulicher ist es da, dass 14 angehende Meister und Techniker im Weinbau die Sensorik-Prüfung der Weinfachberatung des Bezirks Unterfranken meisterten. Prüfungsstoff ist unter anderem das sichere Erkennen von Geschmacksarten und -intensitäten.

Dass Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel den erfolgreichen Teilnehmerinnen und Teilnehmern des diesjährigen Sensorik-Seminars die Zertifikate just an jenem Tag überreichte, an dem in Berlin die Bundesregierung ihre neuesten Pläne für eine Frauenquote verkündete, war natürlich reiner Zufall. Dass aber bei der vorangegangenen Prüfung durch die Weinfachberatung des Bezirks die junge Anna Schwarz aus Dortmund als Lehrgangsbeste abgeschnitten hatte, zeigte doch, dass Frauen immer öfter die Nase vorn haben.



Halten die "Lizenz zum Testen" fest in ihren Händen, die erfolgreichen Teilnehmer am Sensorik-Seminar der Weinfachberatung des Bezirk Unterfranken zusammen mit dem Bezirkstagspräsident Erwin Dotzel, Weinprinzessin Barbara Wohlfahrt, Weinbau-Vizepräsident Bruno Kohlmann und Weinfachberater Hermann Mengler.

Weg zum Zertifikat kein Spaziergang

Dabei ist die Arbeit im Weinberg alles andere als ein lockerer Job, wie Dotzel aus seinen Erfahrungen als Helfer bei einem befreundeten Winzer zu berichten wusste. In den zurückliegenden zehn Jahren hätten fast 200 Weinliebhaber und Weinkenner am Workshop der Weinfachberatung teilgenommen, wie Dotzel in seiner Laudatio weiter sagte. Dass knapp zehn Prozent von ihnen an der Prüfungshürde scheiterten, zeige, "dass der Weg zum Sensorik-Zertifikat kein Spaziergang ist", so der Bezirkstagspräsident. Auch der aktuelle Kurs, der sich erstmals an die Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim wandte, habe dies gezeigt: Im ersten Durchgang hatten von den 23 Teilnehmern nur zwei auf Anhieb die Prüfung bestanden.

Einige der Studierenden kamen aus dem benachbarten Baden-Württemberg - sehr zur Freude Dotzels. "Schließlich wollen wir, dass es dort auch einen guten Wein gibt", sagte er schmunzelnd.

Zu den Kompetenzen, die für das Zeugnis nötig sind, gehört das Erkennen von Geschmacksarten und farblichen Intensitätsunterschieden, die Einordnung von Geschmacksintensitäten und die Bewertung von Weinen nach dem sogenannten DLG 5-Punkte- und dem 100-Punkte-Schema.

Um das richtig auf die Reihe zu bekommen, brauche es Talent "und viel, viel Übung", sagte Weinfachberater Hermann Mengler. Die nun erworbenen Zeugnisse bleiben zunächst fünf Jahre gültig, verlängern sich aber durch eine aktive Prüftätigkeit, so Mengler.

Und das sei gut so, denn "kein gelesenes Buch ersetzt eine getrunkene Flasche Wein", ergänzte Bruno Kohlmann, Vizepräsident des fränkischen Weinbauverbandes. Besonders freute er sich über die hohe Zahl junger Kursteilnehmer. Es sei ein gutes Gefühl, zu wissen, dass es genug Nachwuchs geben werde, "wenn wir eines Tages abtreten", sagte er.

Gute Wünsche kamen auch von Weinprinzessin Barbara Wohlfahrt aus Heidingsfeld. Sensorik gehöre zu den wichtigsten Kompetenzen, um guten Wein zu erzeugen, betonte sie. Die erfolgreichen Prüfungsteilnehmer: Anna Schwarz, Maximilian Fröhlich, Alex Elbert, Martin Emmerich, Martin Gündling, Nils Hohnheit, Florian Kaufmann, Kilian Kleine-Tebbe, Uli Kremer, Stephan Räch, Maximilian Röhm, Matthias Rupp, Sebastian Schick und Lukas Schmidt.

Studierende aus Veitshöchheim beim 5. Süddeutschen Unternehmertag für den Gartenbau in Ulm

Text und Foto: *Marion Sauler, G1b*

"Unternehmenserfolg durch engagierte Mitarbeiter - so bieten Sie attraktive Arbeitsplätze" so lautete das Motto der Veranstaltung für Unternehmer aus dem Bereich Gartenbau am 10. Februar 2015 in Ulm-Seligweiler.

Traditionsgemäß hat sich eine kleine Gruppe aus Studierenden der Meister- und Technikerschule Veitshöchheim aus der Fachrichtung Gartenbau, Schwerpunkt Zierpflanzenbau und Schwerpunkt Baumschule, zusammengetan und einen Sketch passend zum Thema kreiert. Mit viel Elan und Herzblut wurde gespielt. Vom Publikum gab es positive Resonanz und der eine oder andere Witz löste schallendes Gelächter aus. Dennoch kam die Kernbotschaft des Sketches bei den Zuhörern an. Schwerpunktthemen im Sketch der Veitshöchheimer Studierenden waren:

- Wie wird der Gärtner von Laien gesehen?
- Problematik des geringen Verdienstes und der doch großen körperlichen Anforderungen
- Gärtner ist nach wie vor ein Beruf, der Zukunftschancen und Weiterbildungsmöglichkeiten bietet.

Auch die Studierenden von der LVG Heidelberg haben mit ihrem Beitrag die Stimmung aufgelockert.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung standen zahlreiche fachliche Beiträge verschiedener Referenten. Sie beleuchteten das Thema aus der Sicht der Unternehmer und der Arbeitnehmer. Die Aussagen der Wissenschaft stellte Professor Kai Sparke von der Hochschule Geisenheim vor.

Schwungvoll durch den Tag geleitet haben Christoph Hintze, Leiter der LVG Heidelberg, und Gerd Sander, Leiter der Abteilung Gartenbau der LWG in Veitshöchheim.

Resümee der Studierenden aus Veitshöchheim: "Wir konnten einiges Positives mitnehmen und feststellen, dass etliche Aussagen eins zu eins denen aus dem Unterricht Berufsausbildung und Mitarbeiterführung entsprochen haben."



Die Studierenden Michael Menzel und Birgit Müller-Ghandur aus Veitshöchheim spielen im Sketch zwei reiche Personen, die sich darüber unterhalten, dass sie sich für so einen geringen Lohn, wie Gärtner ihn bekommen, keinen Finger rühren würden. Sie verkörpern, was alle Welt glaubt: "Gärtner sein kann jeder".

Weitere Informationen über den Süddeutschen Unternehmertag finden Sie im Internet auf der Homepage der LWG unter <http://www.lwg.bayern.de/gartenbau/097956/index.php>

Baustellen gut abgesichert

Nikolai Kendzia, Abteilung Landespflege

Ausgehend vom Paragrafen 823 "Schadensersatzpflicht" muss derjenige, der im Straßenraum z.B. durch eine Baustelle eine Gefahr für andere schafft, andere vor dieser Gefahr schützen. Aber auch für die eigenen Mitarbeiter ist nach den Unfallverhütungsvorschriften "Bauarbeiten (BGV C22)" zu sorgen.

Die Straßenverkehrsordnung (StVO) stellt letztendlich die entscheidenden Anforderungen an eine ordnungsgemäße Absicherung von Arbeitsstellen an Straßen. Um die Sicherheit für Verkehrsteilnehmer und Arbeitskräfte zu erhöhen, müssen Arbeitsstellen fachgerecht, das heißt nach den "Richtlinien für Sicherungsarbeiten an Arbeitsstellen an Straßen (RSA / ZTV-SA 97)" abgesichert werden.

Bei öffentlichen Ausschreibungen wird zunehmend die Benennung eines Fachkundigen für die Verkehrssicherung gefordert. Die Qualifizierung eines solchen Verantwortlichen wird durch das Merkblatt über Rahmenbedingungen für erforderliche Fachkenntnisse zur Verkehrssicherung von Arbeitsstellen an Straßen (MVAS 1999) beschrieben.

Der an der Meister- und Technikerschule Veitshöchheim angebotene Lehrgang der TÜV Akademie Süd dient als Zusatzqualifikation, um in den Betrieben des Garten- und Landschaftsbaus die Aufgaben des Verantwortlichen für die Verkehrssicherung von Arbeitsstellen übernehmen zu können. Dies erhöht die Einstellungschancen insbesondere bei den Kommunen, aber auch bei Betrieben des Garten- und Landschaftsbaus, die dann bei Ausschreibungen einen Verantwortlichen benennen können.

Der eintägige Lehrgang an einem Samstag, der alle Maßnahmen an Straßen mit Ausnahme der Autobahnen beinhaltet, kann vergleichsweise günstig für unter 150 Euro pro Person angeboten werden. Hierzu gibt der VEV zudem einen Zuschuss von derzeit 40 Euro pro Person. Durch den Lehrgang führte praxisnah und kompetent, wie bereits in den Vorjahren, Herr Reiner Mader von der Polizei Würzburg.

Die Studierenden lernten zunächst zwischen Arbeitsstellen längerer (mindestens 1 Kalendertag durchgehend und ortsfest) und kürzerer Dauer (i.d.R. begrenzte Stundenzahl tagsüber) zu unterscheiden. Die rechtzeitig informierte Straßenverkehrsbehörde gibt Regelpläne zur Beschilderung heraus. Diese Anordnungen zu lesen und exakt umzusetzen sind die Absolventen des Lehrganges nun in der Lage. Die Teilnehmer wurden an den Zustand der Verkehrsschilder, Leitkegel und Warnbaken in ihren Betrieben erinnert: Sollten die Verkehrszeichen doch voll retroreflektierend sein und stets gut sichtbar, standsicher und verdrehsicher aufgestellt werden. An Baustellen oft gesehen: Warnposten regeln den Verkehr. Dies ist aber ausschließlich der Polizei vorbehalten.

In einem kleinen Test bestätigten alle Teilnehmer das Erlernte und die Weiterbildung konnte mit einem Zertifikat abgeschlossen werden.

Schilderwald

Was ist hier falsch?

Die Lösung finden Sie auf Seite 48.



Finanzielles Engagement des VEV ermöglicht Wahlpflichtfach Baumpflege und Baumsanierung

Die Schule bedankt sich beim VEV für die Bereitstellung finanzieller Mittel.

Frank Angermüller, Abteilung Landespflege

Auch im Schuljahr 2014/2015 haben sich acht Studierende der Technikerschule Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau sowie fünf externe ehemalige Absolventen der Meisterschule des Jahres 2014 für das Wahlpflichtfach Baumpflege und Baumsanierung entschieden.

Damit der Unterricht den Anforderungen des Lehrplans entspricht, kommen für die Ausbildung erfahrene Fachkräfte aus der Baumpflege sowie Fachkräfte für die Ausbildung am Hubsteiger, über die die Landesanstalt nicht verfügt, zum Einsatz.

Umgang mit dem Hubsteiger

Um überhaupt mit einer Hubarbeitsbühne arbeiten zu können, müssen die Studierenden die theoretischen Grundlagen kennen und diese über eine Prüfung nachweisen. Diese Schulung findet an einem Wochenende im März statt. Im Anschluss an die bestandene Prüfung wird die Theorie in die Praxis umgesetzt.

Nach der Einweisung in die Bedienung der Hubarbeitsbühne durch den Mitarbeiter der Schulungsfirma konnten die Studierenden auf dem Gelände der Abteilung Landespflege selbst aktiv werden. Die Teilnehmer mussten beim Ausführen kleiner Aufgaben zeigen, dass sie mit der Hubarbeitsbühne umgehen können. Zum Abschluss der Hubarbeitsbühnenausbildung (nach BGG 966), die auch als Voraussetzung für die Teilnahme am Schulungstermin im April gilt, erhielten die Teilnehmer ihren Fahrausweis sowie ein Zertifikat.

Baumpflege und Baumschutz

Beim zweiten Schulungstermin im April stand am Freitag das Thema Baumpflege und Baumschutz



Studierende beim Theorie-Unterricht zum Umgang mit der Hubarbeitsbühne (BGG 966)

gemäß ZTV Baumpflege sowie die RAS-LP4 auf dem Stundenplan. Am Samstag folgte dann die Praxis mit der Hubarbeitsbühne. Im Rahmen des Arbeitsauftrages wurde ein abgebrochener Ast, der herunterfallen zu drohte, mit der Stangensäge zunächst verkleinert und dann aus luftiger Höhe geborgen. Im Eingangsbereich der LWG wurde Totholz aus einer Eiche herausgeschnitten und eine Kronensicherung nachgespannt. Im Lehr- und Versuchsgarten wurde dann die Beseitigung der Nester des Eichenprozessionsspinners von den Ausbildern demonstriert und die Vor- und Nachteile verschiedener Methoden (Abflammen, Absaugen...) mit den Teilnehmern diskutiert.

Um die Kosten für die Studierenden auf einem erschwinglichen Maß zu halten, unterstützt der VEV die Schulungstermine im März und April, die jeweils über zwei Tage (Freitag/Samstag) gehen.

Baumkontrolle im Rokokogarten Veitshöchheim

Der alte Baumbestand im Rokokogarten bietet ausreichend Anschauungsobjekte für Schäden an Bäumen und mögliche Sanierungsmaßnahmen.



Einführung in die Bedienung der Hubarbeitsbühne



Erster Aufstieg mit der Hubarbeitsbühne auf dem Gelände der Abteilung Landespflege



Einweisung in die Bedienelemente



Die Studierenden des Wahlpflichtfaches mit den Ausbildern vor einer uralten Robinie am Schloss.



Im Rahmen der Ausbildung im Rokokogarten wurden auch ältere Methoden der Sanierung (Beispiel Tilia mit Gewindestange) erläutert.



Die Baumansprache an der Platane erfolgt auf der Basis der FLL Baumkontrollrichtlinie.



Der Baum muss aus allen Richtungen in Augenschein genommen werden bei der Beurteilung.



Aufstieg mit der Hubarbeitsbühne zu Baumpflegearbeiten vor dem Schulgebäude



Ein Ast wird von der Hubarbeitsbühne aus mit der Stangensäge zerkleinert.

Entwurfspräsentation des Baustellenprojekts der Klasse EFL

Thomas Leopoldseder, Abteilung Landespflege

Auch die Studierenden der EFL bearbeiten wie die übrigen Klassen der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau im ersten Semester während der ersten Präsenzphase ein Baustellenprojekt. Von der Bestandsaufnahme über den Entwurf bis zu den Detailplänen haben sie dabei alle planerischen Arbeiten am Beispiel eines realen Grundstücks zu erledigen.

Ein Angebot und eine Bauzeitenplanung erstellen sie dann in der Online-Phase. Am 5. März präsentierten die Studierenden ihre Entwürfe den zwei Bauherren, die aus jeweils neun Vorschlägen ihre zwei Favoriten auswählen durften.



Die ausgewählten Entwürfe des Ehepaars Stock (Mitte) stammen von Robert Albertshofer und Niklas Otto (von links).



Familie Eisler (Mitte) überzeugten die Gartengestaltungsideen von Mathias Herderich und Christoph Lachner (von links).

Fachschulbeirat tagte erstmals unter neuem Vorsitzenden

Anfang März kamen in Veitshöchheim unter dem Vorsitz des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten die Vertreter der jeweiligen Berufsverbände, die Vorsitzenden der Prüfungsausschüsse und der Vorsitzende des Verbandes der Ehemaligen Veitshöchheimer, Reimund Stumpf, zusammen. Zum ersten Mal leitete MR Dr. Michael Karrer in seiner Funktion als Leiter des Referats Bildung und Schule im Landwirtschaftsministerium die Sitzung. Seine Mitarbeiterin, Dr. Claudia Haffner, ebenfalls neu im Referat, war bereits als Referendarin an der LWG tätig. Im Mittelpunkt der Fachschulbeiratssitzung standen Gespräche der Berufsstandvertreter mit dem Vertreter des Ministeriums, mit dem Präsidium der LWG, der Schulleitung und den Studierenden. Ziel ist es, Anregungen zur Aktualisierung von Unterrichtsinhalten und zur Neugestaltung des schulischen Alltags zu erhalten.

Wie immer hatten die Studierenden Gelegenheit, Wünsche für Veränderungen und Verbesserungen zu äußern. Erstmals waren auch alle Lehrkräfte zu einer Aussprache mit den Vertretern des Ministeriums eingeladen.



Die Teilnehmer der 40. Fachschulbeiratssitzung

Foto: Christoph Mayerl, LWG

"Der Geizige" von Jean Baptiste Moliere – die 23. Produktion der Theatergruppe

Text: entnommen aus dem Programmheft der Theatergruppe, Fotos: Christoph Mayerl, LWG

Das Interesse der Bevölkerung im Raum Veitshöchheim war groß: Alle sieben Vorstellungen der diesjährigen Spielsaison waren komplett ausverkauft. Unter der Regie von Günther Stadtmüller hatten sich neun Studierende der Meister- und Technikerschule - unterstützt von zwei Mitarbeiterinnen der LWG und einem Schauspieler aus Veitshöchheim – intensiv auf die Aufführungen vorbereitet. Mit großer Begeisterung präsentierte die Theatergruppe die Komödie "Der Geizige", das wohl erfolgreichste Stück von Jean Baptiste Moliere.

Um Maske und Kostüme hat sich in bewährter Weise Maria Anna Stadtmüller gekümmert. Die Bühne war eine Gemeinschaftsarbeit des Ensembles und das Plakat hat Birgit Müller-Ghandour gestaltet.

Die Theatergruppe bedankt sich ganz herzlich bei allen Personen, die sie bei der diesjährigen Produktion unterstützt haben.

Zum Stück

Harpagon ist schon längere Zeit verwitwet und lebt mit seinen erwachsenen Kindern unter einem Dach zusammen. Seine Tochter Elise und seinen Sohn Cleante hält er sehr knapp. denn es gibt nichts was er mehr liebt als sein Geld. Valere, ein junger Mann, verliebt sich in Elise. Um ständig in ihrer Nähe sein zu können, gibt er sich als Verwalter aus und lässt sich von Harpagon anstellen.

Er versucht ständig dessen Gunst zu erlangen, indem er ihm ständig nach dem Mund redet, sehr zum Missfallen aller anderen Hausbewohner. Zwischenzeitlich gesteht auch Cleante seiner Schwester, dass er sich in ein Mädchen verliebt habe.

Die Geschwister überlegen nun krampfhaft, wie sie dem Vater ihre jeweiligen Heiratsabsichten beibringen können, zumal sie befürchten keine Mitgift von ihm für dieses Vorhaben zu erhalten. Kurz darauf eröffnet Harpagon seinen Kindern, dass er sich mit Heiratsabsichten beschäftige. Seine Angebetete ist keine geringere als Mariane, das Mädchen, das Cleante sich auserwählt hat. Der versucht natürlich alles, um seinen Vater von seinem Vorhaben abzubringen. Um seine eigene Vermählung ermöglichen zu können, versucht er sich über einen Mittelsmann einen Kreditgeber zu beschaffen. Als er diesen an einem vermeintlich geheimen Ort trifft, muss er feststellen, dass es sein Vater ist. Das folgende Streitgespräch trägt zur Entfremdung von Vater und Sohn bei.

Später taucht dann Frosine, eine Heiratsvermittlerin, auf und versucht die Hochzeit der beiden zukünftigen Eheleute, die sich bislang noch nicht gegenseitig gesehen haben, perfekt zu machen. Nachdem Frosine aber einräumen muss, dass Mariane nahezu mittellos ist, lässt Harpagon Begeisterung merklich nach.

Als dann Mariane in das Haus von Harpagon kommt, ist sie sehr überrascht, Cleante hier anzutreffen, der ihr zuvor nichts über seine Herkunft gesagt hat. Sie ist sich aber sofort sicher, dass sie den Jungen liebt und nicht den Alten. Die für den Abend geplante Hochzeit wird verschoben.

In der Folgezeit stiehlt Cleante 10.000 Taler, die sein Vater im Garten vergraben hat. Harpagon ist natürlich außer sich. Er verdächtigt jeden. Die Folge davon ist eine Fülle gegenseitiger Schuldzuweisungen innerhalb des Personals. Ein Kommissar wird eingeschaltet, der den Diebstahl aufklären soll.

Im Zentrum der Ermittlungen steht vor allem Valere, der heimlich bereits mit Elise einen Ehevertrag geschlossen hat. In dieses allgemeine Durcheinander platzt Monsieur Anselme, den Harpagon eigentlich schon als Gatten für seine Tochter auserwählt hatte.

Im Laufe der Aussprache stellt sich heraus, dass Valere und Mariane Geschwister sind, die einige Jahre zuvor von ihrem Vater Anselme bei einem Schiffsuntergang getrennt, aber auf wunderbare Weise gerettet wurden. Cleante gibt den Diebstahl zu und das Geld zurück, Allerdings unter der Bedingung, dass Harpagon der Hochzeit zustimmt. Dieser willigt ein, nachdem er sich vergewissert hat, dass Anselme die Kosten für die Doppelhochzeit trägt.



Harpagon und Monique



Elise, Valere und Harpagon



Cleante und Monique



Harpagon und Maitre Simon



Maitre Jacques, Valere und Harpagon



Frosine und Mariane



Wurzelentwicklung in FLL-Baumsubstraten

Fachzentrum Analytik

Vor dem Hintergrund neuartiger Baumsubstrate, Pflanz- und Kulturverfahren wären systematische wissenschaftliche Untersuchungen zur Wurzelentwicklung von Bäumen im urbanen Bereich für die Praxis von größter Bedeutung. Derartige und notwendigerweise langfristig angelegte Untersuchungen erfordern jedoch einen außerordentlich hohen technischen und finanziellen Aufwand und werden deshalb kaum durchgeführt.

Josef Valentin Herrmann erläuterte in einem Vortrag anlässlich des 2. Forums des Bayerischen Netzwerkes "Klimabäume" am 4. Dezember 2014 in Veitshöchheim die bisherigen Ergebnisse einer derartigen Untersuchung zur Wurzelentwicklung in FLL-Baumsubstraten, die vom Fachzentrum Analytik in Zusammenarbeit mit Dr. Susanne Böll, Abteilung Landespflege, begleitend zum LWG-Forschungsprojekt "Stadtgrün 2021" durchgeführt wurde.

Erste Beobachtungen

Auch wenn das Projekt "Stadtgrün 2021" auf andere Fragestellungen ausgerichtet ist, so konnten in den letzten Jahren in Einzelfällen auch Einblicke in den Status der Baumwurzeln und deren Entwicklung gewonnen werden. Sei es, dass Bäume abstarben oder verletzt wurden, ergab sich bei der Rodung die Möglichkeit, die Wurzelstruktur von Ballen, die Auswurzelung sowie die

Wurzelentwicklung im FLL-Baumsubstrat in Augenschein zu nehmen und fotografisch zu dokumentieren. Diese zufälligen Ereignisse können wissenschaftlichen Ansprüchen natürlich nicht genügen, aber der Information und der Anschauung dienen.

Zusammenfassung

Die Struktur des FLL-Substrates ist für die Wurzelentwicklung sehr günstig:

- Rasches Längenwachstum der Wurzeln, zügige Ausbreitung in der Baumgrube und Erschließung der Wasser- und Nährstoffressourcen.

Bedingt durch die Kulturtechniken in den Baumschulen unterscheidet sich die Wurzelarchitektur von Bäumen aus Ballenware grundlegend von solchen an Naturstandorten:

- Maßgeblich für die Wurzelentwicklung während der Anwachsphase ist die ausgewogene Struktur des Ballen-Wurzelsystems (Fein- bis Grobwurzeln).

Eine Zusammenfassung unserer Beobachtungen über einen inzwischen fünfjährigen Zeitraum bietet eine Präsentation auf der Internetseite der LWG unter der Adresse <http://www.lwg.bayern.de/analytik/biosysteme/098107/index.php>.

Gartenbau



Die Legende geht – Wilhelm Straßberger im Ruhestand

Oskar Kreß, Abteilung Gartenbau

"Die Legende geht" – so lautete die Einladung zur Verabschiedung in den neuen Glaspalast im Obstbauversuchsbetrieb Stutel. Nach mehr als 30 Jahren endete eine Ära an der LWG.



Als junger Gartenbautechniker war er zuständig für den Reiserschnittgarten für Steinobst mit den Außenflächen in Iphofen und in Mainnähe hinter Thüngersheim. In der Winterzeit wurden Hunderte von Paketen vorbereitet für den Versand an Baumschulen, Obstbauern und Gartenbauvereinen. Sein Aufgabengebiet umfasste ferner die Virustestung auf den gefürchteten Viruserreger an Zwetschgen, die Scharakkrankheit. So erklärte sich auch sein hausinterner Spitzname "Virus-Willi".

Im Rahmen der überbetrieblichen Ausbildung im Gemüsebau machte er praktische Übungen und lehrte im Unterricht über Krankheiten und Schädlinge sowie die geeigneten Nützlinge als natürliche Gegenspieler. Ebenso wirkte er bei Kursen nach § 45/2 und als strenger Ausbildungsmeister bei den Übungen in Berufs- und Arbeitspädagogik mit.

Die Auflösung des Reiserschnittgartens, die Einstellung der überbetrieblichen Ausbildung in Veitshöchheim sowie die Umorganisationen der Abteilung Gartenbau mit Auflösung des Sachgebietes Integrierter Gartenbau führten ihn zum Arbeitsplatz im Stutel.

Begeistert bonitierte er verschiedene Versuche im Obstanbau und gab zum Geschmack der einzelnen Sorten seine unverwechselbaren Kommentare ab.

Besonders zu erwähnen sind seine fotografischen Fähigkeiten, Krankheiten und Schädlinge mit Kamera und Stativ bei passender Beleuchtung auf das Dia zu bringen. Die Qualität der Bilder war so gut, dass noch heute alles digitalisiert im Unterricht eingesetzt wird. In seine Skripten baute er eigene Skizzen ein (siehe unten), gewürzt mit seinem speziellen Humor.

Gemeinsam mit verschiedenen Autoren der LWG wurden Dutzende von Veröffentlichungen in Fachzeitschriften herausgegeben, mit den fotografischen Meisterwerken von Wilhelm Straßberger verschönt. Mehrmals bewies er seine Qualitäten als "Macher" von Kurzfilmen. Ein besonders gelungenes Werk von ihm, "Pflanzenschutz - eine schwierige Sache" wurde anlässlich seiner Verabschiedung vorgestellt.

Wir haben Wilhelm Straßberger aus der Anstalt entlassen und wünschen ihm alles Gute und genügend Zeit für sein Engagement Kitzingen und Umgebung mit Bäumen zu verschönern.

Zeichnungen aus "Überbetriebliche Ausbildung im Gemüsebau, Thema: Integrierter Pflanzenschutz", Verfasser: Wilhelm Straßberger



'Euch erwisch' ich auch noch, ihr Mistkerle!!



*"Ich habe eigentlich nur Nützelinge bestellt" -
 "Ja stimmt - 'Dinosaurus trampelus'!"*



*"So Ignaz, nun zeig' mal
 was du kannst!"*

*"Mensch, das waren noch Zeiten
 als man noch spritzen konnte
 wie man wollte!"*



Wilhelm Straßberger



Gärtnern liegt im Trend.... Das zeigten die vielen Besuchergruppen, die die Gärten der LWG besuchten!

Anneliese Hartmann, Bayerische Gartenakademie

Unsere Themen 2014 waren...

Immigranten aus der Neuen Welt

Viele der Gemüse, die wir tagtäglich im Supermarkt oder auf dem Wochenmarkt kaufen, sind weder bei uns noch in Südeuropa beheimatet. Viele sind "Einwanderer" insbesondere aus Mittel- und Südamerika und kamen nach und nach auf unseren Speiseplan. Schon lange finden sich dort Bohnen und Kartoffeln. Erst nach dem Krieg hielt die Tomate bei uns Einzug. Exoten wie Mais, Kürbis und Andenbeeren werden erst in den letzten zehn bis fünfzehn Jahren in großem Stil in Deutschland angeboten. Der ständige Wunsch nach Neuem insbesondere in der Sterneküche und die Übernahme von Traditionen aus anderen Ländern, z. B. Halloween, finden auch in den Hausgärten ihre Fortsetzung. Die Züchtung sorgt für neue Sorten, die an unsere klimatischen Bedingungen besser angepasst sind, und damit für eine weitere Akzeptanz.

Bekanntes und Vergessenes

Welche Gemüse bestimmten im Mittelalter den Speiseplan unserer Vorfahren? Welche davon sind auch heute noch aktuell, welche sind – zu Unrecht – in Vergessenheit geraten?

Blumen als Farbtupfer im Gemüsegarten

Passend zum Thema Neue-Welt-Arten waren hier Sonnenblumen, Schleierkraut und Cosmea gepflanzt. Die Sonnenblume ist nicht nur in der Blüte ein echter Augenschmaus. Auch die Fruchtstände haben einen hohen dekorativen Wert und locken im Spätsommer und Herbst eine Vielzahl von

Vögeln in den Hausgarten. Im hinteren Teil des Beetes haben zwei prächtige Artischocken den Winter überstanden und entfalten nun im zweiten Standjahr ihre volle Blütenpracht. Ringelblumen und Kapuzinerkresse sind in Mangold und Artischocken zu finden. Neben Gemüse mit natürlichem Zierwert hat die Züchtung in den letzten Jahren auch spezielle Sorten hervorgebracht.

"Lückenfüller" im Herbst - Gründüngung auf alle freien Beete

Abgeerntete Beete nicht brach liegen lassen. Unkräuter säen sich aus und der Boden ist den Witterungsbedingungen wie Wind und Starkregen ungeschützt ausgesetzt. Dies gilt es besondere zu beachten bei starker Trockenheit und Böden mit geringer Wasserhaltefähigkeit.

Mit einer Gründüngung vermeidet man dieses Problem und verbessert dazu den Boden. Im Herbst nutzen die Grüneinsaat Restnährstoffe im Boden, die ansonsten ausgewaschen würden. Wo ein feines Saatbett erforderlich ist, räumt man die Pflanzen auf den Kompost ab. Bei uns sind Streifen mit Buchweizen, Phacelia, Roggen und Senf ausgesät worden.

Zu diesen Themen kommen noch weitere Themen wie robuste Hausreben, Ökologie im Garten, Staudenmischpflanzungen und voll im Trend - Kiesgärten - dazu.

Von Mitte Mai bis Ende September besuchten 162 Gruppen die Schaugärten der LWG in Veitshöchheim, Thüngersheim und Bamberg. Die zahlreichen Individualbesucher sind nicht mitgezählt.

Angebot der Bayerischen Gartenakademie: Führungen durch die Gärten und Schaufflächen der LWG

Jährlich besuchen mehr als 130 Gruppen interessierter Freizeitgärtner die Gärten und Schaufflächen der LWG.

Für Gruppen

Für Gruppen interessierter Gartenfreunde organisiert die Bayerische Gartenakademie Führungen durch das Gelände der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim, durch den Versuchs- und Schaugarten für Obstbau und Gartengehölze "Stutel" (Thüngersheim) sowie den ökologischen Gemüsebauversuchsbetrieb in Bamberg. Die Führungen finden von Mitte Mai bis Anfang Oktober dienstags bis samstags statt. Sie dauern ca. 1 1/2 Stunden und kosten 80 €.

Anmeldung und weitere Informationen:
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Bayerische Gartenakademie

An der Steige 15

97209 Veitshöchheim

Tel.: 0931/9801-0, Fax: 0931/9801-139

E-Mail: bay.gartenakademie@lwg.bayern.de

Internet: www.lwg.bayern.de/gartenakademie

Für Einzelpersonen

Die Schaufflächen können von interessierten Gartenfreunden von Montag bis Donnerstag von 7:30 bis 16:00 Uhr und Freitag von 7:30 bis 12:00 Uhr besucht werden.

25 Jahre Gartentelefon - der heiße Draht für Freizeitgärtner

Isolde Keil-Vierheilig, Bayerische Gartenakademie

"Willkommen bei der Bayerischen Gartenakademie Veitshöchheim. Am Gartentelefon berät Sie....." - Fragen rund um den Garten? Rufen Sie an. Wir geben Tipps und Hilfestellung und beantworten Ihnen (fast) alle Fragen: von Apfel bis Zierteich, von Zantedeschia bis Alternaria.

"Sorgentelefon für Freizeitgärtner", so wird das Gartentelefon immer wieder liebevoll und mit einem Lächeln genannt. Ratsuchende Freizeitgärtner wenden sich gerne an das Servicetelefon, an dem zwei Gartenbautechniker zu erreichen sind. Die größten Schwerpunkte bei der Beratung bilden die Themen Pflanzenschutz, Obst und Ziergehölze sowie Allgemeines zum umweltgerechten Anbau im Haus- und Kleingarten.

Daten und Fakten:

Das Gartentelefon im Wandel der Zeit

Schon vier Jahre vor Gründung der Bayerischen Gartenakademie gab es das Gartentelefon. Es war an der Informationsstelle für Haus- und Kleingärtner beheimatet. Im Mai 1990 erreichte man innerhalb Bayerns unter der kostenfreien Telefonnummer 0130-819709 zum ersten Mal das Gartentelefon. Noch zweimal wurde die Telefonnummer geändert und war nur bayernweit und vom Festnetz aus nutzbar, wobei schließlich der Anruf 0,25 € kostete.

Nicht nur die Telefonnummern haben sich verändert, auch die Beratungszeiten am Telefon unterliegen dem Wandel der Zeit, da weitere Aufgaben das Gartentelefon-Personal verstärkt anderweitig binden (Erwachsenenbildung, Internetauftritt, Messen und Gartenschauen usw.).

1990 waren die Beratungszeiten Montag bis Donnerstag von 8 bis 12 Uhr sowie von 14 bis 16 Uhr. Später kam der Freitagvormittag dazu, so dass nun von Montag bis Freitag von 9 bis 12 Uhr und Montag bis Donnerstag von 14 bis 16 Uhr das Gartentelefon erreichbar war. 2008 wurde der morgendliche Beginn auf 10 Uhr verlegt und 2010 fielen Dienstag und Mittwoch als Beratungstage weg. Seit 2014 erfolgt die telefonische Beratung am Montag und Donnerstag.

Trotz veränderter Telefonzeiten erreichen uns jährlich etwa 4.000 Anrufe. In den Sommermonaten ist das Telefon so stark frequentiert, dass nicht alle Anrufe entgegen genommen werden können. Deshalb wurden und werden die Informationsseiten im Internet ausgebaut, damit der Freizeitgärtner hier Antworten auf Fragen bekommt. Es besteht zusätzlich die Möglichkeit Fragen schriftlich (per Mail oder Brief) zu stellen. Diese werden ebenfalls von den Experten des Gartentelefons beantwortet.

Aktuell ist das Gartentelefon unter 0931/9801147 zu normalen Telefongebühren von überall erreichbar, allerdings nur Montag und Donnerstag von 10 bis 12 sowie von 13 bis 16 Uhr.

Mehr als 100.000 Anrufe und mehrere 100.000 Fragen

Fast 140.000 Anrufe konnten in den 25 Jahren entgegengenommen und die teilweise sehr umfangreichen Fragen beantwortet werden. Das telefonstärkste Jahr war 1999 mit 8.252 Anrufen. Die Zahl der Anrufe zeigt, dass das Gartentelefon sehr begehrt ist.

Die Anrufer schätzen die neutrale, wissenschaftlich fundierte und kompetente Auskunft. Das Gartentelefon ist ein wichtiges Instrument bei der Beratung der Freizeitgärtner zum umweltgerechten Anbau im Haus- und Kleingarten und somit Hilfe zum verantwortungsvollen Umgang mit Boden und Natur sowie zur Vielfalt im Garten.

Manpower am Telefon

Christine Lassotta (heute: Scherer) und Gottfried Röll sind seit Beginn dabei, als das Telefon im Mai 1990 das erste Mal zu erreichen war. Kurzzeitig halfen Wilhelm Straßberger, Oskar Kreß und Wolfgang Graf aus. Im August 1995 kam Isolde Vierheilig (heute: Keil-Vierheilig) zunächst als Elternzeit-Vertretung zum Team dazu.

Sabrina Werner (heute: Nitsche) und Elisabeth Fleuchaus waren zeitweise während weiterer Elternzeit Ratgeber am Telefon.



Betreut wird das Telefon von den Gartenbautechnikern Isolde Keil-Vierheilig (vorne), Christine Scherer und Gottfried Röll (hinten von links).

Basilikum – ein starkes Kraut

Unzählige Basilikumarten und –sorten bieten unerschöpfliche Aromaerlebnisse. So vielseitig der Geschmack, so vielseitig sind auch die Verwendungsmöglichkeiten.

Basilikum selber ziehen

Basilikum ist ein sehr frostempfindliches und ein ausgesprochen wärmeliebendes Küchenkraut. In Gartencentern und im Versandhandel können Sie aus einer riesigen Palette an Saatgutsorten wählen. Säen Sie den Samen in Anzuchterde aus und gießen Sie gut an. Basilikum ist ein Lichtkeimer und sollte nicht abgedeckt werden. Auf einer warmen, hellen Fensterbank (20 bis 25 °C) keimt Basilikum schon nach einer Woche. Die Fachleute der Bayerischen Gartenakademie empfehlen eine Abdeckung der Saatkiste mit einer durchsichtigen Haube oder einer Glasplatte damit die Samen nicht austrocknen.

Pikieren Sie in einen 12er Topf höchstens fünf Einzelpflänzchen mit etwas Abstand. Nehmen Sie sich dabei gekauftes Basilikum nicht zum Vorbild. Hier stehen die einzelnen Basilikumpflanzen zu eng. Verwenden Sie lockere, hochwertige Blumen- oder Kübelpflanzenerde. Basilikum sollte erst ins Freie, wenn die Nachttemperaturen deutlich über 10 °C liegen. Gewöhnen Sie Basilikum langsam an die Sonne, ansonsten droht den Pflanzen Sonnenbrand. Im Jugendstadium sollte Basilikum nicht austrocknen. Sobald der Stiel aber verholzt, sollten Sie sparsamer gießen. Die wöchentliche Düngung mit Blumendünger im Sommer und ein warmer, sonniger Standort garantieren eine lange Erntezeit.

Basilikumvielfalt

Kaum ein Küchenkraut ist so aromatisch wie Basilikum. Zu Tomaten und Mozzarella gehört der einzigartige Geschmack des Genoveser Basilikums.

Diese italienische Sorte mit ihren nach unten gewölbten Blättern ist unverwechselbar. Ihr intensiver Geschmack spart Salz bei der Zubereitung von Speisen. Es gibt aber auch Basilikum mit exotischen Aromen nach Anis oder grünem Pfeffer, Zimt oder Zitrone. Zitronenbasilikum schmeckt frisch und süß und gibt grünen Salaten eine belebende Note. Es passt, wie das Limonenbasilikum, zu Süßspeisen, Eiskrem und erfrischenden Cocktails. Mit diesen Basilikumsorten kann man auch hervorragend Tee zubereiten. Dazu geben Sie einfach ein paar frische Basilikumbblätter oder einen Basilikumzweig ein paar Minuten in heißes Wasser. Als Eistee sind Basilikumtees erfrischende Durstlöscher für den Sommer.

Einen herben Geschmack hingegen besitzt rotblättriges Basilikum. Die roten Blättchen bringen eine ansprechende farbliche Abwechslung in grüne Salate. Für die asiatische Küche hält das Thaibasilikum die passende Würze bereit. Das melissenähnliche Aroma passt zu Fisch, Hähnchen und Nudelsuppen.

Ernten und Verarbeiten

Basilikum hat die Eigenschaft umso üppiger zu wachsen, je mehr man es schneidet. Voraussetzung ist allerdings, dass Sie immer Triebspitzen entnehmen und dabei das untere Blattpaar stehen lassen. Aus den Blattachsen wachsen wieder neue Triebe. Verfolgt man konsequent diese Erntemethode, dann hat man nach einigen Ernten immer buschigere Pflanzen.

Doch was macht man mit der Ernteschwemme im Sommer? Leider verflüchtigt sich das Aroma des Basilikums durch Trocknen. Die Bayerische Gartenakademie empfiehlt Basilikum einzufrieren. Kleine Portionen erhalten Sie, wenn Sie geschnittene Blätter in Eiswürfelbehältern mit Wasser bedecken und einfrieren. Mit den Basilikumwürfeln lassen sich Suppen und Soßen hervorragend würzen.



Einstieg in die Imkerei

Bienen und Imkerei genießen derzeit eine besondere Aufmerksamkeit. Immer mehr Menschen spielen mit dem Gedanken selbst Bienen zu halten und eine eigene kleine Imkerei aufzubauen. Auf der Homepage des Fachzentrums Bienen an der LWG finden Sie wichtige Informationen, die Ihnen helfen, einen erfolgreichen Einstieg zu verwirklichen.

Bienen sind Tiere. Ein leichtfertiger Umgang mit den Bienen führt zu Problemen - vor allem mit der Gesundheit der eigenen Bienen aber auch der Bienen im Umfeld. Ein "einfaches" in den Garten stellen und die Bienen sich selbst überlassen wäre verantwortungslos! Sie sollten sich also sicher sein und deshalb die Voraussetzung für eigene Bienen kennen und prüfen.

Alles Nötige erfahren Sie unter www.lwg.bayern.de/bienen/haltung/081704/index.php.

Der feine Unterschied - Was unterscheidet die konventionelle von der ökologischen Imkerei?

Text: *Barbara Bartsch*, Fotos: *Erhard Härtl*, beide Fachzentrum Bienen

Als staatliche Fachberaterin für Bienenzucht für den Bezirk Oberfranken in Bayern werde ich immer häufiger mit Fragen zur Bio-Imkerei konfrontiert. Hier habe ich die wesentlichen Unterschiede zur konventionellen Imkerei einmal zusammengefasst.

Imkern ist immer eine Beschäftigung mit dem Leben – der Bienen, ihrer Umgebung und ihren Produkten – also "Bio", oder? Die Antwort lautet ja und nein:

- Ja, wenn es um biologische Grundlagen der Bienen, ihre Lebensweise und die Nahrungsversorgung geht.
- Nein, wenn mit "Bio" oder "Öko" geworben und vermarktet werden soll. Hier greifen die gesetzlichen Vorgaben, die in der EG-Öko-Basisverordnung mit ihren Durchführungsbestimmungen festgeschrieben sind.

Bio-Honig nur mit Zertifikat

Wir Imker sind Individualisten und lassen uns die Führung unserer Imkerei ungerne vorschreiben. Wir führen unsere Völker selbstverantwortlich in einem Beutensystem, das unseren Vorstellungen entspricht, sind bei der Veterinärverwaltung als Bienenhalter registriert, dokumentieren Eingriffe in Stockkarten und Behandlungen in das Bestandsbuch, ernten und behandeln unseren Honig nach bestem Wissen und Gewissen und vermarkten ihn

dann als guten Honig aus unserer Imkerei, idealerweise mit regionalem Bezug.

Wer nun "Bio"-Honig verkaufen will, muss gesetzliche Bestimmungen einhalten. Das heißt konkret, dass er sich nach der oben genannten Verordnung zertifizieren und regelmäßig kontrollieren lassen muss.

Für die Öko-Imkerei müssen folgende Punkte zusätzlich eingehalten werden:

- Das Beutenmaterial muss natürlichen Ursprungs sein. Für die Reinigung und Desinfektion sind nur mechanisches Werkzeug, Feuer und Wasserdampf erlaubt.
- Die Bienenvölker müssen aus Biobetrieben stammen oder einen Umstellungszeitraum durchlaufen. Die Herkunft der Bienenvölker soll regional sein.
- Für die Vermehrung von Völkern und Königinnen soll der Schwarmtrieb genutzt werden; instrumentelle Besamung ist nur in Zuchtbetrieben mit Genehmigung möglich. Das Einkürzen der Flügel der Königinnen ist nicht erlaubt.
- Der Standort von Bienenstöcken muss so gewählt werden, dass Nektar- und Pollenquellen vorhanden sind, die im Wesentlichen aus Pflanzen von Biobetrieben, aus Wildpflanzen, konventionell bewirtschafteten Wäldern oder aus Kulturpflanzen bestehen, die nur mit

Methoden bewirtschaftet werden, die eine geringe Umweltbelastung mit sich bringen. Die Bienenstöcke müssen sich in ausreichender Entfernung von Verschmutzungsquellen befinden, die die Imkereierzeugnisse kontaminieren oder die Gesundheit der Bienen beeinträchtigen können.

Da gerade in einer kleingliedrigen Landschaft wie in Bayern Bioflächen neben konventionellen Anbauflächen liegen können, oder der Flugradius der Bienen bis zu intensiv bewirtschafteten Flächen reichen kann, müssen Honige und Wachs aus diesen Gebieten auf Rückstände untersucht werden. Honig mit Pflanzenschutzmittelrückständen unter den gesetzlichen Höchstmengen darf als konventioneller Honig verkauft werden, aber nicht mit dem Hinweis auf die ökologische Produktion. Beim Wachs verhält es sich entsprechend.

- Bienenfutter und Mittelwände müssen aus ökologischer Produktion stammen, und aus den Kaufbelegen muss hervorgehen, dass der Imker dies anhand der mitgelieferten Bescheinigungen überprüft hat.
- Für die Behandlung der Bienenvölker gegen die Varroose sind die zugelassenen Säuren und Thymol erlaubt, aber keine synthetischen Acarizide.
- Alle Bienenstände müssen in eine Karte eingezeichnet und immer aktuell gehalten werden.

Mehr Bürokratie und Zusatzkosten

In der Öko-Imkerei sind die Dokumentation der Arbeitsweise und der Einsatz von Futter- und Behandlungsmitteln stärker gefordert als in der konventionellen Imkerei. Die Dokumentationen müssen bei den Kontrollen lückenlos vorgelegt werden, um keine Einschränkung der Zertifizierung fürchten zu müssen. Kontrollen finden mindestens einmal jährlich statt, können aber bei Auffälligkeiten auch häufiger durchgeführt werden. Für diese Kontrollen fallen Kosten in Höhe von 200 bis 300 €/Jahr an. In Bayern kann man aus Landesmitteln seit 2014 einen Zuschuss in Höhe von 200 € auf die Kontrollgebühren bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft beantragen. So soll die Öko-Bienenhaltung in Bayern einen Aufschwung erhalten.

Der Anschluss an einen Verband des ökologischen Landbaus (beispielsweise Bioland, Demeter, Biokreis, Naturland, GÄA) ist von Vorteil, da die Marken bekannt und anerkannt sind. Die Richtlinien der Verbände sind häufig strenger als die Vorgaben der EG-Öko-Verordnung, gehen aber bei den Qualitätskriterien für Honig kaum über die Anforderungen des Deutschen Imkerbundes hinaus.

Einige Verbände schreiben bestimmte Schritte detailliert vor, wie zum Beispiel ein Verbot der Erwärmung des Honigs über 38 °C bei einem Verband, bei einem anderen sind es sogar nur 35 °C. Für die Mitgliedschaft im Verband müssen natürlich Mitgliedsbeiträge bezahlt werden. Von der Kontrollbehörde werden die Verbandsvorgaben mit abgeprüft.



Bienenkästen mit speziellen Anstrich: Prüfhofleiter Achim Fuchs erläutert den Teilnehmern, dass der Anstrich von Bienenkästen in Öko-Imkereien besondere Anforderungen erfüllen muss. Wer als Anfänger neue Kästen anschafft und überlegt, mit der Bioimkerei zu beginnen, sollte zuvor klären, ob die gewählte Lasur von der Kontrollstelle akzeptiert wird.

Eine Frage der Einstellung

Oberste Priorität hat in der ökologischen Landwirtschaft – und auch in der ökologischen Imkerei – das Wirtschaften im Einklang mit der Natur auf nachhaltige und ressourcenschonende Weise, um die biologische Vielfalt zu erhalten. Im Grunde ist dies mit geringen Abweichungen auf unsere gesamte Imkerei zu übertragen. Die Entscheidung, ob man seine Imkerei biologisch oder konventionell führen will, hängt in der Hauptsache von der persönlichen Einstellung ab. Aber auch von den Vermarktungschancen.

Immer mehr Kunden wünschen heute eine nachhaltige Produktion und greifen dann zum Bio-Honig aus dem Ausland, weil deutscher kaum verfügbar ist. Sie sind bereit, für diesen Produktionsweg einen höheren Preis zu zahlen. Vielen Menschen ist es jedoch noch wichtiger, dass der Honig aus der Region kommt, in der sie leben. Deshalb ist eine regional orientierte, konventionelle Imkerei bei uns ebenso gut angesehen wie eine Bio-Imkerei. Wichtig ist, dass die Bienenhaltung so betrieben wird, dass es den Bienen gut geht. Wenn das der Fall ist, hat die Ausrichtung der Imkerei ihre Berechtigung!

Bio-Imkerei in Bayern

In Bayern wurden am Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum (LVFZ) für Ökologischen Landbau Kringell und am Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Bamberg zwei Akademien für Ökologischen Landbau eingerichtet. Während in der Akademie am LVFZ Kringell die ökologische Tierhaltung im Vordergrund steht, liegt der Fokus in der Öko-Akademie in Bamberg auf dem ökologischen Gemüse-, Obst- und Weinbau.

In Kringell befindet sich einer der drei bayerischen Bienenprüfhöfe, an denen die staatliche Leistungsprüfung an Bienen durchgeführt wird. Die Bienenprüfhöfe gehören zum Fachzentrum Bienen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. Der Bienenprüfhof Kringell ist seit 2005 eine zertifizierte Öko-Imkerei. Im Jahr 2014 konnte der Prüfhof auf dem Gelände der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft in Kringell neue Räume mit Schleuderraum und Wachsverarbeitung beziehen. Der Prüfhof wird seit 2010 von Imkermeister Achim Fuchs geleitet, der dort knapp 200 Bienenvölker bewirtschaftet.

Mit Einrichtung der Akademie für Ökologischen Landbau wurde in Kringell in Zusammenarbeit mit der Fachberatung für Bienenzucht in Niederbayern ein einwöchiges Seminar zur Ökoimkerei etabliert.



Praktische Arbeiten an den Bienenvölkern, insbesondere die Beurteilung der Bienenvölker wurden in kleinen Gruppen geübt. Die Gruppe um Fachberater Erhard Härtl war bunt gemischt: neben vielen jüngeren Teilnehmern war auch der hohe Anteil an Frauen im Seminar bemerkenswert.

Das Seminar "Öko-Biene" war in den ersten beiden Jahren ein sehr großer Erfolg und wird auch in 2015 weitergeführt. Zielgruppe für dieses Seminar waren einerseits (Öko-)Landwirte, die einen Einstieg in die Imkerei erwägen und andererseits Imker, die eine nach ökologischen Vorgaben ausgerichtete, erwerbsorientierte Imkerei aufbauen möchten. Fachberater Erhard Härtl und Prüfhofleiter Achim Fuchs bieten ein umfangreiches Lehrgangsprogramm in Theorie und Praxis. Ein Schwerpunkt in diesem Seminar ist der Umstellungsprozess einer konventionellen Imkerei auf eine Öko-Imkerei.

Der Wunsch nach Bioprodukten aus der Region ist hoch. In Bayern sind bei der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft zurzeit 272 Öko-Imkereien registriert. Dies sind weniger als ein Prozent der bayerischen Imkerinnen und Imker - und soll in Zukunft deutlich mehr werden. Aus diesem Grunde unterstützt der Freistaat Bayern die Imkereien durch Förderung der Kontrollkosten.

Informationen zum ökologischen Landbau in Bayern finden Sie unter: www.lfl.bayern.de
Informationen zur Imkerei und zum Seminar "Öko-Biene" unter: www.lwg.bayern.de



Das Seminar "Öko-Biene" findet immer im Herbst als Blockveranstaltung statt. Der Termin ist dem hohen Arbeitsaufkommen in der Saison geschuldet. Daher müssen Bienen und Teilnehmer auch mit kühler Witterung zurechtkommen.



Einladung zum 10. Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst



Auch in diesem Jahr lädt der Verband Ehemaliger Veitshöchheimer (VEV) mit der Abteilung Landespflege zum traditionellen Veitshöchheimer GaLaBau-Herbst ein.

Die erste Veranstaltung am 6. Oktober 2015 (ab 9:30 Uhr) wird über wilde und bunte Ansaatmischungen für Stadt und Land informieren. Wie werden ein- und mehrjährige attraktive Ansaaten erfolgreich etabliert? Welche Mischungen eignen sich für welche Standorte? Die Referenten geben Antworten auf diese Fragen.

Um die elektronische Datenverarbeitung (EDV) geht es am 21. Oktober 2015 ab 9:30 Uhr. Branchenprogramme ermöglichen den Einsatz unterschiedlicher Kalkulationsmethoden. Variable und fixe Kosten können erfasst und auf die Leistungspositionen umgelegt werden. Die Softwarehäuser präsentieren hierfür ihre Lösungen.

Bitte beachten Sie die Ankündigung auf unserer Homepage.

Wünsche, Werte, Wandel – der GaLaBau ist gefordert!

Thomas Leopoldseder, Abteilung Landespflege

Bei Kunden kommen neue Wünsche auf, bisherige Wertvorstellungen verändern sich, die Welt ist im Wandel. Vor diesem Hintergrund steht der GaLaBau als Branche und jeder Landschaftsgärtner als Marktteilnehmer vor großen Herausforderungen. Gut, dass die 47. Veitshöchheimer Landespflegeveranstaltung am 25. und 26. Februar 2015 auch diesmal ein weites Themenspektrum behandelten.

Nach einem Jahr "auswärts" fand unsere Fachtagung wieder in den Veitshöchheimer Mainfrankensälen statt. Dort standen uns nach dem Abschluss der Renovierungsarbeiten eine verbesserte Tagungstechnik und mehr Flächen für die begleitende Fachausstellung zur Verfügung. Davon konnten sich die jeweils 610 Tagungsteilnehmer und die 62 Aussteller am 25. und 26. Februar selbst überzeugen. Für das fachliche Programm zeichneten die diesjährigen Tagungsorganisatorinnen Angelika Eppel-Hotz und Nikolai Kendzia verantwortlich.

Ausführlicher Tagungsbericht

In seiner Eröffnungsrede griff Dr. Hermann Kolesch, der seit August 2014 als Präsident der LWG amtiert, den Begriff "Wandel" aus dem Tagungsmotto auf: "Veränderungsbereitschaft ist der Erfolgsfaktor des Unternehmers", meinte er und wünschte deshalb allen Landschaftsgärtnern Mut zu Veränderungen. Der Präsident des Verbands Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau Bayern e.V., Herr Ulrich Schäfer, betonte in seinen Grußworten, dass der Wandel hin zu einer immer städtischeren Lebensform eine Herausforderung für die öffentlichen Freiräume darstelle. Grün sei ein Qualitätsmerkmal im Stadtmarketing, sagte er, das es nicht nur als Kostenfaktor, sondern als Standortfaktor zu berücksichtigen gelte. Im Impulsreferat äußerte Hans Beischl: "Alle Mitarbeiter sind für die Beurteilung der Eignung eines Unternehmens nach § 6 VOB / A wichtig: leistungsfähig, fachkundig, zuverlässig". So begründet sich auch sein Appell an die Führungskräfte, die Identifikation der Mitarbeiter mit dem Unternehmen zu gewinnen.

Wünsche gesät

Unter dieser Überschrift drehte sich am Mittwochvormittag alles um Ansaaten:

Angelika Eppel-Hotz verglich verschiedene Mischungen für öffentliches und privates Grün und gab Tipps zu Anlage sowie Pflege: "Einjährige Mischungen werden im Frühjahr immer neu angesät und beeindrucken durch ihre Blütenfülle. Aber nach wenigen Jahren müssen die Flächen wegen des verstärkten Unkrautdruckes gewechselt werden." Mehrjährige Mischungen können nach ihren Erfahrungen auch mehr als acht Jahre am Standort verbleiben, wenn sie zweimal jährlich gemäht werden. Auch wenn es schmerzt, der Sommerschnitt muss rechtzeitig Ende Juni/Anfang Juli erfolgen, obwohl dann noch viele Pflanzen blühen.

Frau Dr. Ingrid Illies vom Fachzentrum Bienen der LWG empfahl, diese Mahd möglichst morgens oder abends durchzuführen, wenn weniger Bienen unterwegs sind. Die so induzierte Nachblüte im Herbst sei vor allem für die Honigbienen wichtig, da in dieser eher trachtarmen Zeit der überwinterte Nachwuchs herangezogen werden muss.

Kornelia Marzini berichtete über die Ergebnisse eines Vorhabens, das die Begrünungsmöglichkeiten von Mittelstreifen zwischen mehreren bayerischen Autobahnabschnitten erforschte. "Die Mischung M2, die sowohl bei den Versuchsflächen im Allgäu als auch bei Aschaffenburg die positivsten Bewertungen erhielt, ist unser Favorit", sagte die Biologin. Die Rezeptur wurde für trockene Standorte noch um einzelne Attraktionen aus der Ruderal-Mischung angereichert, um schnellere Wirkung zu entfalten.

Werte gebaut

Die Technik fand ihren Platz am Nachmittag des ersten Veranstaltungstages:

Zunächst wandten wir uns Wegen und Pflasterdecken zu. Thomas Leopoldseger erklärte, dass die Anwendung von Normen und Richtlinien vereinbart werden müsse, etwa durch Verweise im Vertrag oder in der Leistungsbeschreibung. Doch auch wenn der Normenbezug fehlt, die Qualität muss trotzdem stimmen. Denn viele Regelwerke sind als allgemein anerkannte Regeln der Technik anzusehen und die dort beschriebene Ausführung wird von Gutachtern und Gerichten zur Beurteilung der üblichen Beschaffenheit herangezogen.

Robert Sikorski als Vertreter der Interessengemeinschaft Deutscher Pflasterer und Steinsetzer e.V. hielt den Normen die traditionellen Handwerksregeln entgegen.

Nicht immer neuartig, aber immer (wieder) interessant sind farbige Beläge. Pflasterungen aus bunten Steinen sind schon seit der Antike verbreitet, im Trend liegen momentan aber eher die großflächig fugenlosen Bauweisen. Johannes Pitzer reihte sie anhand der möglichen Farbtintensität: Ortbetondecken, kunstharzgebundene Flächen, Farbasphalt und Gummigranulat-Beläge. Auf ein Manko all dieser Bauweisen verwies der Referent: "Durch wechselnde Ausgangsmaterialien oder Alterungseffekte ist es bei Reparaturen sehr aufwändig, ein Flickwerk unterschiedlicher Farbnuancen zu vermeiden".

Mit Thorsten Schmidt kam ein ehemaliger Studierender auf die Bühne, der über einige Projekte zur Lichtgestaltung in Gärten seiner Firma lumoto berichtete. Der beeindruckenden Wirkung einer ausgeklügelten Gartenbeleuchtung steht ein erheblicher Planungs-, Installations- und Abstimmungsaufwand gegenüber, den sich oft nur die anspruchsvollsten Kunden leisten wollen.

Frank Kullmann hat im Jahr 2008 in Veitshöchheim die Meisterprüfung abgelegt und leitet seitdem die GaLaBau-Abteilung der Bad Homburger Bauschulen. Allen Landschaftsgärtnern, die im Privatkundenbereich tätig sind, rät er zur Zusammenarbeit mit einer guten, örtlich ansässigen Baumschule: "Durch eine Besichtigung der Pflanzen mit dem Kunden und eine abgestimmte Beratung lassen sich fast immer größere und hochwertigere Pflanzen verkaufen, wovon sowohl GaLaBau als auch Baumschule profitieren".

Wandel erlebt

Am Donnerstag berichteten wir über Versuchsergebnisse der Abteilung Landespflege: Das Potenzial einer Gemüsekultur auf dem Extensivdach hatte Florian Demling ein Jahr lang auf Versuchsflächen in Veitshöchheim untersucht und konnte dabei feststellen, dass das Ertragsniveau speziell bei Salaten zumindest gleich, teils sogar höher lag als beim bodengebundenen Anbau.

Eine ernüchternde Bilanz nach dem ersten Beobachtungsjahr musste Jürgen Eppel über vier 'Living-Wall-Systeme' bei einem Vergleichstest in Nürnberg ziehen: "Zwar prestigeträchtig aber aus gärtnerischer Sicht zu wartungsaufwändig, zu fehleranfällig, zu pflegeaufwändig und zu teuer". Es bleibt die Hoffnung, dass sich nach dem Beseitigen der Anfangsschwierigkeiten in den Folgejahren ein besseres Bewertungsbild ergibt.

Frau Dr. Susanne Böll berichtete über die neuesten Erkenntnisse aus dem Projekt "Stadtgrün 2021". An den Versuchsstandorten in Kempten und Hof/Münchberg waren ausgeprägte Frostschäden bei *Celtis australis* zu beklagen. "*Acer monspessulanum* erwies sich dagegen sowohl im Versuch als auch in den Netzwerkgemeinden als überraschend frosttolerant", unterstrich sie.

Zur vielerorts offenen Frage der Düngung von Straßenbäumen stellte Dr. Philipp Schönfeld die kürzlich begonnene Untersuchungsreihe vor. Bei den analysierten Substraten wurden jeweils niedrige und im Folgejahr weiter abnehmende Stickstoffgehalte gemessen, worauf mit der Gabe von 750 g Hornmehl je Versuchsbaum reagiert wurde. Da auch die aktuellen Ergebnisse noch keine Empfehlungen für die anzustrebenden Nährstoffgehalte im Baumsubstrat erlauben, riet er zu Augenmaß bei der Düngung.

Erstaunliche Sortenfunde bei der Streuobsterfassung in Bayern konnte Martin Degenbeck vermelden: "Zu den 2.624 Obstbaumarten, die im Jahr 2012 für Bayern gemeldet waren, kamen unter anderem durch die Abfragen bei Kreisfachberatern und anderen Experten bis Ende 2014 weitere 2.465 hinzu". Für die Erhaltung der mancherorts nur noch in wenigen Exemplaren vorhandenen Raritäten braucht es aber eine wirtschaftlich interessante Nutzungsmöglichkeit, wie sie vielleicht die Vermarktung als sortenreine Streuobst-Edelbrände darstellen könnte.

Werte gepflegt

Der letzte Tagungsabschnitt widmete sich der Grünflächenunterhaltung: "Neue Krankheiten und Schädlinge bedrohen unsere Pflanzen", warnte Frank Angermüller und stellte die passenden Behandlungsstrategien vor. Große Aufmerksamkeit zieht der Asiatische Laubholzbockkäfer auf sich, nicht nur durch seine Größe von bis zu vier Zentimetern, sondern vor allem durch die radikalen Baumfällungen bei seinem Auftauchen. Viel häufiger, aber deutlich

unauffälliger ist die Kirschessigfliege, die reife Früchte anbohrt und verderben lässt. Deren Verbreitung kann ganz einfach gehemmt werden, indem man befallene Früchte entfernt und in Plastiktüten verpackt entsorgt.

Andreas Schulte verriet: "Beim Vergleich von Rindenmulch mit mineralischem Mulch und einem biologisch abbaubaren Mulchvlies kommt es sehr darauf an, welche Eigenschaften man betrachtet". Porphy-Splitt erzielte zwar den besten optischen Eindruck, war aber am teuersten. Rindenmulch war dagegen das preiswerteste Material, ließ aber die meisten Gehölzsämlinge aufkommen. Das Mulchvlies punktete mit den kleinsten Pflegezeiten, kam aber bei der Optik und bei den Pflanzzeiten auf den letzten Platz.

Nikolai Kendzia berichtete zum Abschluss über Rasenmäroboter. Deren technischer Entwicklungsstand ist mittlerweile sehr hoch, sodass nach fachkundiger Einstellung auch bei komplexer Flächengeometrie gleichmäßige Mähergebnisse zu erreichen sind. "An steileren Stellen können bei Regen durchdrehende Räder aber zu Schäden an der Grasnarbe führen. In feuchteren Herbstmonaten sollte deshalb die Einwinterung rechtzeitig erfolgen", warnte unser Technikexperte.

Der Dank am Ende der Veranstaltung galt den Referenten, den Moderatoren Helmut Rausch, Andreas Schulte und Philipp Schönfeld sowie allen Helfern vor und hinter den Kulissen. Mit einem Gruß an das aufmerksame Publikum verabschiedete sich das Team der Abteilung Landespflege bis zu den nächsten Landespflegetagen am 17. und 18. Februar 2016.

Rückblick: 47. Landespflegetage "Wünsche, Werte, Wandel – der GaLaBau ist gefordert!"

Aus der Sicht der Organisatoren
Angelika Eppel-Hotz und Nikolai Kendzia, Fotos: Babette Menz, alle Abteilung Landespflege

Wir denken, es ist uns gelungen, wieder ein abwechslungsreiches Programm für die zwei Tage zusammenzustellen. Interessante Themen und der Termin in der arbeitsärmeren Zeit im Februar führten mit jeweils gut 600 Tagungsgästen zu einer fast ausgebuchten Veranstaltung in den erneuerten Mainfrankensälen in Veitshöchheim.

Mittlerweile hat die Abteilung Landespflege eine eingespielte Organisation mit bewährten Zuständigkeiten entwickelt, so dass viele Abläufe von der Programmherstellung bis zur Durchführung Routine sind. Zu Beginn stand ein recht unverbindliches Motto, das aber die Neugier weckt. Der Hauptteil der Vorträge wurde von Mitarbeitern der Abteilung Landespflege bestritten. Die Teilnehmer sehen ihre ehemaligen oder jetzigen Lehrkräfte und erfahren Aktuelles über deren Forschungsarbeit.

Versuchsansteller bekamen die Gelegenheit ihre Ergebnisse für die Praxis darzustellen. Auch Fremdreferenten kamen zu Wort, darunter mit Thorsten Schmidt und Frank Kullmann zwei ehemalige Veitshöchheimer, die ihre erfolgreiche Berufstätigkeit bei zahlungskräftigen Privatkunden vorstellen durften. Herr Sikorski von der Interessengemeinschaft Deutscher Pflasterer und Steinsetzer e.V. provozierte mit einer Kritik an den Pflasterkenntnissen der Landschaftsgärtner. Auch Pflastern will von der Pike, besser gesagt vom Pflasterhammer, auf gelernt werden.

Die neuen Räumlichkeiten in den Mainfrankensälen sind technisch bestens ausgestattet. Einige Referenten nutzten das Breitformat der leistungsstarken Beamer. Licht und Akustik sind hervorragend.

Für einen Eintrittspreis von 25 Euro erhielt der Besucher spannende Fachvorträge und einen über 100-seitigen, farbigen Tagungsband! Die positiven Rückmeldungen unserer Klientel bestärken uns immer wieder, die traditionellen Landespflegeitage durch ein jährlich wechselndes Organisations-Team neu zu erfinden.



Freundlicher Empfang durch unsere Mitarbeiterinnen Doris Marsch, Ina Dick, Conny Hudnall und Antje Werner – überwacht von Dieter Müller und Johannes Öchsner.

Wahrscheinlich ist es die Kombination aus Vorträgen, begleitender Fachausstellung und dem abendlichen Stehempfang, die unsere Tagung so attraktiv machen – wovon Sie die folgenden Fotos überzeugen sollten. Also gleich den Termin der nächsten Landespflegeitage am 17. und 18. Februar 2016 notieren.



Eröffnung der 47. Landespflegeitage: LVG-Präsident Dr. Hermann Kolesch (li.) und VGL-Bayern-Präsident Ulrich Schäfer begrüßten die Gäste.



Peter Bott war von den Möglichkeiten als Aussteller sichtlich erfreut: "Es war wieder eine sehr gelungene Veranstaltung und wir werden mit Freude nächstes Jahr wieder dabei sein."



Unsere ehemaligen Studierenden Thorsten Schmid (li.) und Frank Kullmann als Referenten auf der Bühne.



Prominente Gäste beim Stehempfang in der Abteilung Landespflege (v.l.n.r): Dr. Hermann Kolesch, Wolfgang Senft, Dr. Ingolf Hohlfeld, Hans Beischl



Prominente Gäste II: Die EFL 2013-14 war beim Stehempfang gut gelaunt.

Philosophie für die Baustelle Höflichkeit: Das hat mit Takt und Stil zu tun!

Hans Beischl, Abteilung Landespflege

In einer namhaften Tageszeitung stand vor einiger Zeit: "Der Rüpel ist salonfähig." Die Verfasserin des Artikels legte dar, dass Höflichkeit im Beruf und im sonstigen Leben seltener wird. Weitere Begriffe, die das Wohlbefinden des Gegenübers berücksichtigen, sind Rücksichtnahme, Aufmerksamkeit, Manieren, Benehmen. Höflichkeit kostet nichts, bringt aber viel! Wenn ich hier an unserer Schule jungen Menschen, aber auch Kollegen/innen begegne, denke ich mir oft: "Ja, wer hat denn diesen Leuten die Grundsätze höflichen Verhaltens beigebracht? Und wenn ich als der Ältere zuerst grüße, bemühe ich mich wenigstens, dem Gegenüber mit gutem Beispiel voran zugehen. Wie wollen solche Führungskräfte einmal mit Kunden umgehen, wenn sie nicht einmal das Einmaleins guten Benehmens beherrschen? Was geben diese Vorbilder einmal an Auszubildende weiter?"

Ich muss eingestehen: Es existieren auch Ausnahmen. Und weil es diese Zeitgenossen gibt, möchte ich nicht nachlassen, das meinige dazu beizusteuern, dass höfliche Umgangsformen weiter vermittelt werden. Wie viele Lehrkräfte und Erzieher haben an uns bisher gearbeitet? Waren die Menschen früher freundlicher? Sind die Menschen heute zerstreuter? Sicher gibt es Kollegen/innen, denen diese Verhaltensweisen gar nicht negativ auffallen. Doch was werden die Kunden oder Kollegen später einmal denken? "So ein Stoffel?" Oder: "So ein netter Zeitgenosse!" Wenn sich Menschen begegnen, sei es auf der Straße, in einer Behörde, aber auch auf einer Baustelle, so erwartet man ein Mindestmaß an Respekt, Takt und Stil, eben Höflichkeit.

Zur Höflichkeit gehört eine Reihe von Verhaltensweisen, die man von klein auf eingepflegt bekommen sollte. So fallen sie einem auch später nicht mehr schwer. Ich kann mich gut erinnern, als ein Lehrer seiner Zeit meinte: "Mit dem Hute in der Hand kommst Du durch das ganze Land". Manchen Mitmenschen fällt es oft schwer, als erster "Guten Morgen" oder "Bitte" oder "Danke" zu sagen. Gutes Benehmen hat so viele Facetten, aber trotzdem gehören die obigen Verhaltensweisen zu den wichtigsten. Der deutsche Philosoph Arthur Schopenhauer hat sich des Öfteren zum Thema Höflichkeit geäußert. Ein Spruch lautet: "Höflichkeit ist Klugheit, folglich ist Unhöflichkeit Dummheit." Wer sensibel dafür ist, der denkt sich seinen Teil - und entscheidet auf seine Art.

Angenommen, es geht um einen Auftrag. Kommt der Landschaftsgärtner abgehetzt und schlecht gelaunt zum Kunden und begrüßt nur die Dame des Hauses mit Handschlag, aber nicht die Oma und die Kinder, die sich noch eingefunden haben. Des Weiteren bezieht er nicht alle Anwesenden in das folgende Gespräch mit ein, sondern schwärmt nur vom fremden Garten, den er kürzlich gebaut habe. Er bricht nach einer Stunde abrupt seine Planvorstellung ab und lässt die Kostenschätzung zurück.

Hier sind schwere Fehler passiert, die Geld kosten. Beachte also: Die Oma genauso einbeziehen wie die Kinder, die Schwärmerei unterdrücken und sich auf das vorliegende Projekt konzentrieren. Die Kunden können sehr wohl unterscheiden zwischen Takt und taktlos. Auch wenn der Arbeitsalltag stressiger wird, weil man immer mehr reingepackt bekommt, kann es nicht sein, dass darunter die Umgangsformen leiden. Drückt die Arbeitslast, verschärft sich der Ton. Höflichkeit wird zum raren Gut. Das ist schlecht fürs Geschäft und für die Stimmung. Natürlich ist man nicht jeden Tag gleich gut drauf. Trotzdem: Probieren Sie es aus! Höflichkeit hat einen Mehrwert, der sich auch "bezahlt" macht.



Wenn der Unternehmer seinen Entwurf vorzeigt, dann muss er alle Anwesenden in das Gespräch mit einbeziehen. Studierende an der Staatlichen Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim üben solche Situationen.

Persönliche Nachrichten



Unsere Altersjubilare im 2. Halbjahr 2015

Eine Reihe von Mitgliedern kann im 2. Halbjahr 2015 einen herausragenden Geburtstag feiern:

Wir gratulieren

zum 60. Geburtstag

Reiner Knott, Mainstockheim	9. Juli
Reiner Mößlein, Koltitzheim	9. Juli
Johann Diethel, Utzmemmingen	14. Juli
Siegfried Stauch, Tiefenbronn	24. August
Ulrich Schäfer, Nürnberg	23. Oktober
Gotthard Römmelt, Escherndorf	1. November
Thomas Kram, Astheim	14. November
Johann Dresler, München	29. Dezember

zum 70. Geburtstag

Werner Schottdorf, Gemünden	26. Juli
Helmut Nothing, Fallingbostel	28. Juli
Egon Singer, Hackenheim	3. Oktober

zum 75. Geburtstag

Hermann Schreiber, Schwaig	11. Juli
Hilmar Hirn, Eisenheim	21. Juli
Dietmar Ohnhäuser, Scheinfeld	25. Juli
Winfried Schiller, Geisling	20. September
Klaus Noll, St. Ingbert	22. September
Volker Herden, Miesbach	13. Oktober
Doris Metzler, Würzburg	29. Oktober
Kurt Oppmann, Erlabrunn	21. Dezember

zum 80. Geburtstag

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

zum 81. Geburtstag

Werner Apfelbacher, Dettelbach	5. Juli
Richard Rabenstein, Markt Einersheim	11. Juli
Klaus Fröhlich, Volkach	25. Juli
Friedrich-Carl-Conze, Weidach	22. August
Heinrich Bissert, Miltenberg	24. September
Werner Preuß, Nürnberg	27. Oktober
Norbert Kram, Nordheim	18. November

zum 82. Geburtstag

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

zum 83. Geburtstag

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

zum 84. Geburtstag

F. Wilhelm Röder, Bielefeld 1. August
Roland Laub, Heddesheim 27. August
Xaver Kößler, Werneck 3. September
Ekkehard Beckert, Würzburg 25. September
Michael Seufert, Steinfeld 1. Oktober
Alois Maier, Marktoberdorf 3. Oktober
Herbert Menth,
Schwäbisch Hall 7. Oktober
Franz Amberger, Viechtach 12. Oktober
Franz Friedl, Heidenfeld 4. November
Hans Salomon, Leinach 25. November

zum 85. Geburtstag

Peter Schubert, Feldafing 26. Juli
Willi Röhrenbach, Immenstaad 12. Oktober

zum 86. Geburtstag

Richard Roth, Haßfurt 26. Juli

zum 87. Geburtstag

Bruno Brosche, Augsburg 11. September
Valentin Streng, Sommerach 14. November
Helmut Fröhlich, Escherndorf 19. November

zum 88. Geburtstag

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

zum 89. Geburtstag

Helmut Amrhein,
Freigericht-Bernbach 12. Oktober

zum 94. Geburtstag

Karl Full, Hammelburg 20. Juli
Erwin Müller, Hergolshausen 16. Dezember

Herzliche Glückwünsche!

Lösung "Schilderwald":

Mindesthöhe zwischen Unterkante Verkehrsschild und Boden muss 2,0 m außerhalb der Fahrbahn und über Gehwegen betragen. Die Kombination an Vorschriftszeichen soll sich i.d.R. nur an gleiche Verkehrsarten wenden. Die Gefahrzeichen (Dreiecke) sind immer über den Vorschriftszeichen (Ronden) anzubringen.

Kosten:

13.10.2015 und 15.10.2015	VEV-Seminar - pro Person "Harmonie von Speise und Wein" Kulinarisches rund um den Atlantik veredelt mit Wein	60,-- €
24.11.2015 und 26.11.2015	VEV-Seminar - pro Person "Harmonie von Speise und Wein" Kulinarische Geheimnisse des Waldes und der Wein	60,-- €
Studierenden- Weinprojekt	"Big" - 1 Liter "Bang" - 200 ml	15,00 € 3,50 €