



GL.NEWSGREEN

AKTUELLES AUS DER FAKULTÄT
GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

1 | 2019



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

frisches Brot, direkt aus dem Ofen, warm, duftend, mit einer röschen Kruste und einer weichen Krume - bekommen Sie auch Hunger, wenn Sie sich unser Titelbild ansehen? Wir auf jeden Fall! Die Produktion von Lebensmitteln, der Handel damit, lebensmitteltechnische Prozesse planen, steuern und überwachen, Forschung und Innovationen: Das lehren wir, das ist - verzeihen Sie das Wortspiel - unter anderem unser täglich Brot an der Fakultät für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Hier verbinden sich auf besondere Weise körperliche und geistige Nahrung. Natürlich sind wir beständig bestrebt, die Köpfe unserer Studierenden mit neuem Input zu füttern. Deshalb freuen wir uns ganz besonders darüber, dass der Hochschulrat Ende März die Einführung des Masterstudiengangs Lebensmittelqualität genehmigt hat - die ersten 35 Studierenden können ihr Studium kommendes Wintersemester 2019/2020 aufnehmen. Noch eine Neuerung gibt es bei den Studiengängen: Ab diesem Sommersemester bieten wir den Studiengang Lebensmitteltechnologie als duales Modell an. Und wer sich über das Fach Lebensmitteltechnologie im Allgemeinen informieren möchte, kann dies nun auch in bewegten Bildern tun: Unser Imagefilm steht seit Ende Januar online zum Ansehen bereit.



Nicht nur unsere Studierende, sondern auch Außenstehende wollen wir versorgen, deshalb freuen wir uns immer über Besuch: Lehrerinnen und Lehrer nahmen im Rahmen des Oberbayerischen Umweltbildungstages an Workshops teil, Grundschüler erhielten bei unseren Lebensmitteltechnologien Einblick in Pralinenherstellung und Molekulare Küche und unsere Gartenbauer stellten Fachschülern aus Fürth und Landshut neue Projekte vor. Um die Vielfalt geistiger Nahrung gewährleisten zu können, ist beständiger Austausch wichtig und notwendig: Gastprofessor Nasser Haboub aus Syrien beendete im Februar seine zweijährige Hospitation an der HSWT im Studiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen. Und wir freuen uns schon sehr auf das kommende Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau am 5. Juli, zu dem wir unsere Gartenbau-Absolventinnen und -Absolventen wieder ganz herzlich einladen - auch das 6. Alumnitreffen abends bietet einen wunderbaren Rahmen, um sich gegenseitig auszutauschen.

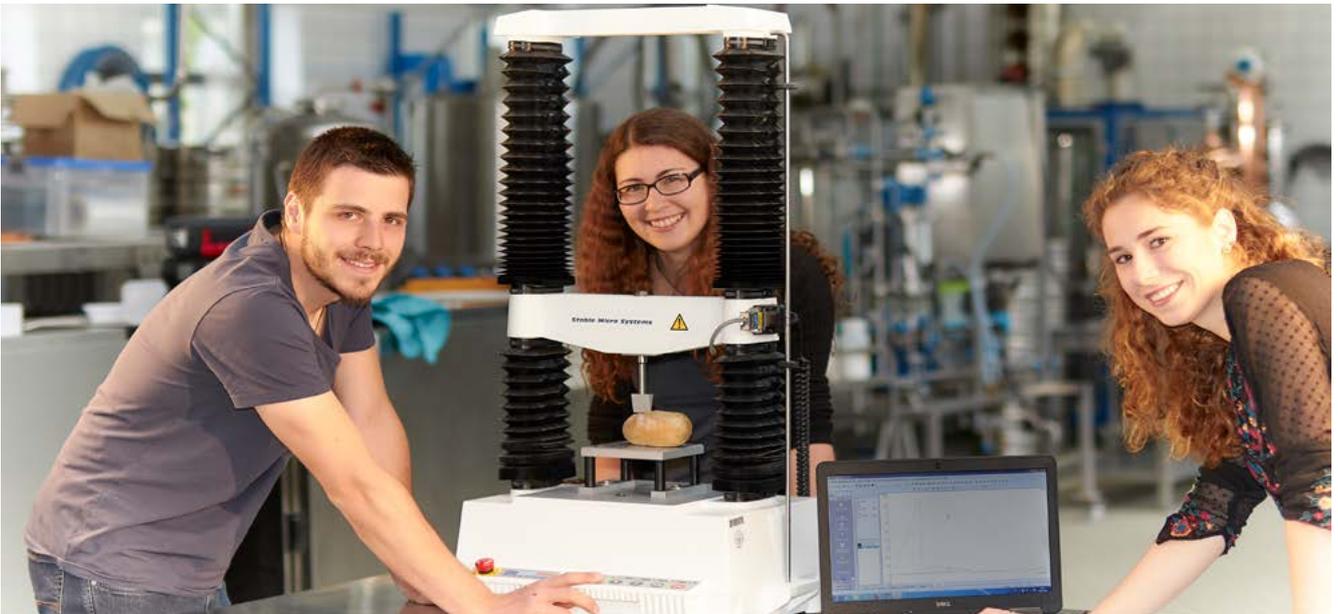
Besonders stolz sind wir, wenn die geistige Nahrung, die wir bereitstellen, nicht nur aufgenommen wird, sondern ihrerseits auf fruchtbaren Boden fällt: Dies zeigen die innovativen Forschungsprojekte und die Ehrungen, die wir in unserem **GL.NEWSGREEN** präsentieren.

Wir wünschen Ihnen einen interessanten Einblick in die Aktivitäten des Gartenbaus und der Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan.

Viel Spaß beim Lesen!

Prof. Dr. Carola Kuss
 Dekanin der Fakultät Gartenbau
 und Lebensmitteltechnologie

Katrin Kell
 Vorsitzende des Verbandes
 Weihenstephaner Ingenieure e.V.



NEUER MASTER-STUDIENGANG LEBENSMITTELQUALITÄT SCHLIESST LÜCKE

Absolventinnen und Absolventen eines HSWT-Bachelorstudiums im Lebensmittelbereich mussten für ein aufbauendes Studium bislang an eine andere Hochschule wechseln, da die HSWT keinen lebensmittelspezifischen Masterstudiengang anbot. Diese Lücke schließt der Studiengang Lebensmittelqualität. Die vier Fakultäten „Gartenbau und Lebensmitteltechnologie“, „Nachhaltige Agrar- und Energiesysteme“, „Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung“ sowie „Biogenieurwissenschaften“ bringen Lehrleistungen darin ein. Darüberhinaus lehren in einigen Modulen Expertinnen und Experten des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.

DIE INHALTE

Der Studiengang kann mit zwei unterschiedlichen Schwerpunkten studiert werden. In der Studienrichtung "Produktentwicklung" lernen die Studierenden, neue Lebensmittel zu entwickeln und technologisch umzusetzen. Das Wissen darum, wie Prozesse und Produkte hinsichtlich ihrer Risiken bewertet und sichere Varianten produziert beziehungsweise Prozesse optimiert werden, eignen sich Studentinnen und Studenten in der Studienrichtung "Produktsicherheit" an. Bewerber wählen eine der beiden Studienrichtungen.

CAMPUSÜBERGREIFENDER STUDIENGANG

Der Masterstudiengang Lebensmittelqualität umfasst eine Regelstudienzeit von drei Semestern in Vollzeit und läuft campusübergreifend sowohl in Weihenstephan als auch in Triesdorf ab. Das Wintersemester findet für beide Studienrichtungen in Weihenstephan statt, die Pflichtmodule des Sommersemesters werden in der Studienrichtung "Produktentwicklung" im Blockunterricht in Triesdorf angeboten. Das anschließende Entwicklungsprojekt, in dem die Studierenden ihr Wissen praktisch anwenden, kann sowohl in Triesdorf als auch in Weihenstephan durchgeführt werden. Die Studienrichtung "Produktsicherheit" läuft vollständig am Campus Weihenstephan ab. Mit einer Wohnungs- beziehungsweise Zimmertauschbörse auf der HSWT-Homepage wird die Hochschule die Studierenden dabei unterstützen, den Wechsel zwischen den beiden Studienstandorten zu organisieren. Ob sie die Masterarbeit (90 ECTS) im dritten Semester an einem der beiden Campus schreiben oder dafür in ein Unternehmen gehen, können die Studierenden frei entscheiden. Das Studienprogramm wurde insgesamt sehr flexibel gestaltet, wenige Module sind als verpflichtend gesetzt. Der Bereich der Wahlpflichtmodule ist stark mit dem Masterstudiengang Agrarmanagement verzahnt, um eine möglichst große Wahlmöglichkeit zu bieten.

AUF EINEN BLICK: STUDIENRICHTUNG PRODUKTENTWICKLUNG

- » Pflichtmodule des Sommersemesters in Blockunterricht am Campus Triesdorf
- » Beginn im Sommer- oder Wintersemester
- » Individuelle Vertiefung durch ein Entwicklungsprojekt (15 EC), drei weitere Module aus einem Katalog frei wählbar

AUF EINEN BLICK: STUDIENRICHTUNG PRODUKTSICHERHEIT

- » Pflichtmodule am Campus Weihenstephan
- » Beginn ausschließlich im Wintersemester
- » Studierende können sieben der insgesamt zwölf Module aus einem Katalog frei wählen



WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU

05.07.2019

In den Wertschöpfungsketten des Gartenbaus gewinnt Nachhaltigkeit als leitendes Prinzip bei der Produktion und dem Konsum immer mehr an Bedeutung. Diese vielschichtige Thematik soll aus der Perspektive der aktuellen interdisziplinären Forschung an der HSWT und aus Unternehmenssicht auf dem diesjährigen Hochschulforum behandelt werden.

NACHHALTIGE WERTSCHÖPFUNGSKETTEN IM GARTENBAU

FACHLICHE LEITUNG UND MODERATION: PROF. DR. KLAUS MENRAD

- » Nachhaltigkeit bei Obst und Gemüse | Dr. Svea Pacyna-Schürheck | Landgard eG
- » Nachhaltigkeit bei Zierpflanzen | Dipl.-Ing. (FH) Jan Neumann | Rewe Group
- » CO₂-Bilanzierung von Zierpflanzen | Dr. Paul Lampert | GreenSurvey GmbH
- » Nachhaltigkeitsbeurteilung | M.Sc. Nirit Havardi-Burger | Institut für Gartenbau
- » Nachhaltigkeit Zierpflanzen aus Verbrauchersicht | M.Sc. Daniel Berki-Kiss | HSWT, TUM Campus Straubing
- » Sekundärphosphate als innovative Dünger im Zierpflanzenbau | M.Sc. Daniel Hauck | Institut für Gartenbau
- » Klimabäume für die Stadt. Die Konsequenz einer angepassten Baumartenwahl für die Kühlleistung von Straßenbäumen. | M.Sc. Laura Stratopoulos | Institut für Ökologie und Landschaft der HSWT

WWW.HSWT.DE/HOCHSCHULE/FAKULTAETEN/GL

EHRENPREISVERLEIHUNG

Auch in diesem Jahr wird das Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau einen würdigen Rahmen für die Verleihung des Ehrenpreises des Verbandes Weihenstephaner Ingenieure im Bereich des Gartenbaus bilden. Diesjähriger Ehrenpreisträger ist Dipl.-Ing. agr. Markus Baumgärtner.

ALUMNI-TREFFEN

Am Abend laden wir alle unsere Absolventinnen und Absolventen des Gartenbaus zum 6. Alumni-Treffen ein. Der Verband der Weihenstephaner Ingenieure e. V. wird für ein reichhaltiges Buffet sorgen. In geselliger Runde werden auch in diesem Jahr neue Kontakte entstehen und bestehende weiter intensiviert. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Treffpunkt: 18:00 Uhr | Gebäude H11

Die Veranstaltung wird maßgeblich unterstützt vom

**VERBAND DER WEIHENSTEPHANER INGENIEURE E. V.
(GARTENBAU-LANDSCHAFTSARCHITEKTUR)**





Delegation aus Wasserburg: Dr. Michael Münch, der Geschäftsführer der Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG (5. von links), reiste mit vier Mitarbeitern an (linke Seite). Außerdem dabei bei der Unterzeichnung des Kooperationsvertrags (von rechts nach links): Prof. Dr. Özlem Özmutlu Karslioglu, Prof. Dr. Carola Kuss, Susanne Glasmann, Geschäftsführerin des Verbandes der Bayerischen Privaten Milchwirtschaft e.V., und HSWT-Präsident Dr. Eric Veulliet.

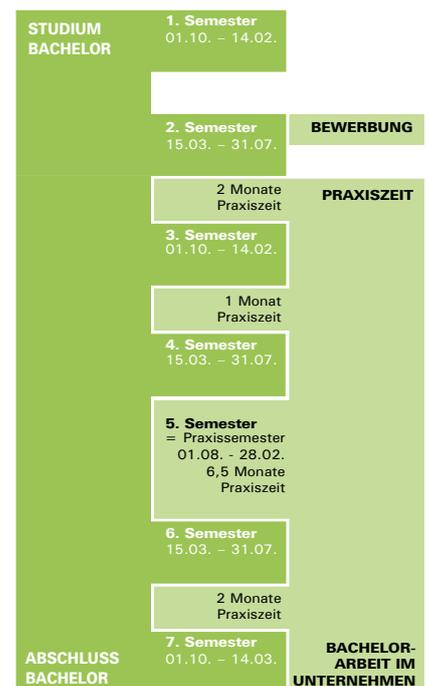
LEBENSMITTELTECHNOLOGIE: STARTSCHUSS FÜR NEUES DUALES STUDIENMODELL

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) bietet den Studiengang Lebensmitteltechnologie ab diesem Sommersemester 2019 auch als duales Studienmodell, genauer, als Studium mit vertiefter Praxis, an. Bei diesem Modell sammeln Bachelorstudierende umfangreiche Praxiserfahrung in Unternehmen, mindestens 50 Prozent mehr als in einem regulären Studium angewandter Wissenschaften. Dr. Michael Münch, Geschäftsführer der Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG, und der Präsident der HSWT Dr. Eric Veulliet unterzeichneten Ende März den ersten entsprechenden Kooperationsvertrag. Die Privatmolkerei Bauer mit Sitz in Wasserburg am Inn beschäftigt rund 425 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und setzt bei ihren Produkten auf Milch von bayerischen Familienbetrieben.

Außerdem kooperiert die HSWT bis jetzt mit der Kunstmühle Reising Josef Scheller GmbH. Die Scheller Mühle in Pfaffenhofen an der Ilm ist bereits seit 1843 und mittlerweile in der neunten Generation im Besitz der Familie Scheller, die bei ihren Mehl-Produkten auf Nachhaltigkeit und Regionalität setzt. Weitere Kooperationspartner aus der Lebensmittelbranche stehen für die Zukunft in Aussicht, der Hochschule ist daran gelegen, den Kreis weiter zu vergrößern. HSWT-Studierende im zweiten Semester des Studiengangs Lebensmitteltechnologie können sich ab Mai dieses Jahres bei den Kooperationsunternehmen für die Praxiseinsätze während des Studiums bewerben, Anfang August können die ersten Studentinnen und Studenten die erste, zweimonatige Praxisphase antreten.

GUT FÜR DIE KARRIERE: STUDIUM UND PRAXIS VERBINDEN

Anders als bei anderen dualen Modellen müssen Studieninteressierte, die ein Studium mit vertiefter Praxis anstreben, nicht schon bei der Bewerbung um den Studienplatz eine entsprechende Vereinbarung mit einem Unternehmen vorweisen können: Sie bewerben sich während des zweiten Semesters bei den Firmen. Die enge Verzahnung von akademischer Theorie und beruflicher Anwendung bereitet im Studium mit vertiefter Praxis darauf vor, nach dem Abschluss zeitnah auf qualifizierten Positionen im Unternehmen einsteigen zu können. Häufig behandeln die Studierenden in ihrer Bachelorarbeit eine Fragestellung, die das Unternehmen betrifft. Die kooperierenden Firmen profitieren von bestens ausgebildeten Fachkräften mit Praxiserfahrung im eigenen Haus, die nach dem Studienabschluss auch Führungspositionen einnehmen können.



CHRISTINE DÖTZER UND TERESA PANCRITIUS



Abschied vor Winterlandschaft (von links nach rechts): Prof. Dr. Sebastian Peisl von der Fakultät für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, Gastprofessor Nasser Haboub aus Syrien und Hochschulpräsident Dr. Eric Veulliet bei der persönlichen Verabschiedung Mitte Februar an der HSWT.

DER "BRÜCKENBAUER" GASTPROFESSOR NASSER HABOUB VERABSCHIEDET

Zwei Jahre hospitierte Prof. Dr. Nasser Haboub an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, im Rahmen eines Philipp-Schwartz-Stipendiums der Alexander von Humboldt-Stiftung. Mitte Februar verabschiedete die HSWT den studierten Maschinenbauer, der dann der deutschen Winterlandschaft den Rücken kehrte und zurück in seine Heimat Syrien reiste. Prof. Haboub gehört an der Universität Damaskus der Fakultät für Agrarwissenschaften an und wird die in Weihenstephan erworbenen Kenntnisse in seine zukünftige Arbeit einfließen lassen. Schwerpunkte seiner Forschung und Lehre sind Wasser- und Abwassertechnik.

Der syrische Wissenschaftler hospitierte an der HSWT im Studiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen der Fakultät für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie in den Modulen "Physikalische und agrarmeteorologische Grundlagen", "Verfahrenstechnik Freiland" sowie "Lern-, Präsentations- und Kommunikationstechniken". Am Institut für Gartenbau (IGB) des Zentrums für Forschung und Wissenstransfer setzte er sich schwerpunktmäßig mit neuen Methoden der umwelt- und ressourcenschonenden Bewässerungsteuerung im Agrarbereich auseinander und entwarf Möglichkeiten, die entwickelten Verfahren im Zuge weiterführender Forschungsprojekte für den arabischen Raum zu adaptieren. Als "Brückenbauer" würdigte HSWT-Präsident Dr. Eric Veulliet den Gastprofessor bei der persönlichen Verabschiedung und dankte ihm für seine Arbeit in Weihenstephan.

Prof. Dr. Sebastian Peisl und Dr. Michael Beck vom IGB hatten federführend die Einbindung des Forschers in die Fakultät und das Institut übernommen. Bereits für seine Promotion war Nasser Haboub nach Deutschland gekommen, damals an die Humboldt-Universität zu Berlin. Der deutschen Hochschullandschaft wird er weiterhin im Austausch verbunden bleiben.

HINTERGRUND: PHILIPP SCHWARTZ-INITIATIVE

Die Philipp Schwartz-Initiative der Alexander von Humboldt-Stiftung ermöglicht es Hochschulen und außeruniversitären Forschungseinrichtungen in Deutschland, Forschende, die einer Gefährdungslage ausgesetzt sind, im Rahmen eines Vollstipendiums für 24 Monate aufzunehmen. Das Auswärtige Amt sowie verschiedene Stiftungen (Alfried Krupp von Bohlen und Halbach-Stiftung, Andrew W. Mellon Foundation, Fritz Thyssen Stiftung, Gerda Henkel Stiftung, Klaus Tschira Stiftung, Robert Bosch Stiftung, Stiftung Mercator und der Stifterverband für die Deutsche Wissenschaft) finanzieren die Initiative. Aktuell organisiert die Alexander von Humboldt-Stiftung die fünfte Ausschreibungsrunde. Insgesamt wurden bereits 160 Forscherinnen und Forschern Stipendien zugesprochen. Im Februar 2019 hatten bislang 132 Stipendiaten ihre Förderung in Deutschland angetreten.

OBERBAYERISCHER UMWELTBILDUNGSTAG AN DER FAKULTÄT



Die Organisatoren und Helfer (vorne v.l.n.r.): Jan Block (Regierungsarbeitskreis Umweltbildung), Prof. Dr. Christoph Moning (Institut für Ökologie und Landschaft), Dekanin Prof. Dr. Carola Kuss und Sabine Schwalb (Regierung von Oberbayern).

OBERBAYERISCHER UMWELTBILDUNGSTAG: HSWT BIETET WORKSHOPS FÜR INTERESSIERTE LEHRERINNEN UND LEHRER DER GRUND- UND MITTELSCHULEN

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) und der Regierungsarbeitskreis Umweltbildung haben gemeinsam zum Oberbayerischen Umweltbildungstag für Lehrerinnen und Lehrer der Grund- und Mittelschulen geladen. 25 Workshops wurden in drei verschiedenen Zeitschienen angeboten. Neben Professorinnen und Professoren aus Gartenbau und Lebensmitteltechnologie beteiligte sich auch das Institut für Ökologie und Landschaft (IÖL) an der Vorbereitung und Durchführung des Fortbildungsangebots.

Im Freisinger Moos wurden alternative Nutzungsformen für Moore (Stichwort "Nassbewirtschaftung") vorgestellt und ein Einblick in die derzeitigen Forschungsprojekte (MOORuse, MOORadapt, MOORclimb) an der HSWT gegeben. Potenzielle Einstiegspunkte in das Thema der nachhaltigen Moornutzung in der Umweltbildung an Schulen wurden diskutiert. Prof. Dr. Elke Meinken vom Institut für Gartenbau (IGB) zeigte auf, wie gärtnerische Kultursubstrate und Blumenerden zukünftig ohne den wertvollen Rohstoff Torf hergestellt werden können. Das Thema "Alternativen zu Hochmoortorf" wird in ihrer Fachgruppe bereits seit vielen Jahren erforscht.

Prof. Dr. Thomas Hannus stellte im Workshop "Schulgärtnern leicht gemacht" ein Anbausystem vor, das mit geringem Aufwand und kleinem Budget das Pflanzen, Pflegen und Ernten von Blattsalat mit einer Schulklasse ermöglicht. Das Konzept ist mobil und benötigt außer einer freien, sonnigen Fläche keine besonderen Voraussetzungen an der Schule. Der Fragestellung "Wie wird man Naturschützer?" stellte sich Prof. Dr. Christoph Moning gemeinsam mit den Teilnehmenden. Am Weihenstephaner Südhang wurde über Ressourcen- und Biodiversitätsschutz diskutiert und die Tätigkeitsfelder und Herausforderungen der Landschaftsplanung besprochen. Die Förderung und der aktive Einsatz von Nützlingen ist ein wichtiger Baustein des biologischen Pflanzenschutzes im Gartenbau. Prof. Dr. Birgit Zange stellte im Labor einheimische Nützlinge vor und erläuterte deren Lebensweise sowie das Zusammenspiel von Schädlingen und Nützlingen in einem intakten (Öko-)System.

Ergänzt wurde das Angebot durch den Landesbund für Vogelschutz e. V. (LBV) und das Bergwallerlebniszentrum Ruhpolding.



Maria Els, Regierungspräsidentin von Oberbayern.



Workshop "Moore" mit Carla Bockermann und Sylvia Holzträger.



Workshop "Nützlinge im Gartenbau" mit Prof. Dr. Birgit Zange.



Workshop "Ersatz von Torf in Kultursubstraten und Blumenerden" mit Prof. Dr. Elke Meinken.



Workshop "Wie wird man Naturschützer?" mit Prof. Dr. Christoph Moning.

EIN KICKERTISCH ALS ABSCHLUSSGESCHENK



Die Absolventinnen und Absolventen des Jahrgangs 2018.

Abschied nehmen und in die Vielfalt der Berufswelt starten - das galt es auch heuer wieder für viele Studierende des Studiengangs Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen. Mit einer offiziellen Feierlichkeit entließ die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie die Absolventen des Jahrgangs 2018. Dabei wurden vier Studierende mit herausragenden Leistungen besonders hervorgehoben.

Sabine Wittmann ist die beste Absolventin ihres Jahrgangs und wurde dafür vom Förderkreis der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgezeichnet. Nach ihrem Bachelorabschluss im März 2018 studiert sie derzeit im Master Gartenbaumanagement und ist parallel als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Gartenbau tätig. In Personalunion (Betreuerin Bachelorarbeit und Projektleiterin) würdigte Prof. Dr. Heike Mempel die Preisträgerin: "Sie ist eine herausragende Nachwuchswissenschaftlerin - ich denke wir werden noch eine Menge von ihr hören."

Bernhard Hönig, Geschäftsführer der Dehner Gartencenter GmbH & Co. KG und Mitglied im Hochschulrat der HSWT, zeichnete zum mittlerweile vierten Mal einen Absolventen der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen aus. Das Unternehmen Dehner GmbH & Co. KG, Europas größte Garten-Center-Gruppe, fördert den Gartenbau an der Hochschule auf vielfältige Art und Weise. Der gewürdigte Absolvent Johannes Sporleder hat das duale Verbundstudium mit herausragenden Leistungen abgeschlossen und sich in seiner Abschlussarbeit mit der Thematik "Gartencenter der Zukunft" beschäftigt.

Jörg Freimuth, Geschäftsführer des Bayerischen Gärtnerei-Verbandes e.V. und Lehrbeauftragter im Studiengang, ehrte mit Lukas Evers einen herausragenden Absolventen der Studienrichtung Produktionsgartenbau und würdigte ihn in der Laudatio: "Im Studium war Herr Evers ein stets aufmerksamer Zuhörer, der sorgfältig über das Gehörte reflektierte und Lehrveranstaltungen durch gut überlegte Beiträge sowie kritische Fragen bereicherte."

Sozial engagierte sich Robyn Schneider zeit ihres Studiums, sie war langjährige Semestersprecherin und hat als gewählte Fakultätsrätin die Anliegen der Studierenden in die Gremienarbeiten eingebracht. Der Verband der Weihenstephaner Ingenieure (Gartenbau, Landschaftsarchitektur) e.V., vertreten durch Katrin Kell, zeichnete die Absolventin deshalb mit dem Förderpreis für soziales Engagement aus.

Mit kreativen und abwechslungsreichen eigenen Programmpunkten beteiligten sich die Absolventinnen und Absolventen an der Feierlichkeit. Den gelungenen Abend rundete eine Pflanzenversteigerung ab, aus deren Erlös inzwischen ein hochwertiger Kickertisch als Abschlussgeschenk für die Studierenden beschafft wurde.



Wurde als beste Absolventin ihres Jahrgangs vom Förderkreis der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf ausgezeichnet: Sabine Wittmann.



Ehrung für herausragende Leistungen in der Studienrichtung Produktionsgartenbau: Lukas Evers mit Prodekan Prof. Dr. Thomas Hannus.



Herausragende Leistungen in der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen: Johannes Sporleder und Studiendekan Prof. Dr. Stefan Krusche.



Wurde für ihr soziales Engagement geehrt: Robyn Schneider und die Vorsitzende des Verbandes der Weihenstephaner Ingenieure Katrin Kell.



Versuchsaufbau im Growtainer: Iivonne Jüttner, Prof. Dr. Heike Mempel, Dr. Lukas Scholz (Gemüsering Thüringen) und Präsident Dr. Eric Vuelliet.



Die Firma "Gemüsering Thüringen" finanziert für zehn Jahre den Growtainer.

"URBAN FARMING" IM NEUEN GROWTAINER

Er ist voll isoliert und wurde speziell modifiziert, um unabhängig von Umgebung und Klima optimale Produktionsbedingungen für vertikale Pflanzsysteme zu schaffen: der Growtainer. Das mobile Gewächshaus befindet sich seit Anfang 2019 zu Forschungs- und Lehrzwecken auf dem Campus, finanziert wird es für zehn Jahre von der Firma "Gemüsering Thüringen". Der Growtainer dient insbesondere für Forschungsprojekte im Bereich "urban farming". Prof. Dr. Heike Mempel leitet die gleichnamige Arbeitsgruppe und beschäftigt sich mit wissenschaftlichen Fragestellungen zu möglichen Vor- und Nachteilen einer geschlossenen Indoor Farm ohne Sonnenlicht.

FORSCHUNGSPROJEKTE: EINE AUSWAHL

Gartenbauingenieurin Ivonne Jüttner befasst sich im Projekt „Produktqualität und Ressourceneffizienz bei der Pflanzenproduktion in Indoor-Farming-Systemen“ mit einer ökonomisch und ökologisch sinnvollen Kulturauswahl und der Entwicklung und Optimierung der zugehörigen Verfahren im komplett geschlossenen Kulturraum. Sie erstellt Input-/Output-Bilanzen aller Stoff- und Energieströme, bewertet sie im Hinblick auf Nachhaltigkeit und mit dem übergeordneten Ziel der Ressourcenschonung. Das Projekt wird vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten gefördert.

Das Kultursystem und die Bauart des Containers beeinflussen erheblich das Klima im Growtainer. Gerade die homogene und exakt steuerbare Kulturführung in geschlossenen Systemen mit LED-Belichtung ist ein ganz entscheidender Vorteil gegenüber herkömmlichen Kultursystemen. Die Möglichkeit, Klima und Wachstumsbedingungen präzise einzustellen, beeinflusst gezielt Aufwuchs und Inhaltstoffe. Diese frei einstellbaren Bedingungen erlauben eine ganzjährige und gleichbleibende Produktion vor Ort. Im kommenden Jahr soll eine wissenschaftliche Bewertung zur Funktionalität des Growtainers zum Zeitpunkt der Auslieferung erstellt werden. Sobald die Schwachstellen ermittelt worden sind, kann im weiteren Projektverlauf eine Optimierung der technischen Ausstattung erfolgen. Mittels moderner Mess- und Sensortechnologie werden Daten zum Ressourcenverbrauch sowie dem Pflanzenwachstum über die komplette Projektlaufzeit erfasst. Wissenschaftliche Studien zeigen trotz der Nutzung von energiesparenden LEDs und einer guten Isolierung von Indoor Farmen, dass der Energieeinsatz gegenüber herkömmlichen Kulturmethoden den kritischsten Faktor darstellt. Trotzdem wird die gesamte Ressourceneffizienz vor allem aufgrund eines reduzierten Wasser- und Pflanzenschutzmitteleinsatzes als wesentlicher Vorteil der Indoor-Produktion genannt. Eine umfassende wissenschaftliche Analyse der Einsatzmöglichkeiten und -grenzen von geschlossenen Indoor Farming-Konzepten am Beispiel Growtainer mit anschließender praktischer Bewertung der Ergebnisse ist in jedem Fall eine wichtige Voraussetzung, um Anwendungsgebiete und Handlungsfelder für den Gartenbau in diesem innovativen Segment zu erschließen.

Die Verknüpfung der Erkenntnisse aus dem Projekt "Process Simulation based on Plant Response (Prosibor)" mit Projektergebnissen aus den Growtainer-Versuchen ermöglicht den Vergleich von Indoor-Systemen mit der herkömmlichen Gewächshausproduktion. Im Projekt "Prosibor" wird in Zusammenarbeit mit der Humboldt Universität zu Berlin und der Firma RAM aus Herrsching ein sensorbasiertes intelligentes Gewächshaus-Managementsystem entwickelt werden. Ivonne Jüttner wird zudem eine umfassende Analyse potenzieller Pflanzen erarbeiten, die für einen Anbau in reinen Kunstlichtsystemen von Interesse sein könnten. Besonderer Fokus liegt dabei auf dem möglichen Mehrwert, den ein Anbau in Kunstlichtsystemen gegenüber dem Anbau unter Glas bieten könnte. Der Mehrwert kann in der Erhöhung gewünschter Inhaltstoffe, der ganzjährigen Produktion von beispielsweise Blüten oder Früchten, einer Produktion ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln oder weiteren Kriterien begründet sein. Im Rahmen der Studie „Stoffliche Nutzung von Kulturpflanzen für die chemische Industrie“ hatte die HSWT gemeinsam mit der Landesanstalt für Landwirtschaft und weiteren Projektpartnern hierzu bereits Potenziale für einen regionalen Anbau von Arznei- und Gewürzpflanzen analysiert und erste Ansätze hinsichtlich einer Indoor-Produktion bewertet.

TANJA TENSCHERT

Bereits in vergangenen Ausgaben unseres Newsletters haben wir über einzelne Module aus unseren Studiengängen berichtet. In dieser Ausgabe stellen wir das Seminar "Beratung" unseres Lehrbeauftragten Michael Zehentbauer als Teil des Wahlpflichtmoduls "Beratung und Öffentlichkeitsarbeit" vor.



DIE LEHRVERANSTALTUNG

BERATUNG

IM PORTRAIT

Studierende im Gartenbau haben nach Abschluss des Kernstudiums (1. bis 3. Semester) die Möglichkeit, ihre Studienschwerpunkte weitgehend selbst zu bestimmen. Hierzu wählen die Studierenden in einem ersten Schritt zwischen den beiden angebotenen Studienrichtungen "Produktionsgartenbau" und "Handel und Dienstleistungen im Gartenbau". Neben einigen wenigen Pflichtmodulen, wie beispielsweise ein vertiefender Einblick in den Pflanzenschutz, steht den Studierenden eine ganze Fülle von Wahlpflichtmodulen zur Auswahl. Hinzu kommen Module aus anderen Studiengängen und das sehr breite Angebot des Sprachenzentrums. Auch im Praxissemester erfolgt durch die Wahl der Unternehmen und der Tätigkeiten eine individuelle Vertiefung.

Im Sommersemester können Gartenbaustudierende das Wahlpflichtmodul "Beratung und Öffentlichkeitsarbeit" belegen. Das Seminar Beratung unseres Lehrbeauftragten Michael Zehentbauer findet dabei als Blockveranstaltung an zwei Wochenenden statt.

- » Welche besonderen Anforderungen stellt die Gartenbaupraxis an die Beratung?
- » Welche Beratungsfelder gibt es?
- » Welche Methoden können angewendet werden?
- » Worauf muss ich achten, damit ich einen Beratungsprozess erfolgreich gestalte?

Zunächst werden theoretische Grundlagen erarbeitet, darauf folgt in Zehentbauers Seminar die Praxis: Die Studierenden dürfen in die Rolle des Beraters schlüpfen und ihre neu erworbenen Fähigkeiten erproben. Der Rest der Gruppe verfolgt das Gespräch, macht sich Notizen und gibt dem "Berater" anschließend Feedback. Der junge Mann rechts auf unserem Foto scheint das Gelernte schon kompetent anwenden zu können - sein Gegenüber lächelt zufrieden.

Die HSWT legt stets Wert darauf, Fachleute wie Michael Zehentbauer als Lehrbeauftragte zu gewinnen, damit die Studierenden bei den bestmöglichen Kursleitern neue Kompetenzen erwerben können.

So teilt Michael Zehentbauer in seinem Seminar sein Expertenwissen rund um das Thema Beratung mit den jungen Frauen und Männern. Er ist Stellvertretender Schulleiter der Fachschule für Gartenbau in Landshut und dort Fachlehrer für Betriebswirtschaftslehre, Marketing und Pflanzenschutz. Seine Schwerpunkte liegen außerdem auf den Gebieten Technik und Bauen sowie Zierpflanzenbau. Erfahrungen in der Beratung hat Michael Zehentbauer vor allem in seiner langjährigen Tätigkeit als Betriebswirtschaftsberater am Gartenbauzentrum Bayern Süd-Ost (Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut) erworben.



WISSENSMAGAZIN "GALILEO" BERICHTET ÜBER FOOD-SCANNER

Ein Filmteam des ProSieben-Wissensmagazins "Galileo" war zu Besuch an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) und hat sich den Food-Scanner des Fraunhofer-Instituts, der im kooperativen Forschungsprojekt zur zerstörungsfreien Ermittlung der Lebensmittelqualität an der HSWT eingesetzt wird, zeigen lassen. In einem kurzen Interview wurden die wichtigsten Eigenschaften des Scanners erläutert und die Ziele des Forschungsprojekts erklärt, im Anschluss durfte die Filmcrew selbst Hand anlegen und den Food-Scanner testen.

QUALITÄT VON LEBENSMITTELN MESSEN

Der Beitrag zeigt anschaulich, welche Potentiale zur Qualitätsmessung in Food-Scannern stecken. Mithilfe eines Nahinfrarot-Sensors wird der jeweilige Reifegrad bestimmt. Der Food-Scanner misst das Spektrum des reflektierten Lichts und sendet die absorbierte Strahlung an eine Smartphone-App. Über einen Algorithmus erfolgt der Datenabgleich und es lassen sich erste Rückschlüsse auf die Haltbarkeit der Lebensmittel ziehen. Mit Tomaten und Hackfleisch sind bereits erfolgreiche Tests durchgeführt worden, Ziel ist es, in Zukunft für viele Lebensmittel eine zerstörungsfreie Qualitätsbestimmung auf verschiedenen Stufen der Supply Chain sicherzustellen. Der Food-Scanner kann so durch eine bessere Steuerung der Qualität entlang der Supply Chain einen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelverlusten leisten.

LINK ZUR SENDUNG

Der Fernsehbeitrag von "Galileo" über den Food-Scanner vom Dienstag, den 29. Januar 2019 steht in der ProSieben-Mediathek zur Verfügung. Hier der Link zur Sendung: <https://www.prosieben.de/tv/galileo/videos/27-nie-wieder-schlechte-lebensmittel-dank-des-portablen-foodscanner-clip>

RITA MEIXNER UND SIMON GOISSER

Ein neu ausgelobter Food Start-up-Award, ein Förderpreis für junge Wissenschaftler, eine Prämie für das beste Poster, eine Ehrenurkunde für langjähriges Engagement in der Ausbildung - HSWT-Angehörige sind in den vergangenen Monaten für vielfältige Leistungen ausgezeichnet worden.



"Trecycle", das Gewinnerteam des HSWT Food Start-up Awards 2018 (von links nach rechts): Helena Ziegler, Anna Härteis, Anja Wimmer. Die Produktidee der Studentinnen für einen Snack aus Treber überzeugte.



Preis aus Schokolade: Der Award wurde im 3D-Drucker erschaffen und zur Verfügung gestellt von Print2Taste, einem Spin-off der HSWT.

FOOD START-UP AWARD ZUM ERSTEN MAL VERLIEHEN

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) verleiht einen neuen Preis: Im Dezember 2018 zeichnete die Hochschule zum ersten Mal Gründungsideen Studierender aus dem neuen Wahlpflichtmodul "Gründung eines Food Start-ups" mit dem HSWT Food Start-up Award aus. Den ersten Platz belegte das Team "Trecycle" von Anna Härteis, Anja Wimmer und Helena Ziegler mit der Produktidee für einen Snack aus Treber, einem nährstoffreichen Nebenprodukt der Bierherstellung. Platz zwei ging an Marina Gloning, Sophia Huppertz und Laura Scheibenzuber vom Team "masola" für ihr veganes Puddingprodukt. Das praxisorientierte und deutschlandweit einzigartige Wahlpflichtmodul im Studiengang Lebensmitteltechnologie unterstützt Studierende dabei, mit ihren Projekten den Schritt zur Unternehmensgründung zu schaffen. Im vergangenen Sommersemester bot die HSWT es zum ersten Mal an.

ABEND DER INNOVATIVEN IDEEN

Sechs Studierendenteams traten an, das Publikum aus Kommilitonen, Dozenten und Investoren von ihren Ideen zu überzeugen. Diese reichten von zuckerreduzierten fermentierten Limonaden über einen Snack auf Linsenbasis, ein Power-Drink-Pulver für Mütter und ein Suppenkonzentrat in der Einzelpackung, bis zu den Treber-Snacks des Gewinnerteams und dem veganen Pudding der Zweitplatzierten. Die Teams stellten ihre Ideen in Pitches vor und standen anschließend dem fachkundigen Auditorium Rede und Antwort. Nach der Abstimmung im Publikum überreichte Prodekan Prof. Dr. Thomas Hannus dem Gewinnerteam den ersten HSWT Food Start-up Award. Er besteht aus Schokolade und wurde im 3D-Drucker gefertigt.

VOM MODUL ZUR UNTERNEHMENSGRÜNDUNG

Der Großteil der Teams verfolgt die Unternehmensgründung nach dem Abschluss des Moduls weiter. So haben sich die Studentinnen aus dem zweitplatzierten Team vorgenommen, ihr Projekt im Rahmen ihrer Bachelorarbeiten weiter voranzutreiben, um anschließend mithilfe eines EXIST-Gründerstipendiums des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie ein eigenes Unternehmen zu gründen. Ihr Puddingprodukt soll Konsumenten dabei unterstützen, potenziellen Mangelerscheinungen bei veganer Ernährungsweise vorzubeugen. Aufgrund des positiven Feedbacks seitens Studierender und Publikum wird die Verleihung in diesem Jahr erneut stattfinden. Die neuen Start-up-Projekte innerhalb des Moduls werden im März anlaufen.

LINK ZUM BLOG

Auf dem Blog "Abenteuer Food Start-up" berichten die Teams über Herausforderungen, Fortschritte und Erfolge bei ihren Projekten. Hier der Link: <https://www.foodstartuphswt.de/>

CHRISTINE DÖTZER

56 JUNGE GÄRTNERINNEN UND GÄRTNER AUSGEBILDET

EHRENURKUNDE FÜR ULRIKE LEYHE



Die vier neuen Azubis (von links nach rechts) David Kraus und Jakob Aschenbrenner (beide duales Studium) sowie Jenny Waldhier und Sophie Kaupert begleitet Ulrike Leyhe seit 2018 auf dem Weg zu Gärtnerinnen und Gärtnern.

Diplomingenieurin Ulrike Leyhe (Technische Leiterin der Weihenstephaner Gärten) wurde für ihr großes Engagement in der Ausbildung mit einer Ehrenurkunde des Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten ausgezeichnet.

Ministerin Michaela Kaniber bezeichnete in ihrer Laudatio das Engagement von Ulrike Leyhe für ihren Berufsstand als "beeindruckend". Seit 1996 hat sie 56 junge Gärtnerinnen und Gärtner in der Ausbildung begleitet – "eine wirkliche erstaunliche Leistung", wie Michaela Kaniber sagte. Und es werden noch viele weitere folgen.

TASPO-AWARDS: FÖRDERPREIS FÜR SIMON GOISSER



Die Preisträger des TASPO-Förderpreises: Simon Goisser (links) und Kimberly Bohne mit Moderator Steven Gätjen. Foto: Christian Ulrichs

Zusammen mit den TASPO-Awards wird jährlich auch der Förderpreis "Junge Wissenschaft" vergeben, bei dem sich Studierende, Doktorandinnen und Doktoranden sowie wissenschaftliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter um Fördermittel in einer Gesamthöhe von 5.000 Euro bewerben können. Simon Goisser, der als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der HSWT das Forschungsprojekt "Zerstörungsfreie Messmethode zur schnellen Qualitätsbewertung und Haltbarkeitsabschätzung von Lebensmitteln mit Hilfe von Food-Scannern" bearbeitet, ist einer der beiden Preisträger des diesjährigen Förderpreises.

DGG-TAGUNG: POSTER-PREIS FÜR FRANZISKA REINHARD



Die Prämierung (von links nach rechts): Marc Guido Megies (Präsident BHGL), Prof. Dr. Uwe Schmidt (Präsident DGG), Angela Köhler (2. Preis), Franziska Reinhard (1. Preis), Günter Bornschein (Beisitzer BHGL) und Frederik Langner (Vertreter der Jury).

Drei Tage tauschten sich mehr als 200 Wissenschaftler aus dem In- und Ausland auf der Jahrestagung der Deutschen Gartenbauwissenschaftlichen Gesellschaft (DGG) in Berlin über ihre Forschungs- und Untersuchungsergebnisse aus. Als Anreiz für Nachwuchswissenschaftler werden jährlich Preisgelder für die besten Poster verliehen. Franziska Reinhard, Gartenbauabsolventin der HSWT und mittlerweile Projektmitarbeiterin in der Versuchsstation Schlachters, wurde der erste Preis in Höhe von 300 € zuerkannt.

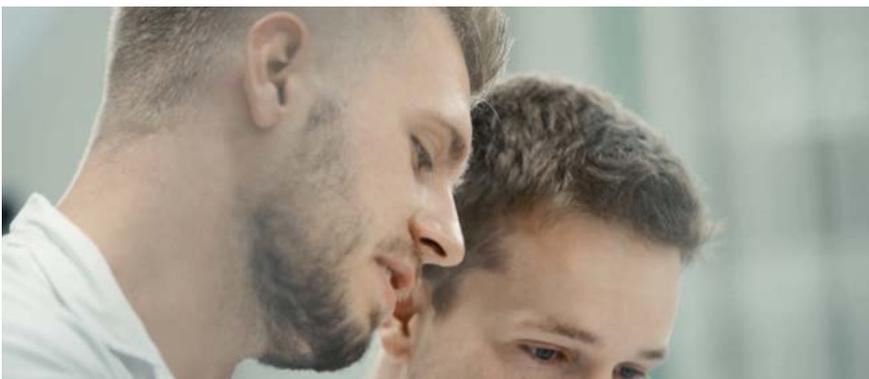
STUDIENGANG IN BEWEGTEN BILDERN

Nach umfangreichen Planungen, mehreren Drehtagen und der anschließenden Postproduktion war es Ende Januar soweit: Der Imagefilm des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) wurde der Öffentlichkeit vorgestellt. Wir bedanken uns bei allen Mitwirkenden vor und hinter den Kameras, insbesondere bei unseren Studierenden, unserer Absolventin Teresa Dufter und unserem Absolventen Dr. Roland Feilner sowie der Ivory Productions GmbH & Co. KG aus München.

Der Imagefilm ist auf der Studiengangsseite, der offiziellen Facebook-Seite der HSWT und der Videoplattform Vimeo abrufbar. Die Plattform Vimeo ermöglicht ein einfaches Teilen über die Sozialen Medien (Facebook, Twitter, Tumblr, ...).

"<https://vimeo.com/hswt>"

Ihnen gefällt unser neuer Imagefilm des Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie und Sie würden Ihnen gerne auf Ihrer Homepage einbetten? Schreiben Sie dazu einfach eine Mail an josef.loibl@hswt.de, dann stellen wir Ihnen gerne den Einbettungscode zur Verfügung.



LERNEN VON DEN PROFIS: PRALINEN-HERSTELLUNG UND MOLEKULARE KÜCHE



Die bunt dekorierten Schokoladentäfelchen sind den kleinen Konditoren ausgesprochen gut gelungen.



Die von den Kindern hergestellten Pralinen sind sowohl lecker als auch optisch sehr ansprechend.

Der Wissenstransfer an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf richtet sich normalerweise an Studierende, Unternehmen, Verbände oder Wissenschaftler, doch zweimal durften in den vergangenen Monaten auch Freisinger Grundschüler von den Profis lernen. So besuchten Drittklässler der Vöttinger und der Paul-Gerhardt-Grundschule die Lebensmitteltechnologien der Hochschule, um in der Versuchsküche von Benjamin Göbel (HSWT) einen Einblick in die professionelle Herstellung von köstlichen Schokoladenprodukten zu bekommen. An den einzelnen Stationen konnten die Schülerinnen und Schüler mithilfe der Mitarbeiterinnen der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie mit professionellen Geräten und Zutaten selbst experimentieren. Um zum Beispiel feine Schokotäfelchen herzustellen, muss die Schokolade richtig temperiert sein, bevor sie in Form gegossen und wahlweise mit Reischips, Smarties oder Pistazien dekoriert wird. Die anspruchsvollste Aufgabe war die Pralinenherstellung. Die Hüllen aus weißer und dunkler Schokolade waren bereits vorbereitet worden. Die Nachwuchs-Konditoren füllten diese mit ihrem Wunscharoma, tauchten die Pralinen nach dem Abkühlen mit einer Pralinengabel in Schokolade und verzierten sie. Voller Stolz packten sie anschließend Kostproben ihrer selbst hergestellten Köstlichkeiten für zuhause ein.

MÖGLICHKEITEN DER MOLEKULAREN KÜCHE

Ein anderes Mal waren Schüler der Grundschulen Vötting und Sankt Korbinian bei den Lebensmitteltechnologien zu Gast, um die Molekulare Küche zu erleben, eine besondere Art des Kochens mit Petrischale und Pipette, die neue, überraschende Kompositionen ermöglicht. Die Mitarbeiterinnen der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie sowie Prof. Dr. Thomas Lötzbeyer vermittelten den Dritt- und Viertklässlern spielerisch die spannenden Möglichkeiten der Molekularen Küche. Dazu waren vier Stationen aufgebaut, an denen die Grundschüler die vorbereiteten Anleitungen mit Unterstützung der Mitarbeiterinnen ausprobieren konnten. Aus Johannisbeersirup entstanden so durch Zugabe eines Gelier- und eines Festigungsmittels auf Calciumbasis und mithilfe einer Pipette leuchtend rote Aromaperlen. Die gleichen Zusatzstoffe, kombiniert mit Joghurt, ergeben Joghurt-Drops. Dabei bleibt die Hülle der Drops cremig und im Inneren verbirgt sich eine flüssige Komponente, die auf der Zunge zergeht. Die jungen Köche hatten sichtlich Freude daran, selbst etwas zuzubereiten und anschließend zu verzehren.

RITA MEIXNER



Leuchtend rote Aromaperlen entstehen mithilfe einer Pipette aus Johannisbeersirup.



Die jungen Köche bereiten Joghurt-Drops zu, die im Inneren eine flüssige Komponente haben sollen.

Regelmäßig besuchen Schülerinnen und Schüler aus Fachschulen die Hochschule Weihenstephan Triesdorf. Auf diese Besuche freuen wir uns immer besonders, gibt es doch zahlreiche Schnittpunkte zwischen Fach- und Hochschulinhalt. Seit Jahren studieren auch beruflich qualifizierte im Studiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen an der HSWT. Für Absolventinnen und Absolventen der Fachschulen und Interessenten mit abgeschlossener Berufsausbildung und mindestens drei Jahren einschlägiger Berufstätigkeit ist auch ohne schulische Hochschulzugangsberechtigung ein Studium möglich.

In den vergangenen Monaten waren Gruppen der Fachschulen Landshut und Fürth auf dem Campus in Freising-Weihenstephan zu Gast, beide sind seit Jahren eng mit der HSWT verbunden. Die Verbindung wurde Anfang 2017 durch eine Anerkennungsvereinbarung intensiviert. Diese regelt die Anrechnung schulischer Leistungen als ECTS-Punkte im Studium und erleichtert somit den akademischen Anschluss nach einem Techniker- oder Meisterabschluss.



Fachschule Landshut: Inmitten von ökologischen Zierpflanzen erklärt Hans-Peter Haas (Betriebsleiter Zierpflanzenbau) den Gästen einen Versuchsaufbau.



Besuch aus Fürth: Die 25 Schülerinnen und Schüler vor dem sogenannten Growtainer™ der HSWT, in dem zu Indoor-Farming geforscht wird.

BESUCH AUS DEN FACHSCHULEN IMMER WIEDER GERN GESEHEN

25 Schülerinnen und Schüler des ersten Semesters der Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft Fachgebiet Gemüsebau Fürth in Mittelfranken lernten Ende Januar innovative Projekte im Gartenbau an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf kennen und erhielten damit gleichzeitig einen Einblick in Schnittpunkte zwischen Fach- und Hochschulinhalt. Die angehenden Gärtnermeisterinnen und -meister besichtigten in Begleitung von Andreas Schmitt, stellvertretender Sachgebietsleiter der Abteilung Gartenbau der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau sowie Lehrer an der Fürther Fachschule, drei innovative Forschungsprojekte: Ein Projekt im sogenannten Growtainer™ zu Produktqualität und Ressourceneffizienz bei der Pflanzenproduktion in Indoor Farming-Systemen, ein sensorbasiertes intelligentes Managementsystem für Gewächshäuser sowie ein Projekt zu einer zerstörungsfreien Messmethode für die schnelle Qualitätsbewertung und Haltbarkeitsabschätzung von Lebensmitteln mithilfe sogenannter Food-Scanner. Die Verantwortlichen, die die Projekte präsentierten, stellten dabei immer wieder den Bezug zu den praktischen Erfahrungen in der Fachschule her.

FACHSCHÜLER AUS LANDSHUT INFORMIEREN SICH ÜBER BIO-ZIERPFLANZENBAU

Aus der nähergelegenen niederbayerischen Hauptstadt Landshut reisten Mitte April Schülerinnen und Schüler der Staatlichen Fachschule für Agrarwirtschaft Fachrichtungen Gartenbau sowie Garten- und Landschaftsbau nach Freising. Die Fachschule veranstaltete ihren ersten Seminartag zum Thema Bio-Zierpflanzenbau, zu dem auch externe Teilnehmer und Mitglieder des Ehemaligenverbandes willkommen waren. Knapp 20 Personen nahmen an der von der HSWT organisierten anderthalbstündigen Führung teil, die Prof. Dr. Bernhhard Hauser leitete. Er führte die Besucher durch die Versuche im Bereich Zierpflanzenbau und gab Einblick in die Themen Biologische Düngung, Pflanzenstärkung sowie Weihenstephaner Modell. Anschließend wurde noch ein Versuch aus der Arbeitsgruppe von Prof. Dr. Elke Meinken zum Thema Pflanzenernährung gezeigt.

CHRISTINE DÖTZER UND TERESA PANCRITIUS

Sie sind wichtige Ansprechpartner für Studieninteressenten und vertreten unser Studienangebot bei Veranstaltungen: unsere Studiengangsbotschafter. Seit mittlerweile fünf Jahren werden sie an der Fakultät bestellt. In diesem Semester sind Silvia Holter und Johanna-Theresia Parzinger für den Studiengang Lebensmitteltechnologie aktiv, Minke Mosler und Martina Schedl für den Studiengang Gartenbau.

UNSERE NEUEN STUDIENGANGSBOTSCHAFTERINNEN



SILVIA HOLTER

"Vor nun fast zwei Jahren habe ich mich dafür entschieden, nach meinem Abitur nach Freising zu ziehen, um das Studium der Lebensmitteltechnologie zu beginnen. Die Planung des Studiums ist sehr gut. Vor allem überzeugt hat mich, dass man auch selbst einen gewissen Gestaltungsspielraum in den höheren Semestern hat, um sein Studium individuell an seinen eigenen Interessen auszurichten. Somit ist das spätere Berufsfeld sehr großflächig. Das Studium hat meinen Erwartungen sehr entsprochen und für mich habe ich damit eine optimale Wahl getroffen. Solltet Ihr noch offene Fragen bezüglich des Studiengangs oder generell über Freising haben, dann könnt Ihr Euch sehr gerne per Mail (silvia.holter@student.hswt.de) an mich wenden."



MINKE MOSLER

"Ich bin glücklicherweise über Umwege zum Gartenbaustudium an der HSWT gekommen. Ich liebe die Vielseitigkeit der Fächer und der Unterrichtsmethoden. Es ist alles dabei - von der klassischen BWL-Vorlesung mit Hinweisen zur Praxis, bis hin zur Fahrt über den Hof mit dem Traktor, dem Blick unter das Mikroskop oder der Anlage einer eigenen Versuchsfläche. Durch mein Studium habe ich viele neue Interessen und Seiten an mir entdeckt, von denen ich davor nichts wusste. Auch das Leben in Freising mit dem Sichtungsgarten, den schönen Wäldern und der Nähe zu München gefällt mir gut. Falls Ihr noch weitere Fragen habt oder das Studium vor Ort einfach mal für einen Tag "hautnah" erleben wollt, könnt Ihr Euch gerne an mich wenden (minke.mosler@student.hswt.de)!"



JOHANNA PARZINGER

"Nach dem Abitur habe ich mich für das Lebensmitteltechnologie-Studium an der HSWT entschieden und es bis jetzt - mittlerweile studiere ich im vierten Semester - keine Sekunde bereut. Die Fächer sind breit gefächert, was den Studiengang sehr vielseitig macht und uns optimal auf das spätere Berufsleben in vielen Bereichen vorbereitet.

Solltest Du zum Studium oder auch allgemein zum Leben in Freising Fragen haben, kannst Du dich jederzeit an mich wenden (johanna-theresia.parzinger@student.hswt.de). Gerne können wir auch einen Termin ausmachen, falls Du mal in eine Vorlesung schnuppern oder Dir den Campus genauer anschauen möchtest."

MARTINA SCHEDL

"Vor knapp zwei Jahren bin ich auf Umwegen auf den Studiengang Gartenbau an der HSWT in Freising gestoßen. Mittlerweile bin ich im vierten Semester und habe diese Entscheidung noch keine Sekunde bereut. Gartenbau ist ein sehr vielseitiges Studium mit einer breiten Auswahl an Fächern und vielen individuellen Entfaltungsmöglichkeiten. Besonders toll finde ich, dass in der ein oder anderen Vorlesung der Sichtungsgarten zum Vorlesungsraum gemacht und uns die Pflanzenwelt direkt in der Natur veranschaulicht wird. Wenn Du Fragen zum Studiengang oder dem (Studenten-)Leben in Freising hast oder mal in die Vorlesungen schnuppern willst, kannst Du mich gerne per Mail (martina.schedl@student.hswt.de) kontaktieren. Ich freue mich darauf!"



Der vergangene Studieninfotag im Frühjahr 2018 wurde gut angenommen, viele Interessierte besuchten unsere Hochschule. Hier zeigen wir Ihnen einige Eindrücke. Wer sich aktuell informieren möchte, hat dazu im Rahmen folgender Veranstaltungen die Möglichkeit:

- » **Schnupperstudium** (Montag, 3., bis Donnerstag, 6. Juni)
- » **Infoveranstaltungen Gartenbau/MLQ/MAG - Q&A Livestreams** (Donnerstag, 6. Juni, 17, 18 bzw. 19 Uhr)
Facebook Live | Offizielle Facebook-Seite der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf
- » **Schnupperstudientag Gartenbau** (Dienstag, 18. Juni, 10 bis 15 Uhr)
- » **Schnupperstudientag Lebensmitteltechnologie** (Mittwoch, 19. Juni, 10 bis 15 Uhr).

WAS WILL ICH STUDIEREN? WO WILL ICH STUDIEREN?



WAS MACHEN DENN EIGENTLICH... DIE BEIDEN DEKANATSSEKRETÄRE AN UNSERER FAKULTÄT?



Das Dekanatssekretariat bildet die zentrale Anlaufstelle für Studierende, Mitarbeiter, Lehrbeauftragte und Professoren. Im Interview erzählen die beiden Dekanatssekretäre Miriam Weber (29) und Julian Hobmeier (31) von ihren Aufgaben, ihrem Arbeitsplatz im Grünen und in welchen Situationen mit Studierenden sie regelmäßig schmunzeln müssen.

Seit wann arbeiten Sie im Dekanatssekretariat?

Miriam Weber: Ich arbeite seit 1. September 2016 im Dekanatssekretariat.

Julian Hobmeier: Ich bin noch ganz neu hier, das Dekanatssekretariat ist seit 1. Februar mein Arbeitsplatz.

Was hat Sie an die Fakultät geführt?

Miriam Weber: Nach meiner Ausbildung zur Kauffrau für Bürokommunikation habe ich meinen Wirtschaftsfachwirt gemacht und in verschiedenen Unternehmen in München gearbeitet. Da ich aus Freising komme, habe ich dann nach einer Arbeitsstelle im Landkreis Ausschau gehalten, bei der der Kontakt mit Menschen einen Schwerpunkt bildet, und bin so an die HSWT gekommen.

Julian Hobmeier: Ich habe auch eine Ausbildung absolviert, zum Industriekaufmann, und in den vergangenen sieben Jahren an der Akademie für Landschaftsbau in Weihestephan gearbeitet, einer Bildungseinrichtung der grünen Branche für Erwachsenenbildung. Während dieser Zeit gab es schon einige Berührungspunkte mit der HSWT und auf der Suche nach neuen Herausforderungen hat mich die Stelle als Dekanatssekretär sofort angesprochen.

Welche Aufgaben hat ein Dekanatssekretär?

Wir kümmern uns um alle Belange rund ums Studium, dazu zählt die Pflege der Stunden- und Prüfungspläne. Studierende, Professoren, Lehrbeauftragte und Mitarbeiter können mit ihren Anliegen zu uns kommen. Unsere Tür steht immer offen, zu den Kernöffnungszeiten von 7.30 bis 12.15 Uhr, aber auch nachmittags sind wir in der Regel zu erreichen - einfach anklopfen. Sollten wir nicht weiterhelfen können, können wir den richtigen Ansprechpartner vermitteln.

Was schätzen Sie an Ihrem Arbeitsplatz besonders?

Die Lage im Grünen, die schöne Umgebung, die Natur. Dazu das freundliche Miteinander, die entspannte Atmosphäre und der Kontakt zu den Menschen

Sie haben täglich Kontakt mit vielen Menschen, da gibt es doch bestimmt regelmäßig lustige Zwischenfälle?

Julian Hobmeier: Da wir beide noch relativ jung sind, duzen uns immer wieder Studierende, ohne, glaube ich, viel darüber nachzudenken - obwohl wir sie grundsätzlich siezen...

Miriam Weber: ... und einige, die uns mit "Sie" angesprochen haben, sagen dann zum Abschied "Servus!". Da müssen wir immer schmunzeln.

INTERVIEW: TERESA PANCRITIUS

WEIHENSTEPHAN DAMALS UND HEUTE



DAMALS (1997)

Die rotblühende Rosskastanie steht im Frühjahr 1997 in wunderschöner, hell-roter Blüte.

Der Baum wurde an der Straße Am Staudengarten gepflanzt. Bereits damals hatte man mit Bedacht bei Neupflanzen auf rotblühende Kastanien gesetzt. Die Kastanienminiermotte (*Cameraria ohridella*) befällt im Wesentlichen die weißblühende Rosskastanie (*Aesculus hippocastanum*), daneben aber auch andere Aesculus-Arten. Die Sorte 'Briotiii' der Art *Aesculus x carnea* ist dagegen sehr widerstandsfähig.

Nicht nur unsere Rosskastanie hat sich prächtig entwickelt, auch auf dem Campus hat es in den vergangenen gut 20 Jahren einige Neuerungen gegeben. So eröffnete am 9. Mai 2013 in der ehemaligen "Verkaufsstelle der Forschungsanstalt für Gartenbau Weihestephan" die "Orangerie". Ob Frühstück, Mittagessen oder nachmittags auf einen Cappuccino oder Espresso und ein selbstgemachtes Stück Kuchen - das Bistro und Café der sardischen Betreiber Bruno Baccoli und Piergiuliano Cabras hat sich inzwischen als beliebter Treffpunkt für Professorinnen und Professoren, Studierende sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter etabliert.

HEUTE (2019)



TERMINE

MAI

31.05.2017

Unternehmertag der agrar- und gartenbauwissenschaftlichen Fakultäten des Wissenschaftszentrums Weihenstephan der Technischen Universität München und der HSWT

JUNI

03. - 06.06. 2019

Schnupperstudienwoche

06.06.2019

Info-Live-Stream "Q&A zum Bachelor-Studiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistung"

Info-Live-Stream "Q&A zum Master-Studiengang Lebensmittelqualität"

12.06.2019

Weihenstephaner Tag

Schnupperstudientage der Fakultät

18.06.2019 Gartenbau

19.06.2019 Lebensmitteltechnologie

JULI

05.07.2019

Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau mit Ehrenpreisverleihung und Alumnitreffen

NOVEMBER

15.11.2019

Symposium für Ökonomie im Gartenbau des Johann Heinrich von Thünen-Instituts an der HSWT

