

GL.NEWSGREEN

AKTUELLES AUS DER FAKULTÄT
GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

1 | 2020



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

üppig sind die Petunien vor dem Zierpflanzenbau H11 den Sommer über gewachsen und erfreuen die Vorbeigehenden an diesem 18. September 2019, knapp zwei Wochen vor dem Start des Wintersemesters, mit ihren schönen Farben. Damit harmoniert der in der Nähe abgestellte knallrote Roller, der auf unserem Titelbild zu sehen ist - Ausflüge auf diesem Gefährt machen an diesen sonnigen Spätsommertagen bestimmt besonders viel Spaß. Gerne blicken wir von der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) auf den vergangenen Herbst zurück. Wir erinnern uns an unsere Vorfreude auf das Wintersemester 2019/2020, das wieder prall gefüllt war mit Ereignissen, Veranstaltungen und Besuchen aus dem In- und Ausland. Einige davon haben wir in diesen Newsletter aufgenommen, darunter den Start unseres neuen Masterstudiengangs Lebensmittelqualität (S. 8), die Verleihung einer Honorarprofessur an Dr. Christian Magerl (S. 11) und das 3. Symposium für Ökonomie im Gartenbau, das im Zeichen von Digitalisierung und Automatisierung stand (S. 12).

Schon gefreut haben wir uns auch auf das Sommersemester, auf warme Sommertage, auf vielfältige Blumen und Pflanzen und auf einen belebten Campus. Pünktlich zum Start der Vorlesungszeit sollte auch dieser Newsletter erscheinen. Doch am 16. März war die HSWT wie ausgestorben - das Corona-Virus legte das Leben in Freising und der ganzen Welt lahm. Vieles musste deshalb abgesagt oder verschoben werden, auch die Veröffentlichung des **GL.NEWSGREEN**. Das Sommersemester hat am 20. April begonnen, allerdings nicht als Präsenz-, sondern als Online-Semester. Unsere Studierenden und wir vermissen die Präsenzlehre sehr, doch wir haben - und das ist die gute Nachricht zum Schluss - das digitale Semester bis jetzt gut gemeistert.

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

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr **GL.NEWSGREEN**- Team



VERLEIHUNG EINER HONORARPROFESSUR: FESTAKT FÜR DR. ULRICH BUSCH

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) bestellt Dr. Ulrich Busch (Foto: privat) zum Honorarprofessor. Ulrich Busch leitet seit 2014 das Landesinstitut für Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und Kosmetische Mittel des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Die Zusammenarbeit zwischen LGL und HSWT geht vor allem auf seine Initiative zurück. Zudem ist Dr. Busch seit 2013 an der Hochschule als Lehrbeauftragter tätig. Bei der Konzeption des Masterstudiengangs Lebensmittelqualität hat sich der 58-Jährige intensiv eingebracht - ohne sein Engagement wäre die Kooperation zwischen HSWT und LGL nicht möglich gewesen. Des Weiteren übernehmen er und weitere Experten des Landesamts wesentliche Lehrleistungen. Mit der Honorarprofessur soll der langjährige Einsatz von Dr. Ulrich Busch für die Hochschule gewürdigt werden.

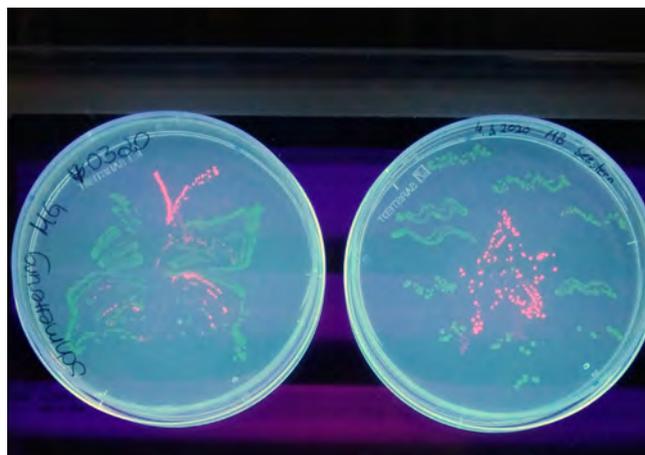
RÜHRIGER WISSENSCHAFTLER

Der gebürtige Marburger studierte an der dortigen Philipps-Universität Biologie mit den Hauptfächern Mikrobiologie und Genetik. Anschließend promovierte er am Max von Pettenkofer-Institut in München im Bereich Molekulargenetik. Seine 1996 veröffentlichte Dissertation verfasste er zum Thema "Molekulargenetische Analysen der *Borrelia burgdorferi sensu lato*-Stämme - Bedeutung für die Diagnostik". Seit 1997 ist Dr. Ulrich Busch im LGL in unterschiedlichen Funktionen tätig, daneben ist er auf der einen Seite stets selbst wissenschaftlich aktiv gewesen, auf der anderen Seite hat er beständig die wissenschaftliche Tätigkeit seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gefördert. Aufgrund seiner fachlichen Kompetenz ist der Vater von drei Kindern Mitglied in zahlreichen (inter-)nationalen Arbeitskreisen, wie der Kommission für genetisch veränderte Lebens- und Futtermittel des Bundesinstituts für Risikobewertung. Zudem ist er Herausgeber des Lehrbuches *Molekularbiologische Methoden in der Lebensmittelanalytik* sowie Mitherausgeber der Loseblatt-Sammlung *Allergene in Lebensmitteln*.

Dr. Ulrich Buschs Lehrveranstaltungen an der HSWT werden von Studierenden nicht nur wegen der begeisterten Art ihres Dozenten sehr geschätzt. Er "hat neben seinem tiefgründigen Wissen in seinem Fachgebiet ausgezeichnete didaktische Fähigkeiten", sagt zum Beispiel eine ehemalige Studentin. Beruflicher Werdegang, wissenschaftliche Arbeit und persönliches Auftreten machen ihn zu einer herausragenden Persönlichkeit. Seine Berufung zum Honorarprofessor ist eine Bereicherung für die Hochschule.

LINK

Die ursprünglich für den 22. April geplante feierliche Ernennung musste wegen der Corona-Krise verschoben werden. Sie findet nun am Mittwoch, 28. Oktober, statt. Hochschulangehörige und die breite Öffentlichkeit sind herzlich eingeladen. Anmeldung unter folgendem Link: <https://www.hswt.de/hochschule/fakultaeten/gl/veranstaltung/article/verleihung-einer-honorarprofessur-an-dr-ulrich-busch.html>



Anschaulich erklärt Dr. Ulrich Busch die Theorie (li.); farbige Bakterien unter UV-Licht (Foto: Wolfram Volkwein).

MODULE IM PORTRAIT: "GENTECHNIK" IM MASTERSTUDIENGANG LEBENSMITTELQUALITÄT

Dr. Ulrich Busch, groß gewachsen, in Sakko und Hemd ohne Krawatte, ist in die Rolle einer Polymerase geschlüpft und wandert Hände greifend durch einen DNA-Strang, bestehend aus zwei Teilnehmern des Moduls "Gentechnik" – auf Anschaulichkeit legt er Wert. Frei, locker und mit sichtlich Spaß an seinem Thema gibt der promovierte Molekularbiologe an einem Vormittag Anfang März eine Einführung in die Molekularbiologie, wobei er die Studierenden aktiv einbindet und immer wieder auf Einzelne eingeht, um sicherzustellen, dass sie seinem Vortrag folgen können. Das Wahlpflichtmodul "Gentechnik" des Masterstudiengangs Lebensmittelqualität an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) bietet Dr. Ulrich Busch zusammen mit Kollegen des Bayerischen Landesamts für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) an, der zentralen Fachbehörde des Freistaates für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit. Er arbeitet seit über 20 Jahren für das LGL und leitet seit 2014 das Landesinstitut für Lebensmittel und Lebensmittelhygiene; die einwöchige Blockveranstaltung findet in der Dienststelle in Oberschleißheim statt.

Die theoretischen Vormittage verbringen die Studierenden in der Bibliothek – Wasser und eine Kaffeemaschine stehen bereit. Nachmittags geht es ins Labor, wo zum Beispiel mit einem Bakterien-Malkasten experimentiert wird und Viren gentechnisch verändert werden. Am Ende der Woche sollen die Teilnehmenden aktuelle Verfahren, die in der Gentechnik angewendet werden, kennengelernt haben. Sie können eine gentechnische Anlage oder Arbeit anmelden, wissen über Vor- und Nachteile der entsprechenden Methoden Bescheid und sind fähig, diese einzuordnen. Außerdem sind ihnen die gesetzlichen Grundlagen sowie die zuständigen Behörden bekannt. Auch mit den Themen Sicherheit und Risikobewertung haben sie sich auseinandergesetzt.

Das Modul wird zum ersten Mal durchgeführt und ist bei den HSWT-Studierenden auf großes Interesse gestoßen: Die 15 Plätze waren innerhalb von zwölf Stunden vergeben, auch von Universitäten gab es Anfragen, sagt Dr. Busch. Aufgrund der Nachfrage wurde beschlossen, es zwei- statt nur einmal jährlich anzubieten. "So breit das Thema 'Gentechnik' in der Gesellschaft diskutiert wird, so gering ist meistens das Wissen darüber", erzählt er, "und umso größer ist nun das Interesse der Studierenden, sich einen Überblick zu verschaffen".

KOOPERATION MIT DEM LGL

Im neuen Masterstudiengang Lebensmittelqualität kooperiert die HSWT mit dem LGL. Die Tradition der Kooperation zwischen dem Landesamt und Hochschulen oder anderen wissenschaftlichen Einrichtungen und Fachverbänden besteht schon länger, so soll die Vernetzung gefördert werden. Studierende können dort ein Praktikum machen, ihre Abschlussarbeit schreiben und auch ein Promotionsprojekt verfolgen.

KOOPERATION MIT DEM MCI

Die HSWT kooperiert außerdem mit dem MCI Management Center Innsbruck. In diesem Rahmen werden Module für Studierende der jeweils anderen Hochschule geöffnet. So nehmen drei Studierende des österreichischen Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie und Ernährung an dem Modul "Gentechnik" teil. Sie sind sich einig: „Der Austausch ist eine gute Sache.“ Auch wenn es von Innsbruck nach Oberschleißheim nur rund 200 Kilometer sind, ist es eine wertvolle Erfahrung, sich mit Weihenstephaner Studierenden auszutauschen, neue Dozierende kennenzulernen und in einen anderen Masterstudiengang reinzuschnuppern.



Bei der Vertragsunterzeichnung: Stefan Hipp, Geschäftsführender Gesellschafter der HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG (li.), und Dr. Eric Veulliet, Präsident der HSWT.

HIPP IST NEUER KOOPERATIONSPARTNER IM STUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Auch HiPP ist mit dabei: Das Familienunternehmen mit Sitz in Pfaffenhofen an der Ilm ist zukünftig im Studiengang Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) Kooperationspartner im Studium mit vertiefter Praxis. Stefan Hipp, Geschäftsführender Gesellschafter der HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG sowie Hochschulratsmitglied, unterzeichnete Anfang November an der HSWT den Kooperationsvertrag.

Seit dem Sommersemester 2019 kann Lebensmitteltechnologie an der HSWT auch im dualen Modell, als Studium mit vertiefter Praxis, studiert werden. Das heißt, Studierende starten im ersten Semester regulär mit ihrem Studium und bewerben sich während des zweiten Semesters bei den Unternehmen. In den kommenden Semestern verbringen sie dann bei einer Firma ihre Semesterferien sowie ihre Praxisphase, schreiben dort auch ihre Bachelorarbeit und können nach ihrem Abschluss zeitnah im Unternehmen einsteigen. Die Partner wiederum profitieren von Fachkräften mit Praxiserfahrung im eigenen Haus, die nach dem Studienabschluss auch Führungspositionen einnehmen können. Weitere Kooperationspartner sind bislang die Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG, die Kunstmühle Reisingang Josef Scheller GmbH, der Verband der Bayerischen Privaten Milchwirtschaft e.V. sowie der Genossenschaftsverband Bayern e.V..

Mit seiner Philosophie, Produkte in Spitzenqualität und im Einklang mit der Natur herzustellen, hat HiPP Erfolg: Das Unternehmen mit mehr als 3.500 Beschäftigten ist führender Hersteller von Babynahrung. Eine Kooperation mit der HSWT besteht bereits seit Längerem am Standort Triesdorf, wo Studierende der Umweltsicherung im dualen Modell ebenfalls die Praxiszeit bei HiPP absolvieren können.



NEUER IMAGEFILM ONLINE: GARTENBAU STUDIEREN AN DER HSWT

Der neue Imagefilm unseres Bachelorstudiengangs Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen ist online. Interessierte können ihn sich auf der Studiengangseite (<https://www.hswt.de/studium/studiengaenge/gb.html>), der Videoplattform *Vimeo* (<https://vimeo.com/hswt>) und auf der HSWT-Facebook-Seite (<https://www.facebook.com/hswt.de>) ansehen. Das Foto wurde vergangenen Sommer im Rahmen der Dreharbeiten aufgenommen.

ERSTER OPEN VHB-KURS DER HSWT STARTET MIT DEM THEMA "PFLANZENSCHUTZ"

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) hat Anfang Dezember ihren ersten OPEN vhb-Kurs online gestellt - also einen Kurs der Virtuellen Hochschule Bayern (vhb), der auch für hochschulexterne Interessierte offen ist. Der Kurs "Pflanzenschutz - gefährlich, sinnlos und überflüssig? Eine Einführung in die Welt der Schaderreger an Pflanzen" wurde am Institut für Gartenbau unter Projektleitung von Prof. Dr. Birgit Zange und Dipl.-Ing. agr. Thomas Lohrer entwickelt. Die Nutzerinnen und Nutzer erwarten fachlich fundierte Inhalte zum Pflanzenschutz im Erwerbs- und Freizeitgartenbau.

BREITE ÖFFENTLICHKEIT ALS ZIELGRUPPE

Die Virtuelle Hochschule Bayern fördert und unterstützt als Verbundeinrichtung von 31 bayerischen Hochschulen die Entwicklung digitaler Lehrinhalte. Neben den hochschulgebundenen Formaten CLASSIC vhb und SMART vhb bietet sie seit Mitte 2019 auch nicht-curriculare digitale OPEN vhb-Kurse auf Hochschulniveau für die breite Öffentlichkeit an. Diese sind kostenfrei nutzbar.

Die Inhalte des HSWT-Kurses zum Thema "Pflanzenschutz" sind detailgenau und multimedial dargestellt und ermöglichen dadurch ein lebendiges und praxisnahes Lernen. Die zehn Kapitel und 60 Einzellektionen können in etwa in 15 Stunden bearbeitet werden. Da die Kapitel nicht aufeinander aufbauen, können die Online-Lernenden diese in beliebiger Reihenfolge bearbeiten. Kurzweiliges und Interessantes aus der Welt der Pilze und Schadinsekten lockern den Kurs auf. So erhält man dort zum Beispiel Antworten auf Fragen wie: Inwiefern verhalf ein Pilz an der Kartoffel John F. Kennedy zur Präsidentschaft? Wie können Pilze Pflanzen infizieren? Warum wurden die Engländer zu Teetrinkern?

"EHER GENUSSZEIT DENN LERNZEIT"

"Unser OPEN vhb-Kurs 'Pflanzenschutz' behandelt ein wichtiges Themenfeld für den nachhaltigen Gartenbau und bereitet dieses mit einer breiten Vielfalt und viel Fachwissen mediendidaktisch sehr ansprechend auf", sagte Prof. Dr. Markus Reinke, Vizepräsident "Forschung und Wissenstransfer" der HSWT, anlässlich einer Präsentation des Angebots durch das Projektteam. "Sowohl das Fachpublikum als auch die interessierte Öffentlichkeit werden auf unterhaltsame Art weitergebildet und diesen Online-Kurs zu absolvieren ist eher Genusszeit denn Lernzeit."

Der Kurs ist kostenfrei und erfordert lediglich eine Registrierung mittels Mail-Adresse auf der OPEN vhb-Seite. Ein Video auf *YouTube* liefert einen ersten audiovisuellen Eindruck über den Kurs, seine Inhalte und deren Umsetzung: <https://www.youtube.com/watch?v=juniH6TU9KE>

LINK ZUM KURS

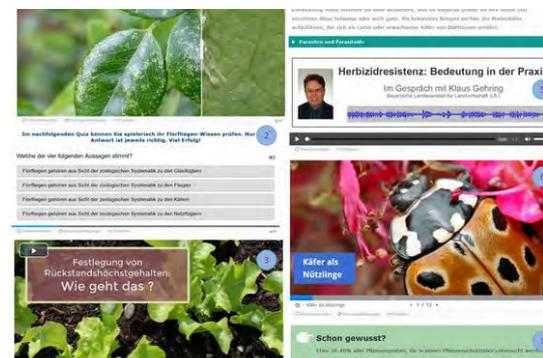
<https://open.vhb.org/blocks/ildmetaselect/detailpage.php?id=118>



Projektteam der HSWT zum OPEN vhb-Kurs "Pflanzenschutz": Prof. Dr. Birgit Zange und Dipl.-Ing. agr. Thomas Lohrer (Screenshot).



Blick in den Online-Kursraum des ersten OPEN vhb-Kurses der HSWT zum Thema "Pflanzenschutz" (Screenshot).



Printscreen: "Pflanzenschutz - gefährlich, sinnlos und überflüssig? Eine Einführung in die Welt der Schaderreger an Pflanzen".



Teaserbild des HSWT-Kurses auf der Plattform OPEN vhb der Virtuellen Hochschule Bayern (Screenshot).



Der "Böblinger Straßenapfel" ist eine der historischen Kernobstsorten (großes Foto); schematische Darstellung der Flächen für den Erhaltungsgarten – die zukünftige Pflanzung ist hellblau markiert.

NEUER ERHALTUNGSGARTEN SCHÜTZT ALTE APFEL- UND BIRNENSORTEN VOR DEM AUSSTERBEN

In der Versuchsstation für Obstbau Schlachters, einem Außenstandort der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) am Bodensee, baut die HSWT im Rahmen eines zehnjährigen Forschungsprojekts einen Erhaltungs- und Sichtungsgarten für die Sortenvielfalt von Kernobst auf. Die Projektbeteiligten der Hochschule wählen in Zusammenarbeit mit einem Pomologen, einem Experten für Obstsorten und Obstbau, in Schwaben alte regionale Kernobstsorten aus und sammeln sie. Anschließend werden geeignete Triebe von diesen in der Versuchsstation veredelt, aufgepflanzt und über mehrere Jahre gesichtet. Expertinnen und Experten bewerten die Sorten nach verschiedenen Merkmalen, etwa danach, wie anfällig sie für Pflanzenkrankheiten sind. Die Ergebnisse werden in einem Leitfaden zusammengefasst und für Kommunen, Gartenbauvereine sowie Betriebe der gartenbaulichen Branche zur Verfügung gestellt. Neben Fachkreisen soll auch die Öffentlichkeit vom Erhaltungs- und Sichtungsgarten profitieren und ihn erleben können: Er soll in die Landesgartenschau Lindau 2021 integriert werden.



Das Projektteam (großes Foto, v.li.): Prof. Dr. Thomas Hannus, Prof. Dr. Birgit Zange, Prof. Dr. Bernhard Hauser, Viola Stiele, Elena Beuth, Gisela Westermeier und Hans-Peter Haas; Vorstellung der aktuell gestarteten Versuche.

PROJEKT "NACHHALTIGER ZIERPFLANZENBAU IM BAYERISCHEN GARTENBAU" GESTARTET

"Nachhaltiges Wirtschaften" zählt zu den größten Herausforderungen unserer Zeit. Elf gärtnerische Betriebe wollen das Thema aktiv angehen und bilden sich im Rahmen des vom Europäischen Sozialfonds geförderten Forschungsprojekts "Nachhaltiger Zierpflanzenbau im Bayerischen Gartenbau" weiter. Das Projekt wird am Institut für Gartenbau der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) unter Leitung von Prof. Dr. Bernhard Hauser, Prof. Dr. Thomas Hannus und Prof. Dr. Birgit Zange wissenschaftlich bearbeitet. Bei der Kick-Off-Veranstaltung an der HSWT wurden die vier Hauptthemen "torfreduzierte Substrate", "organische Düngung", "Nützlingseinsatz" und "Einsatz von Pflanzenstärkungsmitteln" vorgestellt sowie Erfahrungen und Ergebnisse aus vorangegangenen Versuchen ausgetauscht. Die Teilnehmenden hatten die Möglichkeit, Wünsche und Anregungen für die zukünftigen Versuche zu diskutieren. Neben den persönlichen Treffen wird ein Moodle-Kursraum angeboten, in dem Lerninhalte sowie Informationen zum Ablauf und wichtige Termine bereitgestellt werden. Im enthaltenen Diskussionsforum kann sich die Projektgruppe interaktiv über Erfahrungen austauschen.



Studierende und Dozierende des Masterstudiengangs Lebensmittelqualität.

MASTERSTUDIENGANG LEBENSMITTELQUALITÄT GESTARTET

Guter Start ins Wintersemester 2019/2020: Ein paar Dutzend Studierende sowie Dozierende hatten gleich einen Grund zum Feiern: Zum 01. Oktober startete der neue Masterstudiengang Lebensmittelqualität (MLQ) an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT). Er schließt eine Lücke, denn bislang mussten sich Absolventinnen und Absolventen eines HSWT-Bachelorstudiums im Lebensmittelbereich für ein aufbauendes Studium an einer anderen Hochschule bewerben. Neben jungen Frauen und Männern, die die Hochschule bereits kennen, hatten sich auch Studierende von anderen deutschen Hochschulen und aus dem Ausland für einen Wechsel an die HSWT entschieden. Der campusübergreifende MLQ umfasst eine Regelstudienzeit von drei Semestern, die Studierenden setzen ihren Schwerpunkt in der Produktentwicklung oder Produktsicherheit. Ihr gemeinsames theoretisches Wintersemester starteten sie im Herbst am Campus Weihenstephan.



Die Erstsemester im Gartenbau (links) und die Lebensmitteltechnologie-"Erstis".

ERSTSEMESTERBEGRÜSSUNG AN DER FAKULTÄT GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

Den Campus Weihenstephan lernten am 01. Oktober über 180 Erstsemester-Studierende in den Bachelorstudiengängen Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen sowie Lebensmitteltechnologie kennen. Prof. Dr. Eckhard Jakob, der neue Dekan der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, begrüßte die "Erstis" und gab ihnen folgende Worte mit auf den Weg: "Der Abschluss ist das wert, was man sich im Laufe seines Studiums angeeignet hat. Nutzen Sie die Zeit!"

DREI GEHÖLZE ALS ABSCHIEDSGESCHENK

Ungezählte Stunden verbringen die Gartenbaustudierenden der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) in den Weihenstephaner Gärten. Draußen, an der frischen Luft, in der Ruhe der Natur, inmitten von sommerblühenden Pflanzen, Stauden, Gehölzen, Bäumen. Stunden, an die sich die Bachelorabsolventinnen und -absolventen 2019 des Studiengangs Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen gerne erinnern. Deshalb schenkten sie dem Sichtungsgarten drei Gehölze für das Quartier Steppenheide zum Abschied, zwei Stück *Juniperus scopulorum* 'Blue Arrow' und ein Stück *Juniperus chinensis* 'Blaauw'. Ihrerseits verabschiedete die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie die jungen Frauen und Männer Mitte Oktober im Rahmen einer kleinen Feier.

EHRUNGEN FÜR DIE BESTEN

Wunderschöne, üppige, bunte Blumensträuße hatte Ulrike Leyhe, Technische Leiterin der Weihenstephaner Gärten, gebunden, die ausgezeichnete Absolventinnen und Absolventen in Empfang nehmen durften, zusammen mit einer Urkunde und einem Scheck bzw. einem Gutschein: Für ihre herausragenden Leistungen ehrte der Förderkreis der HSWT Julia Bärlin, die ihr Studium als beste Absolventin mit einer Gesamtnote von 1,23 abschloss. Prof. Dr. Bernd Hertle erinnerte sich in seiner Laudatio an eine ruhige Studentin, die sich mit wichtigen und intelligenten Beiträgen eingebracht hatte. Anna-Lena Haug erhielt als beste Absolventin in der Studienrichtung Produktionsgartenbau den Preis des Bayerischen Gärtnerei-Verbands von Geschäftsführer Jörg Freimuth: Sie schloss mit einer Note von 1,28 ab, ihre Bachelor-Arbeit zum Thema "Einfluss von Blühstreifen in Fahrgassen auf die Insektenpopulation im ökologischen Apfelanbau in Südtirol" wurde von Betreuerin Prof. Dr. Birgit Zange mit 1,0 bewertet. In ihren Dankesworten hob die junge Frau, die mittlerweile in Wien ihren Master macht, die familiäre Atmosphäre an der HSWT hervor. Zum mittlerweile fünften Mal zeichnete Bernhard Hönig, Geschäftsführer der Dehner Gartencenter GmbH & Co. KG und Mitglied im Hochschulrat der HSWT, den besten Absolventen in der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen aus: Laurens Huneck beschäftigte sich in seiner Bachelorarbeit mit dem Thema "Asia-Greens und ähnliche Greens: Analyse der aktuellen Marktlage und Ausblick auf die Vermarktung von in vertikalen Systemen produzierten Produkten" (Betreuerin: Prof. Dr. Heike Mempel). Er hat sein Studium mit einer Gesamtnote von 1,8 abgeschlossen und schließt nun den Master Agrarmanagement an der HSWT an.

Nicht nur auf die Noten wurde bei den Ehrungen geachtet: Der Verband der Weihenstephaner Ingenieure vergibt jedes Jahr einen Förderpreis für soziales Engagement. Heuer erhielt ihn Jan Philipp König, der sich in seiner Studienzeit als Semestersprecher und Mitglied im Fakultätsrat für die Belange seiner Kommilitoninnen und Kommilitonen eingesetzt hatte. Laudator war Prof. Dr. Bernhard Hauser, der im Anschluss gleich wieder nach vorne geholt wurde, diesmal selbst als Geehrter. Alexandra Dopfer, Sprecherin des fünften Semesters im WS 2019/2020, überreichte ihm den Preis für gute Lehre und betonte in ihrer Laudatio, dass er sich immer Zeit für seine Studierenden nehme und freundlich und mit viel Geduld alle Fragen und Probleme kläre.

Nach dem Ende des offiziellen Teils folgte ein Wechsel ins Bräustüberl Weihenstephan. Dort ließ man bei gutem Essen anregenden Gesprächen den Abend ausklingen.



Gehölze zum Abschied (v.li.): Prof. Dr. Bernd Hertle, Leiter der Weihenstephaner Gärten, mit Helmut Beer, Katharina Gaßner, Laurens Huneck und Alexander Raber.



Auszeichnungen - die Geehrten und ihre Laudatoren (v.li.): Alexandra Dopfer, Sprecherin des fünften Semesters im WS 2019/2020, Prof. Dr. Bernhard Hauser (Preis für gute Lehre), Jan Philipp König (soziales Engagement), Bernhard Hönig, Geschäftsführer der Dehner Gartencenter GmbH & Co. KG und Mitglied im Hochschulrat der HSWT, Laurens Huneck (SR Handel und Dienstleistungen), Prof. Dr. Bernd Hertle, Julia Bärlin (beste Absolventin), BGV-Geschäftsführer Jörg Freimuth sowie Anna-Lena Haug (SR Produktionsgartenbau).



Gruppenfoto: Die Gartenbauabsolventinnen und -absolventen des Jahres 2019 an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf bei der Verabschiedung.



Gruppenfoto: Die Absolventinnen und Absolventen des HSWT-Bachelorstudiengangs Lebensmitteltechnologie.

"TYPISCH LEMI": VIELE SCHÖNE ERINNERUNGEN ZUM ABSCHIED

Mittelgroß, gutaussehend, mit Ehrgeiz und Durchhaltevermögen ausgestattet – und natürlich spielen Lebensmittel im Alltag eine wichtige Rolle, ob beim Kochen in der Studenten-WG oder beim Grillen an der Isar. Das sind sie, die typischen Lebensmitteltechnologie-Studierenden. Jedenfalls, wenn es nach Absolvent Jan Bindler geht, der mit seiner Rede im Rahmen der Verabschiedung der Absolventinnen und Absolventen im Studiengang Lebensmitteltechnologie für einige Lacher sorgte. Es sei ein Jahrgang gewesen, an den er sich gern zurückerinnern werde, sagte Prof. Dr. Anton Buchmeier, der aufseiten der Professorinnen und Professoren die Abschlussrede hielt. Er habe gerne seine Kurse gehalten und die dreieinhalb Jahre seien unglaublich schnell vergangen.

Den Abschluss ihres Bachelorstudiums an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) feierten rund 40 junge Frauen und Männer zusammen mit ihren Familien, Freunden und HSWT-Angehörigen am 29. Februar im Marriott Hotel in Freising. Organisiert worden war die Veranstaltung von den Absolventinnen Anna Gütler, Carolin Schwieger und Katja Winkler. Los ging es mit einem Sektempfang, das Drei-Gänge-Menü gab es in Form eines reichhaltigen italienischen Buffets und ebenso reichhaltig war das Programm, das die Bachelor-Absolventinnen und -Absolventen auf die Beine gestellt hatten: So führte eine Diashow die gemeinsame Hochschulzeit noch einmal vor Augen und bei einem Quiz wurde mit den beiden Teams, bestehend aus Profs und ehemaligen Studis, mitgerätselt – die Profs gewannen mit 5 zu 4. Alle anwesenden Hochschulmitarbeiterinnen und -mitarbeiter sowie Professorinnen und Professoren bekamen außer-dem ein Abschiedsgeschenk überreicht: ein Fläschchen Orangen-Eierlikör sowie Eierlikör-Kugeln. Später am Abend wurden dann die "Lemi-Awards" in acht augenzwinkernden Kategorien verliehen, unter anderem an denjenigen Absolventen, der wohl zuerst eine Bar in der Karibik eröffnen wird. Die Gewinner waren zuvor vom Publikum per Stimmzettel gewählt worden und bekamen eine Banderole, Blume und Urkunde verliehen. Zwischendurch blieb Zeit für Gespräche und Schnapsschüsse in der Fotobox – und am Ende des Abends eine weitere Erinnerung an die gemeinsamen Jahre als "typische" Lebensmitteltechnologie-Studierende.



Geschenke zum Abschied (v.li.): HSWT-Mitarbeiter Fabian Thorand, Prof. Dr. Anton Buchmeier, Prof. Dr. Franz Werner mit den Absolventinnen Katja Winkler, Carolin Schwieger und Anna Gütler.



Die Abschlussrede wurde von Prof. Dr. Anton Buchmeier gehalten. Die Zeit sei unglaublich schnell vergangen, sagte er, und er werde sich gerne an diesen Jahrgang zurückerinnern (alle Fotos: Leonie von Glass).



Mit Blumenstrauß und Urkunde: Honorarprofessor Dr. Christian Magerl mit Hochschul-Präsident Dr. Eric Veulliet (links) und Laudator Dr. Bernd Hertle, Professor für Freilandzierpflanzen an der HSWT und Leiter der Weihenstephaner Gärten.



Honorar-Professor Dr. Christian Magerl hält seinen Festvortrag zum Thema: "Klimaschutz in Deutschland – Von der Bundestags-Enquete-Kommission 'Vorsorge zum Schutz der Erdatmosphäre' (1988) zur Bewegung 'Fridays for Future'".

DR. CHRISTIAN MAGERL ZUM HSWT-HONORARPROFESSOR ERNANNT

In der fast 50-jährigen Geschichte der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) ist Dr. Christian Magerl erst der Fünfte, dem diese besondere Ehrung zuteilgeworden ist: Die HSWT verlieh dem gebürtigen Freisinger im Rahmen einer Festveranstaltung Mitte Oktober eine Honorarprofessur. Damit ehrt die Hochschule das bereits 34 Jahre währende ehrenamtliche Engagement des promovierten Biologen als Lehrbeauftragter im Studiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen. Als "Botschafter der Hochschule" bezeichnete ihn Präsident Dr. Eric Veulliet bei der Begrüßung vor den rund 75 Gästen. Der aktive Naturschützer verkörpere Werte, für die auch die grüne Hochschule stehe. Der Präsident wies darüber hinaus auf die Pflichten hin, die mit einer Honorarprofessur einhergehen: eine enge Verbindung mit der HSWT pflegen, das Ansehen der Hochschule fördern, einen Beitrag zu den Lehrveranstaltungen leisten. "Ich bin überzeugt davon, dass die Erfüllung ein Leichtes für Sie sein wird", schloss er seine Begrüßungsworte.

EIN ENGAGIERTES "URGESTEIN"

In seiner Laudatio hob Dr. Bernd Hertle, HSWT-Professor für Freilandzierpflanzen und Leiter der Weihenstephaner Gärten, das große fachliche Wissen des 64-Jährigen hervor, dessen Ausstrahlung und didaktische Kompetenz. Den Blick über die Hochschule hinaus lenkte Richard Mergner, Vorsitzender des BUND Naturschutz in Bayern, in seiner Würdigung: Ein "Urgestein" des BUND Naturschutz sei der ehemalige Abgeordnete der Grünen im Bayerischen Landtag, und ebenso ein Freisinger "Ureinwohner", der Stadt und Landkreis lokalpatriotisch verbunden sei und diese geprägt habe. Und schließlich ein "*Zoon politikon*", ein Mensch, der sozial ausgerichtet und bestrebt sei, das Ziel des guten Lebens in der Gesellschaft zu verwirklichen.

In seinem Festvortrag sprach Magerl zum Thema "Klimaschutz in Deutschland – Von der Bundestags-Enquete-Kommission 'Vorsorge zum Schutz der Erdatmosphäre' (1988) zur Bewegung 'Fridays for Future'". Er nahm den Einzelnen, Institutionen wie die grüne Hochschule, vor allem aber auch die Politik in die Pflicht: "Die Zeit, in der wir rein auf Freiwilligkeit setzen können, ist zu Ende", sagte Magerl und forderte: "Das Problem muss auf staatlicher Ebene angegangen werden. Es braucht klare, deutliche 'Leitplanken', wie Gesetze und steuernde Abgaben." Aus dem kleinen Päckchen, das die Bundesregierung verabschiedet hat, müsse ein richtiges Klimapaket werden.



Die Organisatoren (linkes Foto) Dr. Walter Dirksmeyer vom Institut für Betriebswirtschaft des Johann Heinrich von Thünen-Instituts (vo.re.) und Prof. Dr. Klaus Menrad von der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie (vo.2.v.l.) mit den Referentinnen und Referenten. Rund 70 Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie Branchenvertreterinnen und -vertreter tauschten sich auf dem Symposium an der HSWT aus.

DIGITALISIERUNG UND AUTOMATISIERUNG: 3. SYMPOSIUM FÜR ÖKONOMIE IM GARTENBAU

Nichts Geringeres als die Zukunft war Thema beim 3. Symposium für Ökonomie im Gartenbau am Campus Wei-henstephan der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT): Digitalisierung und die Automatisierung verändern als globale Megatrends den Alltag der Menschen sowie Produktion und Handel einschneidend und rasant. Auch die gartenbaulichen Wertschöpfungsnetzwerke werden davon beeinflusst. Je früher sich die Branche aktiv mit diesen Zukunftsthemen beschäftigt, desto eher kann sie die Chancen dieser Entwicklung gewinnbringend nutzen und die bevorstehenden Herausforderungen erkennen und bewältigen. Rund 70 Gäste aus ganz Deutschland waren der Einladung der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie und des Instituts für Betriebswirtschaft des Johann Heinrich von Thünen-Instituts zu dieser Veranstaltung gefolgt.

Bei der Produktion, der Distribution oder dem Verkauf gartenbaulicher Produkte und Dienstleistungen - in allen Sparten ist der Gartenbau durch Digitalisierung und Automatisierung Veränderungen unterworfen. Neue technische Möglichkeiten bieten einerseits Chancen: etwa für eine ressourcenschonendere Produktion, eine optimierte Logistik, neue Formen des Verkaufs und der Kundeninformation oder für eine effizientere Koordinierung von Wertschöpfungsnetzwerken. Andererseits bestehen Bedenken, etwa im Hinblick auf stärkere Abhängigkeiten von dominanten Akteuren, Datenschutz und -sicherheit, Verlust von Arbeitsplätzen oder steigenden Anforderungen an betroffene Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen.

VON SMART FARMING-TECHNOLOGIEN BIS ZU DIGITALEN PROZESSEN IN DER PRODUKTION

Wann werden Landwirte und Gartenbauer durch Roboter ersetzt? Nie, so Prof. Dr. Achim Walter, Institut für Agrarwissenschaften der ETH Zürich, der zum Thema "Smart Farming-Technologien in der Landwirtschaft" sprach. Aber sie werden zunehmend von Robotern unterstützt werden; es sei nur die Frage, in welchen Bereichen zuerst. Walter stellte bereits existierende Roboteranwendungen, Anwendungen von Bildverarbeitungen im Pflanzenbau sowie Forschungsansätze seiner Arbeitsgruppe vor. Dr. Martin Geyer vom Leibniz-Institut für Agrar-technik und Bioökonomie e.V. sprach über 4.0-Technologien im Gartenbau. Die Automatisierung im Gartenbau sei bereits weit fortgeschritten, besonders im Zierpflanzenbau und bei der Aufbereitung. Herausforderungen seien beispielsweise komplexe Arbeiten an der Pflanze, wie die selektive Ernte und die Beherrschbarkeit der Datenflut. Zu den Vorteilen zähle etwa die Verringerung der Ernteverluste durch optimierte Prozessketten. Einblicke von Unternehmensseite gab zu diesem Thema Rainer Carstens, Geschäftsführer der Westhof Bio-Gemüse GmbH & Co. KG. Sein Ziel ist es, vorhandene computerbasierte Systeme zu optimieren und die gesamte Wertschöpfungskette mittels der Integration von intelligenter Software zu vernetzen. Tanja Dworschak vom Nürnberger Kräuterproduzenten Bioland KräuterGut berichtete von den Erfahrungen des Unternehmens mit digitalen Prozessen in der Produktion. Dr. Thomas Schmidt, Referatsleiter im Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), referierte zu "Strategien des BMEL zur Innovationsförderung im Gartenbau".

Elf weitere Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler berichteten in Kurzvorträgen über Ergebnisse und Zwischenstände laufender oder abgeschlossener Forschungsprojekte im Bereich der Gartenbauökonomie. Darunter der HSWT-Absolvent Dr. Andreas Gabriel mit dem Thema "Akzeptanz von Digital Farming-Technologien in der Praxis und in der Gesellschaft" sowie HSWT-Doktorand Daniel Berki-Kiss, der sich mit den Indikatoren für die Kaufabsicht von Fairtrade-Rosen bei unterschiedlichen Konsumentengruppen beschäftigt.



Im Gespräch (großes Foto): Prof. Dr.-Ing. Franz Werner, Studienfachberater Lebensmitteltechnologie (li.), Dekan Prof. Dr. Eckhard Jakob (3.v.li.) sowie Prof. Dr. Heike Mempel, Studienfachberaterin Gartenbau (2.v.re.); der Vortrag von Prof. Dr. Dominikus Kitemann war sehr gut besucht (Foto oben rechts) und der Stand der Fakultät gut ausgestattet.

WIR STELLEN UNS VOR: DIE FAKULTÄT AUF DER "EINSTIEG MÜNCHEN"

Ein Food-Scanner und verschiedene Tomatensorten, durchsichtige Plastik-Dosen mit In-vitro-Kulturen, ein französischer Milbenkäse, dessen Bewohner unter dem Binokular beobachtet werden konnten - die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) hatte wieder einige Anschauungsobjekte im Gepäck. Auch 2019 war sie - neben der Allgemeinen Studienberatung der HSWT - mit einem Stand auf der "Einstieg München" vertreten, der Messe für Ausbildung, Studium und Gap Year, die am 22. und 23. November im MOC stattfand. Zahlreiche Gespräche wurden am gut ausgestatteten Stand geführt, ergänzt durch zwei Vorträge. Der Vortrag "Lebensmitteltechnologie - Studium und Karrierechancen" von Prof. Dr.-Ing. Franz Werner am Samstag war gut besucht und die Ausführung von Prof. Dr. Dominikus Kitemann zum Thema "Grün, nachhaltig, global - Gartenbau studieren in Weihenstephan" am Freitag wollten sich so viele junge Frauen und Männer anhören, dass sie dafür sogar auf dem Boden Platz nahmen, weil die Stühle nicht reichten.



PROF. DR.-ING. FRANZ WERNER ERHÄLT PREIS FÜR GUTE LEHRE

1000 Euro und einen Präsentkorb haben Mathias Wollmann, Benedikt Weiß und Patrick Imminger (Foto, v.l.), die Studierendenvertreter im Studiengang Lebensmitteltechnologie, Prof. Dr.-Ing. Franz Werner im Rahmen der Fakultätsratssitzung am 13. November 2019 überreicht. Damit sollen nicht nur dessen beliebte Lehrveranstaltungen gewürdigt werden, sondern auch die sehr gute Betreuung der Studierenden. Die Studentinnen und Studenten der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie vergeben jedes Jahr einen Preis für gute Lehre in den beiden Studiengängen, die Preisträger werden durch studentisches Votum ermittelt, das Preisgeld ist für die weitere Verbesserung der Lehre bestimmt. Prof. Werner beabsichtigt, es in einige Ubbelohde-Viskosimeter zu investieren, das sind Messgeräte, mit denen die Viskosität von Flüssigkeiten bestimmt werden kann. Damit sollen die Möglichkeiten bei Bachelorarbeiten, aber auch im Physik-Praktikum, erweitert und verbessert werden.



Das bestplatzierte Team (v.li.): Johannes Brandl, Kristina Jahnel und Josef Singer.

TEAM TOASTER PIZZA GEWINNT DEN HSWT-FOOD-START-UP-AWARD 2019

Sie überzeugten mit ihrem lockeren und mitreißenden Vortrag, ihrer Fähigkeit, ihr Produkt zu "verkaufen": Kristina Jahnel, Johannes Brandl und Josef Singer vom Team Toaster Pizza sind die Gewinnerin und die Gewinner des Food-Start-up-Awards 2019, der zum zweiten Mal und wieder im Rahmen der Jahresabschlussfeier der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie am 19. Dezember an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) verliehen wurde. Natürlich überzeugten die Studierenden aus dem 7. Semester auch mit ihrem Produkt, aber da Johannes Brandl die Idee in seiner anstehenden Bachelorarbeit weiterverfolgen möchte, sei hier - neben dem Hinweis im Teamnamen - nur noch so viel verraten: Es handelt sich um ein Convenience-Produkt, das sich einfach zubereiten lässt und lecker schmeckt.

Fünf Studierendenteams aus dem Wahlpflichtmodul "Gründung eines Food-Start-ups" traten an, um in fünf Minuten kurzen Pitches ihre Unternehmensideen Kommilitonen, Dozenten und Investoren zu präsentieren. Anschließend stellten sie sich den Fragen des Publikums, das das beste Team wählte. Neben dem Convenience-Produkt des Siegerteams fanden sich unter den Produktideen unter anderem ein Brotaufstrich aus Insekten, ein speziell auf Frauen zugeschnittener Energydrink und ein Dessert aus übriggebliebenen Backwaren. Prof. Dr. Thomas Hannus überreichte der Gewinnerin und den Gewinnern die Siegestrophäe aus Schokolade - auch dieses Jahr wieder im 3D-Druckverfahren hergestellt von Print2Taste, einem Spin-off der HSWT.

"GRÜNDUNG EINES FOOD-START-UPS" WIRD BALD FAKULTÄTSÜBERGREIFEND ANGEBOTEN

Das praxisorientierte und bundesweit einzigartige Wahlpflichtmodul wird seit dem Sommersemester 2018 für Studierende des 4. und 6. Semesters Lebensmitteltechnologie angeboten. Es ist sehr beliebt: Im Wintersemester 2019/2020 nahmen insgesamt 48 junge Frauen und Männer teil. Sie lernen alles über die Rahmenbedingungen und Hintergründe, die für die Gründung eines Lebensmittelunternehmens notwendig sind. So werden etwa Grundlagen zur Erstellung eines Businessplans vermittelt, Strategien zur Ideenfindung erarbeitet und Marketingkompetenzen erworben. Dadurch sollen die Studierenden in der Lage sein, selbstständig ihr eigenes Food-Start-up aufzubauen. Aufgrund der positiven Resonanz soll das Wahlpflichtmodul zukünftig für alle HSWT-Studierenden, die Gründungsideen im Lebensmittelbereich verfolgen möchten, geöffnet werden. Und natürlich wird dann auch 2020 der Food-Start-up-Award wieder verliehen - für innovative Lebensmittelideen, die überzeugen.

INTERVIEWSERIE START-UPS @ HSWT

Die Interviewserie Start-ups @ HSWT stellt regelmäßig auf der Startseite der Hochschule und der Seite der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie Start-ups und ihre Produktideen vor, ihre Arbeitsweise und wie sie Herausforderungen meistern. Bis jetzt erschienen folgende Food-Start-ups: **Trecycle** (News vom 06. Juni 2019), **masola** (01. Juli 2019), **Kombucco Fizz** (20. August 2019), **ALENION GmbH** (13. September), **Pläin** (04. November 2019), **Print2Taste** (23. Dezember 2019), **Trocken Kasperl** (13. Februar 2020), **Tastee GmbH** (26. Februar 2020) sowie **Fitstick** (22. Mai 2020). Die Interviews sind unter folgenden Links zu finden, jeweils unter der Rubrik Neuigkeiten: <https://www.hswt.de/hochschule/fakultaeten/gl.html> oder <https://www.hswt.de/>



WENIGER OBST UND GEMÜSE WEGWERFEN: ABSOLVENTIN ERHÄLT NACHHALTIGKEITSPREIS

Die Bachelorarbeit der Absolventin der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) Nadine Keßler wurde mit dem Nachhaltigkeitspreis der Selbach-Umwelt-Stiftung ausgezeichnet. In ihrer Arbeit beschäftigt sich die 29-Jährige damit, wie Lebensmittelverluste bei Obst und Gemüse im Privathaushalt reduziert werden können, wenn das entsprechende Wissen zur idealen Lagerung der Nahrungsmittel gegeben ist. Der Nachhaltigkeitspreis für herausragende wissenschaftliche Abschlussarbeiten an Münchner Hochschulen wird alle zwei Jahre verliehen und soll Nachwuchswissenschaftlerinnen und -wissenschaftler dazu motivieren, sich mit dem Thema zu beschäftigen. Gestiftet wird der Preis von der Selbach-Umwelt-Stiftung, dem Trägerkreis gehören der BenE München e.V., der Verein für Nachhaltigkeit e.V. sowie das Rachel Carson Center for Environment and Society an.

Keßlers Arbeit setzt bei einem bekannten Problem an: In Deutschland werden jährlich rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen, ein Großteil der Verluste findet auf Verbraucherebene statt. Die Produktgruppe Obst und Gemüse hat dabei mit fast 50 Prozent den größten Anteil. Deshalb befragte Keßler für ihre Abschlussarbeit an der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der HSWT Privatpersonen zu deren häuslicher Obst- und Gemüselagerung. Die Ergebnisse zeigen: Es gibt vielfältige Gründe dafür, dass Konsumentinnen und Konsumenten Obst und Gemüse wegwerfen. Zum einen tragen lagerunabhängige Faktoren wie zu große Packungen, das Einkaufsverhalten und mangelnde Qualität der Produkte zu Verlusten bei. Zum anderen sind lagerabhängige Faktoren wie zu warme Temperaturen oder nicht beachtetes Transpirations- und Atmungsverhalten von Gemüse zu nennen. Betreuer der Bachelorarbeit war Prof. Dr. Dominikus Kitemann.

VERBRAUCHER WÜNSCHEN SICH LEICHT ZUGÄNLICHE INFORMATIONEN ZUR LAGERUNG

In ihrer Arbeit kommt Nadine Keßler zu dem Schluss, dass vor allem beim Bewusstsein der Konsumentinnen und Konsumenten anzusetzen ist, damit Lebensmittelverluste aus Obst und Gemüse verringert werden können. Um Verlusten entgegenzuwirken, die durch falsche Lagerung entstehen, sei es notwendig, Verbraucherinnen und Verbraucher über Faktoren aufzuklären, die die Qualität bei der Aufbewahrung zuhause beeinflussen. Die Interviews machten deutlich, dass der Großteil der Befragten gerne Tipps zur richtigen Lagerhaltung hätte, aber selten auf Internet-Quellen zurückgreift. Keßler resümiert deshalb, dass derartige Informationen möglichst zentral an der Einkaufsstätte verfügbar sein sollten, um mit geringem Aufwand in den Alltag integriert werden zu können. Zu diesem Zweck entwickelte sie Informationskarten, auf denen Lagerungstipps für das jeweilige Obst beziehungsweise Gemüse stehen. Die Idee ist, diese im Supermarkt für die Kunden zur Mitnahme bereitzulegen.

Dr. Gesa Lüdecke vom Rachel Carson Center der Ludwig-Maximilians-Universität München, die den Preis an die HSWT-Absolventin überreichte, betonte in ihrer Laudatio: "Frau Keßler liefert mit dem Lagerungskartensystem für Obst und Gemüse, das in Supermärkten ausgelegt werden kann, wichtige Hinweise für den Verbraucher und damit einen entscheidenden Beitrag zur Reduzierung der Lebensmittelverschwendung."

LINK

Weitere Informationen zum Nachhaltigkeitspreis: <https://www.bene-muenchen.de/aktuell/nachhaltigkeitspreis/>



Bei der Pflanzung eines Speierlings (*Sorbus domestica* - 'Sossenheimer Riese') in den Weihenstephaner Gärten: die Vorsitzende des Verbandes der Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege in Bayern Heike Grosser (5. von rechts) mit Prof. Dr. Bernd Hertle, Leiter der Weihenstephaner Gärten (2. von rechts), sowie weiteren Teilnehmerinnen und Teilnehmern der jährlichen Arbeitsbesprechung.

EIN "ZUKUNFTSBAUM" ZUM JUBILÄUM: 100 JAHRE KREISFACHBERATUNG IN BAYERN

Im Rahmen ihrer jährlichen Arbeitsbesprechung pflanzten die oberbayerischen Kreisfachberaterinnen und -berater für Gartenkultur und Landespflege im Sichtungsgarten Weihenstephan einen Speierling (*Sorbus domestica* - 'Sossenheimer Riese') und in dessen Umfeld eine Vielzahl an Narzissen und Krokussen. Anlass für diese Pflanz-Aktion war das 100-jährige Bestehen der Kreisfachberatung in Bayern. Mit der Wahl des Pflanzorts wollten die Kreisfachberaterinnen und -berater die Verbindung zur grünen Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) unterstreichen.

Die Vorsitzende der bayerischen Kreisfachberaterinnen und -berater, Heike Grosser, wies in ihrer Ansprache darauf hin, dass mit dem Speierling ein symbolträchtiger Baum gewählt worden war. Da die Früchte traditionell Apfelmost zugesetzt oder zu Edelbränden verarbeitet werden, werde damit das Themenfeld "Gartenkultur, Mensch, Natur" beschrieben, das für die Kreisfachberatung prägend ist. Das wärmeliebende Gehölz gilt ferner als "Zukunftsbaum", da es in der Lage ist, trocken-heiße Sommer zu überstehen. Mit der Pflanzung frühblühender Geophyten, sagte Heike Grosser, werde ein Zeichen für eine blüten- und artenreiche Zukunft gesetzt.

LINKS

Weitere Informationen zum Verband der Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege in Bayern finden Sie unter: <https://kreisfachberater.de/>

Die HSWT stellt die Weihenstephaner Gärten auf der folgenden Internetseite vor: <https://www.hswt.de/weihenstephaner-gaerten.html>



Gastdozent: Pasi Käkälä von der finnischen Häme University of Applied Sciences (HAMK) hielt Mitte November vier Vorlesungen im Studiengang Gartenbau an der HSWT.

GASTVORLESUNGEN VON PASI KÄKELÄ, SENIOR LECTURER AN DER HAMK, FINNLAND

Seit vielen Jahren gibt es eine Erasmus-Kooperationsvereinbarung zwischen der finnischen Häme University of Applied Sciences (HAMK) und der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT). Zur Vertiefung des Kontakts besuchte Pasi Käkälä, ein Dozent aus dem Studiengang Gartenbau des Campus Lepaa - einer von sieben HAMK-Standorten - Mitte November die HSWT. Er ist ein ausgewiesener Experte auf dem Gebiet Energiebereitstellung und -nutzung im Allgemeinen und der Strommärkte im Besonderen - Bereiche, die sowohl für die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft als auch des Gartenbaus von herausragender Bedeutung sind. Darüber hinaus haben sie erhebliche gesamtgesellschaftliche Relevanz. In vier Vorlesungen ließ der Dozent die Studierenden der Kurse "Beschaffung", "Produktionswirtschaft" und "Technik im Gewächshaus" an seinen Erfahrungen und Forschungsergebnissen teilhaben. Die Teilnehmenden lernten wichtige Aspekte kennen, die das Funktionieren der nordeuropäischen Strommärkte, Preisbildungsmechanismen sowie Möglichkeiten und Kosten der Stromerzeugung betreffen. Sie diskutierten sowohl allgemeine Fragen der Energiepolitik als auch spezielle Fragen des Energieeinsatzes im Unterglasgartenbau. So leisteten die Gastvorlesungen einen wertvollen Beitrag zum Lehrveranstaltungsprogramm und stellten eine Bereicherung für das Studienprogramm im Studiengang Gartenbau im vergangenen Wintersemester dar.



Grußwort: Prof. Dr. Dominikus Kitemann gab einen Überblick über die Möglichkeiten an der HSWT.

EUROPÄISCHES BIOOBST FORUM TAGT AN DER HOCHSCHULE WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF

Das Treffen des Europäischen Bioobst Forums (EBF) im November 2019 fand erstmals als Partnerveranstaltung mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) und dessen Institut für Gartenbau statt. Das EBF ist eine Plattform der wichtigsten Bioobst-Erzeugergruppen in Europa. Deren Ziel ist es, neben einem breiten Erfahrungsaustausch in Produktionsfragen eine möglichst gute Markttransparenz über den gesamten europäischen Bioobst-Markt zu erhalten. Diese wird über den Dienstleister AMI erstellt, gemeinsam über Marktstudien und -meldungen zu einem Gesamtüberblick zusammengefasst und im Rahmen der Branchentreffen dargestellt. Zudem werden über Statements der Regionen-Vertreter Ergänzungen zur Qualität aus den jeweiligen Regionen ausgetauscht. Auch der Anteil an Frischmarktware und Bio-Industrieobst wird erhoben. Daraus ergibt sich ein Gesamtbild, das die Erzeugergruppen mit ihren Kunden besprechen können. Professor Dr. Dominikus Kitemann begrüßte die Teilnehmenden in Weihenstephan und gab einen Überblick über die Lehrinhalte an der HSWT. Außerdem wurde über Möglichkeiten der zukünftigen Zusammenarbeit gesprochen.



Besuch aus Fernost (großes Foto): Die mongolischen Gäste zusammen mit Dr. Dominikus Kitemann, Professor für Obstbau, Nacherntphysiologie und Lagerung sowie Baumschule an der HSWT; es schmeckt (Foto oben rechts): Der HSWT-Masterstudent Helmut Beer verkostet mit den Besuchern Haskap-Produkte; Fotos für zuhause: Die Gäste aus der Mongolei besichtigen eine Sortieranlage für Buschbohnen im Betrieb Ippisch.

FRUCHTBARER BESUCH: GRUPPE AUS DER MONGOLEI ZU GAST AN DER HSWT

Ein gutes Dutzend Frauen und Männer aus der Mongolei ist Mitte September für eine Woche nach Oberbayern gekommen, im Rahmen eines Schulungsaufenthaltes im Auftrag der Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Eingeladen wurde die Gruppe von Prof. Dr. Dominikus Kitemann. Die Teilnehmenden sollten Möglichkeiten und Methoden des Obstbaus in Deutschland kennenlernen. Auf dem Programm standen Workshops und Besuche in verschiedenen Betrieben. Aufgrund des mongolischen Klimas lag der Schwerpunkt der Schulung auf Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Beeren. "Baumobst anzubauen ist in der Mongolei fast nicht möglich", so Dominikus Kitemann. "Beeren hingegen bieten bei geeigneter Auswahl der Produktionsverfahren sowie der jeweiligen Art ein gewisses Potential für die Region."



Besuch aus Ecuador (v.li.): Dr. Pilar Cornejo von der Escuela Superior Politécnica del Litoral, kurz ESPOL, in Guayaquil, Dr. Stefan Dietrich, Vorstand der deutschen Umweltschutzorganisation Schutzwald e.V., und Prof. Dr. Stefan Krusche, Auslandsbeauftragter des Studiengangs Gartenbau an der HSWT.

LEBEN UND FORSCHEN AM GOLF VON GUAYAQUIL: MEERESWISSENSCHAFTLERIN BESUCHT HSWT

Überschneidungen in der Forschung, Ansätze für eine Zusammenarbeit und der Austausch von Studierenden: Diese Themen wurden bei dem Besuch von Dr. Pilar Cornejo Ende Februar an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) besprochen. Sie ist Dekanin der Fakultät für Meeresingenieurwesen und Meereswissenschaften an der Escuela Superior Politécnica del Litoral, kurz ESPOL. Die öffentliche Universität befindet sich in Guayaquil an der Südwestküste von Ecuador. Prof. Dr. Stefan Krusche, der Auslandsbeauftragte des Studiengangs Gartenbau, hatte die Meeresforscherin eingeladen. Auch ein Treffen mit Michaela Ring, Leiterin des Akademischen Auslandsamts, stand auf dem Programm: In verschiedenen Fakultäten der HSWT und der ESPOL könnte es Überschneidungen geben, die sich fruchtbar für einen Studierenden- und Dozentenaustausch nutzen lassen könnten. Auch das Masterprogramm "Climate Change" an der ESPOL bietet möglicherweise Anknüpfungspunkte zu dem an der HSWT in Planung befindlichen englischsprachigen Master "Climate Change". Das Akademische Auslandsamt wird nun prüfen, ob ein Memorandum of Understanding unterzeichnet werden könnte.

