

GL.NEWSGREEN

AKTUELLES AUS DER FAKULTÄT
GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

2 | 2016



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

"Gesichter unserer Fakultät" - so heißt seit längerem eine Rubrik in unseren Newsletter-Ausgaben. Professoren, Mitarbeiter und "Unruheständler" wurden in den vergangenen Ausgaben interviewt und gaben Einblick in ihr Tätigkeitsfeld, oder auch in ihr Amt.

"Gesichter unserer Fakultät", so könnte auch der Titel der gesamten vorliegenden Ausgabe sein.

Im Kontext der Bedeutung des Humankapitals für den Erfolg eines Unternehmens, und damit auch einer Organisation, wird Peter Drucker, dem Pionier der modernen Managementlehre, folgendes Zitat zugeschrieben:

"Es sind die Menschen,
die Menschen,
und noch einmal die Menschen"

Dem haben wir wenig hinzuzufügen! Und so konzentrieren wir uns in diesem Newsletter schwerpunktmäßig auf unsere wichtigste Ressource "Mensch".

In den Reihen der Professoren gibt es ein neues Gesicht. Wir durften Frau Dr. Özlem Özmutlu Karslioglu in unserer Mitte begrüßen und wünschen viel Freude und Erfolg bei ihrer Aufgabe im Studiengang Lebensmitteltechnologie.

Unsere überaus engagierten, und für den Studienbetrieb unverzichtbaren, Lehrbeauftragten erhalten oftmals eine zu geringe öffentliche Aufmerksamkeit. Umso mehr freut es uns, dass unsere Studierenden in diesem Jahr gleich zwei Personen aus diesem Kreise mit dem Preis für gute Lehre ausgezeichnet haben.

Am 04. Oktober konnten wir wieder rund 200 junge Menschen zu einem Studium an unserer Fakultät begrüßen. Fast gleichzeitig haben wir im Gartenbau die Absolventen aus dem Jahr 2016 verabschiedet, unter ihnen auch die ersten zehn Absolventen im dualen Studiengang "Produktion". Dieses Modell verbindet das Bachelor-Studium Gartenbau mit der Berufsausbildung zum/r Gärtner/in. In insgesamt nur viereinhalb Jahren haben diese Absolventen zwei Berufsabschlüsse erfolgreich erreicht. Eine beachtliche Leistung!

Unser Gartenbau-Studierender Lukas Niedermann berichtet von seinem Praxissemester, das er in den USA ableistete.

Das Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau im Sommer war ein voller Erfolg. Wir freuen uns daher, Ihnen jetzt schon mitzuteilen, dass am 30.06.2017 unter der fachlichen Leitung von Prof. Dr. Bernd Hertle das nunmehr vierte Hochschulforum stattfinden wird.

Mit der vorliegenden Ausgabe des GL.NEWSGREEN möchten wir Ihnen einen interessanten Einblick in die aktuellen Aktivitäten des Gartenbaus und der Lebensmitteltechnologie in Weihenstephan geben.

Viel Spaß beim Lesen



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



Katrin Kell
Vorsitzende des Verbandes
Weihenstephaner Ingenieure e.V





DIE FAKULTÄT GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE BEGRÜSST FRAU PROF. DR. ÖZLEM ÖZMUTLU KARSLIOGLU

Frau Dr. Özlem Özmutlu Karslioglu hat ihre Professur im Bereich der Lebensmitteltechnologie am 01.09.2016 angetreten und nimmt mit Beginn des Wintersemesters 2016/17 ihre Lehrtätigkeit auf. Ab Sommersemester 2017 folgen schwerpunktmäßig die Module in den Fachgebieten "Fleisch und Fisch" sowie "Molkerei".

"BACK TO THE ROOTS"

Frau Özmutlu promovierte in Weihenstephan am Lehrstuhl für Fluidmechanik und Prozessautomation der Technischen Universität München (TUM) mit dem Thema: „Thermo-fluid dynamische Eigenschaften beim Phasenübergang von Wasser unter Hochdruck“.

Von 2005 an war sie mit wachsender Fach- und Führungsverantwortung in unterschiedlichen Tätigkeitsfeldern im Forschungs- & Entwicklungszentrum der Mondelez/Kraft Foods Inc. in München tätig. Zuletzt leitete sie die Produkt- und Prozessentwicklung in der Abteilung "Region Fernost & Asien". Dabei betreute sie Projekte im Bereich Prozessoptimierung, Prozessdesign und Qualitätsverbesserung und war an der Einführung neuer Technologien im Produktportfolio Schokolade sowie Frisch- und Schmelzkäse beteiligt.

JUNG, DYNAMISCH UND INTERNATIONAL

Der Ballungsraum München ist seit 2002 der Lebensmittelpunkt der jungen Professorin. Die akademische Laufbahn begann an der Middle East Technical University (METU) in Ankara. In der Türkei absolvierte sie ihr Bachelor- und Masterstudium und sammelte erste Berufserfahrung im wirtschaftlichen und akademischen Bereich. Mit dem Ziel, Auslandserfahrungen zu sammeln, wechselte Frau Özmutlu von Ankara nach Freising.

In der Lehre möchte die Dozentin vor allem die Begeisterung für ihre Lehrgebiete wecken und ausbauen. Sie will den intensiven Kontakt zur Praxis verstetigen und den Studierenden die enge und sinnvolle Verzahnung von Lehre, Forschung und Produktion verdeutlichen. Prof. Dr. Özlem Özmutlu startet mit vielen neuen Ideen für ihre Lehrveranstaltungen, dabei kann sie auf Erfahrungen aus ihrem bisherigen Lebensweg aufbauen.

Als überaus bereichernd empfindet Frau Prof. Dr. Özmutlu die starke Forschungstätigkeit im Bereich der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Nach erfolgreicher Einarbeitung im Lehrbereich wird sich Frau Özmutlu deshalb sehr gerne mit eigenen Forschungsfeldern am Institut für Lebensmitteltechnologie engagieren.

Frau Prof. Dr. Özlem Özmutlu ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Die gesamte Fakultät freut sich auf die Zusammenarbeit mit der neuen Kollegin und wünscht alles Gute für die neue Aufgabe.



Preisträgerin Dr. Ute Weisz

PREISE FÜR GUTE LEHRE IM STUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE VERLIEHEN

Die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie hat Frau Dr. Ute Weisz mit dem Preis für gute Lehre 2016 im Studiengang Lebensmitteltechnologie ausgezeichnet. Die jährlichen Preisträger werden durch ein studentisches Votum ermittelt. Die Dotierung von 1.000 Euro ist für die weitere Verbesserung der Lehre vorgesehen.

"GUTE LEHRE IST, WENN DIE STUDIERENDEN DEN STOFF NICHT NUR VERSTANDEN HABEN, SONDERN ZUSAMMENHÄNGE ERKENNEN UND BEGEISTERUNG FÜR DAS THEMA ENTWICKELN."

Mit diesem prägnanten Satz definiert die diesjährige Preisträgerin ihre Zielsetzung in der Lehre. Die herausragenden Ergebnisse der studentischen Evaluationen belegen, dass sie diesen eigenen Ansprüchen in vollem Umfang gerecht wird. Der persönliche Kontakt zu den Studierenden ist der Preisträgerin sehr wichtig. Aus diesem Grund schätzt sie besonders Praktika und Übungen, da diese in kleinen Gruppen durchgeführt werden. In dieser Lernumgebung ist auch ein direktes Feedback der Studierenden an die jeweiligen Dozenten möglich.

Ein ebenso wichtiger Aspekt für den Lehrerfolg der Geehrten ist der direkte Wissenstransfer von der Forschung in die Lehre. Frau Dr. Ute Weisz ist hauptberuflich am Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising tätig und beschäftigt sich mit verschiedenen wissenschaftlichen Fragestellungen. Neben Back- und Teigwarenspezifischen Themen wie z.B. der Entwicklung glutenfreier Produkte, beschäftigt sie sich gerade aktuell mit der Fermentation pflanzlicher Proteine zur Herstellung von veganen Molkereialternativen.

Der Lehrauftrag wird durch Mittel aus dem Programm "rein-in-die-hörsäle" finanziert. Die Initiative der Landeskongress der Frauenbeauftragten an Hochschulen für angewandte Wissenschaften in Bayern (LaKoF) unterstützt Wissenschaftlerinnen, die sich für eine Professur an einer Hochschule interessieren, einen Lehrauftrag an einer Hochschule in Bayern übernehmen oder sich einen Überblick über die Hochschulen in Bayern verschaffen wollen.

VITA

Nach dem Studium der Lebensmitteltechnologie promovierte Frau Ute Weisz an der Universität Hohenheim und schloss nach nur drei Jahren mit der Bestnote "summa cum laude" ab. Bereits während des Promotionsverfahrens wurde sie mit dem Jochen Stephan Preis (Würdigung exzellenter Arbeiten auf dem Gebiet frischer Lebensmittel) ausgezeichnet. Im Anschluss war Frau Dr. Ute Weisz als Wissenschaftliche Mitarbeiterin am gleichen Lehrstuhl beschäftigt und wechselte im Jahr 2008 an das Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising. Seit dem Wintersemester 2015/16 ist sie in den Lehrveranstaltungen "Haltbarmachung und Verpackung von Lebensmitteln" sowie "Getreidetechnologie" als Lehrbeauftragte an der HSWT tätig.



Studierendenvertreter Jan Philipp König überreicht Urkunde und Blumen an die Preisträgerin Katrin Kell

DIPL-ING (FH) KATRIN KELL ERHÄLT PREIS FÜR GUTE LEHRE

Studentenvertreter Jan Philipp König zeichnete Katrin Kell im Rahmen der diesjährigen Absolventenverabschiedung mit dem Preis für gute Lehre 2016 im Studiengang Gartenbau aus. Ein studentisches Votum ermittelt die jährlichen Preisträgerinnen und Preisträger, die Dotierung von 1.000 Euro ist für die weitere Verbesserung der Lehre vorgesehen.

"GUTE LEHRE IST LEBENDIG UND SCHAFFT MIT VERSTÄNDLICH AUFBEREITETEM FACHWISSEN UND GUTER BETREUUNG GEGENSEITIG RESPEKT UND VERTRAUEN, WAS VORAUSSETZUNG FÜR ERFOLGREICHES LEHREN UND LERNEN IST."

KATRIN KELL

Allen Studierenden ist die Preisträgerin durch ihre Mitwirkung am Pflichtmodul "Versuchswesen" bestens bekannt. Obwohl Regressions- und Varianzanalysen bei der Mehrzahl der Studierenden nicht zu den beliebtesten Themenfeldern zählen, schafft es Katrin Kell, diese neben dem Praktikum insbesondere für die Auswertung der Versuchsergebnisse zu begeistern.

Beim Einsatz von Nützlingen im Modul "Kulturführung im geschützten Anbau" beeindruckt Kell die Studierenden durch ihr theoretisches und praktisches Detailwissen sowie durch ihre Begeisterungsfähigkeit. Die Gartenbauingenieurin ist auch noch in weiteren Lehrveranstaltungen wie beispielsweise "Thematik der Veredelung" eingebunden.

Katrin Kell ist langjährige wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Gartenbau der HSWT. Ihre Arbeitsschwerpunkte reichen von der Versuchstätigkeit im Gemüsebau bis zum Projektmanagement. Exemplarisch genannt seien Versuche zu Veredelung von Fruchtgemüse als Schutz vor bodenbürtigen Krankheiten, die seit 1997 am Institut für Gartenbau laufen. Ein weiterer Versuchsschwerpunkt in den letzten beiden Jahren war der Befall mit Falschem Mehltau an Basilikum. Kell steht in intensivem Austausch mit Praxisbetrieben. Neben der eigenen Versuchsarbeit betreut sie studentische Versuche und Abschlussarbeiten. Allein Hortigate, das Informationsnetzwerk im Gartenbau, listet 90 Versuchsberichte mit Autorenschaft der Preisträgerin auf.

Darüber hinaus war Katrin Kell in den letzten Jahren bei mehreren drittmittelfinanzierten Forschungsprojekten beteiligt.

Als begeisterte Fotografin und Bergsteigerin bringt sie auch ihre Hobbies in die Lehre ein. So begleitet sie studentische Exkursionen in die Alpen und verblüfft mit virtuellen Fotoausstellungen auf der Webseite "Schönheit der Pflanzen".

Katrin Kell ist zudem ehrenamtlich 1. Vorsitzende des Verbandes der Weihenstephaner Ingenieure, einem Zusammenschluss von Absolventinnen und Absolventen sowie Studierenden der Studiengänge Gartenbau, Landschaftsarchitektur sowie Landschaftsbau und -Management der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf.

ABSOLVENTENVERABSCHIEDUNG GARTENBAU



Am 08. Oktober verabschiedete die Fakultät die Absolventinnen und Absolventen im Studiengang Gartenbau aus dem Jahr 2016.

Die neugebackenen "Ingenieure für Gartenbau" fanden sich mit Freunden, Partnern und Familien ein, um gemeinsam die Studienzeit und deren erfolgreichen Abschluss zu feiern. Studiendekan Prof. Dr. Stefan Krusche freute sich, dass 150 Gäste der Einladung gefolgt waren. Darunter auch die Geschäftsführer des Bayerischen Gärtnerei-Verbandes und der Firma Dehner, zwei wichtige Partner des Studiengangs.

Das Unternehmen Dehner, Europas größte Garten-Center Gruppe, fördert den Gartenbau an der Hochschule mit der Stiftungsprofessur "Handelsbetriebslehre", die seit 2013 mit Prof. Dr. Thomas Hannus besetzt ist. Darüber hinaus ist Geschäftsführer Bernhard Hömig im Hochschulrat (Aufsichtsrat) der HSWT engagiert.

Der Bayerische Gärtnerei-Verband (BGV) ist der Zusammenschluss der gesamten bayerischen Gartenbauunternehmen und ist ein wichtiger Partner bei der Konzeption und Durchführung des dualen Verbundstudiums Gartenbau.

EHRUNGEN

Im Rahmen der Feierstunde wurden in diesem Jahr vier Absolventinnen besonders geehrt. Neben den Auszeichnungen des Förderkreises und dem Verband der Weihenstephaner Ingenieure zeichnete Bernhard Hömig (Firma Dehner) die beste Absolventin der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen aus. Der Bayerische Gärtnerei-Verband ehrte die beste Absolventin in der Studienrichtung Produktionsgartenbau.

DIE PREISTRÄGERINNEN 2016

Förderkreis der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf e.V.

Beste Absolventin

Preisträgerin: Birgit Langendorf

Firma Dehner GmbH&Co.KG

Beste Absolventin der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen

Preisträgerin: Michelle Schäfer

Bayerischer Gärtnerei-Verband e.V.

Beste Absolventin der Studienrichtung Produktionsgartenbau

Preisträgerin: Anna Unger

Der Verband der Weihenstephaner Ingenieure e.V.

Förderpreis für soziales Engagement

Preisträgerin: Christiane Benn



Geschäftsführer der Firma Dehner GmbH&Co.KG
Bernhard Hömig und Preisträgerin Michelle Schäfer



Geschäftsführer des Bay. Gärtnerei-Verbandes
Jörg Freimuth und Preisträgerin Anna Unger



Preisträgerin Christiane Benn und die Vorsitzende
des Verbandes der Weihenstephaner Ingenieure
Katrin Kell

DIE ERSTEN ABSOLVENTEN IM DUALEN VERBUNDSTUDIUM "GARTENBAU PRODUKTION"

Seit dem Jahr 2011 existiert in Weihenstephan die einzigartige Möglichkeit das Gartenbaustudium mit einer Berufsausbildung zum Gärtner/zur Gärtnerin zu kombinieren. In insgesamt rund 4,5 Jahren können Studierende den akademischen Abschluss "Bachelor of Science" sowie den Ausbildungsabschluss als Gärtner/in (in den Fachrichtungen des Erwerbsgartenbaus) erlangen.

Im Unterschied zu einem reinen Bachelor-Studium Gartenbau ist diesem Modell ein 15-monatiger Ausbildungsabschnitt vorgelagert. Weitere Ausbildungszeiten erfolgen in Blöcken in den Semesterferien sowie im Rahmen des Praxissemesters.

Duale Studiengänge erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. In Bayern wurden zum Wintersemester 2015/2016 knapp 7.000 junge Menschen in dualen Modellen gezählt, Tendenz stark steigend. Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf hat diese Entwicklung und die damit verbundenen Chancen für Hochschule, Studierende und Unternehmen frühzeitig erkannt.

Bereits im Sommer 2011 startete die erste Runde für den dualen Studiengang im Gartenbau. Zwölf Studienbewerber haben sich damals auf den neuen dualen Bildungsweg begeben. Zehn von ihnen haben nun, nach erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung im Jahr 2015, auch die Bachelorprüfung abgelegt. Sie alle setzen dabei auf die Doppelqualifikation, den engen Dialog mit dem jeweiligen Unternehmen und bereiten sich so auf ihren weiteren beruflichen Weg vor.

Auch die Unternehmen, die ein duales Studium anbieten, wissen um die besondere Chance, künftige Fach- und Führungspersönlichkeiten frühzeitig zu erkennen und nachhaltig zu fördern.

BISHERIGE UND AKTUELLE KOOPERATIONSBETRIEBE (AUSWAHL):

BAUMSCHULE

Joh. Bruns Baumschulen GmbH & Co. KG | 26160 Bad Zwischenahn
Herbert Wörner Gartenbau Betriebs GmbH | 86420 Diedorf

GEMÜSEBAU

Fritz Boß | 90427 Nürnberg
Wilhelm Böck & Sohn KG 85646 Neufahrn
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz | 67435 Neustadt
Höfler Gemüsebau GbR | 90425 Nürnberg

STAUDENGÄRTNEREI

Staudengärtnerei Gaißmayer GmbH & Co. KG | 89257 Illertissen
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf - Weihenst. Gärten | 85354 Freising

OBSTBAU

Bezirk Niederbayern - Agrarbildungszentrum | 84036 Landshut
Hochschule Weihenstephan-Triesdorf - IGB | 88138 Sigmarszell
Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau | 74189 Weinsberg

ZIERPFLANZENBAU

Bayerische Blumen Zentrale GmbH | 85599 Parsdorf
Gartenbaubetrieb Robert Breitmoser | 80995 München
Gärtnerei Hartmann OHG | 86157 Augsburg
Pflanzen Kölle, Gartenbaubetriebe | 81247 München-Untermenzing
Flora Mediterranea Maria Sansoni-Köchel | 84072 Au/Hallertau
Gärtnerei Strobel | 80995 München



ANSPRECHPARTNER

Prof. Dr. Stefan Krusche
T +49 8161 71-4027
stefan.krusche@hswt.de

Josef Loibl
T +49 8161 71-4676
josef.loibl@hswt.de

<http://www.hswt.de/studium/studiengaenge/gb/dual.html>

Bereits in vergangenen Ausgaben unseres Newsletters haben wir über einzelne Module aus unseren Studiengängen berichtet. So stellte beispielsweise Thomas Hannus das Modul "Berufs- und Arbeitspädagogik" vor. Diese Reihe wollen wir zukünftig in jeder Ausgabe fortführen. So starten wir mit einem fachwissenschaftlichen Wahlpflichtmodul der Lebensmitteltechnologie.

DAS MODUL PRODUKTENTWICKLUNG IM PORTRAIT

Neben Pflichtfächern steht den Studierenden in der Lebensmitteltechnologie eine ganze Reihe von Wahlpflichtmodulen zur Verfügung, um eine individuelle Ausrichtung des Studiums zu ermöglichen. Mindestens 30 von insgesamt 210 EC-Leistungspunkte (European Credit Transfer System - ECTS) müssen über diese Individualisierungsfächer abgedeckt werden.

Bei der Entwicklung eines innovativen Neuproduktes im Lebensmittelbereich sind zahlreiche Aspekte zu berücksichtigen. Aus diesem Grund ist eine detaillierte Planung des Entwicklungsprozesses erforderlich. Die theoretischen Grundlagen hierzu werden im Sommersemester im Hörsaal vermittelt. Anschließend starten vier Teams mit der praktischen Umsetzung. Die Studierenden haben sich in diesem Jahr folgende "Markteinführungen" als Ziel gesetzt:

- » "Hopfensenf"
- » "Zitronen-Pfeffer-Butter"
- » "Quarkriegel"
- » "Sommerpraline"

Eine Besonderheit im Modul ist die enge Verzahnung von technologischen und betriebs-/marktwirtschaftlichen Aspekten. Auf der Agenda der Studierenden steht beispielsweise eine Literaturrecherche über die industrielle Herstellung des Produktes direkt neben der Ermittlung von relevanten Mitbewerberprodukten. Das Marktumfeld für das Produkt wird analysiert und wichtige Entwicklungstrends auf dem Markt werden identifiziert. Hierzu müssen Markt- oder Verbraucheruntersuchungen herangezogen werden.

Die Prototypentwicklung, inklusive der sensorischen Beurteilung, ist ein beliebter Meilenstein für die Studierenden. Die obligatorische Deklaration des Produkts auf Basis der Informationsverordnung zwingt die Teilnehmer den Arbeitsplatz wieder an den Schreibtisch zu verlagern.

Die Durchführung eines Lagertests und die Erarbeitung einer "Break-Even Analyse" stellen nur eine Auswahl an weiteren Prozessschritten dar.

Die Leistungsfeststellung im Modul erfolgt nicht in Form einer schriftlichen Prüfung, sondern durch Bewertung der Zwischen- und Abschlussberichte. Die Erkenntnisse aus den Gruppenarbeiten müssen in geeigneter schriftlicher und mündlicher Form aufbereitet und präsentiert werden.



Schematische Zeitplanung am Beispiel der Gruppe "Zitronen-Pfeffer-Butter"

Dozenten: Prof. Dr. Carola Kuss und Prof. Dr. Klaus Menrad
 Lehrform: Seminar
 Prüfungsart: Projektarbeit
 Arbeitsaufwand: 210 Stunden
 EC-Punkte: 10



Die Gruppe "Zitronen-Pfeffer-Butter" bei der Farb-bewertung



Varianten der "Sommerpraline"



Sensorische Prüfung der Quarkriegelfüllung



"Rühren-Mischen-Zerkleinern" - Das Wissen aus einem anderen Wahlmodul ist gefragt



Blick in die Entwicklungsküche

GARTENBAU-STUDIERENDER LUKAS NIEDERMANN ABSOLVIERT DAS PRAXISSEMESTER IN DEN USA VOM SALATANBAU BIS ZUR AUSTERNERNTE

Lukas Niedermann studiert seit Oktober 2013 im Studiengang Gartenbau an der HSWT. Der junge Gartenbauer nutzte das Praxissemester um seine fachlichen, sozialen und fremdsprachlichen Kompetenzen weiter auszubauen und wählte einen Praktikumsbetrieb in den USA. In seinem Bericht gewährt er uns einen kleinen Einblick:

Unser Bild der US-amerikanischen Landwirtschaft prägen aktuell Schlagwörter wie "Chlorhähnchen, Klonfleisch, gentechnisch veränderte Lebensmittel und Megafarmen". Aber es existieren auch in Übersee alternative Bewirtschaftungsformen. Über das Ohio-Programm, einem Studierenden-Austauschprogramm der Ohio State University, konnte ich Kontakt zu einem solchen Betrieb aufnehmen. Die "Coonamessett Farm" bewirtschaftet 8 ha gartenbauliche Nutzfläche und hat sich vielfältige Absatzkanäle aufgebaut. Neben der Belieferung des regionalen Lebensmitteleinzelhandels und Restaurants setzt der Betrieb auf Selbsterntekonzepte und Solidarische Landwirtschaft.

Der direkte Kontakt zu den Kunden führt seit einigen Jahren zu einem immer breiteren Produktportfolio, das die Grenzen von gartenbaulichen Kulturen längst gesprengt hat. Neben kleinstrukturierter Tierhaltung werden im Atlantik Austern gezüchtet und es wird ein ökologisch-nachhaltiger Fischfang betrieben. Dieser wird sogar durch eine eigene Meeresforschungseinrichtung begleitet. Ein eigenes Restaurant mit regelmäßigen Eventveranstaltungen ergänzt das Produkt- und Dienstleistungsangebot.

Während meines Praxissemesters konnte ich alle Betriebszweige kennenlernen und hatte daher ein sehr breites Tätigkeitsfeld. Klassische gartenbauliche Kulturarbeiten kannte ich aus meiner bisherigen Ausbildung. Die betriebs- oder auch landesspezifischen Unterschiede kennenzulernen war in jedem Fall eine Bereicherung. So wechselten sich während meines USA-Aufenthaltes beispielsweise Pflanz-, Pflege- und Erntemaßnahmen mit der Schur von (spuckenden) Alpakas ab. Völlig neu für mich war die Austernernte im Atlantik.

Anfang Juli organisierten die Betreuer des Austauschprogramms an der Ohio State University eine Reise zur Gartenbaumesse "Cultivate". Neben dem fachlichen Teil wurde ein umfangreiches Rahmenprogramm geboten. Ein Höhepunkt war ein Crashkurs im Bogenschießen.

Im Schwerpunktthema meines Praxisberichts beschäftigte ich mich mit dem Anbau, der küchenfertigen Aufbereitung und der Vermarktung von Salatmischungen. Bestandteil des Praxisberichts im Studiengang Gartenbau ist die eigenständige Bearbeitung und wissenschaftliche Dokumentation eines Projektes. Hier widmete ich mich einem Sortenscreening von *Prunus maritima*, einer an der US-amerikanischen Ostküste vorkommenden Pflaumenart. Diese als "beach plum" bezeichnete Wildobstart wird im Praktikumsbetrieb seit 20 Jahren kultiviert. Darüber hinaus beschäftigte ich mich mit Strategien zur Effizienzsteigerung bei der Salatproduktion.

LUKAS NIEDERMANN

Lukas Niedermann hat einen landwirtschaftlich/gartenbaulichen Familienhintergrund. Im mittelfränkischen Erlangen hat die Familie in den letzten Jahren ein bisher wenig verbreitetes Direktvermarktungskonzept erfolgreich umgesetzt. Den Kunden werden im Jahresverlauf auf 14 ha Selbsterntefläche über 120 Obst- und Gemüsearten angeboten. Außerdem bietet das Unternehmen Huckepack eine große Naturspielwiese mit verschiedenen Attraktionen wie Maisschwimmbad und Tiergehege. Über 150 Schulklassen und Kindergartengruppen besuchen ihren Betrieb jährlich.



Austernernte im Atlantik



Bonitur des Salat-Anbauversuches



Die Austauschstudierenden des Ohio-Programms



Lukas Niedermann mit Pfeil und Bogen

JOBMESSE UND DISKUSSIONSFOREN: STUDIERENDE UND UNTERNEHMEN IM DIALOG

Am 01. Juni fand der Unternehmertag 2016 der agrar- und gartenbauwissenschaftlichen Fakultäten des Wissenschaftszentrums Weihenstephan der Technischen Universität München und der HSWT statt.

Zahlreiche Studierende nutzten den Unternehmertag als hervorragende Möglichkeit sich direkt bei potentiellen Arbeitgebern sowohl über Jobs, als auch über Praktika, Abschlussarbeiten und Berufsfelder zu informieren.

Den Kontakt und den fachlichen Austausch zwischen Unternehmen, den Studierenden und dem Studienort Weihenstephan zu pflegen und zu intensivieren, ist die Grundintention der inzwischen traditionell jährlich stattfindenden Veranstaltung. Rund 50 Unternehmen und Institutionen beteiligten sich auch in diesem Jahr an der Jobmesse.

Parallel zur Messe wurde in verschiedenen Diskussionsforen über die aktuelle Arbeitsmarktsituation und den Berufseinstieg informiert. Die gartenbaulichen Unternehmensvertreter Guido Adler (toom Baumarkt GmbH), Marion Köhler (Gartenbau-Versicherung VVaG) und Thomas Schlich (Landgard eG) informierten über Berufsfelder und gaben den Studierenden wertvolle Tipps für den Jobeinstieg und erfolgreiche Karrieren im Hortibusiness.

Das zweistufige System berufsqualifizierender Studienabschlüsse (Bachelor und Master) ist inzwischen fest etabliert. Jeder Studierende in einem grundständigen Studium (Bachelor) steht jedoch vor der Entscheidung, ob ein weiterführendes Studium (Master) für den eigenen Berufsweg sinnvoll ist. In der Diskussion zeigte sich, dass der Bachelor sich zwar sehr gut als berufsqualifizierender Abschluss etabliert hat, jedoch für den Weg zu Führungspositionen häufig neben großem Engagement auch ein Masterabschluss erwartet wird. Absolventen des Masterstudiengangs Gartenbaumanagement, der vertiefte Inhalte in den Bereichen Ökonomie (insbesondere Unternehmens- und Wertschöpfungskettenmanagement) beinhaltet, sind deshalb optimal für einen Berufseinstieg und eine Karriere in den Bereichen Handel, Qualitätsmanagement und Nachhaltigkeit gerüstet. Moderiert wurde die Diskussion von Prof. Dr. Thomas Hannus (HSWT) und PD Dr. Markus Gandorfer (TUM).



ANSPRECHPARTNER

Technische Universität München
Agrar- und Gartenbauwissenschaften

Reservierung einer Standfläche:

Susanne Minges
Alte Akademie 8
85350 Freising
Tel +49 8161 71 3763
Fax +49 8161 71 2581
susanne.minges@wzw.tum.de

**DER NÄCHSTE UNTERNEHMERTAG
FINDET AM 31.05.2017 STATT.**

SOMMERFEST DES STUDENTISCHEN KONVENTS

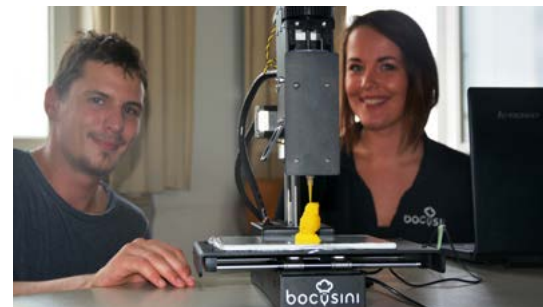
Im Juni hat zum dritten Mal das Sommerfest des Studentischen Konvents am Weihenstephaner Berg stattgefunden. Studierende mit Freunden und Familie, Professorinnen und Professoren, Beschäftigte der Hochschule und natürlich auch die Bürgerinnen und Bürger der Stadt Freising und Umgebung konnten an Veranstaltungen und Workshops teilnehmen, bei denen das Motto "Grüne Hochschule" im Mittelpunkt stand. Es gab Vorträge über Fachgebiete einzelner Studiengänge, die von einer Weinverkostung über Ernährung, die Auswirkungen von Pflanzenschutzmitteln in Gewässern und Grundwasser bis hin zu Standortpotentiale für erneuerbare Energien reichten. Bei Workshops wie der "Molekularen Küche", "3D-Food-Printing" oder der Veredelung verschiedener Produkte aus dem Gartenbau konnten die Besucher selbst aktiv werden.

STUDENTISCHER KONVENT

Der Studentische Konvent ist ein Gremium gemäß dem Bayerischen Hochschulgesetz – also eine Art "Studierendenparlament".

Gewählte Mitglieder für Gartenbau und Lebensmitteltechnologie sind:

- » 2015/16:
Robyn Schneider und Christian Tenyer
- » 2016/17
Jan Philipp König und Christian Alexander Bayer





Die Studienanfängerinnen und Studienanfänger im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie ("Bildnachzeichnung")

UNSERE ERSTSEMESTER

An der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie konnten in diesem Jahr wieder rund 200 Studienanfängerinnen und Studienanfänger begrüßt werden.

Wir wünschen allen Erstsemester-Studierenden einen erfolgreichen Start in ihr Studium.



Während Jan Philipp König und Christian Bayer die Fachschaft vorstellten, ...



... sorgte diese bereits für das leibliche Wohl, ...



... bevor in kleinen Gruppen der Campus erkundet wurde.



Die Studienanfängerinnen und Studienanfänger im Bachelorstudiengang Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen

CHRISTINE HÖFER ERHÄLT POSTER AWARD DER ISEKI FOOD CONFERENCE



Christine Höfer

Christine Höfer, wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Lebensmitteltechnologie der HSWT, hat im Rahmen der vierten International ISEKI Food Conference einen von fünf Poster Awards erhalten. Der Award, dotiert mit 500 Euro, wird an Teilnehmerinnen und Teilnehmer verliehen, die einen positiven Beitrag zum Fortschritt und zur Qualität der Forschung sowie der Entwicklung neuer Konzepte oder Techniken zur Verbesserung im Lebensmittelsektor (Ausbildung, Forschung, Industrie) leisten. Das Wissenschaftliche Komitee hat in Abstimmung mit den unterstützenden Institutionen und Firmen (Puratos, Elsevier, IFA) insgesamt 250 Poster ausgewählt, die auf der Konferenz ausgestellt wurden. Darunter auch der ausgezeichnete Beitrag "Case Study: A sensory training course as an ignition spark for a remarkable sector development in small and medium sized Bavarian distilleries" von Christine Höfer. Die Präsentation bezieht sich auf die seit 2010 jährlich am Institut für Lebensmitteltechnologie durchgeführte Edelbrand-Sommelierausbildung. Daneben wurde ein zweiter Beitrag Höfers als mündlicher Vortrag während der Konferenz akzeptiert: "Maturation of spirits in wooden casks: Influence of surface to volume ration on the spirits colour development".

Übergreifendes Ziel der ISEKI Food Conference ist es, ein offenes, internationales Forum für forschende Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler, Techniker und Industrievertreter sowie Konsumenten zu schaffen. So sollen ein konstruktiver Dialog und die Zusammenarbeit in Themen der Lebensmittelwissenschaft und -Technologie, Industrie und Ausbildung gefördert werden. Weiterhin sollen die Ergebnisse aus dem ISEKI-Netzwerk präsentiert und verbreitet werden.

TANJA TENSCHERT

NEUE MITARBEITERIN IM DEKANAT

Seit dem 01. September 2016 wird das Dekanatsteam durch Frau Miriam Weber verstärkt. Sie ist Nachfolgerin von Frau Patricia Kufer.

Frau Weber absolvierte die Ausbildung zur Kauffrau für Bürokommunikation.

Ihre Aufgabenschwerpunkte im Dekanat umfassen vorrangig:

- » Betreuung der Fakultätsgremien
- » Durchführung von Evaluierungen
- » TimeEdit (Stundenpläne, Raumbuchungen, Prüfungsplan LM)
- » Module (Studienpläne, Module.Online)
- » Amtliche Bekanntmachungen
- » Praxissemester LM

Zudem steht sie, zusammen mit Frau Gruber, als Ansprechpartnerin für alle Anliegen der Studierenden und Professorinnen und Professoren im Dekanat zur Verfügung. Die Stelle wird aus Studienzuschussmitteln finanziert.

Die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie wünscht Frau Weber viel Freude und Erfolg bei Ihrer Tätigkeit.



Miriam Weber



UNSER STUDIENANGEBOT KENNENLERNEN

STUDIENINFOTAGE, SCHNUPPERSTUDENTENTAGE UND MESSEAUFTRITTE

Die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie bietet allen Studieninteressenten, aber auch Interessenten und Multiplikatoren aus den Branchen, in regelmäßigen Abständen verschiedene Informationsveranstaltungen an.

Die hochschulweit stattfindenden Studieninfotage nutzen viele Interessenten, um sich einen Überblick über die Studiengänge an der Hochschule zu machen. Die Studienfachberater informieren in Vorträgen, und zusammen mit Studierenden und Kollegen, im direkten Gespräch. Ein umfangreiches Vortrags- und Rahmenprogramm runden die Veranstaltungen ab.

An den Schnupperstudententagen im Sommer beraten die Studiendekane und geben einen Einblick in das Studium. Studierende führen über den Campus, die Forschung an den Instituten wird vorgestellt und in einer "Schnuppervorlesung" können Interessenten ihre erste Campusluft schnuppern.

Mit einem großen Stand ist die Fakultät auch in diesem Jahr wieder auf der Studien- und Bildungsmesse "Einstieg" in München vertreten. 16.000 Besucher informieren sich jährlich an zwei Messetagen.



NÄCHSTE TERMINE:

MESSE EINSTIEG MÜNCHEN

18. und 19.11.2016

MESSE EINSTIEG KÖLN

10. und 11.02.2017

STUDIENINFOTAG IN WEIHENSTEPHAN

11.04.2017

SCHNUPPERSTUDENTENTAGE

Gartenbau - Produktion, Handel, Dienstleistungen - 20.06.2017

Lebensmitteltechnologie - 22.06.2017

INSTITUT FÜR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE ENTWICKELT MASCHINELLES SCHNEIDEVERFAHREN FÜR TCM-WURZELDROGEN UND NEUES RÖSTVERFAHREN FÜR SPITZKLETTENFRÜCHTE

Die Akzeptanz geschnittener Wurzeln von Heilpflanzen der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) wird neben der Identität, Reinheit und dem Gehalt an Inhaltsstoffen auch von äußeren Merkmalen wie Form, Wellung und Oberflächenstruktur der Wurzelscheiben beeinflusst. Letztere haben zwar keine Auswirkungen auf die pharmazeutische Qualität, Handel und Apotheken beurteilen jedoch Identität und Qualität der Wurzeldrogen anhand des in China traditionellen Scheibenschnitts. Ein gleichmäßiges glattes Schnittbild mit einer Wurzelscheibenstärke von 2–3 mm verbessert demnach die Marktakzeptanz.

Das Institut für Lebensmitteltechnologie (ILM) entwickelte im Rahmen eines interdisziplinären Verbundprojekts unter Leitung der AG Heil- und Gewürzpflanzen der LfL ein Verfahren für hygienische Wurzelscheibenschnitte insbesondere für die Heilpflanzenarten *Saposhnikovia divaricata* (*Saposhnikovia*), *Glycyrrhiza glabra* (Süßholz), *Scutellaria baicalensis* (Baikal-Helmkraut) und *Astragalus mongholicus* (Mongolische Tragantwurzel). Zum Teil weisen die Wurzeln eine elastische, zähe und faserige Struktur auf. Die optische Qualität hängt u. a. davon ab, ob der Schnitt drückend, stechend oder ziehend erfolgt und welche Eigenschaften die Messer bezüglich Größe, Form, Material und Härte besitzen. Hier erwiesen sich Schneidemaschinen mit ziehendem Schnitt und drehendem Sichelmesser mit einer DLC-Beschichtung (diamond-like-carbon) als besonders geeignet. Die eigentliche Schwierigkeit und zukünftige Herausforderung stellt jedoch die Aufbereitung der wenig einheitlichen und stark verzweigten Rohware dar. Diese beinhaltet das Entfernen von unerwünschten Fein-, dünnen Seitenwurzeln oder Rhizomen sowie das Trocknen bzw. Einstellen des Wassergehaltes. *Scutellaria baicalensis* ist hier besonders schonend zu behandeln, da diese bei Rindenverletzungen zu unerwünschter Blaufärbung neigen kann.

Ein Waschvorgang entfernt Schmutz und Steine, damit die Maschine nicht verstopft und/oder die Messer nicht beschädigt werden. Wasch- und Putzvorgänge sind weitgehend Handarbeit und verursachen hohe Verluste, bei *Saposhnikovia divaricata* betragen diese ca. 60 %. Eine Vortrocknung bei 40–45 °C bis zu einem optimalen Restfeuchtegehalt von ca. 50 % ist erforderlich, um das Einreißen der Rinden frisch geschnittener Wurzeln zu verhindern. Eine gleichmäßige, kontrollierte Bandbeschickung mit gewissenhafter Vorsortierung des Schnittguts beugt Betriebsstörungen und uneinheitlichen Schnittbildern vor. Nach dem Schnitt trocknet man die Wurzelscheiben mehrere Tage bei 40–45 °C bis auf einen Restfeuchtegehalt von 8–12 %, um sie gegen mikrobiellen Verfall haltbar zu machen. Die genaue Dauer bestimmt sich über Aussehen, Bruchverhalten bzw. über Restfeuchtemessung. Den höchsten Anteil an A-Ware (ohne Mängel) bei minimalstem Abfall, gleichmäßiger Dicke und glatter Oberfläche lieferten Wurzeln mit einem Durchmesser von mehr als 10 mm.

Früchte der Spitzklette (*Xanthium sibiricum*), die in Bayern produziert werden können (LfL), werden in der TCM u. a. zur Behandlung von Nasennebenhöhlenentzündungen eingesetzt. Die frischen Früchte enthalten das toxische Diterpenglykosid Carboxyatractylosid (CATR), aus dem beim in China traditionellen Rösten das weniger toxische Atractylosid (ATR) entsteht. Für den Transfer in die deutschen Produktionsbedingungen entwickelte das Institut ein kontrolliertes Röstverfahren. Eine vollständige Decarboxylierung des darin enthaltenen CATR und damit eine Milderung der toxischen Wirkung wurde anhand entsprechend ermittelter Verfahrensparameter realisiert. Darauf aufbauend konnte ein weiterer Abbau des weniger toxischen ATR bei untersuchten Temperatur-Zeit-Kombinationen belegt werden. Ein vollständiger ATR-Abbau ist jedoch laut jüngster Arzneibuchvorgaben nicht erwünscht.

DIRK REHMANN, KARINA KILLERMANN, GERHARD RADLMAYR



Blütenstand *Xanthium sibiricum* (Foto LfL)



Wurzeln von *Saposhnikovia divaricata* (Foto LfL)



Wurzeldickensortierung als Vorarbeit

PROJEKTLEITER

Prof. Dr. Dirk Rehmann

PROJEKTBEARBEITERINNEN

Dipl.-Ing. (Univ.) Karina Killermann
Dipl.-Ing. (FH) Monika Kabba

PROJEKTDAUER

01.01.2013 - 31.12.2015

PROJEKTPARTNER

AG Heil- und Gewürzpflanzen – Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) | Institut für Pharmazeutische Wissenschaften – Karl-Franzens-Universität Graz | Dep. Systematische Botanik und Mykologie – LMU München | DECA – Ges. f. die Dok. von Erfahrungsmaterial der Chinesischen Arzneitherapie | Societas Medicinae Sinensis (SMS) | PhytoLab GmbH & Co. KG | Kräuter Mix GmbH | Firma Pfeiffer

PROJEKTFÖRDERUNG

Bayerisches StMELF | BMEL

PROJEKT-HOMEPAGE

www.hswt.de/forschung/forschungsprojekte/schneideverfahren-tcm.html

WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU DIALOG ZWISCHEN FORSCHUNG, LEHRE UND INDUSTRIE

Ende Juni lud die Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie gemeinsam mit dem Verband Weihenstephaner Ingenieure e.V. zum Hochschulforum Gartenbau. Die Veranstaltung verbindet wissenschaftlichen Austausch, Festlichkeit und den weiteren Ausbau des Alumni-Netzwerkes.

Der fachliche Teil der Veranstaltung stand unter dem Titel:

"KULTURSUBSTRATE UND BLUMENERDEN IM SPANNUNGSFELD ZWISCHEN KULTURSICHERHEIT, ÖKOLOGIE UND ÖKONOMIE"

In zwanzigminütigen Fachvorträgen wurde über aktuelle Erkenntnisse referiert und diskutiert.

Am Nachmittag nutzten die Teilnehmer die Möglichkeit, eine umfangreiche Demonstrationsschau in den Gewächshäusern der Fachgruppe Pflanzenernährung zu besichtigen. Insgesamt fünf Versuchsanstellungen und -demonstrationen konnten dem interessierten Fachpublikum präsentiert werden.

Das Themenfeld Aufbereitung und Anwendung von Torfersatzstoffen ist ein langjähriges Forschungsfeld am Institut für Gartenbau in Weihenstephan. Zusammen mit der Substratindustrie ist es in den vergangenen Jahren gelungen, den Anteil an Torf in Kultursubstraten für den Profigärtner und in Blumenerden für den Hobbybereich deutlich zu reduzieren. Die ersten völlig torffreien Produkte haben sich inzwischen auch am Markt etabliert.

EHRENPREIS DES VERBANDES WEIHENSTEPHANER INGENIEURE E. V.

Das Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau bildet einen würdigen Rahmen für die Verleihung des Ehrenpreises des Verbandes Weihenstephaner Ingenieure im Bereich des Gartenbaus. Seit 1958 zeichnet der Absolventenverband jährlich je eine Persönlichkeit aus dem Bereich Gartenbau und dem Bereich Landschaftsarchitektur aus, die sich um die Hochschule besonders verdient gemacht, bzw. sich im Berufsstand besonders ausgezeichnet hat. Der diesjährige Preisträger im Gartenbau ist Herr Dipl.-Ing. (FH) Thomas Will. Von 1977 bis 1981 absolvierte er sein Gartenbau-Studium an der Fachhochschule Weihenstephan.

Die 1. Vorsitzende des Verbandes Katrin Kell überreichte feierlich Urkunde und Goldmünze an den Preisträger. Die Laudatio für Will hielt Prof. h. c. (MSUA) Dr. Friedrich-W. Frenz, der den Werdegang des Preisträgers kurz vorstellte und die vielfältige Verbundenheit und Zusammenarbeit von Herrn Will mit der Hochschule, insbesondere der Fachgruppe Pflanzenernährung, herausstellte. Herr Will nahm die Zuhörer anschließend auf eine Reise durch die Geschichte der Substratentwicklung mit, die er während seiner gesamten beruflichen Laufbahn beim Einheitserdewerk Gebr. Patzer GmbH & Co. KG sowie im Einheitserde Werksverband e.V. hautnah miterlebt hat. Enge Zusammenarbeit wird auch weiterhin nötig sein, um in Zukunft die steigenden Ansprüchen immer stärker spezialisierter Betriebe gerecht werden.



Begrüßung durch Prof. Dr. Elke Meinken



Auszeichnung von Dipl. Ing. (FH) Thomas Will durch die erste Vorsitzende Katrin Kell des Verbandes Weihenstephaner Ingenieure



Führung am Institut für Gartenbau



Führung durch die Gewächshäuser der Fachgruppe Pflanzenernährung mit Prof. Dr. Elke Meinken

**DAS 4. WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU
FINDET AM 30.06.2017 STATT!**

FACHLICHE LEITUNG: PROF. DR. BERND HERTLE

WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU - DIE FACHVORTRÄGE

Mit der Suche und Prüfung von innovativen Substratausgangsstoffen beschäftigt sich die Forschungsgruppe Pflanzenernährung unter Leitung von Professor Dr. Elke Meinken am Institut für Gartenbau der HSWT seit vielen Jahren. Frau Meinken hat die wissenschaftliche Leitung der Fachgruppe inne und ist in der Lehre in den Bereichen Pflanzenernährung und Bodenkunde tätig. In ihrem Fachvortrag ging sie auf Versuchsergebnisse zu Siebrückständen aus der Faserhanfaufbereitung und karbonisierter Biomasse als Substratbestandteil ein. Seit Wiederentdeckung der fruchtbaren "Terra Preta"-Böden Amazoniens rückt die Karbonisierung von Biomassen zunehmend in den Fokus. Während aber Hanffasern ein hohes Potential als Substratausgangsstoff aufweisen und als nachwachsender Rohstoff aus heimischem Anbau auch in einer Ökobilanzierung gut abschneiden sollten, sind die bisherigen Ergebnisse insbesondere zur hydrothermal karbonisierten Reststoffen (HTC) eher ernüchternd.

Mit der Verfügbarkeit des Rohstoffes Torf beschäftigte sich Dr. Arne B. Hückstädt vom Industrieverband Garten (IVG) e.V.. Er ging auf die Geschichte des Torfabbaus und die Nutzung des Nebenprodukts Weißtorf für gärtnerische Kultursubstrate ein. Er machte auch deutlich, dass die Torfreserven in Deutschland in den kommenden zehn Jahren deutlich sinken werden. Allerdings existieren im Baltikum große Torfvorkommen die derzeit nur in geringem Umfang abgebaut werden. Des Weiteren stellte Herr Hückstädt ein vom Industrieverband Garten und dem NABU (Naturschutzbund Deutschland e. V.) entwickeltes Konzept zum Schutz von Moorflächen vor und erläuterte das Vorgehen der Stiftung "Responsibly Produced Peat", um den Torfabbau in ökologisch wertvollen Gebieten zu verhindern.

Gerald Schmilewski (International Peatland Society - IPS) plädierte in seinem Vortrag für eine ganzheitliche Betrachtung bei der Bewertung von Substratausgangsstoffen. Im Produktionsgartenbau sei für den Gärtner die Minimierung der Kulturrisiken vorrangig. Ähnlich ist die Betrachtung des Hobbygärtners, wobei dieser häufiger stärker preisorientiert ist. Der Substrathersteller lege den Fokus erstrangig auf Kultursicherheit und ökonomische Kriterien wie Verfügbarkeit und Transport. Umweltschützer hingegen ginge es vornehmlich darum, wie der Ausgangsstoff sich auf Natur und Umwelt auswirke. All diese und auch soziale Aspekte sollten bei der ganzheitlichen Betrachtung berücksichtigt werden.

Lea Eymann vom Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) stellte eine aktuelle Studie zur Ökobilanzierung von Substratausgangsstoffen vor. Sie zeigte, dass der Ersatz von Torf in Kultursubstraten und Blumenerden ein erhebliches Potential zur Reduktion der Umweltauswirkungen hat. Besonders positiv schneiden nicht nur in der Ökobilanz, sondern auch bei der Beurteilung der sozialen Aspekte und der zukünftigen Verfügbarkeit die Komponenten Landerde, TEFA-Maisfasern, Rindenkompost, Holzfasern und Holzhäcksel ab. Am Beispiel Grüngutkompost zeigte Frau Eymann zudem anschaulich, welchen Einfluss die gewählten Systemgrenzen auf das Ergebnis der Bilanzierung haben können.

Aus der Arbeit an der Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG) in Hannover-Ahlem berichtete Michael Emmel. Er stellte die wesentlichen physikalischen, chemischen und biologischen Eigenschaften der etablierten Ausgangsstoffe Grüngutkompost, Rindenhumus, Kokosmark und Holzfaser vor und zeigte auf, was bei deren Kombination zu beachten ist. Durch die optimale Kombination der verschiedenen Ausgangsstoffe sind an der LVG stark torf-reduzierte oder torffreie Substrate entstanden, mit denen erfolgreich Zierpflanzen produziert werden können.



Gruppenbild mit externen Referenten und Prof. Dr. Elke Meinken



Dr. Arne B. Hückstädt
Industrieverband Garten (IVG) e.V.



Gerald Schmilewski
International Peatland Society (IPS)



Lea Eymann
Zürcher Hochschule (ZHAW)



Michael Emmel
Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau (LVG)

WEIHENSTEPHAN DAMALS UND HEUTE

HEUTE (2015)

HOCHSCHULE
WEIHENSTEPHAN-TRIESDORF
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



ICH HABE MEINEN WEG GEFUNDEN...

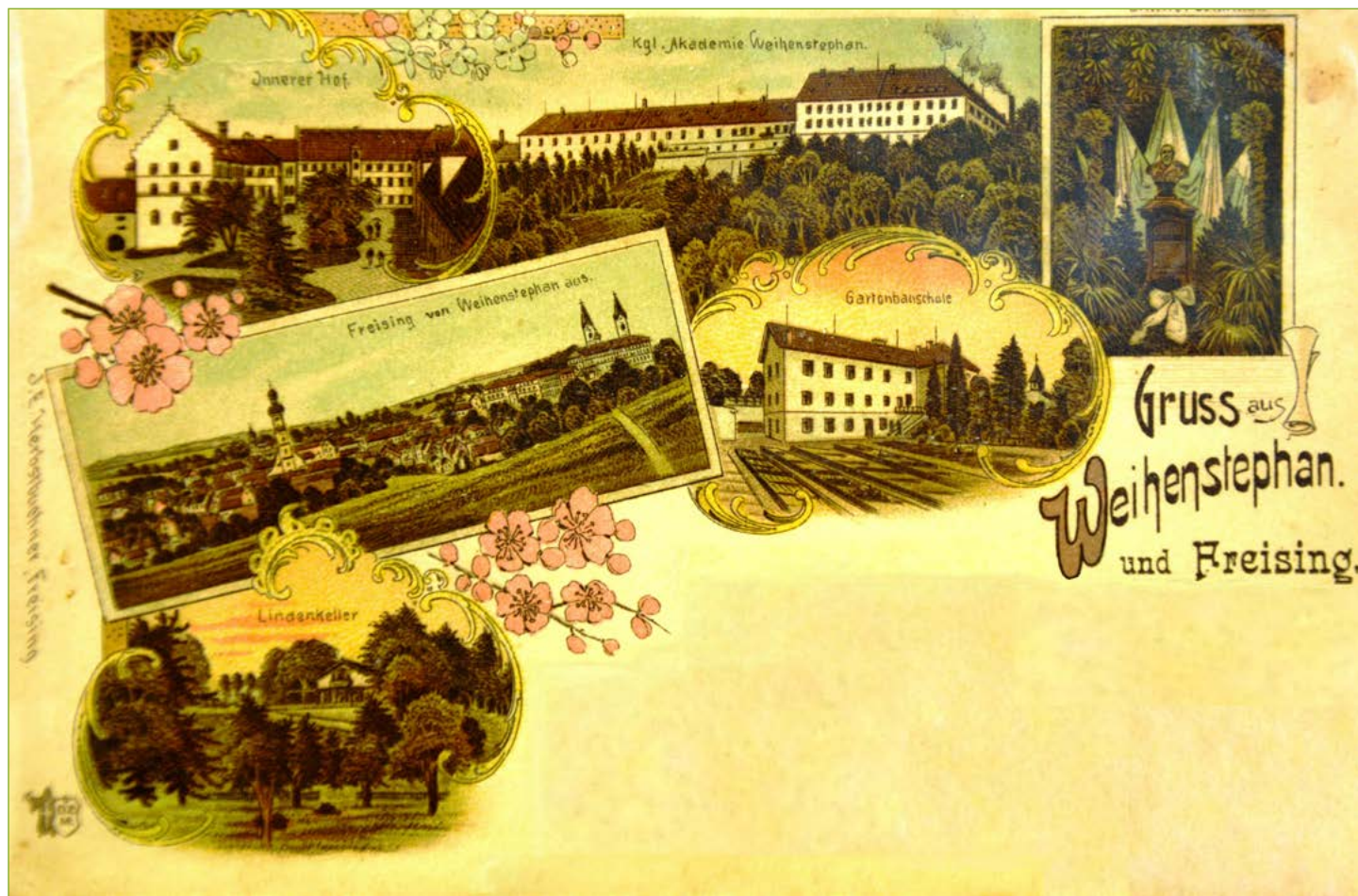
ZWEI ANSICHTSKARTEN AUS WEIHENSTEPHAN

Die linke Abbildung zeigt die Vorderseite einer Postkarte aus dem vergangenen Jahr. Sie wurde an alle neu eingeschriebenen Studierenden der Hochschule verteilt.

Um 1900 wurde die untere Postkarte versendet.

Abgebildet ist auch die damalige Gartenbauschule. 1895 wurde Weihenstephan zur "Königliche Bayerischen Akademie für Landwirtschaft und Brauereien" erhoben. Es folgte die Gründung der Musterlandwirtschaftsschule und die "Kurfürstliche Centralbaumschule Weihenstephan".

DAMALS (UM 1900)



WAS MACHT DENN EIGENTLICH... EINE JUNIORMENTORIN IM STUDIENGANG LEBENSMITTELTECHNOLOGIE?

Christina Ernstberger studiert im 5.Semester Lebensmitteltechnologie an der HSWT und nimmt zum zweiten Mal als Juniormentorin am Programm "Bayern-Mentoring" der Frauenbeauftragten teil.

Frau Ernstberger, wie sind Sie auf das BayernMentoring-Programm aufmerksam geworden?

Zunächst einmal war eine Kommilitonin im 1. Semester ein Mentee und hat daraus sehr viele Vorteile gezogen. Hauptsächlich bin ich durch diese darauf aufmerksam geworden. Zudem kam im dritten Semester erneut eine E-Mail mit der Suche nach Mentorinnen und Mentees. Ich war von Anfang an begeistert von der Idee, den "Neuen" im Studienalltag behilflich zu sein. Ich selbst war nie Mentee, hatte aber große Unterstützung durch meine damaligen Mitbewohnerinnen, die ebenfalls Lemi studiert hat.

Sie haben bereits im vergangenen Jahr am Programm teilgenommen. Was haben Sie mit Ihrer Mentee gemacht?

Am ersten Tag haben wir uns gleich nach dem Matching zusammengesetzt und erst einmal alle Fragen geklärt, die bis dahin schon aufgetreten sind. Außerdem haben wir uns sehr viel über private Dinge unterhalten, einfach um uns besser kennenzulernen. Zusammen mit einer weiteren Studentin sind wir dann an einem Abend zusammen auf den Freisinger Poetry Slam gegangen, dadurch konnte sie mich besser kennenlernen und auch ich konnte neue Kontakte knüpfen. Meinen Mentee konnte ich in einigen Modulen durch Unterlagen Hilfe anbieten und auch persönlich mit ihr Probleme besprechen. In der Prüfungszeit habe ich versucht ihr die Angst vor den Prüfungen zu nehmen und ihr wertvolle Tipps zu geben, auf was die Professoren Wert legen. Mein Mentee konnte auch von meinem Nebenjob profitieren. Da ich ihr von meinen Aufgaben erzählen konnte, wurde sie so auf das Unternehmen aufmerksam und hat sich dann auf eine freie Stelle beworben und die Stelle auch bekommen.

In der Beschreibung zum BayernMentoring-Programm heißt es: "Eine erfahrene, kompetente und erfolgreiche Person (Mentorin) gibt ihre Erfahrungen an eine jüngere (Mentee) weiter und unterstützt sie darin, ihr eigenes Potenzial zu erkennen und zu entwickeln." Können Sie uns hierzu ein konkretes Beispiel geben, wie Sie einer jungen Studentin den Studieneinstieg erleichtern konnten?

Ich konnte meinem Mentee Unterlagen aus Vorlesungen zur Verfügung stellen, ihr die Angst vor den Prüfungen nehmen und stand ihr immer helfend zur Seite. Hier war von Vorteil, dass wir sehr nah beieinander wohnten, so dass wir den anderen häufig besuchen konnten und uns auch so einfach kurz unterhalten konnten. Gerade in der Prüfungszeit ist es auch mal gut, sich mit erfahrenen Studentinnen auszutauschen, um sich eventuell besser einschätzen zu können, oder sich einen geeigneten Zeitplan zum Lernen zu entwickeln und zu überprüfen, ob man im Zeitplan liegt.

Die Frauenbeauftragten der HSWT bieten zahlreiche Fördermaßnahmen für Studentinnen und Frauen in Lehre und Forschung an um den gesetzlichen Auftrag "...die tatsächliche Durchsetzung der Gleichberechtigung von Frauen und Männern..." (BayHSchG, Art. 4., Abs.1, Satz 1)" wahrzunehmen.

Im Rahmen des "Bayern Mentoring Programms" bietet die Hochschule allen Studienanfängerinnen die Chance, in ihrem ersten Semester an der Hochschule Unterstützung von einer Juniormentorin (Studentin aus einem höherem Semester) zu erhalten. Außerdem können Sie an Workshops und Seminaren zum Thema kostenlos teilnehmen.



Christina Ernstberger



Mentorinnen und Mentees bei der Auftaktveranstaltung 2016

Bayern
Mentoring

ANSPRECHPARTNER

Frauenbeauftragte der HSWT
Prof. Dr. Monika Gerschau
+ 49 8161 71-4498
monika.gerschau@hswt.de

Frauenbeauftragte der Fakultät Gartenbau
und Lebensmitteltechnologie
Prof. Dr. Marion Stoffels-Schmid
+ 49 8161 71-4502
marion.stoffels@hswt.de

WEBLINKS

www.hswt.de/frauenbeauftragte.html
www.frauen-fh.de/frauenprogramme/mentoring.html

TERMINE

NOVEMBER

18. und 19.11.2016

Studien- und Bildungsmesse Einstieg München - Stand der Fakultät

JANUAR

25.01.2017

Start der Edelbrand-Sommelier/e-Ausbildung 2017

FEBRUAR

18. und 19.11.2016

Studien- und Bildungsmesse Einstieg Köln - Stand des Studiengangs Gartenbau

APRIL

11.04.2017

Studieninfotag der HSWT in Weihenstephan

MAI

31.05.2017

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

JUNI

Schnupperstudententage der Fakultät

20.06.2017 Gartenbau

22.06.2017 Lebensmitteltechnologie

21.06.2017

Weihenstephaner Tag

30.06.2017

Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau mit Ehrenpreisverleihung und Alumnitreffen

