

GL.NEWSGREEN

AKTUELLES AUS DER FAKULTÄT
GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

2 | 2020
1 | 2021



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

den meisten (ehemaligen) Studierenden an unserer Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie ist er wohlbekannt: der Hörsaal H10.205 auf unserem Titelbild, mit seinen großen Fenstern, der niedrigen Deckenhöhe und seinen über 100 dunkelblauen Sitzplätzen. Diese sowie die in den anderen Hörsälen und Seminarräumen an der HSWT bleiben auch zu Beginn des Sommersemesters 2021 zumeist leer. Unser schöner grüner Campus ist spärlich bevölkert, die Lehre findet weiterhin weit überwiegend virtuell statt, Präsenzveranstaltungen sind nur in Ausnahmefällen und unter strengen Hygieneauflagen möglich.

Die Corona-Pandemie hat nicht nur unsere Hochschule weiterhin fest im Griff. Jedoch bedeutet das nicht, dass unser **GL.NEWSGREEN** so leer wie die Räumlichkeiten unserer Hochschule bleiben muss – im Gegenteil: Auch in den vergangenen Monaten ist an der Fakultät einiges Berichtenswertes passiert, leider auch Trauriges, wie der Verlust der ehemaligen und geschätzten Professoren Dr. Wolfgang W.P. Gerlach und Rolf Röber (S. 3 & 4). Doch das Schöne überwiegt, darunter das Engagement zahlreicher Studentinnen und Studenten (u.a. S. 11 & 14), eine Professorin, die eines der Gesichter einer bayernweiten Kampagne ist (S. 12) sowie die Verleihung einer Honorarprofessur an einen langjährigen Lehrbeauftragten (S. 13). So bleiben wir weiterhin positiv und freuen uns auf die Zeit, wenn die blauen Reihen unseres Hörsaals H10.205 wieder besetzt sind und unser Campus wieder belebt ist.

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

Viel Spaß beim Lesen!

Ihr **GL.NEWSGREEN**- Team



Wolfgang W.P. Gerlach, 1946 – 2020.
(Foto: privat)

TRAUER UM PROF. DR. WOLFGANG W.P. GERLACH

Prof. Dr. Wolfgang W.P. Gerlach starb am 22. April 2020 im Alter von 73 Jahren. Die HSWT verlor mit ihm einen leidenschaftlichen und engagierten Hochschullehrer und Wissenschaftler, der stets die leisen Töne mochte und ein Befürworter für praxisnahe Lösungen war. Er lehrte bis zu seinem Ruhestand 2012 in den Fachgebieten Botanik und Pflanzenschutz. Ein besonderes Interesse galt den tropischen gartenbaulichen Kulturen. Bevor er nach Weihenstephan berufen wurde, war er in verschiedenen tropischen Ländern tätig. Nach seinem Studium und der Promotion in den USA verbrachte er viele Jahre in Syrien, West-Samoa und auf den Philippinen, wo er auf die Pflanzenschutzprobleme der tropischen und subtropischen Landwirtschaft stieß und intensiv darüber forschte. Diese Reisen prägten nicht nur seine wissenschaftliche Arbeit, sondern auch ihn als Menschen. Von den dort gewonnenen Kenntnissen und praktischen Erfahrungen im Anbau der wichtigsten Obst- und Gemüsekulturen in diesen Ländern konnten die Studierenden in seiner Lehrveranstaltung "Tropischer Gartenbau" profitieren.

DER DOZENT UND FORSCHER

Im Frühjahr 1988 wurde Wolfgang Gerlach an die HSWT berufen. Zusätzlich zur Lehre übernahm er die Leitung des Instituts für Botanik und Pflanzenschutz, bis dieses im Rahmen der Umstrukturierung 2002 in das neu geschaffene Institut für Gartenbau integriert wurde. Sein umfangreiches Wissen nutzte er, um den Studierenden einen abwechslungsreichen und praxisnahen Unterricht zu bieten. Nach dem Motto "Was man selbst untersucht hat, bleibt besser im Gedächtnis", gestaltete er seine Lehre und Praktika. Auch die Forschung lag ihm sehr am Herzen. So initiierte er zahlreiche interdisziplinäre Projekte und schloss diese erfolgreich ab. Sein besonderes Interesse galt den Pilzen und hier vor allem der Gattung *Phytophthora*. Innovativ war sein Engagement für den Einsatz der *in vitro*-Kultur im Pflanzenschutz, wie beispielsweise bei der Bekämpfung des Befalls mit Stängel-nematoden. Prägend für die Forschung im grünen Bereich waren seine Erkenntnisse bei der Virusfreimachung und *in vitro*-Vermehrung des Bayerischen Meerrettichs sowie weiterer Pflanzenschutzfragen an dieser Kultur. Darüber hinaus sind seine Arbeiten zu Krankheiten und Schädlingen an Orchideen, der Reduzierung des Trauermückenbefalls bei Topfpflanzen sowie der Identifizierung von Krankheitsursachen bei Johanniskraut hervorzuheben. Weiterhin hat er unzählige Schaderreger an Stauden gesammelt und bestimmt. Diese veröffentlichte er auf einer CD-ROM über "Krankheiten und Schädlinge an Stauden", die über 1100 farbige Abbildungen von rund 380 Schadursachen enthält. Im Ruhestand widmete er sich insbesondere der anatomischen Betrachtung von Blütenblättern und deren Farben, die er auch fotografierte.

DER PRAKTIKER

In vielen Vorträgen zeigte Wolfgang Gerlach Schadursachen und mögliche Bekämpfungsmethoden auf. Seine Zuhörer/innen kamen überwiegend aus der Praxis, aber auch bei den Freizeitgärtnerinnen und -gärtnern war er gut bekannt und geschätzt. Als echter "Pflanzendoktor" war ihm bei seiner Arbeit stets die Nähe zur Praxis wichtig. Daher hielt er intensiven Kontakt zu den Beratungsringen und hatte immer ein offenes Ohr für die Pflanzenschutzprobleme in den Betrieben. Die außerordentlich gute Zusammenarbeit mit der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft ermöglichte in vielen Fällen eine genaue Erregerbestimmung. Seine vielfältigen und weitreichenden Erfahrungen flossen darüber hinaus in die Weiterbildung ein. Ende der 1990er Jahre rief er das "Fachseminar Pflanzenschutzberatung" ins Leben, das seit nunmehr über 20 Jahren viele Fachkolleginnen und -kollegen sowie Interessierte jährlich nach Weihenstephan lockt.

Wir werden Prof. Dr. Wolfgang W.P. Gerlach als Menschen und Persönlichkeit vermissen und ihm ein ehrendes Andenken bewahren.

Franziska Kohlrausch



Er wurde 79 Jahre alt: Dr. Rolf Röber,
ehemaliger Professor für Zierpflanzenbau. (Foto: privat)

PROF. DR. ROLF RÖBER VERSTORBEN

Einen weiteren ehemaligen Professor verlor die HSWT am 15. Juni 2020: Professor Dr. Rolf Röber lehrte bis zu seinem Ruhestand 2006 das Fachgebiet Zierpflanzenbau. Er wurde am 16. September 1941 in Bremen geboren und wuchs in der elterlichen Gärtnerei auf. Nach dem Gartenbaustudium an der damaligen TU Hannover trat er dort 1966 eine Assistentenstelle am Institut für Pflanzenernährung der Fakultät für Gartenbau und Landeskultur an, wo er 1969 promovierte. Nach einer Tätigkeit in einem Forschungsinstitut der Düngemittelindustrie wechselte er 1972 als wissenschaftlicher Angestellter an das Institut für Zierpflanzenbau der Forschungsanstalt für Weinbau, Gartenbau, Getränketechnologie und Landespflege in Geisenheim. 1980 folgte er dem Ruf als Professor für Zierpflanzenbau an unsere Hochschule. In fast 26 Jahren hatte Prof. Dr. Rolf Röber neben Lehre und Forschung eine Vielzahl von Funktionen und Ämtern an unserer Fakultät inne. Darunter waren auch das Amt des Dekans und des Prodekan. In der Funktion als Auslandsbeauftragter für die gesamte Hochschule setzte er viele Prozesse in Gang. Lange Jahre leitete er das Institut für Zierpflanzenbau der damaligen Versuchsanstalt für Gartenbau, das heute im Institut für Gartenbau im Zentrum für Forschung und Wissenstransfer aufgegangen ist.

Zahlreiche Projekte angewandter Forschung im In- und Ausland – z.B. ein Rosenprojekt in Brasilien – sowie mehr als 300 Veröffentlichungen zeugen von der immensen wissenschaftlichen Reputation Röbers in der Fachwelt. Das Mitwirken in vielen Fachbüchern führte zu Standardwerken, wie das im Ruhestand fertiggestellte Buch "90 Kulturen im Zierpflanzenbau". Röber liebte das Reisen und nutzte es, um engen Kontakt mit Forschungseinrichtungen im In- und Ausland zu halten. Er arbeitete in zahlreichen Kommissionen und Fachorganisationen mit. Darüber hinaus war sein Rat in Sachverständigengutachten sehr gefragt. Auch nach seiner aktiven Lehrtätigkeit stellte er sein umfangreiches Wissen im "Senior Experten Service" für Unterstützung gartenbaulicher Fragen im Ausland zur Verfügung. Ebenso war er ein Vorreiter in Forschungen zur Nachhaltigkeit im Gartenbau. Er führte schon vor Jahren zahlreiche Versuche zu Torfersatzstoffen, umweltfreundlichen Kulturtöpfen, neuen Kulturverfahren und dem sparsamen Umgang mit der Ressource "Wasser" durch. Die Hydrokultur war ihm in all den Berufsjahren ein besonderes Anliegen. Im "Hydrokulturseminar Weihenstephan" trafen sich unter seiner Leitung Praktiker/innen und Wissenschaftler/innen, um sich zum aktuellen Stand der Innenraumbegrünung in Forschung und Praxis auszutauschen. Er arbeitete aber auch intensiv mit Firmen, z.B. aus der Düngemittelindustrie, zusammen.

Die Studierenden formte er durch seine Lehrtätigkeit in seinem Fachgebiet, wobei ihm auch die Pflanzenernährung sehr am Herzen lag. Als seine Nachfolge zwischenzeitlich nicht geklärt war, war es für ihn selbstverständlich, auch im Ruhestand die Lehrveranstaltungen vorübergehend zu übernehmen. Von seiner Vielsprachigkeit (englisch, niederländisch, fließend französisch, spanisch) profitierten Generationen von Studierenden bei vielen Exkursionen. Auf ihren Reisen mit Professor Röber erhielten sie nicht nur fachlichen Input, sondern auch Informationen und Zusammenhänge in Geschichte und Denkmalschutz, worin Röber sehr bewandert war. Seine Liebe zu Frankreich zeigte sich nicht nur in zahlreichen Reisen dorthin, sondern auch durch die Schaffung länderübergreifender Kooperation. So gelang ihm die Etablierung eines deutsch-französischen Doppeldiplom-Abschlusses der Fakultäten Gartenbau und Lebensmitteltechnologie sowie Landschaftsarchitektur in Kooperation mit dem Institut National d'Horticulture der französischen Partnerhochschule in Angers. Seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ließ er großen Spielraum bei der Umsetzung der anstehenden Aufgaben. Gesetzte Termine wurden von ihm verlässlich eingehalten und Dokumente zügig abgearbeitet. Röber war es wichtig, dass auch der Berufsstand von den Ergebnissen der gartenbaulichen Versuchs- und Forschungsarbeit profitierte. In diesem Zusammenhang ist besonders der damals jährlich stattfindende "Weihenstephaner Zierpflanzentag" hervorzuheben.

Die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf wird Prof. Dr. Rolf Röber sowohl als Menschen als auch als fachlich herausragende Persönlichkeit vermissen und ihm ein ehrendes Andenken bewahren. **Franziska Kohlrausch**



Dr. Johannes Max ist seit 01. Juni 2020 Professor für Pflanzenernährung an unserer Fakultät.

"DIE ARBEIT IST SINNSTIFTEND" - NEU AN DER HSWT: PROF. DR. JOHANNES MAX

Dr. Johannes Max wurde zum 01. Juni 2020 auf die Professur für Pflanzenernährung berufen. Der gebürtige Frankfurter ist im Taunus aufgewachsen, hat in Marburg Geografie mit Schwerpunkt Bodenkunde studiert und am Institut für Pflanzenernährung und Bodenkunde an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel bei Prof. Dr. Burkhard Sattelmacher promoviert. Nach Stationen an verschiedenen deutschen Forschungseinrichtungen, Hochschulen und Universitäten – zuletzt an der Hochschule Geisenheim – und insgesamt fünf Jahren, die er für verschiedene längere Projekte in Thailand verbracht hat, wechselte er vergangenen Sommer an unsere Hochschule. "Was den Gartenbau betrifft, gilt die HSWT bundesweit als bester und sicherster Standort", sagt er über seine Motivation, sich an der Hochschule zu bewerben. "Die Arbeit an dieser renommierten Institution mit ihrer hervorragenden Ausstattung und den vielen Möglichkeiten, die sich dort bieten, ist natürlich reizvoll. Grundsätzlich überzeugt mich das Konzept der angewandten Forschung – der Fokus liegt auf der Praxis, die Arbeit ist sinnstiftend."

ZWEI FORSCHUNGSTHEMEN IM FOKUS

Neben den bestehenden Forschungsschwerpunkten der Fachgruppe Pflanzenernährung möchte sich der verheiratete Vater einer Tochter vor allem mit zwei Themen weiter beschäftigen: zum einen mit Ressourceneffizienz, beispielsweise mit dem ressourcenschonenden Umgang mit Wasser und Düngemitteln. Zum anderen möchte er den Einfluss von Umweltfaktoren und Mikronährelementen auf Nutzpflanzen näher untersuchen und dabei beispielsweise der Frage nachgehen, inwiefern mithilfe spezieller Düngestrategien die Gehalte wertgebender Inhaltsstoffe bei Gewürz- und Medizinpflanzen (zum Beispiel Menthol in Minze) optimiert werden können, ohne dass der Biomasse-Ertrag zu stark verringert wird. "Geschützter Anbau" (also Gewächshausproduktion) und "Gartenbau in den Tropen und Subtropen" sind zwei weitere Themenbereiche, in denen er nach Möglichkeit auch in Zukunft gerne weiter arbeiten würde.

LEHRVERANSTALTUNGEN IN DER PFLANZENERNÄHRUNG UND BODENKUNDE

Prof. Dr. Max Lehrveranstaltungen werden den Fachbereich Pflanzenernährung und Bodenkunde abdecken, außerdem wird er Grundlagen der Chemie im Gartenbau lehren. Dabei bevorzugt der passionierte Radfahrer und Hobby-Gitarrist die direkte Kommunikation und Präsenz- statt Online-Lehre.

Teresa Pancritius



Dr. Alexander Steck ist seit 01. September 2020 Professor für Prozesstechnik und Digitalisierung an der FK GL.

PROF. DR. ALEXANDER STECK: "WISSEN IST, WAS WIR AUS INFORMATIONEN MACHEN"

Dr. Alexander Steck wurde zum 01. September 2020 auf die Professur für Prozesstechnik und Digitalisierung an der Fakultät GL berufen. Er stammt aus dem schwäbischen Dillingen an der Donau, hat in Stuttgart Maschinenbau studiert und am dortigen Fraunhofer Institut für Produktionstechnik und Automatisierung promoviert. In dieser Zeit hat er auch ein Zusatzstudium Wirtschaftsingenieurwesen an der FernUniversität in Hagen absolviert. Nach anspruchsvollen Stationen in der freien Wirtschaft – darunter in der Automobilindustrie bei den Firmen Behr und ETO Magnetic sowie im Bereich der Prozessautomatisierung beim Unternehmen Festo – will der Vater von vier Kindern nun sein Wissen an junge Menschen weitergeben und einen Beitrag zu deren Ausbildung leisten.

FORSCHUNGSINTERESSEN: U.A. INNOVATIVE SENSOREN

In der Forschung setzt Alexander Steck gemäß seiner Professur die Schwerpunkte in den Bereichen Prozesstechnik und Digitalisierung. Hierbei interessieren ihn insbesondere Automatisierungstechnik und Robotik sowie innovative Sensoren. "Aktuelle und spannende Themen dabei sind die Kooperation von Mensch und Roboter sowie das virtuelle Abbild und die Simulation von Produktionssystemen", sagt er. "Eine wichtige Rolle spielen in diesem Rahmen neue Technologien, wie Künstliche Intelligenz, aber auch neue Anwendungsfelder, wie die Herstellung von Kunstfleisch oder die Proteinproduktion aus Insekten und Algen."

LEHRVERANSTALTUNGEN: U.A. PROZESSTECHNIK

In der Lehre wird er einerseits physikalisch-technische Grundlagenfächer anbieten, andererseits spezifische ingenieurwissenschaftliche Module, zum Beispiel Prozesstechnik oder Elemente des Maschinen- und Apparatebaus. "Ich kann mir außerdem vorstellen, Fächer wie Programmieren, Robotik, Automatisierungstechnik, Sensorik und Antriebstechnik zu lehren", sagt er, "sowie 'Digitalisierungstechnik', also eine Kombination aus Informationstechnik, Vernetzung und Datenerfassung, -verarbeitung, -übertragung und -speicherung in der Prozess- und Produktionstechnik." In jedem Fall ist es dem neuen HSWT-Professor wichtig, dass seine Studierenden mitdenken und verstehen, damit sie ihr Wissen dann auf andere Aufgabenstellungen anwenden können. Alexander Steck will selbständiges Arbeiten und Entscheiden fördern, denn: "Wissen ist, was wir aus Informationen machen."

Teresa Pancritius



Interner Wechsel nach fast vier Jahren: Miriam Weber arbeitet nun in der Abteilung 2: Finanzen der HSWT.

ABSCHIED VON DER FAKULTÄT GL: DEKANATSSEKRETÄRIN MIRIAM WEBER

Fast vier Jahre lang war sie eine der zentralen Ansprechpartnerinnen für Studierende, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Lehrbeauftragte sowie für Professorinnen und Professoren: Vergangenen Sommer hat Miriam Weber das Dekanat der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie verlassen, um sich neuen beruflichen Herausforderungen zu stellen. Die gebürtige Freisingerin blieb der HSWT-Familie erhalten, denn sie ist in die Abteilung 2: Finanzen gewechselt und kümmert sich nun im dortigen Referat 2-1 um Haushaltsangelegenheiten. "Ich blicke zurück auf tolle Stunden, Tage und Jahre, die mir viele wunderbare Erfahrungen gebracht haben", sagte Miriam Weber zum Abschied. "An dieser Stelle möchte ich mich herzlich für die gute Zusammenarbeit bedanken. Da ich an der HSWT bleibe, freue ich mich auf das ein oder andere Wiedersehen."

Die Fakultät bedauert diesen Wechsel sehr. Seit dem 01. September 2016 war die gelernte Kauffrau für Bürokommunikation und Wirtschaftsfachwirtin dort tätig, ihre immer freundliche, entspannte, hilfsbereite Art war allseits beliebt und ihre strukturierte Arbeitsweise sowie ihr Organisationstalent wurden hoch geschätzt. [Teresa Pancritius](#)



Forschungsportraits zum Geburtstag: Auch das Projekt "TerZ – Einsatz torfreduzierter Substrate im Zierpflanzenbau" wird zum 50-jährigen Bestehen der HSWT vorgestellt. Auf dem Foto zu sehen ist ein fertiger Begonienbestand in einem Substrat aus 65 % Torf, 15 % Xylit, 10 % Holzfaser und 10 % Kompost.

50 JAHRE APPLIED SCIENCES FOR LIFE - DIE HSWT FEIERT IHR 50-JÄHRIGES BESTEHEN

Die HSWT feiert "50 Jahre Applied Sciences for Life". Die HSWT, das sind auch die vielen Menschen, die seit fünf Jahrzehnten mit der Hochschule verbunden sind – sei es durch ein Studium oder durch den täglichen Beitrag, unsere Umwelt zu erhalten und zu gestalten. Exemplarisch werden auf der Internetseite www.hswt.de/hochschule/50-jahre-applied-sciences-for-life.html einige Gesichter gezeigt und deren Geschichten erzählt.

So wird in der Portraitreihe HSWT inside Thomas Lohrer, Mitarbeiter am Institut für Gartenbau und "Pionier der digitalen Methoden in der Wissensvermittlung", vorgestellt: www.hswt.de/hochschule/50-jahre-applied-sciences-for-life/hswt-inside/thomas-lohrer.html

Die Forschungsportraits zeigen bis jetzt die Projekte "Foodscanner" sowie "Torfreduzierte Substrate":

www.hswt.de/hochschule/50-jahre-applied-sciences-for-life/forschungsportraits/foodscanner.html

www.hswt.de/hochschule/50-jahre-applied-sciences-for-life/forschungsportraits/torfreduzierte-substrate.html



Dual-Studentin Lena Kussinger absolviert ihre Praxiszeiten bei der Privatmolkerei Bauer.
(Foto: Privatmolkerei Bauer GmbH & Co. KG)

"ICH KANN JETZT SCHON DIE WEICHEN FÜR MEIN SPÄTERES BERUFSLEBEN STELLEN"

Eine enge Verzahnung von akademischer Theorie und beruflicher Praxis – davon profitieren Studierende und Unternehmen. Lena Kussinger studiert Lebensmitteltechnologie im dualen Modell. Das Studium mit vertiefter Praxis bietet die Hochschule seit dem Sommer 2019 an, dabei können Bachelorstudierende in festgelegten praktischen Phasen in einem der kooperierenden Unternehmen bereits umfangreiche Berufserfahrung sammeln. Im Interview im Juli 2020 erzählte Lena Kussinger von ihrem Dual-Studium an der HSWT und bei der Privatmolkerei Bauer.

Warum haben Sie sich für den Studiengang Lebensmitteltechnologie entschieden?

Im Gymnasium mochte ich die naturwissenschaftlichen Fächer, deshalb kam für mich nur ein Studium in dieser Richtung infrage, und als Lebensmitteltechnologin stehen einem in der Berufswelt verschiedene Bereiche offen. Ich hatte bereits als Schülerpraktikantin eine Woche bei der Privatmolkerei Bauer verbracht und nach dem Abitur einen Monat lang bei der Milchwerk Jäger GmbH gearbeitet, der ältesten Privatmolkerei Deutschlands. Beide Praktika haben mir sehr gut gefallen. Mein Onkel leitet die Qualitätssicherung in der Hopfsterei München und hat mir viel Interessantes darüber erzählt, das hat mich zusätzlich motiviert.

Welche Vorteile sehen Sie in einem Studium mit vertiefter Praxis?

Ich kann das Gelernte gleich in die Praxis umsetzen und umgekehrt nützt mir das praktische Wissen, das ich mir während meiner Zeit bei Bauer aneigne, im Studium. Natürlich ist es zeitintensiver und die erste Praxisphase, in der ich teilweise Schicht gearbeitet habe, war anstrengend, aber daran gewöhnt man sich. Mein Gehalt bekomme ich durchgehend gezahlt und so muss ich während des Semesters nicht jobben. Ich arbeite bei Bauer für das Studium und kann jetzt schon die Weichen für mein späteres Berufsleben stellen, das gibt mir eine gewisse Sicherheit.

Die Privatmolkerei Bauer ist einer der HSWT-Kooperationspartner aus der Lebensmittelbranche – warum haben Sie sich dort beworben?

Wie gesagt hat mir bereits mein Schülerpraktikum dort sehr gut gefallen. Außerdem ist die Privatmolkerei Bauer in Wasserburg nur etwa 15 Kilometer von meinem Heimatort Rechtmehring im Kreis Mühldorf/Inn entfernt, ich kenne einige Menschen, die dort arbeiten, und konnte auch deshalb vorab schon einen guten Eindruck gewinnen.

Sie haben bereits zwei Praxiszeiten im Unternehmen verbracht und starten im August 2020 ins Praxissemester: Welche Einblicke haben Sie dabei gewonnen und wie sollen diese weiter vertieft werden?

In der ersten Phase ging es darum, einen Gesamtüberblick zu erhalten und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kennenzulernen. Ich habe nach dem zweiten Semester acht Wochen lang die Produktion mit den Abteilungen Käseerei und Frischprodukte sowie Lager, Logistik und Verpackung kennengelernt. Während der zweiten Phase habe ich in der Qualitätssicherung, im Qualitätsmanagement und in der Technik gearbeitet, durfte Projektingenieure begleiten und selbst schon kleine Projekte bearbeiten. Am interessantesten fand ich die Arbeit in der Technik, deshalb werde ich dort auch mein Praxissemester verbringen und mich dann zum Beispiel mit der Optimierung der Reinigungsanlagen befassen. Betreut werde ich vor Ort von Simon Bruckmaier, der an der TU München Lebensmitteltechnologie studiert hat und deshalb auch fachlich ein guter Ansprechpartner ist.

Inwiefern konnten Sie bis jetzt theoretisches Wissen in der Praxis nutzen und umgekehrt die gesammelten Erfahrungen bei Bauer im Studium anwenden?

Die Abläufe in der Qualitätssicherung bei Bauer beispielsweise waren mir teilweise schon aus den Laborpraktika in Chemie und Mikrobiologie vertraut. Umgekehrt habe ich zum Beispiel in der ersten Praxisphase unter anderem gelernt, wie Käse hergestellt wird, und auf dieses Wissen konnte dann ich im Modul "Lebensmittel- und Biochemie" zurückgreifen.

Interview: Teresa Pancritius

GEMEINSAM GARTELN IM CAMPUSGARTEN KNOSPORUS

Stolz erklärt Viktoria Fetscher das neue, kostengünstige Bewässerungssystem: "Ein Solarpanel bringt die Pumpe in Gang, die Wasser aus einem Bottich durch ein Rohr an die Decke des Gewächshauses leitet. Die daran befestigten Seile saugen sich voll und geben die Flüssigkeit anschließend tröpfchenweise an die Pflanzen ab." So können Tomaten, Paprika und Chilis bestens gedeihen. Auch der Mais neben dem Gewächshaus streckt sich in die Höhe. Ein paar Meter weiter zieht eine große, duftende Kräuterschnecke Wildbienen an. Im Sommer gibt es viel zu sehen im Campusgarten Knosporus, dem ökologischen Gemeinschaftsgarten der HSWT.

DIE IDEE

Die Wortschöpfung "Knosporus" weist auf blühen, entstehen hin, und damit sind nicht nur Obst, Gemüse und Pflanzen gemeint, sondern auch eine Gemeinschaft. So sind Studierende aller Fachrichtungen von HSWT und TUM willkommen, ebenso Mitarbeiter/innen, auch aus den umliegenden Einrichtungen. Viktoria Fetscher arbeitet an der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft, Matthias Müller, der heute ebenfalls vor Ort ist, studiert Forstingenieurwesen an der HSWT. Einzige Voraussetzungen, um am AK teilzunehmen, sind die Lust am Gärtnern und der Wille zu nachhaltigem Handeln. "Unser Garten bietet viel Platz, um gemeinsam zu gärtnern, sich auszutauschen und sich an der Ernte zu erfreuen", sagt Müller. Der Campusgarten wurde bereits 2015 gegründet und war zunächst auf TUM-Grund hinter den Forstgebäuden angesiedelt, konnte aber dort nicht auf Dauer bleiben. Schließlich bot die HSWT den Mitgliedern des AK die rund 1.500 Quadratmeter große Fläche an der Lange Point 14 an, wo jetzt im Sommer 2020 in der dritten Saison gegartelt wird. Das neue Bewässerungssystem spiegelt die Idee des Upcyclings wider. "Wir versuchen, nachhaltig und kostengünstig zu wirtschaften", sagt Müller. "Der freiwillige Jahresbeitrag beträgt zehn Euro, davon können wir uns die ein oder andere Anschaffung leisten. Wir bekommen auch viel geschenkt, zum Beispiel Jungpflanzen aus der Staudengärtnerei."

DER GARTENTAG

Der Mittwoch hat sich als Gartentag etabliert: Um 17 Uhr trifft man sich, um sich gemeinsam um die Pflanzen zu kümmern und anschließend am Lagerfeuer zusammensitzen. Da die Treffen im Freien stattfinden, sind sie natürlich wetterabhängig. Wer neu dazustoßen möchte, meldet sich am besten vorab per E-Mail, via Facebook oder Instagram. Aktuell zählt der AK Knosporus etwa ein Dutzend Mitglieder, die jeden ersten Mittwoch im Monat gegen 18 Uhr zum Knosporus-Plenum zusammenkommen, um über Ideen zu diskutieren und gemeinsam Entscheidungen zu fällen. So hat man in dieser Saison begonnen, Verantwortung auf einzelne Kulturen zu verteilen. "Die oder der Verantwortliche informiert sich über ihre oder seine Kultur und stellt anderen die Informationen zur Verfügung", erklärt Müller. Besonders einfach geht das mithilfe eines Online-Planungstools.

DIE CORONA-PANDEMIE

Gemeinsames Arbeiten war im Jahr 2020 nicht immer möglich. "Hygienetechnisch achten wir natürlich auf den nötigen Abstand, was bei der momentanen Mitgliederzahl derzeit auch am Lagerfeuer noch möglich ist", gibt Matthias Müller einen Überblick. "Ansonsten haben wir Desinfektionsmittel im Werkzeugschuppen, um Hände sowie Werkzeuge zu desinfizieren. Natürlich gibt es Mitglieder, die aufgrund der Lage nicht oder nur selten in Freising sind. Viele der Studierenden unter uns nutzen aber gerade die Zeit im Garten, die sie aufgrund fehlender Präsenzveranstaltungen haben." Zu tun gibt es auf jeden Fall immer genug im Campusgarten Knosporus.

Teresa Pancritius



Handarbeit auf unebenem Boden: Matthias Müller, Student Forstingenieurwesen an der HSWT, mäht das Gras mit der Sense.



Neues, kostengünstiges Bewässerungssystem: Auch dieses spiegelt die Idee des Upcyclings wider.



Gurken, Zucchini, Tomaten und mehr: Die Ernte im Campusgarten Knosporus ist reich und vielfältig. (Foto: AK Knosporus)



Das Logo: Der Campusgarten Knosporus ist der ökologische Gemeinschaftsgarten am grünen Campus der HSWT.



Recyclebare Alternative zu Einwegtransportpaletten aus Kunststoff: Kartons aus Vollpappe (links). Der bedruckte Karton bietet einen zusätzlichen Werbeeffect am Verkaufspunkt. (Fotos: Paul Lampert)

PFLANZENTRANSPORT: MARKTCHANCEN VON EINWEGWASSERPALETTEN AUS PAPPE

Im Schwerpunkt Marketing von Gartenbauprodukten hatten auch in Corona-Zeiten die Studierenden des Studiengangs Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) im Wintersemester 2020/2021 wieder Gelegenheit, ein konkretes Praxisprojekt zu bearbeiten. Da das Thema Plastikvermeidung bei Verpackungen auch im Produktionsgartenbau weiter an Bedeutung gewinnt, nahmen sich die Studierenden in Kleingruppen unter anderem diesem Thema an. Zur Einwegtransportpalette aus Kunststoff, die der Endkunde oftmals gar nicht erst zu Gesicht bekommt, sollte eine recyclebare Alternative aus Vollpappe auf ihre Marktchancen bei Produzenten und Handel untersucht werden. Laut Deutscher Umwelthilfe fallen pro Jahr in Deutschland rund 150 Millionen dieser Einwegtransportverpackungen als Abfall an und haben deshalb entsprechende Relevanz.

Als Praxispartner, die eine solche Alternative bereits anbieten und weiterentwickeln, fanden sich die Firmen BayPack aus dem Allgäu und Hoffmann Packaging aus der Nähe von Hamburg. Dank Online-Meetings war die republiküberspannende Zusammenarbeit kein Hindernis für alle Beteiligten. Für die Firmen war das Projekt besonders spannend, da eine solche Untersuchung bisher nicht stattgefunden hatte.

Zur Datenerhebung erarbeiteten die Studierenden zusammen mit ihren Betreuern Dr. Paul Lampert vom Marktforschungsinstitut GreenSurvey (einer Ausgründung aus der HSWT) als externer Lehrbeauftragter sowie Daniel Berki-Kiss von der Fakultät GL einen entsprechenden Interviewleitfaden und akquirierten Experten aus gärtnerischer Produktion und Handel als Gesprächspartner.

RECYCLEBARE ALTERNATIVE AUS VOLLPAPPE KOMMT GUT AN

Dabei zeigte sich grundsätzlich eine positive Aufnahme der Plastikalternative. Gut fanden die Befragten neben der einfacheren Entsorgung mittels Papiercontainer auch die Möglichkeit der Bedruckung der Kartonpaletten, um einen zusätzlichen Werbeeffect am Verkaufspunkt zu erzielen. In der Arbeitswirtschaft gaben die Befragten zu bedenken, dass die Kartonpaletten erst aufgefaltet werden müssen, was zusätzlichen Aufwand bedeutet. Von den Befragten wurde öfter die Frage nach der tatsächlich besseren Umweltbilanz des Produktes gestellt. "Dies konnten wir mittlerweile durch eine externe Berechnung der Klimabilanz bestätigen lassen", sagte Hans-Jürgen Filp von der Firma BayPack. "Unsere Alternativen aus Vollpappe sparen je nach Ausführung ein Viertel bis weit über die Hälfte an CO₂-Emissionen", so der Verpackungsspezialist weiter. Vorbehalte haben die Befragten teilweise noch, was die Widerstandsfähigkeit gegenüber Feuchte und die damit einhergehende Stabilität angeht. Die Studierenden empfahlen daher, die Einführung der Paletten aus Vollpappe zunächst auf Sortimente und Vertriebswege zu konzentrieren, wo wenig Wasser im Spiel ist. Auch ist bekannt, dass im Vertriebsweg über Supermärkte und Discounter zum einen in der Regel Einwegpaletten verwendet werden und gleichzeitig nach Verlassen der produzierenden Gärtnerei wenig gegossen wird, da die Ware schnell abverkauft wird, was für eine Eignung der Alternative in diesem Segment spricht. Einig waren sich die Befragten, dass eine Umstellung nach und nach erfolgen sollte, um weitere Praxiserfahrung zu sammeln, die dann wiederum in die Weiterentwicklung der Produkte fließen kann. Prof. Dr. Klaus Menrad, als Leiter des Schwerpunktes Marketing im Gartenbau, dankte am Ende des Semesters und des Projekts allen Beteiligten und hofft, damit einen weiteren Schritt zur weiteren Plastikvermeidung geleistet zu haben.

Paul Lampert



Katharina Weigl und Felix Prell studieren beide Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen im vierten Semester und sind als Studiengangsbotschafter/in für Studieninteressierte tätig. (Fotos: privat)

UNSERE GB-STUDIENGANGSBOTSCHAFTERIN UND UNSER -BOTSCHAFTER STELLEN SICH VOR

Unsere Studiengangsbotschafter/innen sind wichtige Ansprechpartner/innen für Studieninteressenten und vertreten unser Studienangebot bei Veranstaltungen. Sie werden bereits seit einigen Jahren an unserer Fakultät GL bestellt. Im Studiengang Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen sind Katharina Weigl und Felix Prell seit dem Wintersemester 2020/2021 aktiv (mehr über unsere Studiengangsbotschafterinnen Lebensmitteltechnologie, Nadja Kernbichl und Juliette Röhl, erfahren Sie auf Seite 14).

KATHARINA WEIGL

Studiengang: Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen

Studiensemester: 4

katharina.weigl@student.hswt.de

Mein Name ist Katharina Weigl und ich studiere Gartenbau an der HSWT. Das Großartige an diesem Studiengang ist die Verknüpfung von Theorie und Praxis, da zu den meisten Modulen ein Praktikum angeboten wird. Man sitzt also nicht nur im Hörsaal, sondern steht auch mal draußen auf dem Feld, im Gewächshaus oder auch im Labor und führt Versuche durch. Genau diese Vielseitigkeit gefällt mir am Gartenbaustudium. Auch Freising als Wohnort ist sehr vorteilhaft. Die Anbindung an Autobahn und ÖPNV ist gut. Erwähnenswert ist nicht nur die Nähe zu München, sondern auch die Nähe zur Natur. Die umliegenden Wälder, aber auch der Sichtungsgarten auf dem Campus selbst, sind sehr schön. Falls Ihr Fragen zum Studium habt oder für einen Tag das Studentenleben direkt vor Ort erleben wollt, könnt Ihr Euch gerne an mich wenden!

FELIX PRELL

Studiengang: Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen

Studiensemester: 4

felix.prell@student.hswt.de

Mein Name ist Felix Prell und mein Traum war seit Abschluss der Realschule, dual zu studieren. Da mir in dieser Zeit bewusst geworden ist, wie wichtig für viele Menschen Parkanlagen oder Gärten sind, habe ich mich kurzerhand für das Gartenbaustudium an der HSWT entschieden. Unglaublich ist vor allem die große und vielfältige Auswahl an Modulen, welche man ab dem 4. Semester mittels eigener Entscheidung belegen kann, wie zum Beispiel Arbeitspädagogik, Verfahrenstechnik, Staudenkunde, Marketing und vieles mehr. Somit kann man sich das Studium nach eigener Vorstellung zusammenstellen. Auch sehr gut finde ich das Praxissemester, das man absolvieren muss, um das erlernte Wissen anzuwenden und sich dadurch auf das bevorstehende Berufsleben vorzubereiten. Die familiäre Atmosphäre, welche an der Universität vorherrscht, ist ein weiterer Grund, weshalb ich Gartenbau studiere. Neugierig? Für weitere Fragen stehe ich gerne zur Verfügung!

Prof. Dr. Özlem Özmutlu Karlioglu ist eines der Gesichter der LaKoF-Kampagne "Werde Professorin".
(Foto: Jens Heilmann; Grafik: H&H Brands Works)

VORBILD: PROFESSORIN DR. ÖZLEM ÖZMUTLU KARSLIOGLU BERICHTET VON IHREM BERUF

Die HSWT beteiligt sich an der bayernweiten Kampagne "Werde Professorin" der Landeskonferenz der Frauen- und Gleichstellungsbeauftragten an Bayerischen Hochschulen (LaKoF Bayern/HAW). Mit Dr. Özlem Özmutlu Karlioglu von der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie und Dr. Prisca Kremer-Rücker von der Fakultät Landwirtschaft, Lebensmittel und Ernährung werden zwei Professorinnen der HSWT im Rahmen der Kampagne als "Role Models", als Vorbilder für andere Frauen, vorgestellt. Ziel der Kampagne ist es, auf das Berufsbild der Professorin an Hochschulen für angewandte Wissenschaften aufmerksam zu machen und Frauen zu motivieren, diesen Beruf zu ergreifen.

In Bayern ist nur jede fünfte Professur mit einer Frau besetzt, obwohl mit 51 Prozent mehr als die Hälfte der Personen, die ein Hochschulstudium abschließen, weiblich sind. "Es muss uns jetzt gelingen, mehr Frauen zu motivieren, diesen wunderbaren Beruf in Lehre und Wissenschaft zu ergreifen", sagte Prof. Dr. Christiane Fritze, Präsidentin der Hochschule Coburg und stellvertretende Vorsitzende von Hochschule Bayern e.V., bei der virtuellen Auftaktveranstaltung der Kampagne Anfang Januar 2021.

"SPIELEN SIE IHRE SKILLS AUS"

Özlem Özmutlu Karlioglu, die 2005 an der Technischen Universität München promovierte, ist seit Herbst 2016 an der HSWT beschäftigt und hat die Professur für Lebensmitteltechnologie inne, zudem leitet sie das Institut für Lebensmitteltechnologie der Hochschule. Seit Herbst 2020 besetzt sie außerdem eine Forschungsprofessur im Rahmen der Hightech Agenda Bayern. Der Fokus ihrer Forschungsarbeiten liegt im Bereich der pflanzlichen Proteine und deren Einsatz in Lebensmitteln. Bevor sie an die HSWT kam, war sie rund elf Jahre lang bei Mondelēz International beschäftigt – ihre Erfahrungen aus der Industrie lässt sie nun in ihre Lehre einfließen.

"Als ich selbst Studentin war, fand ich die Gastdozentinnen und -dozenten aus der Industrie sehr überzeugend und profitierte von ihrem Erfahrungsschatz. Ihre Sichtweise war so breit und reich, das hat mich damals schon sehr überzeugt. Nachdem ich während meiner Tätigkeit in der Industrie viele unterschiedliche Produkte und Funktionen kennengelernt hatte, dachte ich mir, dass die Zeit gekommen ist, diese Erfahrungen weiterzugeben. Diese Idee war der Anfang, dann stieß ich auf die Professur an der HSWT, wo ich nun seit vier Jahren angestellt bin." Ihr Vorhaben setzt Özlem Özmutlu Karlioglu im Beruf der Professorin nun um: "Ich bin gerne Professorin, weil ich jungen Menschen neue oder andere Perspektiven ermöglichen und gleichzeitig wechselnde Themen in Forschung und Lehre bearbeiten kann." Ihr Rat an junge Frauen, die mit dem Gedanken spielen, später Professorin zu werden: "Frauen neigen dazu, ihre Fähigkeiten und Kompetenzen nicht in den Vordergrund zu stellen und mindern damit ihre Chancen. Spielen Sie Ihre Skills aus, dann sind Sie klar im Vorteil." **Christine Dötzer**



Honorarprofessor Dr. Ulrich Busch bei seinem Festvortrag (links) sowie mit (von links) den Laudatoren, LGL-Präsident Walter Jonas, HSWT-Präsident Dr. Eric Veulliet und Prof. Dr. Siegfried Scherer von der TU München.

DR. ULRICH BUSCH ZUM HONORARPROFESSOR DER HSWT ERNANNT

In einem kleinen Festakt ernannte die HSWT Dr. Ulrich Busch am 28. Oktober 2020 zum Honorarprofessor. Bereits Mitte März war der Biologe offiziell zum Honorarprofessor bestellt worden – er ist erst die sechste Person in der Geschichte der Hochschule, der diese besondere Auszeichnung zuteilwird. Die feierliche Ernennung war coronabedingt bereits verschoben worden und musste aufgrund des aktuellen Infektionsgeschehens unter Ausschluss der Öffentlichkeit stattfinden. Lediglich der Geehrte sowie die Laudatoren waren vor Ort, alle Interessierten konnten sich per Livestream zuschalten.

Vielen wird 2020 als "Corona-Jahr" in Erinnerung bleiben. Bei ihm sei das nicht so, sagte Dr. Ulrich Busch in seinem Festvortrag. "Für mich wird 2020 immer das Jahr sein, in dem ich zum Honorarprofessor bestellt wurde, meine älteste Tochter geheiratet hat und ich zum ersten Mal Opa geworden bin." So richtete er am Ende seiner Rede einige persönliche Dankesworte an seine Lieben. Er zeigte dabei, worauf eine erfolgreiche Karriere baut: auf den Rückhalt der Familie und auf Leidenschaft. "Ich arbeite gern", sagt er, "und das macht die Sache erst rund."

"Besondere Zeiten erfordern besondere Formate", sagte HSWT-Präsident Dr. Eric Veulliet in seinem Grußwort, in dem er auf die Bedingungen hinwies, die für diese Auszeichnung erfüllt werden müssen: die regelmäßige positive Evaluierung von Lehrveranstaltungen, der Status als herausragende Persönlichkeit, die positive Präsenz innerhalb der HSWT sowie die bedeutende Position in der Fachwelt. Dass Dr. Ulrich Busch alle diese Bedingungen erfüllt, zeigten die folgende Rednerin und die Redner. Als "Aushängeschild" bezeichnete ihn Walter Jonas, damals designierter und mittlerweile Präsident des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL). Dr. Ulrich Busch arbeitet seit 1997 am LGL, seit 2014 leitet er das Landesinstitut für Lebensmittel, Lebensmittelhygiene und Kosmetische Mittel. Die Zusammenarbeit zwischen LGL und HSWT geht vor allem auf Buschs Initiative zurück; sie sei eine "sehr gewinnbringende Kooperation", wie es Jonas formulierte.

Auf Buschs Lehrveranstaltungen und Präsenz an der Hochschule ging Dr. Carola Kuss, Professorin für Lebensmitteltechnologie und Produktentwicklung an der HSWT, in einer Videobotschaft ein, da sie krankheitsbedingt nicht vor Ort sein konnte. Dr. Busch ist seit 2013 als Lehrbeauftragter tätig, seine Lehrveranstaltungen werden von Studierenden durchweg sehr gut bewertet. Sie seien "anschaulich", "lebendig" und "informativ", zitierte die Laudatorin aus den Evaluierungen. Er sei "humorvoll", "super motiviert" und lege Wert darauf, dass alle ihm folgen könnten. Bei der Konzeption des Masterstudiengangs Lebensmittelqualität hatte Busch sich intensiv eingebracht und die Kooperation zwischen HSWT und LGL vorgeschlagen. Des Weiteren übernehmen er und weitere Experten des Landesamtes wesentliche Lehrleistungen. Dr. Buschs Leistungen in der Forschung skizzierte Prof. Dr. Siegfried Scherer, Leiter des Lehrstuhls für Mikrobielle Ökologie am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der TU München. Als gebürtiger Marburger studierte Busch 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. Der Laudator hob die bemerkenswerte Breite der Forschungsarbeiten und die große Zahl an Veröffentlichungen hervor, darunter bis jetzt rund 100 Beiträge in angesehenen wissenschaftlichen Zeitungen, obwohl Publikationstätigkeiten gar nicht zu Buschs primären Dienstplichten gehörten. Einblick in seine Tätigkeit in der amtlichen Lebensmittelüberwachung gab der Honorarprofessor im Rahmen seines Festvortrags zum Thema "Lebensmittelbetrug – aktuelle Aspekte", den er auf seine bewährte anschauliche, informative und humorvolle Art hielt.

Teresa Pancritius



Den Lebensmitteltechnologie-Studentinnen Nadja Kernbichl und Juliette Röhl hat der Einsatz als Mentorinnen so viel Spaß gemacht, dass die beiden nun als Studiengangsbotschafterinnen für Studieninteressierte tätig sind. (Foto: privat).

MENTORENPROGRAMM "STUDIERENDE BEGLEITEN DEN STUDIENSTART" - EIN VOLLER ERFOLG

"Das Mentorenprogramm 'Studierende begleiten den Studienstart' hat mich von Anfang an begeistert und mir enorm viel geholfen", sagt Stefan Wörle. Der 18-Jährige aus dem schwäbischen Sielenbach ist Mitte März in sein zweites Semester im Studiengang Lebensmitteltechnologie gestartet. Bereits bei der Bewerbung an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) hat er nach einem Programm dieser Art Ausschau gehalten. Eine gute Freundin von ihm, die an der HSWT Biotechnologie studiert, habe damit an ihrer Fakultät sehr positive Erfahrungen gemacht, berichtet er.

DIE IDEE

Anfang Oktober starteten die neuen Jahrgänge in den Studiengängen Gartenbau – Produktion, Handel, Dienstleistungen und Lebensmitteltechnologie. Es war kein normales Wintersemester und damit auch kein normales erstes Semester für die Studienanfängerinnen und -anfänger. Mit dem Mentorenprogramm sollte eine Möglichkeit geschaffen werden, diese bestmöglich bei ihrem Start ins Studium zu unterstützen und auf direktem Wege studentische Ansprechpartner/innen zu finden. Die Idee war, dass sich Studierende aus höheren Semestern als Zweier- oder Dreiergruppen zusammenfinden. Jede Gruppe stellte sich in einem Text oder Video auf der Lernplattform moodle vor. Die Erstsemester-Studierenden konnten sich dann bei der Gruppe melden, die am besten zu ihren Hobbys und Neigungen passte. Stefan Wörle hat sich für Nadja Kernbichl und Juliette Röhl als Mentorinnen entschieden. "Nadja war wie ich auf der Realschule und hat dann auf der FOS den Agrarweig belegt", begründet er seine Entscheidung. "Sie wusste, was auf mich zukommt. Außerdem waren mir die beiden sofort sympathisch."

Nadja Kernbichl (23) und Juliette Röhl (20) studieren mittlerweile im vierten Semester Lebensmitteltechnologie. "Als wir ins erste Semester gestartet sind, hatten wir beide auch Mentorinnen, welche uns in diversen Situationen und Fragen sehr weitergeholfen haben", sagen sie über ihre Motivation. "Sowohl bei Hochschulthemen als auch bei privaten Fragen standen sie uns mit Rat und Tat zur Seite." So begleiteten die beiden Oberpfälzerinnen "ihre" Erstsemester-Studierenden – neben Stefan Wörle sieben junge Frauen – durch das Wintersemester. "Zum Semesterstart haben wir uns an der Hochschule getroffen und einen Rundgang über den Campus gemacht", erzählt Juliette Röhl. Weitere persönliche Treffen mussten aufgrund der Corona-Pandemie entfallen, dafür herrschte ein reger Austausch in der WhatsApp-Gruppe. Hier nahmen die Mentorinnen ihren Mentees zunächst die Nervosität vor dem Studium und zeigten ihnen, dass auch ein dickes Physik-Skript zu bewältigen ist. Später gaben sie Tipps, zum Beispiel zur Prüfungsvorbereitung. "Uns war es zudem wichtig, regelmäßig nachzufragen: 'Wie geht es Euch?' Fühlt Ihr Euch mit Eurem Studium wohl?!", erzählt Juliette Röhl. Über WhatsApp ist die Gruppe weiterhin in Kontakt und hofft, sich bald auch noch einmal persönlich treffen zu können.

AUS MENTORINNEN WURDEN STUDIENGANGSBOTSCHAFTERINNEN

Die Bereitschaft, die "Erstis" zu begleiten, war insgesamt groß: Im Gartenbau gab es acht, in der Lebensmitteltechnologie 13 Gruppen. Nadja Kernbichl und Juliette Röhl hatten so viel Freude daran, die Begeisterung für ihr Studium und ihre Erfahrungen weiterzugeben, dass sie sich sofort beworben haben, als neue Studiengangsbotschafter/innen Lebensmitteltechnologie gesucht wurden. Als Ansprechpartnerinnen sind sie nun auch für Studieninteressierte tätig.

Teresa Pancritius



Initiatorin und Gartenbau-Studentin Johanna Altmannshofer. (Foto: privat)

"ICH BIN FROH, DASS WIR TROTZ DIESER AUSNAHMESITUATION HELFEN KÖNNEN"

Gemeinsam gegen Blutkrebs – in Corona-Zeiten eben von Zuhause aus. Gartenbau-Studentin Johanna Altmannshofer hat im Sommersemester 2020 zusammen mit dem Studierendenparlament der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und der Deutschen Knochenmarkspenderdatei (DKMS) eine Registrierungsaktion für die DKMS auf die Beine gestellt. Im Interview erklärte sie damals, wie einfach und schnell sich HSWT-Studierende, -Lehrende und -Mitarbeiter – und natürlich alle Interessierten – als potenzielle Stammzellenspenderinnen und -spender registrieren lassen können.

Was hat Sie dazu bewegt, eine Registrierungsaktion für die DKMS an der HSWT zu initiieren?

Eine junge Frau, die ich schon seit meiner Kindergartenzeit kenne, ist 2019 an Blutkrebs erkrankt. So schockiert ich gewesen bin, als ich davon erfahren habe, so schön war es für mich, zu sehen, was unternommen wurde, um sie zu unterstützen. Bei der DKMS-Aktion im schwäbischen Markt Pöttmes, wo ich herkomme, haben sich Menschen aus der ganzen Region registrieren lassen – das hat mich sehr bewegt. Als ich dann die Idee hatte, eine Registrierungsaktion an der HSWT zu initiieren, hat mich meine Familie sofort motiviert, das durchzuführen. Mein Bruder und mein Vater konnten beide als Stammzellenspender Blutkrebspatienten helfen und mein Vater hat als Lehrer bereits einige Male solche Aktionen am Aichacher Schulzentrum begleitet.

Wegen der Corona-Pandemie ist der Campus weitgehend leer, das Studium findet im virtuellen Raum statt – war Ihnen sofort klar, dass die Registrierungsaktion auch online ablaufen kann?

Natürlich war zuerst ein Event auf dem Campus geplant, das ursprünglich im Sommersemester 2020 hätte stattfinden sollen. Dazu habe ich im Herbst 2019 zum einen die DKMS, zum anderen das Studierendenparlament der Hochschule kontaktiert und bin von beiden Seiten sofort unterstützt worden. Dann kam die Corona-Pandemie und ich dachte: "Das war es erst einmal." Die DKMS regte in der Folge an, die Aktion online durchzuführen, und ich bin froh, dass wir jetzt trotz dieser Ausnahmesituation zur Registrierung aufrufen und so dazu beitragen können, dass noch mehr Menschen potenzielle Stammzellenspenderinnen und -spender werden.

Wie läuft die Registrierung von Zuhause aus ab?

Ganz einfach: Wer gesund und zwischen 17 und 55 Jahre alt ist, bestellt sich die Registrierungsunterlagen über die Aktionsseite auf der Homepage der DKMS nach Hause. Man unterschreibt eine Einverständniserklärung und nimmt mithilfe von drei medizinischen Wattestäbchen einen Abstrich von der Wangenschleimhaut vor. Eine genaue Anleitung ist auch dabei. Dann schickt man das Kit zeitnah zurück – das war's! Bis jetzt haben schon rund 80 Personen über den Link auf der HSWT-Homepage und -Facebookseite das Set bestellt. Die Online-Registrierungsaktion unserer Hochschule läuft noch bis Montag, 06. Juli 2020 – aber natürlich kann man jederzeit Spenderin oder Spender werden.

Kann auch jemand die DKMS unterstützen, die oder der aus Alters- oder gesundheitlichen Gründen nicht als Spenderin oder Spender infrage kommt?

Eine Registrierung kostet die DKMS 35 Euro, deshalb sind natürlich auch finanzielle Spenden sehr willkommen. Wer helfen und andere motivieren möchte, kann ebenfalls eine Registrierungsaktion initiieren – momentan leider weiterhin nur online, aber hoffentlich bald wieder als Veranstaltung.

Interview: Teresa Pancritius



Von den Studierenden geehrt: Prof. Dr. Anton Buchmeier und Prof. Dr. Özlem Özmütlu Karslioglu erhielten im Rahmen des Dies academicus bzw. im Studiengang Lebensmitteltechnologie Preise für ihre Lehre.

PREISE FÜR DIE LEHRE - PROF. DR. BUCHMEIER UND PROF. DR. ÖZMUTLU KARSLIOGLU

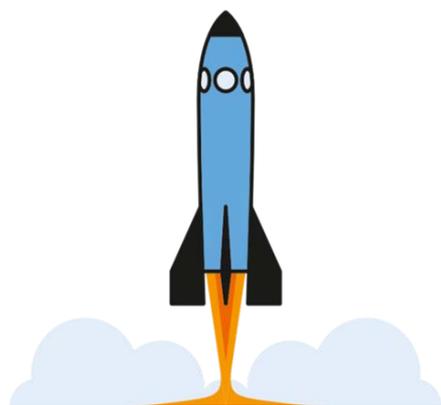
Prof. Dr. Anton Buchmeier erhielt Ende des vergangenen Jahres im Rahmen des hochschulweiten Dies academicus der HSWT von den Studierenden den Preis für herausragende Lehre. Im Sommer zuvor zeichneten die Lebensmitteltechnologie-Studentinnen und Studenten an unserer Fakultät GL Prof. Dr. Özlem Özmütlu Karslioglu mit dem Preis für gute Lehre aus.

DIES ACADEMICUS

Die HSWT hat, wie in jedem Jahr, im Rahmen des Dies academicus ihre besten Absolventinnen und Absolventen sowie den besten Lehrenden und besten Forschenden ausgezeichnet. Aufgrund der Coronavirus-Pandemie musste der übliche feierliche Rahmen entfallen. Die Laudationes wurden per Video übermittelt. Prof. Dr. Anton Buchmeier lehrt an der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie im Bereich Mathematik, Statistik und Informatik. Laudator Patrick Imminger, stellvertretender Vorsitzender des studentischen Sprecherinnen- und Sprecherrats, hob Buchmeiers Fähigkeit, verschiedenste Themen gut verständlich zu vermitteln, hervor. Besonders betonte Imminger den zugewandten Charakter des Preisträgers, seine Hilfsbereitschaft und seine Authentizität. "Er trägt das Herz am rechten Fleck", brachte es Imminger stellvertretend für die Studierendenschaft auf den Punkt. "Die Auszeichnung bedeutet mir viel, weil die Lehre der Grund ist, warum ich an der Hochschule bin, und weil ich die letzten Jahre aufgrund der Auslastung in meinen Ämtern die Befürchtung hatte, meine Lehre würde unter den anderen Dingen leiden. Daher freut es mich sehr, dass die Studierenden mein Bemühen und meine Wertschätzung für sie sehen", sagte der Preisträger. "Bereichernd ist es für mich, immer wieder zu sehen, wie die Studierenden sich vom ersten Vorlesungstag bis zur Verabschiedung entwickeln. Es ist auch wunderbar, wenn sie im Zuge von Abschlussarbeiten in Bereiche vordringen, die auch mir neu sind, denn am Ende des Tages sind wir alle Lernende, und dann lernen wir eben gemeinsam."

CORONA-SEMESTER

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, 1000 Euro, ist für die weitere Verbesserung der Lehre bestimmt. "Mit diesem Preis möchten wir Ihren Einsatz in diesem besonderen Semester würdigen. Sie haben sich sehr für uns ins Zeug gelegt und sogar das Praktikum möglich gemacht." Patrick Imminger, Studierendenvertreter im Studiengang Lebensmitteltechnologie, bedankte sich mit diesen Worten bei Prof. Dr. Özlem Özmütlu Karslioglu und überreichte ihr den Preis für gute Lehre 2020. In Zeiten von Corona leider nicht persönlich, sondern virtuell: Am Ende des Zoom-Meetings der Arbeitsgruppe Lebensmitteltechnologie blendete deren Leiter Prof. Dr. Thomas Lötzbeyer Fotos eines großen Blumenstraußes und der Urkunde für Prof. Dr. Özmutlu ein – die freudig überrascht war, ihren Namen darauf zu lesen. "Damit habe ich nicht gerechnet", sagte sie und gab den Dank an die Studierenden zurück. "Nur, weil Sie alle so gut mitgemacht haben, hat es mit den Lehrveranstaltungen in diesem Semester so gut geklappt." Strauß und Dokument konnte die Preisträgerin anschließend im Dekanat abholen. [Presse HSWT / Teresa Pancritius](#)



Mit dem FSIWS starten Food-Startups durch. Für die Gründungsförderung wurde er mit dem Hochsprung-Award ausgezeichnet (links). Grund zum Jubeln hatten auch die Gewinner/innen-Teams der Food Startup Awards 2020.

FOOD STARTUPS @ HSWT - AWARDS FÜR INKUBATOR UND GRÜNDER/INNEN-TEAMS

Der Food-Startup-Inkubator Weihenstephan (FSIWS) hat den ersten Platz beim HOCHSPRUNG-Award 2020 belegt, den das Entrepreneurship-Netzwerk der bayerischen Hochschulen am 26. November vergeben hat. Der Preis fördert die Gründungsdynamik an Hochschulen in Bayern. Die Jury würdigte mit der Erstplatzierung insbesondere das Engagement des FSIWS mit der Gastro-Initiative, die Gastronomen während der Corona-Pandemie unterstützt, sowie die erfolgreiche Online-Konferenz "Food Startup Campus" und die Hilfestellung für Gründer/innen-Teams bei kleinindustriellen Erstproduktionen. Die Jury, bestehend aus Expertinnen und Experten aus der Wirtschaft und dem Hochschulbereich, bewertete das Konzept, den Innovationsgrad, die Übertragbarkeit und den Erfolg von 31 Einreichungen aus 18 bayerischen Hochschulen. Wissenschaftsminister Bernd Sibler betonte anlässlich der Preisverleihung: "Allen Verantwortlichen und ihren Teams, die die ausgezeichneten Projekte auf die Beine gestellt haben, gratuliere ich herzlich. Dank ihrem großartigen Engagement grünt und blüht die bayerische Gründungslandschaft. Und so viel ist sicher: Der Einsatz lohnt sich! Alle eingereichten Projekte sind sehr vielversprechend und bringen unsere Gründerinnen und Gründer – und damit auch das Zukunftsland Bayern – voran." Den FSIWS rief die HSWT Anfang Juni 2019 ins Leben. Er ermöglicht es Studierenden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der HSWT und der am Campus Weihenstephan verbundenen Einrichtungen, ihre Unternehmensideen im Lebensmittelbereich zur Marktreife zu bringen. Hochschulexterne Gründer/innen können über den FSIWS fachkompetente Studierende aus allen Bereichen der Lebensmittelwertschöpfungskette als Partner oder Mitarbeiter gewinnen, etwa im Rahmen von Abschlussarbeiten oder mit den Studierenden als Mitgründende.

FOOD STARTUP AWARDS 2020

Im Zuge der virtuellen Weihnachtsfeier der FK GL wurde bereits zum dritten Mal der HSWT Food Startup Award verliehen. Fünf Gründer/innen-Teams des Studiengangs Lebensmitteltechnologie stellten in Pitches ihre am FSIWS entwickelten und produzierten Produkte vor, das Publikum stimmte ab. Den ersten Platz sicherte sich das Team "Sonnengläschen", Zweite wurden die Gründenden von "Maruella" und an dritter Stelle wurde "newkab" geehrt. Die mit 300, 200 und 100 Euro dotierten Preise wurden von der AOK Bayern gesponsert. Zum ersten Mal verlieh der FSIWS auch den Female Food Founders Award, der speziell erfolgreiche Gründerinnen-Teams auszeichnet. Auch dieser Award, dotiert mit 200 Euro, ging an "Sonnengläschen". Die angehenden Gründerinnen Anja Baumgärtner, Franziska Doll und Luisa Pelzer möchten mit ihrer Idee zur Reduzierung von Lebensmittelverschwendung beitragen. Sie stellen Brotaufstriche aus Gemüse her, das wegen äußerlicher Makel nicht in den Handel gelangt. Rupert Günther, Isabella Stechl und Mathias Wollmann von "Maruella" wollen Pasta gesünder machen und haben Nudeln aus Hanfprotein entwickelt, die mit etwa 50 Prozent einen sehr hohen Proteingehalt aufweisen. Ihre Produktidee richtet sich insbesondere an gesundheitsbewusste Menschen sowie Sportlerinnen und Sportler, die mit Pastagerichten Abwechslung in ihre Ernährung bringen möchten. Das Team um "newkab" – Karolina Guck, Isabella Heinzmann und Andreas Lehmeier – hat kompostierbare Kaffee-to-go-Becher aus Kaffeesatz entwickelt. Damit möchte das Trio zur Müllreduzierung beitragen. Die Rohstoffe bezieht das Startup regional. Bislang sind die "new kabs" als Einwegbecher konzipiert.

Den Female Food Founders Award übergab virtuell Prof. Dr. Alexandra Wuttig, Professorin für Entrepreneurship und Innovation sowie Kanzlerin der IUBH Internationale Hochschule, einer Partnerin des FSIWS. Nur rund 16 Prozent der in Deutschland gegründeten Startups sind in weiblicher Hand – deshalb will der Sonderpreis speziell Gründenden-Teams mit einem Frauenanteil von mindestens 50 Prozent unter die Arme greifen. **Christine Dötzer**



Preisträgerin Sabine Wittmann in der Indoor Farm am Institut für Gartenbau der Hochschule.

PRÄSENTATION ZUR EFFIZIENZ VON INDOOR FARMEN - PREIS FÜR SABINE WITTMANN

Sabine Wittmann, Studentin im kooperativen Masterstudiengang "Gartenbaumanagement" der HSWT und der TUM, erhielt im Sommer 2020 beim zehnten Kolloquium der Munich School of Engineering den zweiten Preis für ihre Präsentation zum Thema "Optimize efficiency – Indoor Farming". "Indoor Farming" bezeichnet den Anbau von Pflanzen in geschlossenen Systemen, die – anders als z.B. Gewächshäuser – von externen Einflüssen unabhängig sind. Wittmann, die als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Gartenbau der HSWT tätig ist, beschäftigte sich in ihrer Präsentation damit, wie in Indoor Farmen Energie eingespart werden kann und diese dadurch sowohl ökonomischer als auch nachhaltiger werden. In ihre Präsentation flossen neben aktuellen Ergebnissen aus Projekten zum Indoor Farming in der Arbeitsgruppe um Prof. Dr. Heike Mempel auch Studienergebnisse aus ihrer Masterarbeit ein. Zwei Hauptansatzpunkte für die Energieoptimierung hat Wittmann identifiziert: die Belichtungsstrategie und die Systemoptimierung gemäß der Pflanzenbedürfnisse – das in der Forschung bereits bekannte Konzept der "speaking plants", also der "sprechenden Pflanzen". Derzeit plant sie, ihre Studien zum Indoor Farming im Rahmen einer Doktorarbeit weiterzuführen. [Christine Dötzer](#)



Die Auszeichnung wurde Ende September 2020 in Berlin verliehen – aufgrund der Coronavirus-Pandemie in kleinem Rahmen und via Livestream. (Foto: GPI | Gesellschaft für Pädagogik, Information und Medien e.V.)

OPEN-VHB-KURS "PFLANZENSCHUTZ" ERHÄLT COMENIUS-EDUMEDIA-MEDAILLE

Der von der Arbeitsgruppe Pflanzenschutz am Institut für Gartenbau konzipierte und erstellte kostenfreie Online-Kurs "Pflanzenschutz – gefährlich, sinnlos und überflüssig?" im Angebot der Virtuellen Hochschule Bayern erhielt Ende September 2020 von der Gesellschaft für Pädagogik, Information und Medien e.V. (GPI) die Comenius-EduMedia-Medaille für digitale Bildungsmedien in der Kategorie "Mathematische und naturwissenschaftliche Bildung". Seit über 25 Jahren verleiht die GPI jährlich die Comenius-EduMedia-Auszeichnungen an herausragende Bildungsmedien für Beruf, Ausbildung, Schule, Kultur und Freizeit, die nach pädagogischen, didaktischen, ästhetischen und technischen Kriterien konzipiert und realisiert sind. Laudator Dr. Daniel Becker vom Institut für Aus- und Weiterbildung in Berlin lobte den Kurs in seiner Rede als inspirierendes Bildungsmedium: "Ich würde sagen: Wikipedia kann einpacken. Dieses Medium ist die Zukunft." Prof. Dr. Birgit Zange würdigte als Leiterin der Arbeitsgruppe die Leistung des Teams unter der Federführung von Thomas Lohrer, das mit dem Kurs eine wertvolle Möglichkeit geschaffen hat, mehr über das Thema Pflanzenschutz zu erfahren: "Hier kann jeder Teilnehmer in die Welt des Pflanzenschutzes eintauchen. Der Kurs ist didaktisch hervorragend aufbereitet und technisch auf hohem Niveau umgesetzt." [Christine Dötzer](#)



Einzigartige Professur und ein "unvergleichliches Dorado" vor der Hörsaal-tür: Prof. Dr. Bernd Hertle lehrt zu Freilandzierpflanzen und setzt dabei auf den Weihenstephaner Sichtungsgarten am Campus. (Foto: privat)

"EIN HISTORISCHER GLÜCKSFALL" - PROFESSUR FÜR FREILANDZIERPFLANZEN

Dr. Bernd Hertle ist Professor für Freilandzierpflanzen, eine Professur, die nur an der HSWT existiert. Im Interview spricht er unter anderem darüber, warum diese gerade in der heutigen Zeit von großer Bedeutung ist und welche Rolle das "Freilandlabor für die Pflanzenkunde" dabei spielt.

Sie sind Professor für Freilandzierpflanzen – warum existiert diese Professur nur an der HSWT?

Das hat unterschiedliche Gründe: Zum einen ist es ein historischer Glücksfall, der seinen Ursprung 1971 hat, dem Jahr der Gründung der Fachhochschule Weihenstephan. Hier wurde die der Staatlichen Lehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau angegliederte Ingenieurschule für Gartenbau zur Fachhochschule. In diesem Kontext wurde Dr. Josef Sieber, der langjährige Mitarbeiter im Sichtungsgarten Weihenstephan und Wegbegleiter von Prof. Dr. Richard Hansen, zum Professor "befördert". Während Hansen für die Lehrveranstaltungen in der Landespflege verantwortlich war, übernahm Sieber das Lehrdeputat im Fachbereich Gartenbau. Der zweite wesentliche Punkt – und der ist entscheidend für die Erhaltung der Professur bis heute – war der, dass im Studiengang Gartenbau frühzeitig erkannt wurde: Gartenbau bedeutet nicht nur Produktion, sondern auch Dienstleistung, Vermarktung, Handel. Die Beratung hinsichtlich der Verwendung der Pflanzen spielt hier eine ganz wesentliche Rolle.

Womit beschäftigen sich Studierende in Ihren Lehrveranstaltungen?

Im Wesentlichen mit drei Punkten: Mit der Pflanzenkunde, der Kultur von Stauden und der Pflanzenverwendung. Konkret sind die Lehrveranstaltungen so aufgebaut, dass im einführenden Teil Freilandzierpflanzen innerhalb des Moduls Zierpflanzen und Gemüse Grundlagen über Herkunft, Vegetationszonen, Lebens- und Wuchsformen von Pflanzen sowie die Vermehrung und die Lebensbereiche von Stauden behandelt werden. In den Modulen Staudenkunde, Gehölzkunde und Objektbegrünung werden dann vertiefte Pflanzenkenntnisse verlangt und die konkrete Verwendung der Pflanzen samt ihrer Pflege angesprochen. Das reicht von der Straßenbaumverwendung, Gehölzverwendung in kleinen Gärten über die Dach- und Fassadenbegrünung hin bis zum Einsatz von Stauden in Gärten, Parks und Stressstandorten im verdichteten Siedlungsraum. Inhalte, die angesichts von Urbanisierung und Klimawandel eine noch viel größere Wichtigkeit besitzen als zu der Zeit, in der das Fach Freilandzierpflanzen begründet wurde. Im Modul Gartengestaltung geht es dann darum, nach der Vorstellung theoretischer Inhalte einen Pflanzplan für ein real existierendes Grundstück unter Berücksichtigung ökologischer, ästhetischer und pflage technischer Aspekte zu erstellen.

Welche Bedeutung haben die Weihenstephaner Gärten für das Gartenbau-Studium an der HSWT?

Die Weihenstephaner Gärten sind für die Ausbildung ein absoluter Glücksfall und für Studentinnen und Studenten sicherlich ein unvergleichliches Dorado, um Gehölze, Stauden und Einjahrespflanzen sowie deren Verwendung studieren zu können. Die Übungen in meinen Modulen finden nahezu ausnahmslos in den Gärten statt. Das was in den Lehrveranstaltungen theoretisch angesprochen wird, lässt sich draußen vor Ort veranschaulichen. Die Studentinnen und Studenten können Pflanzen mit allen Sinnen erfahren. Sie bekommen eine konkrete Vorstellung über die Verwendung von Pflanzen. Wenn man so will, sind die Weihenstephaner Gärten das Freilandlabor für die Pflanzenkunde. Selbst profitiere ich in unglaublichem Maß von den in den Gärten gewonnenen Erfahrungen und den dort durchgeführten Projekten, deren Ergebnisse wie selbstverständlich in die Lehre einfließen. Ich bin überaus glücklich, dass wir die Gärten hier haben und könnte mir eine Ausbildung in der Pflanzenkunde und Pflanzenverwendung ohne diese nicht vorstellen.

Interview: Teresa Pancritius

TERMINE

APRIL

06.04.2021
Online-Studieninformationstag der Fakultät GL

NOVEMBER

26./27.11.2021
Stand der Fakultät GL auf der "Einstieg München"
– Messe für Ausbildung, Studium & Gap Year

