

GL.NEWSGREEN

AKTUELLES AUS DER FAKULTÄT
GARTENBAU UND LEBENSMITTELTECHNOLOGIE

2 | 2015



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

„Man muss immerfort verändern, erneuern, verjüngen, um nicht zu verstocken.“

Johann Wolfgang von Goethe

In diesem Sinne haben im September der Präsident der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und der Dekan der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, Prof. Dr. Stefan Krusche, eine fakultätsspezifische Zielvereinbarung unterzeichnet. Inhalte sind unter anderem die künftige Entwicklung der Studienanfängerzahlen, die Qualität der Lehre sowie die Themen Internationalisierung und Gleichstellung.

Die Unterzeichnung der Zielvereinbarung war eins der letzten Amtsgeschäfte von Prof. Dr. Stefan Krusche als Dekan. Er hat das Amt, nach der Ernennung von Herrn Prof. Dr. Volker Henning zum Leiter des ZFW, 2012 übernommen. In seine Amtszeit fielen die Akkreditierung der beiden Studiengänge, der Aufbau des Master-Studiengangs Gartenbaumanagement in Zusammenarbeit mit der Technischen Universität München (TUM), die Überarbeitung der Studien- und Prüfungsordnungen und vieles mehr. Im Kollegium der Fakultät wurden Arbeitsgruppen für wichtige Handlungsfelder wie z.B. Öffentlichkeitsarbeit eingerichtet. Die Immatrikulationen haben aufgrund dieser Anstrengungen einen erfreulichen Trend genommen. In beiden Bachelorstudiengängen konnten am 01.10.2015 je rund 100 Studienanfänger begrüßt werden. Mit Semesterstart 2015 traten an der gesamten Hochschule die neu gewählten Dekane ihre Ämter an. Mit Prof. Dr. Carola Kuss übernahm nun erstmals eine Frau die „Geschäftsführung“ der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie.

Auch in einem anderen Bereich kam es zu personellen Veränderungen, Dr. Dominikus Kitemann übernahm die neu geschaffene Professur „Obstbau und Baumschule“. Sein Gartenbaustudium hat er an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf absolviert. Nach Prof. Dr. Donnchadh Mac Cárthaigh (Baumschule) hat nun auch der „zweite Vorgänger“ des neu berufenen Kollegen, Prof. Dr. Hans-Ulrich Helm (Obstbau), seinen Ruhestand angetreten. Über beide Themen berichtet der vorliegende Newsletter.

Aus dem Institut Lebensmitteltechnologie wird ein Projekt zur technischen Wasseraufbereitung vorgestellt.

Und in der Rubrik „Was macht denn eigentlich...“ erhalten wir einen spannenden Einblick in den Unruhestand von Prof. Dr. Ohmayer.



Viel Spaß beim Lesen

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

Katrin Kell
Vorsitzende des Verbandes
Weihenstephaner Ingenieure e.V

ABSCHIED NACH ÜBER ZWEI JAHRZEHNEN LEHR- UND FORSCHUNGSTÄTIGKEIT

Prof. Dr. Hans-Ulrich Helm trat mit Ende des Sommersemesters 2015 in den wohl verdienten Ruhestand. Den Ruf zum Professor für Obstbau an die damalige FH Weihenstephan erhielt er im März 1992.

Den aktuellen und ehemaligen Studierenden des Studienganges Gartenbau bleibt Herr Prof. Dr. Helm vor allem durch seine vielfältigen Lehrveranstaltungen in bester Erinnerung. Schwerpunkte seiner Tätigkeit an den Fakultäten Gartenbau und Lebensmitteltechnologie sowie Landschaftsarchitektur, bildeten die Lehrgebiete Obstbau und Pflanzenschutz.

Prof. Dr. Helm wurde am 04.12.1951 in Hamburg geboren. Nach Schulzeit und Abitur in Hamburg schloss sich das Gartenbaustudium an der TU Hannover an. Vier Jahre war er Wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Nutzpflanzenforschung des Fachbereiches Internationale Agrarentwicklung der TU Berlin. Mit der Forschungsarbeit „Einfluss steigender Nitraternährung auf das Wachstum von Apfelbäumen mit unterschiedlichem Virusbefall“ promovierte er im Jahr 1981 bei Prof. Dr. Lüdders.

Der internationale Austausch und die Zusammenarbeit mit verschiedenen Einrichtungen in Entwicklungsländern lag Herrn Prof. Dr. Helm stets am Herzen. Direkt nach seiner Promotion arbeitete er für die Gesellschaft für Technische Zusammenarbeit (GTZ). Als Mitarbeiter im Projekt „Moderne Bewässerungsmethoden am ariden Standort“ leistete er als Landwirtschaftsexperte im ägyptischen Wüstental Wadi el Natrun (Ausläufer der Sahara, südwestlich des Nildeltas) vorbildliche Arbeit im Bereich der internationalen Zusammenarbeit.

Großes Praxiswissen konnte er sich während seiner knapp zehnjährigen Führungsverantwortung in der Firma Schering AG erwerben. Als Produktmanager Gartenbau und Landschaftspflege zeichnete er beispielsweise Verantwortung für Propamocarb-Produkte.

An der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf betreute er von 1996-2002, zusammen mit Prof. Dr. Frenz, das Projekt Obst- und Gemüsebau in der Mongolei. Der Kontakt und Austausch mit der mongolischen Staatsuniversität für Landwirtschaft in Ulaanbaatar wird bis heute gepflegt.

Während eines Forschungsfreisemesters war Prof. Dr. Helm, auf Einladung der National Chiayi University, im Sommersemester 2007 in Taiwan. Im Rahmen seiner Ernennung zum „Chair Professor in the Department and Graduate Institute of Horticultural Science“ führte er Lehrveranstaltungen im Fach „Temperate Zone Fruits“ durch und wirkte in zahlreichen Forschungsprojekten mit. Mit großer Kontinuität hat er über viele Jahre in zahlreichen Gremien der Fakultät mitgearbeitet. Zwanzig Jahre, vom SS 1993 bis SS 2013, war er Vorsitzender der Prüfungskommission im Studiengang Gartenbau. Dieses oft schwierige Amt führte er mit besonderem Geschick und Fairness, was ihm die Anerkennung seiner Kolleginnen und Kollegen sowie Studierenden einbrachte. Als Dekan stand er der Fakultät Gartenbau zwei Jahre lang vor. Unzähligen Studierenden war er als Praxisbeauftragter des Fachbereiches ein wertvoller Ansprechpartner.

Im Jahr 2000 pachtete die damalige Staatliche Versuchsanstalt für Gartenbau die Versuchsstation für Obstbau Schlachters. Herr Prof. Dr. Helm war seither als Wissenschaftlicher Leiter tätig. In dieser Zeit konnten, v.a. durch erfolgreiche Einwerbung von Drittmitteln, zahlreiche Forschungsprojekte durchgeführt werden. Die Versuchsstation ermöglicht zudem eine praxisnahe Ausbildung der Gartenbaustudenten mit Seminaren, Studien- und Abschlussarbeiten.

Die Fakultät dankt Prof. Dr. Helm für sein weit über die Norm hinausgehendes Engagement, und sie wünscht ihm weiterhin beste Gesundheit, so dass er einen aktiven Ruhestand mit zahlreichen Reisen in unbekannte Länder genießen kann.



v. l. nach r.: Martin Nüberlin (Vorsitzender der EZG Lindauer Obstbauern), Prof. Dr. Dominikus Kitemann, Prof. Dr. Hans-Ulrich Helm, Helmut Jäger (Vors. Bay. Erwerbsobstbauverband e.V.)
Bild: Anette Gerhold

PROF. DR. DOMINIKUS KITTEMANN

Anfang August 2015 wurde Prof. Dr. Dominikus Kitemann als Professor für Obstbau und Baumschule an die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (HSWT) berufen. Er ist damit Nachfolger von Prof. Dr. Donnchadh Mac Cárthaigh (Baumschule) und Prof. Dr. Hans-Ulrich Helm (Obstbau) in der nun vereinten Professur „Obstbau und Baumschule“.

Die HSWT ist Prof. Kitemann gut bekannt, da er sein Gartenbaustudium mit dem Schwerpunkt Obstbau hier absolviert hat. Nach dem Studium arbeitete er am Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (KOB) im Bereich Ernte, Lagerung und Fruchtqualität. Während dieser Zeit promovierte er als externer Doktorand der TU München zum Thema „Untersuchungen zu Fruchtfleischfestigkeit und Zellwandabbau von Apfelsrüchten während der Lagerung unter besonderer Berücksichtigung des Einflusses von Ethylen“.

Nach Beendigung seiner Promotion übernahm er als wissenschaftlicher Mitarbeiter der Universität Hohenheim den Arbeitsbereich Nacherntephysiologie am KOB in Ravensburg. Hier lag der Schwerpunkt seiner Arbeit, neben der Beratung von Praxisbetrieben im Bereich Lagerung, vor allem in der zum Teil grundlagenorientierten, jedoch vor allem angewandten Forschung im Rahmen von nationalen sowie internationalen Forschungsprojekten.

Forschungsschwerpunkte waren in den vergangenen Jahren unter anderem die Anwendung moderner Lagerverfahren bei Kern-, Stein- und Beerenobst, Ursachen- und Maßnahmenforschung zum Auftreten physiologischer Lager-schäden, der Einfluss der Lagerung auf sensorische Qualität sowie den Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen, Möglichkeiten der Energieeinsparung in der Obstlagerung, die Bestimmung des optimalen Erntetermins bei Kernobst sowie der Einfluss von Vorerntefaktoren auf die Fruchtqualität und Haltbarkeit. Neben seiner Forschungstätigkeit lehrte Herr Kitemann an der Universität Hohenheim den Bereich Nacherntephysiologie und Lagerung von Obst.

Am Standort Weihenstephan sieht Prof. Kitemann einen zukünftigen Schwerpunkt für die angewandte Forschung in der Intensivierung des Themas Lagerung und Fruchtqualität. Mit dem geplanten Bau eines Lehr- und Versuchslagers sollen optimale Bedingungen für Lehre und Forschung im Bereich Lagerung von Kern-, Stein- und Beerenobst geschaffen werden. Versuchs- und Forschungsvorhaben bei Beerenobst sollen zudem weitergeführt werden, wobei wie bisher die Erdbeere als wichtigste Beerenobstkultur in Bayern im Vordergrund steht.

Im Rahmen seiner Professur übernimmt Herr Kitemann auch die wissenschaftliche Leitung der Versuchsstation für Obstbau in Schlachters bei Lindau. Dort werden vor allem für die Obstbauregion Bodensee relevante Fragestellungen in den Bereichen Kulturführung, Technik im Obstbau, Sorten- und Unterlagenprüfung sowie Erhalt und Pflege alter Streuobstbestände bearbeitet. Zusätzlich zu den bestehenden Themenschwerpunkten soll der Bereich „Technik im Obstbau“ zukünftig weiter ausgebaut werden. Zudem soll die Sortenprüfung bei Zwetschgen unter den Anbaubedingungen der Bodenseeregion einen weiteren Themenbereich in Schlachters darstellen.

In der Lehre übernimmt Prof. Dr. Kitemann Lehrveranstaltungen in den Fächern Obstbau, Baumschule, Lagerung und Aufbereitung gartenbaulicher Produkte sowie Grundlagen der Pflanzenproduktion und Tropischer Gartenbau.

FRANZISKA KOHLRAUSCH





FEIERLICHE VERABSCHIEDUNG DER ABSOLVENTEN IM STUDIENGANG GARTENBAU

Am 10. Oktober verabschiedete die Fakultät die Absolventen im Studiengang Gartenbau aus dem Jahr 2015. Im Rahmen dieser Feierstunde wurden drei Absolventen besonders geehrt. Neben den Auszeichnungen des Förderkreises und dem Verband der Weihenstephaner Ingenieure zeichnete Bernhard Hö nig, Geschäftsführer der Firma Dehner GmbH&Co.KG, erstmals die beste Absolventin der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen aus.

Die Auszeichnungen im Einzelnen

Förderkreis der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf e.V.
Beste Absolventin der Studienrichtung Produktionsgartenbau
Laudatio: Prof. Dr. Birgit Zange
Preisträgerin: Nane Janson

Frau Nane Janson wurde in Lahr im Schwarzwald geboren, besuchte dort das Gymnasium und begann 2011 ihr Studium in Weihenstephan. In ihrer Bachelorarbeit beschäftigte sich Frau Janson mit der „Biologie der Quecke und sich daraus ergebende Ansätze für Bekämpfungsstrategien im Ökologischen Landbau“. Frau Janson hat dabei unter Beweis gestellt, zu welchen hervorragenden Leistungen sie fähig ist. Sie hat sich tief in die Materie der Queckenbekämpfung eingearbeitet und die Thematik in allen Facetten pragmatisch, zielorientiert und mit hohem wissenschaftlichem Niveau bearbeitet. Die Arbeit wurde mit 1,0 bewertet.

Der Verband der Weihenstephaner Ingenieure e.V.
Förderpreis für soziales Engagement
Laudatio: 1. Vorsitzende Katrin Kell
Preisträger: Peter Heinzelm ann

Aufgrund seines ehrenamtlichen und sozialen Engagements während seiner Studienzeit wurde Herr Peter Heinzelm ann vom Verband der Weihenstephaner Ingenieure ausgezeichnet. Nach einer Berufsausbildung und weiteren zwei Jahren Arbeit als Obstbauer begann Herr Heinzelm ann zunächst ein Umwelt-Ingenieur-Studium in Zürich. Nach einem Auslandsaufenthalt in Schweden immatrikulierte er sich im Frühjahr 2013 im Studiengang Gartenbau in Weihenstephan. Herr Heinzelm ann hat seither seine Studienziele mit hohem Engagement und großer Zielstrebigkeit verfolgt und durch seine freundliche, verbindliche Art die Sympathien seiner Kommilitonen und der Lehrenden gewonnen.



Prof. Dr. Stefan Krusche



Prof. Dr. Birgit Zange



Katrin Kell und Preisträger Peter Heinzelm ann



Geschenk der Studierenden:
Gelbfrüchtige Eberesche, Sorbus 'Joseph Rock'

FIRMA DEHNER ENGAGIERT SICH ERNEUT IM BACHELORSTUDIENGANG GARTENBAU

Im Rahmen der Absolventenverabschiedung im Studiengang Gartenbau zeichnete Bernhard Hönig, Geschäftsführer der Firma Dehner GmbH&Co.KG, die beste Absolventin der Studienrichtung Handel und Dienstleistungen aus. „Die Firma Dehner zeigt hiermit erneut ihr großes Interesse am Studiengang Gartenbau und insbesondere an der Studienrichtung Handel und Dienstleistung“, so Hönig. Dieses Interesse der Firma existiert seit vielen Jahren und zeigt sich in unterschiedlichsten Aktivitäten. So fördert Dehner, Europas größte Garten-Center Gruppe, die Stiftungsprofessur „Handelsbetriebslehre“ an der Fakultät Gartenbau und Lebensmitteltechnologie, die seit 2013 mit Prof. Dr. Thomas Hannus besetzt ist. Ebenfalls zeigt sich das Interesse an der Hochschule in der Mitwirkung von Herrn Bernhard Hönig im Hochschulrat von Weihenstephan.

Die Preisträgerin Andrea Baron ist auf Umwegen zum Gartenbau gekommen. Vor Ihrem Studium war sie über zehn Jahre als Grafikerin und später als Art Directorin tätig. Trotz größter beruflicher Erfolge hat sich Frau Baron zum Studium Gartenbau an der HSWT entschieden und dies im vergangenen März mit einem herausragenden Ergebnis abgeschlossen. Frau Baron untersuchte in ihrer Bachelorarbeit die Verteilung ätherischer Öle in den Wurzeln ausgewählter Genotypen von Baldrian (*Valeriana officinalis*). Seit dem vergangenen Sommersemester studiert Frau Baron im neu gegründeten Masterstudiengang Gartenbaumanagement, der gemeinsam von der HSWT und der Technischen Universität München (TUM) angeboten wird.



Bernhard Hönig und Preisträgerin Andrea Baron



Bernhard Hönig, Geschäftsführer der Firma Dehner GmbH&Co.KG

„VON DER WELT LERNEN“ INFORMATIONEN UND ERFAHRUNGSBERICHTE ZU PRAKTIKUMSMÖGLICHKEITEN IN DEN USA

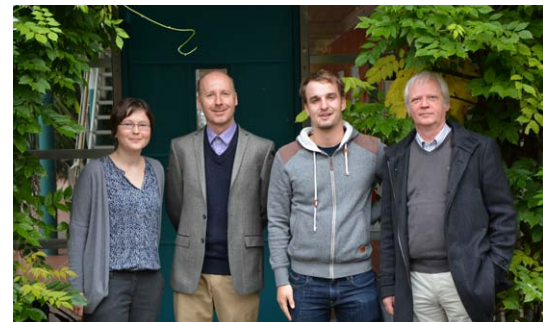
Spannende und informative Vorträge wurden den Studierenden des 3. und 5. Semesters Gartenbau zu Semesterbeginn geboten. Für die Studierenden steht die Wahl eines Praktikumsbetriebes während des Praxissemesters an. Der Praktikumsbetrieb muss dabei keineswegs in Deutschland liegen. Über Möglichkeiten eines USA-Aufenthaltes wurde umfassend informiert.

Das Ohio Programm, ein internationales Austauschprogramm von der Ohio State University, wurde von Herrn Grzegorz Lecki vorgestellt. In seinem Vortrag spannte er einen weiten Bogen, von der Visabeantragung bis hin zu Besonderheiten im Bewerbungsverfahren. Beispielsweise favorisieren die Praktikumsbetriebe Bewerbungen in Form von kurzen Videoclips.

Neben Grzegorz Lecki hat auch Herr Art Anderson von der Baumschule J.F.Schmidt & Son Co. die weite Reise aus Oregon nach Weihenstephan angetreten. Der inhabergeführte Baumschulbetrieb ist sehr an einem internationalen Austausch interessiert und stellt jährlich mehrere Praktikantenplätze zur Verfügung. Herr Anderson gab Einblick in die Unternehmenskultur, die Produktionsmethoden sowie das Produktportfolio des florierenden Baumschulbetriebes.

Mária Kludies von der Schorlemer Stiftung des Deutschen Bauernverbandes (DBV) informierte über Fördermöglichkeiten sowie organisatorische Aspekte im Vorfeld eines Auslandsaufenthaltes. Im Rahmen des internationalen Praktikantenaustausches des DBV wird beispielsweise ein komplettes Krankenversicherungspaket angeboten.

Zum Abschluss berichtete Robin Belke aus der Sicht eines Praktikanten. Er war mehrere Monate in den USA. Im Staat New York arbeitete er in den bekannten Old Westbury Gardens. Besonders der Austausch mit anderen Praktikanten sowie die Reisen innerhalb der USA waren für ihn bereichernd. Seit 01.10.2015 studiert Robin Belke im Studiengang Landschaftsarchitektur an der HSWT.



v. l. nach r.: Mária Kludies, Grzegorz Lecki, Johannes Gröninger, Prof. Dr. Stefan Krusche



Robin Belke



FRÖHLICH UND FESTLICH - ABSCHLUSSFEIER DES LEBENSMITTELTECHNOLOGIE-JAHRGANGS 2011

Am 11. Juli 2015 fand abends im Marriott-Hotel in Freising die Abschlussfeier des Lebensmitteltechnologie-Jahrgangs 2011 statt. Etwa 50 Absolventen fanden sich mit Freunden, Partnern und Familien ein, um gemeinsam die Studienzeit und deren erfolgreichen Abschluss zu feiern. Auch der Großteil der Professorinnen und Professoren des Studiengangs Lebensmitteltechnologie waren erschienen, um den Studierenden die Ehre zu geben und sich in gebührendem Rahmen zu verabschieden.

Die Begrüßungsrede im Namen der Fakultät hielt der Prodekan Prof. Buchmeier. In dieser ging er auf die besonderen Charakteristika des Kurses ein und hielt den frischgebackenen Absolventen als kleine Revanche dafür, dass bei Abschlussfeiern sonst im Regelfall nur die Professoren durch den Kakao gezogen würden, einige besonders originelle Antworten vor, die diese in der Humanphysiologie-Klausur des ersten Semesters gegeben hatten, was für große Heiterkeit sorgte.

Das besonders konstruktive Miteinander zwischen Professoren und Studierenden führte er nicht zuletzt auf das Wirken einzelner Personen im Kurs zurück, und hob hier besonders die Rolle von Frau Vivian Gröbel hervor, die auch mit dem Preis des Förderkreises für herausragende studentische Leistungen, dotiert mit 300 Euro, geehrt wurde.

Weitere Highlights des Abends waren ein ausgezeichnetes Buffet, sowie das unvermutete zeichnerische Talente von Niels Pelech, der sich als fähiger Karikaturist erwies.

Insgesamt war der Abend ein schöner und würdiger Schlusspunkt für eine arbeitsintensive und erfahrungsreiche Studienzeit.

PROF. DR. ANTON BUCHMEIER

NEUARTIGES ADSORPTIONSVERFAHREN MIT MIKRO-ADSORBENTIEN ZUR HALB- UND SCHWERMETALLENTFERNUNG AUS WASSER

Wasser ist die wichtigste Ressource für Mensch, Natur und Wirtschaft. Diese begrenzte Ressource wird durch Wirtschaftstätigkeiten wie Energieerzeugung, Industrie und Landwirtschaft zukünftig stärker beansprucht. Eine zunehmende Belastung des Wassers durch Schadstoffemissionen ist die Folge. Eine nachhaltigere Bewirtschaftung der Ressource Wasser lässt sich erreichen durch eine Minimierung des Wasserverbrauchs, durch eine Maximierung der Wasserverfügbarkeit sowie durch Technologien zur Wassergewinnung und -aufbereitung. Technologische Lösungen in der Wasseraufbereitung mit materialspezifischen Ansätzen spielen hier eine zentrale Rolle.

Die Liste verunreinigender Stoffe und Stoffgruppen, die im Grund- und Tiefenwasser nachgewiesen und beschrieben wurden ist lang. Insbesondere die Halb- und Schwermetallbelastung stellt ein globales Problem dar. So wurden mindestens 20 Halb- und Schwermetalle als toxisch charakterisiert, wobei die Hälfte dieser Metalle in Konzentrationen in der Umwelt vorkommen, in denen sie ein bedeutendes Risiko für die menschliche Gesundheit darstellen. Zu diesen gesundheitsgefährdenden Substanzen gehören Arsen, Chrom, Kupfer, Kadmium, Nickel, Quecksilber, Selen, Uran und Zink. Auch die vergleichsweise selten vorkommenden Elemente Antimon und Thallium - meist eingetragen in die Umwelt durch Minenabwässer - werden in toxikologisch relevanter Konzentration im Trinkwasser nachgewiesen.

Das Institut für Lebensmitteltechnologie der HSWT arbeitet im Rahmen eines kooperativen Forschungsvorhabens an einem Wasseraufbereitungsverfahren, das eine effektive und kostengünstige Entfernung dieser Halb- und Schwermetalle aus dem Trinkwasser ermöglichen soll. Arsen besitzt in diesem Zusammenhang die weltweit größte Relevanz im Trinkwasserbereich. Daher wird zur Etablierung des Verfahrens der Fokus auf dieses Halbmetall gerichtet.

Das derzeit wichtigste Verfahren zu Arsenentfernung basiert auf dem Einsatz granularer Adsorbentien in Festbettadsorbern. Die Innovation dieses Projekts beruht auf dem Einsatz mikroskaliger Adsorbentien und der Entwicklung des dazu passenden Verfahrens. Die Verkleinerung der Adsorbentien hat eine Erhöhung der Aufnahmekapazität gegenüber dem Schadstoff zum Ziel. Eine innovative Prozessführung soll eine beschleunigte Adsorption bewirken. Somit wird die Wirtschaftlichkeit der Wasseraufbereitung gesteigert und eine wesentliche Einsparung von Adsorbentien erzielt. Das wirtschaftliche Potential beruht vor allem auf der Einsparung von Adsorbentien, da diese den herausragenden Kostenpunkt bei der adsorptiven Stoffabscheidung verursachen. Aufgrund ähnlicher Mechanismen bei der adsorptiven Wasserreinigung ist eine Übertragbarkeit auf weitere Zielstoffe wahrscheinlich und somit ein universeller Charakter des Verfahrens gegeben.

Projektpartner sind von industrieller Seite das Unternehmen Aqua Technologie Nörpel (ATN) und die Firma Hydroisotop. Partner des Instituts für Lebensmitteltechnologie auf Forschungsseite ist die AG Wassertechnologie der TU München. Diese befasst sich im Rahmen des Projektes mit der Modellbildung und Simulation der Adsorption und Entwicklung modellbasierter Software zur Prozessauslegung. Das Institut für Lebensmitteltechnologie übernimmt die Versuchsdurchführung und beabsichtigt darüber hinaus ein ganzheitliches Recycling- und Entsorgungskonzept der Mikro-Adsorbentien zu entwickeln.

Den Projektteilnehmern ist es gelungen für dieses Kooperationsprojekt Fördergelder aus dem Zentralen Innovationsprogramm Mittelstand (ZIM) des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie einzuwerben. Das Projekt soll bis zum 31.12.2017 erfolgreich abgeschlossen werden.



Bild: Luis nunes alberto



Projektbearbeiter M.Sc. Kenneth Walsh



Projektbearbeiter M.Sc. Dipl.Ing. Peter Rose



Projektleiter Prof. Dr. Dirk Rehmann

PETER ROSE

AUSLANDSSEMESTER AN DER HAMK HÄMEENLINNA – FINNLAND

Während des gesamten Studiums habe ich mit dem Gedanken gespielt, ein Auslands-Semester zu absolvieren. Für mich eignete sich das 7. Semester wunderbar. So habe ich mich also auf zum Akademischen Auslandsamt gemacht, wurde dort sehr höflich und zuvorkommend betreut und habe meine Bewerbung für ein Auslandssemester mit Erst-Wahl Finnland abgegeben. Nach einigen Formalitäten war das Semester sicher und ich konnte einen Flug nach Helsinki buchen.

Der Studienort Hämeenlinna mit der Gasthochschule HAMK liegt etwa 100 km von der Hauptstadt entfernt. Während des gesamten Aufenthaltes wurde ich, und die vier weiteren Lebensmitteltechnologie-Gaststudierenden, von einem Tutor betreut, der mit Rat und Tat zur Seite stand.

Zu Beginn des Aufenthaltes durften wir drei spätsommerliche Wochen genießen. Ideal für eine Bad im nahegelegenen See des Naturschutzgebietes, im Wald Radfahren und Joggen. Da Hämeenlinna eine sehr kleine Stadt ist, in der kulturmäßig manchmal etwas weniger geboten ist, haben wir uns an den Wochenenden oft nach Helsinki aufgemacht. Die Hauptstadt ist eine wunderschöne Hafenstadt mit vielen Designerläden, einem ganz eigenen Flair und mit der Fähre einen Katzensprung von Tallin entfernt.

Die Vorlesungen wurden zumeist in englischer Sprache angeboten. In den Einzelfällen, wo dies nicht der Fall war, sind wir Erasmusstudierenden sehr schnell an unsere Grenzen gestoßen. Trotz Finnisch-Stunden waren wir nicht annähernd in der Lage einer Unterrichtseinheit über angewandte Bioprozesstechnologie zu folgen. Die wichtigsten Wörter haben wir uns allerdings sehr schnell aneignen können, wie z.B.

„Hyvää päivää“ = „Guten Tag“
 „Kiitos“ = „Danke“.

Neben den klassischen Vorlesungen hatte unsere Gruppe von Lebensmitteltechnologien eine Projektarbeit, die von unserer finnischen Betreuerin Tuija supervisiert wurde. Thema: „Food for elderly people“. Wir entschieden uns, ein Suppenpulver für ältere Menschen zu entwickeln, das mit essentiellen Nährstoffen angereichert war. Eine spannende Herausforderung!

Ende Oktober haben die finnischen Studierenden eine Woche frei, in der sie den gelernten Stoff intensivieren können. Wir Erasmus-Studierenden nutzten dies für eine Reise. Ich bin nach Lappland gefahren, ein unglaubliches Erlebnis! Im Ort Ivalo, wo im Oktober schon ein halber Meter Schnee liegt, habe ich die Polarlichter gesehen, Rentierfleisch gegessen und dem Langlauf-Skating gefront. Es war der Wahnsinn!

Den zukünftigen Finnland-Studierenden würde ich einen Aufenthalt im Sommer empfehlen. Wer die atemberaubend schöne Landschaft schätzt und Saunen mag, für den ist Finnland ein super Ort!

LISBETH KREITMAYR



ZWEITES WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU

Zum diesjährigen Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau begrüßte Dekan Prof. Dr. Stefan Krusche die Anwesenden. Die noch junge Veranstaltung hat sich zum Ziel gesetzt, einerseits interessante Fachvorträge zu einem spartenübergreifenden Thema des Gartenbaus zu bieten und gleichzeitig eine Möglichkeit für Alumni zu schaffen, sich zu treffen und auszutauschen. Unterstützt wird die Fakultät dabei vom Verband Weihenstephaner Ingenieure e.V..

Die Organisation der Fachvorträge unter dem Thema „Future Technologies in Greenhouses“ oblag in diesem Jahr Prof. Dr. Heike Mempel. Im Mittelpunkt standen aktuelle Ergebnisse der LED Forschung und Entwicklungsperspektiven des Urbanen Gartenbaus.

Licht ist ein entscheidender Wachstumsfaktor für gutes Pflanzenwachstum. Mit LEDs kann das Spektrum frei gewählt werden. Zudem entsteht keine Wärmestrahlung. Daher eröffnen sich neue Möglichkeiten, die die Natrium-Hochdrucklampen nicht bieten. Allerdings besteht noch Forschungsbedarf zum optimalen Einsatz.

Forschungsergebnisse über den Aspekt „Einfluss von LED-Belichtung auf die Morphologie von Zierpflanzen“ vermittelte Dr. Karl-Johan Bergstrand von der Swedish University of Agricultural Sciences, Alnarp. Bei der Suche nach Ersatz für chemische Wachstumsregulatoren ist Licht ein neues Werkzeug. Variationen sind dabei z.B. die Photoperiode, die Steuerung der Lichtintensität, sowie insbesondere die Auswahl des Lichtspektrums. Dr. Bergstrand demonstrierte anhand von Fotos aus eigenen Versuchen mit Licht deutliche Wachstumsunterschiede bei zahlreichen Zierpflanzen. Rotes Licht erwies sich am effektivsten, die Trieblänge zu reduzieren. Teilweise ließ dafür der Besatz an Blüten zu wünschen übrig.

Dem „Einfluss von Licht auf die Bewurzelung von Stecklingen“ widmete sich Dr. Thomas Schwend, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Die Bewurzelung eines Stecklings ist der erste wichtige Schritt in der Produktion. Versuche mit Poinsettien ergaben signifikante Unterschiede z.B. bei Anzahl der bewurzelten Stecklinge, Anzahl Wurzeln und Wurzelgewicht, je nachdem welches Lichtspektrum appliziert wurde. Es zeichnete sich aus weiteren Versuchen ab, dass der optimale „Lichtfahrplan“ für die jeweilige Kultur angepasst werden muss.

Bei einem Rundgang durch das Institut für Gartenbau hatten die Teilnehmer die Gelegenheit, sich einen Eindruck über aktuell laufende Versuche zu verschaffen.

Über „Technische Herausforderungen im urbanen Gartenbau“ berichtete MSc Tom Zöllner, Zürich. Er stellte das System Aquaponic vor, bei dem in einem geschlossenen Wasser- und Nährstoffkreislauf Fische und Gemüse produziert werden. Die Ausscheidungen der Fische decken 60 % des Nährstoffbedarfs der Pflanzen. Eine Besonderheit dieses Systems ist, dass der Anbau bevorzugt in den Städten nahe beim Verbraucher stattfindet. Damit wird bei beiden Produkten Frische gewährleistet.

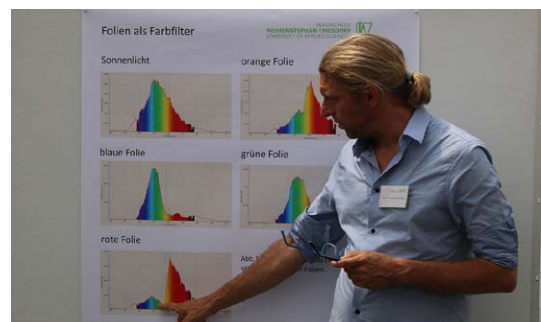
FRANZISKA KOHLRAUSCH



Begrüßung durch Prof. Dr. Stefan Krusche und Prof. Dr. Heike Mempel



Dr. Karl-Johan Bergstrand, Swedish University of Agricultural Sciences



Dr. Thomas Schwend, Hochschule Weihenstephan-Triesdorf



MSc Tom Zöllner

HOCHSCHULFORUM GARTENBAU VERLEIHUNG DES EHRENPREISES UND ALUMNI-TREFFEN

Der Abschluss des offiziellen Teils des Hochschulforums war die Verleihung des Ehrenpreises an Dipl. Ing. agr. Reinhard Kindler, Leitender Landwirtschaftsdi- rektor i.R. vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Landshut. Mit diesem Preis in Form einer Goldmünze zeichnet der Verband Weihenstephaner Ingenieure e.V. ehemalige Studierende der HSWT sowie Persönlichkeiten aus, die sich um die Hochschule besonders verdient gemacht, bzw. sich in ihrem Berufsstand ausgezeichnet haben. Die Laudatio für Herrn Kindler übernahm Thomas Schneidawind, der lange Jahre mit Herrn Kindler zusammengearbei- tet hat. Herr Schneidawind ist Schulleiter der Staatlichen Fachschule für Ag- rarwirtschaft Fachrichtung Gartenbau sowie Garten- und Landschaftsbau in Landshut. In seinem Festvortrag referierte Herr Kindler über "Erfolgsfaktoren in der beruflichen Bildung". Viele Freunde und Kollegen kamen extra, um der Preisverleihung bei zu wohnen.



Auszeichnung von Dipl. Ing. agr. Reinhard Kindler durch die erste Vorsitzende Katrin Kell (rechts) und die zweite Vorsitzende Magdalena Wolf (links) des Verbands Weihenstephaner Ingenieure

Das Weihenstephaner Hochschulforum Gartenbau bildet auch einen schönen Rahmen für die Verleihung von Preisen. Der Verband Weihenstephaner Ingenieure e.V. für Gartenbau und Landschaftsarchitektur sponserte eine Auszeichnung für besondere studentische Leistungen in Höhe von 300 €. In diesem Jahr ging der Preis an Simon Goisser. Die Laudatio für Herrn Goisser übernahm Prof. Dr. Thomas Hannus.

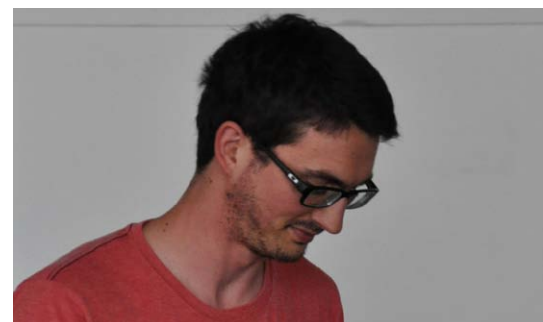
Ausklang des Hochschulforums war ein geselliges Alumni-Treffen für alle ehemaligen Gartenbaustudierenden.

FRANZISKA KOHLRAUSCH

DAS 3. WEIHENSTEPHANER HOCHSCHULFORUM GARTENBAU MIT ALUMNITREFFEN FINDET IM SOMMER 2016 STATT!

Nähere Informationen erhalten Sie zu gegebener Zeit über unseren Newsletter oder über die Internetseite der Hochschule.

Wir würden uns freuen, wenn uns viele Ehemalige und Interessierte an diesem Tag besuchen kommen!



Simon Goisser



Alumnitreffen

WAS MACHT DENN EIGENTLICH...

PROFESSOR OHMAYER IM RUHESTAND?

Herr Ohmayer, seit fast zwei Jahren sind Sie nicht mehr täglich am Campus in Weihenstephan anzutreffen. Was hat sich für Sie in Ihrem „Alltag“ seither am meisten verändert?

Der Tag beginnt mit ausgiebiger Zeitungslektüre beim Frühstück. Außerdem versuche ich täglich Gymnastik zu machen und viel Sport zu treiben, um wenigstens einigermaßen die körperliche Fitness zu erhalten. Natürlich bleibt auch mehr Zeit als früher für Bücher-lesen, Klavier-spielen, Gartenarbeit und andere Hobbies.

Sie haben sich vorgenommen, im Ruhestand eine neue Sprache zu lernen?

Ja, seit einem Jahr besuche ich einen Italienisch-Kurs an der VHS Moosburg. Die Sprache Italienisch habe ich immer schon gerne gehört und etwas Gehirn-Jogging muss schon sein, um auch die grauen Zellen in Schwung zu halten.

Sie beteiligen sich in Ihrer Heimatgemeinde als einer von mehreren Coaches an einer Experimentierwerkstatt, der sogenannten „MINT-Garage“. Können Sie uns dieses Projekt etwas genauer beschreiben?

MINT steht bekanntermaßen für Mathematik, Informatik, Naturwissenschaften und Technik, d.h. für die Wissensgebiete, die für den rohstoffarmen Standort Deutschland große wirtschaftliche Bedeutung haben. Ziel unseres MINT-Projekts ist es, Kinder und Jugendliche im Alter von 8-14 Jahren – insbesondere auch die Mädchen – möglichst spielerisch mit MINT-Fragestellungen in Kontakt zu bringen. Einmal pro Monat kommen derzeit zwischen 30 und 60 Schüler samstags freiwillig in unsere MINT-Garage. Ich habe einen kleinen Parcours von mathematisch/physikalischen Stationen aufgebaut, an denen wir Fragestellungen wie „Wie groß bist Du im Computer? (Dualsystem)“, „Kürzeste Rundreise durch die 16 Landeshauptstädte der BRD“, „Primzahlen und Goldbach'sche Vermutung“, „Magische Quadrate“ u.v.a. spielerisch beackern können. Vor kurzem hat uns die Kanzlerin in der MINT-Garage die Ehre gegeben und sich sehr für die einzelnen Experimentier-Stationen interessiert.

Neben einem Lehrauftrag im Modul „Experimentelles Arbeiten“ sind Sie noch zusätzlich als Projektleiter im Forschungsvorhaben „PslGa“ (Aufbau eines webbasierten Pflanzenschutz Informations- und Beratungssystems für das Beratungspersonal im Gartencenter) an der HSWT tätig.

Die Forschungsmittel für PslGa habe ich noch zu meiner aktiven Zeit erworben. Bis April 2016 werden wir – zusammen mit den über 20 beteiligten Gartencentern – das System zur Praxisreife entwickelt haben. Der Betrieb des Systems danach soll in eine marktwirtschaftliche Form überführt, der Nutzerkreis auf weitere interessierte Gartencenter vergrößert werden. Ich bin davon überzeugt, dass die gezielte Unterstützung der Pflanzenschutzberatung durch Verbesserung der Diagnose-Möglichkeiten, durch Einbeziehung des Erfahrungswissens vieler Mitarbeiter sowie des Feedbacks von Kunden einen positiven ökologischen Effekt für unsere Gesellschaft haben und den Gartencentern einen Benefit hinsichtlich Kundenbindung und Marktpositionierung bringen wird.

Vielen Dank für diesen spannenden Einblick!

JOSEF LOIBL



WEIHENSTEPHAN DAMALS UND HEUTE

An der Vöttinger Straße entsteht aktuell ein **„Zentrum für naturwissenschaftliche Grundlagen“**.

Der L-förmige Neubau wird ab 2016 unter anderem zehn Labore und Vorbereitungsräume, vier Projekträume sowie drei EDV-Räume für die Studierenden der HSWT zur Verfügung stellen.

DAMALS (BIS 2011)



In dieser Serie werden wir Ihnen kontinuierlich Bildpaare von damals und heute präsentieren. Gleichzeitig möchten wir Sie zum Mitmachen einladen. Es sind uns zwar viele Bilder erhalten geblieben, aber nicht alle Informationen. So freuen wir uns über Richtigstellungen und Ergänzungen, auch über weiteres Bildmaterial, was uns für diese Serie zur Verfügung gestellt wird.

Jede Generation, jeder Student, hat eigene Erinnerungen an Weihenstephan.
Schön wenn wir diese teilen können.

Katrin Kell

HEUTE



FEIERLICHER ABSCHLUSS DER EDELBRAND-SOMMELIER/E-AUSBILDUNG MIT STAATSMINISTER HELMUT BRUNNER

In einem feierlichen Festakt im Lehr- und Beispielsbetrieb für Obstbau in Deutenkofen überreichte der bayerische Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Helmut Brunner am 21. Mai 2015 die Urkunden an 21 erfolgreich abgeschlossene Edelbrand-Sommelier-Absolventinnen und -Absolventen. Die von Prof. Dr. Dirk Rehmann geleitete Ausbildung findet seit 2010 am Institut für Lebensmitteltechnologie der HSWT statt.

In seiner Ansprache betonte Minister Brunner seine Anerkennung sowie den hohen Stellenwert dieser Ausbildungen als Fundament für hochwertige Produkte und der Förderung von Qualitätsbewusstsein bei Produzenten und Verbrauchern. So könnten sich die bayerischen Edelbrände von internationaler Massenware abheben und als traditionsreiche Spezialitäten einen angemessenen Preis erzielen.

CHRISTINE HÖFER UND GERHARD RADLMAYR

EDELBRAND-SOMMELIER/E-AUSBILDUNG 2016 (UNVERBINDLICHE AUSBILDUNGSANKÜNDIGUNG)

Das Ziel dieser Ausbildung ist die Vermittlung von Fachkenntnissen zur kompetenten Beschreibung und Bewertung der sensorischen Qualität von Edelbränden sowie von Strategien zur Steigerung der Bekanntheit und der marktwirksamen Präsenz der gesamten Edelbrand-Branche beim Verbraucher. Die Schwerpunkte der Ausbildung liegen auf Edelbrand-Sensorik, Vermarktungsstrategien und Präsentationstechniken.

In den Unterrichtseinheiten zur Edelbrand-Sensorik werden an zahlreichen Verkostungsproben die Aromenvielfalt und -ausprägung diskutiert. Neben den theoretischen Grundlagen der Sensorik wird den Teilnehmer/innen vor allem umfassendes Wissen sowohl über Charakterisierung der verschiedenen Ausgangsrohstoffe und deren Sorten als auch über die heimischen Edelbrände und deren Beurteilung vermittelt.

Die Prüfung zur „Bayerischen Edelbrandsommelière“ bzw. zum „Bayerischen Edelbrandsommelier“ wird von den bayerischen Brennerverbänden im Rahmen dieser Ausbildung durchgeführt.

Die Ausbildung wird voraussichtlich vom Cluster Ernährung finanziell gefördert. Die Ausschreibung erfolgt nach abgeschlossener Bearbeitung des Förderantrages (ca. November 2015). Eine verbindliche Auskunft über den Teilnahmebetrag ist erst mit der Ausschreibung möglich.

Falls Sie Interesse haben, so schicken Sie uns eine E-Mail. Wir setzen Sie dann auf einen Mailverteiler und schicken Ihnen verbindliche Informationen zu den Konditionen sowie Anmeldeformulare, sobald die verbindliche Förderzusage vorliegt. Oder Sie informieren sich eigenständig von Zeit zu Zeit auf unserer Internetseite www.hswt.de/ilm

Institut für Lebensmitteltechnologie
 Sekretariat
ilm@hswt.de
 T +49 8161 71-5240

Voraussichtliche Termine (Änderungen vorbehalten):

- » Block 1: 27. – 30.01.2016
- » Block 2: 03. – 05.02.2016
- » Block 3: 17. – 20.02.2016
- » Block 4: 09. – 10.03.2016



Staatsminister Helmut Brunner, Prof. Dr. Dirk Rehmann, Andreas Franzl, Dr. Hermann Kolesch



Die neuen Edelbrand-Sommeliers und Ehrengäste

Bilder: Sobolewski

TERMINE

NOVEMBER

19.11.2015

BHGL-Forum Studium und Weiterbildung im IT-Zeitalter

20.11 - 21.11.2015

Präsentation der Fakultät und Studiengänge Messe Einstieg München

FEBRUAR

24.02. - 26.02.2016

41. Weihenstephaner Hydrokulturseminar

MÄRZ

21.03.2016 (Triesdorf)

23.03.2016 (Weihenstephan)

Studieninfotage der HSWT

Schnuppervorlesungen und Info-Talks

JUNI

09.06.2016

Weihenstephaner Tag

mit Absolventen-Auszeichnungen und Festvortrag

21.06.2016 Lebensmitteltechnologie

23.06.2016 Gartenbau

Schnupperstudententage der Fakultät

