VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Mitteilungsblatt des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.

Ausgabe 132 - Januar 2022

www.vev-bayern.de

Foto: Christine Scherer, IEF5 LWG

VEV-Mitteilungen

VERBAND EHEMALIGER VEITSHÖCHHEIMER E.V.

VEREINT. ERFAHREN. VERNETZT.

Veitshöchheimer Mitteilungen

des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V.
(Gemeinnütziger Verein)

Geschäftsstelle: 97209 Veitshöchheim, An der Steige 15
(Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau)

Bankverbindung: VR-Bank Würzburg
IBAN: DE42 7909 0000 0005 7801 79, BIC: GENODEF1WU1

Telefon: 09 31 98 01 - 33 04
Fax: 09 31 98 01 - 31 00
E-Mail: info@vev-bayern.de
Internet: www.vev-bayern.de

Vorstand:

1. Vorsitzender:	Reimund Stumpf
2. Vorsitzender:	Wolfgang Graf
Geschäftsführer:	Stefan Kirchner
Kassier:	Dr. Juliane Urban
Beisitzer:	Hans Beischl

Redaktion: Isolde Keil-Vierheilig
Satz und Design: Ilse Gaum

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe: 25. Mai 2022

Inhaltsverzeichnis

Seite

- **Aus dem Verbandsgeschehen** 5

  Grußworte des Vorsitzenden
  Protokoll der Hauptversammlung 2021 am 24. September 2021
  Kassenbericht 2020 und Haushaltsplan 2021
  Verstorbene und verschollene Mitglieder
  Ehrungen
  Neue Mitglieder
  Einladung zur Hauptversammlung 2022 am Freitag, den 24. Juni 2022
  Hans Bätz sagt "auf Wiedersehn" ..... und bleibt
  Reisebericht Ehepaar Wolfert
  "Danken kommt von denken!" - Das Zauberwort jeden Tages
  Noch nie war Gärtnern so wichtig! - "Gärtnern for future"

- **Meister- und Technikerschule** 19

  Wollen Sie Meister/Meisterin oder Techniker/Technikerin werden?
  Informationstag am Samstag, 19. März 2022
  Rückblick auf das Corona-Schuljahr 2020/2021
  Die Abschlussklassen 2021
  Dritter Platz beim Taspo Award 2021 für das Projekt "Think green - gemeinsam in die Zukunft wachsen" der Gartenbautechniker 2021
  Gärtnerei Hupp wird von künftigen Technikern beraten
  Haben auch Sie Interesse an einer Beratung?
  Exkursion der Meisterklasse 2021/2022 in der Fachrichtung Baumschule nach Nordrhein-Westfalen und in die Niederlande

- **Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau** 28

  Stadtbäume als Lebensraum - LWG auf Spurensuche in der Baumkrone
  Blaues Gold aus Franken - Zwetschge kitzelt Gaumen!
  Bayerische Honigprämierung 2021 - Honig auf dem Prüfstand
  Fachtagung 100 Genussorte Bayern: Genuss vernetzt - regional und digital
  Radeln für ein gutes Klima: LWG auf dem Sattel on Tour!
  Ausgezeichneter Frankenwein: LWG erhält Best-of-Gold-Award
  Willkommen an Bord: Nachwuchskräfte für die LWG
  Veitshöchheimer Leitbild zur integrierten Pflanzenverwendung

- **Gartenbau** 36

  Exotische Früchte - Neue Obstsorten für die Brennerei
  Saisonabschluss in den Urban Gardening Demonastrationgärten
  Neue Informationsbroschüre der LWG

- **Persönliche Nachrichten** 44

  Altersjubilare im 1. Halbjahr 2022

- **Mitteilungen der Geschäftsstelle** 46

Aus dem Verbandsgeschehen

Sehr geehrte ehemalige Veitshöchheimer,
verehrte Förderer unseres Verbandes,
liebe Studierende,

zum Jahreswechsel 2021/2022 haben wir die Corona-Pandemie immer noch nicht überstanden.

Im Gegenteil, wir befinden uns in der zurzeit schwierigsten Phase der Pandemie und stehen kurz vor einem möglichen vierten Lockdown.

Da stellen sich die Fragen:

- Wie läuft der Alltag innerhalb der LWG?
- Wie arbeiten die Institute für Forschung und Lehre?
- Wie funktioniert der Unterrichtsbetrieb an der Meister- und Technikerschule?
- Wie geht es im VeV Vereinsgeschehen?

Aus meiner Sicht, erstaunlich gut!
Der VeV hat seit 24. September 2021 eine erneuerte Vorstandschaft und einen neu gewählten Hauptausschuss und arbeitet kontinuierlich. Zwar sind auf der Einnahmen-Seite pandemiebedingt Einnahmen weggefallen, auf der anderen Seite wurden aber auch Ausgaben eingespart, so dass es nicht zu einem befürchteten Aderlass unserer Finanzmittel kam.
Große Fortbildungsveranstaltungen wie "GaLaBau-Tage" oder "Weinwirtschaftstage" und sonstige Bildungsmaßnahmen der Fachinstitute werden überwiegend als virtuelle Kurse durchgeführt und von den Teilnehmern stark genutzt.
Der Schulbetrieb hat sich mittlerweile mit Coronaregeln, Präsenz- und Onlineunterricht, Quarantäne- und Hygienevorschriften sowie das Vermeiden größerer Zusammenkünfte stabilisiert. Dies ist sicher kein leichtes Arbeiten für die Schulleitung und für diejenigen, die den Unterrichtsbetrieb aufrecht erhalten müssen. Vieles muss überdacht, notfalls verändert oder anders bewertete werden.
Mit Zuversicht und Optimismus sollten wir uns diesem Prozess stellen und tatkräftig begleiten. Hoffen wir, dass auch diese schwierige Zeit irgendwann einmal vorüber ist.

Sehr geehrte ehemalige Veitshöchheimer, verehrte Förderer unseres Verbandes, liebe Studierende,
es ist der feste Wille der VeV-Vorstandschaft alle diese notwendigen Veränderungen aktiv zu begleiten. Im Rahmen unserer finanziellen Möglichkeiten den Schulbetrieb zu fördern und die Studierenden zu unterstützen.

Bedanken möchte ich mich bei allen Persönlichkeiten, die bereit sind, aktiv in den Verbandsgremien mit zu arbeiten.

Herzlichen Dank an alle, die den Geschäftsbetrieb am Laufen halten, ganz besonders: Stefan Kirchner, Wolfgang Graf, Dr. Juliane Urban, Hans Bätz, Hans Beischl, Angelika Herrlein, Isolde Keil-Vierheilig, Ilse Gaum und viele mehr.

Den Mitgliedern des Hauptausschusses sowie Ihnen verehrte Mitglieder ein Dankeschön für Ihre freundliche Unterstützung.

Ihr

Reimund Stumpf
1. Vorsitzender

Protokoll
der Hauptversammlung 2021 des Verbands Ehemaliger Veitshöchheimer e.V.
Freitag, 24. September 2021, Verbinder Zierpflanzenbau der LWG, Veitshöchheim
15:30 bis 17:45 Uhr

1. Begrüßung

Der Vorsitzende Reimund Stumpf begrüßte zur Hauptversammlung 55 Gäste (40 Ehemalige und 15 Angehörige bzw. Personal) im Verbinder Zierpflanzenbau der LWG. Unter Einhaltung der aktuell gültigen Corona-Bestimmungen - tragen einer Mund-/Nasenbedeckung bis zum Sitzplatz; Kontrolle der Besucher auf die 3G-Regelung (geimpft, genesen, getestet) - konnte die Hauptversammlung trotz Corona-Einschränkungen durchgeführt werden.

Der erste Vorsitzende stellte fest, dass die Einladung durch die Veröffentlichung im Mitteilungsblatt Nr. 131/2021 frist- und formgerecht erfolgte und die Hauptversammlung damit beschlussfähig ist. Einwände gegen die Tagesordnung bzw. Änderungs- und Ergänzungswünsche gab es keine.

2. Gedenken an die verstorbenen Mitglieder des VEV

Der Vorsitzende bittet die Anwesenden, sich für eine Gedenkminute für die Verstorbenen des vergangenen Jahres von den Plätzen zu erheben. Das Gedenken gilt den Verstorbenen des VEV seit der letzten Hauptversammlung 2020:

Amrhein Helmuth, Freigericht; Anders Peter, Schwarzenbruck; Braun Herbert, Lauda-Königshofen; Christ Erwin, Nordheim; Fleischhacker Hermann, Lengfeld; Förster Günter, Nürnberg; Gold Alfred, Marktheidenfeld; Hart Rudolf, Thüngersheim; Helmstetter Bernd, Großwallstadt; Holzheimer Franz, Iphofen; Konrad Richard, Frickenhausen; Kreglinger Peter, Segnitz; Leipold Artur, Volkach/Astheim; Neubert Alfons, Hammelburg; Schmidt Karl, Kleinlangheim; Schreiber Hermann, Schwaig; Schröter Robertin, Wiesentheid; Steinmann Kaspar, Sommerhausen; Streng Valentin, Sommerach

3. Aktuelles aus der LWG

Präsident Andreas Maier stellt sich den Anwesenden kurz vor (siehe auch Ausgabe 129/2020, Seite 30) und berichtet dann über Aktuelles aus der LWG.

Ein Schwerpunkt der Forschungsarbeit betrifft natürlich den Klimawandel mit den Themen Wasser und Bewässerung.

Weitere Schwerpunkte der Arbeit der LWG betreffen folgende Themen:
- Biodiversität in der Landwirtschaft, im Gartenbau und Weinbau
- Digitalisierung und Automatisierung
- Geschützter Anbau im Gartenbau
- Regionale Wertschöpfung vor allem im Weinbau
- Forschungsprojekte zur Beikrautregulierung, zur Mähgutverwertung, zur Torffreiheit im Zierpflanzenbau
- Autonomes Fahren mit Bewirtschaftungsgeräten bei Steilhangbewirtschaftung im Weinbau

Derzeit entsteht in Bamberg ein neues Öko-Kompetenzzentrum. Die Verantwortlichkeit für die Öko-Akademie wurde der LWG übertragen. Wichtige Projekte sind:
- Indoor-Farming (alles eingehaust, nur Kunstlicht)
- Urban-Farming und Urban-Gardening

Zum Bauwesen an der LWG:
- Planungen für den Gebäudeneubau für das Institut Erwerbs- und Freizeitgartenbau
- Neue Fernwärmeleitungen
- Neue Bewässerungsleitungen im Stutel
- Ende Oktober/Anfang November Fertigstellung des Aufnahmestudios für Online-Besprechungen
- Fertigstellung des Bienenprüfhofes in Schwaiganger noch 2021
- Ausstattung der Aula mit neuer Ton-Technik
- Planungen für die Verlagerung des Instituts für Weinbau und Oenologie an die Liegenschaft "An der Steige". Der Weinbau-Versuchsbetrieb soll im Stutel gegenüber dem Versuchsbetrieb für Obstbau angesiedelt werden.
- Ein Teil der freiwerdenden Flächen der LWG An der Steige soll als Freifläche bzw. Erweiterungsfläche vorgehalten werden.

4. Aktuelles aus der Staatlichen Meister- und Technikerschule

Der Schulleiter, Arved von Mansberg, ist verhindert, daher gibt Präsident Maier eine kurze Information zum Schulgeschehen:

Derzeit sind folgende Schülerzahlen aktuell: Zierpflanzenbau, Baumschule: zusammen 23 Studierende (20 in 2020), Landespflege: inklusive Internetfachschule: 56 Studierende (2020 = 62), Weinbau: 11 Studierende (2020 = 14)

Die Impfquote gegen Corona bei den Studierenden beträgt 95 %. Die Studierenden zeigen sich sehr verantwortungsbewusst und haben ein eigenes Konzept für die Sicherheit bezüglich Corona vorgelegt.

2021 soll der Unterricht möglichst wieder in Präsenzform stattfinden. Unter den Gegebenheiten 2020/2021 war der Online-Unterricht zwar erfolgreich, ersetzt aber nicht die persönlichen Kontakte bei Präsenz.

Erfreulich ist, dass kein Studierender an Corona erkrankt war.

Präsident Maier weist auf die Wichtigkeit des Fachzentrums Bildung für die LWG hin. Jährlich durchlaufen etwa 400 Personen das Fachzentrum, neben den Schulen ist es auch für die Ausbildung der Baumwarte und der Brenner zuständig.

5. Ehrung langjähriger Mitglieder

Der 1. Vorsitzende Reimund Stumpf und der Geschäftsführer Stefan Kirchner nehmen die Ehrung der anwesenden Mitglieder vor.

Für 25-jähriger Zugehörigkeit zum VEV sollten 25 Mitglieder mit der silbernen Verbandsnadel ausgezeichnet werden. Anwesend waren Johannes Blumrich aus Oberleichtersbach, Hanna Deindörfer aus Schwarzenbruck, Simone Dietrich-Walter aus Waldsee, Wolfgang Graf aus Würzburg, Karl-Dieter Hures aus Eibelstadt, Markus Schell aus Kasel und Eckhard Schmitz aus Fürth.

Von 13 Mitgliedern, die 40 Jahre zum Ehemaligenverband gehören, nahmen Herrmann Schmeck aus Gerstlau und Betty Schmuck-Florio aus Sommerhausen die goldene Verbandsnadel persönlich in Empfang. Reimund Stumpf zeichnete sodann die anwesenden Ehemaligen der insgesamt 14 zu ehrenden Mitglieder für 50 Jahre Mitgliedschaft (Platin-Mitgliedschaft) zum VEV aus, anwesend waren: Josef Eigenstetter aus Straubing, Elmar Heinrich aus Rehlings, Heinrich Hüßner aus Wiesenbronn, Ferdinand Meier aus Straubing, Josef Moder aus Wenzenbach, Karl-Heinz Reinisch aus Hammelburg, Helmuth Uhl aus Würzburg, Hartmut Wieland aus Lauf und Alfred Zanker aus Gauting.

Von insgesamt zwei Mitgliedern, welche die 60-jährige Mitgliedschaft (Diamant-Mitgliedschaft) erreichten, konnte Ernst Wolfert aus Veitshöchheim persönlich geehrt werden. Manfred Fröhlich aus Volkach, Werner Garbe aus Warngau und Wolfram König aus Randersacker sind seit 70 Jahren Mitglied im VEV. Diese drei Mitglieder konnten erfreulicherweise die Urkunde für die Kronjuwelen-Mitgliedschaft persönlich in Empfang zu nehmen.

Alle Geehrten erhielten neben der Urkunde ein Weinpräsent.

6. Geschäftsbericht

Geschäftsführer Stefan Kirchner informiert zunächst über die Entwicklung der Mitgliederzahlen im VEV. Mit 1.686 Mitgliedern Anfang 2020 ist die Zahl der Mitglieder im Laufe des Jahres auf 1.636 gesunken. 6 neue Mitglieder konnten im vergangenen Jahr geworben werden. Dem stehen 15 Todesfälle, 20 Kündigungen und 21 Ausschlüsse gegenüber. Die geringe Anzahl neuer Mitglieder ist unter dem Aspekt der Corona-Pandemie zu betrachten: aufgrund der Corona-Pandemie konnte 2020 keine Erstsemesterweinprobe stattfinden. Anlässlich dieser Weinprobe konnten in den vergangenen Jahren die meisten neuen Mitglieder geworben werden.

Die Mitgliederversammlung 2020 fand am 13. März 2020 in der Aula der LWG bereits unter Corona-Auflagen statt. Die Vorstandschaft traf sich zu sechs Sitzungen: am 15. Januar, 18. Mai, 15. Juli, 9. September, 20. Oktober und 25. November 2020.

Die für den 25. November 2020 geplante Präsenzveranstaltung für die Sitzung des Hauptausschusses wurde Corona-bedingt abgesagt. Die Beschlussvorlagen wurden am 10. Dezember 2020 per Brief den Mitgliedern des Hauptausschusses zugeleitet und zum 28. Dezember 2020 einstimmig angenommen.

Glücklicherweise konnten die großen Fachtagungen der Institute der LWG noch vor dem Lockdown stattfinden. Die Landespflegetag (26.128 € Überschuss), die Weinbautage (11.413 € Überschuss) sowie der Baumschultag (3.553 € Überschuss) konnten noch als Präsenzveranstaltungen in den Mainfrankensälen in Veitshöchheim stattfinden. Weiterhin fanden 9 Seminare sowie 9 Führungen in Präsenz statt. Alle anderen Fachveranstaltungen fielen aus oder fanden im Online-Format statt. Die VOENOS-Seminare wurden durch Online-Workshops ersetzt und waren ein voller Erfolg (siehe hierzu auch Beitrag "Neue Zeiten - neue Herausforderungen; Workshops in Corona-Zeiten, VEV-Mitteilungen Ausgabe 131/2021, Seite 27).

Die geplante Lehrfahrt des VEV nach England wurde coronabedingt und aufgrund der ungewissen Entwicklung der Brexit-Verhandlungen ebenfalls abgesagt.

Direkte Förderung der Studierenden:

- Stehempfang zum Schulbeginn coronabedingt ausgefallen
- Erstsemesterweinprobe im Stückfasskeller des Staatlichen Hofkellers Würzburg coronabedingt entfallen. Vorstellung des VEV in allen Klassen mit einem Abschiedsgeschenk bestehend aus Klemmmappe, VEV-Schreibblock und Schreibgerät - mit Aufnahmeantrag.
- Übernahme von Stornogebühren für abgesagte Exkursionen
- Weinsensorik-Seminare
- Zeichenkurse
- Marketingseminare
- Seminar Büroorganisation
- Fremdreferenten für den Unterricht
- Bedarf der SMV: z.B. Renovierung der Bar
- Der Preis für soziales Engagement ging 2020 an Mona Enders (L2).
- Die Buchpreise für die Besten mussten 2020 durch Postzustellung übergeben werden, da die festliche Schulabschlussfeier coronabedingt entfallen war.
- Förderung der Studierenden zum "Projektwein 2020 = bonjour l'amour", anstatt der gewohnten Pressekampagne wurde ein Werbefilm am terroir f in Thüngersheim gedreht. Die Vermarktung der Weine erfolgte online. Sie waren innerhalb von 2 Wochen ausverkauft.
- Das Projekt Businessplan der Technikerklasse Gartenbau erfolgte über Online-Beratung durch die Aktivsenioren Bayern e.V.

In 10 Jahren (2011 bis 2020) wurden die Studierenden mit über 433.841 € gefördert, das entspricht ca. 289 € je Studierender.

7. Kassenbericht 2020
8. Bericht der Kassenprüfer
9. Entlastung der Vorstandschaft
10. Haushaltsplan 2021

Für den erkrankten Kassier Hans Bätz stellte der 2. Vorsitzende Wolfgang Graf den Kassenbericht vor. Der VEV beendete das vergangene Jahr mit einem Gewinn in Höhe von 20.572 €. Den Einnahmen von 179.377 € standen Ausgaben von 158.805 € gegenüber. Am 31.12.2020 betrug der Kassenbestand 59.907 €.

Danach berichtete Kassenprüfer Werner Schottdorf über die Prüfung der VEV-Kasse, welche er zusammen mit Fritz Franz in Veitshöchheim vorgenommen hatte. Er bestätigte dem Kassier eine ordnungsgemäße Buchführung und beantragte die Entlastung der Vorstandschaft. Dieser stimmten die bei der Hauptversammlung anwesenden VEV-Mitgliedern einstimmig zu.

Nun legte Stefan Kirchner den Haushaltsplan für 2021 vor. Der Haushaltsplan für 2021 wurde einstimmig genehmigt.

11. Neuwahlen von Vorstandschaft und Hauptausschuss

Als Mitglieder des Wahlausschusses stellten sich Wolfgang Klopsch (Sprecher) sowie Oskar Kreß und Christel Reuter (Beisitzer) zur Verfügung.

Wolfgang Klopsch erlangte die Zustimmung der VEV-Mitglieder für die Neuwahl des Vorstandes per Handzeichen.

Für die Vorstandschaft wurden als
1. Vorsitzender Reimund Stumpf,
2. Vorsitzender Wolfgang Graf,
Geschäftsführer Stefan Kirchner,
Kassier Dr. Juliane Urban und als
Beisitzer Hans Beischl
einstimmig von den anwesenden Mitgliedern gewählt. Die zur Wahl stehenden Mitglieder enthielten sich der Stimme.

Die Gewählten haben die Wahl angenommen. Frau Dr. Juliane Urban stellte sich den Anwesenden vor (siehe auch VEV-Mitteilungen 129/2020, Seite 12).

Die Wahl in den Hauptausschuss wurde auf Antrag von Wolfgang Klopsch einstimmig als Blockwahl durchgeführt.

Die folgenden bisherigen Hauptausschussmitglieder erklärten sich schriftlich bereit, auch in Abwesenheit die Wahl anzunehmen:

Isolde Keil-Vierheilig, Veitshöchheim
Klaus Klein, Wiesenbronn
Wolfgang Klopsch, Veitshöchheim
Mathias Krönert, Veitshöchheim
Dominik Maierhöfer, Würzburg
Marcel Münkel, Hundheim
Kurt Oppmann, Erlabrunn
Wilhelm Rippel, Üttingen
Werner Schottdorf, Gemünden
Hubert Siegler, Veitshöchheim
Jan Will, Albertshofen

Folgende Mitglieder stehen zur Neuwahl in den Hauptausschuss. Sie erklärten sich schriftlich bereit, auch in Abwesenheit die Wahl anzunehmen.

Hans Bätz, Veitshöchheim, für Reinhold Gerner
Dr. Andreas Becker, Helmstadt, für Marcus Späth
Markus Hartmann, Veitshöchheim, für Friedrich Franz
Melanie Jordan, Veitshöchheim, für Doris Marsch
Dr. Claus Prinz, Veitshöchheim, für Georg Lutz
Sina Werner, Großwenkheim, für Hans Hartmann

Die anwesenden VEV-Mitglieder wählten bei zwei Enthaltungen die vorgeschlagenen Kandidatinnen bzw. Kandidaten als Mitglieder in den Hauptausschuss.

13. Verschiedenes, Wünsche, Anträge

Bestellung zum Rechnungsprüfer
Nachdem Werner Schottdorf und Fritz Franz nicht mehr als Rechnungsprüfer zur Verfügung stehen, wurden Hans Bätz und Oskar Kreß einstimmig zu Rechnungsprüfern bestellt.

Mit einem Weinpräsent verabschiedeten sich Reimund Stumpf und Stefan Kirchner bei den seit 2020 ausgeschiedenen Mitgliedern des Hauptausschusses:

Alfons Burger
Friedrich Franz
Reinhold Gerner
Georg Lutz
Oskar Kreß
Hans Hartmann
Doris Marsch
Marcus Späth

An dieser Stelle wollte sich die Vorstandschaft auch beim langjährigen Kassier (43 Jahre) des VEV mit einem Geschenk bedanken. Leider konnte Hans Bätz aufgrund einer kurzfristigen Erkrankung nicht an der Hauptversammlung teilnehmen. Erfreulich ist, dass Hans Bätz als Mitglied im Hauptausschuss und Rechnungsprüfer noch aktiv an der Gestaltung des Verbandes mitwirkt. Den Dank und das Geschenk für Hans Bätz wird die Vorstandschaft bei einer ihrer nächsten Sitzungen übergeben.

Die Verleihung des Sebastian-Englerth-Preises entfällt im Jahr 2021 coronabedingt. Ernst Wolfert konnte den am 13. März 2020 an ihn verliehenen Preis vom 16. bis 19. August 2021 nachholen. Er verbrachte zusammen mit seiner Ehefrau ein Wochenende in Bregenz mit dem Besuch der Bregenzer Seebühne zur Aufführung der Oper "Rigoletto" von Guiseppe Verdi.

Der Geschäftsführer berichtet noch kurz über die Neuerungen in der Kassenführung:
Umstellung der Buchhaltung auf DATEV seit 01.01.2021
Vorkontierung durch den VEV
Onlinebanking über DATEV

Mit einem Blumenstrauß bedankten sich der 1. Vorsitzender Reimund Stumpf und Geschäftsführer Stefan Kirchner bei Frau Herrlein, Frau Keil-Vierheilig und Frau Gaum für ihre Unterstützung, damit der VEV seine umfangreichen Leistungen anbieten kann.

Nachdem keine weiteren Wünsche zu diesem Tagesordnungspunkt geäußert werden, bittet Stefan Kirchner Frau Claudia Taeger vom AELF Kitzingen-Würzburg zu ihrem Vortrag "Insektenfreundliche Gehölze".

Nach Abschluss des Referates waren die Teilnehmer zum gemeinsamen Abendessen eingeladen.

Veitshöchheim, den 4. Oktober 2021

gez.	gez.	gez.
Ilse Gaum	Stefan Kirchner	Reimund Stumpf
Protokollführung	Geschäftsführer	1. Vorsitzender

Kassenbericht des VEV für das Jahr 2020

Einnahmen	
Kassenbestand aus Vorjahr	39.333,80 €
Mitgliedsbeiträge	32.291,77 €
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	119.028,26 €
Spenden	3.856,12 €
Zinsen	0,09 €
Sonstige Einnahmen	14.200,83 €
Umbuchungen	10.000,00 €
Gesamteinnahmen	218.710,87 €

Ausgaben	
Postgebühren	4.712,39 €
Geschäftsbedarf	11.436,70 €
Reisekosten	420,85 €
Mitteilungsblätter, Internet, Homepage	3.899,44 €
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	71.062,95 €
Förderung der Studierenden	32.099,54 €
Beiträge zu Verbänden, Steuern, Steuerberater	19.251,78 €
Sonstige Ausgaben	5.921,03 €
Umbuchungen	10.000,00 €
Gesamtausgaben	158.804,68 €

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	218.710,87 €
Gesamtausgaben	158.804,68 €
Bestand am 31.12.2020	59.906,19 €

Aufteilung des Endbestandes	
Girokonto	57.755,31 €
Barkasse	1.271,90 €
Sparbuch	878,98 €
Gesamt	59.906,19 €

Bestand auf Sonderkonten	
Landespflegetage	480,60 €
Führungen	76,57 €
Reisen	81,78 €
Gesamt	638,95 €

Haushaltsplan des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. für das Jahr 2021 (Beträge gerundet auf Euro)

Einnahmen	Euro
Kassenbestand vom 01.01.	59.907
Mitgliedsbeiträge	30.400
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	40.000
Spenden	4.000
Sonstige Einnahmen	16.000
Gesamteinnahmen	150.307

Ausgaben	
Postgebühren	5.700
Geschäftsbedarf	14.000
Reisekosten	500
Mitteilungsblätter, Internet, Homepage	4.000
Fortbildungsveranstaltungen, Tagungen, Führungen	40.000
Förderung der Studierenden	32.000
Beiträge zu Verbänden, Steuern, Steuerberater	15.000
Sonstige Ausgaben	8.000
Gesamtausgaben	119.200

Abgleichung	
Gesamteinnahmen	150.307
Gesamtausgaben	119.200
voraussichtlicher Bestand am 31.12.2021	31.107

gez.
Hans Bätz
Kassier

Der VEV trauert um seine verstorbenen Mitglieder.
Seit der letzten Hauptversammlung sind verstorben:

Amrhein Helmuth	Hart Rudolf	Neubert Alfons
Anders Peter	Helmstetter Bernd	Schmidt Karl
Braun Herbert	Holzheimer Franz	Schreiber Hermann
Christ Erwin	Konrad Richard	Schröter Robertin
Fleischhacker Hermann	Kreglinger Peter	Steinmann Kaspar
Förster Günter	Leipold Artur	Streng Valentin
Gold Alfred		

Verschollene Mitglieder

Von folgenden Mitgliedern suchen wir die aktuelle Adresse. Wer kann Hinweise geben?

Lukas Rönigk	Heugasse 91 A	99820 Hörselberg-Hainich
Oliver Buthmann	Ortsstraße 5	96523 Eschenthal
Hedwig Pausch	Schloßberg 7	97222 Rimpar
Lukas Lauxmann	Uracherstr. 69	72582 Grabenstetten

Ehrungen

Alle Aufnahmen der Hauptversammlung: *Wolfgang Graf* und *Oskar Kreß*

Für 25-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt und mit Ehrenurkunde und der silbernen Verbandsnadel ausgezeichnet:

Markus Ahle	Burgau
Christian Bach	Seßlach
Stefan Ballmann	Elsenfeld
Iris Blotz	Oberhausen
Johannes Blumrich	Oberleichtersbach
Petra Börner	Radebeul
Hanna Deindörfer	Schwarzenbruck
Simone Dietrich-Walter	Waldsee
Michael Doser	Röthenbach
Marc Flegler	Dertingen
Herbert Fuchs	Forchheim
Wolfgang Graf	Würzburg
Andreas Hopp	Kehl-Bodersweier
Karl-Dieter Hures	Eibelstadt
Helmut Kupfer	Effeltrich
Jörg Nemetschek	Forchheim
Stefan Nusser	Eltmann
Markus Schell	Kasel
Holger Schmachtenberger	Randersacker
Eckhard Schmitz	Fürth
Dr. Arnold Schwab	Volkach-Astheim
Thomas Schwarzmann	München
Christian Sturm	Bürgstadt
Christian Swoboda	Kirchdorf
Alois Wolf	Kirchenpingarten

Für 40-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt und mit Ehrenurkunde und der goldenen Verbandsnadel ausgezeichnet:

Johann Diethei	Utzmemmingen
Josef Holzer	Geretsried-Gelting
Klaus Peter Most	Bamberg
Josef Olinger	Iphofen
Christian Peter	Leinach
Gerhard Sängerlaub	Schweinfurt
Ulrich Schäfer	Nürnberg
Hermann Schmeck	Gestlau
Betty Schmuck	Sommerhausen
Emil Schwarz	Großmehring
Georg Stein	Haibach
Georg Thalmeier	Obertaufkirchen
Edgar Wagner	Gemünden

Für 50-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt und mit Ehrenurkunde ausgezeichnet:

Alfred Altmannsberger	Postmünster
Josef Eigenstetter	Straubing
Ludwig Fischer	Metten
Elmar Heinrich	Rehlings
Heinrich Hüßner	Wiesenbronn
Hartwig Martin	Homburg
Ferdinand Meier	Straubing
Josef Moder	Wenzenbach
Michael Reindl	Egglham
Karl-Heinz Reinisch	Hammelburg
Herbert Richter	Glashütten
Helmuth Uhl	Würzburg
Hartmut Wieland	Lauf
Alfred Zanker	Gauting

Für 60-jährige und 70-jährige Mitgliedschaft wurden geehrt und mit Ehrenurkunde ausgezeichnet:

Klaus Noll	St. Ingbert	60 Jahre
Ernst Wolfert	Veitshöchheim	60 Jahre
Manfred Fröhlich	Volkach	70 Jahre
Werner Garbe	Warngau	70 Jahre
Wolfram König	Randersacker	70 Jahre

Neue Mitglieder 2021

Als neue Mitglieder in unserem Verband begrüßen wir:

Philip Blümner	Nürnberg
Benjamin Bopp	Bad Mergentheim
Daniel Bux	Woringen
Christian Dautel	Brackenheim
Johann Drenkard	Mainstockheim
Philipp Frick	Töging am Inn
Karl Maximilian Goger	Sand am Main
Kevin Halmanns	Würzburg
Dorothee Heinen	Bornheim
Laura Heinen	Bornheim
Daniel Herrmann	Oberasbach
Daniel Keupp	Veitshöchheim
Daniel Knop	Rodgau
Mark Köder	Rosenberg
Oliver Kolz	Korlingen
Thomas Kunzmann	Frankenwinheim

Felix Martens	Schorndorf
Jonas Näpflein	Röttenbach
Dorothee Nusselt	Wieseth
Dr. Claus Prinz	Roßbrunn
Helmut Rausch	Münsterschwarzach
Christel Reuter	Thüngersheim
Louis Richter	München
Benjamin Röll	Veitshöchheim
Roland Roth	Haßfurt
Kira Schaller	Breitengüßbach
Marianne Scheu-Helgert	Güntersleben
Alexander Schröter	Wiesentheid
Martin Stanner	Buch am Buchrain
Philippe Wohlfart	Würzburg
Jonathan Zimmer	Würzburg

Einladung zur Hauptversammlung 2022

Die Mitgliederversammlung des Verbandes Ehemaliger Veitshöchheimer e. V. findet am

Freitag, den 24. Juni 2022 um 15:00 Uhr

im Verbinder Zierpflanzenbau in Veitshöchheim statt.

Nach der Hauptversammlung besteht die Möglichkeit, sich beim Abendessen mit anderen Ehemaligen auszutauschen. Teilnehmer der Mitgliederversammlung melden sich bitte bis spätestens Freitag, den 17. Juni 2022 bei Frau Angelika Herrlein (angelika.herrlein@lwg.bayern.de oder 09 31 98 01 - 32 03) an.
Bitte auch mitteilen, ob Sie am Abendessen teilnehmen.

Notieren Sie sich schon heute diesen Termin, denn es gibt keine weitere schriftliche Einladung zur Hauptversammlung. Wir freuen uns auf zahlreiche Besucher und eine fruchtbare Diskussion!

Herzliche Grüße aus Veitshöchheim

Reimund Stumpf — 1. Vorsitzender
Stefan Kirchner — Geschäftsführer

15:00 Uhr Begrüßungscafé im Verbinder Zierpflanzenbau der LWG in Veitshöchheim

15:30 Uhr Führung durch Institute der LWG

Beginn der Mitgliederversammlung gegen 16:30 Uhr

Tagesordnung:

1. Begrüßung
   durch 1. Vorstand *Reimund Stumpf*
2. Gedenken an die verstorbenen Mitglieder des VEV
3. Aktuelles aus der LWG,
   Georg Bätz, Institutsleiter IWO
4. Aktuelles aus der Staatlichen Meister- und Technikerschule,
   Schulleiter *Arved von Mansberg*
5. Ehrung langjähriger Mitglieder
6. Bericht des Geschäftsführers
7. Kassenbericht
8. Bericht der Kassenprüfer
9. Entlastung der Vorstandschaft
10. Haushaltsplan 2022
11. Ergebnis der VEV-Umfrage zum Berufsbild ehemaliger Absolventen
12. Anträge und Verschiedenes

18:00 Uhr Abendessen

Hans Bätz sagt "auf Wiedersehn"…….. und bleibt

VEV, Foto: *Wolfgang Graf* (VEV)

Die Veranstaltung fand während einer internen Veranstaltung unter den aktuellen Corona-Bedingungen statt. Die FFP2-Masken wurden nur für das Foto abgenommen.

Hans Bätz - ein Urgestein des VEV - beendet seine Arbeit als Kassier. 43 Jahre (!) hatte er dieses Ehrenamt inne.

Die Vorstandschaft bedankt sich recht herzlich für die umfangreiche Arbeit, die Herr Bätz immer sehr gewissenhaft erledigt hat, mit einer vielfältigen Geschenkebox. Diese wurde ihm anlässlich des Treffens des Hauptausschusses am Donnerstag, den 25. November 2021 überreicht. Zum Ehrenmitglied wurde Hans Bätz bereits auf der Hauptversammlung des VEV am 29. März 2019 ernannt.

Nun, eigentlich wurde er damals überredet, erzählt Hans Bätz. So als leidenschaftlicher Gärtnermeister im Gemüsebau hatte er weniger Sinn für Geldgeschäfte. Doch seine damalige Frau, in der Verwaltung der LWG tätig, half ihm und machte ihn fit für die neuen Aufgaben. Während es am Anfang noch recht übersichtlich mit den Einnahmen und Ausgaben war, hat besonders in den letzten 20 Jahren der Arbeitsumfang massiv zugenommen: Veranstaltungen der LWG, Schüler-Projekte, Führungen durch das Gelände usw.

Der Zahlungsablauf erfolgt direkt über den VEV oder er unterstützt mit Zuschüssen. Noch "vom alten Schlag", verlief die Buchführung manuell. So hat er manchmal mehrmals wöchentlich die Bank aufgesucht, um Überweisungen zu tätigen. Doch der Arbeitsaufwand wurde umfangreicher und auch digitalisierter. Jetzt sei es dann an der Zeit gewesen, das Amt niederzulegen. Mit Frau Dr. Juliane Urban (IWO) wurde eine junge hochmotivierte Nachfolgerin gefunden.

Aber Hans Bätz bleibt dem VEV treu. So wird der 82-Jähige künftig den Hauptausschuss unterstützen sowie als Kassenprüfer seine Erfahrung und sein Wissen einbringen. Hoffen wir, dass wir den rüstigen Rentner, stets freundlichen und gut gelaunten Menschen noch lange im VEV haben und auch auf seine fachliche Kompetenz zugreifen können.

Reisebericht Ehepaar Wolfert

Isolde Keil-Vierheilig sowie *Ernst* und *Helene Wolfert*, VEV

Jetzt war es endlich soweit…..

Schon im Frühjahr 2020 vom Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. verliehen, konnte Ernst Wolfert mit seiner Frau Helene den verdienten Sebastian-Englerth-Preis im Sommer 2021 einlösen. Bedingt durch die Corona-Pandemie verschob sich der geplante Aufenthalt in Bregenz am Bodensee von August 2020 um ein Jahr. Highlight war die Aufführung der Oper "Rigoletto" von Guiseppe Verdi auf der Seebühne Bregenz.

Ernst Wolfert berichtet:

Die Anreise nach Bregenz mit der Bahn am 16. August 2021 verlief problemlos, auch wenn es ab München zu regnen begann. Das gut bürgerliche Hotel Messmer am Kornmarkt lag etwa 12 Minuten vom Bahnhof entfernt.

Am nächsten Vormittag besichtigten wir die Zuschauertribüne der Seebühne mit ihren 6.000 Sitzplätzen. Dabei hatten wir gleich nach unseren Sitzplätzen gesucht.

Diese befanden sich vorne in der zweiten Reihe, also sehr nahe an der Bühne. Hand, Kopf und Fesselballon des Bühnenbildes waren nur etwa 10 Meter von uns entfernt. Am Nachmittag bummelten wir noch ein bisschen durch die Stadt, bevor es am Abend losging: "Bewaffnet" mit Sitzkissen, kleiner Decke und Regenumhang machten wir uns auf den Weg zu den Festspielen, die wir in etwa 15 Minuten Gehzeit erreichten. Welch eine Menschenmenge! Doch der Einlass, übrigens nur mit Impfnachweis möglich, lief problemlos. Sechs große Eingänge sorgten dafür, dass sich auch am Ende der Vorstellung die Tribüne rasch leerte.

Die Aufführung war gigantisch! Das Orchester, die Sängerinnen und Sänger, die Beschallung, das einmalige Bühnenbild…… umrahmt von einem schwarzen Nachthimmel. Der lauwarme Abend mit bewölktem Nachthimmel, aber ohne Regen tat das Übrige für dieses wunderbare Erlebnis. Im Scheinwerferlicht konnten wir Nachtfalter sehen. Von Stechmücken blieben wir glücklicherweise verschont.

Der heimliche Wunsch, die Bregenzer Festspiele einmal zu besuchen, ging an diesem Abend in Erfüllung. Dank des Sebastian-Englerth-Preises 2020 durch den VEV konnte ich mit meiner Frau Helene diesen Abend und die Tage in Bregenz in vollen Zügen genießen.

"Danken kommt von denken!" - Das Zauberwort jeden Tages

Hans Beischl, VEV

Erziehung in der Kinderstube

Wenn ich an meine Kindheit denke, dann fällt mir sofort meine Mutter ein, die fragte: "Hast Du auch "Danke" gesagt? Wenn sie mit dabei war, so konnte sie mich ja "live" ermahnen: "Sag schön "Danke"!

Als Kind war mir das peinlich. Später erschloss sich mir der Sinn. Dass mich dieses Thema bis heute beschäftigt, hat viele Gründe.

Vorleben in der Schule

Das Wort "Danke" gehörte zu den Schlüsselwörtern unserer Erziehung und unseres guten Benehmens. Gern erinnere ich mich an einen Lehrer in der "Volksschule". Sein Satz: "Danken kommt von denken" prägte sich mir bis heute ein. Dabei appellierte er an unser Verhalten, wenn wir einmal ein Geschenk o.ä. erhalten würden. Er lehrte uns damit den Stellenwert von "Dankbarkeit". "Danke sagen" wurde uns zwar nicht in die Wiege gelegt, aber spätestens mit dem ersten Geschenk wollten es unsere Eltern uns lehren: "Danke" sagen gehört zu einem höflichen Miteinander einfach dazu. Übrigens Wilhelm Busch meinte: "Es ist ein lobenswerter Brauch: Wer etwas Gutes bekommt, der bedankt sich auch."

"Danke" ist also ein Schlüsselwort, mit dem Sie eine Situation zusperren, indem Sie mit dem Wort "Danke" z.B. ein Gespräch beenden. Genauso können Sie ein Treffen einleiten, indem Sie sich dafür bedanken, dass alle Beteiligten (pünktlich) erschienen sind.

Danken außer Mode?

Im Erwachsenenalter hat eine vorbildliche Dankespflicht leider ein wenig nachgelassen. Wenn man das aktuelle Fernsehprogramm durchsieht, da braucht es einen nicht zu wundern, dass die guten Sitten nachlassen. Vielen Menschen ist das "Danke sagen" sogar unangenehm. Es ist schließlich immer noch eine persönliche und oft sogar emotionale Angelegenheit. Wahrscheinlich haben Sie auch schon einmal die Bekanntschaft mit Menschen gemacht, denen das Wörtchen "Danke" nicht über die Lippen kam, obwohl Sie sehr viel für diese getan haben. Für dieses Verhalten gibt es 1000 Gründe.

Beispielsweise:

- Die Person betrachtet die fremde Hilfe als selbstverständlich.
- Die Person ist gedankenlos oder auf etwas anderes konzentriert.
- Sie glaubt, ein Anrecht darauf zu haben, dass andere etwas für sie tun.

Dankbar - undankbar

"Vielen Menschen fällt es nicht leicht, "Danke" zu sagen. Entweder es wurde ihnen nie beigebracht, bzw. sie haben nie darüber nachgedacht. Sie bringen das Wort nur mühselig über die Lippen; dabei ist das Wort "Danke" ein Schlüsselbegriff (= "Keyword"), mit dem man einen Vorgang abschließt. "Danke sagen" macht glücklich; es befreit. Wer es ausspricht, bringt zum Ausdruck, dass er zufrieden ist. Und wer das Wort "Danke" vernimmt, freut sich über den "Schlussstein des Dialoges".

Es bedeutet mehr als eine Höflichkeit. Meist spricht man seinen Dank mündlich aus. Wenn dies aber nicht möglich ist, so freut sich die andere Person auch über eine schöne Spruchkarte oder ein kleines kreatives Präsent.

Nicht die Glücklichen sind dankbar. Es sind die Dankbaren, die glücklich sind.
(Francis Bacon)

(Dem Nachbarn auf diese Weise danken, das bleibt bestimmt haften.)

Im Gegensatz zu den Menschen, die sich selten oder nie bedanken, gibt es andere, die dies immer tun. Auch hier stecken verschiedene Motive dahinter. Beispielsweise:

- Die Betroffenen sehen sich in der Bringschuld.
- Sie wollen das Gleichgewicht zwischen Geben und Nehmen herstellen.
- Sie versetzen sich in andere hinein und würden auch ein "Danke" erwarten.

Dankbarkeit ist eine Haltung

Wer sich mit dem "Danken" beschäftigt, der kommt nicht umhin, über die Zufriedenheit nachzudenken. Zufriedene Menschen sind dankbar und umgekehrt. Sie sind dankbar für all das, was im Prinzip nicht zu bezahlen ist.

Dazu gehört die Liebe. Man kann sie nicht kaufen. Und genau deshalb ist sie so kostbar - vielleicht das Kostbarste, was wir auf dieser Welt haben. Wer sie einmal gefunden hat, sollte gut auf sie aufpassen, denn sie ist unersetzbar und unbezahlbar. Auch die Zeit ist ein kostbares Gut. Die Uhr tickt unaufhörlich, das Leben ist nicht unendlich lang und lässt sich auch mit viel Geld nicht verlängern. Darum sollten wir jeden Tag, jede Minute unserer kostbaren Zeit so gut nutzen, wie es nur geht und dafür danken.

Inneres Glück: Man fragt sich: Bin ich eigentlich glücklich? Eine Frage, die sich früher oder später im Leben wahrscheinlich jeder stellt. Doch ein glückliches Leben hat nichts mit dem Stand des Bankkontos zu tun. Psychische Gesundheit ist nicht mit einem akademischen Grad gleichzusetzen.

Schon wer einen "gesunden Menschenverstand" hat, sollte unendlich dankbar sein. Je älter man wird, desto wichtiger wird das Thema Gesundheit auf einmal. Nur allzu oft kann man feststellen, dass man schon in der Jugend beginnen sollte, für seine Gesundheit im Alter zu sorgen. Seien wir jeden Tag dankbar, dass wir gesund sind.

Freunde: Freundschaft ist immer ein Geben und Nehmen - doch eines ist Freundschaft garantiert nicht: käuflich. Freundschaft ist ein hohes Gut - sind wir dankbar dafür.

Es gibt so viele Dinge, für die wir dankbar sein sollten. Unsere Vorfahren hätten es sich kaum zu träumen gewagt! Mit "Danke" trifft man immer den richtigen Ton. Mit dem Erntedankfest feiern die Christen weltweit, dass die Früchte nicht von selbst kommen. Anderen zu danken, macht einen auch selbst glücklicher, weil man seine "vermeintliche Schwäche" in Stärke verwandelt hat.

Noch nie war Gärtnern so wichtig! "Gärtnern for future"

Hans Beischl, VEV

Der Garten - so alt wie die Menschheit

Nachdem das Projekt "Garten Eden als Wohlfühloase" aus dem Ruder gelaufen war, mussten sich die Menschen anderweitig umschauen. Die Idee vom Gärtnern lag auf der Hand. Gärtner reden nicht lang; sie packen gleich an! Kein Handwerk ist so alt und doch so modern wie das "Gärtnern". Allerdings lief ab da nichts mehr ohne Kosten- und Nutzenrechnung. Schließlich musste man sich selbst und andere mit Nahrungsmitteln aller Art und mit Lebensräumen versorgen. Laut einer Umfrage aus 2020 besitzen innerhalb der deutschsprachigen Bevölkerung (ab 14 Jahre) rund 36 Millionen Personen einen Garten.

Die anderen, die keinen Zugang zu einem Garten haben, aber trotzdem "gärtnern" möchten, müssen nicht leer ausgehen. Für das Gärtnern auf kleinstem Raum gibt es genügend Anregungen; siehe Gartenschauen, Bürgergärten, Fachliteratur, Internet! "Freude am Schauen und Begreifen ist die schönste Gabe der Natur", das meinte schon Albert Einstein vor gut 100 Jahren. Heute machen internationale Lebensmittel-Erzeuger und Vermarkter von Agrarprodukten Unsummen von Umsätzen und Gewinnen. Seit Jahrzehnten überbieten sich Global Player im Marketing rund um Wein, Kräuter, Obst, Blumen, Getreide, Gemüse und Genuss…. Ich sehe aber auch den Welthunger (ca. 800 Mio. Menschen werden nicht satt) und die Vernichtung von Lebensmittelüberschüssen (11 Millionen Tonnen in Deutschland!).

Leider wird noch zu selten auf Regionalität, auf die Grenzen des Wachstums, d.h. achten der Bodenfruchtbarkeit, des Grundwassers und der Biodiversität, der sogenannten "Nachhaltigkeit" geachtet. Aber immerhin sind mehr Verbraucher interessiert, wo und wie ihre Lebensmittel produziert werden. "Urban gardening" oder auch auf bayerisch "Garteln in der Stadt" ist heutzutage zukunftsweisend. Dieses Tätigkeitsfeld haben seit jeher Dichter und Denker als Forschungsfeld oder auch als Metapher verwendet.

Selbst ist der/die Gärtner/in

Auf der Bedürfnispyramide umweltorientierter Menschen liegen "Artenvielfalt, Biodiversität, Nachhaltigkeit, Öko und Bio" immer schon ganz oben, auch wenn sie nicht wie eine Monstranz vorangetragen wurden. Gesunde Ernährung, gesunde Umwelt und gesunde Luft gehören zum Hauptanliegen der Gärtner. In der "Nicht-Garten-Welt" nimmt man sie verstärkt zur Kenntnis, seit sich der Klimawandel vor der Haustüre meldet. In keinem anderen Berufsfeld kann man die Polarität zwischen modern und altmodisch, zwischen schön und schmutzig, zwischen Vielfalt und Einfalt so nah erleben. Gärtnern ist ein Job, der Sinn macht und Zufriedenheit zurückgibt. Er ist körperlich anstrengend; da machen wir uns nichts vor. Mal ehrlich: Bei Wind und Wetter zu arbeiten, ist genauso beschwerlich wie bei "Affenhitze".

Während für den Gärtner ein Bürojob undiskutabel ist, gilt das auch umgekehrt für den Büromenschen. Denn wer produziert unsere Nahrungsmittel, wer gestaltet und pflegt unsere Landschaften und Grünanlagen? Gärtner und Landwirte sind es doch! Und trotzdem bekommen sie nicht die angemessene Wertschätzung in unserer Gesellschaft. Leider macht sich der Akademisierungswahn auch in der grünen Branche bemerkbar. Dabei bieten die grünen Sparten attraktive Arbeitsplätze mit Zukunft. Endlich bekommt "Grün in der Stadt" angesichts des Klimawandels einen ganz besonderen Stellenwert. Deutsche Politiker ver/-sprachen nach den Flut-Katastrophen im Juli 2021 und vor der Bundestagswahl im September 2021 von Milliarden €uro für Investitionen zur Entschädigung und Bändigung entfesselter Naturgewalten. "Ihr Wort in Gottes Ohr!"

Der Kreislauf des Wassers und die Leistungsfähigkeit der Grünflächen in unseren Städten sind in Schieflage geraten, wenn z.B. schlecht versorgte acht Hochstämme auf 1.000 m² asphaltierte Parkplatzfläche bei der Planung und Umsetzung kommen. (Die Kraftfahrzeuge und deren Parkraum hatten Vorrang!) Zurück in den Alltag: Gärtner sind zwar dem Wetter ausgesetzt; dafür gibt es perfekte Arbeitskleidung. Der Gärtner muss schwere Arbeit verrichten; dafür gibt es Maschinen.

Wer "Profigärtner" werden möchte, der kann sich in folgenden sieben Sparten ausbilden lassen: Baumschul-, Stauden-, Landschafts-, Gemüse-, Obst-, Friedhofs-, oder Zierpflanzengärtner. Das bedeutet, dass der "Klein- oder Hobbygärtner" von allem eine Ahnung haben muss: "Multitasking" im positiven Sinn! Zudem muss gesagt werden, dass man seine Leidenschaften auch auf kleinster Fläche ausleben kann. So ist es möglich, sehr schnell von der Hektik des Alltags zurückzuschalten und zur Ruhe zu kommen. Gärtnern ohne Stress ist möglich = "öko - logisch"! Man nennt das heute "chillen". Eine grüne Ecke ist eine Oase in der lauten Stadtwüste; ein Rückzugsort, der Entspannung und Ruhe schaffte.

Wer hier Ordnung schaffen und ein kleines Gärtlein gestalten will, der braucht Fantasie, Geduld und Kraft.

Zwischen Freude und Enttäuschung

Gerade die Gegensätzlichkeit und die Vielseitigkeit machen den Charme dieses Berufes bzw. Hobbies aus. Zwischen Chaos und Schönheit, zwischen Last und Lust. "Es kommt drauf an, was man daraus macht!" Kaum ein Job lebt mit solchen Diskrepanzen. Dabei sollte man sich nicht von einer Schnapsidee nach dem Motto: "Das bisschen Garten ist doch kein Problem…!" leiten lassen. Zweifellos: Gartenarbeit kann oft sehr anstrengend, anspruchsvoll und arbeitsintensiv sein. Dennoch: Ein Garten macht glücklich. Warum? Allein der Gedanke an den Garten macht glücklich. Stimmt das?

Bevor unser Garten entsteht, machen wir meist viele Pläne. Unser inneres Bild prägt unser Engagement und unsere Einstellung. Wir haben schließlich eine Vorstellung davon, wie unser Traumgarten aussehen soll. Wir können es kaum erwarten, bis es endlich an die Umsetzung geht. Klar darf man die anstrengenden Vorleistungen nicht vergessen. Das Glück ist oft sehr langsam. Wir sind es schließlich gewohnt, immer schnell zu sein und alles sofort zur Verfügung zu haben. Auf der anderen Seite gehen die Arbeiten im Garten nie zu Ende: "Wenn Du hinten fertig bist, geht es vorne wieder los!" Und gerade deswegen sollte man der Jugend das Experimentierfeld "Garten" nahebringen. Aber Vorsicht: Wie so oft kann die anfängliche Begeisterung in Lethargie umschlagen. Die Ratschläge aus den Illustrierten oder dem Internet sind gut gemeint. Sie brauchen aber Sachverstand und Tatkraft vor Ort! Auch dürfen wir nicht "den Bock zum Gärtner machen". Der Garten braucht kluges Handeln. Die Talente eines Meisters/in bzw. Technikers/in sind Gold wert. Ausdauer, Erfahrung und eine robuste Konstitution sind gefragt!

Warum die Gesetze der Natur unser Glück sind.

Und wie groß ist das Glücksgefühl, wenn nach einem langen Winter die ersten Pflanzen wieder sprießen und die gesetzten Zwiebeln tatsächlich aus der Erde kommen, das erste Mal blühen und den Frühling einläuten. Die Natur folgt ihren eigenen Gesetzen, die wir nur mit sehr viel Aufwand überlisten können. Das Glück ist dafür umso größer, wenn wir Einfluss nehmen und die Entwicklung bestimmen können. Denke man an den Austausch von Substraten, den Einsatz von Vlies, Folien, Bodenaktivatoren und Düngern, den Bau von Gewächshäusern….

Wichtig ist vor allen Dingen, dass wir die Natur immer besser verstehen. Dazu gehört die Herausforderung "Pflanzenkenntnis". Wer mit den Ansprüchen der Pflanzen gärtnert und z.B. auf das Kleinklima achtet, hat größere Chancen auf Erfolg.

Ganz nebenbei lernen wir, dass es auch sinnvoll sein kann, mit den gegebenen Bedingungen zu leben und einfach das Beste daraus zu machen (Minimalprinzip). Wie prächtig können sich die richtigen Pflanzen im Schatten entwickeln und wie blütenreich kann die Vegetation auf einem nährstoffarmen und steinigen Boden wachsen. Was lernen wir daraus? Manchmal läuft die Entwicklung überhaupt nicht so, wie wir sie uns vorgestellt haben. Wenn wir aber lernen, genauer hinzuschauen, wird Begeisterung für das Detail, aber auch für das Ganze in uns Raum greifen.

"Der Garten ist der letzte Luxus unserer Tage, denn er erfordert das, was in unserer Gesellschaft am kostbarsten ist: Zeit, Zuwendung und Raum."
Dieter Kienast

Gärtnern ist ein klarer Spiegel für eine alternative "Lebensreise". Wir genießen unsere Reise und sagen uns: Der Weg ist das Ziel und nicht das "Timing im Stundentakt". Es geht um eine großzügige Pünktlichkeit bei Abfahrt, Ankunft, Aufenthalt und Ab-, bzw. Rückreise. Wie wohltuend wirkt es sich auf unsere Seele aus, wenn wir uns Zeit nehmen können - "entschleunige". Wir müssen akzeptieren, dass ein schöner, ertragreicher Wein-, Obst-, Gemüse- oder Hausgarten Geduld, Gelassenheit und Zeit braucht!

Die Pflanze gleicht den eigensinnigen Menschen, von denen man alles erhalten kann, wenn man sie nach ihrer Art behandelt.
Johann Wolfgang von Goethe, 1828

Diese Jungpflanzung zwischen Thüngersheim und Veitshöchheim zeigt anschaulich, wie groß die Anstrengungen beim Start sind. (Stand 8/2021)

Im Garten wie im Leben

Der Garten kann ein guter Lehrer für ein glückliches Leben sein. Planen, pflanzen und pflegen eines Gartens erfordern Hirn, Herz und Hand. Auch hier gilt das Gesetz von Saat und Ernte. Nicht immer gelingt alles nach unseren Vorstellungen, manchmal dauert es unglaublich lange, bis unsere Idee Wirklichkeit wird; und manche Pläne müssen wir begraben, weil einfach die Voraussetzungen fehlen. Und dennoch sind es Geduld und Gelassenheit, die uns am Ende so viel mehr Glück bescheren als ein Lottogewinn, der angeblich sofort und bedingungslos fast alle Wünsche erfüllen könnte. Dies gilt im Garten wie im richtigen Leben auch. Wer von Tuten und Blasen gar keine Ahnung hat und noch dazu zwei linke Hände, der sollte sich auf jeden Fall die professionelle Hilfe eines Fachplaners und eines Fachbetriebes holen. Langsam kann er dann selbst Freude an seinem Garten finden und im gärtnerischen Metier wachsen. Eine Steigerung der Leistung und Kreativität wird bald erkennbar sein. Gärtnern bedeutet Bewegung; und Bewegung ist gesund. Ökologie und Ökonomie müssen noch viel besser in Einklang gebracht werden. So bringt eine versiegelte Fläche große Nachteile, für die es einen adäquaten Ausgleich bedarf.

"Ich wünsche Dir Lebenskraft einer Blume, die sich von Kälte, Eis und Schnee nicht unterkriegen lässt und zu ihrer Zeit blüht. Jedes Werden in der Natur, im Menschen, in der Liebe muss abwarten, geduldig sein, bis seine Zeit zum Blühen kommt." (D. Bonhoeffer)

Eine sinnvolle Beschäftigung ist gerade im Ruhestand sehr wichtig. Da bietet sich das Gärtnern an. Freilich werden sich die Dimensionen reduzieren vom 500 m² großen Hausgarten auf die Größe einer Terrasse oder eines Balkons. Dafür aber multipliziert sich das Wissen und Staunen über die Schönheit und Vielfalt der Schöpfung. Im Winter ruht die Natur. Und erst wenn der Frühling erwacht, kommt auch die Lust aufs Gärtnern. Und zu guter Letzt kann man sich freuen, dass die Politiker endlich erkannt haben, dass man das Stadtklima nur durch robuste Grünzonen, Grünverbindungen, Fassaden- und Dachbegrünungen, Alleen und Baumreihen, durch Parks und eine Vielzahl an Gärten positiv beeinflussen kann. Die Einsicht in Ökologie ist Trumpf! Ökologie aber braucht die praktische Umsetzung. Wir müssen der Natur wieder mehr Zuwendung, Zeit und Raum geben. Garteln heißt: "An die Zukunft glauben, lokal handeln"!

Meister- und Technikerschule
Fachzentrum Bildung

Wollen Sie Meister/Meisterin
oder Techniker/Technikerin werden?

Dann besuchen Sie uns **online** in Veitshöchheim

am Samstag, 19. März 2022

Schulleitung, Schulverwaltung und Lehrkräfte beantworten Ihre Fragen zum Schulbesuch in einer Video-Konferenz direkt oder im Chat.

Meeting für Interessierte der Fachrichtungen

10:00 bis 11:30 Uhr	Gartenbau mit Schwerpunkt Baumschule
10:00 bis 11:30 Uhr	Garten- und Landschaftsbau / Gruppe 1
11:45 bis 13:15 Uhr	Gartenbau mit Schwerpunkt Zierpflanzenbau
11:45 bis 13:15 Uhr	Garten- und Landschaftsbau / Gruppe 2
14:00 bis 15:30 Uhr	Weinbau und Oenologie

Wenn Sie an der Video-Konferenz teilnehmen möchten, dann senden Sie bitte bis spätestens **Freitag, 18.03.2022** eine E-Mail an schule@lwg.bayern.de mit

Ihrem Vornamen, Nachnamen und Fachrichtung.

Wir schicken Ihnen dann gerne einen Einladungslink zur Video-Konferenz.

Hören, was es Neues gibt! -
Sehen, was geboten wird!

Anmeldeschluss für den Schulbesuch:
1. April 2022

Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte:
Staatliche Meister- und Technikerschule
für Weinbau und Gartenbau
An der Steige 15
D-97209 Veitshöchheim
Tel. 0931 9801 - 3203
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

Rückblick auf das Corona-Schuljahr 2020/2021

Arved von Mansberg, Schulleiter

Co_2-Ampel © Marco Drechsel, LWG

Das vergangene Schuljahr 2020/2021 verlief nach einem fast normalen Start ins Schuljahr durch die erneute Schulschließung am 9. Dezember 2020 wieder völlig unplanbar mit vielen Höhen und Tiefen.

Diesmal waren wir aber vorbereitet! Bereits in der ersten Schulwoche konnten wir die Mehrheit des Kollegiums mit dem System "EDUDIP" durch Bruno Winter schulen lassen. Aber das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF) hat sich dann plötzlich für das System "WebEx-Education" entschieden: Raus aus den Kartoffeln, rein in die Kartoffeln - hieß das in meinem Elternhaus!

Gleichzeitig erfolgte die Versorgung der Studierenden mit Online-Unterrichtsinhalten mit Hilfe der vom StMELF bereitgestellten "fueak.cloud.bayern.de" sowie mit dem guten alten Schulnetz. Alle waren wir persönlich sehr gefordert und angespannt. Es war eine Herausforderung den bisher analogen Unterricht über die Kamera digital auf die Laptops der Studierenden zu übertragen. Natürlich gibt es im Internet eine Vielzahl von Lerntools, die man aber erst mal finden und kennen muss. Dank unserer Referendare konnten wir mehrfach hierfür Online-Fortbildungen anbieten. Den engagierten Referendaren sei auf diesem Weg ausdrücklich gedankt, die analoge Generation mit in die digitale Welt zu nehmen.

Zum Schuljahresende haben wir den digitalen Unterricht auch evaluiert - die Befragung ergab überwiegend Zufriedenheit unter den gegebenen Umständen.

Es soll aber nicht verschwiegen werden, dass die weniger leistungsstarken Studierenden ganz erhebliche Lerndefizite aufzeigten. Es gäbe mit entsprechendem Personal, ich denke da an Informatiker mit pädagogischem Geschick, noch viel zu tun, um den digitalen Unterricht zu verbessern. Schade, dass dies die Politik nicht verstanden hat.

Als es am 8. März 2021 wieder mit Maske und 1,5 m Abstand in Präsenz weiterging, war uns allen - Lehrkräften, Mitarbeitern wie Studierenden - wohler. Der Informationstag der Schule wurde am 20. März 2021 erstmalig als Online-Veranstaltung durchgeführt und brachte ausreichend viele Bewerberinnen und Bewerber an unsere Schule. Wir eröffneten die Fachrichtung Gartenbau (Baumschule und Zierpflanzenbau) mit 23 Studierenden, in der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau mit 37 Studierende und in der Fachrichtung Weinbau und Oenologie kamen 11 neue Studierende zu uns. Wieder können wir aus ganz Deutschland eine Fülle von unterschiedlichen Charakteren in unserer Schulgemeinschaft zusammenführen.

Aber leider musste ich - am Sonntagmittag, 25. April 2021 um 13:00 Uhr - eine E-Mail an alle Studierenden schicken, damit sie gar nicht erst von zuhause losfuhren: Corona-Fall in der Mensa. Dadurch war keine Versorgung mehr für die Studierenden möglich und weitere zwei Wochen Distanzunterricht mussten bewältigt werden.

Wo Schatten ist, da muss es auch Licht geben. Nach drei langen Monaten der Vakanz konnten wir den neuen stellvertretenden Schulleiter Helmut Rausch am 1. Juli 2021 ganz herzlich begrüßen.

Wie im Vorjahr, unter Corona, gab es Besonderheiten bei den Prüfungen. Die Betriebsbeurteilung bei den Gärtnern und Galabauern musste durch eine Fotodokumentation der real existierenden Betriebe erfolgen. Außerdem durften wir das Risiko von fremden Auszubildenden auf dem Gelände der LWG nicht eingehen, deshalb gab es die Ausbildungssituation nur im Vortragsformat vor den Prüfern - ohne Azubis.

Die Technikerabschlussprüfungen 2021 verliefen dann in gewohnter Weise durch unsere Lehrkräfte, die wieder durch ehemalige Absolventen unserer Technikerschule praxisnah in den mündlichen Prüfungen unterstützt wurden.

Ich freue mich unendlich, dass wir die Meister- und Technikerprüfung 2021 gut zu Ende gebracht haben. Die neuen Mitarbeiterinnen der Zuständigen Stelle Carmen Schmitt und Caroline Clauß haben die Meisterprüfung für alle Gärtner mit einer Punktlandung hinter uns gebracht.

Die Freisprechung für unsere Absolventen entfiel 2021. Aber wir freuen uns, dass die Meisterpreise am 29.07.2021 im Rahmen der Landesgartenschau in Ingolstadt von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber überreicht wurden. Einige Studierende der Technikerklasse Garten- und Landschaftsbau trafen sich dort spontan zu einem Foto mit Staatsministerin Michaela Kaniber.

Studierende der Klasse L2 mit Staatsministerin Kaniber, v.l.n.r: Kira Schaller, Matthias Veit, Dominik Estenfelder, Marco Stroech, Sebastian Schmidtke, Alisa Baumeister; Mitte: Staatsministerin Michaela Kaniber, StMELF; Abdruck honorarfrei, StMELF

Mit der im Juli durchgeführten Impfaktion an der LWG und den vielen Appellen sich impfen zu lassen, konnten alle Lehrkräfte und das ganze Personal des Fachzentrums Bildung am 14. September 2021 die Schule mit der 3-G-Regel: "geimpft, genesen, getestet" wieder eröffnen. Insgesamt haben wir alle einen Durchbruch mit der Digitalisierung im Guten wie im Schlechten erlebt. Das Gute wird sein, dass viele Stunden Außendienst und Bahnfahrerei der Vergangenheit angehören. Das Negative, durch Homeoffice fehlt der persönliche Kontakt und die Vereinsamung muss erstmal verkraftet werden.

Unbestritten gut waren alle drei digitalen Projekte in den Technikerabschluss-Klassen Gartenbau (Think Green - Gemeinsam in die Zukunft wachsen), Garten- und Landschaftsbau (Biodiversität im Garten- und Landschaftsbau) sowie Weinbau und Oenologie (Das Artenreich - Wie wird aus rot bunt?). Ich habe mir erstmals ein privates Smartphone für Instagram und Co. beschafft, um den flotten Auftritten unserer Absolventen folgen zu können. Als "analoger" Schulleiter halte ich aber auch unserem https://gartenblog.veitshoechheimer-dreiklang.de die Treue, da dort einige ganz Fleißige still und leise ein paar Lebenszeichen unseres Schullebens in Corona-Zeiten eingestellt haben. Nachdem die Anmeldezahlen für unsere Schule trotz sinkender Ausbildungszahlen im Gartenbau wie im Weinbau stabil sind, können wir alle Lehrkräfte im gewohnten Umfang weiterbeschäftigen.

Das Berufsbildung-Modernisierungsgesetz ist auf Bundesebene in Kraft getreten, so dass wir ein Drittel mehr Prüfer in den berufsständischen Abschlussprüfungen einsetzen müssen. Es gilt jetzt der Grundsatz: Wer unterrichtet, der muss auch mit prüfen!

Der Titel "Bachelor Professional in der Agrarwirtschaft" für Meister, Techniker und auch Fachagrarwirte Baumpflege kam schneller als erwartet.

Nach den vielfältigen Erfahrungen mit dem digitalen Unterricht und den Herausforderungen durch Corona freuen sich sicher alle Lehrkräfte sowie die Mitarbeitenden des Fachzentrums Bildung, dass die Studierenden wieder live vor uns sitzen werden.

Wie immer zum Schluss, aber dafür ganz besonders wichtig: Wir danken dem VEV für sein auch in schwierigem Fahrwasser großes Interesse an der Schule und dem Schulleben.

Liebe Ehemalige, falls Sie noch nicht dem VEV wegen Corona beitreten konnten, es ist nie zu spät für ein Engagement zu Gunsten Ihrer Meister- und Technikerschule in Veitshöchheim - in Bayern ganz oben!

Die Abschlussklassen 2021

Wir gratulieren zum Abschluss zum Staatlich geprüften Techniker bzw. zur Staatlich geprüften Technikerin im Juli 2021!

Die Klasse G1 mit ihrer Semesterleiterin Margot Burger

Die Klasse G2

Die Klasse L1a

Die Klasse L1b mit ihrem Semesterleiter Dr. Claus Prinz

Die Klasse L2 mit ihrem Semesterleiter Dr. Philipp Schönfeld

Die Klasse W2 mit ihrer Semesterleiterin Dr. Juliane Urban

Dritter Platz beim Taspo Award 2021 für das Projekt "Think green - gemeinsam in die Zukunft wachsen" der Gartenbautechniker 2021 aus Veitshöchheim

Magdalena Becker

Die Freude war groß als am 25. August 2021die Mitteilung kam, die Bewerbung wird von der Jury angenommen und das Projekt der Staatlichen Technikerschule Veitshöchheim wird für den Award - Bestes Konzept Ausbildung & Mitarbeiter - nominiert und gehört zu den Finalisten. Sind doch die Leistungen der ehemaligen Studierenden herausragend in jeglicher Hinsicht. In eigener Regie haben sie alle Elemente ihres Projektes selbstständig erstellt: Internetseite, Social-Media-Auftritt (facebook und instagram), zehn Lehrvideos, Flyer, Plakate, geplanter Auftritt auf der LGS in Ingolstadt, der wegen Corona abgesagt wurde, sowie die Verbindung von online und offline durch Tags an den Plakaten. Tags sind kleine, technische Geräte, die bei Berührung mit dem Handy zur entsprechenden Internetseite führen. Doch nicht nur die Leistungen ebenso war der Teamgeist der Klasse vorbildlich.

Die Preisverleihung fand am 05. November 2021 im Grand Hyatt in Berlin statt. Dank der Unterstützung des VEV war es sieben von neun Studierenden möglich an der Verleihung teilzunehmen. An der Preisverleihung nahm ebenso Marketinglehrer Dr. Andreas Becker teil. Er begleitete das Projekt im Marketingunterricht und war so begeistert von den Leistungen und dem Teamgeist, dass er die Bewerbung anregte. Marketinglehrer Engelbert Kötter griff den Anstoß auf und formulierte nach der Schulzeit gemeinsam mit den ehemaligen Studierenden im Team die Bewerbung. Ein herzliches Dankeschön für das Engagement von Liese Theato als Projektleiterin. Sie hat es verstanden immer wieder die Klasse zu motivieren und die verschiedenen Meinungen auszugleichen und bestehendes Engagement zu fördern.

Es war für alle Beteiligte ein unvergessenes Erlebnis so vielen erfolgreichen Akteuren im Grand Hyatt in Berlin zu begegnen. Leider war wegen der bestehenden Coronaregeln ein längerer Austausch mit den Teilnehmern, die aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie aus dem benachbarten europäischen Ausland angereist waren, nicht möglich. Sehr unterhaltsam und humorvoll führte Jörg Pilawa durch das Programm. Alle Finalisten wurden mit einem Kurzfilm vorgestellt. Als dann im letzten Drittel des Abends der Award für "Bestes Konzept Ausbildung und Mitarbeiter", gestiftet von Fleurop, vergeben wurde stieg die Anspannung ins Unermessliche.

Der dritte Platz war zwar nicht das, was sich alle Beteiligten erhofft hatten, doch die Studierenden waren sich einig, Dabeisein, die Stimmung mitnehmen und sich über einen dritten Platz freuen, das ist das Wichtigste. Und so wurde noch bis spät in der Nacht die Anerkennung und Würdigung der Arbeit und Mühen gefeiert. Das Ansehen und die Bekanntheit der Technikerschule Veitshöchheim wurde durch die Beteiligung beim Taspo-Award enorm gesteigert. Allen nachfolgenden Klassen kann nur empfohlen werden, sich zu engagieren und ihr erfolgreiches Projekt ebenfalls beim Taspo-Award anzumelden.

Dritter Platz des Taspo Awards 2021 in der Kategorie "Bestes Konzept Ausbildung & Mitarbeiter", die Veitshöchheimer Gartenbautechniker 2021 im Veranstaltungsraum des Grand Hyatt in Berlin - von links: Michael Schlegel, Felix Martens, Nora Erhardt, Angelika Wiesmayer, Nicolas Eck, Liese Theato, Anna-Lena Frischmann

Tischdekoration – üppig und ausdrucksstark

Die Gewinner des Taspo-Awards 2021 - Abschlussbild

Jörg Pilawa führte unterhaltsam und humorvoll durch das Programm.

Gärtnerei Hupp wird von künftigen Technikern beraten

Margot Burger, IEF, LWG

Kaum sind die angehenden Gartenbautechniker im September aus dem Praktikum zurück, wartet schon das erste Projekt auf sie: Im Fach "Unternehmensführung und Personal" dürfen die Studierenden in Gruppen einen reellen Gartenbaubetrieb beraten. Dazu suchen die Lehrer jedes Jahr einen Betrieb, der gerade größere Projekte plant. Diese Projekte werden von den Studierenden dann schon im Vorfeld durchleuchtet. Für den Betriebsleiter werden Fakten und Ideen zusammengetragen, die ihm eine Entscheidungshilfe für die anstehenden Pläne sein sollen.

In diesem Jahr haben die elf angehenden Gartenbautechniker die Gärtnerei Hupp aus Würzburg / Höchberg beraten. Bei den Hupps steht der Generationenwechsel an, und einige Veränderungen sind geplant. Dazu machten sich die Studierenden in vier Teams Gedanken. Sie überplanten Freiflächen, erstellten Konzepte für eine neue Wegeführung in den Verkaufsgewächshäusern, gaben Anregungen für die Optimierung des Dienstleistungsangebotes und gaben Tipps, wie Personalgewinnung und Fachkräftebindung zu einer Optimierung der Work-live-Balance in der Unternehmerfamilie beitragen können.

Gruppenfoto auf Abstand an der LWG: Maxi und Karl-Heinz Hupp (vorne rechts) und der Gartenbautechniker-Jahrgang 2022

Seniorchef Karl-Heinz Hupp und sein Sohn Maxi standen den Schülern bei zwei Betriebsbesuchen und etlichen zusätzlichen Gesprächen Rede und Antwort. Bei der Vorstellung der Ergebnisse am 18. November an der LWG waren sie begeistert von der Professionalität der Vorträge und konnten viele gute Ideen und hilfreiche Ausarbeitungen mit nach Hause nehmen. Sie bedankten sich mit einer ordentlichen Spende für die Klassenkasse und freuen sich, einige Ideen demnächst umsetzen zu können.

WANTED:

Stehen in Ihrem Betrieb größere Projekte an?

Haben Sie Interesse an einer "Beratung" von einer kompletten Technikerklasse?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Bitte melden Sie sich bei margot.burger@lwg.bayern.de !

Exkursion der Meisterklasse 2021/2022 in der Fachrichtung Baumschule nach Nordrhein-Westfalen und in die Niederlande

Vera Setzer, Franziska Maier (Studierende der G1B) und *Beatrix Bieker-Royackers*, IEF (LWG)

Reisen bildet. Das trifft in besonderem Maße auf die Exkursionen zu, die wir Studierenden zusammen mit unseren Lehrkräften durchführen. So brachen wir am 06. Oktober mit Frau Bieker-Royackers und Herrn Körber zu einer 4-tägigen Exkursion nach Nordrhein-Westfalen und in die Niederlande auf. In ausgewählten, fachlich interessanten Betrieben erhielten wir eine Vielzahl neuer Eindrücke und Informationen. So wurde uns der Einsatz moderner Maschinen vorgeführt, zukunftsweisende neue Produktionsverfahren vorgestellt und innovative Sortimente präsentiert.

Die Exkursion begann am Donnerstag, den 07.10.2021 in der Baumschule Ley in Meckenheim. Hier wurden wir durch Herrn Dirksen darüber informiert, wie wichtig in Zeiten des Fachkräftemangels eine gute Mitarbeiterpolitik ist. Dazu gehören neben einer guten Bezahlung auch die Abstimmung von Maschinen auf die jeweiligen Benutzer und die Zusammenarbeit in festen und gut funktionierenden Teams. Dadurch wird mehr Engagement gezeigt und bessere Arbeitsleistungen können erzielt werden. Die Produktionsabläufe befinden sich aufgrund von Klimaveränderung und Fachkräftemangel im Wandel. Weil Fachkräfte für die Veredlung fehlen und dieser Vorgang oft mitten im Sommer bei großer Hitze durchgeführt werden muss, werden zum Beispiel inzwischen viele Baumarten durch Stecklinge vermehrt.

In der Baumschule Ley wurde das Roden und Verladen großer Bäume mit moderner Technik vorgeführt: Mit einem Ballenschneider wurden die großen Ballen ausgehoben und mit einem speziellen Verladehaken schonend auf das Transportfahrzeug gelegt. So kommt die wertvolle Ware sicher beim Kunden an. Damit dieser Vorgang wirtschaftlich rationell funktioniert, wurden die Bäume 3 Jahre zuvor mit einem GPS-System in exakt gerade Reihen gepflanzt. Die Bäume stehen auf dem Feld "wie Soldaten in einer Reihe", so Dirksen.

Nachmittags fuhren wir weiter zur Containerbaumschule Kunz in Heiligenhaus. In diesem Familienbetrieb werden überwiegend Stauden und Gartensträucher produziert. "Bei der Auswahl des Pflanzensortiments achten wir auf insektenfreundliche Arten, die robust und langlebig sind" sagte uns der Betriebsinhaber Michael Kunz. Die Vermehrung erfolgt hauptsächlich über Stecklinge, denn durch die Aussaat entstehen uneinheitlichere Pflanzen, die später blühen.

Nach etwa 10 Jahren werden aus Stecklingen Alleebäume: Moderne, schonende Ladetechnik bei Ley.

Besonders interessant waren die unterschiedlichen Bewässerungssysteme, die einige Studierende zum ersten Mal sahen, z.B. den Gießwagen oder auch die Sprühnebel-Beregnung in den Gewächshäusern.

Felix Kunz erklärt die gezielte und wassersparende Bewässerung mit einem Gießwagen.

Am Freitag, den 08.10.2021 besuchten wir zuerst die Baumschule Bertels in Drensteinfurt, die seit 2001 Bio-zertifiziert ist. Hier zeigte uns Inhaber Reinhard Bertels, dass die Produktion auch mit alternativen Methoden funktioniert. Wir waren alle über die Sauberkeit der Baumschule beeindruckt. Die Pflanzen sahen sehr vital aus. Auf Pflanzenschutzmittel und mineralische Dünger wird vollständig verzichtet. Die Unkrautbekämpfung erfolgt ausschließlich mechanisch. Im Baumschulquartier führte uns Betriebsnachfolger Nils Bertels verschiedene Maschinen vor, die durch An- und Abhäufeln den Einsatz von Herbiziden unnötig machen. Herr Bertels erklärte uns, dass er im Vergleich zu anderen Baumschulen keinen höheren Arbeitsaufwand hat, man müsse nur seine Kulturen beobachten und den richtigen Zeitpunkt für die Bodenbearbeitung wählen.

Mit einem Portalschlepper kann auch in engen Reihen das Unkraut mechanisch in Schach gehalten werden!

Säuberungsaktion nach Art von Bertels: Das Unkraut wird schonend aus der Reihe gebürstet.

Nachmittags wurde die Grenze nach Holland überschritten und die Batouwe Boomkwekerijen in Dodewaard besichtigt. Dieser innovative Betrieb produziert die Bäume aus Stecklingen, die später bei Ley bis zum Alleebaum heranwachsen. Sie stehen die ersten Wochen unter Folie, um besser anzuwachsen. Es werden ausschließlich Töpfe und Container verwendet, die eine gute Luftzufuhr zur Wurzel gewährleisten. Der Kontakt der Wurzeln mit Luft funktioniert genauso wie ein Schnitt mit der Schere: sie verzweigen sich besser. Dazu zeigte uns Mitinhaber Henk Huibers Schlitztöpfe und Airpotrinnen, in denen die Pflanzen hervorragende Feinwurzeln bilden. Was uns Studierende in Holland allgemein begeistert hat, ist die Mentalität der Arbeitskräfte: So steht z.B. neben der Topfmaschine ein Tischkicker, der gerne nach Feierabend genutzt wird. Im ganzen Betrieb merkt man keine Spur von Stress - in deutschen Betrieben undenkbar.

In den Schlitztöpfen bilden sich hervorragende Feinwurzeln durch "Air-Pruning" (= Luft-Schnitt)

Abends gönnten wir uns noch einen Abstecher in das Intratuin Duiven, den Gartencenter mit der größten Weihnachtsmarktabteilung Hollands. Hier musste man schon lange suchen, um überhaupt Pflanzen zu finden. Es war kaum zu glauben, wie viele Menschen im Oktober schon durch den Weihnachtsmarkt stöberten, um ihre Einkäufe zu machen. Im ersten Moment wurden wir von den Eindrücken der ganzen beleuchteten Weihnachtsbäume, durch die Modell-Eisenbahn in weihnachtliche Landschaften und die vielen kitschigen Geschenk- und Dekorationsideen förmlich erschlagen. Doch das Konzept funktioniert: Kaum einer aus der Klasse ging mit leeren Händen raus.

Bereit für das Weihnachtsfest! Studierende der G1B nach ihrer Shopping-Tour durch den Weihnachtsmarkt.

Am Samstag, den 09.10.2021 ging es morgens in die Baumschule Piet Vergeldt in Lottum (NL). Diese Baumschule hat sich auf eine große Sortenauswahl von Magnolien, Fächer-Ahorn und Blumen-Hartriegeln spezialisiert. Hier werden sehr viele verschiedene Sorten - echte Raritäten - in teilweise kleinen Stückzahlen produziert: ein Paradies für Liebhaber! Der Junior-Chef, Job Vergeldt, zeigte uns das Veredeln eines Blumen-Hartriegels mit verschiedenen Veredelungsmethoden. Auch hier konnten wieder moderne Maschinen bestaunt werden, so z.B. eine vollautomatische Topfstraße, eine Regenmaschine und eine Scheiben-Pflanzmaschine. Ebenfalls beeindruckend waren die riesigen Gewächshäuser mit Cabrio-Dächern.

Job Vergeldt veredelt mit Liebe Blumen-Hartriegel und erklärt den interessierten Studierenden die Technik.

Als Kontrastprogramm schauten wir uns nachmittags die Gärten von Appeltern an. In dieser 22 ha großen Parkanlage mit 200 abwechslungsreichen Beispielgärten, die von Gartenarchitekten, Landschaftsplanern und Autoren von Gartenbüchern gestaltet wurden, konnte jeder selbstständig die Eindrücke der verschiedenen Pflanzungen auf sich wirken lassen. Die Einen holten sich dabei Ideen für die Gestaltung von Gärten, Andere ließen einfach ihre Seele in den schönen Anlagen baumeln.

Verrückte Ideen in Appeltern: Birken, die mit Knoten im Stamm angezogen wurden.

Ein Highlight war am Sonntag, den 10.10.2021 der Besuch der Baumschule Ebben in LB Cuijk (NL). Hier wurde unsere Klasse auf einer höchst aufwändig gestalteten Dachterrasse empfangen. Alle waren von den gewaltigen Eindrücken erschlagen: Unter der Terrasse befand sich ein Tiny-Haus mit Glasboden, durch welches man die Pflanzen darunter sehen konnte. Außerdem sahen wir "Tanzende Bäume" (The Urban Jungle Project), welche durch ihre Schwingungen in einer freien Aufhängung Strom erzeugen sollen. Des Weiteren konnte man sich auf Bänken niederlassen, welche aus dem 3D-Drucker kamen und komplett aus recyceltem Plastik bestanden.

Der Höhepunkt in diesem Betrieb war wohl eine Tour durch die Baumschul-Quartiere mit einem alten Safaribus. In einem angelegten "Park" konnte man über eine lebendige Brücke aus Sequioadendron giganteum (Riesenmammutbaum) gehen. Allgemein begeisterte Herr Ebben durch seine verrückten, aber auch innovativen Ideen.

Die Stromversorgung der Zukunft? Schwingende Bäume bei Ebben.

Zum Abschluss wurde am Nachmittag die Baumschule Jurgelucks in Bad Lippspringe besichtigt. Hier werden überwiegend Solitärs und mehrstämmige Pflanzen produziert. Wir bekamen ungewöhnliche Eindrücke in welchen Größen Gehölze noch verpflanzt werden können und welch gigantische Maschinen dazu benötigt werden.

Ebenfalls interessant war, dass man auch "kaputte" Bäume an den Kunden bringen kann. Manche Kunden wollen Pflanzen haben, denen man es nicht ansieht, dass sie aus der Baumschule kommen. So konnte man z.B. einen Apfelbaum sehen, der bereits viel Totholz enthielt und nur noch wenig lebende Teile hatte. In den Quartieren konnte man sehr gut beobachten, dass durch eine abwechselnde Bepflanzung von z.B. Hochstämmen und Sträuchern viel Platz eingespart wurde und so die Fläche optimal genutzt war.

"Den wollt Ihr noch verkaufen?" fragt Klaus Körber. Die Kunden der Baumschule Jurgelucks suchen speziell solche Exemplare!

Insgesamt war die Exkursion sehr informativ und interessant. Wir nahmen viel Wissen mit nach Hause, das wir vielleicht eines Tages im eigenen Betrieb umsetzen können.

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau

Stadtbäume als Lebensraum - LWG auf Spurensuche in der Baumkrone

Pressemitteilung LWG

Hoch hinaus heißt es seit einigen Wochen wieder bei einer ganz besonderen Spurensuche in der Baumkrone. Im Langzeitprojekt "Stadtgrün 2021" ist die LWG auf der Suche nach den Stadtbäumen von morgen und hat jetzt auch den Lebensraum Baumkrone im Visier. Bis auf eine Pilotstudie aus dem Jahr 2017 gibt es keinerlei Erkenntnisse dazu, inwieweit nicht-heimische Baumarten auch einen geeigneten Lebensraum für unsere urbane Insektenfauna bieten.

Deshalb soll die Studie mit weiteren zukunftsfähigen Stadtbaumarten fortgesetzt werden. In einer 2-jährigen Projektphase in Kooperation mit der Universität Würzburg werden diese auf ihr Biodiversitäts-Potenzial untersucht. Vom Versuchsablauf und ersten Ergebnissen machten sich der 2. Hauptamtliche Bürgermeister und "Klimabürgermeister" der Stadt Würzburg, Martin Heilig, und der Leiter des Gartenamts der Stadt Würzburg, Dr. Helge Bert Grob, an der Max-Mengeringhausen-Straße im Stadtteil Heuchelhof ein Bild.

Spannende Einblicke: Dr. Marcell Peters (Universität Würzburg. li.) erklärt Gartenamtsleiter Dr. Helge Bert Grob (mi.) und Würzburgs Klimabürgermeister Martin Heilig (re.) die Fensterfalle, mit der fliegende Insekten wie Wildbienen, Hummeln oder Wanzen gefangen werden. (© LWG Veitshöchheim)

Jeder Baum ist lebensnotwendig
Bisher prägen vor allem heimische Baumarten wie Ahorn, Linde, Platane, Esche, Eiche und Kastanie das grüne Stadtbild. Diese sind jedoch aufgrund des Klimawandels vermehrt Trockenphasen und Hitzeperioden ausgesetzt. Dadurch fehle es den heimischen Bäumen an Erholung, machte Dr. Susanne Böll, Projektleiterin "Stadtgrün 2021" an der LWG in Veitshöchheim deutlich. Sie kommen deshalb an die Grenzen ihrer lokalen Anpassungsfähigkeit und werden anfälliger für Schädlinge und Krankheiten. "Wir kämpfen um jeden Baum", so Dr. Grob. Denn die steigende Anfälligkeit der Bäume bedroht nicht nur wichtige Ökosystemleistungen wie CO_2-Fixierung, Kühlung oder Beschattung, sondern auch die urbane Tierwelt.

Der Stadtbaum als Lebensraum
"Stadtbäume können nur dann ein Lebensraum sein, wenn sie vollbelaubt und vital sind", betonte Biologin Susanne Böll. Seit 2010 testet die LWG deshalb in einem Langzeitversuch mittlerweile 30 vielversprechende stresstolerante Baumarten an drei klimatisch unterschiedlichen Standorten in Bayern. Die rund 650 gepflanzten Bäume kommen überwiegend aus dem (süd-)osteuropäischen, aber auch nordamerikanischen und asiatischen Raum - und sind damit den Trockenstressbedingungen bereits angepasst. Zu den vielversprechenden Baumarten, die künftig das Stadtbild prägen werden, zählen beispielsweise die Silber-Linde, der amerikanische Amberbaum oder die asiatische Purpur-Erle.

Steigerung der Insektenvielfalt:
Die Mischung machts!
Ob in den Kronen heimischer Straßenbaumarten eine höhere Anzahl Insekten als auf verwandten Stadtklimabäumen zu finden sind, wird mittels verschiedener Methoden untersucht. Dabei geben Fensterfallen zum Einfangen fliegender Insekten und Klopfproben für u.a. Spinnen und Larven Aufschluss über die Insektenvielfalt. Beeindruckt war Klimabürgermeister Martin Heilig insbesondere von deren Vielzahl. Denn mit Mauerbienen, Sandbienen und anderen Wildbienenarten über blattfressende Wespen, Ameisen oder Spinnen lässt sich eine überraschend große Artenvielfalt in der Baumkrone finden. Doch eine vielfältige urbane Insektenfauna braucht vor allem eines: "Wir brauchen ein möglichst breites Spektrum von Baumarten. Denn je gemischter, desto besser für die Artenvielfalt", so die LWG-Projektleiterin.

Stadtbaum ist nur ein grüner Baustein
Neben verschiedenen Baumarten spielt auch der Grünstreifen unter den Bäumen als Nistplatz und Nahrungsquelle für Insekten eine herausragende Rolle. Die Zukunft - also das grüne Stadtbild von morgen - sind Mischalleen mit einer Kombination von nicht-heimischen und heimischen Baumarten, die mit einem passenden Grünstreifen angelegt werden. Dies fördert nicht nur die Insektenvielfalt, sondern mindert auch die Gefahr, dass bei künftigen Problemen mit einzelnen Baumarten das Grün in der Stadt flächendeckend verschwindet. Wie die urbane Insektenvielfalt darüber hinaus gefördert werden kann, werden die gesammelten Daten am Ende der Projektlaufzeit zeigen. Der Klimabürgermeister zeigte sich äußerst angetan vom Forschungsprojekt und resümierte: "Die Studie zeigt, dass wir in den nächsten Jahren noch viel vor uns haben und wir dazu von dieser wichtigen Grundlagenarbeit lernen können!"

Seit knapp 12 Jahren sind die grünen Experten der Bayerischen Landesanstalt auf der Suche nach den Stadtbaumarten von morgen. Alle Informationen zur laufenden Forschungsarbeit sowie erste Ergebnisse finden Sie auf der LWG-Homepage (Urbanes Grün).
www.lwg.bayern.de/landespflege/urbanes_gruen/085113/index.php

Blaues Gold aus Franken - Zwetschge kitzelt Gaumen!

Pressemitteilung LWG

Karl der Große brachte sie einst nach Franken, sie war einmal sprichwörtlich europaweit in aller Munde und rettete in Zeiten der Reblaus so manchem Winzer das Überleben: die Fränkische Zwetschge. Bereits in den letzten beiden Jahren rückten innovative Zwetschgenprodukte den neuen "Local Hero" wieder ins Rampenlicht. Am Mittwoch, den 4. August 2021, stellte die Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) zusammen mit den Erzeugern neue Zwetschgen-Geschmackserlebnisse vor - und dafür legte die Fränkische Weinkönigin bei der Ernte sogar auch selbst Hand an.

So schmeckt Franken
Bisher sieht es nach einer eher durchschnittlichen Zwetschgenernte aus. Doch die jetzt anstehenden warmen Sonnentage, könnten das Ruder noch herumreißen und an der geschmacklichen Stellschraube drehen: Denn die Pflaumenfrüchte sind wahre Sonnenanbeter! So bescheren die Sonnenstrahlen dem "Blauen Gold aus Franken" einen hohen Zuckergehalt. Dadurch vollreif sind sie ein heimischer Hochgenuss und können geschmacklich locker mit Südfrüchten mithalten. Und dank einer besseren Klimabilanz schmeckt die Fränkische Zwetschge gleich doppelt gut. Doch geht da noch was? Aber klar! Denn weiterverarbeitet zu innovativen Zwetschgenprodukten entsteht hier ein regelrechter lukullischer - also ein besonders raffiniert zubereiteter - Hochgenuss.

Fränkische Zwetschge neu gedacht
Die Zwetschge blickt auf eine lange Anbautradition zurück und zählt neben dem Wein zum kulinarischen fränkischen Erbe. Und gerade diese einzigartige Kombination von Weinbau, Brennerei und Tourismus beschert der Zwetschge eine facettenreiche Zukunft.

"Mit der Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern will das bayerische Landwirtschaftsministerium zu einem neuen Bewusstsein für unsere einzigartigen, regionalen Lebensmittel beitragen", so Prof. Dr. Richard Balling vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Seit 2017 werden dafür in Kooperation mit regionalen Erzeugern gänzlich ungeahnte Talente der Zwetschge (wieder) entdeckt. Herausgekommen sind u. a. mit Zwetschgen-Bratwurst, -Chutney oder -Ketchup noch nie da gewesene Geschmackserlebnisse - die jetzt mit weiteren Produktinnovationen wie dem Zwetschgen-Balsamico, der Latwerge, gelierter Zwetschge oder den Zwetschgen-Trüffeln in die nächste Runde gehen.

Vor dem Genuss kommt die Ernte
Erst die Arbeit, dann das Vergnügen! Vor der Präsentation der neuen Zwetschgenprodukte auf der Weininsel in Nordheim hieß es zunächst tatkräftig mit anpacken. So legte auch die Fränkische Weinkönigin Carolin Meyer bei der Zwetschgenernte selbst Hand an und überzeugte sich, zusammen mit den geladenen Gästen, vom unverkennbaren Geschmackserlebnis. "Es erfüllt mich mit besonderer Freude, dass der Zwetschge, die ich selbst von Kindesbeinen an kenne, eine neue Wertschätzung zukommt. Vielmehr denke ich sogar, dass in ihr noch viel Potenzial schlummert und sie, wie die Marille in der Wachau, zu einem weiteren fränkischen Leitprodukt werden könnte", betonte Carolin Meyer. In Nordheim konnten schließlich auch die alten wie neuen Zwetschgenprodukte hautnah erlebt und natürlich verköstigt werden. Zünftig ging es dabei u. a. mit frisch gegrillten Zwetschgen-Bratwürsten oder in Zwetschgen-Rub eingelegten Steaks zu. Erfrischung spendete die "Zwetschge on the Rocks" - eiskalt servierter Zwetschgen-Glühwein aufgegossen mit Secco und veredelt mit gefrorenen Zwetschgen und Eiswürfeln.

Wenn eine Königin selbst Hand anlegt, muss es sich um etwas ganz besonderes Handeln: Carolin Meyer, Frankens Weinkönigin, bei der Ernte im Zwetschgenfeld. (© LWG Veitshöchheim)

Frankenland ist Zwetschgenland
In Bayern werden auf rund 400 ha Zwetschgen erwerbsmäßig angebaut. Im Schwerpunktgebiet Franken dominiert mit rund 40 Prozent Anteil die Fränkische Hauszwetschge. Die Ernte der frühen Sorten hat bereits begonnen; der Höhepunkt kommt noch im September und Oktober. Mehr über die Fränkische Zwetschge und alle Verkaufsstellen finden Sie unter www.lwg.bayern.de/zwetschge und www.fraenkische-zwetschge.de

Einen Überblick über die Premiumstrategie des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten finden Sie unter www.stmelf.bayern.de/premiumstrategie

Bayerische Honigprämierung 2021 - Honig auf dem Prüfstand

Pressemitteilung LWG

Rund ein Kilogramm Honig landet pro Jahr und pro Einwohner in Deutschland auf dem Tisch und dann im Bauch - Tendenz steigend. Damit der Nachschub an flüssigem Bienengold auch nicht ins Stocken gerät, nimmt die Anzahl der Bienenvölker im Bundesgebiet stetig zu. So könnte bereits im nächsten Jahr die Grenze von einer Million Bienenvölker geknackt werden. Ein- bis zweimal im Jahr kann der Imker den Honig ernten: Und jedes Jahr wird dabei der beste Honig Bayerns gesucht! Im Rahmen der Bayerischen Honigprämierung landen die eingereichten Honige auf dem Prüfstand und werden - unter Einsatz aller Sinne - auf Pollen und Nektar untersucht!

Honige aus ganz Bayern
In Zusammenarbeit des Landesverbandes Bayerischer Imker und der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) wurden am 17. und 18. September 154 Honige aus ganz Bayern geprüft. Imkerinnen und Imker konnten ihre Honiglose in den Kategorien "Frühtracht", "Sommertracht" und "Sommertracht - flüssig" zur Bewertung einreichen. Im Vergleich zu den letzten Jahren waren das jedoch deutlich weniger Honige. So hat sich die kühle und nasse Witterung auf den Honigertrag ausgewirkt. Die Bienen haben den eingetragenen Honig für die Eigenversorgung benötigt.

Der äußere Eindruck zählt
Bei den einzelnen Prüfschritten schaute eine mehrköpfige Jury ganz genau hin: Ist das Glas sauber? Ist das Etikett korrekt angebracht und das Mindesthaltbarkeitsdatum richtig angegeben? Und stimmt das angegebene Füllgewicht? Schon ein paar Gramm machen hier den Unterschied und können am Ende einen Medaillen-Platz kosten.

"Unser strenger Kriterienkatalog richtet sich dabei an die Erwartungen des Kunden - denn nur einwandfreie Produkte in bester Aufmachung landen im Einkaufskorb", betont Honig-Obmann Stefan Ammon. Er ist das Urgestein der Bayerischen Honigprämierung. Durch seine Hände gingen bis heute bereits mehrere tausend Honiggläser.

Honig in allen Varianten: Bei der Bayerischen Honigprämierung konnten Honige in den Kategorien Frühtracht kristallisiert, Sommertracht flüssig und Sommertracht kristallisiert (v.li.n.re.) eingereicht werden. (© LWG Veitshöchheim)

Der Deckel wird geöffnet
Im zweiten Prüfschritt wird das Honigglas schließlich geöffnet, um Sauberkeit und Konsistenz zu prüfen. Frühtracht- und Sommertracht-Honige, die als kristallisierte, also cremig gerührte Honige eingereicht werden, müssen dabei feinsteife Konsistenz haben. So dürfen die Kristalle auf der Zunge nicht spürbar sein.

Punktabzug gibt es, wenn der Honig sich im Mund wie "Sandpapier" anfühlt. Das Ideal ist hingegen eine geschmeidige Konsistenz, wie man sie mit Butter in Verbindung bringt. Aber auch Geruch und Geschmack des Honigs sind besonders wichtig. "Aromen, die beispielsweise durch zu viel Raucheinsatz bei der Ernte entstehen können, dürfen von den Prüfern nicht wahrgenommen werden", erläutert Ammon.

Inneren Werte im Fokus
Neben der sensorischen Bewertung wird schließlich noch den inneren Werten auf den Zahn gefüllt: So wird der Wassergehalt des Honigs bestimmt und darf 18 Prozent nicht überschreiten. "Der Wassergehalt ist der Indikator für den Reifezustand des Honigs. Die gesetzliche Vorgabe liegt hier eigentlich bei 20 Prozent; wir legen die Messlatte aber noch höher an", so der Honig-Obmann. Im Honiglabor der LWG wird im Anschluss an die Prämierung noch die sogenannte Invertaseaktivität bestimmt. Diese ist ein wichtiges Merkmal für die Naturbelassenheit des Honigs und gibt zudem Auskunft über die im Idealfall sehr schonende Verarbeitungsweise.

Und die Gewinner? Top-Secret!
Die Ergebnisse der Bayerischen Honigprämierung werden erst am 7. November auf dem Bayerischen Honigfest (in Sulzbach-Rosenberg/ Oberpfalz) bekanntgegeben. Dort werden dann die besten Honige Bayerns in den einzelnen Kategorien ausgelobt. Siehe https://www.lvbi.de/honig/

Fachtagung 100 Genussorte Bayern: Genuss vernetzt - regional und digital

Pressemitteilung LWG

Man nehme Jahrhunderte alte Traditionen, authentische Handwerkskunst, gebe einen Spritzer Kreativität dazu und erhält: unverwechselbare Genussmomente 'Made in Bayern'! Mit den 100 Genussorten suchte das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2018 ganz besondere, genussreiche Botschafter des Freistaates. Mit der Fachtagung "Genuss vernetzt - regional und digital" am Donnerstag, den 23. September, wurde nicht nur der Grundstein für das Weiterschreiben der Erfolgsgeschichte gelegt und ein Anstoß für das Netzwerken untereinander gegeben, sondern auch ein Blick auf die Food-Trends geworfen. Rund 100 Vertreterinnen und Vertreter aus den Genussorten, Verbänden sowie Initiativen und Netzwerkpartner waren nach Veitshöchheim gereist, um sich auszutauschen und inspirieren zu lassen.

Tradition bewahren - Zukunft wagen
Mit der Premiumstrategie für Lebensmittel aus Bayern hat sich das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten das Ziel gesetzt, die kulinarischen Schätze Bayerns zu bewahren, aber auch zukunftsfähig zu machen. In ihrer Videoansprache betonte Ernährungsministerin Michaela Kaniber nicht nur die große Bedeutung der Produkte als Botschafter, die die Marke Bayern in die Welt hinaustragen. "Unsere Spezialitäten sind unverwechselbar und stehen für regionale Vielfalt und das Herzblut der Menschen. Mit unserer Premiumstrategie möchten wir den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine Orientierungshilfe für diese einzigartigen Produkte geben, aber auch die Sensibilität und Wertschätzung für unsere heimischen Spezialitäten steigern", so die Ministerin.

Sie kündigte zudem an, den Wettbewerb fortzuschreiben und weitere Genussorte aufzunehmen: "Wir wollen mit einem weiteren Wettbewerb das bestehende Genussorte-Netzwerk in Bayern vervollständigen und damit auch die weißen Flecken auf der bayerischen Genusskarte schließen."

Corona setzt (Food)Trendwende
Der menschliche Geschmack hat sich über die Jahrtausende grundlegend verändert. Gleichgeblieben dabei ist aber das komplexe Zusammenspiel zwischen den einzelnen Sinnesorganen in Kombination mit gemachter Erfahrung, bestimmten Erwartungen - aber auch äußeren Einflüssen: wie dem Corona-Virus. "Die Pandemie hat uns Verzicht gelehrt und deutlich gemacht, was wir brauchen und auch wirklich wollen", so Hanni Rützler, weltweit anerkannte Expertin für Food-Trends. Und genau diese Trends sind die Antwort auf aktuelle Probleme, Wünsche und Sehnsüchte. "Schon lange nicht mehr wurde so viel selbst gekocht und in kürzester Zeit das Einkaufsverhalten grundlegend geändert", machte Rützler deutlich. Der Trend geht auch weiterhin klar in Richtung lokal und saisonal; vielmehr möchte der Verbraucher näher zum Produkt kommen und das Handwerk dahinter sehen, verstehen und auch erleben. Und genau hier sieht Rützler die große Chance für die Genussorte: "Nutzen Sie diese neue Sehnsucht der Verbraucher und nehmen Sie diese mit auf die besondere Reise der Wertschöpfung Ihrer Produkte. Denn gerade nach Zeiten großer Unsicherheit ist grundsätzlich alles möglich - packen Sie es an!"

Das Netzwerk macht's
Die Stärke liegt in der Gemeinschaft! Dies ist nicht nur irgendeine Phrase, sondern eines der grundlegenden Erfolgsrezepte im Alltag. "Denn wenn es um Erfolge geht, zählt vor allem eines: gute Beziehungen!" Monika Scheddin, die Grand Dame der Coaching-Szene, gab nicht nur hilfreiche Tipps und Tricks für Netzwerk-Neulinge, sondern machte dabei auch schonungslos deutlich: "Wer nicht netzwerkt, verzichtet freiwillig auf Chancen!" Dabei ist das Interesse der Dreh- und Angelpunkt. "Erst dann, wenn man sich für andere interessiert, interessieren sich die anderen auch für einen. Ein guter Netzwerker ist man dabei aber nur, wenn man ein wirkliches Interesse hat", betonte Scheddin. Sie rief die Tagungsteilnehmer dazu auf, die ersten Schritte zu gehen; denn nur "dem Gehenden schiebt sich auch der Weg unter die Füße".

Ein Blick über den Tellerrand
Best-Practice-Beispiele aus den Regionen Südtirol, dem Mostviertel in Österreich und der Genussregion Niederbayern machten deutlich, welche innovativen wie auch erfolgreiche Ansätze am Markt bereits existieren. Das Konzept PUR Südtirol ist nicht zuletzt wegen seiner Netzwerke mit den Partnern und Kooperationen der Akteure vor Ort so erfolgreich. Die geschaffenen Genussmärkte unter dem Motto "Wir inspirieren Lebensfreude!" sind dabei ein Beziehungsort für Regionalität und Wertegemeinschaft. Dadurch sind emotional aufgeladene Genuss-Bühnen entstanden, die die Geschichte der Produkte erzählen und darüber echte Beziehungen zu den Konsumenten aufbauen.

Das österreichische Mostviertel lebt hingegen die Vielfalt der Birne. Die europaweite Einzigartigkeit des Birnenmosts wird dabei gekonnt in Szene gesetzt. Ob architektonisch verkörpert, touristisch eingebunden oder kulturell wie gastronomisch als Trumpf ausgespielt - die Birne wird zum unverwechselbaren Brückenbauer zwischen Produzent und Konsument.

Die traditionellen Produkte weiterentwickeln, um die eigene Identität nicht zu verlieren: Die Genussregion Niederbayern hat sich zum Ziel gesetzt, den Konsum wieder präsenter zu machen - und den oftmals verloren gegangenen lokalen Bezug wieder herzustellen. Dabei geht es vor allem darum, die Direktvermarkter vor Ort zu fördern und ein Netz zu den künftigen Abnehmern zu spannen. Wie regionaler Konsum in der digitalen Welt funktioniert, zeigte die "Regiothek". Über die Plattform, die in Kooperation mit verschiedenen Pilotbetrieben aus Niederbayern entwickelt wurde, finden Verbraucherinnen und Verbraucher regionale Betriebe und deren Produktportfolio. Daneben werden aber auch Lieferbeziehungen transparent dargestellt, sodass der Weg der Produkte vom Anbau bis auf den Tisch nachvollziehbar wird. Visionär geht es dabei im niederbayerischen Eppenschlag zu. Schon vor Jahren hat sich der nicht mal 1000-Einwohner-Ort den Begriff "Genussdorf Eppenschlag" europaweit schützen lassen. Neben einem bereits etablierten Genuss- und Bauernmarkt soll das Dorf künftig mit einer Genuss-Straße, einem Ernährungszentrum und einer Bauernmarkthalle zu einem Leuchtturmprojekt mit Nachahmungscharakter für den Bayerischen Wald werden.

Radeln für ein gutes Klima: LWG auf dem Sattel on Tour!

LWG intern

Erstmalig haben Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der LWG in diesem Jahr an der bundesweiten Aktion "Stadtradeln - Radeln für ein gutes Klima" teilgenommen. Treffenderweise war der Teamname "LWG on Tour" schnell gefunden. Ziel der Initiative, an der deutschlandweit auch durchaus bekannte Gesichter wie beispielsweise Dr. Eckard von Hirschhausen oder Michael Kessler mitmachen, war es 21 Tage lang möglichst viele Alltagswege klimaneutral mit dem Fahrrad zurückzulegen.

Unsere LWGler haben dabei kräftig in die Pedale getreten: So haben die 17 Kolleginnen und Kollegen - bunt gemischt aus allen Arbeitsbereichen - am Ende knapp 2.900 Kilometer klimafreundlich zurückgelegt. Eingespart wurden dabei gleich einmal 419 kg CO_2, das rund 2.000 gefahrenen Kilometer mit dem Auto entspricht.

Das Team "LWG On Tour 2021" (v.li.n.re.): Florian Wunderlich, Johannes Burkert, Dr. Manfred Klemisch, Angelika Will, Christel Reuter, Dr. Juliane Urban, Felix Baumann, Dr. Stefan Berg, Stefan Kirchner und Harald Märtel. Es fehlen: Rainer Berger, Bettina Bauer, Markus Rettig, Armin Weiss, Matthias Hossner, Frank Meyer und Marco Drechsel. (© LWG Veitshöchheim)

"Das Sie den Teamgeist der LWG auch über die Grenze des Berufsalltages hinaustragen und dabei für eines der zentralsten Themen unserer Zeit, dem Klimaschutz, Flagge zeigen, verdient höchste Anerkennung", so Andreas Maier, LWG-Präsident. In einer kleinen Feierstunde überreichte der selbst passionierte Fahrradfahrer den Teilnehmern eine Urkunde sowie ein Glas Honig. Nicht irgendein Honig, sondern passenderweise gewonnen aus Energiepflanzen, bei dem durch uns entwickelten Hanf-Mix. Die fleißigsten LWG-Radler waren Johannes Burkert (528 km), Angelika Will (391 km) und Dr. Stefan Berg (321 km).

Mitgeradelt sind die Kollegen unter dem Dach der Gemeinde Veitshöchheim, die die Aktion Stadtradeln schon seit mehreren Jahren unterstützt.

"Wir freuen uns, dass die LWG nun erstmals teilgenommen hat und hoffen natürlich, dass sie der Aktion auch in den kommenden Jahren treu bleiben", betonte Jan Speth, Organisator des Stadtradelns Veitshöchheim.

Insgesamt 18 Teams radelten für Veitshöchheim; unsere LWGler belegten mit ihrer gefahrenen Gesamtstrecke dabei einen hervorragenden 7. Platz. Als beeindruckende Randnotiz: Insgesamt legten die Stadtradler Veitshöcheim eine Gesamtstrecke von 42.615 km - also mehr als einmal quer um den Erdball - zurück!

Auch im nächsten Jahr gehen die LWG-Radler wieder an den Start und freuen sich auf beinkräftigen Zuwachs!

Ausgezeichneter Frankenwein: LWG erhält Best-of-Gold-Award

LWG intern

Jedes Jahr begibt sich der Fränkische Weinbauverband auf die Suche nach den 10 besten Frankenweinen. Insgesamt 424 Weine starteten diesmal im Premium-Weinwettbewerb "Best of Gold" und mussten sich u. a. bei einer Verkostung beweisen. Am Ende erhielt unser 2018 Thüngersheimer Scharlachberg Sauvignon blanc den begehrten Wein-Award - herzlichen Glückwunsch an die Weinmacher der LWG!

(Bild: Rudi Merkl © Haus des Frankenweins)

Willkommen an Bord: Nachwuchskräfte für die LWG

LWG intern

Herzlich willkommen an der LWG! Unsere neuen Auszubildenden Benita Röhrle, Isabel Zenglein, Iris Wuts, Anna Strauß (unterste Reihe, v.li.n.re.), Tim Eberhard, Patrick Knorr, Niklas Grebner (mittlere Reihe) sowie Lukus Ahles und Ketevan Papuashvili (letzte Reihe) mit LWG-Präsident Andreas Maier und der Azubi-Beauftragten Julia Franz (hinten Mitte); es fehlt auf dem Bild Marlon Huttmann.

Eine Ausbildung an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) steht weiterhin ganz oben: So konnten auch in diesem Jahr alle ausgeschriebenen Azubi-Stellen in den Bereichen Weinbau (Winzer/Weintechnologe), Gartenbau (Zierpflanzenbau, GaLaBau, Obst- und Gemüsebau) sowie der Analytik (Chemielaborant) besetzt werden. "Es freut mich sehr, dass Sie den Weg zu uns an die LWG gefunden haben. Vor Ihnen liegen im wahrsten Sinne des Wortes nun lehrreiche Jahre - aber sicherlich auch unvergessliche Erfahrungen wie auch neue, persönliche Freundschaften. Bei uns steht das Wir im Vordergrund, denn jeder Einzelne leistet seinen wichtigen Beitrag zum Erfolg", betonte LWG-Präsident Andreas Maier bei der Begrüßung.

Beim anschließenden Rundgang über den Grünen Campus in Veitshöchheim, der von LWG-Auszubildenden des zweiten bzw. dritten Lehrjahres begleitet wurde, konnte ein exklusiver Blick hinter die Kulissen der Fachzentren und Institute geworfen werden.

Auch wurde die Zeit mit den "Älteren" genutzt, sich über den Ausbildungsberuf, die Berufsschule oder den künftigen Einsatzbereich auszutauschen.

Liebe Auszubildende: An dieser Stelle nochmals ein herzliches Willkommen bei uns an der LWG, eine erfolgreiche Ausbildung, wertvolle wie unvergessliche Erfahrungen, aber vor allem auch viel Spaß und Freude!

Veitshöchheimer Leitbild zur integrierten Pflanzenverwendung

LWG

Die Aufgaben der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) umfassen Forschung, Aus- und Fortbildung sowie Beratung im Weinbau, Gartenbau, Garten- und Landschaftsbau, der Bienenkunde und Imkerei. Im Mittelpunkt unserer Arbeit steht die Pflanze.

In der Pflanzenverwendung verfolgen wir einen integrierenden Ansatz, der versucht, Ökologie, Ökonomie und Nutzeransprüche zusammenzuführen. In unseren Empfehlungen stehen Standort, Funktion und Gesundheit sowie bei den Nutzpflanzen auch Ertrag, Sensorik und Inhaltsstoffe im Fokus. Vor dem Hintergrund des fortschreitenden Klimawandels erproben wir sowohl bekannte Pflanzen in neuen Verwendungsformen als auch neue bzw. bei uns wenig bekannte Pflanzenarten zur Stabilisierung und Optimierung etablierter Begrünungs- und Anbausysteme.

1. **Ansaaten und Pflanzungen** sind aus unserer Sicht immer **orts- und funktionsbezogen** zu planen; deshalb unterscheiden wir Begrünungsempfehlungen für Städte und Dörfer, für die Landwirtschaft und für die freie Natur. Dafür tauschen wir uns mit der Praxis sowie anderen Forschungseinrichtungen aus und erproben eine Vielzahl von Stauden und Gehölzen auf hauseigenen und kommunalen Versuchsflächen wie auch in der Agrarlandschaft. Unsere Erkenntnisse münden in Arbeitshilfen für die Planungs- und Ausführungspraxis.

2. Wir verwenden **standortangepasste Arten und Sorten**, die sich unter verschiedenen gegebenen Bedingungen (Boden, Wasser, Licht) mit fachgerechter Pflege entwickeln und behaupten können. Gärtnerische Kulturen, wie z.B. Gemüse und Obst, erfordern eine Verbesserung des Standorts, um eine wirtschaftlich tragbare Erntemenge garantieren zu können. Wir setzen auf ressourcenschonende Materialien und Maßnahmen und minimieren den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und chemisch-synthetischen Düngern.

3. Die Auswahl zukunftsfähiger Pflanzen orientiert sich an den **Anforderungen des Klimawandels** mit zunehmenden Trocken- und Hitzeperioden wie auch Starkregenereignissen. Veitshöchheimer Versuche können unter authentischen Bedingungen durchgeführt werden, da wir uns in einer von der Klimaerwärmung am stärksten betroffenen Region befinden. Mit unseren Pflanzkonzepten für öffentliches und privates Grün, die nach einer Etablierungsphase langfristig mit einer Notbewässerung auskommen, leistet die LWG einen Beitrag zur **Klimaanpassung**.

4. Wir empfehlen Kombinationen von Arten und Sorten, die **stabile, langlebige Pflanzengemeinschaften** bilden und deshalb einen **reduzierten Pflegeaufwand** erfordern. Übermäßig konkurrenzstarke und invasive Arten und Sorten werden unabhängig von ihrer Herkunft nicht berücksichtigt.

5. **Nichtheimische Pflanzenarten** können unter dem Aspekt des Klimawandels und faunistischen Artenschutzes eine Bereicherung sein, soweit sie sich nicht in die jeweilige gebietseigene Flora einkreuzen. **In Kombination mit gebietseigenen Arten** erweitern sie das ganzjährige Angebot an Nahrung und Deckung für heimische und eingebürgerte Tierarten. Für den Siedlungsbereich und landwirtschaftliche Nutzflächen greifen wir daher auf Pflanzen aller Herkünfte zurück, um die für den Standort und das Begrünungsziel am besten geeigneten Arten zu finden.

6. Unsere **Kulturlandschaft** ist geprägt von Gärten, Grünflächen und landwirtschaftlich genutzter Flur mit ihren charakteristischen Pflanzenbeständen. Die dafür von uns in Zusammenarbeit mit anderen Institutionen entwickelten Pflanzensortimente dürfen auch einen Zierwert haben und je nach Funktion und Anwendungsort bestimmte **ästhetische Ansprüche** erfüllen. Aus unserer Sicht ist ein Garten gestaltete Natur. Unser "Naturgarten" bietet ganzjährig Strukturvielfalt zur Förderung der Biodiversität. Auffassungen, die zur **Schaffung hochwertigen Lebensraums** ausschließlich die Verwendung heimischer oder gar gebietseigener Herkünfte dieser Arten fordern, teilen wir nicht.

7. Wir bevorzugen Pflanzen, von denen wir wissen, dass sie Bodenleben, Insekten, Vögel und andere Wildtiere unterstützen. Das Spektrum entsprechender Arten und Sorten wird durch unsere Versuchsarbeit kontinuierlich erweitert.

Die Zusammenarbeit unserer Institute für Bienenkunde und Imkerei, Weinbau und Oenologie, Erwerbs- und Freizeitgartenbau sowie für Stadtgrün und Landschaftsbau bietet die Gewähr, ökologisch effiziente und zugleich ästhetisch ansprechende **Pflanzen und Pflanzengemeinschaften fachübergreifend zu erforschen**.

Kombination heimischer und nicht heimischer Pflanzenarten

© Christine Scherer, LWG

Standortgerechte Pflanzung mit Stauden und Gehölzen

© Christine Scherer, LWG

Standortangepasste Rosensorte

© Christine Scherer, LWG

Hitzeverträgliche Blumenesche 'Obelisk'

© Christine Scherer, LWG

Gemüsegarten im Klimawandel

© Christine Scherer, LWG

Herbstfärbung von Stadtbäumen

© LWG

Exotische Früchte - Neue Obstsorten für die Brennerei

Alexander Zimmermann, IEF LWG

Die Klimaerwärmung lässt den Anbau neuer Obstsorten in heimischen Gefilden zu. Die LWG hat daher in den vergangenen Jahren einige spannende Sorten getestet, nicht zuletzt auch auf ihre Eignung als Brennfrüchte.

Feige

Die echte Feige (Ficus carica) wird vor allem in Ländern rund um das Mittelmeer angebaut. Ein erwerbsmäßiger Fruchtanbau findet in Deutschland bisher noch nicht statt. Die meisten Feigenbüsche stehen in warmen Lagen der Pfalz oder Südbaden. Aber auch in bayerischen Gärten ist die ein oder andere Pflanze zu sehen. In Mitteleuropa können nur Sorten Früchte tragen, die parthenokarb sind und somit keine Befruchter und Bestäuberinsekten benötigen. Es wird zwischen Feigen unterschieden, die einmal tragen, ab Mitte August, und zweimal tragenden Sorten. Bei diesen können ab Juli erste Früchte am alten Holz reifen, der Hauptteil wird ab September bis November reif. Je wärmer und länger der Herbst, desto größer fällt auch die Ernte aus. Die Feige ist somit eine Kultur, die durch die höheren Temperaturen der letzten Jahre bei uns profitiert. Bei warmen Temperaturen sind 2 bis 3 Pflückdurchgänge pro Woche notwendig, denn nur vollreife Feigen haben auch den exotischen-süßen Geschmack. Bei der Auswahl der Sorten ist auf die Winterhärte großen Wert zu legen. Die in der Tabelle empfohlenen Sorten kommen mit kalten Temperaturen bis ca. -10 °C gut zurecht. Wird es kälter, so wie im Februar 2021, frieren die Pflanzen zurück, treiben aber wieder je nach Sorte unterschiedlich stark aus. Allein bei der Sorte 'Longue d'Aout' wurden 2021 kaum Winterfrostschäden festgestellt.

Feigenbusch im 4. Laub

Feigensorte 'Longue d'Aout'

Feigensorte 'Ronde Bordeaux'

Botanischer Name	Ficus carica
Herkunft	Mittelmeerraum
Standortansprüche	Sonnig, warm, lange Vegetationsperioden, lockerer humoser Boden, pH 6 bis 8, keine zu strengen Winter
Befruchtung	In Deutschland ist nur der Anbau von parthenokarpen Sorten möglich, Befruchter werden nicht benötigt.
Pflanzabstand	3 m x 4 m als Busch
Empfehlenswerte Sorten	Longue d'Aout, Ronde Bordeaux, Doree Boud (alle winterhart bis ca. -15 °C)
Schaderreger und Probleme	Bisher nur Ameisen und Wespen, Kirschessigfliegenbefall möglich, lange sehr kalte Winter (< -15 °C)
Ernte	Folgernde Reife, bei zweimal tragenden Sorten Ernte ab Ende Juli möglich, Haupterntezeit September/Oktober bis in den November rein
Ertrag und Fruchtgewicht	Ca. 10 bis 20 kg/Pflanze, 30 bis 70 g Einzefruchtgewicht
Lagerung	Früchte nur vollreif ernten. Im Kühllager (4 bis 6 °C) ca. 7 Tage haltbar

Fruchtnutzung	Direktverzehr, Vermarktung über Hofläden und Wochenmärkte
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen Durch die folgernde Reife und die begrenzte Lagerdauer mehrmaliges Einmaischen notwendig.

Kiwibeere

Die kleinen Kiwis ähneln den bekannten großfrüchtigen Kiwis (Actinidia chinensis bzw. A. delicosa) vor allem in Geschmack und Fruchtfleisch. Bei Kiwibeeren ist die Fruchthaut sehr dünn und ohne Härchen, sodass die Früchte wie Beeren gegessen werden können ohne sie zu schälen. Mittlerweile haben sich ein paar wenige Betriebe in Deutschland in den erwerbsmäßigen Anbau gewagt, wobei es aber einige Herausforderungen gibt. So benötigen die Kletterpflanzen zwingend ein Gerüst, männliche Befruchter, eine Zusatzbewässerung, humusreiche Böden sowie keine spätfrostanfälligen Lagen. Actinidia arguta ist winterhart und hat bisher kaum Schaderreger. Nur von der Kirschessigfliege werden die im Herbst reifenden Beeren gern befallen. In Erwerbsanbau werden die Früchte deshalb vorzeitig geerntet und nachgelagert.

Die Vielfalt der Kiwibeeren

Kiwibeere und Kiwi im Vergleich

Botanischer Name	Actinidia arguta
Herkunft	Zentralchina, Japan, Korea
Standortansprüche	Flachwurzler, daher sind humusreiche lockere Böden und Zusatzbewässerung notwendig, pH 5,5 bis 7, spätfrostanfällige sowie windige Lagen meiden, Stützgerüst notwendig
Befruchtung	Zweihäusig getrenntgeschlechtlich, männliche Befruchter im Verhältnis 1:6 bis 1:8 notwendig
Pflanzabstand	2,5 m (bis 3 m) x 3 m
Empfehlenswerte Sorten	Fresh Jumbo, Mariered, Red Beauty, Viktoria, Chang Bai, Kiwino, Molli
Schaderreger und Probleme	Kirschessigfliege, spätfrostgefährdet, hoher Wasserbedarf, anfällig für Sonnenbrand sowie Berostung in windigen Lagen
Ernte	September, Ernte im unreifen Zustand und ca. 2 bis 4 Wochen Nachlagerung im Kühllager, dadurch keine Probleme mit Kirschessigfliege sowie einmalige Ernte, bei voller Ausreife am Strauch Ernte bis Mitte Oktober
Ertrag und Fruchtgewicht	Im Vollertrag 8 bis 12 kg pro Pflanze, 6 bis 10 g Einzelfruchtgewicht
Lagerung	Bei 1 °C bis 7 °C Nachlagerung, Lagerung bis 4 Wochen möglich
Fruchtnutzung	Frischverzehr mit Schale, Hofläden und Wochenmärkte, Lebensmitteleinzelhandel
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Indianerbanane

Asimina triloba - in Amerika als Pawpaw bezeichnet - ist in Nordamerika beheimatet. Als einzige Gattung aus der Familie der Annonaceae kann sie auch in Mitteleuropa, insbesondere in Weinbaugebieten kultiviert werden. Bereits die Ureinwohner Nordamerikas haben die Früchte genutzt.

Inzwischen sind zahlreiche Sorten in den USA vorhanden, wo Pawpaw als eintriebiger Kleinbaum kultiviert wird. Der Geschmack ist süß, das Aroma eine Mischung aus Banane/Mango/Melone mit einem leichten Vanilleton und sehr intensiv. Die Konsistenz des cremeweiß bis gelblichen Fruchtfleischs ähnelt einer Banane bis hin zu Avocado.

Die Früchte werden ohne Schale verzehrt: entweder geschält oder aufgeschnitten und dann ausgelöffelt. Dabei stören jedoch die bohnenkerngroßen Samen, die über die gesamte Frucht verteilt angeordnet sind.

Glockenförmige Blüten der Indianerbanane

Asimina triloba 'Sunflower'

Botanischer Name	Asimina triloba
Herkunft	Östliches und mittleres Nordamerika
Standortansprüche	Warme sonnige Lagen, lockere Böden, pH 5,5 bis 7,5, Pfahlwurzler, kommt mit wenig Niederschlag zurecht
Befruchtung	Selbststeril, einige Sorten selbstfruchtbar, in Nordamerika verbreitete Insekten sind bei uns nicht etabliert, daher kann die Bestäubungsrate gering sein. Hummeln und Bienen finden den eher stinkenden Geruch der Blüte Mitte Mai nicht attraktiv.
Pflanzabstand	2,5 m x 4 m
Empfehlenswerte Sorten	Selbstfruchtbar: Sunflower, Prima; Selbststeril: Overleese
Schaderreger und Probleme	Bisher keine, langsamer Wuchs, dadurch erste Erträge erst ab dem 4. Jahr
Ernte	September/Oktober, wenn die Früchte weich werden
Ertrag und Fruchtgewicht	Im Vollertrag 10 bis 30 kg/Baum möglich, 100 bis 200 g Einzelfruchtgewicht
Lagerung	Kurze Lagerdauer bei max. 7 Tagen im Kühllager. Früchte können schnell gärig werden.
Fruchtnutzung	Hofladen und Direktvermarktung
Nutzung für die Brennerei	Verschlussbrennen, Maische mit Schale und Kernen soll möglich sein.

Aronia

Das Rosengewächs Apfelbeere wird nicht dem Beeren- sondern dem Kernobst zugeordnet. Apfelbeeren sind reich an Vitaminen, Mineral- und Farbstoffen. Die sehr hohen Gehalte an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen, u.a. oligomeren Proanthocyaniden, gelten als starke Antioxidantien und damit wirksamen Schutz gegen viele Krankheiten. Sie wird seit Jahren auch unter dem Begriff "Superfruit" gehypt. Der Anbau in Bayern ist mittlerweile auf ca.140 ha angestiegen, überwiegend in ökologischer Bewirtschaftung. Die Früchte werden vor allem als Zusatz für Säfte verarbeitet. Die Ernte erfolgt maschinell. Da es auch größere Anbauflächen in osteuropäischen Ländern gibt, leidet der Preis stark unter Schwankungen.

Die Vermarktung der Früchte sollte am besten schon vor der Pflanzung geklärt und abgesichert sein.

Aronia 'Viking'

Botanischer Name	Aronia melanocarpa
Herkunft	Östliches Nordamerika
Standortansprüche	Anpassungsfähig, bessere Erträge bei lockerem, humosem Boden, pH 5,5 bis 7
Befruchtung	Selbstfruchtbar
Pflanzabstand	1 m (1,5 m) x 3 m
Empfehlenswerte Sorten	Nero, Viking
Schaderreger und Probleme	Kirschessigfliege, Frostspanner, Vogelfraß, Feuerbrandbefall möglich
Ernte	August/September, in Erwerbsanlagen maschinell
Ertrag und Fruchtgewicht	5 bis 8 kg/Strauch im Vollertrag, 0,5 bis 1 g Einzelfruchtgewicht
Lagerung	Gute Lagerfähigkeit für Beeren, 2 Wochen im Kühllager problemlos möglich
Fruchtnutzung	Wird als Superfruit beworben, roh verzehrbar, aber sehr herb, meist als Zusatzstoff in Säften zu finden.
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Aprikose

In Österreich und Teilen Bayerns ist die Aprikose auch unter den Namen Marille bekannt. Der Erwerbsanbau in Deutschland wird zum Großteil durch die erhöhte Blütenfrostgefahr begrenzt. Dennoch befinden sich in warmen Weinbaulagen einige Hektar Anbaufläche. Neben der Lage sollte außerdem auf gesundes Pflanzmaterial und die richtige Unterlage geachtet werden. Aprikosen sind anfällig für Holz- und Rindenkrankheiten wie Pseudomonas und Valsa.

Hochveredelungen auf der Unterlage Wavit oder Weiwa haben sich als robuster erwiesen. Zusätzlich sollten die Stämme nach der Pflanzung mit spezieller Baumfarbe geweißelt werden, um Rindenrissen vorzubeugen. Bei der LWG hat sich die Sorte Kioto aus sehr spätfrostrobust erwiesen. In den Frostjahren 2017 und 2020 war sie die einzige mit Vollertrag, während andere Sorten keine oder nur wenig Früchte hatten. Dafür muss sie in guten Jahren noch ausgedünnt werden.

Botanischer Name	Prunus armeniaca
Herkunft	China, Armenien
Standortansprüche	Warme sonnige Lagen, wenig Niederschlag, Spätfrostlagen meiden, lockere humusreiche Böden, pH 5,5 bis 7
Befruchtung	Selbstfruchtbar
Pflanzabstand	2,5 m x 4 m
Empfehlenswerte Sorten	Kioto, Robada, Pink Marry, Bergeron
Schaderreger und Probleme	Triebmonilia, Holz- und Rindenkrankheiten, ESFY, Spätfrost, Vogel-, Ohrwurm- und Wespenfraß
Ertrag und Fruchtgewicht	15 bis 30 kg/Baum im Vollertrag, 40 bis 80 g Einzelfruchtgewicht
Ernte	Juni/Juli
Lagerung	Im Kühllager ca. 7 bis 10 Tage
Fruchtnutzung	Direktverzehr, Vermarktung über Hofläden und Wochenmärkte
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Pfirsich

Die Vollblüte von Pfirsichen ist nur 5 bis 7 Tage später als bei Aprikosen. Somit reagiert dieses Steinobst ebenfalls empfindlich auf Fröste und ist daher nur in warmen Lagen empfehlenswert. Für Holz- und Rindenkrankheiten sind Pfirsiche und Nektarinen leider ähnlich hoch anfällig wie Aprikosen. Ein eher extensiver Anbau wird durch die Kräuselkrankheit begrenzt. Behandlungen mit z.B. Kupferpräparaten sind je nach Jahr schon ab Januar notwendig.

Resistente Sorten sind bisher nicht bekannt. Nur wenig bis mittlere Symptomausprägung zeigen die Sorten Benedicte, Fruteria und Sanguine. Die süß-saftigen Früchte sind leider auch bei Vögeln, Ohrwürmern und Wespen sehr beliebt. Gegenmaßnahmen sind oft aufwendig und nur begrenzt wirksam. Bei der Sortenwahl sollte auf Platt- oder Tellerpfirsiche verzichtet werden, da diese auch gern vor der Reife aufplatzen.

Pfirsichsorte 'Pricia' in Schrägerziehung

Rotfleischiger Pfirsich 'Sanguine'

Botanischer Name	Prunus persica
Herkunft	Südliches China, Persien
Standortansprüche	Warme sonnige Lagen, wenig Niederschlag, Spätfrostlagen meiden, lockere humusreiche Böden, pH 5,5 bis 7
Befruchtung	Selbstfruchtbar
Pflanzabstand	2,5 m x 4 m
Empfehlenswerte Sorten	Benedicte, Sanguine, Fruteria
Schaderreger und Probleme	Kräuselkrankheit (besonders anfällig sind gelbfleischige Sorten), Holz- und Rindenkrankheiten, Spätfrost, Vogel-, Ohrwurm- und Wespenfraß
Ertrag und Fruchtgewicht	15 bis 40 kg/Baum im Vollertrag, 100 bis 150 g Einzelfruchtgewicht
Ernte	Juli/August
Lagerung	Im Kühllager 5 bis 7 Tage
Fruchtnutzung	Direktverzehr, Vermarktung über Hofläden und Wochenmärkte
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Speierling

Der Speierling zählt zu den Zukunftsbäumen für unsere Wälder. Durch die tiefgründigen Wurzeln kann der Baum auch in den unteren Bodenschichten Nährstoffe und Wasser ziehen. In Trockenjahren ist er einer der wenigen Obstbäume, die auch ohne Bewässerung keine Trockensymptome zeigen. Der Standort sollte sehr sonnig und mit möglichst wenig Beschattung durch andere Bäume gewählt werden. Die sehr gerbstoffhaltigen Früchte werden ab September geerntet. Meistens werden die Bäume geschüttelt und die Früchte aufgelesen. Sie werden in einigen Lagen zur Beimischung von Apfelwein oder Säften genutzt. In Deutschland ist der Sperling im Südwesten, Franken und Hessen stärker verbreitet.

Speierling im Größenvergleich - Sossenheimer Riese (re.)

Botanischer Name	Sorbus domestica
Herkunft	Südosteuropa, Mittelmeerraum
Standortansprüche	Lichthungrig, keine schattigen Standorte, warme Lagen, trockenheitsverträglich, pH 6 bis 8
Befruchtung	Selbstfruchtbar
Pflanzabstand	10 m x 10 m
Empfehlenswerte Sorten	Sossenheimer Riese
Schaderreger und Probleme	Schorf, Obstbaumkrebs
Ernte	September/Oktober
Ertrag und Fruchtgewicht	Bis zu 100 kg, 30 bis 50 g Einzelfruchtgewicht
Lagerung	Nur wenige Tage im Kühllager, daher schnelle Verarbeitung notwendig
Fruchtnutzung	Beimischung zu Apfelsaft oder Apfelwein
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Mispel

Die Wildmispel ist ein meist mehrstämmiger Strauch mit bis zu vier Metern Höhe, der nach acht bis zehn Jahren fruchtet. Veredelte Sorten sind dornlos und großfruchtig, können vier bis sechs Meter hoch werden und tragen schon nach vier bis sechs Jahren erste Früchte. Die Mispel gehört zur Familie der Rosengewächse (Rosaceae). Die hartreifen Früchte werden ab Mitte/Ende Oktober geerntet. An der goldbraunen Frucht mit der ledrigen, leicht behaarten Schale fällt ein großer, nach innen offener Kelch mit fünf zottigen Kelchblättern auf. Die Genussreife entwickelt sich erst nach Frosteinwirkung oder längerer Lagerung. Eigenschaften des Fruchtfleischs sind dann: weich, teigig, süßsäuerlich-herb schmeckend und leicht nach Apfel duftend. Die Frucht enthält reichlich Stärke, Pektin, Zucker und Vitamin C. Für Verarbeitung zu Edelbrand werden die Früchte meist erst im November geerntet.

Baumreife Mispelfrüchte

Botanischer Name	Mespilus germanica
Herkunft	Vorderasien, mittlerweile aber stark verbreitet in Mitteleuropa
Standortansprüche	Nährstoffreiche lockere Böden, pH 6 bis 8, ansonsten anspruchslos
Befruchtung	Selbstfruchtbar
Pflanzabstand	5 m x 5 m
Empfehlenswerte Sorten	Nottingham, Westerveld, Holländische Großfruchtige
Schaderreger und Probleme	Bisher keine, Feuerbrandbefall möglich, erster Ertrag nach ca. 5 Jahren
Ernte	Oktober/November nach den ersten Frostnächten
Lagerung	Vor der Frosteinwirkung problemlose Lagerung, nach Frostereignissen sollten die Früchte schnell verarbeitet werden.
Fruchtnutzung	Rohverzehr nur nach Frosteinwirkung, ansonsten Verarbeitungsfrucht
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Süßkartoffel

Süßkartoffel

Vor einigen Jahren bei uns noch völlig unbekannt, hält die Süßkartoffel allmählich Einzug in unsere Küche. Die Pflanzen sind nicht heimisch und Knollen werden meist aus dem Ausland eingeführt. Seit wenigen Jahren haben sich auch deutsche Gemüsebauern in den Anbau gewagt. Die Jungpflanzen werden nach den Eisheiligen ab Mitte Mai gepflanzt. Sie sind sehr wärmebedürftig und benötigen viel Licht. Die Knollenbildung erfolgt erst im September. Die Ernte ist ab Mitte Oktober und sollte noch vor den ersten Frösten beendet sein, da die Knollen für Temperaturen unter null anfällig sind. Die Pflanzen wachsen ähnlich stark wie Kürbis oder Zucchini. In Trockenjahren ist eine Zusatzbewässerung vorteilhaft.

Botanischer Name	Ipomea batata
Herkunft	Die tropischen Zonen Amerikas
Standortansprüche	Innerhalb des 35. Breitengrades Nord und Süd, ideal 20 bis 29 °C, nicht unter 10 °C, hohe Lichtintensität und ausreichend Wasser, siebfähiger Boden
Befruchtung	Die Süßkartoffel wird vegetativ vermehrt.
Pflanzabstand	3 bis 4 Pflanzen/m²

Empfehlenswerte Sorten	Beauregard
Schaderreger und Probleme	Mäuse
Ernte	Ab September, zwingend bevor die Temperaturen sich dem Frostpunkt nähern
Ertrag und Fruchtgewicht	300 bis 500 dt/ha, Fruchtgewichte von 150 bis 800 g
Lagerung	Nach einer Wärmebehandlung nach der Ernte bei 16 °C einige Monate möglich
Fruchtnutzung	Als Suppen, Püree, Frittes, in der Kleinkindernährung
Nutzung für die Brennerei	Abfindungs- und Stoffbesitzerbrennen

Saisonabschluss in den Urban Gardening Demonstrationsgärten
Mit letzten Ernte- und Pflegearbeiten endete die Gartensaison in sieben bayerischen Schaugärten der LWG Veitshöchheim

Gundula Holm, IEF (LWG)

In den vergangenen Wochen gab es noch viel zu tun in den Urban Gardening Demonstrationsgärten der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim. Gemeinsam mit den Kooperationspartnern wie Universitäten, Hochschulen, Berufsschulen und örtlichen Urban Gardening Initiativen konnten die letzten Fruchtgemüse, Salate und Kräuter geerntet werden. Aber auch späte Gemüse und "Exoten" wie Mangold, Süßkartoffel oder Ingwer brachten eine gute Ernte ein. Auf den leer geräumten Flächen gedeihen jetzt Wintersalate und -gemüse. In einigen Hochbeeten wurde auch Gründüngung ausgesät.

Ernte einen ganzen Sommer lang
Einen ganzen Sommer lang standen die Urban Gardening Demonstrationsgärten in Bayern für Besucher offen. Ob in München, Passau, Regensburg, Augsburg, Schweinfurt, Bamberg oder Fürth - überall galt es Lust auf den Gemüseanbau in der Stadt zu machen. Interessierte Bürgerinnen und Bürger konnten sich in den Schaugärten über verschiedenste Anbaumethoden in der Stadt informieren. Auch auf kleinstem Raum, der Fensterbank, dem Balkon, der Terrasse oder im Innenhof lassen sich Salate, frische Kräuter, allerlei Naschgemüse und gesundes Beerenobst anbauen. Vertikal begrünte Fassaden, Pflanztürme oder Palletten, mit Kräutern und Erdbeeren bepflanzt, sind attraktive "Hingucker" und können das ganze Jahr beerntet werden. Die Ernte aus den unterschiedlichen Modulen wurde den Besuchern der Stadtgärten jeweils zum Mitnehmen bereitgestellt. Natürlich durften kleine Cocktailtomaten, Erdbeeren oder Johannisbeeren auch direkt vom Strauch genascht werden.

Späte Ernte - besonderer Genuss
Nachdem die (spät-)sommerlichen Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika, Aubergine & Co. abgeerntet waren, konnten auch noch einzelne "Exoten" aus Hochbeeten und Kisten ausgegraben werden. In einigen mobilen Palettenbeeten und Pflanzsäcken haben sich die Süßkartoffeln während des Sommers gut entwickelt und brachten gute Erträge ein. Auch der Ingwer gedieh in den mobilen "Bäckerkisten" hervorragend und bildete teils stattliche Rhizome.

Wintergenüsse im herbstlichen Garten
Auch nach der letzten Ernte gibt es in den Demonstrationsgärten noch etwas zu sehen und zu ernten. Bereits im August und September wurden Wintersalate wie Endivien, Feldsalat, Hirschhornwegerich oder Winterpostelein in die Hochbeete und Kisten gepflanzt. Grünkohl, Pak Choi und Radicchio gehören zu den Wintergemüsen und können bis in den Dezember geerntet werden. Viele Kräuter, darunter auch die mediterranen wie Salbei, Rosmarin und Thymian, halten leichten Frösten stand und überdauern in den Stadtgärten oft den Winter. Schließlich sorgt das städtische Klima meist für mildere Temperaturen. Im Schutz von Gebäuden und bei ausreichender Sonneneinstrahlung entwickeln sich einige Gemüse- und Kräuterarten auch noch bis in die Wintermonate hinein.

Beteiligung erwünscht
In allen sieben Schaugärten sind zahlreiche Helfer aktiv: Ob Berufsschüler, Studenten oder Nachbarn - viele helfen mit! An den einzelnen Standorten gibt es bereits Kooperationen beispielsweise mit der Essbaren Stadt/Transition e.V. Bamberg und Campus Asyl e.V. Regensburg. Die Hochschule in Augsburg und die Universität in Passau kooperieren gerne und nutzen das Projekt für den Wissensaustausch zum Thema "Stadtgärtnern".

An den Standorten in München und Regensburg bringen sich die gärtnerischen Berufsschulen engagiert mit ein und unterstützen bei Aufbau, Pflanzung und Erntearbeiten. In Schweinfurt findet das Projekt bei Lehrkräften und Schülern des Olympia-Morata-Gymnasiums regen Zuspruch. In Bamberg wurden erste Beet-Patenschaften an interessierte Personen vergeben. Jede Beetpatin und jeder Beetpate konnte sein eigenes Gemüse selbst pflanzen und ernten.

Im nächsten Jahr soll es mit den Akteuren weitere Aktionen geben: Die meisten Schaugärten sollen nämlich auch in Zukunft für das Gärtnern in der Stadt genutzt werden.

Im Jahr 2022 stehen wieder 14-tägig Führungen in München mit der Gästeführerin Tanja Sixt auf dem Programm. In allen sieben Demonstrationsgärten werden außerdem Workshops zu den Themen "Mobiles Gärtnern" und "Hydroponik und vertikales Gärtnern" von der LWG angeboten. Über die Termine informieren wir auf unserer Internetseite unter https://www.lwg.bayern.de/urban-gardening-bayern .

Vertikales Gärtnern - Wintersalate

Insektenfreundliche Staudenpflanzung im Demonstrationsgarten

Mangold ist zweijährig und überwintert bis zur Ernte im nächsten Frühjahr

---

Neue Informationsbroschüre der LWG

In Zusammenarbeit des Instituts für Bienenkunde und Imkerei, des Instituts für Erwerbs- und Freizeitgartenbau und des Instituts für Stadtgrün und Landschaftsbau ist eine neue Broschüre entstanden. Unter dem Titel "Lebensräume für (Wild)Bienen - Garten & Balkon insektenfreundlich gestalten" sind umfangreiche Informationen zusammengetragen worden, mit denen Garten, Balkon und Terrasse bienenfreundlich gestaltet werden können.

Das Thema Bienenernährung und Bienenschutz hat uns in allen Instituten in den letzten Jahren intensiv beschäftigt und es sind viele Forschungsarbeiten und Projekte dazu durchgeführt werden. Bienenbäume, Ansaaten für Bienen, bienenfreundliche Balkonkästen und vieles mehr. In der Broschüre sind viele Ergebnisse und Erfahrungen aus dieser Arbeit eingeflossen und mit Unterstützung unser Desktop-Publishing-Stelle wurde dies auch grafisch wunderbar aufbereitet. Mehrere Verbände haben die Broschüre bereits bestellt und wir hoffen, dass die Ideen und Tipps auch in der Praxis umgesetzt werden.

Persönliche Nachrichten

Unsere Altersjubilare 2022

Eine Reihe von Mitgliedern kann im 1. Halbjahr 2022 einen herausragenden Geburtstag feiern:

Wir gratulieren

zum 60. Geburtstag

Friedrich Loibl, Burgthann	4. Januar
Karl Dosch, München	10. Januar
Michael Rauch, Mistelfeld	12. Januar
Thomas Behringer, Abtswind	12. Januar
Sandra Herzig, Goldkronach	14. Januar
Michael von Hanxleden, Obersulm	16. Januar
Martin Reichel, Perl	27. Januar
Andreas Regenfuß, Marloffstein	29. Januar
Albert Schweikl, Reisbach	5. Februar
Christian Daßler, Wilhermsdorf	5. Februar
Gunther Klein, Würzburg	6. Februar
Martin Eichner, Dietenhofen	6. Februar
Winfried Langer, Volkach	6. März
Michael Schneider, Bechtheim	6. März
Rainer Neuhauser, Garching	18. März
Günther Lauger, Forchheim	26. März
Rupert Benkert, Waigolshausen	27. März
Michael Fröhlich, Volkach	29. März
Clemens Fröhlich, Volkach	1. Mai
Max Josef Rieger, Trostberg	15. Mai
Edgar Utz, Sommerach	24. Mai
Olaf Rogalla, München	13. Juni
Ludwig Keller, Eußenheim	20. Juni

zum 70. Geburtstag

Hubertus Wehner, Bad Kissingen	7. Januar
Herbert Geiger, Theilheim	14. Januar
Hilarius Pütz, Tbilisi / Georgien	14. Januar
Eberhard Grebner, Hörstein	29. Januar
Reimund Stumpf, Frickenhausen	27. Februar

zum 70. Geburtstag

Hans-Peter Wanya, Prichsenstadt	1. April
Julius Mittler, Koblenz	13. April
Roland Müller, Büchold	27. April
Karl-Otto Pfannstiel, Nidda	6. Mai
Otmar Zang, Sommerach	2. Juni
Hubert Erdt, Augsburg	21. Juni
Heinz Unterseher, Bad Orb	26. Juni

zum 75. Geburtstag

Gerhard Sängerlaub, Schweinfurt	8. Februar
Georg Eichhorn, Hallstadt	11. Februar
Wolfgang Klopsch, Veitshöchheim	3. März
Alois Martin, Volkach	14. März
Franz Rott, Aidlingen	18. März
Karl-Josef Schorr, Himmelstadt	23. März
Franz Voll, Volkach	7. April
Ludwig Schmachtenberger, Randersacker	17. April
Edgar Selsam, Alzenau	24. Juni

zum 80. Geburtstag

Max Kempinger, Raubling	12. Januar
Dietmar Gläser, Koblenz	15. Februar
Roman Christ, Nordheim	9. April
Helmut von Brandis, Iphofen	26. Juni
Dr. Wolf-Hans Thomas, Würzburg	26. Juni

zum 81. Geburtstag

Heinz Gößwein, Thüngersheim	28. Januar
Volker Uthoff, München	2. März

zum 81. Geburtstag

Werner Müller, Himmelstadt	7. März
Klaus Curschmann, Veitshöchheim	29. März
Horst Bruns, Ratingen	31. Mai
Hans-Günter Schwarz, Neustadt	23. Juni

zum 82. Geburtstag

Schwester Hadwiga Baumgärtner, Sasbach	19. Januar
Alfons Burger, Leinach	4. Februar
Werner Scherrer, Kirchheim/Ötlingen	2. April
Dietrich Hein, Simmozheim	6. Mai
Dieter Goßmann, Veitshöchheim	31. Mai
Günter Hirschmann, Sinzing-Kohlstadt	4. Juni

zum 83. Geburtstag

Heinrich Keß, Güntersleben	17. Februar
Hermann Sengfelder, Alzenau	16. März
Hans Bätz, Veitshöchheim	31. März
Klaus Arnold, Randersacker	26. April
Dr. Walter Kolb, Güntersleben	15. Mai
Hein Hammer, Lauterbach	18. Mai
Robert Braungardt, Sommerhausen	7. Juni
Josef Strobler, Bamberg	19. Juni
Wolfgang Weltner, Rödelsee	21. Juni

zum 84. Geburtstag

Joachim Sabel, Reut	16. Januar
Horst Gulitz, Berlin	26. Januar
Eduard Krammer, Obernbreit	25. Februar
Fritz Beck, Röttingen	5. März
Rudolf Frieß, Würzburg	7. April
Helmuth Uhl, Würzburg	11. Mai
Werner Roth, Volkach	20. Mai
Walter Haimerl, München	10. Juni

zum 85. Geburtstag

Friedrich Franz, Leinach	28. Januar
Manfred Frosch, Kronach	8. März

zum 86. Geburtstag

Anton Scheidl, Ansbach	30. Januar
Ernst Wolfert, Veitshöchheim	12. Juni
Manfred Nalbach, Saarwellingen	15. Juni

zum 87. Geburtstag

Hedwig Pausch, Rimpar	24. April
Kurt Schneider, Güntersleben	4. Juni

zum 88. Geburtstag

Helmut Sailer, Kösching	12. Februar
Otto Knapp, Miltenberg	6. Mai

zum 89. Geburtstag

Hans Dorsch, Iphofen	4. Januar
Franz Zehner, Erlabrunn	11. Mai
Erhard Braun, Wyhlen	2. Juni

zum 90. Geburtstag

Michael Laudenbach, Escherndorf	1. Januar
Max Braun, Tauberbischofsheim	10. Januar

zum 91. Geburtstag

Eberhard Bück, Lichtenwald	9. Januar
Wolfram König, Randersacker	21. Mai

zum 93. Geburtstag

Rudolf Meißner, Hofheim	12. Januar

zum 94. Geburtstag

Dr. Hugo Otto, Gerolzhofen	17. Mai

zum 95. Geburtstag

Alois Pache, Würzburg	28. Juni

Herzliche Glückwünsche!

Mitteilungen der Geschäftsstelle

Hinweise in eigener Sache

Liebe ehemalige Veitshöchheimer!

→ Helfen Sie mit Papier und Porto zu sparen durch den E-Mail Versand der VEV-Mitteilungen. Wenn Sie zukünftig die VEV-Mitteilungen mittels einer E-Mail erhalten wollen, dann schicken Sie bitte eine E-Mail an
info@vev-bayern.de mit dem Stichwort "E-Mail-Versand".

→ Nach jedem Versand von unseren Mitteilungsblättern erhalten wir Post mit dem Vermerk "Empfänger unbekannt verzogen" zurück. Besonders trifft dies wohl für unsere jungen Mitglieder zu, da sie erfahrungsgemäß noch öfters den Wohn- und Arbeitsort wechseln.

Wir bitten deshalb alle Ehemaligen, uns bei jedem Umzug die **Adressenänderung** und - soweit ein Abbuchungsauftrag erteilt wurde - auch eine **Änderung der Bankverbindung** mitzuteilen.

Gerne können Sie uns auch unter info@vev-bayern.de benachrichtigen.

Bitte denken Sie daran:

Der **Mitgliedsbeitrag in Höhe von 20 Euro** wird für das Jahr 2022 am 1. März fällig.
Wenn Sie kein SEPA-Lastschriftmandat für den Mitgliedsbeitrag (Einzugsermächtigung) erteilt haben oder neu erteilen, überweisen Sie den Beitrag bitte auf das Konto des VEV (siehe Seite 3).

Einzugsermächtigung für den Mitgliedsbeitrag:

(Bitte alle Angaben gut lesbar in Druckbuchstaben!)

Hiermit ermächtige ich den "Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V." widerruflich, die von mir zu entrichtenden Beitragszahlungen bei Fälligkeit zu Lasten

meines Kontos

IBAN: .....

BIC: .....

bei der .....
(genaue Bezeichnung der kontoführenden Bank)

durch Lastschrift einzuziehen.

Name: .....

Anschrift: .....

Ort, Datum Unterschrift