

Die Sommerruhe in Triesdorf trügt

Die Schulen der Landwirtschaftlichen Lehranstalten machen Ferien und doch steht nicht alles still

VON ANTONIA MÜLLER

TRIESDORF – Die Höfe und Parkplätze sind leer. Die Stühle in den Klassenzimmern sind hochgestellt und die Wohnheimbetten unbenutzt: Sommerpause in den Triesdorfer Lehranstalten. Die Vorbereitungen auf das neue Schuljahr laufen im Hintergrund aber auf Hochtouren.

„Die einzige Schule, die auf hat, ist die Fahrschule“, sagt Markus Heinz als er über den Hof zum Verwaltungsgebäude läuft. Viele junge Menschen nutzen die Ferien, um in wenigen Wochen einen Schlepperführerschein zu machen. Diese Kompakt-kurse sind sehr beliebt, weiß Heinz.

Heinz ist der Direktor der Landwirtschaftlichen Lehranstalten (LLA) Triesdorf und überblickt damit alle Abteilungen. Jetzt ist für ihn und viele weitere Mitarbeiter die Zeit, alles startklar zu machen. Ein Blick in alle Bereiche.

Schwung bei Ernährung und Hauswirtschaft

Besonders stolz ist Heinz auf den Aufschwung in der Sparte Ernährung und Hauswirtschaft – dort tut sich gerade am meisten. Zwei Jahre lang lief in diesem Bereich wenig. Seit Anfang des Jahres gibt es aber ein neues Team. Ernährungsfachfrau Anke Bimmer bringt frischen Wind. Unterstützt wird sie von zwei Auszubildenden, die „sich stark einbringen“, lobt Heinz. Jetzt geht es wieder rund.

Zum Beispiel laufen schon die Planungen für den Welthauswirtschaftstag am 21. März, der sich rund um das Thema Gemeinschaftsvorsorgung drehen wird. Passend gewählt zum geplanten Mensa-Neubau der



Viktor Gensch von den Lehranstalten (Mitte) und Michael Norys von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf (rechts) erforschen in einem gemeinsamen Projekt die Anbaumöglichkeiten von Quinoa und Buchweizen. Für einen Feldtag haben Auszubildende Maria Ferber (vorne links) und Ernährungsfachfrau Anke Bimmer (daneben) fleißig mit den Produkten gebacken. Direktor Markus Heinz freut sich über die übergreifende Zusammenarbeit. Foto: Antonia Müller

LLA, erklärt Heinz. Für Fachpublikum und die Erwachsenenbildung stehen zum Beispiel Ernährung bei Diabetes oder ein Kurs speziell zum Schmalzgebäck an. „Die Angebote reichen von vegan bis klassisch“, betont Heinz. Anke Bimmer kennt sich gut mit Allergenen aus und bietet deshalb unter anderem glutenfreie Osterbäckerei an.

Allein, weil es wieder etliche Angebote zur Ernährung und Hauswirtschaft gibt, wird die Broschüre für das Bildungsangebot ab September spürbar dicker sein. Neben den neuen oder reaktivierten Angeboten aller Abteilungen sind auch Dauer-

brenner dabei, verrät Heinz. Besonders beliebt sind laut dem Direktor Anfängerkurse bei der Imkerei und der Geflügelhaltung sowie die Baumschnittkurse.

Letztere gehören zur Abteilung Pflanzenbau und Versuchswesen. Dort läuft gerade das erste Anbaujahr eines innovativen Projekts: Es geht um nachhaltige Proteinerzeugung aus Quinoa und Buchweizen.

Zusammen mit der benachbarten Hochschule Weihenstephan-Triesdorf testen die Verantwortlichen in Zusammenarbeit mit Landwirten den Anbau der Pflanzen in der Region. In wenigen Wochen steht bereits die

Ernte an. Aktuell haben die Projektmitarbeitenden auf Feldtagen über die Pflanzen informiert und die Idee gestreut.

Um den Landwirten das Projekt schmackhaft zu machen, hat das Hauswirtschafts-Team Kuchen, Knäckebrötchen und Muffins mit Buchweizen und Quinoa gebacken. Das Zusammenspiel der Abteilungen sei eine große Bereicherung, lobt Heinz die Beteiligten bei einer Kostprobe in der Küche.

Aus der Abteilung Pflanzenbau hat Heinz noch einen Ferien-Tipp für alle Familien und Schulkinder: Der Triesdorfer Apfellehrpfad Via Mali

hat dieses Jahr ein digitales Update bekommen. Mit einer App können nun alle Besuchenden Videos und Tonaufnahmen abspielen. Ein lehrreiches Erlebnis – auch ohne Führung.

Im Bereich der Energie und Landtechnik konzentrieren sich gerade viele Kapazitäten auf den Bau des neuen Fachzentrums. Trotzdem steht die Abteilung ganz und gar nicht still. „Die Auslastung steigt“, betont Heinz. Das begründet er unter anderem mit den Alleinstellungsmerkmalen, die Schüler aus nah und fern anziehen. Ein Beispiel: Triesdorf ist in ganz Süddeutschland der einzige Berufsschulstandort für die Ausbildung zur Fachkraft Agrarservice.

Energieagentur hat viele Aufträge

Gut angelaufen ist laut Heinz die neu gegründete Energieagentur. Derzeit starten die Mitarbeitenden die Wärmeplanung für zahlreiche Kommunen. Neben der Betreuung der Gemeinden und Städte werden auch Einzelberatungen geführt. Dabei geht es häufig um die Themen Biogas und PV-Anlagen, erklärt Heinz.

Die Abteilung Tierhaltung bereitet sich auf das Leihhüten im September vor. Neu ist das nicht – es fand schon über 40-mal statt.

Bei der Zukunftswerkstatt Schwein – einem Gemeinschaftsprojekt der LLA und der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf – geht es aber mit großen Schritten Richtung Neuland. Im Laufe des Vorhabens soll ein zukunftsreicher Stall in Triesdorf gebaut werden. Nachdem viele Informationen gesammelt wurden, geht es jetzt in die Planung. Der Bau wird erst 2027 oder 2028 losgehen, schätzt Heinz.

Ins Museum mit der ÖDP

Eintritt und Führung ins Fränkische Freilandmuseum sind dabei gratis

BAD WINDSHEIM – Die mittelfränkische Bezirksrätin der Ökologisch-Demokratischen Partei (ÖDP), Barbara Grille, lädt für Freitag, 29. August, zu einem besonderen Ausflug in das Fränkische Freilandmuseum ein.

Treffpunkt ist um 10.30 Uhr am Museumseingang in Bad Windsheim, teilte die Partei mit. Das weitläufige

Gelände des Freilandmuseums erstreckt sich über 45 Hektar und zeigt aktuell rund 125 originalgetreu wiederaufgebaute Gebäude aus allen fränkischen Regionen, also aus Ober-, Mittel- und Unterfranken.

Ergänzt wird die historische Kulisse durch eine beeindruckende Sammlung von rund 150.000 Objekten aus Alltags-, Bau-, Religions-, Sozial- und Wirtschaftsgeschichte des

fränkischen Dorf- und Kleinstadtlebens. Der Eintritt und die Führung sind kostenlos – ein Angebot, das spannende Einblicke in das ländliche Leben vergangener Jahrhunderte bietet.

Die An- und Abreise ist von jedem Teilnehmenden individuell zu organisieren. Eine Anmeldung ist erforderlich und erfolgt per E-Mail an barbara.grille@gmail.com tsr

Ein Weinturm-Rocker

22 Jahre lang tourte Jörg Mayer alias Roger durch die Welt

BAD WINDSHEIM – Jörg Mayer, den alle nur Roger nennen, verkörpert den Rock 'n' Roll und die Liebe zur Musik.

Beim Weinturm-Festival in Bad Windsheim ist der 66-Jährige eine Identifikationsfigur. Vor zehn Jahren machte er Schluss mit seinem wilden Tour-Leben, in dem er viele Rockstars kennengelernt hat.

22 Jahre lang war zuvor ein Job auf den anderen gefolgt. Sein Spezialgebiet war der Aufbau von Schlagzeugen. Mehr als 4000 Konzerte plus zahlreiche Festivals sind so zusammengekommen – nur aus einer eigenen Rock-Karriere wurde nichts.

Mehr aus seinem abenteuerlichen Leben erzählt er in einem Bericht, der im überregionalen Teil der heutigen Ausgabe zu lesen ist. tsr

Einen Haushalt richtig führen

Das Evangelische Bildungszentrum Hesselberg bildet zur städtischen Hauswirtschafterin beziehungsweise zum Hauswirtschafter aus

GEROLFINGEN – Ronja Mayer hat ihre Ausbildung am Evangelischen Bildungszentrum (EBZ) Hesselberg abgeschlossen. Nun ist sie Hauswirtschafterin und Assistentin für Ernährung und Versorgung. Für ihre guten Leistungen erhielt sie ei-

ne Anerkennung von der Regierung von Mittelfranken.

Ein Jahr lang sammelte Mayer laut EBZ Erfahrungen in verschiedenen Bereichen: Sie lernte Tagungsräume für Gruppen herzurichten, Gestecke

anzufertigen und Tassen für einen Stehkaffee ansprechend vorzubereiten. Zimmer für den nächsten Besuch von Tagungsgästen zu reinigen, gehörte ebenso zu ihren Aufgaben. In der Großküche ging es dann um das Kochen und Zubereiten von Mahlzeiten.

Dass die Ausbildung im EBZ Hesselberg auch den Auszubildenden persönlich viel bringt, ist sich Hauswirtschaftsleiterin Anita Spatz sicher: „Unsere Azubis lernen hier die Grundlagen, mit denen sie später auch den eigenen Haushalt gut führen können. Dazu gehört das effiziente Arbeiten, den Blick für die Details und eben nicht aus der Ruhe zu kommen, wenn die Gäste eher kommen.“ Ronja Mayer rät zukünftigen Azubis: „Von Anfang an sollte man offen die jeweilige Stelle angehen und sich gleich integrieren. Dann wird man schnell gut aufgenommen.“

Wer Interesse an einer Ausbildung zur städtischen Hauswirtschafterin beziehungsweise zum Hauswirtschafter oder zur staatlich geprüften Assistentin beziehungsweise Assisten-

ten für Ernährung und Versorgung hat, kann sich beim EBZ Hesselberg melden. Ansprechpartnerin ist Anita

Spatz – telefonisch unter der Nummer 09854/100 oder per E-Mail an a.spatz@ebz-hesselberg.de chy



Auch das Beziehen der Betten gehörte am Evangelischen Bildungszentrum zu den Aufgaben von Ronja Mayer. Foto: Dr. Christine Marx



Ronja Mayer (Mitte) mit Hauswirtschaftsleiterin Anita Spatz (links) und Pfarrer Christoph Seyler, Leiter des EBZ Hesselberg. Foto: Dr. Christine Marx