

Vorträge (chronologisch)

Vorträge 2002

1. Köhler, H.-J.: Traubenannahme und Verarbeitung; Überbetriebliche Ausbildung „Winzer“, Veitshöchheim, 07. und 21.01.2002
2. Geßner, M.: Fertigstellung von Obstbränden; Fränkischer Kleinbrennerverband, Veitshöchheim, 17.01.2002
3. Geßner, M.: Herstellung von gezuckerten Obstbränden; Fränkischer Kleinbrennerverband, Veitshöchheim, 17.01.2002
4. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar für die internationale Weinakademie, Veitshöchheim, 19.01.2002
5. Köhler, H.-J.: Vorstellung lokaler Jungweine; Weinbauverein Güntersleben, Güntersleben, 04.02.2002
6. Herrmann, J.V.: Problemkreis Traubenfäulnis, 44. Veitshöchheimer Weinbautage, Veitshöchheim, 27.02.2002
7. Köhler, H.-J.: Ascorbinsäure gegen UTA; 44. Veitshöchheimer Weinbautage, Veitshöchheim, 28.02.2002
8. Geßner, M.: Moderne Weinanalytik; 44. Veitshöchheimer Weinbautage, Veitshöchheim, 28.02.2002
9. Miltenberger, R.: Gärstörungen: Ursachen und Behebung - Problemfälle beim Jahrgang 2000 - „Der Wein als Schöpfungsgabe“; Lehrweinprobe, Kooperation mit Herrn LLD Wahl, Veitshöchheim, 28.02.2002
10. Miltenberger, R.: Welche Anforderungen stellen Hefen an den Most?; 3. Geisenheimer Weinbaugespräch, Veitshöchheim, 06.03.2002
11. Geßner, M.: UTA, eine Bedrohung für die Weinwirtschaft; Weingutsverwalter aus dem Rheingau, Veitshöchheim, 12.03.2002
12. Geßner, M.: Ascorbinsäure gegen UTA; 47. BDO-Tagung Geisenheim, 19.03.2002
13. Klemisch, M.: Epidermale UV-Transmission an Weinbeeren; Regalis-Workshop, BASF Agrarzentrum Limburgerhof, 20.03.2002
14. Geßner, M.: UTA aus kellerwirtschaftlicher Sicht; DRV-Fachtagung für Winzergenossenschaften, Fellbach, 26.04.2002
15. Miltenberger, R.: - Weißweinhefen - Anforderungsprofil; Messe Vinova Wien, 07.05.2002
16. Miltenberger, R.: Podiumsdiskussionsleitung – Optimierung der Weißweinbereitung; Messe Vinova Wien, 08.05.2002
17. Geßner, M.: Biogenese und Sensorik des Weinfehlers; UTA Regalisbesprechung, Veitshöchheim, 27.05.2002
18. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar für die internationale Weinakademie, Veitshöchheim, 22.06.2002
19. Miltenberger, R.: Aktuelles Weinrecht; Kellermeisterkurs, Veitshöchheim, 25.06.2002
20. Köhler, H.-J.: Moderne Maschinen- und Verfahrenstechnik in der Kellerwirtschaft; Anwärter zur Kellermeisterprüfung, Veitshöchheim, 28. und 29.06.2002
21. Miltenberger, R.: Weinbehandlungsstoffe; Kellermeisterkurs, Veitshöchheim, 28.06.2002
22. Geßner, M.: Fruchtsaft, Fruchtnektar und Fruchtsaftgetränk; Tage der offenen Tür, Veitshöchheim, 06./07.07.2002
23. Miltenberger, R.: Analytische und sensorische Prüfung von Qualitätsweinen; Kellermeisterkurs, Veitshöchheim, 24. und 25.07.2002

24. Böll, S.; Herrmann, J.V.: Artenspektrum, Dominanzverhältnisse und Populationsdynamik von Eiparasitoiden (Mymaridae) der Grünen Rebkikade (*Empoasca vitis*), 53. Deutsche Pflanzenschutztagung, Bonn, 16.-19.09.2002
25. Herrmann, J.V.: Sind Herbizide zur indirekten Bekämpfung der Wurzelreblaus geeignet?, 53. Deutsche Pflanzenschutztagung, Bonn, 16.-19.09.2002
26. Herrmann, J.V.: Ein einfaches Verfahren zur Erkennung von Eiern der Grünen Rebkikade (*Empoasca vitis*) in Rebblättern, 53. Deutsche Pflanzenschutztagung, Bonn, 16.-19.09.2002
27. Curschmann, K.: Traubenverarbeitung/Mostbehandlung; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18. und 21.09.2002
28. Herrmann, J.V.: Besonderheiten des Jahrgangs 2002; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18. und 21.09.2002
29. Köhler, H.-J.: Technik der Rotweinbereitung; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18. und 21.09.2002
30. Miltenberger, R.: Empfehlungen zum Einsatz von Hefe- und Bakterienpräparaten für den Herbst 2002; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18. und 21.09.2002
31. Miltenberger, R.: Weinrechtliche Aspekte zum kommenden Herbst; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18. und 21.09.2002
32. Nagel-Derr, A.: Aktueller Stand der Reifeentwicklung; Kellerwirtschaftskurs, Veitshöchheim, 18.09.2002
33. Köhler, H.-J.: Herbstempfehlungen 2002; Weinbauverein Güntersleben, Güntersleben, 19.09.2002
34. Geßner, M.: Weinbereitung, ein Thema für den Chemieunterricht; GDCh-Fachgruppe Chemieunterricht, Veitshöchheim, 26.09.2002
35. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar für die internationale Weinakademie, Veitshöchheim, 19.10.2002
36. Geßner, M.: Weinbereitung und Weinbeurteilung für Lebensmittelchemiker; Lebensmittelchemiestudenten der Uni Braunschweig, Veitshöchheim, 23.10.2002
37. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zur Jungweinbehandlung; Weinbauverein Güntersleben, Güntersleben 11.11.2002
38. Nagel-Derr, A.: Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten; Lehrgang „Technik in der Kellerwirtschaft“ für Nebenerwerbsswinzer, Veitshöchheim, 02.12.2002
39. Köhler, H.-J.: Traubenannahme und Verarbeitung; Nebenerwerbsswinzer, Veitshöchheim 05.12.2002

Vorträge 2003

40. Köhler, H.-J.: Traubenannahme; Lehrgang "Technik in der Kellerwirtschaft" für Ausbildungsgang "Winzer", Veitshöchheim, 20.01.2003
41. Herrmann, J.V.: Forschungsschwerpunkte der Abteilung Kellerwirtschaft und Untersuchungswesen; Fachgespräch Universität Würzburg, Julius-von-Sachs-Institut, 28.01.2003
42. Köhler, H.-J.: Welche Technik brauchen moderne Weine?; Gebietsversammlung Nordheim, 30.01.2003
43. Köhler, H.-J.: Vorstellung und Bewertung lokaler Weine; Weinbauverein Güntersleben, 31.01.2003
44. Köhler, H.-J.: Welche Technik brauchen moderne Weine?; Gebietsversammlung Homburg, 05.02.2003
45. Köhler, H.-J.: Welche Technik brauchen moderne Weine?; Gebietsversammlung Stetten, 06.02.2003
46. Miltenberger, R.: Der Weinjahrgang 2002 aus önologischer Sicht; Weingüter Tauberfranken, Reicholzheim, 25.02.2003
47. Geßner, M.: Grape-Scan - Eine Wundermaschine zur Mostbeurteilung?; 45. Veitshöchheimer Weinbautage, 27.02.2003

48. Herrmann, J.V.: Traubenfäulnis - wieviel Botrytis verträgt der reintonige, zeitgemäße Wein?; 45. Veitshöchheimer Weinbautage, 27.02.2003
49. Herrmann, J.V.: Kellerwirtschaft im Umbruch?; 45. Veitshöchheimer Weinbautage , 27.02.2003
50. Köhler, H.-J.: Erfahrungen zur Mostkonzentrierung in Franken; 45. Veitshöchheimer Weinbautage, 27.02.2003
51. Miltenberger, R.: Gärführung und Weinstilistik; 45. Veitshöchheimer Weinbautage, 27.02.2003
52. Köhler, H.-J.: Wissenswertes über Wein unter besonderer Berücksichtigung der Verschlussproblematik; Arbeitskreis Kelteriebetriebe und Verband der Bayerischen Fruchtsaftindustrie, Veitshöchheim, 14.03.2003
53. Klemisch, M.: Einfluss von Regalis auf die UV-Absorption an Trauben der Rebsorten Müller-Thurgau und Silvaner; Regalis-Workshop, Limburgerhof, 20.03.2003
54. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar der Internationalen Weinakademie, Veitshöchheim, 22.03.2003
55. Geßner, M.: Praktische Erfahrungen mit dem Grape-Scan; 35. Informationstagung des ATW, 14.05.2003
56. Geßner, M.: Erhaltung der Weinqualität durch Ascorbinsäure; Bundesausschuss für Weinforschung, Freiburg, 10.06.2003
57. Miltenberger, R.: Neue Stilrichtungen beim Frankenwein; Universität Hamburg, FB Biochemie, Veitshöchheim, 10.06.2003
58. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar der Internationalen Weinakademie, Veitshöchheim, 21.06.2003
59. Geßner, M.: Untypische Alterungsnote; VOENOS-Seminar Weinfehler: Erkennen – Verhindern, Veitshöchheim, 27.06.2003
60. Köhler, H.-J.: Bockserartige Fehlnoten in Wein; VOENOS-Seminar Weinfehler: Erkennen - Verhindern, Veitshöchheim, 27.06.2003
61. Miltenberger, R.: Krankheiten durch Mikroorganismen; VOENOS-Seminar Weinfehler: Erkennen - Verhindern, Veitshöchheim, 27.06.2003
62. Herrmann, J.V.: Qualitätsmanagement in der Traubenproduktion im Hinblick auf die Lese 2003; Winzergenossenschaft Thüngersheim, 15.07.2003
63. Curschmann, K.: Ergebnisse von Versuchen mit Kunststoffstopfen; VOENOS-Workshop Flaschenverschluss, Veitshöchheim, 23.07.2003
64. Curschmann, K.: Vorstellung neuer Verschlusskonzepte; VOENOS-Workshop Flaschenverschluss, Veitshöchheim, 23.07.2003
65. Köhler, H.-J.: Verschlussproblematik - Auswertung der Fremdweinstatistik der LWG und Geschmackstest für Naturkorken als QS-Maßnahme; VOENOS-Workshop Flaschenverschluss, Veitshöchheim, 23.07.2003
66. Herrmann, J.V.: Diverse Präsentationen der Themen: Gärhilfsstoffe, UTA-Prophylaxe, Moderne Weinstile; Weinwissenschaftliches Kolloquium, Klosterneuburg/Österreich, 18.-21.08.2003
67. Curschmann, K.: Abstich und Ausbau; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 10.09.2003
68. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 10.09.2003
69. Herrmann, J.V.: Phytosanitärer Zustand des Lesegutes; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 10.09.2003
70. Köhler, H.-J.: Traubenverarbeitung und Mostbehandlung; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein"; 10.09.2003
71. Miltenberger, R.: Empfehlungen zu TRZ-Hefen und Bakterienstarterkulturen; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein" 10.09.2003
72. Curschmann, K.: Abstich und Ausbau; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein" 11.09.2003

73. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 11.09.2003
74. Herrmann, J.V.: Phytosanitärer Zustand des Lesejahres; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 11.09.2003
75. Köhler, H.-J.: Traubenverarbeitung und Mostbehandlung; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 11.09.2003
76. Miltenberger, R.: Empfehlungen zu TRZ-Hefen und Bakterienstarterkulturen; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein"; 11.09.2003
77. Curschmann, K.: Abstich und Ausbau; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 13.09.2003
78. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 13.09.2003
79. Herrmann, J.V.: Phytosanitärer Zustand des Lesejahres; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 13.09.2003
80. Köhler, H.-J.: Traubenverarbeitung und Mostbehandlung; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", 13.09.09
81. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zum Herbst 2003; Weinbauverein Güntersleben, 19.09.2003
82. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar der Internationalen Weinakademie, Veitshöchheim, 18.10.2003
83. Herrmann, J.V.: Stand und Perspektiven der Qualitätssicherung in der Kellerwirtschaft; Arbeitskreis Marktwirtschaft, Haus des Frankenweins, Würzburg; 24.10.2003
84. Köhler, H.-J.: Behandlungsempfehlungen für Jungweine; Weinbauverein Güntersleben, 19.11.2003
85. Köhler, H.-J.: Traubenannahme und Verarbeitung; Kurs: Technik in der Kellerwirtschaft", Ausbildung Nebenerwerbsswinzer, Veitshöchheim, 11.12.2003
86. Geßner, M.: Möglichkeiten und Grenzen der Säuerung; Sensorikseminar der VOENOS-Reihe, Veitshöchheim; 12.12.2003
87. Köhler, H.-J.: Geschmackliche Besonderheiten der Jungweine 2003; Sensorikseminar der VOENOS-Reihe, Veitshöchheim, 12.12.2003
88. Herrmann, J.V.: Qualitätssicherung in der Kellerwirtschaft - Sachstand und mögliche Perspektiven; DRV/DWV-Arbeitskreis Kellerwirtschaft, Breisach; 16.12.2003

Vorträge 2004

89. Köhler, H.-J.: Aktuelle Situation der Jungweinentwicklung; Weinbauverein Güntersleben, 23.01.2004
90. Köhler, H.-J.: Technik der Traubenverarbeitung; Überbetriebliche Ausbildung Winzer, Veitshöchheim, 26.01.2004
91. Curschmann, K.: Zur Tauglichkeit von Kunststoffstopfen als Bocksbeutelverschluss; 46. Veitshöchheimer Weinbautage, 19.02.2004
92. Geßner, M.: Der Ausnahmejahrgang für Most- und Weinsäuerung; 46. Veitshöchheimer Weinbautage, 19.02.2004
93. Herrmann, J.V.: Qualitätssicherung in der Kellerwirtschaft - Sachstand und Perspektiven; 46. Veitshöchheimer Weinbautage, 19.02.2004
94. Köhler, H.-J.: Die Maischestandzeit als Instrument zur Intensivierung der Rebsortenart; 46. Veitshöchheimer Weinbautage, 19.02.2004
95. Miltenberger, R.: Mikrobiologische Erfahrungen eines außergewöhnlichen Jahrganges; 46. Veitshöchheimer Weinbautage, 19.02.2004
96. Geßner, M.: Weinfehlererkennung; Basisseminar "Unabhängige Internationale Weinakademie", 20.03.2004
97. Curschmann, K.: Neue Verschlüsse; Tagung VZ Laimburg, Südtirol, 23.03.2004
98. Geßner, M.: Regionalspezifische Besonderheiten von Weinen aus Mittelfranken; VOENOS-Seminar, Ipsheim, 26.03.2004

99. Gilge, U.: Mostanalytik aus den Regalisversuchen; Regalis-Workshop, Agrarzentrum BASF, Limburgerhof, 19.04.2004
100. Herrmann, J.V.: Welche Konsequenzen sind aus der "Novel-Food"-Verordnung für die Weinwirtschaft zu erwarten?; Fränkischer Weinbauverband, Würzburg, 23.04.2004
101. Geßner, M.: Weinanalytik für Jedermann; FDW-Tagung in Freiburg, 23.04.2004
102. Nagel-Derr, A.: Weinanalytik für Jedermann (SO₂-Bestimmung); VOENOS-Seminar, Veitshöchheim, 23.04.2004
103. Zöllner, A.: Weinanalytik für Jedermann (Gesamtsäure); VOENOS-Seminar, Veitshöchheim, 23.04.2004
104. Köhler, H.-J.: Bereitung moderner Weine; Weinbauverein Kleinochsenfurt, 06.05.2004
105. Geßner, M.: Most- und Weinsäuerung; Bundesausschuss für Weinforschung, Meersburg, 06.06.2004
106. Herrmann, J.V.: Vorstellung des Forschungsvorhabens "Untersuchungen zum Nachweis von Pollen von gentechnisch verändertem Mais in Honigen und in "Höselpollen" von Bienen"; Workshop zur Thematik "BT-Mais-Anbau und Imkerei", Veitshöchheim, 23.07.2004
107. Herrmann, J.V.: Koexistenz von gentechnisch verändertem Mais mit konventionellem Anbau; Info-Veranstaltung zur Vorstellung des Forschungsvorhabens zum Nachweis von Bt-Maispollen in imkerlichen Produkten; Agrarzentrum Schwarzenau, 13.09.2004
108. Köhler, H.-J.: Segmentbezogener Weinausbau; Verbandsausschuss beim Fränkischen Weinbauverband, Würzburg, 13.09.2004
109. Curschmann, K.: Empfehlungen zum differenzierten Ausbau des Jahrganges 2004 im Hinblick auf die Stilistik bei Weiß- und Rotweinen; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Veitshöchheim, 22.09.2004
110. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS (Kellerwirtschaftskurs), Veitshöchheim, 22.09.2004
111. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zur Traubenverarbeitung und zur Vergärung; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Veitshöchheim, 22.09.2004
112. Miltenberger, R.: Gärung und Biologischer Säureabbau; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Veitshöchheim, 22.09.2004
113. Zöllner, A.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS (Kellerwirtschaftskurs), Veitshöchheim, 22.09.2004
114. Miltenberger, R.: Biologischer Säureabbau/Säureharmonie; Workshop zur Optimierung der Weinqualität, 23.09.2004
115. Curschmann, K.: Empfehlungen zum differenzierten Ausbau des Jahrganges 2004 im Hinblick auf die Stilistik bei Weiß- und Rotweinen; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Nenzenheim, 24.09.2004
116. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS (Kellerwirtschaftskurs), Nenzenheim, 24.09.2004
117. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zur Traubenverarbeitung und zur Vergärung; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Nenzenheim, 24.09.2004
118. Miltenberger, R.: Gärung und Biologischer Säureabbau; VOENOS-Seminar "Von der Traube zum Wein", Nenzenheim, 24.09.2004
119. Nagel-Derr, A.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS (Kellerwirtschaftskurs), Nenzenheim, 24.09.2004
120. Köhler, H.-J.: Ausbauempfehlungen zum neuen Jahrgang; Weinbauverein, Güntersleben, 06.10.2004
121. Herrmann, J.V.: Botanische Grundlagen der Blüte und des Pollens; Workshop zur Einführung in die Pollenanalytik, 28.10.2004
122. Köhler, H.-J.: Bocksbeutelmündung und Flaschenverschlüsse; Arbeitskreis Marktwirtschaft, Würzburg, 10.11.2004
123. Klemisch, M.: Auswertung des Ringversuches 2004 zur Standard-Bodenuntersuchung; Labortagung der LfL zur Qualitätssicherung in der Bodenuntersuchung, 24.11.2004

124. Geßner, M.: Sachstand und künftige Entwicklung in der Qualitätssicherung im Brenne-
reiwesen, 03.12.2004
125. Geßner, M.: Spirituosenanalytik im Rahmen der Prämierung; Kleinbrennerverband,
Veitshöchheim, 03.12.2004
126. Nagel-Derr, A.: Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten; Lehrgang "Technik in der
Kellerwirtschaft" für Nebenerwerbsswinzer, Veitshöchheim, 06.12.2004
127. Köhler, H.-J.: Traubenannahme und -verarbeitung; Lehrgang "Technik in der Keller-
wirtschaft" für Nebenerwerbsswinzer, Veitshöchheim, 09.12.2004
128. Herrmann, J.V.: Bt-Mais und Bienen; Fachtagung Bienen, Veitshöchheim, 03.12.2004
129. Geßner, M.: UTA - aktueller Kenntnisstand; Weinbauverband Württemberg, Esslingen,
13.12.2004

Vorträge 2005

130. Dosch-Sebold, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszu-
bildende des 2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim),
11.01.2005
131. Geßner, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszubildende des
2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim), 11.01.2005
132. Curschmann, K.: Mineralogische Zusammensetzung von Bentonit; VOENOS-Seminar
„Jahrgang 2004 ein moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
133. Geßner, M.: UTA-Vermeidung der frühzeitigen Alterung; VOENOS-Seminar „Jahrgang
2004 ein moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
134. Köhler, H.-J.: Entsäuerung von Weißweinen; VOENOS-Seminar „Jahrgang 2004 ein
moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
135. Nagel-Derr, A.: Sulfidische Aromen und Kupfereinsatz; VOENOS-Seminar „Jahrgang
2004 ein moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
136. Krönert, M.: Besondere Empfehlungen zur Traubenverarbeitung – Harmonisierung;
VOENOS-Seminar „Jahrgang 2004 ein moderner Klassiker, Veitshöchheim, 14.01.2005
137. Miltenberger, R.: Vorteilhafte Verschnitte; VOENOS-Seminar „Jahrgang 2004 ein
moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
138. Miltenberger, R.: Säureregulierung bei Rotweinen, VOENOS-Seminar „Jahrgang 2004
ein moderner Klassiker“, Veitshöchheim, 14.01.2005
139. Dosch-Sebold, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszu-
bildende des 2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim),
18.01.2005
140. Geßner, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszubildende des
2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim), 18.01.2005
141. Dosch-Sebold, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszu-
bildende des 2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim),
25.01.2005
142. Geßner, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszubildende des
2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim), 15.02.2005
143. Dosch-Sebold, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszu-
bildende des 2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim),
15.02.2005
144. Geßner, M.: Verbesserung der Lagerfähigkeit von Weinen durch Ascorbinsäure;
Badische Weinbautage, 01.02.2005
145. Geßner, M.: Möglichkeiten der Kellerwirtschaft zur UTA-Vorbeugung; Qualitätssiche-
rung, 01.02.2005
146. Geßner, M.: Seminar zur Gaschromatographie für Chemielaboranten-Auszubildende des
2. Ausbildungsjahres; Berufsbildungszentrum Würzburg (Veitshöchheim), 23.02.2005

147. Geßner, M.: Wieviel Botrytis verträgt der Wein?; 47. Veitshöchheimer Weinbautage, 23.02.2005
148. Miltenberger, R.: Gärstörungen: Erkennen, Beheben, Vorbeugen; Württembergische Weinbautage, Weinsberg, 23.02.2005
149. Gilge, U.: Feldstudie zur Erfassung qualitätsbestimmender Parameter in Trauben, Most und Weinen – Einflüsse weinbaulicher Maßnahmen auf Inhaltsstoffe und Sensorik; 47. Veitshöchheimer Weinbautage, 24.02.2005
150. Herrmann, J.V.: Umsetzung von Qualitätskonzepten in der Önologie – Sachstand und Perspektiven; 47. Veitshöchheimer Weinbautage, 24.02.2005
151. Herrmann, J.V.: Lehrweinprobe „Sensorische Differenzierung der fränkischen Qualitätspyramide“; 47. Veitshöchheimer Weinbautage, 24.02.2005
152. Köhler, H.-J.: Einflüsse der Abstichttechnik auf die Weinstilistik; 47. Veitshöchheimer Weinbautage, 24.02.2005
153. Curschmann, K.: Vorbereitung des Weines zur Abfüllung; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb, Veitshöchheim, 18.03.2005
154. Köhler, H.-J.: Technische Ausrüstung zur Sterilfüllung; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb“, Veitshöchheim, 18.03.2005
155. Köhler, H.-J.: Praxis der kaltsterilen Abfüllung; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb“, Veitshöchheim, 18.03.2005
156. Krönert, M.: Praxis der kaltsterilen Abfüllung; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb“, Veitshöchheim, 18.03.2005
157. Miltenberger, R.: Mikrobiologische Prüfung der Sterilität; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb“, Veitshöchheim, 18.03.2005
158. Voigtländer, F.: Praxis der kaltsterilen Abfüllung; VOENOS-Seminar „Sterilfüllung im Klein- und Mittelbetrieb“, Veitshöchheim, 18.03.2005
159. Herrmann, J.V.: Honiganalytik in Bayern – Sachstand und Perspektiven; Unterfränkischer Imkertag, Münnerstadt, 10.04.2005
160. Miltenberger, R.: Vorschläge zur Bewertung von Honigweinen; Seminar „Honigsensorik“, Veitshöchheim, 14.04.2005
161. Gilge, U.; Köhler, H.-J.; Geßner, M.; Herrmann, J.V.: Feldstudie zur Erfassung qualitätsbestimmender Parameter in Trauben, Most und Weinen; 44. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaues bei der DLG, Veitshöchheim, 03.05.2005
162. Köhler, H.-J.: Einflüsse der Abstichttechnik auf die Weinstilistik; 44. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaues bei der DLG, Veitshöchheim, 03.05.2005
163. Herrmann, J.V.: Gärstörungen und Nährstoffversorgung bei der alkoholischen Gärung und malolaktischen Gärung und Erfahrungen mit der Zweithefegabe; XXIV. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium, Tempio Pausiana/Sardinien, 06. bis 08.06.2005
164. Miltenberger, R.: Beurteilung von mikrobiologischen und sonstigen Trübungsursachen; Seminar für Studierende der Technikerschule, Winzer und Auszubildende, Veitshöchheim, 14.-15.06.2005
165. Geßner, M.: Weinanalytik für Selbstmarkter; VOENOS-Seminar „Weinanalytik für Selbstmarkterbetriebe“, Veitshöchheim, 17.06.2005
166. Nagel-Derr, A.: Weinanalytik für Selbstmarkter; VOENOS-Seminar „Weinanalytik für Selbstmarkterbetriebe“, Veitshöchheim, 17.06.2005
167. Zöllner, A.: Weinanalytik für Selbstmarkter; VOENOS-Seminar „Weinanalytik für Selbstmarkterbetriebe“, Veitshöchheim, 17.06.2005
168. Geßner, M.: Weinfehler-Erkennung; Basisseminar Internationale Weinakademie, 19.06.2005
169. Miltenberger, R.: Kriterien zur Metweinverkostung; Honigfachberater in der LWG, Veitshöchheim, 04.07.2005
170. Miltenberger, R.: Mikrobiologische Konzepte in der LWG Veitshöchheim; Netzwerk Mikrobiologie, Geisenheim, 05.07.2005

171. Geßner, M.: Spirituosenanalytik; Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband, Karlstadt, 10.07.2005
172. Miltenberger, R.: Empfehlungen zum Einsatz von Trockenhefen und Bakterien; Hefe- und Bakterienseminar für Winzer und Hefeproduzenten , Veitshöchheim 27.07.2005
173. Miltenberger, R.: Neuere mikrobiologische Erkenntnisse beim Rotweinausbau; Horitschon, Burgenland/Austria, 02.09.2005
174. Miltenberger, R.: Hefen und Hefenährstoffe: Aktueller Sachstand; Neusiedl am See, Burgenland, Austria, 02.09.2005
175. Miltenberger, R.: Einsatz von Hefe- und Bakterienkulturen beim Weißwein; Langenlois, Kamptal/Austria, 03.09.2005
176. Herrmann, J.V.: Hinweise zur Traubenfäulnis und daraus folgende Aspekte bei der Traubenverarbeitung; Info-Fahrt der Gebietswinzergenossenschaft Franken eG, 16.09.2005
177. Curschmann, K.: Segment- und rebsortenbezogener Weinausbau; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
178. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
179. Herrmann, J.V.: Unerwünschte biologische Aktivitäten im Weinberg; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
180. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zur Traubenverarbeitung; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
181. Miltenberger, R.: Empfehlenswerte Hefe- und Bakterienpräparate für den neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
182. Zöllner, A.: Reife und Entwicklung der Rebe; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Veitshöchheim, 21.09.2005
183. Curschmann, K.: Segment- und rebsortenbezogener Weinausbau; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen, 23.09.2005
184. Geßner, M.: Most- und Weinanalytik vom neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen, 23.09.2005
185. Herrmann, J.V.: Unerwünschte biologische Aktivitäten im Weinberg; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen, 23.09.2005
186. Köhler, H.-J.: Empfehlungen zur Traubenverarbeitung; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen, 23.09.05
187. Miltenberger, R.: Empfehlenswerte Hefe- und Bakterienpräparate für den neuen Jahrgang; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen 23.09.05
188. Nagel-Derr, A.: Reife und Entwicklung der Rebe; VOENOS-Seminar „Von der Traube zum Wein“, Gerolzhofen, 23.09.05
189. Köhler, H.-J.: Besondere Empfehlungen zur Traubenverarbeitung; Weinbauverein Güntersleben, 26.09.05
190. Herrmann, J.V.: Ergebnisse aus Untersuchungen zum Eintrag von Pollen aus GVO-Flächen; Bienenzuchtberater/Fachberater für Bienenzucht Bayern, Veitshöchheim, 12.10.05
191. Miltenberger, R.: Die Qualität von Honigwein (Met): Rechtliche Vorgaben und Empfehlungen für die Praxis; Tagung der Arbeitsgemeinschaft der Bienenzuchtberater/Fachberater für Bienenzucht Bayern, Veitshöchheim, 12.10.05
192. Herrmann, J.V.: Untersuchungen zur Koexistenz Bt-Mais und Imkerei – Erste Erfahrungen -; Fachtagung des Fachzentrums Bienen, Veitshöchheim, 27.10.05
193. Klemisch, M.: Auswertung des Ringversuchs 2005 zur Standard-Bodenuntersuchung; Labortagung der LfL zur Qualitätssicherung in der Bodenuntersuchung, Freising, 24.11.05

Vorträge 2006

194. Geßner, M.: Aromen und Aromaprofile bei Bukettsorten; Fränkische Weinwirtschaftstage, 48. Veitshöchheimer Weinbautage in Veitshöchheim, 25.01.2006
195. Miltenberger, R.: Spontangärung – eine Alternative zur Reinzuchtgärung?; Fränkische Weinwirtschaftstage, 48. Veitshöchheimer Weinbautage in Veitshöchheim, 25.01.2006
196. Geßner, M.: Ascorbinsäurezusatz, Letzter „Schliff“ am Jahrgang 2005; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 03.02.2006
197. Geßner, M.: CO₂ –Dosage bei Weißwein, Letzter „Schliff“ am Jahrgang 2005; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 03.02.2006
198. Nagel-Derr, A.: Süßung, Geschmacksharmonie, Letzter „Schliff“ am Jahrgang 2005; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 03.02.2006
199. Geßner, M.: Gaschromatographische Analytik; KBBZ Würzburg, LWG Veitshöchheim, 07.02.2006
200. Geßner, M.: Gaschromatographische Analytik; KBBZ Würzburg, LWG Veitshöchheim, 14.02.2006
201. Geßner, M.: Gaschromatographische Analytik; KBBZ Würzburg, LWG Veitshöchheim, 07.03.2006
202. Herrmann, J.V.: Untersuchungen zur Koexistenz von gentechnisch veränderten Pflanzen (Bt-Mais) und Imkerei; Hohenheimer Tag 2006, Landesanstalt für Bienenkunde, Stuttgart-Hohenheim, 12.03.2006
203. Geßner, M.: Quantifizierung von leichtflüchtigen Weininhaltsstoffen; KBBZ Würzburg, LWG Veitshöchheim 14.03.2006
204. Herrmann, J.V.: Mikroskopie in der Weinbereitung; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 23.03.2006
205. Geßner, M.: Weinanalytik für Selbstmarkter-Betriebe; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 23.03.2006
206. Nagel-Derr, A.: Bestimmung der schwefligen Säure und Ascorbinsäure; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 23.06.2006
207. Herrmann, J.V.: Als Manager einer Wine Company in den USA – ein Veitshöchheimer Weinbautechniker berichtet; LWG Veitshöchheim 28.06.2006
208. Herrmann, J.V.; Schneider, I.: Biotechnologie in der Weinbereitung; VOENOS-Workshop LWG Veitshöchheim, 05.07.2006
209. Geßner, M.: Fränkische Spirituosenprämierung aus analytischer Sicht; Fränkischer Obst- und Kleinbrennerverband Bad Brückenau, 30.07.2006
210. Geßner, M.: Flaschen und Verschlüsse für Spirituosen; Fränkischer Obst- und Kleinbrennerverband Bad Brückenau, 30.07.2006
211. Geßner, M.: Stand der Reifeentwicklung; VOENOS Kellerwirtschaftskurs LWG Veitshöchheim, 19.09.2006
212. Herrmann, J.V.: Unerwünschte biologische Aktivitäten im Weinberg; VOENOS Kellerwirtschaftskurs LWG Veitshöchheim, 19.09.2006
213. Herrmann, J.V.: Das Fachzentrum Analytik stellt sich vor; Besuch der Fachhochschule Weihenstephan, LWG Veitshöchheim, 20.09.2006
214. Herrmann, J.V.: Untersuchungen zur Koexistenz von gentechnisch veränderten Pflanzen und Imkerei; Zeidlerverein Nürnberg und Umgebung, Nürnberg, 22.09.2006
215. Nagel-Derr, A.: Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten; Lehrgang der Nebenerwerbswinzer, LWG Veitshöchheim, 08.11.2006
216. Herrmann, J.V.: Aufgaben der Analytik an einer Landesanstalt; MINT-Camp, Veitshöchheim, 22.11.2006
217. Klemisch, M.: Auswertung des Ringversuchs 2006 zur Standard-Bodenuntersuchung; Labortagung der LfL zur Qualitätssicherung in der Bodenuntersuchung, 24.11.2006
218. Geßner, M.: Untypische Altersnote im Wein auch beim Jahrgang 2006 ein Problem; VOENOS-Workshop, LWG Veitshöchheim, 01.12.2006

219. Geßner, M.: Bitter und gerbende Geschmackseindrücke bei 2006er Jungweinen; VOENOS-Workshop, LWG Veitshöchheim, 01.12.2006
220. Herrmann, J.V.: Der Jahrgang 2006 – Problemfälle und Gegenmaßnahmen, Mikrobiologische Aspekte zum Jahrgang 2006; VOENOS-Workshop, LWG Veitshöchheim, 01.12.2006
221. Nagel-Derr, A.: Aromafehler durch schwefelhaltige Aromastoffe; VOENOS-Workshop, LWG Veitshöchheim, 01.12.2006
222. Klemisch, M.: Braucht mein Boden Kalk?; Forum von FH-Weihenstephan und LWG zum Tag des Bodens, 05.12.2006

Vorträge 2007

223. Herrmann, J.V.: Beziehungen zwischen Traubengesundheit und Wein; 49. Veitshöchheimer Weinbautage, Fränkische Weinwirtschaftstage in Volkach, 23.01.2007
224. Geßner, M.: Rosé- und Rotlingweine aus analytischer Sicht; 49. Veitshöchheimer Weinbautage, Fränkische Weinwirtschaftstage in Volkach, 23.01.2007
225. Herrmann, J.V.: AG HACCP „Lebensmittelhygiene – rechtliche Rahmenbedingungen“; Arbeitskreis Kellereiwirtschaft beim Fränkischen Weinbauverband e.V. in Veitshöchheim, LWG, 15.02.2007
226. Herrmann, J.V.: Gärstörungen beim Wein - Ursachen und Abhilfe; Lehrgang des Arbeitskreises Kellereibetriebe und des Verbandes der Bayerischen Fruchtsaftindustrie in Veitshöchheim, LWG, 09.03.2007
227. Herrmann, J.V.: Einfluss der Belüftung des Hefeansatzes auf die Entwicklung der Mikroorganismenflora im Gärverlauf; 46. Arbeitstagung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus bei der DLG in Oppenheim, 27.03.2007
228. Geßner, M.: Stickstoffanalytik in Most und Wein; 59. Deutscher Weinbaukongress anlässlich der Intervitis in Stuttgart, 21. bis 25.04.2007
229. Herrmann, J.V.: Das Fachzentrum Analytik stellt sich vor; 59. Deutscher Weinbaukongress anlässlich der Intervitis in Stuttgart, 21. bis 25.04.2007
230. Herrmann, J.V.: Spontangärung – wer gärt da eigentlich?; 59. Deutscher Weinbaukongress anlässlich der Intervitis in Stuttgart, 21. bis 25.04.2007
231. Herrmann, J.V.: Einblicke in die önologische Forschung in Bayern; Arbeits- und Fortbildungstagung der Staatlichen Weinsachverständigen Würzburg-Veitshöchheim, 08.05.2007
232. Geßner, M.: FTIR zur Bestimmung von Alkoholen in Spirituosen; VOENOS „FTIR – Vom Zauberwort zur Routine?“ an der LWG in Veitshöchheim, 27.06.2007
233. Geßner, M.: FTIR zur Bestimmung von Sorbinsäure in Wein; VOENOS „FTIR – Vom Zauberwort zur Routine?“ an der LWG in Veitshöchheim, 27.06.2007
234. Herrmann, J.V.: Begrüßung und Einführung in die Thematik; VOENOS „FTIR – Vom Zauberwort zur Routine?“ an der LWG Veitshöchheim, 27.06.2007
235. Dosch-Sebold, M.: FTIR in der Kellerei – Betriebskontrolle – Erfahrungen; VOENOS „FTIR – Vom Zauberwort zur Routine?“ an der LWG Veitshöchheim, 27.06.2007
236. Herrmann, J.V.: Untersuchungen zum Nachweis des Eintrages von Pollen von gentechnisch verändertem Mais (BT-MON810) in Honigen und Höselpollen von Bienen und Auswirkungen des Anbaus von Bt-Mais auf die Bienengesundheit; Bericht 2006 an das StMELF, im Juli 2007
237. Herrmann, J.V.; Köhler, H.-J.; Gilge, U.: Feldstudie zur Erfassung von qualitätsbestimmenden Parametern in reifenden Trauben“; Abschlussbericht zum Forschungsvorhaben an das StMELF, im Juli 2007
238. Herrmann, J.V.; Schindler, E.: Spontangärung in der Praxis; VOENOS „Statusseminar zu aktuellen Themen aus der önologischen Mikrobiologie“ an der LWG Veitshöchheim, 18.07.2007

239. Herrmann, J.V.: Gärstörungen beim Wein; VOENOS „Statusseminar zu aktuellen Themen aus der önologischen Mikrobiologie“ an der LWG Veitshöchheim, 18.07.2007
240. Herrmann, J.V.: Belüftung des Hefeansatzes zur Verbesserung der Gärleistung; VOENOS „Statusseminar zu aktuellen Themen aus der önologischen Mikrobiologie“ an der LWG Veitshöchheim, 18.07.2007
241. Herrmann, J.V.: Einflüsse der Hefeernährung auf die Sensorik der Weine; VOENOS „Statusseminar zu aktuellen Themen aus der önologischen Mikrobiologie“ an der LWG Veitshöchheim, 18.07.2007
242. Geßner, M.: Harmonisierung und Optimierung von Rotlingweinen; VOENOS-Seminar „Bereitung von Rotling und Rosé“ an der LWG Veitshöchheim, 20.07.2007
243. Herrmann, J.V.: Weinrechtliche Aspekte bei Rotling, Roséwein, Weißherbst; VOENOS-Seminar „Bereitung von Rotling und Rosé“ an der LWG Veitshöchheim 20.07.2007
244. Herrmann, J.V.: Mikrobiologische Vorgänge bei der Weinbereitung; Gästeführer an der LWG Veitshöchheim, 27.07.2007
245. Geßner, M.: Situation des aktuellen Reifezustandes; Kellerwirtschaftskurs „Önologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese“, 24.08.07
246. Herrmann, J.V.: Empfehlungen der önologischen Mikrobiologie; Kellerwirtschaftskurs „Önologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese“, 24.08.07
247. Herrmann, J.V.: Hefeernährung; XXV. Weinwissenschaftliches Kolloquium, Workshop II, Netzwerk Weilmikrobiologie am 29.08.2007 in Graz (Österreich)
248. Herrmann, J.V.: Önologische Schwerpunkte des Fachzentrums Analytik; Fachbeirat Weinbau, LWG Veitshöchheim, 10.09.2007
249. Herrmann, J.V.: Rückblick – Ausblick auf den Jahrgang 2007; Erbslöh-Oeno-Seminar Jungwein 2007 am 23. Oktober 2007 an der LWG in Veitshöchheim
250. Geßner, M.: Sinnvoller Ascorbinsäureeinsatz, Erbslöh-Oeno-Seminar Jungwein 2007 am 23.10.2007 an der LWG in Veitshöchheim
251. Nagel-Derr, A.: Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten; Nebenerwerbswinzer, LWG Veitshöchheim, 06.12.2007

Vorträge 2008

252. Herrmann, J.V.: Seminar „Klima und Weinbau“; Institut für Geographie der Universität Würzburg am 11.01.2008 an der LWG in Veitshöchheim
253. Herrmann, J.V.: Erfahrungen mit dem Säureabbau bei Weißweinen; VOENOS – Workshop „Der Jahrgang 2007“ mit Verkostungen am 11.01.2008 an der LWG Veitshöchheim
254. Geßner, M.: Traubenreife zwischen UTA und Fäulnis; VOENOS - Workshop „Der Jahrgang 2007“ mit Verkostungen am 11.01.2008 an der LWG Veitshöchheim
255. Herrmann, J.V.: Ein halbes Jahrhundert Kellerwirtschaft in Veitshöchheim; 50. Veitshöchheimer Weinbautage, Fränkische Weinwirtschaftstage am 15.02.2008 in den Mainfrankensälen Veitshöchheim
256. Herrmann, J.V.: Perspektiven der kellerwirtschaftlichen Forschung – Mikrobiologie; 50. Veitshöchheimer Weinbautage, Fränkische Weinwirtschaftstage am 15.02.2008 in den Mainfrankensälen Veitshöchheim
257. Herrmann, J.V.: Aktuelle Aspekte rund um die Gärung; Informationsabend Weinbau, BayerCropScience Deutschland am 27.02.2008 in Ortenberg
258. Geßner, M.: Reife – Firne, Untypische Alterungsnote; VOENOS - Workshop „Reintönigkeit – Grundlage für sortentypische, marktgerechte Weine“ am 04.04.2008 an der LWG Veitshöchheim
259. Geßner, M.: Situation des aktuellen Reifezustandes; VOENOS – Kellerwirtschaftskurs „Önologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese“ am 12. September 2008 an der LWG in Veitshöchheim

260. Herrmann, J.V.: Weinfehler durch Hefen und Bakterien.; VOENOS - Workshop „Reintönigkeit – Grundlage für sortentypische, marktgerechte Weine“ am 04.04.2008 an der LWG Veitshöchheim
261. Herrmann, J.V.: Erfahrungen mit dem Säureabbau bei Weißweinen am 24.04.2008, Ch. Hansen, Firma Begerow in Kopenhagen
262. Herrmann, J.V.: Erfahrungen rund um die Gärung und den biologischen Säureabbau; VOENOS - Kellerwirtschaftskurs „Önologische Empfehlungen zur bevorstehenden Weinlese“ am 12. September 2008 an der LWG in Veitshöchheim
263. Herrmann, J.V.: Das Mikroskop in der Weinbereitung; VOENOS - Workshop zur mikroskopischen Gärgontrolle am 17. September 2008 an der LWG in Veitshöchheim
264. Herrmann, J.V.: Untersuchungen zum Einfluss später Botrytizidapplikationen auf die Mikroorganismen in Traubenmosten; 56. Deutsche Pflanzenschutztagung am 23. September 2008 in Kiel
265. Herrmann, J.V.: Arbeitsschwerpunkte der önologischen Mikrobiologie; Dienstbesprechung mit der Abt. Weinbau und Önologie am 20. Oktober 2008 in Veitshöchheim
266. Herrmann, J.V.: Spontangärung – wer gärt da eigentlich?; Vortrag „Naturland“ Spontangärung – Marktchance oder Risiko? am 20. November 2008 in Wiesenbronn
267. Geßner, M.: Vorversuche im Kleinmaßstab – Berechnungen und Haltbarkeit von Lösungen; VOENOS - Workshop mit Verkostung „Schönungsvorversuche und Stabilisierungsmaßnahmen in weinausbauenden Betrieben“; 05. Dezember 2008 an der LWG in Veitshöchheim
268. Nagel-Derr, A.: Aromaveränderung/Böckserbehandlung; VOENOS - Workshop mit Verkostung „Schönungsvorversuche und Stabilisierungsmaßnahmen in weinausbauenden Betrieben“; 05. Dezember 2008 an der LWG in Veitshöchheim
269. Herrmann, J.V.: Mikrobiologische Stabilität; VOENOS - Workshop mit Verkostung „Schönungsvorversuche und Stabilisierungsmaßnahmen in weinausbauenden Betrieben“; 05. Dezember 2008 an der LWG in Veitshöchheim
270. Fleder, M.: Zuckermaisanalytik, Personalbesprechung des Sachgebietes Gemüsebau der LWG am 10. Dezember 2008 in Bamberg
271. Herrmann, J.V.: Overview about the chemical and microbiological research in enology at the BSI; Presentation at the Faculty of Life Sciences, University of Copenhagen/Dänemark, 15. Dezember 2008

Vorträge 2009

272. Herrmann, J.V.: **Facetten der Traubenflora und ihre Auswirkungen auf die Weinqualität**; Fa. Bayer, Winzerforum am 20. April 2009 in Neustadt/Weinstr.
273. Herrmann, J.V.: **Untersuchungen zur Populationsdynamik verschiedener Starterkulturen während des BSA bei simultaner und sequentieller Beimpfung**; 49. Arbeitstagung des FDW, AK Kellerwirtschaft am 21. April 2009 in Geisenheim
274. Geßner, M.; Burkert, J.: **Sensorikseminar** mit Mitarbeitern der Firma TeGut am 15. Mai 2009 an der LWG Veitshöchheim
275. Geßner, M.: **Bildung, Bedeutung und Stabilität von Gärungsaromen**, VOENOS – Workshop Hefe und Rebsortentyp am 26. Juni 2009, LWG Veitshöchheim
276. Herrmann, J.V.: **Spontangärung und Sortentyp – ein Gegensatz**, VOENOS-Workshop Hefe und Rebsortentyp am 26. Juni 2009, LWG Veitshöchheim
277. Geßner, M.: **Situation des aktuellen Reifezustandes**, VOENOS-Kellerwirtschaftskurs am 04. September 2009, LWG Veitshöchheim
278. Geßner, M.: **Weinrechtliche Aspekte**, VOENOS-Kellerwirtschaftskurs am 04. September 2009, LWG Veitshöchheim
279. Herrmann, J.V.: **Maßnahmen zur Förderung der Hefe- und Bakterienvitalität und Aktivität**, VOENOS-Kellerwirtschaftskurs am 04. September 2009, LWG Veitshöchheim

280. Herrmann, J.V.: **Einsatz von Mykorrhiza bei Kultur- und Hygieneproblemen in Baumschulen**; 12. Jahrestagung der Deutschen Vereinigung für Mykorrhizianwendung (CMAG) in Kooperation mit der DPG: Mykorrhizaforschung und –anwendung in Deutschland, IGZ Goßbeeren-Oppenheim, 18. bis 19. November 2009
281. Geßner, M.; Nagel-Derr, A.: **Empfehlungen zur Säuerung von Wein**; VOENOS-Workshop am 04. Dezember 2009; LWG Veitshöchheim

Vorträge 2010

282. Herrmann, J.V., 2010: Weinbau und Oenologie: **Biologische und mikrobiologische Aspekte des Klimawandels**. 52. Veitshöchheimer Weinbautage/Fränkische Weinwirtschaftstage, 10./11.02.2010, Veitshöchheim.
283. Geßner, M., 2010: **Hefeverfügbare Stickstoff im Reife- und Gärverlauf**. 52. Veitshöchheimer Weinbautage/Fränkische Weinwirtschaftstage, 10./11.02.2010, Veitshöchheim.
284. Herrmann, J.V., 2010: **Kalkstandort Würzburg – Probleme bei der Kultur von Gehölzpflanzen**. Arbeitsgemeinschaft Arboretumsgärtner, Botanischer Garten Würzburg, 27.02.2010
285. Herrmann, J.V., 2010: **Das Fachzentrum Analytik stellt sich vor**. Personalversammlung, 09.03.2010, Veitshöchheim
286. Gilge, U., 2010: **Monitoring von qualitätsbestimmenden Parametern in Mosten und Wein**. Mitgliederversammlung des Weinbauverbandes Franken, 30.03.2010, Nordheim.
287. Geßner, M., Nagel-Derr, A., 2010: **Weinanalytik für Selbstmarkter-Betriebe**. VOENOS-Workshop, 23.04.2010, LWG Veitshöchheim.
288. Hessdörfer, D., Gilge, U., Geßner, M., Schindler, E., Rauhut, D. und Herrmann, J.V., 2010: **Einfluss einer Belüftung des Gäransatzes auf den Sterol- und Fettsäurestoffwechsel von Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*)**. Tagung Forschungsrings des Deutschen Weinbaus, 11.05.2010 Weinsberg.
289. Herrmann, J.V., 2010: **Viticulture in Franconia – The Facts**. Visit University of Copenhagen, Faculty of Life Sciences, Department of Agriculture and Ecology, Crop science “Wine Course”, 11.06.2010, Veitshöchheim.
290. Herrmann, J.V., Schindler, E., 2010: **Das Mikroskop und seine Anwendung in der Weinbereitung**. VOENOS-Workshop, 09.07.2010, LWG Veitshöchheim.
291. Herrmann, J.V., 2010: **Klimawandel und CO₂-Anstieg – Auswirkungen auf den Freizeitgartenbau?**. Klimatag für Freizeitgärtner, 13.07.2010, LWG Veitshöchheim.
292. Nagel-Derr, A., 2010: **Bestimmung der schwefligen Säure im Rotwein**. VOENOS-Workshop “Rotweinbereitung – Verschiedene Verfahren”, 23.07.2010, LWG Veitshöchheim.
293. Herrmann, J.V., Hessdörfer, D., Gilge, U., 2010: **Sauerstoff, ein unbedachter Hefenährstoff? Förderung der Hefevitalität und der Hefefitness durch Belüftung des Hefeansatzes**. Oenologisches Symposium der Firma Begerow, 02.09.2010, Neustadt/Weinstr.
294. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., 2010: **Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza! Untersuchungen zur Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen im Rahmen des “Projekt Stadtgrün 2021”**. 28. Osnabrücker Baumpflegtage, 07./08.09. 2010, Osnabrück.
295. Geßner, M., 2010: **Situation des aktuellen Reifezustandes**. VOENOS-Kellerwirtschaftskurs, 17.09.2010, LWG Veitshöchheim.
296. Geßner, M., 2010: **Fränkische Prämierung für Brände und Geiste 2010. Branntweinprämierung**. 03.10.2010, Bamberg.
297. Geßner, M., 2010: **Situation des aktuellen Reifezustandes**. VOENOS-Workshop “Zur Entsäuerung”, 19.10./12.11.2010, LWG Veitshöchheim.

298. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., 2010: **„Bäume haben keine Wurzeln, Bäume haben Mykorrhiza!“ – Untersuchungen zur Mykorrhizierung von Großballenpflanzen aus Baumschulen („Projekt Stadtgrün 2021“)**. 14. Jahrestagung der PG Mikrobielle Symbiosen/Deutsche Vereinigung der Mykorrhizaanwender und Mykorrhizaproduzenten, 25./26.11.2010, Halle.
299. Geßner, M., 2010: **Entsäuerung, Feinentsäuerung und anschließende Stabilisierung**. VOENOS-Workshop „Der Jahrgang 2010“, 03.12.2010, LWG Veitshöchheim.
300. Geßner, M., 2010: **SO₂ – 2010 eine Herausforderung für die Kellerwirtschaft**. VOENOS-Workshop „Der Jahrgang 2010“, 03.12.2010, LWG Veitshöchheim.

Vorträge 2011

301. Geßner, M., 2011: **Immer im Griff? – die Analytik des Rotweins im Betrieb**. 53. Veitshöchheimer Weinbautage/Fränkische Weinwirtschaftstage, 02.03.2011, Veitshöchheim.
302. Herrmann, J.V., 2011: **Bäume haben keine Wurzeln – sie haben Mykorrhiza!**. 43. Veitshöchheimer Landespflege-Tagung, 03.02.2011, Veitshöchheim.
303. Herrmann, J.V., 2011: **Bäume haben keine Wurzeln – sie haben Mykorrhiza!**. GartenBaumschulen-Seminar, 02.03.2011, LWG Veitshöchheim.
304. Eller, A.-K., Schindler, E., Herrmann, J.V., 2011: **Möglichkeiten zur Vermeidung überhöhter Alkoholgehalte in Weinen („Alkoholmanagement“), 2. Teilprojekt Selektion und Charakterisierung von Hefestämmen mit niedriger Alkoholausbeute („unproduktive Gärhefen“)**. 1. Treffen des Verbundprojektes „Alkoholmanagement“, 22.03.2011, Geisenheim.
305. Herrmann, J.V., 2011: **Der Baum – Bruder und Schwester des Menschen, Betrachtungen aus Mythologie und Volkskunde**. 12. Symposium zur Pflanzenverwendung in der Stadt, 31.05.2011.
306. Herrmann, J.V., 2011: **Mykorrhiza-Einsatz bei Stadtbäumen - Stadtbaumarten im Klimawandel**. 12. Symposium zur Pflanzenverwendung in der Stadt, 31.05.2011, Veitshöchheim.
307. Herrmann, J.V., 2011: **Aufbau und Funktion des Durchlichtmikroskops**. VOENOS-Workshop „Mikroskopie in der Weinbereitung“, 08.07.2011, LWG Veitshöchheim.
308. Herrmann, J.V., Maier, C., Schindler, E., Köhler, H.-J., Burkert, J., 2011: **Biologischer Säureabbau**. XXVII. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium 2011, 14.-19.08.2011, Wädenswil/Schweiz.
309. Herrmann, J.V., Schindler, E., Burkert, J., 2011: **Mischhefe-Präparate**. XXVII. Internationales Weinwissenschaftliches Kolloquium 2011, 14.-19.08.2011, Wädenswil/Schweiz.
310. Herrmann, J.V., Maier, C., 2011: **Biologischer Säureabbau – wie zuverlässig sind Starterkulturen wirklich?**. 3. Klosterneuburger Hefetagung, 24.-26.08.2011, Klosterneuburg.
311. Herrmann, J.V., Schindler, E., Burkert, J., 2011: **„Simulierte Spontangärung“ mit Mischhefe-Präparaten?**. 3. Klosterneuburger Hefetagung, 24.-26.08.2011, Klosterneuburg.
312. Geßner, M., 2011: **Situation des aktuellen Reifezustandes**. VOENOS-Kellerwirtschaftskurs, 02.09.2011, LWG Veitshöchheim.
313. Eller, A.-K., Herrmann, J.V., Schindler, E., 2011: **Möglichkeiten zur Vermeidung überhöhter Alkoholgehalte in Weinen („Alkoholmanagement“), 2. Teilprojekt: Selektion und Charakterisierung von Hefestämmen mit niedriger Alkoholausbeute („unproduktive Gärhefen“)**. 2. Treffen des Verbundprojektes „Alkoholmanagement“, 07.09.2011, Geisenheim.

314. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Böll, S., Pritsch, K., Gilge, U., 2011: **Aktivitätsprofile extraradikulärer Enzyme mykorrhizierter und nicht mykorrhizierter Feinwurzeln spezifischer Stadtbaum-Arten.** 15. Jahrestagung der PG Mikrobielle Symbiosen – Deutsche Vereinigung der Mykorrhizaaanwender und Mykorrhizaproduzenten am 24./25.11.2011, Lüneburg.
315. Geßner, M., 2011: **Säuremanagement Jahrgang 2011.** VOENOS-Workshop „Der Jahrgang 2011“, 02.12.2011, LWG Veitshöchheim.
316. Nagel-Derr, A., 2011: **Böckser – Ursachen und Behandlungsmöglichkeiten.** VOENOS-Workshop „Der Jahrgang 2011“, 02.12.2011, LWG Veitshöchheim.
317. Köhler, H.-J., Maier, C., 2011: **Neue Bakterienpräparate – BSA bei Rotweinen Jahrgang 2011.** VOENOS-Workshop „Der Jahrgang 2011“, 02.12.2011, LWG Veitshöchheim.
318. Nagel-Derr, A., 2011: **Weinmängel, Weinfehler, Weinkrankheiten.** Lehrgang „Technik in der Kellerwirtschaft“, 05.12.2011, LWG Veitshöchheim.

Vorträge 2012

319. Herrmann, J.V., 2012: **Das Fachzentrum Analytik in Ausbildung und Lehre.** Fachschulbeiratssitzung, 09.02.2012, Veitshöchheim.
320. Gilge, U., Geßner, M., Herrmann, J.V., 2012: **Verbundprojekt Monitoring qualitätsbestimmender Parameter in fränkischen Trauben, Mosten und Weinen – Basisdaten für die oenologische Beratung („Oenofax Franken“).** Beiratssitzung des Weinbauings Franken e.V., 15.03.2012, Volkach.
321. Herrmann, J.V., 2012: **Vorstellung Fachzentrum Analytik.** Pressegespräch an der LWG, 19.03.2012, Veitshöchheim.
322. Eller, A.-K., Herrmann, J.V., Schindler, E., 2012: **Möglichkeiten zur Vermeidung überhöhter Alkoholgehalte in Weinen („Alkoholmanagement“), 2. Teilprojekt: Selektion und Charakterisierung von Hefestämmen mit niedriger Alkoholausbeute („unproduktive Gärhefen“).** 3. Treffen des Verbundprojektes „Alkoholmanagement“, 17.04.2012, Geisenheim.
323. Herrmann, J.V., 2012: **Von der Wildrebe zur Kulturrebe.** Pressemitteilung anlässlich Seminar Weingästeführer Tauberfranken, 22.06.2012, Beckstein.
324. Herrmann, J.V., 2012: **Mykorrhiza als Anti-Stressfaktor bei Pflanzen.** Arbeitsbesprechung Fachberater Gartenkultur, Landespflege, Grünordnung, 10.07.2012, Veitshöchheim.
325. Mais, A.-K., Herrmann, J.V., Schindler, E., Feser, S., 2012: **Möglichkeiten zur Vermeidung überhöhter Alkoholgehalte in Weinen („Alkoholmanagement“), 2. Teilprojekt: Selektion und Charakterisierung von Hefestämmen mit niedriger Alkoholausbeute („unproduktive Gärhefen“).** Internes Projekttreffen „Alkoholmanagement“, 05.09.2012, Geisenheim.
326. Klemisch, M., 2012: **Zum Einfluss der Probenkonservierung und der Extraktionsintensität auf die Höhe der gemessenen Nitrat-N-Gehalte bei Anwendung der Labor-Nmin-Methode VDLUFA A 6.1.4.1.** Tagung der Fachgruppe "Bodenuntersuchung" im VDLUFA, 18.09.2012, Passau.
327. Herrmann, J.V., 2012: **Projekt – Stadtgrün 2021 Erhebungen zur Frequenz und Intensität endo- und ektotropher Mykorrhiza ausgewählter Baumarten.** 16. Jahrestagung des AK Mikrobielle Symbiosen der Deutschen Phytomedizinischen Gesellschaft, 22./23.11.2012, Veitshöchheim.
328. Klemisch, M., 2012: **Auswertung des Ringversuchs 2012 zur Standardbodenuntersuchung.** LKP-Labortag, 26.11.2012.

Vorträge 2013

329. Herrmann, J.V., Schindler, E., Feser, S., Barth, B., Heinkel, S., 2013: **Möglichkeiten zur Vermeidung überhöhter Alkoholgehalte in Weinen („Alkoholmanagement“), 2. Teilprojekt: Selektion und Charakterisierung von Hefestämmen mit niedriger Alkoholausbeute („unproduktive Gärhefen“).** 4. Treffen des Verbundprojektes „Alkoholmanagement“, 22.01.2013, Geisenheim.
330. Herrmann, J.V., 2013: **Ohne Bakterien und Pilze - keine Pflanzen!.** Tag der offenen Tür, 07.07.2013, Veitshöchheim.
331. Herrmann, J.V., Saftenberger-Geis, A., Adelhardt, M., Strzedulla, B., Gilge U., Maier, C., Scharl, A., Böll, S., 2013: **Einsatz von Mykorrhiza-Pilzpräparaten im Projekt „Stadtgrün 2021“.** 31. Osnabrücker Baumpflegetage, 03.09.2013.
332. Geßner, M., 2013: **Situation des aktuellen Reifezustandes.** Kellerwirtschaftskurs, 20.09.2013, Veitshöchheim.
333. Herrmann, J.V., 2013: **Untersuchung der Mycorrhizierung von Gehölzen im urbanen Bereich – kritische Betrachtungen (Wurzelwaschanlage UP).** 17. Jahrestagung Arbeitskreis „Mikrobielle Symbiosen“, 27./28.11.2013, Scheyern.
334. Herrmann, J.V., 2013: **Ohne Bakterien und Pilze – keine Pflanzen. Tag des Bodens.** 05.12.2013, LWG Veitshöchheim.

Vorträge 2014

335. Klemisch, M., 2014: **Die Standardbodenuntersuchung, Bestimmung des Gehalts an pflanzenverfügbaren Hauptnährstoffen nach dem Methodenbuch des VDLUFA als Grundlage für die Düngungsplanung. Labormethodenvergleich Auswertung Keuper.** 11.02.2014, Herbolzheim.
336. Klemisch, M., 2014: **Ergebnisse der Standardbodenuntersuchung auf Gipskeuper-Standorten. Labormethodenvergleich Auswertung Keuper.** 11.02.2014, Herbolzheim.
337. Herrmann, J.V., 2014: **Ohne Bakterien und Pilze – keine Pflanzen.** 19. Arbeitsbesprechung „Umweltgerechter Pflanzenbau und Pflanzenschutz in Haus und Garten“, 12.02.2014.
338. Herrmann, J.V., 2014: **Ohne Bakterien und Pilze – keine Pflanzen.** Arbeitsbesprechung Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege Mittelfranken und Oberpfalz, 22.05.2014.
339. Böll, S., Schönfeld, P., Körber, K., Klemisch, M., Herrmann, J.V., 2014: **Do urban trees planted in soil substrates need to be fertilized? –Stadtgrün 2021.** Poster anlässlich “Invitation - Structural Soil Conference” der Universität Kopenhagen (Department of Geosciences and Natural Resource Management), 19.06.2014.
340. Scharl, A., 2014: **Mykorrhiza-Partnerschaften im Boden.** Vortrag bei der Medizinischen Fakultät der Universität Würzburg.

341. Gessner, M., 2014: **Situation des aktuellen Reifezustandes 2014**. Vortrag anlässlich Kellerwirtschaftskurs, 12.09.2014.
342. Gessner, M., 2014: **Flüchtige Säure und Lacknote – Hausforderungen des Jahrgangs 2014**. Jahrgangworkshop 2014, 29.11.2014, Bezirk Unterfranken Würzburg.
343. Gessner, M., 2014: **Flüchtige Säure und Lacknote – Hausforderungen des Jahrgangs 2014**. Jahrgangworkshop 2014, 04.12.2014, WG Veitshöchheim.
344. Herrmann, J.V., 2014: **Die Mykorrhiza von Stadtbäumen – Erfahrungen aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“**. 2. Forum Bayerisches Netzwerk „Klimabäume“, 04.12.2014.
345. Herrmann, J.V., Böll, S., 2014: **Projekt „Stadtgrün 2021“ – Wurzelentwicklung in FLL-Baums substraten**. 2. Forum Bayerisches Netzwerk „Klimabäume“, 04.12.2014.

Vorträge 2015

346. Herrmann, J.V., Gilge, U., Scharl, A., 2015: **Activity profiling of extra-radicular enzymes in urban trees. Rhizosphere 4**. 22.06.2015, Maastricht.
347. Scharl, A., Herrmann, J.V., 2015: **Exploring the mycorrhizosphere of urban trees. Rhizosphere 4**. 24.06.2015, Maastricht.
348. Herrmann, J.V., 2015: **Urbane Baumstandorte sichern und erfolgreich bepflanzen**. Baumforum Süd, 25.06.2015, Universität Hohenheim.
349. Scharl, A., Gilge, U., Schüssler, A., Herrmann, J.V., 2015: **Mycorrhization of Urban Trees Tested for Future Climate Conditions**. 18th International Plant Protection Congress, 24.-27.08.2015, Berlin.
350. Herrmann, J.V., 2015: **Aktuelle Aspekte zur Biologie der Trüffel**. 10. Trüffelsymposium, 03.10.2015, Sinzig.
351. Geßner, M., 2015: **Situation des aktuellen Reifezustandes**. Kellerwirtschaftskurs, 11.09.2015, LWG Veitshöchheim.
352. Herrmann, J.V., 2015: **Ohne Bakterien und Pilze – keine Pflanzen**. Tagung zu „Umweltgerechter Anbau im Kleingarten“ der Bahn-Landwirtschaft Bezirk München e.V., 16.09.2015, LWG Veitshöchheim.
353. Herrmann, J.V., 2015: **Trüffelgärten in Franken – Bericht aus Forschung und Praxis**. In Kooperation anlässlich der 1. Jahrestagung mit dem Verband für Trüffelanbau und Nutzung in Deutschland e.V., 24./25.10.2015, LWG Veitshöchheim.
354. Herrmann, J.V., 2015: **Die Ernährung von Stadtbäumen – Was leisten moderne Baums substrate?**. Tagung „Neue Böden für neue Bäume“, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Gartenbau Schönbrunn (HBLFA), 06.11.2015, Wien.
355. Geßner, M., 2015: **Fränkische Prämierung für Brände und Geiste 2015. Spitituosen-prämierung 2015**. Prämierungsfeier Fränkischer Klein- und Obstbrennerverband e.V., 15.11.2015, Würzburg.

356. Klemisch, M., 2015: **Verfahren der Bodenuntersuchung im Vergleich**. 16. Heidecker Düngungstagung, 30.11.2015.
357. Herrmann, J.V., 2015: **Die Biologie des Wurzelraumes – Einblicke aus der aktuellen Forschung**. „Tag des Bodens 2015“ – „Die Biologie des Bodens verstehen und fördern“, 04.12.2015, LWG Veitshöchheim.

Vorträge 2016

358. Herrmann, J.V., 2016: **Ohne Bakterien und Pilze keine Pflanzen, keine Menschen, Einblicke aus der aktuellen Forschung**. Obst- und Gartenbauverein Ochsenfurt, 22.02.2016, Ochsenfurt.
359. Herrmann, J.V., 2016: **Sinn und Unsinn des Einsatzes von „Mykorrhizapilzpräparaten“ an Stadtbäumen – Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“**. Deutsche Baumpflegetage 2016, 28.04.2016, Augsburg.
360. Herrmann, J.V., 2016: **Baumsubstrate Standortvoraussetzung der „Zukunft(s)-BÄUME“**. Seminarreihe Bund Deutsche Landschaftsarchitekten, 24.06.2016, Veitshöchheim.
361. Herrmann, J.V., 2016: **Einsatz von „Mykorrhizapräparaten“ an Stadtbäumen – Ergebnisse aus Projekt „Stadtgrün 2021“**. Hansa-Baumforum, 08.09.2016, Lübeck.
362. Herrmann, J.V.: **Macht der Einsatz von Mykorrhiza-Pilzpräparaten bei Stadtbäumen Sinn? – Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“**. 60. Pflanzenschutztagung Julius Kühn-Institut, 20. bis 23.09.2016, Halle-Wittenberg
363. Scharl, A., 2016: **About Truffles and their cultivation in Franconia**. Präsentation anlässlich Besuch akademischer Gäste an der Universität Würzburg, 28.09.2016, Würzburg
364. Herrmann, J.V., 2016: **Die „Frankentrüffel“ eine neue Sonderkultur; Konzeption der Versuchsflächen der LWG**. Jahrestagung Trüffelverband e.V. Nürtingen, 29.10.2016, Nürtingen

Vorträge 2017

365. Herrmann, J.V., 2017: **Die Pflanze als Mikrobiom – Einblicke in die aktuelle Forschung**. Bayernkolleg Schweinfurt, 13.01.2017, Schweinfurt.
366. Herrmann, J.V., 2017: **Baumsubstrate als Standorte für Straßenbäume in der Stadt – Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“**. Corthum-Wissen, 15.02.2017, Karlsruhe.
367. Herrmann, J.V., 2017: **Haselnuss und Mykorrhiza**. ÖkoAkademie Bamberg, 02. März 2017, Bamberg.
368. Herrmann, J.V., 2017: **Sinn und Unsinn des Einsatzes von „Mykorrhiza-Pilzpräparaten“ an Straßenbäumen – Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“**. 27. Baum- und Bodenseminar der Firma deritec, 07. bis 08.03.2017, Jena.

369. Herrmann, J.V., 2017: **„Stadt-Böden“ als Baumstandorte – Herausforderungen und Lösungsansätze.** Deutsche Baumpflegetage 2017, 25. bis 27.04.2017, Augsburg.

370. Klemisch, M., 2017: **Sind Straßenbäume in standardisierten Substraten unterversorgt? Ergebnisse aus dem Projekt „Stadtgrün 2021“.** Deutsche Baumpflegetage 2017, 25. bis 27.04.2017, Augsburg.

371. Klemisch, M., 2017: **Mach Dich locker, Boden!** Tag der offenen Tür an der LWG am 02.07.2017, Veitshöchheim.

Stand: August 2017