

ausbau fassade

Stuck, Putz, Trockenbau und Wärmedämmung

09
2025



Roter Putz trifft modernen Baukörper

Waldorfschule in
neuem Look

12

Der neue Impulsgeber:

BAF Geschäftsführer
Frank Duszynski
im Interview

10

Spezial Nutzfahrzeuge

Alles über Pickup,
Bulli & Co.

36

10 Jahre
Neuer Look
+ starker
Inhalt
ausbau+fassade

Offizielles Organ
des Bundesverbandes
Ausbau und Fassade





Genuss für die Wissenschaft

Was haben Lebensmittel und Wohngesundheit gemeinsam? Dieser Frage gehen die Stiftung Bau, die Technische Hochschule Rosenheim und der Verband Baubiologie mit einer Exkursion nach. Mit Einblicken in die Südtiroler Kulinarik, Vorträge über Wohngesundheit und Raumklima und Austausch im Diskurs können Teilnehmende ihre Sensorik für Raumluft und Lebensmittel sensibilisieren.



Weinsommelier Michael Bonora erklärt das Klima am Weinberg.

Genuss-Exkursion am Kalterer See

Programmersteller:

Stiftung BAU, TH Rosenheim, Verband Baubiologie, DGUHT, Michael Bonora/Weinsommelier und Meister des Raumklimas

Seminarziel:

Sensorik für Lebensmittel und Raumluft trainieren

Geeignet für:

Meister des Raumklimas, Geruchsprüfer, Baubiologen, Sachverständige und Bauingenieure.

Weitere Informationen und Veranstaltungen:

stiftungbau.de

Im Juli 2025 lud die Stiftung Bau zu einem Seminar der etwas anderen Art. Am Kalterer See in Südtirol fanden sich Teilnehmerinnen und Teilnehmer ein, um ihre Sensorik für Raumklima und Lebensmittel zu trainieren. Die Themenschwerpunkte waren unter anderem „Wohlfühlen durch gesundes Raumklima“, „Einfluss von Innenraumluft und Lebensmittel auf das Mikrobiom und die Gesundheit“ sowie „Gerüche und Aromen und ihre Wirkung auf den Menschen“. Zum Einstieg stand ein Besuch der Weinkellerei St. Michael-Eppan an und es ging tief runter in die Keller, wo der Wein in Holzfässern lagert. Für die richtige Reifung spielen Raumklima und Fassmaterial eine entscheidende Rolle und damit war man schon mitten im Thema.

Anschließend machte die Gruppe einen Abstecher in das Anbaugebiet am Fuß der Berge. Auch hier spielt das Klima eine zentrale Rolle für das Wachstum der Reben. Viel Sonne, hohe Temperaturen am Tag und Kühlung durch die Fallwinde am Bergrand in der Nacht schaffen optimale Bedingungen. Die Fachkompetenz des Sommeliers



Genussbotschafter Paolo Tezzele im Vortrag. Fotos: Redaktion

Michael Bonora wurden ergänzt durch spannende Erläuterungen von Prof. Dr. Ulrich Zissler und Karl-Heinz Weinisch. Die Teilnehmenden bekamen ein eindrucksvolles Bild davon, wie sich die diversen Klimabedingungen im Entstehungsprozess bemerkbar machen. Es ließen sich verschiedenste Aromen und Düfte analysieren und erkennen.

Der zweite Tag begann mit einer Einführung zum Thema Qualitätsunterschiede bei Lebensmitteln und warum diese auftreten. Es entstand ein angeregter Diskurs unter den Teilnehmenden. Schnell ging es dabei auch um Themen wie Baustoffe, Produkte, Gerüche, Schimmelpyramatik, Beratung und Lösungsansätze. Dabei übernahm es Genussbotschafter Paolo Tezzele, interessante Informationen zur Südtiroler Lebensmittelkultur zu präsentieren.

Zukünftig sollen auch weitere Exkurse dieser Art stattfinden. Ziel ist es, ein tiefgehendes Verständnis für Qualität und Geruch zu fördern. Zielgruppen sind Geruchsprüfer, Baubiologen, Sachverständige, Bauingenieure und Meister des Raumklimas.

Ein Interview mit Karl-Heinz Weinisch und Prof. Dr. Ulrich Zissler zu diesem spannenden Thema lesen Sie in der nächsten Ausgabe. **af**

Jakob Leib



KEIM SOLDALIT®-ME

FÜR BEWUCHSFREIE FASSADEN OHNE BIOZIDE



KEIM. FARBEN FÜR IMMER.