

30 JAHRE

FACHSCHULE FÜR LAND- UND HAUSWIRTSCHAFT SALERN

**GESTERN
HEUTE
MORGEN**

JUNG – DYNAMISCH – ÖKOLOGISCH

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Deutsche Bildungsdirektion
Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Direzione Istruzione e Formazione tedesca
Direzione provinciale formazione professionale in lingua tedesca



Regenbogen - mit Zuversicht in Richtung Zukunft

IMPRESSUM

HERAUSGEBER Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“
REDAKTION Direktorin Juliane Gasser Pellegrini, Karl Gallmetzer, Angelika Mitterrutzner, Markus Lintner,
Michaela Krause, Renate Faller, Ulrike Assner, Sieglinde Kraler
TITELBILD ©Manuel Kottersteger 2018
LAYOUT & DRUCK Kraler Druck GmbH
© Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“, Vahrn 2018 - 2019

GRÜßWORTE DIREKTORIN JULIANE GASSER PELLEGRINI

Die Fachschule für Landwirtschaft übersiedelte im Herbst 1987 von Haslach an den ehemaligen Standort der Kapuzinerpatres nach Salern.

So sehr die Notwendigkeit einer landwirtschaftlichen Ausbildung im Eisacktal bestand, so schwierig waren für Direktor Josef Wachtler und seine Lehrerinnen und Lehrer die ersten Aufbaujahre. Schule und Heim galt es zu sanieren und der kleine Brugger Hof, der anfangs noch von der Laimburg geführt wurde, entsprach in keinsten Weise einem Schulbetrieb. Das Gesamtkonzept Salern musste den neuen Bedürfnissen der Zeit angepasst werden. Umso größer waren die Begeisterung und die Einsatzbereitschaft des jungen Lehrerkollegiums. Feld-, Stall- und Gartenarbeit gehörten selbstverständlich zur Lehrtätigkeit dazu.

Im Schuljahr 2017/18 feierte die Schulgemeinschaft ihr 30jähriges Bestehen und konnte insgesamt auf spannende und erfolgreiche Jahre zurückblicken. Vor allem aber ist der Gründerschwung erhalten geblieben:

- *Der landwirtschaftliche Betrieb wurde unter Verwaltung der Schule nach Biolandrichtlinien umgestellt, ebenso die Acker- und Gartenflächen.*
- *Die Erwachsenenbildung wurde auf- und ausgebaut und wird oftmals im Netzwerk mit Bioland und anderen landwirtschaftlichen Institutionen durchgeführt.*
- *Innovationstagungen bereichern das Angebot für Interessierte.*
- *Der Erhalt von Grund und Boden, sowie eine nachhaltige Erzeugung von Grundnahrungsmitteln stehen im Mittelpunkt des Unterrichtes. Die Verarbeitung der Produkte gewinnt zunehmend an Bedeutung, sodass der Mehrwert dem einzelnen Betrieb bleibt.*
- *Im Laufe der Zeit konnten existenzsichernde Lehrgänge entwickelt werden, die den Betrieben zu weiteren Einkommen verhelfen, so z.B. die Kurse Urlaub auf dem Bauernhof, Schule am Bauernhof, Seniorenbetreuung am Bauernhof.*



Juliane Gasser Pellegrini

Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit und kreatives, zukunftsorientiertes Handeln sollen prägende Ziele unserer Absolventen sein, damit sie mit Freude und Einsatz die landwirtschaftlichen Betriebe ihrer Familien übernehmen.

Dies wünsche ich allen unseren Absolventinnen und Absolventen für ihre Zukunft.



Das Hotel Salern – Traum und Desaster	06
Der Kapuzinerorden erwirbt „Salern“	07
„Neu Salern“ – Das Bauprojekt des Architekten Barth	08
Die landwirtschaftliche Ausbildung in Südtirol	09
Die Gründung der Landwirtschaftsschule „Salern“	11
Vernetzung von Land- und Hauswirtschaft	12
Die Landwirtschaftsschule „Salern“ im Wandel der Zeit	14
Unterricht und Ausbildung	14
Spezialisierungsangebote	14
Der ökologische Landbau wird zum Angelpunkt der Fachschule	18
Zukunft Landwirtschaft – dafür arbeiten wir	20
Landwirtschaft trägt Verantwortung – Der gesunde Mensch	21
Umstrukturierungsarbeiten werden zur Notwendigkeit	22
Der Brugger Hof	22
· Betriebsbeschreibung - Der Brugger Hof	25
· Die Rinderhaltung am Hof	27
· Das Lacaune Milchschaft	27
Gewächshaus – Schaugarten – Acker	28
· Der Sterzinger Roggen	29
Die Salerner Imkerei	30
In der Sennerei – Von der Milchverarbeitung zum Qualitätsprodukt	31
Schweißen und Drehen – Hobeln und Fräsen – Ölwanne und Traktoren	32

INHALTSVERZEICHNIS

Der Verarbeitungs- und Produktionsraum	33
Die Salerner Lehrküche – Kochen mit Herz und Vielfalt	34
Der Brotbackofen	35
Das „Salerner Ladele“	36
· Die Partnerschule Escola Família Agrícola Pe. Luis Lintner	37
Das Heim, ein Ort der Begegnung und des Miteinanders	38
Das Weiterbildungs- und Beratungszentrum „Salern“	40
Gedankenaustausch zum Thema Berglandwirtschaft	41
Die „Salerner Gespräche“	42
Der Familienerlebnistag – Wenn kleine Forscher auf Entdeckung gehen	43
„Salerner“ Projekte und deren Früchte	44
Bio*Beef	44
Schule am Bauernhof	45
SOKUL I, II und III	46
Die Ausstellungen im Überblick	48
Die einzelnen Produktbroschüren	49
PanBio	50
AlpenGenuß – SaporìAlpini	51
Die Europaregion Tirol und die Fachwettbewerbe	52
Weiterbildung für geflüchtete Frauen und Rumäninnen	54
Die Netzwerke der Fachschule Salern	55
Bildverzeichnis & Literaturverzeichnis	58



DAS HOTEL SALERN – TRAUM UND DESASTER



Hotel Salern 1912



Salern nach der Adaptierung 1918

Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich das Dorf Vahrn¹ aufgrund seines milden Klimas, der Vegetation, der Landschaft und der Nähe zur Bischofsstadt zum Fremdenverkehrsort.² Dies hatte zur Folge, dass Vahrn 1904 den ersten elektrischen Strom erhielt und es so für Investitionen reizvoll wurde.³ Der Wiener Bankier Robert Schattera kaufte 1909 den (Ober-) Brugger Hof und die umliegenden Äcker, Wiesen und Wälder. Im Anschluss daran begann er 1910 mit dem Bau eines Hotels, das ein Jahr später fertiggestellt und eröffnet wurde.⁴ Das Hotel war für damalige Verhältnisse sehr modern und komfortabel, so verfügte es über 50 Fremdenzimmer mit je einem Balkon, einem großen Aufenthaltsraum, Bäder, Terrassen, Liegehalle, Lesezimmer und Bibliothek, einem Waldpark, einem Damen- und Herrenfriseur sowie elektrische Beleuchtung und eine eigene Hochquellenleitung. Im Restaurant konnte sogar á la carte gespeist werden.⁵

Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges brachte große Not, Geldentwertung und den Niedergang des Fremdenverkehrs mit sich. Robert Schattera sah aufgrund seiner hohen Schuldenlast keinen Ausweg mehr und beging Selbstmord. Die Sparkasse Brixen ersteigerte am 5. April 1914 das Hotel zu einem Preis von 13.594 Kronen.⁶

Hotel Salern in Vahrn.

Südtirol gelangt am 15. April d. J. vormittags im Hotel Salern in Vahrn selbst, zur öffentlichen Versteigerung. Vornehme Hotel-Pension, 740 Mk. ii. d. M., gänzlich staubfreie Lage, umgeben von Nadelwäldungen, 45 Zimmer, Repräsentationsräume, vorzüglich geeignet auch als Sanatorium. Nähere Auskunft erteilt Rechtsanwalt Dr. Lutz in Brixen a. G. 2 1242

Auszug aus den „Bozner Nachrichten“,
12. April 1914: Einladung zur Versteigerung

DER KAPUZINERORDEN ERWIRBT SALERN

1918 erwarb die Tiroler Kapuzinerprovinz das ehemalige Hotel Salern, setzte dies Instand und richtete ein Privatgymnasium ein. Mit einem Heiliggeistamt wurde am 22. September 1919 das erste Schuljahr eröffnet.⁷

Während des Faschismus stieg die Schülerzahl kurzweilig an, da in Salern anhand einer Sondergenehmigung die deutsch-österreichische Tradition weitergelehrt wurde.⁸ Aus diesem Grund mussten bauliche Maßnahmen getroffen werden und so wurden der Bau eines Schlaf-, Speise- und Spielsaales notwendig.⁹ Die Option stellte 1939 eine weitere Herausforderung für den Schulbetrieb dar, so zogen Studenten mit ihren Familien ins Reich ab und österreichische bzw. deutsche Kapuzinerpatres mussten in ihre angestammte Heimat zurückkehren.¹⁰ Als von der Reichsdeutschen Schulbehörde im September 1943 das Seminar konfisziert und zu einer NS-Hauptschule umfunktioniert wurde, verließen die Kapuziner die Schule.¹¹

Von 1945 bis 1963 führte der Kapuzinerorden das Privatgymnasium weiter. Ordensnachwuchsprobleme forderten ein Umdenken und so wurden 1965 die Salerner Schüler erstmals zu den staatlichen Prüfungen angemeldet. Eine Öffnung des Seminars war die Folge, woraufhin 1970 die Ordensvorstehung die Verstaatlichung des Seminars beantragte.¹²



Studiosaal und Kurrentschrift



Speisesaal 1930

„NEU-SALERN“ – DAS BAUPROJEKT DES ARCHITEKTEN BARTH



Umbau



Abbruch des Schlaf- und Speisesaals 1975/76

Bereits in den 60er Jahren stand die Thematik eines Um- und Ausbaus des Standortes Salern an. Nach zahlreichen Abänderungen fand am 19. August 1968 der berühmte Spatenstich statt. Der Brixner Architekt Dr. Othmar Barth verwirklichte den Bau von „Neu-Salern“, wobei diese Arbeiten bis 1973 andauerten. Am 11.11.1973 erfolgte schließlich die feierliche Einweihung des neuen Schulhauses und Schülerheimes.¹³

Nun galt es den Altbau zu sanieren. Es folgte der Abbruch des alten Schlaf- und Speisesaals, woraufhin die „neueste und schönste Turnhalle Südtirols“¹⁴ gebaut und am 21. Jänner 1977 bezogen wurde.¹⁵

Weitere Umbauten wie der Sportplatz, die Umzäunung, die Begrünung, die Beleuchtung, die Bewässerungsanlage für Feld, Wiese und Sportplatz, stellten den Orden vor große finanzielle Herausforderungen. Obwohl das Land Südtirol sich seit jeher großzügig an den Kosten beteiligt hatte, wuchsen die Kosten immens an.¹⁶

Im November 1986 wurde der Standort Salern zum ersten Mal im Hinblick auf eine Umwidmung in eine Landesschule, ins Auge gefasst. Am 11. Dezember 1986 trafen Provinzial P. Dr. Anton Ellemunter mit Landesrat Dr. Luis Durnwalder zur Besprechung der Zukunft des Hauses zusammen.¹⁷

DIE LANDWIRTSCHAFTLICHE AUSBILDUNG IN SÜDTIROL

Der erste Winterkurs wurde 1909 an der neu eröffneten Schule für alpine Landwirtschaft in Sterzing abgehalten.¹⁸ Vorreiter waren bis zu diesem Zeitpunkt Nordtirol und Vorarlberg, wobei dort bereits im 19. Jahrhundert Kurse und praktischer Unterricht zu Obstbaum-, Bienen- oder Seidenraupenzucht organisiert wurden.¹⁹

Die erste landwirtschaftliche Bildungseinrichtung entstand somit in Schloss Moos in Wiesen bei Sterzing, die 1925 nach Dietenheim übersiedelte. Aufgrund der großen Nachfrage entstanden in den 1960er und 70er Jahren in ganz Südtirol zusätzliche Bildungsangebote für Landwirte, woraus sich die einzelnen Landwirtschaftsschulen in Dietenheim, Burgeis und Laimburg entwickelten.²¹

Ende der 70er wurde in Bozen Haslach aufgrund der großen Schülerzahl eine zusätzliche Landwirtschaftsschule eingerichtet. Von vornherein war dieser Standort nur als Provisorium gedacht. Schließlich wurde ein passender zusätzlicher Standort für eine Landwirtschaftsschule gefunden: Salern. Aus diesem Hintergrund heraus übersiedelte das gesamte Lehrerkollegium samt Schüler von Haslach nach Salern.



Salern, 1970



**VOGELPERSPEKTIVE NEUBAU
(1969 – 1973)**

DIE GRÜNDUNG DER LANDWIRTSCHAFTSSCHULE „SALERN“

Nach den Gesprächen im November 1986 erfolgten ein Jahr später die Übernahme der Struktur und die Verlegung der landwirtschaftlichen Schule von Haslach nach Salern.

Am 1. Oktober 1987 wurde das erste landwirtschaftliche Schuljahr in Salern eröffnet, wobei der Unterrichtsbetrieb erst am 2. November aufgenommen wurde. Zwei erste Klassen, 27 Buben und ein Mädchen besuchten damals den ersten landwirtschaftlichen Kurs. Die feierliche Eröffnung fand gemeinsam mit den Schülern und in Beisein des damaligen Landesrates Dr. Luis Durnwalder, des Vahrner Bürgermeisters Emil Burger, des Direktors der Schule Dr. Sepp Wachtler und des Heimleiters und Kaplans P. Pius Leitner statt.²²

Die Fachschule für Landwirtschaft „Salern“ ist somit die jüngste Landwirtschaftsschule Südtirols.

VERNETZUNG VON LAND- UND HAUSWIRTSCHAFT

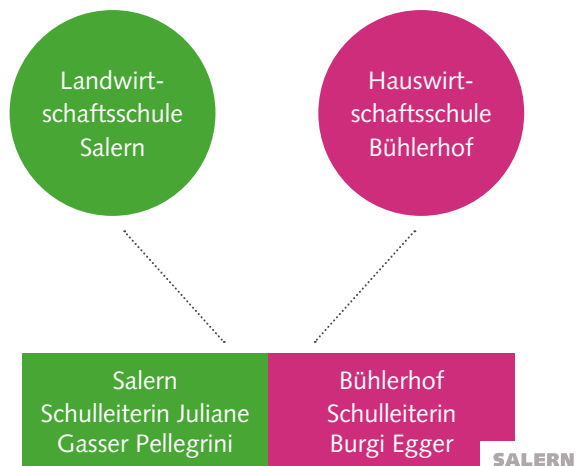


Böhlerhof



Zwei Direktorinnen unter einem Dach

1999 erfolgte zunächst die Vernetzung der Hauswirtschaftsschule „Böhlerhof“ in Sarns mit der Landwirtschaftsschule „Salern“ und im Anschluss daran, die Übersiedelung.



Die hauswirtschaftliche Vollzeitschule wurde 2002 an der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft aufgelassen.²³ Damit die wichtigen hauswirtschaftlichen Kenntnisse und Fertigkeiten nicht verloren gehen, werden diese bis zum heutigen Tag in der Erwachsenenbildung gelehrt und vermittelt. Die Salerner Schülerinnen und Schüler erhalten Einblicke in den Grundfertigkeiten der Haushaltsführung. Inhalte, wie eine „ausgewogene Ernährung“, eine „schonende Produktverarbeitung“, die „effiziente Haus- und Textilpflege“ sowie „kreative Textilverarbeitung“, „Produktherstellung und Direktvermarktung“ bilden einen Schwerpunkt im Laufe der Ausbildung und stehen immer wieder im Mittelpunkt.²⁴

Seit dem Schuljahr 2004/2005 ist Salern auch Mitglied des Internationalen Verbandes der Hauswirtschaft (IFHE), dessen Ziel die Erhöhung der Lebensqualität für Einzelpersonen, Familien und Haushalte der Vereinten Nationen und anderer internationaler Organisationen ist.²⁵

In den letzten Jahren wurden im Bereich der Hauswirtschaft zunehmend Projekte mit Sozialkörperschaften und anderen Bildungsinstitutionen in das Programm aufgenommen. So werden Kindern- und Jugendlichen, aber auch Migrantinnen ein breitgefächertes Angebot während des Schuljahres aber auch in den Sommermonaten im Bereich Hauswirtschaft unterbreitet.²⁶



Kreative Textilverarbeitung



Sommerkurse für und mit Kindern

DIE LANDWIRTSCHAFTSSCHULE SALERN IM WANDEL DER ZEIT



Praxis - hautnah

Foto: © Lafogler 2015

UNTERRICHT UND AUSBILDUNG

Im Schuljahr 1987/1988 wurde erstmals ein sechs monatiger „Landwirtschaftskurs“ in Salern angeboten. Zwei erste Klassen, 27 Buben und ein Mädchen drückten damals, vom November bis April die Schulbank.²⁷ Der Ausbildungsblock dauerte zwei Jahre und so gab es im Juni 1989 die ersten Abgänger in Salern. Da keinerlei staatliche Anerkennung des Kurses erfolgte, nahmen die Schülerzahlen ab. Das brachte ein Umdenken mit sich.²⁸

Am 28. September 1993 verkündete die Abteilung für bäuerliche Berufsertüchtigung das, im Schuljahr 1992/1993 eingeführte, neue Schulkonzept.²⁹ Dieses sah folgende einschneidende Veränderungen vor:

1. Eine dreijährige Berufsschule mit einer zweijährigen Grundausbildung und einer einjährigen Spezialisierung im technisch-fachlichen Bereich für die Ausübung eines Berufes.
2. Einen Abschluss der dreijährigen Berufsschule mit einem Fachdiplom und somit bestand die Möglichkeit der Teilnahme an einem öffentlichen Wettbewerb.
3. Eine neun Monate andauernde Vollzeitschule.
4. Der Besuch der Schule konnte unmittelbar nach der Mittelschule erfolgen.
5. Die Beibehaltung der berufs- und praxisbezogenen Ausbildung bei gleichzeitiger Aufwertung der Allgemeinbildenden Fächer.³⁰

Den Fachschulen oblag es nun sowohl die einzelnen Lehrpläne als auch die Rahmenbedingungen zu schaffen.

Mit der Einführung des vierten Spezialisierungsjahres an den Fachschulen erfolgte im Jahre 2007 ein weiterer bedeutsamer Schritt.³¹

Im Schuljahr 2014/2015 folgte die Einführung des fünften Schuljahres und somit der mögliche Abschluss einer „Berufsmatura“, die dem staatlichen Diplom angeglichen ist.³²

Die Fachschule Salern behielt ihr dreijähriges Ausbildungssystem aus logistischen Gründen bei.

SPEZIALISIERUNGSANGEBOTE

Das Schulkonzept von 1992 sah eine berufs- und praxisbezogene Ausbildung vor, wobei die Spezialisierung erst im dritten Jahr erfolgen sollte. Somit wurde das Stundenkontingent der allgemeinbildenden Fächer im ersten Schuljahr angehoben und in der dritten Klasse reduziert.³³

Ende der 90er Jahre wurde der Unterricht an der Fachschule Salern mit Spezialisierungsangeboten im Zu- und Nebenerwerb erweitert, um ein breitgefächertes Angebot auf dem eigenen Betrieb zu ermöglichen. Zunächst waren es handwerkliche Tätigkeiten auf welche Wert gelegt wurde. Dies veränderte sich im Jahre 2010. Von diesem Zeitpunkt an wählten Schülerinnen und Schüler und aus den Fächern „Alternativen zur Milchkuhhaltung“, „Gemüseanbau und Sonderkultu-

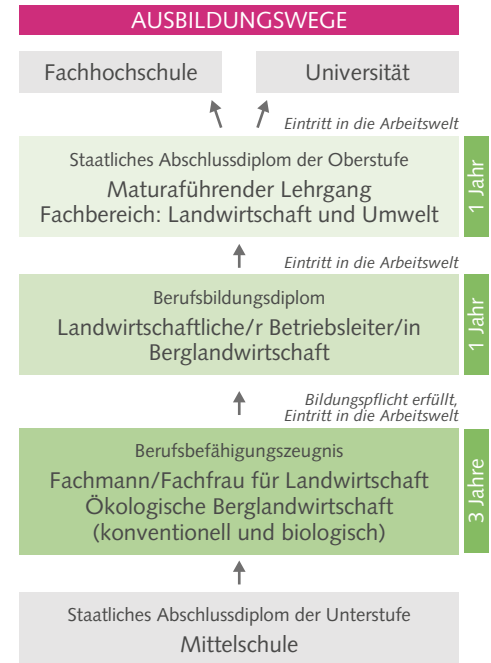




Foto: ©Alessandro Gandolfi

ren“, „Milchverarbeitung“ und „Urlaub auf dem Bauernhof“ und vertiefen im Laufe des Schuljahres ihre Kenntnisse.³⁴ „Da der Großteil unserer Schülerinnen und Schüler nicht Vollerwerbslandwirte sind, ist die Schule angehalten Alternativen und somit andere Zu- und Nebenerwerbsmöglichkeiten aufzuzeigen. Aus diesem Grund entschied man sich die verschiedenen Spezialisierungen ins Schulprogramm aufzunehmen,“ so Karl Gallmetzer.³⁵

Da alle Schülerinnen und Schüler, welche eine 3jährige Berufsfachschule erfolgreich abschließen, die Berechtigung erlangen im Zu- und Nebenerwerb „Urlaub auf dem Bauernhof“ anzubieten, erfolgt ab dem Schuljahr 2018 eine Weiterentwicklung des Angebotes. Die Spezialisierung „Urlaub auf dem Bauernhof“ wurde in den Unterricht integriert. Einen Schwerpunkt bilden deshalb im zweiten Schuljahr die Produktveredelung und -vermarktung. „Unsere Absolventinnen und Absolventen erhalten so die Möglichkeit, den Zu- und Nebenerwerb besser kennenzulernen, der dann auf ihrem Heimatbetrieb umsetzbar ist und eine weiterführende Möglichkeit für ihre Landwirtschaft darstellt“³⁶, unterstreicht die Direktorin Juliane Gasser Pellegrini.

Im Rahmen des Unterrichts erhalten die Schülerinnen und Schüler durch Instruktoren der Forst eine Waldarbeiterausbildung. Dies gilt auch für die Grundlagen der Fleischverarbeitung, wobei ein enger Kontakt mit der Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe Emma Hellenstainer in Brixen gepflegt wird. Zudem erwerben die Lehrenden eine Pflanzenschutzausbildung und gewinnen in verschiedenen Unterrichtseinheiten Einblicke in die Arbeitssicherheit für Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer sowie Arbeitgeberinnen und Arbeitgeber.



Foto: ©Deghengh 2009

Beim Holzarbeiterkurs



Landesrat Hans Berger und Juliane Gasser Pellegrini

DER ÖKOLOGISCHE LANDBAU – ANGELPUNKT DER FACHSCHULE

Wegen der starken Intensivierung der Berglandwirtschaft in den 90er Jahren begann der damalige Lehrkörper diese Entwicklung zu hinterfragen, da die landwirtschaftlichen Betriebe eine große Verantwortung gegenüber der Natur einnehmen. Die Produktion von umweltschonenden und tiergerechten Lebensmitteln stand im Mittelpunkt der Diskussion. Mitte der 1990er Jahre wurden die ökologischen Belange auch verstärkt von der Bergbauernberatung mitgetragen, sodass das Fach Ökologischer Landbau in den Lehrplan der Fachschule Salern aufgenommen und von den Promotoren, Wolfgang Klammer (†), Karl Gallmetzer, Martin Tschurtschenthaler und Markus Lintner, unterrichtet wurde. An der Schule selbst förderte die Direktorin Juliane Gasser Pellegrini kritische Auseinandersetzungen des Lehrkörpers mit dem Thema und unterstützte die Diskussionen tatkräftig auch nach außen gegenüber Politik und Landwirtschaftsressort.

Die endgültige Entscheidung den ökologischen Weg für den Betrieb Salern einzuschlagen, wurde durch den damaligen Landesrat Hans Berger im Jahre 2002 entschlossen mitgetragen. Die Umstellung des Hofes und die biologisch-ökologische Schulausrichtung waren die Folge. Damit positionierte sich die Schule und statuierte ihren Schwerpunkt in der ökologischen Berglandwirtschaft.

Ziel war und ist es bis heute die Entwicklung der Landwirtschaft kritisch zu hinterfragen und Wege einer naturfreundlichen und nachhaltigen Landwirtschaft aufzuzeigen. Dieser Aspekt wird von der Schule vorgelebt und getragen. Es erfolgte die

Umstellung vom Anbinde- zum Laufstall, eine silofreie Fütterung, die Reduktion des Kraftfutters und die mehrmonatige Weidehaltung der Tiere. Im praktischen und theoretischen Unterricht werden Schülerinnen und Schüler dahingehende fachliche Kompetenzen vermittelt, um die Vorteile einer nachhaltigen Landwirtschaft für Natur, Umwelt und den Menschen aufzuzeigen.³⁷ Seit dem Sommer 2018 werden alle Kühe gesalbt.



Salerner Tiere auf der Weide



Gelebter Schulalltag

ZUKUNFT LANDWIRTSCHAFT – DAFÜR ARBEITEN WIR

Das Leitbild der Fachschule für Landwirtschaft Salern ist mit ausschlaggebend für die landwirtschaftliche Zukunft unseres Landes. Aus diesem Grund stehen die Schülerinnen und Schüler im Fokus unseres Anliegens und daher gelten folgende Aspekte:

Schülerinnen und Schüler

- *sind Bauern und Bäuerinnen für die Zukunft.*
- *erklären die Merkmale einer nachhaltig ökologischen Landwirtschaft.*
- *kennen die Bedeutung des schonenden Umgangs mit Boden, Pflanzen und Tieren für die Herstellung von gesunden Lebensmitteln.*
- *können landwirtschaftliche Rohprodukte erzeugen und verarbeiten.*
- *zeigen Faktoren auf, die die Gesundheit des Menschen beeinflussen.*
- *zeigen Zusammenhänge zwischen gesunden Lebensmitteln, ausgewogener Ernährung und der menschlichen Gesundheit auf.*
- *bringen den Konsumenten die Bedeutung einer nachhaltigen Landwirtschaft für die gesamte Gesellschaft näher.*
- *erarbeiten eine Vision zur Entwicklung des elterlichen Betriebes, mit deren Hilfe sie die gelernten Inhalte in einer, für sie angemessenen Weise, umsetzen können.*

»Das Leben gehört dem Lebendigen an, und wer lebt, muss auf Wechsel gefasst sein.«

Johann Wolfgang von Goethe, Deutscher Dichter



Der Alte Brugger Hof



Abbruch des Brugger Hofes

UMSTRUKTURIERUNGSARBEITEN WERDEN ZUR NOTWENDIGKEIT

Im Sinne dieses Zitates folgten, nachdem das Land den gesamten Komplex Salern 1987 gepachtet hatte, Umstrukturierungsarbeiten. Es galt die alten Infrastrukturen den Anforderungen einer modernen Schule bzw. eines zeitgemäßen Schülerheimes anzupassen.³⁸

Zunächst wurde 1989 der alte Brugger Hof abgerissen und etwas südlicher ein neues Wirtschaftsgebäude errichtet. An seinem alten Standort folgte die Erbauung eines neuen Gebäudes mit Werkstätten für Praxiseinheiten in Metall, Holz und Landtechnik, sowie Produktverarbeitungsräumen, wie etwa der Sennerei. Das Ganze wurde mit vier Betriebswohnungen ergänzt.³⁹

Insgesamt wurden im Altbau Erneuerungsarbeiten wie etwa jene der sanitären Anlagen, des Mobiliars und der Böden durchgeführt.⁴⁰

Nicht nur in den 90er Jahren erfolgten Umstrukturierungen. Schule ist ein lebendiger Ort, weshalb nach wie vor an der Fachschule Salern neuen Aspekten, Ideen und Konzepten Raum gegeben wird. Dies zeigen die verschiedensten Erneuerungsarbeiten und Entwicklungen in den letzten Jahren.

DER BRUGGER HOF

Im Jahre 1987 wurde das Land Mieter des Gesamtkomplexes Salern und ließ den Brugger Hof von der Gutsverwaltung des Versuchszentrums Laimburg bewirtschaften.⁴¹

Anstelle des alten Hofes wurde 1989 ein neues Gebäude errichtet, in dem Werkstätten für die Praxiseinheiten in Metall, Holz und Landtechnik, aber auch Produktionsstätten für die Milch- und der Produktverarbeitung und zudem vier Betriebswohnungen geschaffen wurden. Das Wirtschaftsgebäude des Brugger Hofes wurde zu diesem Zeitpunkt etwas südlicher neu errichtet.⁴²

Im Milleniumsjahr wurde schließlich die gesamte Struktur Salern inklusive angrenzendem Brugger Hof von der Landesverwaltung angekauft. Während Schule und Heim der Abteilung 22 unterstellt wurden, bewirtschafteten die Gutsverwaltung des Versuchszentrum Laimburg weiterhin den Brugger Hof.⁴³



Der neue und alte Brugger Hof



Brugger Hof beim Umbau zum Laufstall



Brugger Hof nachher mit Laufstall

Auf Anregung des damaligen Landesrates Hans Berger wurde die Idee zur Umstellung von einer konventionellen zur biologischen Betriebsführung immer konkreter, weshalb man sich im Jahre 2002 dazu entschied. Treibende Kräfte waren in erster Linie Hans Berger, Juliane Gasser Pellegrini, Karl Gallmetzer, Wolfgang Klammer (+), Markus Lintner und Martin Tschurtschenthaler.

Mit dem Umbau des Stalles vom Anbinde- zum Laufstall im Jahre 2004 erfolgte schlussendlich die Biozertifizierung und die Mitgliedschaft bei Bioland. Von nun an wurden der landwirtschaftliche Betrieb und alle seine schulischen und betrieblichen Produktionszweige auf biologischen Anbau umgestellt. Die feierliche Einweihung der neuen Ausrichtung des Brugger Hofes und der Schulrichtung erfolgte am 31. Mai 2005.⁴⁴

2008 ergriff die geschäftsführende Direktorin Juliane Gasser Pellegrini die Chance und übernahm den Brugger Hof in Eigenregie.⁴⁵

2013 erfolgte ein weiterer Umbau im Stadel, so wurde eine Entfeuchtungsanlage eingebaut, um silofreies Futter zu garantieren. Der unmittelbar angrenzende Bartgaishof wurde im selben Jahr von den Englischen Fräulein mit Zustimmung des Vatikans vom Land angekauft und die dazugehörigen Wiesen an die Fachschule für Landwirtschaft abgetreten, die diese bewirtschaften. Im selben Jahr wurden die Milchschafe der Rasse „Lacaune“ angekauft und somit ein weiterer Produktionszweig begonnen.⁴⁶

Betriebsgröße (inkl. Flächen, die von Salern bewirtschaftet werden)	Dauergrünland	14,1 ha (davon 6,5 ha Pacht und inkl. 1,7 ha Weide)
	Wald	20 ha
Anzahl Schnitte	3 – 4 je nach Hanglage und Weidenutzung	In der Vegetationsperiode werden sämtliche Tiere geweidet.
Futterkonservierung	Dürrfutter von allen Schnitten mittels Heutrocknung mit Warmluft-Unterdachabsaugung und Entfeuchtungsanlage	
Wirtschaftsgebäude	Laufstall	
	Fress- und Liegeplätze für:	17 Milchkühe 5 Trockensteher bzw. Kalbinnen 4 Plätze (Mütter mit Kälbern) 3er Kälberbox 4 Kälbereinzelboxen 1 Abkalbebox
	Melkstand:	4er side by side und Milchkammer
	Entmistung:	über Schieber im Fressbereich • Gülle mit Hoftrak im Außenbereich • Festmist
	Futterlager:	600 m ³ für Dürrfutter im Stadel
		Bei Bedarf werden überbetrieblich Dürrfutter-Ballen gepresst.

Düngerlager:	100 m² Festmistlager überdacht	
	240 m³ Güllegrube	
Tierbestand (Stand Mai 2019) 	15 Milchkühe	Ø 305-Tagesleistung: 6.000 kg Milch
	Rassen:	Braunvieh, Fleckvieh, Grauvieh, Original Braunvieh, Pinzgauer, Schwarzbunte Kalbin
	Muttergebundene Kälberhaltung: Jungrinder und Kälber werden ab dem 3. Lebensmonat ausgelagert und kommen als hochträchtige Kalbinnen nach Salern zurück. Die Tiere werden nicht enthornt.	
	Erstkalbealter: je nach Rasse 25-27 Mo (SB, BV, FV, PZ) ca. 30 Mo (GV, OBV)	
	10 Mutterschafe der Rasse „Lacaune“	Die Schafe bleiben im Sommer am Betrieb. Die Schwänze werden nicht kupiert.
	6 Lämmer bzw. Jungschafe	
	1 Widder	
Zuchtziel	Alle Rinder werden künstlich besamt.	
	Weidetauglich (klein bis mittelrahmig, gutes Fundament)	
	Nutzungsdauer (Langlebigkeit – Lebensleistung)	
	Inhaltsstoffe (v.a. Eiweiß)	
	Eutergesundheit	

Die Rinderhaltung am Hof

In Südtirols Berglandwirtschaft treffen wir vorwiegend auf das Original Braun-, das Braun-, Grau-, Fleckvieh, die Pinzgauer und die Schwarzbunte Rinderrasse. Vorwiegend didaktische Beweggründe veranlassten die Fachschule für die Haltung dieser sechs Rassen, denn der Großteil der Schüler hält genau diese Rassen auf Ihren Heimathöfen. Vor- und Nachteile, Zucht und Haltung werden im theoretischen wie auch im praktischen Unterricht aufgearbeitet.⁴⁷



Eine Auswahl der verschiedenen Rinderrassen

Das „Lacaune“ Milchschaaf

Die Entscheidung den Brugger Hof mit weiteren Nutztieren zu ergänzen wurde schon sehr früh getroffen. Den Grundstein dafür legten Juliane Gasser Pellegrini, Wolfgang Klammer, Karl Gallmetzer und Martin Tschurtschenthaler im Jahre 2013. Es wurden Milchschafe der Rasse „Lacaune“ erworben, da sie als äußerst widerstands- und anpassungsfähig gelten, sowie eine gute Milchleistung mit hohen Inhaltsstoffen und eine gute Schlachtkörperqualität aufweisen.⁴⁸

Die Schafmilch wird in der eigenen Schulsennerei verarbeitet und die einzelnen Produkte im „Salerner Ladele“ angeboten.



Das „Lacaune“ Milchschaaf



Bei der Ernte



Gewächshaus und Schaugarten

GEWÄCHSHAUS - SCHAUGARTEN - ACKER

Von Jänner bis Oktober ist das Gewächshaus in Betrieb. Dort werden auf 300 m² Boden- und Tischfläche Jungpflanzen für den Schulbedarf und verschiedene Gemüsesorten gezogen. Die Anbauplanung hängt vom jeweiligen Jahresschwerpunkt ab.⁴⁹ Mit Hilfe der Schülerinnen und Schüler wurde 2002 ein 800 m² großer Schaugarten angelegt und wobei die Bodenfläche in Kräutergarten, Beerenobstbereich, Schaubeete für Blumen, Gemüseraritäten und -spezialitäten, sowie einer Wildobsthecke eingeteilt. Um einen praxisnahen Unterricht zu gewährleisten, übernehmen und helfen die Schülerinnen und Schüler bei Anbau und Pflege der verschiedenen Pflanzen im Schaugarten und auf dem Acker.⁵⁰

Für die Verarbeitung in der Schulküche werden jährlich Salat, Roggen, Kartoffeln und Kürbis auf dem Acker angepflanzt. Zudem gibt es je nach Jahresschwerpunkt neue Kulturpflanzenarten, die angebaut werden.⁵¹

Im dritten Ausbildungsjahr reicht das Themenangebot vom Erwerbsgemüsebau über den speziellen Gemüse- und Beerenobstanbau bis hin zum biologischen Gemüseanbau. Die Fachlehrerinnen und -lehrer bemühen sich immer wieder Neuheiten und aktuelle Thematiken aufzugreifen, die bei der jährlichen Gemüsebautagung praxisnah aufbereitet werden.

Glashaus und Garten werden nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus bewirtschaftet und sind bio-zertifiziert.⁵² So kommen beispielsweise zur Bestäubung der Pflanzen Hummeln oder bei Pflanzenschutzproblemen Nützlinge zum Einsatz.⁵³

Der Sterzinger Roggen

Im Herbst 2009 wurde der Getreideanbau in Salern wiederbelebt und so baute man eine alte robuste Sorte, nämlich den Sterzinger Roggen an, der dann im Juli des darauffolgenden Jahrs geerntet wurde. Peppi Prader, eigentlich Landtechniklehrer an der Fachschule Salern, gewährte und lehrte allen Beteiligten die alte Tradition der Sichelmahd und band die Getreideschober gekonnt zusammen.

Was als Experiment begann ist mittlerweile zur Salerner Tradition geworden, da jährlich im Herbst der Roggen ausgesät, im Sommer geerntet und im Schuljahr gemeinsam von Lehrkräften und Schülern verarbeitet und schließlich zu Brot verarbeitet wird.⁵⁴



Der Sterzinger Roggen



Die Roggenernte



Bei der Kornsaat



Die Biene



Beim Imkern

DIE SALERNER IMKEREI

Hört man es laut summen und brummen, so ist man nicht unweit des im Mai 2010 in Betrieb genommenen Bienenstandes. Ziel ist es Schülerinnen und Schüler Einblicke in die Imkerei zu gewähren und sie im Umgang mit der Natur und der Wichtigkeit der Honigbiene zu sensibilisieren. Dabei werden ihnen in mehreren theoretischen und praxisbezogenen Einheiten die Biologie der Honigbiene, das Imkern im Jahresverlauf, Krankheiten der Honigbiene, die Honigernte und die verschiedenen Bienenprodukte nähergebracht. Auch Spezialisierungen im Bereich der Jungvolkbildung und der Königinnenzucht liegen dem Schulbetrieb am Herzen.⁵⁵

Der derzeitige Bienenstand ist für maximal 15 Bienenvölker ausgerichtet, wobei zurzeit sieben Bienenvölker und 7 Ableger beheimatet sind.⁵⁶

IN DER SENNEREI – VON DER MILCHVERARBEITUNG ZUM QUALITÄTSPRODUKT

Da 2002 der Weg einer biologischen Betriebsführung eingeschlagen wurde, entstand auch die Idee einer schuleigenen Sennerei.

Die biokonforme silofreie Rohmilch, ca. 15.000 Liter von Rindern und Schafen des Brugger Hofes⁵⁷ wird jährlich in der Schulkäserei und der Betriebsküche verarbeitet. Von Anfang April bis Mitte Oktober werden die Tiere auf die Weide gebracht, um eine hohe Rohmilchqualität zu erzielen. Dabei wird auf eine gesunde, artgerechte Tierhaltung sowie beste Melktechnik und Melkhygiene geachtet.⁵⁸

Schülerinnen und Schüler und Interessierten wird so die Möglichkeit geboten Grundlagen der Milchkunde, -qualität und -hygiene zu erlernen und diese zu vertiefen. Alljährlich werden im Bereich Milchverarbeitung verschiedene Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungskurse angeboten.⁵⁹

Die wichtigsten hauseigenen Käsesorten sind der Salerner Weißschimmel, ein kleiner weißschimmeligereifter Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch, der Salerner Mutschli und der halbharte Salerner Schnittkäse, der über mehrere Monate reift und aus leicht entrahmter Milch mit naturbelassenem Fettgehalt hergestellt wird.⁶⁰



Bei der Milchverarbeitung



Salerner Produktvielfalt

SCHWEIßEN UND DREHEN – HOBELN UND FRÄSEN – ÖLWANNE UND TRAKTOREN

Wie eingangs beschrieben, entstanden die Werkstätten für die Praxiseinheiten in Metall, Holz und Landtechnik sowie die Räume für die Produktverarbeitung im Jahre 1989 im Zuge des Neubaus des Brugger Hofes.

Im Laufe der Schuljahre entwickelte sich der Praxislehrplan an der Fachschule für Landwirtschaft dahingehend, dass dieser mit jenen Lehrplänen der Landesberufsschulen abgestimmt wurde, um Schülerinnen und Schüler nach dem Besuch der dreijährigen Fachschule, einen Übertritt in die zweite Klasse der Berufsschule bzw. der jeweiligen Fachschule für Holz oder Metall zu ermöglichen.⁶¹



Landtechnik



Holzverarbeitung



Metallverarbeitung

DER VERARBEITUNGS- UND PRODUKTIONSRAUM

Der Produktionsraum dient vorwiegend als Verarbeitungsstätte für die der an der Fachschule Salern angebauten bzw. erzeugten Produkte. So wird dort der Salerner Honig geschleudert, Apfelsaft produziert und Kraut eingeschnitten. Der Trockenschrank bietet zusätzlich die Möglichkeit das geschnittene Obst und Gemüse, aber auch Kräuter und Blumen zu trocknen.⁶²



Konkrete Vorarbeiten im Verarbeitungs- und Produktionsraum





Salerner Lehrküche

DIE SALERNER LEHRKÜCHE – KOCHEN MIT HERZ UND VIELFALT

Die Salerner Lehrküche besteht aus sieben komplett eingerichteten Haushaltsküchen. Ziel ist es Schülerinnen und Schülern, Anfängerinnen und Anfängern und auch Profis die Erlebnis- und Geschmackswelt Küche näher zu bringen. Verarbeitet werden vor allem regionale Produkte aus ökologischer Erzeugung.

Aus diesem Grund werden jährlich Kurse angeboten, die vom Brotbacken, über die Fleischzubereitung bis hin zu Koch- und Backkursen mit veganen und glutenfreien Rezepten reichen. Nach jeder Einheit werden die zubereiteten Speisen im Speisesaal stilgerecht verkostet und genossen.⁶³



Geschmackswelt Küche

Fotos: ©LaFogler 2015

DER BROTBACKOFEN

Die Wiederbelebung des Getreideanbaus in Salern erforderte nun auch die Bereitschaft zur Verarbeitung des Korns, was einerseits die Kreativität und andererseits das fachliche Können der einzelnen Lehrpersonen auf den Plan rief.

Anhand eines weiteren Projektes übernahm Thomas Wieland die Koordination zum Bau eines Brotbackofens in Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum Bruneck, der im Jahre 2012 endgültig fertiggestellt wurde.

Seit 2012 wird im Rahmen von Projekten aber auch im Unterricht regelmäßig mit Frau Angelika Weichsel-Mitterrutzner Brot gebacken. Das wöchentlich gebackene Brot wird auch im „Salerner Ladele“ verkauft.

Im Rahmen von weiterführenden Schulprojekten wie „Brot für Menschen in Not“, dem Verkauf von Jahreskalendern zum Thema Brot oder beim Erntedankfest wird alljährlich Geld für die Partnerschule "Escola Familia Agricola" im brasilianischen Tabocas gesammelt.⁶⁴



Der Brotbackofen



Beim Brotbacken



Das „Salerner Ladele“

DAS „SALERNER LADELE“

Mit dem Dekret des Landeshauptmanns vom 2. April 2012, Nr. 10, wurde der Grundstein für das „Salerner Ladele“ gelegt. Neben verschiedenen Milchprodukten und Brotsorten werden auch saisonale Gemüsesorten, Apfelsaft, Fruchtsirupe und -aufstriche, Kräutersalze und Honig angeboten. Zusätzlich wird die Produktpalette mit Besonderheiten, wie Kuchen im Glas oder Bienenwachskerzen und kleinen Handarbeiten, erweitert.

Die Produkte werden unter Einhaltung der Hygienevorschriften von den Schülerinnen und Schülern im Rahmen ihrer beruflichen Spezialisierung hergestellt und im Laden verkauft.⁶⁵

Die Partnerschule Escola Família Agrícola Pe. Luis Lintner in Bahia, Brasilien

Seit ungefähr 10 Jahren besteht eine Partnerschaft zwischen der Fachschule Salern und der Escola Família Agrícola (E.F.A.) Pe. Luis Lintner in Tabocas do Brejo Velho und Brejolândia in Bahia, Brasilien. Bindeglied ist Herr OSM Dr. Martin M. Lintner, ein Neffe des in Brasilien ermordeten Pater Luis Lintner, der in engen Kontakt mit beiden Schulen steht.

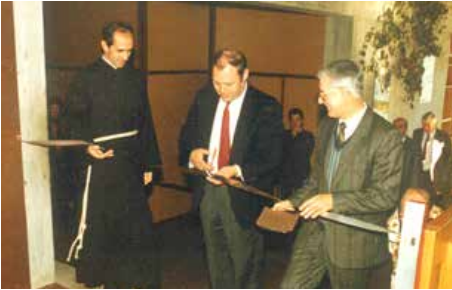
Bei der jährlichen Erntedankfeier wird immer Bezug auf die Partnerschule in Brasilien genommen, denn an einigen Tagen im Jahr werden die Produkte im „Salerner Ladele“ gegen eine freiwillige Spende abgegeben, die der Partnerschule in Tabocas zugutekommen. Mit diesen Spendengeldern werden dort Projekte und Vorhaben, wie beispielsweise die Errichtung eines Bienenhauses, realisiert.



Unsere Partnerschule in Tabocas



Scheckübergabe für Tabocas



Einweihung durch LH Luis Durnwalder



Segnung des Heims durch P. Pius

*»Die Jugend soll ihre eigenen Wege gehen,
aber ein paar Wegweiser können nicht schaden.«*

Pearl S. Buck

DAS HEIM, EIN ORT DER BEGEGNUNG UND DES MITEINANDERS

Als das Seraphische Liebeswerk das Hotel „Salern“ erwarb, wurde es zu einer Erziehungs- und Bildungsstätte umfunktioniert. Zahlreiche bauliche Maßnahmen wurden im Laufe der Jahre nötig, veränderten sich doch neben den Schülerzahlen auch deren Bedürfnisse. Präsentierte man 1930 noch stolz den großen gemeinsamen Schlafsaal den Eltern, wäre dies heutzutage undenkbar.

Im Zuge der Umbauarbeiten wurde der neue Heimtrakt mit Zwei- bzw. Dreibettzimmern fertiggestellt und konnte bezogen werden.

Wo Jugendliche sind, da ist Leben. In diesem Zusammenhang wird mit zahlreichen Heimaktivitäten für Abwechslung im Schulalltag geboten. So gibt es Spiel- und Unterhaltungsmöglichkeiten in den Freizeiträumen, in der Turnhalle oder auf dem Fußballplatz. Besondere Feierlichkeiten, wie das Erntedankfest, Nikolaus, die Weihnachtsfeier oder der Faschingsabend lockern den Alltag auf. Bei ausreichender Teilnehmerzahl werden auch immer wieder verschiedene Kurse, wie Tanz- und Krippenkurse, Wattturniere oder sportliche Wettkämpfe veranstaltet.

Waren es früher die Patres oder Lehrer, die den Heimdienst übernahmen, sind es heute ausgebildete Sozialpädagogen, die sich der Jugendlichen im Heim annehmen und sie auf einen Teil des Weges begleiten und ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen.



Heimleben und Alltag

DAS WEITERBILDUNGS- UND BERATUNGSZENTRUM SALERN



Die Weiterbildungsbroschüren im Laufe der Zeit

Ständige Veränderungen verlangen ständige Weiterbildung, und so entschloss sich die Fachschule Salern Angebote über das Jahr verteilt der ländlichen Bevölkerung und Interessierten zugänglich zu machen. Genau genommen seit 20 Jahren finden regelmäßig Lehrgänge und Fortbildungen statt.

»Bildung beginnt mit Neugierde«,
so Prof. Peter Bieri.

Dieses Ziel auch in der Erwachsenenbildung zu erreichen hat sich die Fachschule seit 2005 gesetzt, indem jährlich eine Kursbroschüre erscheint, in der Weiterbildungen, Lehrgänge, Ausstellungen und Tagungen angeboten werden. Im Laufe der einzelnen Jahre legte Salern seine Schwerpunkte fest, und so gehören folgende Bereiche zu den Aushängeschildern der Fachschule:

- *Ökologischen Landwirtschaft*
- *Viehwirtschaft*
- *Gemüse-, Kräuternanbau und Sonderkulturen*
- *Garten- und Obstbau*
- *Milchverarbeitung*
- *Hauswirtschaft und Ernährung.*

Zudem werden Lehrgänge in den Bereichen Alpensennerei, Imkerei, Urlaub auf dem Bauernhof, Tagesmütter, Senioren am Bauernhof, Jungwirteausbildung und Schule am Bauernhof angeboten.⁶⁶

In den Bereichen Gemüsebau und Beerenobst, Viehwirtschaft, Landtechnik, Grünland und ökologischer Landbau, nehmen viele Landwirte das Fachwissen der Lehrer in Anspruch. In Zusammenarbeit und Absprache mit dem Senneverband Südtirol können Hofkäsereien der östlichen Landeshälfte auf Beratungsangebote durch die Fachschule zurückgreifen.⁶⁷

DISKUTIEREN, ERÖRTERN UND GEDANKENAUSTAUSCH ZUM THEMA BERGLANDWIRTSCHAFT

In Zusammenarbeit mit verschiedenen Körperschaften, Dachverbänden und Bildungsträgern finden jährlich verschiedenste Lehrgänge und Tagungen in den Bereichen Land- und Hauswirtschaft statt.

Großen Zuspruch finden dabei die Salerner Tagungen, wie etwa die Fleischtagung im Herbst, die Salerner Gespräche im Dezember, die Gemüsebautagung im Frühjahr, sowie die Bioviehtage Anfang Mai. Dabei werden aktuelle Themen aufgegriffen und Referenten aus den verschiedensten Bereichen, vom Filmregisseur über Geschäftsführer und Betriebsleitern eingeladen, um den breitgefächerten Interessen und zahlreichen neuen Ideen Raum zu gewähren.



Salerner Bioviehtag



Almtagung



Salerner Gespräche

DIE „SALERNE GESPÄCHE“

Podiumsdiskussionen, Impulsreferate und neue Sichtweisen zur Zukunft der Südtiroler Berglandwirtschaft werden seit zwei Jahren im Dezember bei den Salerner Gesprächen aufgegriffen und kritisch betrachtet, um ein Gleichgewicht zwischen Nachhaltigkeit – Ökologie und Ökonomie zu gewährleisten.

Während 2017 zahlreiche Fragen, Problemfelder und ethische Herausforderungen in den Bereichen Land- und Viehwirtschaft aufgezeigt wurden, stand im Dezember 2018 die Nachhaltigkeit und die Ökoeffizienz der Milchproduktion im Bergebiet im besonderen Fokus.

DER FAMILIENERLEBNISTAG – WENN KLEINE FORSCHER AUF ENTDECKUNG GEHEN

Auf Entdeckungsreise begeben sich auch die Kleinsten unserer Gesellschaft im Wonnemonat Mai. „Bereits in den letzten Jahren wurde die Zusammenarbeit zwischen Schule und dem Katholischen Familienverband Südtirol erfolgreich ausgebaut und so stellt der jährlich im Mai stattfindende Familienerlebnistag ein Highlight für Große und Kleine dar. Kindern wird spielerisch und kreativ Wissen vermittelt und der biologische Lebensraum nähergebracht.“⁶⁸ Dabei gilt es Vieles zu entdecken, zu erproben, zu verkosten und zu erlernen.



Kinder beim Pflanzen



Stockbrotgrillens



Auch Tiger üben sich beim Melken



Handabdruck

„SALERNER PROJEKTE“ UND DEREN FRÜCHTE



Kühe aus der Mutterkuhhaltung



Die aktive Beteiligung an zahlreichen regionalen und überregionalen Projekten verlangte neben viel Fleiß und Wissen auch Innovationsgeist, weshalb sich einige „Salerner Produkte“ im alpinen Raum etabliert und gefestigt haben.

BIO*BEEF

Die Fachschule Salern griff 2000 den Wunsch einiger Bauern auf das Fleisch aus biologischer Mutterkuhhaltung gemeinsam zu vermarkten. Im Rahmen des INTERREG-Projektes wurde so die Arbeitsgruppe Biofleisch in Südtirol gegründet. In Anlehnung an „Mutterkuh Schweiz“, mit der konkret und intensiv zusammengearbeitet wurde, erarbeitete das Team Vorschläge für die Südtiroler Berglandwirtschaft.

Diese Arbeitsgruppe setzte sich zum Ziel Südtiroler Bergbauern in der Mutterkuhhaltung zu unterstützen, sie in der biologischen Bewirtschaftung und der Direktvermarktung zu bestärken und die Kunden mit frischem Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung und biologischer Landwirtschaft zu versorgen.

Die Südtiroler Fleisch-Qualitätsmarke „Bio*Beef“ konnte sich, aufgrund ihrer Qualität, erfolgreich auf dem Markt etablieren.⁶⁹ Die fachliche Beratung und Unterstützung von Bio*Beef erfolgt nach wie vor durch die Fachschule Salern.⁷⁰

SCHULE AM BAUERNHOF

Das ESF-Projekt „ROSA II“ umschloss den Lehrgang „Schule am Bauernhof“ sowie auch die Kursfolge „Seniorenbetreuung am Bauernhof und bei Gastfamilien im ländlichen Raum“.

Die Fachschule Salern setzte sich vordergründig mit dem Projekt „Schule am Bauernhof“ auseinander und so wurden für Interessierte Lehrgänge ausgearbeitet und angeboten. Der Schulbetrieb Brugger Hof wurde zum Bio-Lehrbauernhof und zudem entstand eine Lehrmittelkiste mit dem Namen „Mein großer Bauernhof – il mio grande maso“, die in Zusammenarbeit mit dem Sennereiverband Südtirol, der Universität Vechta (D) und dem Mudlerhof Gsies entwickelt wurde.⁷¹

Die Lehrmittelkiste enthält didaktische Materialien zur Vor- und Nachbereitung eines Bauernhofbesuches. Landesweit wurden alle deutsch-, ladinisch- und italienischsprachigen Schulsprengel mit einer solchen Lehrmittelkiste ausgestattet.⁷²



Die Lehrmittelkiste „Mein großer Bauernhof – il mio grande maso“



Übergabe der Lehrmittelkiste an den damaligen italienischen Schullandesrat



Gemüseausstellung



Beerenobstanbau

SOKUL I, II UND III – SONDERKULTUREN ERLEBEN 2007 – 2013 IHREN AUFSCHWUNG

Im Rahmen des ELR (Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum), der vor allem die Förderung der Weiterbildung und Ausbildung im Bereich der Landwirtschaft vorsieht, wurde gemeinsam mit der Bergbauernberatung das Projekt SOKUL (Sonderkulturen) 2007 ins Leben gerufen.

Ziel des Projektes war es, gezielt Weiterbildungen im Bereich der Sonderkulturen (Gemüse, Beerenobst, Kräuter usw.) anzubieten und den Landwirten die naturverbundenen Produktionsmethoden, sowie das nötige Wissen für die Produktion mitzugeben.

Im Rahmen von **SOKUL I** wurde der Schwerpunkt auf den umweltschonenden Anbau von Gemüse für die Direktvermarktung gelegt. Dazu wurden ein umfangreicher Lehrgang, Tagungen, Lehrfahrten und Flurbegehungen organisiert.

SOKUL II war die Fortsetzung des ersten Teils und hatte als Schwerpunkt den umweltschonenden Anbau von Beerenobst.

Darauf aufbauend wurde **SOKUL III** angeboten, welches die beiden vorhergehenden Projekte mit dem Thema Kräuter, Wildobst- und Wildkräuter erweiterte.

Schlüsselaufgabe der Fachschule Salern ist die Bäuerinnen und Bauern zu Neuem zu ermutigen und produktionstechnische Alternativen vorzustellen. Aus diesem Grund entwickelten sich umfangreiche Ausstellungen zu speziellen Gemüsethemen (Kohl-, Salat-, Kräuterausstellung oder Minigemüse) und die dazugehörigen Produktbroschüren.⁷³



Kohlracker



Kräuteranbau



Salate



DIE AUSSTELLUNGEN IM ÜBERBLICK

In mühevollster Kleinarbeit wurden im Laufe der Jahre verschiedene, sehr umfangreiche Ausstellungen in Salern angeboten. Der Anbau, sowie die Bedeutung und die Verwendung der einzelnen Kulturpflanzen wurden unter regionalen und globalen Aspekten unter die Lupe genommen und historisch durchleuchtet. Die einzelnen Stationen der Salerner Ausstellungen:

2000/01	Kürbisse
2002	Raritäten
2003	Kartoffeln und Mais
2005	Salate
2005	Bodenschätze
2006	Kürbisse und Peperoncini
2009	Kohlgemüse
2010	Minigemüse
2011	Kräuter
2012	Salate
2013	Leguminosen
2015	Wildgemüse
2016	Getreide
2018	Faser- und Färbepflanzen

DIE DAZUGEHÖRIGEN PRODUKTBROSCHÜREN

In deutscher und in italienischer Sprache entstanden dazugehörige Produktbroschüren, um die gesammelten Informationen an Besucher und Interessierte weiterzugeben.

2008	Peperoncini
2010	Kohl
2012	Kräuter
2013	Hülsenfrüchte
2016	Getreide



Die Produktbroschüren



PANBIO

Bei PanBio handelt es sich um eine nationale Initiative des italienischen Landwirtschaftsministeriums zur Förderung der Akzeptanz der biologischen Landwirtschaft bei den Konsumenten.

Im Rahmen des Projektes wurden vonseiten der Fachschule Salern mehrere Aktionen gestartet und betreut:

- *Planung, Betreuung und Realisierung von Schulgärten an verschiedenen Standorten in Südtirol*
- *Planung, Betreuung und Realisierung eines interkulturellen Gartens mit Migrantinnen*
- *Erstellen eines Bio Einkaufsführers gemeinsam mit Bioland Landesverband Südtirol*
- *Organisation und Durchführung eines Bio Bauernmarktes*
- *Workshops für Köche von Mensen und Großküchen*
- *Ausarbeitung von didaktischen Materialien (Quiz, Gartenspiel, Merkblätter...) für Grund-, Mittel- und Oberschulen.*⁷⁴



Schulgarten der MS Röd in Bruneck



Der Einkaufsführer



Das Gartenspiel

ALPENGENUß – SAPORI ALPINI

Landwirtschaft trifft Tourismus und Handel, diese Zielvorstellung stand am Anfang des EU-INTERREG-Projektes „AlpenGenuss / SavoriAlpini“, das unter der Federführung der Autonomen Provinz Bozen - Südtirol mit den Projektpartnern Belluno, Osttirol und Salzburg durchgeführt wurde.

Gefördert durch das EU-INTERREG-Programm Italien-Österreich setzten sich die vier Alpenländer gemeinsam die Aufwertung regionaler landwirtschaftlicher Produkte zum Ziel. Dabei wurden konkrete Beiträge zur Verbesserung der grenzüberschreitenden Beziehungen geliefert. Die Erhaltung der Kulturlandschaft und von Arbeitsplätzen, die „Entsaisonalisierung“ der Produkte und Dienstleistungen sowie die Erhöhung der Wettbewerbsfähigkeiten wurden unterstrichen und bildeten die Kernthemen.

In zahlreichen Aktionen ist es dabei gelungen, die Menschen, die die Landwirtschaft, den Tourismus und den Handel in Salzburg, Osttirol, Belluno und Südtirol prägen, zusammenzuführen und sie für ein gemeinsames Ziel zu begeistern.

Das Projekt „AlpenGenuß - Savori Alpini“ ist ein gelungenes Beispiel dafür, wie in Zeiten der Veränderungen Organisationen voneinander lernen und sich gegenseitig unterstützen können: Herausforderungen gemeinsam annehmen, gemeinsam nach Lösungen suchen und Konzepte erarbeiten und diese auch gemeinsam umsetzen.

Im Rahmen vieler interregionaler und regionaler Initiativen haben engagierte Lehrkräfte gemeinsam mit ihren Schülerinnen und Schüler Rezepte gesammelt,



AlpenGenuß und seine Beteiligten

diese neu interpretiert und selbst erprobt. Das didaktische Kochlehrbuch ist ein Beispiel der vielen Projektergebnisse und somit Ausdruck für die Kreativität und das Innovationspotential, das in den jungen Menschen steckt. Die Lehrkräfte der Fachschule Salern erstellten diesbezüglich didaktisches Material und Unterrichtseinheiten in digitaler und analoger Form, um eine nachhaltige Landwirtschaft dem Tourismus und auch deren Ausbildungsstätten näher zu bringen.⁷⁵

DIE EUROPAREGION TIROL UND DIE FACHWETTBEWERBE

Im Jahre 1995 initiierte der damalige Direktor der landwirtschaftlichen Ausbildung in Nordtirol Ludwig Partl einen gemeinsamen Wintersporttag aller Fachschulen der Europaregion Tirol. Im Laufe der Jahre kam eine jährliche Direktorenkonferenz und alle zwei Jahre der Kulturtag hinzu.

Im Jahre 2008 rief die Fachschule Salern einen gemeinsamen Wettbewerb für die Schülerinnen und Schüler der Landwirtschaftsschulen innerhalb der Euregio ins Leben. Dieser wird seitdem jährlich an einem der Standorte ausgeführt.

Für Südtirol sind dies die Standorte:

- FS Fürstenburg in Mals
- FS Dietenheim
- FS Salern



Das Siegerfoto des diesjährigen Wettbewerbs

Für Nordtirol:

- *Die landwirtschaftliche Landeslehranstalt LLA Weitau in St. Johann in Tirol*
- *Die landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst*
- *Die landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz*

Für Osttirol:

- *Die landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz*

Für das Trentino:

- *Die Landwirtschaftsschule von San Michele all'Adige*

Im Mai eines jeden Schuljahres findet die sogenannte „Mobilitätswoche in der Euregio“ statt, in der Schülerinnen und Schüler eine andere Landwirtschaftsschule im Großraum Tirol besuchen und dort eine Woche lang unterrichtet werden. Jedem Auszubildenden werden somit neue Möglichkeiten innerhalb der Europaregion Tirol geboten und aufgezeigt.



Beim Gräserbestimmen



Angebote für Migrantinnen



Die Gruppe aus Rumänien auf einem UaB-Betrieb

EMPOWERMENT – EIN PROJEKT FÜR GEFLÜCHTETE FRAUEN

Die Fachschule Salern organisiert im Bereich Hauswirtschaft Lehrgänge in Zusammenarbeit mit öffentlichen Körperschaften. Eines der neuesten Projekte bildet dabei das Projekt EMPOWERMENT – Ein Projekt für geflüchtete Frauen in Kooperation mit den Organisationen „Volontarius“, der Caritas Diözese Bozen-Brixen, „donnenissá - nissáfrauen“ sowie dem Ressort für Gesundheit, Sport, Soziales und Arbeit und der Abteilung 14 – Deutsche Kultur.

Frauen mit Migrationshintergrund werden dabei theoretische und praktische Grundkenntnisse im Bereich Hauswirtschaft und Ernährungslehre sowie sprachliche Kompetenzen und Hilfestellungen bei Kontaktaufnahmen mit potentiellen Arbeitgebern näher gebracht.

FIT FÜR DIE LANDWIRTSCHAFT AUCH IN RUMÄNIEN

Seit mehr als acht Jahren besteht eine Kooperation zwischen dem Landwirtschaftsressort in Südtirol und Rumänien. Initiatoren waren der damalige Landesrat Hans Berger und der ehemalige Kommissar für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung, Dacian Ciolos aus Rumänien. Das Ziel dieser Übereinkunft ist, den rumänischen Bauern und Touristikern Wege der Produktverarbeitung in der Landwirtschaft und Formen des landwirtschaftlichen Fremdenverkehrs näherzubringen. Seit damals werden immer wieder Fortbildungsfahrten der Rumänen nach Südtirol organisiert, die an der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Salern“ stattfinden.

DIE NETZWERKE DER FACHSCHULE SALERN

Die Fachschule kann heute auf ein breit aufgestelltes Netzwerk zurückgreifen, so gehören folgende Partner dazu:

- *die Ämter der Forst-, der Landwirtschaft, der Veterinärmedizin*
- *das Amt für Senioren und der Sozialsprengel*
- *alle bäuerlichen Verbände: der Südtiroler Bauernbund, die Südtiroler Bäuerinnenorganisation, die Südtiroler Bauernjugend und die Seniorenvereinigung im Südtiroler Bauernbund*
- *der Beratungsring Berglandwirtschaft - BRING*
- *das Versuchszentrum Laimburg*
- *Bioland*
- *FiBL, eine schweizerische Forschungseinrichtung zur biologischen Landwirtschaft*
- *der Südtiroler Sennereiverband*
- *der Milchhof Sterzing*
- *die Obstgenossenschaft Melix*
- *Bio*Beef*
- *WippLand*
- *der Sortengarten Südtirol*
- *der Imkerbund*
- *der Imkerbezirk Brixen*
- *die Schulverbünde Eisacktal und Wipptal*
- *die Landesberufsschule für Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ in Brixen*
- *die Landesberufsschule für Handel, Handwerk und Industrie „Christian Josef Tschuggmall in Brixen*

- *das Pädagogische Beratungszentrum*
- *die Bezirksgemeinschaften im Eisacktal und Wipptal*
- *der Katholische Familienverband Südtirol*
- *das Jugendhaus Kassianeum in Brixen*
- *der Jugenddienst Klausen*
- *die Arbeitsgemeinschaft Südtiroler Heime a*sh*

Die Fachschule ist Mitglied:

- *der Plattform „Achtsame Biolandwirtschaft im Netzwerk“ und*
- *des Verbandes der handwerklichen Milchverarbeitung e.V., kurz VHM.*



SCHULJAHR 2018 – 2019

Titelbild, Fotograf ©Manuel Kottersteger

- S. 2, Regenbogen – Mit Zuversicht in die Zukunft, aus: Archiv Salern.
- S. 3, Frau Direktorin Juliane Gasser Pellegrini, Archiv Salern.
- S. 4, Sonnenblume mit Hummel, aus: Archiv Salern.
- S. 5, Garten, aus: Archiv Salern.
- S. 6, Hotel Salern 1912, aus: Riedmann, Gerhard, Salern.
Das Seminar der Tiroler Kapuziner, S. 21.
- S. 6, Salern nach der Adaptierung 1918, aus: Riedmann, Salern, S. 23.
- S. 6, Auszug aus den „Bozner Nachrichten“ aus: https://digital.tessmann.it/tessmannDigital/Suche;jsessionid=81B1BFA1835AE1A1A9A9700730249EC3F?query=Salern&filterF_type=Newspaper
- S. 7, Studiersaal, aus: Riedmann, Salern, S. 80.
- S. 7, Speisesaal, aus: Riedmann, Salern, S. 131.
- S. 8, Umbau Salern, aus: Riedmann, Salern 134 und 137.
- S. 9, Salern – alte Aufnahmen, aus: Archiv Salern.
- S. 10, Vogelperspektive von Salern, aus: Riedmann, Salern, S. 140.
- S. 12, Der Bühlerhof, aus: Archiv Salern.
- S. 12, Die zwei Direktorinnen, aus: Archiv Salern.
- S. 13, Nähen, aus: Archiv Salern.
- S. 13, Sommerkurse für und mit Kindern, aus: Archiv Salern.
- S. 14, Praxis - hautnah, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 16, Milchverarbeitung, aus: Archiv Salern.
- S. 16, Gemüseanbau, aus: Archiv Salern.
- S. 16, Rassen in Salern, aus: Archiv Salern.
- S. 16, Urlaub auf dem Bauernhof, aus: Fotograf ©Alessandro Gandolfi.
- S. 17, Beim Holzarbeiterkurs, aus: Fotograf ©Deghenghi
- S. 18, Landesrat Berger und Frau Pellegrini, aus: Archiv Salern.
- S. 19, Salerner Tiere auf der Weide, aus: Archiv Salern.
- S. 20, Gelebter Schulalltag, aus: Archiv Salern.
- S. 22, Der Alte Brugger Hof, aus: Archiv Salern.
- S. 22, Abbruch des alten Brugger Hofes, aus: Archiv Salern.

- S. 23, Alter und neuer Brugger Hof, aus: Archiv Salern.
- S. 24, Der Brugger Hof beim Umbau zum Laufstall, aus: Archiv Salern.
- S. 26, Muttergebundene Kälberhaltung, aus: Archiv Salern.
- S. 27, Rassen in Salern, aus: Archiv Salern.
- S. 27, Das Lacaune Milchschaft, aus: Archiv Salern.
- S. 28, Bei der Ernte, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 28, Gewächshaus und Schaugarten, aus: Archiv Salern.
- S. 29, Der Sterzinger Roggen, aus: Archiv Salern.
- S. 29, Bei der Kornsaat, aus: Archiv Salern.
- S. 29, Die Roggenernte, aus: Fotograf ©Deghenghi.
- S. 30, Die Biene, aus: Archiv Salern.
- S. 30, Beim Imkern, aus: Archiv Salern.
- S. 31, Bei der Milchverarbeitung, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 31, Salerner Produktvielfalt, aus: Archiv Salern.
- S. 32, Landtechnik, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 32, Metallverarbeitung, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 32, Holzverarbeitung, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 33, Konkrete Vorarbeiten, aus: Archiv Salern.
- S. 34, Salerner Lehrküche, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 34, Geschmackswelt Küche, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 35, Der Brotbackofen, aus: Archiv Salern.
- S. 35, Beim Brotbacken, aus: Fotograf ©Deghenghi.
- S. 36, Das Salerner Ladele, aus: Archiv Salern.
- S. 37, Unsere Partnerschule in Tabocas, aus: Archiv Salern.
- S. 37, Scheckübergabe für die Partnerschule in Brasilien, aus: Archiv Salern.
- S. 38, Einweihung durch LH Luis Durnwalder, aus: Archiv Salern.
- S. 38, Segnung des Heims durch P. Pius, aus: Archiv Salern.
- S. 39, Heimleben und Alltag, aus: Fotograf ©Lafogler.
- S. 39, Heimleben und Alltag, aus: Archiv Salern.
- S. 40, Die Weiterbildungsbroschüren im Laufe der Zeit, aus: Archiv Salern.
- S. 41, Salerner Bioviehtag, aus: Archiv Salern.

BILDVERZEICHNIS

- S. 41, Almtagung, aus: Archiv Salern.
- S. 42, Einladung zu den Salerner Gesprächen, aus: Archiv Salern.
- S. 43, Logo vom KFS, aus: <https://www.familienverband.it/>
- S. 43, Bilder zum Familienerlebnistag, aus: Archiv Salern.
- S. 44, Logo Bio*Beef, aus: <http://www.biobeef.it/de/>
- S. 44, Kühe aus der Mutterkuhhaltung, aufgenommen von Markus Lintner.
- S. 45, Die Lehrmittelkiste – Mein großer Bauernhof – il mio grande maso, aus: Archiv Salern.
- S. 45, Übergabe der Lehrmittelkiste an den damaligen italienischen Landesschulrat, aus: Archiv Salern.
- S. 46, Gemüseausstellung, aus: Archiv Salern.
- S. 46, Beerenobstanbau, aus: Archiv Salern.
- S. 47, Kräuteranbau, aus: Archiv Salern.
- S. 47, Der Kohllacker, aus: Archiv Salern.
- S. 47, Salate, aus: Archiv Salern.
- S. 48, Die Kartoffeln, aus: Archiv Salern.
- S. 48, Salate, aus: Archiv Salern.
- S. 48, Leguminosen, aus: Archiv Salern.
- S. 48, Getreideähren, aus: Archiv Salern.
- S. 48, Faser- und Färbepflanzen, aus: Archiv Salern.
- S. 49, Die Produktbroschüren im Laufe der Jahre, aus: Archiv Salern.
- S. 49, Getreideähren, aus: Archiv Salern.
- S. 49, Der Kohllacker, aus: Archiv Salern.
- S. 49, Kichererbse, aus: Archiv Salern.
- S. 50, Bilder der Schulgärten in der MS Röd, aus: Archiv Salern.
- S. 50, Der Einkaufsführer, aus: Archiv Salern.
- S. 50, Das Gartenspiel, aus: Archiv Salern.
- S. 51, AlpenGenuß und seine Beteiligten, aus: Archiv Salern.
- S. 52, Das Siegerfoto des diesjährigen Wettbewerbs, aus: Archiv Salern.
- S. 52, Beim Gräserbestimmen, aus: Archiv Salern.
- S. 54, Bilder zur Weiterbildung für geflüchtete Frauen und Rumäninnen, aus: Archiv Salern.
- S. 57, Gruppenfoto Schuljahr 2018 – 2019, aus: Fotograf ©Sebastian Zingerle.
- S. 63, Sonnenblume, aus: Archiv Salern.

- ¹ Parschalk, Ernst, Sehnsucht Sommerfrische. Vahrn zwischen Idylle und Aufbruch. 100 Jahre Verschönerungs- und Tourismusverein Vahrn, Vahrn, Bozen 1998, S. 24.
- ² Parschalk, Sehnsucht Sommerfrische, S. 29.
- ³ Parschalk, Sehnsucht Sommerfrische, S. 18.
- ⁴ Riedmann, Gerhard, Salern. Das Seminar der Tiroler Kapuziner, S. 20.
- ⁵ Riedmann, Salern, S. 21-22; Parschalk, Sehnsucht Sommerfrische, S. 37.
- ⁶ Riedmann, Salern, S. 22; Parschalk, Sehnsucht Sommerfrische, S. 48.
- ⁷ Riedmann, Salern, S. 25.
- ⁸ Riedmann, Salern, S. 80-81.
- ⁹ Riedmann, Salern, S. 130.
- ¹⁰ Riedmann, Salern, S. 83.
- ¹¹ Riedmann, Salern, S. 86.
- ¹² Riedmann, Salern, S. 97-98.
- ¹³ Riedmann, Salern, S. 133-135.
- ¹⁴ Zit. nach: Riedmann, Salern, S. 136.
- ¹⁵ Riedmann, Salern, S. 136.
- ¹⁶ Riedmann, Salern, S. 137-140.
- ¹⁷ Riedmann, Salern, S. 107.
- ¹⁸ Lochmann, Michael, Geschichte und Zukunft. Jubiläen der Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft und der Dienststelle Bergbauernberatung 2009, Bozen 2010, S. 34-35
- ¹⁹ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 41.
- ²⁰ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 59.
- ²¹ Interview mit Karl Gallmeter am 23. August 2018.
- ²² Riedmann, Salern, S. 110.
- ²³ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 76.
- ²⁴ Skriptum von Filippa, S. 3.
- ²⁵ o.A., Die Land-, Forst- und Hauswirtschaftliche Berufsbildung, o.J., S. 9.
- ²⁶ Interview mit Angelika Weichsel-Mitternützner am 23. August 2018.
- ²⁷ Riedmann, Salern, S. 110.
- ²⁸ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 152.
- ²⁹ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 153.
- ³⁰ Zit. nach: Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 154.

LITERATURVERZEICHNIS

- ³¹ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 154.
- ³² Interview mit Juliane Gasser Pellegrini am 3. August 2018; Siehe dazu: Verordnung des Staatspräsidenten vom 15. März 2010, Nr. 87 betreffend die Neuordnung der staatlichen Lehranstalten, Artikel 6, Absatz 5.
- ³³ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 154.
- ³⁴ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/ausbildung/fachmann-landwirtschaft.asp> [21.08.2018].
- ³⁵ Interview mit Karl Gallmetzer und Angelika Weichsel-Mittertutzner am 23. August 2018.
- ³⁶ Interview mit Juliane Gasser Pellegrini am 3. August 2018.
- ³⁷ Interview mit Markus Lintner am 31. August 2018.
- ³⁸ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 150.
- ³⁹ Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 150.
- ⁴⁰ Interview mit Juliane Gasser Pellegrini am 3. August 2018.
- ⁴¹ Interview mit Karl Gallmetzer am 10. August 2018.
- ⁴² Lochmann, Geschichte und Zukunft, S. 150.
- ⁴³ Interview mit Karl Gallmetzer am 10. August 2018.
- ⁴⁴ Interview mit Karl Gallmetzer am 10. August 2018.
- ⁴⁵ Interview mit Karl Gallmetzer am 10. August 2018.
- ⁴⁶ Interview mit Karl Gallmetzer am 21. August 2018.
- ⁴⁷ Interview mit Karl Gallmetzer am 23. August 2018.
- ⁴⁸ Siehe dazu: <https://www.schafzucht-online.de/Lacaune-Milchschaf,QUIEPTUxOTk3MjgmTUIEPTQ4MA.html> [23.08.2018].
- ⁴⁹ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/gewaechshaus-schaugarten.asp> [21.08.2018].
- ⁵⁰ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/gewaechshaus-schaugarten.asp> [21.08.2018].
- ⁵¹ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/gewaechshaus-schaugarten.asp> [21.08.2018].
- ⁵² Zit. nach: <http://www.fachschule-salern.it/ausbildung/fachmann-landwirtschaft.asp> [21.08.2018].
- ⁵³ <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/gewaechshaus-schaugarten.asp> [21.08.2018].
- ⁵⁴ Interview mit Angelika Weichsel-Mittertutzner am 23. August 2018.
- ⁵⁵ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/959.asp> und http://www.fachschule-salern.it/download/Weiterbildungsbroschuere_Salern_2018-2019.pdf [21.08.2018].
- ⁵⁶ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/959.asp> [21.08.2018].
- ⁵⁷ Gallmetzer, Karl, Betriebsbeschreibung des Bruggerhofes, August 2018.
- ⁵⁸ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/schulsennerei.asp> [21.08.2018].
- ⁵⁹ Siehe dazu: http://www.fachschule-salern.it/download/Weiterbildungsbroschuere_Salern_2018-2019.pdf [21.08.2018].

- ⁶⁰ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/schulsennerei.asp> [21.08.2018].
- ⁶¹ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/werkstaetten.asp> [30.08.2018].
- ⁶² Interview mit Angelika Weichsel-Mitterrutzner am 23. August 2018.
- ⁶³ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/lehrkueche.asp> [23.08.2018].
- ⁶⁴ Interview mit Angelika Weichsel-Mitterrutzner am 23. August 2018.
- ⁶⁵ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/unsere-schule/1036.asp> [30.08.2018].
- ⁶⁶ Siehe dazu: http://www.fachschule-salern.it/download/Weiterbildungsbroschuere_Salern_2018-2019.pdf [24.08.2018].
- ⁶⁷ Interview mit Pellegrini Gasser Juliane am 14. Oktober 2018.
- ⁶⁸ Interview mit Angelika Weichsel-Mitterrutzner am 23. August 2018.
- ⁶⁹ Interview mit Markus Lintner am 31. August 2018; Siehe auch: <http://www.biobeef.it/de/> [31.08.2018].
- ⁷⁰ Interview mit Markus Lintner am 31. August 2018.
- ⁷¹ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/projekte/kiste-bauernhof-schule.asp> [30.08.2018].
- ⁷² Vgl. dazu: <https://www.baewerinnen.it/soziale-landwirtschaft/schule-am-bauernhof/270-lehrmittelkiste.html> [21.08.2018].
- ⁷³ Interview mit Krause Michaela am 26. Oktober 2018.
- ⁷⁴ Interview mit Krause Michaela am 26. Oktober 2018.
- ⁷⁵ Vgl. dazu: <http://www.fachschule-salern.it/projekte/969.asp> [12.09.2018].



**Fachschule für Land- und
Hauswirtschaft Salern**

Salernstrasse 26, I-39040 Vahrn
T 0472 833 711, F 0472 833 812
fs.salern@schule.suedtirol.it
www.fachschule-salern.it

