

LAIMBURG REPORT





INHALTSVERZEICHNIS

- 4** Vorwort
- 6** Jubiläumsjahr 2025
- 8** 1975 – 2025: 50 Jahre Versuchszentrum Laimburg
- 14** Standorte und Versuchsflächen
- 16** Aus der Praxis für die Praxis
- 20** Team
- 24** Ausgewählte Drittmittelprojekte
- 26** Arbeiten am Versuchszentrum Laimburg
- 30** Chancengleichheit und Vielfalt
- 32** Forschungsnetzwerk und Internationalisierung
- 34** Forschung trifft Unternehmen und Start-Ups
- 36** Forschungssupport und Wissenschaftskommunikation
- 38** Institut für Obst- und Weinbau
- 44** Institut für Pflanzengesundheit
- 50** Institut für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität
- 56** Institut für Berglandwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung
- 62** Strukturierte Verwaltung zur Unterstützung der Forschungstätigkeit
- 64** Ausblick





VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG: **SEIT 50 JAHREN BRÜCKE ZWISCHEN LANDWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT**

Das Versuchszentrum Laimburg entstand im Jahr 1975 als eine der Errungenschaften des zweiten Autonomiestatus. Als angewandte Forschungseinrichtung legte das Versuchszentrum Laimburg von Beginn an besonderen Wert darauf, seine Forschung auf die Anforderungen und konkreten Probleme der Praxis auszurichten und Wissen effektiv an die Beratung sowie an die Landwirtinnen und Landwirte weiterzugeben.

Anfangs konzentrierte sich die Forschungsarbeit auf den Obst- und Weinbau sowie auf Bodenuntersuchungen und Lagerungstechnik. Im Laufe der Jahre erweiterten sich die Forschungsbereiche des Versuchszentrums Laimburg um den Acker- und Kräuteraanbau, die Grünlandwirtschaft, den Freilandgemüsebau, Beeren und Steinobst sowie den Gartenbau. Mit der Ausweitung der Forschung von der Primärproduktion auf verarbeitete Lebensmittel wie Fleischprodukte und Obst- und Gemüseerzeugnisse sowie dem damit verbundenen Einstieg in das Netzwerk des NOI Techpark erschloss das Versuchszentrum Laimburg neue Zielgruppen und deckt somit die gesamte Wertschöpfungskette ab.

Heute ist das Versuchszentrum Laimburg ein zentraler Bestandteil des Landwirtschaftssektors und des Wissenschaftssystems in Südtirol, ein Garant für Lebensmittelsicherheit sowie ein international anerkanntes Forschungsinstitut. Es begleitet die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung mit fundierter Forschung, praxisnahen Versuchen und fachlicher Beratung. Durch die Nutzung modernster Methoden und neuester Erkenntnisse aus der Grundlagenforschung stellt das Versuchszentrum sicher, dass sich Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung kontinuierlich weiterentwickeln und zukunftsfähig bleiben.

Die thematische Breite macht es zu einer zentralen Anlaufstelle für verschiedenste Betriebe. Besonders der Austausch auf Augenhöhe mit den Vertreterinnen und Vertretern der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung trägt dazu bei, gemeinsam praktikable Lösungen zu entwickeln – für mehr Qualität, höhere Wertschöpfung sowie eine zukunftsfähige Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Der Erfolg der vergangenen fünf Jahrzehnte ist vor allem dem Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu verdanken – und dem kontinuierlichen Dialog mit den Akteurinnen und Akteuren der Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung.

Die Herausforderungen, vor denen Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung heute stehen, sind groß: Neue Sorten werden eingeführt, neue Schädlinge und Krankheiten treten – auch infolge des Klimawandels – auf und die Anforderungen an Lebensmittelqualität und -sicherheit steigen. Gleichzeitig gilt es, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit in Einklang zu bringen. Das Versuchszentrum Laimburg spielt dabei eine entscheidende Rolle. Wissenschaftlich fundiert, in der Gesellschaft verwurzelt und wegweisend – Ziel des Versuchszentrums Laimburg ist und bleibt es, mit angewandter Forschung und Grundlagenforschung die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung auf die kommenden Herausforderungen vorzubereiten.

Luis Walcher,
Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Tourismus

Michael Oberhuber,
Direktor des Versuchszentrums Laimburg

JUBILÄUMSJAHR 2025



AUFTAKTVERANSTALTUNG

Den Auftakt zum Jubiläumsjahr bildete am 15. Januar eine Veranstaltung im Stadthof-Gebäude in Pfatten. Daran nahmen auch die Pioniere des Versuchszentrums Laimburg Luis Durnwalder und Klaus Platter teil und blickten auf die Anfänge und die Entwicklung der ersten Forschungseinrichtung Südtirols zurück. Im Rahmen der Feier wurde auch das überarbeitete Logo des Versuchszentrums Laimburg offiziell vorgestellt. Es verleiht dem Versuchszentrum ein modernes Erscheinungsbild für die kommenden Jahre.

Luis Durnwalder, einer der Pioniere des Versuchszentrums Laimburg, und Klaus Platter, Wegbereiter und langjähriger Vizedirektor des Versuchszentrums Laimburg



CITIZEN SCIENCE ZUM RUNDEN GEBURTSTAG

Im Jubiläumsjahr konnte die Bevölkerung aktiv an einem Forschungsprojekt des Versuchszentrums Laimburg mitarbeiten. Im Sommer 2024 hatte sie im Rahmen einer Abstimmung das Projekt *Bloomiverse – Wer sät, der erntet (Daten)* zu ihrem Favoriten gewählt. *Bloomiverse* wurde daraufhin in das Tätigkeitsprogramm 2025 aufgenommen und startete im Frühjahr mit über 160 Teilnehmenden aus ganz Südtirol. Diese erhielten Saatgut, Topf, Erde und eine Anleitung zur Aussaat und Datenerhebung. Die Saatgutprobe enthielt fünf einheimische Wildpflanzenarten regionaler Herkunft: Gewöhnliche Margerite, Wiesen-Flockenblume, Spitzwegerich, Klatschnelke und Wiesenklees. Anhand der von den Teilnehmenden erhobenen Daten können die Forschenden des Versuchszentrums untersuchen, wie sich die Pflanzen in verschiedenen Landesteilen – sprich bei unterschiedlichen Temperaturen und variierendem Nährstoffniveau – entwickeln.



Anlässlich des runden Geburtstags hat das Versuchszentrum Laimburg einen neuen **Instagram-Kanal** lanciert, um allen Interessierten Einblicke in seine Arbeit zu geben.



OPEN DAY

Im Mai fand ein Open Day für die Öffentlichkeit statt. Bei den Führungen durch die Apfelversuchsanlagen, das digitale Freilandlabor LIDO, die Stein- und Beerenobstanlagen, den historischen Felsenkeller und die Schau-gärten wurde moderne Forschung für alle erlebbar. Die „Laimburg-Band“ – bestehend aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – sowie ein DJ umrahmten das Fest musikalisch. Buffet und Wein vom Landesweingut Laimburg sorgten für die kulinarische Verköstigung der Gäste.

Führung durch den Felsenkeller beim Open Day



Zartes Gleichgewicht © Michaela Wellenzohn



PHOTO ACTION: NATURE IN FOCUS

Mit der *Photo Action: Nature in Focus* hat das Versuchszentrum Laimburg die Bevölkerung der Region Trentino-Südtirol eingeladen, innezuhalten und die Natur mit der Kamera neu zu entdecken. Unter dem Motto „In stillness, nature whispers. Click.“ konnten alle Fotografie-Interessierten Beiträge zu den drei Kategorien Symmetrie, Lokale Artenvielfalt sowie Farbkontraste einreichen. Die Teilnahme stand allen Personen ab 18 Jahren offen und lief vom 7. Juli bis zum 7. September 2025. Im Oktober wurden ausgewählte Fotos im Rahmen einer öffentlichen Ausstellung am NOI Techpark in Bozen präsentiert.



In der Umarmung von Licht und Schatten © Gabriel Demetz

Feuerlibelle © Daniel Larentis



WEITERE AKTIVITÄTEN

Zum Jubiläum erschien auch der neue, dreiteilige **Imagefilm**, der Einblicke in die Geschichte, Forschung und Erfolge des Versuchszentrums Laimburg bietet. Eine 160 Seiten starke **Festschrift** gibt einen historischen Rückblick auf die ersten 50 Jahre des Versuchszentrums. Auch eine **neue Webseite** wurde 2025 lanciert. Das Landesweingut Laimburg kreierte eigens einen **Jubiläumssekt**. Die Trauben stammen aus Dietenheim im Pustertal, wo sie auf 900 Metern Meereshöhe gedeihen. Verwendet wurde die pilzwiderstandsfähige Rebsorte Solaris, die für ihr vielfältiges Aromaspektrum und ihre rassige Säure bekannt ist. Der Jubiläumssekt ist 30 Monate auf der Feinhefe in traditioneller Flaschengärung gereift und auf 130 Flaschen limitiert. Seinen Höhepunkt und Abschluss fand das Jubiläumsjahr im November mit einem **Festsymposium**, bei dem Referentinnen und Referenten aus dem In- und Ausland über Impulse der Wissenschaft für Gesellschaft und Wirtschaft diskutierten und zugleich einen Blick in die Zukunft warfen.

1975 – 2025: 50 JAHRE VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

1. BRONZE- UND FRÜHE EISENZEIT: GRÄBERFELD UND SIEDLUNG

Bereits vor über 3.000 Jahren lebten bis zu 1.000 Menschen auf dem Areal des heutigen Versuchszentrums Laimburg. Zahlreiche Funde belegen diese Jahrtausendelange Besiedlung bis zurück in die späte Bronzezeit, darunter ein Gräberfeld, ein Bronzepferd aus dem 8. bis 9. Jahrhundert v. Chr. sowie ein außergewöhnlich gut erhaltenes Haus aus der Eisenzeit. Nachbildungen einiger Funde sind heute im Felsenkeller des Versuchszentrums Laimburg zu sehen. Ein besonderer kulturgeschichtlicher Beleg für den frühen Weinbau in der Region sind 2.400 Jahre alte Traubenkerne aus einer rätischen Siedlung.



Bronzepferd aus dem 8. bis 9. Jahrhundert v. Chr.

2. RUINE LAIMBURG: NAMENSGEBERIN AUS DEM MITTELALTER

Das Versuchszentrum Laimburg trägt seinen Namen nach der Ruine Laimburg, die am Kreiter Sattel direkt oberhalb des Versuchszentrums thront. Die Burg wurde im 13. Jahrhundert errichtet und von Graf Meinhard II. von Tirol dem Bozner Bürger Heinrich Laian, dem

die Burg vermutlich ihren Namen verdankt, zu Lehen übergeben. Im 14. Jahrhundert war sie im Besitz der Herren von Rottenburg. 1339 und 1341 wurde sie von den Truppen des Bischofs von Trient erobert und dabei stark beschädigt, danach jedoch wieder instandgesetzt und erweitert. 1410 ging die Laimburg im Zuge der Rottenburger Fehde an Herzog Friedrich IV. mit der leeren Tasche über. Bereits Ende des 15. Jahrhunderts wurde die Laimburg aufgegeben und war schon im 17. Jahrhundert nur noch eine Ruine.



Ruine Laimburg am Kreiter Sattel © A. Pürgstaller

3. STADLHOF: ERZIEHUNGSANSTALT UND PSYCHIATRISCHE ANSTALT

1891 erwarb die Tiroler Landesregierung 150 Hektar Grund zur Errichtung einer sogenannten Besserungsanstalt für gefährdete und schwererziehbare Jugendliche, die auf den landwirtschaftlichen Gründen als Teil ihrer Erziehung arbeiten mussten. 1924 wurde die Anstalt geschlossen, und der Gutshof wurde der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt von San Michele angegliedert. Erst 1938 wurde die Anstalt unter der Leitung der psychiatrischen Klinik in Pergine als „Landwirtschaftliche Siedlung für ruhige Geisteskranke“ wiedereröffnet. Ab 1963 erhielt das nunmehrige „Landesinstitut für Psychiatrische Arbeitstherapie Stadlhof“ eine eigene medizinische Leitung und verfügte über 100 Plätze für Män-

ner und 50 Plätze für Frauen. Die meisten davon waren Langzeitpatientinnen und -patienten und arbeiteten in der Gärtnerei und Landwirtschaft. Im Jahr 1985 wurde die psychiatrische Anstalt Stadlhof aufgrund einer Gesetzesreform geschlossen.

4. AUFBAU DER LANDWIRTSCHAFTLICHEN BERATUNG UND AUSBILDUNG

Bereits 1874 gründete der Landtag in Tirol eine landwirtschaftliche Schule mit Versuchsanstalt in San Michele all'Adige. Nach 1918 nahm die Schule in San Michele allerdings nur mehr wenige Schüler aus Südtirol auf, worunter die landwirtschaftliche Aus- und Weiterbildung im Land stark litten. Bereits 1952 bemühte sich der 1947 gegründete Absolventenverein landwirtschaftlicher Schulen (ALS) um die Errichtung einer Fachschule mit ausreichend landwirtschaftlicher Fläche. 1957 entstand in Pfatten das „Landesgut Laimburg“ durch die Ausgliederung von 40 Hektar landwirtschaftlicher Fläche aus der landeseigenen psychiatrischen Anstalt Stadlhof. Der Betrieb umfasste Obst- und Weinbau, Ackerbau, Viehwirtschaft und bildete den Grundstein für die geplante Schule.

5. DIE FACHSCHULE LAIMBURG

Von 1958 bis 1960 wurde die Obst- und Weinbauschule Laimburg mit Betriebs- und Verwaltungsgebäuden, Internat, Keller, Stadel und einem Laufstall für 60 Großvieheinheiten erbaut. 1962 nahm die Obst- und Weinbauschule Laimburg den Betrieb auf und startete mit einer 1. Klasse von 27 Schülern einen zweijährigen Lehrgang mit theoretischem Unterricht am Vormittag und Praxisunterricht am Nachmittag im angeschlossenen landwirtschaftlichen Betrieb, dem „Landesgut Laimburg“. Am 6. Mai 1967 wurde die Obst- und Weinbauschule Laimburg offiziell eingeweiht.

6. 1970-1975: DIE ENTSCHEIDENDEN JAHRE

Mit dem zweiten Autonomiestatut erlangte Südtirol 1972 die primäre Gesetzgebungskompetenz im Bereich Ausbildung und Forschung in der Landwirtschaft sowie die entsprechenden Geldmittel, um strukturelle Voraussetzungen für einen modernen Obst- und Weinbau zu schaffen. Bis dahin lag die Zuständigkeit für landwirtschaftliche Ausbildung und Versuchstätigkeit bei der Region Trentino-Südtirol, die diese Tätigkeiten an die damalige Versuchsanstalt in San Michele all'Adige delegiert hatte. Am 3. November 1975 erfolgte die

offizielle Gründung des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg mit Landesgesetz Nr. 53 vom 3. November 1975. Erster Direktor des Versuchszentrums war Hermann Mantinger.



Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Ende der 1970er Jahre

7. DIE ANFÄNGE DES VERSUCHSZENTRUMS LAIMBURG

Bereits 1974 wechselten Reinhold Stainer (Pomologie), Carlo Nardin (Lagerung) und der Techniker Günther Giuliani von der Versuchsanstalt in San Michele an das Versuchszentrum Laimburg. Hermann Mantinger (Obstbau), Klaus Platter (Kellerwirtschaft), Josef Vigl (Pflanzenschutz und Physiologie) und der Techniker Johann Gasser wurden von der Schule Laimburg an das Versuchszentrum überstellt. Bei der Gründung des Versuchszentrums 1975 standen somit sieben Personen für die Versuchstätigkeit zur Verfügung. Für die Versuche im Weinbau waren der Fachlehrer für Weinbau Andreas Weiss sowie Eduard Spitaler und Heinrich von Mörl zuständig, die aber weiterhin im Schulstellenplan verblieben.



Altes Hauptgebäude Versuchszentrum Laimburg

8. AUF- UND UMBAU: INFRASTRUKTUREN FÜR DIE VERSUCHSTÄTIGKEIT

In den Jahren 1972 und 1973 wurde das Versuchslagerhaus gebaut, um Lagerungsversuche unter Praxisbedingungen umzusetzen. Damit wurde der Grundstein für die erfolgreiche Weiterentwicklung der Obstlagerung in Südtirol gelegt. 1976 wurde die Viehzucht am Standort Laimburg eingestellt und der Tierbestand zur Außenstelle des Landesguts Laimburg „Mair am Hof“ in Dietenheim ausgelagert bzw. verkauft. Dietenheim diente zudem als primärer Versuchsstandort für den Ackerbau und die Grünlandwirtschaft. 1976-1979 wurde der Laufstall zum neuen Hauptgebäude mit Büroräumen und einer Aula umgebaut. Auch die neuen Labors für Agrikulturchemie entstanden hier nach der Übernahme des Labors für Bodenuntersuchungen vom Südtiroler Hauptverband. Der Keller wurde erneuert, eine Mensa eingerichtet und die ehemalige Melkstation in Büros für die Verwaltung umgebaut.



Anfänge des Versuchszentrums: Der Stall wurde später zum Hauptgebäude umgebaut

9. VOM LANDESGUT LAIMBURG ZUR GUTSVERWALTUNG LAIMBURG

1970 folgte Klaus Platter auf Alfred Petermeier als Leiter des „Landesgutes Laimburg“. Mit der Gründung des Versuchszentrums Laimburg 1975 wurde das „Landesgut Laimburg“ als „Gutsverwaltung Laimburg“ Teil des Versuchszentrums und Klaus Platter dessen Vizedirektor. Die Gutsverwaltung bewirtschaftete die landeseigenen landwirtschaftlichen Flächen, stellte diese für wissenschaftliche Versuche bereit, pflegte die Versuchsanlagen und entwickelte die Betriebe zu Demonstrationsanlagen für neue Kulturformen und Anbaumethoden weiter. Außerdem stellte sie dem Versuchswesen

technische Geräte sowie bei Bedarf wissenschaftliches Hilfspersonal zur Verfügung. Der Gutsverwaltung oblag die gesamte Verwaltung und Finanzgebarung des Versuchszentrums. Ziel war ein gut abgestimmtes Zusammenspiel zwischen Schule, Praxisbetrieb und Versuch.



Fachschule, Hauptgebäude Versuchszentrum und Versuchslagerhaus

10. DIE LANDWIRTSCHAFTLICHEN BETRIEBE

Mit dem 2. Autonomiestatut musste der italienische Staat die ONC-Höfe (Opere Nazionali Combattenti – Wohlfahrtsorganisation für Kriegsveteranen), die während des Faschismus enteignet worden waren, an Südtirol zurückgeben. Zusätzlich zu den über 20 ONC-Höfen wurden zwischen 1976 und 2003 weitere landeseigene Landwirtschaftsgüter und -betriebe der Gutsverwaltung Laimburg zur Bewirtschaftung zu übertragen. Die Lage der Gutshöfe in unterschiedlichsten klimatischen Zonen Südtirols ermöglichte es, Forschung und Feldversuche in verschiedenen Höhenlagen, geologischen und klimatischen Verhältnissen durchzuführen.

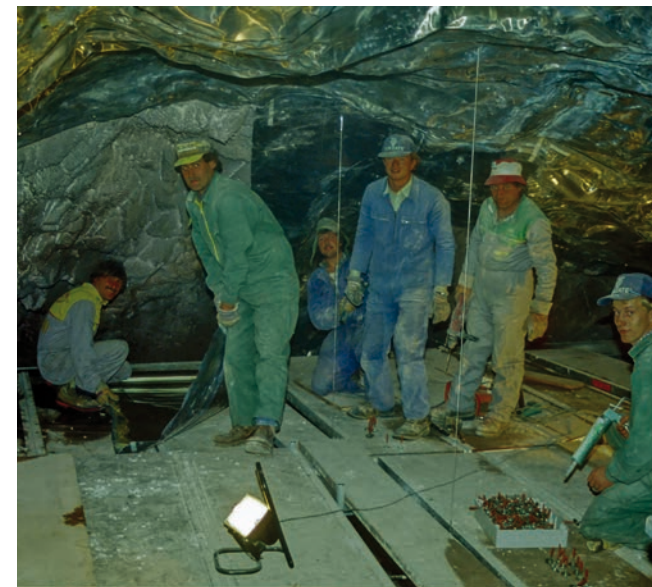
11. DIE 1980ER JAHRE: AUFGABEN UND BELEGSCHAFT WACHSEN

1982 startete Heinrich Abraham erste Versuche zum Kräuteraanbau. Im selben Jahr wurde die ehemals zum Stadthof gehörende Gärtnerei ausgebaut und das Tropenhaus errichtet. Im Südtiroler Weinbau zeichnete sich ein Wandel ab, der vom Versuchszentrum Laimburg wissenschaftlich begleitet wurde – Qualität statt Masse und Spalier anstelle von Pergl. Ein Meilenstein im Obstbau war 1988 die Einführung der Integrierten Produktion nach den AGRIOS-Richtlinien mit dem Ziel, den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel auf ein notwendiges Minimum zu reduzieren. Diese Entwick-

lung begleitete Roland Zelger und sein Team u.a. mit dem Einsatz von natürlichen Gegenspielern und Verwirrungstechniken. Ende der 1980er Jahre übernahm das Versuchszentrum unter Leitung von Luis Lindner die phytosanitären Kontrollen und Zertifizierung des Vermehrungsmaterials für Baum- und Rebschulen.

12. DER FELSENKELLER

Seit den 1970er Jahren bot das Versuchszentrum Laimburg Kurse und Vorträge zum Thema Wein und Weinland Südtirol für Fachleute aus dem In- und Ausland an. Daraus entwickelte sich eine Repräsentationsfunktion für die Südtiroler Wein- und Landwirtschaft. Auf Initiative von Klaus Platter und angesichts des steigenden Bedarfs an Lagerflächen für Holzfässer und Weinflaschen wurde der Bau des Felsenkellers in Angriff genommen. 1989-90 wurden mit 5.000 kg Dynamit 4.000 m³ Felsen aus dem Porphyrfels hinter dem Versuchszentrum herausgesprengt. So entstanden ein Flaschenlager, ein Barriquekeller sowie ein 300 m² großer Saal, den die Südtiroler Landesregierung zu Repräsentationszwecken und zur Vorstellung des Weinlandes Südtirol nutzte. Der Felsenkeller wurde 2001-2002 sowie 2004-2005 erweitert.



Bau des Felsenkellers

13. DAS LANDESWEINGUT

Im Rahmen des Versuchszentrums und unter der Leitung des Landesguts Laimburg wurde die Landeskellerei Laimburg aufgebaut und 1993 erweitert. Das daraus entstandene „Landesweingut Laimburg“ kelterte schließlich aus ca. 45 Hektar Fläche auf unterschiedlichen Böden und Höhenlagen jährlich ca. 2.500 Hektoliter Wein und produzierte an die 200.000 Flaschen Qualitätswein. Verantwortlich für Produktion, Verarbeitung, Lagerung und Verkauf war der Önologe

und Direktor des Landesgutes Laimburg, Klaus Platter. Kellermeister ist seit 1991 Urban Piccolruaz. Nach der Reorganisation 2016/2017 verblieb das Landesweingut beim Versuchszentrum. Unter dem neuen Leiter Günther Pertoll reduzierte es seine Produktionsmenge und konzentriert sich auf die Weinkommunikation und Demonstration von Innovationen und Raritäten wie autochthonen und seltenen Rebsorten in der Keller- und Weinwirtschaft.



Landesweingut

14. DIE 1990ER JAHRE: AUSBAU DER FORSCHUNGSBEREICHE

1991 wurde unter der Leitung von Markus Kelderer ein eigener Sachbereich für den ökologischen Anbau etabliert und machte damit das Versuchszentrum zu einem Vorreiter im biologischen Obstbau in Europa. 1992-1993 entstand eine eigene Versuchskellerei, die nun Versuchstätigkeiten vom Anbau über den Ausbau im Keller bis hin zum fertigen Wein ermöglichte. In den 1990er Jahren dehnte das Versuchszentrum seine Forschung auf das Berggebiet aus und führte Versuche zu Futtermittelbau, Viehzucht, Gemüse- und Ackerbau vorwiegend in Dietenheim im Pustertal und in Eyrs im Vinschgau durch. 1996 wurden das Hauptgebäude und das Versuchslagerhaus umgebaut und erweitert, während 1999 das neue Pflanzenschutzgebäude entstand. Der langjährige Direktor Hermann Mantinger ging 1999 in den Ruhestand; sein Nachfolger war Josef Dalla Via.



Umbau des Hauptgebäudes von 1995-1997



Neubau des Pflanzenschutzgebäudes im Jahre 1999

15. DIE GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF

1995 betraute Landeshauptmann Luis Durnwalder die Gutsverwaltung Laimburg unter Klaus Platter mit dem Aufbau, der Pflege und Leitung der Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Auf einer Fläche von 12 Hektar und 100 Metern Höhenunterschied entstanden über 80 Miniaturlandschaften, gegliedert in die Zonen Waldgärten, Sonnengärten, Wasser- und Terrassengärten und Landschaften Südtirols. Nach sieben Jahren Bauzeit wurden die Gärten im Juni 2001 eröffnet. Die mehrfach ausgezeichneten Gärten wurden bis zu ihrer Eingliederung in die Agentur Landesdomäne im Jahr 2017 von der Laimburg geführt. Seit 2018 leitet Gabriele Pircher die Gärten.

16. DIE JAHRE 2000-2010: FÜHRUNGSWECHSEL

Josef Dalla Via eröffnete 2002 das Molekularbiologische Labor mit modernsten Methoden und Geräten, und es wurden erste Drittmittelprojekte eingeworben. Es folgten Akkreditierungen von Labors und Labormethoden. 2005 wurde die am Versuchszentrum Laimburg entwickelte Obstlagerungstechnik mit dynamisch kontrollierter Atmosphäre (DCA) in die Praxis überführt und hat sich seither weltweit etabliert. 2008 trat Direktor Josef Dalla Via aus gesundheitlichen Gründen zurück, Klaus Platter übernahm die Interimsführung. 2009 übernahm Michael Oberhuber die Leitung des Versuchszentrums. 2010 ging Klaus Platter nach 45 Jahren in den Ruhestand und erhielt 2012 das Tiroler Verdienstkreuz für seine Verdienste um das Versuchszentrum Laimburg. Ihm folgte Daniel Bedin als Leiter der Gutsverwaltung.



Übergabe von Klaus Platter (links) an Michael Oberhuber (rechts), dem neuen Direktor des Versuchszentrums Laimburg

17. NEUE LABORS, NEUE MÖGLICHKEITEN

Ab 2014 baute das Versuchszentrum Laimburg den Bereich Lebensmittelwissenschaften auf, um die gesamte Wertschöpfungskette vom Feld bis zum Teller abzudecken. Es entstanden neue Labors und Arbeitsgruppen, die an der Herstellung und Charakterisierung von Lebensmitteln forschen. Mit der Ausweitung der Forschung von der Primärproduktion auf verarbeitete Lebensmittel sowie dem Aufbau des Fachbereichs Gartenbau erschloss sich das Versuchszentrum neue Zielgruppen wie Unternehmen und Gemeinden.

18. DER NOI TECHPARK

14 Bereiche des Versuchszentrums Laimburg sind Partner des NOI Techpark und damit sogenannte NOI Labs. Fünf davon haben inzwischen ihren Standort am NOI Techpark in Bozen Süd. Ziel dieses Innovationsviertels ist es, Forschung und Unternehmen enger zu vernetzen. Die Zugehörigkeit zum NOI Techpark hat die Zusammenarbeit mit Unternehmen intensiviert: Auftragsforschung, das Angebot „Open Lab“ und Dienstleistungsanalysen für Dritte wurden auf- und ausgebaut.

19. UMSTRUKTURIERUNG UND WEICHENSTELLUNG FÜR DIE ZUKUNFT

2016 trennte eine von Landwirtschafts-Landesrat Arnold Schuler initiierte Reorganisation das Versuchszentrum von der Gutsverwaltung. Die Gutsverwaltung wurde mit der Forst- und Domänenverwaltung zur Agentur Landesdomäne zusammengelegt. Seit 2019 verfügt das Versuchszentrum Laimburg über eine eigene Verwaltung, die Personal, Rechnungswesen, Buchhaltung sowie das Auftragswesen verantwortet. Das neue Organigramm des Versuchszentrums Laimburg umfasst vier Institute und ein Verwaltungsamt.



Direktoren des Versuchszentrums Laimburg

Hermann Mantinger: 1976 bis 1999

Josef Dalla Via: 1999 bis 2008

Michael Oberhuber: seit 2009



Direktoren der Gutsverwaltung Laimburg

Klaus Platter: 1980 bis 2010

Daniel Bedin: 2011 bis 2014

Günther Pertoll: 2015 bis 2016



STANDORTE UND VERSUCHSFLÄCHEN

Neben seinem Hauptsitz in Pfatten sowie den Laboren am NOI Techpark verfügt das Versuchszentrum Laimburg über Versuchsflächen in ganz Südtirol. Dort führen die Forscherinnen und Forscher Freilandversuche zu verschiedenen Kulturen durch.



VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG:

- 1 Hauptsitz in Pfatten
- 2 NOI Techpark
- 3 Versuchsfläche Eyrs
- 4 Versuchsstandort Mair am Hof

- Flächen der Agentur Landesdomäne, auf denen das Versuchszentrum Laimburg mehrjährige Versuche durchführt
- Gemeinden, in denen das Versuchszentrum Laimburg im Zeitraum 2010 bis 2025 mindestens einen Versuch durchgeführt hat



Copyright: (C) Laimburg Research Centre/Ivo Corrà

AUS DER PRAXIS FÜR DIE PRAXIS

Das Versuchszentrum Laimburg wurde 1975 als erste Forschungseinrichtung Südtirols gegründet. Durch wissenschaftlich fundierte Versuche und angewandte Forschung erarbeiten wir Know-how, Problemlösungen und zukunftsweisende Innovationen für die Südtiroler **Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung**. Wir widmen uns folgenden **Kulturen**: Obst- und Weinbau, Gemüse, Beeren-, Stein- und Schalenobst, Kräuter, Ackerfrüchte, Grünlandwirtschaft sowie Gartenbau. Wir entwickeln nachhaltige Bewirtschaftungsstrategien, um natürliche Ressourcen wie Wasser, Boden, Biodiversität und Klima zu schonen. Durch profunde Kenntnis der biologischen Zusammenhänge, Züchtung bzw. Prüfung robuster Sorten und Unterlagen, einen bedarfsgerech-

ten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und die Nutzung digitaler Technologien fördern wir **nachhaltige und resiliente Anbausysteme**. Unser Anliegen ist es, die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung **vom Anbau bis hin zum fertigen Produkt** abzudecken. So entwickeln wir innovative Methoden, mit denen Betriebe Lebensmittel mit gesicherter Qualität und Herkunft produzieren können. Zur Aufwertung regionaler Bergprodukte fördern wir die **Vielfalt hochwertiger Produkte** aus Südtirols Bergregionen und arbeiten an der Entwicklung einer regionalen Kreislaufwirtschaft mit. In unseren spezialisierten Labors werden **zuverlässige Analysen** als Dienstleistungen für Private, aber auch für eigene Forschungsprojekte durchgeführt.



Nachhaltige und resiliente Anbausysteme

Das volle Potential der Natur erschließen: durch profunde Kenntnis der biologischen Zusammenhänge und mit funktioneller Biodiversität zu einem nachhaltigen Pflanzenschutz



Digitale Innovation und smarte Technologien

Anbau und Verarbeitung fit für die Zukunft machen:

Wir führen Digitalisierung und moderne Züchtungsmethoden in die Praxis.



Lokale Vielfalt und Kreisläufe

Wir fördern die Vielfalt qualitativ hochwertiger Bergprodukte und sorgen dafür, dass diese in einer (über-)regionalen Kreislaufwirtschaft verwertet werden.



Qualität und Gesundheit

Gesunde und sichere Lebensmittel aus Südtirol: Wir entwickeln innovative Methoden, mit denen die Südtiroler Betriebe Lebensmittel mit gesicherter Qualität und Herkunft produzieren können.

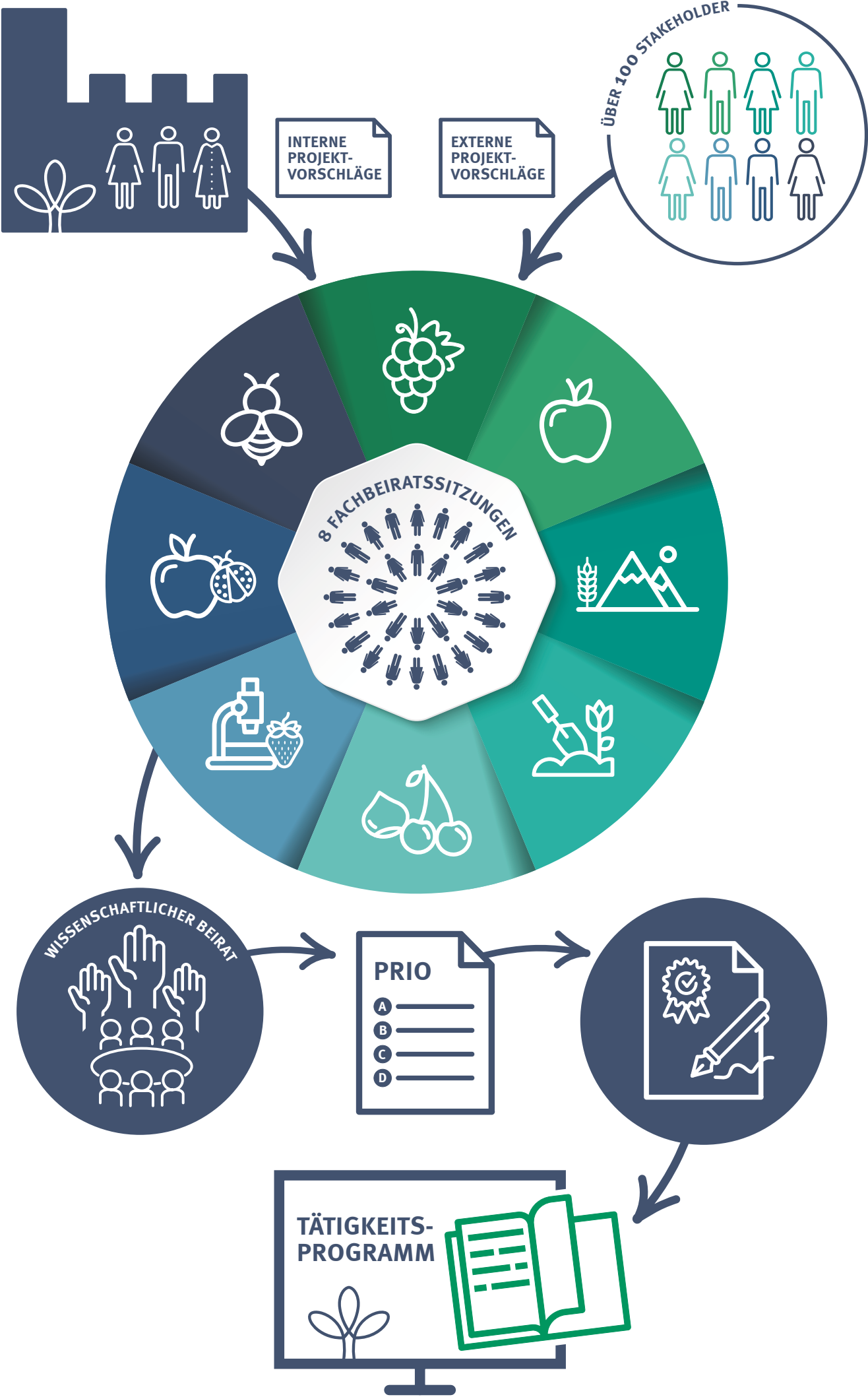


Klimaneutrale Landwirtschaft

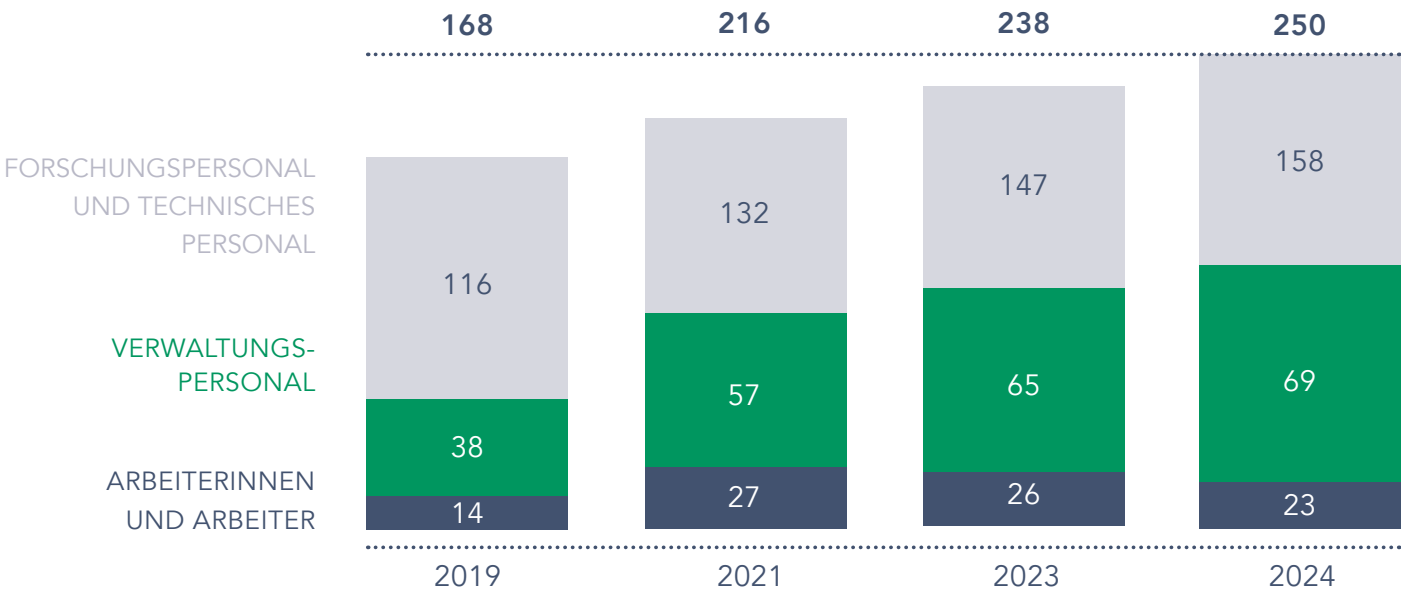
Anbau- und Verarbeitungsmethoden klimafreundlicher machen: Wir entwickeln eine Landwirtschaft mit geringerem Klima-Footprint und höherer Kohlenstoffbindung und passen die Bewirtschaftung an die zukünftigen Klimabedingungen an.

TÄTIGKEITSPROGRAMM

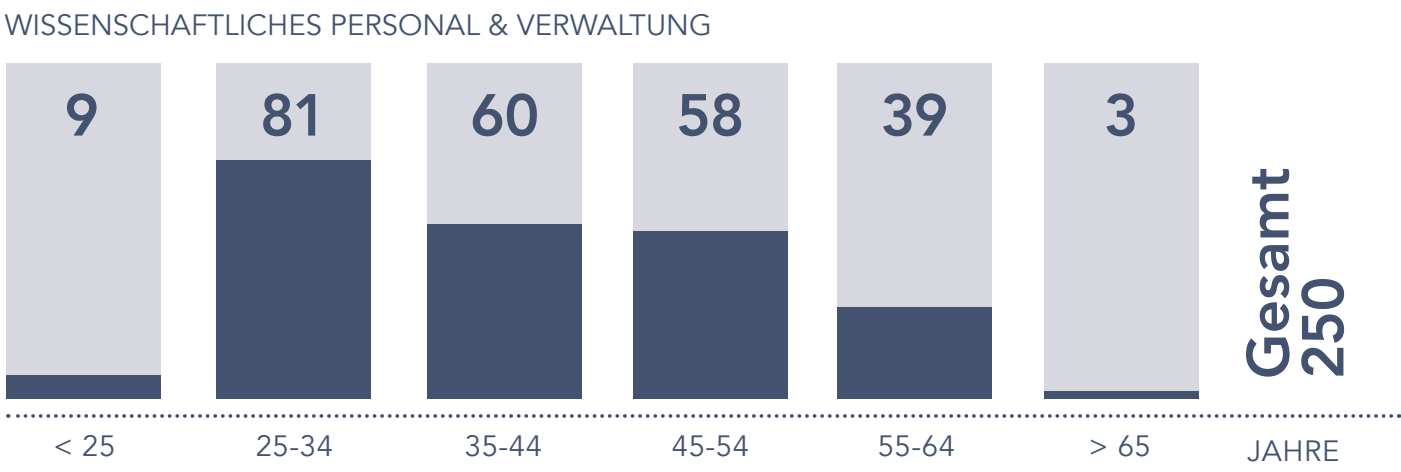
Als angewandte Forschungseinrichtung legen wir besonderen Wert darauf, unsere **Forschungstätigkeit auf die Anforderungen und konkreten Probleme der landwirtschaftlichen und lebensmittelverarbeitenden Praxis** auszurichten. Bereits in den 1980er-Jahren wurde ein einzigartiger partizipativer Prozess entwickelt, der die Vertreterinnen und Vertreter der Praxis in die Erstellung des jährlichen Tätigkeitsprogramms einbindet. Es entstanden Fachgremien, in denen Mitarbeitende des Beratungsrings und des Versuchszentrums die Problematiken der Praxis besprachen und Empfehlungen auf Basis der Forschungsergebnisse des Versuchszentrums erarbeiteten. Aus diesen Gremien gingen die heutigen **Fachbeirats-sitzungen** hervor: Jedes Jahr sind rund 130 Vertreterorganisationen der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung eingeladen, ihre Anliegen an die Forschung heranzutragen und Projektvorschläge für das Tätigkeitsprogramm einzubringen.



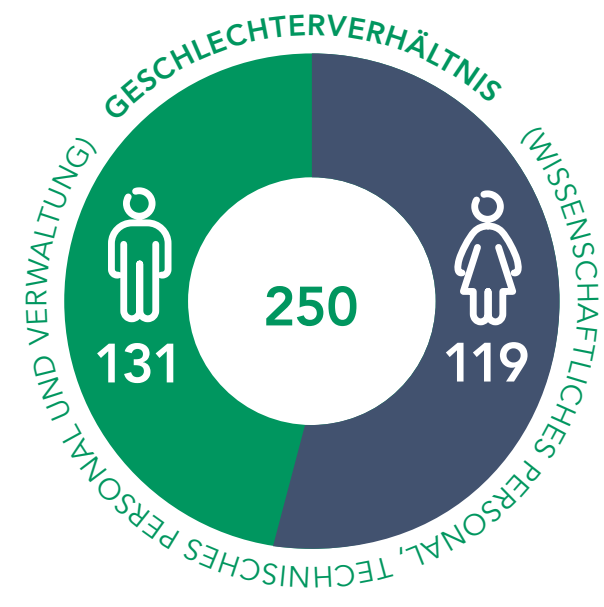
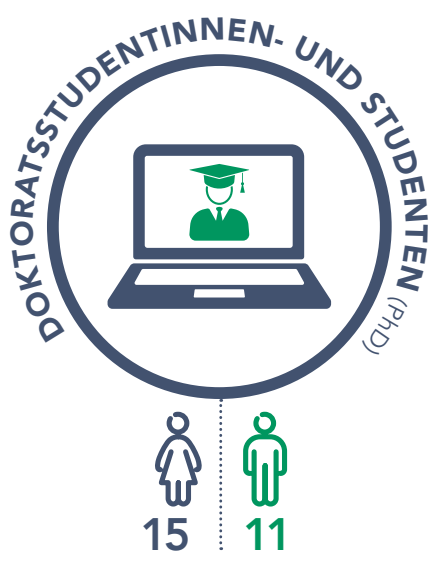
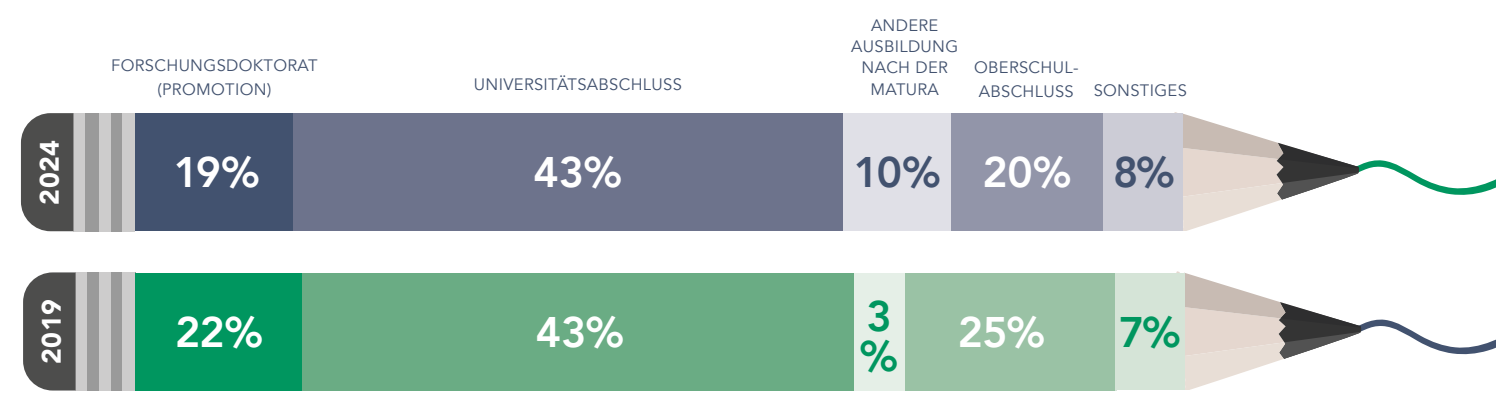
ENTWICKLUNG



ALTERSVERTEILUNG

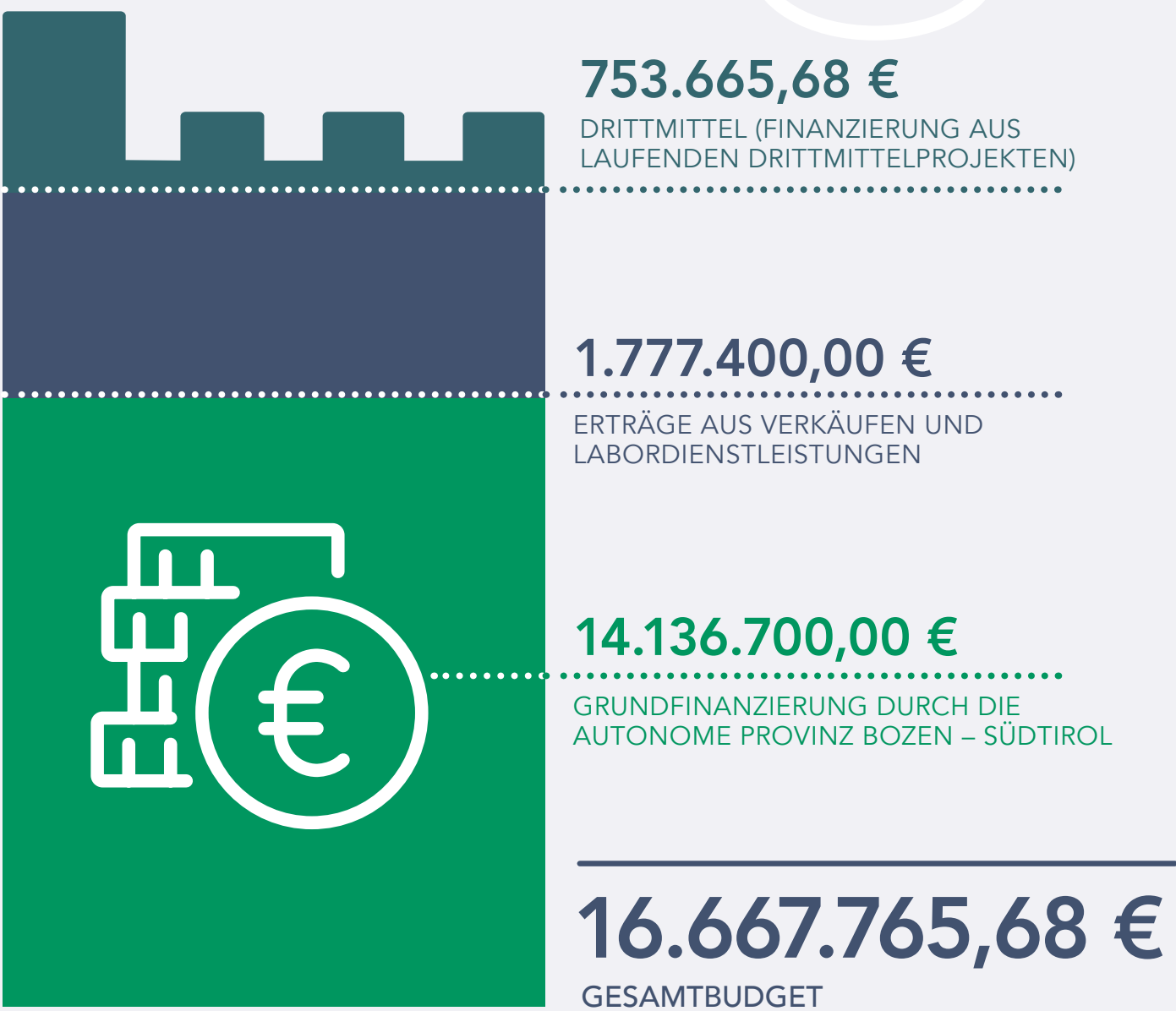


AUSBILDUNG



GESAMTBUDGET

JAHR 2024



29

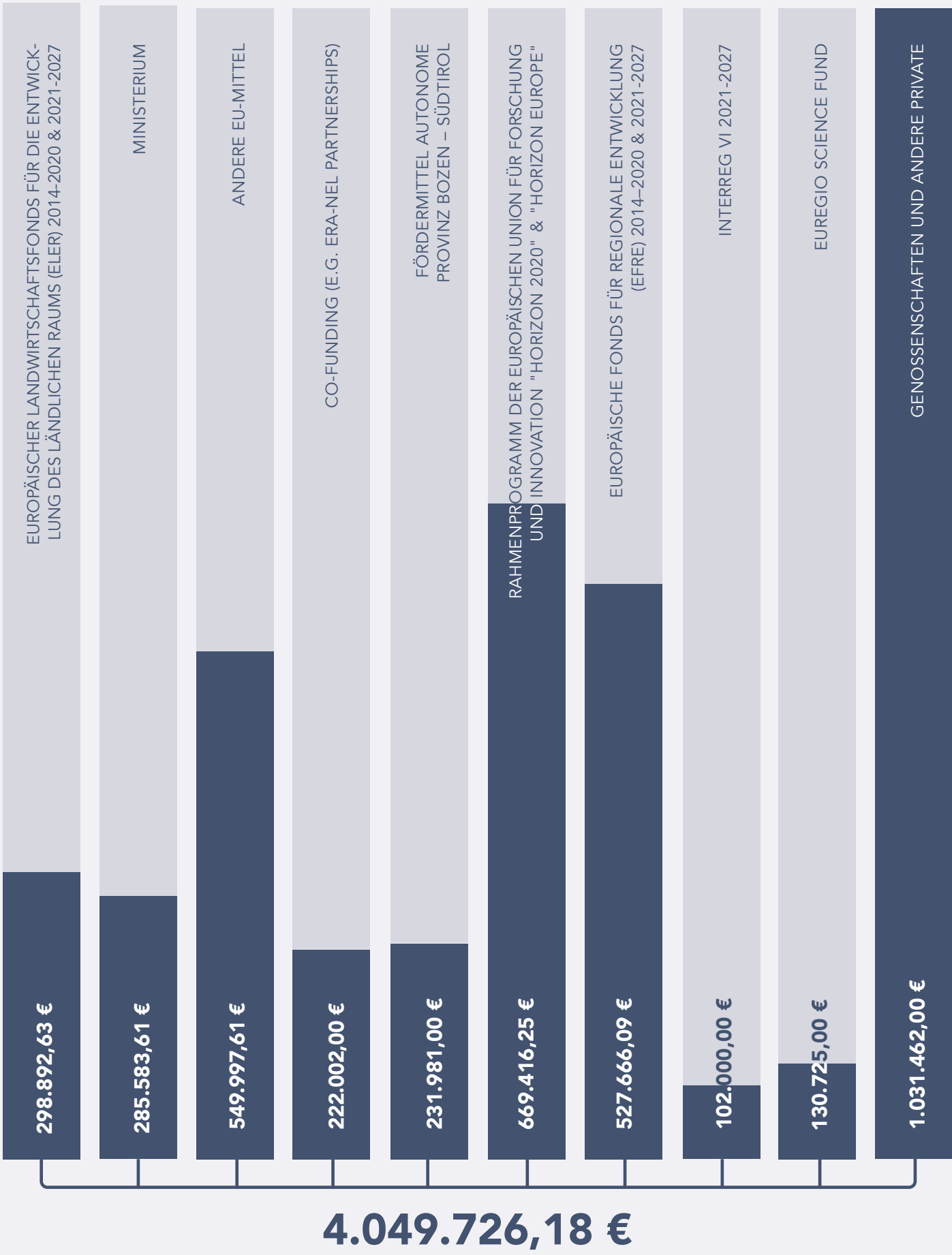
BETREUTE
DRITTMITTELPROJEKTE
IM JAHR 2024



33

PROJEKTANGESTELLTE,
DIE IM RAHMEN VON DRITTMITTEL-
PROJEKTEN AM VERSUCHSZENTRUM
LAIMBURG TÄTIG WAREN

DRITTMITTELFINANZIERUNG



Gesamtbudget aller im Jahr 2024 aktiven Drittmittelprojekte für die gesamte Laufzeit.

AUSGEWÄHLTE DRITTMITTELPROJEKTE

PINOTBLANC

Dauer: November 2016 – November 2019

Gesamtbudget: € 722.600

Partner: Versuchszentrum Laimburg (Lead), Konsortium Südtirol Wein, Kellerei Tramin, Kellerei St. Michael-Eppan, Kellerei Terlan, Kellerei Nals-Margreid, Weingut Gummererhof

In den letzten Jahrzehnten hat der Temperaturanstieg die Reifung des Weißburgunders in Südtirol deutlich beschleunigt und damit Frische, Säure und Typizität des Weins beeinflusst. Im Projekt „PinotBlanc“ haben Forscherinnen und Forscher des Versuchszentrums Laimburg untersucht, wie der Anbau in höheren Lagen diesem Effekt entgegenwirken und die Weinqualität erhalten kann. Auf acht Parzellen zwischen 200 und 700 Metern Meereshöhe sammelten die Forschenden drei Jahre lang klimatische, agronomische und phänologische Daten. Die geernteten Trauben wurden zu Wein verarbeitet und die Versuchsweine sowohl sensorisch als auch chemisch analysiert. Die Ergebnisse zeigen, dass die Höhenlage einen signifikanten Einfluss auf die Aromazusammensetzung hat: In höheren Lagen lässt sich der Säuregehalt besser bewahren und es entwickelt sich ein feineres und komplexeres Aromaprofil. Damit liefert das Projekt konkrete Anhaltspunkte für landwirtschaftliche Betriebe bei der Wahl geeigneter Anbauggebiete und des optimalen Lesezeitpunkts und unterstützt Önologinnen und Önologen, die Trauben entsprechend ihres Anbaugebiets optimal zu verarbeiten.



APPLECARE

Dauer: Januar 2017 – Dezember 2020

Gesamtbudget: € 799.905

Partner: Versuchszentrum Laimburg (Lead), Medizinische Universität Innsbruck, Universität Innsbruck, Südtiroler Sanitätsbetrieb

Die Birkenpollenallergie betrifft etwa jeden fünften Menschen in Mitteleuropa und nimmt auch in Südtirol stetig zu. Ausgehend von der großen Ähnlichkeit zwischen den Allergenen von Birkenpollen und den Allergenen des Apfels hat das Projekt „AppleCare“ ein innovatives Immuntherapieprotokoll entwickelt, das auf dem kontrollierten Verzehr von Äpfeln basiert. Die Therapie sieht einen schrittweisen Konsum von drei verschiedenen Apfelsorten vor, beginnend mit der am wenigsten allergenen bis zur am stärksten allergenen Sorte. Das Ziel ist es, das Immunsystem an das Allergen zu gewöhnen und die allergischen Symptome zu reduzieren. Die Therapie wurde an 52 allergischen Personen getestet und lieferte positive Ergebnisse: Nach Ende der Behandlung vertrugen die Testpersonen nicht nur Äpfel besser, sondern auch andere „riskante“ Lebensmittel wie Kirschen, Karotten, Erdnüsse oder Kiwis. Darüber hinaus berichteten die Patientinnen und Patienten von einer Abnahme der Symptome während der Pollensaison sowie einem geringeren Bedarf an Medikamenten. Auch nach Projektabschluss kann die Therapie durchgeführt werden: Sie ist in spezialisierten medizinischen Zentren verfügbar.



GRAZING4AGROECOLOGY

Dauer: September 2022 – Februar 2026

Gesamtbudget: € 168.600

Partner: Grünlandzentrum Niedersachsen-Bremen (Lead), Versuchszentrum Laimburg, Bioland Südtirol und weitere 15 Partner aus 8 europäischen Ländern

Almen und Weiden sind für viele Familienbetriebe in Südtirol eine wichtige Einnahmequelle. Allerdings geht die Weidewirtschaft in ganz Europa stark zurück – mit negativen Folgen für Umwelt, Biodiversität und ländliche Wirtschaft. Um diesem Trend entgegenzuwirken, wurde das europäische Projekt „Grazing4Agroecology“ (G4AE) ins Leben gerufen, an dem insgesamt 18 Partner aus ganz Europa beteiligt sind. Das Versuchszentrum Laimburg und Bioland Südtirol sind für die Aktivitäten in Südtirol verantwortlich. Durch das Sammeln von Beispielen guter Praxis und die Erprobung innovativer Lösungen fördert das Projekt den Wissensaustausch zwischen tierhaltenden Betrieben, Beratungsorganisationen sowie Forscherinnen und Forschern. Die Ergebnisse werden über Fachtagungen, Schulungsmaterialien und digitale Kanäle verbreitet – mit dem Ziel, landwirtschaftliche Betriebe dabei zu unterstützen, ihre Umweltleistung zu verbessern und die Weidewirtschaft im Berggebiet nachhaltig in die Betriebsführung zu integrieren.

This project has received funding from the European Union's Horizon Europe Research and Innovation Programme under grant agreement No 101059626



INSTINCT

Dauer: Januar 2024 – Dezember 2026

Gesamtbudget: € 928.688

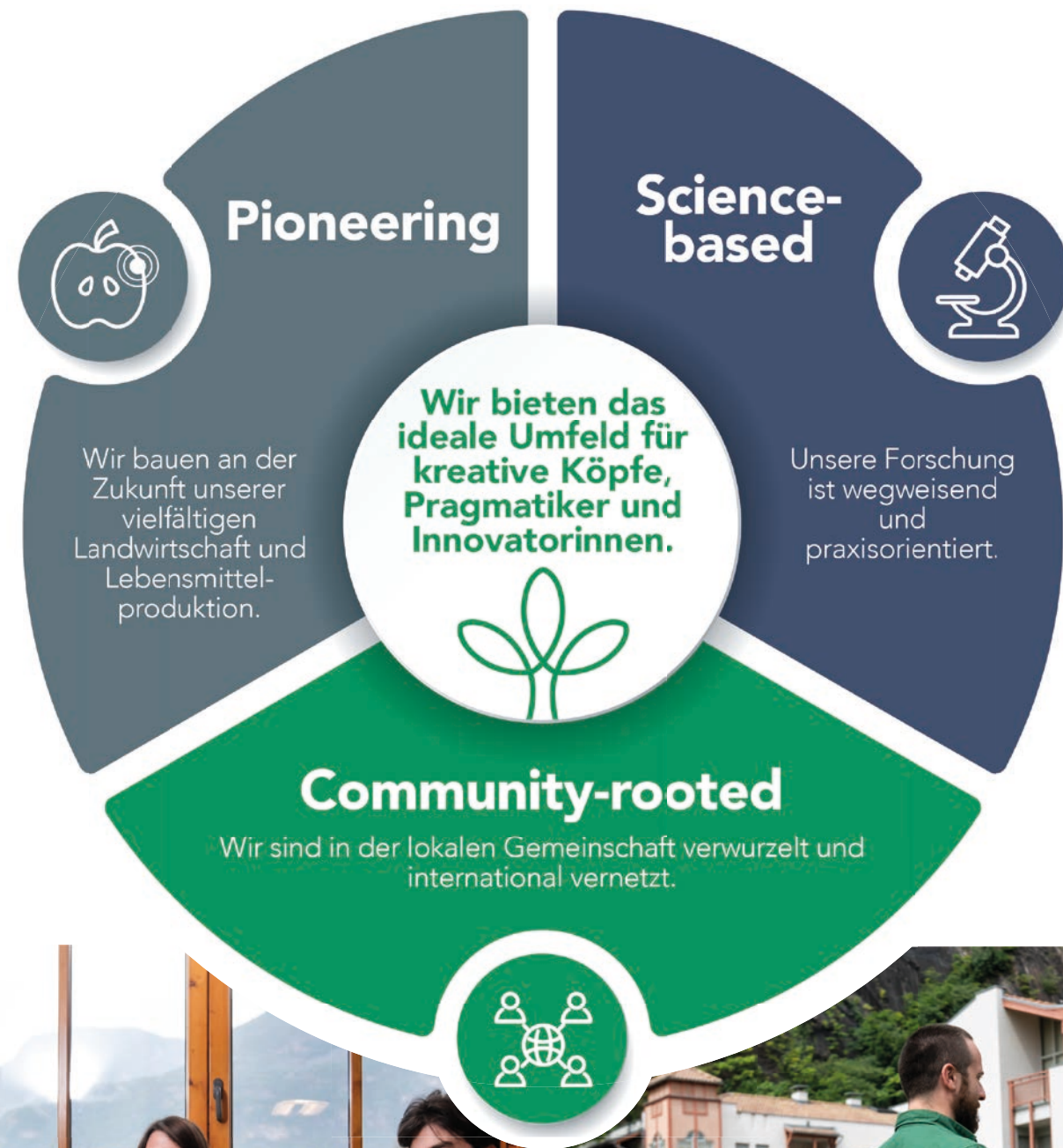
Partner: Versuchszentrum Laimburg (Lead), Eurac Research, Freie Universität Bozen, Gruppo FOS

Die Reduktion des Einsatzes synthetischer Insektizide und die Entwicklung neuer nachhaltiger Methoden zur Bekämpfung von Schädlingen gehören zu den zentralen Herausforderungen der Landwirtschaft. Das Projekt „INSTINCT“ verfolgt das Ziel, intelligente Fallen zu entwickeln, die die Ausbreitung zweier bedeutender Schädlinge im Südtiroler Obstbau in Echtzeit überwachen können: der Apfelwickler (*Cydia pomonella*) und die Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*). Durch den Einsatz spezifischer Lockstoffe und integrierter Sensoren sind die Fallen in der Lage, die Insekten direkt im Feld zu erkennen. Die gesammelten Daten werden von einem System verarbeitet, das auf künstlicher Intelligenz basiert. Dieses ist darauf trainiert, die Zielarten Apfelwickler und Kirschessigfliege zuverlässig zu identifizieren und von zufälligen Fängen anderer Insekten zu unterscheiden. Die gewonnenen Informationen werden mit meteorologischen Parametern kombiniert und ermöglichen es, die Lebenszyklen der Schädlinge sowie ihre Wechselwirkungen mit der Umwelt detailliert zu erforschen. Dadurch lassen sich Bekämpfungsmaßnahmen gezielter und wirksamer planen.



ARBEITEN AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Das Versuchszentrum Laimburg hat seinen Hauptsitz in Pfatten inmitten grüner Obstwiesen und Weinberge. Hoch über dem Versuchszentrum thront auf den roten Porphyrfelsen die namensgebende Ruine Laimburg. Außerdem hat das Versuchszentrum Laimburg noch weitere Dienstsitze, darunter Büros und Labors am Innovationsviertel NOI Techpark in Bozen Süd. In Eyrs im Vinschgau widmen sich die Forschenden dem Freilandgemüsebau. In Dietenheim im Pustertal findet ein Großteil der Forschung zur Berglandwirtschaft statt.



WAS WIR BIETEN



Interdisziplinäres und kollegiales Team: Wir bieten ein dynamisches und zukunftsorientiertes Arbeitsumfeld, vielfältige Themen, eine interdisziplinäre Arbeitsweise sowie einen offenen, kollegialen und wertschätzenden Austausch.

Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben: Mit flexiblen Arbeitszeitmodellen, Teilzeit, Smart Working und Zuschüssen für die Kinderbetreuung unterstützen wir unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ihr Berufs- und Privatleben bestmöglich in Einklang zu bringen.

Betriebsmensa: In unserer hauseigenen Mensa bieten wir ein ausgewogenes Mittagessen zu einem ermäßigten Preis an.

Parkmöglichkeiten und öffentliche Verkehrsanbindung: Am Versuchszentrum Laimburg und an den Außenstellen stehen genügend Parkplätze zur Verfügung. Zudem ist das Versuchszentrum auch mit dem Zug und dem Autobus erreichbar; auch der Fahrradweg ist in direkter Nähe.

Weiterbildungsmöglichkeiten: Wir bieten umfangreiche interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten – einschließlich Besuche wissenschaftlicher Kongresse – an.

Unterstützung auf dem Weg zur Promotion: Wir unterstützen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei ihrer wissenschaftlichen Aus- und Weiterbildung wie Bachelor- oder Masterarbeit und Promotion. Jedes Jahr finanzieren wir einige Doktorats-Stipendien in Kooperation mit verschiedenen Universitäten.

Zusatzvorsorge und Gesundheitsfonds: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können eine zusätzliche Einzahlung in einen Zusatzrentenfonds beantragen. Zudem werden sie in den ergänzenden Gesundheitsfonds SaniPro eingeschrieben.



SCIENCE & CORPORATE AMBASSADOR ACADEMY

Die Laimburg Science & Corporate Ambassador Academy ist ein jährlicher Lehrgang in institutioneller und wissenschaftlicher Kommunikation für eine ausgewählte Anzahl an Personen. Ziel ist es, dem Forschungs- und Verwaltungspersonal die Möglichkeit zu geben, sichtbar zu werden, Fachwissen effizient weiterzugeben und sie beim Aufbau einer persönlichen Marke im Einklang mit der Mission des Versuchszentrums Laimburg zu unterstützen.

”

„Die Forschung am Versuchszentrum Laimburg legt großen Wert auf Praxisbezug und verfolgt das Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung durch einen Wissensvorsprung zu steigern. Ich bin überzeugt, dass wir hier am Versuchszentrum Laimburg tagtäglich eine großartige und für die Südtiroler Gesellschaft wichtige Arbeit leisten. Diese Arbeit soll auch nach außen sichtbar und nachvollziehbar werden. Wissenschaft effizient zu kommunizieren ist aber nicht immer einfach – deshalb nehme ich an der internen Ausbildung zur Botschafterin teil.“



Magdalena Peterlin
Mitarbeiterin Arbeitsgruppe
„Physiologie Obstbau“

”



„Auf den Versuchsfeldern und in den Laboren arbeiten die Forschenden an konkreten Lösungen für die Probleme aus der Praxis, beschäftigen sich andererseits aber auch mit Grundlagenforschung zu besonderen Schwerpunktthemen. Als Projektmanager am Versuchszentrum Laimburg fasziniert mich besonders, wie neue Forschungsprojekte entstehen – von der Idee über die Finanzierung bis hin zur optimalen Nutzung der Ressourcen. Um meine Erfahrungen zu teilen und die Bedeutung unserer Arbeit sichtbar zu machen, habe ich mich entschieden, Botschafter des Versuchszentrums Laimburg zu werden.“

Philip Coassin
Leiter Arbeitsgruppe „Projektmanagement“

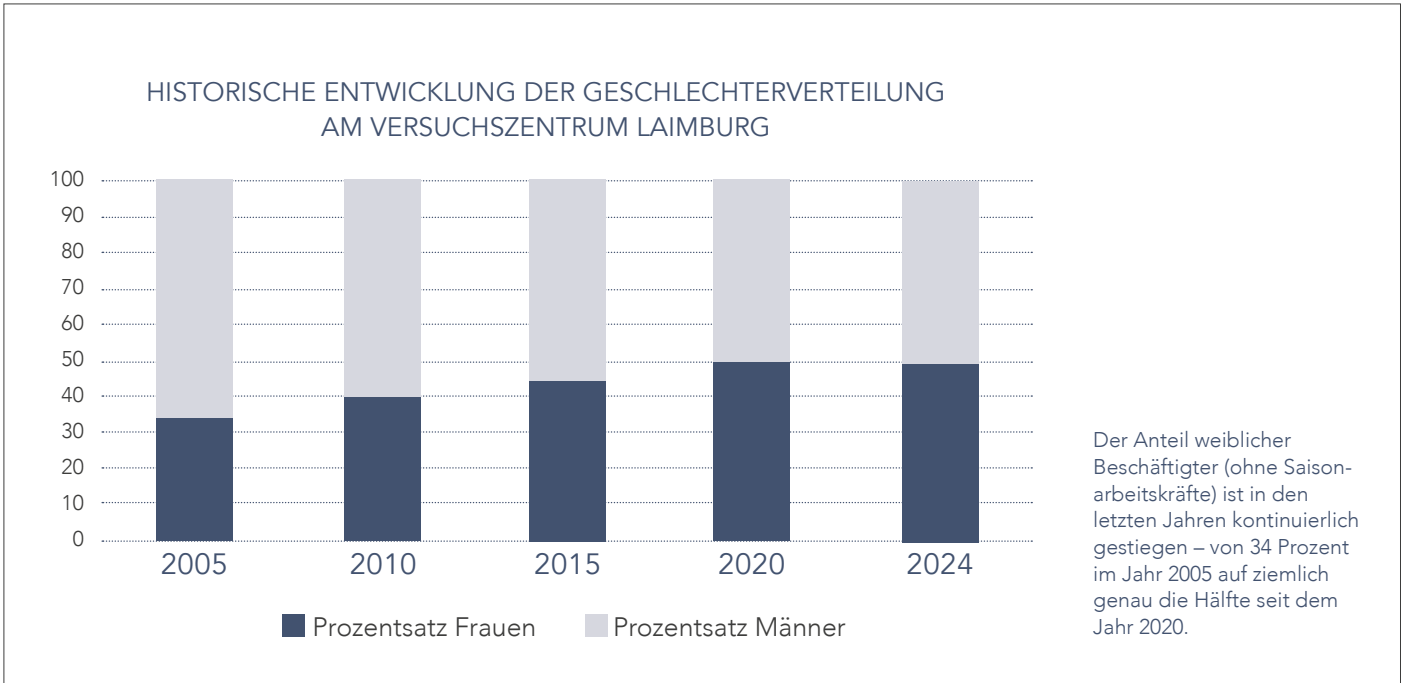


CHANCEN- GLEICHHEIT UND VIELFALT

Das Versuchszentrum Laimburg blickt nunmehr auf 50 Jahre Forschungstätigkeit zurück. Neben dem fachlichen Schwerpunkt auf Innovation, Qualität und wissenschaftlicher Arbeit wird auch der sozialen Verantwortung ein hoher Stellenwert beigemessen. Insbesondere setzt sich das Versuchszentrum Laimburg für die Gleichstellung der Geschlechter ein und bekennt sich zu Chancengleichheit und Vielfalt.

GENDER EQUALITY PLAN

Ein zentrales Instrument zur Förderung der Geschlechtergerechtigkeit am Versuchszentrum Laimburg ist der Gender Equality Plan (GEP), der seit 2022 in regelmäßigen Abständen veröffentlicht wird. Durch die Umsetzung des GEP werden bestehende Maßnahmen zur Beseitigung von Ungleichheiten monitoriert und Bereiche ermittelt, in denen zusätzliche Gleichstellungsmaßnahmen umgesetzt werden sollen. Das Vorhandensein eines GEP stellt darüber hinaus eine Voraussetzung für den Zugang zu Forschungsfördermitteln der Europäischen Union dar.



WEITERE MASSNAHMEN

Im Jahr 2023 wurde die Funktion einer Vertrauensrätin eingeführt, um eine respektvolle und diskriminierungsfreie Arbeitskultur am Versuchszentrum Laimburg weiter zu fördern. Die Vertrauensrätin steht seit 1. Januar 2025 als weisungsunabhängige und zur Verschwiegenheit verpflichtete Ansprechperson allen Mitarbeitenden des Versuchszentrums Laimburg zur Verfügung. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Beratung und Unterstützung bei Fällen von Belästigung, Diskriminierung, Mobbing sowie bei allgemeinen arbeitsbezogenen Konflikten. Mit der Umsetzung von Maßnahmen wie dem Gender Equality Plan, dem Verhaltenskodex und der Einführung der Vertrauensrätin verfolgt das Versuchszentrum Laimburg das Ziel, ein Arbeitsumfeld zu schaffen, das von Gleichbehandlung, Respekt und Fairness geprägt ist und Vielfalt aktiv fördert. Dies wird als Grundlage für eine leistungsfähige und zukunftsfähige Forschung betrachtet.



FORSCHUNGSNETZWERK UND INTERNATIONALISIERUNG

FORSCHUNGSNETZWERK

Das Versuchszentrum Laimburg steht bereits seit Beginn der 1980er Jahre in engem Austausch mit anderen landwirtschaftlichen Forschungseinrichtungen. Anfangs konzentrierten sich die Kontakte vor allem auf den deutsch- und italienischsprachigen Raum. Ab den 1990er Jahren – unter anderem durch das 1997 gestartete Apfelsortenzüchtungsprogramm – wurde der Austausch auch auf internationaler Ebene vorangetrieben. Mittlerweile ist das Versuchszentrum Laimburg weltweit vernetzt und beteiligt sich als Partner an zahlreichen europäischen Forschungsprojekten.

Seit vielen Jahren ist das Versuchszentrum Laimburg Mitglied im European Fruit Research Institutes Network (**EUFRIN**), das über 35 europäische Forschungseinrichtungen umfasst.

Bilaterale **Rahmen- und Kooperationsabkommen** mit zahlreichen Partnerinstitutionen belegen das Interesse an einer intensiveren Zusammenarbeit. 2024 wurde die **Allianz für Obst-, Wein- und Gemüsebau** gegründet.

Dieser Zusammenschluss von elf Forschungseinrichtungen aus dem deutschsprachigen Raum verfolgt das Ziel, die Zusammenarbeit in Forschung und Ausbildung im Bereich dieser Kulturen zu intensivieren. In den letzten Jahren hat sich die Co-Finanzierung von **Doktoratsstipendien an Partneruniversitäten** im In- und Ausland als wirkungsvolles Instrument zur Förderung zukunftsweisender Kooperationsprojekte etabliert.

INTERNATIONALISIERUNGSTRATEGIE

Im Jahr 2020 wurde am Versuchszentrum Laimburg erstmals eine umfassende Internationalisierungsstrategie entwickelt. Diese verfolgt drei zentrale Zielsetzungen:

- **Erhöhte Teilnahme an EU-Förderprogrammen:** Ausbau der Beteiligung an Projekten mit EU-Direktfinanzierung wie *Horizon Europe*.
- **Stärkung der internationalen Sichtbarkeit:** Positionierung des Versuchszentrums Laimburg als Praxis-

partner in EU-Projekten durch Kommunikation von Best Practices und Alleinstellungsmerkmalen sowie aktive Netzwerkbeteiligung.

- **Forschung am Puls der Zeit:** gezielte Umsetzung neuer internationaler Erkenntnisse in Projekten für die Südtiroler Landwirtschaft.

Zur Erreichung dieser Ziele wurden verschiedene Maßnahmen eingeführt. Bereits seit 2019 verfügt das Versuchszentrum mit Francesca Ricardi über eine ständige **Vertretung in Brüssel**. Dies ermöglicht einen direkten Zugang zu Informationen über europäische Forschungsentwicklungen sowie eine schnellere und effizientere Reaktion auf neue Fördermöglichkeiten. Außerdem hat das Versuchszentrum Laimburg mehr als ein Dutzend Nachwuchsforscherinnen und -forscher zu **„International Experts“** ernannt. Diese pflegen internationale Kontakte und beteiligen sich aktiv an europäischen Netzwerken und Forschungsprojekten.

Die Umsetzung der Internationalisierungsstrategie wird vom Fachbereich **„Science Support, Strategy & Communication“** koordiniert. Die Arbeitsgruppe „Projektservice“ steht in regelmäßigem Austausch mit der Vertretung in Brüssel, informiert die Forschenden über aktuelle europäische Forschungsstrategien sowie laufende Ausschreibungen und unterstützt bei der Antragstellung von europäischen Projekten. Die Arbeitsgruppe „Forschungsmanagement“ fördert den Ausbau des Forschungsnetzwerks, initiiert neue Kooperationen und begleitet die Co-Finanzierung von Doktoratsstipendien.

PhD-Studentinnen und -Studenten des Versuchszentrums Laimburg und der Humboldt-Universität zu Berlin bei einem gemeinsamen Workshop



Die Mitglieder der Allianz für Obst-, Wein- und Gemüsebau



FORSCHUNG TRIFFT UNTERNEHMEN UND START-UPS

Das Versuchszentrum Laimburg ist die führende Forschungsinstitution für Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in Südtirol. Neben eigenen Forschungsprojekten arbeitet es auch mit privaten Unternehmen zusammen und unterstützt diese bei ihren Forschungs- und Entwicklungsvorhaben. Dafür bietet das Versuchszentrum Laimburg

Auftragsforschungsprojekte unterschiedlichen Umfangs in Form standardisierter Leistungspakete („Consulting“, „Small“, „Medium“, „Large“) sowie personalisierte Auftragsforschung an.

„**Open Lab**“ ist ein weiteres Angebot des Versuchszentrums Laimburg. Es richtet sich an Südtiroler Unternehmen und Start-ups, die die Räumlichkeiten und die Ausstattung der Labore des Versuchszentrums Laimburg eigenständig nutzen möchten.

Das Versuchszentrum Laimburg bietet privaten Unternehmen Beratungs- und Forschungsdienstleistungen zu günstigen Konditionen an, sofern diese bereit sind, das geistige Eigentum der Projektergebnisse zu teilen und weiterzugeben.

Zur Förderung von Projekten können Südtiroler Unternehmen und Start-ups über den NOI Techpark den Laborgutschein „Lab-Bonus“ beantragen, der bis zu 65 Prozent der anfallenden Kosten abdeckt.

Weitere Finanzierungsmöglichkeiten für Kooperationen zwischen Unternehmen und Forschungsinstituten sind Innovationszuschüsse der Provinz Bozen gemäß LG 14/2006 sowie Projekte, die durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE), Horizon Europe, den EIC und weitere Programme finanziert werden.

Der **NOI Techpark** in Bozen ist ein Innovationsviertel mit dem Ziel, Forschung und Unternehmen zu vernetzen und so die Innovationskraft und Forschungsleistung in Südtirol zu stärken. Das Versuchszentrum koordiniert zusammen mit der Freien Universität Bozen das **Technologiefeld Food & Health**.

Das Versuchszentrum Laimburg ist mit 14 Forschungsbereichen Partner des NOI Techpark. Die sogenannten NOI-Labs befinden sich größtenteils am Hauptsitz in Pfatten. Fünf der **NOI-Labs** haben ihren Standort hingegen direkt am NOI Techpark in Bozen: Das Labor für Aromen und Metaboliten führt Untersuchungen zu Le-

bensmittelqualität und Pflanzengesundheit durch. Gemeinsam mit der Freien Universität Bozen betreibt das Versuchszentrum Laimburg das Labor für NMR-Spektroskopie, in dem der Ursprung von Agrarprodukten geprüft wird. Auch am NOI Techpark befinden sich das Labor für Obst- und Gemüseverarbeitung mit der DIC-Pilotanlage zur Herstellung von innovativen Trockenprodukten, das Labor für Fleischprodukte zur Weiterentwicklung und Optimierung traditioneller Wurst- und Fleischspezialitäten sowie das Labor für Rückstände und Kontaminanten, welches Rückstandsanalysen durchführt.

NOI-LABS DES VERSUCHSZENTRUMS LAIMBURG:

- Labor für Lebensmittelmikrobiologie
- Labor für Wein- und Getränkeanalysen
- Labor für Rückstände und Kontaminanten
- Labor für Aromen und Metaboliten
- Labor für NMR-Spektroskopie
- Labor für Boden- und Pflanzenanalysen
- Labor für Futtermittelanalysen
- Labor für Molekularbiologie
- Lagerung und Nacherntebiologie
- Obst- und Gemüseverarbeitung
- Fermentation und Destillation
- Lebensmittelsensorik
- Fleischprodukte
- Fachbereich Önologie
- Laimburg Integrated Digital Orchard (LIDO)



Labor für Aromen und Metaboliten



Labor für Obst- und Gemüseverarbeitung



Labor für NMR-Spektroskopie



Arbeitsgruppe Fleischprodukte



Labor für Rückstände und Kontaminanten

FORSCHUNGSSUPPORT UND WISSENSCHAFTS-KOMMUNIKATION

Der Fachbereich Science Support, Strategy & Communication des Versuchszentrums Laimburg begleitet die Forschenden während des **gesamten Lebenszyklus eines Projekts** – von der Ideenfindung über die Umsetzung und Verwaltung bis hin zur Kommunikation der Ergebnisse.

FORSCHUNGSMANAGEMENT

Die Arbeitsgruppe „Forschungsmanagement“ unterstützt die Entwicklung **langfristiger Strategien** sowie die **Erweiterung des Forschungsnetzwerks** durch den Aufbau strategischer Partnerschaften am Versuchszentrum Laimburg. Sie begleitet die Erstellung des jährlichen Forschungsprogramms in **Abstimmung mit den Stakeholdern** sowie die Sitzungen des Wissenschaftlichen Beirats. Zudem fördert sie den wissenschaftlichen Nachwuchs durch gemeinsam mit verschiedenen Universitäten finanzierte **Doktoratsstipendien**.

PROJEKTSERVICE

Die Arbeitsgruppe „Projektservice“ bietet Beratung und Unterstützung in der **Vorbereitungsphase von Projektanträgen**. Sie hilft den Forschenden, die **Anforderungen der Ausschreibungen** zu verstehen und die Projektinhalte gezielt auf die strategischen Ziele der Förderprogramme abzustimmen. Darüber hinaus erstellt das Team die **erforderlichen Unterlagen**, formuliert ein detailliertes Budget und reicht den Projektantrag ein. Im Falle einer Bewilligung bereitet das Projektservice die **Fördervereinbarung** vor.

PROJEKTMANAGEMENT

Das „Projektmanagement“ **koordiniert und verwaltet drittmittelfinanzierte Projekte** – vom Kick-off-Meeting bis zum Abschluss. Gemeinsam mit den Projektverantwortlichen **plant und überwacht** die Arbeitsgruppe Projektmanagement die Aktivitäten und kümmert sich um die **Abrechnung**, um Transparenz in der Verwendung der Fördermittel zu gewährleisten. Das Team beantwortet Anfragen von Behörden und Kooperationspartnern zum Stand des Projektes.

WISSENSCHAFTSKOMMUNIKATION

Die Arbeitsgruppe „Wissenschaftskommunikation“ **vermittelt die Forschungs- und Versuchstätigkeiten** des Versuchszentrums Laimburg über Print-, TV- und digitale Kanäle. Sie fördert den **Austausch** mit Fachleuten aus der Praxis und der Öffentlichkeit und unterstützt die Forscherinnen und Forscher bei der Erstellung von Beiträgen für den Wissenstransfer. Die Arbeitsgruppe betreut das **institutionelle Erscheinungsbild** des Versuchszentrums Laimburg und bietet den Forschenden Schulungen zu Themen der Wissenschaftskommunikation an.

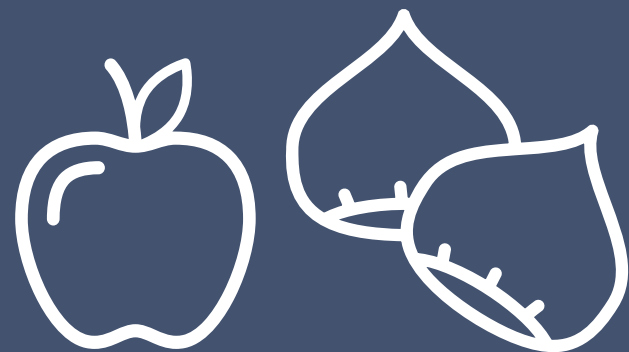
BIBLIOTHEK

Die Bibliothek stellt dem Forschungspersonal aktuelle **wissenschaftliche Fachliteratur** aus den Bereichen Agrarforschung und Lebensmitteltechnologie zur Verfügung. Bei Bedarf beschafft sie jene Publikationen, die nicht im Katalog enthalten sind. Zudem betreut sie das **Laimburg Journal** – eine frei zugängliche wissenschaftliche Online-Fachzeitschrift, in der die Forscherinnen und Forscher des Versuchszentrums Laimburg die Ergebnisse ihrer Studien und Versuche veröffentlichen.

LAIMBURG JOURNAL



INSTITUT FÜR OBST- UND WEINBAU



Tief in der lokalen Tradition verwurzelt und international vernetzt verfolgt das Institut für Obst- und Weinbau das Ziel, den **Anbau von Äpfeln, Steinobst, Beeren, Schalenobst und Weinreben** sowie die **Verarbeitung von Trauben zu Wein kontinuierlich zu verbessern**. Das Hauptziel besteht darin, auf wirtschaftlich rentable und umweltschonende Weise qualitativ hochwertige Früchte und Trauben zu produzieren.

Dazu führt das Institut jährlich über 100 Forschungsprojekte und -tätigkeiten durch und arbeitet eng mit lokalen Betrieben, Handelsorganisationen und anderen Forschungseinrichtungen zusammen, um die Ergebnisse zu verbreiten und die landwirtschaftliche Praxis weiterzuentwickeln.

Die Klimakrise, der steigende Bedarf an Nachhaltigkeit, aber auch Digitalisierung und technologischer Wandel stellen die angewandte Forschung im Obst- und Weinbau künftig vor viele Herausforderungen. Um diesen Entwicklungen zu begegnen, engagiert sich das Institut für Obst- und Weinbau in der Entwicklung und Umsetzung von Innovationen in den Bereichen **Sensorik und Robotik** sowie in der Durchführung von **Züchtungsprogrammen und Sortenversuchen**. Diese sollen zur Entwicklung robuster, widerstandsfähiger und qualitativ hochwertiger Obst- und Rebsorten beitragen.

”

„Unser Anspruch ist es, den Blick konsequent in die Zukunft zu richten und gemeinsam mit renommierten Universitäten und Forschungseinrichtungen die Ideen von heute in den Erfolg von morgen zu verwandeln.“

Walter Guerra,
Leiter des Instituts für Obst- und Weinbau





NEUE ERKENNTNISSE ZUR EINDÄMMUNG DER AUSFÄLLE DURCH *GNOMONIOPSIS CASTANEA*

In den letzten Jahren wurden nicht nur in Südtirol große Ernteaufschläge bei der Edelkastanie durch den Schlauchpilz *Gnomoniopsis castaneae* verursacht. Obwohl die Biologie dieses Pilzes noch nicht vollständig erforscht ist, zeigen die in den letzten Jahren durchgeführten Studien einen möglichen Weg zur Eindämmung der Schäden.

KASTANIEN BEI DER ERNTE BEREITS BEFALLEN

Es wird angenommen, dass der Pilz bereits bei der Ernte in latenter Form in jeder Frucht vorhanden ist, auch wenn noch keine Symptome sichtbar sind. Untersuchungen haben ergeben, dass der Anteil an infizierten Kastanien in den letzten Jahren bei 75 % bis 100 % der Gesamtmenge liegt. Der Stoffwechsel des Pilzerregers ist temperaturabhängig: je höher die Temperatur, desto schneller seine Entwicklung. Unterhalb von 4 °C verlangsamt sich die Entwicklung und kommt bei 0 °C zum Stillstand.

VIELVERSPRECHENDE ERGEBNISSE

Da eine Bekämpfung des Pilzes im Feld bei einer Kultur wie der Edelkastanie nicht immer möglich und erlaubt ist, kann eine Schadensbegrenzung nur durch die richtige Lagerungstechnik erfolgen. Aus diesem Grund

werden am Versuchszentrum Laimburg seit 2020 verschiedene Lagerungsvarianten getestet, deren Ergebnisse sehr gute Hinweise für ein richtiges Nacherntemanagement liefern:

- Am Boden liegende Kastanien erreichen und überschreiten bei warmer Herbstwitterung kritische Temperaturen von 30 °C, deshalb muss die Ernte täglich erfolgen. Die Anwendung von Netzen oder Saugern erleichtert die Ernte erheblich und ermöglicht ein rasches Aufsammeln, ohne dass ein Inokulum für die nächste Saison auf dem Boden zurückbleibt. Faule Früchte müssen außerhalb des Kastanienhains kompostiert werden.
- Eine Sortierung im Wasser und Entfernung der schwimmenden Früchte, um beschädigte und wurmstichige Früchte zu beseitigen, ist möglich, hat aber keinen Effekt auf die Eindämmung der Schäden durch *Gnomoniopsis*.
- Die sogenannte „Novena“, ein 9-tägiges Wasserbad, hat den Pilzbefall nicht reduziert; in einigen Fällen wurde die Fäulnis sogar gefördert. Die „Novena“ hat den



Der Einsatz von Saugern ermöglicht ein rasches und sauberes Sammeln der Kastanien.

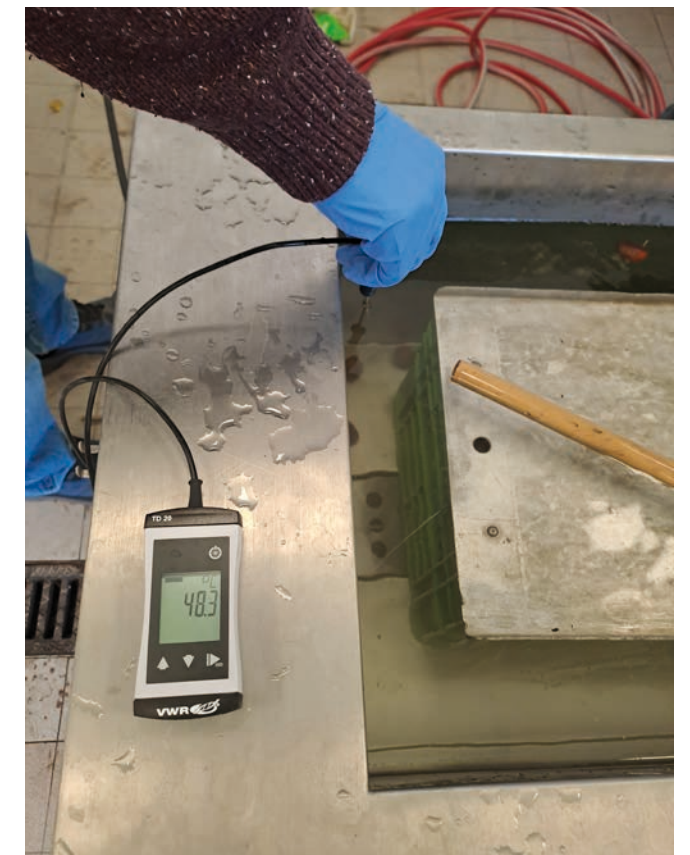
Nachteil, dass sie den Beginn der Kühlkette verzögert.

- Die Trocknung nach der Ernte oder nach der Sortierung sollte niemals in der Sonne erfolgen, sondern in belüfteten und schattigen Räumen wie Schuppen, Gängen usw.

Falls erforderlich, können die Kastanien in heißes Wasser getaucht werden. Die Wassertemperatur darf auf keinen Fall 50 °C überschreiten, denn bei 53 °C setzt die sogenannte Eiweißdenaturierung ein. Für mittelgroße Kastanien sind 25 Minuten ausreichend. Anschließend müssen die Früchte sofort für mindestens 10 Minuten in kaltes Wasser getaucht werden. Diese Warmwasserbehandlung ist sehr wirksam, erfordert aber eine teure Ausrüstung.

RASCHES ABKÜHLEN SICHERT DIE GESUNDHEIT DER KASTANIEN

Bereits am Tag der Ernte müssen die Früchte abgekühlt werden. Die optimale Lagertemperatur liegt zwischen 0 °C und 4 °C (idealerweise nahe 0 °C). Eine zu hohe relative Luftfeuchtigkeit im Kühllager kann die Entwicklung von Oberflächenschimmel begünstigen, während eine zu niedrige relative Luftfeuchtigkeit zum Austrocknen der Kastanien und damit zu Gewichtsverlusten führt.



Die Wassertemperatur im Heißwasserbad muss ständig überwacht werden.

Versuche in kontrollierter Atmosphäre haben mehr Nachteile als Vorteile ergeben, weshalb die Kühlagerung unter Normalatmosphäre derzeit die beste Praxis für das Lagerung von Kastanien darstellt. Die traditionelle Lagerung im Keller wird nicht empfohlen, da die kritische Temperatur von 4 °C überschritten wird.

EMPFEHLUNGEN FÜR EINE ERFOLGREICHE VERMARKTUNG

Es ist wichtig, dass die Kühlkette nach dem Verkauf nicht unterbrochen wird. Daher sollten Kastanien bereits im Lebensmitteleinzelhandel in speziellen Kühlfächern aufbewahrt werden. Auch die Endverbraucherinnen und -verbraucher sollten entsprechend aufgeklärt werden und die Früchte im Kühlschrank oder in der Tiefkühltruhe lagern.



Giacomo Gatti, Irene Perli, Massimo Zago
Arbeitsgruppe „Beeren-, Stein- und Schalenobst“



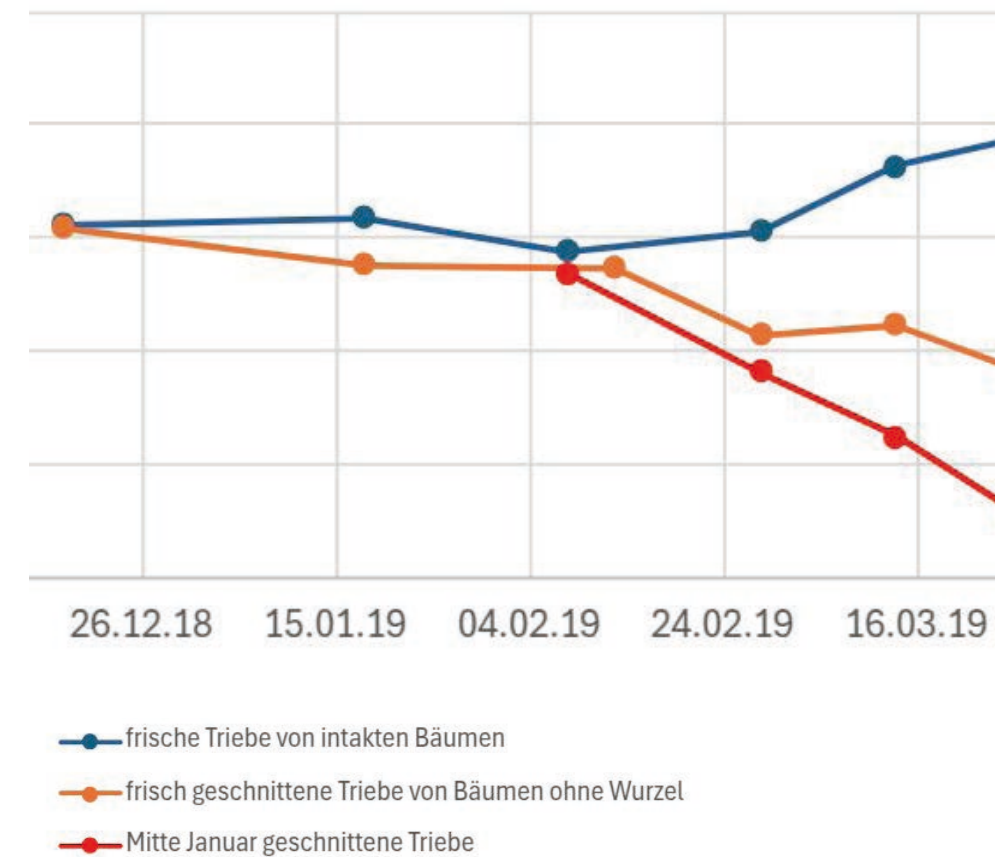
DER WASSERHAUSHALT VON APFELBÄUMEN IM WINTER

Im Laufe des Sommerhalbjahrs nehmen die Apfelbäume beträchtliche Mengen an Wasser aus dem Boden auf, um dadurch eine kontinuierliche Verdunstung über die Blätter zu ermöglichen. Wie sieht es hingegen im Winter aus? Wird auch nach dem Blattfall Wasser von den Bäumen verdunstet und über die Wurzeln wieder aufgenommen? Antworten auf diese Fragen lieferte ein Gemeinschaftsprojekt des Versuchszentrums Laimburg mit der Freien Universität Bozen.

WASSERVERDUNSTUNG VON APFELBÄUMEN AUCH IM WINTER?

Es ist erwiesen, dass Bäume nicht nur über die Blätter, sondern auch über die Rinde Wasserdampf an die Umgebung abtreten, wenngleich in viel geringerem Ausmaß. Es gibt aber kaum Informationen darüber, wieviel Wasser der Pflanze auf diese Weise entweicht und welche Rolle dabei klimatische Bedingungen spielen. Zur

Klärung dieser Fragen wurde in einer Ertragsanlage bei einigen Bäumen zu Beginn des Winters der Stamm kurz oberhalb der Veredlungsstelle durchtrennt und die Schnittstelle mit Nylonfolie versiegelt. Die Bäume wurden daraufhin wieder in ihrer ursprünglichen Position am Drahtgerüst befestigt. Im Laufe der folgenden Wintermonate wurden dann in regelmäßigen Zeitabständen Triebe von den so behandelten Bäumen sowie von intakten Bäumen zum Vergleich entnommen und



Verlauf des Wassergehaltes von einjährigen Trieben bei den unterschiedlichen Behandlungen

deren Wassergehalt im Labor bestimmt. Auch wurde zu Beginn des Winters eine Anzahl von Trieben abgeschnitten und auf den jeweiligen Bäumen zur späteren Beprobung hinterlassen.

Der Versuch zeigte, dass bei einjährigen Trieben der Wassergehalt im Winter rasch abnimmt, falls durch das Abschneiden die Verbindung zum Rest des Baumes unterbrochen wird. Die Verdunstungsrate ist stark von den Witterungsbedingungen abhängig und nimmt mit dem Anstieg der Temperaturen ab Februar deutlich zu.

lich ab, während bei den intakten Bäumen die entsprechenden Wassergehalte aufgrund der Wurzelaufnahme konstant blieben. Die vorliegenden Untersuchungen ermöglichten auch eine Schätzung der im Laufe der Winterruhe über die Wurzeln aufgenommenen Wassermenge: Diese bewegte sich in der Größenordnung von etwa 1 bis 1,5 Liter pro Baum – eine vergleichsweise geringe Wassermenge, die jedoch für das Überleben der Bäume im Winter von entscheidender Bedeutung ist.

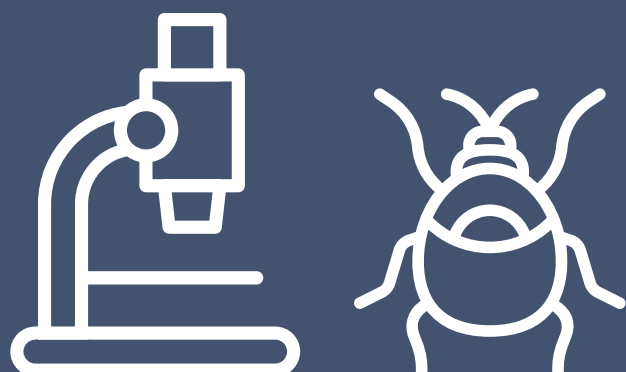
IM WINTER BIS ZU 1,5 LITER WASSER AUS DEM BODEN

Um das Austrocknen der Triebe zu vermeiden, gleichen die Bäume die Verdunstungsverluste durch ständigen Wassernachschub aus Reserven in Stamm und Ästen aus. Das in Stamm und Ästen eingelagerte Wasser allein reicht jedoch nicht aus, um die Wasserverluste der Triebe im Laufe des Winters auszugleichen. Bei den Bäumen mit durchtrenntem Stamm nahm nämlich der Wassergehalt sowohl in den Trieben als auch in den übrigen Teilen des Baumes gegen Ende des Winters deut-



Martin Thalheimer
Arbeitsgruppe „Boden, Düngung und Bewässerung“

INSTITUT FÜR PFLANZEN- GESUNDHEIT



Der Schutz und die Gesundheit von Kulturen stehen im Mittelpunkt der wissenschaftlichen Arbeit des Instituts für Pflanzengesundheit. Die Forschungsaktivitäten konzentrieren sich auf die **Erkennung und Diagnose schädlicher Organismen**, das **Studium ihrer Biologie** sowie auf die **systematische Entwicklung von Methoden des Pflanzenschutzes**.

Die Zunahme neuer Schaderreger und Krankheiten, die sich unter dem Einfluss des Klimawandels in Südtirol ausbreiten, stellt die lokale Landwirtschaft vor Herausforderungen. Gleichzeitig bleibt es entscheidend, bereits bekannte Krankheitserreger weiterhin zu erforschen und zu überwachen, um einen wirksamen Pflanzenschutz sicherzustellen. Die zunehmend strengeren Vorschriften im Bereich des Pflanzenschutzes erfordern doppelte Anstrengungen: Einerseits die kontinuierliche

Perfektionierung bestehender Techniken zum Ausbringen von Pflanzenschutzmitteln; andererseits die Erforschung und **Bewertung alternativer Wirkstoffe** sowie die **Entwicklung nachhaltiger und innovativer Strategien**. Beispiele sind der Einsatz von Mikroorganismen zur biologischen Schädlingsbekämpfung oder die gezielte Anwendung von Semiochemikalien, um das Verhalten von Insekten zu beeinflussen.

Seit 2020 widmet sich das Institut für Pflanzengesundheit auch dem **Gartenbau**. Das Team berät öffentliche Verwaltungen und Privatpersonen und führt vielfältige Versuche durch – von Balkonbepflanzungen bis hin zu Dachbegrünungen. Ziel ist es, den **ästhetischen, ökologischen, sozialen, kulturellen und städtebaulichen Wert von Grünflächen hervorzuheben und ihre nachhaltige Nutzung zu fördern**.

”

„Der ständige Dialog mit den landwirtschaftlichen Betrieben im Gebiet ist von unschätzbarem Wert. Mit ihrem Input, ihrem Fachwissen und ihrer Unterstützung können wir neue Strategien für eine gesündere und sichere Landwirtschaft entwickeln.“

Sabine Öttl,
Leiterin des Instituts für Pflanzengesundheit





PROJEKT BLUMENWIESEN

Im Rahmen des Projekts „Blumenwiesen“ werden in den Gemeinden Südtirols von Februar 2024 bis Januar 2027 Wiesen von hohem ökologischem Wert angelegt. Dabei werden einheimische Pflanzenarten und lokal gewonnenes Saatgut verwendet, um die genetische Vielfalt der Südtiroler Flora zu erhalten. Dies schafft Lebensräume für Bestäuberinsekten und fördert die Biodiversität in Siedlungsräumen. Das Projekt zielt darauf ab, das Know-how im Bereich der nachhaltigen Grünraumpflege in den Gemeinden und deren Bauhöfen zu stärken und die Öffentlichkeit für den Wert der biologischen Vielfalt zu sensibilisieren. Projektpartner sind die Stiftung Sparkasse (Finanzierung), der Dachverband für Natur- und Umweltschutz (Leitung und Öffentlichkeitsarbeit), der Sortengarten Südtirol (Saatgutbereitstellung), Local Flora Seed (Saatgutbereitstellung), Eurac Research (Expertise) sowie das Versuchszentrum Laimburg (fachliche Unterstützung der Gemeinden).

GEMEINDEN, PROJEKTLÄCHEN UND SCHULUNGEN

Bis Ende Dezember 2024 wurden 37 Gemeinden in das Projekt aufgenommen. Für die ausführenden Kräfte in den Gemeinden sind vier verpflichtende Schulungstermine vorgesehen: erstens die Bodenvorbereitung, zweitens die Ansaat, drittens die Fertigstellungspflege und viertens die Erhaltungspflege. In 15 Gemeinden wurden die Schulungen zur Bodenvorbereitung sowie zur Ansaat bereits durchgeführt. Aus jeder dieser Gemeinden nahmen mindestens ein/e BauhofmitarbeiterIn oder GärtnerIn sowie weitere Interessierte teil.

12.300m² BLUMENWIESE NEU ANGELEGT

In den Gemeinden, die bereits an den ersten zwei Schulungen teilgenommen haben, wurden insgesamt etwa 12.300 m² Blumenwiese neu angelegt oder aufgewertet. Besonderes Augenmerk lag dabei auf der vorbereitenden Bodenbearbeitung, da ein gut präpariertes Saatbett und die Abwesenheit von sogenannten Wurzelunkräutern den Grundstein für eine gelungene Ansaat legen. Der Großteil der Projektflächen wurde im Spätsommer und Herbst 2024 angesät. Die Keimung und der Deckungsgrad waren bis zum Ende der Vegetationsperiode im Dezember zufriedenstellend. Es konnte kein nennenswerter Druck durch aufkommende Spontanvegetation beobachtet werden. Auf den drei Flächen, die bereits in den Monaten Mai und Juni angesät wurden, konkurrierte die Spontanvegetation mit den angesäten Arten. Zur Eindämmung der Spontanvegetation und um mehr Lichtzufuhr für die keimenden Wiesenarten zu schaffen, wurden Schröpfungsschnitte durchgeführt.

HEIMISCHES SAATGUT FÜR BIODIVERSITÄT

Blumenwiesen aus heimischem Saatgut fördern die Biodiversität und dies bei überschaubarem Aufwand. Anhand eines Monitorings wird deren Entwicklung in den folgenden Jahren überwacht.

Die Schulungen finden guten Anklang bei den teilnehmenden Gemeinden und die Bevölkerung wird sensibilisiert. Interessierte können auf der Projekt-Website (www.blumenwiesen-pratifikoriti.bz.it) Einblick in das Thema Blumenwiesen aus autochthonem Saatgut nehmen. Im Rahmen des Projektes wird auch ein Leitfaden zur Anlage erarbeitet und Schulungen werden laufend fortgeführt.



Centaurea jacea



Dietmar Battisti, Sara Nicli, Kathrin Plunger
Arbeitsgruppe „Landschaftsbau“



WIRKSAMKEIT VON BIOFILTERN ZUR BEHANDLUNG VON WASCHWASSER IM OBST- UND WEINBAU

Die Kontamination von Oberflächen- und Grundwasser durch Pflanzenschutzmittel ist eines der wichtigsten Umweltprobleme der Landwirtschaft. Das Waschwasser von Sprühgeräten, die für die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln verwendet werden, stellt eine bedeutende Quelle der Verschmutzung dar. In Italien verfügen bisher jedoch nur wenige Betriebe über geeignete Systeme zur Behandlung dieses Wassers. Zudem fehlen Daten zur Wirksamkeit solcher Lösungen in lokalen Kontexten.

DIE BEDEUTUNG EINER EFFEKTIVEN BEHANDLUNG VON WASCHWASSER

Am Versuchszentrum Laimburg wurde im Jahr 2017 ein Projekt zur Erprobung eines sogenannten Biofilters gestartet. Dieser basiert auf der mikrobiellen Biodegradation der in den Abwässern enthaltenen Wirkstoffe. Die experimentellen Aktivitäten beinhalten überdurchschnittlich hohe Konzentrationen von Wirkstoffen, da sie sowohl das Waschwasser der Sprühgeräte als auch Restmengen aus den Versuchsbehandlungen umfassen.

ZWEI VERSCHIEDENE BIOFILTER IM TEST

Es wurden zwei Biofilter-Prototypen entwickelt und getestet. Der erste Prototyp wurde 2017 unter Verwendung von Kisten für die Traubenlese gebaut. Dafür wurde Material verwendet, das am Versuchszentrum verfügbar ist, doch traten nach wenigen Jahren materialtechnische Mängel auf. Im Jahr 2019 wurde ein zweiter Prototyp mit Intermediate Bulk Containers (IBC) errichtet, die robuster sind. Beide Systeme sind für die Behandlung von 6.000 bis 8.000 Litern kontaminierten Wassers pro Jahr ausgelegt. Der Betriebszeitraum erstreckt sich über sieben Monate, von April bis Oktober,



Erster im Jahr 2017 gebauter Prototyp

mit einer täglichen Behandlungskapazität von 30 bis 40 Litern. Das Substrat der Biofilter besteht aus Stroh, Torf und Erde und dient als Träger für die mikrobielle Biomasse, die für den Abbau der Wirkstoffe verantwortlich ist. Die Behälter sind über Drainagerohre miteinander verbunden, sodass das behandelte Wasser durch Schwerkraft von einem Behälter in den nächsten fließt.

REDUKTION DER PFLANZENSCHUTZMITTEL-KONZENTRATIONEN MIT BIOFILTER

Die Wasseranalysen zeigten eine signifikante Reduktion der Pflanzenschutzmittel-Konzentrationen: Beim ersten Prototyp 1 lag die Reduktion bei 99,96 %, während es beim zweiten Prototyp 99,06 % Reduktion waren. Die Untersuchungen des Substrats ergaben, dass die höchsten Wirkstoffkonzentrationen im ersten Behälter der Turmstruktur auftreten, wobei die Akkumulation von Kupfer die größte Problematik darstellt. In den nachfolgenden Behältern nehmen die Konzentrationen der Wirkstoffe schrittweise ab. Der Biofilter hat sich als effektive und wirtschaftliche Lösung zur Reduktion der Waschwasserkontamination erwiesen. Die Forschung zur langfristigen Wirksamkeit wird fortgesetzt und derzeit wird eine chemisch-physikalische Pilotanlage getestet, um größere Wassermengen zu reinigen und eine gemeinschaftliche Nutzung zu ermöglichen.



Zweiter im Jahr 2019 gebauter Prototyp



Chemisch-physikalische Pilotanlage für größere Wassermengen



Christian Roschatt, Urban Spitaler
Arbeitsgruppe „Mittelprüfung“



Martina Bonadio
Arbeitsgruppe „Nachhaltige Anbausysteme“

INSTITUT FÜR AGRIKULTUR- CHEMIE UND LEBENS- MITTEL- QUALITÄT



Das Institut für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität entwickelt **innovative Analysemethoden** und **modernste Technologien** für die Agrar- und Lebensmittelkette. Jährlich führt das Institut über 25.000 akkreditierte Analysen in den Bereichen Wein, Boden, Futtermittel, Rückstände und Mikrobiologie durch. Ziel ist es, die Qualität regionaler Produkte zu steigern, Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die Sortenauthentizität sicherzustellen.

Neben Laboranalysen betreibt das Institut Forschung in verschiedenen innovativen Bereichen: Im Bereich der **Züchtung** arbeiten die Forschenden mit internationalen Partnern zusammen, um bestehende Technologien an lokale Kulturen anzupassen – mit dem Ziel, krankheitsresistente Apfel- und Rebsorten zu entwickeln. Zu-

dem baut das Institut seine Kompetenzen im Bereich der Omics-Technologien weiter aus. Das **MultiOmics Centre** (MOC) verknüpft Daten aus Genomik, Proteomik und Metabolomik und eröffnet neue Analysemöglichkeiten für Lebensmittel, Pflanzen und Mikroorganismen – mit Anwendungen in den Bereichen Qualität, Pflanzenschutz und Gesundheit.

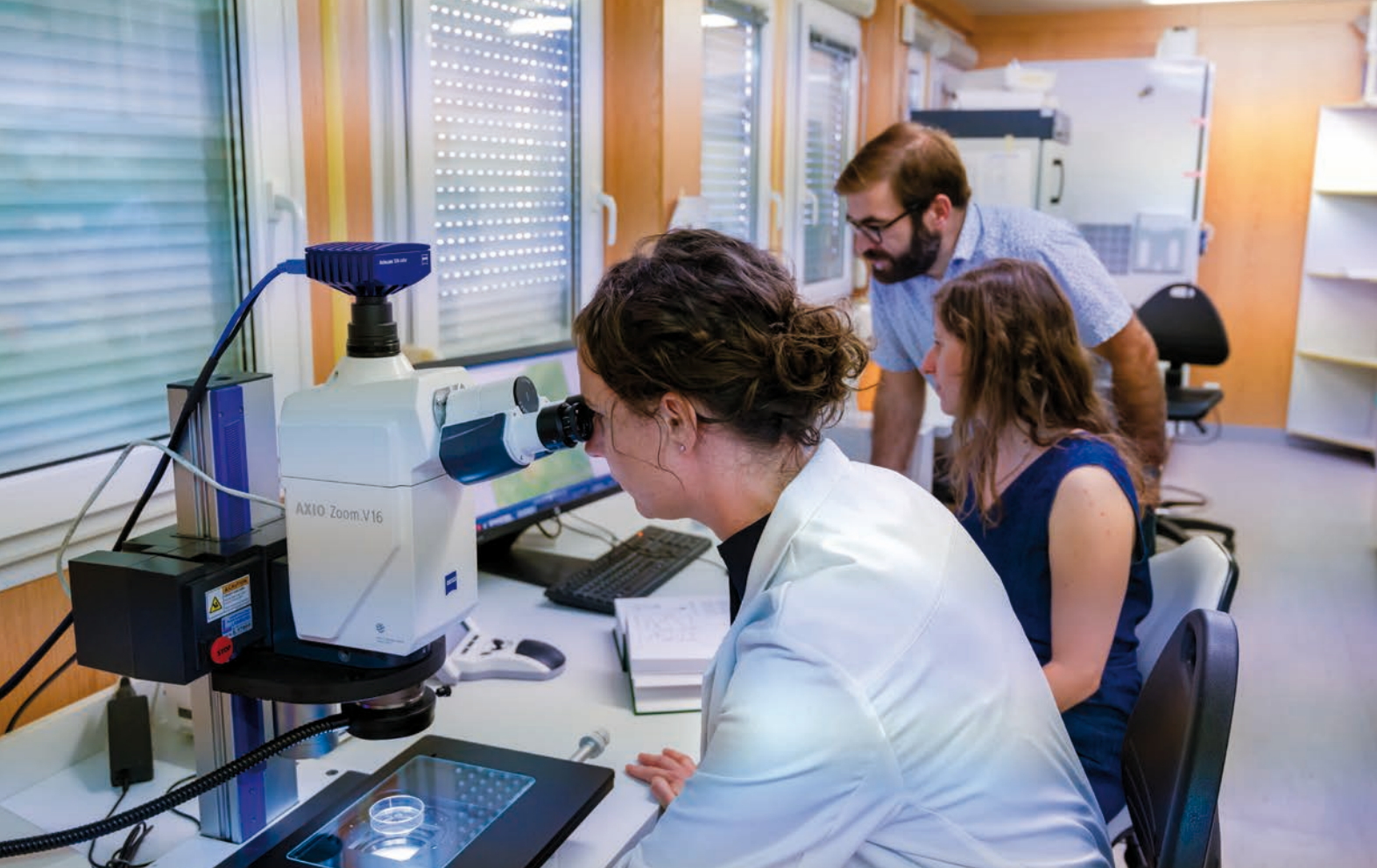
In diese Richtung weisen auch Projekte, die das präventive und therapeutische Potenzial regionaler Produkte untersuchen, etwa bei der Behandlung von Allergien oder neurodegenerativen Erkrankungen. Auf diese Weise trägt das Institut zu einer umfassenden und nachhaltigen Vision von Forschung im Agrar- und Lebensmittelsektor bei.

”

„Durch akkreditierte Analysen und wegweisende Studien verbinden wir die wissenschaftliche Forschung im Agrar- und Lebensmittelsektor mit gesellschaftlich relevanten Themen – für eine gesündere und widerstandsfähigere Zukunft.“

Thomas Letschka,
Leiter des Instituts für Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität





WENN BAKTERIEN PFLANZEN ANGREIFEN: DURCH INTERNATIONALE KOOPERATIONEN ZU NEUEN ERKENNTNISSEN

Pflanzenkrankheiten, die durch bakterielle Erreger verursacht werden, bedrohen weltweit Ernten und die landwirtschaftliche Produktion. Auch der Südtiroler Apfel- und Weinanbau sind durch bakterielle Infektionen, wie z.B. Phytoplasmosen bedroht. Doch wie genau interagieren diese Mikroorganismen mit ihren Wirtspflanzen und wie machen sie diese krank? Welche Strategien können zur Bekämpfung entwickelt werden? Kooperationen mit internationalen Forschungseinrichtungen und interdisziplinären Forschungsteams ermöglichen es, Wissen auszutauschen, innovative Ansätze zu testen und nachhaltige Lösungen zu finden.

NEUE ERKENNTNISSE ZU PHYTOPLASMOSEN

Im Bereich der Aufklärung molekularer Mechanismen der Krankheitsentwicklung von Apfeltriebsucht einer von Phytoplasmen verursachten Infektionskrankheit des Apfelbaums – haben Kooperationen mit Partnern im In- und Ausland die Forschung in diesem Bereich stark vorangebracht. Im Jahr 2019 wurde erst-

mals am Versuchszentrum Laimburg ein bestimmtes Molekül des Krankheitserregers beschrieben. Allerdings war die Funktion dieses Moleküls und dessen Rolle in der Krankheitsentwicklung noch nicht genau bekannt. Die aktuellen Daten legen allerdings nahe, dass das bakterielle Protein die pflanzliche Immunantwort unterdrückt und somit dem Erreger ermöglicht, sich leichter innerhalb der Pflanze zu verbreiten. Dank des engen Austausches mit Wissenschaftlerinnen



Monitoring von Apfeltriebsucht-Symptomen

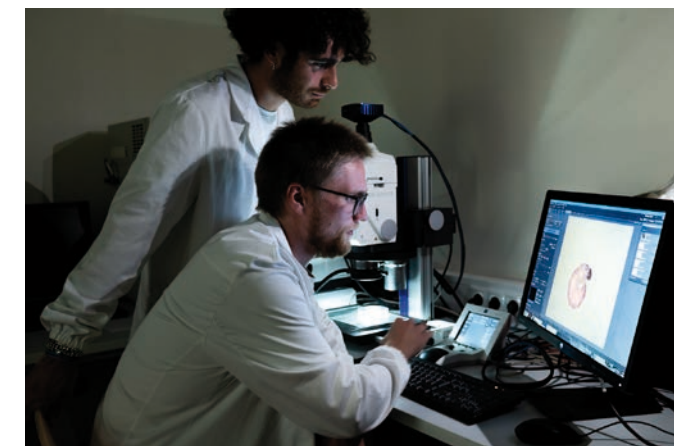
und Wissenschaftlern der Universität Padua und der Durchführung wichtiger Experimente an der Ruhr-Universität Bochum werden derzeit weitere wichtige Einblicke in die Funktionsweise des bakteriellen Moleküls erforscht.

AUSTAUSCH UND ZUSAMMENARBEIT

Der Austausch mit internationalen Forschungspartnern hat bereits wichtige Erkenntnisse zu Phytoplasmosen geliefert. Zusammenarbeiten stärkt Wissenschaft, Wissenstransfer und Nachwuchsförderung. Neben dem wissenschaftlichen Erkenntnisgewinn bieten akademische Kooperationen auch eine Ausbildungsmöglichkeit für den akademischen Nachwuchs in Südtirol. Die wissenschaftlichen Arbeiten, die am Versuchszentrum Laimburg durchgeführt werden, liefern regelmäßig die Basis für universitäre Abschlussarbeiten. Dies fördert zum einen die wissenschaftliche Qualität durch unabhängige Begutachtung seitens akademischer Einrichtungen, zum anderen bietet es Nachwuchsforscherinnen und -forschern die Möglichkeit, Einblick in die Arbeit anderer Forschungseinrichtungen zu nehmen. Moderne molekularbiologische Methoden und interdisziplinäre Ansätze bieten wertvolle Chancen für innovative Forschung.



Spektralanalysen zur Erkennung von Apfeltriebsucht



Bestimmung von Insektenproben mittels Mikroskopie



Katrin Janik
Arbeitsgruppe „Funktionelle Genomik“



RÜCKSTÄNDE VON ANTI-VARROA-BEHANDLUNGEN IM BIENENWACHS

Die Wabe ist ein natürliches Erzeugnis, das von Honigbienen (*Apis mellifera*) zum Speichern von Honig, Pollen und Propolis gebaut wird. Sie ist in ihrer Gesamtheit verzehrbar, einschließlich des Honigs und der ihn umgebenden Wachszellen. In den vergangenen Jahren hat diese Form des Honigkonsums zunehmend an Beliebtheit gewonnen, wodurch die Notwendigkeit entstanden ist, auch das Wachs auf mögliche Pflanzenschutzmittelrückstände zu überprüfen.

Zum Schutz der Bienenkolonie vor dem Parasiten *Varroa destructor* empfiehlt das Istituto Zooprofilattico delle Venezie mindestens zwei vorbeugende Behandlungen pro Jahr: nach der Hauptentnahme des Honigs sowie vor der Überwinterung. Dabei können verschiedene Wirkstoffe eingesetzt werden, darunter Oxalsäure, Amitraz, Ameisensäure, Thymol, Eucalyptol, Levomenthol, Kampfer, Flumethrin und Tau-Fluvalinat. Allerdings sind innerhalb der EU nur Amitraz und Tau-Fluvalinat offiziell anerkannt und registriert. Vor diesem Hintergrund hat das Labor für Rückstände und Kontaminanten eine Analysemethode zur Bestimmung von Pestizidrückständen in Bienenwachs mit besonderem Fokus auf Varroazide entwickelt.



Bienenlarve, befallen mit dem Parasiten *Varroa destructor*

ANALYSEMETHODE

Bienenwachs besteht hauptsächlich aus einer komplexen Mischung aus Fettsäureestern, Alkoholen und langkettigen paraffinischen Kohlenwasserstoffen. Daher wurde die im Labor angewandte Analysemethode gezielt an die spezifischen chemischen Eigenschaften dieser Matrix angepasst. Die Extraktion erfolgt in Acetonitril, wobei die Probe zunächst bei 80 °C gelöst wird. Anschließend wird sie filtriert und gereinigt, um störende Bestandteile wie organische Säuren, polare Pigmente, Zucker und Fettsäuren zu entfernen.

AMITRAZ UND TAU-FLUVALINAT: ERGEBNISSE DER ANALYSE

Um die Gültigkeit und Reproduzierbarkeit einer neuen Analysemethode sicherzustellen, unterliegt diese strengen Qualitätskontrollen, die die Präzision und Verlässlichkeit der erzielten Ergebnisse gewährleisten. Eine dieser Kontrollen besteht darin, einer nicht kontaminierten Probe eine definierte Menge des Zielanalyten zuzusetzen. Die erhaltenen Messergebnisse für unterschiedliche Konzentrationen der beiden

Wirkstoffe sowie ihrer Metaboliten bestätigen die methodische Genauigkeit, sodass eine erfolgreiche Anwendung auf reale Proben möglich war. Die Analyse zweier Proben, die mit Tau-Fluvalinat und Amitraz behandelt wurden, zeigte, dass Tau-Fluvalinat eine höhere Persistenz aufweist, während Amitraz rasch in seine Metaboliten zerfällt.

ANALYSEVERFAHREN FÜR WACHSE

Das entwickelte Analyseverfahren für Wachse zeichnet sich durch hohe Solidität und Robustheit aus – sowohl in Bezug auf die genannten Wirkstoffe als auch auf zahlreiche weitere Substanzen. Diese Methode bietet eine zuverlässige Kontrollmöglichkeit, die Imkerinnen und Imkern dabei helfen wird, ihre Bienenkolonien zu schützen und die Qualität ihrer Erzeugnisse nachhaltig zu sichern.



Andrea Lentola, Andrea Rivelli

Labor für Rückstände und Kontaminanten

INSTITUT FÜR BERGLAND- WIRTSCHAFT UND LEBENSMITTEL- TECHNOLOGIE



In einem alpinen Gebiet, in dem Landwirtschaft nicht nur Produktion bedeutet, sondern auch Landschaftspflege und kulturelle Identität, arbeitet das Institut für Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie eng mit landwirtschaftlichen Betrieben und lokalen Produzentinnen und Produzenten zusammen. Ziel ist es, ihre Bedürfnisse mit maßgeschneiderten Lösungen zu erfüllen. Das Institut möchte dazu beitragen die **Qualität, Effizienz und Nachhaltigkeit der alpinen Landwirtschaft sowie die Bereiche der Nachernte, Lagerung und Lebensmittelverarbeitung verbessern**.

In der Berglandwirtschaft stellen extreme Wetterereignisse wie Trockenperioden und Temperaturschwankungen große Herausforderungen für die Kulturen dar. Deshalb führt das Institut **Sortenversuche** durch, um

die am besten an das alpine Umfeld angepassten Sorten zu identifizieren, und **erforscht Präzisionsanbausysteme**. Weitere Herausforderungen sind das Zusammenleben mit Wildtieren sowie die Notwendigkeit, die gesellschaftliche Wahrnehmung der Landwirtschaft zu verbessern.

Im Bereich der Lebensmitteltechnologie setzt sich das Institut dafür ein, **Produktionsprozesse unter Wahrung lokaler Traditionen zu optimieren** – in enger Zusammenarbeit mit Unternehmen der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft. Es fördert den **intelligenten Einsatz von Ressourcen**, indem es **Nebenprodukte und Biomaterialien aufwertet**, um Abfälle zu reduzieren sowie nachhaltige Produktionsprozesse und Prototypen von Lebensmitteln entwickelt.

”

„Unser Ziel ist es, die gesamte Wertschöpfungskette zu unterstützen – von der Produktion im Feld bis zur Verarbeitung zu typischen regionalen Produkten. Dafür stellen wir fundiertes wissenschaftliches Know-how bereit und fördern Modelle der Kreislaufwirtschaft.“

Angelo Zanella,
Leiter des Instituts für Berglandwirtschaft und
Lebensmitteltechnologie





WIE KÖNNEN FELDFUTTERMISCHUNGEN LÄNGER NUTZBAR GEMACHT WERDEN?

Feldfuttermischungen mit einer Kulturdauer von 2 bis 3 Jahren werden häufig auf Ackerflächen in einer Fruchtfolge mit Silomais angebaut. Futterertrag und Rohproteintrag der Feldfuttermischungen sind essenziell bei der Entscheidung, wie viele Jahre diese genutzt werden sollen: Sobald Ertrag und Qualität stark abnehmen, sollte die Wiese umgebrochen werden, um beispielsweise Silomais anzubauen.

VERSCHIEDENE MISCHUNGEN IM FELDVERSUCH GETESTET

Am Versuchsbetrieb „Mair am Hof“ in Dietenheim bei Bruneck werden regelmäßig bewährte und neue Saatgutmischungen geprüft, um ihre agronomische Leistung und ihre Eignung für die klimatischen Verhältnisse Südtirols zu ermitteln. Von 2019 bis 2022 wurden in einem Feldversuch drei empfohlene Mischungen (**KG = Kleeegrasmischung, KGR = Kleeegrasmischung für raue Lagen, WW = Wechselwiesenmischung**) angebaut. Diese unterscheiden sich unter anderem aufgrund des Rotklee-Anteils (*Trifolium pratense*) (27,4 %; 13,3 %; 5 %). Zusätzlich wurden die Mischungen mit drei verschiedenen Rotkleesorten getestet. Im Versuch wurde untersucht, wie sich ein verlängerter Anbau (drei vs. zwei Jahre) auf den Futterertrag und Rohproteintrag auswirkt. Der Rohproteintrag entspricht der Menge an geerntetem Rohprotein pro Hektar. Ziel ist es, Empfehlungen zur Zusammensetzung und Nutzungsdauer der Feldfuttermischungen geben zu können.

UNTERSCHIEDE IN DER AUSDAUER

Die eingeschränkte Ausdauer von Rotklee führte bei der Saatgutmischung mit dem höchsten Rotkleeanteil (KG) zu einer leichten Ertragsverminderung im dreijährigen Anbau verglichen mit dem zweijährigen Anbau. Bei KGR blieb der Ertrag gleich und bei WW, welche einen etwas schwächeren Ertrag hatte als die anderen beiden Mischungen, stieg der Ertrag im dritten Anbaujahr sogar an. Bezüglich der Rotkleesorten konnten keine wesentlichen Unterschiede festgestellt werden. Einzig die Sorte „Spurt“ führte zu etwas niedrigeren Erträgen bei einem dreijährigen Anbau. Ein anderes Bild zeigte sich beim Vergleich der Rohproteinträge. Bei allen Mischungen und allen Rotkleesorten war der Rohproteintrag bei einem verlängerten Anbau geringer. Während bei einem zweijährigen Anbau durchschnittlich 2,56 Tonnen pro Hektar Rohprotein pro Jahr geerntet werden konnten, waren es beim dreijährigen Anbau nur noch 2,35 Tonnen pro Hektar.



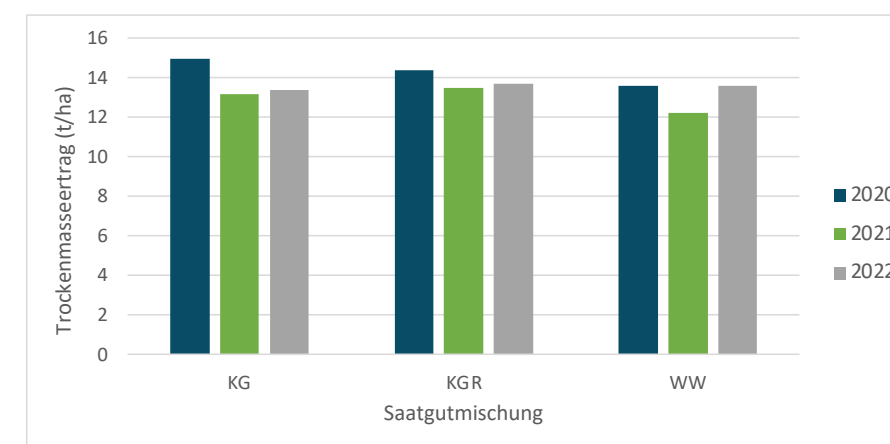
Die Saatgutmischungen im Feldversuch



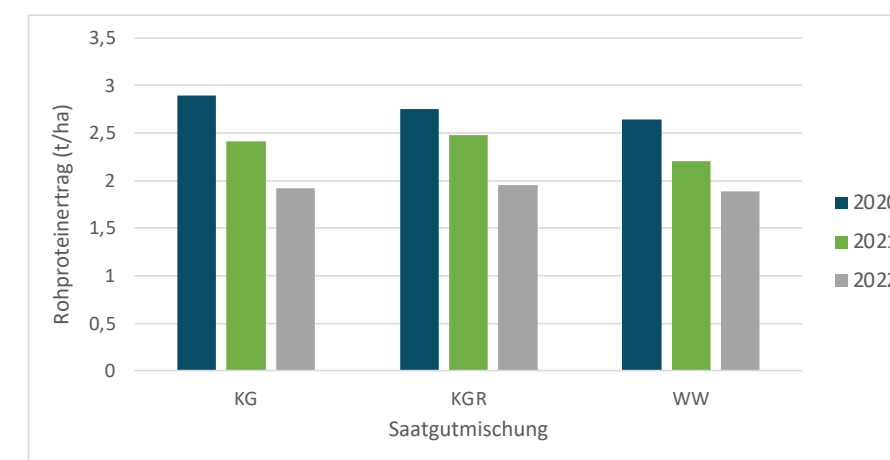
Manuelle Trennung der Futterpflanzen

GEZIELTE KOMBINATIONEN FÜR LÄNGERE NUTZUNGSDAUER

Die Ergebnisse des Feldversuchs zeigen, dass bei einem dreijährigen Anbau von Feldfutterbaumischungen mit einem schlechteren Rohproteintrag zu rechnen ist als bei einer engeren Fruchtfolge. Viehhaltende Betriebe dürfen sich folglich bei einem verlängerten Anbau der Feldfuttermischungen nicht auf gleichbleibend hohe Futter- und Rohproteinträge verlassen. Die Versuchsergebnisse ermöglichen es, gezielte Kombinationen von Saatgutmischungen und Rotkleesorten zu empfehlen, die für eine längere Nutzungsdauer geeignet sind.



Trockenmasse-Erträge (t/ha) der einzelnen Feldfuttermischungen (KG, KGR, WW) in den drei Versuchsjahren



Rohproteinträge (t/ha) der einzelnen Feldfuttermischungen (KG, KGR, WW) in den drei Versuchsjahren



Alois Fundneider, Markus Gatterer, Franziska Mairhofer, Giovanni Peratoner, Anna Rottensteiner, Moritz Wierer
Arbeitsgruppe „Grünlandwirtschaft“





KAMINWURZ: VORSTUDIE ZU EINEM TYPISCHEN SÜDTIROLER PRODUKT

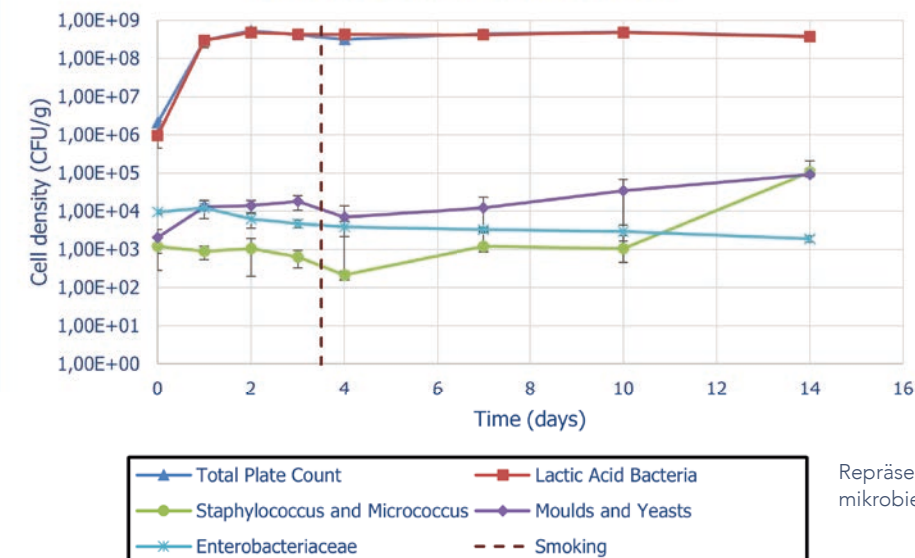
Die Kaminwurz ist ein typisches, weitverbreitetes, aber wenig erforschtes Südtiroler Fleischprodukt, das im Jahr 2024 in die Produktliste des Qualitätszeichens „Qualität Südtirol“ aufgenommen wurde. Die Kaminwurz wird aus Schweinefleisch hergestellt und mit anderen Fleischsorten wie Rind und Wild gemischt. Sie wird in Schweinedarm gefüllt, geräuchert – ein Vorgang, der in der Vergangenheit oft in einem Kamin stattfand und somit namensgebend war – und schließlich gepökelt. Für eine Vorstudie über die Kaminwurz wurden Produktionsversuche in kleinem Maßstab durchgeführt und die chemischen, physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften in den verschiedenen Phasen des technologischen Prozesses untersucht. Ziel der Studie war es, etwaige mikrobiologische Problematiken am Produkt und Prozess zu erheben und bewerten.

CHEMISCH-PHYSIKALISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE CHARAKTERISIERUNG

Eine erste historische Untersuchung des Produkts ergab, dass die häufig noch angewandten handwerklichen Methoden mit einer Variabilität sowohl an Rohstoffen als auch an Prozessparametern verbunden sind. Die chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften der experimentellen Kaminwurz,

die im Labor auf der Grundlage eines typischen lokalen Rezepts hergestellt wurde, wurden kontinuierlich überwacht. In regelmäßigen Abständen wurden aus mehreren Produktionschargen Proben entnommen und Analysen zu Gewichtsverlust, Säure (pH), Wasseraktivität (aw), Feuchte und Mikrobenzahl durchgeführt. Außerdem wurde die Temperatur und die relative Luftfeuchtigkeit (RH%) in den Reiferäumen der lokalen Hersteller überwacht.

Microbial succession Batch 1



Repräsentative Entwicklung der mikrobiellen Flora

HERSTELLUNGSPROZESSES UND REIFUNG: ENTWICKLUNG ANALYTISCHER PARAMETER

Faktoren wie die Art des Rohmaterials, das Wetter und die Reifungsumgebung, die Art des Räucherns und der Fermentationsverlauf sind Gründe für die hohe Variabilität, die bei den verschiedenen Chargen festgestellt wurde. Obwohl die Milchsäurebakterien eine Ansäuerung ermöglichten, um innerhalb weniger Tage pH-Werte zwischen 5,3 und 5,4 zu erreichen, kann die Senkung des pH-Wertes allein nicht als signifikante Barriere gegen die meisten unerwünschten Bakterien betrachtet werden. Vor allem eine hohe relative Luftfeuchtigkeit während der Reifung begünstigte das Oberflächenwachstum von Schimmelpilzen, die dem Säuerungsprozess entgegenwirkten. 16 bis 18 Tage nach der Herstellung wurde ein aw-Wert $\leq 0,92$ erreicht, der in Verbindung mit dem pH-Wert, der Temperatur, der Sauerstoffkonzentration und dem Vorhandensein einer antagonistischen mikrobiellen Flora das Wachstum der meisten Krankheitserreger verhindert. Die Keimzahl zeigte, dass die Milchsäurebakterien von Beginn an überwiegen. Dies ist ein wesentlicher Faktor für die Herstellung eines stabilen Produktes.



Schimmelbildung an gereifter Kaminwurz bei unterschiedlichem Feuchtigkeitsgehalt

ERSTE CHARAKTERISIERUNG DER KAMINWURZ

Mit dieser ersten, auf einem technologischen Ansatz basierenden Charakterisierung der Kaminwurz wird darauf abgezielt, die möglichen Auswirkungen von Prozessänderungen auf die chemisch-physikalischen und mikrobiologischen Eigenschaften zu bewerten, die für hygienisch-sanitäre Zwecke relevant sind.



Elena Venir, Graziella Battilana
Arbeitsgruppe „Fleischprodukte“

STRUKTURIERTE VERWALTUNG ZUR UNTERSTÜTZUNG DER FORSCHUNGSTÄTIGKEIT



Die Verwaltung spielt eine strategische und bereichsübergreifende Rolle bei der Sicherstellung eines effizienten, regelkonformen und nachhaltigen Betriebs der wissenschaftlichen Tätigkeiten am Versuchszentrum Laimburg.

Mit einem breiten Spektrum an Dienstleistungen – von der Finanzverwaltung über das Personalmanagement bis hin zum Einkauf von Waren und Dienstleistungen sowie der Instandhaltung der Infrastruktur – sorgen die verschiedenen Arbeitsgruppen der Verwaltung für die notwendige operative Unterstützung.

Ein zentraler Schwerpunkt liegt auf der Begleitung und Unterstützung der Produktgruppenverantwortlichen, die über fundiertes Fachwissen in ihrem jeweiligen Marktbereich verfügen. In enger Abstimmung mit dem Auftragswesen sind sie für die Planung und Verwaltung von Einkäufen, Investitionen und Dienstleistungen verantwortlich. Die Verwaltung gewährleistet dabei sowohl administrativen als auch technischen Support, um die operative Umsetzung zu erleichtern und zu beschleunigen.

Das Spektrum der Arbeit im Bereich Human Resources reicht von der Ausschreibung offener Stellen über das Bewerbungsmanagement bis hin zur Vertragserstellung und einem strukturierten Onboarding. Darüber hinaus stehen die kontinuierliche Weiterbildung der Mitarbeitenden sowie die interne Kommunikation im Mittelpunkt – mit dem Ziel, Entwicklung zu fördern, Identifikation zu stärken und den Austausch innerhalb des Versuchszentrums zu beleben.



Dank der **EFFIZIENTEN ZUSAMMENARBEIT ALLER VERWALTUNGSBEREICHE** können sich die Forscherinnen und Forscher ganz auf ihre wissenschaftlichen Ziele konzentrieren – unterstützt durch ein zuverlässiges, schlankes und qualitätsorientiertes System.



332
VERGABEN
unter € 40.000

11
VERGABEN
zwischen € 40.000
und € 221.000

4
AUSSCHREIBUNGEN
über € 221.000



2.300
EINGANGSRECHNUNGEN
UND ANLAGEGÜTER

> 6.000
ZAHLUNGS- UND
EINNAHMEANWEISUNGEN

4.000
AUSGANGSRECHNUNGEN

10.000
BUCHUNGSBELEGE

2.000
ABSCHLUSSBUCHUNGEN /
UMBUCHUNGEN /
BERICHTIGUNGEN /
VERSCHIEDENE VORGÄNGE



49
AUSWAHLVERFAHREN

6
WETTBEWERBE

58
AUFNAHMEN

26
DIPLOMANDINNEN
UND DIPLOMANDEN

EIN WUNSCH FÜR DIE ZUKUNFT...

”

„Ich wünsche mir, dass die Versuchstätigkeit über die nötigen finanziellen Mittel und das entsprechende Personal verfügt, um die steigenden Anforderungen aus der Praxis und den aktuellen Transformationsprozessen weiterhin unabhängig, neutral und ohne Einfluss privater Unternehmen auf lokaler Ebene erfüllen zu können – ganz im Sinne der Landwirtschaft.“



Hermann Mantinger, erster Direktor des Versuchszentrums Laimburg (1976–1999)



Luis Walcher, Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Tourismus (seit 2024)

„Zum einen wünsche ich der Laimburg, dass sie auch in Zukunft imstande ist, mit den landwirtschaftlichen Betrieben sowie mit Bäuerinnen und Bauern auf Augenhöhe zu sprechen – und gemeinsam Lösungen für die anstehenden Herausforderungen zu finden. Zum anderen wünsche ich mir, dass sie im Netzwerk mit anderen Forschungszentren den Austausch pflegt, um gemeinsam Probleme zu analysieren und Lösungen zu entwickeln. Die Laimburg ist, so denke ich, nicht 50 Jahre alt, sondern 50 Jahre jung – und wird diesen Schritt in die Zukunft mit Sicherheit erfolgreich meistern.“

”

„Das Versuchszentrum hat in den letzten Jahren eine beeindruckende Entwicklung genommen – die Aufgaben haben sich vervielfacht, und ständig entstehen durch neue Technologien neue Möglichkeiten, den Dingen auf den Grund zu gehen. Ich wünsche mir, dass das Land Südtirol auch in Zukunft die nötigen finanziellen Mittel bereitstellt, um diese Institution nachhaltig zu sichern. Denn die Landwirtschaft steht immer wieder vor neuen Herausforderungen und es braucht Motivation, Ressourcen und kluge Köpfe – die mögen dem Versuchszentrum weiterhin zur Verfügung stehen.“



Klaus Platter, Betriebsleiter des Landesgutes Laimburg / Gutsverwaltung Laimburg (1970 – 2010) und Vizedirektor des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg (1978–2010)

”

„Ich wünsche der Laimburg vor allem, dass sie weiterhin die Zeichen der Zeit erkennt und einen Schritt vorausdenkt. Und dass sie stets die richtigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter findet – Menschen, die den Kontakt zur Bevölkerung, zu Verbänden, Organisationen sowie Konsumentinnen und Konsumenten pflegen. Denn so entsteht nicht nur neues Wissen, sondern vor allem praxisnahe Forschung mit konkreten Anwendungsfeldern – Forschung, die auch ihren Platz in der politischen Diskussion findet.“



Luis Durnwalder, Landesrat für Landwirtschaft (1979–1988); Landeshauptmann (1989–2013); Präsident des Verwaltungsrats des Versuchszentrums Laimburg (1979–2014)

Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg seit 2009



„Dem Versuchszentrum Laimburg wünsche ich für die Zukunft, dass es seine Neugier, sein Engagement und die Faszination für Forschung bewahrt und weiterentwickelt. Letztlich sind es immer die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ihre Ideen und Umsetzungskraft einbringen. Und genau das ist das Kapital des Versuchszentrums für die Zukunft.“



Josef Dalla Via, Direktor des Versuchszentrums Laimburg (1999–2008)

„Ich wünsche dem Versuchszentrum weiterhin viel Erfolg und die richtigen Entscheidungen – denn davon wird die Zukunft des Südtiroler Obst- und Weinbaus sowie der lokalen Berglandwirtschaft abhängen.“



Arnold Schuler, Landesrat für Landwirtschaft und Forstwirtschaft (2014–2023)

”

„Für die Zukunft wünsche ich mir, dass das Versuchszentrum Laimburg weiterhin hochkarätige Forschung betreibt – Forschung, die sich an den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen und modernsten Methoden orientiert, zugleich aber tief im Südtiroler Kontext verankert ist und gezielt auf die spezifischen Fragestellungen und Kulturen unserer Region eingeht. Unser Ziel ist es, praxisrelevante Lösungen zu entwickeln, die nicht nur regional wirksam sind, sondern auch international Beachtung finden. Der Wissenstransfer in die Praxis wird weiterhin ein Kernelement unseres Auftrags sein – denn nur wenn Forschungsergebnisse greifbar und anwendbar sind, entfalten sie ihren vollen Wert. Dafür braucht es exzellente Köpfe, optimale Arbeitsbedingungen und eine moderne Infrastruktur – damit das Versuchszentrum Laimburg auch künftig ein starker Motor für Innovation, Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit der Südtiroler Land- und Lebensmittelwirtschaft bleibt und zugleich ein attraktiver Ort für Forschungstalente ist.“

IMPRESSUM

Bildrechte:

© Laimburg Research Centre_Ivo Corrà
© Laimburg Research Centre
© Laimburg Research Centre_Agnese Martinelli
© Laimburg Research Centre_Alex Rehbichler
© Laimburg Research Centre_Julia Rizzo
© Laimburg Research Centre_Elena Wilhelm
© NOI Techpark/Ivo Corrà

Konzept, Text und Bildauswahl:

Johanna Höller, Debora Lamcja, Jennifer Berger, Julia Rizzo

Grafische Gestaltung:

Conceptart Werbeagentur (Nadia Eisenkeil)

Druck:

Esperia Srl

© Versuchszentrum Laimburg

Alle Rechte vorbehalten. Laimburg / Pfatten 2025



Laimburg 6, Pfatten, 39040 Auer, Italien
versuchszentrum@laimburg.it
+39 0471 969 500
www.laimburg.it



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE