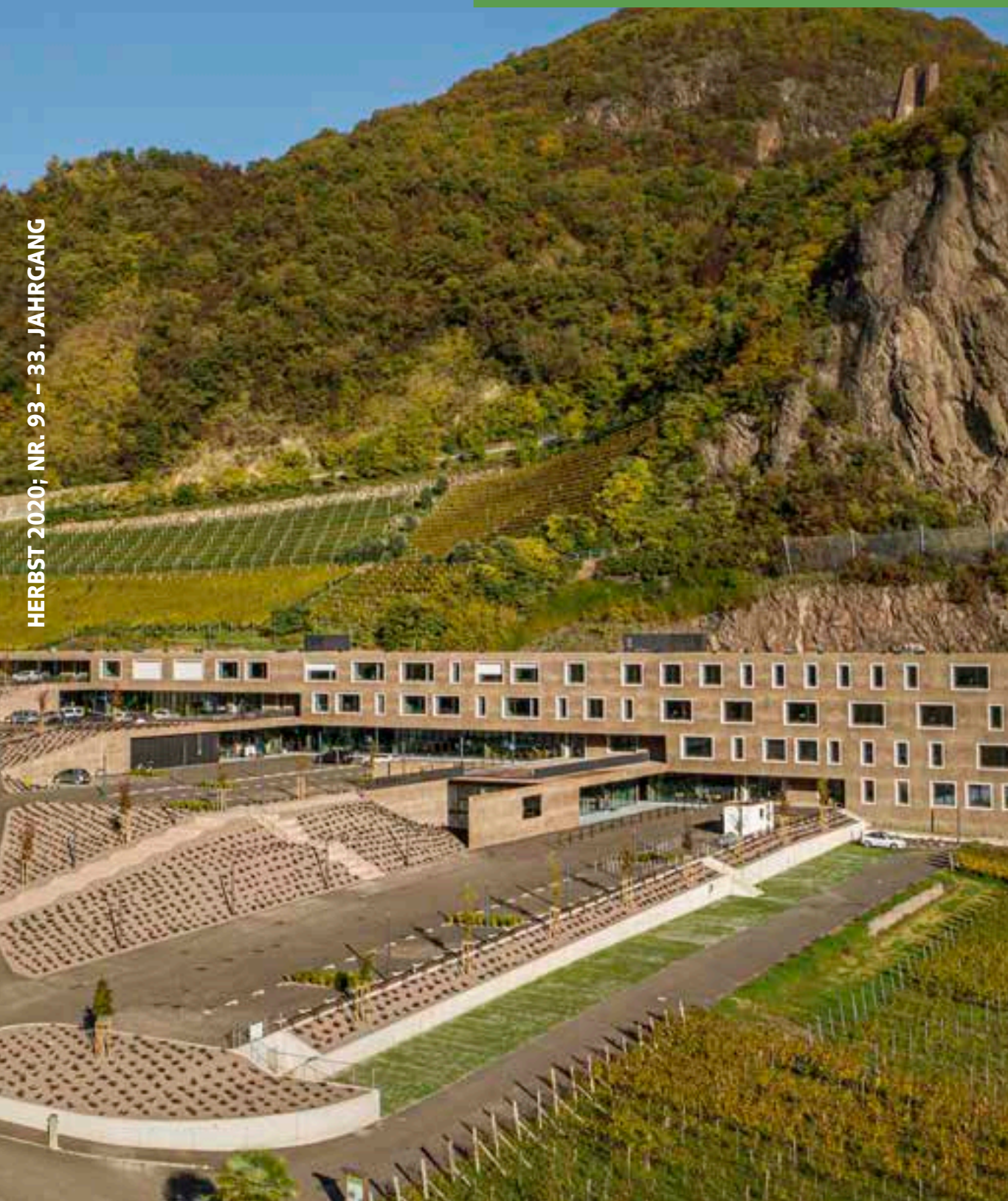


AUS DER LAIMBURG

HERBST 2020; NR. 93 – 33. JAHRGANG



INHALT

	Seite
- Bilder aus Vergangenen Tagen ...	3
- Ein Ausflug unter die Grasnarbe	4
- Selbstversorger.	4
- Gefäßbepflanzung ist nicht gleich Gefäßbepflanzung	5
- Vorstellung Fach: Floristisches Gestalten	5
- Versuchszentrum Laimburg: Samurai-Wespe erfolgreich freigesetzt.	6
- Biologische Lösung zur Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze	6
- Tag des Weines und der Rebe 2020:	8
- Versuchszentrum Laimburg präsentiert neue Forschungsergebnisse in Weinbau und Önologie	8
- Versuchszentrum Laimburg und Fondazione Edmund Mach: Versuchsvorstellungen liefern neue Erkenntnisse zu aktuellen Themen im ökologischen Obst- und Weinbau	10
- Highlights	12
- Was wurde eigentlich aus Elias Pegger	22
- 27 Gärtnerinnen und Gärtner und 5 Floristinnen beenden ihre Ausbildung	22
- Kasseroler Lorenz	23
- Martin Chizzali	23
- Fachlich fit im grünen Beruf	24
- WorldSkills Italy 2020 – Landesmeisterschaft der Berufe	24
- Zusammen-Leben im Heim	25
- Einfach Danke!	25
- 20 Jahre Kräuterausbildung an der FS Laimburg	26
- Schulalltag während einer weltweiten Pandemie	27
- Heimleben in Corona Zeiten	27
- Praxis Kellerwirtschaft 2. und 3. Klassen	28
- Neue Praxisräume für die Lebensmitteltechniker	28
- Fernunterricht während der COVID-19-Zeit	29
- Ernte mit Zug und Bühne	29
- Erfolgreiches Praktikum	30
- Online Einschreibungen ab 15. Jänner	31
- Balkonversuch Biodiversität im Schaugarten der Gärtnerei Laimburg - Warum wir keine Forsythie und auch keinen Sommerflieder gepflanzt haben?	32
- Neue Mitarbeiter	34
- „Wenn alle Praktikanten wären wie die....“	34
- Do locht der Laimburger	35



Liebe Schülerinnen und Schüler,
liebe Absolventen,

das laufende Jahr 2020 ist in vielen Belangen ein herausforderndes. Wir sehen uns konfrontiert mit einem Schul- und Heimbetrieb, der alles andere als gewohnt und „normal“ abläuft. In all diesen Wirren versuchen wir unseren jugendlichen Halt zu geben und so viel an Präsenzunterricht zukommen zu lassen, wie es die Situation erlaubt. Der Praxisunterricht, seit je her einer unserer wichtigsten Bausteine, findet zu 100% in Präsenz statt und wir hoffen, dass es auch so bleiben kann. Hilfreich ist die Tatsache, dass wir nach langen Jahren des Wartens nach und nach in die neuen Werkstätten und in die Spezialräume in den Neubau eingezogen

sind und der Großteil der praktischen Übungen dort abgehalten werden kann. Ebenso ist die Weiterbildung mit den umfassenden Lehrgängen und gezielten Fortbildungsangeboten in den Neubau umgezogen. Die neuen Räumlichkeiten bieten uns Möglichkeiten Innovationsgeist und Visionen voranzubringen: dies ist ein wertvoller Anker in diesen unsicheren Zeiten.

Ich wünsche Ihnen viel Gesundheit, Sicherheit und Erfolg in Ihrer persönlichen Aus- und Weiterbildung.

PAUL MAIR
DIREKTOR

\\

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Franziska Hack, Werner Puff,
Lukas Rainer, Michael Stuppner, Jörg Sünderhauf,
Klaus Blasbichler, Patrick Endrizzi, Irina Gasser,
Simon Blaas, Bettina Gratl



BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN ...



EIN AUSFLUG UNTER DIE GRASNARBE

Auch dieses Schuljahr nahmen die Schüler*innen der ersten Klasse die verschiedenen Böden an der Laimburg unter die Lupe.

Zu Beginn des Nachmittags beschäftigten sich die Schüler*innen mit der Entstehung der verschiedenen Böden, Schwemmebenen in der Talsohle und Muränen Böden am Hang. Der nächste Schritt war die Eigenschaften, vor allem Vor- und Nachteile der Bodentypen für die darauf angepflanzte Kultur und deren Bearbeitung zu erörtern.

Anhand einer Profilgrube im Obstbau, die die Schüler bis zu einer Tiefe von 1,2 m ausgruben, konnten sie die verschiedenen Schichten erkennen: als oberste Schicht die Grasnarbe mit Humusschicht ca. 10 cm, gleich darunter lehmiger Sand mit einer Dicke von 20 cm gefolgt von grauem Lehm ca. 25 cm stark, eine Flinschicht ca. 10 cm stark, eine Schicht lehmiger Ton und in einer Tiefe von 1 m fanden sie noch eine Flinschicht, bei der langsam Wasser einsickerte.

Im Weinbauboden wurde das Bodenprofil mit einem Profileisen, dem Pürckhauer gemacht. Die Unterschiede waren sofort ersichtlich: der Boden steiniger, sandiger und in einer Tiefe von 80 cm brauner Sand.

Der Unterrichtstag wurde noch mit Spatenproben in verschiedenen Feldern, wie auch im Baumstreifen und in der Fahrspur abgeschlossen. In der Fahrspur konnten wir beobachten, dass



der Boden extrem verdichtet war, unangenehm roch und auch keine Lebewesen darin waren, der Pflanzstreifen hingegen war sehr locker, krümelig, roch nach Waldboden und hatte viele Regenwürmer.

JOHANNES UNTERHAUSER

SELBSTVERSORGER

Das Ziel dieser Übung ist es den Schülern/innen den Anbau von Mais und Kartoffeln näher zu bringen.

Kartoffel:

Mit der Aussaat der Kartoffeln beginnen wir normalerweise Ende April. Es wird eine nicht zu tiefe Furche mit einem Pflug gezogen. Im Abstand von ca. einer Schuhlänge werden die Kartoffeln in den Boden gelegt. Danach wird von Hand die Furche wieder zugehackt. Eventuell vorher Steinmehl darüberstreuen. Wirkt ganz gut gegen Bodenschädlinge.

Der Boden soll sicher vor Staunässe sein. Im Nachbau hat man Probleme mit Kartoffelkäfer. Es gibt hart- und weichkochende Sorten. Dies ist sehr wichtig, wenn man Kartoffeln verkaufen will. Zu einem späteren Zeitpunkt, wenn die Kartoffeln ausgetrieben sind (ca 20 – 30 cm Höhe) werden sie gehäufelt und es wird noch ein Vorauflaufmittel gespritzt, sofern es für notwendig erachtet wird.

Je nach Wetterlage sollten die Kartoffeln gegen Krautfäule (Kupfer genügt) behandelt werden.

Bevor das Kraut sich über den Boden legt, sollte man noch eine Bodenlockerung mit einer Bodenfräße durchführen, um lästige Samenunkräuter zu beseitigen. Danach genügt meistens das Entfernen von Hand dieses lästigen Bewuchses.

Mais (Tügg)

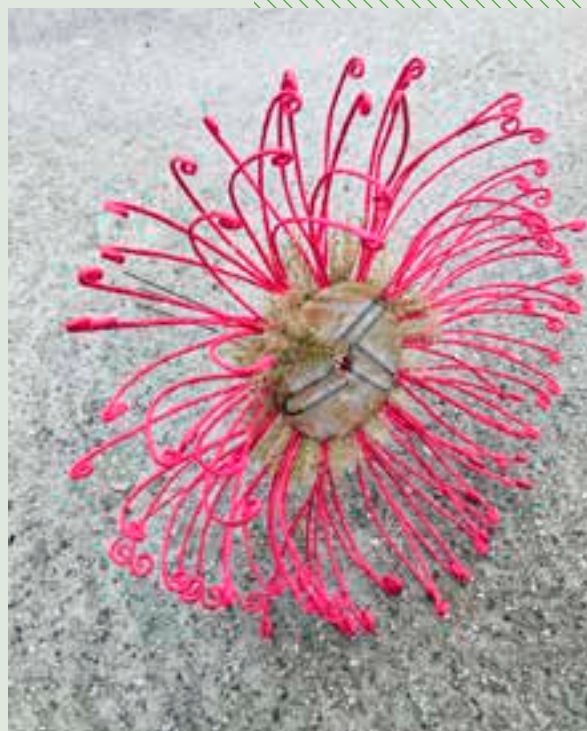
Wir benutzen gebeizten Samen, da dieser zu fast hundert Prozent austreibt. Das Pflanzloch wird in einem vorher mit der Bodenfräße vorbereiteten Boden, mit einem kleinen Holzstab gedrückt. Während einige Schüler im Voraus die Löcher machen, säen die übrigen den Mais und verschließen die Löcher mit einem leichten Druck mit dem Fuß. Der Pflanzabstand beträgt ca. 10-15 cm. Wenn der Mais aufgekeimt ist und ca. 30 – 50 cm hoch ist, wird er von Hand an gehäufelt. Lästiges Unkraut wird entfernt. Danach ist es notwendig, je nach Bewuchs, mit der Bodenfräße das Unkraut zu entfernen. Der reife Mais wird von Hand geerntet und in der Mühle zu Polenta gemahlen.

STEFAN VAJA



GEFÄSSBEPFLANZUNG IST NICHT GLEICH GEFÄSSBEPFLANZUNG

Unsere zukünftigen Gärtner/innen und Floristinnen haben sich, passend zur Jahreszeit, in Theorie und Praxis mit dem Thema Herbstbepflanzung auseinandergesetzt. Dabei befassten sie sich mit ihrem Konzept, der Auswahl des Gefäßes, dem Herbstflor-Sortiment, den Farbkombinationen, der optischen Wirkung und mit allem was bei einer professionellen Bepflanzung eben dazugehört. Das Thema erscheint als sehr einfach, doch wenn man die verschiedenen Aspekte beachtet, war es durchaus auch eine tolle Herausforderung für die Schüler.



VORSTELLUNG FACH: FLORISTISCHES GESTALTEN

Im Fach Floristisches Gestalten müssen sich die Schülerinnen mit den erlernten Gestaltungsprinzipien der Werkstücke im Detail auseinandersetzen. Inhalte der Werkstücke Pflanzung, Tischdekoration, Raumschmuck, Gedenkkranz, Strauß und Brautstrauß werden erarbeitet. Die einzelnen Werkstücke werden genauestens geplant. Damit dies möglich ist, werden theoretische Inhalte wie, geeignete Techniken, Hilfstech-niken und Fertigungstechniken, Anforderungen an die Werkstücke erlernt und geübt. Die angeeignete Fachkompe-tenz wird durch die praktischen Arbeiten sichtbar!

TEXT UND FOTO MARIA STEINMAIR

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG: SAMURAI-WESPE ERFOLGREICH FREI GESETZT. BIOLOGISCHE LÖSUNG ZUR BEKÄMPFUNG DER MARMORIERTEN BAUMWANZE

Die Marmorierte Baumwanze verursacht in vielen Ländern beträchtliche Schäden an landwirtschaftlichen Kulturen. Um den Schädling unter Kontrolle zu bringen, hat das Versuchszentrum Laimburg im Juni 2020 mit der Freisetzung der Samurai-Wespe begonnen, einem „natürlichen Gegenspieler“ der Baumwanze.

Seit ihrem ersten Auftreten in Südtirol 2016 beschäftigen sich die Entomologen des Versuchszentrum Laimburg mit der Marmorierten Baumwanze (*Halyomorpha halys*), um eine effiziente Strategie zur Regulierung des Schädlings zu entwickeln. In ihrem Ursprungsgebiet in Asien wird die Marmorierte Baumwanze von der Samurai-Wespe (*Trissolcus japonicus*) in Schach gehalten, die die Eigelege der Baumwanze parasitiert und damit verhindert, dass diese sich vermehren kann. Dieser natürliche Gegenspieler wird seit 2019 auch in Südtirol beobachtet und soll nun gezielt eingesetzt werden, um die Baumwanze unschädlich zu machen und weitere Schäden in der Landwirtschaft zu verhindern. Darum hat das Versuchszentrum Laimburg als offiziell für Nachzucht des Parasiten in Südtirol beauftragte Institution nun mit der gezielten Freisetzung der Samurai-Wespe begonnen, um die Parasitierung zu beschleunigen.

„Ziel unserer angewandten Forschung am Versuchszentrum Laimburg auf dem Gebiet des Pflanzenschutzes ist es, nachhaltige Strategien zum Schutz unserer Kulturpflanzen und Alternativen zu chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln zu entwickeln, unterstrich der Direktor des Versuchszentrums Michael Oberhuber. „Mit der nun begonnen Freisetzung der Samurai-Wespe fahren wir eine biologische und damit nachhaltige Strategie zur Re-

gulierung der Baumwanze, indem wir uns gezielt ihres natürlichen Gegenspielers, der Samurai-Wespe, bedienen. Die Erfahrung unserer Experten auf dem Gebiet der invasiven Schädlinge hat hier zu wichtigen Weichenstellungen auf nationaler Ebene geführt und die gute Zusammenarbeit mit unseren Partnerinstitutionen auf lokaler, nationaler und auch internationaler Ebene hat Früchte getragen. Dies ist ein bedeutender Schritt und ein großer Erfolg für unsere Forschung im Dienste der Südtiroler Landwirtschaft, betonte Oberhuber.

Eine nachhaltige Pflanzenschutzstrategie

„Um eine wirksame Strategie zur Bekämpfung der bisher hierzulande nicht bekannten Wanze entwickeln zu können, mussten wir erst einmal die Biologie der Wanze ergründen und deren Verhalten in unserem Gebiet und unter den hier herrschenden klimatischen Bedingungen untersuchen“, betonte Silvia Schmidt, Expertin für invasive Schädlinge am Versuchszentrum Laimburg. Auf der Grundlage der gewonnen Erkenntnisse wurden – auch von anderen Institutionen auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene – verschiedene Maßnahmen zur Regulierung des Schädlings erprobt, wie die Einnetzung mit Insektenschutznetzen oder der Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel.

„Langfristig sind jedoch nachhaltigere Strategien notwendig und wünschenswert.

Darum haben wir entschieden, uns auf die Bekämpfung der Baumwanze durch parasitoide Gegenspieler und die biologische Bekämpfung durch die Samurai-Wespe zu konzentrieren. Wir erwarten uns nun, dass sich die Wespe nach der Freisetzung hier ansiedelt und zusammen mit anderen autochthonen Parasitoiden die Marmorierte Baumwanze regulieren kann und sich damit längerfristig ein natürliches Gleichgewicht zwischen Schädling und Gegenspieler einstellt“, erklärte Silvia Schmidt.

Wie die Freisetzung der Samurai-Wespe funktioniert

Um die Samurai-Wespe erfolgreich freisetzen und damit ihre Ansiedelung in Südtirol fördern zu können, muss das Insekt erst einmal nachgezüchtet werden. Dies ist seit Mai 2020 in Italien erlaubt und wird vom nationalen Pflanzenschutzdienst und vom nationalen Forschungsinstitut CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) koordiniert. Für die Autonome Provinz Bozen – Südtirol ist das Versuchszentrum Laimburg mit der Nachzucht der Samurai-Wespe zwecks biologischer Regulierung der Marmorierten Baumwanze beauftragt worden.

In den entomologischen Labors am Institut für Pflanzengesundheit des Versuchszentrums werden Baumwanzen gezüchtet, damit diese Eigelege produzieren, die die Samurai-Wespe parasitieren und sich so vermehren kann. Je mehr Eier der Mar-





morierten Baumwanze zur Verfügung stehen, umso größer die Anzahl vermehrter Parasitoide, die zur Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze im Feld freigesetzt werden können.

Für die Freisetzungen haben die Experten des Versuchszentrums 42 geeignete Standorte in ganz Südtirol ausgewählt. Die Standorte befinden etwa in der Nähe von Obstanlagen, an Hecken, aber auch im urbanen Bereich (Straßenränder, Alleen), wo verschiedene Pflanzenarten wachsen, die der Marmorierten Baumwanze als Wirtspflanzen dienen. Ziel ist es, möglichst alle von der Marmorierten Baumwanze aufgesuchten Habitate abzudecken.

Mit einem Dekret vom 9.6.2020 erlaubt das italienische Umweltministerium die Freisetzung der Samurai-Wespe für zunächst ein Jahr. Die Experten des Versuchszentrums Laimburg haben am 22. Juni mit den Freisetzungen begonnen. Den Erfolg der Freisetzungen werden die Experten des Versuchszentrums Laimburg mittels regelmäßiger Kontrollen genau monitorieren. Seit Mitte August werden alle an den Standorten der Freisetzung aufgefundenen Eigelege der Marmorierten Baumwanze im Labor analysiert, um die Parasitierungsrate zu ermitteln und die Interaktion zwischen Baumwanze und Samurai-Wespe zu untersuchen.

Hintergrund: Der Weg zur Freisetzung

Die Freisetzung nicht-heimischer Arten

kann für das lokale Ökosystem nicht vorhersehbare Folgen haben und muss folglich unter größter Vorsicht erfolgen. Darum hat das italienische Umweltministerium mögliche Konsequenzen einer Freisetzung genau geprüft und bewertet. Ein am 5. September 2019 veröffentlichtes Dekret des Präsidenten der Republik (Nr. 102 vom 5. Juli 2019) erlaubt die Einführung nicht-heimischer Arten wie der Samurai-Wespe (*Trissolcus japonicus*) und deren Einsatz zur Schädlingsbekämpfung.

Im Auftrag des italienischen Landwirtschaftsministeriums haben der nationale Pflanzenschutzdienst und das nationale Forschungsinstitut CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) ein Dossier über die Samurai-Wespe zusammengestellt, in welches auch Daten des Versuchszentrums Laimburg einfließen. „Bei der Samurai-Wespe handelt es sich um einen ca. 2 mm kleinen eierfressenden Parasitoiden, der die Eigelege der Marmorierten Baumwanze parasitiert. Er legt seine Eier in den Eigelegen der Baumwanze ab und hindert diese so daran, sich zu vermehren. Die

Samurai-Wespe erreicht hohe Parasitierungsraten (90 %) an Eigelegen der Marmorierten Baumwanze, weist eine relativ kurze Entwicklungszeit auf, kann sich gut an kältere Temperaturen anpassen und parasitiert andere Wanzenarten nur ganz minimal“, erklärt Expertin Martina Falagiarda, die die Zucht der Samurai-Wespe am Versuchszentrum Laimburg leitet.

Das CREA lieferte Eigelege und Adulttiere der Samurai-Wespe zur Vermehrung an die dazu ermächtigten regionalen Forschungsinstitutionen – wie das Versuchszentrum Laimburg für Südtirol – aus.

Parallel dazu wurde auf Initiative des italienischen Landwirtschaftsministeriums ein nationales Komitee zusammengestellt, an dem auch die Experten des Versuchszentrums Laimburg und des Pflanzenschutzdienstes Bozen teilnahmen. Das Komitee erstellte ein Protokoll, das die Vermehrung und Freisetzung der Wespe regelt. Die offizielle Autorisierung zur Freisetzung der Wespenart wurde am 9. Juni 2020 vom Umweltministerium erlassen.

JULIA RIZZO, FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Abbildungen und Bildrechte

Abb. 1: Die Samurai-Wespe (*Trissolcus japonicus*) ist ein kleiner eierfressender Parasitoid und natürlicher Gegenspieler der Marmorierten Baumwanze.

Abb. 2: (von li.) Martina Falagiarda und Silvia Schmidt von der Arbeitsgruppe „Entomologie“ des Versuchszentrums Laimburg, Laimburg-Direktor Michael Oberhuber und Agrarlandesrat Arnold Schuler

Abb. 3: Freisetzung der Samurai-Wespe am Versuchszentrum Laimburg

Abb. 4: Pressekonferenz am 25. Juni 2020 am Versuchszentrum Laimburg anlässlich der Freisetzung der Samurai-Wespe

Abb. 5: Die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*) ist ein invasives Schadinsekt aus Asien und seit 2016 in Südtirol zu beobachten.

Abb. 6: Von der Samurai-Wespe parasitiertes Eigelege der Marmorierten Baumwanze

Abb. 7: Karte der Standorte in Südtirol, an denen die Freisetzung der Samurai-Wespe erfolgt

Abb. 8: Von der Marmorierten Baumwanze verursachte Schäden an einem Apfel

Für alle Abbildungen gilt: © Versuchszentrum Laimburg

TAG DES WEINES UND DER REBE 2020: VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG PRÄSENTIERT NEUE FORSCHUNGSERGEBNISSE IN WEINBAU UND ÖNOLOGIE

Am Donnerstag, 20.08.2020 fand der „Tag des Weines und der Rebe“ statt, dieses Jahr erstmals in digitaler Form. Die Experten der Bereiche Weinbau und Önologie des Versuchszentrums Laimburg stellten die Ergebnisse laufender Forschungsprojekte vor, um neue Erkenntnisse direkt an die Praxis weiterzugeben.

Experten des Versuchszentrums Laimburg und der eingeladene externe Experte Dominik Dörner vom Weincampus Neustadt in Rheinland-Pfalz (Deutschland) referierten über aktuelle Forschungsergebnisse aus den Bereichen Weinbau und Önologie, aber auch zu weinrelevanten Themen aus Pflanzenschutz und Lebensmittelchemie. Das Themenspektrum reichte von Laboranalysen zur objektiven Einschätzung der Weinqualität über Versuche zum Einfluss von Hefederivaten auf das Weinaroma bis hin zu Freilandversuchen mit einem neuen Verfahren zur Bekämpfung der Kirschessigfliege. Weitere Themen waren das Sauerstoffmanagement in der Weinbereitung und Ergebnisse aus Versuchen mit neuen französischen Gewürztraminerklonen.

Der „Tag des Weines und der Rebe“ des Versuchszentrums Laimburg hatte in den 1990er-Jahren als „Tag der Kellerwirtschaft“ begonnen und entwickelte sich über die Jahre zu einer traditionellen Veranstaltung für Wissenstransfer und -austausch. „Seit 2011 findet die Tagung jährlich abwechselnd in einer anderen Südtiroler Kellerei statt, um die Verbundenheit mit der Praxis und unsere Aufgabe, angewandte Forschung zum Wohle der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung zu betreiben, zum Ausdruck zu bringen“, erklärte Laimburg-Direktor Michael Oberhuber. Infolge der Beschränkungen durch Covid-19 fand die Fachtagung dieses Jahr zum ersten Mal rein digital statt und wurde aus den Studios der Messe Bozen übertragen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten sich per Link zuschalten und ihre Fragen per Chat stellen.

Laboruntersuchungen zur Steigerung der Aussagekraft und Objektivität von Weinbewertungen

Besteht ein Zusammenhang zwischen der Bewertung eines Weines bei einer Verkostung und den chemischen Qualitätsparametern, die im Labor analysiert werden? Im Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg wurden verschiedene Proben des Blauburgunder-Weines dreier aufeinanderfolgender Jahrgänge analysiert. Nach einer senso-



rischen Bewertung durch ein Verkosterpanel aus Önologen und Weinexperten anlässlich des Nationalen Blauburgunderwettbewerbs wurden auch die chemischen Parameter wie Säure, Farbe, Alkoholgehalt, Phenolgehalt, Tanninindices bestimmt, um herauszufinden, ob sich eine statistische Korrelation zwischen Verkostung und chemischer Analyse herstellen lässt. „Unsere Ergebnisse zeigen, dass sich Alkoholgehalt, Malvidin-3-glucosid und Gesamtanthocyane am positivsten auf die Qualitätsbewertung ausgewirkt haben; Gallussäure, Farbtonalität und Gesamtphenolgehalt am negativsten“, erklärte Enrico Serni vom Labor für Aromen und Metaboliten. „Eine umfassende sensorische Bewertung der Qualität und der Typizität eines sortenreinen Weins scheint sich von einer objektiven Qualitätsbewertung auf der Grundlage chemischer Analysen zu unterscheiden. Letztere erweisen sich aber immer als sehr nützlich, wenn es darum geht, die Qualitätsbewertung der Weine zu ergänzen“, kommentierte Ulrich Pedri, Leiter des Fachbereichs Önologie am Versuchszentrum Laimburg.

Einsatz von Hefederivaten im Weinbau: keine signifikanten Einflüsse auf phenolische Reife und Aromaintensität

In der Weinindustrie sind jüngst Produkte aus ausgewählten Hefederivaten im Ange-

bot, die dazu eingesetzt werden, bei weißen Traubensorten das Weinaroma zu intensivieren und bei roten Traubensorten die phenolische Reife – also die Qualität des Tannins, welches aus dem Lesegut extrahiert werden kann – zu verbessern. Diese speziell entwickelten Hefederivate werden mittels zweier Spritzungen auf die gesamte Laubwand in den letzten Reifestadien vor der Lese direkt im Weinberg angewendet. Die Arbeitsgruppe „Weinbereitung in Anbaufragen“ des Versuchszentrums Laimburg hat zwei verschiedene Produkte getestet, um deren Einfluss auf das Weinaroma zu bewerten. Das Produkt „LaVigne® Aroma“ von Lallemend wurde auf Riesling, Weißburgunder und Sauvignon getestet, das Produkt „LaVigne® Mature“ von Lallemend hingegen auf Merlot und Lagrein. „Aus unseren umfangreichen Versuchen geht hervor, dass diese Produkte keine Wirkung zeigen, weder auf das Weinaroma noch auf die phenolische Reife“, erklärte der Leiter der Arbeitsgruppe Christoph Patauner: „Auch sortenübergreifend konnten wir keine Effekte feststellen.“

Erste Erfahrungen mit neuen französischen Gewürztraminerklonen

Die Sorte Gewürztraminer spielt in Südtirol eine wesentliche Rolle: Sie gilt als eine der Leitsorten und wird auch zu den

autochthonen Sorten gezählt. Der Gewürztraminer ist in Südtirol die zweitwichtigste Weißweinsorte und in Bezug auf die Anbaufläche insgesamt die dritt wichtigste Sorte. In den vergangenen 20 Jahren ist die mit Gewürztraminer bepflanzte Fläche auf über 600 ha angewachsen.

Am Versuchszentrum Laimburg prüft die Arbeitsgruppe „Rebsorten und Pflanzgut“ unter der Leitung von Josef Terleth neue Klone auf ihren Anbauwert, d. h. auf Qualität und Ertrag im Vergleich zu den sich bereits im Anbau befindlichen Klonen. Neben den weinbaulichen Eigenschaften wird auch die entsprechende Weinqualität ermittelt. Gegenstand jüngster Untersuchungen sind Klone aus dem Elsass (Frankreich). „Im Vergleich zu den momentan bei uns verwendeten Klonen erzielten die französischen Rebklone ein signifikant höheres Traubengewicht und einen höheren Ertrag“, erklärte Josef Terleth: „Was die Weinqualität anbelangt, ergaben sich keine signifikanten Unterschiede zwischen den untersuchten Klonen in Bezug auf önologische Merkmale, Aroma und Typizität des Weins. Zusammenfassend kann man sagen, dass die französischen Gewürztraminerklone vergleichbare Eigenschaften wie der Laimburger Standard aufweisen und damit uneingeschränkt weiterempfohlen werden können.“

Erste Freilandversuche mit dem „Attract-and-Kill“-Verfahren zur Regulierung der Kirschessigfliege

Die aus Südostasien stammende invasive Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) verursacht erhebliche Schäden in der Südtiroler Landwirtschaft. Im Weinbau sind insbesondere Trauben der Rebsorte Vernatsch betroffen. Das Versuchszentrum Laimburg arbeitet an der Entwicklung möglicher Strategien zur Bekämpfung des Schädlings. Im Projekt DROMYTAL entwickelt ein interdisziplinäres Forscherteam unter der Leitung von Silvia Schmidt vom Versuchszentrum Laimburg ein innovatives Bekämpfungsverfahren, das auf einer sog. „Attract-and-Kill-Strategie“ beruht: Einem speziell entwickelten Hefelockstoff wird



ein geeignetes Fraßinsektizid zugesetzt; die Formulierung soll den Schädling auf gezielten Flächen anlocken und töten. Verschiedene Ernährungs- und Verhaltensstudien wurden durchgeführt, um jene Hefekultur zu identifizieren, die sich am besten als Lockstoff für die Fliege eignet, um die Wirksamkeit der Strategie zu optimieren. Im Versuchsjahr 2019 hat die Arbeitsgruppe „Entomologie“ des Versuchszentrums Laimburg erste Freilandversuche mit dem Verfahren auf der Rebsorte Vernatsch durchgeführt. Dabei wird die Formulierung auf die Laubwand appliziert, die Trauben werden gemieden. „In unseren Freilandversuchen erzielte das neue Hefelockstoff-Verfahren ähnliche Wirkungsgrade wie praxisübliche Behandlungen mit einem konventionellen Insektizid. Der Vorteil der neuen Strategie liegt darin, dass dafür nur ein Bruchteil der Menge an Insektizid eingesetzt werden musste und Rückstände auf den Trauben vermieden werden konnten“, erklärte Projektleiterin Silvia Schmidt. Das Projekt DROMYTAL wird vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE 2014–2020, „Investitionen in Wachstum und Beschäftigung“) finanziert.

Der Einfluss des Sauerstoffeintrags auf die Weinstruktur

Seit geraumer Zeit werden die Auswirkungen des Sauerstoffeintrages während der Traubenverarbeitung, Weinbereitung und Abfüllung diskutiert. Ziel dieser Maß-

nahme ist es frische, aromastabile Weißweine und farbstabile Rotweine mit ausgewogener Tanninstruktur zu erhalten. Dabei sind jedoch auch Gefahren zu berücksichtigen, die sich aus der Oxidation ergeben, da Aromen oxidationsempfindlich sind. Darum wird oft versucht, Trauben reduktiv zu verarbeiten und Weine unter Ausschluss von Sauerstoff auszubauen. Um den Einfluss des Sauerstoffs bei der Füllfertigstellung, Abfüllung und Flaschenlagerung abzubilden, wurde ein Sauerstoff-Monitoring bei Riesling und Spätburgunder durchgeführt. Hierzu wurden vor, während und nach der Abfüllung gelöster Sauerstoff und Kopfraumsauerstoff bei Verwendung unterschiedlicher Kork- und Schraubverschlüsse über einen Zeitraum von mehreren Monaten gemessen. „Nicht spundvolle Tanks und Füllunterbrechungen wurden als maßgebliche Quellen des Sauerstoffeintrags identifiziert, was nach mehrmonatiger Flaschenlagerung zu Oxidationsnoten und stärkeren Frischeverlusten führen kann“, erklärte Dominik Durner vom Weincampus Neustadt (Deutschland).

Eine Aufzeichnung des „Tags des Weines und der Rebe“ ist auf dem YouTube-Kanal des Versuchszentrums verfügbar: <https://www.youtube.com/watch?v=UCc7DrDUM-o>

FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Abbildungen

Abb. 1: Infolge der Beschränkungen durch Covid-19 fand der „Tag des Weines und der Rebe“ zum ersten Mal rein digital statt.

Abb. 2: Im Versuchskeller des Versuchszentrums Laimburg werden nach der Lese die Trauben in der Abbeermaschine aufbereitet.

Abb. 3: Trauben der Sorte Gewürztraminer

Bildrechte: © Versuchszentrum Laimburg

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG UND FONDAZIONE EDMUND MACH: VERSUCHSVORSTELLUNGEN LIEFERN NEUE ERKENNTNISSE ZU AKTUELLEN THEMEN IM ÖKOLOGISCHEN OBST- UND WEINBAU

Am Donnerstag, 06. August 2020 fanden die traditionellen Versuchsbegehungen im ökologischen Obst- und Weinbau von Fondazione Edmund Mach und Versuchszentrum Laimburg statt. Infolge der Covid-19-Ausnahmesituation wurde die Veranstaltung dieses Jahr digital als Live-Stream-Event über den YouTube-Kanal der Fondazione Edmund Mach www.youtube.com/fondazionemach übertragen; die Versuche konnten virtuell besucht werden.



Versuche zu Pilzregulierung

Rußtau führt aktuell bei einigen Apfelsorten, vor allem im ökologischen, aber auch zunehmend im integrierten, Anbau zu großen Lagerverlusten. Darum führt das Versuchszentrum Laimburg Versuche zur Regulierung von Rußtau mittels verschiedener Präparate sowie mit physikalischen Maßnahmen durch. Die besten Ergebnisse lieferte die mechanische Reinigung der Früchte nach der Lagerung durch Bürsten. Nach wie vor bleibt die Regulierung des Rußtaus im Feld ein ungelöstes Problem, an dem die Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ auch weiterhin arbeiten wird.

Was den **Apfelschorf** angeht, so stellt der häufig kritisierte Wirkstoff Kupfer nach wie vor einen wichtigen Baustein zur Regulierung dar. Da eine Einschränkung der zugelassenen Einsatzmenge absehbar ist, ist die Suche nach Alternativen grundlegend. Am Versuchszentrum Laimburg wurden darum verschiedene Versuche zur Schorffregulierung angestellt, unter anderem ein Mittelprüfungsversuch in der Primärsaison sowie Versuche mit Einzelreihenabdeckungen. Die Schorfversuche konnten in Form von Videos virtuell besichtigt werden.

Seit ihrer Gründung arbeiten die Arbeitsgruppen zum ökologischen Obst- und Weinbau der Fondazione Mach (San Michele all'Adige, TN) und des Versuchszentrums Laimburg (Pfatten, BZ) eng zusammen und pflegen einen regen Informationsaustausch. Frucht dieser engen Zusammenarbeit ist die gemeinsame Vorstellung der Versuche im ökologischen Anbau, zu der die beiden Institutionen traditionell vor Beginn der Erntesaison Anfang August einladen. Die diesjährige Veranstaltung fand am Donnerstag, 06. August 2020 als Live-Stream-Event auf dem YouTube-Kanal der Fondazione Edmund Mach www.youtube.com/fondazionemach statt.

Am Vormittag stellten die Experten der Fondazione Edmund Mach ihre aktuellen Versuche im ökologischen Weinbau vor, am Nachmittag hingegen ging es um die Versuche des Versuchszentrums Laimburg im ökologischen Obstbau. Die Zuschauerinnen und Zuschauer hatten die Möglichkeit, die Versuche der Fondazione Mach und des Versuchszentrums Laimburg virtuell in Form von Videos zu besichtigen und den Referenten ihre Fragen direkt per WhatsApp zu stellen.

„Wir legen Wert darauf, dass unsere Ergebnisse auch da ankommen, wo sie gebraucht werden, nämlich in der landwirtschaftlichen Praxis und darum soll unsere gemeinsame Versuchsvorstellung mit der Fondazione Mach eine wichtige Informationsquelle für ökologisch wirtschaftende Obst- und Weinbaubetriebe nicht nur in der Region Trentino-Südtirol, sondern in ganz Italien und in anderen europäischen Obst- und Weinbaugebieten sein“, erklärte Co-Organisator Markus Kelderer, der am Versuchszentrum Laimburg den Fachbereich „Obstbau“ und die Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ leitet.

Versuchszentrum Laimburg: aktuelle Versuche im ökologischen Obstbau

Die Versuchsvorstellungen der Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ unter der Leitung von Markus Kelderer beschäftigen sich dieses Jahr schwerpunktmäßig mit den Themen Pilzregulierung und Bodenmüdigkeit. Darüber hinaus kam das europäische Horizont2020-Projekt BioFruitNet zur Sprache, an dem das Versuchszentrum Laimburg beteiligt ist.



„In unseren Versuchen zeigte bislang keines der getesteten Präparate im präventiven Einsatz vergleichbare Ergebnisse zum Standardprodukt Kupfer“, berichtete Markus Kelderer. Die Suche nach Alternativen zu Kupfer, vor allem für die präventive Behandlung, bleibt also weiterhin ein dringendes Thema für die künftige Forschungs- und Versuchstätigkeit.

Bodenmüdigkeit: Ergebnisse der Versuche der letzten Jahre

Bodenmüdigkeit ist ein langfristiges Thema, das alle Freilandkulturen betrifft. Da im Intensivobstbau kaum Fruchtfolgen möglich sind, sind spezielle und angepasste Lösungen notwendig. Am Versuchszentrum Laimburg laufen langjährige Versuche zum Thema Bodenmüdigkeit im Apfel- und Erdbeeranbau. Getestet wurden physikalische Verfahren, verschiedene Präparate sowie die Einsaat bestimmter Pflanzenarten. „In unseren Versuchen zum Apfelanbau zeigte ein Verfahren, das auf der anerobischen Fermentation speziell ausgebrachter Pflanzenrückstände basiert, die interessantesten Ergebnisse“, berichtete Kelderer. „In den Versuchen im Erdbeeranbau hingegen erwies sich ein aus Kreuzblütlern gewonnener Pflanzenextrakt als wirksamste Methode.“

Projekt BioFruitNet: Vernetzung zur Stärkung des Bio-Obstbaus in Europa

Boosting Innovation in Organic FRUIT production through strong knowledge NETworks – zu Deutsch „Innovation im Bio-Obstbau durch starke Wissensnetzwerke fördern“: Diesen Slogan hat sich das neue dreijährige Projekt BioFruitNet auf die Fahnen geschrieben, das Ende 2019 offiziell begonnen hat und aus Mitteln des EU-Programms für Forschung und Innovation „Horizont 2020“ finanziert wird. Ziel des Projekts ist es, die Wettbewerbsfähigkeit der europäischen Bio-Obstproduktion zu stärken, indem die Akteure der Bio-Produktion besser vernetzt und lokales Wissen Bio-Anbauern EU-weit verfügbar gemacht wird. Dies soll



erreicht werden, indem das vorhandene praktische und akademische Wissen zum Thema ökologischer Obstbau gesammelt und gebündelt wird und gleichzeitig ein stabiles Innovationsnetzwerk geschaffen und der Informationsfluss zwischen Wissenschaft und Praktikern gestärkt wird. Das Projekt wird von Naturland, dem internationalen Verband für ökologischen Landbau mit Sitz in Gräfelfing bei München, koordiniert und in Zusammenarbeit mit 15 weiteren Partnerorganisationen aus insgesamt elf verschiedenen europäischen Ländern durchgeführt. Italien ist im Projekt durch das „Centro Internazionale di Altistudi Agronomici Mediterranei“ mit Sitz in Bari sowie das Versuchszentrum Laimburg vertreten. Projektleiter am Versuchszentrum Laimburg ist der erfahrene Agronom Markus Kelderer.

Fondazione Edmund Mach: Vorstellung der Versuche im ökologischen Weinbau

Während der Fokus am Versuchszentrum Laimburg auf dem Obstbau liegt, beschäftigen sich die Experten der Fondazione Edmund Mach in San Michele schwerpunkt-

mäßig mit Themen des ökologischen Weinbaus. Nach einer allgemeinen Übersicht über die Tätigkeiten der „Unità Agricoltura Biologica“ durch Roberto Zanzotti wurde die aktuelle Situation des Pflanzenschutzes in den Bio-Betrieben des Trentino (Roberto Lucin, Marino Gobber) sowie Alternativen zum Kupfereinsatz im ökologischen Anbau (Oscar Giovannini) thematisiert. Darüber hinaus wurden die Ergebnisse aktueller Versuche der Fondazione Mach zur Regulierung von Peronospora (Luisa Mattedi) und das Projekt BIOFOSF-WINE (Alessandra Trinchera, CREA Rom) vorgestellt.

Eine Aufzeichnung der Veranstaltung ist unter folgenden Links verfügbar:

Ökologischer Weinbau: https://www.youtube.com/watch?v=qL_3n-n8IRQ

Ökologischer Obstbau: <https://www.youtube.com/watch?v=2cK-CodjXhbM>

FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG;
SILVIA GESCHINI,
FONDAZIONE EDMUND MACH



Abbildungen

Abb. 1: Apfelschorf auf Frucht

Abb. 2: Einzelreihenabdeckung zur Schorfregulierung

Abb. 3: Mit Rußtau befallene Früchte

Abb. 4: Versuch zur Bodenmüdigkeit: Triebmessung im Treibhaus

Abb. 5: Versuch Einsaat gegen Bodenmüdigkeit

Für alle Abbildungen gilt: © Versuchszentrum Laimburg

TRADITIONEN SOLLTEN NICHT VERGESSEN WERDEN...

Bäuerliches Generationenwissen bewahren und jungen Landwirt*innen weitergeben.

Binden und Trocknung Maiskolben für eine spätere Weiterverarbeitung zu Polenta-Mehl.
Auch bei schlechtem Wetter gibt es in der Landwirtschaft immer etwas zu tun...



DER EIGENE APFELSAFT IST IMMER NOCH DER BESTE!

Praxis Obst- und Weinbau: Herstellung Apfelsaft im neuen Praxisareal der Fachschule Laimburg
Verkostet wird dieser dann gemeinsam in der schuleigenen Mensa.



Ihr seid stark
Es gibt kein schlechtes Wetter bei der Ernte, nur schlechte Kleidung.



AROMATISCHE EXTRAKTE...

Aromaextrakte mittels Dampfentsaftung. Unsere Lebensmitteltechniker*innen bei der Produktion von Kräuterauszügen aus Hopfen, Minze, Salbei, Melisse und Rosmarin. Die Aromen werden zu einem späteren Zeitpunkt für weitere Produkte herangezogen. Durch unsere umfangreiche Praxis werden unsere jungen Lebensmitteltechniker*innen hervorragend auf die Berufswelt vorbereitet.



EIN HEISSES DATE ZWISCHEN APFEL & INDIANERBANANE

...daraus entstand ein exzellenter Fruchtsaft unserer jungen Lebensmitteltechniker*innen der 1. Klasse.

Herstellung von Apfelsaft aus Kanzi für eine Fruchtsaftkreation mit Indianerbanane, Flaschenfüllung und anschließende Pasteurisation.

Mit praktischem Können zum Erfolg als Lebensmitteltechniker* in!



VORBEUGEN IST BESSER ALS HEILEN...

Die Apfeltriebsucht (Besenwuchs) immer im Auge behalten... Um einer der ersten Krankheiten im Apfelanbau vorzubeugen sind Kontrollmaßnahmen und die konsequente Rodung der Bäume unabdingbar. Die Infektionsquellen werden so aus den Anlagen entfernt.

Praxis Obst- und Weinbau in den Anlagen des Domaine Laimburg: Kontrolle, Erkennung und Rodung der an Apfeltriebsucht erkrankten Apfelbäume.

Mit Fachwissen und praktischem Können die richtigen Maßnahmen für gesunde, erfolgreiche und nachhaltige Apfelanlagen ergreifen – Ausbildung Obst- und Weinbau an der Laimburg

KONTROLLE DER BÖDEN - DAS KAPITAL EINER JEDEN LANDWIRTSCHAFT!

Entnahme der Bodenproben in der Praxis der 2. Klasse Obst- und Weinbau. Entsprechende Formulare wurden gemeinsam ausgefüllt und die Bodenproben wurden ins Versuchszentrum Laimburg zur Analyse gebracht.

Die späteren Ergebnisse werden dann gemeinsam interpretiert und die entsprechenden Maßnahmen für den Obst- und Weinbau abgeleitet und umgesetzt.



DIE KONTROLLE DER BÖDEN - FÜR DEN OBST- UND WEINBAU EINE SELBSTVERSTÄNDLICHKEIT!

SPATENPROBE und Bodenprofil mit Birkhauer in der Praxis Obst- und Weinbau

Tätigkeiten für nachhaltige Böden.

Mit der Spatenprobe können Bodenfeuchtigkeit, Verdichtungen, Befahrbarkeit, langfristige Veränderungen, Humusgehalte, Bodenteilchen und Bodenschichten und vieles mehr erkannt werden.

Praktisches Können im Obst- und Weinbau an der Laimburg

WIE WERDEN AUS CRIPPS PINK - WUNDERSCHÖNE PINK LADY?

Kalte Nächte, sonnenverwöhnte Tage und der Belichtungsschnitt zum richtigen Zeitpunkt.

Praxis Obst- und Weinbau - Praktisches Können braucht Wissen und Erfahrung.



FINALE IM WEINBERG - RULÄNDER

Praxis Obst- und Weinbau: „Wimmen“ der Sorte Ruländer – die Lieblingsarbeit eines jeden Weinbauers bzw. jeder Weinbäuerin. Besonders bei der Weinlese sind Erfahrung und Sachverstand gefragt.



Erntezeit...
Einführung Apfelernte unserer 1. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau in dieser Schulwoche...

VIelfalt gedeiht auf SÜDTIROLS FELDERN...

Neben den Hauptkulturen Apfel und Wein gedeihen in und um unsere Apfel- und Rebanlagen auch Gemüse und Getreide.

Im Sommer bieten diese Bepflanzungen Nahrung und Schutz für Nützlinge. Im Herbst füllt die Ernte die Keller und Küchen der Bäuerinnen und Bauern.

Praxis Obst- und Weinbau: Anbau von Kartoffeln und Mais für die Selbstversorgung der bäuerlichen Familie



HOPFENERNTE FÜR DIE HOHE BRAUKUNST IN DER LEBENSMITTELTECHNIK

... im Laufe des Schuljahres entstehen so würzige Biere. Unsere Lebensmitteltechniker*innen haben einen sehr engen Bezug zu den Rohstoffen, welche sie im Laufe des Schuljahres verarbeiten. So entsteht deren umfangreiches Fachwissen. Praktisches Können und theoretisches Wissen machen unsere Schüler*innen zu gefragten Fachkräften in der Lebensmitteltechnik. Wir bedanken uns bei Dietl Johannes (Lagein Hof in Kortsch) für die Möglichkeit der Hopfenernte.





WOW-EFFEKT - AUS UNSERER FLORISTENWERKSTATT...

Florale Werke unserer Abschlussklassen der Floristik und unserer sehr jungen Florist*innen der 2. Klasse.

Parallele Stielführung, Herbstgesteck

Gewachste Bilder

Raumschmuck, objekthafte Gestaltung, Formen, Linien und deren Wirkung



Kreativität, handwerkliches Geschick und Gefühle in Sträuße verpacken!
Unsere Floristinnen im letzten Ausbildungsjahr



Den Herbst floristisch einfangen
- mit den letzten Farben aus dem Garten
Das Ergebnis der Herbstbepflanzungen unserer Florist*innen



Unsere jungen Floristinnen in Aktion
- Einfach genial
Denn: Es gibt nur eine Sache, die bei der Hochzeit schöner sein darf als die Braut: DER BRAUTSTRAUß.

SO WERDEN BERUFSLANDESMEISTER* INNEN UND BERUFSWELTMEISTER* INNEN AUSGEBILDET

Neben Pflanzenkenntnis braucht es viel Fachwissen und Praxis rund um den Gartenbau und die Floristik.
Vielseitige Praxis Gartenbau: Erkennung und Bestimmung von Gehölzen, Vermehrung Stecklinge und erste Übungen rund um die Floristik für unsere jungen Gärtnerinnen und Gärtner.



Praxis Gartenbau: Pflege der verschiedensten Kulturbereiche unseres Gartenlehrpfades nach dem Sommer.



ORGANISCHE DÜNGER SELBST ERZEUGEN

Ökologische Maßnahme: Pflege Kompost
Nun kann unser Kompost bis zur Ausbringung im Frühjahr weiterreifen...
Vorausschauend auf das kommende Frühjahr wird der zum Teil gereifte Kompost nun im Herbst umgeworfen, von Beikraut befreit und wieder abgedeckt. Nun kann unser zukünftiger organische Dünger in aller Ruhe weiterreifen.
Unsere Schüler*innen arbeiten mit dem Kreislauf der Natur.
Praxis Obst- und Weinbau der 1. Klassen



**Wir bereiten unsere Kübelpflanzen auf den Winter vor...
...trotz der heutigen milden Temperaturen am Nachmittag.
Praxis Gartenbau: Schnitt von Kübelpflanzen zur Überwinterung.**



FRUCHTMARK AUS SÜDTIROLER INDIANERBANANEN UND HERSTELLUNG PREISELBEERKONFITÜRE

Die ersten Fachpraxisübungen unserer Lebensmitteltechniker*innen 1. Klasse: Herstellung von Fruchtmark aus Indianerbanane für die zukünftige Verarbeitung und Herstellung von Preiselbeerkonfitüre für die Verwendung in der Schulmensa. Lebensmitteltechnik! Ein Beruf mit Zukunft



FLURBEGEHUNGEN IM WEINBAU

Die Kontrolle der Rebanlagen ist ein wichtiges Instrument, um frühzeitig Maßnahmen für gesunde Weinberge zu treffen. Dieses Mal haben wir in der Praxis die „Reblaus“ angetroffen. Das erkrankte Material wurde gekennzeichnet und die nötigen phytosanitären Maßnahmen wurden besprochen. Mit Fachwissen und praktischem Können die richtigen Maßnahmen für gesunde, erfolgreiche und nachhaltige Weinberge ergreifen – Ausbildung Obst- und Weinbau an der Laimburg



Kaltauszug aus Minze und Melisse.
Sirupherstellung unserer Lebensmitteltechniker*innen

EINFACH GENIAL... UND SIE SCHMECKEN GRANDIOS

QUITTEN-BONBONS – Fruchtleider von unseren Lebensmitteltechniker*innen
In der Früchteverarbeitung gibt es keine Grenzen...
Lebensmitteltechnik – Eine praktische Ausbildung bis zur Matura.



Praxis Kellerwirtschaft: Gärverläufe bei Weiß- und Rotwein, Maischebewegungsarten, Aufrühren des Hefetrubes zur besseren Endvergärung beim Weißwein.
Unsere Schüler*innen bei der Herstellung ihres eigenen Weines. Alle Schritte werden unter Anleitung und mit Unterstützung von den Fachlehrpersonen durchgearbeitet. So wird Wissen vernetzt.



Kimchi, Apfelsaft für Apfelessig und Himbeersirup...
Ein vielfältiger Praxistag unserer 1. Klasse Lebensmitteltechniker.
Fachpraxis Laboratorium und Technologie: Herstellung von Kimchi als Winter-Vitamin-C-Speicher, Herstellung von Apfelsaft zur Weiterverarbeitung zu Apfelessig, Herstellung von Himbeersirup



ZERKLEINERN, PASSIEREN UND ANALYSIEREN

Praxis Lebensmitteltechnik: Herstellung von Fruchtmarmelade und Dunstobst aus Südtiroler Äpfeln, Quitten und Asimina triloba (Indianerbanane). Im Mittelpunkt dabei auch die ständige Analyse der Produkte.
Mit praktischem Können zum Erfolg als Lebensmitteltechniker* in!

DIE TUTTI FRUTTI PRAXIS UNSERER 4. KLASSE LEBENSMITTELTECHNIK:

Herstellung von Fruchtsaft und Nektar mit Begeisterung für Qualität und Technik.

Eineinhalb Tage stellten unsere Lebensmitteltechniker*innen Fruchtsäfte und Nektar her und experimentierten dabei mit verschiedenen Verfahren, wie Pressen, Dampfsäften und Filtration.

Das Ergebnis: Direktsaft aus Apfel und Nektar aus Birne, Quitte, Himbeere und schwarze und rote Johannisbeere und eine Neukreation eines Nektars aus Apfelsaft gemischt mit Asiminamark. Um das optimale Rezept für einen erfrischenden Nektar herauszufinden, wurden Vorversuche mit der Zugabe von Zucker, Säure, Fruchtmark, Fruchtsaft und Wasser gemacht und die unterschiedlichen Dosierungen dann sensorisch bewertet. Lebensmitteltechnik ein praktischer Beruf mit Zukunft.



Wartung Beregnungspumpen. Zerlegung, Wartung, Erklärung und wieder erneuerter Zusammenbau der verschiedenen Beregnungspumpen.
Praxis Landtechnik in der Ausbildung Obst- und Weinbau.

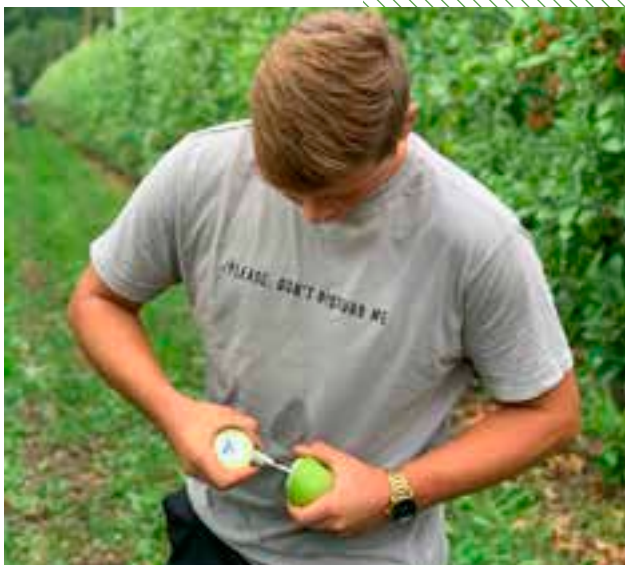
ROT UND WEISS IM KELLER...

Kellerwirtschaftliches Know-How entsteht...

Die hohe Kunst der Weinbereitung bei den Sorten Chardonnay und Merlot



Fachkundig begleiten wir unsere Weine im Keller...
Praxis 3. Klasse Kellerwirtschaft: Abzug von Trestern.



ES MUSS NICHT IMMER WEIN SEIN...



Reifetest und Qualitätskontrollen im Obstbau.
Praxis der 2. Klassen Obst- und Weinbau - Praktisches Können braucht Wissen, Erfahrung und Übung.
Durch unsere kleinen Praxisgruppen aus max. 8 Schüler*innen und 9 Wochenstunden Praxisunterricht erreichen unsere Schüler*innen ihr hervorragendes praktisches Können.

Unsere Lebensmitteltechniker*innen bei der Produktion von Traubensaft aus Sauvignon: sensorische Reifebestimmung, Pressung, Klärung, Kaltfüllung und Flaschenpasteurisation im „Wasserbadpasteur“.

Unsere Lebensmitteltechniker*innen beherrschen ihr Handwerk und können unsere Südtiroler landwirtschaftlichen Erzeugnisse vielseitig verwenden!



„VON DER ANLIEFERUNG DER ÄPFEL BIS ZUR ABPACKUNG FÜR DEN ENDVERBRAUCHER“

Exkursion unserer 2. Klasse Lebensmitteltechnik zur Obstgenossenschaft Grufrut.

Vielen Dank an Grufrut Group für die lehrreichen Führungen

NEUES AREAL FÜR DIE PRAXIS DER LAIMBURG!

Neue Werkstätten, Elektronikräume, Räume für Pflanzenschutztechnik, Verarbeitungsräume, Brennerei, Labore, Präsentationsräume, Sensorikräume, Tischlerei, Räume für Schweißarbeiten und vieles mehr stehen den Laimburger*innen nun zur Verfügung.

So können wir unsere Schüler*innen noch optimaler auf Ihre Berufe als Betriebsleiter*innen im Obst- und Weinbau, Lebensmitteltechniker*innen, Gärtner*innen und Florist*innen vorbereiten.

Nach langen Planungs- und Baujahren stehen die neuen Räumlichkeiten nun für unsere praktische Ausbildung, die Forschung des Versuchszentrums Laimburg, die Universität Bozen und die italienische Landwirtschaftsschule zur Verfügung.



VORBEREITUNG ALLER KLASSEN AUF DIE FERNUNTERRICHTSWOCHEN

...dadurch sind unsere Schüler*innen für den Onlineunterricht vorteilhafter gerüstet.

Präsenz- und Fernunterricht wechseln sich im heurigen Schuljahr ab.

Die größten Stolpersteine des Fernunterrichtes werden im Fach IKT beseitigt. Der Einstieg wird erprobt. Schwierigkeiten werden gelöst.



Unsere Maturaklassen 20/21.
Wir wünschen euch weiterhin viel Erfolg, Ausdauer und Einsatz in eurem Abschlussjahr.
Eure FS Laimburg



Die letzten Sonnentage im schuleigenen Biopool genießen!
In den letzten Wochen konnten unsere Heimschüler*innen den neuen Schwimmteich nutzen. Was gibt es Schöneres nach einem anstrengenden Schultag...



WAS WURDE EIGENTLICH AUS ELIAS PEGGER

Name: Elias Pegger
Abschlussjahr: 2009/10
Besuchte Fachrichtung:
Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang:

Nach Schulabschluss habe ich zunächst auf dem elterlichen Hof mitgearbeitet.

Etwas später habe ich mich entschlossen, dass ich ein weiteres Standbein aufbauen möchte. Darum habe ich selbstständig begonnen, Gemüse (u.a. Blumenkohl und spezielle Zucchini) anzusetzen und teilweise selbst zu vermarkten. Die Arbeit im Handel ist eine abwechslungsreiche und sehr interessante Branche, darum habe ich eine Handelsfirma gegründet, mit welcher wir neben Lebensmitteln auch nicht verderbliche Produkte vertreiben. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Alternativen zu Einwegplastik im Verpackungsbereich u.v.m.

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Zurzeit bin ich im landwirtschaftlichen Familienbetrieb tätig, zudem in Teilzeit bei einem Unternehmen im Qualitätsbereich angestellt und leite nebenbei die eigene Firma.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Das Heimleben und die Klassenkameraden haben natürlich viele Erinnerungen geschaffen. In der Runde mit alten Kameraden erinnert man sich immer wieder an diverse Mo-

mente und die schöne Zeit in der Laimburg.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg

Der praxisnahe Unterricht, die neuen Fachrichtungen, die Infrastruktur. Oft wird es als Schüler noch nicht so gesehen und geschätzt, aber sobald man älter und reifer ist, wird einem bewusst was praxisnahe Ausbildung zu bedeuten hat.

Seit Herbst 2007 bieten wir ein 4. und seit 2015 ein 5. Schuljahr an. Wie schätzen Sie die Chancen für die Absolventen dieser fakultativen Schuljahre ein?

Ich denke, dass der Markt, sei es im Obst-, als auch im Weinbau, in den nächsten Jahren schwieriger zu behandeln sein wird. Je besser die Ausbildung in diesem Fall, umso besser.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Wenn ich von meinen Noten Bilanz ziehe, waren diese nicht immer positiv :-D – in diesem Sinne möchte ich jeden Auszubildenden ermutigen, seine/ ihre Träume im Fokus zu behalten, hart zu arbeiten und nie aufzugeben.

27 GÄRTNERINNEN UND GÄRTNER UND 5 FLORISTINNEN BEENDEN IHRE AUSBILDUNG

Vom 16.06. bis zum 23.06. konnten 31 Auszubildende aus dem Bereich des Gartenbaus zur Gesellenprüfung an der Fachschule Laimburg antreten. Da die komplette Praxisprüfung ins Freie verlegt wurde und weniger Schüler gleichzeitig geprüft wurden, konnten die Bestimmungen zur Verhinderung der Ausbreitung der Corona-Pandemie eingehalten werden.

Angepasst an die Ausnahmesituation wurden die Auszubildenden vorab aufgefordert, das Thema Gefäßbepflanzung mit Beratungsgespräch zu Hause vorzubereiten und die fertige Pflanzschale mit Dokumentation der Erstellung mit zu bringen. Die Ergebnisse dieser Arbeiten waren für alle Beteiligten eine positive Überraschung. Es sind fachlich hochwertige Bepflanzungen präsentiert worden, deren Entstehung z.T. in richtigen „Lehrfilmen“ gezeigt wurden. In der Prüfungskommission wurde darüber diskutiert, dass diese Prüfungsstation auch in Zukunft so beibehalten werden könnte.

Bei den Stationen im Garten- und Landschaftsbau und im Zier-

pflanzenbau wurde aber auch deutlich, dass vielen Schülern das intensive Training in der schulischen Praxis, das immer 3 Wochen vor der Abschlussprüfung stattfindet, gefehlt hat. Die Aufgabenstellungen wurden zwar von den Lehrpersonen an die spezielle Situation angepasst, aber es waren trotzdem einige Unsicherheiten zu erkennen. Hier wurde deutlich, dass die praktischen Unterrichtseinheiten nicht durch Fernunterricht ersetzt werden können.

Nach vier praktischen Prüfungstagen wurden 27 junge Gärtnerinnen und Gärtner zu dem Abschlussfachgespräch zugelassen, das dann auch alle bestanden haben.

Bei den Floristinnen waren 5 Absolventinnen, die ebenfalls ihre Prüfung im Freien absolvierten. Auch hier wurde ein Prüfungsteil, bei dem eine Tischdekorationen angefertigt werden musste, bereits zuhause vorbereitet und als Dokumentation von den jungen Floristinnen mitgebracht. Nach einem langen Prüfungstag konnten sich alle 5 Floristinnen über das positive Ergebnis freuen.



LORENZ KASSEROLER

Ausbildung: Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Da ich ein sehr naturverbundener Mensch bin und es Zuhause die Möglichkeit gibt, im elterlichen Betrieb einzusteigen, fiel mir die Wahl meines Berufes relativ leicht. Die Fachschule Laimburg liefert dafür die ideale Ausbildung, denn sie schafft es, den Spagat zwischen Theorie und Praxis herzustellen.

Was hat dir der Besuch der Fachschule Laimburg für deine persönliche und fachliche Weiterentwicklung gebracht?

Der ständige Austausch mit Mitschülern und Lehrpersonen erweiterte meinen Horizont und verstärkte mein Interesse für ein Weiterstudium. Die Kenntnisse, die ich durch den fachlichen Unterricht erwarb, erleichterten den Einstieg ins Studium.



Studiere gerade Weinbau und Oenologie im 3. Semester an der Hochschule Geisenheim.

MARTIN CHIZZALI

Abschlussjahr: 1979

Besuchter Schulzweig: Gartenbau

Beruflicher Werdegang:

Ich habe die Gärtnerlehre an der Schule Laimburg besucht und bin damals mit 14 Jahren eingeschult. Im 1. Ausbildungsjahr war ich Lehrling bei Oswald Gadner und konnte so die Jungpflanzenanzucht kennen lernen, das 2. Ausbildungsjahr habe ich bei Franz Obrist im Bereich Endverkauf und Zierpflanzenbau absolviert. Bei Franz Hafner habe ich dann das 3. Jahr im Baumschulwesen gemacht. So war meine gärtnerische Grundausbildung recht umfassend. Einige Jahre nach der Lehre wollte ich mich noch weiter bilden und habe dazu in Innsbruck die Meisterausbildung absolviert, mit der ich 1987 fertig geworden bin. Bei der Firma Perkmann in Kaltern war ich anschließend 9 Jahre lang als Meister angestellt. 1994 habe ich dann den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt und eine Gärtnerei in Kaltern eröffnet. Da ich dort zur Pacht arbeitete, wollte ich früher oder später noch einen Schritt weitergehen und mich auf eigenem Grund selbstständig machen. Dies habe ich nun realisiert und heuer im April auf dem „Kalterer Moos“ meine Gärtnerei eröffnet.

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Derzeit arbeite ich an beiden Standorten – sowohl in Kaltern Dorf, als auch in der neuen Gärtnerei auf dem Kalterer Moos als selbstständiger Gärtner und Ausbildungs-

betrieb. Eines meiner großen Standbeine ist nach wie vor der Beet- und Balkonbereich, ich habe eine große Leidenschaft mit viel Beharrlichkeit und eigenen Versuchen zu meinem zweiten großen Standbein aufgebaut und das sind Bio-Gemüsejungpflanzen. In diesem Bereich bin ich auch Bio-zertifiziert, so dass „Bio“ von Beginn der Pflanze an nachverfolgbar ist.

Darüber hinaus arbeite ich auch mit der Gemeinde Kaltern zusammen und gestalte und pflanze für die Gemeinde einige Verkehrsinseln.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Ich erinnere mich besonders gerne an einige Lehrkräfte zurück, die mich damals unterrichtet haben, wie z.B. Heinrich von Mörl in Botanik und Pflanzenschutz und im Zierpflanzenbau/Pflanzenkenntnis Dr. Schnäble und später Dr. Scherlebeck aus Deutschland. Ganz besonders genossen habe ich auch die wenigen Lehrfahrten zu den bestehenden Lehrbetrieben, denn so haben wir doch etwas von der Praxis in anderen Bereichen als dem eigenen Lehrbetrieb mitbekommen, denn in meiner Ausbildung damals war die praktische Tätigkeit an der Schule noch nicht vorgesehen.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Ganz besonders möchte ich hier die umfangreiche und umfassende Ausbildung an der FS Laimburg hervorheben. Das sehe ich im Rückblick auf meine damalige Ausbildung sehr deutlich.

Heute sind Sprachen – angefangen bei der eigenen Sprache – einfach enorm wichtig. Außerdem wird den Schülern jetzt eine sehr praxisbezogene Ausbildung geboten, so dass sie auch die Chance haben, alle Arbeitsschritte an Pflanzen zu sehen und selbst auszuprobieren. Neben der Praxis bietet die heutige Ausbildung Exkursionen an – auch

so bekommt jeder Schüler Einblick in die unterschiedliche Arbeitsweise und Ausrichtung aber auch Philosophie der Betriebe. Das erweitert den Einblick in alle anderen Sparten ganz enorm.

Ich denke auch, dass die heutigen Schüler sehr von den gut ausgebildeten Lehrkräften profitieren, die in jedem Bereich als Fachlehrer zur Verfügung stehen.

Seit Herbst 2007 bieten wir ein 4. und seit 2015 ein 5. Schuljahr an. Wie schätzen Sie die Chancen für die Absolventen dieser fakultativen Schuljahre ein?

Das sehe ich sehr positiv. Diese Schüler bekommen ja zunächst eine sehr gute Fachausbildung, die sie anschließend noch im allgemeinbildenden Bereich vervollständigen. Ich beobachte, dass Laimburg – Absolventen auf dem Südtiroler Markt einfach gefragt sind, da sie so eine umfassende Ausbildung vorweisen können. Und für die Betriebe sind gut ausgebildete Lehrlinge oder Arbeitskräfte auch von Vorteil, denn Betriebe können selbst auch nur dazulernen und von solchen Arbeitskräften profitieren. Deshalb sehe ich hier Vorteile für alle Beteiligten.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Meine Schulzeit liegt ja schon lange zurück und damals war ich wirklich noch sehr jung. Jetzt im Nachhinein würde ich manches anders machen z.B. ganz bewusst mehr in Deutsch, Mathematik und EDV lernen, denn wer Angebote und Geschäftsbriefe schreibt, so wie ich, muss zunächst einmal ordentlich und fehlerfrei Deutsch können, denn das ist der erste Eindruck, den Kunden von mir haben. Darüber hinaus muss jeder, der Angebote abgibt natürlich auch in Mathematik gut sein, denn wie soll man sonst zu einer realistischer Rechnung kommen? Und als drittes würde ich im Bereich „Computer“ viel aufmerksamer mitmachen, denn das brauchen Betriebe heutzutage einfach.





FACHLICH FIT IM GRÜNEN BERUF

Der aktuelle Kurs „Grünraumpfleger“ ging im Oktober in die entscheidende Phase vor der Prüfung. Bereits im Sommer wurden die Teilnehmer in mehrtägigen Kursen auf theoretischen und praktischen Gebieten für ihre Arbeit in den Südtiroler Gartenbaubetrieben vorbereitet. Dieses Wissen wurde im Herbstkurs wiederholt und vertieft. Der Kurs richtet sich dabei in erster Linie an Quereinsteiger ohne gängigen Berufsabschluss in den grünen Berufen und vermittelt Grundkenntnisse in allen für die Arbeit relevanten Bereichen im Garten- und Landschaftsbau. Neben Grundzügen der Bautechnik, des Maschinen- und Geräteeinsatzes und des Pflanzenschutzes, spielt naturgemäß der fachgerechte Umgang mit Pflanzen eine gewichtige Rolle und dieser Ansatz spiegelt sich natürlich auch in den Kursinhalten wieder. Unter diesem Aspekt wurde den Teilnehmern an Hand von praktischen Beispielen und Aufgaben Pflanzenkenntnis, die sichere und standortgerechte Verwendung von Pflanzen sowie deren Pflege vermittelt. Dabei sind die Möglichkeiten am Ausbildungsstandort Laimburg optimal. Anhand der unterschiedlich bepflanzten Areale lassen sich die Pflanzen in ihren Lebensbereichen gut demonstrieren, ihre standortgerechte Verwendung besprechen sowie Möglichkeiten und Probleme bei ihrer Pflege aufzeigen. Sozusagen als praktische Vertiefung ihres Erlernten hatten die Kursteilnehmer die Möglichkeit eine Staudenpflanzung selbst durchzuführen und in einer theoretischen Übung zu planen. Im Jänner stehen nach einer kurzen Wiederholungsphase bereits die Prüfungen auf dem Plan.

JÖRG SÜNDERHAUF

WORLD SKILLS ITALY 2020 – LANDESMEISTERSCHAFT DER BERUFE

Lea Zelger in der Kategorie Floristen und Tobias Hofer und Jacob Pizzini in der Kategorie Landschaftsgärtner holen sich bei der Landesmeisterschaft der Berufe 2020 Gold.



Vom 01. bis 03. Oktober fand wiederum die Landesmeisterschaft der Berufe in der Messe Bozen statt. Sechs motivierte Landschaftsgärtner und sechs Floristinnen haben am Wettbewerb teilgenommen. Die Landschaftsgärtner mussten in 17 Stunden einen 3,5 mal 4,5 großen Garten zum Thema „Chinesisches Teehaus“ gestalten. Gefordert waren dabei zentral ein Teich mit Springbrunnen und Holzbrücke, dahinter eine Trockenmauer und Porphyrfpflaster, davor eine anspruchsvolle Bepflanzung. Die talentierten Floristinnen erarbeiteten verschiedene kreative Werkstücke wie einen Brautstrauß oder Raumschmuck.

Nach drei anstrengenden Wettkampftagen unter besonderen Corona bedingten Umständen war das Ziel erreicht.

Diesmal gelang es sogar den Titel „Best of the Best“ durch die Landschaftsgärtner zu holen, sie sind somit die Besten aller Berufsgruppen.

Eine weitere Besonderheit bei dieser Meisterschaft gelang Monika Gall: Neben dem 2. Platz bei den Landschaftsgärtnern 2018 erreichte sie diesmal den 2. Platz bei den Floristen.

Ergebnisse Landschaftsgärtner

1. Platz und „Best of the Best“: Tobias Hofer u. Jacob Pizzini, Moos in Passeier u. Meran – Katis Gartengestaltung / Galanthus Ohg, Hafling/Lana
2. Platz: Fabian Aufderklamm u. Fabian Tschager, Mölten u. Karneid – Rasenfix GmbH, Andrian
3. Platz: Felix Pichler u. Moritz Pixner, Lana/Kuens – Hofer Alfred Gartengestaltung- Baumpflege, Meran

Floristen:

1. Platz: Lea Zelger, Deutschnofen
2. Platz: Monika Gall, Welschnofen – Gärtnerei Kircher, Bozen
3. Platz: Magdalena Moser, Sarntal – Gärtnerei Schenk, Nals

Wir gratulieren!

ROMAN GSTREIN UND MARIA GANTIOLER



ZUSAMMEN-LEBEN IM HEIM

Gemeinschaft und Zusammenleben waren über die vergangenen Jahrzehnte hinweg jene Begriffe, welche das Schülerheim an unserer Fachschule prägten und definierten. Keine Erzählung, keine Erinnerung, welche nicht in irgendeiner Weise mit diesen Begriffen in Verbindung zu stehen schien.

Dies änderte sich schlagartig am 4. März dieses Jahres. Während des Abendstudiums liefen die Verhandlungen in Rom und Bozen auf Hochtouren und unmittelbar zu Beginn des Abendessens kamen die ersten Mitteilungen im Heimbüro an, wonach das Heim innerhalb des darauffolgenden Vormittags geräumt werden muss.

Gemeinschaft und Zusammenleben wurden von einem Moment auf den anderen durch die Begriffe Lockdown und Fernunterricht ersetzt.

Es folgten Monate der Planung, der Überarbeitung von pädagogischen Konzepten, der Erarbeitung von Leitlinien, der Organisation, der Umstrukturierung und der Fortbildung für das Team der Erzieherinnen und Erzieher. Es folgten eine Vielzahl von Online-Sitzungen mit Kolleginnen und Kollegen der Schule und mit Erzieherinnen und Erziehern der Arbeitsgemeinschaft der Südtiroler Heime – mit ständigem Blick auf Anweisungen und Protokolle des Sanitätsbetriebes und der Landesregierung.

Aus Tagen wurden Wochen und aus Wochen wurde das Ende eines Schuljahres. Doch die Arbeit im Hintergrund ging weiter und je klarer die Aussichten für den folgenden Herbst wurden, desto intensiver wurde auf ein Datum hingearbeitet – Schulbeginn am 01.09.20

Ein neues Schuljahr und ein neues Heimjahr sollte und wollte gestartet werden. Höhere Auflagen und vielfache Änderungen waren nicht mehr der Rede wert – am 01.09.20 musste alles klappen.

Gemeinschaft und Zusammenleben wurden in den ersten Septemberwoche wieder aktuelle Begriffe; auch wenn das Jahr vom Schatten eines Dauergasts namens Covid-19 geprägt ist.

Masken, Distanz, Händewaschen aber auch eine Vielzahl von Einschränkungen im Bereich Freizeit verlangen seither von unseren Schüler*innen viel an Geduld und Respekt ab. Und grundsätzlich ist es ihnen – sprich unseren Schülerinnen und Schülern – zu verdanken, dass Schul- und Heimleben reibungslos erneut aufleben können.

Wir – das Team der Erzieher*innen unseres Heims schätzen die Kompromissbereitschaft unserer Jugendlichen sehr und blicken in diesem Sinne auch weiterhin positiv in die Zukunft.

Unabhängig von geltenden Regelungen, Verordnungen und Bestimmungen scheint dieses Heimjahr trotz Allem - oder vielleicht sogar aufgrund von Allem - erneut die Gemeinschaft und das Zusammenleben wertschätzend in den Mittelpunkt zu stellen.



Die Schüler*innen sind mit Sicherheit Vorbilder, wenn es darum geht den Umständen entsprechend im wahrsten Sinne des Wortes das Beste daraus zu machen und es gibt grundsätzlich nichts Schöneres als ihre schmunzelnden Augen - auch hinter Mund- und Nasenschutz

Sätze die im heurigen Schuljahr anders sind:

- geats a wia glaimer zom schusch hon i enk aufn foto net plotz
- tua weg den schahl man sig jo dein lochn net...cheeeese
- wenn mir a wia zomruckn hobn mir olle plotz
- wenn mir net an gonzen bus zomkriagn, zohn sich die spesen net aus
- na, iaz lai mit der holbn klass fong i gor nix nuis un
- muasch jaz olls aloan essen, ha? kennts des semmele net toaln
- wos tuaschn do aloan, i hon gsog die gruppe muas zom bleibn
- tua weg den laptop, ruiniersch dir jo lai die augen
- jo wegn die gruppenarbeiten kennts enk jo nochmittog treffn
- und für die feier nemmen olle eppes von der hoam mit und zum schluss gibts nor a schockoladen-schlocht...je mehr des-do besser
- a so isch des: fongn mir iaz un wegn a bissl schnupfen schun dahoam zu bleiben; ha?
- scholt o des wosser, konnsch decht net a holbe stund long händ waschen...
- isch gleich wia der test gongen isch - hauptsoch positiv

#lieber a schmunzeln hinter der maske als a lockdown wo mirs lochn vergeat...

EINFACH DANKE!

*Um ein Schuljahr wie dieses alltätlich gewährleisten und begleiten zu können, bedarf es neben einer guten Planung und Organisation auch eines eingespielten und tatkräftigen Teams, welches für geeignete Rahmenbedingungen sorgt. Auf dieses Team können Schule und Heim täglich zählen. Dieses Team besteht aus einer Vielzahl von Mitarbeiter*innen im Bereich Rei-*

nigung und Küche und aus einem unermüdlichen Hausmeister. Diesem Team möchten wir für die viele Vorarbeit im Sommer und für die tägliche Tätigkeit vor Ort herzlich danken! Danke Edith, Lukas, Alfons und danke allen Mitarbeiterinnen im Bereich Küche, Reinigung und Pflege

PATRICK ENDRIZZI

20 JAHRE KRÄUTERAUSBILDUNG AN DER FS LAIMBURG

Weiterbildungskurs im Bereich Kräuter bis zur zertifizierten Ausbildung

2000 Der Beginn

Für die ersten Anfänge der Kräuterausbildung müssen wir weit zurück gehen – genau gesagt bis ins Jahr 1999/2000. Auf die Initiative von Diplom-Herborist Heinrich Abraham vom Versuchszentrum Laimburg entstand diese Ausbildung im Kräuterbereich, die von allem Anfang an auf der Zusammenarbeit zwischen dem Versuchszentrum und der Fachschule Laimburg basierte. Kein Wunder, dass der spätere „Kräuterpapst“ den Löwenanteil der Ausbildungsstunden bestritt. Damals erhielten die ersten 26 Teilnehmer (davon 18 Frauen!) einen 5-tägigen Weiterbildungskurs im Ausmaß von 32 Stunden. Dieser erste Kurs war zunächst einmal nur für die damals aktiven Kräutermanbauer in Südtirol ausgerichtet – darunter z.B. die heutige Abgeordnete Maria Hochgruber Kuenzer, Martha Mulser vom Pflegerhof, dem ersten reinen Kräutermanbaubetrieb in Südtirol und Franz Niederkofler mit seiner Frau Brigitte von der Firma Bergila. Bereits im ersten Kurs bewiesen die Teilnehmer ihr Wissen in einer abschließenden Prüfung.

2001 und 2002

Schnell wurde klar, dass die Unterrichtsthemen ausgebaut und erweitert werden mussten z.B. um die allgemeinen Hygienebestimmungen des Landes, die HACCP-Richtlinien der EU im Bereich der Kräuter, Pflanzenschutzthemen und Chemie. Das hatte zur Folge, dass im nächsten Ausbildungskurs 2000/2001 die Ausbildungsstunden auf 67 heraufgesetzt wurden. Auch der angesprochene Personenkreis wurde geöffnet und so konnten wir an der FS Laimburg bereits die ersten 3 Teilnehmer von den Nordtiroler Kräutermanbauern begrüßen, darunter den damaligen Leiter der Landwirtschaftskammer Tirol Dr. Andreas Koutny.

Nur 20 Teilnehmer zählte der nächste Kurs im Jahr 2001/2002, dafür aber mit unserem ersten Schweizer Gast und zwei Personen aus dem benachbarten Trentino.



Foto 1: Kräuterkurs 2001 mit dem Kräuterpapst

2003 das erste Dekret

2003 – der erste Meilenstein in der Kräuterausbildung: im Dekret des Landeshauptmannes Nr. 10 vom 7. April 2003 wurde die Kräuterausbildung erstmals geregelt und berechnete alle erfolgreichen Absolventen zum Anbau und zur Vermarktung von Kräutern in der Provinz Bozen. Viele Verhandlungen von Heinrich Abraham mit dem damaligen Landesrat Berger in Südtirol und in Rom waren vorausgegangen. Diese neue Situation beflügelte interessierte Personen derart, dass die Teilnehmerzahlen in die Höhe schossen und erstmals 2 Kurse angeboten wurden. Und noch eine Neuerung brachte das Jahr mit sich: zusätzlich zur mündlichen Abschlussprüfung gab es nun erstmals eine schriftliche Prüfung, die alle 42 Teilnehmer erfolgreich meisterten.



Foto 2: Kräuterkurs 2003

2004 bis 2006

Das Interesse an der Kräuterausbildung überrollte uns förmlich. So kam es, dass wir 2004 wiederum 2 Kurse anboten – einen davon erstmals in italienischer Sprache mit der Frau des damaligen Bozner Stadtrates Remo Ferretti als Teilnehmerin. Besonders herzlich bedankten sich die italienischsprachigen Teilnehmer mit diesem Kräutergedicht:

In den Jahren 2005 und 2006 ging es mit jeweils 2 Kursen gleich weiter – darunter wieder einer in italienischer Sprache. 70 weitere Personen erhielten so die Berechtigung zum Anbau und zur Vermarktung von Kräutern. Und wieder wurde die Ausbildung verbessert und ergänzt: von 2005 an nahmen wir die Betriebswirtschaft/Kostenrechnung dazu und führten zum ersten Mal Praxis auf dem landeseigenen Gachhof bei Meran ein. Damit waren wir nun bei 90 Ausbildungsstunden angelangt. Nach 5 Jahren Grundausbildung wurde es nun auch Zeit, mit kürzeren Weiterbildungskursen zu Spezialthemen zu beginnen – der erste 3-tägige Kurs startete im Jänner 2006.

2007 Kräuterausbildung im Rahmen von ESF

Die nächste große Neuerung im Jahr 2007: Grundkurs und Aufbaukurs im Rahmen von einem ESF – geförderten Projekt – eine große Neuerung im Rahmen des „normalen“ Schulbetriebes und eine große organisatorische Herausforderung. Auch die Ausbildungsstunden waren nun nicht mehr ausreichend – die Praxis wurde erweitert und damit die Ausbildung auf 112 Stunden angehoben. Dies war auch das Jahr, in dem die Koordinatorin der Kräuterkurse an der FS Laimburg und Referentin für Botanik/Systematik Ute Schwarz-Kössler selbst zur „diplomierten Kräutervehe“ avancierte und die Teilnahmebestätigung aus der Hand von LR Berger und dem Kräuterpapst entgegennahm.



Foto 3: Diplomvergabe 2007 mit LR Berger

2008 das zweite Dekret

Der nächste Meilenstein bei den Kräuterausbildungen war im Jahr 2008 erreicht: das neue Dekret des Landeshauptmannes Nr. 52 vom 26. September 2008. Dies beflügelte die Ausbildungen derart, dass im selben Jahr wieder 2 Kurse – davon ein weiterer in italienischer Sprache – und in den darauffolgenden Jahren 2009 – 2011 Ausbildungskurse mit jeweils knapp 40 Personen stattfanden. 2011 stand nun auch die nächste Neuerung ins Haus: immer mehr Personen interessierten sich für Wildkräuter – das Sammeln, das Verarbeiten und natürlich die korrekte Unterscheidung zwischen essbaren und giftigen Wildkräutern. Es war an der Zeit, auch diesen Teil in die Kräuterausbildung einzubauen. Natürlich erhöhten sich damit die Ausbildungsstunden auf 120 und die Ausbildungszeit auf zwei volle Wochen Theorie im Jänner und März und die Praxistage im Mai.

2011/2012 weitere Kräuterausbildungen im Rahmen von ESF

2011/2012 konnten wir im Bereich der Kräuterkurse wieder 2 Ausbildungen im Rahmen von ESF anbieten – einer davon wieder in italienischer Sprache.

2013 das dritte Dekret, 2014 weitere ESF-Kurse

2016 die italienische Berufsbildung übernimmt die italienischsprachige Kräuterausbildung

2013 der nächste Meilenstein: ein neues Dekret im Bereich der Kräuter (Nr. 6 vom 13. Feb. 2013). 2014 gab es dann zum letzten Mal eine Kräuterausbildung im Rahmen von ESF. 2015 verlief für Kräuterverhältnisse recht „normal“ bevor dann mit 2016 wieder und zum letzten Mal 2 Kurse – einer davon in italienischer Sprache angeboten wurden. Was für eine interessante Gruppe: wir hatten Teilnehmer aus der Toskana, Umbrien, dem Vatikan und sogar Sardinien! Seit 2016 hat die italienische Berufsbildung die Ausbildung im Bereich komplett übernommen und richtet nun die Kurse aus.

2020 die berufliche Zertifizierung

Nächster Meilenstein: mit Beschluss der Landesregierung Nr. 187 wird in der Sitzung vom 17/3/20 einstimmig beschlossen:

Einführung der Beruflichen Qualifikation „Anbau, Ernte und Vermarktung von Heil- und Gewürzpflanzen sowie Wildkräutern“ und Aufnahme in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen.

Damit wird mit dem nächsten Kräuterkurs 2021 ein Ausbildungskurs angeboten werden, der mit einer kompetenzorientierten Prüfung im Kräuterbereich abschließt. Kurs und Prüfung sind im EU-Raum standardisiert und die Ausbildung deshalb auch mit dem Ausland vergleichbar. Dies ist ein wirklich großer Meilenstein, der in Zusammenarbeit zwischen der Koordinationsstelle für die berufliche Weiterbildung, der italienischen und der deutschen Berufsbildung entstanden ist. Diese zertifizierte Ausbildung stützt sich auf 3 Grundkompetenzen: Anbau, Verarbeitung und Vermarktung. Um auch den

Bereich der Vermarktung noch auf solide Füße zu stellen, wurden hier die Stunden erhöht – der gesamte Kräuter-Kurs umfasst nun 150 Ausbildungsstunden. Von der Ausbildungsseite ist nun alles geregelt und unter „Dach und Fach“ – ein großer Lichtblick in diesem sonst nicht ganz leichten Jahr!

So blicken wir zufrieden auf 20 Jahre Kräuterausbildung zurück, in denen wir fast 800 Personen aus- und weitergebildet und mit dem Kräutervirus infiziert haben! Viel ist in dieser Zeit geschehen und die Kräuterausbildung konnte auf solide Füße gestellt werden.

Wenn nun die Landwirtschaft den Kräutersektor als Marktnische anerkennt und zugleich erkennt, dass so auch gleichzeitig Landschaftsschutz betrieben, sanfter Tourismus gefördert und der Berglandwirtschaft ein Nebenerwerb geboten werden kann – ja dann ist 2020 ein sehr gutes Jahr und 20 Jahre Arbeit und Herzblut haben sich gelohnt!

UTE SCHWARZ-KÖSSLER
FS LAIMBURG

SCHULALLTAG WÄHREND EINER WELTWEITEN PANDEMIE

Der Schulalltag 2020/21 ist grundsätzlich ein komplett anderer, als man ihn von anderen Jahren kennt. Da nur 50% der Zeit in der Schule verbracht werden und der Rest der Zeit zu Hause, bedeutete das für alle, Schüler und Lehrer ein Umdenken. Im Präsenzunterricht wird versucht möglichst viele Lerninhalte möglichst verständlich unterzubringen. So können Verständnisschwierigkeiten im Fernunterricht vermieden werden. Das bedeutet aber auch, dass man während der Wochen an der Schule noch konzentrierter sein muss, und das kann für Schüler und Lehrpersonen anstrengend werden. Da alle im selben Boot

sitzen, wird versucht das Bestmögliche daraus zu machen und aufeinander Rücksicht zu nehmen.

Auch Abstandsregeln und Maskenpflicht müssen in der Schule natürlich eingehalten werden. Das bedeutet, dass viele Klassen kleiner geworden sind, durch versetzte Unterrichtszeiten auch in der Mensa weniger Schüler aufeinandertreffen und der Kontakt zwischen den Schülern möglichst gering gehalten wird.

Diese Maßnahmen treffen nicht immer auf Verständnis, jedoch halten sich alle daran, um die Pandemie möglichst gut zu überstehen.

IRINA GASSER

HEIMLEBEN IN CORONA ZEITEN

Die Pandemie, die durch Covid-19 ausgelöst wurde, hat die ganze Welt verändert. Es gilt Maskenpflicht, Einschränkungen in der Freizeit, Ausgangssperre und Abstand zu anderen Personen. Auch im Heim der Fachschule Laimburg gibt es große Veränderungen, um ein weiteres sorgenfreies Heimleben zu garantieren. Im Heim ist das Tragen der Maske oberste Priorität, um seine Mitmenschen vor möglichen Ansteckungen zu schützen. Zudem befinden sich nur zwei Personen in einem Zimmer, um das Ansteckungspotential zu vermindern. Das Heimleben und dessen Freizeitaktivitäten hat sich auch sehr stark verändert, so ist der Betritt der Sporthalle und dessen Fitnessraum nicht erlaubt, denn dabei wäre die Ansteckungsgefahr sehr hoch. Sportliche Aktivitäten im Freien wie z.B. das Laufen oder Aktivitäten auf dem

Mehrzwecksportplatz sind erlaubt. Auch der Speisesaal hat sich von Grund auf verändert, denn es gibt nur mehr Tische für zwei Personen und ist man nicht gerade beim Essen, so gilt Maskenpflicht und Abstand. Im Computerraum des Heimes, sind einige Geräte gesperrt, um den Abstand zwischen den Schülern garantieren zu können. Kartenspiele und andere Brettspiele sind jedoch durch Tragen einer Maske erlaubt. Das Studium wird ebenfalls in seiner üblichen Form abgehalten, um die Leistungen der Schüler auch in der Schule garantieren zu können. Maßnahmen sind wichtig um der Pandemie ein Ende zu setzen und ein normales Leben führen zu können.

IRINA GASSER & SIMON BLAAS

PRAXIS KELLERWIRTSCHAFT 2. UND 3. KLASSEN

Heuer wird zum ersten Mal, der Praxisunterricht in den neuen Räumlichkeiten durchgeführt. Die insgesamt 8 Praxisgruppen,



jeweils 4 Gruppen der zweiten Klassen und 4 Gruppen der 3. Klassen werden ihren Schülerwein von Anfang an, sprich von der Verarbeitung der Trauben, bis hin zur Flaschenfüllung begleiten. Gearbeitet wird in Kleingruppen zu max. 8 Personen. Jede Gruppe produziert ihren eigenen Wein. Die Schüler haben somit ein Ziel vor Augen und können bei Bedarf auch selbst einen Verarbeitungsweg einschlagen. Dieses Jahr wurde von den Schülern der 2. Klassen die Sorte Merlot eingekellert. Sie machen somit die klassische Rotweinbereitung nicht nur theoretisch sondern

auch in der Praxis durch. Die Drittklässler hingegen produzieren Weißwein der Sorte Chardonnay und können so ihre theoretischen Kenntnisse der Weißweinerstellung in der Praxis vertiefen. Dabei werden die unterschiedlichen Varianten von den Schülern miteinander verglichen und besprochen. Das Ziel dieses Praxisunterrichts ist es die Brücke zwischen der Theorie zur Praxis zu schlagen und es den Schülern zu ermöglichen ihr recht frisch erlerntes theoretisches Wissen auch praxisnah auszuprobieren.

JOACHIM WOLF

NEUE PRAXISRÄUME FÜR DIE LEBENSMITTELTECHNIKER

Für die Lebensmitteltechniker an unserer Schule hat sich mit dem Beginn des neuen Schuljahres so einiges geändert.

Seit September findet der Praxisunterricht in nagelneuen Räumen im Ex-Stadelhof Gebäude statt. Bisher wurden die verfügbaren Praxisräume an der Schule genutzt, die jedoch nicht die optimalen Voraussetzungen erfüllten. Nun aber haben die Schüler die Möglichkeit in gefliesten Räumen mit Warm- und Kaltwasser, Gasanschlüssen und Kühlzellen, die den hohen Standards der Lebensmittelverarbeitung entsprechen, zu arbeiten. Auch die vielen neuen Geräte, die nun zur Verfügung stehen, wie Obstmühle, Presse, Filter, zwei Acetatoren zur Essigherstellung mit unterschiedlichen Verfahren, ein Carbonisator zur Herstellung von kohlenstoffhaltigen Erfrischungsgetränken und ein Wasserbadpasteur zum Haltbarmachen von Fruchtsäften, Sirup und Konfitüren, konnten bereits im Praxisunterricht verwendet werden.

In den neuen Praxisräumen wird also bereits auf Hochtouren gearbeitet. So haben die Schülerinnen und Schüler schon verschiedenste Produkte hergestellt: unterschiedliche Fruchtsäfte, wie Apfel-, Birnen-, Quitten-, Granatapfel- und Traubensaft, Fruchtmark als Halberzeugnis für die spätere Produktion von Nektar, unterschiedlichste Konfitüren, Frucht- und Kräutersirup, Dunstobst und auch Bier. Auch einige Obstmaischen und Obstweine, die später dann zu Obstbrand veredelt bzw. zu Cidre weiterverarbeitet werden sollen, gären bereits.

Einige der Produkte konnten bereits in der Schulmensa von allen Schülern verkostet werden. Wir hoffen, sie haben euch geschmeckt.

SIMON LEMAYR



FERNUNTERRICHT WÄHREND DER COVID-19-ZEIT

Während sich im letzten Schuljahr die Lehrpersonen und Schüler erst an den Online-Unterricht gewöhnen mussten, ist er heute schon fast normal. Aufgrund der COVID-19-Notsituation wurden Lehrpersonen und Schüler im letzten Schuljahr nach Hause versetzt und damit beauftragt, den Unterricht von dort aus zu gestalten – mit Videokonferenzen und mit digitalen Hausaufgaben.

Anfangs waren vor allem die Schülerinnen und Schüler vom Fernunterricht überzeugt – wurden damals Videokonferenzen und Hausaufgaben aufgrund der oftmals organisatorischen Schwierigkeiten und der mangelnden Erfahrung mit digitalen Medien auf ein Minimum reduziert. So wurde der theoretische Unterricht um einiges verkürzt und die Schüler konnten die dadurch freiwerdende Zeit ihren Freizeitaktivitäten widmen, insofern diese aufgrund des COVID-19-Notstandes noch erlaubt waren. Allerdings hat sich durch das so lange Fernbleiben von der Schule die Ansicht der Jugendlichen geändert, sind sie doch genau in diesem Alter auf regelmäßige Sozialkontakte angewiesen, auf die sie durch den Fernunterricht wohl oder übel verzichten mussten. So freuen sich die meisten Schüler heute auf die Präsenzwoche, die in der Fachschule Laimburg in zweiwöchentlichem Rhythmus abgehalten wird. Der Fernunterricht ist heuer auch wesentlich strukturierter, allerdings auch etwas komplexer aufgebaut und erfordert mehr Einsatz und Konzentration, sei es von den Lehrpersonen, als auch von den Schülern. Einige Schüler fordern auch einen durchgehenden Präsenzunterricht, vor allem für die fünften Klassen, da diese 2021 die Matura-Prüfung schreiben müssen und deshalb des Öfteren auf ausführliche Erklärungen der jeweiligen Lehrperson angewiesen sind. Obwohl der Fernunterricht, der in diesem Schuljahr ausschließlich über Microsoft Teams abgehalten wird, relativ gut klappt, ist das dort Gelernte nicht mit dem vergleichbar, was in der Präsenzwoche gelernt worden ist. Dies ist darauf zurückzuführen, dass die Konzentration während des digitalen Unterrichts ständig abnimmt, da dieser im Vergleich zum Präsenzunterricht wesentlich anstrengender ist und man durch das ständige Sitzen vor dem Computer schneller ermüdet. So haben sich einige Lehrpersonen dazu entschlossen, die Fernwoche dazu zu nutzen, entweder die gelernten Inhalte zu wiederholen, mündliche Prüfungen zu den in der Präsenzwoche gelernten Inhalten durchzuführen oder den Schülern beizubringen, sich Wissen selbst anzueignen, indem sie verschiedene Artikel zu einem Thema im Internet recherchieren und daraus anschließend einen kurzen Text dazu erarbeiten.

Mittlerweile hat jede Lehrperson, sowie auch jeder Schüler seine eigene Methode im Umgang mit dem Fernunterricht entwickelt. Grundsätzlich, angesichts des derzeitigen Zustandes, ist der digitale Unterricht eine positive Alternative zum Präsenzunterricht, die die persönliche Gesundheit eines jeden Einzelnen weitgehend gewährleistet. So versuchen wir doch, auch in dieser Zeit die positiven Aspekte zu finden und uns um einen gelungenen Unterricht zu bemühen, damit das Schuljahr gut abgeschlossen werden kann.

JP, 5B



ERNTE MIT ZUG UND BÜHNE

In der zweiten und dritten Klasse lernen die Schüler die Ernte mit Zug und Bühne. Bei der Ernte mit Zug braucht es eine Zugmaschine mit Fahrer (außer man hat eine innovative selbstfahrende Zugmaschine). Man kann bis zu 10 Kisten mitführen. Die „Waggons“ werden normalerweise paarweise angehängt, jedes Paar verfügt über ein kleines Podest, wo man eine Box für die Industrieware aufstellen kann, wahlweise kann man auch eine Industriekiste mitführen. Falls alle Kisten voll sind, muss man aus der Reihe fahren, die Kisten mit einem Gabelstapler abladen, leere Kisten aufladen und wieder von der gleichen Seite wie man zuvor unterwegs war in die Reihe fahren (rückwärts fahren nicht möglich). Die Schüler lernen sowohl die Variante, wo die Zugmaschine ständig langsam vorwärts fährt, als auch die „stop and go“ Variante kennen. Bei ersterer Variante ist die Abstimmung sehr wichtig, bei der zweiten Variante ist man schlichtweg langsamer. Ein Nachteil bei der Ernte mit Zug ist, dass man den oberen Baumbereich nicht ernten kann, außer man verfügt über entsprechend angepasste Anlagen. Hier kommt die selbstfahrende Hebebühne zum Einsatz. Unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit kann damit der obere Baumbereich gepflückt werden. Die Bühne verfügt über Frontgabeln, wo man leere Kisten mitführen kann, eine Arbeitsfläche mit Rollen oder Teflonschienen versehen, wo auch die Kiste in die gepflückt wird, Platz findet und über Heckgabeln, wo man die vollen Kisten abladen kann bzw. wo man die Äpfel vom unteren Bereich reinpflücken kann, sofern man kein anderes Pflücksystem für den unteren Bereich verwendet.

Eine weitere Erntemaschine, die die Schüler kennenlernen, ist die Maschine mit Laufbändern. Bei diesen Maschinen gibt es vier bzw. sechs Laufbänder, die die gepflückten Äpfel zu einem zentralen Laufband transportieren, das wiederum die Äpfel direkt in die sich drehende Kiste transportiert.

Durch das Arbeiten mit all den verschiedenen gängigen Erntegeräten erhalten die Schüler wichtige Erfahrungswerte und eine Entscheidungshilfe für die Wahl des geeigneten Erntegerätes bzw. der geeigneten Erntegeräte für zu Hause.

TOBIAS ZEMMER



ERFOLGREICHES PRAKTIKUM

Fit für die Berufswelt sein

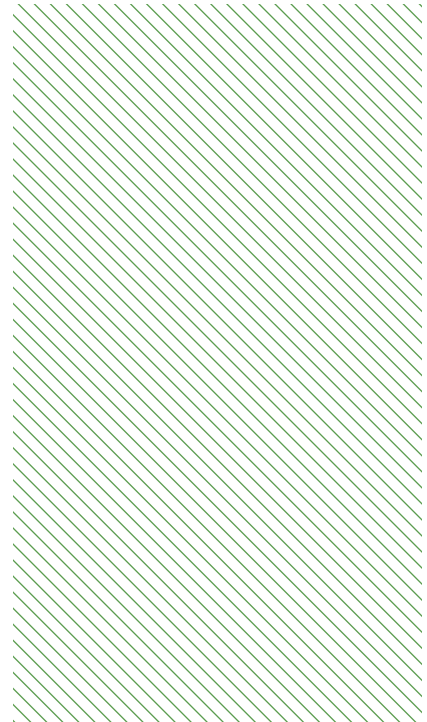
Im Zeitraum vom 7. September bis zum 16. Oktober 2020 haben die Schülerinnen und Schüler der vier Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau ein sechswöchiges Betriebspraktikum mit Schwerpunkt Obstverarbeitung absolviert. Dies ist ein wichtiger Teil der praxisnahen Ausbildung an der Fachschule Laimburg. Die Stärke dieser Ausbildung liegt in der Kombination aus fundiertem Fachwissen und der Umsetzung in die Praxis.

Die Schülerinnen und Schüler werden in diesem vierten Spezialisierungsjahr zu landwirtschaftlichen Betriebsleiterinnen und -leitern ausgebildet. Sie haben danach die Möglichkeit einen einjährigen Maturalehrgang zu besuchen und mit der staatlichen Abschlussprüfung abzuschließen.

Das Praktikum ist eine große Bereicherung für alle Studierenden. Die Rückmeldungen waren sehr positiv, sei es seitens der Schülerinnen und Schüler wie auch von den Praktikumsbetrieben.

BC





Beschreibungen und Quelle:

Fotos: Fachschule Laimburg

1. Moritz Werth und Stephan Filippi (Kellerei Bozen)
2. Florian Holzner (Schüler), Stefan Kapfinger (Kellerei Meran) und Anna Pirhofer (Schülerin)
3. Michael Mahlknecht und Josef Mayr (Betriebsleiter Erbhof Unterganzner)
4. Franz Pratzner (Weingut Falkenstein, Naturns) und Matthias Pixner
5. Ludwig Zemmer (Praktikant), Lucin Celestino (Kellermeister, Stiftskellerei Neustift) und Michael Rastner (Praktikant)
6. Friedrich Webhofer (Betriebsleiter Obsthof Webhofer, Österreich) und Lucas Wammes
7. Gianluca Vender, Thomas Messmer (Praktikant) und Cristiano De Marco (cantina Lucia M. Melchiori)
8. Lukas Pfister (Betriebsleiter Kellerei Alois Legeder) und Tobias Albenberger
9. Florian Gojer (Betriebsleiter und Kellermeister) und Jakob Steinegger
10. Othmar Donà (Kellermeister, Kellerei Kurtatsch) und Franz Oberrauch
11. Willi Stürz (Kellermeister, Kellerei Tramin) und Felix Cazzanelli
12. Max Eisenstecken und Rudi Kofler (Kellerei Terlay)
13. Florian Schmid (Kellerei Schmid Oberrautner KG, Bozen) und Dan Zelger
14. Johannes Riegler und Mathias Walcher (Betriebsleiter, Brennerei Walcher)
15. Friedrich Webhofer (Betriebsleiter Köfererhof) und Amadeus Wachtler
16. Andrea Moser (1. Kellermeister), Alex Obexer (Praktikant) und Thomas Scarizuola (2. Kellermeister, Kellerei Kaltern)
17. Alexander Pircher (Schüler) und Josef Pichler (Betriebsleiter und Eigentümer Bergmannhof, Eppan)

ONLINE EINSCHREIBUNGEN AB 15. JÄNNER

Die Einschreibungen für das **Schuljahr 2021/2022** in die ersten Klassen der verschiedenen Fachrichtungen sind ab **15. Jänner**, und bis zum **15. Februar 2021** ausschließlich online möglich.

Die Ansuchen sind telematisch über den persönlichen Bereich „**myCIVIS**“ im **Südtiroler Bürgernetz** einzureichen, dem Portal für die Online-Dienste der öffentlichen Verwaltungen in Südtirol. Der Zugang zum Einschreibeformular erfolgt entweder über die digitale Identität **SPID** oder über die in den Gemeindeämtern aktivierte **Bürgerkarte** (blaue Gesundheitskarte) eines Elternteils oder Erziehungsverantwortlichen samt Lesegerät und PIN.



BALKONVERSUCH BIODIVERSITÄT IM SCHAUGARTEN DER GÄRTNEREI LAIMBURG - WARUM WIR KEINE FORSYTHIE UND AUCH KEINEN SOMMERFLIEDER GEPFLANZT HABEN?

Biodiversität am Balkon – Versuch des Fachbereiches Gartenbau am Versuchszentrum Laimburg

Endlich haben wir die 54 (!) Bepflanzungsvorschläge mit über 260 Pflanzen für Balkon und Terrasse zum Thema Biodiversität ausgepflanzt, die Eiseiligen hatten heuer ein Nachsehen mit uns. Leider wird sich der Besucherandrang in Grenzen halten, Covid19 hat Ausflüge und Gruppenführungen bisher reduziert. Wenn sie uns in nächster Zeit trotzdem besuchen, werden sie vielleicht die Forsythie und den Sommerflieder vermissen.

Aber ich beginne besser von vorne: Nicht alle Menschen können sich an großen Gartenanlagen erfreuen, manche müssen auch mit Balkonen auskommen. Wir stellten uns die Frage, welche Pflanzen bieten Nektar, Pollen oder Habitat für Insekten, sind schön anzusehen, duften oder sind essbar und wachsen in Balkonkisten oder Gefäßen?

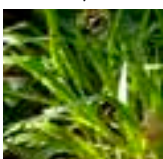
Insekten bestäuben drei Viertel der wichtigsten Kulturpflanzen und steigern ihren Ertrag. Manche sind auch Schädlinge und verringern Ernten und Vorräte. Monokulturen, Verbauung und der Einsatz von Pestiziden haben zu einem unglaublichen Rückgang von Insekten geführt. Dies führt auch dazu, dass alle Tiergrup-

pen, die sich von Insekten ernähren, wie zum Beispiel Singvögel, Reptilien und Amphibien kaum mehr Futter finden. Wir füttern also die netten Singvögel im Garten mit Körnern (auch ganzjährig, weil wir wissen, dass sie kaum mehr Futter finden). Damit steigt der Bedarf an Sonnenblumen und Mais, die durch intensive Landwirtschaft bis zum Rand der Ackerflächen angebaut werden. Die Ackerrandflora (wo finden wir noch Kornrade, Klatschmohn, Ackerstiefmütterchen, Kornblume oder Erdrach?) verschwindet und dadurch auch das Nahrungsangebot für Insekten. Wir drehen uns also im Kreis...

Aber besser ich schreibe darüber, was wir Positives bewirken können. Jeder von uns kann einen kleinen oder großen Beitrag leisten. Reden wir in der Gemeinde und mit den Landwirten, welchen Wert Blühstreifen haben und wo es dafür Plätze gäbe. Säen wir im eigenen Garten an einem sonnigen Platz einen Blütenstreifen oder schaffen wir in einer Balkonkiste eine Vielfalt mit Pflanzenarten, die Nahrung für Insekten sind.

Hier ein paar Beispiele:

Balkonkiste „Waldlichtung“ für nordseitige oder halbschattige Standorte:

Botanischer Name	Deutscher Name	Eigenschaften	Biodiversität
<i>Knautia dipsacifolia</i> 	Wald-Witwenblume	Wald-Witwenblume aus den Alpen und den Pyrenäen wächst im Halbschatten auf frisch bis trockenen Standorten und passt gut in naturnahe Gartenanlagen.	Die Bestäubung erfolgt durch Bienen- und Hummelarten und Schmetterlinge wie zum Beispiel der Rostfarbige Dickkopffalter (<i>Ochlodes sylvanus</i>). Die Samen werden von Ameisen ausgebreitet.
<i>Geranium „Rozanne“</i> 	Storachschnabel „Rozanne“	Dauerblüher in Violett legt sich dieser Storachschnabel wie ein Gewebe zwischen andere Pflanzen. Reich blühend bis November! Sonnig bis halbschattige Standorte, nicht zu trocken.	Wild- und Honigbienen und Schwebfliegen sind häufige Besucher der Blüten. Raupenfutter und Nektarangebot für den Storachschnabel Bläuling (<i>Aricia eumedon</i>).
<i>Luzula sylvatica</i> 	Wald-Hainsimse	Heimische Wildstaude, Blattschmuckstaude, windbestäubt, wintergrün.	Raupenfutterpflanze für das Große Ochsenauge (<i>Maniola jurtina</i>) und viele Dickkopffalter (<i>Hesperiidae</i>).
<i>Muscari armeniacum „Album“</i> 	Armenische Traubenhyazinthe „Album“	Frühblühende Zwiebelpflanze für halbschattige Standorte, erfrischend hellweiße Blüten bei der Sorte „Album“.	Eine Hummelpflanze für Königinnen auf Futtersuche im Vorfrühling, werden aber vor allem auch von den Männchen der Rostroten Mauerbiene (<i>Osmia bicornis</i>) besucht.
<i>Lamium galeobdolon „Silbertepich“</i> 	Echte Goldnessel „Silbertepich“	Anspruchsloser Bodendecker, wächst schwach und lockerhorstig - somit ist sie bestens als Blattschmuckstaude für kleinflächige Pflanzungen zu empfehlen.	Regelmäßige Besucher sind die Frühlings-Pelzbiene (<i>Anthophora plumipes</i>) und Hummelköniginnen. Wichtige Raupenfutterpflanze zum Beispiel für den Schwarzen Bär (<i>Arctia villica</i>) oder das Weißfleck-Widderchen (<i>Amata phegea</i>).

Balkonkiste „Schmetterlingskistl“ für sonnige Balkone:

Botanischer Name	Deutscher Name	Eigenschaften	Biodiversität
<i>Centaurea jacea</i> 	Wiesen-Flockenblume	Sie wächst mattenartig an Waldrändern, Trockenwiesen und Weiden. Die aufrechten Blütenstiele wachsen aus dem Grün der Pflanze empor und verleihen ihr einen besonders attraktiven Charakter. Kann im Herbst bodennah geschnitten werden.	Ihre Bestäuber sind vielfältig. Zu ihnen zählen sich Bienen, Schmetterlinge, Hummeln und Schwebfliegen. Das Maximum des Blütenbesuchs findet nachmittags statt. Nektar und Pollen für Honigbienen, gerne von der Gekerbten Löcherbiene (<i>Heriades crenulatus</i>) genutzt. Raupenfutterpflanze für den Flockenblumen-Kleinspanner (<i>Scopula caricaria</i>) oder Scheckenfalter (<i>Melitae phoebe</i>).
<i>Hypericum perforatum</i> 	Tüpfel-Johanneskraut	Alte und bekannte Heilpflanze. In einem leuchtenden und fröhlichen Gelb erscheinen die Blüten des Tüpfel-Johanneskrautes. Fast schon sternförmig ist die Anordnung der großen goldgelben Blütenblätter, die den sonst so kargen Stiel schmücken. Achtung kann hautreizend sein.	Wichtige Raupennahrungspflanze für zum Beispiel die Vielzahn-Johanniskrauteule (<i>Actinotia polyodon</i>) oder Hartheu-Grauspanner (<i>Aplocera efformata</i>).
<i>Hyssopus officinalis</i> 	Echter Ysop	Dieser Halbstrauch ist als Heil-, Küchen und Zierpflanze bekannt und war in alten Bauerngärten noch häufig zu finden. Ysop schmeckt herb würzig, ist geschmacklich zwischen Oregano und Salbei einzuordnen.	Nicht nur Schmetterlinge und Hummeln lieben die schönen, tiefblauen Blüten inniglich! Raupenfutterpflanze der Gammaeule (<i>Autographa gamma</i>).
<i>Bupththalmum salicifolium</i> 	Ochsenauge, Goldmargarite	Gelbe Korbblüten lange Blütezeit, anspruchslos, liebt Kalk.	Insektenmagnet, es wippen die gelbgoldenen Köpfchen auf zarten Stängeln im Wind und lassen sich den ganzen langen Sommer von Insekten umschwärmen.
<i>Salvia nemorosa</i> , 'Ostfriesland' 	Steppen-Salbei, 'Ostfriesland'	Die ostfriesische Heimat des Züchters Ernst Pagels aus Leer inspirierte ihn 1955 zu dem passenden Namen für eine der schönsten und bekanntesten Salbei-Sorten.	Bienen, Hummeln und Schmetterlinge finden in den Lippenblüten im Sommer Nektar.

In den aufgestellten Kübelbepflanzungen finden sich Sträucher, Hochstämme, Stauden und Einjährige, aber weder Sommerflieder noch Forsythie (ich gebe zu es gibt auch eine leichte persönliche Abneigung, aber nicht nur).

Der Schmetterlingsflieder (*Buddleja davidii*) aus Asien und seine Sorten verbreitet sich in Südtirol selbstständig, vor allem auf schottrigen oder ruderalen Standorten (zum Beispiel Bahndämme, Bachufer...). Er verdrängt heimische Arten und wird als Neophyt bezeichnet. Seine Blüten produzieren einen leicht giftigen Nektar, dieser wirkt auf Schmetterlinge berauschend, sie verlieren ihre natürliche Scheu und werden leichte Beute für ihre Feinde. Außerdem bietet die Pflanze kein Raupenfutter, schlüpfende Raupen verhungern.

Die Garten-Forsythie (*Forsythia x intermedia*) und ihre Sorten sind hingegen sogenannte Täuschpflanzen. Sie locken mit den leuchtend gelben Blüten im frühen Frühling Bienen und andere Insekten an, bietet aber weder Nektar noch Pollen!

Beide Pflanzen sollten im eigenen Garten durch heimische und insektenfreundliche Arten ersetzt werden.

Sind sie neugierig geworden? Wir haben noch viele Vorschläge! Gruppenanmeldungen für Gartenfreunde unter helga.salchegger@schule.suedtirol.it



NEUE MITARBEITER



Neulehrer- Personal
Hauspersonal: 1. Barbara Di Pauli, 2. Irene Toll, 3. Elisabeth Lambacher;
Lehrkräfte: 4. Irene Mayr, 5. Thomas Verdorfer, 6. Frank Werner, 7. Bettina Gratl, 8. Jörg Sünderhauf, 9. Simon Lemayr, 10. Lukas Romen, 11. Frank Neu;
Mitarbeiter Imkerei: 12. Lukas Tratter

„WENN ALLE PRAKTIKANTEN WÄREN WIE DIE....“

Schüler aus dem Fachbereich Lebensmitteltechnik der FS-Laimburg, dann würden wir immer Schüler für ein schulisches Praktikum aufnehmen.“

Dies ist die Aussage vieler Betreuer in den Lebensmittel verarbeitenden Betrieben in Südtirol und darüber hinaus, die heuer schon teilweise zum zweiten Mal Schüler aus dieser Fachrichtung für das 4 wöchige Betriebspraktikum bei sich aufgenommen haben. Ein wunderbares Kompliment, das man als Schule natürlich sehr gerne hört, und das uns natürlich motiviert den beschrittenen Weg konsequent fortzusetzen.

Das diesjährige 4-wöchige Praktikum hat mit dem ersten Schultag im September begonnen und dauerte bis zum 02.10.2020. Die Schüler waren in folgenden Betrieben untergebracht: Brenneri Roner Tramin; Zipperle Meran; Fructus Vilpian; Iprona Lana; Nägele Algund; Gassl Bräu Klausen; Bäckerei Frisch Bruneck; Sennerei Algung; Versuchszentrum Laimburg Fachbereich Lebensmitteltechnik; Weingut Ritterhof Kaltern; Brauerei Vorman Hagen Dahl (D). All diesen Betrieben gilt der besondere Dank der FS -Laimburg, weil sie Zeit und Personal in die Betreuung unserer Schüler investiert haben und so einen der wichtigsten Meilensteine der 4-jährigen Ausbildung unterstützt haben.

Ziel des Praktikums in der 3. Klasse ist es einen Einblick in den Berufsalltag des Lebensmitteltechnikern zu bekommen. Die Schülerinnen und Schüler konnten so den gesamten Produktionszyklus inklusive Labor mitverfolgen und auch teilweise selbst schon eigene Produkte entwickeln und herstellen.

Im kommenden Schuljahr werden diese Schüler dann ein 8-wöchiges Praktikum in den Lebensmittel verarbeitenden Betrieben machen und so einen noch intensiveren Einblick in die Arbeitsweise der Betriebe erhalten und natürlich eine zweite Gelegenheit haben einen möglichen zukünftigen Arbeitgeber kennen zu lernen.

KLAUS BLASBICHLER



DO LOCHT DER LAIMBURGER

*Der Mathelehrer sagt: Die Klasse ist so schlecht in Mathe, dass sicher 90% dieses Jahr durchfallen werden.
Ein Schüler im Hintergrund: Aber so viele sind wir doch gar nicht!*



*Beim Doktor
Haben Sie meinen Ratschlag befolgt und mit offenem Fenster geschlafen?
Ja, habe ich.
Und, ist der Husten verschwunden?
Das einzige was verschwunden ist, ist mein Laptop und mein Smartphone.*



*Ein Beamter besichtigt einen Vorzeige-Biobauernhof und lobt dabei die artgerechte Haltung der Tiere. Zum Abschied deutet er jedoch auf eine Weide und fragt den Biobauern:
Sagen Sie mir doch bitte: Warum hat diese arme Kuh denn keine Hörner?
Darauf der Bauer: Nun, es gibt mehrere Möglichkeiten, warum eine Kuh keine Hörner hat. Es kann sich beispielsweise um einen Geburtsfehler handeln. Oder die Kuh hat sich die Hörner abgestoßen. Es ist natürlich auch möglich, dass der Besitzer der Kuh die Hörner abgesägt hat, aber konkret in diesem speziellen Fall handelt es sich um ein Pferd!*



*Angeklagter, warum haben Sie das Auto gestohlen?
Ich musste schnell zur Arbeit, Herr Richter.
Sie hätten doch den Bus nehmen können.
Für den habe ich keinen Führerschein."*



*Arzt: Sie sind gerade noch rechtzeitig zu mir gekommen!
Patient: Ist es denn wirklich so schlimm?
Arzt: Das nicht, aber einen Tag später und es wäre von selbst weg gewesen.*



*Eine Schnecke kriecht im Winter einen Kirschbaum hoch.
Kommt ein Vogel vorbei und fragt: Was machst Du denn da?
Die Schnecke: Ich will Kirschen essen.
Aber da hängt doch nichts dran! sagt da der Vogel.
Wenn ich oben bin, schon, antwortet die Schnecke.*



*Dem Pfarrer werden andauernd Früchte aus dem Obstgarten gestohlen.
Er stellt ein Schild auf: Gott sieht alles!
Am nächsten Tag steht darunter: Aber er petzt nicht...!*



*Das Kind will und will nicht einschlafen.
Die Mutter: Soll ich ihm etwas vorsingen?
Der Vater: Versuchs erst im Guten!
Sie: Ich habe hier eine Tüte mit Kleidung, die ich nicht mehr trage. Ich will sie spenden.
Er: Warum wirfst du sie nicht einfach in den Müll, ist doch viel einfacher?
Sie: Aber es gibt arme, hungernde Menschen, die sich sehr darüber freuen.
Er: Schatz, wer in deine Kleidung passt, hungert nicht.*



*Auf der Polizeiwache
Frau: Ich komme, um meinen Mann als vermisst zu melden!
Polizist: Hat Ihr Mann denn besondere Merkmale?
Frau: Nein, Herr Wachtmeister. Aber die bekommt er, wenn er wieder zu Hause ist!*



*Smalltalk auf einer Party:
Sie sind die erste interessante Person, die ich heute hier getroffen habe!
Da haben Sie ja mehr Glück als ich!*



**SIE WOLLEN INFORMIERT BLEIBEN?
ABONNIEREN UND FOLGEN SIE UNS AUF**



fachschule_laimburg



/fslaimburg

Impressum: **Aus der Laimburg** – Interne Informationsschrift.
Erscheinungsweise: **Zweimal Jährlich**
Herausgeber: **Fachschule Laimburg**, I-39040 Post Auer
Druck: **Esperia Srl, Lavis (TN)**
T 0471 599100
W www.fachschule-laimburg.it
E fs.laimburg@schule.suedtirol.it
f /fachschule-laimburg

**FACHSCHULE
LAIMBURG**