

AUS DER LAIMBURG



Jahresbericht 2019; NR.92 – 33. Jahrgang

	Seite
-Bilder aus vergangenen Tagen	3
-Ausflug Dolomitenfront	4
-Busfahrpläne: Neuerungen ab September 2019	
-Die gute alte Zeit	
-Schülerinnen dekorieren Kursaal	
-Anbaugebiet der Walnuss	5
-Heilung der Birkenpollenallergie	8
-Digitales Modell zur Bewertung von Weinbauflächen	10
-Was wurde eigentlich aus ...?	12
-Ausbildungslehrgang „Spezialisierte/r Imker/in„	
-Lehrfahrt der Junggärtner	13
-Grundmodule für Imker schließen mit Prüfung ab	
-Im Interview	14
-Besichtigung Edelreisnerschnitt- garten	16
-Exkursion zum Gardasee	
-Aus dem Schulalltag & Tag der Offenen Tür	17
-Praxisbericht Spezialisierungsjahr	18
-Bio – und Nachhaltigkeitstage	19
-Oxymel	
-Nur produzieren reicht schon lange nicht mehr...	
-Vorstellung Fach Pflanzenschutz im Obst- und Weinbau	20
-Das Praktikum der Lebensmitteltechniker	
-Beseitigung des giftigen Greiskrautes im Biotop Castelfeder	21
-Unsere Schülercoach - „Klassenpaten“	
-Praxistag in Castelfeder	
-Erhöhung der Biodiversität auf extensiven Dachbegrünungen	22
-Bericht Weinbauseminar 2019	23
-Highlights	
-Im Interview	28
-Highlights	30
-Da lacht der Laimburger	31



Liebe Schulgemeinschaft der FS Laimburg,
Liebe Absolventinnen und Absolventen,
geschätzte Leserinnen und Leser

das Schuljahr 2019/20 hat mit dem großartigen Erfolg unserer WM Teilnehmer/ in Kazan/Russland begonnen: Gold für unsere Floristin Lisa Hilpold, Silber für unsere Landschaftsgärtner Patrick Staschitz und Daniel Perkmann bei den Weltmeisterschaften der Berufe. Der Erfolg reiht sich in eine Liste von großartigen Ergebnissen unserer Absolventinnen und Absolventen und Schülerinnen und Schüler. Voller Stolz und mit dem Bewusstsein, dass unsere Ausbildung an der Fachschule Laimburg im internationalen Vergleich mithalten kann, gratulieren wir unseren erfolgreichen Jugendlichen. Natürlich haben wir das auch entsprechend gefeiert! Zusammen mit der Südtiroler Weinwirtschaft werden wir an der Fachschule Laimburg einen neuen Ausbildungsweg ermöglichen. Künftig werden wir angehende Winzer/innen ausbilden. Diese Ausbildung erfolgt zuerst über ein zweijähriges Vollzeitbien-

nium, in dem die wichtigsten Grundlagen vermittelt werden. Daran schließt eine zweijährige Lehre an. Diese findet an der Schule Laimburg und in anerkannten Betrieben/ Genossenschaften im Bereich Weinbau/ Kellerwirtschaft statt. Wir knüpfen damit an das Erfolgsmodell in der Ausbildung im Gartenbau und in der Floristik an und verfolgen das Ziel kompetente Fachkräfte für die Weinwirtschaft auszubilden. Die angehenden Winzer/innen werden vor allem in der Produktion im Weinberg tätig sein und alle Maßnahmen im Weinberg verantwortlich steuern. Angesprochen sind alle am Weinbau Interessierten. Mit der Möglichkeit der dualen Ausbildung im Bereich des Weinbaus setzt die Fachschule Laimburg einen Meilenstein in der Südtiroler Landwirtschaft.

Ich wünsche Ihnen eine angeregte Lektüre,

PAUL MAIR
DIREKTOR

\\

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Franziska Hack, Werner Puff,
Lukas Rainer, Helga Salchegger, Michael Stuppner,
Bettina Gratl

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN ...





Wir die Schülerinnen und Schüler der 2. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau unternahmen am 1. Oktober 2019 einen Lehr- ausflug zum Lagazuoi. Wir fuhren mit dem Bus durch das Fleimstal, über den San Pellegrinopass bis zum Falzaregopass und Lagazuoi. Dort wurden wir von einem Herrn in Kaiserjägeruniform begrüßt. Nachdem wir einige Stellungen am Fuß des Berges besichtigt hatten, fuhren wir mit der Seilbahn auf den Gipfel des Lagazuoi. Während der Fahrt konnten wir das „Martini- Felsband“ mit den Offiziersbaracken erkennen. Oben angekommen erzählte uns unser Begleiter die Gegebenheiten zur Kriegszeit und den Tagesablauf der Soldaten. Wir schauten uns weitere Tunnels im Berg an, und er erklärte uns die Absichten der italienischen und österreichischen Truppen. Wir erfuhren viel Interessantes über die einzelnen Stel- lungen und das harte Leben an der Kriegsfront.

Nach der Führung wanderten wir ein Stück hinunter und machten eine Mittagspause. Anschließend stiegen wir bis zur Talstation ab. Dann machten wir uns auf die Heimreise.

BUSFAHRPLÄNE: NEUERUNGEN AB SEPTEMBER 2019

Mit Beginn des Schuljahres am 5. September 2019 wurden Anpassungen der Busfahrpläne wirksam. Buslinie 128 Laimburg – Bahnhof Auer: Der Fahrplan wird an den neuen Stundenplan der Fachschule Laimburg angepasst.



15.12.2019-12.12.2020

S an Schultagen **30** an Schultagen außer Freitag **■** an Werktagen außer Samstag
 nei giorni scolastici giorni scolastici escluso venerdì nei giorni feriali escluso sabato

zusätzliche Fahrt an Schultagen nach Feiertagen: 7:55 Uhr Bahnhof Auer - Laimbach
 ulteriore corsa nei giorni scolastici postfestivi: ore 7:55 stazione di Aua - Castelvarco

Ⓐ Fahrscheine des Verkehrsverbundes nicht gültig
Titoli di viaggio del Trasporto integrato non validi

15 12 2019-12 12 2020

☒ an Schultagen ☒ an Schultagen außer Freitag ☒ an Werktagen außer Samstag
 nei giorni scolastici giorni scolastici escluso venerdì nei giorni feriali escluso sabato

zusätzliche Fahrt an Schultagen vor Feiertagen: 12:55 Uhr Laimburg - Bahnhof Auer
 ulteriore corsa nei giorni scolastici prefestivi: ore 12:55 Castelvarco - Stazione di Ora



Die Laimburger Musikkapelle im fernen Jahr 1987. So mancher Kapellmeister würde sich heute über die große Mitgliederzahl freuen.

DIE GUTE ALTE ZEIT

Wer das Schülerheim Laimburg schon länger kennt, wird feststellen, dass es hier gewaltige Veränderungen gegeben hat. Dies ist wohl in erster Linie darauf zurückzuführen, dass früher ein Priester die Heimleitung innehatte. Es ist durchaus nachvollziehbar, dass ein Geistlicher andere Schwerpunkte in der Erziehung setzt. Christliche Werte sind nach wie vor Teil unseres Erziehungsauftrages, aber Umfang und Fülle sind deutlich geschrumpft. Ein täglicher Kirchenbesuch, wie zu Kaplans Zeiten, wäre heutzutage unvorstellbar. Die Globalisierung hat offensichtlich auch den Zeitgeist verändert. So werden christliche Bräuche und Sitten auch in den Familien anders gelebt und gepflegt. Ich könnte mir vorstellen, dass ältere Jahrgänge heute damit so ihre Mühe hätten und kaum Verständnis für die vielen Veränderungen aufbringen könnten.

Veränderungen gab es zudem an verschiedenen anderen Orten. So sind die Heimregeln bei weitem nicht mehr so streng und Sanktionen werden wohlbedacht und nur in Ausnahmefällen verhängt. Gespräche sind wohl das geeignetere Erziehungsmittel. So zumindest sehen es neuere Erkenntnisse.

Wenn man den heutigen Speiseplan ansieht und mit dem vor 30 Jahren vergleicht, dann muss wohl jeder zugeben, dass auch hier eine gewaltige Veränderung stattgefunden hat.

Ältere Jahrgänge haben auch das Wochenende an der Laimburg verbracht, weil eine wöchentliche Heimfahrt nicht erlaubt war. Im heurigen Schuljahr gibt es erstmals einen Ausgang, eine Veränderung, die für lange Zeit undenkbar war. Die Schüler erleben dadurch mehr Freiheit, müssen aber gleichzeitig auch mehr Eigenverantwortung übernehmen, weil sie das Studium eigenständiger planen müssen. Den Umschwung kann wohl jeder erkennen, wobei ich noch viele Veränderungen aufzählen könnte. Ob nun der Wandel zu radikal und zu schnell stattgefunden hat, kann und will ich nicht bewerten. Unterschiedlicher jedenfalls könnten die Meinungen nicht sein, wenn man alte Erziehungsmethoden mit den heutigen vergleicht. Andererseits sprechen viele namhafte Persönlichkeiten, die das strenge Heimleben in unserem Lande miterlebt haben, von humanistischer Erziehung. Sie bezeichnen ihr Heimleben als Lebensschule, die sie erst so richtig im Nachhinein verstehen und schätzen konnten. Jedenfalls kann man dies aus den Interviews, die sie gegeben haben, entnehmen.

Die gute alte Zeit muss nicht überbewertet werden. Vielleicht hätte man aber Altbewährtes retten sollen. Ich weiß es nicht, ich will auch keine Wertung vornehmen. Das – liebe Leser – überlasse ich Ihnen.

MARIA STEINMAIER, FACHLEHRERIN



Unsere Floristen bei der Deko

DIE SCHÜLERINNEN DER ABSCHLUSSKLASSE FLORISTIK DEKORIEREN DEN KURSAAL FÜR DEN DREIER-LANDTAG

Die Fähigkeit theoretische Inhalte in die Praxis umzusetzen, sowie fächerübergreifendes Arbeiten waren beim Projekt Dreier-Landtag gefragt. Unter der Federführung von Carmen Daldoss und der Mitarbeit der Fachlehrerinnen Maria Steinmair und Weber Sabine hat die Abschlussklasse Floristik (Qualifizierungskurs Floristen 2) einen Teil des Kursaals in Meran für den Dreier-Landtag dekoriert. Nach einer kurzen Zeit des Planens ging es an die praktische Umsetzung. Als Raumschmuck und Tischschmuck wurden floristische Werkstücke in den Praxiseinheiten an der Schule angefertigt. Da es sich um ein sehr umfangreiches Projekt handelte, wurde auch in den floristischen Praxiseinheiten des Fachbienniums an der Ausführung der Werkstücke mitgearbeitet. Das Ergebnis war ein sehr beeindruckender, in sich stimmiger Raum- und Tischschmuck, welcher von den angehenden Floristinnen an der Schule ausgearbeitet und dann im Kursaal Meran aufgebaut wurde. Die Gelegenheit einen Teil des Kursaals in Meran zu dekorieren gehört sicherlich zu den besonderen Herausforderungen einer floristischen Tätigkeit. Als Dreier-Landtag bezeichnet man die gemeinsame Sitzung des Südtiroler Landtages, des Tiroler Landtages sowie des Landtages der Autonomen Provinz Trient. Die 13. gemeinsame Sitzung fand am 16. Oktober im Kursaal von Meran statt.

BENJAMIN PEDROSS

DAS ANBAUGEBIET DER WALNUSS „NOCE BLEGGIANA“ BEI BLEGGIO SUPERIORE

Das Gebiet um Bleggio Superiore schaut auf eine lange Tradition im Walnussanbau zurück. Um das Wissen über diese Kultur zu vertiefen veranstaltete der „Verein der Absolventen Landwirtschaftlicher Schulen – Sektion Laimburg“ am Dienstag, den 08. Oktober 2019 eine Tageslehrfahrt in dieses Gebiet im Trentino. Inhaltlich wurde die Studienfahrt von Walter Guerra, der am Versuchszentrum Laimburg das Institut für Obst- und Weinbau leitet, organisiert.



Im Vordergrund: „Noce Bleggiana“; im Hintergrund: das malerische Dorf Bleggio Superiore

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Die Teilnehmer folgen gespannt den Erklärungen von Landwirt Rodolfo Brochetti

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

„Il Noce“ in Bleggio Superiore

Nach etwas mehr als einer Stunde Busfahrt traf unsere Gruppe warm gekleidet und neugierig in Bleggio Superiore ein. Ziel war die „Azienda Agricola Agritur Maso Pra Cava“ von Rodolfo Brochetti, besser bekannt unter dem Namen „Il Noce“. Der neu errichtete landwirtschaftliche Betrieb befindet sich auf 700 Meter Meereshöhe und umfasst 11 Hektar Bewirtschaftungsfläche. Neben Apfel, Kirsche, Weinbau und einer Fruchtfolge aus Getreideanbau und Kartoffel, werden seit einigen Jahren wieder verstärkt Walnüsse angebaut. Dies war aber nicht immer so.

Die Lokalsorte „Noce Bleggiana“

Schriftliche Quellen belegen, dass der Walnussanbau auf dem Hochplateau um Bleggio seit dem Jahr 1550 betrieben wird. Insbesondere während der beiden Weltkriege war die Walnuss ein überaus geschätztes Nahrungsmittel für die Bevölkerung. In den 1970er-Jahren wurden noch 200.000 kg der Lokalsorte „Noce Bleggiana“ produziert. Der Walnussanbau ging in den darauffolgenden Jahrzehnten stark zurück und die mächtigen Bäume mussten weichen. Seit ungefähr 10 Jahren versuchen engagierte Einheimische diesen Trend zu stoppen und den Walnussanbau wiederzubeleben. Dieses Vorhaben wird durch das Projekt „NOBLE“

– caratterizzazione e valorizzazione della noce del Bleggio“ der Fondazione Edmund Mach unterstützt. Inzwischen ist die „Noce Bleggiana“ Teil von Slow Food Italia, einer Organisation, die sich für genussvolles, bewusstes und regionales Essen einsetzt. Die lokal produzierten Nüsse werden veredelt oder aber mit Schale von der einheimischen Gastronomie oder über Direktvermarktung vertrieben.

Neue Wallnussorten und Anbausysteme

Vor der Errichtung von Neuanlagen brachte sich eine Gruppe Interessierter aus Bleggio auf den neuesten Wissensstand im Walnussanbau. Durch Ausflüge in die typischen italienischen Anbauggebiete der Walnuss im Veneto und in Sorrento lernten sie unter anderem auch intensive Anbausysteme und neue Sorten, wie beispielsweise „Lara“, „Franquette“, „Chandler“ und „Mars“ kennen. Diese relativ neuen Sorten werden heute neben der „Noce Bleggiana“ als moderne Obstanlagen in Bleggio angebaut. Auch unsere 20-köpfige Gruppe konnte am Hof „Pra Cava“ zwei ungefähr drei Hektar große Junganlagen mit verschiedenen Sorten begutachten. Marino Gobber und Michela Troggio, die an der FEM am Projekt „NOBLE“ arbeiten, erklärten uns ausführlich die

Unterschiede zwischen der Lokalsorte „Noce Bleggiana“ und den üblichen kommerziellen Sorten. Durch das „NOBLE– Projekt“ konnte nachgewiesen werden, dass die „Noce Bleggiana“ eine eigenständige Sorte ist. Die Lokalsorte aus Bleggio übertrifft alle anderen Sorten durch ihren einzigartigen Geschmack. Aufgrund des relativ späten Ertragseintritts nach durchschnittlich 15 Jahren eignet sich die „Noce Bleggiana“ nur für den extensiven Anbau. Neue Sorten haben einen Ertragseintritt bereits ab dem 4. bzw. 5. Standjahr. Zudem kann die Nussgröße der Lokalsorte bei weitem nicht mit jener der Ertragssorten mithalten. Des Weiteren ist bei der „Noce Bleggiana“ zu beachten, dass sie die weiblichen Blütenstände nur an der End- bzw. Terminalknospe des Haupttriebes ausbildet und dadurch nur dort fruchtet. Bei den neuen Sorten kommt es nicht nur zu einer Ausbildung der weiblichen Blütenstände an der Terminalknospe des Haupttriebes, sondern auch auf allen Seitentrieben. Dies führt zu einer erheblichen Ertragssteigerung. Ein weiteres Ziel des Projekts „NOBLE“ ist es eine geeignete Bestäubersorte für die „Noce Bleggiana“ zu identifizieren. Zurzeit befinden sich rund um Bleggio ungefähr 10.000 Walnussbäume, von denen etwa 3000 Bäume zur Lokalsorte gehören. Die Ernte der „Noce Bleggiana“ beginnt in der

zweiten Septemberhälfte.

Pflanzung und Ertrag

Die Erstellungskosten für eine Neuanlage betragen ungefähr 7000 bis 8000 €/ha. Eine Bewässerungsanlage ist nicht zwingend notwendig, wird aber vor allem bei jungen Bäumen stark empfohlen. Die Walnussorte „Noce Bleggiana“ wird mit einem Reihenabstand von fünf Metern und einem Pflanzabstand von sieben Metern gepflanzt. Neue Ertragssorten besitzen einen Pflanzabstand von 4 m x 6 m. Da es sich in Bleggio um Junganlagen handelt, müssen die endgültigen Erträge erst noch in den nächsten Jahren festgestellt werden. Zurzeit erzielen die lokalen Walnüsse einen Verkaufspreis von 8 bis 10 €/kg. Um sich einen kleinen Überblick zu verschaffen, ist ein Vergleich mit dem Walnussanbau in Rovigo äußerst interessant. Dort werden in der Ebene im großen Stil Walnüsse angebaut und 5000 kg/ha geerntet. Der Verkaufspreis liegt dort bei 3 bis 4 €/kg.

Unterlagen und Schnittmaßnahmen

In Italien gibt es drei Baumschulen, welche veredelte Nussbäume verkaufen, nämlich Umbrador, Vitroplant und Zanzi. Zur Auswahl stehen Topfpflanzen oder wurzelnackte Pflanzen mit Kosten um die 14 €/Pflanze. Im ersten Jahr wird bei wurzelnackten Pflanzen nur ein Ast belassen und dieser wird auf ungefähr 50 Zentimeter zurückgeschnitten. Im Normalfall wird die Pflanze im zweiten Standjahr auf einer Höhe von circa 1,40 Meter zurückgeschnitten. Sollte sie im zweiten Jahr nicht die 1,40 Meter erreichen muss sie nochmals auf 50 Zentimeter zurückgeschnitten werden. Dies ist bei der Sorte „Noce Bleggiana“ teilweise der Fall, da diese nicht immer homogen wächst. Im dritten Standjahr werden ein Haupttrieb und drei Seitenäste belassen. Letztere werden um zwei Drittel eingekürzt. Im Walnussanbau gilt der standortangepasste Walnussämling als Standardunterlage. In modernen Walnussanlagen wird immer häufiger die Paradox-Walnuss (J. hindsii x J. regia) als Unterlage verwendet, da diese gegenüber Krankheiten widerstandsfähiger ist. Bei einer Veredelung mit der Schwarznuss (Juglans nigra) als Unterlage und der echten Walnuss (Juglans regia) als Edelreis bildet sich nach 10- bis 20-jähriger Standzeit eine nekrotisierte Zellschicht, die zum langsamen Absterben der aufveredelten Sorte führt. Diese Viruserkrankung nennt man



Die Teilnehmer der Sektion Laimburg
(Im Bild fehlt Walter Guerra.)

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Die Walnussernte mit Traktor und Stahlseil.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

„Blackline Disease“. In Ertragsanlagen kann das Holz der Walnussbäume nicht für die Weiterverarbeitung verwendet werden und wird deshalb meist als Brennholz genutzt.

Standort und Boden

Der pH-Wert des Bodens spielt für die Verbreitung des Walnussbaumes keine wesentliche Rolle, dafür sollte er nährstoffreich sein. Bei der Standortwahl sind Wassermangel und Staunässe zu berücksichtigen, da beide Faktoren zum Absterben der Pflanze führen. Der Nussbaum ist gegenüber Spätfrost sehr empfindlich und kann in hohen Anbaulagen nur in geschützten Bereichen kultiviert werden.

Maßnahmen gegen Schädlinge und Krankheiten

Landwirt Rodolfo Brochetti bewirtschaftet seinen Betrieb „Pra Cavai“ seit jeher in biologischer Wirtschaftsweise. Gegen den Apfelwickler und die Walnussfruchtfliege führt er jeweils drei bzw. zwei Pflanzenschutzbehandlungen durch. Bei größeren und geschlossenen Anbauflächen werden gegen die Walnussfruchtfliege auch Pheromone zur Verwirrung und Fallen für den Massenfang eingesetzt. Des Weiteren kön-

nen je nach Witterung Pilzkrankheiten wie Anthraknose und Echter Mehltau sowie verschiedene Bakterien- und Viruserkrankungen vorkommen. 2019 waren auch einige Schäden durch die Marmorierte Baumwanze festzustellen.

Ernte

Um die Ernte zu erleichtern, muss im Voraus das Gras in den Anlagen gemäht werden. Durch das Rütteln der Bäume mit Hilfe eines Stahlseils und eines Traktors fallen die Nüsse auf den Boden. Anschließend werden die Früchte in der Fahrgasse gesammelt und mit einer speziellen Erntemaschine, welche wie ein riesiger Staubsauger funktioniert, aufgesammelt.

Vor dem Verkauf müssen die Walnüsse durch einen Waschvorgang von ihrer Hülle befreit werden. Danach werden sie für 48 Stunden bei 38 °C getrocknet. Am Ende erfolgt die Kalibrierung. Für die Lagerung und den späteren Verbrauch eignen sich nur vollreife und makellose Nüsse. Jene mit einem Schalenfehler werden für die Verarbeitung verwendet.

MICHAEL GASSER, VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

HEILUNG DER BIRKENPOLLENALLERGIE DURCH APFELKONSUM – NEUE NATÜRLICHE THERAPIE IM INTERREG-PROJEKT APPLECARE ERARBEITET

Im Projekt AppleCare hat ein Forscherteam unter der Leitung des Versuchszentrums Laimburg eine natürliche Therapie zur Heilung der Birkenpollenallergie durch den Konsum von Äpfeln entwickelt. Diese Therapie wurde am Mittwoch, 04.12.2019, am Versuchszentrum Laimburg vorgestellt



Das Projekt AppleCare wurde durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich 2014–2020 gefördert.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



zu entwickeln. Bei einer Immuntherapie führt man dem Körper die allergene Substanz in geringen Dosen zu und steigert diese dann allmählich, bis der Körper sich daran gewöhnt hat und die Substanz nicht mehr als fremd erkennt“, erklärte Bettina Nothegger von der Medizinischen Universität Innsbruck. Ausgangspunkt für das Projekt war die Beobachtung, dass Birkenpollenallergiker auch auf Äpfel allergisch reagieren und dieselben Symptome zeigen.

Kreuzreaktion zwischen Apfel und Birkenpollen

Wie funktioniert die Therapie nun eigentlich? Zur Entwicklung der Immuntherapie hat sich das interdisziplinäre Forscherteam die strukturelle Ähnlichkeit zwischen dem Birkenpollenprotein, welches die allergische Reaktion auslöst, und einem verwandten Eiweiß im Apfel zunutze gemacht.

„Ein Apfel am Tag und der Doktor kann bleiben, wo er mag“ – so heißt es im Volksmund. Dass die Weisheit aber durchaus auch eine wissenschaftliche Grundlage hat, konnte nun einmal mehr gezeigt werden: Im Projekt AppleCare hat ein interdisziplinäres Forscherteam unter der Koordination des Molekularbiologen Thomas Letschka vom Versuchszentrum Laimburg nun eine Therapie der Birkenpollenallergie entwickelt, die auf dem Konsum von Äpfeln beruht. Am Projekt beteiligt waren neben dem Versuchszentrum Laimburg auch die Abteilung Dermatologie des Südtiroler Gesundheitsbetriebs, sowie das Institut für Organische Chemie der Universität Innsbruck und die Klinik für Dermatologie, Venerologie und Allergologie der Medizinischen Universität Innsbruck. Am 4.12.2019 stellte das Forscherteam nun die Therapie am Versuchszentrum Laimburg der Öffentlichkeit vor. Dabei kam auch eine Patientin zu Wort, die seit Jahren an der Birkenpollenallergie leidet, Äpfel nicht verträgt, und sich als eine der Testpersonen an der Studie des Projekts AppleCare beteiligt hat.

Ziel: Natürliche Behandlung der Birkenpollenallergie ohne synthetische Medikamente

„Bei einer Allergie handelt es sich um eine

entzündliche Fehlreaktion des Immunsystems auf eine bestimmte Substanz“, erklärte Klaus Eisendle, Primar der Abteilung Dermatologie am Krankenhaus Bozen. „Beim ersten Kontakt bildet der Körper Antikörper gegen diese Substanz, bei jedem weiteren Kontakt kommen immer mehr Antikörper hinzu, bis es zu einer Überreaktion des Körpers kommt, der sich typischerweise in Symptomen wie Schwellungen, Rötungen, chronischer Müdigkeit etc. äußert.“ In Südtirol leiden 20 bis 25 % der Bevölkerung an Allergien. Die wichtigsten Auslöser sind Pollen, Haustiere oder Milben. Die Birkenpollenallergie erreicht zwischen März und April ihren Höhepunkt und betrifft etwa jeden fünften Menschen in Mitteleuropa. Diese Anzahl steigt jedes Jahr deutlich an, auch in Tirol und Südtirol. Die häufigsten Symptome sind geschwollene und gerötete Schleimhäute, Niesreiz und Fließschnupfen, brennende, tränende, geschwollene Augen sowie Abgeschlagenheit bis hin zu Kopfschmerzen. Viele Patienten sind gezwungen, auf synthetische Präparate zurückzugreifen, um ihre Beschwerden einzudämmen oder sich einer aufwändigen und langwierigen Hyposensibilisierungstherapie zu unterziehen. Angesichts dessen war es Ziel des Projekts AppleCare, eine natürliche Immuntherapie zur Heilung der Birkenpollenallergie



Thomas Letschka, Leiter des Fachbereichs „Angewandte Genomik und Molekularbiologie“ am Versuchszentrum Laimburg und Koordinator des Projekts AppleCare, stellt die Ergebnisse vor.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

In einigen Früchten wie insbesondere in Äpfeln aber auch in Pfirsichen oder Kirschen und in Gemüsesorten wie Karotten, Sellerie, Fenchel und Nüssen sind nämlich Proteine enthalten, die dem Birkenpollenallergen sehr ähnlich sind und daher die klassischen Allergiesymptome auslösen können. In diesem Fall handelt es sich um eine Kreuzallergie. In der Tat sind das Apfelallergen (Mal d 1) und das Birkenpollenallergen (Bet v 1) kaum voneinander zu unterscheiden. Diese Ähnlichkeit wurde nun im Projekt AppleCare genau untersucht, um eine natürliche Therapie zur Behandlung der Birkenpollenallergie zu entwickeln. Das Grundprinzip der Therapie ist, dass durch die kontrollierte Einnahme von Apfelallergenen auch die Birkenpollenallergie bekämpft werden kann. Wenn ein Patient eine geringe Menge einer bestimmten Apfelsorte – und damit geringe Mengen des Allergens – zu sich nimmt, kommt es zu einer sogenannten „Hyposensibilisierung“, d. h. der Körper gewöhnt sich langsam an das Allergen und reagiert nicht mehr abwehrend darauf.



Am Mittwoch, 4.1.2019, fand am Versuchszentrum Laimburg die Abschlussveranstaltung des Projekts AppleCare statt.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

und in das therapeutische Protokoll eingefügt: die rotfleischige Sorte RM-1, die unter dem Markennamen Red Moon® bekannt ist, die Sorte Cripps Pink/Pink Lady® und Golden Delicious. Die im Projekt entwickelte natürliche Therapie sieht den Verzehr dieser drei Apfelsorten in einer bestimmten Reihenfolge vor, nämlich von der Sorte mit dem geringsten bis hin zu der mit dem größten allergenen Potenzial. Der Patient beginnt in der Zeit zwischen September und Oktober mit dem Verzehr einer geringen Menge der ersten Sorte, RM-1/Red Moon®, die er dann sukzessive bis hin zum Verzehr eines ganzen Apfels der Sorte pro Tag steigert. In den Monaten November bis Dezember steigt der Patient auf die Sorte Cripps Pink/Pink Lady® um, wobei er auch hier mit einer geringen Menge beginnt und die Dosis bis hin zu einem Apfel täglich steigert. Schließlich folgt ab Januar dann über die gesamte Dauer der Allergie und darüber hinaus die Sorte Golden Delicious, wobei auch hier der Verzehr von einer geringen Menge ausgehend immer weiter gesteigert werden sollte. Bei der Sorte Golden Delicious handelt es sich um eine Sorte mit hohem allergenen Potenzial. Infolge der ersten beiden Phasen der Therapie mit den weniger allergenen



Eine Patientin, die seit Jahren unter der Birkenpollenallergie leidet und sich als eine der Testpersonen an der Studie für AppleCare beteiligt hatte, berichtete von ihren Erfahrungen.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Die „Apfeltherapie“

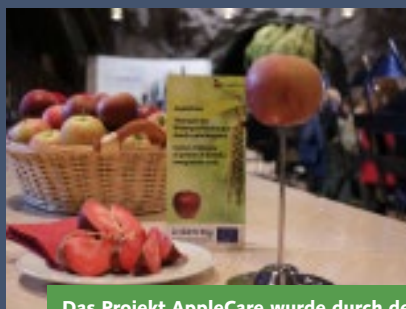
Um herauszufinden, welche Apfelsorten sich am besten zur Therapie der Birkenpollenallergie eignen, haben die Forscher des Projekts AppleCare insgesamt 23 verschiedene Apfelsorten analysiert, darunter Marktsorten, aber auch alte Lokalsorten (Landsorten) und neue Sorten wie etwa rotfleischige Sorten. Nach aufwändigen Laborversuchen und klinischen Tests wurden drei vielversprechende Apfelsorten identifiziert

Sorten RM-1/Red Moon® und Cripps Pink/Pink Lady® sollte jedoch der Körper soweit hyposensibilisiert sein, dass auch Personen mit starken allergischen Beschwerden sie vertragen können. „Wichtig ist es, auch über die Therapie hinaus weiterhin täglich Äpfel zu essen, damit der Therapieeffekt erhalten bleibt“, erläuterte Bettina Nothegger von der Medizinischen Universität Innsbruck. Die im Projekt AppleCare entwickelte „Apfeltherapie“ bringt für Allergiker zahlreiche Vorteilen mit sich: „Endlich sind die Patienten dazu in der Lage frische Äpfel zu sich zu nehmen, sie vertragen verschiedene Obst- und Gemüsesorten, die sie vorher nicht essen konnten, und können darüber hinaus im Frühling freier atmen“, erklärte Thomas Letschka, Leiter des Fachbereichs „Angewandte Genomik und Molekularbiologie“ am Versuchszentrum Laimburg und Koordinator des Projekts. Dies wusste auch eine Patientin zu berichten, die seit Jahren unter der Birkenpollenallergie leidet, Äpfel nicht verträgt und sich an der Studie beteiligt hat. Sie nahm an verschiedenen klinischen Tests teil und testete daraufhin die vom Forscherteam entwickelte Therapie auf Apfelbasis: „Es ist ein tolles Erlebnis nach 15 Jahren wieder in einen Apfel beißen zu können ohne Beschwerden zu haben“, berichtete sie. „Auch habe ich die Pollensaison dieses Jahr viel besser überstanden und hatte weit weniger Probleme mit Heuschnupfen. Ich bin froh über diesen Therapieerfolg, der allein durch den Verzehr von Äpfeln und bewerkstelligt werden konnte.“

Die Therapie ist nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil gedacht. In jedem Fall ist es ratsam, den Rat eines Arztes einzuholen.

Das Projekt AppleCare wurde durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich 2014–2020 gefördert.

FRANZISKA MARIA HACK, JULIA RIZZO,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Das Projekt AppleCare wurde durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und Interreg V-A Italien-Österreich 2014–2020 gefördert.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

EIN DIGITALES MODELL ZUR BEWERTUNG VON WEINBAUFLÄCHEN IN SÜDTIROL UND KÄRNTEN – INTER-REG-PROJEKT REBECKA ERFOLGREICH ABGESCHLOSSEN

Am Freitag, 22. November 2019, präsentierten die Weinbauexperten des Versuchszentrums Laimburg gemeinsam mit ihren Forschungspartnern aus Südtirol und Kärnten ein neues digitales Tool, mit dem man die Eignung landwirtschaftlicher Flächen für den Weinbau bewerten kann. Das Bewertungsmodell ist Ergebnis des grenzüberschreitenden Interreg-Projekts REBECKA.



Weinbau in Südtirol

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

in Südtirol und in Kärnten künftig Weinbau betrieben werden kann und sollte.“ „Die im Rahmen des Projekts gemachten Erkenntnisse sind für die gesamte Landwirtschaft im Alpenraum bedeutsam, da die Ergebnisse auch auf andere Gebiete mit ähnlichen Bedingungen und Problematiken übertragbar sind“, ergänzte Projektleiterin Barbara Raifer, die am Versuchszentrum Laimburg den Fachbereich Weinbau verantwortet. „Der grenzüberschreitende Charakter des Projekts hat es uns ermöglicht, verschiedene Situationen zu berücksichtigen sowie Erfahrungen und Forschungsmethoden auszutauschen. Dadurch ist das Bewertungsmodell noch aussagekräftiger geworden“, erklärten die Projektpartner Hermann Katz von Joanneum Research und Erwin Gartner von der Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten. Das Projekt REBECKA wurde vom Versuchszentrum Laimburg koordiniert und zusammen mit den Forschungspartnern Eurac Research, Joanneum Research und der Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten durchgeführt. Das Projekt wurde aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmen des Kooperationsprogramms Interreg V-A Italien-Österreich 2014–2020 finanziert.

Die Landwirtschaft im Alpenraum steht in einer globalisierten Welt aufgrund der dort herrschenden weniger günstigen topographischen und sozioökonomischen Voraussetzungen sowie den Auswirkungen des Klimawandels unter großem Druck. Im Weinbau ist die Ausweisung neuer Parzellen ein kontrovers diskutiertes Thema: Einerseits erlaubt der Weinbau eine hohe Wertschöpfung, andererseits stellt die Rebe aber auch hohe Anforderungen an den Standort. Südtirol ist topographisch sehr vielseitig und weist auf engstem Raum Flächen auf unterschiedlichen Höhenlagen, mit unterschiedlicher Exposition, Hangneigung und klimatischen Bedingungen auf, die nicht alle zur Produktion von qualitativ hochwertigen Weinen geeignet sind. Darum bestehen schon seit Langem Bestrebungen, mittels naturwissenschaftlicher Methoden und objektiver Kriterien zu bestimmen, welche Zonen sich am besten für den Weinbau eignen.

Ein Bewertungsmodell für geeignete Weinbauflächen in Südtirol und Kärnten

Im Projekt REBECKA, das vom Versuchszentrum Laimburg koordiniert wird und an dem außerdem Eurac Research, Joanneum Research und die Kammer für Land- und Forstwirtschaft in Kärnten beteiligt sind, haben die Wissenschaftler nun ein digitales Modell zur Bewertung der Eignung landwirtschaftlich nutzbarer Flächen für den Weinbau erarbeitet. Dieses Modell liefert verlässliche Informationen darüber, inwieweit jede einzelne Grundparzelle in Südtirol und in Kärnten für den Weinbau geeignet ist. Aufgrund der fortschreitenden Klimaänderung ist das Modell so aufgebaut, dass es an die weitere Entwicklung angepasst werden kann. „Aufgabe des Versuchszentrums Laimburg ist es wissenschaftlich fundierte Daten und Fakten zu liefern, damit die jeweiligen Entscheidungsträger in Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie die Weichen für die Zukunft stellen können“, betonte der Direktor des Versuchszentrums Laimburg Michael Oberhuber und fügte hinzu: „Das im Projekt REBECKA erarbeitete Bewertungsmodell liefert objektive und wissenschaftlich fundierte Informationen, auf deren Grundlage nun der Weinsektor entscheiden kann, wo



Installierung von Wetterstationen in einer Rebanlage im Rahmen des Projekts REBECKA

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Das REBECCA-Projektteam

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Interdisziplinäre und grenzüberschreitende Zusammenarbeit

Im Projekt REBECCA wurden verschiedene Klima- und Weinbaudaten sowie historische Daten aus Südtirol und Kärnten zusammengeführt und in ein statistisches Bewertungsmodell integriert. Für die Erhebung und Auswertung der Daten aus den insgesamt 40 Weinbauflächen, 30 in Südtirol und 10 in Kärnten, waren das Versuchszentrum Laimburg und das Zentrum für Obst- und

Weinbau der Landwirtschaftskammer Kärnten verantwortlich. Erhoben wurden dabei Wetterdaten, phänologische Daten wie Austrieb, Blüte und Reifebeginn, verschiedene Ertragsparameter wie das Trauben- und Beerengewicht sowie verschiedene Qualitätsparameter. In allen untersuchten Weinanlagen wurden Wetterstationen installiert. Die Kärntner Forschungsgesellschaft Joanneum Research analysierte die historischen Erntedaten der letzten 20 Jahre von fünf bedeutenden Südtiroler Kellereigenenschaften sowie die historischen Daten von 10 Weinbaubetrieben in Kärnten der letzten 12 Jahre und wertete diese statistisch aus. Eurac Research führte die Weinbau-Daten dann mit dem Prognosemodell aus den historischen Erntedaten der Kellereigenenschaften zusammen und erarbeitete das Bewertungsmodell.

Ergebnisse des Projekts REBECCA allgemein zugänglich

Das Bewertungsmodell liefert Informationen zu objektiv bewertbaren Parametern wie Temperatur, Strahlung, Topographie und Bewölkungsgrad und ermöglicht dadurch spezifische Lagencharakterisierungen und -vergleiche. Es handelt sich um ein dynamisches Modell, das kontinuierlich aktualisiert und verbessert werden kann



Abschlussveranstaltung des Projekts REBECCA am 22.11.2019 am Versuchszentrum Laimburg

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Barbara Raifer, Leiterin des Fachbereichs Weinbau am Versuchszentrum Laimburg und Leiterin des Projekts REBECCA stellt die Ergebnisse vor.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

und das auch künftigen naturräumlichen und klimatischen Veränderungen Rechnung trägt. Das Bewertungsmodell kann als Entscheidungshilfe für die Neuausweisung von Weinbauflächen dienen und wird allen Forschungspartnern, assoziierten Partnern des Projekts, der öffentlichen Verwaltung und den landwirtschaftlichen Genossenschaften kostenfrei zur Verfügung gestellt. Weitere Informationen zu Zielsetzungen, Methodik und Ergebnissen des Projekts sind in einem Bericht über das Projekt REBECCA im Laimburg Journal, der frei zugänglichen wissenschaftlichen Online-Zeitschrift des Versuchszentrums Laimburg, einsehbar.

FRANZISKA MARIA HACK, JULIA RIZZO,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Patrick Terzer // Abschlussjahr 1996 // Fachrichtung Obst-und Weinbau

Werdegang

Nach dem Abschluss arbeitete ich am elterlichen Hof und bei unterschiedlichen landwirtschaftlichen Betrieben. Während meiner Schulzeit bekam ich immer mehr Probleme mit meiner Allergie (Heuschnupfen). In den Folgejahren verschlechterte sich die Situation. Nachdem alle medizinischen Versuche keinen Erfolg zeigten und mein Vater bereits 1997 verstarb, entschlossen wir uns den elterlichen Hof zu verpachten. Ich begann einige Jahre im Bereich Gartenbau zu arbeiten, bis ich schließlich 2006 eine Stelle als Lager/Kühltechniker an der OG Egma Kaltern annahm. Verantwortlich für die gesamte Lagerung der Äpfel arbeitete ich bis 2016 bei der Genossenschaft. Im gleichen Jahr gründete ich gemeinsam mit meinem Kompagnon die Firma A.L.B Consulting, ein Unternehmen spezialisiert auf die Beratung und Optimierung der Obstlagerung. Zeitgleich startete ich auch meine berufliche Tätigkeit bei dem internationalen Unternehmen AGROFRESH, hierzulande besser bekannt als Smart Fresh. Ich arbeitete für dieses Unternehmen bis Ende 2018 und war für den Vertrieb und die technische Beratung im Raum Südtirol, Friaul und Veltlin zuständig. Seit Anfang 2019 arbeite ich nur mehr selbstständig für unser Unternehmen. Ständig größer werdende Nachfragen in diesem Sektor gaben uns Recht.

Derzeitige Tätigkeite

Miteigentümer und Geschäftsführer der Firma A.L.B. Consulting. Unser Unternehmen ist auf die Beratung, Optimierung und Weiterentwicklung der Obstlagerung spezialisiert. Die Lagerung hat sich in den letzten Jahren stark verändert und erfordert immer mehr Aufmerksamkeit. Die Qualitätsansprüche sind hoch und die damit verbundenen Energiekosten spielen eine immer größere Rolle.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Die Zeiten im Heim wecken schöne Erinnerungen. Wir hatten sehr viel Spaß und es entstanden schöne Freundschaften. Einige Lehrer brachten wir zur Verzweiflung!

AUSBILDUNGSLEHRGANG „SPEZIALISIERTE/R IMKER/IN“, STARTET AN DER LAIMBURG



Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Meine Tätigkeit als Berater ist sehr stark mit dem Anbau verbunden da nur qualitativ hochwertiges Obst, geerntet unter idealen Bedingungen, lagerfähig ist. Ich bin fest davon überzeugt, dass die Fachschule Laimburg dieses fachliche und praxisnahe Wissen vermittelt. Ich beobachte auch das Geschehen in den Genossenschaften und sehe die Ergebnisse. In Südtirol wird hochwertiges Obst angebaut, wofür die Fachschule Laimburg einen großen Beitrag leistet.

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?

Damals konnten wir es kaum erwarten, bis das 3. Schuljahr zu Ende war. Heute, mit 40 Jahren, bedauere ich es. Die Matura eröffnet einem viele Möglichkeiten, wie z.B. auch ein Weiterstudium.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Durch meine Tätigkeit war ich viel im Ausland unterwegs. Jedoch sieht man sehr selten eine solche professionelle landwirtschaftliche Bewirtschaftung wie in Südtirol. Wir sagen dann immer „ein Südtiroler Bauer kennt jeden seiner Bäume“.

„Ein lang gehegter Wunsch des Südtiroler Imkerbundes geht in Erfüllung“ mit diesen Worten startete Engelbert Pohl, Bundesobmann des Südtiroler Imkerbundes seine Begrüßung zum Ausbildungslehrganges „Spezialisierte/r Imker/in“ am 29.11.2019 an der Fachschule Laimburg. Bereits vor ca. 14 Jahren, als die Südtiroler Imkerschule ins Leben gerufen und mit Inhalten gefüllt wurde, hatte man immer eine ganzheitliche Ausbildung im Kopf um den Imkern des Landes einen entsprechenden Wissensvorsprung zu verschaffen. Schlussendlich stand man mit einer kompletten Ausbildung im Ausmaß von ca. 428 Stunden da, welche auf 3 Ausbildungsjahre aufgeteilt werden sollte. Dir. Dr. Paul Mair konnte Ende November die Teilnehmer/innen aus dem ganzen Land und aus Österreich zu einem 1. Informationstreffen an der Fachschule Laimburg begrüßen. Er zeigte sich äußerst erfreut darüber, dass diese Ausbildung einen derartigen Anklang in der Imkerschaft gefunden hat. Als Fachschule Laimburg wünschen wir den Teilnehmern, welche ab Jänner 2020 bis November 2022 diese Ausbildung durchlaufen werden viel Freude und Erfolg, vor allem aber viele neue Eindrücke und Erkenntnisse im Umgang mit ihren Bienen und der Imkerei.

LEHRFAHRT DER JUNGGÄRTNER NACH SÜDDEUTSCHLAND

Baden-Württemberg, im speziellen die Bodenseeregion und der Stuttgarter Großraum mit seinen gartenbaulichen Schönheiten, kulturellen Erlebnissen und dem berühmten Autobauer war das Ziel einer Gruppe von Junggärtnern bei ihrer jährlichen Herbstlehrfahrt. Auf der Hinfahrt wurde der Biobetrieb Bentele besichtigt. Johannes Bentele produziert auf über 30 ha Äpfel und Hopfen nach biologischer Anbauweise. Die Apfelernte war noch im Gange. Die Hopfenernte war leider schon abgeschlossen und die Dolden auf dem Weg zur Pelletiermaschine. Trotzdem war es ein sehr lohnender Besuch, um Wissenswertes über die Hopfenproduktion zu erfahren, in Südtirol eine fast nur wildwachsend vorkommende Pflanzenart. Weiter ging die Fahrt nach Stuttgart. Staubbedingt konnte kein weiterer Betrieb mehr besichtigt werden, so wurde kurzfristig ein Ausflug auf die Stuttgarter Wasn unternommen. Der Anblick des Trubels auf dem riesigen Herbstfest und auch einige Fahrge-

schäfte waren den Abstecher wert. Bestens ausgeruht besichtigte die Gruppe in der Umgebung von Stuttgart die Baumschule und Staudengärtnerei Häusermann. Fehlen durfte in einer Autostadt wie Stuttgart natürlich nicht der Besuch eines der Automobilmuseen. Nach Lust und Laune konnte man das Porschemuseum besichtigen oder im angrenzenden Verkaufshaus die unterschiedlichen Fabrikate anschauen - welche in den umliegenden Fabrikhallen produziert werden. Am Abend konnten wir den Festzeltbetrieb im Vip-Bereich eines Wasnzeltes hautnah miterleben und bierige Spezialitäten aus der Region verkosten. Auf der Heimfahrt wurde ein Halt am Fernpass eingelegt, mit einem spektakulären Blick auf die Zugspitze, den höchsten Gipfel Deutschlands. Neben der fachlichen Weiterbildung standen die Geselligkeit und der private Austausch im Mittelpunkt.

BENJAMIN PEDROSS

13

Aus der Laimburg

GRUNDMODULE FÜR IMKER SCHLIESSEN MIT PRÜFUNG AB

Trotz widrigster Wetterbedingungen haben am 16. November 2019 fast 100 Teilnehmer/innen der Grundmodule für Imkerei der Fachschule Laimburg und der Fachschule Fürstenburg gemeinsam an der Fachschule Kortsch die Prüfung abgelegt. Die heftigen Schneefälle der Stunden davor konnten die wenigsten Teilnehmer/innen davon abhalten die Prüfung abzulegen. Nach einem ganzen Kursjahr war es den Neu-Imkern wohl ein großes Anliegen ihr Wissen unter Beweis zu stellen. Eine große Freude ist vor allem die Tatsache, dass alle Teilnehmer mit großem Erfolg die Prüfung abgeschlossen haben und ihre Teilnahmebestätigungen aus den Händen eines sehr erfreuten Bundesobmannes Engelbert Pohl entgegennehmen konnten.

Anlässlich der Abschlussprüfungen zu den Grundmodulen haben auch die Teilnehmer des Königinnenzuchtkurses ihre Prüfung abgelegt und auch diese mit Erfolg bestanden.

Wir wünschen allen Teilnehmern der unterschiedlichen Kurse alles Gute und freuen uns, sie nicht nur in den Reihen der Imker/innen willkommen zu heißen sondern auch darüber, dass sie ihre Tätigkeit mit dem entsprechenden Fachwissen ausgestattet beginnen dürfen.

ANDREAS PLATZER



EVI TSCHAGER

Ausbildung Gartenbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Ich habe mich für die Fachschule Laimburg entschieden, da mich der Bereich Gartenbau sehr interessiert hat. Von klein auf habe ich mich gerne mit der Natur beschäftigt und auch selbst kleine Bauarbeiten im Garten durchgeführt. Während des 2-jährigen Bienniums hat sich für mich bestätigt, dass mir der Beruf gefällt und so habe ich anschließend die Lehre als Gärtnerin absolviert. Um mich fachlich noch weiterzubilden, habe ich mich nach meiner Gesellenprüfung entschieden, das Spezialisierungsjahr im Garten-/Landschaftsbau und anschließend auch die Matura zu besuchen. Nach 6 Jahre an der FS Laimburg war ich froh abgeschlossen zu haben. Im Nachhinein bin ich stolz, dass ich die Schulzeit durchgezogen habe, denn wie sagt man so schön: „Was man einmal hat, das kann einem keiner mehr nehmen“.

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

Bis nach der Mittelschule habe ich auf Schule und Lernen nie großen Wert gelegt. Mit dem Besuch der FS Laimburg hat sich aber meine Einstellung geändert und mein Ehrgeiz ist geweckt worden. Mir ist bewusst worden, um einen Beruf zu lernen und eine gute Gärtnerin zu werden, muss ich auch etwas dafür leisten. Vor allem der Praxisunterricht hat mir dabei geholfen, den Spaß am Lernen zu fördern. Man hat den Stoff nicht nur gelernt, sondern sein Wissen auch praktisch umsetzen können. Ein für mich auch sehr wichtiger Punkt an der FS Laimburg war das gute Verhältnis zwischen Lehrern und Schülern. Die Lehrer haben uns nicht nur unterrichtet, sie waren auch Bezugspersonen, die einen



unterstützt und gefördert haben. Selbstverständlich kam der Spaß dabei nicht zu kurz. Durch die gute Ausbildung und die Freude am Beruf haben wir es im Team bis zur Europameisterschaft der Gärtner nach Belgien geschafft. Das macht mich selbst stolz und bestätigt, dass es sich lohnt, Zeit für seine Zukunft zu investieren. Neben der Schule hat auch die Zeit im Heim zu meiner persönlichen Entwicklung beigetragen. Dadurch, dass ich das erste Mal von Zuhause weg war und von vielen neuen Menschen umgeben, bin ich selbstständiger geworden und habe gelernt, offener auf neue Menschen zu zugehen. Im Heim haben sich gute Freundschaften entwickelt und wir hatten eine tolle Zeit zusammen.

ANDREAS LADURNER

Ausbildung Obst-und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Als es in der Mittelschule an der Zeit war, sich für einen Beruf bzw. eine weiterführende Schule zu entscheiden, war für mich schnell klar, dass ich später einmal den elterlichen Bauernhof übernehmen möchte. Auf der Suche nach einer passenden Schule fiel meine Wahl rasch auf die Fachschule Laimburg. Die Möglichkeit, den Beruf des Landwirtes in der Kombination von Theorie und Praxis zu erlernen, hat mich damals überzeugt die Schule auszuwählen.

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

Blicke ich auf meine Zeit in der Fachschule Laimburg zurück, sehe ich diese als sehr prägend an. Sei es persönlich als auch fachlich konnte ich mich stetig weiterentwickeln. Durch den praxisnahen Unterricht konnte ich mir Wissen aneignen, auf welches ich heute bei meiner Arbeit als Landwirt erfolgreich zurückgreifen kann. Sowohl der theoretische Unterricht als auch die unzähligen Praxis-einheiten haben mich optimal auf die Tätigkeit in der modernen Landwirtschaft vorbereitet, sodass es mir heute möglich ist, im elterlichen Betrieb einen wesentlichen Beitrag zum Fortbestand und Erfolg leisten zu können.



JOSEF SCHWIENBACHER

Ausbildung Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Schon mein Vater absolvierte die Fachschule Laimburg, und da ich in seine Fußstapfen treten werde, war mir schon sehr früh klar, dass ich eine landwirtschaftliche Oberschule wählen würde. Mir war eine praxisnahe und fachspezifische Ausbildung im Bereich Obst- und Weinbau wichtig. Die gelernte Theorie im Unterricht spiegelte sich im Praxisunterricht an den Nachmittagen wider, und war somit auch für den eigenen Betrieb zu Hause von großem Nutzen. Zudem war für mich die Unterbringung im Schülerheim notwendig und als bestes Gesamtpaket kam für mich nur die Fachschule Laimburg in Pfatten in Frage.

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

Der Besuch an der Laimburg hat mich in fünf Schuljahren auf meine Tätigkeit als Landwirt vorbereitet. Zuhause im elterlichen Betrieb startet man nicht von ganz vorne, sondern beherrscht bereits den Großteil der Arbeiten im Obstbau und Weinbau. Doch nicht nur praktische Arbeiten, sondern auch theoretische Aufgaben, wie das digitale Betriebsheft oder betriebswirtschaftliche Kalkulationen, wurden aufgegriffen. An der Laimburg wurde mir genaues, vollständiges und sauberes Arbeiten beigebracht, und dies ist auch im späteren Leben in jedem Bereich sehr wichtig. Durch die Jahre im Schülerheim hatte man viel Spaß und wuchs als „Familie“ zusammen, sodass man sich mit vielen Freunden auch nach dem Abschluss trifft, um sich über die lustige aber auch lernintensive Zeit zu unterhalten. Fehlen dazu darf da aber nie ein gutes Glas Wein.



ALEX LADURNER

Ausbildung Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Ich habe mich für die Fachschule Laimburg entschieden, da mich das praxisnahe Arbeiten in der Landwirtschaft schon immer interessierte. Diese Stunden waren sehr abwechslungsreich, interessant und lehrreich. Des Weiteren war es für uns Schüler immer aufregend, neue Betriebe im In- und Ausland bei den Praxiswochen kennenzulernen. Auch die normalen Unterrichtsstunden wurden immer sehr praxisbezogen gestaltet, was für mich nun im Alltag eine große Bereicherung darstellt. Ein weiterer Grund, der zur Überzeugung führte, die Fachschule Laimburg zu besuchen, war die Möglichkeit, die Matura zu absolvieren.

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

Neben der fachlichen Weiterbildung habe ich mich in der Laimburg auch persönlich weiterentwickelt. Das Leben im Heim war nicht nur sehr unterhaltsam und spannend, sondern man lernt auch sehr selbstständig und anpassungsfähig zu werden. Es ist schön, Freundschaften in ganz Südtirol zu knüpfen, mit denen man sich auch nach der Oberschulzeit trifft und über den Obstbau austauscht.





BESICHTIGUNG EDELREISERSCHNITT- GARTEN UND BAUMSCHULE

Die Klassen 3 A,B,E besuchten am 15.10.2019 bei ihrer Lehrfahrt den Schnittgarten des KSB (Konsortium Südtiroler Baumschulen) und im Anschluss die Baumschule Malleier. Der Schnittgarten des KSB hat eine Größe von ca. 15ha. Dort werden um die 90% zerti-fizierte Sorten und Edelreiser und 10% CAC – Ware produziert. Der Schnittgarten ist in einem Hauptbetrieb mit 12 ha und zwei Nebenbetriebe mit 1 und 2 ha aufgeteilt. Die gesamte Fläche ist mit einem Hagelnetz, sowie auch mit einem feinmaschigen Netz ausgestattet. Der Betrieb produziert ca. 40 Sorten und rund 10 Mio Edelaugen. Die Edelreiser werden entweder im Sommer von Ende Juli bis Mitte September oder im Winter von Ende Dezember bis Ende März abgeerntet. Mineralische und organische Düngungen

werden jährlich durchgeführt. Die geernteten Reiser werden im „100er Pack“ gebündelt und je nach Sorte etikettiert. Der Betrieb setzt sich zusätzlich intensiv mit der Kreuzung von schorffresistenten, sowie rotfleischigen Sorten auseinander.

Die Baumschule Malleier produziert Jungbäume sowie auch die Unterlagen selbst. Die Bäume werden zum Teil exportiert sowie auch hier in Italien (ca. 50%) verkauft. Jährlich produziert die Baumschule ca. 1 Mio Jungbäume. Nach Besichtigung des Mutter-feldes für Unterlagen haben wie fertige Jungbäume angesehen. Abschließend besichtigten wir die Maschinen, welche für die Baumschule verwendet werden.

LUDWIG ZEMMER, GABRIEL EBNICHER 3E



EXKURSION ZUM GARDASEE

Die 4. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau fuhren am 18. November nach Bardolino am Gardasee. Dort besichtigten die Schüler den Weinbaubetrieb „Zeni“ und den familiären Olivenölbetrieb „Turri“. Im Betrieb „Zeni“ wurde den Schülern eine kleine Führung durch das hauseigene Museum gemacht. Der Betrieb wurde im Jahre 1870 von Bartolomeo Zeni gegründet. Heute bewirtschaftet der Betrieb ca. 60 Hektar, diese Flächen befinden sich z.B. in Bardolino und im Valpolicella-Gebiet. Es wurde auch sehr viel über die Weine erzählt, die der Betrieb produziert. So wurden den Schülern die Weine Amarone, Soave, Trebbiano, Lugana, Ripasso und Recioto nähergebracht. Am Abschluss gab es eine kleine Weinverkostung, wo den Schülern die Weinstilistik des Betriebes nähergebracht wurde. Als die Betriebsbesichtigung fertig war, konnten sich die Schüler in Bardolino frei bewegen und

die italienische Kulinarik kennenlernen. Am Nachmittag wurde der Olivenölbetrieb Turri besichtigt. In diesem Betrieb wurde einiges über die Olivenproduktion erklärt, es wurde auch erzählt, wie früher Olivenöl hergestellt wurde. Ein interessanter Fakt ist auch, dass das Gardasee Gebiet das nördlichste Olivenölgebiet in Europa ist. Am Gardasee gibt es auch sehr starke Auflagen. Zum Abschluss der Führung gab es eine Verkostung. Dort wurde einiges über die Aromen des Olivenöls erzählt. Es wurde den Schülern auch etwas über das Qualitätslogo „extra vergine“ erzählt. Zum Abschluss der Verkostung gab es noch einige Produkte, die aus Olivenöl hergestellt werden, wie z.B. Pesti und eine italienische Spezialität. Damit war die Betriebsbesichtigung abgeschlossen und um 18:30 kamen die Schüler an der Laimburg an.

BLAAS SIMON

AUS DEM SCHULALLTAG & TAG DER OFFENEN TÜR





PRAXISBERICHT SPEZIALISIERUNGSAHR GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU

Die Schülerinnen und Schüler, die im Schuljahr 2019/2020 die 4. Klasse besuchen, hatten auch heuer wieder die Möglichkeit, das Schuljahr mit einem Praktikum zu beginnen. Dieses Praktikum absolvierten die meisten im Ausland. Die angehenden Landschaftsgärtner hatten so die Möglichkeit, in einem anderen Betrieb, in einem anderen Land neue Erfahrungen zu sammeln. Vor allem im Bereich Bautechnik und Betriebsorganisation unterscheiden sich die meistens etwas größeren Betriebe in Österreich bzw. Deutschland von unseren Landschaftsbau – Betrieben. Wird in Südtirol für Elektroanlagen im Garten, Trockenmauern, Treppen und größere Belagsflächenabdeckungen meist auf spezialisierte Betriebe zurückgegriffen, erledigen die größeren Betriebe im Ausland solche Arbeiten meist intern. „Das sei einerseits kostengünstiger, andererseits spare man sich so die Zeit, auf die einzelnen Handwerker zu warten“, wie der Junior-Betriebsleiter des Garten- und Landschaftsbaubetriebes Pohl GmbH (D) erklärt. Pohl hat in den letzten Jahren mit einem Bewässerungstechniker aufgerüstet, welcher zugleich eine abgeschlossene Elektriker-Ausbildung hat. Somit werden die Fähigkeiten eines jeden Mitarbeiters genutzt und jeder beschäftigt sich mit den Arbeiten, bei denen er sich auskennt. Da in Deutschland ein Mangel an Gärtner-Lehrlingen

herrscht, versuchen die Betriebe, stets neue Lehrlinge für sich zu gewinnen. Pohl ist deshalb bei jeglichen Messen sehr präsent und gestaltet die Arbeit für Auszubildende attraktiv, um immer wieder neue Lehrlinge begrüßen zu dürfen. Zurzeit arbeiten 9 Lehrlinge im Betrieb, davon 6 Mädchen und 3 Jungs im Alter zwischen 15 und 23 Jahren. Um eine gute Gemeinschaft und anfangs ein gutes Kennenlernen der Lehrlinge zu ermöglichen, wird jährlich ein sogenannter Azubi-Tag eingeplant, bei dem die Lehrlinge zusammen mit der Ausbilderin und den beiden Juniorchefs zB.: einen Tag in einem Klettergarten verbringen und dort einige Team stärkende Spiele ausüben. Um die Pflanzenkenntnisse etwas aufzufrischen wird einmal wöchentlich eine „Pflanzenkenntnis – Stunde“ angeboten, bei der sich die Lehrlinge verpflichtend beteiligen müssen. Dort werden bereits gelernte Pflanzen in der Gärtnerei angeschaut und bestimmt. Obwohl es verpflichtend ist, wird es von den Auszubildenden immer gern besucht, da man es relativ locker und lustig angeht. Mittlerweile hat für die Schülerinnen und Schüler der vierten Klasse die Schule begonnen. Wir freuen uns bereits auf das nächste Praktikum Mitte April.

JACOB PIZZINI

BIO – UND NACHHALTIGKEITSTAGE

Im Rahmen dieses Projekts unternahmen die dritten Klassen der Fachrichtung Obst – und Weinbau am Montag, den 18.11.2019, eine halbtägige Lehrfahrt nach Neumarkt. Dort besuchten sie den Weltladen und erfuhren einiges über Organisation und Aufgaben des „Fairen Handels“, einer der größten sozialen Bewegungen der Welt, die benachteiligten Produzenten in Afrika, Asien und Lateinamerika eine Chance gibt, sich aus Armut und Abhängigkeit zu befreien. Danach konnten die Schüler die breite Palette der fair gehandelten Waren, die von hochwertigen Lebensmitteln bis zu kreativem Handwerk reicht, im Weltladen begutachten.

Die zweite Station war an diesem Nachmittag der Arbeitsreha-

bilitationsdienst in Vill, nahe Neumarkt. Der sogenannte „ARD“ kümmert sich um psychisch kranke Menschen mit einem relativ stabilen Krankheitsverlauf sowie um Personen mit einer Suchtproblematik, die sich einer erfolgreichen abgeschlossenen Entzugstherapie unterzogen haben. Die Schüler erfuhren die Geschichte der Institution, es wurde ihnen erklärt, welche Rehabilitationsmaßnahmen geboten werden. Abschließend erhielten sie eine Führung durch die Werkstätten, in welchen versucht wird, die Besucher der Einrichtung wieder in die Arbeitswelt zu integrieren.

CHRISTINE SÖLVA



OXYMEL

Oxymel, Wohltuendes aus Honig und Essig, ein schulstufenübergreifendes Projekt der Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der FS Laimburg

Nach einem ersten Kontakt mit Oxymel im vergangenen Schuljahr bei der Imkerei Danzl in Schwaz in Nordtirol, und aufgrund der Erkenntnis, dass Oxymel bei der Südtiroler Imkerschaft noch weitestgehend unbekannt war, wurde im heurigen Schuljahr ein schulstufenübergreifendes Projekt im Fachbereich Lebensmitteltechnik initiiert. Die Projektidee bestand darin, dass die Schüler der ersten Klassen in der wöchentlich stattfindenden Fachpraxis verschiedenste Oxymelkompositionen herstellen, die Schüler die derzeit die 3. Klasse besuchen, die Marketinganalyse für das Produkt entwickeln, die Produkte bei der Agri Alp präsentieren und nachher im Informatikunterricht die Umfragebögen so auswerten, dass alle abgefragten Daten nach Wunsch gefiltert und sortiert werden können. Die erworbenen Daten werden nach der Auswertung auch den Südtiroler Imkern zur Verfügung gestellt. Als Grundlage für die Entwicklung der Rezepturen wurde das Buch von Gabriela Nedoma „Das große Buch vom Oxymel“ verwendet. Großen Wert bei der Herstellung von Oxymel muss man in erster Linie auf die verwendeten Rohwaren legen; so sollte weder der Honig, noch der verwendete Essig thermischen Behandlungen unterzogen werden, um alle Vitalstoffe der Rohwaren bestmöglich zu erhalten. Deshalb wurde für die Herstellung ausschließlich einheimischer Honig und selbst hergestellter Apfelessig verwendet. Genauso wichtig ist ein sorgfältiges und hygienisch einwandfreies Arbeiten bei der Herstellung, da man je nach Rezeptur auf ein Pasteurisieren verzichten kann und trotzdem noch, je nach Rezeptur eine Lagerfähigkeit von über einem Jahr erhält. Für die Schüler galt es den Wassergehalt des Honigs und die Gesamtsäure des Essigs zu bestimmen und

dann zuerst in Kleinstversuchen Rezepturen zu entwickeln, die geschmacklich interessant waren, um nachher eine größere Menge produzieren zu können. Für die Agri Alp wurden drei Varianten hergestellt, als Grundlage diente immer ein Gemisch aus 70% Honig, 30% Apfelessig und einer Prise Steinsalz:

- **Golden Oxymel:** Zur Grundmischung wurden ganze Zitronen, ganze Ingwerknollen und Kurkuma eingepüriert, ein paar Wochen kühl und dunkel gelagert und dann wieder gefiltert
- **Minty Oxymel:** Bei der Grundmischung wurde mit dem zu verwendenden Essig ein Kräuterkaltauszug aus 65% Minze 30% Melisse und 5% Wermut hergestellt und eingemischt
- **Fruity Oxymel:** Zur Grundmischung wurden Preiselbeersaft, Granatapfelsaft, Vanilleschote und Damiana (Turnera diffusa) beigemischt. Aufgrund des wesentlich höheren Flüssigkeitsgehaltes dieser Mischung musste dieses Produkt pasteurisiert werden um die Haltbarkeit zu garantieren.

Die Ergebnisse können sich sehen lassen, vor allem Golden und Minty Oxymel sind bei der Verkostung von Klein bis Groß durchwegs gut angekommen, etwas streitbarer zeigte sich das Fruity Oxymel. Von totaler Begeisterung bis vollkommener Ablehnung war alles dabei, aber gerade die streitbaren Produkte sind diejenigen, die eine Herausforderung darstellen und somit auch zukünftig vom Produkt reden lassen.

KLAUS BLASBICHLER

NUR PRODUZIEREN REICHT SCHON LANGE NICHT MEHR...

Landwirtschaftliche Unternehmer*innen und Betriebsleiter*innen müssen die Betriebskosten im Griff haben...

Um dieses Wissen unseren Schüler*innen näher zu bringen, arbeiten die Fächer Mathematik, Betriebswirtschaft, Unternehmensführung und IKT (EDV - Excel) zusammen.





VORSTELLUNG FACH PFLANZENSCHUTZ IM OBST- UND WEINBAU

Die Landwirtschaft wird durch viele Krankheiten und neue invasive Schaderreger beeinflusst. Darum ist es dringend notwendig den Schülern der 3. und 4. Klassen die Grundlagen des Pflanzenschutzes (sei es im integrierten als auch biologischen Anbau) zu vermitteln. Die Kenntnisse und die Grundvoraussetzungen dafür sind die vorbeugenden als auch direkten Bekämpfungsmaßnahmen unter Einbeziehung der Nützlinge in der Landwirtschaft. Die Schüler benötigen dafür eine umfassende Kenntnis in der Erkennung der Symptome der einzelnen Krankheiten und Schädlinge, sowie deren Lebenszyklen (Biologie), Schadensschwellen, Karenzzeiten und den damit verbundenen vorbeugenden Bekämpfungsmaßnahmen, um eine eigenverantwortliche Pflanzenschutzstrategie in der Praxis zu entwickeln und sich dabei an die gesetzlich vorgeschriebenen Karenzzeiten und Rückstandsmengen zu halten. Dabei ist es unumgänglich die Nützlinge zu erkennen und zu bestimmen, sowie deren Antagonisten und den richtigen Einsatzzeitpunkt zu ermitteln. Dabei wird ein ganzheitliches Denken in einem landwirtschaftlichen Betrieb angestrebt. Die Kenntnisse und der Umgang mit Pflanzenschutzmitteln und das vorschriftsmäßige Ausbringen, werden im Laufe des Schuljahres nach den neuesten Agriosrichtlinien vermittelt. Bei den behandelten Themen wird ständig versucht den Zusammenhang zur Praxis herzustellen.

BEATRIX BRUNNER



DAS PRAKTIKUM DER LEBENSMITTELTECHNIKER

Ein Highlight am Beginn des Schuljahres

Diese besondere Erfahrung durften heuer zum ersten Mal die Schüler der 3. Klasse Fachrichtung Lebensmitteltechnik machen. Ein 4-wöchiges Praktikum in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb ist zu Beginn des Schuljahres im Lehrplan vorgesehen. Die Auswahl der Betriebe, die Organisation von Unterkunft und Verpflegung sowie An- und Abreise an jedem der 20 Arbeitstage lag in den Händen der Schüler und so konnten alle Schüler termingerecht Ende April einen Praktikumsvertrag in den Händen halten und mussten nur noch das Schuljahr positiv abschließen.

Die Auswahl der Praktikumsbetriebe verteilte sich je nach Interesse auf Betriebe in Südtirol, gar einige zog es nach Deutschland. Bis nach Düsseldorf im Norden Deutschlands waren die Schüler verteilt und begannen so im September ihre ersten Arbeitserfahrungen. Beim Besuch der Schüler in den Betrieben gegen Ende des Praktikums durfte ich fast ausschließlich Lobeshymnen über das Arbeitsverhalten, den Fleiß, die Wissbegierigkeit, den persönlichen Einsatz in Empfang nehmen. Auf die Nachfrage am Telefon ob ich mit dem Praktikanten sprechen dürfte, teilte mir der persönliche Betreuer und Betriebsinhaber mit, dass der gesuchte Schüler kein Praktikant für ihn sei, sondern ein Mitarbeiter, auf den er sich bereits nach kurzer Einarbeitungsphase zu 100% verlassen konnte. Auch haben die meisten

Verantwortlichen in den Betrieben bereits angekündigt gerne wieder solche Praktikanten zu betreuen, sie sich aber erhoffen die Abgänger in Zukunft in ihren Betrieben aufnehmen zu dürfen, ein Wettkampf unter den Betrieben ist also im Entstehen, und uns als Fachschule freut es natürlich, wenn unsere Absolventen so gefragt sind.

Ein besonderer Dank gilt allen Betrieben, die unsere Schüler aufgenommen haben und gewissenhaft betreut haben: Spezialbierbrauerei Forst, Brauwerkstatt Köstlan, Altbierbrauerei Schumacher, Schlossbrauhaus Schwangau, Brauerei Jacob, Fructus Meran, Brennerei Psenner, Brennerei Walcher und Kellerei Bozen.

Aber, wir wären nicht die Laimburg, gäbe es nicht nochmal eine Steigerung. Die heurigen Schüler der 3. Klassen haben die Aufgabe sich für ein 8-wöchiges, oder 40 tägiges, Praktikum im Winter 2020/2021 zu bewerben. Auf dieses Praktikum freuen sich auch schon die Betriebe in Südtirol und im Ausland, da es in der Bildungslandschaft einzigartig ist, und natürlich allen Beteiligten eine ausgiebige Bemusterung der jeweiligen Qualitäten ermöglicht. Den Schülern bleibt die Entscheidung in welche Arbeitserfahrung sie sich diesmal begeben, es könnte ja schon der zukünftige Arbeit- und Brotgeber sein.

KLAUS BLASBICHLER



BESEITIGUNG DES GIFTIGEN GREISKRAUTES IM BIOTOP CASTELFEDER

Am 21. Oktober ist die Klasse 1C der Schule Laimburg mit Schwerpunkt Gartenbau und Floristik nach Castelfeder gefahren. Castelfeder ist ein 405 m hoher Porphy Hügel. Der Hügel liegt im Unterland in der Nähe von Auer. Der gesamte Hügel ist ein geschtztes Biotop. Dieser Tag diente dazu, das giftige schmalbltrrige Greiskraut zu beseitigen. Dieses Unkraut wurde aus Südafrika eingeschleppt. Die Vermehrung ist rasant. Das Berühren der Pflanze ist für Mensch und Tier sehr schädlich. Es führt zu starken Leberschädigungen und kann bei Überdosis sogar zum Tod führen. Außerdem findet man die giftigen Inhaltsstoffe auch im Honig. Das schmalbltrrige Greiskraut besitzt einen aufrecht wachsenden Stängel

mit 6-7 cm langen schmalen Blättern. Die Blute der Pflanzen ist gelb und ist von Juli bis Dezember sichtbar. Auf Castelfeder sind sehr viele dieser Pflanzen. Wir haben uns in kleinen Gruppen aufgeteilt und versucht alle Pflanzen mit der Wurzel zu entfernen. Schon nach kurzer Zeit waren viele Müllsäcke mit dem Schmalbltrrigen Greiskraut gefllt. Zum Beseitigen der Pflanze mussten wir Handschuhe tragen, da die giftigen Inhaltsstoffe über die Haut aufgenommen werden. Das gesammelte Greiskraut wurde anschließend zum Verbrennen in den Hausmüll gebracht.

FRANZISKA GSCHNITZER UND ILENA CHIST 1C

UNSERE SCHLERCOACH - „KLASSENPATEN“

Am Anfang des Schuljahres 2019/20 wurden heuer zum ersten Mal mehrere ausgebildete Schlercoaches der höheren Klassen zu „Klassenpaten“ in allen ersten Klassen der FS Laimburg ernannt. Die „Paten“ haben die Aufgaben, bei Problemen und Fragen der Schüler, für sie da zu sein und sie zu unterstützen. Die ausgewählten „Paten“ gehen einmal im Monat in die Klassen und besprechen dabei mit den Schülern den Schulalltag oder bieten Spielabende, Gespräche oder andere gemeinsame Aktionen an. Sie sind außerdem da, wenn es zu Schwierigkeiten zwischen Lehrern und Schülern kommt und versuchen Probleme zu lösen und besprechen die Probleme, wenn

es gewünscht wird, mit den betroffenen Lehrpersonen bzw. geben größere Probleme ans BLIZ-Team weiter.

Beim ersten gemeinsamen Ausflug der 1. Klassen, dem „erlebnispädagogischen Tag“, begleiteten die „Paten“ die Neulinge, beobachteten die Schüler und spielten bei Angeboten mit. Durch diesen Tag konnten die „Klassenpaten“ die Schüler genauer kennenlernen und umgekehrt auch die Schüler der ersten Klassen ihre „Paten“. So wurde das gegenseitige Vertrauen gestärkt. Dadurch können wir Paten in Zukunft den Schülern besser helfen.

RENÉ DIBIASI FÜR DIE SCHLERCOACHPATEN

PRAXISTAG IN CASTELFEDER

Schmalbltrriges Greiskraut entfernen

Im Südtiroler Unterland zwischen Montan, Neumarkt und Auer liegt auf 405m Meereshöhe ein Porphy Hügel namens Castelfeder. Dieser Name kommt vom lateinischen „castello“ und bedeutet Schloss. Vor ca. 10.000 Jahren befand sich dort ein großer Gletscher, der vom Etschtal bis Richtung Trient reichte. Dabei wurde der Quarzporphyr abgeschliffen, den man jedoch heute noch erkennen kann. In Castelfeder befindet sich ein submediterranes Klima, wo heute noch Moore, Auenwälder, Buschwlder, ausgetrocknete Trockenrasen und Biotope mit vielen Lebewesen und verschiedene Pflanzenarten anzutreffen sind. Im Herbst sind die ersten Grtnerklassen 1C und 1D bei den Pflgetagen nach Castelfeder gefahren. Sie hatten dort die Aufgabe im Zuge des Projektes „Castelfeder“, das Schmalbltrrige Greiskraut (*Senecio inaequidens*) zu finden und mit Wurzeln auszureien, denn es vermehrt sich besonders schnell. Die Klasse 1D ist einen Tag nach der Klasse 1C gefahren und sollte somit den Rest vom Schmalbltrrigen Greiskraut mit den Wurzeln entfernen, was auch ganz gut gelungen ist. Diese Pflanze ist sehr giftig für Bienen, weil sie es mit den Nektar aufnehmen, es ist aber auch für alle anderen Tiere und Menschen hoch giftig, und kann bis zum Tod führen.

NADIA LANG UND ANNALENA LANER 1D





NEUER VERSUCH - ERHÖHUNG DER BIODIVERSITÄT AUF EXTENSIVEN DACHBEGRÜNUNGEN

Die nunmehr dritte Versuchsreihe auf der 400m² großen Flachdachfläche wurde wiederum als Gemeinschaftsprojekt zwischen Fachschule und Versuchszentrum errichtet.

Die nunmehr dritte Versuchsreihe auf der 400m² großen Flachdachfläche wurde wiederum als Gemeinschaftsprojekt zwischen Fachschule und Versuchszentrum errichtet.

Ziel war es diesmal, einen artenreichen und ökologisch wertvollen Lebensraum auf dem Dach zu schaffen und dadurch die Artenvielfalt an Tieren und Pflanzen zu erhöhen. Dieser Ansatz geht somit weiter als bisherige Konzepte für extensive Dachbegrünungen. Gründächer haben sich in Südtirol durch unterschiedliche Initiativen teilweise sehr gut etabliert (z.B. ist für Gewerbegebiete seit 2014 auf Provinzebene [siehe Autonome Provinz Bozen – Südtirol, Beschluss der LR vom 30.09.2014, Nr. 1130] der Beschränkungsindex für versiegelte Flächen anzuwenden). Ihr breiter Wirkungsgrad auf unterschiedlichste Faktoren wie z.B. die Gesundheit (Staubbindung), der urban heat effect (Kühlung im Sommer), die Strom- bzw. Warmwasserproduktion, den Wasserkreislauf (Regenwasserspeicherung bzw. Verringerung der Abflussspitzen), die Ökologie (Ersatzlebensraum für Bodenversiegelungen) oder die Wirtschaftlichkeit (Erhöhung der Lebensdauer von Abdichtungen) von Gebäuden macht sie zu einem interessanten Instrument der Stadtplanung. Generell wurden in den letzten 20 Jahren auf europäischer Ebene Versuche mit Dachbegrünungen durchgeführt, die vor allem einen möglichen Aufbau und die Pflege derselben als Fragestellung hatten. Aus Sicht des Natur- und Artenschutzes sind die auf Dächern, insbesondere bei extensiven Begrünungen, weitgehend ungestörten Habitats als Brut-, Nist- und Nahrungsräume äußerst wertvoll. Es besteht keine Gefahr von „Garten- und Park-Beutern“ wie Hunden, Katzen oder Füchsen. Auch die oftmals den Natur- und Artenschutz

beeinflussenden Nutzungen durch den Menschen oder Störungen durch Pflegegänge sind weitgehend ausgeschlossen. Angesichts der Diskussionen um Biodiversität, Artenvielfalt und Artenschutz sind Erkenntnisse um mögliche urbane (Überlebens-) Räume für seltene Insekten-, Vogel- und Pflanzenarten durchaus von Bedeutung.

Methoden zur Erhöhung der Biodiversität auf dem Versuchsdach

- Erhöhung der Artenvielfalt der verwendeten Pflanzen (Stauden und Kleinsträucher)
- Erhöhung der genetischen Vielfalt durch die Verwendung heimischen Pflanzenmaterials
- Erhöhung der Lebensraumvielfalt
- Verwendung unterschiedlicher, zusätzlicher Materialien (Sandflächen, Flächen aus Schotter/Kies/Splitt)
- Gestaltung von Trockenstandorten und Feuchtstandorten
- Aufhügelungen der Substratflächen auf bis zu 30cm Höhe, wodurch Luv- und Leeseiten und unterschiedliche Lichtsituationen entstehen
- Angebot von Totholz durch den Einbau von liegenden Baumstämmen
- Zusätzliche Nistmöglichkeiten durch sogenannte Insektenhotels
- Errichtung von Trockenmauern als Refugium für Reptilien und Insekten

Der vorhandene Aufbau konnte dafür umgearbeitet werden, ohne die Filter-, Drän- und Abdichtungsschicht zu verändern. Die Substratschicht und die Vegetation mussten neu angeordnet werden.

HELGA SALCHEGGER, FACHLEHRERIN

BERICHT WEINBAUSEMINAR 2019

Am 26. und 27. November 2019 fand am Ritten im „Haus der Familie“ das alljährliche Weinbauseminar statt. Auch die beiden Spezialisierungsklassen 4A und 4B nahmen daran teil.

Weiter im Programm ging es mit einem Referat über Erfahrungen zu deutschen Spätburgunderklonen, welche von Josef Terleth und Christoph Patauner (Versuchszentrum Laimburg) abgehalten wurde. Das Vormittagsprogramm schloss Pierre Millemann (Millemann Consulting Nuits-Saint-Gorges, Frankreich) mit einem Vortrag über die Vinifikation des Pinot Noir ab. Nach dem Mittagessen ging es mit dem Referenten Florian Haas (Versuchszentrum Laimburg) zum Thema Wintereinsaaten auch in starkwachsenden Weinbaulagen weiter. Anschließend wurde vom Referenten Wilfried Hartl (Bioforschung Austria Wien) die Wichtigkeit eines flexiblen Begrünungsmanagements betont und auf Zusammenhänge zwischen Bodenbearbeitung, Bodenfruchtbarkeit und Wurzelwachstum der Rebe hingewiesen. Zum Abschluss referierte Alexander Ageth (Englhorn, Schleis) zum Thema: Ohne Kultur kein Käse! Perspektiven für die Landwirtschaft-warum wir den Mut zum Kleinen nicht verlieren

dürfen. Abgerundet wurde der Tag bei der Verkostung verschiedener Käsesorten von der Hofkäserei Englhorn von Alexander Ageth mit dazu passenden Weinen. Am zweiten Tag wurden neue Unterlagen und neue Ergebnisse der Forschung zu den Unterlagen von Attilio Scienza (Università degli Studi di Milano) vorgestellt. Anschließend ging es mit dem Vortrag von Guillaume Mochel zu seinem Weingut Frédéric Mochelin in Traenheim im Elsass mit begleitender Verkostung weiter. Am Nachmittag referierte Andreas Hilpold (Institut für alpine Umwelt, Eurac Research, Bozen) zum Thema Biodiversität in Südtirols Weinbergen. Dazu passend der letzte Vortrag von Manfred Föger (BLU-Biologie Landschaft Umwelt, Axams in Tirol) zum Thema Lebensraum Weingarten-(k)ein Schwerpunkt der Artenvielfalt?! Von der Monokultur zur artenreichen Kulturlandschaft.

JOACHIM WOLF

CO₂ IN DER FLASCHE!

Lebensmitteltechnik: Tirage unserer Äpfel (Braeburn und Cripps Pink) und Quitten Cidre
Versektung unseres Obstweines.

Dabei wird nochmals Zucker und Hefe hinzugefügt und somit gärt unser Obstwein ein zweites Mal in der Flasche, wobei das CO₂ nicht entweichen kann und innerhalb der Flasche eine natürliche Kohlensäure entsteht.



HOPFEN UND MALZ - GOTT ERHALT'S!

BIERFACHTAG unserer Lebensmitteltechniker*innen

Zwei verschiedene Hopfen in Kombination
mit drei verschiedenen Hefen.



BETRIEBSPRAKTIKUM DER 4.KLASSE

Im Zeitraum vom 02. September bis zum 11. Oktober 2019 absolvierten die Schülerinnen und Schüler der 4. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau ein sechswöchiges Betriebspraktikum mit Schwerpunkt Obstverarbeitung/Kellerwirtschaft. Die Betriebe waren sehr vielfältig und reichten von Kellereien über Brennereien bis hin zu Obstverarbeitungsbetrieben. Die Betriebe waren über Italien, Österreich und Deutschland verteilt. Das Praktikum war eine große Bereicherung für alle und die Rückmeldungen waren durchwegs positiv. Die Praktikanten konnten in den sechs Wochen viele neue Erfahrungen machen und viel Neues dazulernen. Als Abschluss des Praktikums wurde von jedem Schüler eine Arbeit erstellt, welche als Vertiefung und Aufarbeitung des Gelernten dient.

GASSER IRINA 4A





FRUCHTMARK & QUALITÄTSKONTROLLEN

Herstellung von Fruchtmark aus Indianerbanane, Zubereitung von Tiefkühlobst zur späteren Weiterverarbeitung zu Konfitüren und Sirupen. Für die Verarbeitung wurde Qualitätsobst aus Südtirol verwendet um sichtbar zu machen wie hochwertiges Obst beschaffen ist und um natürlich nachher auch qualitativ hochwertige Lebensmittel herstellen zu können.



GOLDSCHÄTZE IM KELLER SO ENTSTEHT VERNETZTES WISSEN...

Die 3. Klassen Obst- und Weinbau im Keller bei der Weinbereitung mit ihrem Fachlehrer Wolf Joachim vom Weingut Oberstein in Tscherns bei der Weißweinbereitung Sorte Goldmuskateller und Merlot. Alle 6 Praxisgruppen der 3. Klassen werden ihren Wein vinifizieren und ihn bis Schulende hegen und pflegen ... Im Unterricht bei den Fachlehrpersonen von Weinbau/Kellerwirtschaft Lukas Rainer und Wolf Joachim gelernt und nun praktisch umgesetzt.



HEISSES TREFFEN ZWISCHEN CRIPPS PINK UND INDIA- NERBANANE

Doppelpraxiseinheit im Fachbereich Lebensmitteltechnik: Am ersten Nachmittag wurden Cripps Pink zu Apfelsaft verarbeitet. Am nächsten Tag wurde der Saft mit dem im Herbst hergestellten Indianerbananepüree vermischt und pasteurisiert und dann abgekühlt zum Schutz der Aromen und Inhaltsstoffe.



SPORT AN DER LAIMBURG

Seit dem Schuljahr 2019/20 wurden mindestens zwei freie Schulschulnachmittage, je nach Schulstufe verschieden, eingeführt. Der Freitagnachmittag ist für alle Schüler frei. Der zweite Nachmittag hingegen variiert. In diesem steht, speziell den Heimschülern, frei, wie sie ihre Freizeit gestalten möchten. Neben der Möglichkeit eines Ausganges bis zum Abendstudium oder bis in den späten Abend hinein, stehen auch noch verschiedene sportliche Aktivitäten zur Auswahl, bei denen sich die Heimschüler die Zeit vertreiben können, wie Volleyball-, Basketball- und Floorballtraining, Sportklettern, Trampolinhalle in Neumarkt, Wanderausflug, Tenniskurs, Schwimmen im Traminer Hof, Golf, Mountainbike-Ausflug, und Wakeboarden am Lago Terlago. Diese erfolgen in Begleitung des Sportlehrers Daniel Meraner.

FRANZELIN BENJAMIN



25

Aus der Laimburg

IHR SEID SPITZE!!!

Laimburg Sportsbezirksmeister in Floorball. WFO-Bozen wurde im Finale mit 4:2 geschlagen. Auch unser Volleyballteam hat sich sehr gut geschlagen. Sportliche Veranstaltungen und Wettbewerbe werden von der Schule sehr gerne besucht.



THEATER KOMMT AN DIE FACHSCHULE LAIMBURG

In der Klasse 5A wurde das Klassenzimmerstück „Europas längster Traum“ von der renommierten Südtiroler Autorin Maxi Obexer aufgeführt. Die Schauspielleistung der bekannten Schauspielerin Patrizia Pfeifer war beeindruckend und faszinierte die Schülerinnen und Schüler. Die Nachbereitung fand unter der Leitung der Theaterpädagogin Nadja Tröster statt. Im Stück geht es um Fragen der Heimat, der modernen Identität und wie Europa sein müsste, damit die einen nicht mehr privilegiert und die anderen nicht benachteiligt sind.

BRIGITTE GIOVANAZZI



DIE FACHSCHULE LAIMBURG FEIERT IHRE CHAMPIONS!

Die drei talentierten Jugendlichen Lisa Hilpold, Patrick Staschitz und Daniel Perkmann holten sich in Kazan/Russland Gold in der Kategorie Floristik bzw. Silber im Beruf Landschaftsgärtner.

Die drei talentierten Jugendlichen Lisa Hilpold, Patrick Staschitz und Daniel Perkmann holten sich in Kazan/Russland Gold in der Kategorie Floristik bzw. Silber im Beruf Landschaftsgärtner.

Sie wurden deshalb zu einer Feier in den Felsenkeller des Versuchszentrums Laimburg geladen. Familie und Freunde der Teilnehmer sind der Einladung gefolgt, ebenso Vertreter der Berufsstände – unter anderem die Obfrau der Floristen Rosmarie Kircher, der Obmann der Südtiroler Gärtnervereinigung Valtl Raffener und der Obmann der Landschaftsgärtner Michael Strickner, der Präsident der LVH Martin Haller - sowie die ein Teil des Lehrerkollegiums der Fachschule. Eine Videoproduktion zeigte stimmungsvolle Eindrücke von der Vorbereitung und den Wettkampftagen in Kazan. Für ihre Erfolge in Kazan wurden den drei Teilnehmern im Namen der gesamten Schulgemeinschaft ein Geschenk als Anerkennung überreicht. Einen erheblichen Anteil haben auch die Experten welche die jungen Erwachsenen während des Training und des Wettkampes begleitet wurden. Maria Steinmair, Roman Gstrein und Maria Gantioler. Dass wieder zwei Medaillen bei den Weltmeisterschaften gewonnen wurden, spricht für die gute Ausbildung an der Fachschule Laimburg, in den Betrieben und die Zusammenarbeit zwischen den Berufsverbänden und der Laimburg und vor allem für die tollen Jugendlichen. Sie haben gezeigt, dass man mit

Leidenschaft und Liebe zum Beruf und mit viel Fleiß und Ehrgeiz weit kommen kann. Vier Tage lang musste die Floristin Lisa Hilpold unter enormen Zeitdruck neun verschiedene floristische Werkstücke herstellen. Dabei fertigte sie einen klassischen Brautstrauß bis hin zu einer Tischdekoration mit Matroschka, die aus Holz gefertigten und bunt bemalten eiförmigen russischen Puppen. Von insgesamt 22 Teams, aus Ländern wie Schweiz oder Brasilien, konnte Lisa die Fachjury mit ihrem außergewöhnlichen Können überzeugen. Besonders durch ihren spannungsreichen Stil und ihre enorme Arbeitsgeschwindigkeit konnte Lisa trotz des extrem hohen Niveaus überzeugen und wurde mit der Goldmedaille belohnt. Die Aufgabenstellung der beiden Landschaftsgärtner Patrick Staschitz und Daniel Perkmann war nicht leicht: Ein Teich, Fassadenbegrünung, Hochbeete aus Cortenstahl und in der Mitte eine Brücke waren zu erstellen. Alle Materialien gleich professionell und genau bearbeiten zu können, war eine enorme Herausforderung. Vielseitiges Können war hier gefragt. Patrick und Daniel blieben trotzdem während der vier Tage ruhig und arbeiteten als Team sehr konstant. Besonders durch ihre Teamarbeit und Anpassungsfähigkeit an neue Situationen überzeugten die zwei Landschaftsgärtner und holten sich somit die Silbermedaille.



Die Fachschule Laimburg feiert ihre Champions Bild (1): v.l. Helmuth Mairhofer (Ausbildungsbetrieb Galanthus), Paul Mair (Direktor der Fachschule Laimburg), Mirko Cutri (LVH), Experte Roman Gstrein, Vizeweltmeister Daniel, Vizeweltmeister Patrick, Weltmeisterin Lisa, Expertin Maria Steinmair und Expertin Maria Gantioler.



Die Fachschule Laimburg feiert ihre Champions Bild (2): v.l. Experte Roman Gstrein, Valtl Raffener (Obmann der Südtiroler Gärtner), Expertin Maria Gantioler, Michael Strickner (Obmann der Südtiroler Landschaftsgärtner), aul Mair (Direktor der Fachschule Laimburg), Rosmarie Kircher (Obfrau der Südtiroler Floristen), Expertin Maria Steinmair und Benjamin Pedross (Fachschule Laimburg).



Die Fachschule Laimburg feiert ihre Champions Bild (3): 1.Reihe v.l. Experte Roman Gstrein, Vizeweltmeister Daniel, Paul Mair (Direktor der Fachschule Laimburg), Vizeweltmeister Patrick und Expertin Maria Gantioler. 2.Reihe v.l. Helmuth Mairhofer (Ausbildungsbetrieb Galanthus), Valtl Raffener (Obmann der Südtiroler Gärtner), Michael Strickner (Obmann der Südtiroler Landschaftsgärtner) und Benjamin Pedross (Fachschule Laimburg).



Die Fachschule Laimburg feiert ihre Champions Bild (4): v.l. Rosmarie Kircher (Obfrau der Südtiroler Floristen), Paul Mair (Direktor der Fachschule Laimburg), Weltmeisterin Lisa, Expertin Maria Steinmair und Benjamin Pedross (Fachschule Laimburg).

VON UNTERRICHTER KLEMENS

Ausbildung: Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Es war mehr ein glücklicher Zufall, dass ich an der Laimburg gelandet bin, denn ursprünglich besuchte ich die erste Klasse der Oberschule in Auer. Schon nach wenigen Wochen an der Laimburg war für mich klar, dass ich mich an der Schule recht wohl fühlte. Die fachspezifische Ausbildung bereits beginnend in der ersten Klasse lag mir. Auch im Heim fand ich mich sehr schnell zurecht und lernte schnell die Heimgemeinschaft kennen. Als dann das Angebot des Besuches der vierten und fünften Klasse an der Fachschule Laimburg kam, war es für mich klar, dieses zu nutzen und an der Laimburg zu bleiben.

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

Oft sind es Momente, welche jemanden prägen und in Erinnerung bleiben. Wie jener am Elternsprechtag der dritten Klasse im Büro des damaligen Heimleiters und Mathematiklehrers Herrn Dr. Gruber. Er gab mir den Rat und legte mir ans Herz, dass ich bessere Noten benötigen würde, um die Abschlussprüfung der dritten Klasse sicher zu bestehen. Von diesem Moment wurde mir bewusst, dass das gute Erreichen eines Ziels ohne Fleiß nicht möglich ist. Für meine fachliche Weiterentwicklung hat mir die Ausbildung an der Fachschule Laimburg den richtigen Fokus auf die schnittmengengerechte Produktion, von Qualität und Menge gelehrt und wie dieses Ziel nur durch eine standortgerechte Pflege und Bearbeitung der Obst- sowie Rebanlagen erfolgen kann. Ein konsequentes Arbeiten wurde durch jeden Nachmittag Praxiseinheiten



beigebracht. Denn nur wenn man sich für keine Arbeit zu schade ist und das nötige Durchhaltevermögen hat, kommt man am Ende wirklich an sein maximal erreichbares Ziel.

Zu mir:

Ich habe die Fachschule Laimburg von 2012 bis 2017 und mit der Matura abgeschlossen. 2017 übernahm ich bereits sehr jung den elterlichen Familienbetrieb in Sarns bei Brixen und führe diesen zusammen mit meiner Mutter seit Sommer 2019. Ebenso begann ich im Herbst 2017 das Studium der Agrarwissenschaften an der Universität für Bodenkultur Wien, wo ich zurzeit an meiner Bachelorarbeit schreibe.

DANIEL GRIESSER

Ausbildung Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Im Grunde gibt es mehrere Punkte, die mich überzeugt haben, die Fachschule Laimburg zu besuchen. Da ich auf einen landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen bin, hatte ich immer schon einen Bezug zur Landwirtschaft. Durch meine Eltern erfuhr ich von der Schule. Die Schule bietet zu den theoretischen Teil der Landwirtschaft sehr wertvollen Praxisunterricht, der mir heute sehr hilfreich ist. Zudem durfte ich viele Lehrfahrten miterleben, in denen ich auch in andere Bereiche der Landwirtschaft reinschnupperte. Die Schule bat mir viele neue Erfahrungen, auf die ich heute sehr gerne zurückblicke. Zu dem zählt auch das Schülerheim. Da ich vom Eisacktal komme, besuchte ich das Schülerheim. Ich schloss viele neue Freundschaften, die bis heute beständig sind. Ich hatte eine sehr schöne Zeit dort. So kann ich die Fachschule Laimburg nur weiterempfehlen.

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

Zur persönlichen Weiterentwicklung zählt natürlich der Umgang mit Menschen. Ich lernte, wie ich mit anderen Menschen zusammenarbeite und wie ich auch Arbeiten koordinieren kann. Dies ist



mir heute sehr hilfreich. Ich lernte Eigenverantwortung und das Fokussieren eines Ziels. Dies sind zwei für mich wichtige Punkte für mein jetziges Leben. Zur fachlichen Weiterentwicklung zählt für mich natürlich das Fachwissen, das ich bei meiner Arbeit als Teilhaber des Erdbeerbetriebes Griesser auch anwende.

MARTIN GOJER

Ausbildung: Obst- und Weinbau

Warum hast du die Fachschule Laimburg besucht?

Da ich mit 14 Jahren schon zuhause als Hofübernehmer feststand, war damals ziemlich klar, dass „die Laimburg“ die ideale Vorbereitung für die zukünftige Arbeit auf dem Hof darstellte.

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

Ich habe in den drei Jahren an der Laimburg einen guten Grundstock für meine späteren Lebensweg geschaffen. Die Praxis mit den verschiedenen Lehrern war sehr wertvoll. Trotz der strengen Vorgaben des Urgesteins Hermann Thaler hat sich doch mehr oder weniger jeder Lehrer die Freiheit herausgenommen, die Arbeiten auf seine Art und Weise zu vermitteln. Geblieben sind viele schöne Erinnerungen aus einer längst vergangenen Zeit, ohne Smartphones und Social Media.

Zu mir:

Martin Gojer, geb. am 07.04.1979 in Bozen und dort wohnhaft an meinem Hof Pranzegg in Kampill. Nach verschiedenen Stationen in anderen Weinbaubetrieben, im Obstbau, im Rebschulwesen und in der Weinbauberatung im Ausland, konzentriere ich mich seit 2015 voll auf meinen biodynamisch geführten Hof. Auf 3,5 ha Steillagen arbeiten wir mit im Schnitt 30-jährigen Reben, dabei vor



allem Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer. Seit 2009 bauen wir die Weine selbst aus und füllen unsere Naturweine, um sie an den spezialisierten Fachhandel im In- und hauptsächlich Ausland (A, D, USA, CH, J, GB...) zu verkaufen. Vermehrt kehren die Tiere an unseren Hof zurück und wir versuchen zu einer gesamtheitlicheren Agrikultur zurückzukehren. Ich bin glücklich darüber!



ANDREAS LADURNER

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 FS 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.



VERANTWORTUNG FÜR EINE NACHHALTIGE PRODUKTION

Ein Zusammenspiel - kein Gegensatz
Fachbereiche: Pflanzenschutz und Pflanzenschutztechnik im Obst- und Weinbau

Wissen im Bereich Lebenszyklen Nützlinge, Kontrollen, gesetzliche Bestimmungen, richtiger Einsatz von Pflanzenschutztechnik, Erkennung von Krankheiten, Schätzlingen und Schutzmöglichkeiten in der integrierten, biologischen und biodynamischen Produktion



ZEITREISE OBSTBAU-GESCHICHTE

An ihrem freien Nachmittag haben sich die Schüler*innen der Fachrichtung Obst- und Weinbau mit ihren Obstbaulehrpersonen und noch einigen Begleitlehrpersonen auf nach Lana zum Südtiroler Obstbaumuseum gemacht. Das Interesse an der Südtiroler Obstbaugeschichte war sehr groß. Insbesondere die verschiedenen alten Sorten und die maschinenarme Arbeit. Unsere Schüler*innen können sich die frühere harte Arbeitsweise gar nicht mehr vorstellen, umso mehr wächst der Respekt vor der älteren Generation, welche mit ihrer Hände Arbeit und vielen Mühen des Südtiroler Obstbau aufgebaut haben.

PRAXIS OBST- UND WEINBAU

2 Praxiswochen pro Schuljahr und 9 Wochenstunden Praxis haben unsere Schüler*innen der Fachrichtung Obst- und Weinbau. Theoretische Inhalte werden in der Praxis fachgerecht umgesetzt. Alle Arbeiten des Jahreskreislaufes werden von unseren Schüler*innen durchgeführt.



VON ERDÄPFEL, PLENT UND KRAUT

In der Praxis Obst- und Weinbau - Thema: Selbstversorger werden Mais für Polenta, Kartoffeln aber auch Krautköpfe angebaut. Die verschiedenen Produkte werden gepflanzt, gepflegt und am Ende geerntet und auch weiterverarbeitet.

Möglichkeiten des Anbau als Selbstversorger, aber auch die Möglichkeit einen kleinen Zusatzverdienstes durch den späteren Verkauf von wertvollen regionalen Produkten wird gefördert.

Nebenbei bieten die unterschiedlichen Kulturen auch Möglichkeit der Biodiversität und Unterschlupf für viele Nützlinge.

Es entsteht gelebte Vielfalt, und wertvolles bäuerliches Wissen wird an die nächste Generation weitergegeben.



DO LOCHT DR LAIMBURGER



Sagt der Bauer zu seinem Urlaubsgast: Bei uns auf dem Land, weckt einen der Hahn. Sehr gut, bitte auf 11 Uhr stellen.

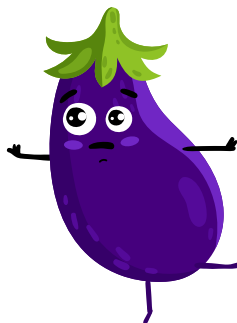
Der Deutschlehrer trägt vor: Ich gehe, du gehst, er geht, wir gehen, ihr geht, sie gehen. Fritzchen, kannst du mir sagen, was das bedeutet?

Tja, ich würde sagen, alle sind weg.



Und Sie leben tatsächlich nur von Obst und Gemüse? Sind Sie denn ein so ausgesprochener Vegetarier?

Antwort: Ach Quatsch. Ich bin Gemüsehändler.

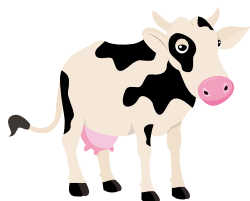


Sitzt ein Mann im Fußballstadion und murmelt dauernd vor sich hin.

Schließlich fragt der Nachbar: Warum wiederholen sie denn ständig 10.000 Zuschauer, 22 Spieler, drei Schiedsrichter, zwei Trainer? Weil es so viele sind. Und ausgerechnet mir schießt der Vogel auf den Kopf!

Ein Mann aus der Stadt macht Ferien in den Bergen. Als er einen Bauern trifft, der seine Kühe weidet, fragt der Städter nach der Uhrzeit. Daraufhin lüpft der Bauer das Kuheuter und antwortet: Zwölf!

Da staunt der Mann: Ich wusste gar nicht, dass man am Gewicht des Euters die Zeit erkennen kann! Beeindruckend! Kann man auch nicht, sagt der Bauer und rollt mit den Augen. Sobald ich es hochziehe, sehe ich die Uhr am Kirchturm!



Zwei Nachbarinnen unterhalten sich auf dem Hof.

Meint die eine: Bald werden wir in einer schöneren Umgebung wohnen!

Entgegnet die andere kühl: Und wir in einer ruhigeren Gegend!

Ach, Sie ziehen auch um?

Nein, wir bleiben hier.



Fritzchen will in die Zirkusvorstellung.
Die Verkäuferin: Tut mir leid, wir sind bis auf den letzten Platz ausverkauft.
Fritzchen: Super, den nehme ich.



FACHSCHULE LAIMBURG JETZT ANMELDEN!

Neuanmeldungen für das kommende Schuljahr sind vom 15. Januar bis 15. Februar möglich.

Fachschule Laimburg – wir bilden aus – aus Leidenschaft!

Unsere Ausbildungswege →

Ich will
Betriebsleiter*in im
Obst- & Weinbau
werden

... bis hin zur Matura
Berufe mit Zukunft

Info:
Fachschule Laimburg
T 0471 599 100
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-laimburg.it

f Laimburg
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
fachschule_laimburg

Ich will
Gärtner*in
werden

... bis hin zum/zur Meister*in
Berufe mit Zukunft

Info:
Fachschule Laimburg
T 0471 599 100
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-laimburg.it

f Laimburg
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
fachschule_laimburg

Ich will
Florist*in
werden

... bis hin zum/zur Meister*in
Berufe mit Zukunft

Info:
Fachschule Laimburg
T 0471 599 100
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-laimburg.it

f Laimburg
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
fachschule_laimburg

Ich will
**Lebensmittel-
techniker*in**
werden

... bis hin zur Matura
Berufe mit Zukunft

Info:
Fachschule Laimburg
T 0471 599 100
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-laimburg.it

f Laimburg
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
fachschule_laimburg

Ich will
Winzer*in
werden

Start 2020

Neue Ausbildung
an der Fachschule Laimburg

Berufe mit Zukunft

Info:
Fachschule Laimburg
T 0471 599 100
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-laimburg.it

f Laimburg
fs.laimburg@schule.suedtirol.it
fachschule_laimburg

Südtirol Wein
Vini Alto Adige

**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: **Effekt! GmbH, Neumarkt**
T 0471 599 100
W www.fachschule-laimburg.it
E fs.laimburg@schule.suedtirol.it
f /fachschule_laimburg

