

AUS DER LAIMBURG



Jahresbericht 2022; NR.95 – 35. Jahrgang

INHALT

	Seite
- Bilder aus vergangenen Tagen	3
- Spendenaktion für die Ukraine	4
- Theater besucht Schule	
- Tätigkeitsbericht Imkerei 2021	5
- Mein Weg bis zur Matura	
- Was wurde eigentlich aus ...?	6
- 20 Jahre Kräuterausbildung	8
- Journalismus trifft Schule	9
- Verabschiedung in den Ruhestand	
- Abschlusslehrfahrt 4LMT	10
- Weiterbildungskurse	
- Abschlussprodukte 2022 LMT	11
- Maturareise 5B	13
- Neue Praxiswerkstätten	
- Maturareise 5A	14
- Fremdpraxis der 3. Klassen	
- Obst- und Weinbau	
- Lehrfahrt der 4A Obst- und Weinbau	15
- Impressionen der Praxiswochen -	16
- Obst- und Weinbau	
- 8 Wöchiges Praktika - Europareise	
- Besichtigung der VOG Products	17
- Besichtigung der Pro Farms	
- Einblick in den Spargel	18
- Landeswettbewerb Politische Bildung	
- Betriebsbesichtigung Hof Gandberg	19
- Scuola professionale LAIMBURG	
- Die Heimcoaches	20
- Fuß- und Volleyballturnier	
- Tischtennisturnier	21
- Kekse backen	
- Besuch aus Belgien	22
- EU-Horticultdure	
- Lehrfahrt der 4CD	23
- Kopfschmuck	24
- Schüler unterrichten Schüler	
- Visual Merchandising	25
- Osternest für einen guten Zweck	
- Gestaltung eines Blumenbeets	26
- Maimarkt Bozen	
- Fachschule Laimburg -	27
- Die heurigen Klassen	
- Impressionen	30
- Aus dem Versuchszentrum	36
- Laimburg...	
- Do locht dr Laimburger	43



Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Absolventen,

Ein Schuljahr liegt wieder hinter uns. Auch dieses Schuljahr ist von den Auswirkungen der Pandemie begleitet worden. Es ist trotzdem gelungen den Schulbetrieb einigermaßen geordnet in Präsenz aufrecht zu erhalten. Die Auswirkungen des Kriegs mitten in Europa, der Klima- und Energiekrise haben dieses Jahr mitgeprägt und lassen uns innehalten.

Wir haben versucht an der Schule und im Heim Akzente des Miteinander, der Nachhaltigkeit und des bewussten und schonenden Umgangs mit unseren Ressourcen zu setzen.

Mit diesen Bemühungen und der Hoffnung auf eine gute gemeinsame Zukunft wünsche ich allen Absolventinnen und Absolventen, allen Schülerinnen und Schülern einen erholsamen Sommer, einen guten Abschluss und viel Erfolg!

PAUL MAIR
DIREKTOR FACHSCHULE
LAIMBURG

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Werner Puff, Klaus Blasbichler,
Lukas Romen, Patrick Endrizzi, Daniel Puntaier,
Jörg Sünderhauf, Johanna Höller, Bettina Gratl

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN ...





SPENDENAKTION FÜR DIE MENSCHEN IN DER UKRAINE: LAIMBURGERINNEN UND LAIMBURGER HELFEN

Am 24. Februar 2022 startete Russland einen Großangriff auf die Ukraine. Ein Ende der Kampfhandlungen ist noch nicht abzusehen. Viele stellen sich die Frage, wie es dazu kommen konnte - mitten in Europa? Es herrscht Ausnahmezustand: Angst, Hunger, Not, Wut, Gewalt, Chaos, Leid und Tod prägen den Alltag der Menschen in der Ukraine.

Auf Initiative der Klasse 5A waren alle Laimburgerinnen und Laimburger dazu aufgerufen für die Menschen in der Ukraine zu spenden. Bekannt gemacht wurde diese Idee über den Lautsprecher an der Fachschule Laimburg. Knapp 1.000 Euro hat die Gemeinschaft der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg dem

Weißem Kreuz für die Ukraine-Hilfe übergeben können. Vertreter des Weißes Kreuzes waren eingeladen, den Spendenscheck entgegenzunehmen. Eine Abordnung des Weißes Kreuzes berichtete der Schulgemeinschaft über die Hilfsmaßnahmen des Weißes Kreuzes für die Ukrainer, die sich in erster Linie auf eine Flüchtlingsunterkunft in der Slowakei konzentrieren.

Die ganze Schulgemeinschaft ist stolz auf die erzielte Spendensumme und freut sich einen kleinen Beitrag zur Linderung der Not geleistet zu haben.

Brigitte Giovanazzi

THEATER BESUCHT SCHULE

Geschichte zum Fühlen nahe

Am Montag, 07. März 2022, fand im Mediensaal der Fachschule Laimburg für die fünften Klassen die Theateraufführung „Gostner.1000 Tage“ statt. Das Stück basiert auf der Erzählung „1000 Tage im Konzentrationslager“. Dem Theaterstück liegt ein Erlebnisbericht aus den Konzentrationslagern Dachau, Mauthausen und Gusen von Erwin Gostner zugrunde und erzählt dessen Geschichte - die Geschichte eines Tirolers, der am 12. März 1938 mit dem Anschluss Österreichs an Deutschland von der SA „zum Schutze des Deutschen Volkes“ festgenommen wird. Das Stück erzählt von Grausamkeit, Verbrechen, Unbarmherzigkeit, aber auch von Menschlichkeit und über Hoffnung und die Verzweiflung über das Leben und das Menschsein während des Nationalsozialismus. Die Thematik geht unter die Haut, handelt es sich doch um eines der dunkelsten Kapitel der Geschichte. Begeistert waren die Schülerin und die Schüler der beiden fünften Klassen von der Schauspielleistung von Gregor Kronthaler, der auf sensible, einfühlsame, kompetente und überzeugende Weise das Tiroler Menschenschicksal von Erwin Gostner unter dem Naziregime nachspielte und dadurch



die Geschichte für die jungen Menschen erlebbar machte, wenn sie auch schon lange her ist.

Brigitte Giovanazzi



TÄTIGKEITSBERICHT IMKEREI 2021

Obwohl das Jahr 2021 aus imkerlicher Sicht in weiten Teilen Südtirols ein schlechtes Honigjahr gewesen ist, war die Menge an geerntetem Honig an der Bildungsstätte für Bienenkunde in Kaltern/Altenburg zufriedenstellend. Da im Rahmen unserer Kurstätigkeit viele Praxiseinheiten sowohl an der Bildungsstätte für Bienenkunde als auch in anderen Räumlichkeiten der Fachschule Laimburg stattfinden, war die Covid-19 Pandemie in diesem Jahr eine besondere Herausforderung. Dennoch ist es zu unserer Zufriedenheit gelungen, den Großteil der Kurstätigkeit in Präsenz abzuhalten. Außerdem haben wir die Zeit genutzt, um unser Angebot der imkerlichen Weiterbildung zu erweitern. Unser Kursprogramm beinhaltet nicht nur Weiterbildungskurse für erfahrene Imker und Kurse für Einsteiger in die Imkerei. In unseren Verarbeitungskursen der verschiedenen Imkereiprodukte freuen wir uns immer wieder auch Interessierte an der Imkerei begrüßen zu dürfen, die selbst zwar keine Bienen halten, aber sich dennoch für diesen Themenbereich interessieren. Besonders im Frühjahr war die Bildungsstätte für Bienenkunde ein beliebtes Ausflugsziel für Schulklassen oder interessierte Personengruppen, um auf diese Weise einen Einblick in die Lebenswelt der Biene und in die Imkerei zu erhalten.

Beratungsgespräche vor Ort oder imkerliche Veranstaltungen waren im vergangenen Jahr aufgrund der Covid-19 Pandemie kaum möglich. Die Beratungstätigkeit wurde hauptsächlich telefonisch, über E-Mail, über WhatsApp oder an der Fachschule Laimburg durchgeführt. Außerdem wurden einige Fachartikel, die Monatsanweisungen für die Südtiroler Imker in verschiedenen Fachzeitschriften veröffentlicht. Abschließend hoffen wir, dass sich die Situation im heurigen Jahr bessert und wir ohne größere Kontakteinschränkungen die imkerliche Weiterbildung organisieren und gestalten können.



DANIEL GIULIANI - MEIN WEG BIS ZUR MATURA

Bevor mit dem Jahr 2015 mein erstes Schuljahr an der Fachschule Laimburg begann, hatte ich mir zum Ziel gesetzt, eines Tages den Obst- und Weinbaubetrieb meiner Eltern zu übernehmen. Dieses Ziel wollte ich mir über eine landwirtschaftliche Ausbildung erleichtern. Dass ich mich für die Fachschule Laimburg entschieden habe, war nicht nur der praxisorientierten Ausbildung zu verdanken, sondern auch der Möglichkeit, den maturaführenden Lehrgang absolvieren zu können. Seit dem Schuljahr 2014/15 ist es nämlich möglich, die Maturaprüfung an der Laimburg abzulegen. Dies eröffnet Absolventen wie mir nicht nur neue Chancen am Arbeitsmarkt, sondern bietet auch die Möglichkeit, ein Studium an einer Universität oder Fachhochschule zu beginnen. Im Gegensatz zu den ersten vier praxisorientierten Jahren liegt der Schwerpunkt in der 5. Klasse auf den theoretischen Fächern. Neu für uns Schüler waren die Fächer Angewandte Naturwissenschaften und Projektmanagement. Im Letzteren musste sich jeder Schüler u.a. ein Projekt einfallen lassen, welches wir im Laufe des Schuljahres umsetzen und bei der Maturaprüfung präsentieren durften. Das traditionelle Galadinner im Felsenkeller und die Maturareise blieben uns aber leider aufgrund der Coronabeschränkungen verwehrt. Auch die schriftlichen Prüfungen bei der Matura konnten nicht stattfinden und wurden teilweise durch die mündlichen Prüfungen ersetzt. Trotzdem war die 5. Klasse mit dem Erlangen des Maturadiploms für mich in vielerlei Hinsicht prägend und sehr lehrreich. Seitdem bin ich im elterlichen Obst- und Weinbaubetrieb tätig und konnte bereits viel Gelerntes in die Praxis umsetzen. Für mich persönlich war die Ausbildung in der Laimburg damit eine ideale Vorbereitung auf mein Berufsleben und mit dem Erhalt des Maturadiploms stehen mir für die Zukunft viele Türen offen.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Michael Huber // Abschlussjahr 2015 //
Fachrichtung Obst-und Weinbau



Beruflicher Werdegang

Nach dem Abschluss der Matura an der Fachschule Laimburg, durfte ich die Seite vom Pult wechseln und für zwei Jahre als Fachlehrer an der Laimburg unterrichten: Eine sehr schöne und lehrreiche Zeit! Nach diesen Jahren habe ich die Weinwelt für mich entdeckt und bin seitdem im Weinvertrieb tätig.

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Ich bin derzeit für die Kellerei Terlan im Vertrieb tätig und führe seit November 2021 die Wein-und Cocktailkneipe "Bordeauxkeller" in Eppan zusammen mit meinem Geschäftspartner und Freund Philipp Carli. Kurz gesagt: es dreht sich den ganzen Tag um Wein!

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Rückblickend erinnere ich mich an viele Momente besonders gerne: an die Freundschaften die man geknüpft hat, die (Frei-)Zeit im Heim, an die ganzen Ausflüge und an die tolle Stimmung, welche immer im Haus geherrscht hat.

Besonders gerne erinnere ich mich an unsere Maturareise zurück. Eine ganze Klasse, die den Flug versäumt, wird es auch nicht jährlich geben und war es auch noch die erste Maturareise in der Geschichte der Laimburg.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg

- den Zusammenhalt zwischen Schülern, Lehrern, Heimerziehern und das gesamte Personal in und rund um die FS Laimburg

- Sehr praxisorientiert und damit die optimale Vorbereitung aufs Leben
- Sehr dynamisch in der Schulentwicklung. Innovatives wird gewagt und mit sehr viel Engagement und Herz umgesetzt. (4. Jahr, 5. Jahr, Lebensmitteltechnologie, Floristik...)

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

Das 4. Jahr war schon eine Bereicherung für all jene, die sich noch tiefgreifender mit diversen Thematiken der Produktion und Verarbeitung landwirtschaftlichen Produkten auseinandersetzen wollten. Mit dem 5. Schuljahr, also dem Abschluss der Matura, eröffnen sich sehr viele Wege in der Berufswelt aber auch fürs Weiterstudieren. Die Kombination aus praxisnahe Unterricht in den ersten vier Jahren, verbunden mit dem Abschluss in der 5. macht die Laimburg einzigartig als Schule und zeigt sich als extrem wertvoll für die Absolventen.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Was ich an der Laimburg gelernt und erlebt habe, werde ich nie vergessen.

Philipp Schweigkofler // Abschlussjahr 2020/2021 //
Fachrichtung Lebensmitteltechnik

Besuchte Fachrichtung:

Zuerst habe ich die Fachrichtung Obst- und Weinbau besucht, und als die neue Ausbildung zum Lebensmitteltechniker gestartet wurde habe ich die Fachrichtung Lebensmitteltechnik an der FS-Laimburg besucht und abgeschlossen.

Beruflicher Werdegang:

Nach der Diplomprüfung im Juni habe ich sogleich bei Dolomiti-fruits angefangen zu arbeiten.

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Derzeit arbeite ich in unterschiedlichsten Funktionen als Magaziner und Staplerfahrer, arbeite in der Abfüllung und in der Vorbereitung des Abfüllmaterials sowie in der Verpackung und Beladung.

Woran Erinnerst du dich rückblickend besonders gerne?

Besonders in Erinnerung habe ich die Gemeinschaft und das Zusammenarbeiten in den Praxisstunden mit Schulkameraden.



Seit 5 Jahren gibt es die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker an der FS Laimburg. Wie schätzt du die Fähigkeiten und Chancen der Absolventen dieser neuen Ausbildung ein?

Ich finde, die Chancen einen guten Job zu bekommen, sind sehr gut, vor allem bei uns in Südtirol, wo es viele Lebensmittelverarbeitungsbetriebe gibt und da es sehr wenig technisch gut ausgebildete Arbeiter für diesen Sektor gibt. Verlockend ist das hohe Einstiegsgehalt, welches einem laut Arbeitsvertrag zusteht. Durch unsere intensiven Praxiserfahrungen, haben die Absolventen einen leichteren Einstieg in den Beruf.

Die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker sieht ein 4-wöchiges und 8-wöchiges Praktikum im Lauf der Ausbildung vor, wo hast du deine Praktika absolviert und was war für dich das Tolle und Spannende dabei?

Mein 4-wöchiges Praktikum habe ich in der Firma Fructus in Vilpian absolviert. Erstaunt hat mich vor allem die Größe des Betriebes und wie viel dort Obst verarbeitet wird. In diesen 4 Wochen konnte ich in allen Bereichen des Unternehmens meine ersten Erfahrungen machen. Mein 8-wöchiges Praktikum absolvierte ich in der Speck-, Wurst-

und Käsefirma Viktor & Kofler in Lana. Sehr spannend fand ich, in einen anderen Arbeitssektor hineinzuschnuppern und dort verschiedene Arbeiten durchzuführen.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Für Schüler/innen die noch keine genaue Berufsvorstellung haben, kann ich diese Fachrichtung nur empfehlen, denn sie ist für viele Sektoren geeignet. Man kann in vielen verschiedenen Arbeitssektoren nach dem Abschluss tätig werden.

Peter Romen // Abschlussjahr 2011 //
Fachrichtung Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang

Bis 2011 habe ich die Ausbildung für Obst- und Weinbau an der Fachschule Laimburg besucht. Danach war es für mich wichtig, praktische Erfahrungen zu sammeln. Dazu hatte ich 8 Jahre lang auf dem Gut des Grafen Goëss Enzenberg in Siebeneich die Möglichkeit. In dieser Zeit wurde dort der Obstbau von der konventionellen auf eine biologisch-dynamische Anbauweise umgestellt. Zugleich hat mein Vater Alois zu Hause in Eppan Berg unseren Grund bewirtschaftet und nebenher Baggararbeiten und Schneeräumarbeiten als Dienstleistung angeboten. Nach meiner Zeit in Siebeneich habe ich ihm dabei 3 Jahre lang geholfen. Schnell zeigte sich, dass gerade die Arbeiten im Dienstleistungssektor immer mehr gefragt waren und als dann mein älterer Bruder Paul hauptsächlich in die Landwirtschaft einstieg, holten wir uns noch meinen jüngeren Bruder Florian ins Boot, der in der Zwischenzeit eine Ausbildung im Bereich Tiefbau gemacht hatte. So entstand das Familienunternehmen Romen Alois & Söhne GmbH in dem wir mittlerweile alle tätig sind.

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Meine jetzige Tätigkeit umfasst viele verschiedene Bereiche im Bereich der Dienstleistung:

- Baggararbeiten aller Art in der Landwirtschaft
- Einsatz von Spezialmaschinen und Arbeiten mit kleineren Anhängern in Anlagen, die große LKWs nicht befahren können
- Erstellen von bewehrter Erde bei Terrassierungen
- Bau von Zyklopenmauern
- Roden und Erstellen von Neuanlagen im OW-Bau
- Zerhackeln und Vermulchen von Rodegut
- Im Weinbau: bürsten und krümeln
- Entblättern im Obst- und Weinbau
- Im Obstbau: Bäume setzen und Böden entseuchen

Die Liste lässt sich noch fortsetzen und jedes Jahr kommen neue Arbeiten dazu, die sowohl im Obst-, als auch im Weinbau notwendig werden. Da muss man einfach am Ball bleiben. Natürlich braucht es dazu einen recht großen Fuhrpark und laufend neue Spezialmaschinen. Wir hatten das große Glück, dass in der Handwerkerzone in Eppan eine Halle frei geworden ist in die wir nun mit unserem Fuhrpark eingezogen sind.

So können wir nun noch mehr Aufträge auf größeren Flächen annehmen und arbeiten in Südtirol mittlerweile von Salurn bis Latsch. Damit sich jeder ein Bild von unserer Arbeit und dem Einsatz der neuen Maschinen machen kann, sind wir auch im Internet präsent und stellen immer wieder kleine Videoclips ins Netz.



Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Ich muss ehrlicherweise zugeben, dass ich nicht so der ganz große Schulgänger war aber an einige Dinge erinnere ich mich wirklich gerne zurück: Da gehört an erster Stelle das Calcettospielen mit den Kollegen dazu – das erwähnen wir immer wieder, wenn wir ehemalige Schulkollegen zusammen kommen. Und auch das hält bis heute: die Gemeinschaft mit vielen ehemaligen Kollegen, die auch durch unsere gemeinsame Zeit im Heim entstanden ist. Vom Schulischen her möchte ich den Praxis-Unterricht erwähnen – dort habe ich wirklich viel gelernt, was ich später brauchen konnte.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Ich rede oft mit verschiedenen Schulabgängern – sowohl der Fachschulen als auch der Oberschule. Ich denke, dass gerade die praxisbezogene Ausbildung mit viel praktischem Unterricht die Fachschule Laimburg auszeichnet.

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?

Zu meiner Zeit war noch die 3-jährige Ausbildung Standard – heutzutage liegt sie eher bei 5 Jahren und dem Abschluss mit Matura.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Aus meiner Erfahrung als Teilhaber an einem Familienunternehmen sehe ich einfach, wie wichtig eine praktische Ausbildung ist. Für mich steht die (Lebens-) Erfahrung im Bereich Landwirtschaft über der reinen Theorie. Natürlich braucht es eine theoretische Basis. Ich selbst bin ja auch noch nicht sehr alt, aber ich wundere mich oft über junge Schulabgänger, die meinen, schon alles zu wissen und zu können und manchmal sogar erfahrene Mitarbeiter belehren wollen. Wir brauchen gute Praktiker im Beruf, die bereit sind anzupacken, sich auch einmal die Hände schmutzig zu machen und die dazu lernen wollen.



Gruppe mit Ehrengästen

FEIERLICHKEITEN ZU 20 JAHREN KRÄUTERAUSBILDUNG + 1. JAHR ZERTIFIZIERUNG

Am 26.10.2021 war es soweit: mit einem Jahr coronabedingter Verzögerung konnte doch noch die Feier zu 20 Jahren Kräuterausbildung + erstem Jahr der Kräuterausbildung im Rahmen der Zertifizierung stattfinden.

Viele der ehemaligen Wegbegleiter aus Politik und Bildung waren der Einladung gefolgt und so konnten wir am Eingang des Felsenkellers den Abend mit einem gemeinsamen Foto beginnen.



Klaus Platter, davor Kräuterpapst Heinrich Abraham und der ehemalige Direktor der FS Laimburg Dr. Rainer Tschirner

Das nächste Highlight erwartete uns nach der Greenpass-Kontrolle im Felsenkeller: eine Führung durch den Felsenkeller in zwei Gruppen: neben einer Mitarbeiterin des VZ Laimburg führte auch der ehemalige Chef der Gutsverwaltung, Klaus Platter, der als Ehrengast geladen war.

der Kräuterausbildung von den Anfängen bis zur neuen zertifizierten Ausbildung Revue passieren ließ. Dabei wurden die ehemaligen Wegbegleiter aus Bildung, Gutsverwaltung und Politik aber auch die Unterstützer im Hintergrund und ständige Wegbegleiter geehrt. Die Spitzenweine der Laimburg wie z.B. „Musis“ und „Vernacius solemnus“ sorgten für eine vollmundige Unterbrechung und feierliche Abrundung.



Diplomvergabe mit Landesbäuerin Antonia Egger

Anschließend konnten die ersten Diplome vergeben werden.



Kräuterpapst Cav. Diplomherborist Heinrich Abraham mit dem Direktor der FS Laimburg Dr. Paul Mair



ehem. LR für Landwirtschaft/
Senator Berger



Raffael Peer SBJ

Der Direktor der FS Laimburg Dr. Paul Mair begrüßte alle Gäste im Keller, bevor Ute Schwarz-Kössler, auch FS Laimburg, die 20 Jahre

Bei einem kleinen Buffet und noch einem letzten Glas Wein konnte diese besondere Feier an diesem Abend ausklingen.



JOURNALISMUS TRIFFT SCHULE: SO FUNKTIONIERT DIE TEXTSORTE KOMMENTAR

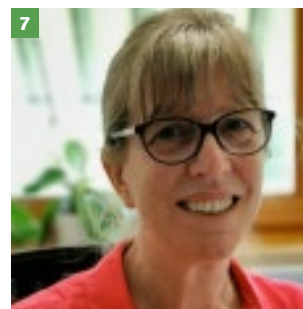
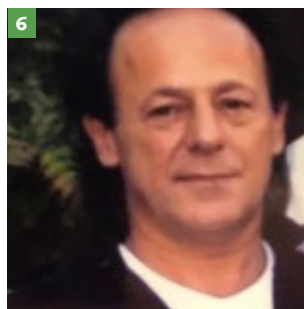
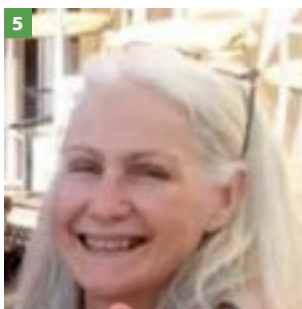
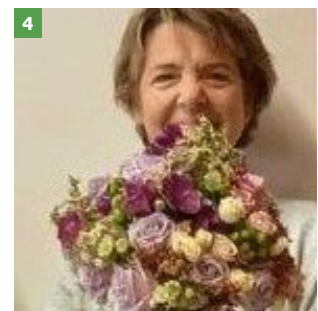
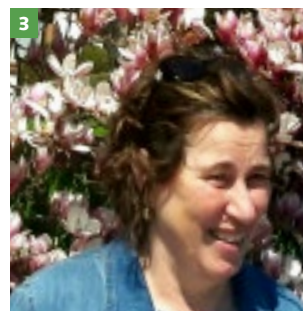
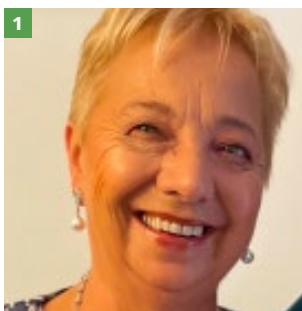
An der Fachschule Laimburg fand an zwei Tagen ein Workshop zum Thema „Kommentar“ statt.

Am Dienstag, 23.11.2021, fand die Fortsetzung des Workshops mit Rainer Christian, Journalist, Autor und Politikwissenschaftler, mit den 5. Klassen statt. Ganz nach dem Motto „Unterricht einmal anders“. Da der Kommentar eine meinungsbetonte Textsorte ist, stehen die Ansicht und die Meinung des jeweiligen Schreibers im Vordergrund. Die subjektive, persönliche Meinung zum Sachverhalt ist also die Kernaussage des Textes, verpackt in einen spritzigen und witzigen

Schreibstil. Die Schülerin und die Schüler folgten aufmerksam und interessiert den Ausführungen von Rainer Christian zum Thema und erhielten zahlreichen Insider-Tipps. Daraufhin übten die Jugendlichen an eigenen Texten, indem sie zu verschiedenen Themen ihre eigenen Kommentare verfassten und dazu fachkundiges Feedback erhielten. Sie hatten Spaß daran und erhielten viel Zuspruch und Lob.

5A und 5B

EIN HERZLICHES DANKE ALLEN MITARBEITERINNEN UND MITARBEITERN, DIE DEN WOHLVERDIENTEN RUHESTAND HOFFENTLICH GENIEßEN KÖNNEN



1. Rosamaria Haas
2. Heidrun Wollrab
3. Judith Fink
4. Lisa Pürgstaller
5. Marliese Zemmer
6. Michael Stuppner
7. Monika Quirini



ABSCHLUSSLEHRFAHRT 4LMT NACH OBERITALIEN

Nachdem in den letzten Jahren Lehrfahrten nur bedingt möglich waren, hat sich nun die Gelegenheit geboten vor Abschluss der Ausbildung nochmals eine zweitägige Lehrfahrt in den oberitalienischen Raum zu organisieren. Die Organisation wurde in Zusammenarbeit mit Schülern und Lehrpersonen gemacht um auch darin bestimmte Erfahrungen zu sammeln.

Besichtigt wurden die Grappadistillerie Marzadro in Nogaredo, wo wir vom Juniorchef persönlich durch die Anlagen geführt wurden und der uns einen sehr guten Einblick in ihre traditionelle Grappaherstellung gab. Danach ging es weiter in den Oleificio der "Fratelli Contri" nach Cazzano di Tramigna in der Nähe von Verona, wo wir die Herstellung von Olivenöl besichtigen konnten. Am frühen Abend besichtigten wir dann noch in Modena den Balsamicohersteller Leonardi, der aufgrund seiner hochwertigen Produkte auch Lieferant des englischen Königshauses ist. Im Laufe der Führung konnte immer wieder „schwarzes Gold“ verkostet werden, sogar

ein 100-jähriger Balsamicoessig wurde zur Degustation angeboten. Den folgenden Tag begannen wir in der Lambruscokellerei Giacobazzi, der seine Bekanntheit als F1 Sponsor von Gille Villneuve und Ayrton Senna erlangt hat. Besichtigt wurden das betriebseigene Museum, die Produktion und auch eine Sonderausstellung zum 40-jährigen Todesjahr von Gille Villneuve. Gegen Mittag besichtigten wir den Caseificio 4 Madonne in Modena, der zu den Herstellern von Parmiggiano Reggiano DOP zählt. Eine spannende Führung in einem Bereich, der den meisten unserer Schüler neu war.

Den Abschluss der Lehrfahrt bildete die Bierbrauerei Labeerinto, eine noch sehr junge Brauerei, die aber mit riesiger Passion laufend neue Technologien und neue Biere entwickelt.

Insgesamt sicherlich eine sehr gelungene Veranstaltung, mit vielen neuen technologischen Erkenntnissen und tollen Einblicken in die Vermarktungsstrategien, bei der auch das Gemeinschaftliche sicherlich nicht zu kurz gekommen ist.

NEUE WEITERBILDUNGSKURSE AN DER LAIMBURG

Seit 5 Jahren bildet die FS Laimburg Mittelschulabgänger zu Lebensmitteltechnikern aus. Seit 2 Jahren können wir unsere Praxisseinheiten in den neuen Praxiswerkstätten im Neubau benutzen, worüber wir sehr glücklich sind. Auch hat die FS Laimburg in den Ankauf moderner Geräte im Bereich der Essigherstellung und Bierherstellung investiert und so war es naheliegend, dass wir auch für private Personen Kurse in diesem Sektor angeboten haben.

Im heurigen ersten Jahr dieser Kurse im Lebensmittelbereich haben wir die Herstellung von Bier und die Essigherstellung in das

Kursprogramm aufgenommen. Das Interesse war erstaunlicher Weise vor allem bei der Essigherstellung groß und so konnten wir drei Halbtageskurse in diesem Bereich anbieten. Der Kurs zur Bierherstellung war auch bis auf den letzten Platz gefüllt und so konnten wir insgesamt den sehr interessierten Kursteilnehmern einen grundlegenden Einblick in die Herstellung dieser Produkte geben. Die Ziele der Kurse waren in den Grundinhalten immer gleich aufgebaut. Von der Verwendung einwandfreier Rohware und gezieltem Einsatz von Enzymen, über grundlegendes technisches und technologisches

Wissen, gepaart mit hygienischem Arbeiten zur Herstellung einwandfreier Endprodukte. Auch die Verkostung und eine eventuelle Fehleranalyse von bereits hergestellten Produkten kam bei diesen Kursen nicht zu kurz. Im kommenden Jahr werden wir diese Kurse auch weiterhin anbieten und das Spektrum noch erweitern. Die Herstellung von Sirupen und Konfitüren und auch das Pasteurisieren von Säften werden wir im kommenden Jahr bei genügendem Interesse in unser Kursprogramm mit aufnehmen. Vielen Dank allen, die sich zu diesen Kursen angemeldet haben.

AUSBILDUNG LEBENSMITTELTECHNIK

ABSCHLUSSPRODUKTE 2022



Kräuterlimonade

Ich habe mich bei meinem Abschlussprodukt für eine Kräuterlimonade entschieden. Die Idee kam mir bereits im Sommer und ich hielt an der Entscheidung fest. Als Basis meiner Kräuterlimonade verwendete ich einen eigenproduzierten Apfelsaft, welchen ich dann mit den Kräutern und dem frischgepressten Zitro-

nensaft vermengte. Beim Abfüllen karbonisierte ich das Produkt, um der Kräuterlimonade mehr Frische zu verleihen und den Trinkgenuss zu verbessern. Anschließend etikettierte ich das Produkt noch, so dass es verkaufsfähig wurde.

Andrea Mayr

Bier mit Asimina

Als Abschlussprodukt habe ich mich für ein Bier mit Asimina und Hanf entschieden. Ich habe mich für dieses Produkt entschieden, da ich den tropischen Geschmack durch ein regionales Produkt gewinnen kann. Der Hanf wurde verwendet, da er

in dem letzten Jahr sehr geboomt ist und in immer mehr Produkten zu finden ist. Dieses Bier wird dann am Ende des Jahres bei meiner Abschlussprüfung einem Publikum aufgeschenkt.

Greif Gabriel



Kombucha

Im Grunde ist es ein Kombucha, das mit Himbeeren, Minze und Ingwer raffiniert wurde. Das Kombucha ist ein versüßter Grüntee, welcher mit Essigsäurebakterien und Hefen fermentiert wurde, dadurch erhält es spezielle Aromen und gesundheitsfördernden Eigenschaften. Die anderen Zutaten geben dem Produkt weitere gesunde Eigenschaften, Aromen und Farbe. Es

hat eine Flaschengärung bekommen, wodurch es kohlenensäurehaltig ist. Es kann pasteurisiert werden, wodurch aber die Mikroorganismen absterben und es somit nicht mehr so gesund ist, aber dadurch haltbarer wird. Beide Verarbeitungsschritte können je nach Verwendung durchgeführt werden.

Oskar Peintner

Vitamin-Shots

Für mein Diplomprodukt habe ich mir etwas einfallen lassen, was wir in dieser Form noch nie in der Schule gemacht haben. Ich stellte einen Vitaminshot her, wobei ich ausschließlich regionale Produkte verwendete. Außerdem verwen-

dete ich ein Großteils vergessener Lebensmittel, Sanddorn, eine Frucht welche regelrecht eine Vitaminbombe ist, jedoch auch voll mit Antioxidantien und weiteren wertvollen Inhaltsstoffen.

Jakob Verdorfer



Schwarzes Zitroneneis auf Pflanzenbasis

Mein Name ist Thomas Resch, als Abschlussprojekt der 4. Klasse habe ich mich für ein veganes Eis mit einer speziellen Zutat entschieden. Schwarze Zitronen werden durch eine sehr lange

Gardauer bei 50-70°C in einem Warmhaltegerät, dadurch werden die Zitronen schwarz und bekommen einen sehr interessanten Geruch und Geschmack.

Thomas Resch



Alkoholfreies Bier

Ich, Hannah Vieider, habe für das heurige Abschlussprodukt ein alkoholfreies Bier hergestellt, welches ich mit einer speziellen Hefe verarbeitete, die nur sehr wenig Alkohol

produziert. Durch die herausfordernde Herstellung konnte ich mein Wissen über den Bereich Bier erweitern.

Hannah Vieider

Sekt

Ich, Anna Planer, habe mir für die heurige Diplomarbeit vorgenommen einen Sekt herzustellen. Diesen habe ich aus den eigenen Riesling-Trauben von zu Hause produziert, wobei ich mir bei jedem einzelnen

Schritt der Herstellung genaue Gedanken darüber machen musste. Da ich zuvor noch nie einen Sekt hergestellt habe, war es eine große Herausforderung für mich.

Anna Planer



Asiminabrand

Ich, Lena Platzer, habe für das heurige Diplomprodukt einen Asiminabrand und einen Obstbrand aus Asimina und Braeburn ausgearbeitet, welche ich bei meinem acht-wöchigen Praktikum in der

Brennerei Pircher herstellen durfte. Bei der Ausarbeitung meiner Produkte konnte ich mein Wissen zur Herstellung von Destillaten erweitern.

Lena Platzer



Quittensüßwein

Mein Produkt, der Quittensüßwein, ist ein Erzeugnis aus Quittensaft, Apfelsaft und Apfelkonzentrat. Da die Quitte eine eher herbere saure Frucht ist habe ich den Quittensaft mit ein wenig Apfelsaft abgerundet. Da die Quitte

von allein nicht genug Zucker besaß, habe ich mein Gemisch aus Quittensaft und Apfelsaft mit Apfelkonzentrat nachgesüßt, um auf die Süße eines Süßweines zu kommen.

Lukas Dissertori



Abschlussprodukt Apfelpunsch

Für mein Abschlussprodukt habe ich mich für einen Apfelpunsch entschieden. Die Basis meines Produktes besteht aus Äpfeln, die aus dem eigenen Anbau stammen und ein rotes Fruchtfleisch haben. Die Idee ist mir in der Weihnachtszeit gekommen. Ich habe 2 verschiedene Varianten gemacht. Die Variante mit Minze und Melisse soll ideal für den Sommer

sein und die Variante mit Ingwer und Mandarinen für die Weihnachtszeit. Inhaltsstoffe Minz-Melissepunsch: Zucker, Minze, Melisse, Apfelsaft, Orangen, Zitronen und selbst hergestellter Schnaps. Inhaltsstoffe Ingwer Mandarinenpunsch: Zucker, Apfelsaft, Mandarinen, Ingwer, Rum und Brandy

Felix Baumgärtner





MATURAREISE DER KLASSE 5B NACH VALENCIA

Fünf Tage Kultur, Strand und Spaß!

Am 10. Mai 2022 startete die Abschlussklasse, mit ihren Begleitpersonen Verena Pedrotti und Daniel Meraner, am Morgen Richtung Flughafen Treviso. Nach zwei Stunden Flug landeten die Schüler in Valencia.

Ein Highlight der Reise war die Ciudad de las Artes y Ciencias - die Stadt der Künste und Wissenschaften. Die Stadt ist ein Werk des Architekten Santiago Calatrava und besteht aus mehreren Gebäuden: Das Oceanogràfic, das größte Aquarium Europas faszinierte die Maturaklasse mit ihren sieben unterschiedliche Meeresräumen, in denen fast 45.000 Exemplare von 500 unterschiedlichen Arten, wie Delfine, Weißwale, Walrosse, Seelöwen, Robben, Pinguine oder Haie zu sehen sind. Im Naturwissenschaftliche Museum beteiligten sich die Schüler an diversen interaktiven Ausstellungen über Natur-

wissenschaften und Technologie. Architektonisch beeindruckend sind auch das Hemisfèric (3D-Kino), Palau de le Arts (Opernhaus), Àgora (Konferenzzentrum) und der Umbracle, ein frei zugänglicher 17.000 m² großer Garten. Abends öffnet dort der Club Mya seine Tore, der u.a. nach den gemeinsamen Abendessen mit Tapas, Paella bzw. anderen spanischen Spezialitäten besucht wurde.

Weiters auf dem Programm der Reise stand die Besichtigung der Ciudad Vella, der Altstadt Valencia, mit der Markthalle, Seidenbörse, Kathedrale und den Torres de Serranos.

Am Strand Malvarrosa vergnügten sich die Schüler beim Volleyballspielen, beim Schwimmen und Sonnenbaden.

Fünf Tage später kehrten die Schüler und ihre Begleitpersonen mit tollen Erinnerungen und Erlebnissen zurück.

NEUE PRAXISWERKSTÄTTEN IN BETRIEB

Als Landwirt ist es seit jeher wichtig, neben den berufsspezifischen Kenntnissen, auch bestimmte handwerkliche Fähigkeiten zu beherrschen. Von der einfachen Reperatur und Pflege von Maschinen bis hin zur Fertigung verschiedener Geräte kann mit ein bisschen handwerklichem Geschick viel selbstständig erledigt werden.

Aus diesem Grund werden auch mehrere Praxiseinheiten der Fachrichtung Obst- und Weinbau dem Erlernen dieser Fähigkeiten gewidmet und seit dem heurigen Schuljahr

stehen dafür mehrere, neu eingerichtete Werkstätten zur Verfügung.

In der Tischlerei werden Grundkenntnisse der Holzverarbeitung erlernt und verschiedene Werkstücke gefertigt. Die richtige Verwendung und Verarbeitung von Metall wird im Metallverarbeitungsraum und dem kürzlich in Betrieb genommenen Schweißraum durchgeführt. Weiters dient eine Werkstatt der Maschinenpflege zur Wartung und Reparatur verschiedener landwirtschaftlicher Geräte.

Zusätzlich zu diesen Räumlichkeiten wird im Pflanzenschutztechnikraum auch noch ein Prüfstand für Sprühgeräte errichtet, mit welchem die Schülerinnen und Schüler einen Sprühtest zur optimalen Einstellung des Sprühgerätes durchführen können.

Mit diesen neuen Werkstätten kann einerseits der Praxisunterricht noch abwechslungsreicher gestaltet werden und andererseits erlernen die Schülerinnen und Schüler die wichtigen, eingangs erwähnten handwerklichen Grundfähigkeiten.





MATURAREISE DER 5A NACH BARCELONA

Vom 10.- 14.- Mai fand die Maturareise der Klasse 5A nach Barcelona statt. Begleitet wurde die Klasse von den Lehrpersonen Martin Unterfrauner und Lukas Romen.

Voll motiviert fuhr die Gruppe zum Flughafen nach Bologna, wo am späten Nachmittag der Flug nach Barcelona startete. Dort angekommen ging es direkt ins Hotel, wo der Abend gemütlich ausklang.

Am Mittwoch stand zunächst die Besichtigung des Montjuic auf dem Programm, einem Aussichtshügel am Rande der Stadt. Dort ergab sich ein toller Ausblick auf den Hafen der Stadt, die Sicht auf die Innenstadt war leider von Bäumen verdeckt. Anschließend ging es auf eine Stadtrundfahrt mit einem offenen Touristenbus, bei welcher die wichtigsten Sehenswürdigkeiten abgefahren wurden. Am Donnerstag verließ die Klasse die Stadt und fuhr ins Cavagebiet. In diesem Weinbaugebiet in der Nähe von Barcelona wird hauptsächlich Schaumwein nach der klassischen Methode hergestellt und bei der Besichtigung zweier Kellereien konnten die SchülerInnen einen Einblick in dessen Herstellung erhalten. Am Abend wurde noch die Font Magica besucht, ein großer beleuch-

teter Springbrunnen im Zentrum der Stadt.

Am nächsten Tag folgte dann die Besichtigung der bekanntesten Sehenswürdigkeit Barcelonas, der Sagrada Familia mit ihrer aufwendig gestalteten Fassade und der immer noch anhaltenden Baustelle. Am Nachmittag ging es dann zur wohlverdienten Entspannung an den Strand, wo sich die SchülerInnen aber auch die Lehrpersonen vom intensiven Programm und den etwas längeren Nächten erholen konnten. Auch eine Abkühlung im recht frischen Meerwasser durfte selbstverständlich nicht fehlen.

Am letzten Tag wurde noch das Aquarium im Hafenviertel besucht, wo viele verschiedene Fischarten beobachtet werden konnten. Anschließend ging es schon wieder zum Flughafen und zurück nach Bologna.

Die Gruppe verbrachte in Barcelona vier tolle und abwechslungsreiche Tage und konnte diese lebendige und vielseitige Stadt kennenlernen. Sehr gesellig waren die gemeinsamen Restaurantbesuche und auch das Nachtleben kam nicht zu kurz. So konnte die Gruppe voller neuer Erlebnisse und Eindrücke nach Hause zurückkehren und wird sich noch lange an diese Reise erinnern.



FREMDPRAXIS DER 3. KLASSEN OBST- UND WEINBAU

Vom 23. – 27. Mai fand, nach zweijähriger, pandemiebedingter Pause, wieder das Fremdpraktikum für die SchülerInnen der 3. Klassen Obst- und Weinbau statt. Dabei ar-

beiteten die Lernenden eine Woche in einem landwirtschaftlichen Betrieb und konnten dabei die diversen Arbeiten im Obst- und Weingarten durchführen, welche in diesem

Zeitpunkt anfallen. Der Einblick in einen fremden Betrieb ist für die SchülerInnen sehr interessant und es konnten viele neue Erfahrungen und Eindrücke gesammelt werden.



LEHRFAHRT NACH VEITSHÖCHHEIM AN DIE LANDESANSTALT FÜR WEINBAU UND GARTENBAU

Vom 25. – 29. April fuhr die Klasse 4A Obst- und Weinbau an die Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) nach Veitshöchheim in Franken (Bayern). Hauptthema dieser Lehrfahrt war dabei der Weinbau und die Kellerwirtschaft, aber auch der Obstbau durfte nicht fehlen. Begleitet wurden die SchülerInnen von den Lehrpersonen Sivo Marco und Lukas Roman.

Nach einer anstrengenden, 8-stündigen Anreise gab es am ersten Tag der Lehrfahrt noch einen Rundgang durch die Landesanstalt, bei welcher sowohl die Gebäude aus dem Gartenbau als auch der Kellerwirtschaft und die Labore gezeigt wurden.

Am Dienstag standen verschiedene Führungen an der Landesanstalt auf dem Programm. Dabei wurde die Brennerei sowie die Kellerei besichtigt, in welcher zahlreiche Versuchsweine ausgebaut werden und die SchülerInnen auch mehrere Weine verkosten konnten. Besonders spannend war die Sensorikeinheit, bei welcher auf die Grundlagen der Sensorik eingegangen und anhand verschiedener kleiner Verkostungsreihen Weine bewertet wurden.

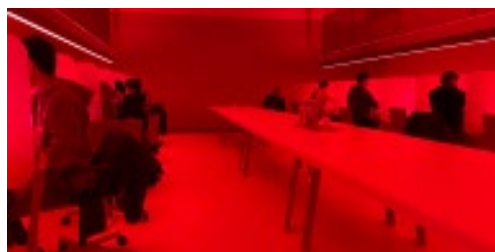
Am darauffolgenden Tag wurden mehrere Betriebe in der Umgebung von Veitshöchheim besucht. In der Büttnerie Assmann, eine von zwei verbliebenen Fassbindern in Franken, konnten die SchülerInnen die Produktion von großen und kleinen Holzfässern besichtigen. Weiter ging es nach Würzburg, wo die Gruppe durch die Kellerei des Weinguts Juliusspitals geführt wurde. Abschließend gab es noch eine Führung durch die GWF, mit 1250 Hektar Rebfläche, die größte Winzergenossenschaft in Franken. Hier konnten die Lernenden die Weinproduktion in großem Maßstab kennenlernen. Am Donnerstag ging es zunächst zum Weingut Rainer Sauer.

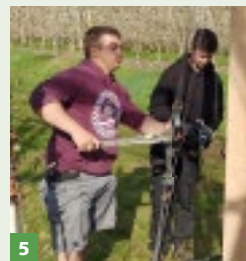
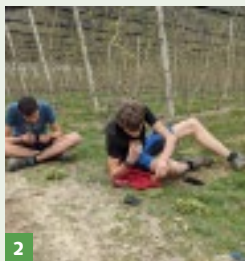
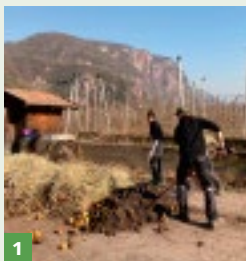
Dieses Weingut liegt im kleinen Weindorf Escherndorf und ist für seine qualitativ hochwertigen Weißweine, hauptsächlich Silvaner, bekannt. Nach einem Rundgang durch die steilen Weingärten entlang des Mains und einer tollen Aussicht auf die umliegenden Weinanlagen ließ die Gruppe den Weinbau hinter sich und stattete dem Obsthof Böhm einen Besuch ab. In diesem Betrieb werden neben Äpfeln als Hauptkultur auch Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren oder Mirabellen angebaut und entweder als Frischfrucht oder als Destillat oder Saft ausschließlich selbst vermarktet.

Auf einer Lehrfahrt darf natürlich auch die Kultur nicht zu kurz kommen und so wurden am Nachmittag in Würzburg Sehenswürdigkeiten wie die herzogliche Residenz, der Dom und mehrere andere Kirchen oder die alte Mainbrücke besichtigt. Anschließend wurde der Tag beim gemeinsamen Abendessen in einem typischen, fränkischen Wirtshaus abgeschlossen.

Am Freitag stand noch die Besichtigung des Versuchsbetrieb Obstbau Stuteln an, auf welchem die LWG verschiedenen Obstkulturen versuchsweise anbaut, aber auch in einer Baumschule verschiedene Zier- und Waldbäume untersucht.

Anschließend ging es auf die Heimreise. Die SchülerInnen waren froh, nach zweijähriger Coronapause ihre erste Lehrfahrt unternommen zu haben und konnten auf dieser Lehrfahrt viele interessante und lehrreiche Eindrücke sammeln. Durch die Gastfreundschaft der LWG sowie der besichtigten Betriebe konnten die Lernenden tolle Einblicke in die fränkische Landwirtschaft, speziell den Weinbau, erhalten und viel über die lokalen Weine erfahren.





IMPRESSIONEN DER PRAXISWOCHE DER FACHRICHTUNG OBST- UND WEINBAU

Zweimal jährlich finden für die Schülerinnen und Schüler der 1. bis 3. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau die Praxiswochen statt. Während dieser Praxiswochen widmen sich die Lernenden eine Woche lang ganztätig dem Praxisunterricht. Hier einige Impressionen von den verschiedenen Einheiten.

1 Kompostmiete anlegen: Beim Schaufeln... Die SchülerInnen legen eine Kompostmiete an aus verschiedenem organischen Materialien. Der Kompost wird im Herbst dann in den Feldern ausgebracht.

2 Flurbegehung: beim Beobachten.... Die Vegetationsstadien und Entwicklung genau

im Auge zu halten ist Thema bei den Flurbegehungen.

3 Klopfpfrobe: beim Klopfen... Bei der Klopfpfrobe werden mit Hilfe eines engen Netzes die Insekten auf den Apfelbäumen abgeklopft und anschließend genau unter die Lupe genommen und bestimmt.

4 Besichtigung Kellerei: beim Besichtigen... Für die SchülerInnen der 2. Klasse stand auch eine Besichtigung der Kellerei Kurtatsch und der Kellerei Kettmeir auf dem Programm.

5 Beim Spannen... Die Instandhaltung der Hagelnetze ist wichtig, um die Äpfel stets vor Hagelschlag schützen zu können.

3000KM IN 3 TAGEN: VON TURIN ÜBER DIE SCHWEIZ BIS NACH DORTMUND

Eine kleine Europareise durften wir im vergangenen September machen um unsere Schüler der 3. Klasse Fachbereich Lebensmitteltechnik zu besuchen.

4 Wochen Praktikum, vom 06.09.2021 bis zum 02.10.2021, dies ist die Vorgabe, die die FS Laimburg an ihre Schüler gestellt hat. Und da Heimweh bei diesen Schülern wahrscheinlich kein Thema ist, haben sie sich für ihr erstes langes Praktikum Betriebe in ganz Europa gesucht und dort ihre ersten Arbeitserfahrungen gemacht. Schokoladeherstellung in der Hochburg der Haselnussproduktion Italiens im Piemont war das Ziel zweier Schüler die sich, neben vollkommen neuen Themen auch der Herausforderung der Sprache stellen mussten, aber mit großer Bravour gemeistert haben. Schweizer Käse klingt schon hervorragend, schmeckt ebenso, war das Betätigungsfeld eines weiteren Schülers, der sich in der Nähe von Zürich einen Praktikumsbetrieb suchte. In Hagen Dahl, in der Nähe von Dortmund war ein weiterer Schüler untergebracht, der sich der Faszination des Bierbrauens widmete und in einem uns bereits bekannten Betrieb seine ersten Arbeitserfahrungen

machte. „Unsereiner trinkt Maxlrainer“, so der bekannte Slogan der Bierbrauerei in der Nähe von Rosenheim, wo sich zwei unserer Mädchen jeweils 2 Wochen mit Produktion aber bewähren mussten und dann noch zwei Wochen im analytischen Labor der Brauerei arbeiten durften.

Einige unserer Schüler blieben natürlich auch in Südtirol für ihr Praktikum, suchten sich dort aber auch Praktikumsbetriebe, die in ihrem Segment weltbekannt und meist auch führend sind. IPRONA in Lana, Fructus Meran in Vipitan, Weissenhof in Vipitan und VOG-Products in Leifers waren die Unternehmen, bei denen sich unsere Schüler beworben haben.

Den Praktikumsberichten nach zu urteilen, haben alle Schüler neues Wissen dazugewonnen, einen ersten Eindruck von der Arbeitswelt bekommen, sich aber vor allem auch persönlich sehr stark weiterentwickelt.

Lassen wir uns überraschen, wo die Schüler im kommenden Jahr ihre 8-wöchigen Praktika machen werden, wir werden sie auf jeden Fall besuchen.





BESICHTIGUNG DER VOG PRODUCTS

Am 12.04 besichtigte die Klasse 4A Obst- und Weinbau die VOG Products in Leifers. In diesem Obstverarbeitungsbetrieb wird sämtliches Industrieobst aus dem Südtiroler Apfelanbau zu verschiedensten Produkten weiterverarbeitet.

Die Besichtigung begann mit einer kurzen Einführung in den Betrieb, bei welcher die Geschichte, die Organisation und die verschiedenen Produkte der VOG Products vorgestellt und auch mehrere Erzeugnisse des Betriebes verkostet wurden.

Anschließend wurden die Schülerin und die Schüler durch das 8 Hektar große Betriebsgelände geführt und konnten die verschiedenen Verarbeitungslinien besichtigen. Dabei ging es von der Annahme des Rohobstes in großen Wannen, über die Fruchtpurre- und

Fruchtsaftlinie, weiter in den Pressraum mit über einem Dutzend Pressen bis hin zu den Pasteurisationsanlagen und schlussendlich zu den Lagertanks für Fruchtsaft und Fruchtsaftkonzentrat. Letztere, mit einem Füllvolumen von bis zu 1 Million Liter, waren für die Lernenden besonders beeindruckend. Als letzte Verarbeitungslinie wurde die Produktion von Apfelschnitten angeschaut, bei welcher die Äpfel automatisch zuerst geschält und anschließend in mundgerechte Stücke geschnitten werden.

Insgesamt konnten die Schülerin und die Schüler durch die Führung einen sehr interessanten und lehrreichen Einblick in die industrielle Obstverarbeitung erhalten und die Organisation und verschiedenen Verarbeitungsabläufe in einem Großbetrieb kennenlernen.

17

Aus der Laimburg



INNOVATIVE LANDWIRTSCHAFT: BESICHTIGUNG DER PRO FARMS – SÜDTIROLER MICROGREENS

Am 15. März besichtigte die Klasse 4A Obst- und Weinbau die Pro Farms in St. Pauls. In diesem Start-up Unternehmen züchten Ulrich Kager und Patrick Sanin in einer selbst entwickelten Vertical-Farm verschiedene Microgreens. Microgreens sind Junggemüse, welches nach 1-2 Wochen geerntet wird und die zarten Sprossen eignen sich durch ihren intensiven Geschmack ausgezeichnet zum Garnieren verschiedener Gerichte, aber auch als richtige Zutat verschiedenster Gerichte und enthalten zudem viele gesunde Nährstoffe.

Zu Beginn der Führung erzählten Ulrich und Patrick den SchülerInnen die Anfänge ihres Unternehmens von der ersten Idee bis hin

zur Umsetzung ihrer ersten Vertical Farm vor gut einem Jahr, wofür viel Einsatz, Forschung und Erfindergeist notwendig waren. Anschließend wurden die verschiedenen Zellen gezeigt, in welchen die Microgreens von der Ansaat auf Hanf- bzw. Schafswollsubstrat bis hin zur Ernte wachsen. Durch eine automatische Temperatur-, Licht-, - und Luftfeuchtigkeitssteuerung sowie Bewässerung herrschen stets optimale Wachstumsbedingungen und es kann vollständig auf jegliche Düngung und Pflanzenschutzmaßnahmen verzichtet werden. Durch diesen kontrollierten Anbau können die Microgreens ganzjährig produziert werden.

Zum Abschluss der Führung könnten die SchülerInnen noch die verschiedenen Microgreens kosten. Vom milden Erbsenmicrogreen, über den saftigen Boretsch bis hin zur scharfen Kapuzinerkresse war für jedermann etwas dabei und die SchülerInnen zeigten sich begeistert, aber auch überrascht von den geschmacksintensiven Sprossen.

Insgesamt war die Besichtigung sehr interessant und die SchülerInnen konnten eine neue, innovative Art der Landwirtschaft kennenlernen, welche die beiden Jungunternehmer Ulrich und Patrick durch Zielstrebigkeit und Innovationsgeist erstmals in Südtirol betreiben.



EINBLICK IN DEN SPARGEL- UND RHABARBERANBAU: DER HEINRICHHOF IN TERLAN

Am 21. April besuchte die Klasse 4A Obst- und Weinbau den Heinrichhof in Terlan. Auf diesem landwirtschaftlichen Betrieb werden neben Äpfeln auch Spargeln und Rhabarber angebaut und im eigenen Hofladen verkauft.

Kurt Hafner, der Besitzer des Heinrichhof, hat den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau vor wenigen Jahren übernommen und von Anfang an war klar, dass sie ihre Produkte selbst vermarkten wollen. Mit der Errichtung der Hofstelle und des Hofladens wurde dieser Traum dann realisiert, wobei hohe Qualität und Frische der Produkte an erster Stelle stehen.

Die Hofführung begann auf dem etwas über 1 ha großen Spargelfeld, auf welchem die Spargelernte zu diesem Zeitpunkt auf Hochtouren läuft. So werden, je nach Witterung, über mehrere Wochen täglich 80-300 kg Spargeln geerntet. Nachdem die Spargeln gestochen werden, werden sie sofort zur Hofstelle gebracht, wo sie gewaschen, sortiert und anschließend bis zum Verkauf gelagert werden. Nach der arbeitsintensiven Spargelernte müssen die mehrjährigen Spargelpflanzen auch über den Sommer gepflegt und vor Krankheiten geschützt werden, damit sie im darauffolgenden Frühjahr wieder einen guten Ertrag hervorbringen.

Nachdem der Spargelanbau besichtigt wurde, ging es weiter zum Rhabarberfeld. Der Rhabarber eignet sich sehr gut als Folgekultur für Spargeln und so entschied sich Kurt diese Pflanze anzubauen. Die recht sauren Stängel dieser Pflanze können entweder zur Saft-

gewinnung, als Kompott oder als Kochzutat verwendet werden und werden in der gehobenen Gastronomie stets beliebter. Ein besonderer Hingucker war der sogenannte „Nacht Rhabarber“, welcher unter einer lichtundurchlässigen Folie wächst und dadurch eine gelbe- hellrötliche Farbe erhält.

Zum Schluss ging es noch zur Hofstelle, wo die Reinigung, händische Sortierung und Lagerung der Spargeln erklärt wurden.

Die Besichtigung der Heinrichhofes war sehr interessant und die SchülerInnen konnten einen guten und praxisnahen Einblick in den Spargel- und Rhabarberanbau erhalten. Abschließend gab Kurt Hafner den Lernenden noch mit auf dem Weg, sie sollten eigene Ideen und Vorstellungen in der Landwirtschaft versuchen umzusetzen und mit viel Fleiß und Einsatz, und selbstverständlich mit den nötigen finanziellen Mitteln, können diese dann auch realisiert werden.



LANDESWETTBEWERB POLITISCHE BILDUNG

Lukas Tapfer von der 2B ist beim Landeswettbewerb Politische Bildung am 17. Februar 2022 Landesmeister geworden. Beim Landeswettbewerb Politische Bildung werden Fragen aus den Themenbereichen Geschichte und Politik Südtirols, Italiens, der EU und dem aktu-

ellen Weltgeschehen gestellt. Nach der schulinternen Qualifikation sind die drei bestplatzierten Laimburger Schüler zum Landeswettbewerb nach Bozen gefahren, um sich mit den Besten der jeweiligen Kategorie zu messen. Lukas hat in seiner Kategorie den 1. Platz erreicht.





HOF GANDBERG IN EPPAN

Einige Eindrücke anlässlich
der Betriebsbesichtigung der
4. Klasse Obst- und Weinbau
im Rahmen des „Umstellerkurses
Ökologischer Obst- und Weinbau“
im März 2022



SCUOLA PROFESSIONALE LAIMBURG: LA PRIMA SCUOLA DEL CONSUMATORE RESPONSABILE IN ITALIA

Formare cittadini/e preparati/e e responsabili è
da sempre una nostra priorità!

È ormai già il terzo anno che presso la Scuola professionale Laimburg di Vadena (BZ) viene realizzato un progetto che ha l'obiettivo di preparare tutti gli studenti a muoversi, autonomamente e con successo, nel sempre più complicato mondo della vita professionale e della quotidianità. Si tratta della scuola del consumatore responsabile nella quale sono coinvolti non solo gli studenti della Laimburg, ma anche il personale docente e non docente e, in futuro, persino i genitori degli scolari stessi.

In collaborazione con il Centro tutela consumatori e utenti dell'Alto Adige e del Centro europeo dei consumatori con sede a Roma e a Bolzano gli studenti della Laimburg hanno avuto e avranno la possibilità di seguire, nell'ambito del loro percorso scolastico, un corso di formazione tenuto da esperti/e delle due associazioni sopra citate, con approfondimenti sulle tematiche trattate da parte dei docenti della Laimburg.

Per poter realizzare al meglio questo progetto è stato creato, all'interno della Scuola Laimburg, un gruppo di lavoro di insegnanti volontari coordinato dal prof. Luca Malopri, al quale hanno aderito le insegnanti di tedesco Brigitte Giovanazzi, Michaela Giovanazzi e Marlise Zemmer, gli insegnanti d'italiano Luca Malopri e Martine Parise, le insegnanti di matematica e fisica Karin Amplatz e Petra Medici, l'insegnante di informatica Verena Ballweber, l'insegnante di economia aziendale e management Verena Pedrotti, l'insegnante di pratica, giardinaggio e protezione delle piante Andrea Schulz e l'insegnante di educazione fisica Daniel Meraner. Si è cercato, in questo modo, di coinvolgere nel progetto molte materie al fine di renderlo interdisciplinare e parte integrante del programma scolastico. A tal proposito va sottolineata anche l'importanza data all'apprendimento linguistico; molte attività sono, infatti, state svolte sia

in tedesco, la lingua principale, che in italiano e, nelle classi superiori, anche per una minima parte in inglese.

Gli studenti, insieme con gli esperti e alcuni dei loro insegnanti, hanno affrontato e affronteranno le seguenti tematiche: le prime classi hanno lavorato sull'importanza della salute e sull'alimentazione sana, corretta e sostenibile e hanno imparato a fare la spesa in modo responsabile (con la relatrice Silke Raffener); le seconde e terze classi hanno affrontato le tematiche social-media e sostenibilità (relatore Francesco Imbesi) e hanno ulteriormente approfondito il tema dell'alimentazione sana e corretta (relatrice Silke Raffener), con le quarte classi si sono affrontati gli argomenti finanze e assicurazioni e i rapporti con le banche e le agenzie (relatrice Stefanie Unterweger e Florian Oberhuber), infine, le quinte classi hanno lavorato sul tema dei diritti dei consumatori a livello europeo, in particolare sulle problematiche riguardanti i viaggi all'estero (relatrice Monika Nardo).

Tutte le attività sono state svolte durante il normale orario scolastico e si è cercato di coinvolgere il più possibile gli studenti con lavori di gruppo, video, ma soprattutto attività ed esempi pratici. Inoltre, si sono create delle "classi aperte" per permettere ai ragazzi di lavorare insieme anche con i loro compagni di altre classi. Purtroppo, quest'anno a causa delle misure anti Covid non è stato possibile organizzare escursioni al di fuori della scuola: in supermercati, banche, al centro sperimentale, ecc. e work shop creativi su tematiche specifiche, per esempio come ridurre la plastica, attività che invece si sono svolte con grande successo negli anni precedenti. Alla fine di ogni attività sono stati richiesti ai partecipanti un feed back dal quale è emerso un alto gradimento e una partecipazione attiva e costruttiva da parte di tutti, motivo per cui si pensa di poter continuare con questo progetto anche nei prossimi anni.



V.l.n.r. Gregor Kuntner, Markus Prieth, Damian Wierer, Mirjam Thaler, Daniel Santer, Simon Bacher, Aaron Victor Knoll Ainhauser, Andreas Innerhofer, Florian Holzner, Daniel Puntaier.

DIE HEIMCOACHES

Ähnlich dem Modell der Schülerchoaches haben sich die beiden Sozialpädagogen Daniel und Gregor gleich im September dieses Schuljahres daran gemacht, ein solches Gremium auch für das Schülerheim ins Leben zu rufen. Nach einer spontanen Umfrage unter den Jugendlichen bestand sofort reges Interesse. Mehrere Heimschüler*innen haben sich zur Verfügung gestellt, mit einem Teil des Erzieherteams näher zusammenzuarbeiten. Im ersten Stock, also bei den jüngsten Schülern, mussten die Heimcoaches inklusiv dem Vize über eine Wahl ermittelt werden, so ausgeprägt war der Wunsch zum Mitgestalten. Schlussendlich entstand ein Beirat von insgesamt 12 Schüler*innen, wonach 2 Heimschülervertreter*innen, eben Heimcoaches, jeweils einem Wohnbereich vorstehen bzw. ihn interessengemäß vertreten.

Anliegen dieses Komitees war es weiters, miteinander das Heimleben zu reflektieren und im Verbund mit dem Erzieherteam gangbare und fortschrittsweisende Ideen zu verwirklichen. Gar einiges hat sich schon bewegt. Hier angeführt ist ein Teil der Ergebnisse der Arbeitsgruppe:

Die Studierzeiten wurden neu geregelt und altersentsprechend angepasst

- Ein eigenes Schüler- Filmteam bemüht sich periodisch, das Heimkino zu beleben.
- Die Kriterien für die Nachtruhe wurden erneuert sowie deren Sinnhaftigkeit erläutert.
- Der Marende- Raum darf nach konzeptioneller Absprache über Kunstprojekte mitgestaltet werden.

- Der Heimausgang wurde für bestimmte Schulstufen wieder eingeführt
- Dem Wunsch, verschiedene Freizeitaktivitäten zu veranstalten/anzubieten wurde nachgekommen.

Es gibt natürlich noch eine Reihe ungelöster Aufgabenstellungen oder anders ausgedrückt solche, die noch in Bearbeitung sind. Wir bedanken uns bis dahin bei allen engagierten Schüler*innen für die konstante Mitarbeit, den Ideenreichtum und die vielen konstruktiven Beiträge, welche die zwischenmenschlichen Beziehungen, sowie generell die Atmosphäre im Heim positiv angereichert haben.

Gregor Kuntner
Daniel Puntaier

Das Heimchoach- Team 2021 -22

Stock/Hausbereich	Heimcoach	Vize- Heimcoach
1.	Damian Wierer	Daniel Santer
2.	Andreas Innerhofer	Aaron Victor Knoll Ainhauser
3.	Elisabeth Schöpf	Markus Prieth
Mädchentrakt B	Maria Pichler	Miriam Thaler
C- Trakt	Bacher Sebastian	Bacher Simon
Mädchentrakt	Sandra Fill	-
Wohnung	Florian Holzner	-

TEILNAHME AM ALLJÄHRLICHEN FUSS- U. VOLLEYBALLTURNIER IM VINZENTINUM BEI BRIKEN AM 18. MAI 2022



Organisiert wurde das Event in Zusammenarbeit mit der a*sh (Arbeitsgemeinschaft Südtiroler Heime).

Das Laimburger Fußballteam hat es in der Vorrunde (Gruppenphase) bis auf den dritten Platz geschafft.

Das Volleyballteam hatte mehr Glück und bewies vor allem Spielstärke. Es holte sich bereits zum zweiten Mal den Wanderpokal als Sieger an die Laimburg.

Wir gratulieren herzlichst zu den sportlichen Erfolgen!

Für die Erzieher
Gregor Kuntner / Daniel Puntaier



INITIATIVE HEIM: TISCHTENNISTURNIER

Am 01.12. 2021 haben wir die SuS im Heim zu einem Tischtennisturnier geladen. 22 Jugendliche, darunter 1 Mädchen haben sich aktiv an diesem Sportwettkampf beteiligt. Geübt wurde fleißig über mehrere Tage, sowohl im Turnunterricht, als auch in der Freizeit.

Es standen rund um die Uhr 4 Tischtennistische in der Turnhalle zur Verfügung. In 1,5 Stunden Turnierspielzeit haben sich

folgende 6 Teilnehmer auf den vordersten Rängen platziert:

- Platz 1 – Norman Augscheller
- Platz 2 – Leonhard Ladurner
- Platz 3 – Moritz Weiss
- Platz 5 – Jonas Platzgummer
- Platz 6 – Remo Delladio

Gregor Kuntner & Daniel Puntaier



INITIATIVE HEIM: KEKSE BACKEN:

Die Aktion Kekse- Backen ist konkret über eine Schüler-Anfrage im Heim-Rat entstanden. Das vorweihnachtliche Ritual konnte mit Unterstützung durch die Heimküche kurz vor den Weihnachtfeiertagen realisiert werden. Nachdem der Teig bekanntlich über eine Stunde ruhen muss, haben sich zwei Schüler, nämlich Felix Obexer und Stefan Mair bereit erklärt, mit den von der Küche bereitgestellten Zutaten gleich ans Werk zu gehen. Die kleine aber feinen Lehrer- Kaffeeküche wurde anschließend in eine Weihnachtsbäckerei verwandelt. In entspannter Runde wurde eifrig geknetet, geformt und gebacken. Der süß aufsteigende Duft der Kekse hat die TeilnehmerInnen alle beglückt und auf das bevorstehende Weihnachtsfest eingestimmt.

Gregor Kuntner





Klasse 4C mit ihren Gästen aus Belgien beim Projekt im Garten- und Landschaftsbau.

BESUCH AUS BELGIEN

Über ein Erasmus+Programm haben 10 belgische Gartenbauschüler am 23.03.22 die Fachschule Laimburg besucht und sich über unser Ausbildungssystem informiert. Nach einer Führung durch die Schule und den Schulgarten hatten die Gäste die Möglichkeit zusammen mit den Schülern der Klasse 4C/D an ihren Projektarbeiten mitzuwirken. Im Bereich Garten- und Landschaftsbau waren die Schüler auf der Baustelle vor der Schule. Unsere Schüler der 4C haben sich in ihrer Projektarbeit die Umgestaltung des Teichs vorgenommen. Es wurden die Rasenkanten aus Metall verlegt und zusammengeschweißt.

Beim Projekt Innenraumbegrünung, bei dem die Schüler der 4D den Raum um die „grüne Couch“ in eine „grüne Lounge“ umgestalten, waren die Gäste beim Pflanzen der Zimmerpflanzen und Ausprobieren der Wandfarben beteiligt.

Eine besondere Herausforderung an diesem Tag war das Thema Kommunikation. Die Muttersprache unserer Gastschüler ist Französisch und die Verständigung gestaltete sich demnach nicht ganz einfach. Unser Italienischlehrer Luca Malopri, der neben Italienisch, Deutsch, Russisch auch ausgezeichnet Französisch spricht, war uns als Dolmetscher eine große Unterstützung und er sprang ein, wenn die Englischkenntnisse nicht mehr weiterhalfen. Abgerundet wurde die Zusammenarbeit mit einer Führung durch den Felsenkeller und mit einer gemeinsamen Weinverkostung.

ANDREA SCHULZ

Schüler aus Belgien beteiligen sich beim Projekt Innenraumbegrünung der Klasse 4D



Der neue internationale Vorstand der Arbeitsgemeinschaft der Europäischen Gartenbaulehrern (www.hortiteach.eu). Von links nach rechts: Thomas Völkening, Luxemburg (Kassenwart), Esther Kirschfink, Belgien (Erasmus+Projekte), Andrea Schulz (Präsidentin), Kornelia Benaszewicz, Polen (Vizepräsidentin) Matthias Alferink, Deutschland (Beisitzer)

ANDREA SCHULZ IST DIE NEUE PRÄSIDENTIN DES VEREINS EU-HORTICULTURE - TEACHERS

Mit dem Ziel, die Ausbildung der Gärtnerinnen und Gärtner in der Europäischen Gemeinschaft enger zusammenwachsen zu lassen, wurde 2017 die Vereinigung EU-Horticulture-Teacher.asbl, mit Sitz in Luxemburg, offiziell gegründet. Die Gemeinschaft der Europäischen Gartenbaulehrer kann aber auf eine längere Tradition zurückblicken, denn bereits 1965 fand das erste Treffen noch im Zeichen der deutsch-französischen Freundschaft statt. Nach und nach entwickelte sich eine Arbeitsgemeinschaft, bei der sich Gartenbaulehrer aus ganz Europa treffen und austauschen. Ein wichtiges Event ist sicher die Organisation des Europäischen Berufswettbewerbs für junge Gärtnerinnen und Gärtner, der alle zwei Jahre in einem anderen Europäischen Land ausgetragen wird. Ein Treffen, um diesen Wettbewerb zu planen und Erasmus+Projekte abzustimmen, findet jedes Jahr an einer Gartenbauschule

in Europa statt. Das Konzept ist dabei denkbar einfach. Die Lehrerkollegen des gastgebenden Landes organisieren die Fachtagung und können so auf ihre Kontakte vor Ort zurückgreifen und einen Einblick in interessante Gartenbaubetriebe, aber auch kulturelle Begebenheiten vor Ort gewährleisten. Dieses Jahr fand das Treffen der Europäischen Gartenbaulehrer in Erfurt, an der traditionsreichen Ernst Benary Schule statt. Bei der Generalversammlung am 27.04.22, legte der amtierende Präsident aus der Schweiz, Peter Stadelmann sein Amt nieder, um den wohlverdienten Ruhestand zu genießen. Bei den anstehenden Vorstandswahlen wurde Andrea Schulz, Gartenbaulehrerin der Fachschule Laimburg, einstimmig zur neuen Präsidentin gewählt. Die Fachschule Laimburg gratuliert zu dieser Wahl und wünscht alles Gute für diese interessante Aufgabe.





Schüler*innen der 4CD auf der Baustelle der Baumschule Putzerhof

LEHRFAHRT DER 4CD NACH MAILAND

Am Mittwoch, dem 23. Februar 2022 war es soweit. Nach langer Pause aufgrund pandemiebedingter Einschränkungen, durfte die 4. Klasse der FS Laimburg endlich eine Exkursion machen. Um 6 Uhr morgens starteten wir mit einem Kleinbus nach Mailand. Ziel war die „My Plant & Garden“-Messe auf dem Mailänder Messegelände. Begleitet wurden wir von Frau Kössler, Frau Gratl, Herrn Pinggera und Herrn Pedross.

Am Messegelände angekommen, gingen wir gleich los, um die Pflanzen- und Gartenausstellungen zu erkunden. Auf mehreren Ebenen verteilt, präsentierten sich verschiedenste Betriebe, von Produktion über Gartengestaltung bis hin zu Floristik. Es bot sich uns ein breites Angebot. Die meisten Betriebe kamen aus Italien, aber auch Betriebe aus den Niederlanden waren vertreten. Nachdem wir jeden Stand besucht und neue Ideen und Inspirationen entdeckt hatten, starteten wir am späten Nachmittag in Richtung Bergamo. In Zandobbio machten wir einen kleinen Abstecher in der „Stonecity“: eine Ausstellung von verschiedensten Gesteinsarten. Bei einem kleinen Rundgang durch die Ausstellung bewunderten wir die verschiedenen Arten und Formen der Gesteine und waren alle sehr beeindruckt. Daraufhin fuhren wir weiter nach Brescia. Dort angekommen, checkten wir in einem B&B Hotel ein, wo wir von Mittwoch auf Donnerstag übernachteten. Am Abend machten wir uns einen kleinen Eindruck von der Stadt und ließen den Abend gemütlich ausklingen.

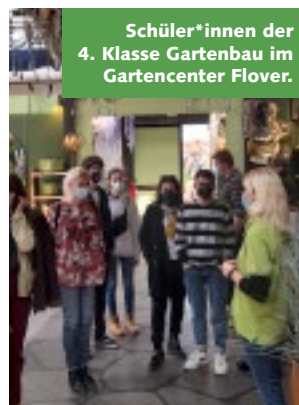
Am nächsten Morgen ging es weiter. Um 8:30 Uhr fuhren wir los und diesmal ging es Richtung Gardasee, genauer nach Salò, im Südwesten des Gardasees. Dort besichtigten wir eine Baustelle. Diese Baustelle wird zurzeit von der Firma Putzerhof aus Natz Schabs und der Firma Reifer aus Vahrn betreut. Zwei Mitarbeiter

der Firma Putzerhof, die gerade dabei waren eine Terra armata zu erstellen, führten mit uns einen Rundgang auf der Baustelle durch. Sie erklärten uns die verschiedenen Arbeiten und Maschinen und schilderten uns, wie das Endkonzept ungefähr aussehen sollte. Nach einer guten Stunde ging unsere Reise weiter. Wir fuhren in Richtung Westen des Gardasees, nach Bussolengo. Bussolengo befindet sich in der Nähe von Verona und in diesem Ort befindet sich das Gartencenter Flover. Flover wurde im Jahr 1980 gegründet und ist heute nicht nur ein gewöhnliches Gartencenter, sondern bietet sehr viele Produkte an, die nicht nur Pflanzen und Garten betreffen: von Dekoartikeln, über Wohnartikel bis hin zu kleinen Haustieren. Mittlerweile bietet das Gartencenter sogar Kurse fürs Grillen an. Marketingmäßig arbeitet das Unternehmen kompetent, um immer wieder Kunden anzuziehen. Wir erhielten eine Führung und konnten so das Unternehmen besser kennenlernen. Bei einem gemütlichen Mittagessen in einem Nebenort von Bussolengo, ging unsere Reise so langsam dem Ende zu. Nach einem kurzen Stop am Gardasee, in Torri del Benaco, machten wir noch einen kleinen Spaziergang und traten dann unsere Heimreise an. Gegen 8 Uhr abends kamen wir wieder in der Laimburg an.

MAGDALENA HAAS



Schüler*innen der 4. Klasse Gartenbau in der Stone City.



Schüler*innen der 4. Klasse Gartenbau im Gartencenter Flover.





VON DER IDEE ZUM WERKSTÜCK KOPFSCHMUCK PASSEND ZUM KLEID

Die Schüler des QF2 haben sich für eines der Kleider des Modeschöpfers Yves Saint Laurent entschieden.

Ziel der Aufgabenstellung war, einen Kopfschmuck passend zum Kleid zu kreieren.

Zu beachten galt es dabei: Textur, Farbe, Material, eventuelle Formen die im Kleid vorhanden sind, wieder aufzugreifen.

Eine weitere Vorgabe war, dass der Kopfschmuck neben Fremdmaterialien auch florale Werkstoffe enthalten musste.

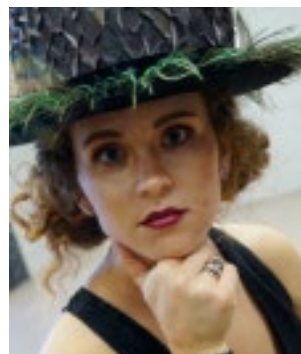
Techniken, die die Schülerinnen auch in der Praxis anwenden,

kommen zum Einsatz: Kleben, Drahten, Wickeln...alles ist erlaubt. Anfangs haben die Schülerinnen Skizzen entworfen und sich dann nach Absprache für eine Idee entschlossen.

An 2 Projektnachmittagen und vielen „Überstunden“ wurde der Kopfschmuck schließlich umgesetzt.

Abschließend haben wir unseren Schmuck noch fotografisch in einem kleinen Fotoshooting festgehalten.

Carmen Daldoss



SCHÜLER UNTERRICHTEN SCHÜLER

Im März zeigten die Schüler der Klasse 4C/D den Gartenbauschülern aus der ersten dualen Klasse die verschiedenen Veredelungsarten.

Dabei standen für die 4.Klasse die korrekte Arbeitsunterweisung eines Lehrlings und die Überprüfung des Lernfortschrittes im Vor-

dergrund. Die Schüler des ersten Ausbildungsjahres erhielten einen Überblick über die Veredelungsarten und durften auch verschiedene Techniken praktisch probieren.

Begleitet wurden die Schüler in dem Projekt von Matteo Wurzer und Andrea Schulz.



Praktisches
Üben mit Lukas
und Samuel



Julian und Gabriel erläutern die
Okulation für die Schüler aus Dual1



Elisabeth und Julia
zeigen die richtigen
Schnitttechniken



Das Gestaltungsdreieck wird von Franziska mit einfachen Aufbauelementen praktisch ausprobiert.

VISUAL MERCHANDISING – EIN SEMINAR MIT KARL KIRCHLER

Für die Schülerinnen und Schüler der 4D mit dem Schwerpunkt Zierpflanzenbau Marketing und Endverkauf fand am 25.03.22 ein Seminar zur Verkaufsraumgestaltung und Warenpräsentation statt. Der Referent Dr. Karl Kirchler betonte dabei, dass eine erfolgreiche Verkaufsstrategie mit dem Auseinandersetzen der physischen und psychischen Fähigkeiten des Menschen beginnt. Emotionen spielen dabei eine entscheidende Rolle. Aus der Hirnforschung ist bekannt, dass die „wahren und mächtigen Entscheider im menschlichen Gehirn“, die Emotionen sind. Erfolgreich im Handel sind demnach Betriebe, die die Motive und Emotionen der Kunden kennen. In vier Stunden wurden nicht nur theoretische Grundlagen zur Front- und Außenpräsentation, Gestaltung des Eingangsbereiches, intelligente Raumstrukturen, detaillierte Warenpräsentationen, sondern

auch Inhalte zur „sozialen Atmosphäre“ als wichtige Rahmenbedingungen einer Verkaufsgärtnerei, erarbeitet.

Mit vielen Bildern, Checklisten und wertvollen praktischen Übungen konnten die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Kaufverhalten und das ihrer zukünftigen Kunden unter die Lupe nehmen. Am Ende des Seminares wurde dem Verkaufspersonal noch eine besondere Rolle eingeräumt.

Das beste Visual Merchandising nutzt nichts, wenn das Personal die Philosophie und besondere Atmosphäre des Betriebes nicht verkörpert. Dabei ist wie so oft, der erste Eindruck entscheidend. Mit einer kurzen praktischen Übung zum positiven Auftreten eines Verkäufers, wurde das sehr interessante und abwechslungsreiche Seminar abgerundet.

Andrea Schulz



Die Schüler der 4.Klasse mit dem Referenten bei der Beurteilung der praktischen Arbeiten.



Ein in der Praxis angefertigtes Osternest.

OSTERNEST FÜR EINEN GUTEN ZWECK

In den floristischen Praxiseinheiten vor Ostern haben die Schülerinnen und Schüler der ersten und zweiten Klassen Gartenbau und Floristik Osterneuste als österliche Dekoration angefertigt. Diese durften sie mit nach Hause nehmen. Für die Mitarbeiter der Fachschule haben die Schülerinnen und Schüler ebenso die dekorativen Osterneuste erstellt und diese wurden dann gegen eine Spende abgegeben. Die Aktion wurde von allen stark unterstützt am Ende konnten 600 € für das Frauenhaus in Bozen gesammelt werden.



Ein Teil der Schüler*innen der 2. Klasse Gartenbau und Floristik mit ihrem Osternest



Ein Teil der Schüler*innen der 2. Klasse Gartenbau und Floristik bei der Abgabe der Osterneuste an die Mitarbeiter der Fachschule gegen eine Spende.



Die Schüler*innen der 1. Klasse Gartenbau und Floristik bei der Ausführung des Projekts



Das bepflanzte Blumenbeet



Die Schüler*innen der 1. Klasse Gartenbau und Floristik nach Abschluss der Bepflanzung

GESTALTUNG EINES BLUMENBEETS AUF DER PROMENADE IN MERAN.

Projekt der 1. Klasse Gartenbau und Floristik.

Für die Schülerinnen und Schüler der 4D mit dem Schwerpunkt Zierpflanzenbau Marketing und Endverkauf fand am 25.03.22 ein Seminar zur Verkaufsraumgestaltung und Warenpräsentation statt. Der Referent Dr. Karl Kirchler betonte dabei, dass eine erfolgreiche Verkaufsstrategie mit dem Auseinandersetzen der physischen und psychischen Fähigkeiten des Menschen beginnt. Emotionen spielen dabei eine entscheidende Rolle. Aus der Hirnforschung ist bekannt, dass die „wahren und mächtigen Entscheider im menschlichen Gehirn“, die Emotionen sind. Erfolgreich im Handel sind demnach Betriebe, die die Motive und Emotionen der Kunden kennen.

In vier Stunden wurden nicht nur theoretische Grundlagen zur Front- und Außenpräsentation, Gestaltung des Eingangsbereiches, intelligente Raumstrukturen, detaillierte Warenpräsentationen,

sondern auch Inhalte zur „sozialen Atmosphäre“ als wichtige Rahmenbedingungen einer Verkaufsgärtnerei, erarbeitet.

Mit vielen Bildern, Checklisten und wertvollen praktischen Übungen konnten die teilnehmenden Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Kaufverhalten und das ihrer zukünftigen Kunden unter die Lupe nehmen.

Am Ende des Seminars wurde dem Verkaufspersonal noch eine besondere Rolle eingeräumt.

Das beste Visual Merchandising nutzt nichts, wenn das Personal die Philosophie und besondere Atmosphäre des Betriebes nicht verkörpert. Dabei ist wie so oft, der erste Eindruck entscheidend. Mit einer kurzen praktischen Übung zum positiven Auftreten eines Verkäufers, wurde das sehr interessante und abwechslungsreiche Seminar abgerundet.

Andrea Schulz



Aaron zeigt dem Nachwuchs das fachgerechte Topfen



Fachschule Laimburg und Südtiroler Junggärtner arbeiten zusammen



die Südtiroler Junggärtner nach erfolgreichem Maimarkt

MAIMARKT IN BOZEN: FACHSCHULE LAIMBURG UND SÜDTIROLER JUNGGÄRTNER ARBEITEN ZUSAMMEN

In Zusammenarbeit mit den Südtiroler Junggärtnern haben Schülerinnen und Schüler der zweiten Gärtner- und Floristikklassse der Laimburg einen Informationsstand am Maimarkt betreut. Dieser traditionelle Blumenmarkt fand am Bozner Waltherplatz Samstag, 30. April und am Sonntag, 01. Mai statt.

Die Schülerinnen, Schüler und anwesenden Lehrkräfte gaben dem interessierten Publikum Auskunft über Balkonpflanzen. Einerseits konnten die Schüler und Schülerinnen ihr Wissen direkt beim Publikum beweisen, andererseits lernten sie die alltäglichen Kundenprobleme mit Pflanzen kennen. Am Stand konnten Begonien in prächtiger Vielfalt besichtigt werden, welche liebevoll von den Schülern und Schülerinnen der Fachschule Laimburg gestaltet wurden.

Die Gärtnerinnen und Gärtner zeigten zudem interessierten Kindern, wie man Jungpflanzen fachgerecht eintopft. Diese durften sie dann mitnehmen und zuhause weiterpflegen.

Die Südtiroler Junggärtner organisierten wieder eine große Blumentombola, bei der es sehr tolle Pflanzenpreise zu gewinnen gab. Insgesamt betrachtet war der Informationsstand ein voller Erfolg und gut besucht.

Im Anschluss an diese Spezialisierung kann noch ein 1-jähriger maturaführender Lehrgang absolviert werden, welchen die Schüler und Schülerinnen mit der Matura abschließen. Es wird vorwiegend der allgemeinbildende Bereich abgedeckt, es ist jedoch auch die Durchführung einer Projektarbeit mit Themen aus dem landwirtschaftlichen Bereich vorgesehen. Durch das Erlangen der Matura erhalten die Schüler und Schülerinnen Zugang zu sämtlichen Studienrichtungen an in- und ausländischen Hochschulen.

Benjamin Pedross



Klasse 1 B - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Andres Victoria, Authier Andreas, Klotz Markus, Stampfer Matthias
 2. Reihe von links nach rechts: Unterkofler Lukas, Dellai Patrick, Weiss Florian
 3. Reihe von links nach rechts: Pichler Maria, Condin Fabian, Gruber Kevin, Scherer Maximilian
 nicht abgebildet: Dirlir Hannes
 Elternunterricht: Ferrari Adam, Lochmann Patrick

FACHSCHULE LAIMBURG

DIE HEURIGEN KLASSEN

27

Aus der Laimburg



Klasse 1 A - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Ausserer Hannes, Abraham Franz, Rauch Luis, Gibitz Peter - 2. Reihe von links nach rechts: Verdorfer Samuel, Aspmaier Hannes, Santer Daniel - 3. Reihe von links nach rechts: Innerhofer Philipp, Kager Felix, Plattner Maximilian - nicht abgebildet: Pichler Christian, Weiss Moritz



Klasse 1 C - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Rizzardi Natalie, Tschurtschenthaler Theresia, Falser Magdalena, Thaler Miriam, Superina Manuel - 2. Reihe von links nach rechts: Clementi Raphael, Thaler Leonie, Mangger Janina, Kaserer Johannes
 3. Reihe von links nach rechts: Sartori René, Steger Michael, Mion Phillip, Ladurner Dominik, Schuster Paul
 4. Reihe von links nach rechts: Kalser David, Wierer Damian, Frei René, Lardschneider Jonas, Tomaschewski Nico



Klasse 2 A - 2021/22

-1. Reihe von links nach rechts: Gruber Julia, Pircher Matthias, Ladurner Leonhard, Pliger Klaus, Pedron Melanie - 2. Reihe von links nach rechts: Michaeler Alex, Mumelter Jakob, Mair Martin, Prugger Markus, Knoll Simon, Dissertori Michael



Klasse 1 LMT - 2021/22

von links nach rechts: Santa Max, Dorfmann Christian, Faller Hannes, Kristandl Laura, Eisenstecken Laurin, Morandell Max, Bertolini Max



Klasse 2 B - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Zelger Joachim, Von Payr Daniel, Unterthurner Felix, Warasin Florian, Tapfer Lukas - 2. Reihe von links nach rechts: Zemmer Benedikt, Viehweider Anton, Albertini Niklas, Spitaler Markus
nicht abgebildet: Maier Thomas, Zöschg Anton
Elternunterricht: Vanacore Fabian



Klasse 2 C - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Mittelberger Lena, Heiss Anja, Holzer Florian, Mayr Manuela - 2. Reihe von links nach rechts: Mair Jana, Plattner Kevin, Obwexer Felix, Mair Stefan, Pisoni Felix, Pichler Vanessa, Oberhöller Tamara, Billa Rizzi Marcel
nicht abgebildet: Raich Isabella



Klasse 2 D - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Pircher Daniel, Fill Maria, Gelf Alena, Kerschbaumer Manuela - 2. Reihe von links nach rechts: Unterweger Paul, Ainhauer Aaron Victor, Fill Sandra, Pöhl Jana, Penner Sara - 3. Reihe von links nach rechts: Augscheller Norman, Höller Leonie, Pixner Celina, Moosmair Manuel



Klasse 2 LMT - 2021/22

Schatzer Sandra, Amplatz Thomas



Klasse 3 A - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Pircher Johannes, Menghin Ulrich, Gallmetzer Jonas, Prieth Markus - 2. Reihe von links nach rechts: Gruber Genetti Anton, Giovanetti Sebastian, Erlacher Alexander, Sanin Florian, Trockner Filipp



Klasse 3 B - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Verber Lukas, Zischg Fabian, Verber Hannes, Rettenbacher Paul, Innerhofer Andreas
2. Reihe von links nach rechts: Micheli Alex, Clementi Aaron, Niedermayr Rairon Regis, Gruber Philipp, Sölva Heike Dietrun, Malleier Christoph, Mair Thomas
nicht abgebildet: Egger Matthias



Klasse 3 B - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Verber Lukas, Zischg Fabian, Verber Hannes, Rettenbacher Paul, Innerhofer Andreas
2. Reihe von links nach rechts: Micheli Alex, Clementi Aaron, Niedermayr Rairon Regis, Gruber Philipp, Sölva Heike Dietrun, Malleier Christoph, Mair Thomas
nicht abgebildet: Egger Matthias



Klasse 4C / 4D - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Schatzer Simon, Haas Magdalena, Schöpf Elisabeth, Brunner Samuel - 2. Reihe von links nach rechts: Spöttl Gabriel, Goss Julia, Andergassen Lukas, Holzer Franziska - nicht abgebildet: Pernthaler Julian, Pörnbacher Johannes



Klasse 4 A - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Untersulzner Thomas, Oberhofer Julia, Sepp Simon, Dissertori Daniel
2. Reihe von links nach rechts: Pichler Thomas, Holzner David, Untersulzner Lukas, Larentis Andreas, Furlani Alan
nicht abgebildet: Weissensteiner Ivan



Klasse 4 LMT - 2021/22

von links nach rechts: Resch Thomas, Planer Anna, Verdorfer Jakob, Platzer Lena, Baumgärtner Felix, Vieider Hannah, Gruber Lorenz, Dissertori Lukas, Verant Simon, Peintner Oskar David, Greif Gabriel, Peer Maximilian



Klasse 5 A - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Riegler Johannes, Eisenstecken Max, Wachtler Amadeus, Holzner Florian, Zelger Lea, Albenberger Tobias - 2. Reihe von links nach rechts: Pixner Matthias Anton, Epp Moritz, Mahlknecht Michael, Rottensteiner Simon, Raster Michael



Klasse 5 B - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Belli Sebastian, Zelger Dan, Knoll Christoph, Trojer Dietmar - 2. Reihe von links nach rechts: Cazzanelli Felix, Oberrauch Franz, Prantl Tobias, Obexer Alex, Peer Sebastian, Werth Moritz



-Klasse Dual 3 - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Kircher Lorenz, Schnitzer Sofie, Tschurtschenthaler Theresa, Wasserer Elia, Griessmair Felix, Karnutsch Maximilian, Daporta, Rebecca, Plunger Simon, Rainer Simon - 2. Reihe von links nach rechts: Fauster Daniel, Regele Andreas, Rogen Tobias, Mutschlechner Tobias, Kuen Elias, Hölzl Thomas, Stauder Matthias, Enz Ulrich nicht abgebildet: Kostner Michael, Rainer Hanne Lina



Klasse Quali 2 - 2021/22

1. Reihe von links nach rechts: Zöschg Ivan, Palma Melanie, Delucca Nick, Ladurner Niklas, Lechner Melanie
2. Reihe von links nach rechts: Villgrattnner Julia, Leiter Sonia, Gerstl Celine, Kerschbaumer Tanya, Prugger Viktoria
3. Reihe von links nach rechts: Schnarf Leo, Kornprobst Florian, Frasnelli Tobias, Stenico Tobias



Klasse Quali Floristik 2 - 2021/22

von links nach rechts: Wörndle Maria, Götsch Sarah, Puicher Soravia Valentina, Wieser Julia

AUSLANDSLEHRWOCHE UNSERER 4A OBST- UND WEINBAU

Wir wünschen euch eine lehrreiche, wunderschöne
und inspirierende Woche in VEITSHÖCHHEIM



EXKURSION ORCHIDEENWELT RAFFEINER UND GÄRTNEREI KIRCHER MIT 4D

Spezialisierung Zierpflanzenbau



ENDLICH WIEDER AUF LEHRFAHRT

Besuch der Messe Myplant in Mailand - 4CD der Spezialisierung
GartenLandschaftsbau und Zierpflanzenbau



EINIGE EINDRÜCKE AUS DEN PRAXISEINHEITEN DER 4.A SPEZIALISIERUNG OBST- UND WEINBAU

Zwischendrin ist auch ein Blödsinn erlaubt
Obst- und Weinbau: Eine praktische Ausbildung
bis zum Maturaabschluss



FACHUNTERRICHT

Fachunterricht unserer 4CD Spezialisierung Zierpflanzenbau und Gartenland-
schaftsbau in der Gärtnerei Schullian
- Hier blühen Menschen auf. - Le nostre
piante, la vostra vita.



BIER BRAUEN

Ausbildung Lebensmitteltechnik
& Fachtag 4. Klasse Obst- und Weinbau



DROHNEN UND MACHINE- LEARNING IM APFELNBAU

Ein Webinar unserer Maturaklassen mit
dem Outfield Management der Universi-
tät Cambridge (England) - selbstverständ-
lich in Englisch...



FLORISTIK

Eine tolle Aktion unserer Schüler*innen

Osterneste vom Biennium Gartenbau und Floristik für unsere Mitarbeiter. Der Erlös geht ans Frauenhaus Bozen
Ausbildung mit Herz



Der Brautstrauß unterstreicht die Schönheit der Braut...

Den ersten Brautstrauß fertigen - immer ein besonderes Erfolgserlebnis



Die ersten Ergebnisse können sich sehen lassen

Bravo junge Florist*innen aus dem Qualifizierungskurs 1
Ein Schritt nach dem anderen, aller Anfang bringt so seine Herausforderungen mit, die Schüler*innen arbeiteten „voll“ konzentriert beim Strauß binden



Tischschmuck mit WOW-Effekt

Tisch- und Tafelschmuck unserer Florist*innen



Wir sind nicht umsonst Berufsweltmeister*innen in der Floristik

Eindrucksvolle Kreationen unserer Floristinnen des 1. Qualifizierungskurses - Super Mädels eure Werkstücke sind immer Blickfang an der Laimburg
Die dekorative Gestaltungsart im Vordergrund. Das fertigen der Werkstücke mit ihren unterschiedlichen Umrissen, Profilen und Strukturen ergeben immer wieder ein neues Ganzes...



LEBENSMITTELTECHNIKER

Lehrfahrten und Expertenunterricht

Genussmanufaktur Walcher - 4. Lebensmitteltechnik
Gärtnerei Gadner Christian - 4. Gartenbau und Profarms



Statistiken verstehen

Der Statistik kritisch gegenüberstehen, Statistik verstehen, die mathematischen Wege kennen und die Computerprogramme zur Auswertung und Analyse nutzen.

Ein fächerübergreifendes Projekt Mathematik & IKT in den 3. Klassen der Ausbildungen Obst- und Weinbau und Lebensmitteltechnik. Durch fächerübergreifende Projekte erkennen unsere Schüler*innen die Zusammenhänge und können so anhand von konkreten fachspezifischen Beispielen ihr Wissen festigen und umsetzen



Cabonisierung von Bier

Herstellung eines Spezialbieres für Maturanten vom Kaiserhof aus Gerste und Traubensaft - auf das Ergebnis sind wir jetzt bereits gespannt....

Fachpraxis Lebensmitteltechnik der 1. und 2. Klassen



Fachpraxis Laboratorium und Technologie 1 und 2 Lebensmitteltechnik

Am Vormittag Einführung in die Laborarbeit, genaues Ablesen und Arbeiten, sowie grundlegende Sicherheitsbestimmungen, am Nachmittag Lebensmittelproduktion: Herstellung Sirup aus Himbeeren, Herstellung Erdbeerkonfitüre, und Abfüllung von Apfelessig.

Natürlich unter den wachsamem Augen von Prof Sivo - Projekt Fachsprache Italienisch und Englisch



Fachsprache auch in Englisch und Italienisch - ein Projekt zur Kompetenzförderung von Sprachen und Fachsprache

Ausbildung Lebensmitteltechnik - Praktische Einheiten werden durch unsere Sprachlehrpersonen für Englisch und Italienisch begleitet. Die Schüler*innen erweitern ihre Kompetenz der Fachsprache in den Fremdsprachen Englisch und Italienisch. Und nebenbei hilft unser Italienischlehrer Marco Sivo auch noch bei den Aufräumarbeiten - Grazie Prof

Sensorikschulung und Sinnesübungen mit der 4. Klasse Lebensmitteltechnik

Heute Rangordnungsprüfung und Übung mit dem Aromakoffer.



Aus Fehlern lernen...

Fehleranalyse, Ursachenforschung und Fehlerkorrektur - erfahrungsbasiertes Lernen in der Lebensmitteltechnik
Dieses Mal mussten wir leider einen Teil des Fruchtsaftes vernichten - aber zuvor wurden die Arbeitsschritte nochmals analysiert um zukünftige Schlüsse daraus zu ziehen.
In der Praxis, ist es bei uns nie langweilig



Eine kleine Reise zu Südtiroler Lebensmittelproduzenten und Lebensmittelverarbeiter

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute ist so nah...
3 Lebensmitteltechnik - Mehrtägige Lehrfahrt ins Passeiertal
- Besuch von kleinen Lebensmittel - Handwerkern: Aignerhof Käserei, Spinnradl Wollmanufaktur, Brauhotel Martinerhof
Danke für Ihre Gastfreundschaft



GARTENBAU

Landschaftliches Kulturgut Kopfweiden

Ausbildung Gartenbau: Schneiden, sortieren und bündeln der Kopfweiden in Montiggel. Und nebenbei viel Spaß haben
Die „Feler“ wie sie im Überetsch und Unterland genannt

werden gehören zum Südtiroler Landschaftsbild. Unsere Schüler*innen pflegen im Biotop Montiggel die Kopfweiden - in der Floristik werden diese dann zu wunderschönen Flechtobjekten verarbeitet.



Kräuteraufgussmischung

Alle Kräuter wurden von unseren Gärtner*innen gepflegt, geerntet, getrocknet, gerebelt und nun auch zu einer Kräutermischung zusammengestellt und verpackt Praxis Biennium Gartenbau-Floristik



Projekt der 1. Klasse Gartenbau und Floristik.

Gestaltung eines Blumenbeets in Zusammenarbeit mit Kiwanis Club Meran und Stadtgärtnerei Meran.
Mit Selfiepoint und Wechselbeetbepflanzung



Arbeiten mit Naturmaterialien:

Weidenobjekte - Flechten von Pavillons
Praxis Gartenbau-Floristik



Pflegearbeiten im Gartenbau

Herbstlaub entfernen dort wo es sinnvoll ist
wie z.B. bei unserem Biopool



OBST- UND WEINBAU

Bürokratie Verwaltung

Wie bewältigt der/die zukünftige Obst- und Weinbauer/bäuerin die immer mehr werdende Bürokratie?
Mit Wissen und Können rund um die Computerprogramme und die Kenntnisse an den Programmen für die Erfassung der Pflanzenschutzmaßnahmen im Obst- und Weinbau



Praxis Chemie der 1. Klassen

Obst- und Weinbau

4 Nachmittage analytisches Labor. Von den Grundlagen der molaren Berechnungen, über die Regeln des Abmessens von Flüssigkeiten bis zur Analyse Fruchtsäften, Essigen und vieles mehr...



Lehrausflug

Besichtigung Kellerei Kurtatsch und Kellerei Kettmeier im Rahmen der Praxiswoche 2. Klasse Obst- und Weinbau



Amaroneherstellung der Sorte: Merlot

4 Monate in kleinen Kisten einlagig getrocknet - anschließend von Hand entrappt und gequetscht.



Passito unserer 2. Klassen

Verarbeitung von getrockneten Goldmuskatellertrauben zu Passito. Praxis Kellerwirtschaft der Ausbildung Obst- und Weinbau



Klopfproben

Klopfprobe und Auswertung im Rahmen der Praxiswoche der 2. Klassen Obst- und Weinbau
2x im Schuljahr absolvieren unsere Schüler*innen der Fachrichtung Obst- und Weinbau eine Praxiswoche.



Arbeitstechnisch gehören diese Reihen im Schlossleiten unseren Schüler*innen

Um die Arbeiten im Jahreskreislauf abhängig von der Vegetation zu erkennen, Arbeitsschritte zu analysieren und vieles mehr, bearbeiten unsere Schüler*innen in den unterschiedlichen Anlage, Sortenquartieren und Lagen eigens dafür ausgewiesene Reihen.

Ein umfassendes Wissen entsteht, wobei auch Fehler analysiert werden können, um diese in der Zukunft im Berufsleben zu vermeiden.

Übrigens: Aus diesem Chardonnay haben die Schüler*innen heuer ihren Sekt hergestellt.

Momentane Tätigkeit: Rebschnitt der Sorte Chardonnay

Organischer Dünger selbst gemacht...

Kompostmiete aufsetzen - Praxiswoche 1. Klasse Obst- und Weinbau



Vogelnistkästen

Praxis Obst- und Weinbau - Tischlerei



Physiklabor im neuen Areal

Ausbildung Obst- und Weinbau und Lebensmitteltechnik.
Thema dieser Stunde: Schwerpunktbestimmung.
Die Schüler*innen bestimmen den Schwerpunkt regelmäßiger und un-



regelmäßig geformter Körper durch verschiedene Methoden.
Vorerst kleben die Schüler*innen eine Kopiervorlage auf einen Karton und schneiden sie dann aus. Genaueste Sorgfalt ist hier gefragt.
Anschließend bauen die Schüler*innen den Versuch auf und ermitteln durch verschiedene Techniken den Schwerpunkt der ausgeschnittenen Körper. Bei dieser Laboreinheit erkunden die Schüler*innen durch verschiedene Vorgehensweisen den Schwerpunkt regelmäßiger und unregelmäßiger Körper und bestätigen durch die verschiedenen Verfahren (Lotverfahren, geometrischer Mittelpunkt, Ausbalancieren) ihre Ergebnisse.

SPRÜHMULCH ALS ALTERNATIVE FORM DER UNKRAUTREGULIERUNG AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG GETESTET

Im Rahmen eines länderübergreifenden Projekts entwickelten Forschungseinrichtungen aus Bayern, Österreich und Südtirol gemeinsam eine neue biologische Methode zur Regulierung von Unkraut im Obst- und Weinbau. Das Ergebnis ist ein spritzbares, biologisch abbaubares Mulchmaterial, das vor Kurzem am Versuchszentrum Laimburg unter Praxisbedingungen getestet wurde.



Sprühmulch als biologische Alternative zu herkömmlichen Herbiziden im Obst- und Weinbau.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Befüllung des Applikationsgeräts mit einer der beiden flüssigen Komponenten.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Um unerwünschte Un- und Beikräuter in Schach zu halten, können Bäuerin und Bauer mittlerweile auf viele verschiedene Methoden zurückgreifen. Weite Verbreitung findet die Anwendung von chemischen Herbiziden. Daneben sind es immer häufiger auch mechanische und thermische Formen der Unterstockbearbeitung, welche die angebauten Kulturen vor dem Konkurrenzdruck durch Unkräuter schützen sollen. Nachteile sind allerdings mögliche umwelt- und gesundheitsschädliche Wirkungen der chemischen Herbizide sowie der hohe Zeit- und Kostenaufwand der mechanischen und thermischen Verfahren. Immer mehr Landwirtinnen und Landwirte suchen daher nach effizienten, nachhaltigen und alternativen Formen des Unkrautmanagements. Auch von Seiten der Gesellschaft und Politik werden Forderungen nach umwelt- und sozialverträglichen Methoden als Ersatz für Herbizide lauter. Diesen Bedürfnissen gehen Forscherinnen und Forscher aus Bayern, Österreich und Südtirol gemeinschaftlich im Projekt „Alternative Beikrautregulierung im Obst- und Wein-

bau“ (ABOW) nach, welches im Rahmen eines internationalen Forschungspaktes die Zusammenarbeit und Innovation fördern soll. Ziel des dreijährigen Forschungsvorhabens ist es, neue herbizidfreie Techniken der Unkrautregulierung für den Obst- und Weinbau zu entwickeln. Ergebnis des Projekts ist unter anderem ein aufspritzbares Mulchmaterial auf Basis nachwachsender Rohstoffe. Vor Kurzem wurde der am Technologie- und Förderzentrum im bayerischen Straubing entwickelte Sprühmulch am Versuchszentrum Laimburg unter Praxisbedingungen getestet. „Es freut mich, dass wir dank des Projekts „ABOW“ der Entwicklung von umweltfreundlichen und nachhaltigen Formen der Unkrautregulierung ein Stück nähergekommen sind“, äußerte sich der Südtiroler Landesrat für Landwirtschaft Arnold Schuler, der bei der Projektinitiierung mit dabei war. „Es ist wichtig, dass unsere Landwirtschaft sich mit Hilfe der Forschung zukunftsfähig und nachhaltig weiterentwickelt. Das Versuchszentrum Laimburg leistet dazu einen wichtigen Beitrag.“ Gefördert wurde das

Projekt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

Sprühmulch: biologische Unkrautregulierung auf Basis nachwachsender Rohstoffe

Gleich mehrere verschiedene nachwachsende Rohstoffe kommen im innovativen Sprühmulch zum Einsatz. Zuerst liegt der Sprühmulch in zwei getrennten Flüssigkeiten vor. Erst bei der Ausbringung im Unterstockbereich der Weinstöcke bzw. im Baumstreifen der Apfelanlagen kommen die beiden flüssigen Komponenten miteinander in Berührung. Durch die Vermischung wird ein Gelierprozess ausgelöst: Das Mulchmaterial verwandelt sich binnen Minuten in eine zähflüssige Schicht und trocknet nach wenigen Stunden vollständig ein. Dadurch bildet es eine feste Barriere und unterdrückt die Keimung und Entwicklung von Un- und Beikräutern auf physikalische Art und Weise. Dank der Zusammensetzung aus biologischen, nachwachsenden Rohstoffen baut sich das Mulchmaterial innerhalb einer



BEI INTERAKTION DER BEIDEN FLÜSSIGEN PHASEN DURCH DIE AUSBRINGUNG TRITT EIN SOFORTIGER GELIERPROZESS IN KRAFT.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Der Sprühmulch hinterlässt eine etwa 3 mm dicke Schicht, die sogleich zäh und nach wenigen Stunden hart wird.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Vegetationsperiode ab und verhindert die Akkumulation von Fremdstoffen im Boden. „Beim aufspritzbaren Mulchmaterial handelt es sich um eine neue Technik der Unkrautregulierung, die es so noch nicht gibt“, zeigt sich Ewald Lardschneider von der Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ am Versuchszentrum Laimburg interessiert.

Praxisversuche in Südtirol, Deutschland und Österreich

Nach coronabedingten Verzögerungen testen die Projektpartner nun den Sprühmulch in den jeweiligen Anbaubereichen dies- und jenseits der Alpen im Freiland. Davon verspricht man sich wichtige Informationen über die Praxistauglichkeit und Wirkung dieser Technik unter verschiedensten Voraussetzungen und klimatischen Bedingungen. Am Versuchszentrum Laimburg haben die Projektmitarbeiterinnen und Projektmitarbeiter aus Straubing und Südtirol den Sprühmulch kürzlich in Obst- und Weinanlagen ausgebracht. Zum Testen im Weinbau sprühte das Team das Mulchmaterial in zwei verschiedenen Parzellen am Standort Ölleiten in Kaltern aus. Bei einer der Parzellen war der Unterstockbereich im Vorhinein mit einer Bürste behandelt worden, während die andere Parzelle vollkommen unbehandelt war und eine deutlich stärkere Verunkrautung aufwies. Für die Ausbringung wurde ein vom Technologie- und Förderzentrum in Straubing eigens konzipiertes Sprühgerät verwendet. Im Unterstockbereich blieb schließlich eine gelbliche, 3 mm dicke und 40 cm breite Mulchschicht zurück. Am Standort Laimburg diente eine Apfelanlage als Versuchsfläche für die Ausbringung des Mulchmaterials. Die Breite des

Streifens aus Sprühmulch war in der Apfelanlage mit 80 cm wesentlich breiter als im Weinbau, die Dicke hingegen dieselbe. Die Ergebnisse werden nun mit anderen Standardverfahren verglichen, wobei neben der beikrautregulierenden Wirkung auch Daten zu Wachstum, Ertrag und Fruchtqualität erhoben werden. Erste Feldversuche in Deutschland und Österreich konnten bereits die unkrautunterdrückende Wirkung über eine Periode von über sechs Monaten sowie den Abbau im gewünschten Zeitraum von einem Jahr nachweisen.

Gemeinsam ist man stark – Zusammenarbeit verschiedener Partner

Das Projekt „ABOW“ und die Entwicklung des aufspritzbaren Mulchmaterials sind Best-Practice-Beispiele für das Potential einer länderübergreifenden Zusammenarbeit. Federführend waren das Technologie- und Förderzentrum im Kompetenzzentrum für Nachwachsende Rohstoffe in Straubing und die Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim. Kooperations- und Forschungsnetzwerkpartner sind zusätzlich die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH - AGES, die Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum, die Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, die Universität für Bodenkultur Wien, Waldland Naturstoff GmbH sowie das Versuchszentrum Laimburg mit den beiden Arbeitsgruppen „Ökologischer Anbau“ des Fachbereichs Obstbau und „Physiologie und Anbautechnik“ des Fachbereichs Weinbau. Beide Arbeitsgruppen haben bei der Ent-

wicklung des Sprühmulchs mitgewirkt, sei es durch den Versuchsaufbau im Freiland als auch durch die Erstellung eines Anforderungsprofils für das Mulchmaterial. „Für die Laimburg ist diese Zusammenarbeit ein immenser Vorteil, da wir durch das Know-how unserer Partner imstande sind gemeinsam Technologien zu entwickeln, die wir dann an verschiedenen Standorten und unter verschiedenen Anbaubedingungen testen können. Dadurch werden zum Vorteil aller Partner viel Zeit und enorme personelle und finanzielle Ressourcen eingespart, um neue Technologien für unsere Landwirtschaft zu entwickeln“, so Ewald Lardschneider vom Versuchszentrum Laimburg.

Ausblick

„Momentan sind wir gespannt auf die Ergebnisse aus unseren Feldversuchen“, berichtete Michael Kirchner vom Technologie- und Förderzentrum in Straubing, „in Zukunft hoffen wir, an der Optimierung der Ausbringungstechnik und der Gerätschaften arbeiten zu können“. Auch wenn das Projekt „ABOW“ im Dezember 2022 ausläuft, so gibt es noch einiges zum Thema Sprühmulch zu erforschen. Die Weichen für die Entwicklung einer Alternative zu herbiziden Wirkstoffen sind aber gestellt und die Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler auf dem Weg, eine effiziente und umweltverträgliche Methode auch für schwer bewirtschaftbare Anlagen zu etablieren. Die ersten Resultate aus den Freilandversuchen sollen zukünftig im Rahmen verschiedener Veranstaltungen auch der breiten Öffentlichkeit vorgestellt werden.

JOHANNA HÖLLER,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

INITIATIVE „DNA VERNATSCH“: EIN SÜDTIROLER WEIN MIT GESCHICHTE UND ZUKUNFT

Anfang April hat im Felsenkeller am Versuchszentrum Laimburg eine Veranstaltung rund um die Rebsorte Vernatsch stattgefunden. Zwanzig an der Initiative „DNA Vernatsch“ beteiligte Produzentinnen und Produzenten boten gereifte Vernatsch-Weine zur Verkostung an, um neben der persönlichen Handschrift der Winzerinnen und Winzer auch das Alterungspotential der Vernatsch-Weine darzustellen. Ziel des Vorhabens „DNA Vernatsch“ ist es, trotz sinkender bestockter Rebfläche in Südtirol das Bewusstsein für den finessenreichen autochthonen Vernatsch als modernen und komplexen Wein zu schärfen.



Die Gruppe der zwanzig Winzerinnen und Winzer der Initiative „DNA Vernatsch“ mit ihren Weinen.

© JAN KUSSTATSCHER

„DNA Vernatsch“ lautet der Name des Zusammenschlusses aus derzeit zwanzig Winzerinnen und Winzern, die dem Südtiroler Vernatsch-Wein Aufschwung verleihen wollen. Sie widmen sich mit Leidenschaft der autochthonen Vernatsch-Rebe und geben ihr ausreichend Zeit und Ressourcen, um einen besonderen, strukturierten und langlebigen Wein hervorzubringen. Name und Logo des Vorhabens zeigen, dass der Vernatsch tief in Südtirol verwurzelt ist, regelrecht in der Südtiroler DNA steckt. Entstanden ist die Initiative auf Anstoß dreier Vernatsch-Enthusiasten und -Produzenten: Andi Sölva und Luis Oberrauch von den

gleichnamigen Weingütern sowie Urban Piccolruaz vom Landesweingut Laimburg. Zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter der Weinbranche und Gastronomie feierten Anfang April den Auftakt der Initiative mit einer Vernatsch-Verkostung im Felsenkeller am Versuchszentrum Laimburg.

Vernatsch: eine Geschichte

„179 Synonyme für den Großvernatsch, den am meisten verbreiteten Abkömmling aus der Vernatsch-Familie, beweisen, dass die Rebsorte Vernatsch eine alte und traditionsreiche Rebsorte ist,“ erklärte die Leiterin des Fachbereichs Weinbau am Ver-

suchszentrum Laimburg, Barbara Raifer. Einige der Bezeichnungen bedienen sich Namen norditalienischer Lokalitäten. Daher geht man davon aus, dass die Edle Weinrebe, *Vitis vinifera*, auf ihrem Domestikationszug vom Nahen Osten bis nach Westeuropa in Norditalien auf winterfeste und frühreifende lokale Wildreben traf. Dort entwickelte sich ein eigenes historisches Domestikationszentrum für den Vernatsch und seine genetische Verwandtschaft wie den Lagrein, den Blauen Malvasier und die Uva Tosca. „Einige Synonyme beziehen sich auch auf den Vernatsch als Tafeltraube, wobei manche Rebstöcke sehr

bekannt sind, wie z.B. die 1768 gepflanzte Rebe im Garten des Hampton Court Palace in London oder die Rebe im Garten von Schloss Sanssouci in Potsdam aus dem Jahr 1744", so Raifer.

Unklar bleibt, ob in antiken Aufzeichnungen der Begriff „Vernatsch“ tatsächlich einen Wein der Sorte Vernatsch beschreibt oder einen bestimmten Typus von leichtem, spritzigem Wein. Schließlich waren früher viele Rebanlagen mit einem „gemischten Satz“ verschiedener Rebsorten bestockt, und der Wein wurde aus diesem gemischten Bestand gekeltert. Erst mit Ende der Reblauspandemie Anfang des 20. Jahrhunderts fanden der reinsortige Rebbaubau und damit eine stärkere Betonung der Rebsorte in der Vermarktung der Weine Verbreitung.

Vernatsch: eine Zukunft

Im Vortrag von Walter Speller – Verkoster, Weinberater und Italien-Korrespondent für Jancis Robinson Online und Gambero Rosso – wurde klar, dass die Stimmung gegenüber dem autochthonen Südtiroler Vernatsch ambivalent ist. Sein Ruf wurde durch die industrielle Produktion und Weinherstellung beginnend in den 1970er Jahren beschädigt. Aber Speller zeigte sich positiv: „Wenn es eine Rebsorte seit Hunderten von Jahren gibt, kann sie nicht schlecht sein.“ Im Hinblick auf die Positionierung und das Potential von Vernatsch im Marketing erklärte er, dass der Vernatsch wie keine andere Sorte mühelos die Frische der Alpenregion übertrage und gleichzeitig mit geschicktem Marketing und Storytelling sein Image wiederhergestellt werden kann. „Denn der Markt zeigt ein Begehren nach frischen, eleganten und charakterstarken Weinen. Bestes Beispiel ist die große Nachfrage nach Blauburgunder als Reaktion auf die Flut an hochkonzentrierten, tiefkomplexen und schweren Weinen, die den Weinmarkt in den letzten Jahrzehnten dominiert haben. Der Vernatsch hat sehr ähnliche Charakteristika wie der Blauburgunder. Er ist ein frischer, aber komplexer und eleganter Rotwein mit Alterungspotential. Zudem ist er trocken, mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt und eignet sich gut für den Ausbau in großen Holzfässern, ausgeglichener Maischegärung und Lagerung mit eventuell untergetauchtem Tresterhut," so Speller. Nur wenn dem Vernatsch seine Wertigkeit anerkannt wird, kann sich dies



Logo der Initiative „DNA Vernatsch“.
© JAN KUSSTATSCHER



Barbara Raifer vom Versuchszentrum Laimburg gab Einblick in die Geschichte des Vernatschs.
© JAN KUSSTATSCHER



Der Verkoster, Weinberater und Italien-Korrespondent Walter Speller referierte über das Potential des Vernatschs am Markt.
© JAN KUSSTATSCHER

auch in der Preispolitik widerspiegeln. Die Unbekanntheit des Vernatschs außerhalb des deutschen und italienischen Sprachraumes bietet zusätzlich die Möglichkeit, die Rebsorte unvoreingenommenen Kundinnen und Kunden näher zu bringen.

„DNA Vernatsch“: die Mitstreiterinnen und Mitstreiter

Zwanzig Vernatsch-Produzentinnen und -Produzenten sind es derzeit, die der Initiative „DNA Vernatsch“ angehören. Darunter die

Weingüter Oberstein, Klosterhof, Hartmann Donà, Griesbauerhof, Bergmannhof, Pfannenstielhof, Abraham, Erbhof Mayr-Unterganzner, Untermoserhof, Luis Oberrauch, In der Eben, Kandlerhof, Andi Sölva, Glöggelhof, Nusserhof, Kränzelhof, die Kellereien Girland und Kaltern, die Weinmanufaktur Fliederhof sowie das Landesweingut Laimburg. Die Gruppe zeigt sich offen für weitere begeisterte Vernatsch-Erzeugerinnen und -Erzeuger.

IRENE RODSCHINKA,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

AKTION „GIRLS IN SCIENCE“: SCHÜLERINNEN FÜR DIE FORSCHUNG BEGEISTERN

Am 09. Mai besuchten 34 Schülerinnen der Mittelschule Deutschnofen das Versuchszentrum Laimburg, um dessen Forschungstätigkeiten rund um die Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung hautnah erleben zu können. Die Wissenschaftlerinnen des Versuchszentrums zeigten den Mädchen dabei vor allem eines: Frauen können Wissenschaft!



Über 30 Schülerinnen besuchten das Versuchszentrum Laimburg im Rahmen der Aktion „Girls in Science“.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Was machen Naturwissenschaftlerinnen und wie wird man Forscherin? Um junge Mädchen zu ermutigen eine naturwissenschaftliche Laufbahn einzuschlagen, initiierte das Versuchszentrum Laimburg die Aktion „Girls in Science“: 34 Schülerinnen der ersten und zweiten Klasse der Mittelschule Deutschnofen besuchten die Forschungseinrichtung, um das Leben und Arbeiten von Wissenschaftlerinnen kennenzulernen. „Diesen jungen Mädchen steht die Welt offen und es ist wichtig, ihnen die vielfältigen beruflichen Möglichkeiten, die sich in den Naturwissenschaften bieten, zu zeigen,“ äußerte sich Sabine Öttl, Organisatorin der Aktion und stellvertretende Leiterin des Instituts für Pflanzengesundheit, begeistert. Voller

Enthusiasmus begrüßte auch Jennifer Berger, Leiterin des Fachbereichs Science Support, Strategy & Communication, die Schülerinnen und ihre beiden Lehrpersonen: „Uns ist es ein Anliegen, unsere Begeisterung für die Forschung und Naturwissenschaften mit den Mädchen zu teilen, und wir hoffen, dass einige von ihnen in Erwägung ziehen werden, eine naturwissenschaftlich-technische Ausbildung einzuschlagen.“

Vielfältige Arbeiten im Feld und Labor

Einen ganzen Vormittag verbrachten die Schülerinnen am Versuchszentrum Laimburg und besuchten in Kleingruppen verschiedene Stationen aus den Bereichen

Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Auf interaktive Art und Weise erfuhren sie, woran die verschiedenen Arbeitsgruppen forschen. Dabei durften sie auch selbst praktische Arbeiten ausprobieren. So untersuchten die Schülerinnen gemeinsam mit der Initiatorin und Leiterin der Arbeitsgruppe Phytopathologie Sabine Öttl einige Äpfel, die von Schädelpilzen befallen waren. Danach isolierten sie den Pilz auf einem Nährmedium und konnten im Mikroskop verschiedene Pilze und Pilzsporen aus nächster Nähe betrachten. Im Tropenhaus lernten die Schülerinnen exotische Pflanzen kennen, die in unseren Breiten natürlich nicht vorkommen. Helga Salchegger, Leiterin des Fachbereichs Gartenbau, zeigte

den Schülerinnen, welche der exotischen Pflanzen essbar sind und die anschließend von den Mädchen gekostet werden durften. Ebenfalls verkostet wurde im Labor für Lebensmittelsensorik: Arbeitsgruppenleiterin Elisa Maria Vanzo erklärte den Mädchen, wie sie mittels Dreieckstest verschiedene Apfelsäfte in ihrem Aussehen, Geruch und Geschmack bewerten können. Lorenza Conterno, Leiterin der Arbeitsgruppe Fermentation und Destillation, erklärte den Mädchen, wie eine Fermentation funktioniert. Anschließend durften sie Kombucha verkosten, ein Getränk, das von speziellen Hefe-Pilzen vergoren wird. Elena Venir, Leiterin der Arbeitsgruppe Obst- und Gemüseverarbeitung, erklärte im Labor verschiedene Geräte, mit welchen die Schülerinnen

selbst arbeiten konnten, beispielsweise um den Zuckergehalt von Marmelade und Honig zu bestimmen. Im Freiland zeigte Magdalena Peterlin von der Arbeitsgruppe Physiologie und Anbautechnik den Mädchen verschiedene Obstanlagen wie Heidelbeeren und Äpfel. An den Äpfeln nahmen die Schülerinnen auch Fruchtmessungen mithilfe einer Schublehre vor.

Fazit: Wissenschaft ist cool

„Der heutige Vormittag bot den Schülerinnen die Gelegenheit, Einblicke in bislang weniger bekannte Berufsbilder der Forschung zu erhalten. In zwanglosen Gesprächen mit uns Forscherinnen haben wir auch von unseren persönlichen Erfahrungen als Frauen in der Wissenschaft berichtet und konnten die

Begeisterung für unseren Beruf vermitteln,“ freute sich Sabine Öttl am Ende des Vormittags. Auch den Schülerinnen gefiel der Blick hinter die Kulissen: „Uns hat vor allem die Vielfältigkeit gut gefallen, denn wir konnten alles ein bisschen erforschen. Am tollsten war aber die Verkostung des Apfelsaftes,“ sind sich Miriam und Kate einig. Auch Lehrerin Janine Wagner fand positive Worte über die Aktion: „Es ist sehr schön zu sehen, wie vielfältig die Naturwissenschaften sind. In der Schule sehen die Schülerinnen nur die Theorie, heute durften sie die Praxis erleben. Das ist ein großer Mehrwert und gibt Ideen für eine mögliche zukünftige Arbeitswelt.“

JOHANNA HÖLLER, JULIA RIZZO,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Im Labor untersuchten die Mädchen von Schadpilzen befallene Äpfel.
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



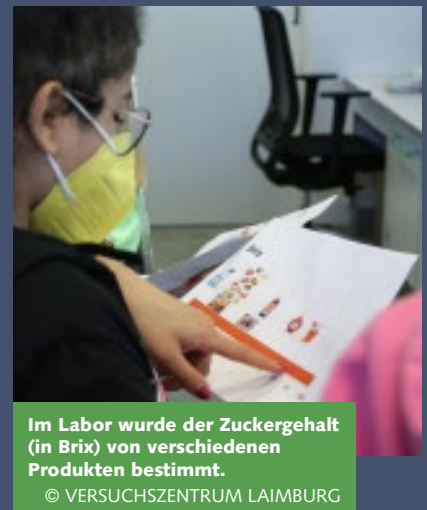
Im Tropenhaus begegneten die Mädchen unbekannten, exotischen Pflanzen.
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Im Freiland nahmen die Schülerinnen Fruchtmessungen mithilfe einer Schublehre vor.
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Verkostung von Kombucha, ein Getränk, das von speziellen Hefe-Pilzen vergoren wird.
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Im Labor wurde der Zuckergehalt (in Brix) von verschiedenen Produkten bestimmt.
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

BANANEN, ANANAS UND KAFFEESTRÄUCHER: EINMAL DURCH DAS TROPENHAUS AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Das Tropenhaus am Versuchszentrum Laimburg hat eine lange Geschichte. Hier finden sich Pflanzen aus Wüstengebieten nur einige Schritte von solchen aus den feuchten Tropen entfernt. Nun sollen die über 200 exotischen Pflanzenarten und -sorten aus aller Welt mit verschiedenen Führungsangeboten vermehrt für Besucherinnen und Besucher zugänglich gemacht werden.



Kaffeeirschen reifen im Unterland
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Brasilianische Pfeifenblume
© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Beim Öffnen der unscheinbaren Tür des Gewächshauses in der Gärtnerei des Versuchszentrums Laimburg betritt man eine andere Welt: Ein Kiesweg führt zwischen meterhohen Kakteen und mächtigen Palmen hindurch und vorbei an üppig blühenden Kletterpflanzen und verschiedenen Sukkulente. Die tropischen Pflanzen werden nun auch verstärkt der Öffentlichkeit zugänglich gemacht.

Tropenhaus: Bestehen seit 1996

Ende der 1980er-Jahre wurde an der Laimburg die Gärtnerausbildung weiter ausgebaut. Dabei sammelten sich immer mehr exotische Pflanzenarten an, die den Schutz eines Glashauses benötigten. Um diesen Pflanzen optimale Bedingungen zu ermöglichen, wurde schließlich 1996 das heutige Tropenhaus errichtet. Heute beherbergt dieses Glashaus mitten im Südtiroler Unterland eine Sammlung von über 200 tropischen Pflanzenarten und -sorten, die dort seit über 30 Jahren wachsen.

Digitalisiert und etikettiert

Da sich der Pflanzenbestand im Laufe der letzten Jahrzehnte durch Schenkungen und Vermehrungen immer wieder vergrößert hat, war es an der Zeit, die Vielfalt der verschiedenen Arten digital festzuhalten und damit besser nutzbar zu machen. Dafür wurde eine Datenbank aller vorhandenen

Arten und Sorten angelegt. Sie beinhaltet wichtige Informationen über Herkunft und Pflege der Pflanzen sowie Wissenswerte über Botanik, Ökologie, Möglichkeiten der Nutzung und so manche Kuriosität. Um das gesammelte Wissen noch besser an Besucherinnen und Besucher vermitteln zu können, wurden alle Pflanzen neu etikettiert.

Ein Rundgang durch das Tropenhaus

Im ersten Abschnitt des Gewächshauses sind die Bedingungen dem Klima in ariden Gebieten nachempfunden. Dort betragen die Jahresniederschläge im langjährigen Mittel ungefähr 100 mm. Im Vergleich: Am Standort Laimburg belaufen sich die Jahresniederschläge mit über 800 mm auf das Achtfache. In diesem ariden Teil des Gewächshauses finden sich beispielsweise Agavenarten aus der Sonora-Wüste in Mexiko (*Agave titanota* oder *Agave attenuata*) und eine Kandelaber-Wolfsmilch aus Südafrika (*Euphorbia conspicua*). Auch Vertreter der Wüsten Australiens und Asiens fühlen sich hier wohl. Dominierend sind ein Drachenbaum (*Dracaena draco*), der 1990 ausgesät wurde und eine Kanarische Dattelpalme (*Phoenix canariensis*).

Das Rauschen eines Wasserfalls, exotisch klingende Vogelstimmen und eine Wand aus intensivem Grün liegen eine weitere Tür entfernt und bringen die Besucherinnen und Besucher mit wenigen Schritten aus

einer wüstenähnlichen Atmosphäre direkt in die warmfeuchten Tropen. Dort befindet sich der zweite Teil der Pflanzensammlung mit tropischen Arten wichtiger Nutz- und Zierpflanzen aber auch seltene Spezies aus Zentral- und Südamerika, Asien, Afrika und Australien.

Besucherinnen und Besucher

Die über viele Jahre gewachsene Pflanzenvielfalt soll nun vermehrt für Führungen zu unterschiedlichen Themen geöffnet werden. Angeboten werden allgemeine Besichtigungen aber auch Führungen zu Spezialthemen. Die Palette reicht von den bekannten tropischen Nutzpflanzen, über Gewürze und hierzulande unbekannte Nutzpflanzen bis zu klassischen Zimmerpflanzen, Epiphyten, Farnen und Trockenspezialisten. Auch botanische Prozesse wie Metamorphosen, Blütenbau und die Evolution zwischen Pflanze und Bestäuber können hier beobachtet werden.

Weiterführende Informationen und Führungen

Website: <http://www.laimburg.it/de/services/besuchertifuehrungen.asp>

E-Mail: Helga.salchegger@laimburg.it

JOHANNES LEITHMAYER, MANFRED PIRCHER,
HELGA SALCHEGGER, FACHBEREICH GARTEN-
BAU, VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

DO LOCHT DR LAIMBURGER

Christian, du hast dieselben 10 Fehler
im Diktat wie dein Tischnachbar.
Wie erklärt sich das wohl?
Ganz einfach. Wir haben die
gleiche Lehrerin!

////////////////////

Die Deutschlehrerin: Wenn ich
sage, ich werde ab morgen für viele
Wochen fort sein, was ist das für
eine Zeit?
Max ruft erfreut: Die schönste Zeit
meines Lebens!

////////////////////



Die Mutter zu ihrem Sohn: Kannst du bitte schnell den Salzstreuer auffüllen?
Eine Stunde später kommt der kleine schluchzend und schniefend aus der Küche:
Ich schaffe es einfach nicht das Zeug durch die Löcher zu stopfen!

////////////////////

Ihre Bremsen sind nicht in Ordnung!
Sagt der Polizist zu Herrn Möller, das macht 30 Euro.
Siehst du, strahlt Herr Möller seine Frau an, 30 Euro!
Und dein Bruder wollte für die Reparatur 80 Euro haben!

////////////////////

Zwei Vögel sitzen auf einem Baum und schauen
einem Gärtner zu, der Samen einpflanzt.
Da sagt der eine Vogel: Jedes Jahr das gleiche Spiel.
Er versteckt die Körner, und wir müssen sie dann
wiederfinden.

////////////////////

Ein Arzt holt sein Auto von der Werkstatt ab.
Als er die Rechnung sieht, schimpft er:
Ein stolzer Preis für die paar Handgriffe!
Ihr Stundenlohn ist ja höher als meiner!
Darauf der Automechaniker:
Sie haben ja auch seit Adam und Eva das
gleiche Modell. Wir müssen uns dauernd
auf neue umstellen!

////////////////////

Max fragt den Arzt: Hat das
Medikament unerwünschte
Nebenwirkungen?
Ja, leider, antwortet der Arzt,
du wirst morgen wieder in die
Schule gehen müssen.

////////////////////

Willkommen, sagt Herr Schmitt zu seiner Schwiegermutter,
wie lang willst du denn bleiben?
Bis ich euch lästig werde.
Ach so kurz?
Aber trink doch wenigstens noch eine Tasse Tee mit uns.

////////////////////

Und, hat beim Abwaschen alles geklappt,
fragt die Mutter ihre drei Kinder.
Ja, Mama, strahlt Martin.
Ich habe abgespült, Thomas hat abgetrocknet,
und Anne hat die Scherben zusammengeegft.

////////////////////

A photograph of several young men working in a garden bed. They are bent over, planting or tending to plants in rows. The garden is outdoors, with a large brick building in the background and a steep, rocky hillside to the left. The sky is blue with some clouds.

TAGE DER OFFENEN TÜR:

FREITAG

28. Oktober Nachmittag

SAMSTAG

29. Oktober Vormittag

Impressum: **Aus der Laimburg** – Interne Informationsschrift
Erscheinungsweise: **Zweimal jährlich**
Herausgeber: **Fachschule Laimburg**, I-39040 Post Auer
Druck: **Effekti GmbH, Neumarkt**
T 0471 599 100
W www.fachschule-laimburg.it
E fs.laimburg@schule.suedtirol.it
f /fachschule_laimburg



Erdbeersirup lecker, frisch und fruchtig

Vollreife Erdbeeren zuerst tiefkühlen und dann im gefrorenen Zustand dampfentsaften (80-90% Ausbeute)

Den daraus gewonnenen Saft mit **750g/l Zucker** versetzen und mit **2g/l Ascorbinsäure** als Oxidationsschutz versetzen. Wenn das Zucker- Säureverhältnis noch zu einseitig ist mit **Zitronensäure** ansäuern. Je nach Fruchtreife können dafür 4-7g/l verwendet werden.

Wenn der Sirup geschmacklich abgestimmt ist, den Sirup schnell auf **95°C** erhitzen und heiß in die Flasche füllen und sofort verschließen. Anschließend die Flaschen für ein paar Minuten flach niederlegen und dann zuerst mit lauwarmem und dann mit kaltem Wasser abkühlen, um die Inhaltsstoffe weitestgehend zu erhalten.

Wir wünschen gutes Gelingen



Rezepte

Info:

Fachschule Laimburg

T 0471 599 100

fs.laimburg@schule.suedtirol.it

www.fachschule-laimburg.it



fs.laimburg

fachschule_laimburg



Schoko-Haselnusscreme

Zutaten:

- 1kg Haselnusspaste (kann man kaufen, selbst herstellen ist sehr schwierig, da meistens die Küchengeräte dafür fehlen)
- 900g Schokolade (1/3 Bitterschokolade und 2/3 Milkschokolade)
- 700g Staubzucker
- 180ml hochwertiges geschmacksneutrales Pflanzenöl (z.B. Rapsöl)

Herstellung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen (**45-50°C**) und in die warme Schokolade die Haselnusspaste und das Öl unterheben und sauber vermischen. Anschließend den Staubzucker ebenfalls in die noch warme Schokohaselnussmasse einmischen. Hier muss man sehr gut darauf achten, dass ja keine Klümpchen entstehen und diese gegebenenfalls fein aufmischen. Danach die Creme noch für **5 Minuten** gut durchrühren und warm in die Gläser füllen. Nach 2 Tagen ist die Creme genussfertig.

Wir wünschen gutes Gelingen



Info:

Fachschule Laimburg

T 0471 599 100

fs.laimburg@schule.suedtirol.it

www.fachschule-laimburg.it



[fs.laimburg](https://www.facebook.com/fs.laimburg)

[fachschule_laimburg](https://www.instagram.com/fachschule_laimburg)

