

AUS DER LAIMBURG

Winterausgabe 2023; NR.96 – 36. Jahrgang



INHALT

Seite

- Bilder aus vergangenen Tagen ...	3
- FS Laimburg: Italiens erste Schule für verantwortungsbewussten Konsum	4
- Tätigkeitsbericht Imkerei 2022	5
- Was wurde eigentlich aus ...?	6
- Emilia Romagna, das Birnenzentrum Italiens	8
- BIO – Nachhaltigkeitstage an der Fachschule Laimburg	9
- Lehrfahrt in eine der kulinarischen Hochburgen Italiens	10
- Sprachreise nach Rom	11
- Spezialpraktikum für Schülerin aus dem Fachbereich Lebensmitteltechnik bei der Roner AG	11
- Lernen bei den Besten ihrer Zunft	12
- Floristik/Worldskills 2022 in Finnland	13
- Ausflug nach München	14
- Neue Mitarbeiter	14
- Lehrausflug in die Bletterbachschlucht	15
- Besuch der Partnerschule St. Johann an der Laimburg	15
- Erfolgreiches Betriebspraktikum	16
- Einblick in die Berufswelt	16
- Aus der Werkstatt	16
- Weinbauseminar im Haus der Familie	17
- Roma caput mundi Viaggio d'istruzione a Roma delle due classi di maturità.	18
- Ausflug zur Fruitplant und zur Feno	19
- Schaurige Kürbis-Fratzen und kreatives Werkeln	20
- On Tour	20
- Beauty DIY- Lebensmittel für Haut und Haar	21
- Besuch des Trampolinparks Neumarkt:	21
- Der Tagesablauf im Schülerheim	22
- Kekse backen	22
- Feuerwehrcurs	23
- Sportturniere	24
- Advent 2022	25
- Lehrfahrt	26
- Lehrfahrt der 1. Klassen Gartenbau nach Brixen und Meran	26
- Abschlussfahrt der Gärtner- und Floristikklassen(n) 2022 nach Nürnberg	27
- Zaubernüsse (Hamamelis) - Winterblüher im Garten	28
- Lehrabschlussprüfungen 2022	30
- 31 Gärtnerinnen und Gärtner und 4 Floristinnen schließen ihre Ausbildung ab	30
- Die Tage der offenen Tür 2022 waren ein voller Erfolg	31
- Highlights	32
- Do locht dr Laimburger	41
- Grüne Gentechnik: Reden wir darüber! Potenzial, Chancen und Risiken für eine nachhaltige Landwirtschaft	42
- Smarte Landwirtschaft: Eröffnung des ersten Freilandlabors für Obst- und Weinbau in Südtirol, LIDO – Laimburg Integrated Digital Orchard	44
- Forschung für die Südtiroler Berglandwirtschaft: Neue Ergebnisse bei der Kräuterfachtagung des Versuchszentrums Laimburg präsentiert	46



Liebe Schülerinnen und Schüler, liebe Absolventen,

In Zeiten der Krise und der Einsparungen müssen wir uns mehr denn je auf unsere Stärken und unsere Potentiale besinnen. Es gilt diese zu erkennen und zu aktivieren. Jede/r einzelne von uns ist gefordert in seinen/ihren Bereichen Stärken zu erspüren und Chancen zu erkennen. Wir gehen einer Zeit entgegen, die es nicht erlaubt abzuwarten und zuzusehen. Wir müssen Chancen erkennen: dies gelingt manchmal nur, wenn wir Innovationen Raum geben, wenn wir Nischen besetzen, wenn wir noch besser sein wollen und nach vorne denken. Die Grundlage dafür finden Sie mit Sicherheit in einer Aus- und Weiterbildung, die diesen Gedanken Rechnung trägt und Sie auf Ihrem Weg begleitet und führt. Die Einschreibungen für das neue Schuljahr 2023/24 stehen an. Mit einem breiten Ausbildungsangebot im Obst- und Wein-

bau, im Gartenbau, in der Floristik, in der Lebensmitteltechnik und im Weinbereich decken wir ein breites Spektrum ab. Zudem bieten wir neben einer praxisnahen Ausbildung die Möglichkeit die Ausbildung bis zur Matura bzw. bis zum Meister/ zur Meisterin fortzuführen. Die Unterbringung in unserem Schüler/innenheim kann dabei eine wertvolle Stütze sein. Überzeugen Sie sich selbst und geben Sie uns eine Chance Sie auf Ihrem Ausbildungsweg zu begleiten.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg bei Ihrer persönlichen Aus- und Weiterbildung.

PAUL MAIR
DIREKTOR FACHSCHULE
LAIMBURG

Redaktionsteam:

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

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN ...





FS LAIMBURG: ITALIENS ERSTE SCHULE FÜR VERANTWORTUNGSBEWUSSTEN KONSUM

Am Dienstagmorgen, den 21. November 2022, fand im Mediensaal der Fachschule Laimburg die offizielle Verleihung der Verdiensturkunde als erste verantwortungsbewusste Verbraucherschule Italiens an den Direktor der Schule, Paul Mair, durch die Leiter des Zentrums für Verbraucherschutz und Verbraucherinformation (CTCU) und des Europäischen Verbraucherzentrums (EVZ) statt.

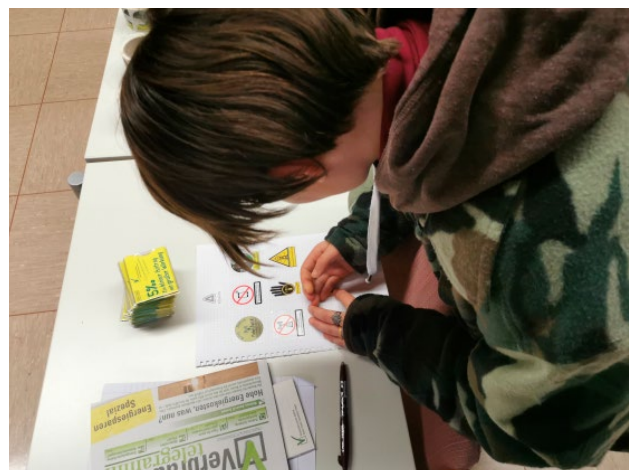
An der Veranstaltung nahmen neben dem Direktor der Fachschule Laimburg auch die Präsidentin Priska Auer und die Direktorin Gunde Bauhofer von CTCU und EVZ, der Projektkoordinator Luca Malopri, KlassensprecherInnen der gesamten Schule, KollegInnen sowie ein Großteil der lokalen und regionalen Presse teil, die anschließend in ihren deutsch- und italienischsprachigen Zeitungen, online und in verschiedenen Fernsehsendungen über die Veranstal-

tung berichteten. Daher wurde in der regionalen Presse ausführlich über die Veranstaltung berichtet.

Auf dieser Konferenz wurde dieses Projekt offiziell vorgestellt, das seit fünf Jahren läuft und der gesamten Schulgemeinschaft die Möglichkeit gibt, sich mit verschiedenen Fragen und Problemen zu befassen, mit denen wir alle täglich konfrontiert sind.

Dank des Beitrags der Experten des CTCU und des EVZ, der Arbeitsgruppe und aller Lehrkräfte der Fachschule Laimburg haben die Schüler die Möglichkeit, sich mit gesunden, verantwortungsvollen, ausgewogenen und biologischen Lebensmitteln, der richtigen Nutzung digitaler Medien, der Welt der Banken und Finanzen, den Rechten und Pflichten der Verbraucher in Europa zu befassen, die alle in den normalen Schulalltag eingebettet. Nach der Vermittlung neuester grundlegender Informationen erfolgt die praktische und





konkrete Arbeit mit Workshops und Aktivitäten, auch außerhalb der Schule, was bereits zu konkreten Ergebnissen geführt hat. So wurden für jedes Klassenzimmer spezielle Strahlenschutzbehälter für Mobiltelefone angeschafft, es gibt keine Snack- und Getränkeautomaten mehr, sondern die Schüler haben frisches Obst, Wasserspender und selbst hergestellte Säfte mit Glasbechern, um Plastik zu vermeiden. Sie haben Flugblätter und Aufkleber gegen die unsachgemäße Verwendung von Plastik, gegen die Umweltverschmutzung, gegen die übermäßige Nutzung von Mobiltelefonen

und für Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit von Produkten hergestellt, sie haben gelernt, wie man einkaufen sollte, sie können Preise und Angebote im Bank- und Telefonwesen vergleichen usw. Angesichts des großen Interesses und des Erfolgs sowohl der Pressekonferenz als auch des gesamten Projekts werden wir versuchen, diese wichtige Aktivität in den kommenden Schuljahren fortzusetzen.

Luca Malopri
(Koordinator)

TÄTIGKEITSBERICHT IMKEREI 2022

Trotz der schlechten Witterung im Frühjahr, war das Jahr 2022 ein gutes Honigjahr. Dies gilt nicht nur für den Bienenstand in Altenburg/Kaltern, sondern auch für die meisten Gebiete in Südtirol. Lediglich im Raum Bruneck waren die Honigerträge überschaubar. Wie in den Jahren zuvor wurde das Angebot der verschiedenen imkerlichen Weiterbildungsangebote von zahlreichen Interessierten wahrgenommen. Das seit Jahren begehrteste Kursangebot ist der Anfängerkurs „Grundmodul für Imker“. Auch hier hat es im vergangenen Jahr kurzfristig eine Erweiterung gegeben. Neben den beiden, schuleigenen Grundmodulen mit insgesamt 70 Teilnehmern, wurden zusätzlich das italienischsprachige Grundmodul (19 Teilnehmer) sowie das Grundmodul von Salern (25 Teilnehmer) an der Bildungsstätte für Bienenkunde abgehalten. Wegen der hohen Teilnehmerzahlen ist die Entscheidung getroffen worden, weitere zehn Bienenvölker anzukaufen. Außerdem haben wir uns entschieden, einen zweiten Bienenstand im Montiggler Wald einzurichten. Dieser Standort wurde deshalb gewählt, weil dort für die Bienen bessere Standortbedingungen vorherrschen. Nach dem Abschluss der Kurstätigkeit im Herbst wurde der größte Teil der schuleigenen Völker dorthin gebracht, wo sie für den Zeitraum der Wintermonate belassen werden. Besonders gefreut hat uns, dass im Zuge eines schulinternen Projektes die Errichtung einer neuen Holzumzäunung für die Bildungsstätte in Altenburg realisiert werden konnte. Wir möchten hierbei die Gelegenheit nutzen und uns bei allen beteiligten Mitarbeitern und Schülern für ihre tatkräftige Mitarbeit bedanken. Die Zahl der Beratungsgespräche vor Ort sowie die Präsentation von imkerlichen Themen bei Veranstaltungen haben nach der Covid-19 Pandemie allmählich wieder zugenommen. Allerdings wurde auch im Jahr 2022 der größte Teil der Beratungstätigkeit telefonisch, über E-Mail, über WhatsApp oder direkt an der Fachschule Laimburg

durchgeführt. Zusätzlich wurden die Monatsanweisungen für die Südtiroler Imker sowie einige Fachartikel in verschiedenen Fachzeitschriften veröffentlicht.

Abschließend hoffen wir, dass uns auch das Jahr 2023 gesunde Bienenvölker und volle Honigtöpfe beschert, um den Teilnehmern der verschiedenen imkerlichen Kurse weiterhin eine möglichst praxisnahe Ausbildung bzw. Weiterbildung anbieten zu können.



WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Christoph Knoll

Abschlussjahr LMT: 2020/21

Abschlussjahr Matura: 2021/22

Fachrichtung Lebensmitteltechnik

In welchen Betrieben hast du deine Ausbildungspraktika absolviert?

Im dritten Jahr der Ausbildung habe ich vier Wochen in der Brauerei Forst hineinschnuppern und mithelfen gekonnt. Vor allem war ich dabei im Gär- und Lagerkeller tätig. Im vierten Jahr wechselte ich beim Praktikum die Branche und konnte acht Wochen in der VOG Products mithelfen. Dabei konnte ich den Großteil des gesamten Betriebes kennenlernen. Von der Produktion über die Abfüllung bis hin zum Labor war alles mit dabei.

Welches Diplomprodukt hast du für deinen Fachabschluss hergestellt und was sind deine Erkenntnisse daraus?

Als Diplomprodukt habe ich verschiedene Energydrinks hergestellt. Während ich bei einem Energydrink Koffein und Taurin verwendete, nahm ich bei anderen Teein oder Guarana als Energiegeber. Diese Möglichkeit, ein Produkt nach eigenen Ideen selbst herzustellen, hat mir persönlich gezeigt, wie herausfordernd es sein kann, vom Rohstoff bis hin zum fertigen Endprodukt zu gelangen. Aber genau diese Herausforderung macht es wieder spannend.



Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Seit dem Herbst bin ich jetzt bei der Genussmanufaktur der Brennerei Walcher tätig. Dabei umfasst meine Tätigkeit die Produktion von Würzmitteln wie zum Beispiel Essig und Balsamessige aus unterschiedlichen Früchten.

Woran Erinnerst du dich rückblickend besonders gerne?

Ich erinnere mich gerne an die Gemeinschaft, die sich in diesen fünf Jahren zusammengebaut hat und an die tollen Ereignisse, die man mit den Schulkollegen erlebt hat. Auch an die Praxiseinheiten und an das spätere Verkosten der eigenen Produkte erinnere ich mich gerne zurück.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Meiner Meinung nach hat man mit dieser Ausbildung eine sehr gute Möglichkeit, später in einem guten Job einzusteigen.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Katja Battisti

Abschlussjahr 2013 als Floristengesellin

Fachrichtung Floristik

Beruflicher Werdegang:

2011- Abschluss des Bienniums an der Fachschule für Obst- Wein- und Gartenbau Laimburg in der Fachrichtung Gartenbau/Floristik
2011-2013 Lehre bei Floralpina in Bozen

2014 Teilnahme an der Landesmeisterschaft der Berufe

2015/2016 Meisterausbildung bei der Academy of Flowerdesign
Nicole von Boletzky

2016-2019 Floristin für die Weitzer- Hotel- Group in Graz und Wien

2020-2021 Ausbildung zur Kreativtrainerin an dem Mal- und Gestaltungsinstitut Erwin Bakowsky, Graz

Seit 2022 Selbstständig als Künstlerin, Floristin und Kreativtrainerin

Woran erinnern Sie sich rückblickend gerne?

Die familiäre Atmosphäre und das schöne Gelände der Fachschule Laimburg haben es mir schon immer angetan. Ich fühlte mich auch in meiner Klasse sehr wohl und willkommen. Manche Freundschaften, die ich damals knüpfen durfte, bestehen noch bis heute.

Worin sehen sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Ich habe das Gefühl, dass aus vielen Absolventen der Fachschule Laimburg der Wunsch nach Selbständigkeit entstanden ist. Ob das



an der Art des Unterrichtens liegt oder der Generation kann ich nicht sagen, doch finde ich es sehr motivierend. Ich kann nur für mich sprechen, wenn ich behaupte, dass ein ausgewogener Unterricht zwischen Theorie und Praxis ein viel besseres Verständnis für das wirklich Wichtige in der Arbeitswelt sorgt. Man lernt kreativ an Probleme heranzugehen, die im Arbeitsalltag entstehen können und wird gut vorbereitet auf eine Welt, die nicht nur in der Theorie stattfindet.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Es war eine schöne Schulzeit und wenn ich nochmals wählen würde, würde ich mich erneut für die Fachschule Laimburg entscheiden. Ob ich nun später einmal in diesem Bereich arbeite oder nicht, ich habe auch viel über das Leben an sich lernen können und das Wissen über unsere Natur und Pflanzenwelt ist immer eine Bereicherung. Und nein, ich bekomme kein Geld für dieses Statement haha.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Hansjörg Oberdörfer
Abschlussjahr: 1983/1984
Fachrichtung Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang

Nach dem Besuch der Grund- und Mittelschule in Latsch, schloss sich noch die Handelsschule in Schlanders an, bevor ich 1984 die Landwirtschaftsschule Laimburg abschloss.

Ab in die Welt!

Gleich anschließend half ich zu Hause am elterlichen Obstbaubetrieb mit, wollte aber unbedingt mehr von der Welt sehen und mein Wissen erweitern und wählte deshalb von 1984 – 1988 Arbeitsaufenthalte zu Studienzwecken in verschiedenen Obstbau-, Baumschul- und Vermarktungsbetrieben z.B. auch in Neuseeland, Australien und Chile.

1988 ging es wieder zurück – dieses Mal nach Deutschland - wo ich die Meisterschule in Ahrweiler in Deutschland besuchte und 1989 sowohl die Prüfung zum staatlich geprüften Wirtschafter als auch zum Gärtnermeister in der Fachrichtung Obstbau ablegte. (In Deutschland ist der Obstbau eine Sparte innerhalb des Gartenbaus). Zwischen 1990 und 1995 arbeitete ich als freier Mitarbeiter bei der Nestlé Ag Deutschland als Techniker in der Produktion von Kindernahrung. Mein Tätigkeitsgebiet lag sowohl in der Emiglia Romagna als auch in Südtirol.



Back to the roots

Mit diesen neuen Erfahrungen und Ausbildungen kehrte ich 1995 wieder als Mitarbeiter an den elterlichen Betrieb zurück und arbeitete zugleich in einer Fruchtagentur bis ich 2004 den Betrieb komplett übernahm.

„fasui“ – Südtiroler Bio-Bergkräuter

2010 stellte ich den Betrieb auf biologische Produktionsweise um und interessierte mich schon damals für weitere Produktionszweige, die in mein biologisches Konzept passten. So stieß ich 2013 auf den Qualifizierungskurs zum Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Heil- und Gewürzkräutern an der Fachschule Laimburg und begann noch im selben Jahr mit dem Anbau von Heil- und Gewürzkräutern. Parallel dazu startete ich den Aufbau einer eigenen Verarbeitung und Vermarktung von Kräutern und Kräuterprodukten, die ich seither unter der Marke „fasui Südtiroler Bio-Bergkräuter“ im In- und Ausland anbiete.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Plieger Peter
Abschlussjahr: 2011/2012
Fachrichtung Gartenbau

Beruflicher Werdegang:

2009 Abschluss des Bienniums an der Fachschule für Obst- Wein- und Gartenbau Laimburg in der Fachrichtung Gartenbau

2009-2012 Lehre in einer Gärtnerei in Schlanders

2012 Teilnahme an der Landesmeisterschaft der Berufe

2013 Teilnahme an den World Skills für Landschaftsgärtner in Leipzig

ab 2014 Firmengründung KaPl Garten- und Landschaftsbau

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Im Betrieb habe ich eine sehr vielseitige und abwechslungsreiche Arbeit. Hauptsächlich erledige ich Arbeiten im Büro und organisatorische Arbeiten wie Baubesprechungen und Kundentermine, arbeite aber nach wie vor gerne auf der Baustelle vor Ort.

Zurzeit beschäftigen wir 12 Mitarbeiter und bilden auch immer wieder Lehrlinge aus, die dann auch die Fachschule Laimburg besuchen. Wir führen alle Arbeiten im Außenbereich durch: Holzterrassen, Metallverarbeitung, Pflasterarbeiten und natürlich auch Pflegearbeiten, Erstellung der Bewässerungsanlagen und Bepflanzungen.



Woran erinnern Sie sich rückblickend gerne?

Die spannenden Praxisstunden, die mir einen guten Einblick in die späteren Arbeitsabläufe in einer Gärtnerei oder in einem Gartenbaubetrieb gaben. Auch an das Heimleben erinnere ich mich gerne zurück, hier entstanden Freundschaften, die bis heute anhalten.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Die Kombination aus dem Theorie- Unterricht und dem Praxisunterricht ist sehr effektiv, da man Gelerntes gleich in die Praxis umsetzen kann.

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

Ich finde es als eine tolle Möglichkeit für eine Weiterbildung. Man lernt die Grundlagen für eine Betriebsführung, vertieft Kundenkommunikation und erlernt Plankonzepte zu erstellen. Somit auch eine gute Vorbereitung für die eventuelle Meisterausbildung. Andererseits sehe ich auch den Nachteil, den gewohnten Monatslohn in der Lehre aufzugeben und zurück an die Schule zu kehren.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Ich finde den Beruf Gartenbau sehr speziell, da man immer wieder vor neuen Herausforderungen steht und so viel erlernen kann. Auch für Quereinsteiger aus anderen Berufssparten ist der Gartenbau immer wieder eine Option.



EMILIA ROMAGNA, DAS BIRNENZENTRUM ITALIENS

Anfang August organisierte der Verein der Absolventen Landwirtschaftlicher Schulen (A.L.S.) in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg eine eintägige Lehrfahrt in die Emilia Romagna zum Thema Birnen. Die Gruppe, geführt von Walter Guerra vom Versuchszentrum Laimburg, besichtigte mehrere kommerzielle Birnenanlagen, ein Sortenfeld sowie eine Genossenschaft. Begleitet wurde sie von Mirco Montefiori, dem Geschäftsführer von New Plant und dem Anbauberater Stefano Palotti.

Die Region Emilia Romagna ist das Hauptanbaugebiet der italienischen Birnen. Prähistorische Funde haben gezeigt, dass die Birne schon seit Urzeiten in Italien bekannt ist. Anfang der 1920er Jahre begann dann der kommerzielle Anbau von Birnen in Norditalien. Heutzutage werden 70% der italienischen Birnen in der Emilia Romagna angebaut, vor allem in den Provinzen Modena, Ferrara, Bologna, Reggio Emilia und Ravenna.

Wenige Landwirte haben sich nur auf den Anbau von Birnen spezialisiert, die meisten betreiben nebenher auch Apfelanbau, Weinbau, Ackerbau oder Viehwirtschaft. Wir hatten die Möglichkeit, drei sehr unterschiedliche Betriebe zu besichtigen. In traditionellen Betrieben sind die Birnen auf Quitten- oder Sämlingsunterlagen veredelt. Erzogen werden die Bäume als Palmette oder Dreiachsbaum und sind aufgrund ihres starken Wachstums um die 5m hoch. Moderne Birnenanlagen ähneln einer Südtiroler Apfelanlage. Die Birnen befinden sich auf schwachwachsenden Unterlagen und werden als Spindel erzogen. Die maximale Baumhöhe beträgt etwa 3m. Ein Vorteil von schwachwachsenden Unterlagen ist auch bei der Birne, dass sie früher in den Ertrag kommt. Anstatt 8 Jahre Wartezeit, tragen sie bereits ab dem 4. Standjahr.

Angebaut werden meist verschiedene Sorten, die Wahl der Unterlage hat einen großen Einfluss auf die Sorte. Sämlingsunterlagen besitzen beispielsweise eine geringe Mortalität, d.h. die Pflanzen haben eine lange Lebensdauer von oft bis zu 35-40 Jahren. Birnen sind sehr anfällig gegenüber der Schwarzfleckenkrankheit (*Stemphylium vesicarium*). Die ersten Symptome sieht man oft schon im April. Auch die Marmorierte Baumwanze ist als bedeutender Schädling zu nennen. Besonders wichtig ist ein ausgeglichenes Wachstum, nur so ist ein regelmäßiger Ertrag von guter Qualität

zu erwarten. Das Wachstum wird mit Schnittmaßnahmen angeregt. Werden genügend Schosse belassen, die von moderatem Wachstum sind, gedeihen Früchte mit Premiumqualität (>65 mm Ø). Eine Birnenanlage sollte mit einer Bewässerung ausgestattet sein, bestenfalls auch mit einem Hagel- und Insektenschutznetz. Die Kosten für eine Neuanlage setzen sich aus 1000-1200 Pflanzen/ha, wobei eine Pflanze etwa 4€ kostet, dem Stützgerüst (18.000-20.000€) und der Beregnung 2.000€ zusammen. Für die Birnen bekommt man im Durchschnitt 60ct/kg bei einer mittleren guten Qualität. Bei einem TOP Produkt bekommt man auch schon zwischen 0,80 und 1€/kg.

Wie die beiden Experten erklärten, durchläuft der Birnenanbau in Italien gerade eine schwierige Phase. Nie dagewesene Fröste und Hagel der letzten Jahre bereiten große Probleme und Krankheiten und Schädlinge, die durch den Klimawandel neu oder wieder auftreten, schwächen den Anbau. Die traditionellen Quitten- und Sämlingsunterlagen können bei den geforderten Bedingungen nicht mehr mithalten. Alte, seit je her angebaute Sorten führen nicht zu den erforderlichen Erträgen. Besonders für die Sorte Abate Fedele,





„die“ Birne in der Emilia Romagna waren die letzten Jahre schwierig. Sie erreichte nicht mehr die gewünschte Menge und schwächelte im Anbau. Kaum nachkommende Jungbauern lassen die Anbauflächen Jahr für Jahr sinken. Man munkelt von einer anstehenden Rodungswelle, die eine Größenordnung von 2000 ha betreffen könnte. Viele Betriebe werden wohl unwiderruflich aufgelassen werden. In anderen Ländern Europas, vor allem in den Niederlanden und in Belgien kommt es zu einer steigenden Produktion, was eine größere Konkurrenz auf dem Markt bedeutet. Die Emilia Romagna soll auch in Zukunft zentral für den Birnenan-

bau sein, deshalb werden von New Plant - Ricerca e Studio Novità Vegetali, ein Konsortium ähnlich dem Sortenerneuerungskonsortium SK Südtirol, neue Sorten auf internationaler Ebene gesucht und auf Versuchsfeldern unter regionalen Bedingungen geprüft. Auf unserer Tagesfahrt besichtigten wir das Sortenquartier in Campogalliano. Es beherbergt verschiedene Birnensorten sowie interspezifische Neuheiten, aus nationalen und internationalen Züchtungsprogrammen. Im Unterschied zu den 100 Apfelzüchtungsprogrammen sind bei der Birne nur etwa 10 Züchtungsprogramme aktiv (CREA und Uni Bologna in Italien, Graminor in Norwegen, IRTA in Spanien, Prevar in Neuseeland, Harrow in Kanada, BayOz in Deutschland, B3F in Belgien, Agroscope in der Schweiz). Beim Apfel gibt es über 60 Clubsorten, bei der Birne ist dieses Phänomen auch noch überschaubar (z.B. Cepuna Migo®, Celina Qtee®, CH101 Fred®). In der Pilotanlage werden die ersten Bewertungen neuer Sorten in Aussehen, Geschmack und Anbaueigenschaften gemacht. New Plant hat vor vier Jahren die Lizenz zum Vertrieb von Interspezifischen Birnen aus dem neuseeländischen Züchtungsprogramm PFR erhalten. Interspezifische Birnen sind Birnen, die aus der Kreuzung von Europäischen Birnen mit japanischen (Nashi) und chinesischen Birnen entstanden sind. Eine bekannte bereits am Markt eingeführte interspezifische Sorte ist PremP009 PiquaBoo®, sie ist auch am Versuchszentrum Laimburg seit 2020 in Prüfung. Besonders interessant und gefragt ist auch die Züchtung von rotschaligen Birnensorten.

Nach einem informativen Tag in der Emilia Romagna, DEM Anbaubereich für italienische Birnen, ging es für die Gruppe wieder zurück nach Südtirol. Mit dieser Lehrfahrt haben wir einen tiefen Einblick in die Produktion einer anderen Obstart bekommen und konnten viel Neues mit nach Hause nehmen. Und wer weiß, vielleicht wird in Zukunft, der eine oder andere zugunsten der Birne in seiner Apfelanlage etwas Platz machen?

Magdalena Peterlin

BIO – NACHHALTIGKEITSTAGE AN DER FACHSCHULE LAIMBURG

Im Zeichen der innovativen und nachhaltigen Landwirtschaft

Betriebsphilosophien und entsprechende Verkaufsstrategien im Bioanbau, Permakultur und MarketGarden, biologischer Obst-, Wein- und Gemüseanbau, biodynamische Produktionsweise im Weinbau, abdriftarme Sprühertechnik, Vorteile überbetrieblicher Zusammenarbeit – all dies waren Themen des ersten Bio- und Nachhaltigkeitstages des heurigen Schuljahres, an welchem die 1., 2. und 3. Klassen der Fachschule Laimburg teilgenommen haben.

Das Ziel der Bio- und Nachhaltigkeitstage ist es das Wissen aus dem theoretischen und praktischen Unterricht zu vertiefen. Durch den Besuch in den einzelnen Betrieben erhalten die Schüler/Innen Einblick in die Vielfältigkeit der Südtiroler Landwirtschaft und lernen neue innovative landwirtschaftlichen Sektoren und deren Herausforderungen im Anbau kennen.

Am Ende des Tages wurde unter den Schü-



lern/Innen rege diskutiert und über das Erlebte und Gesehene nachgedacht. Die Diskussion in der Klassengemeinschaft fördert den Austausch von Ideen und erweitert den Horizont.

Ein herzliches Dankeschön für die Gastfreundschaft und für die entgegengebrachte Zeit gilt den besuchten Betrieben:

Plattner Urban – In der Eben, Thomas Hafner – Sonnleitenhof, Familie Toni Riegler, Familie Unterhofer Christoph – reyster,

Andreas Gschleier – Feldhüttenhof, Alma Calliari – Calliariobiohof, Patrick Uccelli – Ansitz Dornach, Bio-Weingut Othmar Sanin, Meraner Josef, Karl Kasseroller – Strickerhof, Thomas Stampfer – Kössler & Stampfer, Lisa Kager und Jakob Haller – Hof des Wandels

Wir freuen uns schon auf weitere Tage im Zeichen der biologischen, innovativen und nachhaltigen Landwirtschaft an der Fachschule Laimburg.



LEHRFAHRT IN EINE DER KULINARISCHEN HOCHBURGEN ITALIENS

Den 20. Und 21 Oktober konnten die Schüler der Klasse 4LMT nutzen um ihr technologisches Wissen rund um die Herstellung von Lebensmitteln zu erweitern. Ziel der Lehrfahrt war der oberitalienische Raum zwischen Rovereto und Modena.

Besucht wurde die Distilleria Marzadro in Rovereto, die führend in der Grappaherstellung ist. Mitten in der Hauptproduktionszeit wurden wir durch die Brennereianlage geführt und hatten am Ende auch noch die Gelegenheit einige Produkte zu verkosten. Danach ging es weiter nach Cazzano di Tramigna in der Nähe von Verona, wo wir der Herstellung von Olivenöl beiwohnen konnten, welches heuer eine besonders hohe Qualität aufweist. Nach einer kurzen Mittagspause ging es weiter nach Modena, wo wir die Lambrusco Kellerei Cantina sociale Formigine besuchten, die vor allem durch ihren technologischen Einsatz und die kurzen Weinherstellungszeiten (2 Monate von der Traube bis in die Flasche) aufzeigte. Ein für uns fast gänzlich unvorstellbares Verfah-

ren, welches in der Region und für diese Weine aber typisch ist. Am Morgen des darauffolgenden Tages führen wir zum bekannten Acetaio Leonardi in Modena, wo wir eine Führung inklusive Verkostung gebucht hatten. Am Ende der Führung nahm sich auch noch der „maestro acetaio“ Zeit, um technische Fragen in Zusammenhang mit der Herstellung von echtem Aceto Balsamico zu klären. Vom Essig wechselten wir die Stadtseite und besuchten gegen Mittag den Caseificio 4 Madonne, der Parmiggiano Reggiano DOP herstellt. Von der Milch bis ins Reifelager konnten wir den ganzen Herstellungsprozess kennenlernen und am Ende auch verschiedene Hartkäse-typen verkosten. Bevor wir am späten Nachmittag die Heimreise antreten durften, besichtigten wir noch die Bierbrauerei Labeerinto in Modena, die verschiedenste Biere herstellen und erfolgreich in eigenen Lokalen im Zentrum von Modena vermarkten. Insgesamt eine sehr gelungene Lehrfahrt, die zwar vom Besichtigungsumfang her anstrengend, aber durchwegs lehrreich war.





SPRACHREISE NACH ROM

Im Rahmen der jährlichen Sprachreise führen die diesjährigen Maturaklassen nach Rom. Als ihre Begleitpersonen kamen Frau Medici Petra und Frau Pedrotti Verena vom 16.10 bis zum 19.10 mit, um die Hauptstadt Italiens zu besichtigen.

Nach der Ankunft in Rom und dem Einchecken im Hotel machten die Schüler einen historisch-kulturellen Spaziergang durch Roms Altstadt und bestaunten dort das (im Jahr 80 n.Chr. erbaute) Kolosseum, das größte Amphitheater weltweit, mit einem Umfang von 527 Metern und einer Höhe von 48 Metern. Die Schüler besichtigten am selben Abend den Arco di Traiano, Piazza Venezia und das Kapitol. Ausklingen ließen sie den Abend in einer typischen Trattoria in Trastevere.

Am zweiten Tag führen die Schüler mit der Metro in den Vatikan und besuchten die Engelsburg, die Engelsbrücke und den Petersdom. Im Petersdom konnten die Schüler über 551 Stufen auf die

Kuppel aufsteigen und hatten von dort einen atemberaubenden Panoramablick auf ganz Rom. Am Nachmittag wurde die Villa Borghese mit dem dazugehörigen Park besichtigt und später wurde in einer typischen Pizzeria gemeinsam zu Abend gegessen. Am Dienstag stand die Besichtigung von vielen verschiedenen historischen Gebäuden im Zentrum von Rom auf dem Programm, so wurde beispielsweise das Monument von Vittorio Emanuele II, der Trevi-Brunnen, die Spanische Treppe und viele weitere sehr interessante Orte besichtigt.

An unserem letzten Tag der Romreise besuchten wir bei der Heimfahrt noch eine Nudelfabrik mit entsprechendem Mittagessen in der Betriebseigenen Trattoria in Pienza (Toskana).

Anschließend ging es wieder zurück in die Laimburg, mit einer Vielzahl neuer Eindrücke und einem erweiterten Wortschatz.

Sepp Simon, 5B

SPEZIALPRAKTIKUM FÜR SCHÜLERIN AUS DEM FACHBEREICH LEBENSMITTELTECHNIK BEI DER RONER AG

Ein Gin auf Honigbasis soll es werden, vielleicht sogar ein alkoholfreier Gin auf Honigbasis so die Grundidee für das Diplomprodukt von Lissy Kinigadner, die sich schon seit geraumer Zeit mit der Thematik Gin beschäftigt.

An der Schule werden zwar verschiedene Gins im Laufe des praktischen Unterrichts hergestellt, jedoch solche Spezialprodukte überlassen wir dann gerne den Schülern für ein mögliches Diplomprodukt. Und da die Schülerin ihr 8-wöchiges Winterpraktikum im Unternehmen Roner AG absolviert, war es naheliegend, dass sich Lissy mit Helmuth Oberhofer dem Produktionsleiter getroffen hat, um die Thematik durchzudiskutieren und nach technischen Lösungen zu suchen.

Und wie es der Zufall will, wurden in der 2. Novemberwoche, also noch vor dem eigentlichen Praktikumsstart, eine ganze Woche lang Spezialgins hergestellt. Mit dem Vorschlag von Helmuth und der Firmenleitung, dass Lissy diese Woche einfach in das Unternehmen kommen sollte um diesem Prozess beizuwohnen, hatten wir nicht gerechnet, und so mussten wir einfach nur noch alle bü-

rokratischen Weichen stellen um Lissy dieses Spezialpraktikum zu ermöglichen. Von der Auswahl der Essenzen, über Einmaisch- und Mazerationstechniken, bis hin zur Technik der Temperaturführung beim Brennvorgang, Abtrennung der Destillationsprodukte, all dies konnte Lissy live in dieser Woche mehrmals und mit verschiedensten Produkten erleben und auch mitarbeiten. Und da die Verbindungen mit den öffentlichen Verkehrsmitteln recht ungünstig waren, nahmen sich Mitarbeiter des Unternehmens auch noch Zeit, Lissy im Schülerheim der FS-Laimburg

abzuholen und auch wieder zurückzubringen. Und wenn man nach einem harten Produktionstag am Abend die Schülerin über das ganze Gesicht strahlen sah, dann konnte man sicher sein, dass sie in dieser Sonderwoche sicherlich mehr für ihre berufliche Zukunft gelernt hat, als es in der Schule jemals möglich gewesen wäre.

Eine hervorragend gelungene Zusammenarbeit mit dem Unternehmen, zum Wohle unserer Schülerin wofür wir uns als Schule herzlichst bei der Firmenleitung und Produktionsleitung der Roner AG bedanken.





LERNEN BEI DEN BESTEN IHRER ZUNFT

Mit Ende November sind die Schüler der 4. Klasse Lebensmitteltechnik in ihr 8-wöchiges Betriebspraktikum entlassen worden. Anfang Februar werden sie, mit viel neuem Wissen und einer intensiven Arbeitserfahrung an die Schule zurückkehren, wieder die Schulbank drücken und sich langsam auf die Diplomprüfung zum Lebensmitteltechniker vorbereiten und ihr Diplomprodukt fertigstellen. Sehr weitläufig sind auch in diesem Jahr wiederum die Themen und Unternehmen, bei welchen sich die Schüler beworben haben. Für die freundliche Aufnahme und Begleitung unsrer Schüler in den 8 Wochen bedanken wir uns als Schulgemeinschaft sehr herzlich. Einige werden in den Praktikumswochen in Zusammenarbeit mit

dem Unternehmen auch an ihrem Diplomprodukt weiterarbeiten bzw. grundlegende Schritte für die Umsetzung kennenlernen. Folgende Unternehmen haben unsere Schüler aufgenommen: Bacher Sebastian Sennereigenossenschaft Algund; Bacher Simon Michhof Meran; Falser Moritz Kellerei St. Michael Eppan; Gostner Vanessa Distilleria Marzadro Rovereto; Guadagnini Sandra Kellerei Tramin; Holzknecht Maximilian Cantina Icaro in Montepulciano; Lageder Aaron Bierbrauerei Monpier de Gherdeina; Lissy Kinigadner Brennerei Roner AG; Montel Fabian Bierbrauerei Finix Pfalzen; Rainer Anton Bierbrauerei und Kellerei Mendelbier des Winzerhof Seeleiten.





FLORISTIK/WORLDSKILLS 2022 IN FINNLAND

Mit der heurigen Teilnahme an der Special Edition Worldskills 2022 startete das Team Südtirol nach Helsinki/Finnland. Die Teilnehmerin Lea Zelger, Expertin Maria Steinmair mit Übersetzer Benjamin Pedross traten die Reise vom 16. bis zum 25. Oktober an. Nach einigen Vorbereitungstagen startete der Wettbewerb am 20. Oktober. 4 intensive Tage standen nun bevor. Die einzelnen Tage waren Themen zugeordnet. Der erste Tag war dem Thema Wald gewidmet, an den darauffolgenden Tagen musste sich Lea mit dem Thema Wälder, Seen, Felder und Inseln auseinandersetzen. Die einzelnen Module waren unter unterschiedlichen Zeitvorgaben zu fertigen, die Informationen zu den nacheinander folgenden Werkstücken bekam Lea erst unmittelbar, bevor die Zeit startete. Das erste Modul, die Pflanzung, brachte schon die erste Herausforderung mit sich. Arrangement mit geschnittenen Werkstoffen

folgte. Am 2. Tag waren Brautschmuck und Körperschmuck dran. Am 3. Tag waren Gefäßfüllung und Strauß dran und am letzten Tag galt es einen Stuhl zu schmücken und der Abschluss war ein Stein, der floral ausgearbeitet werden musste. Lea musste neben ihrem fachlichen Können extreme mentale Stärke beweisen. Sie war mit vielen Schwierigkeiten bei den einzelnen Modulen konfrontiert, bei ihren vorgegebenen Grundmaterialien traten laufend Problematiken auf.

Lea bewies Tag für Tag durch ihren eisernen Willen durch Motivation, Begeisterung und Stärke ihr Können, ihr Humor hat sie dabei nie verlassen.

Viele schöne Momente mit Höhen und Tiefen waren die Begleiter des Wettkampfes. Mit einem Koffer voll von Eindrücken und vor allem mit viel Erfahrung ist nun die Special Edition Geschichte.





AUSFLUG NACH MÜNCHEN

München, die bayrische Landeshauptstadt, war Ziel einer Lehrfahrt der Klasse 3 A, Fachrichtung Obst- und Weinbau. Am 27. Oktober 2022 hatte die Klasse die Gelegenheit, durch fachkundige Führungen, einige besondere Sehenswürdigkeiten der Stadt sowie das Deutsche Museum kennenzulernen. Die Klasse wurde von den Lehrpersonen Verena Ballweber, Angelika Tengler und Florian Zelger begleitet.

Der Rundgang durch die Stadt begann am Patentamt, verlief über das wohlhabende und trendige Glockenbachviertel und führte zum Viktualienmarkt. Zwischen den Verkaufsständen siedelt sich der zentralste Biergarten Münchens an. Die Schüler*innen erfuhren dort auch einiges über das berühmteste Volksfest der Welt und über seine Geschichte: Das Oktoberfest ist auf ein Pferderennen anlässlich der Hochzeit des bayrischen Kronprinzen Ludwig I und seiner Frau Therese zurückzuführen. Beim Besuch des historischen Marienplatzes in der Münchner Innenstadt erklang um 12 Uhr das Glockenspiel am Neuen Rathaus.

Zum Abschluss der Altstadttour besuchte die Klasse das Hofbräuhaus. Einige Schüler*innen kehrten anschließend in diese historische Wirtschaft zurück, um ihre berühmte Spezialität, eine Schweinshaxe zu essen. Der Rest der Klasse entschied sich für die Turmspitze der Pfarrkirche St. Peter und betrachtete München von oben.

Später ging es am Deutschen Museum weiter. Das Museum ist sehr groß und besteht aus verschiedenen Abteilungen. Die Besichtigung startete im Bereich Landwirtschaft, dort wurden verschiedene Anbautechniken und Maschinen von früher und heute veranschaulicht. Anschließend ging es weiter zur Abteilung Luftfahrt und Motoren. Es wurde detailliert erklärt, wie die unterschiedlichen Motoren funktionieren.

Auf der Rückfahrt legte die Klasse einen Zwischenstopp in Klausen ein, um dort den abwechslungsreichen und interessanten Ausflug bei einer leckeren Pizza ausklingen zu lassen.

Julia Gruber, Alex Michaeler, Felix Unterthurner

NEUE MITARBEITER

Lehrpersonal:



Busin Katharina
Integration
(wieder bei uns....)



Fellin Hannelore
Gartenbau



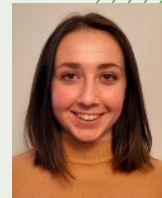
Koppelstätter Annika
Gartenbau-
Integration



Neu Frank
Englisch
(wieder bei uns....)



Vettori Gabriele



Zelger Lea –
Integration

Heimerzieher:



Plattner
Siegrun

Staffler
Franziska



Hilber
Sarah

Hauspersonal:



Hofer
Hildegard



Waldner
Manuela

Verwaltungs- personal:



LEHRAUSFLUG IN DIE BLETTERBACHSCHLUCHT

Am 21.09 sind wir, die Klasse 1A, zusammen mit der Klasse 1B in Richtung Aldein gefahren um uns die Bletterbachschlucht anzusehen. Wir hatten eine Führung, bereits im Wald wurde uns der Unterschied zwischen Fichte und Tanne erklärt und wir haben die Spuren des Dreihzehenspechtes gesehen.

Der Weg zur Schlucht hinunter war steil, die Schlucht ist 8 km lang und 400 m tief. Eine Wanderung durch die Bletterbachschlucht ist eigentlich wie eine geologische Zeitreise, eine Wanderung durch Jahrmillionen unserer Erdgeschichte.

Verschiedene Gesteinsarten prägen das Gesicht der Schlucht. Der Bozner Quarzporphyr bildet die Basis: Ein Gestein, dass durch den Ausbruch von Vulkanen entstanden ist. Man kann es leicht von den anderen Gesteinsarten durch die rötliche Farbe unterscheiden. Dann folgt der Grödner Sandstein und ganz oben findet man die Werfener Schichten, in denen sogar Fossilien enthalten sein können. Unsere Führung hat uns darauf aufmerksam gemacht, dass die Bletterbachschlucht einzigartig ist und dass sie zum Unesco Welterbe gehört. Geologen aus aller Welt kommen in die Schlucht, um sie zu erforschen.

Mich haben vor allem die steilen Felsenhänge beeindruckt. Gegen Mittag sind wir wieder in die Schule zurückgekehrt. Das war ein sehr lehrreicher, spannender Ausflug.

Bortolotti Christian

1A



BESUCH DER PARTNER- SCHULE ST. JOHANN AN DER LAIMBURG

Schon seit mehreren Jahren pflegen die Landwirtschaftliche Lehranstalt Weitaue in St. Johann (Tirol) und die Fachschule Laimburg eine freundschaftliche Schulpartnerschaft. Nach einem Besuch einiger SchülerInnen der 2. Klasse Obst- und Weinbau unserer Schule im vergangenen Mai, besuchte uns Anfang dieses Schuljahres eine kleine Gruppe aus St. Johann. Vom 28.- 30. September erhielten die Schüler der LLA Weitaue einen Einblick in die vielfältige lokale Landwirtschaft.

Am ersten Tag stand der Weinbau im Mittelpunkt und so wurde bei einem Rundgang in den Weinbergen und im Ortskern von Kaltern die Südtiroler Weinproduktion vorgestellt. Das Highlight des Tages war ein Rundgang durch den Felsenkeller der Laimburg mit einer abschließenden Marelende.

Am nächsten Tag ging es „prickelnd“ weiter bei den Besichtigungen des Weinguts Haderburg, welches hauptsächlich Sekt herstellt, sowie der Apfelernterzeugung Paladeus. Am Nachmittag fuhr die Gruppe weiter nach Obereggen, wo ein Viehwirtschaftsbetrieb sowie, als landschaftliches Highlight, der Karersee besucht wurden.

Der letzte Tag des Besuchs an der Laimburg stand ganz im Zeichen des Apfelerntes. Bei der Apfelernte mit Erntemaschinen sowie der Vorstellung verschiedener Anbausysteme erhielten die Schüler einen praktischen Einblick in den Südtiroler Obstbau. Nach einem anschließenden Mittagessen an der Laimburg stand auch schon wieder die Heimreise an.

Die Schüler aus St. Johann und deren Begleitperson Andreas Webhofer konnten in diesen drei intensiven Tagen viel über die Südtiroler Landwirtschaft kennen lernen und fuhren voller interessanter und lehrreicher Impressionen nach Hause.



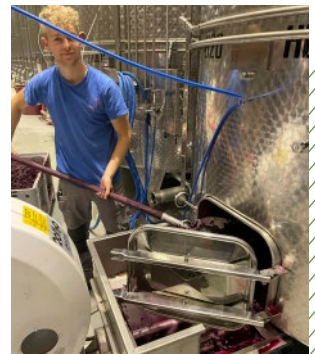


ERFOLGREICHES BETRIEBSPRAKTIKUM EINBLICK IN DIE BERUFSWELT

Im Zeitraum vom 5. September bis zum 14. Oktober 2022 absolvierten die Schülerin und die Schüler der vierten Klasse der Fachrichtung Obst- und Weinbau ein sechswöchiges Betriebspraktikum in einem Betrieb ihrer Wahl. Alle Lernenden entschieden sich dieses

in einer Kellerei zu machen und dabei bei der Verarbeitung der Weintrauben mit anzupacken und einen Einblick in die verschiedenen Arbeitsabläufe zu erhalten.

Dieses Betriebspraktikum bildet einen wichtigen Teil der praxis-



AUS DER WERKSTATT

Im Fachbereich Obst- und Weinbau stehen für den Praxisunterricht seit letztem Schuljahr mehrere Werkstätten zur Verfügung, wie eine Tischlerei, eine Schweißwerkstatt und ein Raum für die Maschinenpflege. In

den kommenden Ausgaben unserer Schulzeitung werden wir einige Werkstücke vorstellen, welche die SchülerInnen in diesen Werkstätten herstellen.

Wir beginnen in dieser Ausgabe mit einer

Pflanzenpresse, welche die SchülerInnen der 1. Klasse in der Tischlerei fertigen. Mit dieser Presse können verschiedene Gräser und Kräuter für ein Herbarium gepresst werden.





nahen Ausbildung an der Fachschule Laimburg, welche fundiertes Fachwissen und dessen Umsetzung in die Praxis kombiniert.

Die Schülerin und Schüler werden in diesem vierten Spezialisierungsjahr zu landwirtschaftlichen Betriebsleitern / leiterinnen ausgebildet. Sie haben anschließend die Möglichkeit, noch einen einjährigen Maturalehrgang zu besuchen und diesen mit der staatlichen Abschlussprüfung abzuschließen oder aber auch in die Arbeitswelt einzusteigen.

Das Praktikum ist eine große Bereicherung für die Lernenden und bietet einen guten Einblick in die Arbeitswelt. Die Rückmeldungen, sei es seitens der Schülerin und Schüler, als auch von den Praktikumsbetrieben, waren sehr positiv und die Praktika konnten erfolgreich abgeschlossen werden.

In folgenden Betrieben wurden die Praktika absolviert.

Betrieb	
Aaron Clementi	Kellerei Kurtatsch
Philipp Gruber	Kellerei Kaltern
Andreas Innerhofer	Kellerei Kurtatsch
Ulrich Menghin	Weingut Ritterhof
Paul Rettenbacher	Kellerei Meran
Sölva Heike	Kellerei St. Michael
Filipp Trockner	Weingut Glöggelhof



WEINBAUSEMINAR IM HAUS DER FAMILIE

Bereits seit mehreren Jahren nimmt die vierte Klasse Obst- und Weinbau am Weinbauseminar des Absolventenvereins Landwirtschaftlicher Schulen im Haus der Familie in Lichtenstern am Ritten teil. Auch heuer war die 4 A vom 22. – 23. November wieder vor Ort und übernachtete auch dort. Begleitet wurden die Lernenden von ihrem Weinbau- und Kellerwirtschaftslehrer Nicola Carmignola.

Das Seminar startete am ersten Tag mit einem Referat über die Interaktionen zwischen Bakterien und Pflanzen sowie dem Einsatz von Trichoderma im Weinbau. Abgerundet wurde der Vormittag mit dem Thema Agroforst im Weinbau und mehreren Praxisbeispielen zu diesem Thema.

Nach der Mittagspause standen die CO₂ Bilanz der Weinproduktion sowie der Wasserbedarf und die Bewässerung der Rebe im Mittelpunkt. Abschließend wurde noch das Weinbaugebiet Ätna auf Sizilien vorgestellt und der Seminartag mit einer Verkostung mehrerer Weine aus dieser Zone abgeschlossen.

Am nächsten Tag wurde mit einem Referat in italienischer

Sprache über die Biodiversität im Wein während der Vinifikation begonnen. Der restliche Vormittag stand ganz im Zeichen des Sektes. Nach einer kurzen Vorstellung des Südtiroler Sekts ging es in einer weiteren Präsentation um die Stellschrauben der Sektproduktion nach dem klassischen Flaschengärverfahren. Anschließend wurden in einer geführten Verkostung mehrere Südtiroler sowie internationale Sekte verkostet und kommentiert.

Am letzten Halbtage des Seminars stand bei Referaten über den KI- Rebschnitt (künstliche Intelligenz) sowie den Einsatz von Drohnen zur Pflanzenschutzmittelapplikation im Weinbau an der Mosel die moderne Technik im Mittelpunkt.

Insgesamt konnten die Schülerin und die Schüler der Klasse 4A während der 2 Seminartage viele interessante und lehrreiche Informationen und Eindrücke rund ums Thema Weinbau erhalten und bei den zwei Verkostungen ihre sensorischen Fähigkeiten verbessern. Die Lernenden zeigten sich sehr interessiert und waren froh, an der Veranstaltung teilgenommen zu haben.

ROMA CAPUT MUNDI VIAGGIO D'ISTRUZIONE A ROMA DELLE DUE CLASSI DI MATURITÀ.

Anche quest'anno la 5A e 5B della Scuola Laimburg hanno avuto la possibilità di trascorrere cinque splendide giornate a Roma, accompagnati dalle loro insegnanti Petra Medici e Pedrotti Verena, mentre il loro insegnante d'italiano, Luca Malopri, all'ultimo momento è dovuto rimanere a casa in quarantena.

Il viaggio è durato cinque giorni, da domenica 16 a mercoledì 19 ottobre 2022, e gli studenti preparato e realizzato un ricco programma culturale, nel quale non sono certo mancati momenti di relax e divertimento. Hanno così potuto ammirare e apprezzare le principali attrazioni storico-culturali della città eterna, seguendo un programma suddiviso per tematiche e quartieri della città.

Si è iniziato con una passeggiata serale domenicale per la Roma imperiale con il Colosseo, l'arco di Traiano, i fori romani e imperiali e le terme di Caracalla che sono stati poi visitati anche la mattina successiva e la serata si è conclusa poi con una cena in una tipica trattoria di Trastevere.

Il lunedì è stato dedicato alla visita del Vaticano con Castel Sant'Angelo e il suo celeberrimo ponte, piazza San Pietro con la basilica e l'indimenticabile salita sulla cupola con la coinvolgente vista panoramica su tutta la città. La giornata è poi proseguita a Villa Borghese e con un po' di relax nel più famoso parco di Roma. Martedì gli studenti hanno avuto modo di visitare i luoghi simbolo della storia più recente italiana e del potere politico. Sono

entrati al Vittoriano (altare della Patria), hanno ammirato le sedi del Parlamento e del Senato e sono saliti sul colle del Quirinale, sede del Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Nel pomeriggio la visita è proseguita con i quartieri della Roma barocca: Piazza Navona, Piazza di Spagna con la sua famosa scalinata, la fontana di Trevi e si è concluso con l'entrata al Pantheon, dove si trova, tra le altre, la tomba di Vittorio Emanuele II, primo re d'Italia.

Ogni sera si è cenato in una tipica trattoria dei quartieri tipici della vita notturna romana come quello di Trastevere e di Campo dei Fiori. Brindando, ballando e festeggiando hanno così avuto modo di conoscersi meglio, di sviluppare le loro competenze sociali e ampliare anche i loro orizzonti culturali.

Di grande successo è stata, al rientro, la tappa in Val d'Orcia, dove gli studenti hanno visitato un pastificio biologico e ammirato le varie fasi di produzione, dal grano antico fino alla pasta, che hanno successivamente avuto modo di assaggiare, grazie ad un menù degustazione molto apprezzato.

Il viaggio d'istruzione è stato un grande successo sotto tutti i punti di vista, sarà certamente un bel ricordo che gli studenti avranno del loro percorso scolastico e, per questo, si cercherà di ripetere questa attività anche nei prossimi anni scolastici.

Luca Malopri e gli studenti delle quinte classi





AUSFLUG ZUR FRUITPLANT UND ZUR FENO

Am Dienstag, den 18. Oktober, fuhr die Klasse 3A der Fachrichtung Obst- und Weinbau nach Cive in der Nähe von Padua um dort die Unternehmen Fruitplant und Feno zu besichtigen. Als Begleitpersonen waren die Lehrpersonen Florian Scherer und Christoph Gallmetzer mit dabei und nach einer dreistündigen Fahrt wurde die Klasse vor Ort freundlich empfangen.

Die Besichtigung begann mit einer kurzen Einführung in das Unternehmen Fruitplant. Dieses ist ein Zusammenschluss der 5 Baumschulen Curti, Kaneppele, Oberhofer, Rautscher und Werth und produziert auf mehr als 100 Hektar Anbaufläche über 1,5 Millionen Bäume jährlich. Zudem besitzt die Fruitplant den Sorten- und Markenschutz der beiden Apfelsorten Evelina und Fengapi (Tessa). Anschließend ging es auf die Felder der Baumschule. Dort wurde den Lernenden die Produktion der Jungbäume erklärt und auf die verschiedenen Erziehungssysteme von Spindel, Bi-Baum, Guyot sowie des Durchwachsbaums, welcher vor allem in den Niederlan-

den gepflanzt wird, eingegangen. Die Klasse konnte auch eine speziell für die Baumschule ausgestattete Maschine bei der Arbeit beobachten, welche verschiedene Arbeiten wie die Düngung, Bodenbearbeitung sowie Herbizidbehandlungen durchführen kann. Auf einem anderen Feld war eine Feldspritze mit 24 Meter Arbeitsbreite im Einsatz, welche gerade Pflanzenschutzarbeiten an den Jungbäumen durchführte.

Anschließend fuhr die Klasse zum Sitz der Feno (Förderung und Entwicklung neuer Obstsorten) und erhielt auch über dieses Unternehmen ein paar allgemeine Informationen. Dort befindet sich der Edelreisschnittgarten der Baumschule, welcher besichtigt wurde.

Am Ende der Besichtigungen wurden die Schülerinnen und Schüler von der Feno zu einem leckeren Mittagessen eingeladen. Die Klasse bedankt sich recht herzlich bei den beiden Unternehmen für den interessanten und lehrreichen Tag.

Julia Gruber & Michael Dissertori





SCHAURIGE KÜRBIS-FRATZEN UND KREATIVES WERKELN

Viel Kreativität und Präzisionsarbeit zeigten unsere Jugendlichen beim Kürbisschnitzen vor Halloween. Besonders wirkungsvoll er-

schiienen sie mit einer Kerze versehen vor dem Eingangsbereich des Schülerheims.



ON TOUR

Ausflüge und Aktivitäten mit den Heimerziehern und -erzieherinnen außerhalb der Laimburg machen den Schülern und Schülerinnen immer großen Spaß. Die SchülerInnen bringen Vorschläge für Aktivitäten vor, welche dann von den ErzieherInnen organisiert und begleitet werden. Ausflüge und Aktivitäten in der Freizeit mit Schülern verschiedener Jahrgänge und Klassen, stärken das Gemeinschaftsgefühl im Schülerheim und tragen zu einer positiven Gruppendynamik bei. Da Schüler und SchülerInnen aus allen Landesteilen im Schülerheim der Laimburg untergebracht sind, wird den SchülerInnen somit die Möglichkeit geboten, sich an Aktivitäten und Tätigkeiten zu be-

teiligen, welche ihnen zu Hause nicht immer zur Verfügung stehen. Für Freizeitaktivitäten in und außerhalb des Schülerheimes lassen sich viele SchülerInnen begeistern. Sie stärken das Gemeinschaftsgefühl, führen unterschiedliche Jahrgänge zusammen und tragen zum Wohlbefinden im Schülerheim bei. Für einen Teil der Jugendlichen ist die Heimunterbringung ein kleines Abenteuer. Hier erleben und erproben sie soziale Kontakte, schließen Freundschaften, lernen Toleranz und Umgänglichkeit. Solche Erfahrungen im Jugendalter machen zu können, sind nur von Vorteil und für die Persönlichkeitsbildung äußerst wertvoll.



BEAUTY DIY- LEBENSMITTEL FÜR HAUT UND HAAR

Zwei Beautyabende der besonderen Art fanden im September für die Mädchen des Schülerheimes statt. Honig, Milch, Quark, Avocado und Olivenöl gehören wahrlich zu den Schönmachern unter den Lebensmitteln. In nur wenigen Minuten konnten die Girls Gesichts- und Haarmasken, Lippen- und Handpeelings ganz ohne Konservierungsstoffe und chemischen Helfer herstellen und ausprobieren.

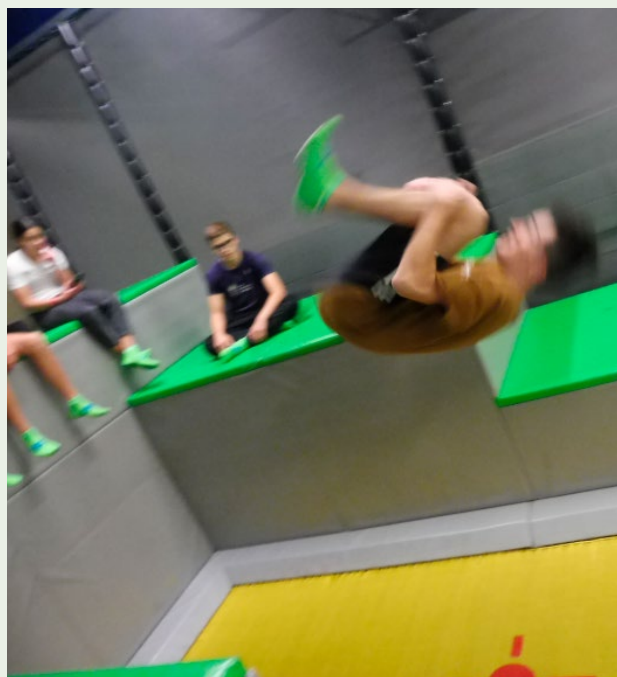
Gegenseitige Handmassagen mit Aloe Vera Öl sorgten für Entspannung und rundeten die Abende ab.



BESUCH DES TRAMPOLINPARKS NEUMARKT:

Für Freizeitaktivitäten in und außerhalb des Schülerheimes lassen sich viele SchülerInnen begeistern. Solche Aktionen stärken das Gemeinschaftsgefühl, führen unterschiedliche Jahrgänge zusammen und tragen zum Wohlbefinden im Schülerheim bei. Für den Großteil der Jugendlichen ist die Heimunterbringung ein

kleines Abenteuer. Hier erleben und erproben sie soziale Kontakte, schließen Freundschaften, trainieren Toleranz und üben sich in Verständigung. Solche sozialen Erfahrungen sind wie ein Meilenstein in der Entwicklung der Jugendlichen und deshalb für die Heranreife der Persönlichkeit unentbehrlich.



DER TAGESABLAUF IM SCHÜLERHEIM

07.00 Uhr Aufstehen und Morgentoilette
07.30 Uhr Frühstück, Aufräumen des Zimmers
08.05 Uhr Unterricht
Ab 11.45 Uhr Mittagessen nach Turnus
Ab 13.35 Uhr Nachmittagsunterricht nach Turnus
16.15 Uhr Marendes, anschließend Freizeit
17.30 Uhr Abendstudium
18.30 Uhr Abendessen
19.00 Uhr Freizeit
21.00 Uhr Abendtoilette
21.30 Uhr Nachtruhe



KEKSE BACKEN

Backen macht glücklich. Eine der schönsten Aktivitäten in der Weihnachtszeit. An zwei Abenden verwandelte sich die kleine Küche in der Schule in eine kleine Weihnachtsbäckerei.

Bei dem Backen von Butterkekse und Formen von Vanille-gipfeln zeigten unsere HeimschülerInnen viel Geschick und Fingerfertigkeit.



FEUERWEHRKURS

Im Schülerheim fand ein Informationsabend mit Schwerpunkt Verhalten bei Verkehrsunfall und Erste Hilfe statt. Dazu haben uns 4 Schüler/innen der Fachschule Laimburg, welche auch aktive Mitglieder der Feuerwehr sind, die wichtigsten Schritte als Ersthelfer nähergebracht. Sie haben einen Ver-

kehrsunfall mit mehreren verletzten Personen simuliert und anschließend die Vorgehensweise und die Erstmaßnahmen erklärt. Die Schüler/innen hatten die Möglichkeit die lebensrettenden Erstmaßnahmen auszuprobieren und praktisch anzuwenden.





SPORTTURNIERE

Im Laufe des Schuljahres veranstalten die Sozialpädagogen im Schülerheim immer wieder verschiedene Sportturniere, da diese bei den Jugendlichen beliebt sind und gut ankommen. Im Sportunterricht werden den SchülerInnen diverse Sportdisziplinen nähergebracht, wonach sie diese in Übungseinheiten

vertiefen. Die Teilnahme an den Wettkämpfen ermöglicht es ihnen, die neu erlernten Skills definitiv unter Beweis zu stellen. Am Ende des Schuljahres werden dann die Sieger der verschiedenen Turniere prämiert, es erwarten sie schöne Sachpreise.





ADVENT 2022

Die Adventszeit ist auch im Schülerheim meist eine turbulente und hektische Zeit. Die Schüler verspüren den Druck des Semesterendes in der Schule und jeder und jede freut sich natürlich schon auf die Weihnachtsferien. Um dem allem etwas entgegen zu wirken und den Schülern einen anderen Zugang zur Adventszeit zu ermöglichen, haben sich die ErzieherInnen dieses Jahr etwas Spezielles für die Adventszeit einfallen lassen: Einen Adventskalender der guten Taten. Das Prinzip des Kalenders ist einfach:

Geben statt bekommen (dies kann übrigens genauso viel Freude bereiten). Anstatt Süßigkeiten versteckt sich hinter jedem Türchen eine gute Tat. Wer sich die Taten ausdenkt und verschenkt? Die Schüler. An jedem Tag im Advent haben die Schüler somit die Möglichkeit, jemandem an der Laimburg eine Freude zu bereiten oder mit einer guten Tat zu überraschen. Die Schüler haben diese tolle Aktion sehr gut angenommen und mit sich mit viel Freude beteiligt.





LEHRFAHRT

Lehrer*innen und Ausbilder*innen
auf gemeinsamer Lehrfahrt nach
Kassel.

Lehrkräfte des Fachbereichs Gartenbau und Floristik, sowie Ausbilder*innen verschiedener Gartenbaubetriebe in Südtirol haben am Erasmus+ Mobilitätsprojekt „Personal-mobilität für Lehr- und Weiterbildungsaktivitäten“ teilgenommen. Das Mobilitätsprojekt fand im Rahmen eines 5-tägigen Lernaufenthaltes Anfang Juli in Kassel und Hannover statt. Projektpartner war die Willy-Brandt-Schule in Kassel und dort wurden Unterrichtskonzepte, Fachgespräche zur Prüfungsvorbereitung und die Fachpraxis Gartenbau erkundet. Darüber hinaus wurde an der praktische Abschlussprüfung Floristik, an Fachgesprächen und Fachvorträgen im Bereich Pflanzenschutz in Praxis und Ausbildung teilgenommen. Erkundung und Fachgespräche über die Gestaltungs-, Pflanzenschutz-, Bildungs- und Ausbildungskonzepte des Park Wilhelmshöhe, der Karlssau mit Insel Siebenbergen in Kassel sowie des Berggarten in Hannover standen auch auf dem Programm. Der Besuch der documenta 2022 Kassel und die Vermittlung von Nachhaltigkeit und anderen Bildungszielen durch die Pflanzenverwendung in der Kunst, Möglichkeiten der Integration in die pädagogische Arbeit an Schulen und in öffentlichen Gartenanlagen rundeten das intensive Programm ab.



LEHRFAHRT DER 1. KLASSEN GARTEN- BAU NACH BRIXEN UND MERAN

Am 24. November 2022 fuhren die Klassen 1C und 1D zu Betriebsbesichtigungen nach Meran und Brixen.

Die SchülerInnen der Klasse 1 D haben die Gärtnerei Wielander in Meran, die Gärtnerei Reichert in Meran, die Gärtnerei Zöschg in Burgstall und Rasenfix in Andrian besucht und dabei unterschiedliche Betriebsstrukturen und Kulturverfahren gesehen.

Die Klasse 1C sah sich die Gärtnerei Rizzi in Brixen an. Die Betriebsinhaberin Annemarie Rizzi führte die SchülerInnen durch ihre Gärtnerei und gab dabei Einblicke in das Marketingkonzept des Betriebes. Anschließend stellten Mitarbeiterinnen aus

den Bereichen Floristik, Zierpflanzenbau und Gemüsebau ihre Tätigkeiten vor. Gertraud Heiss führte durch die historische Parkanlage vom Hotel Elefant und erklärte den SchülerInnen, welche Arbeiten im Laufe eines Jahres für einen Gärtner im Laufe eines Jahres anfallen. Nach der Mittagspause besuchte die Klasse noch die Gärtnerei Auer Hans Jörg, wo sie Einblicke in die Produktion von Zierpflanzen erhielt. Marlies Auer führte die SchülerInnen durch Produktions- und Verkaufsgewächshäuser und gab neben kulturtechnischen Hinweisen auch Einblicke in betriebswirtschaftliche Überlegungen.





ABSCHLUSSFAHRT DER GÄRTNER- UND FLORISTIKKLASSE(N) 2022 NACH NÜRNBERG

Nach 2 Jahren Zwangspause war es im Oktober wieder soweit und die Abschlussklassen der Gärtner und der Floristik durften sich auf eine gemeinsame Fahrt nach Feldkirchen, Weihenstephan und Nürnberg freuen.

Insgesamt fast 50 Schüler*innen und 4 begleitende Lehrpersonen traten die gemeinsame Abschlussfahrt von Freitag, den 21. Oktober bis Sonntag, den 23. Oktober 2022 an.

Schon der erste Betrieb in Feldkirchen bei München war ein „Highlight“. Bereits in 2. Generation arbeitet GaLa-Bau May rund um München und wurde 2021 mit dem Staatspreis für eine vorbildliche Ausbildung ausgezeichnet. Auch einige unserer Schüler aus der 4. Klasse der Spezialisierung hatten und haben immer wieder die Möglichkeit, dort ihr Wissen und Können zu erweitern. Noch dazu wurden wir mit einer typisch bayrischen Leberkassemel empfangen und durften so gestärkt nach Weihenstephan weiter fahren. Der 1947 gegründete Staudensichtungsgarten der Hochschule Weihenstephan/Triesdorf war unser nächstes Ziel. Die große Gruppe teilte sich in 2 Gruppen auf und wurde fachkundig durch die technische Leiterin – Frau Leyhe geführt. Auch der einsetzende Regen tat den leuchtenden Herbstfarben im Staudengarten keinen Abbruch.

In denselben beiden Gruppen schloss sich eine Institutsbesichtigung im Zierpflanzenbau bzw. Pflanzenschutz an, bevor es über das neue Arboretum am Weihenstephaner Berg ins Bräustüberl zum Essen ging.

Der nächste Tag begann mit einer Busrundfahrt durch Nürnberg und bot so Einblicke in die Geschichte der Stadt. Natürlich darf

man in Nürnberg die „3 im Weggla“ nicht auslassen, die wir bei schönstem Wetter im Garten des „Hexenhäusle“ gleich hinter dem Burggraben genossen.

Sehr interessant und vielfältig präsentierte sich der Baumschulbetrieb Schopf im Grünen Zentrum Krottenbach gleich neben Nürnberg. Der Firmeninhaber Christian Schopf ließ es sich nicht nehmen, uns durch den gesamten Betrieb mit allen Bereichen zu führen und begeisterte nicht nur durch sein großes Wissen, sondern auch durch die Ideen hinter der Betriebsführung, Überlegungen zu Preisgestaltung und Rentabilität in diesen (Covid-) Zeiten und seine Zukunftsvisionen. Geduldig beantwortete er alle Fragen und machte den Schüler*innen Mut für die Zukunft. Zum Schluss wurden wir im angeschlossenen Café noch mit Kaffee und selbstgemachtem Kuchen bewirtet. Der historische Johannisfriedhof mit den liegenden Sandsteinplatten und vielen berühmten Persönlichkeiten Nürnbergs war unser nächstes Ziel am Sonntag Vormittag. Eine Gruppe besichtigte anschließend noch die Hesperidengärten im Barockstil, während die andere Schülergruppe dem berühmtesten Maler Nürnbergs – Albrecht Dürer – in seinem Wohnhaus am Fuße der Burg einen Besuch abstattete.

Mit vielen Eindrücken ging es so wieder zurück nach Südtirol.

Ute Schwarz



ZAUBERNÜSSE (HAMAMELIS) - WINTERBLÜHER IM GARTEN



28

Aus der Laimburg

Die Winterzeit gilt für viele Gartenliebhaber und Gärtner als „Ruhezeit“ im Garten. Oftmals werden Gärten in der kalten Jahreszeit als „tot“ empfunden. Dabei ist es für den fachkundigen Gärtner ein Leichtes auch von Dezember bis Anfang März dem Garten Leben einzuhauchen. Dazu braucht es nur etwas Geschick und des guten Gärtners wichtigste Kenntnis: die Pflanzenkenntnis.

Es gibt zahllose Pflanzen die auch im Winter Form bzw. Struktur, Farbe und Duft in den Garten bringen: immergrüne/wintergrüne Gehölze; wie der Kirschlorbeer (*Prunus laurocerasus*), die Kork-Eiche (*Quercus suber*) oder auch Echter Lorbeer (*Laurus nobilis*) geben den Garten auch im Winter einen grünen Rahmen (Form). Gräser; wie Silber-Chinaschilf (*Miscanthus sinensis*) oder das Plattährengas (*Chasmanthium latifolium*) geben Struktur im winterlichen Garten und spielen mit Licht und Raureif (Strukturpflanzen). Christrosen (*Helleborus niger*), Winterjasmin (*Jasminum nudiflorum*) und Kamellien (*Camellia japonica*) sorgen mit ihren Blüten für die Farbtupfer. Und zu guter Letzt verströmen auch einige winterblühende Pflanzen neben ihrer Blütenpracht auch Duft, zu nennen sind hier die Chinesische Winterblüte (*Chimonanthus praecox*, Syn. *Calycanthus praecox*) und einige Arten und Sorten der Gattung

Hamamelis, der Zaubernüsse. Und mit Letzteren soll sich dieser kurze Artikel in der Hauptsache beschäftigen.

Die Gattung *Hamamelis* (Zaubernuss) gehört zur Familie der *Hamamelidaceae* (Zaubernussgewächse). Zur gleichen Familie gehören auch beliebte Gehölze wie *Liquidambar styraciflua* (Amberbaum) und *Parrotia persica* (Eisenholz) oder auch *Corylopsis pauciflora* (Schein-Hasel). Auch die immergrüne Riemenblüte (*Loropetalum chinense*) gehört zu dieser Familie und ist, wie unschwer an den Blüten zu erkennen mit den Zaubermüssen eng verwandt und wurde in der Vergangenheit auch zur Gattung *Hamamelis* gezählt. Gemein mit der Zaubernuss haben übrigens alle diese Pflanzen ihre frühe Blütezeit, sie blühen zwar nicht mitten im Winter aber oft schon im Spätwinter oder Vorfrühling.

Etwas Botanik.

Die Gattung *Hamamelis* besteht aus fünf Arten (WFO Plant List 2022), welche aus Nordamerika und Asien stammen. Alle blühen ca. vier bis sechs Wochen lang im Winter bzw. Frühjahr (Dezember – März), außer *Hamamelis virginiana*, die bereits im Herbst (Oktober – November) blüht. Die erste Art, die entdeckt und beschrieben wurde, war eben diese Herbstblühende Zaubernuss, *Hamamelis virginiana*, aus der ein Extrakt destilliert wird, das in pharmazeutischen und kosmetischen Produkten auch heute noch sehr weit verbreitet ist. Die zweite Art aus Nordamerika ist die Frühlings-Zaubernuss, *Hamamelis vernalis*. Die Japanische-Zaubernuss *Hamamelis japonica*, als auch die Chinesische-Zaubernuss *Hamamelis mollis* sind in Asien beheimatet. Etwas unbekannter ist hingegen die nordamerikanische *H. ovalis*, welche aber kaum in gärtnerischer Kultur zu finden ist. Von großer Gärtnerischer Bedeutung ist hingegen eine Hybride *Hamamelis x intermedia* (aus *H. japonica* x *H. mollis*). Hinweis: Das 'x' wird übrigens in der Botanik als 'mal' ausgesprochen wie jenes der Grundrechenart in



Chinesische Winterblüte (*Chimonanthus praecox*, Syn. *Calycanthus praecox*)

der Mathematik, denn es handelt sich hierbei um ein Produkt der Kreuzung zweier Arten!

Bei den Zaubernüssen handelt es sich um Mittel- bis Großsträucher, welche oft mehrstämmig sind. Die Blüten bestehen aus vier bandförmigen Blütenblättern (Petalen) und sind sehr zahlreich an den vorjährigen Trieben verteilt. Das Farbspektrum der Blütenfarbe reicht dabei von blassgelb und goldgelb über orange bis rot. Neben der Farbe besitzt so manche Sorten auch einen starken Duft, der sich mit süß bis würzig beschreiben lässt. Einige Sorten und Arten sind ebenso ausgezeichnete Herbstfärber.

Die Herkunft des Trivialnamens Zaubernuss (engl. Witch Hazel) kann von mehreren Ursprüngen abgeleitet werden. Einerseits wurden die Äste der Herbstblühenden Zaubernuss (*H. virginiana*) oft als Wünschelruten benutzt. Andererseits kann die Herleitung aber auch daher rühren, dass das Gehölz in Habitus und Laubform stark der Europäischen Strauchhasel (*Corylus avellana*) ähnelt aber eben auf eine für eine Haselnuss ungewöhnliche Art und Zeit blüht.

Die Zaubernuss mag frische, humose Böden in voller Sonne oder lichtem Schatten. Das Substrat sollte leicht sauer und darf keinesfalls verdichtet sein, aus diesem Grund ist die Zaubernuss auch ein idealer Begleiter zu Rhododendren. Der Standort sollte dabei nicht zu heiß und lufttrocken sein. Auf jeden Fall sind alle im Handel befindlichen Zaubernüsse gut winterfest.

Von der Gattung Hamamelis sind gegenwärtig ca. 120 Sorten (Cultivars) bekannt von denen etwa die Hälfte regelmäßig in gärtnerischer Kultur zu finden sind. Die überwiegende Anzahl dieser Cultivars wird *H. x intermedia* zugeordnet. Meistens werden diese Sorten als Veredelungen (i.d.R. auf *H. virginiana*) angeboten, sodass es oft

nötig ist Triebe der Veredelungsunterlage zu entfernen, da sonst die Gefahr besteht, dass die Sorte durch die wüchsigeren und robustere Unterlage verdrängt wird. Spätestens wenn die winterblühende Zaubernuss partieweise zu einer ungewöhnlichen Jahreszeit – also im Herbst – blüht, besteht Handlungsbedarf.

Der deutsche Arbeitskreis „Bundesgehölzsichtung“ hat an 12 Standorten in der Bundesrepublik Deutschland 33 Sorten geprüft. Nahezu alle Sorten gehörten dabei zu *H. x intermedia* und nur vier Cultivars sind *H. vernalis* zuzuordnen.

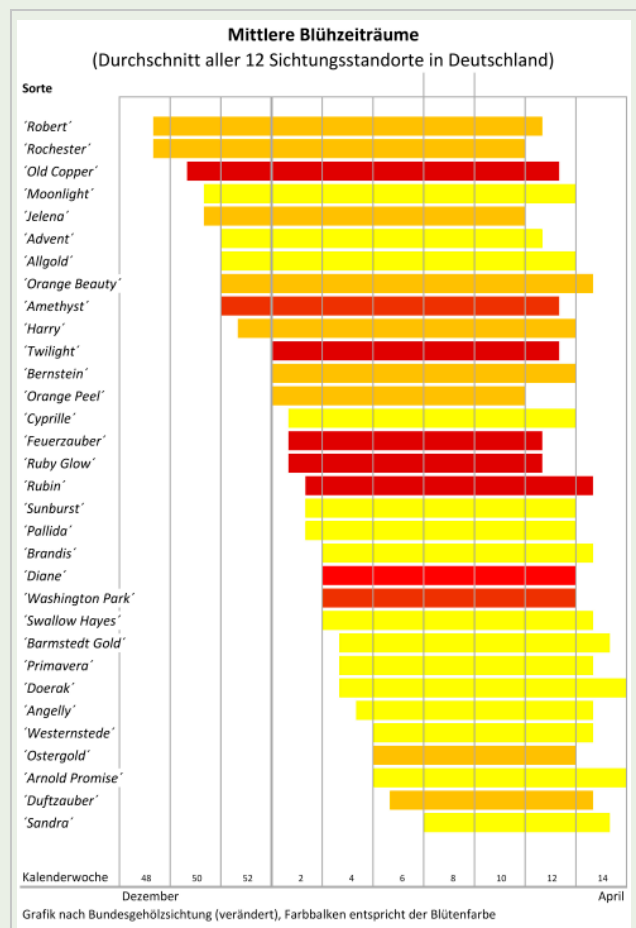
Geprüft wurde dabei u.a. auf folgende Eigenschaften: Wuchsform, Wüchsigkeit, Verzweigung/Dichte, Blühzeitpunkt, Auffälligkeit der Blüte, Reichblütigkeit, Duft, Dekorative Wirkung der Blüte, Vorblüte im Herbst, Herbstfärbung (Quelle Bundesgehölzsichtung)

Der Blütezeitraum einiger Sorten erstreckt sich dabei auf beachtliche 12 Wochen. ('Moonlight', 'Old Copper', 'Robert' und 'Rochester') Besonders frühblühend (Anfang Dezember) sind: 'Robert' und 'Rochester' die spätesten Sorten im Test waren 'Sandra', 'Doerak' und 'Ostergold' (Anfang bis Mitte April). Sodass sich bei geschickter Sorten- und Artenauswahl (*H. virginiana*) gute sechs Monate im Jahr mit der Zaubernussblüte überbrücken lassen.

Wem also in der dunklen Jahreszeit der Sinn nach Farbe und Duft im Garten steht, dem sei ein Griff in das umfangreiche Sortiment der Zaubernüsse ans Herz gelegt.

Weiter Informationen über die Bonitur von Gehölzen und Stauden
gehoelzsichtung.de
staudensichtung.de

Jörg Sünderhauf





LEHRABSCHLUSSPRÜFUNGEN 2022 31 GÄRTNERINNEN UND GÄRTNER UND 4 FLORISTINNEN SCHLIESSEN IHRE AUSBILDUNG AB

Im Kalenderjahr 2022 haben 31 Auszubildende aus dem Bereich des Gartenbaus die Lehrabschlussprüfung an der Fachschule Laimburg positiv abgeschlossen.

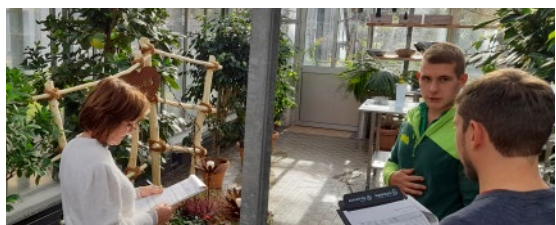
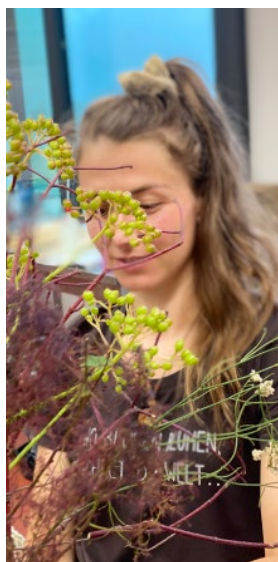
Im Gartenbau fanden aufgrund der großen Nachfrage die Prüfungen an zwei Prüfungssessionen im Juni und im November statt. Für die praktische Prüfung wurden die Auszubildenden vorab aufgefordert, das Thema Gefäßbepflanzung mit Beratungsgespräch zu Hause vorzubereiten. Die fertige Pflanzschale mit Dokumentation der Erstellung wurde dann am Prüfungstag mitgebracht und auf die Bepflanzung aufbauend wurde ein Beratungsgespräch durchgeführt. Größtenteils wurden fachlich hochwertige Bepflanzungen präsentiert.

Bei den Prüfungsstationen im Garten- und Landschaftsbau und im Zierpflanzenbau wurde deutlich, wie wichtig die praktische Ausbildung in den Betrieben verknüpft mit der Ausbildung an der Fachschule Laimburg ist. Nach einem für die Prüflinge intensiven

praktischen Prüfungstag, fand das Fachgespräch mit den unterschiedlichsten Beispielen aus der beruflichen Praxis statt.

Bei den Floristinnen waren 4 Auszubildende, welche im Juni ihre praktische Prüfung absolvierten. Diese erstreckte sich über einen weiten Aufgabenbereich der Floristik. Ein bepflanzt Gefäß, ein Gedenkkranz, ein rundgebundener Strauß sowie ein Brautstrauß und Corsage wurden angefertigt. Außerdem wurde ein Werkstück - ein Arrangement mit geschnittenen Werkstoffen zu Hause hergestellt – und der Prüfungskommission präsentiert. Die Verknüpfung theoretischer Inhalte mit der täglichen beruflichen Praxis war im abschließenden Fachgespräch gefragt. Nach einem langen Prüfungstag konnten sich 4 Floristinnen über die bestandene Prüfung freuen. Die Fachschule gratuliert zur bestandenen Lehrabschlussprüfung und wünscht alles Gute für die Zukunft in der Grünen Branche.

Benjamin Pedross





DIE TAGE DER OFFENEN TÜR 2022 WAREN EIN VOLLER ERFOLG

Am 28. und 29. Oktober war es wieder einmal so weit: Die Fachschule Laimburg öffnete ihre Türen für alle Interessierten und stellte sich und ihr vielfältiges Angebot vor. Schon am Eingang erwartete die Gäste eine Gruppe von Schülern und Schülerinnen, die eigenverantwortlich und flexibel durch die Schule führten und Fragen beantworteten sowie aus ihrem Alltag berichteten. In den einzelnen Gebäuden, Werkstätten, Labors und im freien

Gelände waren die übrigen Schüler/-innen und Lehrpersonen anzutreffen, die ihre Tätigkeiten, aber auch spezifisch Interessantes aus dem eigenen Fach/ dem eigenen Fachbereich vorstellten: Man konnte die Werkstätten besuchen, in denen gearbeitet wurde und den Praxis-Alltag unserer Schülerinnen und Schüler hautnah erleben.

Bettina Gratl



GARTENBAU

Es grünt so grün...

Vertikutieren und Aerifizieren von Rasenflächen, Pflanzung von Stauden und Sträuchern
Praxis Gartenbau-Floristik
Gartenbau-Floristik: Eine praktische Ausbildung bis zum Maturadiplom bzw Meisterdiplom



Rasenpflege

Um langfristig Freude am grünen Teppich zu haben, muss dieser regelmäßig und fachgerecht gepflegt werden...
Rasenpflege für ein gesundes Grün -
Praxis Gartenbau



Kein Meister fällt vom Himmel...

Erste garten- und landschaftliche Herausforderungen unserer 1. Klassen
Gartenbau-Floristik
Verlegung von Schrittplatten



Strauß

Bravo junge Floristinnen. Die 11 Mädls vom Qualifizierungskurs Floristik nach dem Strauß binden...andächtige, zufriedene, kritische und fröhliche Gesichter alles dabei

Gedenkfloristik

Gedenkfloristik - Blumen für den Abschied und als Trost in dunklen Zeiten. Empathische Fähigkeiten, Einfühlungsvermögen brauchen Floristinnen und Floristen vor allem bei der Gedenkfloristik. Floristik - Ein Traumberuf



Market Garden

Mit einfachen Techniken und hoher Flächeneffizienz, sowie intelligenter Anbauplanung Gemüse produzieren. Lehrfahrt unserer 2. Klassen Gartenbau/Floristik zum Püglerhof in Aldein. Danke Alex Dadò für die tollen Einblicke in eine Möglichkeit des nachhaltigen Gemüseanbaus



Italienisch und Geschichte

Imparare l'italiano tra storia e natura: passeggiata storico-culturale alle rovine della Laimburg e della Leuchtenburg delle classi 1C e 1D giardinieri con il loro insegnante d'italiano! & Viaggio d'istruzione al Parco Giardino Sigurtà: le prime due classi giardinieri 1C e 1D alla scoperta delle bellezze naturali e storico-culturali attraverso attività e giochi divertenti in tedesco e italiano



Kräuter-Aufguss-Mischung und Kräutersalz

Unsere Gartenbau-Floristik-Schüler*innen erlernen nicht nur den Anbau von Kräutern, sondern im Rahmen der Praxis Gartenbau-Floristik haben diese auch die Möglichkeit Kräutermischungen und Kräutersalz herzustellen. Gartenbau: Ein sehr vielfältiger Beruf mit vielen Facetten



Hochzeitsfloristik

Floristische Werke für den schönsten Tag. Unsere Floristinnen im Abschlussjahr sind einfach SPITZE. Ausbildung Floristik: Eine kreative Ausbildung bis zum Meisterdiplom



Exkursion

Lehrfahrt Klassen 1 C, 1 D, 2 C Gartenbau und Floristik. Botanischer Garten, „Grüne Schule“ und Stadtrallye im Stadtzentrum von Innsbruck



Diagnose

Diagnoseübungen - Bestimmung von Pflanzenkrankheiten - Ausarbeitung von Maßnahmen zur Eindämmung der Krankheiten.



Lernend unterwegs...

Ganztägige Lehrfahrt unserer Gartenbauklassen in die unterschiedlichsten Betriebe Besichtigung der Gärtnerei Wielander, Gärtnerei Zöschg, Gärtnerei Reichert, Rasenfix, Gärtnerei Platter, Kompostieranlage Kaltern, Gartencenter Biasion, Gärtnerei Rizzi, Gärtnerei Auer und Parkanlage Hotel Elefant. Vielen herzlichen Dank für Ihre Gastfreundschaft



Traumhaft schön...

Arrangement mit Schwerpunkt Linienführung - Bogenförmige Sträuße und alternative Steckhilfen... und deren Gestaltungsmöglichkeiten... "Wege" die botanischen Materialien in Szene zu setzten Florale Kunstwerke unserer Floristinnen der Abschlussklassen Qualifizierung 2



Lehrfahrt nach Brixen

Die Abschlussklassen Gartenbau auf Lehrfahrt in Brixen (Gärtnerei Auer Floricoltura und Parkanlage Hotel Elefant) sowie in St. Andrä beim Monstrolhof. Danke für Eure Gastfreundschaft.



LEBENSMITTELTECHNIKER

Praxis wir bei uns groß geschrieben

Bravo junge Lebensmitteltechniker*innen der 1. Klasse.
Ein intensiver Praxistag geht zu Ende.
Ihr habt Großartiges geleistet.



Erdbeerkonfitüre mit dem neuen modernen Marmeladenkocher, Himbeersirup und Schoko-Haselnusscreme, sowie Oxydel und den Gäransatz für den zukünftigen Honigbalsamicoessig wurden hergestellt

Ein Einblick in die Vielfalt der Praxis
LEBENSMITTELTECHNIK

Wir verarbeiten gemeinsam mit unseren Schüler*innen die vielfältigen landwirtschaftlichen Produkte und kreieren auch neue Produkte: Vernatsch Maturation carbonique – Chardonnay Maischengärung – Gewürztraminer für Passito – Preiselbeermar-

melade – Peperoncino Süß-Sauer – Rohrenaufstrich – Erbsen-guacamole.

Lebensmitteltechnik: Eine 4-jährige praktische Ausbildung mit der Möglichkeit des Maturalehrganges und besten Berufsaussichten

Fachpraxis Lebensmitteltechnik der 1. und 2. Klassen



Fachpraxis 1. Lebensmitteltechnik

Flaschenfüllung und Flaschengärung des an den Tagen der offenen Tür gebrauten Bieres.

Herstellung von Apfelessig im Fesslerverfahren und Submersverfahren. Herstellung von Konfitüre und Schoko-Haselnusscreme sowie Sirup für unsere Schüler*innen

Lernend unterwegs –
1. Klasse Lebensmitteltechnik

Lehrfahrt zur Brauerei Monpier de Gherdeina in St. Ulrich Stärkung des WIR-Gefühls und des Gruppenzusammenhaltes im Escaperoom Val Gardena. Lehrfahrten sind ein Teil unserer Projekte. Diese fördern die Verknüpfung von Wissen, ermöglichen Kontakte zu zukünftigen Arbeitgebern und stärken die Sozialkompetenz und das Zusammengehörigkeitsgefühl. Lebensmitteltechnik: Eine praktische 4-jährige Ausbildung bis zur Matura.



Lehrfahrt nach Rovereto

Lehrfahrt 4. Lebensmitteltechnik nach Rovereto, Cazzano di Tramigna und Modena.
Besichtigung renommierter Betriebe in den Bereichen Grappa-herstellung, Herstellung von Olivenöl, Weinkellerei, Aceto balsamico, Parmesan- und Bierherstellung.



1. Lebensmitteltechnik Fachpraxis Laboratorium und Technologie

Herstellung von Bier mit dem schuleigenen Hopfen, Herstellung von Balsamessig aus Apfelkonzentrat und Apfelessig, Herstellung von Sauerkraut aus Rotkohl und wie immer putzen putzen putzen



Abwechslungsreiche Praxis in der Lebensmitteltechnik...

Flaschenfüllung und Flaschengärung des an den Tagen der offenen Tür gebrauten Bieres.

Herstellung von Apfelessig im Fesslerverfahren und Submersverfahren. Herstellung von Konfitüre und Schoko-Haselnusscreme sowie Sirup für unsere Schüler*innen



Red Moon Apfelcidre

Red Moon im Mittelpunkt unserer Schüler.



Ernte des schuleigenen Hopfens

Ernte des schuleigenen Hopfens als Basis für die zukünftigen Brautage in der Lebensmitteltechnik. Herrliche Aromen nach Pfeffer, tropischen Früchten, Zitrone



1. Praxistag

1. Praxistag für die Schüler*innen der 1. Lebensmitteltechnik und gleich volles Programm... Viel Erfolg und Freude in eurer Berufsausbildung

Herstellung von Erdbeer- und Pfirsichkonfitüre, Herstellung von Sirup aus Erdbeeren und Zitronenmelisse, Herstellung von Kimchi und Fruchtmarmelade der Indianerbanane. Vorbereitung der frischen Erdbeeren für die Tiefkühlung für die Zubereitung späterer Konfitüren und Sirupe.

Lebensmitteltechnik: Eine 4jährige praktische Ausbildung bis zur Matura



OBST- UND WEINBAU

Belichtungsschnitt

Belichtungsschnitt mit Heckenschere
Praxis Obst- und Weinbau 3. Klasse



Landwirtschaftliche Bodenproben

Entnahme einer Bodenprobe im Obstbau,
2. Klasse Obst- und Weinbau



Besichtigung

Besichtigung Obstgenossenschaft Kurmark im Rahmen der
Praxis Obst- und Weinbau der 1. Klassen



Bodenkunde zum Anfassen

Lehrfahrt der 1. Klassen Obst- und Weinbau in das geologisch
einzigartige UNESCO Weltnaturerbe Bletterbachschlucht in
Aldein.

Gemeinsame Erlebnisse schaffen ein Zusammengehörigkeits-
gefühl und besonders die ersten Klassen haben die Möglichkeit
sich noch besser kennen zu lernen



Bodenprofil

Nachhaltige Landwirtschaft schafft und erhält fruchtbare Böden.
Dafür gehen wir unseren Böden auf den Grund – Praxis Boden-
profil – 1. Klasse Obst- und Weinbau.

Ein gesunder, fruchtbarer Boden erfüllt viele wichtige Funktio-
nen und ist die Basis für Pflanze, Tier und Mensch. Anhand eines
Bodenprofils erkennt die Landwirtschaft die Beschaffenheit der
bewirtschafteten Böden. Daraus lassen sich wichtige Schlüsse
für die Bewirtschaftung ziehen. Eine gute Bodenstruktur und
ein ökologisch aktiver Boden sind wichtige Voraussetzungen für
einen erfolgreichen Obst- und Weinbau.



Düngung

Organische Düngung per Hand.
Praxis Obst- und Weinbau 2. Klassen



Cider

Bevor unsere Schüler*innen mit unserem Praxislehrer Kofler Andreas selbst ihren Cider herstellen, erhielten unsere Schüler*innen bei Floribunda des Egger Franz in Salurn einen Einblick in die professionelle Ciderproduktion

Wir bedanken uns bei der Familie Egger-Völser von Floribunda für die tollen Einblicke in die Ciderherstellung und wünschen unseren Schüler*innen gutes Gelingen bei ihrem Cider.

Praxis Obst- und Weinbau 3. Klasse



Fahrtraining mit Maschinenpacour

Im Rahmen der Praxiswoche der 3. Klassen Obst- und Weinbau



Rebschnitt Pergel - Schloss Tirol

Praxiswoche der 1. Klassen Obst- und Weinbau



Erdäpfelernte

Projekt Selbstversorger

In diesen Zeiten wichtiger denn je!!

Was der Bauer bzw. die Bäuerin nicht selbst anbaut - schmeckt nicht

Seit jeher werden im Projekt Selbstversorgung der Bäuerlichen Familie mit den Schüler*innen Grundnahrungsmittel angebaut, gepflegt und geerntet.



Ernte der Sorte Fujion

Praxis Obst- und Weinbau 1. Klassen. Unsere Schule arbeitet sehr eng mit den 16 Gutbetrieben der Landesdomäne Laimburg zusammen. Dadurch haben die Schüler*innen die Möglichkeit die unterschiedlichsten Sorten, welche versuchsweise angebaut werden, zu bearbeiten, zu begutachten, zu ernten usw.. Vor- und Nachteile der jeweiligen Sorten werden dadurch sichtbar. Eine rege Diskussion innerhalb der Schüler*innen und Praxislehrpersonen entsteht. Wissen aus dem Versuchsanbau wird somit direkt an die zukünftigen Produzenten transportiert.

Schule macht Spaß

Heckenschnitt Praxis Obst- und Weinbau



Lehrfahrt

Lehrfahrt nach München der Klasse 3 A Obst- und Weinbau mit Stadtführung: München und der Nationalsozialismus und Besuch des Deutschen Museums



Minikiwis

Ernte von Mini-Kiwis oder Kiwibeeren - die kleinen Verwandten der Kiwi.

Vitaminreich, viel frosthärter und frei von Krankheiten

Der Obstbau ist vielseitig...

Praxis Obst- und Weinbau der 1. Klassen



Lehrausflug 3. Klasse Obst- und Weinbau

Baumschule Fruitplant und Edelreiserschnittgarten FENO



Reifetests und Qualitätskontrollen

Praxis Obst- und Weinbau der 2. Klassen



Arbeiten mit der Motorsäge im Biotop Castelfeder

Naturschutz und praktisches Lernen...

Im Obst- und Weinbau ist der angemessene und geübte Umgang mit der Motorsäge unerlässlich. Zum Schutz der Gesundheit der zukünftigen Bäuerinnen und Bauern sind Übungen in diesem Bereich sehr wichtig.

Diese Übung führte unsere Schüler*innen ins Biotop Castelfeder, wo der Wald „ausgeputzt“ wurde. So konnten sie auch in Hanglagen den Umgang mit der Motorsäge üben.



Einblick in die Sortenprüfung des Versuchszentrums Laimburg

Selbstverständlich mit der Verkostung von unterschiedlichen neuen Sorten, welche in der Pomologie auf dem Prüfstand stehen.

Praxis Obst- und Weinbau der 3. Klassen

Obst- und Weinbau an der Laimburg: Immer am Puls der Zeit.



Wein & Kulinarik genießen und zelebrieren

Degustation mit Mittagessen in der Vinothek Gandolfi by Sparerhof

In die Kultur des Genusses von Weinen und deren Geschichten eintauchen konnten unsere Schüler*innen der Klasse 3A im Rahmen einer Lehrfahrt im Obst- und Weinbau.

Wir bedanken uns recht herzlich bei der Familie Gandolfi, insbesondere bei David Gandolfi für die Gastlichkeit, der Auswahl der Weine und Speisen und den tollen Einblick in Welt der Weine. Ein beeindruckendes Erlebnis für unsere jungen Bäuerinnen und Bauern und zukünftigen Wein- und Traubenproduzenten.

Zweiachsensystem - Ertragsbaumschnitt

Praxis Obst- und Weinbau 3. Klasse



Horizonte erweitern und offen sein für Neues...

Im Zeichen der biologischen, innovativen und nachhaltigen Landwirtschaft





Dieses Sommer macht glücklich

Grundmodul für Imkerei in Altenburg:
Volkskontrolle auf Futter und Varroabelastung, Bienenprodukte Honig Propolis Pollen, natürlich immer praktisch.
Fachberatung für Imkerei



Seifenkurs

Ein überaus erfolgreicher Kurs über das Seifensieden ist gerade in unserer Bildungsstätte für Bienenkunde zu Ende gegangen. Informiert euch über unsere Kurse auf unser Homepage über das aktuelle Angebot!
<https://www.fachschule-laimburg.it/de/weiterbildung>



Unternehmertag

Laimburger Absolventinnen und Absolventen sind am Arbeitsmarkt sehr gefragt. Beim Unternehmertag haben sich die verschiedenen Berufsverbände: Gärtnervereinigung, VIP, Unternehmerverband Sektion Lebensmittel, VOG, und Weinkonsortium Südtirol vorgestellt. Im Anschluss konnten unsere Absolventen auch mit Unternehmen aus den verschiedenen Bereichen in Kontakt treten.
Danke an alle Beteiligten für diesen gelungenen Tag.

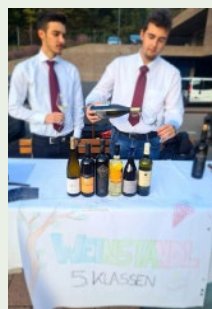
Zertifizierungsprüfung

Zertifizierungsprüfung
Kräutergartenbau ...
Der praktische und mündliche Teil...
Viel Erfolg!



4. KLASSE GB

Lehrausflug mit der 4.Klasse Schwerpunkt Zierpflanzenbau/Verkauf/Marketing zum Jungpflanzenproduzenten Psenner in Kalt-ern. Vormittags Besichtigung der Produktion in der Gärtnerei, nachmittags Teilnahme an der Vortragsreihe „Zukunft Energie“ in den Gartenbaubetrieben, organisiert von den Südtiroler Gärtner. Vielen Dank



5. KLASSE

Weinverkostung beim Tag der offenen Tür unserer 5. Klassen. Danke unseren Sponsoren: Cantina Tramin Kellerei Bozen - Cantina Bolzano - Winery Bolzano Ritterhof Weingut - Tenuta Strickerhof Bio-Wein Weingut Niklas Kettmeir

HEIM

Es weihnachtet

Keksebackaktion im Heim



Floorball Turnier

Freizeitgestaltung im Heim



Beautyabend im Heim

An die Schule ist auch ein Heim angeschlossen. Neben den geregelten Zeiten für Studium bietet das Heim auch die unterschiedlichen Aktivitäten an.



DO LOCH DR LAIMBURGER

Axel, warum nennt man unsere
Sprache Muttersprache?
Weil Papi nie zu Wort kommt!

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

Paul stößt sich an der Rutsche
auf dem Spielplatz den Kopf.
Kommt ein Mann vorbei und fragt:
Gehts dir gut, soll ich Eis holen?
Antwortet Paul: Schokolade und
Erdbeere, bitte.

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

Eine Unterhaltung im Bahnabteil eines Zuges.
Auf was kauen Sie denn da ständig herum? Auf Apfelkernen.
Und wozu soll das gut sein?
Es fördert die Intelligenz.
Aha, können Sie mir auch vier Stück geben?
Gerne. Vier Stück kosten acht Euro.
Der Fahrgast zahlt und bekommt die Kerne. Nach einer Weile des Kauens meint er:
Für acht Euro hätte ich mir aber jede Menge Äpfel kaufen können!
Sehen Sie, die Kerne wirken schon!

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

Ein leidenschaftlicher Angler geht Eisfischen.
Als er ein Loch in die Eisfläche geschlagen hat,
ertönt eine Stimme:
Hier gibt es keine Fische!
Der Mann geht weiter, klopft ein neues
Loch ins Eis. Wieder ist die Stimme zu hören:
Hier gibt es keine Fische!
Beim dritten Mal hebt der Mann die Angel
zum Himmel und fragt: Bist du es, o Herr.
Darauf die Stimme: Nein, ich bin nur der Platz-
wart vom Eisstadion.

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

Ein Spaziergänger erblickt einen Angler,
bleibt stehen und schaut ihm minutenlang
zu. Kopfschüttelnd meint er schließlich:
Also nichts ist langweiliger als Angeln!
Darauf der Angler: Doch, das Zuschauen!

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

Der Großbauer überlegt den Abschluss
einer Versicherung.
Er fragt den Agenten: Wenn der Hof
morgen abbrennt, bekomme ich die Million?
Der Agent: Sicher, vorausgesetzt,
Sie zünden den Hof nicht selber an.
Der Bauer legt die Feder nieder.
Ich habe es ja gleich gewusst,
dass irgendein Schwindel dabei ist.

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

Angeklagter, bekennen Sie sich des
Diebstahls schuldig?
Nein, ich bin völlig unschuldig, Herr Richter!
Haben Sie ein Alibi?
Was ist das, ein Alibi?
Das heißt: Hat Sie jemand gesehen,
als der Diebstahl verübt wurde?
Nein Herr Richter, zum Glück nicht!

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

Karl zum Fahrradmechaniker:
Würden Sie mir bitte eine neue Klingel anbringen?
Gern! Aber die Bremsen sind auch nicht in Ordnung!
Weiß ich, weiß ich! Deshalb brauche ich ja die neue Klingel!

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

Die Haushaltshilfe wird gefeuert. Bevor sie das Haus verlässt,
wirft sie dem Hund einen Zehn-Euro-Schein in sein Körbchen.
Die Hausfrau stutzt und fragt fassungslos: Was soll der Quatsch?
Das, Frau Müller, hat er sich redlich verdient. Er hat immerhin
jeden Tag die ganzen Teller sauber geleckert.

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

Der Lehrling rettet seinen Chef vor dem Ertrinken.
Sagt der Chef: Dafür hast Du einen Wunsch frei! Was wünschst Du Dir
am meisten?
Da überlegt der Lehrling eine Weile und sagt schließlich: Erzählen Sie in
der Fabrik niemanden, dass ich es war, der Sie gerettet hat.

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



GRÜNE GENTECHNIK: REDEN WIR DARÜBER! POTENZIAL, CHANCEN UND RISIKEN FÜR EINE NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Kreuzung, Mutagenese, klassische Gentechnik und Genome Editing: Pflanzenzucht ohne Veränderungen im Genom gibt es nicht. Seit Tausenden von Jahren verändert der Mensch bewusst oder unbewusst das Erbgut von Pflanzen, um die für ihn vorteilhaftesten Pflanzen weiter zu züchten. Selten gibt es ein Thema, bei welchem die Meinung der Fachleute und jene der allgemeinen Bevölkerung so weit auseinandergeht, wie bei dem Thema „Grüne Gentechnik“. Das Versuchszentrum Laimburg und die Freie Universität Bozen luden im November 2022 zu einem Austausch zum Thema mit Experten der beiden Institutionen sowie aus dem Ausland ein.

Selten gibt es ein Thema, bei welchem die Meinung der Fachleute und jene der allgemeinen Bevölkerung so weit auseinandergeht, wie bei dem Thema „Grüne Gentechnik“. Schon bei der Bezeichnung herrscht Unklarheit. „Grüne Gentechnik“ steht nicht für biologisch oder ökologisch, sondern für den Einsatz der Gentechnik in der Landwirtschaft.

Laut Schätzung der Vereinten Nationen wird die Weltbevölkerung noch etwa bis zum Jahr 2100 ansteigen. Dann werden wir nicht acht, sondern elf Milliarden Menschen ernähren müssen, und die Devise lautet: weniger Lebensmittel verschwenden und mehr produzieren. Da die Agrarflächen aber nicht wesentlich ausgeweitet werden können, muss die zusätzliche Produktion hauptsächlich auf den bereits bestehenden Agrarflächen stattfinden. Mehr produzieren, aber trotzdem nachhaltiger, vor dieser Mammutaufgabe steht nun die Landwirtschaft.

Nachhaltiger und dadurch zukunftsfähig kann die Landwirtschaft werden, wenn wir sie flächeneffizienter und somit klimafreundlicher machen. Züchter arbeiten schon längst an neuen Sorten, die hitze- bzw. trockenresistent oder ertragreicher sind. Die Methoden dazu haben sich in den letzten Jahren stark weiterentwickelt und ermöglichen nun einen viel schnelleren und gezielteren Züchtungsprozess.

Kreuzung, Mutagenese, klassische Gentechnik und Genome Editing: ein Rückblick auf die Entwicklung der Züchtungsmethoden

Schon kurz nach der Entstehung der Landwirtschaft in der Jungsteinzeit wurde den Menschen bewusst, dass sie durch Kreuzung verschiedener Pflanzen, die unterschiedliche Merkmale trugen, bessere Erträge erzielen konnten. Sie begannen bereits damals mit der Pflanzenzüchtung, indem sie Pflanzen kreuzten und selektionierten, die aufgrund spontan aufgetretener Mutationen vorteilhafte Merkmale aufwiesen. Dadurch entstanden neue Pflanzen mit besonderen Eigenschaften, wie zum Beispiel höhere Produktivität, Resistenz auf Krankheitserreger, größere Früchte oder Körner, die leichter zu verarbeiten waren.

In den 1930er Jahren wurde die Mutagenese-Züchtung entwickelt, eine Technik, bei der man Pflanzensamen Chemikalien oder radioaktiven Strahlen aussetzte, um zufällige Mutationen hervorzurufen. Fast alle Gerstensorten, die heute angebaut werden, gehen auf Mutagenese-Züchtung zurück. Der Nachteil dieser Technik ist, dass nicht nur Mutationen für gewünschte Merkmale erzeugt werden, sondern auch viele weitere unerwünschte Mutationen, deren Effekt man nicht kennt und die mühsam ausgekreuzt werden müssen.

Diese Pflanzen gelten gemäß lautender Gesetzgebung nicht als gentechnisch verändert und werden sowohl in der biologischen als auch in der konventionellen Landwirtschaft häufig angebaut.

Ende der 1970er Jahre wurde dann die klassische Gentechnik entwickelt, bei welcher man ausgewählte Gene aus unterschiedlichsten Organismen in Pflanzen überträgt, um diesen Pflanzen gewünschte Eigenschaften zu vermitteln, wie etwa Resistenz gegen Krankheiten oder gegen Trockenheit. Zahlreiche Studien zeigen, dass dadurch deutlich weniger Pestizide eingesetzt werden müssen, bei gleichzeitig höheren Erträgen. Doch die klassische Gentechnik konnte nicht steuern, an welcher Stelle des Pflanzengenoms das neue Gen eingebaut wurde. Das änderte sich, als vor zehn Jahren die „Gen-Schere“ CRISPR/Cas9 entdeckt wurde. Dieses in zahlreichen Bakterien natürlich vorkommende System kann nun dazu eingesetzt werden, die Erbinformationen punktgenau zu verändern, wofür die Entdeckerinnen im Jahr 2020 den Nobelpreis erhielten.

Potenzial nutzen und Risiken ernst nehmen

Pflanzenzucht ohne Veränderungen im Genom gibt es nicht. Seit Tausenden von Jahren verändert der Mensch bewusst oder



Genome Editing erlaubt es die Erbinformationen mit Präzision zu verändern.

© SHUTTERSTOCK

unbewusst das Erbgut von Pflanzen, um die für ihn vorteilhaftesten Pflanzen weiter zu züchten. Gesetzlich ist in der EU ohne spezielle Genehmigungsverfahren derzeit nur die herkömmliche Züchtung durch Kreuzung und die Mutagenese zugelassen. Während auf diese Weise entwickelte Sorten bedenkenlos angebaut werden können, benötigt es für die Zulassung gentechnisch veränderter Pflanzen zahlreiche Studien, vom Labor bis zum Feld, die gemäß Vorsorgeprinzip nachweisen, dass keine nachteiligen Auswirkungen auf

Mensch, Tier und Umwelt zu erwarten sind. Häufig geäußerte Sorgen bezüglich der klassischen Gentechnik betreffen zum Beispiel unerwartete Veränderungen im Pflanzenstoffwechsel, das Übertragen von Eigenschaften der gentechnisch veränderten Pflanzen auf Wild- und Kulturpflanzen oder ein Verlust von Sorten. Die Anwendung des Vorsorgeprinzips darf aber nicht an spekulative Risiken anknüpfen, sondern sollte faktenbasiert geschehen. Ziel sollte es sein, das vorhandene Potenzial der neuen Züchtungsmethoden zu nutzen,

aber die damit verbundenen Risiken ernst zu nehmen. Daher plädieren Forschende aller führenden europäischen Forschungsinstitutionen dafür, das europäische Gentechnikgesetz zu überarbeiten, um die Nutzung moderner Genom-Editierungen in der Europäischen Union neu zu reglementieren. Der Anbau von resistenteren und fitteren Pflanzen kann in Zukunft Pflanzenschutzmaßnahmen reduzieren, Ertragsausfälle minimieren und somit zu einer nachhaltigeren und ertragreicheren Produktion von Lebensmitteln beitragen.

SMARTE LANDWIRTSCHAFT: ERÖFFNUNG DES ERSTEN FREILANDLABORS FÜR OBST- UND WEINBAU IN SÜDTIROL, LIDO – LAIMBURG INTEGRATED DIGITAL ORCHARD

Ein digitales Freilandlabor für Obst- und Weinbau, auch bekannt unter dem Kürzel LIDO (Laimburg Integrated Digital Orchard), wurde im Oktober 2022 im Rahmen einer Pressekonferenz und eines Open Day am Versuchszentrum Laimburg eingeweiht. Ziel des smarten, innovativen und nachhaltigen Freilandlabors ist es, Innovation im Bereich der Digitalisierung und Robotik in der Landwirtschaft voranzutreiben. Ab heute steht das LIDO Unternehmen und Forschungseinrichtungen zur Verfügung, um bestehende und neue Technologien unter praxisnahen Bedingungen einsetzen, prüfen und der Öffentlichkeit demonstrieren zu können. LIDO wurde vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE 2014–2020, „Investitionen in Wachstum und Beschäftigung“) finanziert.



Das LIDO-Freilandlabor für Obst- und Weinbau am Versuchszentrum Laimburg fördert Innovation im Bereich der Digitalisierung und Robotik.

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

In vielen Bereichen der Industrie finden Digitalisierung und Robotik bereits seit Jahrzehnten Verwendung. In der Landwirtschaft, insbesondere bei Raumkulturen wie Apfel und Wein, erwarten sich Fachleute in diesem Sektor große Innovationen und viel Potential. Denn Digitalisierung und Robotik können eine nachhaltige, wissensbasierte Produktion und eine schonende Nutzung der Ressourcen unterstützen, um die Landwirtschaft für die Herausforderungen der Zukunft zu rüsten. Aus diesem Grund hat sich das Versuchszentrum Laimburg in einem seiner fünf Forschungsschwerpunkte bis 2030 dem Thema „Digitale Innovation und smarte Technologien“ verschrieben. Zahlreiche Projekte und Tätigkeiten rund um Digitalisierung, Big Data, nicht-destruktiver Qualitätsbestimmung, Automatisie-

rung und moderne Züchtungstechnologien tragen zur Umsetzung dieses Schwerpunktes bei. Vor diesem Hintergrund hat das Versuchszentrum zwei Freilandlabors für den Obst- und Weinbau errichtet.

„Ziel der Freilandlabors LIDO ist die Erforschung und Förderung von Innovation und Digitalisierung, um für aktuelle und zukünftige Notwendigkeiten gerüstet zu sein. Mit LIDO können Unternehmen und Forschungseinrichtungen bestehende und neue Technologien auf ihre Praxistauglichkeit testen und der Öffentlichkeit präsentieren. Damit stehen wir für eine smarte und qualitätsorientierte Lebensmittelproduktion ein, die effizienter, wirtschaftlicher und ökologisch nachhaltiger ist“, erklärte Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrum Laimburg.

Auch Landwirtschaftslandesrat Arnold Schuler hat an der Eröffnung des Freilandlabors LIDO teilgenommen und ging in seiner Begrüßung auf die zunehmende Bedeutung der Digitalisierung und Big Data ein: „Mit diesen innovativen Freilandlabors ermöglicht das Versuchszentrum Laimburg den lokalen landwirtschaftlichen Betrieben, den digitalen Wandel aktiv mitzugestalten. Digitalisierung und Robotertechnik können die bäuerlichen Betriebe bei ihrer wertvollen Arbeit unterstützen und ihren Fortbestand sichern“, ist der Landesrat überzeugt.

„Wir haben hier am Versuchszentrum Laimburg ein Freilandlabor geschaffen, in dem wir in Zukunft neue Technologien validieren, demonstrieren und entwickeln. Wir wollen damit nicht unsere Landwirtinnen und Landwirte ersetzen, sondern ih-

nen durch neue Maschinen, Sensoren und Technologien eine Hilfestellung mit auf den Weg geben," berichtete Walter Guerra, Leiter des Instituts für Obst- und Weinbau und LIDO-Projektleiter.

Was ist LIDO?

Automatisierte Bewässerungs- und Düngungssysteme, innovative Methoden des Pflanzenmanagements, die Integration von Sensortechnologien, stationäre Applikation von Pflanzenschutzmitteln sowie fortschrittliche Prognosemodelle und Entscheidungssysteme sind integrale Bestandteile von LIDO. Am Versuchszentrum Laimburg gibt es zwei dieser High-Tech Labors: Die digitalisierte Apfelanlage hat eine Größe von 0,65 Hektar und liegt im Talboden. Um eine möglichst lange Datenerhebung zu ermöglichen, steht hier die spätreifende Sorte Rosy Glow Pink Lady® in Reih und Glied. Die Apfelbäume wurden im Guyot-Mehrschssystemen erzogen, das als roboterfreundlich gilt. Auch eine Ausgleichsfläche, die Lebensraum für verschiedene Arten von Flora und Fauna bietet, findet

hier ihren Platz. Das Freilandlabor für den Weinbau befindet sich in einem 0,4 Hektar großen Weinberg mit Terrassen und einer Neigung von 70 Prozent. Hier gedeiht die Sorte Chardonnay im Guyot-Erziehungssystem. Direkt vor Ort befinden sich 24 m² Bürofläche, um die diversen Vorgänge zu überwachen und remote zu steuern. Die gewonnenen Daten fließen in ein Cloud-basiertes Managementsystem ein.

Stationäre Applikationsanlagen für einen nachhaltigen Pflanzenschutz

Beide LIDO-Freilandlabors verfügen über stationäre Applikationsanlagen von Pflanzenschutzmitteln, um eine zeitgerechte Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln und eine gezielte, umweltschonende Bekämpfung von Pathogenen und Schadern zu ermöglichen. Neu entwickelte, pulsierende Sprinkler mit geringer Durchflussmenge sollen die Abdrift sowie das Abfließen der Spritzbrühe reduzieren. Pflanzenschutzmittel sollten dank dieser Technologie gezielter und zeitgerechter ausgebracht werden können.

Bedarfsorientierte Wassernutzung dank Technologie

Zur Versorgung der Anlagen mit der wertvollen Ressource Wasser werden in LIDO verschiedene technische Ansätze für eine effiziente Bewässerung entwickelt, die sich am tatsächlichen Wasserbedarf der Pflanzen orientieren. Dazu gehören die Erfassung der Wasserverfügbarkeit im Boden mittels geeigneter Sonden und die Fernübertragung der entsprechenden Messwerte. Mithilfe von Tensiometern und Feuchtigkeitssensoren im Boden ist es möglich, den Wassergehalt des Bodens und den Wasserbedarf der Pflanzen zu ermitteln. Über Magnetventile kann die Bewässerung bei Bedarf automatisch aktiviert werden. Einerseits kann dadurch die Ressource Wasser optimal und nachhaltig genutzt werden. Andererseits ist eine optimale Wassergabe auch für die Ertragsregulierung und die Fruchtqualität essenziell.

Webseite: LIDO Laimburg

Kurzfilm: https://www.youtube.com/watch?v=z8_Hy8aUr2w

E-Mail: lido@laimburg.it



FORSCHUNG FÜR DIE SÜDTIROLER BERGLANDWIRTSCHAFT: NEUE ERGEBNISSE BEI DER KRÄUTERFACHTAGUNG DES VERSUCHSZENTRUMS LAIMBURG PRÄSENTIERT

Untersuchungen zur Anbaueignung von verschiedenen Zitronenmelisse-Sorten in Höhenlagen sowie neueste Erhebungen der Biodiversität auf Kräuteranbauflächen waren zwei von insgesamt sieben Vorträgen der ersten Kräutertifachtagung des Versuchszentrums Laimburg. Ziel der Veranstaltung ist die Förderung des wissenschaftlichen Austausches und die Weitergabe neuer Erkenntnisse zum Kräuteranbau an die Praxis. Dieser stellt vor allem im Bereich der Berglandwirtschaft eine interessante Nischenkultur dar.



Der Kräuteranbau stellt für die Berglandwirtschaft eine interessante Nische dar. Im Bild: Echinacea

© VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Kräuter sind in Südtirol allseits bekannt. Ob im Hausgarten oder wild auf der Wiese und im Wald wachsend – es lassen sich so einige verschiedene Arten und Sorten entdecken. Mit dem professionellen Anbau von Kräutern begannen die ersten landwirtschaftlichen Betriebe in Südtirol im Jahre 1982. Heute sind es 47 Betriebe, die auf einer Gesamtfläche von etwa 18 Hektar Kräuter kultivieren. Insgesamt werden in Südtirol ungefähr 120 verschiedene Heil- und Gewürzpflanzen angebaut, darunter vor allem Pfefferminze und Zitronenmelisse.

„Die Anbauflächen für den Kräuteranbau befinden sich meistens im Berggebiet auf Höhenlagen zwischen 530 bis 1.700 Meter Meereshöhe. Folglich stellt der Kräuteranbau eine Nischenkultur für unsere bäuerlichen Familienbetriebe im Bergge-

biet dar. Diese wollen wir mit Forschung und Innovation erhalten und unterstützen, um ökologische, aber auch ökonomische Vorteile daraus ziehen zu können“, ist Landwirtschafts-Landesrat Arnold Schuler überzeugt.

Am Versuchszentrum Laimburg führt daher die Arbeitsgruppe „Acker- und Kräuteranbau“ verschiedenste Forschungsprojekte durch, vom optimalen Düngungsmanagement über Sortenprüfungen bis hin zu Abdeckversuchen der Kräuterkulturen in den kalten Wintermonaten. Am 14. Oktober organisierte das Versuchszentrum Laimburg die erste Kräutertifachtagung, bei der Forschende aus dem In- und Ausland ihre Expertise an das Fachpublikum weitergaben.

„Die Kräutertifachtagung bietet den idea-

len Rahmen, um den wissenschaftlichen Austausch zu fördern und neue Erkenntnisse an die Praxis weiterzugeben. Durch die Organisation in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Tirol und der Fondazione Edmund Mach möchten wir den Kräuteranbau innerhalb der Europa-region Tirol-Südtirol-Trentino vernetzen und stärken,“ so Manuel Pramsohler, Leiter der Arbeitsgruppe „Acker- und Kräuteranbau“.

Zitronenmelisse-Sorten: Effekt der Höhenlage auf Ertrag und ätherischen Ölgehalt

Eine wichtige Voraussetzung für den erfolgreichen Anbau von Kräutern und die Weiterverarbeitung zu qualitativ hochwertigen Erzeugnissen ist die Wahl der geeigneten

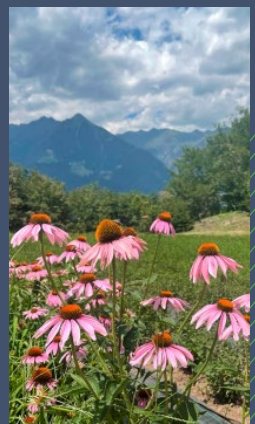
Sorte für den jeweiligen Standort. Alessia Castellan von der Arbeitsgruppe „Acker- und Kräuteranbau“ des Versuchszentrums Laimburg testete zwischen 2018 und 2020 sieben verschiedene Zitronenmelisse-Sorten auf ihre Anbaueignung in verschiedenen Höhenlagen. Dabei erob sie verschiedene Parameter wie Frischmasse, Trockenmasse, Blattanteil, Krankheitsanfälligkeit, Gehalt und Zusammensetzung der ätherischen Öle. Das Ergebnis: Zwischen den verschiedenen Sorten konnten signifikante Unterschiede beobachtet werden. Mit einem Ertrag von über fünf Tonnen pro Hektar auf 620 m Meereshöhe und vier Tonnen pro Hektar auf 1.100 m Meereshöhe waren vor allem die Sorten „Citronella“ und „Quedlinburger“ sehr erfolgreich. Deutliche Unterschiede zwischen den Sorten zeigten sich auch beim Ölgehalt und bei der Zusammensetzung der Hauptkomponenten der ätherischen Öle. Im Durchschnitt sollte

Zitronenmelisse einen ätherischen Ölgehalt von mindestens 0,1 bis 0,3 Prozent und einen Blattertrag von zwei bis vier Tonnen pro Hektar aufweisen. „Die in dem Sortenversuch erzielten Ergebnisse liegen je nach Sorte deutlich über den Referenzwerten für den ätherischen Ölgehalt und Blattertrag, und das auch auf über 1.000 Metern Meereshöhe. Dies spricht für ein günstiges Anbauklima und eine hohe erzielbare Qualität der lokalen Kräuterprodukte“, so das Fazit von Castellan.

Kräuteranbauflächen als Lebensraum für Insekten

Lisa Obwegs und Andreas Hilpold vom Institut für Alpine Umwelt, Eurac Research, widmeten sich in ihrem Vortrag der Biodiversität von Kräuteranbauflächen. Auf den typischerweise sehr kleinstrukturierten Anbauflächen werden viele verschiedene Kul-

turpflanzen auf engstem Raum angebaut. Diese bieten den verschiedensten Insekten ein breites Angebot an Blüten und Futterpflanzen. In einem gemeinsamen Projekt des Versuchszentrums Laimburg und Eurac Research wurde an drei Standorten (bei Meran, Wiesen/Pfatsch und Seis) die Insektenvielfalt untersucht. Im Laufe der Untersuchungen konnten die Forschenden eine große Vielfalt an Insekten und Spinnentieren erheben. Zu den häufigsten Pflanzenschädlingen in Kräuteranbauflächen zählten Pflanzenläuse und Fransenflügler. Bei den Bestäubern waren vor allem Wildbienen, Schwebfliegen und Honigbienen zahlreich vorhanden, wobei die Wildbienen die zahlenmäßig stärkste Gruppe darstellten. Die Ergebnisse dieses Monitorings können zum Teil auch auf artenreiche Haus- und Bauerngärten übertragen werden, da die verschiedenen Kräuter oft traditionell im Garten angebaut werden.



FACHSCHULE LAIMBURG JETZT ANMELDEN!

Online Einschreibung:

Die Einschreibung in die
Fachschule Laimburg erfolgt
ONLINE

mit SPID, welcher auch in den meisten Gemein-
deämtern mit Personalausweis und Gesundheits-
karte aktiviert werden kann mit elektronischem
Personalausweis (CIE - Carta d' identità elektro-
nica) und mit PIN Code

Kompetent. Aktuell.
Natur- und praxisnah

Unsere Ausbildungszweige



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

