

AUS DER LAIMBURG



Jahresbericht 2021; NR. 94 – 34. Jahrgang

INHALT

	Seite
- Bilder aus vergangenen Tagen	3
- Herzlich Willkommen im Schülerheim	4
- Busfahrpläne: FS Laimburg ist sehr gut angebunden	
- Neuigkeiten zur Fachberatung für Imkerei	5
- Fachexkursion Gartenbau und Floristik	
- Was wurde eigentlich aus ...?	6
- Erfolgreiches Betriebspraktikum	8
- Praxis in Coronazeiten	9
- Gemeinsam gegen die Vergilbungskrankheiten der Rebe	10
- Wechsel in der Koordination des Praxisunterrichts Obst- und Weinbau	
- Eine fruchtbare Zusammenarbeit	11
- Neue Mitarbeiter	
- Expertenunterricht für Schüler der FS Laimburg, Fachbereich Lebensmitteltechnik	12
- Lebensmitteltechnik, eine Berufung mit Zukunft!	
- Ein Meilenstein der Ausbildung zum Lebensmitteltechniker	13
- 4. Klasse: Spezialisierung im Zierpflanzenbau	
- Diplomprüfung zum Lebensmitteltechniker an der FS Laimburg	14
- Neue Praxisräume für den Fachbereich Obst- und Weinbau	
- Gruppendynamik als Nahziel	15
- Der Fachbereich Obst- und Weinbau	
- Innovative Maturantinnen und Maturanten trotz Corona-Einschränkungen	16
- 20 +1 - Von der ersten Kräuterausbildung bis zur beruflichen Zertifizierung	17
- Tageslehrfahrt der Sektion Laimburg im A.L.S ins Nonstal	18
- Der Fachbereich Gartenbau und Floristik	
- Wasser ist Leben(sfreude)	19
- Online Einschreibungen ab 15. Jänner	
- Highlights	20
- Do locht dr Laimburger	25
- Aus dem Versuchszentrum Laimburg...	26
Rotfleischige Apfelsorten als neue „functional foods“? Gesundheitsfördernde Eigenschaften von 22 Apfelsorten am Versuchszentrum Laimburg untersucht.	
Lagerungstagung 2021: neue Erkenntnisse aus der Forschung zur Optimierung der Obstlagerung	28
Tag des Weines und der Rebe 2021: Versuchszentrum Laimburg präsentiert neue Forschungsergebnisse aus Weinbau und Kellerwirtschaft	30



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

es sind dies unsichere Zeiten und wir stecken mitten in einer Krise: die Pandemie hat uns und die Schulwelt schwer im Griff. Die nächste – vielleicht noch viel herausfordernde Krise steht unmittelbar vor uns bzw. wir schon mittendrin: die Klimakrise.

In solch schwierigen Zeiten krisenfest und krisensicher sein ist eine riesige Herausforderung für uns alle. An der Schule Laimburg versuchen wir durch Festhalten am Bewährten und durch Fördern von innovativen Ideen auf die Krisen unserer Zeit zu antworten.

Wir halten fest an bewährten Aus- und Weiterbildungsangeboten, die weiterhin sehr praxisbezogen und berufsorientiert

bleiben werden. Andererseits versuchen wir mit neuen Technologien, mit verstärkter Digitalisierung und mit innovativen und nachhaltigen Ideen unsere Angebote zu bereichern und zu stärken. Letztendlich bleibt unser gemeinsames Ziel trotz aller Krise und aller Unsicherheit ein klares: unseren Jugendlichen durch ein zukunftsfähiges Ausbildungsangebot ein Fundament für eine gesicherte Zukunft zu geben.

Ich wünsche Ihnen und uns allen dabei alles Gute und viel Erfolg,

PAUL MAIR
DIREKTOR

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Werner Puff, Klaus Blasbichler, Lukas Romen, Patrick Endrizzi, Michael Stuppner, Jörg Sünderhauf, Franziska Hack, Bettina Gratl

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN ...



HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHÜLERHEIM

Der Übergang von der Mittelschule in eine Oberstufe stellt für viele Jugendliche und deren Familien einen großen Schritt dar. Ist dieser Übergang zudem noch mit einem Eintritt in ein Schülerheim verbunden, wird der Schritt noch um einiges größer.

Im Bewusstsein der Bedeutsamkeit dieses Übergangs, heißt das Schülerheim der Fachschule Laimburg jährlich Schülerinnen und Schüler aus ganz Südtirol willkommen.

Ein Team von Sozialpädagogen steht den Jugendlichen als Heimerzieherinnen und Heimerzieher täglich zur Verfügung. Besagtes Team begleitet neue und ältere Heimschüler*innen von Montag bis Freitag in den verschiedensten Facetten des außerschulischen Bereichs.

Alter, Geschlecht, besondere Bedürfnisse, familiäre Situationen, aber auch Schwierigkeiten und besondere Talente spielen im Zusammenleben im Heim eine bedeutende Rolle und stellen einen wichtigen Anhaltspunkt für die Tätigkeit des HeimTeams dar.

Primär geht es dabei darum Jugendliche zu begleiten, aber auch zu leiten, oder aber sie zu unterstützen und gleichzeitig auch zu schützen. Neben der Einteilung und der Begleitung der einzelnen Zimmer und der Organisation und Begleitung der Studierzeiten möchte das Schülerheim auch Rahmen, Möglichkeiten und Räumlichkeiten für die Gestaltung der Freizeit und der persönlichen Entfaltung bieten.

Das wichtigste Element sind dabei der Dialog und das Gespräch. Sei es zwischen den Schülerinnen und Schülern, sei es zwischen Schüler*innen und Erzieher*innen, sei es aber auch zwischen dem Schülerheim und den Familien und Eltern und nicht zuletzt zwischen dem Schülerheim und der Fachschule selbst.

Besonders auch im diesem zu letzt genannten Austausch zwischen Fachschule und Schülerheim liegt eine zentrale Stärke „der Laimburg“.

Geradezu reibungslos gehen Schule und Heim ineinander über und obwohl beide Einheiten einen eigenständigen Rahmen bieten, arbeiten beide an der bestmöglichen Begleitung der Schüler*innen auf ihrer Schullaufbahn. Ein regelmäßiger Austausch in verschiedenen übergreifenden Arbeitsgremien bietet dafür sehr gute Rahmenbedingungen und stellt wiederum einen Vorteil des Lebens im Schülerheim dar.

Den „Wohnort“ von Montag bis Freitag an die Schule zu verlagern, ermöglicht eine sehr gute Begleitung der jeweiligen Schullaufbahn und bringt zusätzlich den Vorteil viele Erfahrungen und Beziehungen mit gleichaltrigen Jugendlichen aus ganz Südtirol zu teilen.

In diesem Sinne: herzlich willkommen im Schul- und Heimjahr 2021-2022.

BUSFAHRPLÄNE: FS LAIMBURG IST SEHR GUT ANGEBOUNDEN

Die Buslinie 128 Laimburg – Bahnhof Auer verbindet unsere Schule sehr gut mit dem öffentlichen Verkehrsnetz.



128 BAHNHOF AUER - LAIMBURG STAZIONE DI ORA - CASTELVARCO

13.12.2020-11.12.2021

		x	x	x	x	x											
100 von Bozen	an	7.42	8.54	10.54		11.54	12.42		14.36		16.42		18.42		a.	100 da Bolzano	
Bahnhof Auer		7.55	8.59	9.59	10.59	11.59	12.50	13.50	14.50	15.50	16.50	17.50	18.50	19.50		Stazione di Ora	
Laimburg	an	8.00	9.04	10.04	11.04	12.04	12.55	13.55	14.55	15.55	16.55	17.55	18.55	19.55	a.	Castelvarco	

10 Samstag, Sonn- und Feiertage x an Werktagen an Werktagen außer Samstag
sabato e giorni festivi nei giorni feriali nei giorni feriali escluso sabato
Zusätzliche Fahrten an Schultagen. Informationen dazu auf www.suedtirolmobil.info, in der App Südtirolmobil und bei den Schulen
Ulteriori corse nei giorni scolastici. Informazioni su www.altoadigemobilita.info, nell'app Altoadigemobilità e presso le scuole

128 LAIMBURG - BAHNHOF AUER CASTELVARCO - STAZIONE DI ORA

13.12.2020-11.12.2021

		x	x	x	x	x											
Laimburg	ab	8.01	9.05	10.05	11.05	12.05	12.56	13.56	14.56	15.56	16.56	17.56	18.56	19.56	p.	Castelvarco	
Bahnhof Auer	an	8.06	9.10	10.10	11.10	12.10	13.01	14.01	15.01	16.01	17.01	18.01	19.01	20.01	a.	Stazione di Ora	
100 nach Bozen	ab	8.17	9.19	10.20			13.06	14.06	15.06	16.06	17.06	18.06	19.06	20.06	p.	100 per Bolzano	

x an Werktagen an Werktagen außer Samstag
nei giorni feriali nei giorni feriali escluso sabato
Zusätzliche Fahrten an Schultagen. Informationen dazu auf www.suedtirolmobil.info, in der App Südtirolmobil und bei den Schulen
Ulteriori corse nei giorni scolastici. Informazioni su www.altoadigemobilita.info, nell'app Altoadigemobilità e presso le scuole



NEUIGKEITEN ZUR FACHBERATUNG FÜR IMKEREI

Mit dem 01.09.2019 wurde die Fachberatung für Imkerei der autonomen Provinz Südtirol neu organisiert, erweitert und ausgebaut. Die Beratung erfolgt in engem Austausch mit dem Südtiroler Imkerbund und nach den derzeit bekannten wissenschaftlichen Standards. Die Fachberater sind Mitglieder des AFI, der Arbeitsgemeinschaft der deutschsprachigen Fachberater für Imkerei, und haben dadurch die Möglichkeit jederzeit neueste und wissenschaftlich belegte Informationen aus dem Fachberaterkreis und den europäischen Bieneninstituten zu bekommen.

Neu ist der Standort für die Fachberatung Imkerei, der seit besagtem Datum an der Fachschule Laimburg angesiedelt ist. Neu ist auch, dass zusätzlich zur bereits bewährten Fachberatung von Andreas Platzer zwei neue Fachberater ihren Dienst aufnehmen werden. Seit September befindet sich Klaus Blasbichler in Teilzeit als Fachberater im Dienst. Mit Februar 2020 hat auch Lukas Tratter in Vollzeit seinen Dienst in der Fachberatung an der FS Laimburg aufgenommen. Somit stehen zukünftig der Südtiroler Imkerschaft mehrere Fachberater als bisher zur Seite, wenn es Fragen und Anliegen gibt. Fachliche Anfragen können direkt an die Berater gestellt werden, aber natürlich auch wie bisher an den Südtiroler Imkerbund, der die Anfragen an die jeweiligen Fachberater weiterleitet wird.

Die Fachberatung wird zukünftig so organisiert sein, dass die jeweiligen Fachberater neben den allgemeinen Themen in der Völkerführung im Laufe eines Bienenjahres, Spezialgebiete betreuen werden, damit die Imker noch gezielter beraten und begleitet werden können. Auch besteht die Absicht, die Imker nicht nur telefonisch und oder schriftlich zu begleiten, sondern es ist expliziter Wunsch der Fachberater zukünftig noch mehr Beratungen vor Ort vorzunehmen, was durch die personelle Aufstockung auch ermöglicht wird.



Ein Teil der Gruppe in Asolo.

FACHEXKURSION GARTENBAU UND FLORISTIK

Die Lehrkräfte der Fachgruppe Gartenbau und Floristik haben eine zweitägige Fachexkursion nach Trient und ins Veneto durchgeführt.

Der Besuch der Fondazione Emundo Mach in San Michele brachte neue Einblicke in das Schulsystem und die pädagogische Umsetzung der Lehrpläne in der Oberschule für Landwirtschaft. Die fachliche Ausbildung und Weiterbildung im Bereich Gartenbau und Garten- und Landschaftsbau wird sehr praxisnah durchgeführt und auf selbstständiges Arbeiten wird großer Wert gelegt.

Die Baumschule Spazio Verde in Trient - als Genossenschaft organisiert - hat als Standbein den Detailverkauf und die Anlage und Pflege von Grünflächen in der Umgebung von Trient. In den letzten Jahren vollzog sich im operativen Bereich ein Generationswechsel und die neue Führung steht inmitten einer Neuausrichtung des Betriebs. Die Zusammenarbeit mit verschiedenen Betrieben, auch fachfremden, wird angestrebt. Im Detailverkauf werden die Pflanzen in einer guten Qualität und großen Auswahl angeboten.

Auf den Versuchsflächen der Azienda Agricola Targon, a Vangadizza di Legnago führt die Gruppo Padana Versuche mit Sorten aus deren Sortiment als auch von Mitbewerbern durch. Vor allem Tomaten, Paprika, weitere Gemüsearten, eine Reihe von Heil- und Gewürzkräutern werden angepflanzt, bonitiert, verkostet und auf ihre Anbaueignung hin untersucht. Angebaut wurden die Versuchspflanzen im Freiland sowohl mit als auch ohne Unkrautvlies. Ziel ist die Bündelung der gesamten Informationen, damit diese Anfang 2022 auf einer App abrufbar sind. Projektpartner ist dabei auch die Università di Padova.

Am Produktionsstandort der Gruppe Padana in Paese bei Treviso wurden auf über 20 ha Glashausfläche Jungpflanzen und Halbfertigware für den italienischen und europäischen Markt produziert. Es handelt sich dabei um einen relativ jungen Familienbetrieb, welcher sich in knapp über dreißig Jahren zu einer Größe in Europa entwickelt hat. Neben der fachlichen Weiterbildung konnten die Teilnehmer auch einen kleinen Einblick in den gastronomischen Teil Venetiens durch die Verkostung örtlicher Spezialitäten erlangen. Kulturell abgerundet wurde die Exkursion durch den Besuch der Altstadt von Asolo.

Sortengarten des Betriebs Gruppo Padana in Paese bei Treviso.



WAS WURDE EIGENTLICH AUS ...?

Andreas Kalser // Abschlussjahr 2009 // Fachrichtung Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang

- › Nach Abschluss der FS Laimburg Einstieg im elterlichen Betrieb
- › 2017 Übernahme des „Koflhofes“
- › 2018 Produktionsstart „Kirnig Südtiroler Edelpilze“

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Landwirt mit Obst- und Weinbau, Urlaub am Bauernhof und Pilzanbau.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Aus kameradschaftlicher Sicht erinnere ich mich gerne an das schöne und gesellige Zusammenleben im Heim zurück. An gute Freunde, zu denen man im Laufe der Jahre leider oft viel zu wenig Kontakt pflegt.

Aus schulischer Sicht sicherlich an die vielen Stunden im Praxisunterricht. Auch erinnere ich mich gerne an so manch schwierigere Situation; an oft zu wenig vorbereitete Prüfungen und Schularbeiten oder an so manchen aufgefliegenen Jugendstreich, der bestraft wurde. Im Nachhinein finde ich, gehörte auch das dazu und prägt die Erinnerung an die schöne Zeit an der Laimburg.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg

Die Besonderheit der Fachschule Laimburg liegt, denke ich, im enorm großen Fachwissen, das sich an einem Ort sammelt. Sei es durch die Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum als auch durch das viele kompetente und praxisnahe Lehrpersonal, das dieses Wissen den Schülern vermittelt.



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

Ich denke, bereits in der dreijährigen Ausbildung hat der Schüler die Möglichkeit sehr viel zu lernen und hat sicher schon eine gute Grundlage, um ins Berufsleben zu starten.

Zu meiner Abschlusszeit hätte ich die Möglichkeit gehabt das vierte Schuljahr anzuhängen. Weil ich es zu der Zeit kaum erwarten konnte ins Berufsleben einzutauchen, habe ich mich leider dagegen entschieden, was mir später leidgetan hat.

Als 2015 das fünfte Schuljahr angeboten wurde habe ich sogar überlegt die Matura, also 4. und 5. Schuljahr, nachzuholen. Allerdings war dies mit der Arbeit nicht vereinbar.

Ich kann mir vorstellen, dass man sich in fünf Jahren an der Laimburg sehr viel Wissen aneignen kann und im Anschluss einen Betrieb professionell führen oder einen erfolgreichen Berufsweg einschlagen kann. Heute würde ich mich trotz meiner Schulmüdigkeit von damals auf jeden Fall dafür entscheiden.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Ich kann zusammenfassend sagen, dass ich meine Entscheidung die Fachschule Laimburg zu besuchen nie bereut habe und diese jedem weiterempfehlen kann.

Evi Unterkircher // Abschlussjahr 2004 // Fachrichtung Gartenbau

Beruflicher Werdegang

Nach dem Biennium in der Laimburg ging ich nach Innsbruck und machte dort die Meisterausbildung im Bereich Zierpflanzenbau.

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Ich arbeite im elterlichen Gärtnereibetrieb Werners Baumschule und Gärtnerei in Schabs und Sterzing. Dort leite ich bereits seit vielen Jahren den Bereich Zierpflanzenbau und bilde dort auch zusammen mit unseren Mitarbeitern Lehrlinge aus.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Bei der Ausbildung gefiel mir besonders die Kombination von Theorie und Praxis. Auch das Heimleben war sehr toll, ich habe Freunde fürs Leben gefunden.



Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg

Dass man jetzt verschiedene Möglichkeiten hat sich weiterzubilden, sei es im Bereich Gartenbau, Floristik und Lebensmitteltechnik.

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?

Absolut gute Chancen! Wie es in der heutigen Zeit ist, stellen die Betriebe immer wieder höhere Ansprüche.

////////////////////////////////////
Michael Rainer // Abschlussjahr 1988 //
Fachrichtung Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang

Vor meinem Schulbesuch an der Laimburg habe ich die 3 jährige Handelsschule in Meran abgeschlossen und den Militärdienst erfüllt. Im fernen Jahr 1988 habe ich den Abschluss an der Obst- und Weinbauschule Laimburg gemacht. Während der Schulzeit habe ich schon als Saisonarbeiter in der Fruchtverarbeitung bei der Firma Hans Zipperle AG gearbeitet und habe dann auch schon bald eine Fixanstellung als „Fruchtsaftarbeiter“ bekommen. 1995 habe ich den Abschluss „Industriemeister Fachrichtung Fruchtsaft und Getränke“ in Deutschland gemacht. Ab 2004 war ich Angestellter im Bereich Beratung Landwirtschaft. Von 2007 bis heute bin ich „Produktionsleiter“ bei der Firma Hans Zipperle AG.

Derzeitige berufliche Tätigkeit

Produktionsleiter bei der Firma „Hans Zipperle AG“.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Sehr gerne erinnere ich mich an die Praktikaarbeiten im Allgemeinen, das Tischtennispielen und Watten im Heim und natürlich an den legendären Abschlussball.

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

Ich war selbst als externes Kommissionsmitglied bei der ersten Diplomprüfung dabei. Mit dieser sehr guten, fachlichen und praxisnahen Ausbildung stehen jetzt und in Zukunft den Südtiroler Lebensmittelbetrieben tolle und motivierte Fachkräfte zur Verfügung. („Lei weiter so !!“)

Die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker sieht ein 4-wöchiges und 8-wöchiges Praktikum im Lauf der Ausbildung vor, wie haben Sie unsere Schüler in diesen Praktika erlebt?

Wir hatten bisher zwei Schüler der Fachrichtung Lebensmitteltechnik in unserem Betrieb mit dem 4-wöchigen Praktikum der 3. Klasse. Deren Grundausbildung ist solide, die Schüler zeigten sich sehr interessiert und motiviert. In diesen 4 Wochen konnten wir den Schülern die Arbeitsrealität in der Obstverarbeitung schon näherbringen, wir freuen uns sehr darauf, wenn auch demnächst ein Schüler das 8-wöchige Praktikum bei uns im Betrieb machen möchte, weil man dann noch einen tieferen Einblick in die Obstverarbeitung geben kann.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Es war für mich eine tolle und lehrreiche Zeit, die ich nicht missen möchte.



Was ich sonst noch sagen möchte:

Ich empfand bei meinem letzten Besuch der FS Laimburg als Mitglied der Prüfungskommission der Lebensmitteltechniker, den Standort der FS Laimburg als „Insel der Weiterbildung“, gut organisiert, sehr menschlich, und man kann sich voll auf die jeweiligen Aufgaben konzentrieren, in einem wunderschönen Umfeld, mitgestaltet von den Schülern und Lehrkräften.

DANKE



Pensionierung:

Zum wohlverdienten Ruhestand wünschen wir dir, liebe Gertraud Genta Vieeider sehr viel Ruhe und Entspannung, Zeit für deine Hobbys und vor allem Gesundheit!



ERFOLGREICHES BETRIEBSPRAKTIKUM

Fit für die Berufswelt sein

Im Zeitraum vom 6. September bis zum 15. Oktober 2020 absolvierten die Schülerinnen und Schüler der vierten Klasse der Fachrichtung Obst- und Weinbau ein sechswöchiges Betriebspraktikum mit Schwerpunkt Obstverarbeitung. Dies ist ein wichtiger Teil der praxisnahen 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 land-

wirtschaftlichen Betriebsleitern / leiterinnen ausgebildet. Sie haben danach die Möglichkeit einen einjährigen Maturalehrgang zu besuchen und mit der staatlichen Abschlussprüfung abzuschließen.

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

In folgenden Betrieben wurden die Praktika absolviert

Dissertori Daniel, Kellerei Terlan | Furlani Alan, Kellerei Bozen | Holzner David, Privatbrennerei Unterthurner, Marling | Larentis Andreas, Kellerei Bozen | Oberhofer Julia, Afingsbruckhof, Sarntal | Pichler Thomas, Vino Fredi Weingut Dessoy, Kempten (GER) | Sepp Simon, Kellerei Tramin | Untersulzner Lukas, Glöggelhof, Bozen | Untersulzner Thomas, Weingut Niedrist, Eppan | Weissensteiner Ivan, Fliederhof, Bozen





PRAXIS IN CORONAZEITEN

Das vergangene Schuljahr war, wie so vieles im alltäglichen Leben, geprägt vom Corona Virus. Auch der Praxisunterricht im Fachbereich Obst- und Weinbau musste sich an die verschiedenen Coronamaßnahmen anpassen und viele kurzfristige Entscheidungen treffen.

Zu Beginn des Schuljahres waren die Schüler und Schülerinnen abwechselnd jede zweite Woche an der Schule und konnten somit am Praxisunterricht in Präsenz teilnehmen. Als Ende Oktober die Schulen wieder geschlossen werden mussten und komplett auf Fernunterricht gewechselt wurde, musste auch der Praxisunterricht auf den Computer ausweichen. Über Videokonferenzen wurden dabei Themen wie die Pflanzenschutztechnik, Pflanzenschutzstrategie oder das Erstellen einer Neuanlage behandelt. Glücklicherweise gab es während dieser Zeit der Schulschließung die Möglichkeit, die Lernenden für den Praxisunterricht mehrere Tage an die Schule zu holen und so konnte jede Klasse bis Weihnachten 2 intensive Praxiswochen in Präsenz absolvieren. Auch im 2. Semester gab es eine erneute Schulschließung und der Praxisunterricht wurde

bestmöglich in digitaler Form abgehalten. Im Frühjahr konnten die Schulen wieder öffnen und so konnte auch der Praxisunterricht wieder wie zu Beginn des Schuljahres abgehalten werden sowie für jeder Klasse eine weitere Praxiswoche angeboten werden. Insgesamt war das vergangene Schuljahr im Bereich Praxis Obst- und Weinbau geprägt von vielen kurzfristigen Entscheidungen und es war schwierig, den Unterricht über einen längeren Zeitraum zu planen. Es wurde versucht, den Praxisunterricht möglichst viel in Präsenz abhalten zu können und so konnten den Schülern und Schülerinnen die verschiedenen Praxisinhalte größtenteils vermittelt werden, was auch an den guten Resultaten bei den Abschlussprüfungen der 3. Klassen ersichtlich wurde.





GEMEINSAM GEGEN DIE VERGILBUNGSKRANKHEITEN DER REBE

Zu Beginn dieses Schuljahres standen mehrere Praxisnachmittage für die Schülerinnen und Schüler der 2. und 3. Klassen Obst- und Weinbau ganz im Zeichen der Vergilbungskrankheiten der Rebe. In Zusammenarbeit mit dem Beratungsring, der Südtiroler Qualitätskontrolle, der Landesdomäne Laimburg und dem Konsortium Südtiroler Wein wurden die Goldgelbe Vergilbung sowie die Schwarzholzkrankheit kennengelernt und befallene Stöcke werden in mehreren Weinbergen markiert.

Am ersten Nachmittag gaben Tina Marcinczak und Raffael Peer vom Beratungsring den Schülerinnen und Schülern eine theoretische Einführung zu den Vergilbungskrankheiten Schwarzholzkrankheit (Bois noir) und der Goldgelben Vergilbung (Flavescence dorée). Diese von Phytoplasmen verursachten Krankheiten treten in den letzten Jahren vermehrt in den Südtiroler Weinbergen auf und verursachen zunehmend größere Stockausfälle, hauptsächlich bei den Sorten Chardonnay und Ruländer in den südlichen Landesteilen. Übertragen werden diese Phytoplasmen von der Glaswindenflügelzikade (Schwarzholzkrankheit) sowie der Amerikanischen Rebzikade (Goldgelbe Vergilbung). Befallene Rebstöcke färben die Blätter gelblich bzw. rötlich und rollen diese an den Rändern dreieckig ein. Die Triebe verholzen nicht und die Trauben bleiben in ihrer Reifeentwicklung stehen. Sowohl die Schwarzholzkrankheit als auch die Goldgelbe Vergilbung zeigen die selben Symptome und sind lediglich durch aufwendige Laboranalysen zu unterscheiden. Die Goldgelbe Vergilbung kann sich innerhalb einer Rebanlage schnell verbreiten und daher unterliegen befallene Rebstöcke auf Anordnung des Pflanzenschutzdienstes einer Rodungspflicht. Die Rodung befallener Rebstöcke ist neben der Bekämpfung der Überträgerzikaden auch die effektivste Art diese Vergilbungskrankheiten zu bekämpfen. Da symptomatische Rebstöcke kurz vor bzw. wenige Wochen nach der Traubenlese am besten zu erkennen sind,

werden solche im genannten Zeitraum direkt gerodet oder markiert und zu einem späteren Zeitraum entfernt. Da die Goldgelbe Vergilbung und die Schwarzholzkrankheit, wie bereits erwähnt, anhand der Symptome nicht unterscheidbar sind, müssen alle befallenen Rebstöcke gerodet werden, auch wenn es sich womöglich „nur“ um die Schwarzholzkrankheit handelt.

Nach der theoretischen Einführung ging es für die Schülerinnen und Schüler an jeweils zwei Nachmittagen mit dem Markieren von befallenen Rebstöcken weiter. Dabei wurden hauptsächlich Anlagen der Sorte Chardonnay im Raum Salurn kontrolliert und teilweise stark betroffene Weinberge vorgefunden.

Neben dem Erkennen von befallenen Rebstöcken konnten die Schülerinnen und Schüler auch den Mitarbeitern der Südtiroler Qualitätskontrolle unter die Arme greifen, welche heuer erstmals ein flächendeckendes Monitoring der Vergilbungskrankheiten durchführen.

Während dieser Einheiten konnten die Schülerinnen und Schüler für diese zwei Vergilbungskrankheiten sensibilisiert werden und auf die Bedeutung der rechtzeitigen Erkennung und Rodung befallener Rebstöcke aufmerksam gemacht werden. Im Moment sind es noch wenige Weinberge, in welchen die Schwarzholzkrankheit und die Goldgelbe Vergilbung größere wirtschaftliche Schäden angerichtet haben. Damit dies auch weiterhin so bleibt und diese Krankheiten effektiv bekämpft werden können, ist es jedoch absolut notwendig, sämtliche befallenen Rebstöcke zu erkennen und zu roden.

Im Namen der Fachschule Laimburg bedanken wir uns bei allen beteiligten Organisationen für die gute und lehrreiche Zusammenarbeit und besonders bei unserem Praxislehrer sowie Obmann des Konsortium Südtiroler Wein Andreas Kofler für die Organisation dieses Projekts.

WECHSEL IN DER KOORDINATION DES PRAXISUNTERRICHTS OBST- UND WEINBAU

Ab dem heurigen Schuljahr übernimmt Cristian Passer die Aufgabe von Elmar Gallmetzer in der Koordination des Praxisunterrichts. Cristian Passer ist als Betriebsleiter im Betrieb „Binnenland“ der Landesdomäne

Laimburg tätig und wird nun zusätzlich den Praxisunterricht der Schüler- und Schülerinnen in den verschiedenen Obst- und Weinärten der Landesdomäne koordinieren.

Wir bedanken uns bei Elmar Gallmetzer für seinen Einsatz und die gute Zusammenarbeit während seiner Tätigkeit als Koordinator und wünschen Cristian Passer viel Erfolg bei dieser neuen Aufgabe.



Die Schülerinnen und Schüler beim Anlegen und der Pflege der Gemüsebeete.

EINE FRUCHTBARE ZUSAMMENARBEIT

Gemeinsamer Gemüseanbau der Lebenshilfe und der Fachschule Laimburg

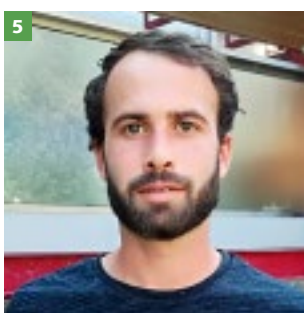
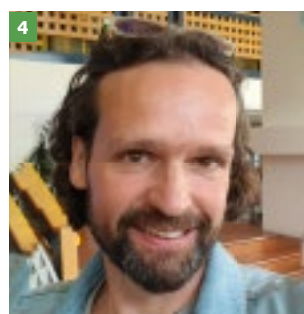
Alles begann, als der Kalterer Bauer Toni Pernstich der Lebenshilfe (Sozialgenossenschaft) einen kleinen Teil seiner landwirtschaftlichen Flächen unentgeltlich zur Bearbeitung zur Verfügung gestellt hat. Da die Lebenshilfe anfangs unsicher war, wie sie diese Fläche bestmöglich nutzen könnte, wandte sie sich an den Praxislehrer Norbert Jageregger. Nach einem gemeinsamen Lokalausgang im April entstand die Idee, gemeinsam mit den Schülern und Schülerinnen der 2. Klassen der Fachschule Laimburg auf der zur Verfügung gestellten Fläche verschiedene Gemüsekulturen anzubauen, und diese dann im von der Lebenshilfe geführtem Hotel Masatsch in Oberplanitzing zu verarbeiten. Sofort waren alle Beteiligten begeistert von dieser Idee und die Lernenden machten sich gemeinsam mit ihren Praxislehrern an die Arbeit. Mit großer Begeisterung und mit Einsatz pflanzten die Schüler und Schülerinnen Anfang Mai viele verschiedene Gemüsepflanzen an, welche von der Gärtnerei der Laimburg zur Verfügung gestellt wurden. Bis zum Schulende wurde der Acker gepflegt, des Öfteren auch zusammen mit Personen, welche von der Lebenshilfe betreut werden. Neben der Arbeit beim Gemüse halfen die Schüler und Schülerinnen hin und

wieder auch noch Toni Pernstich im angrenzenden Weinberg und beim Heu Mähen. Toni nahm diese Hilfe dankbar an. Über den Sommer wurde der Gemüsegarten von der Lebenshilfe betreut und es konnten viele verschiedene Gemüsearten geerntet und verarbeitet werden. Die Köche im Hotel Masatsch waren begeistert von der guten Qualität der Produkte. Auch im heurigen Schuljahr wird dieses Projekt weitergeführt und bereits im Herbst werden die Schülerinnen und Schüler des Fachbereichs Gartenbau mit der Jungpflanzenzucht beginnen.

Obwohl dieses Projekt sehr spontan und kurzfristig gestartet wurde, waren alle Beteiligten von Anfang an mit großer Begeisterung am Werke. Die Schülerinnen und Schüler konnten den Anbau verschiedener Gemüsearten erlernen und gleichzeitig ihre sozialen Kompetenzen bei der Zusammenarbeit mit beeinträchtigten Personen fördern.

Im Namen der Fachschule Laimburg möchten wir uns bei Toni Pernstich und der Lebenshilfe recht herzlich bedanken, dass dieses Projekt möglich wurde und hoffen weiter auf eine gute und ertragreiche Zusammenarbeit.

NEUE MITARBEITER



NEULEHRER-PERSONAL:

1 Jenny Bonatti, 2 Fenja Mareike Hinz,
3 Joachim Unterhofer, 4 Georg Kuntner,
5 Daniel Puntnaier, 6 Pieter Jan Van Helden,
ohne Foto: Marlene Vontavon.



VOG Products:

EXPERTENUNTER- RICHT FÜR SCHÜLER DER FS LAIMBURG, FACHBEREICH LEBENSMITTEL- TECHNIK

Unternehmerisches Handeln und betriebliche Praxis ganz aus der Nähe betrachten – das war das Ziel des Expertenunterrichts, den das Fruchtverarbeitungs-Unternehmen VOG Products Schülern der Fachschule Laimburg geboten hat.

Die 4. Klasse Lebensmitteltechnik hat am 7. Mai das Unternehmen mit Sitz in Leifers besucht und wurde von Werksleiter Thomas Meran, Fruchtsafttechniker Alex Pernstich, Judith Schweitzer (Qualitätsmanagement) und Simone Frego (Prozessentwicklung) durch den Betrieb geführt bzw. unterrichtet. Neben der Erklärung der Anlagen im Betrieb standen auch Verarbeitungsprozesse im Flüssig- und Stückig-Bereich sowie Haltbarmachung, Enzymierung und Mikrobiologie auf dem Programm, alles in allem ein Fachtag auf hohem fachlichen und technischen Niveau.

Die künftigen diplomierten Lebensmitteltechniker und -technikerinnen haben den Praxisunterricht durchwegs positiv bewertet. Sie haben konkrete Einblicke in den beruflichen Alltag erhalten und ein differenziertes und realistisches Bild der industriellen Arbeitswelt bei VOG Products gewonnen. VOG Products wiederum hatte durch den Expertenunterricht die Möglichkeit, die Ausbildung und fachliche Qualifikation der diesjährigen Absolventen zu bereichern und die Chance, mögliche neue Fachkräfte für das Unternehmen kennenzulernen.

Im heurigen Schuljahr wird diese Zusammenarbeit natürlich weitergeführt und inzwischen haben auch schon weitere Betriebe diesen Wunsch der Zusammenarbeit geäußert, welchem wir als FS Laimburg natürlich sehr gerne nachkommen werden.



LEBENSMITTELTECHNIK, EINE BERUFUNG MIT ZUKUNFT!

Seit nun mehr 5 Jahren gibt es die schon vor einigen Jahren von den Betrieben des Lebensmittelsektors geforderte Ausbildung zum Lebensmitteltechniker.

Die, zu einem wesentlichen Teil praktische Ausbildung, kann von Jugendlichen nach Abschluss der Mittelschule besucht werden, dauert 4 Jahre und schließt mit der beschriebenen Diplomprüfung ab. Danach entscheidet sich der Absolvent entweder für den Einstieg in das Berufsleben oder er absolviert im 5. Ausbildungsjahr den maturaführenden Lehrgang.

Ziel der Ausbildung ist es Jugendliche auf die verantwortungsvolle Aufgabe eines Lebensmitteltechnikers vorzubereiten. Die Absolventen sollen in den Betrieben Verantwortung in der Produktion, im Labor aber auch in der Hygiene übernehmen und werden in der 4-jährigen Ausbildung stufenweise darauf vorbereitet.

Neben einer gediegenen Allgemeinbildung geht es in der ersten zwei Ausbildungsjahren um den Erwerb vieler fachlicher Grundkompetenzen in den lebensmittelrelevanten Fächern wie Mikrobiologie, Chemie, Physik, Pflanzenbau und Ernährungslehre. Im Laufe einer Woche gibt es einen Praxisnachmittag im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion und einen Praxisganzttag in der Lebensmittelverarbeitung oder im analytischen- oder im mikrobiologischen Labor.

Im 3. und 4. Jahr der Ausbildung werden dann die erworbenen Grundkenntnisse in Fächern wie Qualitätssicherung, Verfahrenstechnik, Lebensmitteltechnik, Betriebswirtschaft, Marketing, Betriebspsychologie und Personalmanagement vertieft. Auch die Fachpraxis wird natürlich in diesen Jahren weitergeführt und im 4. Schuljahr dann auf 1,5 Tage aufgestockt.

Ein besonderer Meilenstein in der Ausbildung sind die langen Betriebspraktika in Südtiroler Unternehmen aber auch bei renommierten Firmen im Ausland in der 3 und 4. Klasse. Während im 3. Schuljahr 4 aufeinanderfolgende Wochen im Betrieb gemacht werden müssen, sind es in der 4. Klasse dann 8 aufeinanderfolgende Wochen, in denen die Studierenden wertvolle betriebliche Erfahrungen machen dürfen. Ziel dieser Praktika ist es dem Schüler die betriebliche Realität näher zu bringen, neues Fachwissen zu gewinnen und bereits erste vielleicht zukünftige Arbeitgeber oder Arbeitsfelder kennen zu lernen.

Die Anrufe der Betriebe in den letzten Wochen zeigen, dass die Absolventen sehr gesucht sind und dass die Südtiroler Wirtschaft schon sehr auf die Abgänger dieser einmaligen Ausbildung warten.



EIN MEILENSTEIN DER AUSBILDUNG ZUM LEBENSMITTELTECHNIKER

Eine besondere Erfahrung durften heuer die Schüler der 3. Klasse Fachrichtung Lebensmitteltechnik machen. Ein 4-wöchiges Praktikum in einem Lebensmittel verarbeitenden Betrieb ist zu Beginn des Schuljahres im Lehrplan vorgesehen. Die Auswahl der Betriebe, die Organisation von Unterkunft und Verpflegung sowie An- und Abreise an jedem der 20 Arbeitstage lag in den Händen der Schüler und so konnten alle Schüler termingerecht Ende April einen Praktikumsvertrag in den Händen halten und mussten nur noch das Schuljahr positiv abschließen. Die Auswahl der Praktikumsbetriebe verteilte sich je nach Interesse auf Betriebe in Südtirol. Mehr als die Hälfte der Klasse nutzte aber die Gelegenheit sich abseits von der Südtiroler Realität einen Praktikumsbetrieb zu suchen und so durften wir heuer Schüler in Turin, in der Nähe von Zürich, in Hagen Dahl (D) und Bayern besuchen. Aber, wir wären nicht die Laimburg, gäbe es nicht nochmal eine Steigerung. Die Schü-

ler der 4. Klassen hatten die Aufgabe sich für ein 8-wöchiges Praktikum im Winter 2020/2021 zu bewerben. Vor allem dieses sehr lange Praktikum bot den Schülern die Möglichkeit einen realistischen Einblick in den Arbeitsalltag eines Lebensmitteltechnikers zu erhalten und durfte nicht in derselben Verarbeitungssparte wie in der 3. Klasse stattfinden. Auf dieses Praktikum freuten sich auch die Betriebe in Südtirol und im Ausland, da es in der Bildungslandschaft einzigartig ist, und natürlich allen Beteiligten eine ausgiebige Bemusterung der jeweiligen Qualitäten ermöglicht. Den Schülern blieb auch dieses Mal die quälende Entscheidung, in welche Arbeitserfahrung sie sich diesmal begeben sollten, es könnte ja schon der zukünftige Arbeit- und Brotgeber gewesen sein. Die Rückmeldungen der Betriebe und Schüler bewiesen uns vor allem eines, nämlich dass wir uns auf dem richtigen Weg befinden und diesen werden wir auch zukünftig konsequent weitergehen.

4. KLASSE: SPEZIALISIERUNG IM ZIERPFLANZENBAU

Nachdem sich der Schwerpunkt Garten- und Landschaftsbau bereits seit vielen Jahren an der Fachschule Laimburg etabliert hat - die erste Ausbildung hat im Jahr 2007/08 stattgefunden - wird in diesem Schuljahr zusätzlich der Schwerpunkt Zierpflanzenbau mit Endverkauf und Marketing angeboten.

Die 4. Gartenbauklasse (4C/D) startet mit 10 SchülerInnen ins Schuljahr 2021-22, wobei fünf den Schwerpunkt Garten-, Landschaftsbau und fünf den Bereich Zierpflanzenbau gewählt haben. Der Schwerpunkt Zierpflanzenbau wurde sowohl von AbsolventInnen des Gartenbaus, als auch einer Absolventin der Floristik gewählt. Im Schwerpunkt Zierpflanzenbau werden Fachkräfte, die ihren Schwerpunkt in Beratung und Verkauf setzen möchten, ausgebildet. Die gartenbauliche Produktion wird natürlich ebenso ein wichtiger Bestandteil des Unterrichts. Für alle, die die 4.Klasse positiv abschließen, besteht die Möglichkeit, die 5.Klasse zu besuchen und ihre Ausbildung mit der Matura zu beenden. Im Garten- und Landschaftsbau bilden selbstständiges Erarbeiten von Lerninhalten, Fachexkursionen und Projektarbeiten wichtige Elemente des Unterrichts und haben sich bestens bewährt. Aus diesem Grund wird auch im Bereich Zierpflanzenbau auf diese Lernmethoden gesetzt. Die SchülerInnen werden zum Beispiel eine Projektarbeit zur Innenraumbegrünung erarbeiten, die im Schulgebäude umgesetzt werden kann. Außerdem stehen Verkaufsraumgestaltung und Erarbeiten eines Marketingkonzeptes für einen Gartenbaubetrieb auf dem Programm. Nach einer intensiven Planungsphase von Seiten der Lehrpersonen werden die SchülerInnen am Montag, den 11.10.21 mit ihrer Ausbildung an der Schule starten. Zunächst sammeln die SchülerInnen aber noch Praxiserfahrungen in anerkannten Ausbildungsbetrieben in der Schweiz, in Österreich, Deutschland und Südtirol.

ANDREA SCHULZ





DIPLOMPRÜFUNG ZUM LEBENSMITTELTECHNIKER AN DER FS LAIMBURG

Die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker ist einmalig in der Südtiroler Bildungslandschaft und wird seit 4 Jahren an der FS Laimburg angeboten. Im heurigen Schuljahr schlossen die ersten Schüler diese Ausbildung mit der Diplomprüfung zum Lebensmitteltechniker ab. Die Prüfung bestand aus einer mündlichen Prüfung in drei Fachgegenständen, der Präsentation des selbst entwickelten und hergestellten Diplomproduktes, und einer praktischen Prüfung von drei Themenbereichen.

Die Diplomprodukte wurden entweder in Absprache mit dem Praktikumsbetrieb oder in enger Zusammenarbeit mit einem Fachlehrer bzw. Vertrauenslehrer der FS Laimburg geplant, entwickelt und dann selbstverständlich auch hergestellt.

Ein Südtiroler Vodka aus heimischen Kartoffeln, ein erfrischendes Kombuchagetränk, Biernobis (eine Mischung eines Hefe-Bieres mit einem Sauerkirschdestillat), ein Eisbockbier, verschiedene Apfelsekte, ein Apfelkirsch-Schaumwein, verschiedenste Energydrinks, ein Rosmarin – Erdbeerlikör und ein neu entwickeltes Apfelpüree mit Apfelmehl haben die Schüler entwickelt. Diese Arbeiten wurden bei der Prüfung vorgestellt und natürlich auch die Produkte verkostet.

Die Präsenz eines Vertreters der Lebensmittelindustrie bei der Diplomprüfung war für

uns als Schule eine wichtige Voraussetzung, damit wir ehrliche Rückmeldungen über den Stand der Ausbildung erhalten und uns natürlich im Sinne der Lebensmittelindustrie laufend weiter entwickeln können, damit unsere zukünftigen Absolventen für die sehr vielfältige Betriebslandschaft in Südtirol optimal ausgebildet werden können.



Die Prüfungskommission bestehend aus dem Lehrpersonal der FS Laimburg und einem externen Vertreter der Lebensmittelindustrie (Herr Rainer Michael von der Firma Zipperle); alle zeigten sich am Ende der Prüfungen sehr zufrieden mit den erbrachten Leistungen.



NEUE PRAXISRÄUME FÜR DEN FACHBEREICH OBST- UND WEINBAU

Seit dem vergangenen Schuljahr stehen den Schülern und Schülerinnen neue Praxisräume im neu errichteten Schulgebäude zur Verfügung. Es gibt einen Schweiß- und Metallverarbeitungsraum, eine Tischlerei, einen Raum zur Maschinenpflege und zum baulichen Werken, einen Pflanzenschutztechnikraum sowie einen Veredelungsraum. Des Weiteren können in den neuen Lebensmitteltechnikräumen verschiedene Vinifizierungen durchgeführt werden. Wenngleich noch nicht alle Räumlichkeiten mit der neu-

en Einrichtung ausgestattet sind, konnten die Schüler- und Schülerinnen bereits viele Aktivitäten in den neuen Räumlichkeiten durchführen. Mit den neuen Praxisräumen wird den Lernenden ein abwechslungsreicher Praxisunterricht auch außerhalb der Obst- und Weingärten angeboten und sie können neue handwerkliche Fähigkeiten erlernen sowie verschiedenste Obstsorten verarbeiten und veredeln.



GRUPPENDYNAMIK ALS NAHZIEL

Outdoorday für Lebensmitteltechniker

Vor kurzer Zeit fand für die 4. Klasse Lebensmitteltechniker der Fachschule Laimburg ein interessanter Lehrgang statt. Dabei handelte es sich um ein gruppendynamisches Training zur Stärkung der Kompetenz im Teamwork und in der Kommunikation. Schauplatz des Geschehens war der Petersberger Leger. Diese wichtige Veranstaltung fand im Rahmen des Fachgegenstandes Betriebspsychologie und Personalmanagement statt. Außerdem wurde die Zielsetzung erreicht, Kompetenzen spielerisch weiterzugeben und auch praxis- und wertorientiertes Handeln in den Grundzügen zu erlernen.

Ausbau erlernter Fähigkeiten

Dabei konnten die wissbegierigen Schülerinnen und Schüler anhand unterschiedlicher Übungen ihre erlernten Kompetenzen in der Führung ausbauen und stärken. Dabei ging es darum, eine Kugelbahn mit Naturmaterialien zu errichten, einen Seilparcours als Gruppe zu überwinden, des Weiteren eine „blinde Herde“ an ein vorher bestimmtes Ziel zu bringen und selbstständig ein Feuer zu entfachen, um in weiterer Folge als schmackhafte Belohnung eine Stockpizza genießen zu dürfen. Diese leckere Gaumenfreude hat allen Beteiligten selbstredend gemundet und war indirekt direkt ein Lohn für die geleistete Teamarbeit.

Zufriedenheit wurde großgeschrieben

Sowohl die Lehrkräfte als auch die angehenden Lebensmitteltechnikerinnen und -techniker meisterten die Aufgaben bravourös. Die Veranstalter haben gesehen, dass die Schülerinnen und Schüler in den neu gelernten Bereichen durch viel Aufmerksamkeit und eine rasche Auffassungsgabe punkten konnten. Da man bekanntlich im Leben nur dazulernen kann, kann man diesen Lehrgang als gelungen betrachten und auch in den kommenden Schuljahren in den Schulkalender nach bestem Wissen und Gewissen vollinhaltlich integrieren.

Denn das Training gruppendynamischer Elemente und das Erlernen kollektiv anwendbarer Fähigkeiten stießen bei den Fachlehrern und den Heranwachsenden nur auf ein positives Echo. Das alleine zeigt, wie wichtig das Ganze ist und dass man aufs didaktisch richtige Pferd gesetzt hat, die Jugendlichen nicht nur auf den beruflichen Alltag, sondern auch auf das Leben nach der Schule vorzubereiten und ihnen Schlüsselkompetenzen beizubringen.

ANDREAS RAFFEINER

DER FACHBEREICH OBST- UND WEINBAU

Eine praxisorientierte Ausbildung bis hin zur Matura

Dieser Fachbereich richtet sich an Jugendliche mit Interesse für eine landwirtschaftliche Produktion und für die Natur, welche in ihrem Berufsleben einen Hof übernehmen oder in einem landwirtschaftlichen oder obstverarbeitenden Betrieb arbeiten möchten. Nach der 3-jährigen Grundausbildung zur Fachfrau bzw. Fachmann für Landwirtschaft kann ein weiteres Spezialisierungsjahr sowie ein maturaführender Lehrgang absolviert werden.

Während der 3-jährigen Ausbildung zur Fachfrau bzw. Fachmann für Landwirtschaft sind neben mehreren allgemeinbildenden Fächern wie Deutsch, Italienisch, Englisch oder Mathematik verschiedene landwirtschaftliche Fächer wie Obstbau, Weinbau, Pflanzenschutz, Kellerwirtschaft und Landtechnik sowie auch Betriebswirtschaft Teil des Unterrichts.

Eine große Bedeutung während dieser Ausbildung wird dem praktischen Unterricht zugeordnet, bei welchem das theoretische Wissen in die praktische Durchführung übertragen wird. Der Praxisunterricht findet 3-mal wöchentlich nachmittags statt, und die Schüler und Schülerinnen werden in Kleingruppen aufgeteilt und von Praxislehrern begleitet. Im Praxisunterricht werden sämtliche Pflegemaßnahmen im Obst- und Weinbau erlernt und von den Schülern selbst durchgeführt. Des Weiteren werden auch verschie-

dene handwerkliche Arbeiten in den eigens dafür eingerichteten Werkstätten durchgeführt.

Zusätzlich zu den wöchentlichen Praxiseinheiten wird auch je Semester eine Praxiswoche durchgeführt, während welcher ganztägiger Praxisunterricht stattfindet.

Nach dem Abschluss dieser 3-jährigen Ausbildung besteht die Möglichkeit, eine Spezialisierung zum „Landwirtschaftlichen Betriebsleiter und Landwirtschaftliche Betriebsleiterin“ zu absolvieren. Diese 1-jährige Ausbildung beginnt mit einem 6-wöchigen Praktikum in einem landwirtschaftlichen Betrieb und ermöglicht im weiteren Verlauf eine Vertiefung des theoretischen Grund- und Fachwissens. Auch mehrtägige Bildungs- und Sprachreisen sind während dieses Spezialisierungsjahres vorgesehen.

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



INNOVATIVE MATURANTINNEN UND MATURANTEN TROTZ CORONA-EINSCHRÄNKUNGEN

Seit März 2020 ist in der Schule Einiges nicht mehr so, wie es vorher war: Wir folgten nicht mehr einem wie selbstverständlich vorgegebenen Schulalltag in Präsenz, Kommunikation musste auf neuen, ungewohnten Wegen erfolgen, die es zuerst zu entdecken und dann zu definieren galt, Unsicherheit und Sorge um die Gesundheit bestimmten den Alltag. Durch didaktisches und pädagogisches Geschick unserer Lehrpersonen und durch die Flexibilität aller konnten wir im maturaführenden Lehrgang unser Wissen erweitern und unsere Persönlichkeit weiterentwickeln.

Im Rahmen des Maturajahres erarbeitete jeder von uns sein Projekt samt Projektdokumentation. Dieses Projekt sollte innovativ, neu und nutzbar sein und im Zusammenhang mit der fachlichen Ausbildung stehen. Die Schülerinnen und Schüler mussten bis Ende Oktober 2021 eine Projektidee entwickeln, die dann vom Direktor der Fachschule Laimburg, Dr. Paul Mair, genehmigt wurde. Im Anschluss daran fand die Ausarbeitung seitens der Schülerinnen und Schüler statt. Da die Projekte in ihrer Art sehr unterschiedlich waren, dauerte die Fertigstellung der Arbeiten unterschiedlich lange. Bis zum Abgabetermin am 30. März 2021 konnten aber alle ihre Projekte abschließen und die damit zusammenhängenden Projektdokumentationen abgeben. Um die große Vielfalt der Projekte zu veranschaulichen, werden nun einige Arbeiten näher beleuchtet. Bei einem Projekt wurde ein elektrischer Erntewagen zu einem Schneeräumgerät umgebaut. Der Hintergrund war dabei, dem Erntewagen einen zusätzlichen Nutzen zu geben. Auch soll damit die Schneeräumarbeit auf dem Hof erleichtert werden. Dieses Projekt wurde somit im Sinne der Nachhaltigkeit erstellt. Ein weiteres sehr innovatives Projekt war die Erstellung eines mobilen Hühnerstalles. Die Grundidee und der Vorteil eines solchen Hühnerstalles ist es, dass beliebig verstellt werden kann und so auch kleine Flächen optimal genutzt werden können. Da bei der Erstellung fast nur Materialien verwendet wurden, die bereits Eigenstand des alten Hühnerstalles waren, konnte besonders ressourcenschonend gearbeitet werden. Das Projekt war für die Schülerin wichtig, um einige Lebensmittel selbst produzieren zu können. Ein weiterer Maturant begab sich in die Lebensmittelproduktion, mit dem Ziel seinen ersten eigenen Südtiroler Speck herzustellen, der später neben anderen

Produkten den Hausgästen angeboten werden soll. Für den Speck zog der Schüler seine eigenen Schweine auf, um ein besonderes und qualitativ hochwertiges Produkt herstellen zu können. Ein weiterer Schüler beschäftigte sich mit Insekten und erbaute ein Insektenhotel. Ein Insektenhotel hat viele ökologische Vorteile, denn es ist ein Unterschlupf für viele Nützlinge und somit kann die ökologische Vielfalt gesteigert werden. Durch die Vielfältigkeit der Projektarbeiten und die Eigenständigkeit der Schüler konnten Kompetenzen, wie z.B. in der Holz-, Metall- und Lebensmittelverarbeitung, verbessert und gefestigt werden.

Übersicht:

Blaas Simon, Umbau eines elektrischen Erntewagens zu einem Schneeräumer | Botzner Daniel, Herstellung eines Essigs | Flarer Johannes, Herstellung eines Apfelsaftes (Tiroler Saftl) | Gasser Irina, Bau eines mobilen Hühnerstalles | Gasser Johannes, Herstellung eines Apfelbalsamicos „Meless“ | Huber Alex, Bau einer Theke | Lintner Angelika, Grill inklusive Feuerschale | Lintner Lukas, Bau eines Insektenhotels | Mauracher Lukas, Erstellung eines Hubwerks für einen Oldtimer Traktor Deutz 30 05 (luftgekühlt) | Messner Iris, Erstellung einer Lagerfeuerstelle mit Sitzbänken und Grillmöglichkeit | Peer Lukas, Erstellung einer finnischen Holzsauna | Pircher Johannes, Erstellung einer Neuanlage mit Hagelnetz | Pizzini Jacob, Liegewiese mit Obstspalier | Raffl Peter, „Fiechtlspeck“ Produktion eines hofeigenen Speckes | Sanin Raphael, Errichtung eines Hühnerstalls

IRINA GASSER UND SIMON BLAAS





20 +1 - VON DER ERSTEN KRÄUTERAUSBILDUNG BIS ZUR BERUFLICHEN ZERTIFIZIERUNG

Eigentlich hätten wir schon letztes Jahr feiern wollen – aber auch in diesem Bereich hat uns Corona einen Strich durch die Rechnung gemacht. Das soll nun in diesem Jahr nachgeholt werden und da kommt gleich noch ein zweiter Grund zum Feiern dazu:

Der Abschluss der ersten beruflichen Zertifizierung in der Weiterbildung im Bereich Kräuter im Juni 2021.

„Einführung der Beruflichen Qualifikation „Anbau, Ernte und Vermarktung von Heil- und Gewürzpflanzen sowie Wildkräutern“ und Aufnahme in das Landesverzeichnis der beruflichen Qualifikationen.“ – so der Wortlaut aus dem Beschluss der Landesregierung Nr. 187 vom 17/3/20.

Damit konnte mit dem Kräuterkurs von 2020/2021 ein Ausbildungskurs angeboten werden, der im Juni 2021 mit einer kompetenzorientierten Prüfung im Kräuterbereich abschloss. Und da von der vorherigen Kräuterausbildung mit Start im Jahr 2020 einige Module und Prüfungen coronabedingt verschoben werden mussten, durften auch diese Teilnehmer alles nach dem neuen Modus abschließen.

Im Rahmen der zertifizierten Ausbildung sind Kompetenzen im EU-Raum standardisiert. Die neue Ausbildung ist deshalb auch mit dem Ausland vergleichbar. Dies ist ein wirklich großer Meilenstein, der in Zusammenarbeit zwischen der Koordinationsstelle für die berufliche Weiterbildung, der italienischen und der deutschen Berufsbildung entstanden ist. Die neue zertifizierte Ausbildung stützt sich auf 3 Grundkompetenzen: Anbau, Verarbeitung und Vermarktung. Um auch den Bereich der Vermarktung noch auf solide Füße zu stellen, wurden hier die Stunden erhöht, in denen die Kostenkalkulation vertieft, die Anbauplanung durchgeführt und das Verkaufsgespräch trainiert wurden. – die gesamte Kräuter-Ausbildung umfasst nun 150 Ausbildungsstunden und ist praktischer geworden.

Nach einer mündlichen und schriftlichen Prüfung stellten die insgesamt 49 Teilnehmer auch ihr praktisches Können unter Beweis.

Dies alles fand auf dem einzigen Kräuterhof des Landes – dem Gachhof bei Meran statt. Von der Aussaat, über das Pikieren, Stecklinge schneiden und Topfen bis zum Setzen auf dem Feld, der manuellen Ernte von Blüten und Kraut bis zur Trocknung war alles dabei. Im abschließenden Prüfungsgespräch zeigten die Teilnehmer der Prüfungskommission, dass sie Kulturen planen und anbauen, über anfallende Kosten Auskunft geben können und zukunftsweisende Ideen für Marketing und Verkauf von Produkten haben. Von der Ausbildungsseite ist nun alles geregelt und fast ganz unter „Dach und Fach“ – alle Neuerungen zur Ausbildung werden in ein neues Dekret einfließen, das nun in Ausarbeitung ist - Ein großer Lichtblick in diesen sonst nicht ganz leichten Jahren!

So blicken wir zufrieden auf 20 Jahre Kräuterausbildung zurück, in denen wir fast 800 Personen aus- und weitergebildet und mit dem Kräutervirus infiziert haben! Und vor allem freuen wir uns über diese neue zertifizierte Ausbildung! Dies ist ein erster wichtiger Schritt in Richtung Berufsbild.

Wenn nun die Südtiroler Landwirtschaft den Kräutersektor als Marktnische für das Berggebiet anerkennt und zugleich erkennt, dass so auch gleichzeitig Landschaftsschutz betrieben, sanfter Tourismus gefördert und der Berglandwirtschaft ein Nebenerwerb geboten werden kann – ja dann sind die letzten beiden Jahre – und hoffentlich alle weiteren - sehr gute Jahre und 21 Jahre Ausbildungsarbeit und Herzblut haben sich gelohnt!

UTE SCHWARZ-KÖSSLER
FS LAIMBURG





TAGESLEHRFAHRT DER SEKTION LAIMBURG IM A.L.S INS NONSTAL

Am Freitag 30. Juli 2021 konnten wir nach längerer Zeit wiederum eine Lehrfahrt abhalten. Dabei war das Nonstal das Ziel unserer Reise.

Am frühen Vormittag besuchten wir die Obstgenossenschaft C.O.C.E.A in Taio. Präsident Enrico Magnani führte uns durch den modernen Betrieb, wo gerade Kirschen sortiert und abgepackt wurden. Anschließend besichtigten wir die unterirdischen Lagerhallen der Erzeugerorganisation Melinda. Durch die Lagerung der Äpfel in den Gängen der „Miniera di Rio Maggiore“ verspricht man sich vor allem eine Einsparung von Energie und eine Reduzierung von oberirdischen Lagerhallen.

Vor dem Mittagessen konnten wir uns noch ein Bild der „neuen Vasche“ machen. Die Mitglieder können dort entweder die Pflanzenschutzmittel beziehen, oder die fertige Spritzbrühe in den Sprüher befüllen lassen. Am Nachmittag besuchten wir den Obstbaubetrieb von Giorgio Marcolla in Denno. Durch eine Meliorierung entstand eine 3 ha große Obstbaufläche, die mit Kirschen und verschiedenen Apfelsorten bepflanzt ist. Auf der Heimfahrt kehrten wir noch bei der Sektkellerei „Rotari“ in Mezzocorona ein. Mit einer Kellerführung und mit einer Sektkostung haben wir den interessanten und lehrreichen Tag ausklingen lassen.

WERNER PUFF



DER FACHBERICH GARTENBAU UND FLORISTIK

Die Ausbildung im Bereich Gartenbau und Floristik wird in Südtirol exklusiv an der Fachschule Laimburg angeboten.

Seit den 1970er Jahren besteht die Möglichkeit die Gärtnerschule zu besuchen und abzuschließen. Seit diesen Jahren besteht de facto also auch der Fachbereich Gartenbau. In den Anfangsjahren erfolgte der Fachunterricht vor allem durch externe Gartenbaulehrkräfte - welche für die Blockkurse in den Sommermonaten an die Fachschule berufen wurden.

Vor allem Florian Stuefer baute in seiner 40-jähriger Tätigkeit bis zu seiner Pensionierung 2019 den Fachbereich auf und kontinuierlich aus. Mit der Einführung des Bienniums als Vollzeitklassen Mitte der 1990 er, dem damit verbundenen Anstieg der Schülerzahlen und die Verteilung des Blockunterrichts auf das gesamte Schuljahr stieg der Bedarf an Fachlehrkräften aus dem Bereich Zierpflanzenbau/Produktion sowie Garten- und Landschaftsbau. Der Fachbereich wuchs und wuchs. Ein weiterer Meilenstein war die Eingliederung der Floristikausbildung an die Fachschule Laimburg mit Beginn des Schuljahres 2009, die Geburtsstunde des heutigen Fachbereichs Gartenbau und Floristik. Zurzeit besteht

dieser aus insgesamt 11 Fachlehrkräften welche im Bereich Gartenbau und Floristik unterrichten. Egal ob der Theorie- und Praxisunterricht in den Vollzeitklassen, in den Berufsschulklassen oder in der 4. Klasse Garten- und Landschaftsbau oder Zierpflanzenbau/Produktion, Verkauf und Marketing stattfindet - ein praxisnaher Unterricht wird angestrebt. Unterstützt wird der Fachbereich von Lehrkräften im Bereich der Allgemeinbildung, welche teils nur im Fachbereich, teils im Obst- und Weinbau und in der Lebensmitteltechnik unterrichten.

Ein konstruktiver fachlicher Austausch mit den Berufsorganisationen „Südtiroler Gärtner“ und „Südtiroler Floristen“, verschiedenen Gartenbauschulen im europäischen Ausland und dem neu erschaffenen Fachbereich Gartenbau am Versuchszentrum Laimburg runden die Arbeiten des Fachbereichs ab.

Auf die fachliche und pädagogische Weiterbildung der Fachkräfte wird an der Laimburg großer Wert gelegt um auch weiterhin in der Zukunft eine gute fachlich fundierte Ausbildung zu gewährleisten.



Der Fachbereich Gartenbau und Floristik.
Die Fachlehrkräfte v.l.n.r.: Jörg Sünderhau, Oskar Pinggera, Maria Steinmair, Mattea Wurzer, Andrea Schulz, Carmen Daldoss, Roman Gstrein, Sabine Weber, Benjamin Pedross und Ute Schwarz.



WASSER IST LEBEN(SFREUDE)

50m² Fläche & ca. 72,5m³ Wasserinhalt, das sind die Maße des neuen Badespaßes an der Fachschule Laimburg. Im Jahr 2021 ist der neue Biopool in Betrieb gegangen und erfreut somit die Schüler und so machen Lehrer; gleichermaßen. Gleichzeitig ist unser neuer Pool aber auch als Demonstrationsanlage konzipiert, d.h. nach den Erfahrungen mit dem Vorgänger-Schwimmteich können direkte Vergleiche gezogen werden, was Wasserqualität, Betriebsaufwand, Nutzbarkeit und Effizienz des jeweiligen Systems betrifft. Der Biopool ersetzt dabei den bereits in die Jahre gekommenen Schwimmteich. Dabei war es Zeit etwas Neues auszuprobieren und zu demonstrieren.

Während Schwimmteiche der unteren Kategorien (Kategorie I & II) nahezu ohne jedwede Technik auskommen um das Wasser zu reinigen, benötigen Biopools einen deutlich höheren technischen Aufwand um den gleichen Effekt zu erreichen. Was auf dem ersten Blick als deutlicher Nachteil erscheint, hat jedoch bei genauerer Betrachtung für so manchen Benutzer große Vorteile.

Geringerer Platzbedarf

Schwimmteiche der Kategorien I und II benötigen für die Reinigung des Badewassers eine Regenerationszone, welche mindestens die Hälfte der Gesamtfläche des Badeteiches ausmacht. Das bedeutet, dass in unserem Fall einer Schwimmfläche von 50m² zusätzlich weitere 50m² für die Regenerationszone zur Verfügung gestellt werden müssen. Durch das Konzept als Biopool ist die „Regenerationszone“ auf 7,5m² reduziert worden. Naturpools lassen sich also auch in kleinen Gärten realisieren.

Kontrollierte Wasserqualität

Durch den technischen Aufwand und stete Kontrolle wird eine stabile Wasserqualität gewährleistet. In einem Schwimmteich schwankt die Regenerationsleistung der Mikroorganismen jahres-

zeitlich bedingt äußerst stark. Sie wird hauptsächlich durch die natürlichen Einflüsse (Wärme, Licht, Wachstum der Wasserpflanzen) gesteuert und benötigt zum „Einfahren“ des Systems im Frühjahr eine gewisse Zeit für eine stabile Leistung. Der Pool hingegen wird in Betrieb genommen und kann quasi sofort genutzt werden. Grundsätzlich muss jeder Planer einer Badeanlage sein Konzept auf die Bedürfnisse des jeweiligen Kunden abstimmen. Er muss den Platzbedarf eines Schwimmteiches mit den Betriebskosten des Naturpools abwägen aber auch gestalterisch die Anlage in einen Garten bzw. die Landschaft integrieren, denn eines kann ohne langfristige Beobachtung gesagt werden: Was den Faktor des Naturerlebnisses und der Biodiversität angeht, liegt der Biopool bei Weitem hinten, aber dies ist nun leider nur ein subjektives Empfinden des Verfassers dieses Artikels. Die Fachschule Laimburg kann nun jedoch den direkten Vergleich wagen und nach einigen Jahren ein Resümee über den wirtschaftlichen Erfolg des Schwimmteiches auf der einen Seite und des Biopools auf der anderen Seite ziehen. Unabhängig davon ist sicher, dass unser „Schwimmbad“ das Leben an der Schule deutlich bereichert und von den Schülern rege genutzt wird und das ist für uns ohnehin fast der wichtigste Punkt.

JS

ONLINE EINSCHREIBUNGEN AB 15. JÄNNER

Die Einschreibungen für das Schuljahr 2022/2023 in die ersten Klassen der verschiedenen Fachrichtungen sind ab 15. Jänner, und bis zum 15. Februar 2022 ausschließlich online möglich. Die Ansuchen sind telematisch über den persönlichen Bereich „myCIVIS“ im Südtiroler Bürgernetz einzureichen, dem Portal für

die Online-Dienste der öffentlichen Verwaltungen in Südtirol. Der Zugang zum Einschreibeformular erfolgt entweder über die digitale Identität SPID oder über die in den Gemeindeämtern aktivierte Bürgerkarte (blaue Gesundheitskarte) eines Elternteils oder Erziehungsverantwortlichen samt Lesegerät und PIN.



4. KLASSE

Eindrücke von den praktischen Einheiten in der Obstverarbeitung unserer 4. Klassen Obst- und Weinbau:

Bierherstellung, Preiselbeerkonfitüre, Apfel-Zwiebel-Chutney, Cidre und die Destillation.



„TAG DER DESTILLATE“ UNSERER 4. KLASSE DER FACHRICHTUNG OBST- UND WEINBAU

Praktische Einheit des Fachbereiches Obstverarbeitung.

Nach dem Abschluss der 3. Klasse haben unsere Schüler*innen die Möglichkeit ein 4. Schuljahr im Bereich Obst- und Weinbau zu absolvieren. Das 4. Schuljahr ist modular aufgebaut. Somit haben die Schüler*innen die Möglichkeit Fachbereiche intensiver kennen zu lernen. Schwerpunkte sind neben Obst- und Weinbau auch die Kellerwirtschaft und die Obstverarbeitung.

Nach dem Abschluss besteht dann auch noch die Möglichkeit des 5. Schuljahres (Maturaführender Lehrgang). Das Maturadiplom berechtigt den Zugang zu allen Universitäten und Fachhochschulen.



WER SÄT WIRD ERNTEN...

Aussaat Tigr (Mais) für die Selbstversorgung der bäuerlichen Familie.



UNSERE 4. KLASSE FACHRICHTUNG OBST- UND WEINBAU BEI DER VERARBEITENDEN PRAXISEINHEIT

Herstellung von Bier und Herstellung von Apfelsaft für die Weiterverarbeitung zu Apfelschaumwein.

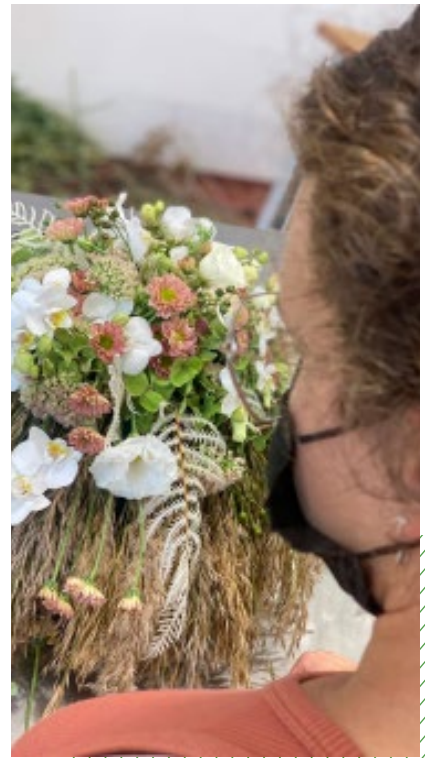


FLORISTIK

Einfach traumhaft

Aus Formen, Linien, Farben und Texturen entstehen immer wieder neue florale Interpretationen, bunte Geschichten! Wir werden nicht müde Werkstoffe zu lesen und diese in der Gestaltung zum Ausdruck zu bringen.

Das Thema dieser Woche in unserer Floristikwerkstatt: Arrangements.



Unsere Florist*innen in Aktion!

Praktische Ausführung eines kuppelförmigen Gesteckes.
Floristik: Kreativität und handwerkliches Geschick in einem Beruf



Für unsere Mütter...

Praxis Gartenbau/Floristik: Muttertagssträuße



Gedenkfloristik, Trauerseminar

Blumen und Farben...Emotionen
Unsere Florist*innen des Qualifizierungskurses 1



Frühlings- hafter Tisch- schmuck

Wir sind begeistert! Eure Arbeiten sind Spitze!



LEBENSMITTELTECHNIKER

2. Lebensmitteltechnik - Fachpraxis Laboratorium und Technologie

Am Vormittag Auffrischung der Labortätigkeit mit grundlegenden Laboranalysen, am Nachmittag Besuch in der Brauerei Mendelbier in Kaltern. Vielen Dank an Gerhard Sanin für die tolle Führung durch die Brauerei und Kellerei.



Fachpraxis 4. Klasse Lebensmitteltechnik

Herstellung von Fleischkäse und Mozzarella. Lebensmitteltechnik: Eine vielfältige praktische Ausbildung mit sehr guten Berufschancen.



Zusätzlicher freiwilliger Praxistag - alle Schüler*innen anwesend

Fachpraxis Laboratorium und Technologie 2. Lebensmitteltechnik. Herstellung von Apfel-Indianerbananensaft, Sirup aus Waldheidelbeeren, Bärlauchpesto und Kimchi für die Mensa, Bentonitansatz für die Klärung des Apfelsidre.



Bravo junge Lebensmitteltech- nik*innen - macht so weiter!

Den heutigen vielseitigen Praxistag habt ihr sehr gut gemeistert.

Tag 1 der zwei Praxistage Fachpraxis Laboratorium und Technologie 2. Lebensmitteltechnik:

- › Herstellung von Sauerkirschensaft für den Verschnitt mit Apfelsaft,
- › pressen von Apfelsaft,
- › Kreation 3 verschiedener Balsamessige aus Apfelsaftkonzentrat mit Honigesig, Apfelessig und Birnenessig,
- › Aufstellung und Berechnung der Verkostungsreihe,
- › Vergleichsverkostung und Diskussion über die zu erstellenden Varianten.



Fachpraxis Laboratorium und Technologie 1. Lebensmittel- technik:

Berechnung und Umrechnung verschiedenster Zuckerkonzentrationen, Bestimmung des Alkoholgehaltes verschiedenster hergestellter Produkte, Fertigstellung des Oxymelrezeptes mit anschließender Pasteurisation



GARTENBAU

Praxis Gartenbau und Floristik: Schnitt der Kopfweiden im Biotop Montiggl

Die Kopfweiden sind ein Kulturgut und ökologisch sehr wertvoll. Kopfbäume benötigen für ein langes Leben regelmäßige Pflege, da sie sonst unter dem Gewicht der Kronen zusammenbrechen. Der richtige gärtnerische Schnitt trägt zum Erhalt der Kopfbäume bei.

Die Weidenruten eignen sich hervorragend als Werkstoff für Flechtarbeiten. Sie sind bruchfest aber biegsam und erfüllen die Kriterien als Rohstoff für Korbwaren, Zäune, Rankgittern, und allem, was unsere Florist*innen aus den Ruten zaubern.



Sommerrosenschnitt und Sommerbepflanzung

Praxis Gartenbau/Floristik



Semesterprüfung Praxis

Bei der Praxisprüfung der Fachrichtung Gartenbau/Floristik zeigen die Schüler was sie gelernt haben. Die verschiedenen Kulturarbeit wie Pikieren und Topfen müssen fachgerecht durchgeführt werden.



Garten- Gartenlandschaftsbau - Schnitt von Kletterpflanzen

Denn der richtige Schnitt beeinflusst die Blütenbildung.

Dafür benötigten unsere jungen Gärtner*innen Fachwissen und Übung.



Die Natur mit allen Sinnen studieren!

Die Schüler*innen setzen sich mit Farben, Formen und Texturen der Pflanzen auseinander. Sehen, Beobachten und Zeichnen steht im Vordergrund. Unsere vielfältige Gartenbau und Floristik Ausbildung.



Für gesunde und kräftige Frühjahrsblüher bringen die Schüler natürliche Pflanzenstärkungsmittel aus.

Diese Pflanzen werden im Frühjahr in den Gärten von Schloss Trauttmansdorff ausgepflanzt.



OBST- UND WEINBAU

Kein Boden ist uns zu nass!

Praxis der 1. Klassen Obst- und Weinbau
Thema: Baumschnitt - denn Übung macht den Meister

**Fahrtraining mit Anhänger...**

Übung kann nie schaden!

**Kerben zum Vermeiden von Kahlstellen im Obstbau**

Praxiswoche der 2. Klasse in Präsenz. Durch die Vielzahl von Tätigkeiten im Obst- und Weinbau erreichen unsere Schüler*innen ihr praktisches Können...

**Praxiswoche der 2. Klassen
Obst- und Weinbau in Präsenz:**

Thema: Roden mit Motorsäge

**Tensiometerbau für den Obst- und Weinbau**

Zum Messen der Bodenfeuchtigkeit/
Saugspannung in Bar Unterdruck
Maßnahmen der Nachhaltigkeit für den
Obst- und Weinbau...

**Erstellung einer Neuanlage im Weinbau**

Praxis Obst- und Weinbau der 2. Klassen.

**Es muss nicht immer eine Spindel sein!**

Schnitt Guyot-System und Schnitt Mehrachsbaum.



DO LOCHT DR LAIMBURGER

Der Klassenlehrer beschimpft wütend Fritzchen: Das ist heute das fünfte Mal in dieser Woche, dass du zu spät kommst. Was hast du dazu zu sagen?

Es wird diese Woche bestimmt nicht mehr vorkommen.

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

Sagte der Automechaniker zum Kunden:

Das Problem ist größer, als ich dachte. Ihre Batterie braucht ein neues Auto!

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



Der Lehrer fragt Fritzchen, wo denn seine Hausaufgaben seien.

Fritzchen: Ich sollte doch mein Zimmer beschreiben oder?

Lehrer: Ja genau. Wo sind denn nun deine Hausaufgaben?

Fritzchen: Nun als ich die erste Wand vollgeschrieben hatte, kam Mami und hat mir die Stifte weggenommen!

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

Es fragt ein Schotte seine Frau:

Was wünschst du dir dieses Jahr zu Weihnachten?

Ich weiß nicht, antwortet seine Frau.

Gut, dann schenke ich dir ein weiteres Jahr zum Überlegen

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

Der Bürgermeister besucht die älteste Dorfbewohnerin und wünscht der alten Dame zu ihrem 98. Geburtstag alles Gute.

Zum Abschied sagt der Bürgermeister: Ich hoffe, ich kann Ihnen an Ihrem 100. Geburtstag auch wieder gratulieren.

Darauf die alte Frau: Warum denn nicht, Sie sehen doch noch ganz gesund aus!

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

Wusstest du, dass in der Küche die meisten Unfälle passieren?

Antwortet der Mann: Ja, und ich muss sie immer essen!

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

Bei der mündlichen Prüfung begrüßt der Professor den Studenten: Kennen wir uns nicht?

Darauf der Student: Ja, beim letzten Mal bin ich durchgefallen, und heute wiederhole ich die Prüfung.

Aha, was war denn beim letzten Mal meine erste Frage, will der Professor wissen.

Darauf der Student: Kennen wir uns nicht?

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

Lehrer: Ich hoffe, dass ich Dich in Zukunft nicht mehr beim Abschreiben erwische.

Schüler: Ja, das hoffe ich auch.

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

Während einer Schlossbesichtigung lässt sich Fritzchen erschöpft auf einen Stuhl fallen.

Das ist der Lieblingsstuhl Friedrichs des Großen, mahnt der Schlossführer.

Schon in Ordnung, sagt Fritzchen.

Wenn er kommt, stehe ich sofort auf.

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

In der Schule fragt die Lehrerin, was die Schüler denn später werden wollen.

Es kommen von allen Kindern Antworten wie: Pilot, Zugführer, Krankenschwester, Verkäuferin, Friseur usw..

Als die kleine Susi gefragt wird, antwortet diese: Wenn ich hübsch werde, werde ich Fotomodel und ansonsten Lehrerin.

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

Max sitzt am Frühstückstisch und will die Marmelade haben.

Seine Mutter fragt: Wie heißt das Zauberwort mit zwei „t“?

Max: Flott?

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

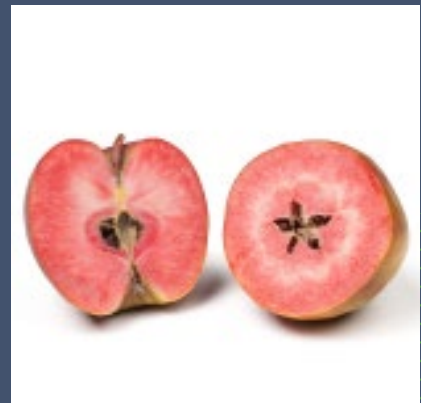
ROTFLEISCHIGE APFELSORTEN ALS NEUE „FUNCTIONAL FOODS“? GESUNDHEITSFÖRDERNDE EIGENSCHAFTEN VON 22 APFELSORTEN AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG UNTERSUCHT.

Am Versuchszentrum Laimburg wurde erstmals eine Studie durchgeführt, die den Zusammenhang zwischen den Polyphenolen im Fruchtfleisch und den Antioxidantien in der Schale von Äpfeln untersucht. Die Ergebnisse der Studie sind wichtig u. a. für Apfelsortenzüchtungsprogramme, um beispielsweise vielversprechende Sorten mit besonderen gesundheitsfördernden Eigenschaften hervorzubringen.



Die Studie zu den gesundheitsfördernden Eigenschaften von Apfelsorten geht aus der Doktorarbeit von Adriana Teresa Ceci hervor.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG



Eine der in der Studie untersuchten rotfleischigen Apfelsorten.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

Dass Äpfel wahre Wundermittel für die Gesundheit sind, ist schon lange bekannt. Aber auf welchen chemischen Grundlagen basiert diese Aussage? Um dies zu klären, haben Versuchszentrum Laimburg, Universität Trient und Fondazione Edmund Mach in einer gemeinsamen Studie gesundheitsrelevante Inhaltsstoffe in 22 verschiedenen Apfelsorten untersucht. Alle 22 Apfelsorten wurden unter gleichen Bedingungen am Standort Laimburg angebaut; fünf davon sind alte Sorten, 12 sind aktuell auf dem Markt verfügbar, fünf sind rotfleischige Sorten.

Bei den untersuchten gesundheitsrelevanten Inhaltsstoffen handelte es sich um Polyphenole und um Antioxidantien. Polyphenole sind natürliche, in Pflanzen vorkommende Verbindungen, die bioaktive Substanzen wie u. a. Farbstoffe, Geschmacksstoffe oder Gerbstoffe dar-

stellen. Vielen Polyphenolklassen wie z. B. den Anthocyanen wird entzündungshemmende oder krebsvorbeugende Wirkung zugeschrieben; sie sollen Körperzellen vor freien Radikalen schützen, die Zelloxidation verlangsamen und Fettablagerungen in den Blutgefäßen vermindern können. Antioxidantien sind chemische Verbindungen, die eine Oxidation anderer Substanzen verlangsamen oder gänzlich verhindern. Sie neutralisieren sog. „freie Radikale“ und können so vor oxidativem Stress schützen, der in Zusammenhang mit dem Altern und der Entstehung einiger Krankheiten gebracht wird.

In der Studie haben die Experten neue Apfelsorten für den zukünftigen Anbau und den Verkauf in Südtirol untersucht. Die Ergebnisse zeigen, dass es möglich ist auf der Grundlage des Stoffwechselprofils von Äpfeln die Qualität der Früchte für

Sortenzüchtungsprogramme einschätzen oder neue Apfelsorten zu identifizieren, die besonders wertvoll für die menschliche Ernährung sind. Unter den in der Studie untersuchten Apfelsorten haben sich einige rotfleischige Sorten als besonders vielversprechend herausgestellt, da sie wichtige gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe aufweisen. Diese Sorten könnten sich zu neuen „funktionellen Lebensmitteln“ entwickeln“.

Rotfleischige Apfelsorten – die neuen „functional foods“?

Die Ergebnisse der Untersuchung wurden in der internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschrift „Metabolites“ publiziert. Erstautorin der Studie ist Adriana Teresa Ceci, Doktorandin der Fachrichtung Biomolekulare Wissenschaft der Universität Trient (Fachbereich für zelluläre, computergestützte und integrierte Biologie). Die Studie geht aus der Doktorarbeit hervor,



Die chemischen Analysen erfolgten im Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg.
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

die Ceci im Euregio-Projekt „Environment, Food, Health“ (EFH) im Labor für Aromen und Metaboliten des Versuchszentrums Laimburg unter der Leitung von Peter Robatscher angefertigt hat. Es handelt sich um die erste wissenschaftliche Arbeit, die mithilfe fortgeschrittener mathematischer und statistischer Modelle den Zusammenhang zwischen Polyphenolen im Fruchtfleisch und Antioxidantien in der Schale untersucht.

Die Analyse und die Interpretation der Daten erfolgten in Zusammenarbeit mit Prof. Fulvio Mattivi von der Universität Trient (Fachbereich für zelluläre, computergestützte und integrierte Biologie und dem Zentrum für Landwirtschaft, Lebensmittel, Umwelt C3A („Centro Agricoltura Alimenti Ambiente“)) sowie Pietro Franceschi von der Fondazione Edmund Mach in San Michele all'Adige.

Ceci und ihre Kollegen haben festgestellt, dass die Konzentration an polyphenolischen Verbindungen bei kommerziellen und rotfleischigen Sorten deutlich stärker schwankt als die bei alten Sorten. Insbesondere einige der rotfleischigen Apfelsorten wiesen eine bedeutende Konzentration an Anthocyanen und gleichzeitig einen hohen Gehalt



Adriana Teresa Ceci untersuchte 22 verschiedene Apfelsorten auf ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften.
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

an anderen Polyphenolklassen im Fruchtfleisch auf. Darüber hinaus fand das Forscherteam im sonnenexponierten Teil der Schale einen bemerkenswerten Gehalt an Gesamt-Anthocyanen.

Die Ergebnisse der Untersuchung legen also nahe, dass man die ganze Frucht mit samt der Schale verzehren sollte und dass rotfleischige Apfelsorten möglicherweise als neues sog. „funktionelles Lebensmittel“ (functional food) verwendet werden könnten – also als Lebensmittel, das die Kri-

terien einer gesunden Ernährung erfüllt, das Wohlbefinden des Organismus fördert und degenerativen Prozessen im menschlichen Körper entgegenwirkt.

Die in englischer Sprache veröffentlichte Studie ist unter diesem Link kostenlos zugänglich: www.mdpi.com/2218-1989/11/6/378

Die Studie wurde im Rahmen der Vereinbarung zur Durchführung des Forschungs- und Kooperationsprojekts „EUREGIO: Environment, Food & Health“ durchgeführt.

FRANZISKA MARIA HACK, JULIA RIZZO,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

LAGERUNGSTAGUNG 2021: NEUE ERKENNTNISSE AUS DER FORSCHUNG ZUR OPTIMIERUNG DER OBSTLAGERUNG

Anfang August 2021 stellten die Experten des Versuchszentrums Laimburg bei der traditionellen Lagerungstagung die Ergebnisse ihrer Forschung auf dem Gebiet der Obstlagerung vor. Themenschwerpunkt der Tagung waren dieses Jahr epiphytische Pilze auf dem Apfel, die beträchtliche Lagerausfälle, insbesondere bei Bio-Äpfeln, verursachen können.



Bei der Lagerungstagung 2021 wurden Neuheiten aus dem Bereich der Obstlagerung vorgestellt.
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG/FMHACK

Kurz vor Beginn der Ernte- und damit auch der Lagerungssaison fand am Freitag, 6. August die traditionelle Lagerungstagung des Versuchszentrums Laimburg am NOI Techpark in Bozen Süd statt. Ziel der alljährlich stattfindenden Lagerungstagung ist es, Fachpersonen des Bereichs Obstlagerung aber auch der interessierten Öffentlichkeit Einblick in laufende Versuche zu bieten, aktuelle Forschungsergebnisse des Versuchszentrums Laimburg vorzustellen aber auch über neue Entwicklungen des Sektors zu informieren.

Themenschwerpunkt der diesjährigen Ausgabe waren epiphytische Pilze, also Pilze, die auf der Oberfläche lebender Pflanzen wachsen. Für den Obstsektor stellt insbesondere der sog. „Rußtau“, ein Pilzkomplex, ein großes Problem dar, da er beträchtliche Lagerausfälle, insbesondere bei Bio-Äpfeln, verursacht. Auf dem Programm der Tagung standen darüber hinaus Erkenntnisse zum Lagerverhalten neuer Apfelsorten, Erfahrungen mit neuen Lagerungstechnologien, neue Ergebnisse der Forschung zu Lagerkrankheiten wie etwa der Lentizellenfäule sowie der für die Obstlagerung wichtige Witterungsverlauf 2021.

Epiphytische Pilze

Epiphytische Pilze wachsen auf der Oberfläche von lebenden Pflanzen und können sich dort vermehren. Anders als bei klassischen Pilzkrankheiten des Apfels wie Schorf oder Mehltau dringen epiphytische Pilze nicht in das Pflanzengewebe ein, sondern verbleiben auf der Oberfläche, und sind darum nicht als direkte Schaderreger zu betrachten. Das Verbleiben der Pilze auf der Oberfläche führt aber auch dazu, dass die Pflanze den Befall nicht „bemerkt“ und folglich auch keine Abwehrreaktion in Gang gesetzt wird, sodass die Pilze ungehemmt weiterwachsen können. Ein epiphytischer Pilz, der für beträchtliche Lagerverluste insbesondere bei Bio-Äpfeln sorgt, ist der Rußtau. Das Versuchszentrum Laimburg untersucht den Rußtau seit vielen Jahren interdisziplinär, um geeignete Bekämpfungsstrategien zu entwickeln.

Der Rußtau-Komplex

Sabine Öttl, Leiterin der Arbeitsgruppe „Phytopathologie“, erläuterte Symptomatik und Identifizierung des Rußtaus, die Faktoren, welche das Auftreten des Pilzes begünstigen sowie mögliche Strategien zu dessen Bekämpfung. Rußtau macht sich als dunkle

Flecken auf der Fruchtschale bemerkbar. Da die Pilze nicht in die Frucht eindringen und diese nicht beschädigen, kann man von einem kosmetischen Schadbild sprechen, welches aber trotzdem dazu führt, dass die betroffenen Früchte nicht mehr als Tafelware vermarktet werden können. An der Symptomatik sind zahlreiche verschiedene epiphytische Pilze beteiligt, weswegen man von einem „Rußtau-Komplex“ spricht. Um gezielte Bekämpfungsstrategien entwickeln zu können, muss man zuerst verstehen, welche Pilze am Rußtau-Komplex beteiligt sind. Die Zusammensetzung der am Rußtau beteiligten Epiphyten ist dabei nicht nur geografisch bedingt, sondern hängt auch von der Bewirtschaftungsform sowie von der Apfelsorte ab. Die Identifizierung der einzelnen Pilze des Rußtau-Komplexes mit mikrobiologischen und molekularbiologischen Methoden im Labor gestaltet sich sehr aufwändig. Für Südtirol konnten die Experten des Versuchszentrums Laimburg jedoch bereits etwa 30 verschiedene Arten identifizieren. Das Auftreten des Rußtaus kann von verschiedenen Faktoren begünstigt werden, in erster Linie feuchte Witterungsbedingungen, Niederschlagsmenge, relative Luftfeuchtigkeit, Blattnassdauer. Spät reifen-



Sabine Öttl erklärte Symptomatik und Identifizierung des Rußtau-Pilzes.
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG/FMHACK



Schwerpunktthema der diesjährigen Ausgabe der Lagerungstagung waren epiphytische Pilze wie Rußtau, die relevante Lagerausfälle verursachen können.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

de Sorten sind anfälliger für die Entstehung des Rußtau-Komplexes. Darüber hinaus können die Behandlung mit Blattdüngern, die Beschaffenheit der Fruchtoberfläche, das Vorhandensein von Fruchtmumien am Baum sowie der Befall mit Läusen das Auftreten des Pilzes fördern. Was die Bekämpfung des Rußtaus anbelangt, so sind vorbeugende Warnsysteme schwierig zu etablieren, da zu viele Variablen zusammenspielen. Darum ist es wichtig, agronomische Maßnahmen durchzuführen, wie beispielsweise die richtige Sorte am richtigen Standort anzubauen, für einen lockeren Baumaufbau zu sorgen, und am Baum verbliebene Fruchtmumien zu entfernen. Nicht zuletzt sind auch Regenabdeckungen sowie Behandlungen mit Fungiziden relevant für die Bekämpfung.

Mittelprüfungsversuche im Freiland zum Themenkomplex der Epiphyten

Am Versuchszentrum Laimburg führt die Arbeitsgruppe „Mittelprüfung“ bereits seit 20 Jahren Versuche zu Epiphyten mit verschiedenen Mitteln und Einsatzzeiträumen durch. In der Mittelprüfung konnten organische Breitband-Fungizide das Auftreten von Epiphyten zwar vermindern, erreichten aber keine durchschlagende Wirkung. Kürzere Behandlungsintervalle erwiesen sich als vorteilhaft, und sollten zwei bis drei Wochen auch bei längeren Trockenperioden auf sensiblen Sorten und Standorten nicht überschreiten. Fungizide wie Captan und Phosphonate konnten das Schadbild des Weißen Hauchs und des Rußtaus relativ gut minimieren, wobei die in den Versuchen erzielten Wirkungsgrade eine größere Variabilität aufweisen als zum Beispiel Fungizide in Schorfversuchen. Die Ursache hierfür vermuten die Experten des Versuchszentrums in der großen Anzahl an Erregern, welche das Schadbild des Rußtaus verursachen. Den Experten zufolge wird sich das Problem Epiphyten in Zukunft verschlimmern.

Dies einerseits, da aufgrund fehlender zugelassener Mittel Schädlinge wie die Blutlaus kaum mehr zu regulieren sein werden und diese deshalb mit ihren Ausscheidungen das Problem Rußtau besonders auf sensiblen Sorten wie Fuji extrem verschärfen werden. Auf der anderen Seite werden künftig Breitband-Fungizide wie Dithiocarbamate ihre Zulassung verlieren bzw. signifikante Restriktionen im Einsatz erfahren. Darum ist die Forschung an alternativen Bekämpfungsstrategien von größter Wichtigkeit.

Die Bekämpfung von Rußtau im biologischen Anbau

Die größten Probleme im ökologischen Apfelanbau sind zurzeit die Blutlaus und die Rußtauflecken. Noch vor 20 Jahren waren in Südtirol selten Früchte mit Rußtauflecken zu sehen. Freilandversuche ergaben damals eine Wirkung von Kupfer, Schwefelkalk und Karbonaten von ca. 50 %. In den letzten Jahren hat der Befall mit Rußtau jedoch stark zugenommen, wobei vor allem spät reifende Sorten in feuchten Lagen betroffen sind. Problematisch für den Bio-Anbau ist, dass die Standardpräparate keine Wirkung mehr zeigen. Darum prüft das Versuchszentrum Laimburg mögliche alternative Strategien zur Rußtau-Bekämpfung. Dem Leiter der Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ Markus Kelderer zufolge stellt Seife das einzige aktuell einsetzbare Präparat mit Wirkung gegen Rußtau dar. Da Seife jedoch Gleosporium-Fruchtfäule während der Lagerung fördert, wird sie nicht eingesetzt. Ausschlaggebend für die Bekämpfung des Rußtaus sind Maßnahmen zur Verminderung der Feuchtigkeit. Regenabdeckungen zeigen interessante Ergebnisse, sind allerdings mit vielen Vor- und Nachteilen behaftet. Ein anderer Ansatz sieht die Behandlung befallener Äpfel nach der Ernte vor, um die Ausbreitung des Pilzes während der Lagerung zu reduzieren. Hier bietet sich das Tauchen befallener Äpfel in

Warmwasser an. Als effizienteste Variante stellte sich Kelderer zufolge hingegen das mechanische Bürsten der Früchte nach der Lagerung heraus, wobei hier die Stiel- und Kelchbucht kritische Punkte sind.

Einfluss von Lagerungstechnologien auf die Entwicklung von Epiphyten

Epiphytische Pilze wie Rußtau oder die Regenfleckenkrankheit können besonders bei Bio-Äpfeln beträchtliche Ausfälle verursachen. Die Kontamination mit dem aus verschiedenen Pilzarten bestehenden Komplex findet bereits im Feld statt, wobei jedoch eine zufriedenstellende Abwehr in der Obstanlage bisher nicht möglich ist. Bereits am Baum können die Pilze einen deutlich sichtbaren Hyphenrasen bilden oder aber sie vermehren sich erst während der Lagerung. Daher untersucht die Arbeitsgruppe „Lagerung und Nacherntebiologie“ des Versuchszentrums Laimburg den Einfluss verschiedener lagertechnischer Maßnahmen zur Vorbeugung einer solchen Epiphytenentwicklung nach der Ernte. Lagerungsexperte Angelo Zanella zufolge kann die herkömmliche Veränderung der Luftatmosphäre während der Lagerung in Kontrollierter Atmosphäre (CA) die Entfaltung dieser Mikroorganismen zum Schadbild nicht wesentlich verhindern, jedoch verzögern. Darum prüften die Experten des Versuchszentrums Laimburg weitere Maßnahmen, etwa die Atmosphäre zusätzlich zu ionisieren oder mit geringen Konzentrationen an Ozon anzureichern. Neben dem Themenschwerpunkt Epiphyten standen auf dem Programm der Tagung auch Erkenntnisse zum Lagerverhalten neuer Apfelsorten, Erfahrungen mit neuen Lagerungstechnologien, neue Forschungsergebnisse zu Lagerkrankheiten wie etwa der Lentizellenfäule sowie der für die Obstlagerung wichtige Witterungsverlauf 2021.

FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

TAG DES WEINES UND DER REBE 2021: VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG PRÄSENTIERT NEUE FORSCHUNGSERGEBNISSE AUS WEINBAU UND KELLERWIRTSCHAFT

Am Freitag, 20.08.2021 fand der traditionelle „Tag des Weines und der Rebe“ des Versuchszentrums Laimburg am NOI Techpark statt. Experten der Bereiche Weinbau und Önologie des Versuchszentrums Laimburg sowie externe Referenten gaben dabei neueste Erkenntnisse aus der Forschung an die Praxis weiter.

Jedes Jahr organisiert das Versuchszentrum Laimburg den traditionellen „Tag des Weines und der Rebe“, um aktuelle Ergebnisse aus der Forschung in Weinbau und Kellerwirtschaft, aber auch zu weinrelevanten Themen aus Pflanzenschutz und Lebensmittelchemie an die Praxis weiterzugeben. Die diesjährige Ausgabe der Fachtagung fand am Freitag, 20. August 2021, am NOI Techpark in Bozen Süd statt.

Auf dem Programm der diesjährigen Veranstaltung standen Erfahrungen mit neuen Behältermaterialien, neue Erkenntnisse zu pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sowie Ergebnisse der Versuche mit Zusatzpräparaten zur Weinsteinstabilisierung bei Weißweinen. Darüber hinaus werden nicht-synthetische Alternativen für den Pflanzenschutz erläutert und die Traubenkühlung aus mikrobiologischer Sicht analysiert. Schließlich stellen die Experten des Versuchszentrums die Ergebnisse des EFRE-Projekts „PinotBlanc“ hinsichtlich des Einflusses der Meereshöhe und der Kaltmazeration auf die Weinqualität vor.

Tank oder Amphore?

Erfahrungen in Klosterneuburg

Hofrat Prof. Dipl.-Ing. Robert Steidl von der Höheren Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg (A) berichtete von Versuchen in Klosterneuburg, bei denen Wein über mehrere Jahre hinweg in verschiedenen Behältern wie Stahltank, 500-l-Holzfass, Barrique, Keramikgugel (Clayver), Beton-Ei, Amphore oder Stein gelagert wurde. Der Versuch wurde mit Wein der Sorte Grüner Veltliner, eine der Leitsorten Österreichs, durchgeführt. Steidl zufolge zeigten die



Neue Erkenntnisse aus Weinbau und Kellerwirtschaft wurden beim traditionellen „Tag des Weines und der Rebe“ präsentiert, der am 20. August 2021 am NOI Techpark in Bozen stattfand.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

verschiedenen Behälter wissenschaftlich gesehen keine signifikanten Unterschiede, bei den Verkostungen jedoch wurden die in Holzfass, Beton und Stein gelagerten Weine tendenziell bevorzugt. Weinproduzenten sollten bei der Wahl der Behälter bereits im Vorfeld entscheiden, welche Stilistik sie erzielen möchten: Steht klare Primärfruchtigkeit im Vordergrund, oder möchte man mehr in Richtung Komplexität und Körper gehen?

Pilztolerante Rebsorten: neu Weinbauliche und Önologische Erkenntnisse

Seit 1987 prüft das Versuchszentrum Laimburg pilzwiderstandsfähige Rebsorten (sog. PIWI-Sorten) auf ihre Anbaueignung in Südtirol. Seit dem Jahr 2006 hat diese Prüftätigkeit stark zugenommen, auch dank der Errichtung einer dafür ausgewiesenen Versuchsfläche in Piglon, die es nun erlaubt,

diese Sorten erstmals unter Südtiroler Anbaubedingungen kennenzulernen. Vor allem die Krankheitsresistenz kann dort aufgrund des hohen Befallsdrucks genau erhoben werden. Vor zwei Jahren wurde ein zweiter Versuchsstandort in Fragsburg bei Meran aufgebaut. Weinbauexperte Josef Terleth erläuterte die Ergebnisse der Weinbaulichen Versuche: Bei erhöhtem Befallsdruck ist die Resistenz der PIWI-Sorten auf die Pilzkrankheiten Echter und Falscher Mehltau oft nicht ausreichend, und dies trotz des Einsatzes modernster Züchtungsmethoden wie zum Beispiel der markergestützten Selektion.

Aus diesem Grund muss ein minimaler Einsatz von Pflanzenschutzmitteln in Erwägung gezogen werden, auch um die Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufrecht zu erhalten. Zudem treten neuerdings Krankheiten wie der Rote Brenner und die Schwarzfäule auf,



Während der Veranstaltung wurden verschiedene Versuchswine vorgestellt und verkostet.

VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

welche zum Teil in Vergessenheit geraten waren und jetzt wieder zu Problemen führen. Die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten werden darüber hinaus im hauseigenen Versuchskeller zu Wein ausgebaut und anschließend von der Verkostungskommission des Versuchszentrums Laimburg geprüft und bewertet. Dabei zeigt sich, dass einige dieser Weine sensorisch und geschmacklich Qualitätsgrenzen aufweisen, vor allem hinsichtlich ihrer Gerbstoffquantität und Gerbstoffhärte. Allerdings zeichnen sich Weine vor allem weißer PIWI-Rebsorten durch eine gewisse Qualität und Komplexität aus und haben durchaus Potenzial.

Nicht-chemische Alternativen im Pflanzenschutz

In den vergangenen Jahren führte der Fachbereich Pflanzenschutz des Versuchszentrums Laimburg Versuche sowohl auf Topfreben als auch im Freiland durch, um die ganze Bandbreite an nicht-chemischen, alternativen Pflanzenschutzprodukten gegen verschiedenste Schaderreger zu testen. Dem Leiter der Arbeitsgruppe Mittelprüfung, Gerd Innerebner, zufolge besitzen nicht alle Mittel die gewünschte oder erwartete Wirksamkeit.

Einige Produkte lassen sich sehr gut in eine Pflanzenschutzstrategie integrieren, andere erreichen keinen zufriedenstellenden Wirkungsgrad. Je nach Befallsdruck und Witterung unterscheidet sich die Wirkung vieler Mittel stark. Das heißt, die Wirkungssicherheit für den Landwirt ist nicht immer gegeben, und es braucht ein profundes

Wissen, um diese Mittel korrekt einzusetzen. In Zukunft wird das Versuchszentrum Laimburg einen stärkeren Fokus auf Pflanzenextrakte mit fungizider Wirkung legen. Die Arbeitsgruppe Mittelprüfung wird dabei untersuchen, ob diese Extrakte im Freiland gegen Peronospora wirken und ob sie sich als Baustein zukünftiger Pflanzenschutzstrategien eignen.

Zusätze zur Weinstabilisierung bei Weißwein

Wenn Salze der Weinsäure auskristallisieren, bildet sich Weinstein, der sich am Boden der Flasche ablagert. Diese Ablagerungen sind zwar unschädlich, werden aber vom Konsumenten nicht geschätzt. Daher ist es wichtig, ein Auskristallisieren der Weinsäure zu verhindern. Zu diesem Zweck führt die Arbeitsgruppe „Verfahren und Wissenstransfer“ des Versuchszentrums Laimburg Versuche zur Weinstabilisierung durch. Zwei verschiedene Stabilisierungsmittel, Carboxymethylcellulose (CMC) und Kaliumpolyaspartat (KPA) wurden untersucht und mit der klassischen Methode der Weinstabilisierung mittels Kälte verglichen. Anschließend wurden die Weine chemisch und sensorisch analysiert. Danila Chiotti zufolge gewährleistet der Zusatz dieser Stabilisierungsmittel eine Stabilisierung des Weinsteins, wobei aber die organoleptische Qualität des Weines nicht beeinflusst wird.

Erste Versuche zur Traubenkühlung

Während der Traubenlese entstehen in den Kellereigenossenschaften Arbeitsspitzen. Besonders häufig treten diese vor prognostizierten Niederschlägen oder unmittelbar danach auf. Um eine Zwischenlagerung der Trauben bei zum Teil hohen Temperaturen zu vermeiden, muss in den Kellereibetrieben oft bis spät in die Nacht gearbeitet werden. Bei erhöhten Temperaturen besteht die Gefahr, dass sich die natürliche Mikroflora auf den Trauben bereits während der Traubenlagerung vermehrt.

Andreas Putti, Leiter des Fachbereichs Lebensmittelmikrobiologie am Versuchszentrum Laimburg, zufolge kann dies insbesondere bei nicht gesundem Traubenmaterial eintreten, wenn es bereits zu einem Saftaustritt der teilweise erdrückten Trauben in den unteren Schichten der Traubenwannen kommt. Im ungünstigsten Fall können die

Mikroorganismen auch schon Inhaltsstoffe verstoffwechseln. Eine hohe Ausgangskeimzahl an unerwünschten Hefen oder Bakterien könnte sowohl die Gärungsprozesse stören als auch unmittelbar zu einer Bildung von Fehlparamen führen.

Ein möglicher Ansatz zur Lösung dieses Problems könnte in einer kühlen Lagerung der Trauben liegen. Darum haben die Experten des Versuchszentrums Laimburg verschiedene Möglichkeiten der Traubenkühlung untersucht, wobei verschiedene Kühlzellen verglichen, Energieaufwand und Kosten berechnet sowie die Sensorik der Weine beurteilt werden. Die ersten Ergebnisse des Vorversuchs zeigen, dass die Gesamtkeimzahl bei einer Lagerung der Trauben bei 20 °C nach 72 Stunden höher ist als bei einer Lagerung bei 4 °C.

Ergebnisse des EFRE-Projekts

PinotBlanc: Einfluss von Meereshöhe und Maischestandzeit

Das vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE) finanzierte Projekt PinotBlanc konnte vor kurzem am Versuchszentrum Laimburg abgeschlossen werden. Ulrich Pedri, Leiter des Fachbereichs Önologie am Versuchszentrum Laimburg sowie Projektleiter, stellte die Ergebnisse des Projekts im Hinblick auf den Einfluss von Meereshöhe und Kaltmazeration auf die Qualität des Weißburgunderweines vor.

Zwischen den einzelnen Rebanlagen waren eindeutige und wiederholbare Unterschiede festzustellen. Die Höhenlage und das damit verbundene Mikroklima üben zwar einen Einfluss aus, ein klarer Gradient wurde aber nicht gefunden. Auch die Kaltmazeration zeigte je nach Rebanlage verschiedene Effekte. Trotz deutlich spürbarer Klimaerwärmung besteht Pedri zufolge aktuell noch kein Grund zur Sorge, was die Qualität des Weißburgunders betrifft. Auch wenn eine Maischestandzeit einen positiven Effekt haben kann, sind ihre Auswirkungen auf die Weinqualität schwer vorherzusagen.

AGNESE MARTINELLI, JENNIFER BERGER,
FRANZISKA MARIA HACK,
VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG

FACHSCHULE LAIMBURG JETZT ANMELDEN!

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

Kompetent. Aktuell.
Natur- und praxisnah

Unsere Ausbildungswege →

Ich will
Gärtner*in
werden



... bis hin zum/zur Meister*in und zur Matura

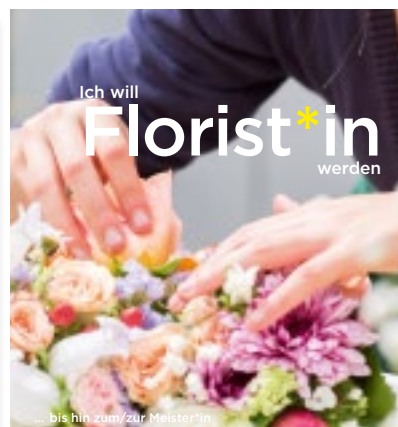
Berufe mit Zukunft

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

f Laimburg
fachschule_laimburg



Ich will
Florist*in
werden



... bis hin zum/zur Meister*in

Berufe mit Zukunft

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

f Laimburg
fachschule_laimburg



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



... bis hin zur Matura

Berufe mit Zukunft

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

f Laimburg
fachschule_laimburg



Ich will
**Betriebsleiter*in im
Obst- & Weinbau**
werden



... bis hin zur Matura

Berufe mit Zukunft

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

f Laimburg
fachschule_laimburg



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



fachschule_laimburg



/fslaimburg

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

