

AUS DER LAIMBURG

FRÜHLING 2019; NR. 90 – 33. JAHRGANG



INHALT

- 3 BIO- UND NACHHALTIGKEITSTAGE
NEU AN DER FACHSCHULE LAIM-
BURG
BYE BYE MITTEILUNGSHEFT UND
ABSENZENHEFT
- 4 BILDER AUS DEM HEIM
ERNTEDANK 2018
- 5 BILDER AUS DER PRAXIS
TAG DER OFFENEN TÜR AN DER
FACHSCHULE LAIMBURG
- 6 EUROPAMEISTERSCHAFT DER JUN-
GEN GÄRTNERINNEN UND GÄRTNER
IN DER TSCHECHEI.
- 7 FACHTAGUNG KRÄUTERANBAU
- 9 DAS VERSUCHSZENTRUM LAIM-
BURG AUF DER INTERPOMA 2018
- 11 AUSZEICHNUNG FÜR LAIM-
BURG-FORSCHER
- 13 WEINBAUSEMINAR
WEINBAUTAGUNG 2019
- 14 WORLDSKILLS ITALY 2018 – LANDES-
MEISTERSCHAFT DER BERUFE
- 15 „GARDENING UP NORTH “
- 16 IST BIO UNSERE EINZIGE ZUKUNFT?
EDELKASTANIENBRAND, EINE GANZ
BESONDERE RARITÄT
- 17 INNENHOFGESTALTUNG DER FACH-
SCHULE TSCHUGGMALL
- 18 VON „SCHWARZEM UND GRÜNEM
GOLD“
LEHRAUSFLUG DER GRUPPENFÜH-
RER 2019 INS TRENTINO
- 19 BESICHTIGUNG DES PORPHYRSTEIN-
BRUCHS MONTIGGL
HAUS DER SOLIDARITÄT
OBSTAUTAGUNG 2019
- 20 NACHHALTIGKEITSTAGE AN DER
FACHSCHULE LAIMBURG
BESUCH BEIM GEMÜSEBAUHOFF
ASPINGER RÄRITÄTEN
- 21 SCHÜLERCOACHPATENSCHAFTEN
AN DER FS LAIMBURG
- 22 BESUCH DER FENO IN CODEVIGO
(PROV. PADUA)
GESTALTUNG VON ÖFFENTLICHEN
GRÜNFLÄCHEN
- 23 LEHRFAHRT DER JUNGGÄRTNER
NACH NIEDERÖSTERREICH
- 24 SEKTION LAIMBURG IM VEREIN DER
ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFT-
LICHER SCHULEN
- 25 FÄCHERVORSTELLUNG: GARTEN-
UND LANDSCHAFTSBAU (GALABAU)
GESAMTTIROLER WINTERSPORTTAG
IM ÖTZTAL
- 26 WAS WURDE EIGENTLICH AUS....?
- 27 DO LOCHT DR LAIMBURGER
UNTERSTÜTZUNG DER MUSIKER
- 28 BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Franziska Hack, Werner Puff,
Lukas Rainer, Helga Salchegger, Michael
Stuppner, Irina Gasser, Simon Blaas.



LIEBE SCHULGEMEINSCHAFT DER FS LAIMBURG, LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN, GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER,

Partizipation und Mitgestaltung sind Schlag- und Leitwörter, die die Fachschule Laimburg in den letzten Monaten intensiv geprägt haben. Wir haben uns auf den Weg gemacht zu einer autonomen Schule. Seit zwei Jahren darf sich die Fachschule Laimburg als autonome Schule bezeichnen, die mit noch größerer Eigenverantwortlichkeit die Schwerpunkte bestimmt und gestaltet.

Als Schule mit mehr Spielräumen, aber auch mit größerer Entscheidungsbefugnis und Verantwortung wollen wir diesen neuen Weg nicht alleine gehen, sondern alle am Schulgeschehen Beteiligten aktiv einbinden und in die Entscheidungsprozesse mit einbeziehen.

Seit diesem Schuljahr gibt es an unserer Fachschule einen Beirat der Schülerinnen und Schüler, einen Elternbeirat, Klassenratssitzungen mit Schüler- und Elternvertretern/-innen und erstmals auch einen Schulrat. Der Schulrat ist für drei Jahre eingesetzt und setzt sich aus dem Direktor, der Schulsekretärin, vier

gewählten Vertretern/-innen der Lehrkräfte und vier gewählten Eltern- und Schülervertretern/-innen zusammen.

Ich sehe dies als große Bereicherung an und sehe in diesem „Miteinander“ die große Chance des gemeinsamen Austausches und der aktiven Mitgestaltung.

Es liegt an uns diesen Geist des „Miteinander“ zu leben und zu pflegen. Helfen Sie uns dabei und bringen Sie sich aktiv ein um gemeinsam unsere Schule in die Zukunft zu bringen.

Ein wesentliches Anliegen – und auch Jahresschwerpunkt – ist das Thema Nachhaltigkeit. Diesem Schwerpunkt widmen wir mehrere Aktionen und Veranstaltungen während des Schuljahres und darüber hinaus auch in den Folgejahren. Wir berichten darüber u.a. in dieser Ausgabe.

Mit besten Grüßen

Paul Mair
Direktor

BIO- UND NACHHALTIGKEITSTAGE NEU AN DER FACHSCHULE LAIMBURG

In diesem Schuljahr wurden an der Fachschule Laimburg die Bio- und Nachhaltigkeitstage neu eingeführt.

Eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Fach- und Praxislehrern, hat sich damit befasset, wie neben den bereits bestehenden Unterrichts- und Praxiseinheiten, der biologischen und nachhaltigen Landwirtschaft mehr Aufmerksamkeit und Sichtbarkeit gegeben werden kann.

Dafür werden über das Schuljahr verteilt meist ganztägige Veranstaltungen und Exkursionen zu verschiedensten Schwerpunktthemen durchgeführt. Neben den klassischen Bereichen wie Bodenpflege und Pflanzenschutz, oder Energie und Ressourcenschonung werden auch alternative Aspekte der sozialen und solidarischen Landwirtschaft

oder beispielsweise die Erhaltung geschlossener Betriebskreisläufe beleuchtet.

Als Schule ist es uns ein Anliegen, dass jeder Absolvent für eine umweltschonende, respektvolle und nachhaltige Bewirtschaftung seines Betriebes sensibilisiert wird – ob integrierte, organisch-biologische oder biologisch-dynamische Bewirtschaftungsweise.

Einen Überblick über die gesamten Veranstaltungen im Rahmen der Bio- und Nachhaltigkeitstage erhalten Sie aus der Tabelle im Insert dieser Ausgabe.

Lukas Rainer



Referenten Lageder Alois, Wild Michael, Riegler Toni



Verbandsvorstellung Bioland, demeter, ABCERT

BYE BYE MITTEILUNGSHEFT UND ABSENZENHEFT

Digitales Lehrer- und Klassenregister an der Fachschule Laimburg

Das bekannte, von manchen - sei es ehemaligen als auch aktuellen Schülerinnen und Schülern - gefürchtete und verteufelte, Mitteilungs- und Absenzenheft an der Fachschule Laimburg gehört der Vergangenheit an. Trotzdem werden immer noch Bewertungen vergeben und die Absenzen aufgezeichnet.

Nach einer positiv verlaufenen Testphase im vergangenen Frühjahr gibt es seit diesem Schuljahr für alle Schulklassen nur mehr das digitale Register. Das digitale Register ersetzt Klassenbuch und Lehrerregister.

Die Vorteile des digitalen Registers sind:

- Bewertungen und Benotungen aller Arten werden dokumentiert und sofort sichtbar, ebenso die Zeugnisnoten.
- Im Merkheft sehen Schülerinnen und Schüler anstehende Hausaufgaben und Bewertungen, Hausaufgaben können online abgegeben werden.
- Absenzen werden dokumentiert und können vom Eltern und volljährigen Schüler/innen online unterschrieben werden.
- Unterrichtsmaterialien können nach Themen verwaltet und mit Schülerinnen und Schülern geteilt werden.
- Mitteilungen an Schüler/innen und Eltern werden versendet, mit der Möglichkeit der elektronischen Unterschrift, Abstimmungen und Dateianhängen.
- Ob Smartphone, Tablet oder Computer, das digitale Register kann auf jedem Gerät mit Internetanschluss verwendet werden, alle betreffenden Informationen sind also nur mehr einen Mausklick oder „Wisch“ entfernt.

Trotz der Verwendung des digitalen Registers soll und wird für das persönliche Gespräch mit Schülerinnen, Schülern und Erziehungsberechtigten an unserer Schule immer Platz sein.

Die Digitalisierung mit all ihren Vor- und Nachteilen macht also auch vor unserer Schule nicht Halt. Das digitale Register soll am Ende für mehr Transparenz und weniger Bürokratie stehen.

Benjamin Pedross



Bilder aus dem Heim



ERNTEDANK 2018

Das Schülerheim Laimburg wurde über Jahrzehnte vom Herrn Kaplan geleitet. Klar, dass christliche Werte sein Tun begleiteten. So bildete das Erntedankfest stets einen Höhepunkt an der Laimburg, zumal es sich hierbei um eine Fachschule für Landwirtschaft handelt. Wenngleich dieses Fest kein offizieller Bestandteil des Kirchenjahres ist, so ist der Brauch des Dankens für eine gute Ernte seit langem an vielen Orten üblich. In der römisch-katholischen Kirche ist ein Erntedankfest seit dem 3. Jahrhundert belegt. Im Judentum gibt es das Wochenfest, nach Beginn der Ernte. In den USA ist Erntedank ein staatlicher Feiertag. Alle Präsidenten haben ihren Dank an Gott proklamiert mit folgendem Wortlaut: „**Zu Gott richten wir unsere Herzen empor aus Dankbarkeit für unsere vielen Segnungen, füreinander und für die Nation!**“ Sogar Atheisten feiern Ern-

tedank. Auch in Kanada ist Erntedank ein staatlicher Feiertag.

Man sieht, dass viele Menschen die Pflicht verspüren „danke“ zu sagen für das Gute, das sie empfangen durften. Auch das Heimteam an der Laimburg erachtet es als eine Pflicht „danke“ zu sagen, weil uns bewusst ist, dass nicht alles in der Hand des Menschen liegt. Ein Schicksalsschlag oder eine gesundheitliche Beeinträchtigung würden viele Pläne schnell zunichtemachen. Es hat aber auch mit Respekt und Ehrfurcht zu tun, wenn wir uns im Klaren sind, dass vieles von dem, was wir als selbstverständlich erachten, im Grunde ein Geschenk ist.

Unter diesem Gesichtspunkt haben wir uns am 25. Oktober in der Hauskapelle eingefunden. Klarerweise haben wir keinen üblichen Gottesdienst abgehalten. Uns ging es darum geistige Anreize zu bieten, die

ein Nachdenken ermöglichen sollten. Viele Schüler wurden in der Vorbereitung direkt mit eingebunden. Einige haben sich bereit erklärt die Feier musikalisch zu umrahmen. Wir haben Schüler erlebt, die aufmerksam zugehört haben. Bleibt zu hoffen, dass der Samen, den wir ausgebracht haben, auch Früchte trägt.

Erntedank ist an der Laimburg auch in kulinarischer Hinsicht ein Höhepunkt. So hat die Küche Köstlichkeiten zubereitet, die den Schülerinnen und Schülern besonders zugesagt haben.

Wir haben alle Grund genug zu danken, wobei man wahrhafte Dankbarkeit mit Worten nicht ausdrücken kann. Danken ist mehr als ein Wort. **Dankbarkeit ist schenken, Dankbarkeit ist teilen, Dankbarkeit ist eine Tugend.**

Michael Stuppner

BILDER AUS DER PRAXIS



AM SAMSTAG, 2. FEBRUAR 2019, FAND DER TAG DER OFFENEN TÜR AN DER FACHSCHULE LAIMBURG STATT:



2. UND 5. PLATZ BEI DER EUROPAMEISTERSCHAFT DER JUNGEN GÄRTNERINNEN UND GÄRTNER AN DER GARTENBAUSCHULE IN RAJHRAD IN DER TSCHECHEI.

NACH DREI INTENSIVEN VORBEREITUNGSTAGEN AN DER FACHSCHULE LAIMBURG STARTETEN ZWEI TEAMS AM MONTAG, DEN 20.08.18 IN DIE TSCHECHEI, UM DEN VOR 2 JAHREN ERRUNGENEN EUROPAMEISTERTITEL ZU VERTEIDIGEN.



Floristik-Team 1



Pikieren-Team 2

Bei dem Wettbewerb traten vom 20.08. bis zum 25.08.2018 19 Dreier-Teams aus 13 europäischen Ländern an, um ihr Fachwissen, aber auch ihre Teamfähigkeit unter Beweis zu stellen.

Dabei wurden zunächst internationale Teams zusammengelost, die an 6 Stationen zeigen mussten, dass sie auch in einem gemixten Team fachliche Aufgaben, wie Stecklinge schneiden, Pflanzenschutzmittelausbringung oder auch pH-Wert-Messungen von verschiedenen Böden richtig durchführen und beurteilen konnten. Im nationalen Team waren dann weitere 6 Aufgaben zu lösen. Auffallend war

hier, dass ein sehr breites gärtnerisches Wissen abgeprüft wurde. Neben dem Setzen eines Hochstammes musste pikiert, eine Pflanzschale gesetzt und Saatgut bzw. Früchte richtig erkannt werden. Veredeln war sicher eine der größten Herausforderungen, denen sich unsere Teilnehmer stellen mussten.

Viele Punkte konnten sich die Südtiroler Mannschaften bei der Garten-Landschaftsbau- und der Floristikstation sichern, für die jeweils 3 Stunden Arbeitszeit vorgesehen war. Die Teams wurden von Oskar Pinggera und Andrea Schulz der Fachschule Laimburg vorbereitet und begleitet. Während des

Wettbewerbs wurden sie als Jurymitglieder eingesetzt und waren von dem hohen Niveau und der Vielfalt der Aufgabenstellungen begeistert.

Abgerundet wurde der Wettbewerb durch zahlreiche Ausflüge und gemeinsame Aktivitäten der jungen Gärtnerinnen und Gärtner.

Nach 5 intensiven Tagen an der Gartenbauschule in Rajhrad kehrten die Laimburger mit dem 2. und 5. Platz, jeder Menge Erfahrungen und neuen Freundschaften mit Gärtnern aus ganz Europa nach Südtirol zurück.

Andrea Schulz

2. und 5. Platz für unsere Teams aus der Laimburg von links Karin Gruber, Lea Zelger, Maximilian Feichter, Daniel Perkmann, Lea Dorfmann und Julian Reichert



FACHTAGUNG DES VERSUCHSZENTRUMS LAIMBURG SETZT NEUE IMPULSE FÜR DEN HEIMISCHEN KRÄUTERANBAU

Julia Rizzo, Franziska Maria Hack, Versuchszentrum Laimburg

ANLÄSSLICH DES „SÜDTIROLER KRÄUTERTAGS“ AM 27. OKTOBER 2018 ORGANISIERTE DAS VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG IM MERANER KURHAUS EINE FACHTAGUNG, BEI DER EXPERTEN AUS ITALIEN, ÖSTERREICH, DEUTSCHLAND UND DER SCHWEIZ ÜBER VERSCHIEDENE ASPEKTE DES KRÄUTERANBAUS REFERIERTEN.



Abb. 1: Bei der vom Versuchszentrum Laimburg organisierten Fachtagung referierten Experten aus dem In- und Ausland über verschiedene Aspekte des Kräuteranbaus.

Tagtäglich verwenden wir Gewürz- und Heilkräuter, sei es in der Küche zur Verfeinerung von Gerichten, als Tees, als Mittel gegen Beschwerden oder auch als Raumduft durch das Verdampfen ätherischer Öle. In der Landwirtschaft kommen Extrakte aus Kräutern als Herbizide und Insektizide zum Einsatz.

„Derzeit bauen in Südtirol 40 Landwirte auf ca. 20 ha Kräuter zwischen 500 und 1.700 m Meereshöhe an, was aus Südtirol ein besonderes Gebiet für den Anbau von Kräutern macht“, erklärte Agrarlandesrat Arnold Schuler. Charakteristisch für Südtirol ist die Bewirtschaftung kleiner Flächen, die sich durch eine hohe Artenvielfalt auszeichnen: Pfefferminze, Ringelblume, Melisse, Malve, Schafgarbe, Kornblume, Brennnessel, Wegerich, Kamille, Arnika und weitere Kräuter zum Verzehr wie Salbei, Rosmarin, Thymian, Origano, Basilikum, Majoran, Ysop und Liebstöckel zählen zu den am häufigsten angebauten Kräutern.

„Der Kräuteranbau in Südtirol stellt neben Gemüse, Steinobst und Beerenfrüchten, eine Nische im Panorama der Südtiroler Landwirtschaft dar. Am Versuchszentrum Laimburg setzen wir auf die Zusammenarbeit mit Universitäten, Genossenschaften und Organen der Beratung, einem besonders wichtigen Netzwerk für diesen Bereich, der sich noch in der Entwicklung befindet,“ erklärt Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg, und fügt hinzu: „Wir begleiten

den Kräuteranbau mit unserer Forschungs- und Versuchstätigkeit und stellen den Anbauern unser Expertenwissen zur Verfügung“. In der Tat wurde erst kürzlich Manuel Pramsohler, Leiter der Arbeitsgruppe „Acker- und Kräuteranbau“ am Versuchszentrum Laimburg, zum Mitglied des „*Tavolo Tecnico del Settore piante officinali*“ in Rom ernannt. Unter seiner Leitung bearbeitet die Arbeitsgruppe neben verschiedenen Projekten zum Getreideanbau auch diverse Projekte zu Anbautechniken von Kräutern wie Melisse, Kümmel, Brotklee, Pfefferminze und Safran, dem derzeit teuersten Gewürz weltweit.

Der Anbau des „roten Goldes“ in Italien

Safran ist eine sterile Pflanze, welche weder Früchte noch Samen produziert und ausschließlich als Kulturpflanze im Anbau bekannt ist. Safran, das sogenannte „rote Gold“ (das bis zu 60 €/kg kosten kann), wird bis zu 95% im Iran (250 t/Jahr) produziert. Aber auch immer mehr italienische Landwirte beginnen mit dem Anbau (derzeit ca. 100 kg/Jahr). Der Anbau von Safran ist nicht einfach, da nahezu alle Schritte händisch ausgeführt werden müssen, vom Ausgraben und der Wiedereinpflanzung der Knollen, über die Blütenenernte bis zur Abtrennung der roten Staubfäden, die das eigentliche Gewürz darstellen. Das Trocknen stellt dann eine kritische Phase dar, um ein hochwertiges Produkt zu erhalten, welches auf den Markt gebracht werden kann. An der UNIMONT (Università della Montagna) in

Mailand wurde ein Beratungsdienst für Landwirte eingerichtet, um den geernteten Safran anhand standardisierter Kriterien zu prüfen und zu klassifizieren. „Die Untersuchungen der Safranproben in unserem Labor zeigen, dass 91 % als erste Kategorie und somit als erste Qualität klassifiziert werden können“, erklärte Luca Giupponi von der UNIMONT. „Dies zeigt, dass wir alle Voraussetzungen dazu erfüllen, eine Produktion dieses Gewürzes „Made in Italy“ voranzutreiben.“

Meerettich (Kren), eine Qualität gänzlich made in Südtirol

Pietro Fusani vom *Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi per l'economia agraria di Trento* (CREA) präsentierte die Ergebnisse einer zweijährigen Studie zur Klassifikation von genetischen Selektionen Südtiroler Ursprungs von *Armoracia rusticana* (allgemein bekannt als Meerettich oder Kren) aufgrund von morphologischen, agronomischen und qualitativen Parametern. Dabei wurden die Qualitätsparameter basierend auf dem Gehalt von Glucosinolaten, auf die der stechende Geschmack des Krens zurückgeht, untersucht. Die Versuche zeigten, dass die Südtiroler Herkünfte den in Bayern – der Heimat des Krens – vermarkteten Exemplaren in nichts nachstehen. „Die lokalen Herkünfte weisen eine niedrigere Pflanzensterblichkeit, eine höhere Toleranz gegenüber dem *Alternaria*-Pilz, sowie eine höhere Qualität und bessere Eigenschaften des Wurzelstocks auf,“ erklärte Fusani.

Düngung und Pflanzengesundheit

Heidi Heuberger von der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) in Freising referierte über die Düngung im Kräuteranbau. Jedes Kraut benötigt eine spezifische Zufuhr von Nährstoffen – wie Stickstoff und Phosphor – und eine bestimmte Mischung dieser Stoffe, um die Blattentwicklung und den Anteil ätherischer Öle zu fördern. So fördert Stickstoff (N) die Bildung von Blättern und Stielen, Kalium (K) aktiviert die Blütenbildung und die Wurzelentwicklung,



Abb. 2: Agrarlandesrat Arnold Schuler begrüßte die Teilnehmer der Fachtagung.



Abb. 3: Referenten und Organisatoren der Fachtagung zum Kräuteraanbau (von li. nach re.): Pietro Fusani, Andrea Primavera, Peter Robatscher, Martin Koller, Thomas Pfeiffer, Heidi Heuberger, Karl Dirnberger, Giuseppe Romano, Franziska Maria Hack, Nadia Überegger, Veronika Ungerer, Manuel Pramsohler, Luca Giupponi.

während Phosphor (P) das Wachstum von Früchten und Samen stimuliert. „In der biologischen Landwirtschaft ist es wichtig daran zu denken, dass wir nicht die Kulturen, sondern den Boden düngen“, erklärte Heuberger. In Deutschland wurde im Jahr 2017 eine Regelung zur Düngung von ca. 100 Kräuterarten aktualisiert.

„Vorsicht ist besser als Nachsicht – ein gültiges Prinzip, auch im Kräuteraanbau,“ betonte Martin Koller vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau, FiBL, im Schweizerischen Frick, der zur Pflanzengesundheit referierte. „Es ist daher wichtig die richtige Sorte, den geeigneten Standort sowie den idealen Erntezeitpunkt zu wählen, um Krankheiten wie Mehltau, Rost, Peronospora oder dem Befall durch schädliche Insekten vorzubeugen“, erläuterte Koller.

Rückstände und Kontaminanten

Das Problem mit Rückständen von Pflanzenschutzmitteln auf Kräutern ist unverändert aktuell, insbesondere auch hier in Südtirol. „Es kommt durchaus vor, dass Kräuterfelder durch die Ausbringung von Pflanzenschutzmitteln in benachbarten Anlagen, auch über eine gewisse Entfernung hinweg, kontaminiert werden, betonte Peter Robatscher, Leiter des Fachbereichs Lebensmittelchemie am Versuchszentrum Laimburg. Die im Labor für Rückstände und Kontaminanten des Versuchszentrums Laimburg durchgeführten Analysen zeigen, dass der Großteil der auf den Kräutern festgestellten Rückstände von Pflanzenschutzmitteln stammen, die im Obst- und Weinbau eingesetzt werden, aber nicht nur: „Wir haben auch Substanzen festgestellt, die auf Insektizide gegen Stechmücken zurückzuführen sind, sowie Substanzen, die

wahrscheinlich von Desinfektionsmitteln stammen“, erklärte Robatscher.

Auch im Vortrag von Thomas Pfeiffer, Vertreter der *European Herbs Growers Association* EUROPAM, ging es um Rückstände in Heil- und Gewürzkräutern, jedoch stand hier die Gesetzgebung im Vordergrund. Prinzipiell müssen die Rückstandshöchstgehalte eingehalten werden, die von der europäischen Lebensmittelgesetzgebung für (biologische) Lebensmittel festgesetzt wurden. Aber es sei für Landwirte nicht immer leicht, sich in diesem „Dschungel“ aus Vorschriften zurechtzufinden. Werden beispielsweise zwei Kräuter in einem Produkt, etwa in einem Kräutertee, vermischt, wobei beide jeweils unterschiedlichen Regelungen unterliegen, gibt das Gesetz keinen klaren Hinweis, welche dieser Regelungen auf das vermischte Produkt anzuwenden sind. EUROPAM, eine europäische Körperschaft, bietet den Produzenten praktische Unterstützung bei der Interpretation der Gesetzgebung, um die Beschränkungen auf Rückstände in getrockneten Produkten mit kommerzieller Verwendung einzuhalten.

Seit 2018 neue Vorschriften in Italien

Bei Heilkräutern handelt es sich um eine sehr breite Sparte botanischer Arten, die Substanzen mit spezifischen sensorischen,



Abb. 4: Ernte von Safran

biologischen und pharmakologischen Wirkungen beinhalten. Aus den Extrakten von Heilkräutern können Endprodukte mit ganz unterschiedlichen Verwendungszwecken gewonnen werden: von Lebensmitteln über phytotherapeutische, kosmetische Produkte und Raumdüfte bis hin zu Insektiziden, Fungiziden, Herbiziden und Bakteriziden.

„Der neue nationale Einheitstext (D.lgs 45/2018) beinhaltet eine noch zu erlassende Liste mit den etwa 2.500 in Italien angebauten Arten, von denen viele exotisch sind, erläuterte Andrea Primavera von der *Federazione Italiana Produttori Piante Officinali* (FIPPO). Aus den neuen Vorschriften gehe hervor, dass der Anbau und die Weiterverarbeitung ersten Grades (wie die Trocknung oder die Destillation ätherischer Öle) keiner besonderen Autorisierungen bedürfen, während eine weitergehende Verarbeitung wie die Extraktion von Wirkstoffen, ihre Formulierung, Mischung und agro-industrielle Verpackung genau reglementiert sei. Je nach Art des Endprodukts seien spezifische Kompetenzen, Zertifizierungen wie z. B. die „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“ (HACCP) und andere Regelungen der Industrie erforderlich. Unveränderte Gültigkeit besäßen hingegen die Vorschriften der Autonomen Provinzen (L.P. 6/2013 Bozen – Südtirol und D.P.P 41-148/2008 Trient) bezüglich des Anbaus und der Verarbeitung von Heilkräutern.

Die Österreichische Bergkräutergenossenschaft

Qualität, Qualität und nochmals Qualität. Das sind die drei Schlagworte, die für den Erfolg der Österreichischen Bergkräutergenossenschaft stehen. Karl Dirnberger, Geschäftsführer der Genossenschaft, erläuterte Entstehung und Erfolge des Konsortiums, das von 21 Mitgliedern im Jahr 1986 zu heute 86 Mitgliedsbetrieben gewachsen ist. Wie in Südtirol ist der Anbau von Gewürz- und Heilkräutern auch in Österreich durch eine Kleinstrukturiertheit mit Betrieben von maximal 17 Hektar Größe gekennzeichnet, wobei auch dort die Anbauer besonders eine biologische und nachhaltige Wirtschaftsweise anstreben. Über die Jahre hat die Genossenschaft viel in die Ausbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter investiert und ein spezialisiertes Panel für die sensorische Analyse von Kräutern aufgebaut. „Dies ist ein wesentlicher Aspekt, um entscheiden zu können, ob ein Kräutertee tatsächlich wohlschmeckend ist oder nicht“, erklärte Dirnberger.

Bildrechte: © Versuchszentrum Laimburg ■

DAS VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG AUF DER INTERPOMA 2018: NEUIGKEITEN AUS DER FORSCHUNG ZUM BESICHTIGEN, ENTDECKEN, AUSPROBIEREN UND VERKOSTEN

Franziska Maria Hack, Julia Strobl, Versuchszentrum Laimburg

VON 15. BIS 17. NOVEMBER 2018 FAND IN DER MESSE BOZEN DIE DIESJÄHRIGE AUSGABE DER INTERNATIONALEN FACHMESSE FÜR DEN APFEL INTERPOMA STATT. DAS VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG WAR MIT EINEM VIELFÄLTIGEN MESSESTAND (B11/18, SEKTOR AB) UND ZAHLREICHEN WEITEREN AKTIVITÄTEN AUF DER INTERPOMA VERTRETEN.

Der Stand des Versuchszentrums Laimburg (B11/18, Sektor AB) bot ein vielseitiges Angebot, das zum Entdecken, Besichtigen und selbst Ausprobieren einlud. Forscherinnen und Forscher des Versuchszentrums präsentierten fünf große Themenschwerpunkte aus den Bereichen Sortenzüchtung, Ökologischer Anbau, Obstlagerung, Pflanzengesundheit und Wissenstransfer.

„Die Interpoma ist für uns eine wichtige Gelegenheit sowohl den Fachleuten des Sektors als auch der allgemeinen Bevölkerung unsere Ergebnisse zu präsentieren, aber auch für die Fragestellungen der Forschung zu sensibilisieren“, betont Laimburg-Direktor Michael Oberhuber. „Wenn es etwa darum geht, eine Strategie zur Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze zu entwickeln, dann geht das nicht von einem Augenblick auf den anderen. Zuerst müssen wir die Biologie dieses hier ja gar nicht ursprünglich beheimateten Schädling verstehen, um dann in aufwändigen Versuchen gezielt verschiedene Ansätze zu testen, Vor- und Nachteile abzuwägen und darauf aufbauend eine Empfehlung zu formulieren. Wie wir dabei vorgehen, zeigen wir unter anderem an unserem Messestand und ich möchte alle Interessierten einladen vorbeizuschauen und selbst einen Blick durchs Mikroskop zu werfen.“

Invasiven Schädlingen und Pilzen auf der Spur

Seit 2016 wird sie in Südtirol beobachtet, befällt Laub und Früchte von über 200 Pflanzensorten, Kultur- und Wildpflanzen, und kann in der Landwirtschaft große Schäden verursachen. Sie tritt auch in Haus- und Gemüsegärten auf, sucht im Herbst Häuser oder Wohnungen als Winterquartiere auf und ist dann beispielsweise an Hauswänden, Fenster- und Türrahmen zu erkennen: Die Rede ist von der Marmorierten Baumwanze (*Halyomorpha halys*), einem invasiven Schädling, der im Veneto bereits große Schäden in der Landwirtschaft verursacht hat und sich nun auch in Südtirol immer mehr bemerkbar macht. Am Institut für Pflanzengesundheit des Versuchszentrums Laimburg wird der Schädling unter der Leitung von Klaus Mar-



Foto © Versuchszentrum Laimburg

Abb. 1: Die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*)

schall intensiv untersucht. Am Stand des Versuchszentrums konnten die interessierten Besucher die Marmorierte Baumwanze und andere invasive Schädlinge mit dem Mikroskop näher begutachten und erfahren, welche Ansätze zur Bekämpfung dieser Schädlinge denkbar wären. Darüber hinaus veranschaulichten die Experten des Labors für Virologie und Diagnostik wie man anhand von Schadbildern an Wurzeln oder Früchten etwa Pilzkrankheiten wie die Marssonina-Blattfallkrankheit oder den Alternaria-Pilz identifizieren kann.

Schädlinge mit natürlichen Gegenspielern bekämpfen

Ein wichtiger Schritt hin zu einer noch nachhaltigeren Landwirtschaft liegt in der Förderung der funktionellen Agrobiodiversität in Obstanlagen. Dies ist das Ziel des Projekts EcoOrchard, das durch das europäische Core-Organic-Plus-Programm gefördert wird und an dem unter anderem auch das Versuchszentrum Laimburg beteiligt ist. „Die Grundidee des Projekts ist es in der Fahrgasse von Obstanlagen Blühstreifen einzusäen, die Nützlinge wie Marienkäfer oder Schwebfliege anziehen, welche wiederum zur Bekämpfung von Schädlingen im Obstbau wie etwa der Apfelblattlaus ausgenutzt werden sollen“, erklärt der Leiter der Arbeitsgruppe „Ökologischer Anbau“ am

Versuchszentrum Laimburg Markus Kelderer. Anhand eines Videos und mittels Informationsmaterialien erfuhren die Besucher wie man die Biodiversität in Obstanlagen fördern und Nützlinge anlocken kann.

FrudiStor: Lagerschäden früh erkennen und vermeiden

Physiologische und parasitäre Schäden im Obstlager führen zu Nachernteverlusten und somit zu wirtschaftlichen Einbußen für Obstgenossenschaften und Produzenten. „Kenntnisse über Ursachen und mögliche Maßnahmen beim Auftreten von Lagerschäden können den Genossenschaften helfen, Ausfälle zu reduzieren“, erklärt Angelo Zanella, der am Versuchszentrum Laimburg das Institut für Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie leitet. Darum wurde die Applikation „FrudiStor“ zur Bestimmung von Lagerschäden bei Äpfeln entwickelt. Der Name leitet sich aus dem Englischen *fruit* (Obst), *disorder* (Störung) und *storage* (Lagerung) ab. Diese App ist das Ergebnis des dreijährigen Interreg-Projekts „Entwicklung eines softwaregestützten Bestimmungssystems zur Reduzierung von Lagerschäden im Obstbau“. An dem aus Mitteln des Interreg-V-Programms „Alpenrhein, Bo-



Foto © Versuchszentrum Laimburg

Abb. 2: Alternaria-Pilz

densee, Hochrhein" finanzierten Projekt waren außer dem Versuchszentrum Laimburg, das Kompetenzzentrum Obstbau Bodensee (Lead Partner), die Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, die Obstbauversuchsanstalt Jork, die Forschungsanstalt Agroscope Wädenswil, die Marktgemeinschaft Bodenseeobst, die Württembergische Obstgenossenschaft und die Internetagentur Bodensee beteiligt.

Die Web-Applikation FrudiStor zur Erkennung und Vermeidung von Lagerschäden wurde im Rahmen einer Pressekonferenz am 15. November 2018 offiziell vorgestellt und freigeschaltet. Darüber hinaus konnten Interessierte die innovative Web-Applikation am Stand des Versuchszentrums Laimburg selbst ausprobieren.

Neuheiten der Sortenzüchtung

Die Interpoma ist seit eh und je eine wichtige Plattform für Sorteninnovation und die wichtigsten internationalen Sortenzüchter und Baumschulen informieren an ihren Ständen über neue Mutanten und Sorten. Am Stand des Versuchszentrums Laimburg widmete sich die traditionelle Sortenausstellung der Arbeitsgruppe „Pomologie“ unter der Leitung des Pomologen Walter Guerra im Jahr 2018 den schorffresistenten Sorten. Ausgestellt waren rund 20 interessante schorffresistente Sorten der neuen Generation, die einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Produktion leisten können. Dabei waren

Marken wie CIVG198 Modi®, Inored Story® und SQ159 Natyra®, ebenso vertreten wie noch nicht kommerzialisierte Sorten, wie etwa die Laimburger Sorte LB17906 oder SK22.



Abb. 3: Die schorffresistente Apfelsorte SQ159 Natyra®

EUFRUIT: Wissen zu Obstbau-Themen für alle zugänglich

Forschung und Praxis besser vernetzen, um damit Wettbewerbsfähigkeit, Innovation und Effizienz des Obstbaus in Europa zu stärken – darum geht es im Projekt EUFRUIT, das durch das europäische Förderprogramm für Forschung und Innovation Horizon 2020 finanziert wird. Unter den 21 beteiligten Partnerinstitutionen aus zwölf europäischen Ländern sind das Versuchszentrum Laimburg und das Sortenerneuerungskonsortium Südtirol. Europaweit wird der aktuelle Wissensstand zu Obstbau-Themen wie Sorten, Lagerung, Nach-

haltigkeit oder Rückstände gesammelt, und in einer Online-Wissensplattform (<http://kp.eu-frin.org/>) zusammengeführt und der Öffentlichkeit zur Verfügung gestellt. Die Plattform enthält Dokumente verschiedenster Art von wissenschaftlichen Publikationen über Artikel in Fachzeitschriften bis hin zu Vorträgen und Filmen über Feldbegehungen. Die einzigartige Wissensplattform ist allen Interessierten zugänglich und soll sich zu einer Referenzdatenbank des aktuellen Wissensstands im Obstbau entwickeln. Am Stand des Versuchszentrums Laimburg konnte die Online-Wissensplattform eingesehen und ausprobiert werden.

Kongress „Der Apfel in der Welt“

Parallel zur Messe fand im MEC Meeting & Event Center Südtirol Alto Adige der internationale Kongress „Der Apfel in der Welt“ statt. Auf dem Programm des Kongresses standen verschiedene Aspekte des modernen Apfelanbaus und seiner Perspektiven sowohl aus landwirtschaftlicher als auch aus technischer Sicht. 2018 lag der thematische Schwerpunkt auf den Herausforderungen des integrierten und ökologischen Anbaus. Darüber hinaus ging es um Trends in Osteuropa und in Asien, aktuelle Trends in der Sorteninnovation, um Apfelzüchtung, Ursprung und Genom des Apfels sowie um High Tech im Apfelanbau der Zukunft. Die züchterische Aktivität beim Apfel ist weltweit wahrscheinlich noch nie so intensiv wie derzeit betrieben worden und der Markt wird regelrecht mit Neuheiten überschüttet. In seinem Vortrag zu globalen Sortentrends stellte Pomologe Walter Guerra, der am Versuchszentrum Laimburg das Institut für Obst- und Weinbau leitet, vor, welche Neuheiten in den fünf Kontinenten gepflanzt werden und welche Trends in Zukunft zu erwarten sind. In einem weiteren Vortrag nahm Guerra zusammen mit dem ehemaligen Direktor der Gutsverwaltung Laimburg Klaus Platter, dem Obstbauberater Kurt Werth und dem Geschäftsführer des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol Markus Bradlwarter die Kongressteilnehmer mit auf eine Bilderreise nach Kasachstan, dem faszinierenden Ursprungsgebiet des Apfels.

Interpoma Taste

Zum ersten Mal überhaupt bot die Interpoma 2018 in einem besonderen Bereich in den Messehallen, der „Genussmeile“ in der Galerie auf Ebene 0 ihren Besuchern die Möglichkeit neuartige Apfel-

produkte zu verkosten. An dieser Ausstellung war das Versuchszentrum Laimburg mit zwei Arbeitsgruppen vertreten: Die Arbeitsgruppe „Fermentation und Destillation“ unter der Leitung von Lorenza Conterno stellte zwei veredelte Apfelweine vor, die auf der Grundlage von Äpfeln der Sorte Topaz mit zwei verschiedenen Hefestämmen fermentiert wurden. Die Besucher konnten diese beiden Apfelweine, die sich gerade noch in der Reifung befanden, verkosten und bewerten und mit anderen Apfelweinen aus Südtirol vergleichen.

Am Stand der Arbeitsgruppe „Obst- und Gemüseverarbeitung“ ging es hingegen um den Rohnensaft. Auf Anregung des Südtiroler Bauernbundes hin hat die Arbeitsgruppe unter der Leitung von Elena Venir die Rote Beete genauer untersucht und erste Grundlagen erarbeitet, um einen Südtiroler Rohnensaft aus einer Mischung aus Rohnensaft und Apfelsaft herzustellen. Am Stand konnten die Besucher einen Rote-Beete-Saft verkosten, der aus der Kooperation zwischen Südtiroler Bauernbund, Versuchszentrum Laimburg und einem Südtiroler Produzenten entstanden ist.

Interpoma Technology Award

Im Rahmen der INTERPOMA 2018 verlieh die Messe Bozen am 15.11.2018 in Zusammenarbeit mit der Fakultät für Naturwissenschaften und Technik der Freien Universität Bozen sowie der *Società di Ortoflorofrutticoltura Italiana* (italienische Gesellschaft für Obst-, Gemüse- und Blumenanbau) zum ersten Mal den Interpoma Technology Award für die besten Innovationen im Bereich Technologien und Maschinen rund um Anbau und Weiterverarbeitung des Apfels. Mit diesem Preis wurden Technologien und Maschinen ausgezeichnet, die besonders innovativ sind und einen wichtigen Beitrag dazu leisten, Anbautechniken, Schutzmaßnahmen und die Weiterverarbeitung des Apfels zu optimieren. Lagerungsexperte Angelo Zanella, der

am Versuchszentrum Laimburg das Institut für Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie leitet, wählte als Mitglied der Jury jene technischen Innovationen mit aus, mit denen die Wirtschaftlichkeit landwirtschaftlicher Betriebe, die Apfelqualität, der Arbeitsschutz und die ökologische Nachhaltigkeit der Produktionsprozesse gefördert werden können. ■

Abb. 4: Die App „Frudistor“ liefert Informationen zu mehr als 40 Lagerschäden.



Foto © Kompetenzzentrum Obstbau – Bavendorf (D)

AUSZEICHNUNG FÜR LAIMBURG-FORSCHER: POMOLOGE WALTER GUERRA UNTER DEN ZEHN WICHTIGSTEN PERSONEN FÜR DEN ITALIENISCHEN OBSTBAU

AM 18. JANUAR 2019 WURDEN IN Venedig DIE ZEHN WICHTIGSTEN PERSONEN FÜR DEN ITALIENISCHEN OBST- UND GEMÜSEBAU 2018 AUSGEZEICHNET. UNTER DEN VON DER OBSTBAU-FACHZEITSCHRIFT „CORRIERE FRUTTICOLO“ GEKÜRNTEN PREISTRÄGERN IST POMOLOGE WALTER GUERRA VOM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG, DEM FÜR SEINE TÄTIGKEITEN IN DER SORTENZÜCHTUNG DER NACHHALTIGKEITSPREIS „GREEN INNOVATION BPER BANCA – PER LA SOSTENIBILITÀ“ VERLIEHEN WURDE.



Foto © omnibuscomunicazione

Abb. 1: Walter Guerra, Leiter des Instituts für Obst- und Weinbau des Versuchszentrums Laimburg bei der Preisübergabe am 18.01.2019 in Venedig

Mit 20 Jahren Erfahrung in der Sortenselektion, der Apfelzüchtung und intensiver Vernetzung auf internationaler Ebene hat sich Walter Guerra, Pomologe und Leiter des Instituts für Obst- und Weinbau am Versuchszentrum Laimburg, im italienischen Obstsektor etabliert: Kürzlich wurde Guerra von der renommierten Obstbau-Fachzeitschrift „Corriere Ortofrutticolo“ zu einer der zehn wichtigsten Personen für den italienischen Obstbau 2018 gekürt. Für seine Forschung und Tätigkeiten im Bereich der Sortenzüchtung beim Apfel wurde Guerra darüber hinaus der Nachhaltigkeitspreis „Green Innovation BPER Banca – Per la sostenibilità“ verliehen. „Durch die Sorteninnovation können die traditionellen Apfelanbaugebiete wie Südtirol erfolgreich bleiben und unterscheiden sich von aufkommenden neuen Anbaugebieten“, erklärt Guerra. „Ich bin stolz und fühle mich geehrt über diese Auszeichnung. Die Forschung in der Pomologie kann dadurch weitere Synergien mit der Welt des Anbaus und der Vermarktung finden.“

Die Arbeitsgruppe „Pomologie“ am Versuchszentrum Laimburg

Die Anforderungen eines sich ständig wandelnden Marktes führen dazu, dass der Sortenspiegel kontinuierlich angepasst werden muss, um mit der Konkurrenz mithalten

zu können. Seit über 30 Jahren prüft die Arbeitsgruppe „Pomologie“ des Versuchszentrums Laimburg – seit ca. 15 Jahren unter der Leitung von Walter Guerra – neue Apfelsorten, die aus hunderten Sortenzüchtungsprogrammen auf der ganzen Welt stammen. Diese neuen Hybride und Sorten werden in den Versuchsanlagen des Zentrums auf ihre agronomischen Eigenschaften, ihre Lagerfähigkeit sowie ihre Anfälligkeit gegenüber Krankheiten getestet.

Aktuell beschäftigen sich die Forscher um Walter Guerra mit verschiedenen Typen neuer Sorten: Sorten mit rotem Fruchtfleisch; kleinfruchtige Sorten, die sich insbesondere als Snacks oder für Kinder eignen; Sorten, die

widerstandsfähig gegenüber dem Klimawandel sind; Sorten mit besonderen, intensiven Aromen oder Sorten, die resistent gegenüber bestimmten Apfelkrankheiten wie dem Schorf sind. Krankheitsresistente Apfelsorten ermöglichen einen nachhaltigeren Anbau, da Pflanzenschutzmittel gezielter und in weit geringerem Ausmaß eingesetzt werden können.

Das Laimburger Apfelsortenzüchtungsprogramm

Die Anfänge der systematischen Selektion beim Apfel reichen bis in das 18. Jahrhundert zurück. Die saftigen und attraktiven Äpfel, die wir heute kennen, sind aus verschiedenen wilden Apfelsorten mit hölzernen, kleinen und ungenießbaren Früchten entstanden.

Am Versuchszentrum Laimburg wurde 1997 ein eigenes Sortenzüchtungsprogramm ins Leben gerufen. Hierbei kommen klassische Züchtungsmethoden wie die kontrollierte Bestäubung, in Kombination mit innovativen Methoden der molekularen Diagnostik zum Einsatz.

Die klassische Methode der kontrollierten Bestäubung ist eine händische und sehr akribische Arbeit. Die Blüten einzelner Zweige werden während der Blüte in Baumwollsäckchen verschlossen, um die Verbreitung der Pollen durch Insekten zu verhindern. Der



Foto © Versuchszentrum Laimburg

Abb. 2: Apfelsorten, die von der Arbeitsgruppe „Pomologie“ am Versuchszentrum Laimburg geprüft werden



Foto © Versuchszentrum Laimburg

Abb. 3: Walter Guerra in der Sammlung wilder Apfelsorten des Versuchszentrums Laimburg

Pollen wird gesammelt, von Blütenblättern befreit und getrocknet, um ihre Pollen zu sammeln. Mit diesem Pollen werden die einzelnen auf dem Baum verbliebenen Blüten händisch bestäubt. Die Samen der daraus resultierenden Früchte werden ausgesät. Jede neue Pflanze ist ein Hybrid und unterscheidet sich in seinen Charakteristiken von den beiden „ursprünglichen“ Bäumen und von seinen „Geschwistern.“ Jede Pflanze stellt damit eine neue Sorte dar. Die ersten Früchte dieser Hybride erhält man nach fünf Jahren, womit dann die tatsächliche Züchtungsarbeit beginnt.

Derzeit stehen über 15.000 verschiedene Hybride im Feld des Versuchszentrums Laimburg. Jede Versuchssorte wird mit bereits auf dem Markt erfolgreich bestehenden Sorten verglichen. Dabei werden das Aussehen der Frucht, der Geschmack (Zucker und Säure), die Saftigkeit, die Knackigkeit und die Lagerfähigkeit bewertet. Darüber hinaus werden die Sorten auch auf Resistenzen gegenüber Krankheiten wie Schorf oder Mehltau getestet.

Markergestützte Selektion

Der Einsatz molekularer Marker während des Selektionsprozesses ist inzwischen ein wichtiger Bestandteil der Sortenzüchtung geworden. Es handelt sich hierbei nicht um eine Genmanipulation, sondern vielmehr um eine Kartierung der Eigenschaften des Apfels auf den einzelnen Genen. Unter der Leitung von Thomas Letschka werden im Labor für Molekularbiologie des Versuchszentrums Laimburg auf molekularen Markern basierende Methoden angewandt, um die genetische Variabili-

tät der einzelnen Pflanzen zu erforschen. Mit dieser Methode können die Forscher verschiedene morphologische und biologische Eigenschaften auf genetischer Ebene hervorheben, die nicht von äußeren Faktoren beeinflusst wurden, und dann spezifisch jene Pflanzen selektieren, die die gewünschten Eigenschaften aufweisen. Die markergestützte Selektion ermöglicht es, die Eigenschaften gerade erst gekeimter Pflanzen zu bestimmen, indem die Gene dieser Pflanzen untersucht werden. So müssen die Wissenschaftler nicht darauf warten, dass sich diese Eigenschaften von selbst zeigen, wenn der Baum gewachsen ist und erste Früchte trägt. Im nächsten Schritt werden die Bäume bzw. Sorten im Feld geprüft. „Dank der markergestützten Selektion muss nur mehr

eine reduzierte Anzahl an Hybriden ausgepflanzt werden, wodurch sich die Effizienz der Züchtungsprogramme signifikant erhöht“, erklärt Letschka. Die Aktualisierung des Sortenspiegels in Südtirol ist eines der obersten Ziele der Forscher. Der gesamte Selektionsprozess nimmt Jahrzehnte in Anspruch, bevor man ein vermarktbare Produkt erhält.

Walter Guerra, 20 Jahre Erfahrung mit dem Apfel

Walter Guerra hat sich in seiner Karriere schon immer mit dem Apfel beschäftigt. Nach dem Studium der Agrarwissenschaften an der Universität Padua und einem Auslandsaufenthalt an der University of California in Davis in den USA absolvierte Guerra sein Forschungsdoktorat in Bologna. Seit 2001 ist Guerra am Versuchszentrum Laimburg tätig, wo er sich der Sortenzüchtung widmet und seit 2017 das Institut für Obst- und Weinbau leitet. Er war und ist an zahlreichen internationalen Forschungsprojekten zu molekularen Markern und Sortenprüfungen beteiligt und hat über die Jahre am Versuchszentrum Laimburg ein internationales Netzwerk im Bereich Pomologie aufgebaut. Seit 2003 ist er Mitglied der technischen Kommission des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol. Guerra koordinierte das durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (2007 – 2013) finanzierte Projekt POMOSANO. Ein Ergebnis des Projekts ist die Apfelsortenwebseite <http://pomosano.laimburg.it/>, auf der über 70 Sortenbeschreibungen mit Informationen zu Blüte, Ausfärbung, Größe oder Geschmack verfügbar sind.

Julia Rizzo, Julia Strobl, Franziska Maria Hack, Versuchszentrum Laimburg



Foto © Versuchszentrum Laimburg

Abb. 4: Walter Guerra, einer der zehn wichtigsten Personen für den italienischen Obstbau

BERICHT WEINBAUSEMINAR

AM 27. UND 28. NOVEMBER 2018 FAND AM RITTEN IM „HAUS DER FAMILIE“ DAS ALLJÄHRLICHE WEINBAUSEMINAR STATT. SELBIGES WURDE WIE JEDES JAHR VOM VEREIN DER ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN ORGANISIERT UND VON ZAHLREICHEN INTERESSIERTEN BESUCHERN UND BESUCHERINNEN ALS EINE MÖGLICHKEIT ZUR WEITERBILDUNG WAHRGENOMMEN. AUCH DIE BEIDEN SPEZIALISIERUNGSKLASSEN 4A UND 4B NAHMEN DARAN TEIL.

Eröffnet wurde das Seminar mit einem Beitrag von Felix Eller. Dieser gab Einblick in die Lebensweise der Reblaus und erörterte die Frage, ob die Reblaus wieder ein größeres Gefahrenpotential birgt.

Weiter im Programm ging es mit einem Referat über neue Unterlagsreben, welches von Joachim Schmid und Frank Manty von der Hochschule Geisenheim abgehalten wurde.

Das Vormittagsprogramm schloss Stephan Männle mit einem Vortrag über verschiedene alte Veredlungstechniken ab.

Nach dem Mittagessen ging es mit einer Diskussionsrunde zum Thema Nachhaltigkeit im Südtiroler Weinbau weiter. Geleitet wurde diese von Eduard Bernhart vom Konsortium Südtiroler Wein, Klaus Egger und Tanya Deporta vom Terra Institute Brixen.

Anschließend wurden zwei Vorträge zum Thema „Goldgelben Vergilbung“ gehalten, bei denen Alberto Gelmetti, vom Versuchszentrum San Michele all'Adige über seine Erfahrungen und das Monitoring dieser Krankheit im Raum Trentino und Aurelio Del Vecchio, Agronom, Riva presso Chieri (TO) seine Erfahrungen im Kampf gegen diese Krankheit im Piemont geschildert haben.

Mit einer Weinverkostung von verschiedenen Schweizer Weinen und einem kurzen Überblick über das Weinbaugebiet Bündner Herrschaft in der Schweiz und anschlie-



ßendem gemütlichen Beisammensein ging der erste Seminartag zu Ende.

Am zweiten Tag wurden verschiedene alternative Pflanzenschutzmittel wie Backpulver, Orangenöl und Algenextrakten unter die Lupe genommen. Vortragender war Gert Innerebner vom Versuchszentrum Laimburg.

Anschließend ging es mit dem Vortrag von Pascal Wegmann-Herr (Neustadt an der Weinstraße) über Grenzen zwischen Weinfehlern und den Eigenheiten der Naturweine weiter.

Am Nachmittag referierten Jo Pfisterer

und Lucas Pfister vom Weingut Lageder über neue Wege in der Südtiroler Weinwirtschaft mit Verkostungsproben von ihren Versuchen.

Den Abschluss des Seminars machte Federico Curtaz, Önologe und Winzer aus dem Piemont, internationaler Weinberater u.a. bei Angelo Gaja mit dem Thema „Il vino viene dalla terra“.

Es waren wieder zwei lehrreiche, spannende Tage mit regem Austausch und Diskussionen. Eine gelungene Veranstaltung auch für unsere Schüler.

Joachim Wolf



Am 1. Februar fand in der Raiffeisenhalle von Eppan die mittlerweile 57. Weinbautagung statt. Insgesamt war die Fachschule Laimburg in diesem Jahr mit zwei dritten Klassen vertreten. Das erste Thema am Vormittag war die Marke „Südtiroler Wein“-Menschen, Berg, Kontraste von Eduard Bernhart vom Konsortium Südtiroler Wein und Karin Huber von IDM Südtirol.

Weiter ging es mit dem Vortrag von Manfred Stoll von der Hochschule Geisenheim über die weinbaulichen Herausforderungen durch den Klimawandel.

WEINBAUTAGUNG 2019

Anschließend informierte Fabian Pernter vom Amt für Obst- und Weinbau die Anwesenden über das Auftreten der Goldgelben Vergilbung in Südtirol und die daraus resultierenden Konsequenzen.

Nach der Mittagspause ging es weiter mit einem Vortrag über Schnittwunden als Eintrittspforte für holzerstörerische Pilze und Möglichkeiten zur Bekämpfung von Esca, von Hanns Heinz Kassemeyer vom staatlichen Weinbauinstitut Freiburg.

Zum Abschluss der Tagung referierten Josef Terleth, Arno Schmid und Barbara Raifer vom Versuchszentrum Laimburg zum Thema Vernatschanbau mit Spalierziehung: Klone, Unterlagen, Ertragsregulierung, Laubwandhöhe und Schnitt.

Im Anschluss an der Weinbautagung fand im Lanserhaus von Eppan wieder eine Weinverkostung statt. In diesem Jahr lag der Fokus auf den Vernatschweinen, aber auch Weißweine konnten verkostet werden.

Joachim Wolf

WORLDSKILLS ITALY 2018 – LANDESMEISTERSCHAFT DER BERUFE

LISA HILPOLD IN DER KATEGORIE FLORISTEN UND JULIAN REICHERT UND DANIEL PERKMANN IN DER KATEGORIE LANDSCHAFTSGÄRTNER HOLEN SICH BEI DER LANDESMEISTERSCHAFT DER BERUFE 2018 GOLD.



Vom 20. bis 22. September fand wiederum die Landesmeisterschaft der Berufe in der Messe Bozen statt. Zehn motivierte Landschaftsgärtner und sechs engagierte Floristinnen haben wie alle zwei Jahre am Wettbewerb teilgenommen. Die Landschaftsgärtner mussten in 17 Stunden einen 3,5 mal 4,5 großen Platz gestalten. Gefordert waren dabei der Bau von Trockenmauern und Pflasterbeläge aus Südtiroler Porphyrt. Eine zentrale Rolle für diesen „Roten Platz“, der an den weltweit berühmten Platz in Moskau erinnern sollte, spielte dabei das Wasserbecken mit Fontäne in der Mitte. Umgeben war dieser Brunnen von reichblühenden Pflanzflächen und Bäumen. Die talentierten Floristinnen erarbeiteten verschiedene kreative Werkstücke wie einen Kranz oder Brautstrauß.

Nach drei anstrengenden Wettkampftagen konnten sich für das Team South Tyrol/Italy die Landschaftsgärtner Julian Reichert aus Meran und Daniel Perkmann aus Lana qualifizieren. Sie haben somit das Ticket für die WorldSkills in Kazan 2019 gelöst. Lisa Hilpold holte sich die Goldmedaille und Sophia Egger erlangte den hervorragenden zweiten Platz in der Kategorie der Floristen. Da das Ergebnis bei den Floristinnen sehr knapp war, wird sich bei einem weiteren Wettbewerb herausstellen, wer zu den WorldSkills nach Kazan bzw. zu den EuroSkills nach Graz fahren darf.

SEE YOU IN KANZAN / RUSSLAND ...

Ergebnisse Landschaftsgärtner

1. Platz: Julian Reichert u. Daniel Perkmann, Meran u. Lana – Gärtnerei Reichert/Galanthus Ohg, Meran/Lana
2. Platz: Monika Gall u. Patrick Staschitz, Welschnofen u. Meran – Edelweiss Blumen & Geschenke/Kuster Gärten AG
3. Platz: Manuel Kaser u. Florian Unterhofer, Lüssen/Lappach – Baumschule Putzerhof/Winkler Fabian Gartengestaltung & Pflege, Schabs/Bruneck



Gruppenbild der Landschaftsgärtner bei der Preisverleihung



Gruppenfoto der Floristikeilnehmerinnen mit den Expertinnen

Floristen:

- | | |
|---|--|
| 1. Platz: Lisa Hilpold, Brixen – Mario Woche, Bozen | 3. Platz: Annika Egger, Lana – Blumen Maarsen AG, Bern |
| 2. Platz: Sophia Egger, Hafling – Florale Werkstatt Ohg, Lana | |

Maria Gantioler

Die Landschaftsgärtner mit Siegereignis Daniel Perkmann und Julian Reichert, zweiter Platz an Monika Gall und Patrick Staschitz, dritter Platz Manuel Kaser und Florian Unterhofer



Siegerin Lisa Hilpold, zweiter Platz Sophia Egger und dritter Platz Annika Egger



„GARDENING UP NORTH“

SÜDTIROLER BEIM EUROPÄISCHEN JUNGGÄRTNERKONGRESS IN MALMÖ



Abbildung 1 Die Südtiroler Junggärtnerinnen und Junggärtner vor dem Galadinner

Gartenbau im Norden, so lautete das Motto des diesjährigen Kongresses der Europäischen Junggärtner. Austragungsort war Malmö in Schweden. Bekannt als Heimatstadt von Ibrahimovic, Verkehrsknotenpunkt für Skandinavien und Europa und südlichstes Konglomerat Schwedens hat Malmö und seine Provinz Skåne aber auch eine wichtige Rolle für die gartenbauliche Produktion Schwedens inne. Rund 19 Südtiroler Junggärtner haben eine ganze Woche daran teilgenommen. Insgesamt haben sich mehr als 50 Teilnehmer von Dänemark bis Südtirol zusammengefunden. Bei hochsommerlichen Temperaturen und schönstem Wetter wurden in Skåne verschiedenste Betriebe der Gartenbaubranche, wissenschaft-

liche Einrichtungen und schöne Städte besucht.

Neben verschiedenen Gartencentern wurden auch der größte Arbeitgeber Schwedens im Garten- und Landschaftsbau, sowie eine Baumschule und die architektonisch anspruchsvoll geplante Friedhofsanlage (Eastern Cemetery in Malmö) besucht. Eine Kutschfahrt durch Apfelplantagen mit Besichtigung des Obstlagers und des Verpackungszentrums, einer Staudengärtnerei, einer der größten Biokräuterproduzenten und die Führung durch die Parkanlagen Malmös mit einem Landschaftsgärtner, rundeten das interessante und abwechslungsreiche Programm ab.

Kulturell wurde den Teilnehmern auch etwas geboten, die Besichtigung der Altstadt

von Malmö und Lund, eine Wanderung im Naturpark Söderåsen, Besichtigung des Campus der Universität SLU, Alnarp, sowie das Emporia and Green Fortune Einkaufszentrum - mit vertikaler Innenraumbegrünung - standen auf dem Programm.

Abgesehen von der fachlichen Weiterbildung konnten bestehende Kontakte vertieft und neue geknüpft werden, um das Netzwerk europäischer Junggärtner zu stärken.

Abgeschlossen wurde der Junggärtnerkongress mit einem Galaabend, bei welchem sich die Teilnehmer aus den verschiedenen Ländern bei den Organisatoren bedankten. Im nächsten Jahr wird der Kongress in Estland und Lettland stattfinden.

Benjamin Pedross



Abbildung 2 Im Eastern Cemetery in Malmö

IST BIO UNSERE EINZIGE ZUKUNFT?

DIESE FRAGE STELLTEN SICH DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER DER KLASSEN 3AB AM 17. JANUAR BEI DEN VORTRÄGEN VON BIOLAND UND DEMETER IM RAHMEN DER BIO UND NACHHALTIGKEITSTAGE.

Am Vormittag des 17. Januar besuchten die Schülerinnen und Schüler das Biokistl und Bio Südtirol in Lana. Es wurden spannende Eindrücke in die Anfänge und Entwicklungen des Biokistls gewährt und auch die Genossenschaft Bio Südtirol gewährte Einblick in den Betrieb.

Am Nachmittag desselben Tages kamen der Obmann von Bioland, Toni Riegler und der Obmann von Demeter Alois Lageder zu Besuch und stellten ihre Verbände und Zukunftsaussichten vor. Es wurden private Betriebe vorgestellt und persönliche Meinungen ausgetauscht und auch die Schwierigkeiten im biodynamischen Anbau aufgedeckt. Beide waren der Ansicht, dass in Zukunft der Bioanbau stark wachsen wird. Dies sorgte nach den Vorträgen dann für eine rege Diskussionsrunde mit den Obmännern. Viele Fragen und Anregungen wurden beantwortet und positiv aufgenommen. Gegen 16:00 Uhr wurde der erlebnisreiche Tag dann durch einige Worte des Verantwortlichen für die Bio und Nachhaltigkeitstage, Lukas Rainer beendet.

Irina Gasser, 3A



Zu Besuch bei Norbert Blasbichler

EDELKASTANIENBRAND, EINE GANZ BESONDERE RARITÄT

ANFANG DEZEMBER BESUCHTEN DIE SCHÜLER DER KLASSE 2LMT BIOBAUER NORBERT BLASBICHLER VOM RADOARHOF IN FELDTHURNS. GRUND FÜR DEN BESUCH WAR, DASS NORBERT IN DIESEN TAGEN DABEI WAR SEINEN EDELKASTANIENBRAND HERZUSTELLEN, WAS EINE SÜDTIROLER RARITÄT DARSTELLT. FÜR DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER EINE MÖGLICHKEIT, VON EINEM DER GROSSEN VERARBEITUNGSTHEMEN IN DER 3. KLASSE, BEREITS VORAB EIN PRAKTISCHES TECHNOLOGISCHES WISSEN ZU ERWERBEN.

Die Lernenden erhielten Informationen über die Spaltung der Stärke, die in der Kastanie enthalten ist zu vergärbarem Zucker, über den raschen Gärverlauf, über die relativ geringe Haltbarkeit der Maische bis hin zu grundlegendem technologischen Wissen rund um das Herstellen eines Raubrandes und anschließend des Feinbrandes. Natürlich waren auch die gesetzlichen Grundlagen ein gefragtes Thema, weil vor allem darüber in Südtirol sicherlich sehr viele Mythen zirkulieren.

Für die Schülerinnen und Schüler war sicherlich auch die minutiöse Planung und Durchführung aller Tätigkeiten beeindruckend, mit einer räumlich gut optimierten Ausstattung denn, „Zeit ist schließlich Geld“ bei der Herstellung des Raubrandes, und je mehr man dort Zeit gewinnt, desto mehr Zeit bleibt für die Herstellung des Feinbrandes, der durch eine beeindruckende Milde, sowie feine und filigrane Aromen beeindruckt.

Klaus Blasbichler



Einblicke in den Schulalltag



Find us on
facebook

Abonnieren Sie uns auf unserer Facebook-Seite: Laimburg – Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau

Obst- und Weinbau – Gartenbau – Floristik – Lebensmitteltechnik

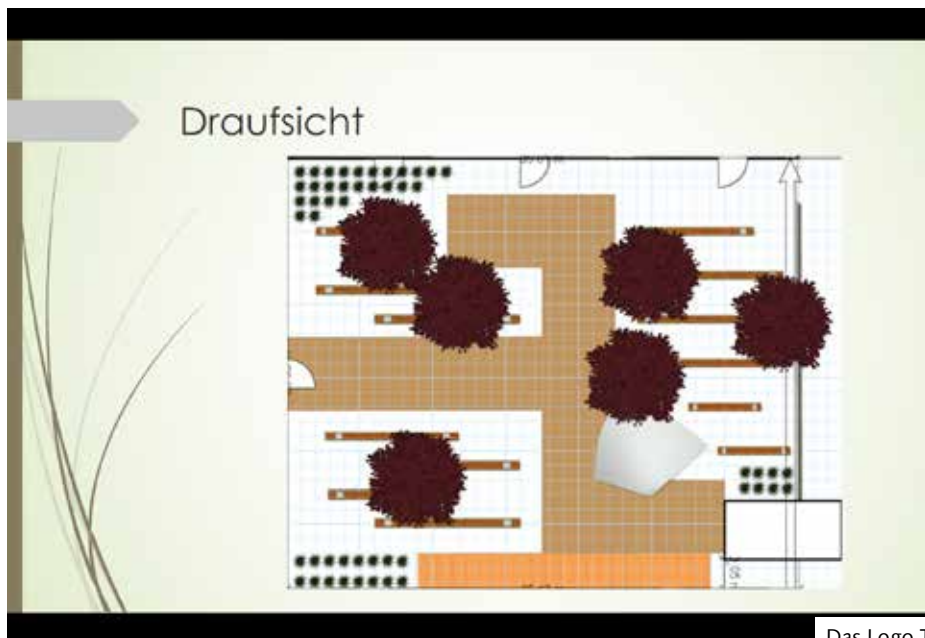
INNENHOFGESTALTUNG DER FACHSCHULE TSCHUGGMALL

DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER DER KLASSE 4C, DIE MOMENTAN DIE FACHRICHTUNG GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU AN DER FACHSCHULE LAIMBURG BESUCHEN, HABEN DEN AUFTRAG BEKOMMEN, DEN INNENHOF DER BERUFSSCHULE TSCHUGGMALL IN BRIXEN ZU GESTALTEN.

Zu Beginn wurden die Schüler der Klasse 4C an die Berufsschule Tschuggmall eingeladen, um dort den Bestand zu begutachten und einige Rahmenbedingungen abzuklären. Es sollte ein Innenhof geplant werden, in dem sich die Schüler in der Pause und gegebenenfalls auch im Unterricht aufhalten können. Es sollten Sitzgelegenheiten und verschiedene Pflanzen eingebracht werden. Optimal wäre eine Lösung zu finden, um für heiße Tage ein wenig Schatten zu schaffen. Anschließend wurden die besten Ideen zusammengefügt und zwei Konzepte ausgearbeitet. Für diese beiden Konzepte erstellten die Schüler zwei Pläne. Dabei wurden die verschiedenen Anregungen der Berufsschule Tschuggmall berücksichtigt. Die Schüler der Fachschule Laimburg stellten dem Direktor, den Schüler- und Lehrervertreter der Berufsschule Tschuggmall zwei Planungsideen vor. Das erste Konzept stellt das Logo der Berufsschule dar. Das Logo „T“, das für Tschuggmall steht, soll als überdimensionale Wegeführung ausgeführt werden. In den danebengelegenen Flächen bilden lineare Sitz- und Baumreihen Platz zum Verweilen. Der zweite Vorschlag greift die fünf Fachrichtungen der Schule auf. Die Symbole der fünf Fachrichtungen finden zentral im Innenhof ihren Platz. Dieser Platz wird von Baumkörpern und Sitzbänken umrahmt und lädt zum Bleiben ein.

Die Schulgemeinschaft war sehr begeistert von den kreativen Ideen der Schülerinnen und Schüler. Der Schulrat der Berufsschule wird sich für eine Idee entscheiden, die dann in nächster Zeit umgesetzt werden soll. Dieser Plan soll bis ins letzte Detail von den Schülern überarbeitet werden, um die Umsetzung des Planes zu erleichtern. Die Ausarbeitung des Innenhofs soll über ein Garten- und Landschaftsbau-Unternehmen erfolgen.

Miryam Prugger, Lisa Maria Hafner, 4C



Das Logo T



Die fünf Fachrichtungen



ACHTUNG
ENDE DER EINSCHREIBEFRIST
FÜR DIE FACHSCHULE LAIMBURG
IST AM
15. MÄRZ 2019!

VON „SCHWARZEM UND GRÜNEM GOLD“

AM DONNERSTAG DEN 22.11.2018 FUHREN DIE SCHÜLER DER KLASSE 2LMT NACH MODENA UM DORT MEHR ÜBER DIE HERSTELLUNG VON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA (AUCH „SCHWARZES GOLD“ GENANNT) ZU ERFAHREN. BESUCHT WURDE DIE ACETAIA LEONARDI, EIN TRADITIONELLER BALSAMICOBETRIEB, DER BEREITS SEIT ÜBER 150 JAHREN BALSAMICO HERSTELLT UND ALS SOLCHER AUCH FÜR HOCHZEITEN IM ENGLISCHEN KÖNIGSHAUS PRODUZIERT HAT.

Bei der Führung wurde den Schülern erklärt warum gerade in der Provinz Modena das Klima für die Herstellung des besonderen Essigs so günstig ist, welche verschiedenen Holzarten bei der Lagerung verwendet werden, aus wie vielen Einzelfässern eine „batteria“, eine Lagerungsreihe, besteht und welchen Einfluss die verschiedenen Holzarten auf das Aroma des Essigs haben. Ein besonderes Highlight der Führung waren die Verkostungen der unterschiedlichen Essige aus unterschiedlichen Holzarten mit einer Mindestlagerungsdauer von 20 Jahren. So wurde Essig verkostet, der ausschließlich in Wacholderholzfässern gelagert wurde, der durch besonders kräftige und harzige Noten überzeugte und Essig verkostet, der in Kirschenholzfässern gelagert wurde und durch wunderbar fruchtige und süßliche Noten überzeugte. Besonders spannend wurde es bei der Verkostung des Jahrgangs 1918, einem Balsamico, der 100 Jahre gereift war. Nicht nur aufgrund der Vielfältigkeit der Aromen und dem Wert des Essigs, sondern, weil 1918 für jeden Südtiroler sicherlich ein besonderes Datum darstellt. Abgeschlossen wurde die Führung mit einem Degustationsmenu von typischen und traditionellen Produkten aus der Umgebung, natürlich immer in Kombination mit einem aceto balsamico.

Am Nachmittag besuchten wir auf dem Heimweg einen Hersteller von grünem Gold, nativem Olivenöl, in Cazzano di Tramigna bei Verona. Dieser traditionelle Familienbetrieb verarbeitet ausschließlich Oliven der näheren Umgebung. So kann dort jeder, der will, mind. 100 kg Oliven abgeben und bekommt dann innerhalb von ca. 1,5 Stunden sein eigenes Öl, das er mit nach Hause nehmen kann. Der Betrieb presst im Herbst 24h rund um die Uhr und verarbeitet so ca. 1 Tonne Oliven pro Stunde. Die Ausbeute an Öl hängt sehr stark vom Reifegrad und der Qualität der Oliven ab und beträgt zwischen 12 und 15%. Auch werden alle zu pressenden Partien einer optischen Qualitätsprüfung unterzogen. Beim Pressen werden die Oliven zuerst gereinigt, von nicht pressbaren Rückständen gesäubert, gewaschen und anschließend mit einer Hammermühle zerkleinert. Die Masse wird bei max. 27°C gerührt, anschließend mit ca. 30% Wasser versetzt und dann wird mit einer Gegenstromzentrifuge das Öl abgetrennt. Die Tresterückstände werden anschließend gesammelt und entweder zu Heizpellets weiterverarbeitet oder in Osteuropa nochmals zu nicht nativem Olivenöl durch Anwendung von Lösungsmitteln und Hitze ausgelaut.

Nach der Führung bekamen die Schü-



Reinigung der Oliver vor der Pressung

ler und Begleitlehrpersonen auch in diesem Betrieb eine Verkostung des Öls, bzw. von Olivenprodukten, die im Betrieb hergestellt werden.

Eine insgesamt sicher ereignisreiche interessante und spannende Lehrfahrt.

Klaus Blasbichler

LEHRAUSFLUG DER GRUPPENFÜHRER 2019 INS TRENTINO

Auf dem Programm stand die Besichtigung des Beregnungskonsortiums von Mollaro. Das Beregnungskonsortium verfügt über ein eigenes Becken mit den Ausmaßen von 50m x 100m x 6m. Die angeschlossenen Flächen belaufen sich auf über 250ha. Die Anlage wird von einem hauptamtlich angestellten Mitarbeiter betreut, welcher die verschiedenen Pumpen für die jeweiligen Zonen betreut. Das System wird über einen Hauptrechner geführt, welcher für die jeweiligen Zonen die entsprechenden Pumpen zuschaltet. Der Hauptanteil der Obstanlagen (vorwiegend Äpfel) wird über Tropfenberegnung versorgt. Das Wasser wird aufbereitet, um Verstopfungen der Tropfer vorzubeugen. Es sind Höhenunterschiede von bis zu 100

m zu überwinden. Ziel des Konsortiums ist es über eine weitere Leitung noch mehr Beregnungswasser aus dem Stausee von Santa Giustina zu bekommen, um mit Überkronenberegnung die Anlagen vor Frost zu schützen, bzw. die höher gelegenen Anlagen mit Wasser zu versorgen, da diese immer wieder unter Trockenheit leiden.

Ein weiterer Höhepunkt der Lehrfahrt war der Besuch des Versuchszentrum Edmund Mach in St. Michael an der Etsch.

Dr. Dorigoni zeigte uns seine mehrjährigen Versuche an Apfelbäumen mit Mehrachsensystemen.

Der Versuchsleiter erörterte seine Überlegungen zu Mehrachsensystemen im Obstbau:

Schlanke und niedere Laubwand, somit weniger Spritzaufwand, geeignet für Hanglagen, weil begehbar, niederes Stützgerüst, Ernte ohne Hebebühne.

Alle Früchte hängen in der Sonne mit weniger Sonnenbrand, bessere Ausfärbung, geeignet für Roboterernte, mehr Ertrag pro ha.

Geringe Anzahl an Bäumen pro ha, geringere Investitionskosten

Intensive Aufbauphase mit ca. 120 Akm/ha und Jahr während der ersten zwei Jahre.

Die Führung durch die verschiedenen Versuchsfelder mit Bibäumen und sehr geringen Pflanzabständen war sehr aufschlussreich.

Stefan Vaja

BESICHTIGUNG DES PORPHYRSTEINBRUCHS MONTIGGL



Am Dienstag, den 27. November 2018 durfte die Klasse 4C der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau mit den Begleitpersonen Helga Salchegger und Maria Gantioler einen Ausflug nach Montiggl machen. Dort begrüßte sie der Geschäftsführer Hannes

Mathà, der den Steinbruch „Montiggl Porphyry“ seit einigen Jahren führt. Dieser führte die Schülerinnen und Schüler durch den Steinbruch und erklärte ihnen, wie der Abbau und die Verarbeitung der Porphyrsteine erfolgt. Die Entstehung des Porphyrvorkom-

mens reicht weit zurück, er entstand beim Ausbruch von Vulkanen. Schon vor einigen Jahren wurde in Montiggl Porphyry abgebaut. Rund um den modernen Steinbruch befinden sich viele kleine Steinbrüche, die nicht mehr in Betrieb sind. Die alten und der neue Steinbruch befinden sich hinter dem Montiggl See und müssen deshalb besondere Sicherheitsvorschriften vorweisen. Weitere wichtige Informationen waren die Kosten und die Mengen der einzelnen Produkte des Steinbruchs. Im Sortiment des Steinbruchs waren: Pflastersteine, Platten (für den Innen- und Außenbereich), Mauersteine und „smoleri“ (schmale, aufgestellte Platten). Außerdem produzieren sie besondere Brunnen, Grabsteine und Sonderanfertigungen. Für die angehenden Landschaftsgärtner war der Ausflug sehr interessant und lehrreich. Sie bekamen viele Informationen, die sie für ihre spätere berufliche Laufbahn gut gebrauchen können.

Daniel Perkmann, 4C



HAUS DER SOLIDARITÄT

Am Dienstag, den 20.11.2018 stand die Besichtigung des Hauses der Solidarität in Brixen im Rahmen der Nachhaltigkeitstage auf dem Programm.

Das Haus der Solidarität wurde in den 2000er Jahren gegründet und dient hauptsächlich Flüchtlingen und Obdachlosen als Heimat. Auch sind verschiedene Gemeinnützige Organisationen und anderen Gruppen wie die OEW untergebracht. Die OEW wurde 1990 gegründet und ist die Herausgeberin der Straßenzeitung „Zebra“. Weiters stehen der bewusste Konsum, internationale Zusammenarbeit, Vielfalt und Miteinander im Mittelpunkt bei der OEW. Auch das 1990 gegründete Klimabündnis wurde uns vorgestellt. Es gibt heute ca. 1.000 Partnergemeinden im Klimabündnis. Nach diesem Vortrag war unser Besuch im HdS auch schon zu Ende.

Irina Gasser & Simon Blaas 3A



OBSTBAUTAGUNG 2019

Am 10. Januar 2019 fand die 66. Ausgabe der Obstbautagung des ALS im Kurhaus von Meran statt, welche die Schülerinnen und Schüler der dritten und vierten Klassen der Laimburg besuchen durften.

Auf dem Programm standen neben den globalen Trends der Sorteninnovation auch die ökologische Aufwertung der Südtiroler Obstanlagen, neue und innovative Baumformen und die Zukunft der Blattlausbekämpfung. Begrüßt wurden die Teilnehmer der Tagung durch den Landesrat für Landwirtschaft und den

Obmann des ALS. Die Referenten kamen aus allen Teilen des Landes, unter anderem auch Walter Guerra vom Versuchszentrum Laimburg. In den Pausen zwischen den Vorträgen konnten neue aber auch schon bekannte Apfelsorten von verschiedenen Anbaugebieten in Südtirol verkostet werden. Der sehr umfangreiche und informative Tag wurde durch Diskussionsrunden, bei denen man sich via WhatsApp beteiligen konnte, bereichert.

Irina Gasser, 3A



Edelpilze

NACHHALTIGKEITSTAGE AN DER FACHSCHULE LAIMBURG

Am 16. Jänner 2019 fanden die Nachhaltigkeitstage der zweiten Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau statt.

Am Vormittag besuchten sie in Aldein zwei Betriebe. Der erste Betrieb war der Kirnig Hof, dort werden Edelpilze biologisch gezüchtet. Die zwei Betriebsleiter Andreas und Josef zeigten den Schülern die verschiedenen Pilzsorten und wie sie gezüchtet werden. Die beiden haben auch noch Stein- und Beerenobst.

Anschließend wurde eine biologische Hühnerfarm besucht. Dort werden die Eier biologisch produziert und die Hühner werden im Freien gehalten.

Am Nachmittag wurde den Schülern ein Vortrag in Kaltern über die Kompostierung gehalten, ihnen wurde beigebracht, wie man ein Komposthaufen anlegt und welche „Impfstoffe“ man bei der Biodynamik verwendet.

Zelger Dan 2A

Beimpfung von Kompost



BESUCH BEIM GEMÜSEBAUHOF ASPINGER RÄRITÄTEN

AM FREITAG DEN 5.10.2018 FUHREN DIE KLASSEN 2D UND 2C NACH BARBIAN, UM DORT EINEN GEMÜSEBAUBETRIEB ZU BESICHTIGEN.

Der Jungbauer Harald Gasser hieß uns herzlich willkommen und gewährte uns einen Blick in seine artenreiche Gemüswelt.

Das Motto des Gemüsegärtners: Altes Wissen, neue Landwirtschaft!

Man sieht es ihm nicht an, aber der junge Bauer Harald Gasser aus Barbian mag, wenn er sich anstrengen muss. Früher war er Sozialbetreuer, heute experimentiert er mit alten und seltenen Gemüsesorten, die kaum jemand kennt. Bauer aus Leidenschaft ist Harald Gasser erst geworden, als er seinen Kopf durchsetzte. Anders als sein Vater, der noch Kühe im Stall hatte, wollte er probieren, ob er ein Händchen für den Gemüseanbau hat. Er habe viel lernen müssen, sagt er. Auch viele Misserfolge hat er erlebt.

Als Gasser vor 12 Jahren den Aspingerhof, auf dem er aufgewachsen ist, übernahm, war sein erstes Gemüsebeet so groß wie ein Kinderzimmer. Auf 15 Quadratmetern steckte er Samen von 180 aus dem Alltag verschwundenen Sorten in die Erde. Heute baut Gasser 400 Gemüsesorten an. Auf 3.000 Quadratmeter Land. Sein Gemüse verkauft er mittlerweile an die Südtiroler Spitzengastronomie.

Foto: (c) IDM Südtirol, Alex Filz

Früher war Harald Sozialbetreuer, heute experimentiert er mit alten und seltenen Gemüsesorten, die kaum jemand kennt. Bauer aus Leidenschaft ist Harald Gasser erst geworden, als er seinen Kopf durchsetzte. Anders als sein Vater, der noch Kühe im Stall hatte, wollte er probieren, ob er ein Händ-

chen für den Gemüseanbau hat. Er habe viel lernen müssen, sagte er. Auch viele Misserfolge hatte er erlebt.

Harald Gasser experimentiert mit alten und seltenen Gemüsesorten. Als Gasser vor 15 Jahren den Aspingerhof, auf dem er aufgewachsen ist, übernommen hatte, hat er auf 15 Quadratmetern Samen von 180 aus dem Alltag verschwundenen Sorten in die Erde gesteckt. Heute baut Gasser auf 3.000 Quadratmeter Land über 500 vergessene Obst- und Gemüsesorten in Südtirol an. Sein Gemüse verkauft er mittlerweile an die Südtiroler Spitzengastronomie.

Während der Führung durften wir immer wieder seltene, besondere Pflanzen aus ferneren Ländern probieren, wie z.B. den Knollenziest und die Oka (Knolliges Sauerklee, ein „kartoffeliges“ urgesundes Gemüse aus den Anden).

Harald bekam zu Beginn eine Vielzahl der Samen über die Organisation Arche Noah (Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt & ihre Entwicklung). Mittlerweile baut er die Samen selbst an.

Am Aspingerhof leben der Garten, Zwergebus, kleine Wildrinder aus Sri Lanka, Esel und Insekten in einer Symbiose zusammen.

Harald lässt den Garten so gedeihen wie er wächst, ohne Spritzmittel, Bewässerung und den Eingriff von Maschinen.

Zit. Harald Gasser: „Wenn a Pflanz net 4 Monate heb, dann soll sie sterben!“

Wir bedanken uns recht herzlich bei Harald

Franziska Holzner 2C, Hanna Zambelli 2D

SCHÜLER- COACH- PATENSCHAF- TEN AN DER FS LAIMBURG

**GANZ NEU SIND IM HEURIGEN SCHUL-
JAHR 2018/2019 DIE SCHÜLERCOACH-
PATENSCHAFTEN.**

Dabei haben sich jeweils 3 unserer er-
fahrenen Schülercoaches bereit erklärt, eine
erste Klasse als „Paten“ zu übernehmen.

Gerade zu Beginn gibt es in den er-
sten Klassen häufiger kleinere Konflikte,
der Umstieg in ein ganz neues Schulsys-
tem muss erst einmal geschafft werden,
es gilt ganz neue Kollegen kennen zu ler-
nen und das erste Mal von zu Hause weg
zu sein, das will alles verkraftet werden.
Da ist es sehr gut zu wissen, dass Kollegen
im gleichen Alter vor Ort sind, die helfend
begleiten.

Die Schülercoachpaten haben sich den
Klassen vorgestellt und bereits einiges orga-
nisiert und umgesetzt: das Spektrum reicht
von Lernhilfe über Spieleabend bis zu Ge-
sprächsrunden oder auch kleinere sportliche
Turniere.

Von Schuljahresanfang bis Weihnachten
ist hier schon einiges passiert und die Aus-
wirkungen sind im Heim und an der Schule
zu spüren: es war ein ruhigerer Schulbeginn
als sonst. Und alles, was dem Klassenklima
gut tut, spürt jeder Lehrer beim Unterrich-
ten und unsere Erzieher im Heim. Jede Zeit,
die hier von unseren Paten investiert wurde,
ist gut investiert und sehr wertvoll.

Vielen Dank!!

Ute Kössler



Paten 1A



Paten 1C



Paten 1D



Paten 1B



Paten LMT1

BESUCH DER FENO IN CODEVIGO (PROV. PADUA)

AM 24.10.2018 STATTETEN DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER DER KLASSEN 3A UND 3B, FACHRICHTUNG OBST- UND WEINBAU DER FENO EINEN BESUCH AB. DABEI WURDE EIN EDELREISERSCHNITTGARTEN UND EINE MITGLIEDSBAUMSCHULE DER FENO BESICHTIGT. BEGLEITET WURDE DIE GRUPPE VON DEN LEHRPERSONEN FLORIAN SCHERER, PHILIPP TAUBER, GALLMETZER CHRISTOPH UND BEATRIX BRUNNER.

Start nach Codevigo war um 6:30 Uhr in der Laimburg. Nach Ankunft und einem kleinen Begrüßungsumtrunk von Seiten der FENO begann die erste Führung im Schnittgarten. Schnittgärten dienen im Allgemeinen der Förderung und Entwicklung neuer Apfelsorten. Der FENO Schnittgarten wurde 1999 von Kaneppele, Kurti, Oberhofer, Rautscher und Werth Karl und Lukas gegründet. In den insgesamt 3 Schnittgärten auf 15 ha stehen ca. 1,5 Millionen Bäume. Diese stehen im Durchschnitt 4-5 Jahre. Wichtig bei der Auswahl des

Standortes ist, dass in der Umgebung andere Kulturen, wie z.B. Radicchio angebaut werden, um die Krankheiten und Schädlinge so gering wie möglich zu halten. Die neueste Entdeckung der FENO ist der sogenannte Fengapi. Um zu testen, ob neue Sorten auf dem Markt konkurrenzfähig sind, gibt man sie in verschiedene Versuchszentren, wo mehrere Kontrollen und Versuche durchgeführt werden. Ebenfalls werden sie in verschiedenen Ländern privat vermarktet. Mit den verschiedenen Feedbacks kann dann weiter an Vermarktungsstrategien

gearbeitet werden. Eine Besonderheit ist das Guyot-System. Es wird im Weinbau praktiziert und soll für eine einfachere Mechanisierung von Vorteil sein. Damit kann fast jeder Vorgang im Jahreszyklus, vom Schneiden über die Belichtung bis hin zum Pflücken mechanisiert werden.

Auch der Maschinenpark mit Sprüher, Unterlagenerntemaschinen und Rodungsmaschinen wurde kurz vorgestellt. Nach einer Mittagspause und dem Mittagessen, das von der Baumschule zur Verfügung gestellt wurde, ging es weiter in die Baumschule. Die Führung erklärte, wie und mit welchen Mitteln die Bäume behandelt werden und dass die verschiedenen Qualitäten in Klassen eingeteilt werden. Auch das Mehrachssystem und das Guyot-System wurden nochmals erklärt.

Um 15:30 Uhr ging es wieder heimwärts. Interessant zu sehen war, wo die Bäume, die teilweise in den eigenen Anlagen zu Hause stehen, herkommen. Wir Schülerinnen und Schüler bekamen viele neue Informationen und hatten einen erlebnisreichen und spannenden Tag.

Irina Gasser, 3A



GESTALTUNG VON ÖFFENTLICHEN GRÜNFLÄCHEN

Immer wieder gibt es Anfragen, ob die Gartenbaulehrlinge der Fachschule Laimburg eine öffentliche Grünfläche gestalten oder planen könnten. Die Gemeinde Salurn hatte mit den Vorschlägen unserer Schülerinnen und Schüler bereits im Jahr 2008/09 gute Erfahrungen gemacht und letztes Jahr erneut angefragt.

Die Schülerinnen und Schüler der Klasse dual 3 des Schuljahres 2017/18 haben sich im Unterrichtsfach GaLabau deshalb mit der Pflanzenverwendung für öffentliche Grünflächen genauer auseinandergesetzt und einen Vorschlag für die Bepflanzung der Zone Raif in Salurn ausgearbeitet. Besonders für öffentliche Grünflächen sollten langfristig Gestaltungen gewählt werden, die mit möglichst wenig Pflege, Wasser- und Energieverbrauch erhalten werden können. Die Vorschläge der Schüler wurden in ein Konzept eingearbeitet und dem Gemeindeausschuss am 24.10.2018 präsentiert.

Helga Salchegger

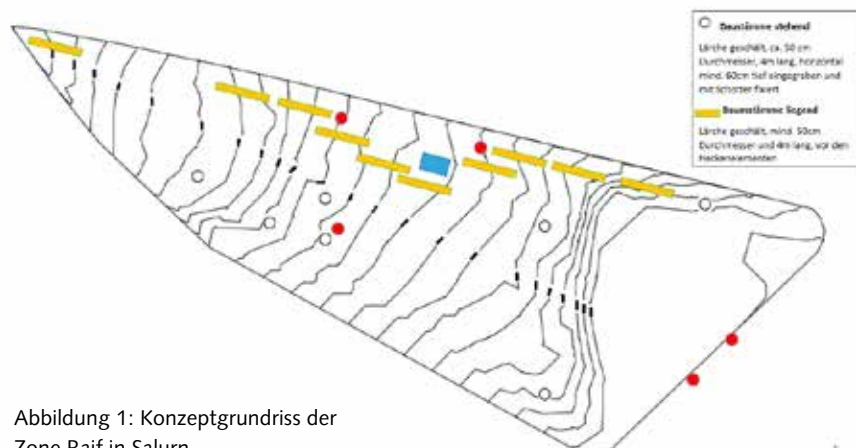


Abbildung 1: Konzeptgrundriss der Zone Raif in Salurn



LEHRFAHRT DER JUNGGÄRTNER NACH NIEDERÖSTERREICH

ÖSTERREICH UND SPEZIELL NIEDERÖSTERREICH MIT SEINEN GARTENBAULICHEN SCHÖNHEITEN, KULTURELLEN ERLEBNISSEN UND DEN BERÜHMTE HEURIGEN WAR DAS ZIEL EINER GRUPPE VON JUNGGÄRTNERN BEI IHRER JÄHRLICHEN DREITÄGIGEN HERBSTLEHRFAHRT.

Auf der Hinfahrt wurde die Gärtnerei Pleitner in Hallein besichtigt. Die Gärtnerei produziert jährlich über 300.000 Pflanzen für den Verkauf in ihren zwei Blumengeschäften und auf dem Großmarkt. Eine beachtliche Größe hat auch der Überwinterungsservice für Kübelpflanzen erreicht.

Weiter ging die Fahrt nach St. Florian, bekannt für das Stift Sankt Florian, in der Nähe von Linz. Am Fuße des Stiftes hat Sebastian Sandner vor fast 15 Jahren seine besondere Gärtnerei eröffnet. Ein Ensemble aus modernsten Gewächshäusern, einem barocken Prachtbau mit Barockgarten und der La Gioia-Cafeteria unter Palmen mit Blick auf den Gartenpavillon laden die Kunden zu einem Einkaufserlebnis und zum Verweilen ein.

Vor der wohlverdienten Nachtruhe in Krems wurde ein Ausflug in einen Heurigen unternommen um Spezialitäten aus der Wachau zu verkosten.

Bestens ausgeruht besichtigte die Gruppe die Umgebung der Gartenstadt Tulln, in welcher viele Gärtnereien und Pflanzenzuchtbetriebe angesiedelt sind.

Die Staudengärtnerei Hameter - welche nach biologischen Grundsätzen Stauden produziert - war den Besuch wert und einige neue Ansätze und Ansichten in der Produktion von Stauden wurden aufgezeigt und erklärt.

Im Praskac Pflanzenland konnten wir uns bei einer Baumschul-Rundfahrt mit Traktor und Anhänger über die hochqualitativen Bäume und Sträucher in der traditionsreichen



Auf der Garten Tulln

85 ha großen Baumschule überzeugen. Ein Großteil der Produktion wird im betriebseigenen 1,5 ha großen Gartencenter verkauft, in welchem auch verschiedenste Themengärten besichtigt werden konnten.

Im anschließenden Besuch der Garten Tulln konnte sich die Gruppe von der Bedeutung von Tulln und Umgebung für den Gartenbau überzeugen.

Auf der Heimfahrt wurde ein Halt in Obertrum bei Salzburg eingelegt. Diese ma-

lerische Stadt bietet einen wunderschönen Ausblick auf den Obertrumer See. Besichtigt wurde die bekannte Trumer Brauerei und mit einer guten Verkostung des bekannten Bieres wurde der Ausflug abgerundet.

Neben der fachlichen Weiterbildung standen die Geselligkeit, der private Austausch und das Knüpfen neuer Freundschaften im Mittelpunkt.

Benjamin Pedross



In der Trumer Brauerei



SEKTION LAIMBURG IM VEREIN DER ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN

Einige Eindrücke aus einem reichhaltigen Tätigkeitsprogramm 2018:

Am Freitag, 10.08.2018 besuchten wir das Versuchsfeld des Versuchszentrums Laimburg in Latsch. Walter Guerra und Gerold Frank stellten uns die dort laufenden Versuche vor und gingen im Besonderen auf die Apfelsortenprüfung ein.

Mit dem Besuch des Weingutes „Rebhof“ der Familie Forcher in Galsaun ließen wir unser diesjähriges Sektionstreffen ausklingen. Krönender Abschluss war eine von Leo Forcher geführte Weinverkostung.

Besichtigungsfahrt zur *Actinidia arguta* oder Kiwibeere nach Mattarello bei Trient am Freitag, 07.09.2018

Unter der fachkundigen Führung von

Massimo Zago vom Versuchszentrum Laimburg besichtigten wir die *Locanda Arguta* und die Baumschule Arguta.

Der Höhepunkt unseres Vereinsjahres war sicherlich unsere Sardinienreise von Sonntag 2. Dezember bis Donnerstag 6. Dezember. Unter der fachkundigen Leitung unserer Anna Maria Fara erkundeten wir diesmal den Norden Sardinien. Neben dem Besuch einiger Weinkellereien, einiger Landwirtschaftsbetriebe und einer Korkfabrik beeindruckten uns aber im Besonderen die Schönheit der Landschaft, die male-
rischen Orte und vor allem viele magische Plätze.

Werner Puff



Sardinien Landeanflug Olbia



Sardinien Besichtigungsziele



Actinidia arguta



Actinidia arguta Teilnehmer

Sardinien Gruppenfoto



FÄCHERVORSTELLUNG: GARTEN- UND LANDSCHAFTSBAU (GALABAU) IN DER DUALEN AUSBILDUNG

Das Fach GaLabau wird in den dualen Klassen (dual 1 bis 3 und Qualifizierungskurs Gartenbau 1 und 2) unterrichtet und behandelt Themen rund um Grünflächen im Außenbereich. Die Lernenden sollen die wichtigsten Kompetenzen für die Anlage und Pflege von öffentlichen und privaten Grünanlagen erhalten. Dazu gehört natürlich der direkte Umgang mit Pflanzen (von einjährigen bis mehrjährigen, von Stauden über Kletterpflanzen bis Zierbäumen), wobei vor allem das Erkennen, Verwenden und die Pflege der Pflanzenarten besprochen werden.

Dazu kommen die Vorbereitung von

Pflanzflächen, wichtige Pflegemaßnahmen (Schnitt, Mulch, Düngung, Verjüngung) und die Ausführung spezieller Anlagen (Rasen, Dach- und Bauwerksbegrünungen, Moorbeete, Rosenbeete usw.).

Das Ziel des Galabauunterrichts besteht darin, die Lernenden zu befähigen, Pflege, Verwendung und vegetationstechnische Arbeiten von und mit Pflanzen nachhaltig und unter Einhaltung der Arbeitssicherheit auszuführen. Inhalte und Aufgabenstellung mit Bezug zur Berufspraxis stehen dabei im Vordergrund. Auf Fächer übergreifenden Unterricht wird besonders Wert gelegt und eine Kooperation mit dem Fach Bau-



technik angestrebt. Der Schwerpunkt des Unterrichts liegt dabei bei den fachlichen Grundkompetenzen des Landschaftsbaus, angepasst an die praktische Realität der Südtiroler Landschaftsgärtner.

Helga Salchegger

GESAMTTIROLER WINTERSPORTTAG IM ÖTZTAL

Der Austragungsort des 25. Gesamttiroler Wintersporttages der Europa-region Tirol war am Donnerstag, 24. Jänner 2019 in der Region Ötz-Hoch-ötz/Kühtai. Organisiert wurde dieses Ereignis von der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst in Kooperation mit dem Skiklub Ötz und der Skischule Kühtai. Auch 19 Lernende und Lehrpersonen der Fachschule Laimburg nahmen am Wintersporttag in Tirol teil.

Trotz der sehr kalten Temperaturen von -12°C konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer gute Ergebnisse erzielen.

- | | |
|----------|-------------------------------------|
| 2. Platz | Elias Gamper, Schüler, Ski Alpin |
| 2. Platz | Daniel Meraner, Lehrer, Ski Alpin |
| 3. Platz | Luca Malopri, Lehrer, Langlauf |
| 1. Platz | Maria Gantioler, Lehrerin, Langlauf |
| 3. Platz | Judith Fink, Lehrerin, Rodeln |



Gemeinsam einen sportlichen Tag zu verbringen und sich dabei auszutauschen ist das Ziel dieses Tages und dies ist auch heuer wiederum gelungen.

Herzliche Gratulation an alle für den tollen Wintersporttag im Schnee!

Maria Gantioler





Name: Anna Schwitzer
Abschlussjahr: 2006
Besuchter Schulzweig: Gartenbau

Beruflicher Werdegang:

- 2004 bis 2006 absolvierte ich die Lehre in der Gärtnerei Schullian Martina.
- Von 2006 bis 2009 arbeitete ich als Geselle bei Schullian.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS....?

- 2009 bis 2010 absolvierte ich die Meisterausbildung in der Fachrichtung Zierpflanzenbau, Marketing und Gestaltung in Landshut Schönbrunn.
- Seit 2010 bin ich als Gärtnermeisterin in der Gartenwelt Platter in Eppan tätig

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Zurzeit bin ich in Mutterschaft werde aber wieder in den Beruf als Gärtnerin zurückkehren.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

An die praxisbezogene Ausbildung und an die vielen, mit meinen Klassenkameraden verbrachten Tage im Heim.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Ein großer Vorteil der Fachschule Laimburg ist, dass man in allen Bereichen von Gartenlandschaftsbau über Zierpflanzenbau und Floristik ein umfangreiches Wissen vermittelt

bekommt. Dadurch hat man einen Vorteil gegenüber der spezifischen Ausbildung in anderen Ländern und man ist eine vielseitig einsetzbare Fachkraft.

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, wenn jemand einen Betrieb übernehmen will oder wenn ihm die Ausbildung als Geselle noch nicht genug ist, dann bietet das 4. oder 5. Schuljahr die Möglichkeit, sich noch weiteres Wissen an zu eignen.

Auch in den Betrieben braucht es immer wieder gut ausgebildete Arbeitskräfte.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Ich finde Gärtner ist ein kreativer und spannender Beruf. Man ist viel in der frischen Luft und in Bewegung. Man ist auch ziemlich vom Wetter abhängig, aber somit bleibt es spannend und jedes Jahr verläuft anders.

WAS WURDE EIGENTLICH AUS....?

Name: Stefan Oberkofler
Abschlussjahr:

2011: Obst und Weinbau
 2012: 4. Schuljahr Obstverarbeitung
 2015: „Berufsmatura“

Beruflicher Werdegang:

Bereits 2011 startete ich mit dem Anbau von Marillen und Kräutern am elterlichen Hof und in den Wintern Monaten arbeitete ich in verschiedenen Obstbaubetrieben als Tagelöhner. Zudem wurde der Hof bereits 2011 auf die biologische Landwirtschaft umgestellt.

2014/15 machte ich die Berufsmatura an der Laimburg.

Anschließend begann ich noch mit dem Anbau von verschiedenem Gemüse, Getreide(-Regiokorn) und Erdbeeren. Gleichzeitig wurden Schritt für Schritt ein BIO-Konzept und die Vermarktung der hofeigenen Produkte aufgebaut.

Im Frühjahr 2018 übernahm ich offiziell den elterlichen Betrieb.

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Leidenschaftlicher Bauer am Bergbiohof Ausserbrunner.

Aktuell produziere ich Kartoffeln, Topinambur, verschiedenes Gemüse, Getreide, Marillen, Erdbeeren und Kräuter.

Etwa die Hälfte der am Hof angebauten BIO-Produkte werden direkt an den Endkunden verkauft und die zweite Hälfte wird über Geschäfte oder Großhändler vermarktet.

Besonderes Augenmerk lege ich auf eine nachhaltige Lebensmittelproduktion und -vermarktung. Viele weitere Infos zum Hof findest Du auf www.bergbiohof-ausserbrunner.it

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Besonders interessant fand ich die vielen Schüleraustausche (von Sizilien bis nach Wien), denn dort bekam man wichtige Einblicke in andere Wirtschaftsweisen und Kulturen.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Durch die viele Praxis und den vielen Spezialisierungsmöglichkeiten kann den Schülern sehr viel Wissen und Erfahrung in jenem Bereich, der für sie interessant ist, mitgegeben werden. Zudem finde ich die Möglichkeit drei Abschlüsse zu machen und selbst entscheiden zu können wann man in die Arbeitswelt einsteigt sehr interessant, wenn nicht sogar vorbildhaft.

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 habe selbst beide Schuljahre absolviert. Meiner Ansicht nach ist das 4. Schuljahr ein tolles Angebot für alle die an der Direktvermarktung ihrer Produkte oder an Frucht- bzw.

Traubenverarbeitung interessiert sind.

Die Einführung der Berufsmatura ist ein wichtiger Schritt zur Aufwertung der Fachschulen und eröffnet den Absolventen viele neue Möglichkeiten.

Was ich sonst noch sagen möchte:

Wachstum und Innovation sind nicht alles - Besonders wir Südtiroler Kleinbauern dürfen die Vielfalt und lokalen Kreisläufe nicht vergessen!



DO LOCHT DR LAIMBURGER

Fritzchen lässt sein Smartphone aus dem Fenster des fünften Stockes eines Hochhauses fallen.

„Warum hast du das gemacht?“ fragt die Mutter.

Daraufhin Fritzchen: Keine Angst! Ich habe den Flugmodus eingeschaltet.



Nun, fragt die Mutter ihren Sohn nach dem 1. Schultag, ist alles gut gegangen?

Wohl kaum, ich muss morgen noch mal hin!



Zwei Freunde treffen sich.

Der eine: Ich bin bei der Autoprüfung durchgefallen!

Fragt der andere: Was ist passiert?

Ich fuhr an einen Kreisel, da war eine Tafel, darauf stand 30! Da bin ich halt 30-mal um den Kreisel gefahren!

Der Freund: Hast du falsch gezählt?



Der Polizeidirektor wütend: „Habe ich nicht ausdrücklich

befohlen, alle Ausgänge zu bewachen?“

„Schon, aber er ist durch den Eingang entkommen.“

Ober: Wie fanden Sie das Filetsteak, mein Herr?
Gast: Ganz zufällig, als ich das Gemüse zur Seite schob.

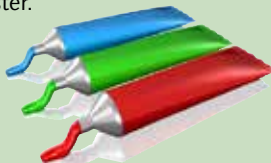
Welche sind die teuersten Tomaten?
Geldautomaten



Renovierung:

Erteilt der Malermeister dem Lehrling die Anweisung: „Streich doch bitte mal im ersten Stock die Fenster.“

Der Lehrling braucht auffallend lange. Nach der doppelten der veranschlagten Zeit kommt der Lehrling wieder und fragt: „Chef, die Rahmen auch?“



Der Chef beim Bewerbungsgespräch: „Wir suchen jemanden, der zeigt, dass er verantwortlich sein kann.“

Sagt der Bewerber: „Oh ja, das kann ich. In meinem letzten Job, sagten alle immer, wenn etwas schiefgegangen ist, dass ich verantwortlich bin.“

Fritzchen zur Mama: „Mein Lehrer hat echt keine Ahnung. Immer fragt der mich.“

Wenn Sie in einem Iglu leben, was ist das Schlimmste an der globalen Erwärmung?

Keine Privatsphäre mehr!



UNTERSTÜTZUNG DER MUSIK-BEGEISTERTEN AN DER LAIMBURG

Auch die Musikschüler kommen im Heim der Laimburg nicht zu kurz. Diese Talente werden besonders gefördert. Musikerschüler/-innen können zum Beispiel weiterhin in die Musikschule gehen. Dafür muss man sich nur in der Musikschule in Auer anmelden. Um wieder zurück in das Heim zu kommen, fährt das Personal des Heimes nach Auer um die fleißigen Musikschüler dort zu holen. Das Üben kommt bei den Schülerinnen und Schülern auch nicht zu kurz, denn für die Musiker werden eigene Räume für das Üben bereitgestellt, für die Schlagzeuger wird auch ein Drumset bereitgestellt. Im Heim gibt es auch eine kleine Musikkapelle. Diese spielt bei besonderen Anlässen wie z.B. bei der Erntedankfeier, der Weihnachtsfeier oder am Tag der Laimburg. Diese Veranstaltungen werden von den Musikern immer mit großer Freude und mit viel Engagement umrahmt.

Blaas Simon

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN



1987



1987-88

DATENSCHUTZ: Mitteilung gemäß Datenschutzgesetz (DSGVO 679/2016)
 Rechtsinhaber der Daten ist die Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg. Die übermittelten Daten werden von der Schule, auch in elektronischer Form verarbeitet. Verantwortlich für die Verarbeitung ist der Direktor der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg.
 Die Daten müssen bereitgestellt werden, um die angeforderten Verwaltungsaufgaben abwickeln zu können. Bei Verweigerung der erforderlichen Daten können die vorgebrachten Anforderungen oder Anträge nicht bearbeitet werden.
 Der/die Antragsteller/in erhält auf Anfrage gemäß Artikel 15 der Datenschutzverordnung Zugang zu seinen/ihreren Daten, Auszüge und Auskunft darüber und kann deren Aktualisierung, Löschung, Anonymisierung oder Sperrung, sofern die gesetzlichen Voraussetzungen vorliegen, verlangen.

IMPRESSUM: AUS DER LAIMBURG – Interne Informationsschrift.
ERSCHEINUNGSWEISE: zweimal jährlich.

HERAUSGEBER: Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg, I-39040 Post Auer, T 0471 599100 www.fachschule-laimburg.it [f](https://www.facebook.com/fachschule.laimburg)
DRUCK: Tezzele by Esperia, Bozen.

BERUFSBILDUNG

22

OBST- WEIN- GARTENBAU

LAIMBURG