

AUS DER LAIMBURG



FRÜHLING 2017, NR. 86 - 31. JAHRGANG





LIEBE SCHULGEMEINSCHAFT DER FACHSCHULE LAIMBURG, LIEBE ABSOLVENTINNEN UND ABSOLVENTEN, GESCHÄTZTE LESERINNEN UND LESER!

Die Entscheidung für den richtigen Beruf ist für die meisten Jugendlichen (und ihre Eltern) eine schwierige Aufgabe, die wohlüberlegt sein will – beeinflusst sie doch die eigene Zukunft maßgeblich und auf lange Sicht.

Für viele der Schülerinnen und Schüler, die sich für eine Ausbildung an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg entschieden haben, war die Frage danach, welche Schule sie nach dem Abschluss der Mittelschule besuchen möchten, vergleichsweise einfach. Ein Großteil von ihnen ist in und mit der Landwirtschaft aufgewachsen und für viele stand bereits fest, dass sie im landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Familie einsteigen werden. Mit der Einführung des maturaführenden Lehrgangs stehen nun den „Laimburgern“ auch alle Wege offen. Die Matura bietet nicht nur zusätzliche Möglichkeiten in der Berufswelt, sondern berechtigt auch zu einem Studium an einer Universität oder Fachhochschule. Ganz im Sinne der Forderung, dass es keinen Abschluss ohne Anschluss geben darf, konnte damit ein großes Hindernis aus dem Weg geräumt werden, mit dem sich die Absolventen der Laimburg noch bis vor wenigen Jahren konfrontiert sahen. Auch in diesem Jahr gibt es wieder eine Maturaklasse an der Laimburg, und die Ergebnisse der letzten Jahre zeigen, dass sich unsere Schülerinnen und Schüler gewissenhaft auf die staatliche Abschlussprüfung vorbereiten und den Vergleich mit anderen Schulen nicht zu scheuen brauchen.

Zusammen mit der Ausbildung in der Landwirtschaft ist natürlich auch jene im Bereich Gartenbau und Floristik seit vielen Jahren ein fester Bestandteil unserer Schule

und eine wahre Erfolgsgeschichte, wie die Resultate bei den letzten Berufsweltmeisterschaften – den WorldSkills 2015 in São Paulo – gezeigt haben. Die Vorbereitungen auf die nächsten WorldSkills in Abu Dhabi sind bereits in vollem Gang, und wir halten „unsere“ Teilnehmerinnen und Teilnehmern freilich schon jetzt die Daumen.

Die Ausbildung im Bereich Lebensmitteltechnik steckt im Vergleich dazu noch in den Kinderschuhen. Die Landesregierung hat den entsprechenden Rahmenlehrplan im vergangenen Sommer genehmigt und die Voraussetzungen dafür geschaffen, dass die Ausbildung zum Lebensmitteltechniker bzw. zur Lebensmitteltechnikerin im kommenden Schuljahr erstmals in Südtirol an der Fachschule Laimburg angeboten werden kann. An der Entwicklung des Ausbildungskonzepts war der Unternehmerverband maßgeblich beteiligt. Damit hält die Fachschule Laimburg eine weitere praxisorientierte Schulausbildung bereit, die den Absolventinnen und Absolventen gute Chancen auf dem Arbeitsmarkt eröffnen wird. Grundlegend für den Erfolg des Lebensmittelsektors in Südtirol ist eine starke Landwirtschaft mit qualitativ hochwertigen Produkten. Auch deshalb war es folgerichtig, die Ausbildung an der Fachschule Laimburg anzusiedeln.

Eine weitere Neuerung, die demnächst auf unsere Schule zukommt, ist das neue Landesgesetz über die Mitbestimmungsgremien an den Schulen und Kindergärten. Das derzeit geltende Landesgesetz stammt aus dem Jahr 1995 und regelt die Arbeit und Zuständigkeiten der Mitbestimmungsgremien auf Schulebene (Klassenrat, Lehrerkollegium, Komitee zur Dienstbe-

wertung der Lehrer, Schulrat, Elternrat und Schülerrat), aber auch der Landesbeiräte der Schüler und der Eltern. Allerdings sind im derzeitigen Gesetz die Berufs- und Fachschulen noch nicht berücksichtigt. Mit dem neuen Gesetz, das der Landtag voraussichtlich im Sommer dieses Jahres verabschiedet wird, werden erstmals alle Bildungsstufen und alle Schultypen eine gemeinsame Regelung erhalten und somit auf dieselbe Ebene gestellt. Dies ist durchaus auch als ein Zeichen dafür zu sehen, dass die Landesregierung alle Bildungswege als gleichwertig und gleich wichtig erachtet.

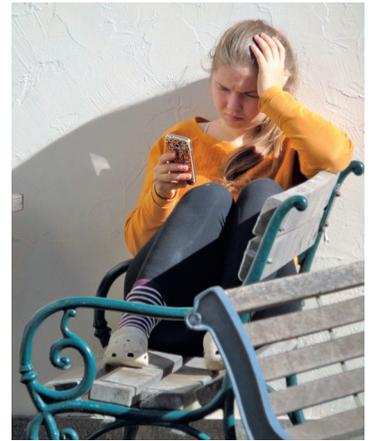
Allen Besucherinnen und Besuchern, die den Tag der offenen Tür nutzen, um sich selbst ein Bild vom breit gefächerten Ausbildungs- und Kursangebot an der Fachschule Laimburg zu machen, wünschen wir gute Unterhaltung und einen ebenso angenehmen wie bereichernden Aufenthalt an unserer Schule. Für Schülerinnen und Schüler, die in diesem Jahr die Mittelschule abschließen, besteht noch bis zum 15. März die Möglichkeit, sich an unserer Schule einzuschreiben.

*Philipp Achammer
Landesrat für Bildung*

*Paul Mair
Direktor der Fachschule Laimburg*

Redaktionsteam:

Dir. Paul Mair, Martin Gruber, Franziska Hack, Werner Puff, Lukas Rainer, Helga Salchegger.



Unser Heim



BILDER AUS DER PRAXIS





DIE LAIMBURGER TRAUBENBÜRSTE – EINE ALTERNATIVE ZUR FÖRDERUNG DER LOCKERBEERIGKEIT

Arno Schmid, Franziska Maria Hack



Nur bei Gescheinen in der Vollblüte rieseln die beschädigten Beeren später aus: links einen Tag nach der Behandlung, rechts 14 Tage nach der Behandlung.

Lockerbeerige Trauben sind weniger anfällig für Krankheiten wie *Botrytis cinerea* und Essigfäule. Deshalb werden im Weinbau unterschiedliche händische, maschinelle und chemische Techniken angewandt, um die Lockerbeerigkeit

zu fördern. Am Versuchszentrum Laimburg wurde eine vielversprechende Alternative entwickelt, mit der man die Lockerbeerigkeit in Spalieranlagen auf effiziente Weise fördern kann, ohne zugleich zu entblättern (s. Abb. 1).

gegen Ende der Blüte in der Traubenzone durch Borsten einer rotierenden Bürste berührt. Neben dem direkten Abschlagen einzelner Beeren oder Teilen von Gescheinen kommt es aufgrund einer leichten Beschädigung der ganz jungen Beeren, die einige Tage später abfallen, zu einem Ausrieselungseffekt. Dieser Effekt tritt jedoch nur dann auf, wenn die Gescheine nicht mehr von den Blütenköppchen geschützt werden, die Beeren aber auch noch nicht zu weit entwickelt sind (s. Abb. 2–5). ■



Die am Versuchszentrum Laimburg entwickelte Traubenbürste

Erste Versuche mit dem Prototypen

Am Versuchszentrum Laimburg wurden mit dem Prototypen der Bürste verschiedene Versuche durchgeführt, um den Einfluss des Behandlungszeitpunkts, der Fahrgeschwindigkeit des Traktors, der Umdrehungsgeschwindigkeit der Bürste sowie des Materials und der Art der Bürste auf die Behandlung zu testen. Durch die Traubenbürste konnten dabei sowohl die Dichtbeerigkeit als auch der Botrytis- und Essigfäule-Befall deutlich reduziert werden. Wenn es gelingt, das Gerät in Serienproduktion zu bringen, soll es in der Anschaffung kostengünstiger als pneumatische Entlaubungsmaschinen sein und damit für die meist kleinen Betriebsstrukturen in Südtirol interessant werden.

So funktioniert die Traubenbürste

Bei der Behandlung mit der Traubenbürste werden die Gescheine zur Vollblüte bzw.

Arno Schmid, am Versuchszentrum Laimburg zuständig für die Arbeitsgruppe „Technik und Arbeitswirtschaft“, hat die Laimburger Traubenbürste anlässlich des „Tags des Weines und der Rebe“, der am 23.10.2016 an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg stattfand, vorgestellt. Auf der Weinbautagung am 27.01.2017 in Epan informierte Arno Schmid über den aktuellen Stand bei der Entwicklung der Traubenbürste.



Bei Gescheinen in der Vorblüte ist der Ausrieselungseffekt durch die Beschädigung nicht oder nur gering gegeben: links einen Tag nach der Behandlung, rechts 14 Tage nach der Behandlung.

Fotos © Land- und Fortwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg

PRAKTIKA AM VERSUCHS- ZENTRUM LAIMBURG

Julia Strobl, Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg

Allein in diesem Jahr haben 70 Schülerinnen und Schüler sowie Studierende am Versuchszentrum Laimburg ein Praktikum absolviert und auf diese Weise Einblick ins Berufsleben sowie in die Forschungstätigkeit der Laimburg erhalten.

Von weit her an die Laimburg

„Unsere Praktikantinnen und Praktikanten kommen nicht nur aus Südtirol oder aus anderen Regionen Italiens, sondern auch aus anderen Regionen Italiens, sondern auch aus dem europäischen Ausland wie z. B. aus Deutschland oder den Niederlanden“, erklärt Ewald Lardschneider vom Sachbereich Ökologischer Anbau, der immer wieder Praktikanten betreut. Einzelne Praktikanten stammen sogar von noch weiter her, etwa aus Südafrika oder Australien. Während die einen das Versuchszentrum vor allem durch seinen Ruf, seine internationalen Kontakte und seine Forschungsbeziehungen kennen, sind andere durch ihren persönlichen Bezug zu Südtirol auf die Laimburg gestoßen.

Verschiedene Praktika werden angeboten

Grundsätzlich gibt es drei verschiedene Arten von Praktika, die Schülerinnen und Schüler oder Studenten am Versuchszentrum Laimburg absolvieren. Die einen machen ein Pflichtpraktikum, da ihre Ausbildung ein Praktikum in einem landwirtschaftlichen Institut wie dem Versuchszentrum Laimburg erfordert. Andere sind Landespraktikanten, die direkt von der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol angestellt und dann an die Laimburg weitervermittelt werden.

Schließlich gibt es Betriebspraktikanten, die an der Laimburg ihr Praktikum absolvieren. Dabei können Praktikantinnen und Praktikanten – je nach Interesse und schulischem Hintergrund – in den verschiedenen Bereichen des Versuchszentrums Erfahrungen sammeln und hautnah in die Forschungs- und Versuchstätigkeit eintauchen. ■



Thematische Netzwerke wie EUFRUIT führen zu einer besseren Verbreitung von Informationen in den verschiedenen Bereichen der Landwirtschaft.

DAS PROJEKT EUFRUIT

Das Versuchszentrum Laimburg und das Sortenerneuerungskonsortium Südtirol sind unter den 21 Partnerinstitutionen aus 12 europäischen Ländern, die am thematischen Netzwerk EUFRUIT teilnehmen. Ziel dieses EU-Projekts ist es, Forschung und Praxis besser zu vernetzen und damit die Wettbewerbsfähigkeit, Innovation und Effizienz des Obstbaus in Europa zu steigern.

Mit einer Dauer von drei Jahren und einem Gesamtbudget von 1,8 Millionen Euro ist das Projekt EUFRUIT im März 2016 gestartet. Unter den 21 Projektpartnern sind sowohl führende europäische Forschungsinstitute als auch wichtige Vertreter der Obstwirtschaft. Im Rahmen des Projekts wollen die Partner untereinander neue Forschungsergebnisse, Wissen und Erfolgsmodelle („best practices“) austauschen, um die landwirtschaftliche Praxis innerhalb Europas innovativer und effizienter zu gestalten.

Dabei stehen folgende vier Themengebiete im Mittelpunkt: 1) Sortenentwicklung und Sortenprüfung, 2) Reduktion der Rückstandsbelastung am Obst und in der Umwelt, 3) Optimierung von Lagerung und Qualität des Obstes, 4) Entwicklung nachhaltiger Produktionssysteme. In jedem Themenbereich sammelt eine internationale Expertengruppe das aktuelle Wissen, fasst es zusammen und identifiziert Wissenslücken und somit Bedarf für zukünftige Forschungs- und Innovationsprojekte.

Zur Verbreitung dieses einzigartigen Know-hows werden regionale bzw. nationale Netzwerke gebildet, um den Austausch und Dialog mit lokalen Interessensvertretern zu fördern. Außerdem wird das gesamte aktuelle Wissen in einer virtuellen Informations- und Wissensplattform gesammelt: <http://kp.eufrin.org/>

Julia Strobl

DER APFELTRIEBSUCHT AUF DER SPUR

Praktikantenbericht von Xenia Huber

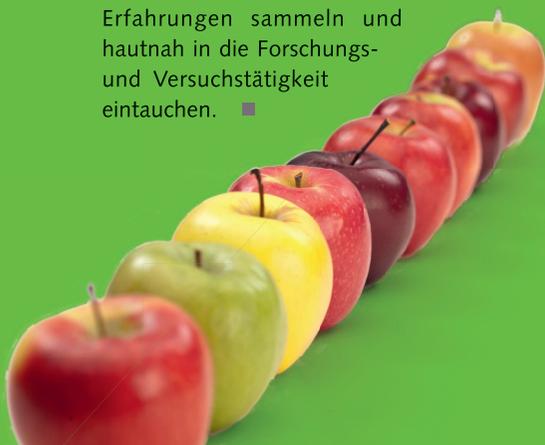
Seit Ende Oktober 2016 absolviere ich ein 15-wöchiges Praktikum im Labor für Molekularbiologie am Versuchszentrum Laimburg. Vor Antritt des Praktikums habe ich das Realgymnasium in Bruneck absolviert. Als ich die Matura hinter mir hatte, war ich mir zwar sicher, dass ich ein Studium beginnen möchte, für einen bestimmten Studiengang konnte ich mich allerdings nicht entscheiden. Da ich mich besonders für Biologie interessiere, beschloss ich, zunächst ein Praktikum in diesem Bereich zu absolvieren, um einen Einblick in die Tätigkeiten eines Biologen zu erhalten.

Im Fachbereich Molekularbiologie des Versuchszentrums Laimburg gewinne ich einen guten Einblick in die Laborarbeit und verschiedene Forschungstätigkeiten. Ich arbeite an einem Projekt mit, in dem es darum geht, Ursachen und Übertragung der Apfelfriebsucht zu untersuchen. Dabei sammle ich viel praktische Erfahrung: So habe ich beispielsweise Wurzelproben genommen und gelernt, aus diesen DNA zu extrahieren. Außerdem habe ich bei PCRs (Polymerase-Kettenreaktion, die dazu verwendet wird, um die Erbsubstanz zu vervielfältigen) mitgeholfen



Xenia Huber bei der Arbeit im Labor für Molekularbiologie

und verschiedene Nährmedien hergestellt. Dieses sehr praxisnahe Praktikum ist nicht nur spannend, sondern auch sehr lehrreich und die dabei erworbenen Kenntnisse und Erfahrungen werden mir bei meinem Studium bestimmt zugutekommen! Bisher fühle ich mich beim Praktikum sehr wohl und es gefällt mir



gut. Auch kann ich jetzt mit Sicherheit sagen, dass ich in Zukunft in dieser Fachrichtung weitermachen will und ein entsprechendes Studium wählen werde.

Nach Ende des Praktikums werde ich erst einmal mit meinen Freunden in den Urlaub fahren. Dann möchte ich mich voll und ganz den Studienbewerbungen widmen, damit ich im kommenden Herbst dann wirklich mein Studium (etwas in Richtung Biologie) aufnehmen kann.

Xenia Huber

DU MÖCHTEST EIN PRAKTIKUM AM VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG MACHEN?

Um am Versuchszentrum Laimburg ein Praktikum zu absolvieren, kannst du deine Bewerbung im Frühjahr und im Herbst direkt an das Versuchszentrum (hr.laimburg@provinz.bz.it) schicken. Wichtig ist, dass die Bewerbung den Lebenslauf enthält und du den möglichen Zeitraum für das Praktikum sowie den gewünschten Fachbereich, in dem das Praktikum stattfinden soll, angibst.

Man kann sich auch über die Provinz Bozen für ein Praktikum bewerben, wobei die Frist für die Anmeldung jeweils der 31. Januar ist. Bei der Anmeldung über die Provinz wendest du dich an das Amt für Personalaufnahme.

WIE DIE QUALITÄT VON NICOTER/KANZI®-ÄPFELN MITTELS MODERNSTER LAGERUNGSTECHNOLOGIEN ERHALTEN WERDEN KANN

Angelo Zanella, Stefan Stürz, Julia Strobl, Franziska Maria Hack, Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg

Bei der letzten Ausgabe der traditionellen Lagerungstagung, die im August 2016 im Mediensaal der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg stattfand, haben Expertinnen und Experten des Versuchszentrums Laimburg über aktuelle Ergebnisse ihrer Forschung berichtet. Thema war unter anderem die Qualitätserhaltung der Apfelsorte Nicoter, die unter dem Markennamen Kanzi® vertrieben wird. Die Sorte besitzt Potenzial für eine besonders hohe Qualität und wurde in Südtirol bereits mit Erfolg eingeführt.

Lagerfähigkeit der Sorte Nicoter/Kanzi® untersucht

Aufgrund des hohen Qualitätspotenzials und der zunehmenden Bedeutung von Nicoter/Kanzi® für Südtirol wurde die Forschungstätigkeit zur Lagerung der Sorte am Versuchszentrum Laimburg ausgeweitet. Bereits seit dem Jahre 2005 führt die Laimburg Versuche bezüglich des Erntefensters und der Lagerfähigkeit von Nicoter/Kanzi® durch, sodass der Praxis heute bereits ein breites Wissen zur Verfügung steht.

Die mehrjährigen Untersuchungen am Versuchszentrum Laimburg haben ergeben, dass die Apfelsorte Nicoter/Kanzi® eigentlich eine gute Lagerfähigkeit aufweist, jedoch innere Schäden auftreten können. Die Sorte erwies sich als anfällig für innere Verbräunungen, vor allem für Fleischbräune oder Kernhausbräune. Die genauen Ursachen

für das Auftreten der Symptome sind bisher noch nicht bekannt; ein Zusammenhang mit Standort, Witterungsverhältnissen und dem Erntefenster konnte jedoch nachgewiesen werden.

Moderne Lagerungstechnologien gegen innere Verbräunungen

Zur Vorbeugung dieser inneren Schäden wurden die aktuellsten Lagerungsmethoden miteinander verglichen. So wurde unter anderem die „Dynamisch Kontrollierter Atmosphäre“ (DCA-CF), die am Versuchszentrum Laimburg entwickelt wurde, angewandt. Dabei handelt es sich um die Lagerung bei

Die Auswirkungen der Kombination von DCA-CF und 1-MCP wurde mit der konventionellen/unbehandelten DCA-CF-Lagerung verglichen. Dies ergab, dass 1-MCP weder auf die innere Genussqualität noch auf die Entwicklung der äußeren Schäden einen deutlichen Effekt ausübt und dass 1-MCP fallweise nach acht Monaten Lagerung sogar eine fördernde Wirkung auf innere Schäden ausübte. Die Untersuchungsergebnisse stellen damit ein Indiz dafür dar, dass die Entwicklung innerer Lagerschäden von den klimatischen Bedingungen abhängt. ■



Fleischbräune bei Nicoter/Kanzi®

niedrigsten Sauerstoffwerten. Diese wurde sogar mit dem Reifehemmer 1-MCP (Smart-Fresh™) kombiniert. Die Behandlung der Äpfel mit 1-MCP verlangsamt den Reifeprozess der Früchte, wodurch vielen Lagerschäden positiv entgegengewirkt werden kann.

NICOTER/KANZI®

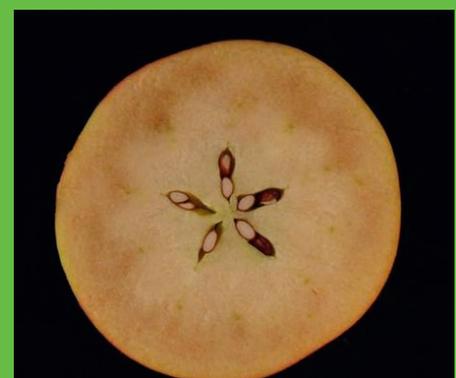
Anbauflächen in Südtirol:

Aktuell 302 ha im VOG-Einzugsgebiet, 81 ha im Vi.P-Gebiet

Eigenschaften:

Hohe innere Fruchtqualität; ansprechender Zucker- und Säuregehalt. Um die notwendige äußere Qualität von Kanzi® erreichen zu können, bedarf es guter kulturtechnischer Maßnahmen.

Laimburg-Direktor Michael Oberhuber eröffnet die Lagerungstagung 2016



Nicoter/Kanzi® – eine Sorte mit Potenzial für den Anbau in Südtirol

VERSCHIEDENE METHODEN ZUR EXTRAKTION VON WIRKSTOFFEN AUS HEILPFLANZEN

Deborha Decorti, Franziska Maria Hack

Als Heilpflanzen gelten Pflanzen, die eine bewiesene therapeutische Wirkung haben. Pflanzliche Drogen sind rohe oder zubereitete Pflanzenteile, die einen oder mehrere Wirkstoffe enthalten. Die Gesamtheit der Wirkstoffe, die in den verschiedenen Pflanzenteilen – Blätter, Blüten, Stängel und Wurzeln – enthalten sind, wird Phytokomplex genannt und besitzt, wie alle chemischen Moleküle, besondere Eigenschaften.

Zur Herstellung pflanzlicher Drogen werden verschiedene mechanische Verfahren und Extraktionsverfahren angewandt. Zu den mechanischen Verfahren zählen u. a. die Zerstückelung, Zerkleinerung, Pulverisierung und die Pressung. Bei den Extraktionsverfahren reicht die Bandbreite von der Infusion und der Abkochung über die Enflourage und Mazeration bis hin zur Extraktion mit Lösungsmitteln und überkritischen Lösungsmitteln sowie zu Ultraschall- oder Mikrowellen-Extraktion. Welches der verschiedenen Extraktionsverfahren angewandt wird, hängt hauptsächlich davon ab, was man extrahieren möchte und wozu das Extraktionsgut verwendet werden soll.



Die Pfefferminze, eine beliebte Heilpflanze

Mechanische Verfahren

Durch den Einsatz mechanischer Verfahren werden die in den Pflanzenzellen enthaltenen Moleküle in kleine Teile zerlegt, um den darauffolgenden Kontakt mit dem Lösungsmittel – Wasser, Alkohol, Öl oder Fett – für eine gewisse Dauer und bei einer bestimmten Temperatur zu begünstigen. Der Einsatz von Wärme bei Extraktionsverfahren ist ein kritischer Faktor für die Heilpflanzen, da die Wärme dazu führen kann, dass die Wirkstoffe abgebaut werden und damit die heilsame Wirkung des Extrakts vermindert wird.

Extraktionsverfahren

Im Hausgebrauch ist die Zubereitung von *Aufgüssen* und *Abkochungen* sehr bekannt für die Herstellung von Kräutertees. Bei Blüten und Blättern ist bezüglich Zeit und Temperatur auf eine schonende Verarbeitung zu achten, während bei zäheren Pflanzenteilen wie Wurzeln, Hölzern, Samen und Rinden höhere Temperaturen und längere Zeiten veranschlagt werden, um ein wirksames Dekokt zum Trinken zu erhalten. Die Vorteile dieser Verfahren liegen in der relativ kurzen Herstellungszeit, der einfachen Durchführbarkeit und in den geringen Kosten. Allerdings können bei Aufgüssen und Abkochungen thermolabile Substanzen verloren gehen, was sich in einem Qualitätsverlust beim Endprodukt niederschlagen kann.

In der industriellen Produktion, für die eine geringe Extraktionsdauer und ein möglichst großer Ertrag wichtig sind, werden Techniken eingesetzt, mithilfe derer das Lösungsmittel mehrere Male mit der zu verarbeitenden Pflanze in Kontakt kommt oder die Überführung der Wirkstoffe der Pflanze vom Gewebe auf die Lösung begünstigt wird.

Für besondere Anwendungen wie die Herstellung ätherischer Öle und aromatischer Verbindungen bietet sich die *Wasserdampfdestillation mit einem Clevenger-Apparat* an. Dabei handelt es sich um ein besonderes Verfahren, bei dem die flüchtigen aromatischen Verbindungen durch einen Wasserdampfstrom wegtransportiert und von der Pflanze getrennt werden. Da das gesamte Extraktionssystem erwärmt wird, erfahren die thermolabilen Verbindungen Veränderungen, sodass sich ein verändertes aromatisches Profil und eine geringere Produktqualität ergeben können.



Clevenger-Apparat zur Wasserdampfdestillation

Um Verbindungen zu extrahieren, die nicht leicht wasserlöslich sind, werden *überkritische Lösungsmittel* – insbesondere Kohlenstoffdioxid – eingesetzt. Eine Flüssigkeit befindet sich in einem überkritischen Zustand, wenn sie unter bestimmten Bedingungen (Temperatur, Druck) Eigenschaften aufweist, die zwischen denen einer Flüssigkeit (Dichte) und denen eines Gases (Viskosität) liegen. Der große Vorteil dieses Verfahrens liegt darin, dass am Ende der Extraktion das Kohlenstoffdioxid zu seinem natürlich gasförmigen Zustand zurückkehrt und abgeführt wird, sodass reine und konzentrierte Extrakte gewonnen werden können.

Der Einsatz von *Ultraschall* oder *Mikrowellen* für die Extraktion von Wirkstoffen aus Heilpflanzen erfolgt über Wellen, die die Zersetzung des Gewebes begünstigen und die Herstellungsdauer vermindern, da sie den Kontakt zwischen Feststoff und Flüssigkeit verstärken. Unter Ultraschall versteht man mechanische Schallwellen, deren Frequenzen über 20 KHz und unter 10 MHz liegen. Bei der *Ultraschall-Extraktion* werden geringere Frequenzen in einem Bereich von 16 KHz bis 100 KHz eingesetzt, um einen Abbau der Wirkstoffe zu verringern. Außerdem ist eine Flüssigkeit notwendig, die es der Ultraschallwelle ermöglicht, sich bis zum Pflanzenerzeugnis auszubreiten. Das Verfahren ist effizient und erfordert geringere Extraktionszeiten als Verfahren mit konventionellen Lösungsmitteln.



Deborah Decorti erläutert verschiedene Extraktionsmethoden auf der vom Versuchszentrum Laimburg organisierten Fachtagung zum Südtiroler Kräutertag am 22.10.2016.

Die Arbeitsgruppe Fermentation und Destillation am Versuchszentrum Laimburg

Die Arbeitsgruppe „Fermentation und Destillation“ ist Teil des Technologieparks Lebensmittelwissenschaften am Versuchszentrum Laimburg. Die Gruppe befasst sich mit der Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte, die mittels Fermentation hergestellt wurden, wie beispielsweise Apfelwein, Bier oder Honigwein sowie Spirituosen wie Destillate und Liköre. Darüber hinaus entwickelt die Gruppe Prozessstudien, Produktstudien und Versuchspläne zur Beurteilung der Qualität von Lebensmitteln, die einen Beitrag dazu leisten, die typischen landwirtschaftlichen Erzeugnisse Südtirols aufzuwerten.

Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen mit einer Länge von 1 mm ($\nu = 300 \text{ GHz}$) bis 1 m ($\nu = 300 \text{ MHz}$), die sich im Spektrum zwischen den Frequenzen des Infrarotbereichs und jener der Radiowellen befinden. Die *Mikrowellen-Extraktion* bietet mehrere Vorteile: Sie ermöglicht eine direkte Erwärmung, eine genaue Justierung der Temperatur und eine Verringerung des Wärmeverlusts (80 %).

Fachtagung anlässlich des Südtiroler Kräutertags

Anlässlich des Südtiroler Kräutertags fand am 22.10.2016 im Kurhaus von Meran eine vom Versuchszentrum Laimburg organisierte Fachtagung zum Thema Kräuter und Heilpflanzen statt. Ziel der Tagung war es, namhafte Experten zum Thema Kräuteraanbau und -verarbeitung zusammenbringen, um das Fachwissen allen Interessierten zugänglich zu machen und damit Innovationen im Bereich Kräuter in Südtirol voranzutreiben. Sechs namhafte Experten aus dem In- und Ausland referierten vor über 70 interessierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern über verschiedene Aspekte rund um den Anbau und die Weiterverarbeitung von Kräutern. Deborah Decorti gab in ihrem Vortrag einen detaillierten Überblick über die verschiedenen traditionellen und modernen Techniken, die angewandt werden, um ätherische Öle aus Heilpflanzen zu gewinnen und erläuterte jeweils deren Vor- und Nachteile.

DAS VERSUCHSZENTRUM LAIMBURG AUF DER INTERPOMA 2016

Julia Strobl, Franziska Maria Hack

Während der Apfelmesse Interpoma vom 24. bis zum 26. November 2016 war Bozen für drei Tage Welthauptstadt des Apfels. Mit 460 Ausstellern aus 24 Ländern und rund 20.000 Besuchern aus über 70 Nationen war die diesjährige – die zehnte – Auflage der Interpoma die erfolgreichste ihrer Geschichte.

Auch das Versuchszentrum Laimburg war auf der Messe mit einem Stand vertreten. In der vom Sachbereich Pomologie angebotenen Sortenausstellung wurden 28 verschiedene resistente Sorten präsentiert. Drei der resistenten Apfelsorten konnten die Messebesucherinnen und -besucher an einem der Messtische verkosten.



Der Stand des Versuchszentrums Laimburg mit der Ausstellung schorfresistenter Sorten

An den anderen beiden Tagen fand ein Konsumententest im Rahmen einer sensorischen Verkostung statt, bei der mobile Verkostungskabinen zum Einsatz kamen. An der vom Sachbereich Lebensmittelensorik des

Versuchszentrums Laimburg organisierten Verkostung beteiligten sich insgesamt 250 Besucher.



Sensorische Verkostung mit mobilen Verkostungskabinen

Lidia Lozano, Leiterin des Sachbereichs Lebensmittelensorik, erläuterte Landwirtschaftslandesrat Arnold Schuler, wie ein Konsumententest funktioniert.



Lidia Lozano, Leiterin des Sachbereichs Lebensmittelensorik, erläutert Landwirtschaftslandesrat Arnold Schuler, wie ein Konsumententest funktioniert.

Das Licht im Inneren der Kabine kann auf verschiedene Farben eingestellt werden. Damit wird vermieden, dass der Konsument von der Fruchtfleischfarbe der verkosteten Äpfel beeinflusst wird.



Darüber hinaus stellten die Sachbereiche Physiologie und Ökologischer Anbau des Versuchszentrums die Ergebnisse eines Versuchs zur Ertragsregulierung vor.

Abbildungen: © Land- und Forstwirtschaftliches Versuchszentrum Laimburg

Christian Andergassen vom Sachbereich Physiologie erläutert einen Versuch zur Ertragsregulierung mittels Photosynthesehemmern.



EXPEDITION INS URSPRUNGSGEBIET UNSERES KULTURAPFELS

Walter Guerra, Julia Strobl

In den Apfelwäldern Kasachstans wachsen Schätze, die Sortenzüchter seit Jahrhunderten zu finden suchen. Auch heute noch suchen Experten und Züchter dort nach Wildformen mit besonderen Eigenschaften für interessante Kreuzungen. So machte sich auch ein Südtiroler Team aus Sorten- und Apfelexperten auf den Weg in das Ursprungsgebiet des Kulturapfels.

Beteiligt an der Südtiroler Expedition nach Kasachstan waren Walter Guerra, Pomologe und Sortenexperte am Versuchszentrum Laimburg, Markus Bradlwarter, Geschäftsführer des Sortenerneuerungskonsortiums Südtirol, Kurt Werth, erfahrener Südtiroler Apfelexperte, und Klaus Platter, ehemaliger Direktor des Gutsbetriebes Laimburg. Die vier Experten haben sich auf die Spuren des Kulturapfels begeben. Dabei ist erst seit einem Jahrzehnt bekannt, dass sich die Wiege des Kulturapfels in Kasachstan befindet.



Die Teilnehmer an der Expedition: Kurt Werth, Markus Bradlwarter, Walter Guerra, Klaus Platter

Der wahre Urahn

Lange galt der europäische Wildapfel *Malus sylvestris* als Urahn des Kulturapfels *Malus domestica*. Erst im vergangenen Jahrzehnt haben Studien belegt, dass der domestizierte Apfel direkt vom *Malus sieversii* abstammt. Diese Wildform findet man in Westchina, Kirgistan, Usbekistan, großteils aber in Apfelwäldern im Süden Kasachstans. In der Vergangenheit sind große Teile des kasachischen Bestands an *Malus sieversii* den Ro-

dungen für Brennholz und der landwirtschaftlichen Nutzung zum Opfer gefallen. Heute stellt die fortschreitende Ausbreitung der Städte eine große Herausforderung für den Fortbestand dieses verborgenen Schatzes dar.

Malus sieversii

Im Jahr 1796 entdeckte der Deutsche Pharmazeut Johann August Carl Sievers während einer Expedition die Apfelwälder Kasachstans. Anfänglich wurden die dort gesammelten Muster der Gattung *Pyrus* (Birne), erst danach der Gattung *Malus* (Apfel) zugewiesen und die Spezies (Arten) nach seinem Entdecker benannt (*Malus sieversii*). Weit über ein Jahrhundert nach Sievers' Entdeckung führten verschiedene russische Expeditionen in dieses Gebiet. Ab den 1980er-Jahren folgten rund ein Dutzend systematische Sammelaktionen von angelsächsischen Genetikern, allen voran Amerikanern. Bezüglich der Kartierung und Beschreibung von *Malus sieversii* nimmt Ayumk Djangaljev (1913–2009) eine Schlüsselrolle ein. Trotz zahlreicher Steine, die ihm von der sowjetischen Regierung in den Weg gelegt wurden, hat der geniale kasachische Akademiker im Laufe seiner Karriere hunderte von *Malus-sieversii*-Hybriden selektiert; von denen 27 zum Sortenschutz angemeldet wurden.

Frucht und Verbreitung

Die typischen *Malus sieversii*, die die Südtiroler Experten auf ihrer Fahrt gefunden haben, waren gelb, kleifruchtig, bitter und anfällig für Schorf und andere Krankheiten. In den Wäldern kommen allerdings auch süßere, großfruchtigere, zweifarbige oder kaum befalene Exemplare vor. Auch der Urahn vieler rotfleischiger Apfelsorten findet sich in den Wäldern Kasachstans und wurde als eigene Spezies *Malus niedzwetzkyana* klassifiziert, obwohl einige Fachleute eher der Meinung sind, dass es sich um eine Mutation von *Malus sieversii* handelt. In der jahrtausendelangen Evolution des *Malus sieversii* spielen Tiere, vor allem Bä-

ren, eine wichtige Rolle: Diese hatten es gezielt auf die Früchte dieser Apfelart abgesehen und trugen damit zu ihrer Verbreitung bei. Über die Seidenstraße brachte dann der Mensch Samen, Reiser und Jungpflanzen nach Europa.



Kletterkunst ist gefragt, um an die interessantesten Früchte zu gelangen.

Anpassung und Biodiversität

Die Restbestände des *Malus sieversii* sind in Kasachstan in sechs Naturparks und drei Naturreservaten geschützt. Diese Gebiete sind sehr unterschiedlich und der Beweis dafür, dass sich *Malus sieversii* an verschiedenste pedoklimatische Bedingungen angepasst hat. *Malus sieversii* wächst vorwiegend in Baumgruppen, kommt aber auch in Form dichter Wälder und als Einzelbaum vor, die von Mannshöhe bis zu 12 m Höhe reichen und unterschiedlichste Wuchstypen aufweisen. Die ältesten werden auf bis zu 1.000 Jahre geschätzt. Schorf, Mehltau, Apfelwickler, Motten, Wanzen und Zikaden sind erstaunlicherweise selbst bei alleinstehenden Bäumen stark vorhanden, was auf eine Koevolution dieser Schaderreger schließen lässt. Die Biodiversität der Bestände ist ohne Zweifel ein Erbe der Evolution, welches auch im Sinne der Weiterentwicklung unseres Erwerbsobstbaus geschützt und geschätzt werden sollte. ■



Biodiversität des *Malus sieversii*

Bei diesem Bericht handelt es sich um eine Kurzversion des Artikels von Walter Guerra und Kurt Werth, der in der Fachzeitschrift *Obstbau*Weinbau* im Dezember 2016 erschienen ist.



REPUBLIK KASACHSTAN

Amtssprache: Kasachisch, Russisch (zweite Amtssprache)

Fläche: 2.724.900 km² (neuntgrößtes Land der Welt)

Einwohner: 17,5 Mio.

Hauptstadt: Astana

Wirtschaftliches Zentrum: Almaty

Landwirtschaft: im Norden Getreide, im Süden Obst- und Weinbau

Wichtigste Apfelsorte im Anbau: Aport (= großfruchtige französische Apfelsorte Kaiser Alexander)



Die großfruchtige kasachische Hauptsorte Aport wird auf Straßenmärkten angeboten.

ADVENTSKALENDER DER „GUTEN TATEN“

Wir leben in einer Zeit, in der der Konsum in der Adventszeit oft im Vordergrund steht. Im vergangenen Jahr haben sich die 4. Klassen der Fachrichtung Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg etwas Besonderes überlegt: einen Adventskalender der „guten Taten“.

Die Schülerinnen und Schüler haben sich im Vorfeld Gedanken gemacht, um an jedem Schultag verschiedene Zielgruppen der Fachschule mit einer guten Tat zu überraschen.

So sind einige Schüler am freien Freitagnachmittag in die Praxis mitgegangen und haben die Praxislehrer unterstützt, dem Heimpersonal ist einmal die abendliche und morgendliche Weckrunde abgenommen worden, für die Heimschüler haben die 4.-Klässler einen Spieleabend, einen Wattkurs, ein Calcetto-Turnier und einen Nachhilfeabend organisiert, den Sekretärinnen ist am Montag das Aufhängen der Nachmittagsordnung abgenommen worden, den Heimleiter haben die Schülerinnen und Schüler mit einem Geburtstagsständchen überrascht und den Hausmeister mit einem Gedicht für seine Arbeit gelobt. Das Klassen-



zimmer haben die Schülerinnen und Schüler der 4. Klasse einmal selbst geputzt, um das Hauspersonal zu überraschen und am Tag der offenen Tür im Februar übernehmen einige Schülerinnen und Schüler die Mittagsbetreuung der Kinder der Lehrpersonen.

Diese Aktionen sind bei allen sehr gut angekommen, und die Schülerinnen und Schüler der 4. Klassen selbst hatten ihren Spaß daran.

Sonja Höfer

DER MATURAFÜHRENDE LEHRGANG



Im heurigen Jahr besuchen 10 Schülerinnen und Schüler den maturaführenden Lehrgang, die 5. Klasse an der Fachschule Laimburg. In diesem 5. Jahr widmen wir uns zusammen dem Lehrerkollegium der Vorbereitung staatliche Reifeprüfung, die uns am Ende des Schuljahres erwartet. Das Schuljahr konzentriert sich vor allem auf allgemeinbildende Fächer. Ein wichtiger Teil des anstehenden Reifetests ist

das Projekt, bei dem wir zeigen müssen, ob wir die erforderliche Reife erreicht haben, um selbstständig ein ganzes Projekt auf die Beine zu stellen. Selbstständig wird ein frei gewähltes Thema bearbeitet und mit viel Zeitaufwand umgesetzt. Im heurigen Jahr sind viele interessante Projekte, wie die Produktion von Gin und Orange-Wine oder die Planung einer Kastanienbaumschule dabei. Dabei ist die genaueste Dokumentation und Planung der einzelnen Vorgehensweisen erforderlich.

Ein weiteres „Highlight“ für uns ist das Galadinner, das wir mit viel Aufwand und Geduld selbst gestalten. Dies veranstalten wir, um damit unsere Maturareise zu finanzieren und somit das „Gesamtpaket“ unseres letzten Schuljahres zu vollenden.

Eva Nicolussi-Leck

ACHTUNG!

EINSCHREIBUNGSFRIST FÜR DIE
FACHSCHULE LAIMBURG IST DER

15. MÄRZ 2017

LANDSCHAFTSGÄRTNER IM WETTBEWERB

HANNES KOFLER UND TONI MITTERMAIR HOLEN SICH IN DER KATEGORIE LANDSCHAFTSGÄRTNER BEI DER LANDESMEISTERSCHAFT DER BERUFE 2016 DIE GOLDMEDAILLE.



Teilnehmer der Landesmeisterschaft mit Obmann der Gärtnervereinigung Valtl Raffener, Obmann der Landschaftsgärtnervereinigung Jos Platter, Experten Matthias Hofer, Markus Reider und Maria Gantioler sowie Workshop Master Roman Gstrein

ERGEBNISSE:

LANDSCHAFTSGÄRTNER (ZWEIER-TEAMS)

- | | |
|------------------|---|
| 1. Platz: | Toni Mittermair, Deutschnofen - Gärtnerei Lutz & Lintner KG, Deutschnofen
Hannes Kofler, Unterinn/Ritten - Gartenwelt Platter, Eppan |
| 2. Platz: | Florian Unterhofer, Lappach - Winkler Gartengestaltung, Bruneck
Manuel Kaser, Lüssen - Gärtnerei Auer, Brixen |
| 3. Platz: | Laurin Gartner, Sterzing, Auer Othmar – Bonsai und Garten, Neustift/Vahrn
Philipp Rienzner, Natz/Schabs - Erlebnispflege Reifer, Vahrn |



Die Tickets für die Worldskills 2017 in Abu Dhabi sind vergeben: Toni Mittermair aus Deutschnofen von der Gärtnerei Lutz & Lintner KG und Hannes Kofler aus Unterinn am Ritten von der Gartenwelt Platter Eppan erringen den 1. Platz bei der Berufsmeisterschaft in der Messhalle in Bozen.

Die vier Landschaftsgärtner-Teams bestehend aus zwei Teilnehmern mussten in 17 Stunden einen 4 x 4 großen Gartenbereich gestalten. Gefordert wurden dabei der Bau einer Trockenmauer und eines Pflasterbelages aus Südtiroler Silberquarzit. Ausgestattet wurde der Terrassengarten mit dekorativen Pflanzgefäßen, Mobiliar, Trittplatten, Wasseranlage und Pflanzflächen entsprechend dem Thema „Terrassenflair“.

Mit jedem Berufswettbewerb steigen die Qualität und die Professionalität der Teilnehmer. Sehr nahe lagen somit alle Teams zusammen. Doch am Ende konnten Toni Mittermaier und Hannes Kofler durch ihre hervorragende Teamfähigkeit und Präzision am meisten Punkten sammeln.

Maria Gantioler

ELTERN WERDEN AKTIV EINGEBUNDEN

Die Einbindung der Eltern und im Besonderen der gewählten Elternvertreter/-innen ist an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau ein wichtiges Anliegen. Auch wenn die Satzungen zur Einbindung in die Schulgremien sich derzeit noch in Überarbeitung befinden und deshalb noch nicht wirksam sind, kümmern wir uns unabhängig davon um die Möglichkeit der Einbindung der Eltern.

Aus diesem Grunde treffen sich die Elternvertreter/-innen seit November 2013 wenigstens drei Mal im Schuljahr

zu einem Informationsaustausch untereinander. Die Treffen werden von den Lehrpersonen Heidrun Wollrab und Ute Kössler moderiert, und Direktor Dr. Paul Mair steht für die Beantwortung von Fragen zur Verfügung.

Aus diesen Treffen sind, schon etliche erwähnenswerte Projekte entstanden. So stehen Elternvertreter/-innen am Tag der offenen Tür an einem Stand „Eltern für Eltern“ für Interessierte zur Verfügung. Sie kümmern sich um Mitfahrgelegenheit der neuangemeldeten Schülerinnen

und Schüler, organisieren Fortbildungen für Eltern und Schüler und sammeln Ideen und Anregungen und leiten diese weiter. Sie haben bewirkt, dass ein Film über den Praxisunterricht an unserer Schule gedreht und ausgestrahlt wurde und beteiligten sich im Schuljahr 2015/16 zusammen mit Schulleitung, Lehrpersonen und Mitgliedern der SMV an der Überarbeitung der Schulordnung der Schule.

Heidrun Wollrab

ERNEUT GOLD FÜR DIE GARTENBAUSCHÜLER DER LAIMBURG!

BEIM 8. EUROPÄISCHEN BERUFSWETTBEWERB DER JUNGEN GÄRTNER IN BELGIEN BELEGTEN DIE TEAMS AUS SÜDTIROL DEN ERSTEN UND SECHSTEN PLATZ.



Am Europäischen Berufswettbewerb der jungen Gärtner, der vom 22. bis 26. August an den Gartenbauschulen in Eupen und La Reid (Belgien) stattfand, nahmen insgesamt 22 Teams aus 13 europäischen Ländern teil.

Während des Wettbewerbs, mussten sich die Teilnehmer einem sehr hohen fachlichen Niveau stellen. Eine große Herausforderung waren außerdem mehrere Wettbewerbsstationen, bei denen die Teams neu gemischt wurden. So bildeten immer drei Teilnehmer aus verschiedenen Ländern ein Team. Dabei galt es, neben den fachlichen Aufgaben auch noch sprachliche Barrieren zu überwinden und ohne Konkurrenzdenken zusammenzuarbeiten. Dass dies den Südtirolern gut gelungen ist, zeigt der Sonderpreis, den Evi Tschager für das beste internationale Team erhalten hat.

Die Fachlehrer Andrea Schulz und Oskar Pinggera, die beide Teams vorbereitet und nach Belgien begleitet haben, stellten fest, dass fast alle Bereiche des Gartenbaus und das Können im Bereich Floristik abgeprüft wurden. Im Garten- und Landschaftsbau war zum Beispiel innerhalb von drei Stunden ein kleiner Garten nach vorgegebenem Plan – mit Trockenmauer, Pflasterung, Rollrasen und Pflanzung – zu erstellen. „Diese Aufgabe kann nur ein gut eingespieltes Team in diesem engen Zeitfenster optimal lösen“, fasste André Knauf, ein belgischer Garten- und Landschaftsgärtner und -lehrer die Herausforderung dieser Station zusammen.

Keine Höhenangst durfte man beim Baumklettern zeigen, bei dem die Teilnehmer eine Glocke in einer Baumkrone in 13 Metern läuten mussten. Auch hier konnte sich Evi Tschager einen Sonderpreis als beste „Barfuß-Klettererin“ sichern.

Spaß stand bei der Schubkarrenralley im Vordergrund, bei welcher die Teams in „Sicherheits-Kleidung“ Wasser in einer Schubkarre über Hindernisse transportieren mussten und schließlich in Becher abfüllten. Auch hier erhielt ein Südtiroler, Dominik Gaiser, einen Sonderpreis, da er diese Aufgabe im internationalen Team am besten löste.

Der Wettbewerb wurde mit gemeinsamen Arbeiten über ein „Erasmus+“-Projekt, in das viele teilnehmende Länder involviert sind, ergänzt. So wurde zum ersten Mal auch die Imkerei an zwei Wettbewerbsstationen thematisiert, bei denen es um die Kennzeichnung von Bienenköniginnen und das Verkosten von Honigsorten und deren Zuordnung zu den entsprechenden Trachtpflanzen ging.

Nach den drei spannenden Wettbewerbstagen, stand dann bei der Siegerehrung fest, dass das Team aus Südtirol, mit Evi Tschager (Staudengärtnerei Hofer, Tschötsch), Felix Unterhofer (Gärtnerei Platter, Eppan) und Florian Unterhofer (Gartengestaltung Winkler, Aufhofen) mit 627 Punkten den 1. Platz belegten. Die mögliche Gesamtpunktzahl lag bei 778. Mit nur zwei Punkten weniger errang Team 1 aus der Schweiz den 2. Platz und das zweite Schweizer Team lag mit 600 Punkten auf dem 3. Platz.

Das zweite Team aus Südtirol mit Claudia Oberhofer (Gärtnerei Perkmann, Kaltern), Moritz Griesser (Leos Gartencenter, Sterzing) und Dominik Gaiser (Gärtnerei Platter, Eppan) konnte den hervorragenden 6. Platz belegen. In der Gesamtwertung lagen sie lediglich 39 Punkte hinter den Erstplatzierten.

Landesrat Philipp Achammer gratuliert Laimburger Gärtnern zu EM-Erfolg: „Die Ausbildung der Südtiroler Gärtnerinnen und Gärtner besitzt auch dank des Engagements und der Kompetenz der Lehrpersonen ein beachtliches Niveau und genießt ein hohes Ansehen“, erklärt Bildungslandesrat Philipp Achammer anlässlich des Erfolgs der Südtiroler Teams bei den Europameisterschaften der Junggärtner. „Wie gut unsere Gärtnerinnen und Gärtner auch im internationalen Vergleich dastehen, beweist einmal mehr der Sieg des Teams der Fachschule Laimburg beim Europäischen Berufswettbewerb für junge Gärtnerinnen und Gärtner in Belgien. Nach dem Gold bei den Worldskills letztes Jahr in Brasilien ist dies erneut ein hervorragendes Resultat. Ich gratuliere Evi, Felix und Florian ganz herzlich zu diesem Traumergebnis. Auch Claudia, Dominik und Moritz haben mit ihrem 6. Platz gezeigt, dass sie mit zu den besten Gärtnerinnen und Gärtnern in Europa zählen. Mein Glückwunsch geht daher an die gesamte Fachschule Laimburg und Direktor Paul Mair. Den Teilnehmern der Europameisterschaft wünsche ich weiterhin viel Freude und Erfolg mit ihrer Arbeit.“

Andrea Schulz



Europameister 2016: Felix Unterhofer, Evi Tschager und Florian Unterhofer



NEUE MITARBEITER IM HEIM

Neue Mitarbeiterinnen im Heim Lore Klotz und Petra Frank (Sozialpädagoginnen)



Neue Lehrerinnen und Lehrer



Christian Stampfl (Integration), Marion Egger (Gartenbau), Philipp Tauber (Obstbau), Karin Amplatz (Betriebsführung), Stefano Porcu (Italienisch), Marlise Zemmer (Deutsch)

LEHRERKOLLEGIUM 2016-17



LEHRERTEAM



Fachbereich Gartenbau und Floristik



Fachbereich Obst- und Weinbau



Präsentation der Vorschläge im Gemeindesaal Sterzing mit Bürgermeister Messner, Vertretern der Gemeinde und der Fachschule Laimburg

JUNGE, GRÜNE IDEEN FÜR DIE STADTEINFahrTEN VON STERZING

Die Schülerinnen und Schüler des Spezialisierungsjahres für Garten- und Landschaftsbau der Fachschule Laimburg präsentierten am 12.01.2017 zwei Vorschläge für eine Neugestaltung des Kreisverkehrs an der Brennerstraße.

Im Sitzungssaal der Stadtgemeinde Sterzing stellten die 5 angehenden Landschaftsgärtner zwei neue Konzepte für einen ca. 30m Durchmesser großen Kreisverkehr vor: Bürgermeister Dr. Messner, Stadträtin Frau Recla, Generalsekretär Dr. Klaus Holzner, Frau Geometer Claudia Haller, Vertreter des Seniorengemeinderates und Mitarbeiter des Bauhofes der Stadt folgten interessiert und aufmerksam den Überlegungen zur Neugestaltung.

Grundsätzliche Überlegungen für die Gestaltung waren standortbedingte Wind- und Frosthärte, sowie möglichst einladende und

pflegeleichte Grünflächen, die den Hauptzugang nach Sterzing präsentieren. Lokale Materialien und alpine Pflanzenarten mit geringen Pflegeansprüchen prägen beide Vorschläge.

Das erste Konzept entstand aus der Idee, Silberquarzit aus Pfitsch und Grassteiner Granit aus Brixen als harte Materialien mit lebenden, meist immergrünen Pflanzen zu kombinieren. Ein 2m hoher Berg aus Steinen dominiert die Fläche, darum herum befinden sich einzelne Findlinge und Pflanzengruppen. Zugewachsene Flächen kombiniert mit einer Mulchschicht soll diese trockenverträgliche Bepflanzung möglichst pflegeleicht erhalten. Im Frühling prägen Schnee-Heide, Wildtulpen und Zwergschwertlilien das Bild, im Herbst blühen niedere Stauden, im Sommer und Winter prägen immergrüne Zwergnadelgehölze das ruhige Bild.

Das zweite Konzept entstand rund um das Thema Wind: bewegliche Pflanzen und eine Raumaufteilung wie ein Windrad helfen, das Motiv zu erkennen. Eine schmale Baumart mit beweglichen Blättern und unterschiedlichste Ziergräser bewegen sich mit dem kleinsten Windhauch, immergrüne Hecken teilen den runden Kreisverkehr in Segmente, die durch abgestufte Gräser geprägt sind. Kleiner Zierlauch und frühblühende Wildtulpen und Narzissen ergänzen die Bepflanzung. Helle und dunkle Mulchmaterialien (Silberquarzit aus Pfitsch und Serpentin aus Pfunders) bilden einen Hell-Dunkel-Kontrast.

Beide Konzepte fanden so viel Anklang, dass eine Umsetzung beider Vorschläge angestrebt wird.

Evi Tschager, Florian Unterhofer, Daniel Pfeifhofer, Manuel Kaser, Gabriel Langes (4C)



Konzept Steingarten



Konzept Wind

NEUE RÄUME SCHAFFEN

Wie jedes Jahr wird von der vierten Klasse der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau ein Beet im Schulgarten umgestaltet. Dieses Jahr wurde das Moorbeet, an der linken Seite am Heimeingang, für die Schüler der 4C ausgewählt. Florian Unterhofer (im Bild von links nach rechts), Daniel Pfeifhofer, Manuel Kaser, Gabriel Langes und Evi Tschager (nicht im Bild) haben sich sehr mit dem Beet befasst und das Konzept „Licht und Schatten“ ausgearbeitet. Das Konzept soll mit Schattenspielen und Beleuchtung umgesetzt werden. Die Herausforderung wird eine aufwendige Holzkonstruktion sein, die durch das Beet führen soll. Der Hauptteil der Ausführung wird am Tag der offenen Tür beginnen. Die 4C hat es sich zum Ziel gesetzt, das Beet so um zu gestalten, dass es interessant ist und nicht nur von Lernenden und Lehrenden, sondern auch von Heimpersonal und Besuchern genutzt wird.

Evi Tschager, Klasse 4C



BETRIEBSPRAKTIKUM IM AUSLAND

Am Ende der 3. Klasse müssen sich die Schüler der Fachschule Laimburg entscheiden, ob sie einen Spezialisierungslehrgang im Bereich Garten- und Landschaftsbau besuchen möchten. Gleichzeitig werden die Schüler noch genauer von den Lehrpersonen über das 4. Spezialisierungsjahr informiert und beraten.

Im Laufe des 4. Schuljahres im Bereich Garten- und Landschaftsbau wird den Schülern ermöglicht, ein Betriebspraktikum im Ausland zu absolvieren, um somit auch ihr Fachwissen in der Praxis und Theorie zu erweitern. Dabei sind mindestens vier Praxiswochen im September und drei Wochen im April/Mai vorgesehen.

So hatte auch ich die Möglichkeit im Rahmen der 4. Klasse ein Betriebspraktikum zu absolvieren. Während dieser sieben Praxiswochen in der Schweiz (Bern) habe ich mein Fachwissen in der Praxis und Theorie erweitern und anwenden können. Gleichzeitig habe ich eine neue Pflanzenkultur kennengelernt und verschiedene Gärten besichtigen können.

Gabriel Langes, 4C



SÜDTIROLER JUNGGÄRTNER IN ANTWERPEN

Antwerpen in Belgien, war der Austragungsort des Kongresses der Europäischen Junggärtner im vergangenen Jahr. Bekannt für seine Schokolade, Bier und als Diamantenstadt hat die Provinz Antwerpen aber auch eine wichtige Rolle für die gartenbauliche Produktion Belgiens inne.

Um sich fachlich weiterzubilden hat eine Gruppe von acht Südtiroler Junggärtnern eine Woche lang daran teilgenommen. Insgesamt haben sich mehr als 30 Teilnehmer von Schweden bis Südtirol zusammengefunden. Sie besichtigten in Belgien verschiedenste Betriebe der Gartenbaubranche.

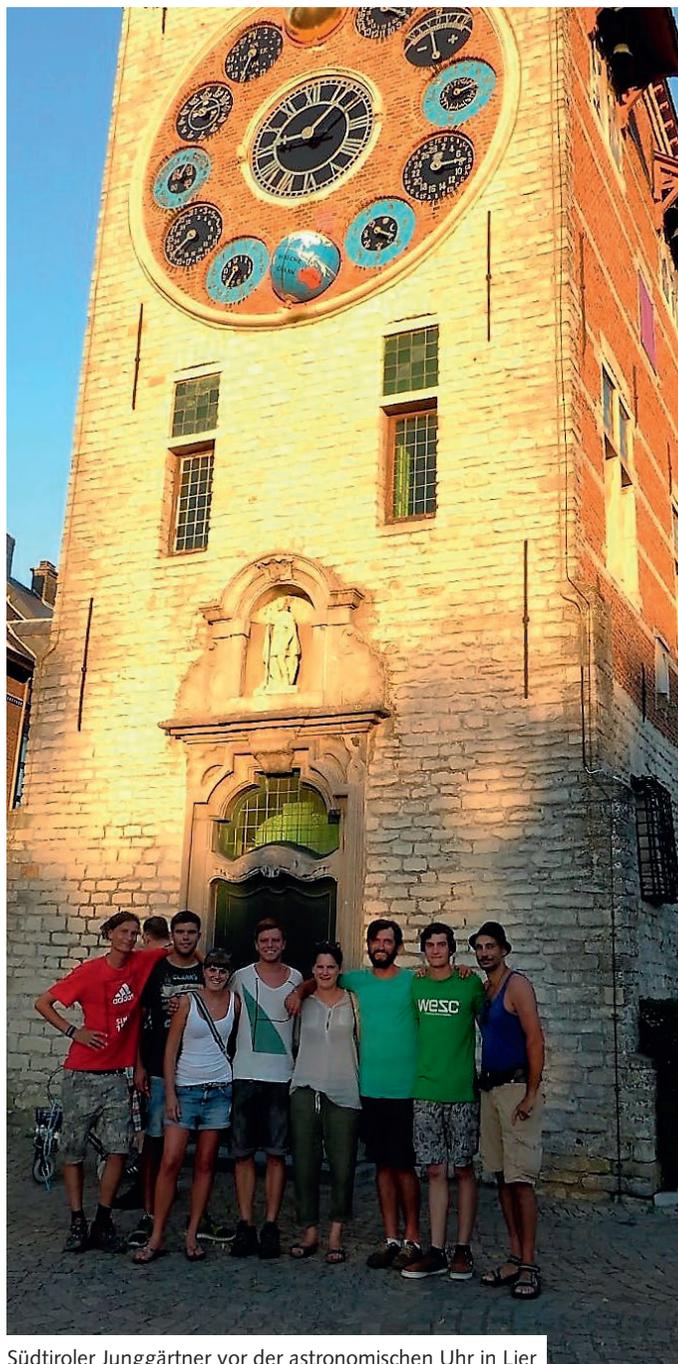
Neben einem Schnittrosen- und Gemüseproduktionsbetrieb wurden auch Betriebe im Garten- und Landschaftsbau, Zierpflanzenbau, Obstproduktion und -verarbeitung sowie eine Baumschule und Parkanlagen besichtigt. Auch über die zukünftige Ausrichtung der belgischen und europäischen Politik im gartenbaulichen Bereich wurde mit dem zuständigen Landesrat für Landwirtschaft der Provinz Antwerpen diskutiert. Eine Kutschenfahrt durch Apfel- und Kirschplantagen, eine Brauereibesichtigung mitsamt interaktivem Museum und eine Traktorenoldtimerausstellung rundeten das interessante und abwechslungsreiche Programm ab.

Kulturell wurde den Teilnehmern auch etwas geboten: Die Besichtigung der Altstadt von Antwerpen, Berchem und Lier sowie des größten Naturschwimmteichs Belgiens 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 Sommer 2017 wird der Kongress bei uns in Südtirol stattfinden. ■



Südtiroler Junggärtner vor der astronomischen Uhr in Lier

Europäische Junggärtner in Antwerpen





Lehrfahrt 2 Klassen Obst-Weinbau Lagozuo

Lehrfahrt 2CD nach Innsbruck



Lehrfahrt Praxislehrer OWB Badenwürttemberg



Lehrfahrt 2CD nach Innsbruck



Lehrfahrt 2CD nach Innsbruck



Lehrfahrten



LEHRFAHRT INS ANBAUGEBIET DER HASELNUSS

DER VEREIN DER ABSOLVENTEN LANDWIRTSCHAFTLICHER SCHULEN, SEKTION LAIMBURG, UNTERNAHM VOM 28. BIS 29. JULI 2016 EINE LEHRFAHRT IN DIE PROVINZ CUNEO (PIEMONTE), EINEM BEDEUTENDEN ANBAUGEBIET DER HASELNUSS.



Ursprünglich stammt die Haselnuss aus der Türkei. Dort wird auch heutzutage noch ein Großteil davon angebaut. Außerdem findet man diese Schalenfrucht im gesamten Mittelmeerraum, in Aserbaidschan, Georgien und den USA. Italien ist der zweitgrößte Produzent weltweit. Neben Kampanien, Latium und Sizilien ist das Piemont die viertwichtigste Anbauregion Italiens. Im Piemont ist die Provinz Cuneo das Hauptanbaugebiet.

In Begleitung des auf Schalenobst spezialisierten Versuchstechnikers Mauro Forneris besichtigten wir in der Zone um Alba, Bra und Barolo eine Haselnussbaumschule, kom-



merzielle Anlagen der Haselnuss, einen spezialisierten Maschinenbaubetrieb und einen Verarbeitungsbetrieb für Haselnüsse.

Die 25 Teilnehmer dieser Lehrfahrt konnten viele neue Eindrücke und wertvolle Anregungen für den kommerziellen Anbau der Haselnuss mit nach Hause nehmen.

Unser besonderer Dank gilt Dr. Walter Guerra vom Versuchszentrum Laimburg für die Organisation und Reiseleitung dieser Lehrfahrt und Herrn Mauro Forneris von der Agrion für die Begleitung im Anbaugebiet während dieser zwei Tage.

Werner Puff

20

AUS DER LAIMBURG



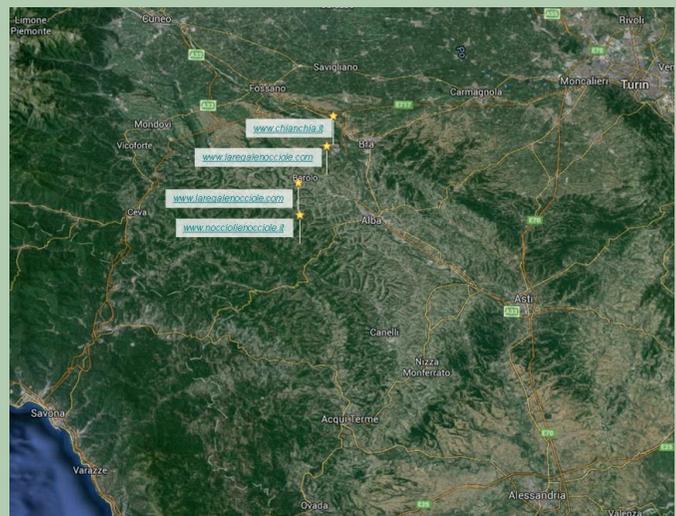
BESICHTIGUNGSPROGRAMM:

1. TAG, DONNERSTAG, 28. JULI 2016:

- Besichtigung der Baumschule, der Jung- und Produktionsanlagen des Betriebs Noccioli & Nocciolo in Lequio Berra
- Führung durch den Betrieb Chianchia in Cherasco, Herstellung und Vertrieb von Maschinen für die Ernte, Säuberung, Trocknung und Verarbeitung von Schalenobst

2. TAG, FREITAG, 29. JULI 2016:

- Besichtigung des Verarbeitungsbetriebs La Regale – Nocciola Piemonte I.G.P. in Sinio
- Besichtigung des Bioweinbaubetriebes Erbaluna in La Morra mit anschließendem Mittagessen



ENDLEHRFAHRT DER ABSCHLUSSKLASSEN GARTENBAU UND FLORISTIK

RECHTZEITIG ZUM LETZTEN SCHULWOCHELENDE DER ABSCHLUSSKLASSEN IM HERBST SIND DIE 31 ANGEHENDEN GÄRTNER/-INNEN, FLORISTINNEN/-EN, ZUR ABSCHLUSSFAHRT NACH BAYERN GESTARTET. BEGLEITET WURDEN SIE VON DEN LEHRKRÄFTEN CARMEN DALDOSS, HELGA SALCHEGGER UND BENJAMIN PEDROSS.

Unser erstes Ziel war der Betrieb May Landschaftsbau München, ein Landschaftsbaubetrieb mit etwa 100 Mitarbeitern. Der Betrieb hat sich vor allem in einem Umkreis von 50 km auf die Erstellung kompletter Außenanlagen spezialisiert. Darunter fallen die Neugestaltung großer Park-, Wohn- und Gartenanlagen bis zur Umgestaltung bereits bestehender Objekte. Einige Mitarbeiter sind nur für die Pflege und den Erhalt der Außenanlagen zuständig. Auch werden komplette Sportanlagen angelegt. An diesem Tag konnten uns der Juniorchef nicht persönlich empfangen, da die Firma an der Errichtung des neuen Trainingszentrums für den FC Bayern München beteiligt ist und dort das Richtfest stattfand. Aber auch der Seniorchef hat uns eine sehr interessante und lehrreiche Führung geboten. Solche Größenordnungen eines Betriebs sind in Südtirol im Garten- und Landschaftsbau (noch) nicht anzutreffen.

Unser nächstes Ziel war Weihenstephan in Freising nördlich von München, der größte Hochschulstandort für grüne Berufe Deutschlands, in Freising nördlich von München. Dort befinden sich neben der bekannten Brauerei auch die Hochschule Weihenstephan, die Technische Universität und die Staatliche Fachschule der Blumenkunst. Die Floristen besuchten die Schule und lernten dort mannigfaltige Techniken und Werkstücke in der Floristik kennen. Sie konnten die Vorbereitung auf die anstehende Ausstellung beobachten. Währenddessen besichtigten die Lehrlinge beider Gärtnerklassen das Institut für Zierpflanzenbau. Dort konnten wir die aktuellen Versuche zum Thema biologische Produktion im Zierpflanzenbau begutachten. Vor der Weiterfahrt zu unserer Jugend-

herberge in Nürnberg, haben wir noch den Staudengarten besucht. Wir konnten unzählige Stauden für jeden Lebensbereich und Bepflanzungsbeispiele betrachten. Im Staudengarten werden zudem Staudensichtungen durchgeführt, meist in Zusammenarbeit mit anderen Sichtungsgärten in Deutschland, um bei bestimmten Stauden die für den Verbraucher besten Staudensorten zu sichten.

Erholt und frisch gestärkt haben wir am Samstag früh den jungen Betrieb Gärten Gilch von Sabine und des Andreas Gilch besichtigt. Die zwei jungen Gartenbauer haben vor nicht einmal zehn Jahren den Entschluss gefasst, sich selbständig zu machen. Sabine übernimmt dabei neben den Erziehungsaufgaben der zwei Kinder vor allem die Gartenplanung, und Andreas ist vor allem für den direkten Kontakt mit dem Kunden zuständig. Andreas und Sabine schilderten uns einen typischen Arbeitsalltag im Betrieb und beschönigten nicht die relativ anstrengende Anfangsphase. Der Betrieb ist jedoch stetig gewachsen und hat heute mehrere Angestellte. Max – einer seiner Lehrlinge – berichtete uns auch vom dualen Studium, welches er an der Hochschule Weihenstephan im Landschaftsbau und -management besucht. Dieses ermöglicht neben einem Studienabschluss zugleich auch einen Lehrabschluss (Gesellenbrief).

Am Nachmittag besuchten wir den Produktionsbetrieb Schmid KG, welcher für den in Südtirol recht bekannten Blumengroßmarkt Nordbayern in Rednitzhembach lokale Ware produziert. Neben Cyclamen konnten wir zu diesem Zeitpunkt die große Fülle von Weihnachtssternen bewundern. Dieser Produktionsbetrieb ist auf dem neuesten Stand

der Technik mit vollautomatischer Bewässerung und Rückmaschine. Der Betrieb hat eine optimale Platzausnutzung durch Mobiltische. Insgesamt kann der Betrieb durch drei verschiedene Brennmaterialien beheizt werden. Bei der Führung durch den Betrieb konnten wir uns von der Qualität der Ware überzeugen. Danach haben wir auch den Blumengroßmarkt Rednitzhembach besichtigt, und die Lehrlinge konnten ein für Südtiroler Betriebsstruktur recht untypischen Verkaufsegment bestaunen. Sowohl eine große Pflanzenvielfalt als auch unterschiedliche Größen der einzelnen Arten waren zu sehen.

Die Floristinnen und interessierte Gärtner hatten am späten Nachmittag die Möglichkeit, die bekannte Adventsshow im Blumengroßmarkt zu bewundern, während die restlichen Schüler und Schülerinnen auf eigene Faust Nürnberg erkundeten.

Abends ließen wir dann den sehr lehrreichen und unterhaltsamen Tag gemeinsam in geselliger Runde ausklingen.

Am Sonntag ging es früh morgens wieder Richtung Heimat. Südlich von München wurde die Brauerei Aying besichtigt. Dieser relativ neue mittelgroße Brauereikomplex hat uns sehr beeindruckt, und bei einer Bierverkostung konnten wir uns auch von der guten Qualität des Bieres überzeugen. Danach stärkten wir uns in einem typischen bayrischen Biergarten im Bräustüberl Aying mit bayrischen Schmankerl für die Heimfahrt. Am frühen Sonntagabend kehrten wir dann von einer zwar anstrengenden aber sehr interessanten und abwechslungsreichen Abschlussfahrt an die Laimburg zurück.

Benjamin Pedross





LEHRFAHRT FENO UND FRUITPLANT

Am 26. Oktober 2016 durften die Schüler der dritten Klassen den Edelreiserschnittgarten der Feno in Cive Codevigo etwas südlich von Venedig besuchen. Gestartet wurde am Mittwoch um 6.30 Uhr. Nach einer Pause erreichten wir die Feno um 10.30 Uhr. Feno bedeutet „Förderung und Entwicklung neuer Obstsorten“ und ist ein Zusammenschluss mehrerer Baumschulen mit dem Ziel, Sortenzucht zu betreiben und Edelreiser zu produzieren. Nach der Ankunft bekamen wir eine kleine Jause und konnten uns von der Busfahrt erholen.

Nach der Jause bekamen wir einen Einblick in den Schnittgarten und die Struktur dieser Vereinigung. Zudem wurde uns verdeutlicht, wie die Edelreiser für die Baumschulen produziert werden, bzw. dass bei

instabilen Sorten bei der Entnahme der Edelreiser besonders sorgfältig vorgegangen werden muss. Deshalb werden bei solchen Sorten nur von fruchtt tragenden Bäumen die Edelreiser geschnitten.

Dann fuhren wir zu einer ca. 20 ha großen Anlage der Baumschule Fruitplant, welche einerseits mit Knipfbäumen und andererseits mit vor kurzem veredelten M9-Unterlagen bepflanzt ist. Die kürzlich veredelten Bäume wurden im Spätsommer auf schlafendes Auge veredelt. Auf dem Feld wurde uns gezeigt, wie veredelt wird. Daraufhin wurde uns geschildert, wie ein vollwertiger Jungbaum produziert wird. Ebenso wurden wir über die in der Baumschule anfallenden Pflanzenschutzmittelbehandlungen aufgeklärt.

Nach diesen Informationen besichtigten wir den Fuhrpark der Baumschule. Uns wurden mehrere Maschinen zur maschinellen Bearbeitung gezeigt. Darunter war auch eine sehr interessante Maschine zur Unterstockbearbeitung, welche den Pflanzstreifen von Unterbewuchs befreit jedoch die Wurzeln nicht schädigt.

Nach dem Rundgang wurden wir am frühen Nachmittag zu einem geselligen Mittagessen eingeladen. Anschließend traten wir die Heimfahrt an. Wir Schüler der dritten Klassen bedanken uns für den aufschlussreichen und informativen Tag bei der Feno.

Daniel Augustin und Klaus Sigmund, 3B

VORTRAG BODENVORBEREITUNG BEI NACHBAU IM APFELANBAU

Am Donnerstag, 24. Dezember 2016 fand an der Fachschule Laimburg unter der Leitung von Martin Thalheimer ein Vortrag zum Thema „Bodenvorbereitung bei Nachbau im Apfelanbau“ statt. Den anwesenden Kursteilnehmern und -teilnehmerinnen und Schülern und Schülerinnen der 4. Klassen der Fachrichtung Obst- und Weinbau wurden Möglichkeiten und Maßnahmen aufgezeigt, mit welchen der Boden bei Neupflanzungen, insbesondere in Hinblick auf das Problem der Bodenmüdigkeit, verbessert werden kann.

Die Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahrhunderten von der Dreifelderwirtschaft

hin zum intensiven Anbau mit jahrelanger Monokultur entwickelt. Durch mechanische und biologische Einwirkungen kann der Boden geschädigt und die Baumentwicklung gestört werden. Martin Thalheimer zeigte Möglichkeiten auf, um die physikalischen chemischen und biologischen Eigenschaften des Bodens zu verbessern. Hauptschwerpunkt in seinem Vortrag war das Thema der Bodenmüdigkeit, welche durch eine Vielzahl von Mikroorganismen (Ursachenkomplex) hervorgerufen wird. Dazu stellte Herr Thalheimer Ergebnisse von verschiedenen Versuchen vor, bei denen der Boden durch Geräte oder chemische Bodenent-

seuchung behandelt und ihre Wirkung über mehrere Jahre verglichen wurde.

Nach dem Vortrag besichtigten wir eine Versuchsanlage, bei welcher vor der Neupflanzung verschieden Behandlungen durchgeführt worden waren. Dort konnte man sich ein Bild davon verschaffen, wie das Wachstum durch die verschiedenen Behandlungen beeinflusst wurde.

Der Vortrag war sehr informativ und lehrreich, besonders über die Bodenmüdigkeit konnten neue, hilfreiche Erkenntnisse gewonnen werden.

Andreas Ladurner, 4B

BESICHTIGUNG DER DOLOMITENFRONT – EIN ERLEBNIS

Am Mittwoch, den 5. Oktober 2016, unternahmen die Schülerinnen und Schüler der Klassen 2A, 2B und 2E der Fachschule Laimburg gemeinsam mit ihren Lehrpersonen einen Ausflug zum Valparolapass (Provinz Belluno) zur Besichtigung der Dolomitenfront.

Die Schülerinnen und Schüler und die Begleitpersonen Herr Zelger, Frau Sölva, Frau Brunner und Frau Pircher starteten um 7.30 Uhr von der Fachschule Laimburg mit einem Bus und fuhren ca. zwei Stunden bis zum Valparolapass. Auf der Fahrt stieg der erfahrene Wanderführer Oskar Mederle zu.

In der Pövinz Belluno angekommen, starteten alle gemeinsam mit dem Wanderführer Oswald Mederle die Wanderung vom Valparolapass aus über 450 Höhenmeter auf den Hexenstein. Zwischendurch legte Oswald Mederle eine Pause ein und erklärte die verschiedenen Stationen. Die Begleitpersonen und die Schülerinnen und Schüler erreichten nach ca. 2,5 Stunden den Gipfel.

Mittagspause hielten die Schülerinnen und Schüler auf der Vorschulter mit Besichtigung von ca. 1,5 Stunden. Dort war es sehr kalt und so stiegen alle gleich wieder ab. Beim Abstieg nahmen sie eine etwas unbe-

kannte Route zum Eingang des Goiginger Stollens, den sie bis zur Hexenstein-Schulter durchwanderten und besichtigten.

Am Ende des Tages hatten alle sehr viel über das Leben der Soldaten in den Schützengräben des Ersten Weltkrieges erfahren und eine tolle Wanderung unternommen.

Alle waren vom Ausflug begeistert. Sie erhielten wertvolle Eindrücke vom Leben der Soldaten und vom Krieg an der Dolomitenfront.

Roman Egger (2A), Peter Stricker (2B) und Martin Villscheider (2A)



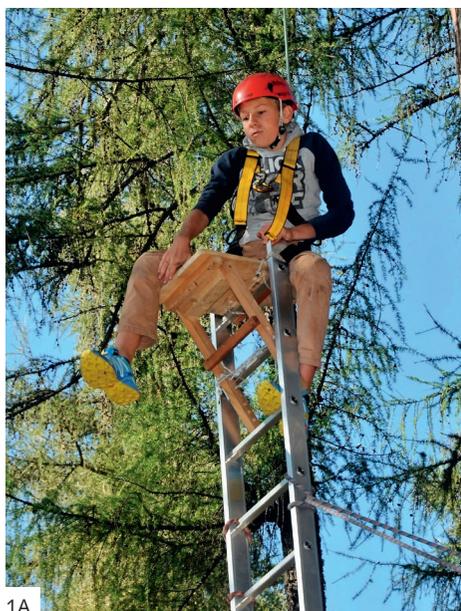
Lehrfahrt Dolomitenfront Referent Oskar Mederle erklärt

ERLEBNISPÄDAGOGIK IN DEN ERSTEN KLASSEN

Zu Beginn des Schuljahres finden gegen Ende September jährlich die Erlebnispädagogischen Tage der Schüler der ersten Klassen statt. Bis dahin haben die Schüler Zeit sich auf schulischer Ebene

kennenzulernen. Ziel dieser Tage ist es die Klassengemeinschaft und das Zusammengehörigkeitsgefühl in der Klasse zu erleben und zu stärken. Der Tag wird von einem ausgebildeten Erlebnispäda-

gogen und Survivalexpernten, sowie von Lehrkräften der Fachschule Laimburg, im Gebiet der Schneiderwiesen oberhalb von Leifers begleitet.



1A



1D

BAUBEGINN STADELHOF



BESUCH DES WEINBAUSEMINARS 2016

Die Schülerinnen und Schüler der Klassen 4A und 4B der Fachrichtung Obst- und Weinbau besuchten vom 29. bis 30.11.2016 das Weinbauseminar im Haus der Familie am Ritten. Begleitet wurden sie dabei von den Fachlehrern Lukas Rainer und Joachim Wolf. Hauptschwerpunkte des Seminars waren die Themen „Zukunft des Weinbaues und Methoden zur Qualitätsbestimmung“.

Die Anreise erfolgte am Dienstag, dem 29.11. um 7.45 Uhr. Nach dem Bezug der Zimmer begann das Seminar um 8.30 Uhr mit dem ersten Vortrag zu den Themen „Landschaftsstruktur als Begegnungsräume und Wirkung der Honigbienen auf den Reichtum des Lebens“. Dabei stellte der Agronom Michael Weiler seine Erkenntnisse und Erfahrungen rund um die Honigbiene vor. Am Nachmittag startete das Seminar mit einem Vortrag über die Bewertung von

potentiellen Standorten für den Rebbau. Anschließend diskutierten verschiedene Experten über die Zukunft des Weinbaues in Höhenlagen. Die Abendveranstaltung war für die Schülerinnen und Schüler das „Highlight“ des Seminars.

Es wurden das Weingut „Scadenagut“ von Peter Wegelin aus Malans (CH) vorgestellt und eine Auswahl seiner Weiß- und Rotweine verkostet. Danach verkostete man in gemütlicher Runde diverse Weine der Seminarteilnehmerinnen und -teilnehmer.

Nach einer „kurzen“ Nacht begann der zweite Seminartag. Die zwei Vorträge des Vormittags befassten sich mit Methoden zur Qualitätsbestimmung. Zuerst stellte Dr. Jürgen Fritz eine bildschaffende Methode zur Qualitätsbestimmung von konventionellem und biologischem Anbau vor. Bei dieser Methode bilden sich durch die Zugabe von Kupferchlorid Kristallbilder, die sich je nach

Anbauart unterscheiden. Der zweite Vortrag wurde in italienischer Sprache gehalten. Darin wurden Erkenntnisse zur Langlebigkeit von Weißweinen und die TDO-Methode (test dinamico di ossibilità) vorgestellt. Nach der Mittagspause fanden zwei weitere Vorträge in italienischer Sprache statt.

Ein Vortrag über den Weinbau im Wandel der Zeit. Im letzten Vortrag wurde ein Versuch bezüglich der Bodenfruchtbarkeit vorgestellt. Diesen Versuch führte das Versuchszentrum in Zusammenarbeit mit der Universität Bozen durch. Um 16.30 Uhr endete das Seminar. Das Seminar war sehr interessant, die Themen waren sehr vielfältig und die Weinverkostung war beeindruckend.

Andreas Ladurner, 4B

LEHRFAHRT DER JUNGGÄRTNER NACH LJUBLJANA

Ljubljana oder Laibach - die Hauptstadt Sloweniens - war das Ziel einer Gruppe von Junggärtnern bei ihrer jährlichen Herbstlehrfahrt. Fachliche Weiterbildung und kulturelle Besichtigungen standen auf dem abwechslungsreichen Programm der dreitägigen Reise.

Auf der Hinfahrt durch das Valsuganatal besichtigten die Teilnehmer die Gärtnerei „Gruppe Padana“ in der Nähe von Treviso. Die erst seit knapp dreißig Jahren bestehende Gärtnerei produziert auf ca. 25 ha Glashausfläche Jungpflanzen und Halbfertigware für den italienischen und europäischen Markt. Dabei konnten ältere und modernste Gewächshausanlagen, teilweise mit Photovoltaik ausgestattet, besichtigt und die fortschrittliche Produktionsweise bestaunt werden. Zusammen mit einer Gruppe von Junggärtnern aus der Steiermark wurden beim Mittagessen Köstlichkeiten aus der Region verkostet.

Weiter ging die Fahrt nach Görz - Gorizia, einer alten dreisprachigen Stadt an der Grenze zu Slowenien. Nachdem die wunderschöne Altstadt erkundet wurde, stand die recht junge Azienda Agricola Roman Rizzi auf dem Programm. Diese Sektellerei produziert jährlich an die 10.000 Flaschen Schaumwein in Flaschengärung (Metodo classico). Bei der anschließenden Verkostung konnte die hohe Qualität der Schaumweine überzeugen.

Vor der wohlverdienten Nachtruhe wurde ein Ausflug ins „Metelkova“, eine der bekanntesten Besonderheiten Ljubljanas, unternommen. Dieses Zentrum alternativer Kultur entwickelte sich aus einem leerstehenden Kasernenkomplex, den Künstler und Aktivisten besetzt und in den letzten zwanzig Jahren zahlreiche bekannte und weniger bekannte slowenischen Künstler umgestaltet haben. Entsprechend dem recht freien schöpferischen Geist, der hier herrscht, wird die „Metelkova“ als Komplex in ständiger Wandlung aufgefasst.

Nach der Übernachtung im Celica Art Hostel, einem ehemaligen Militärgefängnis, besichtigte die Gruppe bestens ausgeruht das Arboretum Volčji Potok. Es ist der meistbesuchte botanische Park in Slowenien mit einer Gesamtfläche von 85 ha. Auch beim anschließenden Besuch eines Gartencenters in der Nähe konnte sich die Gruppe von der guten Qualität der



slowenischen Gärtnereien und ihrer Produkte überzeugen. Am Nachmittag stand dann eine Besichtigung der Altstadt Ljubljanas auf dem Programm mit abschließender Rundfahrt in einem Panoramaboot auf dem Fluss Ljubljanica.

Am dritten Tag wurde auf der Heimfahrt ein Stopp in Bled eingelegt. Diese malerische Stadt bietet einen wunderschönen Ausblick auf den Bleder See und die Karawanken in der Ferne. Auch ein Sprung ins kühle Nass im Bleder See durfte nicht fehlen. Abgerundet wurde der Ausflug mit dem Besuch des Oldtimertreffens in Maria Gail in der Nähe von Villach.

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

Die Junggärtner im Arboretum



SCHÖNER SCHEIN? WENN UNS IM HERBST GELBE BLÜTEN TÄUSCHEN

INFORMATIONEN AUS: NEOPHYTEN, PROVINZ BOZEN, ABTEILUNG FORSTWIRTSCHAFT [HTTP://WWW.PROVINZ.BZ.IT/ FORST/3264.ASP](http://www.provinz.bz.it/forst/3264.asp) BZW. BAUKANTON ZÜRICH [WWW.AWEL.ZH.CH/CONTENT/DAM/BAUDIREKTION/AWEL/BIOSICHERHEIT_ NEOBIOTA/NEOBIOTA](http://www.awel.zh.ch/content/dam/BAUDIREKTION/AWEL/BIOSICHERHEIT_NEOBIOTA/NEOBIOTA)

Deutscher Name: **SÜDAFRIKANISCHES GREISKRAUT, SCHMALBLÄTTRIGES GREISKRAUT**

Wissenschaftlicher Name: *Senecio inaequidens*

Italienischer Name: *senecione sudafricano*

Diese, für das Vieh, Bienen und den Menschen giftige Art wurde ungewollt im 19. Jahrhundert mit dem Handel von Schafwolle aus Südafrika eingeschleppt. In unseren Regionen verbreitet sie sich hauptsächlich entlang von Straßen und Bahnlinien, bzw. auf offenen Standorten und bis jetzt nur gelegentlich auf Wiesen oder Weiden.

URSPRÜNGLICHE HERKUNFT

Die Art stammt aus Südafrika. Sie besiedelte ursprünglich steinig-felsige Partien der steilen, feuchten Grasland-Hänge und steinige Ufer von Fließgewässern zwischen 1400 und 2860 m. Heute kommt die Art auch auf anthropogenen Standorten, wie Brandflächen und Ruderalstellen, an Straßenrändern usw. vor und ist im gesamten südlichen Afrika weit verbreitet. Sie besiedelt dabei ein weites Spektrum an Standorten von trocken

bis nass, steinig bis tonig, offen bis beschattet.

HEUTIGE VERBREITUNG

Das Südafrikanische Greiskraut wurde mit Schafwolle aus Südafrika an verschiedene Orte in Europa gegen Ende des 19. Jhd. eingeschleppt. Lange Zeit verhielt sich die Pflanze unbeständig, oft nur mit wenigen Exemplaren an den Orten ihrer Einschleppung (meist Häfen) verbreitet. Seit

den 1970er Jahren jedoch eroberte sie von Nordwesten Europas her in kurzer Zeit große Teile Mitteleuropas. Oft bildet der Neophyt insbesondere entlang von Fernstraßen (Autobahnen) und Eisenbahnlinien auffällige, gelb blühende Massenbestände.

In Italien gehen Belege für den ersten Anbau dieser Pflanze im botanischen Garten von Florenz ebenso auf das Ende des 19. Jhd. zurück, erste Wildbestände sind aus dem Jahr 1947 in der Provinz Verona bekannt, von wo aus die Verwilderung schnell verbreitete. Erste Meldungen aus der Provinz Trient sind ab 1975 bekannt, wo bereits einige Stellen entlang des Etschtales besiedelt wurden.

In Südtirol kommt das Südafrikanische Greiskraut vor allem in den milden, tiefergelegenen Bereichen des Unterlandes, Etschtales und Eisacktales vor. Vor einigen Jahren ist das Greiskraut auch in den Vinschgau eingewandert. Einzelne Exemplare sind auch im Wipptal, Bruneck und Hinterpasseier bekannt.

26

AUS DER LAIMBURG

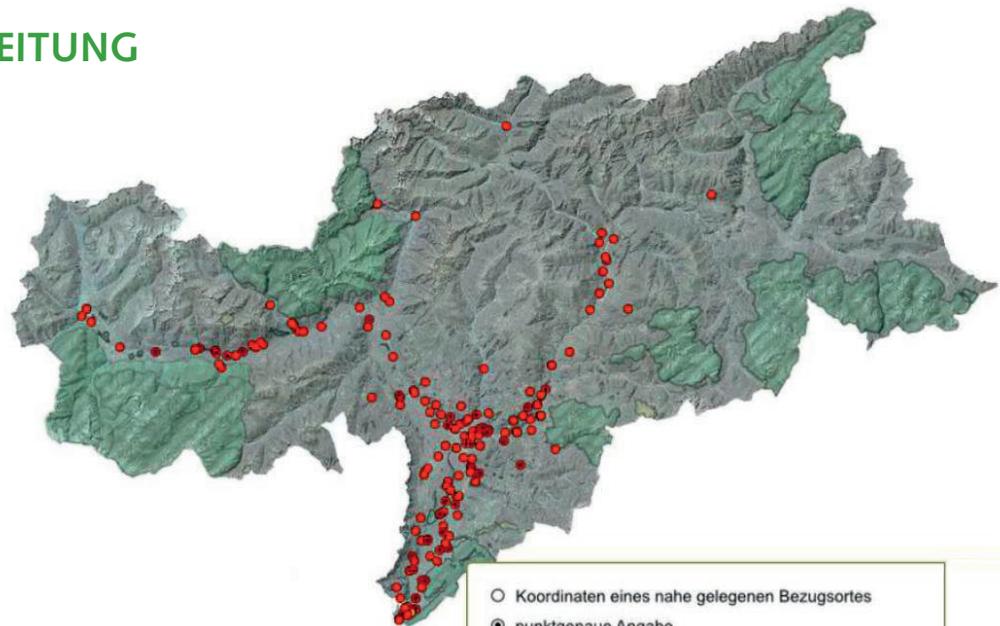


Südafrikanisches Greiskraut in Blüte - statt sie auszureißen, wurde die Pflanze leider stehen gelassen

AKTUELLE VERBREITUNG IN SÜDTIROL

Erste Beobachtung in
Südtirol im Jahre 1975
(Kiem 1976)

powered by
mapAccel



Aktuelle Verbreitung in Südtirol, Forstamt der Provinz Bozen

MERKMALE

Das Südafrikanische Greiskraut ist eine mehrjährige Pflanze mit aufrechten Stängeln, welche zwischen 30 und 60 cm hoch werden können und ab der Basis stark verzweigt sind (Halbstrauch). Die Blätter an den Zweigen sind schmal und lang (6-7cm lang, 2-3mm breit), ganzrandig oder fein gezahnt und am Rand oft eingerollt. Die Blütenköpfchen (ca. 1,5-2,5 cm Durchmesser), sind endständig (1 Köpfchen pro Zweig), die Zungenblüten (am Rand des Köpfchens) und die Röhrenblüten (in der Mitte des Köpfchens) sind gelb. Die Blütezeit beträgt beinahe ein halbes Jahr, von Juli bis Dezember, mit je einer Spitze am Anfang und gegen Ende der Blühperiode. Die Früchte (Nüsschen) sind mit einem Pappus (Haarkranz) versehen und können somit vom Wind weit verbreitet werden.

BEDEUTUNG

Die Verbreitungskapazität und das Invasionsvermögen sind durch die exponentiell ansteigende Anzahl an Samen sehr groß. Das Risiko für natürliche Pflanzenformationen (Verdrängen der einheimischen Flora) ist dementsprechend groß.

Zusätzlich produziert das Südafrikanische Greiskraut **Alkaloide, welche sowohl für den Menschen als auch für das Vieh giftig** sind. Die Gefahren dürfen von der Landwirtschaft nicht unterschätzt werden. Diese Pflanze kann Weideflächen erobern und wird somit zu einem Problem für die aufgetriebenen Tiere. Besonders Pferde reagieren sensibel. Teilweise unterwandert das Greiskraut auch

Weinberge und wächst an den Rändern von Intensivkulturen.

Aufgrund der zahlreichen Blüten und der guten Nektarproduktion wird das Südafrikanische Greiskraut auch als Trachtpflanze besucht. **Die Alkaloide sind aber auch für die Bienen hoch giftig.**

KONTROLLMETHODEN/BEKÄMPFUNGSTRATEGIEN

Durch die Vermeidung offener Bodenstellen an problematischen Standorten kann einer Ansiedlung vorgebeugt werden. Durch die hohe Samenproduktion ist die Verbreitungsgefahr nach einmaligen Anwuchs sehr hoch. Deshalb gilt, wann immer möglich, die Pflanze vor der Fruchtbildung auszureißen. Größere Bestände können gemäht werden,

wobei der wiederholte Schnitt die besten Erfolgsaussichten verspricht. Allerdings ist das Greiskraut sehr ausschlagsfreudig und kann sofort nach dem Ausreißen oder Mähen neue Triebe ausbilden (mindestens dreimal pro Jahr Mahd einplanen).

Durch die Aussaat von heimischen Pflanzen nach dem Mähen oder auf offenen Flächen kann die weitere Ausbreitung eingedämmt werden. Blühende Pflanzen nicht im Kompost entsorgen, sondern im Restmüll!

Zurzeit hat die Abteilung Forstwirtschaft in Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg Testflächen auf dem Vinschger Sonnenberg angelegt, um die effizientesten Maßnahmen gegen das Südafrikanische Greiskraut zu erforschen.

Helga Salchegger

Senecio inaequidens Portrait



NEUGESTALTUNG DER BILDUNGSSTÄTTE FÜR BIENENKUNDE IN ALTENBURG

Wir, die Klasse des Qualifizierungskurses 1 der Fachrichtung Gartenbau, haben ein Projekt durchgeführt, in dem wir einen Vorschlag für die Umgestaltung des Eingangsbereiches der Bildungsstätte in Altenburg ausgearbeitet haben.

Da der Bienenlehrstand von vielen Erwachsenen und Schülern besucht wird, versuchten wir, eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen und es so naturnahe wie möglich zu gestalten. Die Besucher sollen sich wohlfühlen und einen Kontrast mit dem angrenzenden Buchenwald erkennen können. Die Biene ist eine vom Aussterben bedrohte Art, deshalb versuchten wir, Pflanzen auszuwählen, die einen hohen ökologischen Wert besitzen.

Wir wurden in vier Gruppen zu jeweils vier Personen eingeteilt. Zuerst mussten wir eine Höhen- und Flächenvermessung durchführen, sodass wir einen Plan im richtigen Maßstab erstellen konnten. Als wir den Plan fertiggestellt hatten, war die Pflanzenauswahl eine nächste Herausfor-

derung. Wir konnten nur Pflanzen verwenden, die an einem trockenen Standort überleben. Unser nächster Auftrag bestand darin, ein maßstabgerechtes Modell zu bauen, wo Kleinigkeiten eine große Rolle spielten.

Uns hat das Projekt sehr viel Spaß ge-

macht, weil das Projekt mit unserer alltäglichen Arbeit als Gärtner zu tun hat.

*Lena Obwexer und Lisa Maria Hafner
Qualifizierungskurs 1
der Fachrichtung Gartenbau*



Die Klasse des Qualifizierungskurses 1 der Fachrichtung Gartenbau am Bienenlehrstand in Altenburg

MARKETINGPROJEKT DER GÄRTNERABSCHLUSSKLASSE –ZUSAMMENARBEIT MIT DER GÄRTNEREI PERKMANN IN KALTERN

Das Marketingprojekt des Qualifizierungskurses II Gartenbau, der Abschlussklasse der Gärtner und Gärtnerinnen, wurde dieses Jahr in Zusammenarbeit mit der Gärtnerei Perkmann in Kaltern durchgeführt, begleitet von Marion Egger und Benjamin Pedross. Ziel war es, den Familienbetrieb Perkmann in Kaltern unter die Lupe zu nehmen, Marketingmaßnahmen aufzeigen und diese auszuarbeiten.

Nach einigen Stunden theoretischer

Grundlagen, teilten sich die 12 Schüler und Schülerinnen in drei Kleingruppen auf und erarbeiteten in der vorgegebenen Zeit selbstständig unterschiedliche Vorschläge. Los ging es mit kreativer Feinarbeit, theoretische Vorstellungen zu skizzieren und in die Praxis umzusetzen. Die drei Gruppen erarbeiteten für den Verkaufsraum innen, den Verkaufsraum außen und den Außenbereich verschiedene Entwürfe und Marketingmaßnahmen.

Es war eine große Herausforderung für

die Kleingruppen ihre unterschiedlichen Vorstellungen in die Tat umzusetzen. Die angehenden Gärtner und Gärtnerinnen zeigten individuelle Kreativität und unterschiedlichste Herangehensweisen bei diesem Projekt. Bemerkenswert war dann mitanzusehen wie selbstständig den Schüler und Schülerinnen die Umsetzung gelang.

Am Ende des Projekts wurden die Ergebnisse den Eigentümern der Gärtnerei Perkmann und einigen anwesenden Lehrkollegen vorgestellt. Daniela Perkmann möchte nach Möglichkeit einige Vorschläge in ihre Marketingstrategie aufnehmen und in die Praxis umsetzen.

Ein Lob an die Schüler und Schülerinnen der Abschlussklasse die tatkräftig, mit viel Kreativität und Aufopferung von so mancher Freizeit das Projekt durchführten. Ein Dankeschön auch an Daniela Perkmann, welche uns die Möglichkeit gegeben hat das Projekt praxisorientiert in ihrer Gärtnerei durchzuführen, sowie an Marion Egger und Benjamin Pedross die zielorientiert, locker und spontan das Projekt begleitet haben.

Der Qualifizierungskurs II Gartenbau mit den beiden Lehrpersonen und den Eigentümern der Gärtnerei Perkmann



DIE SCHÜLERMITVERANTWORTUNG (SMV) DER FACHSCHULE LAIMBURG

Schüler sollten praktisch erleben, was demokratisches Handeln heißt. Es muss ihnen ermöglicht werden, ihre Interessen auszudrücken und im Rahmen der schulischen Aufgaben umzusetzen.

Die Schüler der Fachschule für Obst-, Wein-, Gartenbau und Floristik Laimburg machten sich bereits im Schuljahr 2010/2011 durch die Gründung der SMV (Schülermitverantwortung) auf den Weg zu mehr Mitbestimmung. In den darauffolgenden Schuljahren wurden im Schulkalender feste Stunden eingeplant, in welchen sich die Klassensprecher/-innen trafen, um sich zu besprechen und die Ergebnisse wieder an die jeweiligen Klassen weiterzugeben. Die Klassensprecherinnen erhielten von Mitarbeiterinnen des Deutsche Bildungsressorts – Bereich Innovation und Beratung Trainings zum Thema „Fit für Mitbestimmung“ und

werden von den beiden Verbindungslehrpersonen Heidrun Wollrab und Daniel Favaro in der Moderation ihrer Sitzungen unterstützt und bei allen Aktionen begleitet. Durch aktives Miteinander von Schulleitung, Lehrpersonen, Verbindungslehrpersonen und Klassensprecher/-innen entsteht jedes Schuljahr ein ganz beeindruckendes Programm.

Um einige Beispiele zu nennen unternehmen die Mitglieder der SMV einmal im Schuljahr einen Ausflug zur Teamentwicklung, wo sie durch gruppenspezifische Spiele, Interaktionsübungen oder Kletteraktionen Vertrauen zueinander aufbauen, ihre Kommunikationsfähigkeit und Kooperationsfähigkeit verbessern und ihr Selbstvertrauen steigern. Zudem lernen die Jugendlichen dabei die eigenen Grenzen kennen und die der anderen zu respektieren.

Des Weiteren sammeln die Schüler am

Tag der offenen Tür mit Hilfe der von Eltern hergestellten Kuchen und Torten Spenden für ihr Patenkind in Nepal.

Wohl wissend, dass es auch im eigenen Land in Not geratene Familien und Personen gibt, die schnell und unbürokratisch Hilfe benötigen, spendete die SMV 2014 einen Teil der Spenden dem bäuerlichen Notstandsfonds.

Für den Fitnessraum der Schule wurde eine neue Stereoanlage angeschafft und die Schüler/-innen sorgten für die Neugestaltung einiger Wände des Schulhauses.

Und nicht zuletzt beteiligten sich die Klassensprecher/-innen im Schuljahr 2015/16 in Zusammenarbeit mit Lehrpersonen, Direktion und Elternvertreter/-innen an der Überarbeitung der Schulordnung.

Heidrun Wollrab

THEATERSTÜCK SUPERABILE

Am Freitag, den 21.10.16 besuchten wir, die Klassen 2C und 2D, das Theaterstück „Superabile“ in der Oberschule für Landwirtschaft (OFL) in Auer. Wir starteten um 10.30 Uhr mit drei Kleinbussen von der Fachschule Laimburg und kamen um 12.15 h zurück. Das Stück wurde vom „Teatro La Ribalta“ aufgeführt. Die Theatergruppe besteht größtenteils aus Menschen mit physischer Beeinträchtigung und

Schauspielern unterschiedlicher Muttersprachen.

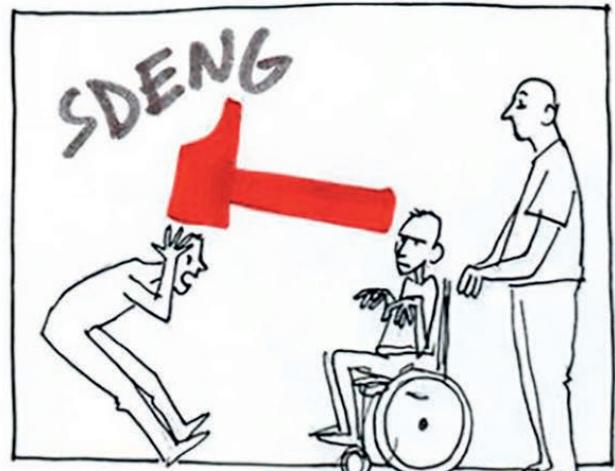
Das Theaterstück hat mir gezeigt, dass Menschen mit Behinderung in Unfreiheit leben und oft nicht Ernst genommen werden. Sie sind abhängig von Pflegern, die sie in manchen Fällen dauernd beaufsichtigen und ihr Leben bestimmen. Im Stück möchte auch aufgezeigt werden, dass Menschen mit Beeinträchtigung von anderen oft be-

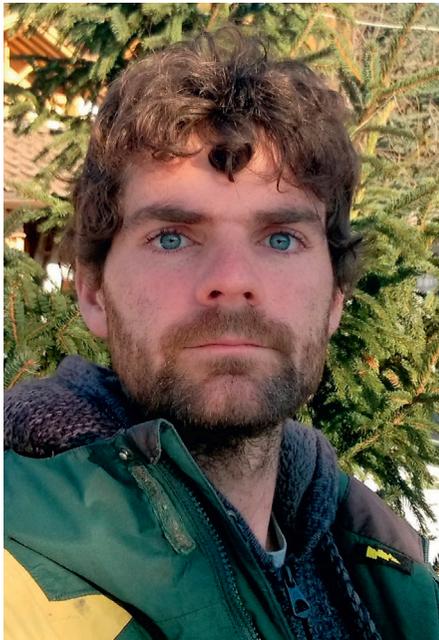
handelt werden wie Kinder, obwohl sie erwachsen sind und eigene Wünsche und Bedürfnisse haben.

Ich denke, sie haben das gleiche Recht auf eine eigene Lebensplanung und eine große Liebe wie jeder andere Erwachsene. Sie möchten einfach nur so leben wie alle anderen auch.

Jacob Pizzini, 2D

LA RIBALTA' AKADEMIE KUNST DER VIEJALTA ACCADEMIA ARTE DELLA DIVERSITÀ





Name: Martin Engl
Abschlussjahr: 2008
Besuchter Schulzweig: Gartenbau

WAS WURDE EIGENTLICH AUS....?

Beruflicher Werdegang:

Meine Lehre habe ich bis 2008 in einer Bruneckner Gärtnerei absolviert. Anschließend habe ich Erfahrungen in verschiedenen Gartenbaubetrieben in der Umgebung von Brixen und in einem Betrieb nahe Zürich gesammelt.

2009 entschied ich mich dann, das damals noch ziemlich neue 4. Schuljahr an der Laimburg, die Spezialisierung im Garten- und Landschaftsbau, zu absolvieren.

Als mir nach Abschluss der 4. dann klar wurde, dass der nötige Aufwand bis hin zum Gärtnermeister nicht mehr allzu groß war, entschied ich mich auch noch, diesen anzugehen.

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Seit Anfang 2015 bin ich nun selbstständiger Landschaftsgärtner, damals habe ich den GaLaBau Betrieb Natur & Natur aus Brixen übernommen.

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Am liebsten erinnere ich mich an das Zusammenleben mit den vielen gleichaltrigen aus dem ganzen Land im Heim und natürlich an die vielen Blödsinne, mit denen wir uns das Heimleben spaßiger gemacht ha-

ben... Ebenfalls denke ich auch gerne an den Europäischen Berufswettkampf zurück, an dem ich 2008 in Österreich teilnehmen durfte.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

Ich finde, wenn auch das Schulgebäude selbst mittlerweile aus allen Nähten zu platzen scheint, die restlichen Infrastrukturen sehr gut, da für jede Fachrichtung viele Möglichkeiten zum praxisorientierten Unterricht vorhanden sind.

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, dass man sich damit durchaus vom normalen Gesellen abheben kann, zum einen von fachlicher Seite und zum anderen z.B. auch bei der Jobsuche, wo man so sicher auch Vorteile gegenüber anderen Mitbewerbern hat.

Was ich sonst noch sagen möchte:

An dieser Stelle möchte ich euch noch meine Website nahelegen, welche bei Interesse einen kleinen Einblick in mein Tätigkeitsfeld gewährt: www.naturnatur.it

WAS WURDE EIGENTLICH AUS....?

Name: Florian Langes
Abschlussjahr: 1983
Besuchte Fachrichtung: Obst- und Weinbau

Beruflicher Werdegang:

Nach dem Abschluss der 2-jährigen Laimburg arbeitete ich am elterlichen Betrieb. Von 27 bis 30 Jahren Arbeitsverhältnis in einer Import-Export-Firma für Obst und Gemüse mit Aufgabenbereich im internationalen Ein- und Verkauf. Mit 30 Jahren Gründung einer eigenen Handelsagentur. Mit 38 Jahren Bau einer neuen Hofstelle mit Urlaub am Bauernhof, den ich seitdem mit meiner Familie führe.

Derzeitige berufliche Tätigkeit:

Obstbauer, Urlaub am Bauernhof, Händler

Woran erinnern Sie sich rückblickend besonders gerne?

Wir hatten viel Spaß an der Laimburg und eine große Kameradschaft mit sehr wenig Streitereien untereinander. Mancher unserer Lehrer hatte es nicht so leicht mit uns. Darüber kann ich heute oft noch schmunzeln,

auch wenn wir am Wochenende als Strafe wieder ein Auto putzen mussten.

Worin sehen Sie das Besondere der Fachschule Laimburg?

In meiner Tätigkeit im Handel habe ich die Möglichkeit gehabt, in viele Länder zu reisen und Produktionsbetriebe, vorwiegend für Obst und Gemüse, zu besuchen und die jeweiligen Produzenten kennenzulernen. Ich bin überzeugt, dass die Ausbildung an der Fachschule Laimburg, die fachliches Wissen zusammen mit Praxis vermittelt, ihresgleichen sucht. Deshalb ist die Schule momentan in der obst- und weinbaulichen Ausbildung gut aufgestellt. Solange die Fachschule Laimburg Theorie und Praxis verbindet, wird sie immer als eine der besten Schulen in diesem Bereich bestehen bleiben.

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, dass das 4. bzw. 5. Jahr wichtig für das Weiterstudium sind.



Was ich sonst noch sagen möchte:

Jedem Laimburger Absolventen würde ich empfehlen, für ein oder mehrere Monate an einem Obstgroßmarkt in Italien oder auch im Ausland zu arbeiten. Ich bin überzeugt, dass diese Erfahrung neben der schulischen Ausbildung für die Wettbewerbsfähigkeit und Zukunft unserer Bauern am meisten bringen würde.

DO LOCHT DR LAIMBURGER

Tourist: Entschuldigung, wie heißt dieser Berg?
Bergbauer: Welchn mo-ansch?
Tourist: Ah! Besten Dank!



Verlangt ein Mann auf dem Wochenmarkt 2 Pfund Tomaten
Erwidert der Händler: Das heißt jetzt Kilo.
Staunt der Mann: Ach was, nicht mehr Tomaten?

Aus der Schule geplaudert:
Die Schule ist schon okay, grinste Stefan über beide Backen.
Nur die vielen Stunden zwischen den Pausen langweilen mich gewaltig.

Angeklagter, Sie stehen hier vor Gericht, weil sie eine undefinierbare Flüssigkeit als Lebenselixier verkauft haben. Sind Sie eigentlich in dieser Hinsicht schon vorbestraft?
Ja, einmal 1754 und zum zweiten Mal 1899!



Fritzchen zum Papa: Du, Morgen ist spezieller Elternabend.
Papa: Wieso und warum speziell?
Fritzchen: Na ja, es ist mit dir, dem Lehrer, dem Direktor und einem Polizisten.

Der Arzt wird mitten in der Nacht gerufen. Er untersucht den Patienten: Haben Sie schon Ihr Testament gemacht?
Nein, Herr Doktor, ist es denn wirklich so schlimm?
Lassen Sie einen Notar kommen und rufen Sie sofort ihre nächsten Verwandten!
Heißt das, dass es mit mir zu Ende geht?
Das nicht, aber ich will nicht der einzige sein, der mitten in der Nacht sinnlos aus dem Bett geholt wird!



Das Kamelkind fragt den Kamelvater: Du Papi, warum haben wir eigentlich zwei Höcker auf dem Rücken?

Darauf der Kamelvater: Damit speichern wir Nahrung, wenn wir durch die Wüste ziehen.

Kamelkind: Und warum haben wir so lange Wimpern?

Kamelvater: Damit uns der Wind nicht den Sand in die Augen bläst, wenn wir durch die Wüste ziehen.

Kamelkind: Und warum haben wir Hufe anstelle von Füßen?
Kamelvater: Damit wir nicht im Sand einsinken, wenn wir durch die Wüste ziehen.

Kamelkind: Und was machen wir dann im Zoo?



Eine Polizeistreife kracht gegen einen Baum.

Sagt der eine Polizist: So schnell waren wir noch nie am Unfallort!



Kommt Fritzchen am letzten Schultag nach Hause: Papa, schau dir bitte mal dieses Zeugnis an.

Vater: Das ist ja unter aller Sau, schämst du dich nicht dafür?

Fritzchen: Wieso ich? Das habe ich auf dem Dachboden gefunden. Es ist ein Altes von dir.

Treffen sich ein Dicker und ein Dünner.

Sagt der Dicke: Mann, wenn man Sie so sieht, könnte man meinen, es wäre eine Hungersnot ausgebrochen!

Sagt der Dünne: Und wenn man Sie so sieht, dann könnte man meinen, Sie wären schuld daran!

**Rückmeldebericht der Evaluationsstelle für die deutsche Schule:
Externe Evaluation der Fachschule für Obst- Wein-
und Gartenbau Laimburg**

**Der Endbericht vom September 2016 ist auf unserer Homepage
www.fachschule-laimburg.it veröffentlicht!**

BILDER AUS VERGANGENEN TAGEN



1986-87

32

AUS DER LAIMBURG



1995-96

BERUFSBILDUNG **22**

OBST- WEIN- GARTENBAU

LAIMBURG

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
DRUCK: Tezzele by Esperia, Bozen.