

# 1. DIE LAND-, FORST- UND HAUSWIRTSCHAFTLICHE BERUFSBILDUNG

## 1.1 Allgemeiner Teil

### 1.1.1 Bildung mit Qualität an den Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft

Die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft sowie für Obst-, Wein- und Gartenbau bieten eine drei- und vierjährige berufsorientierte Ausbildung an, welche nach dem dritten Jahr mit einem Berufsbefähigungszeugnis und nach dem vierten Jahr mit einem Berufsdiplom abschließt. Dadurch kann die gesamtstaatliche Bildungspflicht bis 18 Jahre bzw. bis zum Erreichen einer beruflichen Qualifikation innerhalb des 18. Lebensjahres erfüllt werden.

Das Aus- und Weiterbildungsangebot der Fachschulen wird ständig aktualisiert um den Erfordernissen von Arbeitswelt und Gesellschaft gerecht zu werden. Schülerinnen und Schüler erwerben Schlüsselqualifikationen und erhalten eine qualifizierte Berufsausbildung, wodurch ihre Entfaltung und Entwicklung, sowie ihre qualifizierte Teilnahme am Erwerbsleben gefördert werden.

Allgemeinbildung und Praxisunterricht sind eng verbunden, auf Fächer übergreifendes Arbeiten wird großer Wert gelegt, Praktika während der Schulzeit und in der schulfreien Zeit – insbesondere durch Praxiswochen in verschiedenen Betrieben - runden die Ausbildung ab.

Zudem ist es nach dem Abschluss der Fachschule möglich, mit entsprechenden Ergänzungsprüfungen bzw. aufgrund von Vereinbarungen in eine allgemein bildende, Matura führende oder in eine berufsbildende Schule umzusteigen.

Die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft verfügen über ein Schülerheim, dessen Angebote Jugendliche in ihrem persönlichen Reifeprozess und in ihrer Weiterentwicklung fördern und Unterstützung bei der Erreichung der Ausbildungs- und Erziehungsziele bieten.

#### **Die Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft**

Die Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft in Kortsch, Tisens, Dietenheim und Neumarkt bieten eine drei- und vierjährige berufso-

rientierte Ausbildung an, welche den Zugang zu folgenden Berufsbildern ermöglicht:

Nach drei Ausbildungsjahren je nach Ausrichtung:

- Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen
- Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Nach dem vierten Spezialisierungsjahr je nach Ausrichtung:

- Techniker/in / Betriebsleiter/in für Hauswirtschaft
- Techniker/in für Lebensmittel und Ernährung

Inhalte der Ausbildung sind allgemein bildende Fächer, Fachtheorie und Fachpraxis. Berufspraktika ergänzen die Ausbildung.

Das Berufsbefähigungszeugnis der dreijährigen Ausbildung berechtigt zur Inanspruchnahme von Förderungen bei einer Hofübernahme und im Bereich Urlaub auf dem Bauernhof. Absolventen/innen der dreijährigen Fachschule haben Zugang zum Spezialisierungsjahr, zur Ausbildung zum/zur Kinderbetreuer/in und zur Ausbildung für Pflegehelfer/innen (als Privatisten/innen) im Gesundheitsbezirk Bozen.

Die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach bietet mit der Schule in Teilzeitform im zweiten Bildungsweg eine umfassende Ausbildung in den Bereichen Hauswirtschaft und Ernährung an. Die Ausbildung umfasst insgesamt 10 Bildungspakete. Die Teilnehmer/innen können die Ausbildung ihren persönlichen und zeitlichen Ressourcen anpassen und aus dem jährlichen Angebot auswählen. Nach jedem positiv abgeschlossenen Bildungspaket erhalten die Teilnehmer/innen eine Teilqualifikation. Nach dem Besuch aller Bildungspakete bzw. dem Erhalt von Bildungsguthaben, schließen die Teilnehmer/innen ihre Ausbildung zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder Fachkraft für Ernährungswirtschaft mit der Berufsbefähigungsprüfung ab.

#### **Die Fachschulen für Land- und Forstwirtschaft**

In den drei- oder vierjährigen Fachschulen für Land- und Forstwirtschaft „Fürstenburg“ in Burgeis, „Sallern“ in Vahrn, „Mair am Hof“ in Dietenheim und in der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau „Laimburg“ in Pfatten werden die Schüler/innen für

land- und forstwirtschaftliche Berufe ausgebildet. Theorie- und Praxisunterricht werden durch gezielte ein- und mehrwöchige Praktika sowie Projekte an den Fachschulen und auf Praxisbetrieben ergänzt.

Die verschiedenen Standorte sehen je nach Bedarf und Nachfrage u.a. Ausbildungsschwerpunkte wie Milch-, Produkt-, Holz-, Metallverarbeitung oder Obst- und Weinbau vor.

Nach Abschluss der dreijährigen Fachschule für Landwirtschaft erhalten die Absolventen/innen das Berufsbefähigungszeugnis „Fachfrau/Fachmann für Landwirtschaft“, nach Abschluss des 4. Spezialisierungsjahres das Diplom „Techniker/in / Betriebsleiter/in für Landwirtschaft“.

Das Konzept der Mehrberuflichkeit sieht für Absolventen/innen der dreijährigen Fachschulen für Landwirtschaft die Anerkennung von Bildungsguthaben im Ausmaß eines Lehrjahres in ausgewählten Handwerksberufen vor.

Die Fachschule für Gartenbau „Laimburg“ in Pfaffen bildet zusätzlich für die Berufe der/des „qualifizierten Gärtner/in“ sowie des/der Floristen/in aus. Es handelt sich in beiden Fällen um ein 2-jähriges berufsorientiertes Fachbiennium mit anschließender 2-jähriger Lehre und Blockkursen in beiden Lehrjahren.

Beide Ausbildungsschienen enden mit einer Abschlussprüfung, welche nach positivem Abschluss und bei abgeschlossener Lehre zur Gesellenprüfung für Gärtner/innen bzw. für Floristen/innen berechtigt.

Im Bereich Gartenbau besteht zudem die Möglichkeit der dreijährigen dualen Ausbildung in einem Gartenbaubetrieb mit Blockkursen in den drei Lehrlingsklassen.

#### **Das 4. Schuljahr an den Fachschulen für Land- und Forstwirtschaft, Obst-, Wein- und Gartenbau**

Das 4. Ausbildungsjahr wird seit dem Schuljahr 2007/08 angeboten und dient der fachlichen Spezialisierung. Es hat die Vermittlung der Kompetenzen zur erfolgreichen Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes zum Ziel.

Der Aufbau ist modular, gliedert sich in Pflichtbereiche, Wahlpflichtbereiche und Wahlbereiche und kann in einem Jahr oder auch über einen längeren Zeitraum hinweg absolviert werden.

Schwerpunkte des Pflichtbereiches sind Betriebswirtschaft/Betriebsführung, Marketing, Qualitätsmanagement, Kommunikation, Sprachen, EDV und Agrarpolitik/ Agrarrecht.

Die Wahlmodule lassen einen Austausch der Schüler/innen zwischen den verschiedenen Standorten zu. Großer Wert wird auf die Praxis gelegt, deren Anteil mindestens 20% der Gesamtstundenanzahl beträgt.

An der Fachschule Fürstenburg wurden die Fachrichtungen Nutztierhaltung, Obstbau sowie Forstwirtschaft angeboten. An der Fachschule Laimburg konnten sich die Schülerinnen und Schüler in den Bereichen Weinbau/Kellerwirtschaft, Obstbau/Obstverarbeitung, Garten- und Landschaftsbau sowie Zierpflanzenbau spezialisieren.

Das 4. Schuljahr im Gartenbau gilt als Vorbereitung zur Meisterprüfung. Zugangsvoraussetzung zum Besuch des vierten Jahres ist die bestandene Lehrabschlussprüfung.

#### **Das 4. Schuljahr an den Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung**

Im Schuljahr 2010/11 wurde das 4. Schuljahr erstmals an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kortsch angeboten und findet im laufenden Schuljahr an dieser Fachschule statt. Schwerpunkte im fachspezifischen Bereich bilden in der Fachrichtung Hauswirtschaft Qualitätsmanagement und Marketing, Personalführung, Eventmanagement, Raumgestaltung, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung, während in der Fachrichtung Ernährung die Spezialisierung in den Bereichen Ernährungslehre, Nahrungsmittelkunde, Lebensmitteltechnologie, Personalführung, Lebensmitteleinkauf und -versorgung, Produktionsanlagen und Betriebswirtschaft erfolgt. Großer Wert wird auf eine praxisnahe Berufsausbildung gelegt, weshalb ein 2-monatiges Praktikum sowie die Möglichkeit, einzelne Unterrichtsblöcke an verschiedenen Standorten der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung zu besuchen, vorgesehen sind.

#### **Die Südtiroler Imkerschule**

Das Konzept der „Südtiroler Imkerschule“ wurde von den Fachschulen Laimburg und Dietenheim in Zusammenarbeit mit dem Südtiroler Imkerbund, dem Südtiroler Königinnenzuchtverband, dem Landestierärztlichen Dienst und dem Amt für Viehzucht ausgearbeitet und sieht ein modulares Ausbildungsprogramm von insgesamt 169 Stunden über alle Bereiche der Imkerei vor.

Nach erfolgreichem Abschluss der gesamten Ausbildung (Grundmodul und Spezialisierungsmodul) erhalten die Teilnehmer/innen den Titel „Fach-

mann/Fachfrau der Imkerei“.

Die einzelnen Module sind jedoch für alle Imker und Interessierten offen, da jedes Spezialisierungsmodul für sich eine Einheit darstellt und mit einer Prüfung abschließt.

Die Südtiroler Imkerschule wird seit dem Schuljahr 2007/08 an den Fachschulen Laimburg und Dietenheim angeboten.

### Einschreibungen

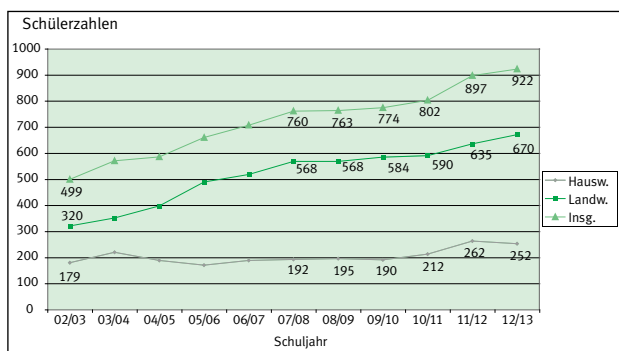
Im Schuljahr 2011/12 haben 148 Schüler/innen die Fachschule für Landwirtschaft und 74 Schüler/innen die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft abgeschlossen.

Insgesamt besuchen im Schuljahr 2012/13 922 Schülerinnen und Schüler die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft.

Die Einschreibungen verzeichnen im Vergleich zum Schuljahr 2011/12 einen Anstieg von etwa 2,8%.

Die vierte Klasse an den Fachschulen für Landwirtschaft, welche im Schuljahr 2012/13 bereits zum sechsten Mal angeboten wird, wird von insgesamt 24 Schülerinnen und Schülern besucht. Im Schuljahr 2012/13 wird bereits zum dritten Mal auch eine 4. Klasse an den Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft angeboten und von 14 Schülerinnen besucht.

### Entwicklung der Schülerzahlen von 2002 bis 2013



### Integration und Inklusion

In diesem Bereich hat sich die Abteilung 22 das Ziel gesetzt, sowohl kurzfristig als auch langfristig, der Herausforderung durch Schüler/innen mit sehr unterschiedlichen Voraussetzungen und Bedürfnissen zu begegnen. Dazu wurde ein Konzept erarbeitet, welches im Schuljahr 2007/08 als Pilotprojekt „Neues Lernen“ an der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Kortsch erfolgreich umgesetzt und während der darauf folgenden Schuljahre auch an anderen Fachschulen einge-

führt worden ist. Die individuelle Begleitung der Schüler/innen hatte u.a. auch eine Loslösung vom zeitlichen Rahmen der Lehrgänge, von der Einteilung in Klassen, vom einzigen Fachlehrer, von der Einheitlichkeit der Methoden und vom reinen Fachdenken zur Folge.

Verschiedene interne Evaluationen haben durchwegs positive Rückmeldungen von Seiten der Schüler/innen, Eltern und Lehrkräfte ergeben.

Im Schuljahr 2011/12 wurde das Einvernehmensprotokoll zwischen der Abteilung Arbeit und der Abteilung für land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung unterzeichnet. Dieses listet die notwendigen Schritte zur beruflichen Eingliederung von Menschen mit einer Behinderung oder mit psychosozialen Schwierigkeiten auf. Die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft definieren ihren Beitrag zur Arbeitseingliederung im Sinne einer Berufsvorbereitung über berufsorientierende, kompetenzeinübende und berufserprobende Maßnahmen in individuellem Ausmaß und in individueller Form. Eine frühzeitige Kontaktaufnahme sowie eine fachgerechte Informationsübergabe aller Beteiligten sind dabei ausschlaggebend.

Im selben Schuljahr wurde auch eine Expertenkommission, die sich mit dem Thema „Übertritte von Schüler/innen mit Behinderung“ befassen sollte, ins Leben gerufen. Ziel dieser Kommission war die Auseinandersetzung sowohl mit den Hintergründen für die ungleiche Verteilung der Schüler/innen mit Behinderung auf die verschiedenen Schultypen in der Oberstufe, als auch mit den Möglichkeiten in der Zeit nach der Erfüllung der Bildungspflicht. Ergebnisse der Kommission sind einerseits verschiedene Denkanstöße zur Förderung einer inklusiven Kultur während des Bildungsprozesses von Jugendlichen mit Behinderungen und andererseits das Aufzeigen von Perspektiven nach der Erfüllung der Bildungspflicht, welche in einem Endbericht zusammengefasst worden sind.

### Tagungen und Ausstellungen, Messebeteiligungen

Die Beteiligung an verschiedenen Veranstaltungen (Herbstmesse, Schul-, Berufs- und Informationsmesse, Interpoma usw.) ist für die Fachschulen eine gute Möglichkeit, ihr Bildungsangebot vorzustellen und mit der Bevölkerung in Kontakt zu treten.

### Bergbauernberatung

Die Bergbauernberatung bietet ein umfassendes

Angebot in folgenden Bereichen an:

- Landwirtschaftliches Bauwesen, Landtechnik
- Landwirtschaftliche Unternehmensführung, Betriebsentwicklung
- Futterbau
- Sonderkulturen (Stein- und Beerenobst)
- Gemüseanbau
- Viehwirtschaft

Die Betreuung ökologischer Anbauer/innen übernehmen eigens geschulte Berater/innen aus den Bereichen Futterbau und Viehwirtschaft.

Durch die kontinuierliche Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden und durch fachliche Weiterbildung werden Aktualität, Innovation und Fortschritt garantiert.

### **Organisations- und Qualitätsentwicklung der Abteilungsdirektion Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung**

Um Ständige Verbesserung der Qualität und Innovation in Bezug auf Organisationsstruktur und Prozesse, Dienstleistungen des Bildungswesens und Bildungsprodukte voranzutreiben, hat die Abteilungsdirektion in den letzten Jahren durch den Einsatz von Ansätzen und Methoden der Systemtheorie und der Prozessorientierung einen Projekte Service schrittweise aufgebaut und weiterentwickelt.

Die Hauptaufgabe des Projekte Service liegt in der Koordination durch Portfolio- und Multiprojektmanagement sowie in der zyklischen Überwachung der Erreichung der Ergebnisse aus Projekten, welche von der Abteilungsdirektion, der Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft und der Begünstigten des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum durchgeführt wurden, um das organisatorische Lernen aus Projekten zu sichern und das erworbene Wissen auf andere Realitäten übertragen zu können (vgl. ESF Projekt Schulinformationssystem „SIS – wir verbinden Menschen“, das alle Bildungsressorts der Landesverwaltung einbindet).

Durch die Beratung von Projektauftraggebern, Projektmanager/innen und Arbeitspaketverantwortlichen, sowie durch die Bereitstellung von Instrumenten, wie Vordrucke, Tools und einer Plattform zum kollaborativen Austausch und zur Dokumentenablage (vgl. [www.copernicus.bz.it/](http://www.copernicus.bz.it/) Projekte), werden einerseits ein systematisches Wissensmanagement und andererseits die Ständige Verbesserung der Abwicklung von Projekten

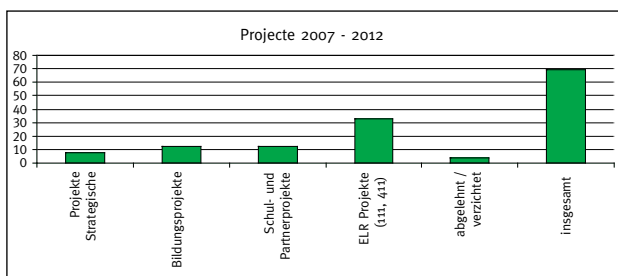
gewährleistet und damit eine wirksame Gestaltung von Innovation gesichert.

Innovation in Bezug auf Leistungen im Bildungswesen kann wie folgt verstanden werden:

- **PRODUKTINNOVATION:** Qualitätsentwicklung und -sicherung in Bezug auf Bildungsprodukte wie z.B. die Anwendung von ECVET Standards auf Kursangebote (vgl. Richtlinien zur Zertifizierung von beruflichen Kompetenzen, Beschluss der L. Reg. 1538/2012) oder die Entwicklung und Umsetzung von multimedialen Lehr- und Lernmaterial wie beispielsweise das von der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach entwickelte online Kartenspiel „MangioBio“ ([www.opencons.net/mangiobio/de/](http://www.opencons.net/mangiobio/de/)), welches über das Aktionsprogramm für Biologische Landwirtschaft finanziert wurde, oder der von den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dietenheim entwickelte interregionale und zweisprachige E-Learning Kurs „AlpenGenuss/SaporiAlpini“ (vgl. [www.alpengenuss.it](http://www.alpengenuss.it), gefördert durch das Interreg Programm Italien-Österreich).
- **ORGANISATORISCHE INNOVATION:** Hier liegt der Schwerpunkt auf einer ständigen Verbesserung der Informations- und Kommunikationsflüsse, der Aufbau- und Ablauforganisation durch Prozess-, Projekt- und Qualitätsorientierung sowie auf dem Einsatz von neuen Modellen, Methoden und Instrumenten unter Berücksichtigung des Kundenbedarfs und der sozial-wirtschaftlichen Entwicklungen im ländlichen Raum und in Bereichen der Landwirtschaft, Hauswirtschaft und Ernährung (vgl. ESF Projekt „Innovationsprogramm der Land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung“).

### **Innovation, Entwicklung und Beratung**

Das prozessorientierte Projektmanagement (vgl. IPM Standards, <http://ipma.ch>) ist das Hauptinstrument der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung, um innovative Leistungen zu entwickeln, zu erproben und in das institutionelle Bildungs-, Beratungs- und Informationsangebot einzuführen. Die nachstehende Tabelle zeigt, neben der Gesamtanzahl der verwalteten Projekte, die vier verwalteten Portfolios (vgl. Agrarbericht 2011)



In der Folge werden einige hervorragende Beispiele genannt, die in den letzten fünf Jahren wesentlich zur Weiterentwicklung der Fachschulen als Bildungszentren beigetragen haben:

### Entwicklung des ländlichen Raums: Der Arbeitskreis als Erfolgsmodell

In den letzten fünf Jahren wurden in Südtirol insgesamt 23 Arbeitskreise (13 Maßnahme 111 und 10 Leader Maßnahme 411), mit jeweils mindestens 15 Mitgliedern, über das Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum - „Bildungsmaßnahmen und Informationsmaßnahmen“ - mit ca. 0,80 Mio. Euro gefördert. Hauptaufgabe der Mitglieder eines Arbeitskreises ist es, Ziele auszuarbeiten und umzusetzen, um den landwirtschaftlichen Betrieb und die hier Beschäftigten ganzheitlich weiterzuentwickeln und sozialwirtschaftlich zu stärken. Unter Begleitung eines Koordinators und durch die Einbindung von fachlichen Experten werden im Rahmen von Veranstaltungen (Workshops, Tagungen, Lehrfahrten usw.) betriebswirtschaftliche und produktionstechnische Themen bearbeitet und durch spezifische Untersuchungen vertieft.

Dank dem innovativen Konzept zur Regionalvermarktung von Frischfleischprodukten aus Lamm- und Schaffleisch, wodurch das Vertrauen der Verbraucher in die örtlichen Fleisch produzierenden Bauernhöfe durch Einhaltung hoher Qualitätsstandards gestärkt werden soll, ist es dem Arbeitskreis WippSchaf (vgl. [www.wipplamb.com](http://www.wipplamb.com)) im Jänner 2011 gelungen den Verein WippLamb zu gründen und damit die Nachhaltigkeit der Projektergebnisse zu gewährleisten.

Weitere Erfolgsmodelle sind der Arbeitskreis „Bio-Beef“ (vgl. [www.biobeef.it](http://www.biobeef.it)), welcher sich mit dem Thema Mutterkuhhaltung und Biofleisch befasst und fachlich von der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern begleitet wurde, der Arbeitskreis „Ahrntaler Graukäseherstellung“, wel-

cher von der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dietenheim koordiniert wurde (vgl. [www.fachschule-dietenheim.it](http://www.fachschule-dietenheim.it)), sowie der Arbeitskreis „Edelbrand“, koordiniert von der Fachschule für Obst-, Wein und Gartenbau Laimburg ([www.fachschule-laimburg.it](http://www.fachschule-laimburg.it)).

### Berufliche Weiterbildung

Vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise, der demografischen und gesellschaftlichen Veränderungen sowie der steigenden Arbeitslosenzahlen gewinnt die berufliche Weiterbildung zunehmend an Bedeutung. Im Sinne des lebenslangen Lernens ist es für Jugendliche wie Erwachsene mehr denn je notwendig die erworbene Ausbildung bzw. die berufliche Vorbildung im Rahmen des organisierten Lernens ständig zu vertiefen und zu erweitern. Dabei spielt die Anerkennung der von Bürgerinnen und Bürgern erworbenen Kompetenzen in Bezug auf die Verbesserung ihrer Wettbewerbsfähigkeit und ihrer Chancen auf dem Beschäftigungsmarkt eine große Rolle.

Die Wettbewerbschancen am Arbeitsmarkt und die Erhöhung der Mobilität Jugendlicher und Erwachsener können durch die Verbesserung der Vergleichbarkeit ihrer erworbenen beruflichen Qualifikationen und Kompetenzen gesichert werden. Voraussetzung dafür sind definierte Standards und Instrumente. Daher ist die Umsetzung der Richtlinien zur Zertifizierung von beruflichen Kompetenzen (vgl. ECVET System<sup>1</sup>; Beschluss der Landesregierung Nr. 1538/2012), speziell in der beruflichen Weiterbildung, ein Instrument, das gegenseitiges Vertrauen bei allen Beteiligten – Lernenden, die Transparenz bei der Leistungsanerkennung fordern und Schulen, die Qualifikationen bewerten und Abschlüsse zertifizieren – stärkt und über „Systemgrenzen“ hinweg wirkt.

Aus diesem Grund ist es ein Hauptanliegen der Abteilungsdirektion und der Fachschulen der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung berufliche Weiterbildungskurse und entsprechende Prüfungen nach den Richtlinien zur Zertifizierung von beruflichen Kompetenzen zu standardisieren.

Die nachstehende Tabelle enthält jene Kurse, die bereits den Zertifizierungsregeln (vgl. Beschluss der L. Reg. 1538/2012) entsprechen:

<sup>1</sup> European Credit (Transfer) System for Vocational Education and Training (ECVET) [www.ecvet.net](http://www.ecvet.net); [www.ecvet-info.de](http://www.ecvet-info.de)

Grundseminar Hauswirtschaft	180 Std.
Qualifizierungskurs für Anbieter Senioren am Bauernhof	98 Std.
Multiplikatoren Ausbildung für landwirtschaftliche Lebensberatung	357 Std.
Qualifizierungskurs für Waldarbeiter/innen	440 Std.
Multiplikatoren Ausbildung zum/r Kräuterpädagogen/in	212 Std.
Qualifizierungskurs Kräuteranbau und Verarbeitung	115 Std.
Berechtigungsnachweis zum Sammeln von Wildkräutern	21 Std.
Grundseminar Weinbotschafter	82 Std.
Weiterbildungskurs zum/r Weinbotschafter/in	40 Std.
Qualifizierungskurs für Köche und Ernährungsexperten Alpine Genüsse	622 Std.

An der Standardisierung nach ECVET von weiteren Kursangeboten wird derzeit gearbeitet. Somit wird auch die Zertifizierung der Kompetenzen, die durch den Besuch von Bildungsangeboten wie Haushaltshilfen im Rahmen des Dienstleistungsangebotes „sozialer Bauernhof“, Almsenner/innen, Weinbotschafter/innen erworben werden, möglich sein. Auf der Grundlage des von der Südtiroler Bäuerinnenorganisation erarbeiteten Berufsbildes „Bäuerin“ wird in Kooperation mit den Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft ein nach ECVET Standards ausgerichtetes Weiterbildungsprogramm entwickelt.

### Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus

Die land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung hat die Verstärkung der Zusammenarbeit mit den Hotelfach- und Gastgewerbeschulen und anderen für den Tourismus und die Landwirtschaft relevanten Interessensgruppen und die Bildung eines entsprechenden Netzwerkes als eines ihrer Hauptziele definiert. Neben zahlreichen kleineren Vorhaben, haben die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Salern und Dientheim im Rahmen des Projektes AlpenGenuss/SaporiAlpini, welches durch Mittel des Interreg-Programms Italien-Österreich ([www.fachschule-salern.it/projekte/969.asp](http://www.fachschule-salern.it/projekte/969.asp); [www.interreg.it](http://www.interreg.it)) gefördert wurde, an der Konzeption und

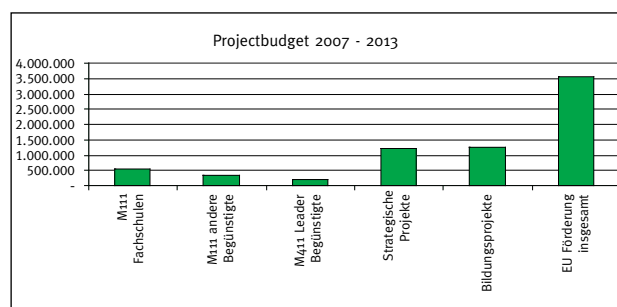
Erstellung von verschiedenen Bildungsprodukten ([www.alpengenuss.com](http://www.alpengenuss.com); [www.googlemaps.it](http://www.googlemaps.it); [www.saporialpini.com](http://www.saporialpini.com)) und Veranstaltungen mitgewirkt.

### Investition in unsere Zukunft

Dank der EU Förderperiode 2007-2013 und den verschiedenen Förderprogrammen (Europäischer Sozialfond, Interreg, Leonardo, Entwicklung für den ländlichen Raum, biologische Landwirtschaft) ist es den Fachschulen und der Abteilungsdirektion der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung gelungen, die politisch-strategischen Zielvorgaben durch Projekte zu erreichen und dadurch das Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation im Sinne des lebenslangen Lernens ständig zu verbessern und Neues zu entwickeln.

Im Zeitraum vom 01.09.2007 bis 31.12.2012 wurden 53 Projektanträge bearbeitet und - für einen Gesamtbetrag von 3,5 Mio. Euro (vgl. Tabelle Investition) - über das EFRE Programm (Interreg, ESF, ELR u.a.) gefördert:

- 8 Strategische Projekte bzw. systemwirksame Maßnahmen zur Organisations- und Produktentwicklung (ESF, Interreg): Über 200 Lehrpersonen und Landesbedienstete haben aktiv mitgewirkt.
- 12 Bildungsprojekte zur Umsetzung neuer Kurse für spezifische Zielgruppen, speziell zur Förderung der beruflichen Weiterbildung (ESF, Leonardo, Ministerium für Landwirtschaft): Insgesamt 180 Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben diese Bildungsangebote wahrgenommen.
- 33 Projekte der Maßnahme 111 und 411 Leader „Berufsbildung und Informationsmaßnahmen“ des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum: Insgesamt 576 Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben 6.202 Unterrichtsstunden besucht, was 181.560 Bildungsstunden entspricht.



## Kontakt für Informationen

Mail-to Abteilungsdirektion: land-hauswbildung@provinz.bz.it / stefan.walder@provinz.bz.it

Mail-to Projekte Service: eva.thaler@provinz.bz.it

### 1.1.2 Erwachsenenbildung – Lebensbegleitendes Lernen

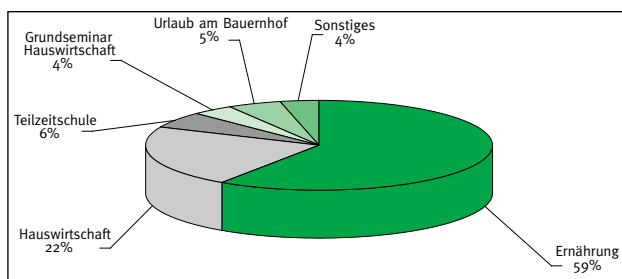
Die Erwachsenenbildung ist eine wichtige Komponente des lebenslangen Lernens, ermöglicht allen Bürgern/innen den Erwerb von Schlüsselkompetenzen und trägt zur Verbesserung der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit sowie zur sozialen Integration, der Stärkung des Bürgersinns und der persönlichen Entwicklung bei. Daher setzen sich auch die Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft das Ziel, den Zugang zu Angeboten aus dem Bereich der allgemeinen und beruflichen Bildung im Erwachsenenbereich zu erleichtern und deren Weiterentwicklung und Qualität kontinuierlich zu sichern.

Das Weiterbildungsangebot der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung umfasst Lehrgänge, Spezialisierungs- und Weiterbildungskurse sowie Beratungsangebote für ehemalige Schüler/innen und interessierte Bürger/innen.

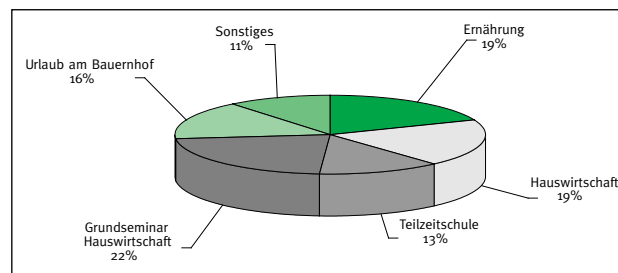
Die Referententätigkeit wird zum Großteil vom Lehrpersonal der Fachschulen durchgeführt. Fallweise werden auch externe Referenten eingeladen. Einige Weiterbildungsveranstaltungen werden im Rahmen von Kooperationsprojekten mit den bäuerlichen Organisationen, den Absolventenverbänden und anderen öffentlichen Körperschaften durchgeführt.

Auch im Schuljahr 2011/12 fanden neben den zahlreichen Weiterbildungskursen Lehrgänge wie „Kurse für Junglandwirte“, „Schule am Bauernhof“, „Urlaub auf dem Bauernhof“, Grundseminar für Hauswirtschaft u.a. statt.

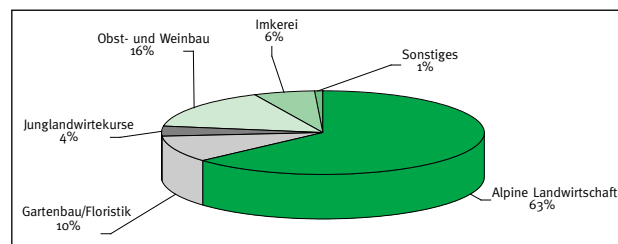
#### Anzahl Teilnehmer/innen - Hauswirtschaft



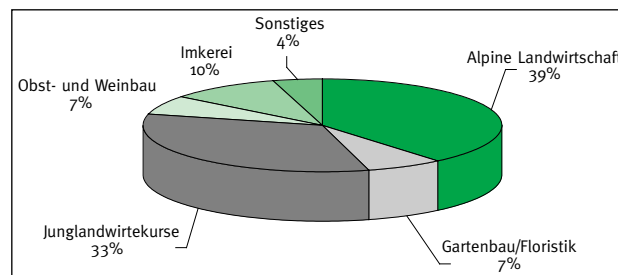
#### Anzahl Weiterbildungsstunden - Hauswirtschaft



#### Anzahl Teilnehmer/innen - Landwirtschaft



#### Anzahl Weiterbildungsstunden - Landwirtschaft



## 1.2 Projekte, Messen, Veranstaltungen und Tätigkeiten der einzelnen Schulen

### 1.2.1 Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

#### „Obstbau meets Design“

Nach einer mehrmonatigen Zusammenarbeit zwischen den dritten Klassen der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg und der vierten Klasse der Landesberufsschule für Handel und Grafik Gutenberg wurde das Projekt „Obstbau meets Design“ abgeschlossen und die Internetseite [www.nutzes.it](http://www.nutzes.it) online gestellt.

Die Zusammenarbeit mit einer völlig anderen Berufsgruppe und Denkweise stellte die Schülerinnen und Schüler vor eine große Herausforderung, erklär-

te Andreas Bertagnolli, der das Projekt koordiniert hat. Die Schülerinnen und Schüler der Laimburg setzten sich mit dem Verhältnis von Nützlingen und Schädlingen und dessen Einfluss auf die Senkung der chemischen Pflanzenschutzmittel in Obstanlagen auseinander. Die Schülerinnen und Schüler der Landesberufsschule für Handel und Grafik Gutenberg in Bozen konnten sich hingegen in einer fiktiven Berufssituation üben, in der für eine Berufsgruppe eine Internetseite zu erstellen war. Inhaltlich begleitet wurde das schulübergreifende Projekt von Roland Zelger vom Versuchszentrum Laimburg, Mauro Varner vom Agrar-Institut in Sankt Michael an der Etsch, Robert Wiedmer vom Südtiroler Beratungsring für Obst- und Weinbau und Norbert Jageregger von der Fachschule Laimburg. Auf der neuen Internetseite [www.nutzes.it](http://www.nutzes.it) finden sich Informationen zu den im Erwerbsobstbau am häufigsten vorkommenden Nützlingen; aufgelistet und beschrieben werden auch die verbreitetsten Schädlinge.

### **Eine grüne Oase für die Dachterrasse des Krankenhauses Meran**

Die Schülerinnen und Schüler des Qualifizierungskurses 1 der Fachrichtung Gartenbau befassten sich im Schuljahr 2011/12 unter anderem mit der Neugestaltung der Dachterrasse des Krankenhauses Meran. Für die Patienten, Besucher und Mitarbeiter sollte der Dachgarten im dritten Stock attraktiver und einladender konzipiert werden. Unter der Leitung der beiden Fachlehrerinnen Helga Salchegger und Maria Gantioler arbeitete die Schülergruppe drei sehr attraktive Gestaltungsvorschläge für die 2300 m<sup>2</sup> große Terrasse aus. In 34 Schulstunden und zahlreichen Freizeitstunden entwarfen die 14 Schülerinnen und Schüler drei völlig unterschiedliche Konzepte, um den Dachgarten mit mehr Sitzgelegenheiten, einer schöneren Bepflanzung und mehr Schatten zu bereichern. Das erste Konzept war dem Thema „Mediterraner Garten“ gewidmet und sah eine Hügellandschaft aus Lavendel und Rosmarin vor. Eine weitere Idee war jene, für die Nutzer der Dachterrasse eine „Erholungsinsel“ zu erschaffen: Ein künstlicher Strand, überwachsene Pergolen und ein kleiner waldähnlicher Bereich sollte an einen Urlaubsort erinnern. Das dritte und letzte Projekt zeigte einen so genannten „Feng-Shui-Garten“, der durch sein asiatisches Flair die Nutzer zum Entspannen einladen sollte. Am 19.01.2012 wurden die Modelle, Pläne und Schnitte sowie die Kostenschätzungen der Krankenhausleitung Bezirksdirektorin Irene Pechlaner,

sowie Konrad Egger - Direktor des Amtes für Bau-erhaltung und Vermögen des Gesundheitsbezirkes, Stefan Walder - Direktor der Abteilung für land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung und dem Direktor der Fachschule Laimburg Paul Mair präsentiert.

Die Ergebnisse stießen auf großes Interesse und eines der Projekte soll in den Grundzügen verwirklicht werden.



*Laimburger Schüler/innen mit Irene Pechlaner, Konrad Egger, Stefan Walder, Paul Mair, Florian Stuefer und Maria Gantioler*

### **1.2.2 Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg**

#### **Fürstenburg: Einzug in Neubau**

Am Samstag, 10. September 2011, übergaben Landeshauptmann Luis Durnwalder, Bautenlandesrat Florian Mussner und Landwirtschaftslandesrat Hans Berger die neuen Räume der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft „Fürstenburg“ in Burgeis offiziell ihrer Bestimmung.

Schuldirektorin Monika Aondio führte Landeshauptmann Durnwalder gemeinsam mit Bautenlandesrat Florian Mussner, Landwirtschaftslandesrat Hans Berger, dem Bürgermeister von Mals Ulrich Veith und dem Direktor der Landesabteilung für land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung Stefan Walder durch die Räumlichkeiten des Neubaus. „Investitionen in die Köpfe durch die Errichtung angemessener Bildungseinrichtungen sind Investitionen in unsere Zukunft“, betonte Landeshauptmann Luis Durnwalder in seiner Ansprache. Im neuen Schulgebäude würden Werte und Kompetenzen vermittelt, dafür sei das benötigte Geld gut ausgegeben, so Durnwalder.

„Für einen reibungslosen Ablauf des Schulbetriebes wurden zusätzlich zu den in der Burg untergebrachten Unterrichtsräumen verschiedene weitere Räumlichkeiten benötigt“, erklärte Bautenlandesrat Florian Mussner. Der Neubau harmonisiere



mit der bestehenden historischen Bausubstanz ausgezeichnet und sei nun soweit fertig gestellt, dass pünktlich zu Beginn des neuen Schuljahres der Schulbetrieb aufgenommen werden könne, gab sich Landesrat Mussner erfreut.

Landwirtschaftslandesrat Hans Berger hob die große Tradition der land- und forstwirtschaftlichen Ausbildung in Südtirol hervor. „Die Fachschule Fürstenburg ist ein Spiegel der Entwicklung der Landwirtschaft im Vinschgau und unser Dank gilt allen, die zum Gelingen der baulichen Maßnahmen beigetragen haben“, betonte Berger. Nicht zuletzt ist die Fertigstellung des Neubaus den Bemühungen von Ressortdirektor Arch. Josef March und Abteilungsdirektor Arch. Andrea Sega zu verdanken.

Das neue Gebäude ist im Hang westlich der Fürstenburg unterirdisch auf drei Ebenen angelegt. Die gesamte Kubatur ist von außen kaum zu erkennen und es bleiben im Bereich der Burg nur die Einfahrtstore zur Tiefgarage und zu den Werkstätten sowie zwei Eingangstore sichtbar. Entlang des Radweges, der an der Fürstenburg vorbei nach Schleis führt, lässt nur eine Natursteinmauer ein dahinter liegendes Gebäude erahnen. Die Klassen erhalten ihr Tageslicht durch Glasfronten, welche auf insgesamt drei Lichthöfe führen. So wird die denkmalgeschützte Burg durch keine Gebäude in unmittelbarer Umgebung beeinträchtigt, was den Anforderungen des Denkmalschutzes entspricht.

#### **Technische Daten:**

Gesamtkubatur:	13.930 Kubikmeter
Projektierungsphase:	2000 bis 2004
Beginn der Arbeiten:	Jänner 2004
Wiederaufnahme der Arbeiten:	Mai 2007
Offizielle Übergabe:	10.09.2011
Gesamtkosten:	7,95 Mio Euro, davon 1,30 Mio für Ausstattung und Einrichtung



### **1.2.3 Fachschule für Land- und Hauswirtschaft „Mair am Hof“ Dietenheim**

#### **Kartoffel – Biodiversität in Form, Farbe und Geschmack**

Am Brunecker Umwelhtag, der im Herbst 2012 dem Thema der Biodiversität gewidmet war, lud die Stadtverwaltung rund 20 Institutionen, Vereine und Verbände dazu ein, einen Beitrag zum Thema zu leisten. Die Fachschule für Landwirtschaft und für Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim nahm ihn zum Anlass, um Kartoffeln auszustellen und die Kartoffelbroschüre vorzustellen. Dass Kartoffeln nicht gleich Kartoffeln sind - davon konnten sich die Besucher am Rathausplatz in Bruneck schnell überzeugen: Die Vielfalt der mit den Schüler/innen der Fachschule für Landwirtschaft am landeseigenen landwirtschaftlichen Betrieb in Dietenheim angebauten und geernteten Kartoffeln überraschte viele Konsumenten. An die 25 von bei uns nicht gerade gängigen Sorten gab es da zu bestaunen, darunter rundlichere, ovalere, im Fruchtfleisch gelblichere, weißere oder sogar blaue.

Über ihre Kocheigenschaften und ihren Geschmack informierte nicht nur der jeweilige Steckbrief – nein, die Besucherinnen und Besucher selbst überzeugten sich in der von den Lehrerinnen der Hauswirtschaft und Ernährung angebotenen Vergleichsverkostung. Sie testeten ihre Zunge und ihren Gaumen und übten sich darin, ihr Geschmackserlebnis mit Hilfe eines Verkostungsbogens einzuschätzen. Und dass das Auge in jedem Fall mitisst, dies bewiesen die mit frischen Blüten garnierten Verkostungsteller.

„Dem Authentisch-Regionalen gehört die Zukunft!“ Dieser Satz von Landesrat Hans Berger trifft auf das Pustertal ganz besonders zu, wenn es um das „Lebensmittel“ Kartoffel geht. Die äußerst günstigen klimatischen Bedingungen sorgen dafür, dass man von einer Gesundlage für den Kartoffelanbau sprechen kann. Neben vielen Informationen zum Anbau und der Lagerung, der Botanik und der Geschichte dieser Feldfrucht seit ihrem „Import“ aus den Anden, der Verwendung der Kartoffel als Hausmittel, der Vorstellung von Handels- und Lokalsorten vereint die Produktbroschüre zur Kartoffel so manch kuriose „Wussten Sie dass ...?“. Der abschließende Teil der Broschüre ist den Gaumenfreuden gewidmet. Er enthält Kochrezepte, die im Rahmen eines Schülerinnenprojekts zum Internationalen Jahr der Kar-

toffel 2008 von Schülerinnen in ihrem familiären Umfeld gesammelt, nachgekocht und dokumentiert wurden. Rückmeldungen von verschiedenen Seiten loben ihre Qualität.

Die Produktbroschüre wurde von der Fachschule in Zusammenarbeit mit der Pustertaler Saatbaugenossenschaft und dem Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrum Laimburg herausgegeben. Sie kann bei Interesse kostenlos angefordert werden.



*Landesrat Hans Berger und Juliane Gasser Pellegrini bei der Vorstellung der Broschüre zur Kartoffel*



*Die Vielfalt der ausgestellten Kartoffeln weckt Interesse*

## 1.2.4 Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

### Interreg: „Tourismus trifft Landwirtschaft“

Das Kooperationsprojekt „AlpenGenuss. Bildungsmaßnahmen zur Realisierung neuer Wertschöpfungsketten im innovativen Zusammenwirken von Landwirtschaft und Tourismus“ wurde im Jahre 2009 unter der Federführung der Autonomen Provinz Bozen-Südtirol gemeinsam mit der Provinz Belluno, der Landwirtschaftskammer Osttirol und dem Land Salzburg ins Leben gerufen. Das Projekt wird vom INTERREG-Programm Italien-Österreich gefördert und dient der Verbesserung der grenzüberschreitenden sozialwirtschaftlichen Beziehungen, sowie der Sicherung des Kulturlandes und des Standortes für die Beschäftigung.

Die Kooperationspartner entwickelten zweisprachige, digital gestützte Lehr-, Lern- und Sensibilisierungsmaterialien für Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler der landwirtschaftlichen und touristischen Berufs- und Fachausbildung, sowie für Produzenten und Dienstleister der Sektoren Landwirtschaft und Tourismus.

Der regionale Kreislauf wurde durch dieses innovative, grenzüberschreitende Bildungsangebot und verschiedene Sensibilisierungsmaßnahmen allen Bürgern näher gebracht.

Die von den Projektpartnern gemeinsam entwickelten Bildungsangebote stellen vernetzte Plattformen für das lebenslange Lernen dar.

Im Rahmen der „Tipworld Bruneck“, vom 14. bis 17. April 2012, organisierten die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern, die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim und die Hotelfachschule Bruneck verschiedene Thementage rund um Südtiroler Qualitätsprodukte. Schülerinnen und Schüler sowie Fachexperten präsentierten lokale landwirtschaftliche Produkte und boten sie zur Degustation an.

Am Samstag, den 19. Mai 2012 wurde das Projekt auf dem Brixner Domplatz mit einer Reihe von Verkostungen und der Präsentation bisher durchgeführter Aktionen vorgestellt.

Der Domplatz hatte sich am Samstag in eine Freiluftküche verwandelt. An Ständen, die von Schülern und Lehrpersonen der beteiligten Schulen eingerichtet worden waren, konnten sich Interessierte quer durch das Angebot an Qualitätsprodukten von Südtirol, Salzburg, Osttirol und dem Belluno verkosten. Dem Ziel, diese Produkte aufzuwerten und so auch neue Chancen in ländli-

chen Gebieten zu schaffen, ist man mit dem Projekt einen großen Schritt näher gekommen.



### 1.2.5 Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch

#### Praktikum an der LLA Rotholz

Der Austausch zwischen verschiedenen Schulen ist heute wichtiger denn je und bietet Schüler/innen und Lehrer/innen die Möglichkeit ihr Blickfeld zu erweitern und Neues zu erfahren.

Austauschwochen gehören mittlerweile an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch zum „Alltag“ und zählen wohl zu den interessantesten Erlebnissen während der gesamten Schulzeit. Die Schüler/innen treten in Kontakt zu Gleichaltrigen aus anderen Landesteilen und sammeln in der Rolle als Gast wertvolle Erfahrungen. Flexibilität und die Fähigkeit der aktiven Zusammenarbeit mit „neuen“ Mitschüler/innen werden gefordert und gefördert und stellen für die zukünftige berufliche Laufbahn der Jugendlichen einen sehr wichtigen Stellenwert dar. Die Fachschule arbeitet dabei sehr eng mit den Fach-

schulen für Landwirtschaft und ländliche Hauswirtschaft Imst, der Fachschule Schloss Stein in der Steiermark und den anderen Fachschulen in Südtirol zusammen.

Ähnliches vermögen die verschiedenen Praktika während der gesamten Schulzeit. Vor allem aber dem hauswirtschaftlichen Betriebspraktikum im 4. Schuljahr kommt dabei eine besondere Bedeutung zu, da die Schüler/innen kurz vor dem Eintritt in die Arbeitswelt stehen. So liegt es nahe, dass gerade hier neben dem Unterricht und den Unterrichtsprojekten das Praktikum einen wichtigen Platz in der Verbindung von theoretisch Erlerntem, der Möglichkeit zur praktischen Erprobung und der beruflichen Orientierung einnimmt. Hier erleben die Schüler/innen nicht nur, wie sich ihr fachliches Wissen und Können im betrieblichen Alltag bewährt, sie gewinnen zudem wertvolle Einblicke in neue soziale Gefüge.

Zwei Schülerinnen standen Anfang November 2012 vor einer ganz besonderen Herausforderung. Ihr Praktikum führte sie nämlich an die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Rotholz am Eingang des Zillertales (Tirol).

Bereits seit Jahrzehnten verbindet die Fachschulen Südtirols, Nordtirols und des Trentino eine Partnerschaft. Um diese Zusammenarbeit der Schulen zu intensivieren, entschlossen sich die verantwortlichen Lehrer/innen und Schüler/innen zu diesem Schritt und wählten für das 4-wöchige Praktikum die LLA Rotholz. Das Jahr zuvor führte die Schülerinnen das Praktikum an die LLA Imst bzw. das landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrum Plantahof in der Schweiz.

Diese Art des gegenseitigen Austausches soll, neben dem Erfahrungsaustausch und dem Transfer schulischer Themen, die Zusammenarbeit in der Partnerschaft der Schulen weiter stärken und anregen, über den eigenen Tellerrand zu schauen.



## 1.2.6 Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg

### Schule trifft Wirtschaft - 1. Economy School Day der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung in der Stadthalle Bozen

Den Schülerinnen und Schülern aller Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung wurde erstmalig eine Tagung gewidmet, die Ihnen aufzeigte, welche Berufschancen sich Ihnen nach Abschluss der dreijährigen Fachschule bieten. Dass eine Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung so attraktive Berufsmöglichkeiten hat, erfuhren sie an den Infopoints im persönlichen Gespräch mit den verschiedenen Firmeninhabern. Die Unternehmer aus acht verschiedenen Branchen - Naturkostladen, Hotelgewerbe, Lebensmittel herstellende Betriebe, Catering- mit Servicebetrieb, Einrichtungshaus, Berufe im Altenheim, Reinigungsfirma und gewerblichen Möglichkeiten am Bauernhof (Urlaub auf dem Bauernhof, Kinderbetreuung, Buschenschank, Schule am Bauernhof) - stellten die Anforderungen an ihre Mitarbeiter und die hierfür erforderlichen Kenntnisse in der Ausübung der jeweiligen Tätigkeitsfelder vor.

Im Gegenzug wurden die Firmeninhaber mit den Fähigkeiten und Fertigkeiten der Schülerinnen und Schüler vertraut gemacht. In kreativen, aber auch eindrucklichen und lehrreichen Einlagen gewährten die Schülerinnen und Schüler Einblick in die Kompetenzen, die sie in der Schule erwerben. Amüsant, kurzweilig und phantasievoll zeigten sie die Kenntnisse in den Bereichen:

- Küchenführung mit Ernährungslehre und Chemie
- Getränke- und Speisenservice
- Raumgestaltung mit Floristik
- professionelle Gebäudereinigung
- Textilverarbeitung mit Materialkunde
- Wäscheversorgung

Die Tagung machte auch auf den Übergang von der Schule in die Arbeitswelt aufmerksam. Unternehmer wollen zuverlässige und gute Mitarbeiter. Das Referat von Luis Pföstl, Personalchef der Firma Ivoclar, Naturns, brachte die Problematik mit dem Thema „Welche Menschen braucht das Unternehmen“ auf den Punkt. Gekonnt ermutigte er die Jugendlichen sich auf berufliche Herausforderungen einzulassen und der neuen Situation offen und positiv entgegenzutreten.

„Lernen ist mit dem Abschluss der Schule nicht

abgeschlossen, sondern es bedarf der Bereitschaft sich ständig weiterzubilden und neues Wissen anzueignen“, darauf machte der Landesrat für Landwirtschaft und Landeshauptmannstellvertreter Hans Berger aufmerksam. Er wies auf die Wichtigkeit hin, dass nur jene sich auf dem Markt behaupten können, die ein Leben lang bereit sind zu lernen und sich weiterzuentwickeln.

Die Tagung war ein Erfolg, das bestätigte das Ergebnis aus der nachträglichen Umfrage bei den Schülerinnen und Schülern in den jeweiligen Fachschulen. Sie erkannten, dass ihnen als Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen und als Fachkraft für Ernährungswirtschaft viele Arbeitsfelder offen sind und mannigfaltige Möglichkeiten zur Verfügung stehen.



## 1.2.7 Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

### Frisch auf den Müll

Der Welternährungstag am 16. Oktober war für die Fachschule Neumarkt Anlass sich mit der Verschwendung von Lebensmitteln auseinander zu setzen.

Wir leben in einer verschwenderischen Welt. Jeder zweite Kopfsalat, jede zweite Kartoffel und jedes fünfte Brot landen im Müll - meist noch bevor sie überhaupt unsere Esstische erreichen. Haben Bananen braune Stellen, Äpfel kleine Dellen oder Salate welke Blätter, werden sie in unseren alles anbietenden Supermärkten sofort aussortiert. Selbst wenn ein Joghurt das Mindesthaltbarkeitsdatum noch nicht einmal überschritten hat, wird er weggeworfen. Jeder Südtiroler Haushalt

entsorgt jährlich im Durchschnitt 94 Kilogramm genießbare Lebensmittel im Müll. Weltweit wird laut Welternährungsorganisation (FAO) rund ein Drittel aller erzeugten Lebensmittel verschwendet. Rund sechs bis zwölf Prozent davon sind entweder angebrochene oder sogar originalverpackte Lebensmittel. Gleichzeitig leiden 925 Millionen Menschen an Hunger. Mit den vernichteten Lebensmitteln werden zudem weltweit wertvolle Ressourcen wie Boden, Wasser, Energie und Arbeitskraft vergeudet. Diese Zahlen stimmen nachdenklich.

Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt haben sich in einem Schulprojekt mit dieser Problematik auseinandergesetzt. Der Film „Frisch auf den Müll“, die Schulversion von „Taste the Waste“, bot den Schülerinnen Gelegenheit ihr eigenes Verhalten zu reflektieren. Im Unterricht wurden Informationsblätter erstellt, Rezepturen für eine kreative und schmackhafte Resteverwertung gesammelt, zubereitet und Passanten im Dorfzentrum von Neumarkt am Welternährungstag zur Verkostung angeboten.

Wenn es durch diese Aktionen im Dorfzentrum von Neumarkt und an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung gelingt, die Bevölkerung, die Schülerinnen und Schüler zu einem verantwortungsvolleren Umgang mit Lebensmitteln zu bewegen und im Kreise ihrer Familien oder Freunde über dieses Thema zu sprechen, so haben wir ein kleines aber nicht zu unterschätzendes Ziel erreicht.



## 1.2.8 Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach/Bozen

### Mangio Bio – ein Projekt mit vielen Facetten

Im Rahmen eines nationalen Projektes informierte die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach anhand eines vielfältigen Angebotes die Bevölkerung über Biolebensmittel.

Ziel war es, die Menschen in Südtirol für die biologische Landwirtschaft zu sensibilisieren und zum kritischen Konsum heimischer und biologischer Lebensmittel anzuregen.

Bei der formalen Abwicklung des Projekts wurde das Haslacher Team von der Abteilung für land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung unterstützt.

Eine große Veranstaltungsreihe innerhalb des vielfältigen Angebotes waren die „Haslacher Biowochen“ vom 14. bis zum 25. Mai 2012.

Viele Programmpunkte boten die einmalige Gelegenheit sich intensiv mit der Thematik rund um Bio, Regionalität und Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. Der Genuss kam dabei auf keinen Fall zu kurz. Neben interessanten Vorträgen, standen in Geschmackslaboratorien und Workshops einzelne Produkte im Vordergrund, die auch verkostet wurden.

Ein Highlight der Biowochen war der „Haslacher BioGenussGarten“. Vom Anpflanzen eines individuellen Bio-Balkonkistchen, einem Vortrag zum Thema Minigemüse, exklusiven Genussmomenten mit dem Sternekoch Herbert Hintner bis zum Kinderprogramm wurde der Haslacher „BioGenussGarten“ ein unvergesslicher Tag für alle Besucher/innen.

„Wo Feines seine Heimat hat. Warum in die Ferne schweifen...“: Mit diesem Motto luden die Führungskräfte und die Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt zu einem Mittagessen im Zeichen biologischer und regionaler Produkte an der Fachschule Haslach ein.

Durch die Projektgelder ermöglichte die Fachschule Haslach drei Grundschulklassen ihren Mai-ausflug auf einem Bio-Bauernhof zu verbringen. Insgesamt haben 37 Klassen der 4. und 5. Grundschulstufe aus ganz Südtirol beim Gewinnspiel „Bio, gut für die Natur, gut für Dich - Ein Tag auf dem Bio Lehrbauernhof“ mitgemacht.

Anfang September fand im Rahmen des Projektes der Workshop „Bio in der Gemeinschaftsverpflegung – zwischen Wunsch und Wirklichkeit“ statt.

Mag. Sabine Taudes (Austria Bio Garantie) führte die Köche und die Mitarbeiter/innen aus den Küchen der Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft in das Thema ein und berichtete von ihren Erfahrungen. Küchenmeister Reinhard Steger zeigte, wie aus einfachen Zutaten schmackhafte und kreative Gerichte unter den Aspekten Bio, Regionalität und Wareneinsatzkosten in der Gemeinschaftsverpflegung zubereitet werden können.

Mit einer Postkartenaktion rief die Fachschule Haslach auf, an einem Rezeptwettbewerb teilzunehmen und das Lieblings-Bio-Rezept zu schicken. Die Teilnehmenden wurden zu einer Kochshow eingeladen und die Gewinner prämiert.

Im Oktober fand das Seminar „Schmeckt Bio? Bio schmeckt!“ für Lehrer/innen statt. Die Teilnehmenden erhielten einen Überblick über die Biologische Landwirtschaft und konnten ihre Sinne in einem Workshop testen. Sie erhielten viele Anregungen, verschiedene Sinnesübungen im Unterricht einzubauen.

Abschluss im Reigen der Veranstaltungen im Rahmen des Projektes war der Haslacher Bio-Markt „Bio von hier, gibt’s hier“ Ende Oktober auf dem Angela-Nikoletti-Platz vor dem Schulgebäude.

Das Team der Fachschule Haslach realisierte mit den Projektgeldern auch ein analoges und digitales Spiel rund um den Ernährungskreis der Fachschulen unter den Aspekten Bio und Regionalität. Insgesamt hat das Projekt „Mangio Bio“ mit den unterschiedlichen Maßnahmen viele Menschen aus verschiedenen Zielgruppen und Altersstufen erreicht und die Diskussion zu den Themen Bio-Lebensmittel, Biologische Landwirtschaft und kritischer Konsum bereichert.



## 1.3 Das Beratungswesen für die Berglandwirtschaft

### Betriebsberatung

Die Dienststelle Bergbauernberatung bietet landwirtschaftlichen Betriebsleitern/innen und deren Mitarbeitern/innen Beratung und Weiterbildung zu Themenbereichen der Berglandwirtschaft. Den Beratungsdienst können alle in Anspruch nehmen, die Fragen zu den Fachbereichen Landwirtschaftliches Bauwesen, Landtechnik, Futterbau, Landwirtschaftliche Unternehmensführung, Betriebsentwicklung, Sonderkulturen (Stein- und Beerenobst), Gemüseanbau, sowie Viehwirtschaft haben. Die Beratung wird in verschiedenen Formen angeboten:

- Einzel- und Gruppenberatungen auf den Höfen oder in den Büros der Berater/innen
- Beratung über Telefon, E-Mail oder Internet
- Beratung über Informationsblätter, Broschüren, Fachartikel in den Fachzeitschriften
- Informationsangebote im Rahmen von Tagungen, Kursen und Vorträgen.

In einigen Fachbereichen werden die Beratungskräfte der Dienststelle Bergbauernberatung von Lehrkräften der Fachschulen für Landwirtschaft, von Mitarbeiter/innen der Abteilung Landwirtschaft und von Techniker/innen des Versuchszentrums Laimburg unterstützt.

### Anzahl Beratungen, Kurse, Vorträge und Lehrfahrten

Im Bezugsjahr wurden von den Mitarbeiter/innen der Dienststelle für Bergbauernberatung fast 1.500 Beratungen durchgeführt, an 77 angebotenen Kursen und Vorträgen nahmen 805 Interessierte teil.

### Tagungen

Die Mitarbeiter der Dienststelle organisierten im Arbeitsjahr 2012 verschiedene Fachtagungen für Bauern und Bäuerinnen:

- 5. Südtiroler Berglandwirtschaftstagung : ca. 650 Teilnehmer/innen
- 25. Stein- und Beerenobsttagung: 250 Teilnehmer/innen
- Seminar „Anbau von Wildobst“ : 100 Teilnehmer/innen
- Tagung zur Klauenpflege: 118 Teilnehmer/innen
- Pferdefachtagung: 78 Teilnehmer/innen

### **Cross Compliance**

Im Jahr 2012 wurden an den einzelnen Fachschulen für Landwirtschaft 8 ganztägige Vorträge über die „Anderweitigen Verpflichtungen“ für Landwirte, die Direktzahlungen empfangen, angeboten. Insgesamt nahmen an den von der Dienststelle in Zusammenarbeit mit dem Amt für Gewässerschutz, dem Amt für Naturparke und dem Versuchszentrum Laimburg angebotenen Vorträgen 239 Personen teil.

### **Beratung „Südtiroler Bauernspeck“**

Die Dienststelle steht Landwirten, die am Programm „Südtiroler Bauernspeck“ teilnehmen, beratend zur Seite.

Tiere, aus deren Fleisch „Südtiroler Bauernspeck“ hergestellt wird, werden gemäß den für das Programm gültigen Richtlinien gezüchtet und gemästet, die genaue Vorgaben bezüglich Herkunft der Ferkel, Haltung und Fütterung der Masttiere vorseht. Aktuell gibt es in Südtirol 15 Ferkelproduzenten und 14 Mäster.

### **Beratungsdienst für Junglandwirte**

Laut Maßnahme 112 „Erstniederlassung von Junglandwirten“ des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum 2007 – 2013, haben alle Hofübernehmer/innen, die um die Erstniederlassungsprämie ansuchen, die Möglichkeit an einem speziellen 3-jährigen Beratungsprogramm teilzunehmen. Damit verbunden ist eine erhöhte Prämie, die gewährt werden kann, wenn sich die Landwirte verpflichten, im Zeitraum von 3 Jahren landwirtschaftliche Beratung und Weiterbildung im Ausmaß von 70 Stunden zu absolvieren. Als Beratungsorganisationen stehen verschiedene Anbieter zur Auswahl: die Dienststelle Bergbauernberatung, die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft, die Abteilung Forstwirtschaft, der Beratungsring für Obst- und Weinbau, die Weiterbildungs-genossenschaft des Südtiroler Bauernbundes, der Verband Bioland Südtirol. Im Jahr 2012 haben insgesamt 200 Personen mit dem Konzept begonnen; Weitergeführt wurde die Betreuung von 203 Teilnehmer/innen, die ab dem Jahr 2010 mit dem Beratungsdienst begonnen hatten, sowie von 225 Teilnehmern/innen aus dem Jahr 2009. Für rund 185 Jungbauern und Jungbäuerinnen, die 2008 mit dem Beratungsdienst begonnen hatten, wurde 2011 das Programm abgeschlossen.

## **1.4 Die Landesberufsschule für Landwirtschaft Leifers - italienische Berufsbildung**

### **Ausbildungsangebot**

Die Landesberufsschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache in Leifers bietet eine dreijährige berufsbildende Ausbildung an, die den Zugang zum Berufsbild der Fachkraft für Agrarökologie ermöglicht. Mit dem Schuljahr 2011/12 wurde ein viertes, modular aufgebautes Spezialisierungsjahr eingeführt. Die Absolventen/innen erhalten dann das Diplom als spezialisierte landwirtschaftliche Fachkraft.

Inhalte der Ausbildung sind allgemein bildende Fächer sowie Fachtheorie und -praxis aus den Bereichen Obst-, Wein- und Gartenbau. Berufspraktika und fachspezifische Schulprojekte ergänzen die Ausbildung.

### **Angebot für Schüler/innen mit besonderen Bedürfnissen**

Individualisierte Ausbildungsmöglichkeiten werden den Schüler/innen mit besonderen Bedürfnissen geboten. Sie werden individuell begleitet und können durch alternierende Unterrichtsformen sowie durch betreute Betriebspraktika eine Teilqualifikation oder einen Nachweis der erworbenen beruflichen Fähigkeiten erlangen.

### **Praktika**

Im 2. und 3. Schuljahr ist ein dreiwöchiges Betriebspraktikum vorgesehen. Die Schüler/innen des zweiten Jahres absolvieren das Praktikum in heimischen Betrieben, jene des dritten hingegen in Betrieben in Deutschland oder Österreich. Auch für die Absolventen/innen der neu eingeführten vierten Klasse ist ein achtwöchiges Praktikum in Fachbetrieben vorgesehen, welche fachspezifische Kurse in Bereichen wie Pflanzenschutzmittel, Verwendung einer Motorsäge, Tree-Climbing, Verwendung einer Arbeitsbühne u.v.m. anbieten werden.

### **Messebeteiligungen**

Die Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache beteiligt sich regelmäßig an verschiedenen Landwirtschafts- und Gartenbau-

messen. Für die Schüler/innen sind die Messebeteiligungen eine lehrreiche und interessante Erfahrung, da sie in die gesamte Vorbereitung und Organisation des schuleigenen Messestandes sowie in alle Ausstellungstätigkeiten eingebunden werden.

### **Erwachsenenbildung**

Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung für Erwachsene bietet die Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache Kurse zu verschiedenen Themen wie Weinanalyse, Pflanzenschutztechnik, Hochstammbaumschnitt, Strauchschnitt und -pflege, Baumklettern und Käse- sowie Bierherstellung an. Es werden auch Kurse im Bereich Instandhaltung grüner Flächen organisiert, wie die Pflege der Grasteppe, Hecken-Schneiden, sowie Tree-Climbing Kurse zur Beurteilung der Baumstabilität; einige Kurse setzen eine zertifizierte fachliche Befähigung voraus.

### **Veranstaltungen und Tätigkeiten der Lachsule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache in Leifers**

#### **• IV Jahr**

Im Schuljahr 2011-2012 wurde erstmals die Ausbildung zur spezialisierten Fachkraft für Gartenbau angeboten. Folgende Kurse, die zu einer fachlichen Befähigung führen, stießen auf reges Interesse: Tree-Climbing, Arbeiten auf Hebebühnen, Kauf und Nutzung von Phytopharmaka. Es wurden auch die Techniken zur Überprüfung der Baumstabilität (VTA) vertieft. 8 Praktikumswochen verbessern zusätzlich die Fähigkeiten und Kompetenzen der werdenden Fachkräfte, was sich auch in einem späteren Berufsleben als Vorteil für ihre Karriere auswirken wird.

#### **• Agrialp 2011**

Die Schule war mit einem eigenen Stand bei der Messe anwesend. Wie gewohnt hat die Laser-Graviermaschine großen Erfolg verzeichnet. Neben der traditionellen Apfelsaftverkostung, hat die Parasitenbekämpfung mittels natürlicher biologischer Mittel ihren Platz gefunden. Es wurden auch Präparate gegen Blattläuse angeboten, sowie parfümierte, von den Schüler/innen selbst handgefertigte Säckchen für die Mottenbekämpfung.

#### **• Pflege grüner Flächen**

Im Bereich Gartenbau konnten die Schüler/innen vielerlei Tätigkeiten ausprobieren. Die Pflege der bereits realisierten Grünflächen ist fortgesetzt worden, wie beispielsweise jene vom Bozner „Comando Truppe Alpine“ am 4. November Platz. Neu ist hingegen die Wiedereinpflanzung der Hecken, die Entfernung der toten Pflanzen und die Vorbereitung der Böden für einen Kräutergarten, in den Gärten der „Comunità Murialdo“ und der „Casa Emmaus“ in Leifers. Auch im alten Großmarkt, wo zwei Tagungen stattgefunden haben, errichteten die Schüler Grünflächen mit Kräutern und Zierpflanzen.

#### **• Eine Hilfe der LIPU**

Die Insel von Ca' Roman in der venezianischen Lagune ist eine wichtige Oase der LIPU, wo zahlreiche vom Aussterben bedrohte Vogelarten Schutz finden. Die Schüler/innen der 2. Klasse haben diesen Vögeln eine Hilfe geboten, indem sie für die Nester Schutzeinrichtungen errichtet haben. Für die Schüler/innen war dies eine wichtige Erfahrung, ein volles Eintauchen in den Alltag durch vielerlei praktische Tätigkeiten: Dinge die ihre transversalen Fachkompetenzen wesentlich stärken können.

Vom Wind und Wasser gebleichte Stämme, welche von den Schüler/innen vom dortigen Ufer mitgenommen wurden, wurden für den Schmuck des Stands benutzt, welcher für die Ausstellung „Bolzano in Fiore 2012“ am Bozner Walther-Platz fertig gestellt wurde.

Nach ihrer Rückkehr haben die Schüler/innen an zwei weiteren Praktikumswochen teilgenommen, um die theoretischen Inhalte bei verschiedenen landwirtschaftlichen Unternehmen in die Tat umzusetzen.

#### **• Gesundheitserziehung und Prävention**

Für die persönliche Entwicklung der Schüler/innen werden viele Tätigkeiten organisiert, die mit Interesse und Begeisterung verfolgt werden. Zu diesen zählen: der Free Your Mind Parcours zur Aufklärung, Prävention und Sensibilisierung zum Thema Tabak- und Alkoholkonsum, welcher vom Schulamt koordiniert wird, der Informationsvormittag zum Thema AIDS mit Experten des Bozner Krankenhauses und Begegnungen mit einem Experten des Ser.T (Territorialer Dienst zur Suchtprävention). Zudem haben die Schüler/innen der 3. Klasse an drei Treffen zu den Themen Sexualer-



ziehung und sozioaffektives Verhalten teilgenommen, welche in Zusammenarbeit mit Experten des Bozner Gesundheitswesens organisiert wurden. Die Schüler/innen der 3. und 4. Klasse haben auch am Seminar der Knochenmark-Spender (ADMO) teilgenommen, welches sie mit großem Interesse verfolgt haben.

In Zusammenarbeit mit der Post-Polizei von Bozen wurden die Schüler/innen der 1. und 2. Klasse zu den Themen Software-Piraterie und Sicherheit im Netz informiert. Durch diese Sensibilisierungsmaßnahme wurden sie auf die Risiken, welche sie mit einer unrechtmäßigen Nutzung von Web und Mobiltelefonen in Kauf nehmen, sowie auf die Gefahren, ungewollt eine Straftat zu begehen, aufmerksam gemacht.

- **Biodiversität in der Gewässerumwelt**

In Zusammenarbeit mit den Experten der Abteilung für Jagd und Fischerei hat die 2. Klasse an zwei Treffen über die biologische Vielfalt der Gewässerumwelt teilgenommen. Als Ergänzung wurde die Simulierung eines Fanges zur Überwachung und Messung der Wasserqualität, im Bezug auf die Fauna im Vallarsa-Bach, durchgeführt.

- **Motorsägenkurs**

Der Kurs zum korrekten Umgang und zur Instandhaltung von Motorsägen wurde vom Forstinspektorat Bozen der Abteilung Forstwirtschaft der Autonomen Provinz Bozen veranstaltet. Während der fünf intensiven Arbeitstage wurde

das Hauptaugenmerk auf den Sicherheitsaspekt im Umgang mit der Motorsäge gelegt, sowie eine ausführliche Ausbildung bezüglich ihres Gebrauchs vermittelt.



*Baumklettern*