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 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 zum 18. Lebensjahr 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 berufsorientierte 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, „Salern“ 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. Ausbildungs-schwerpunkte 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 Pfatten 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 wurde im Schuljahr 2007/08 erstmals angeboten. Es dient der fachlichen Spezialisierung und 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.

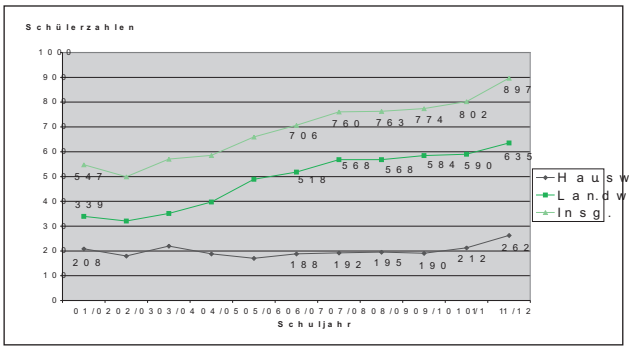
Das 4. Schuljahr an den Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung
Im Schuljahr 2010/11 wurde das 4. Schuljahr erstmals an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Kortsch angeboten und findet im laufenden Schuljahr an den Fachschulen Frankenberg und Kortsch statt. Schwerpunkte im fachspezifischen 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 Spezialisierungsmodu-

le) erhalten die Teilnehmer/innen den Titel „Fachmann/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 wurde im Schuljahr 2007/08 erstmals an den Fachschulen Laimburg und Dietenheim angeboten.

Einschreibungen
Im Schuljahr 2010/11 haben 148 Schüler/innen die Fachschule für Landwirtschaft und 59 Schüler/innen die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft abgeschlossen.
Insgesamt besuchen im Schuljahr 2011/12 897 Schülerinnen und Schüler die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft.
Die Einschreibungen verzeichnen im Vergleich zum Schuljahr 2010/11 einen Anstieg von etwa 12 %.
Die vierte Klasse an den Fachschulen für Landwirtschaft, welche im Schuljahr 2011/12 bereits zum fünften Mal angeboten wird, wird von insgesamt 27 Schülerinnen und Schülern besucht. Im Schuljahr 2011/12 wird bereits zum zweiten Mal auch eine 4. Klasse an den Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft angeboten und von 16 Schülerinnen besucht.

Entwicklung der Schülerzahlen von 2001 bis 2012



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 eingeführt 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.

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:
- Bauwesen, Landtechnik, Energie
- Unternehmensführung
- Futterbau
- Sonderkulturen (Beerenobst und Feldgemüse)
- 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.
Für den neuen Entwicklungsplan des ländlichen Raums (ELR 2007–2013) wurden 8 Maßnahmen zum Thema „Berufsbildung“ formuliert. Im Jahr 2011 wurden die eingeleiteten Maßnahmen weitergeführt.

Menschen gestalten Erfolge im Bildungssystem
Dank der EU Mittel Förderungen und dem prozessorientierten Projektmanagement ist die Land-, Forst- und Hauswirtschaftliche Berufsbildung in der Lage im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation ihre Organisation und ihre Angebote für Bürgerinnen und Bürger im Sinne des lebenslangen Lernens ständig zu verbessern und Neues zu entwickeln.
Folgende zwei Hauptzielbereiche der Strategien der EU Programmperiode 2007 – 2013 (vgl. Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum,

Europäischer Sozialfond, Interreg, Leonardo u.a.) werden dabei verfolgt:

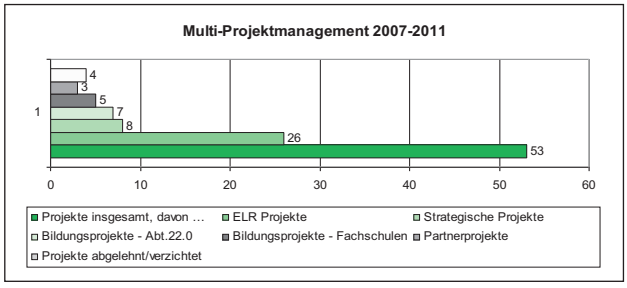
– BILDUNG: Stärkung der beruflichen Kompetenzen der Humanressourcen zur Verbesserung der Wettbewerbschancen am Arbeitsmarkt.
– INNOVATION: Förderung von Entwicklung der Bildungs- und Beratungsangebote sowie der technischen und organisatorischen Verbesserung in Hinblick auf Entbürokratisierung, Schaffung von Transparenz und Nutzung von Informations- und Kommunikationstechnologien.

Projekte Service 22

Der Projekte Service der Abteilungsdirektion der Land-, Forst- und Hauswirtschaftlichen Berufsbildung mit Sitz in Bozen unterstützt Menschen beim Einsatz von Modellen, Methoden, Standards, Werkzeugen und begleitet sie in einer projekt- und prozessorientierten Organisationsform zum Erfolg.

Die Hauptaufgabe des Projekte Service ist die Gestaltung des Multi-Projektmanagements von insgesamt 53 Projekten, die in vier Projektportfolios eingeteilt sind:

1. Projekte mit Förderung des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum
2. Strategische Projekte
3. Bildungsprojekte (Projektträgerschaft: 3.1 - Abteilung; 3.2 - Fachschulen)
4. Partnerprojekte (keine EU Mittel Förderung)

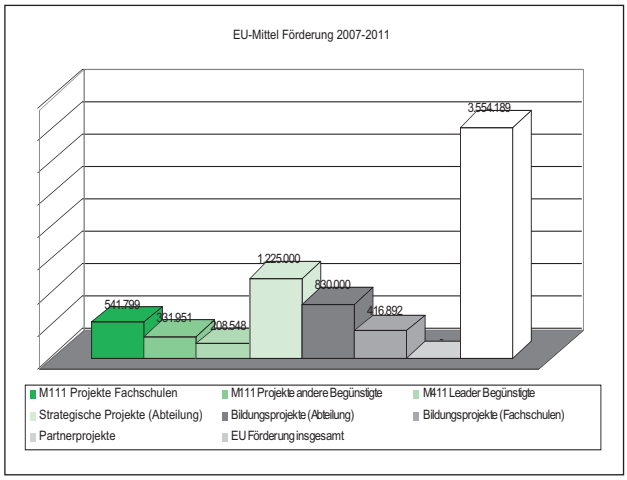


Von den insgesamt 53 Projekten sind 26 Projekte über das Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum, Maßnahme Berufsbildung und Informationsmaßnahme gefördert. Derzeit hat die Abteilungsdirektion für 19 Projekte und die Fachschulen für 5 Projekte die Projektträgerschaft. Es ist ein mittelfristiges Ziel dieses Verhältnis umzudrehen. Weiters sind in 3 Partnerprojekten interne Ressourcen gebunden.

Ressourcen und Budget

Die EU-Mittel Förderung trägt wesentlich zur Realisierung von politisch-strategischen Zielen bei. Bis zum 31.12.2011 wurden für die 53 Projekte insgesamt Euro 3.554.189,27 zweckgebunden, davon sind

- 30% aus dem Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum
- 70 % aus dem Europäischen Sozialfond, Interreg, Leonardo u.a. Förderprogrammen; davon werden 83% vom Projekte Service und 17% von den Fachschulen buchhalterisch verwaltet.



Projekte mit Förderung des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum

Mit Projekten, die über die Maßnahme 111 und 411 Leader „Berufsbildung und Informationsmaßnahmen“ gefördert werden, soll die Wettbewerbsfähigkeit der lokalen Landwirtschaft, des Ernährungsbereichs und der Forstwirtschaft nachhaltig verbessert werden.

Im Zeitraum von 01.09.2007 bis 31.12.2011 wurden von der Verwaltungsbehörde insgesamt 26 Projekte für einen Förderbetrag von insgesamt Euro 1.082.280,27 genehmigt, davon sind

- 13 M111 Projekte der Fachschulen und Bergbauernberatung
- 06 M111 Projekte anderer Begünstigter
- 07 M411 Leader Projekte

In der Folge werden die im Rahmen der Maßnahme 111 und 411 Leader „Berufsbildung und Informationsmaßnahmen“ des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum geförderten Projekte, die entsprechenden Begünstigten (Projektträger) und der Projektsstatus in einer Gesamtübersicht dargestellt:

Nr.	M	Faszikel	Begünstigter	Projekttitel / Akronym	Budget	Status
1	111	2-204-09	FS Salern	Bio*Beef	€ 71.728,00	Umsetzung
2	111	2-205-09	FS Dietenheim	Ahrntaler Graukäse	€ 44.252,70	Umsetzung
3	111	2-206-09	Bergbauernberatung	LW Multiplikatoren	€ 63.527,73	Umsetzung
4	111	3-301-10	FS Salern	SOKUL III	€ 30.000,00	Umsetzung
5	111	3-302-10	GRW Sarntal	Regionale Produkte	€ 35.000,00	Umsetzung
6	111	3-303-10	SBB	Arbeitskreis Gärtner	€ 70.000,00	Umsetzung
7	111	3-304-10	DELEG	Qualitätsfleisch Laugenrind	€ 35.000,00	Umsetzung
8	111	3-305-10	MEG	MEG Sonderkulturen II	€ 55.000,00	Umsetzung
9	111	3-306-10	SBO	LW Lebensberater II	€ 55.000,00	Umsetzung
10	111	3-307-10	FS Fürstenburg	Palabirne	€ 20.000,00	Umsetzung
11	411	2-219-09	GRW Sarntal	Urlaub auf dem Bauernhof	€ 19.628,00	Umsetzung
12	411	7-203-10	GRW Wipptal	WippSchaf	€ 47.589,20	Umsetzung
13	111	2-202-09	FS Salern	SOKUL II	€ 18.922,20	Rückzahlungsantrag
14	111	2-208-09	FS Laimburg	Edelbrand II	€ 35.153,33	Rückzahlungsantrag
15	111	2-203-09	FS Laimburg	Kräuterpädagogen	€ 36.249,59	Rückzahlungsantrag
16	411	1-171-09	Verband HPZ	Haflingerpferdezucht	€ 24.015,90	Rückzahlungsantrag
17	411	2-218-09	GRW Sarntal	Qualitätsfleisch Sarntal	€ 24.154,68	Rückzahlungsantrag
18	111	1-101-07	Bergbauernberatung	Brücken in die Zukunft	€ 46.164,00	liquidiert / LZS
19	111	1-102-07	Bergbauernberatung	Cross Compliance	€ 89.635,00	liquidiert / LZS
20	111	1-103-07	FS Salern	SOKUL I	€ 18.000,00	liquidiert / LZS
21	111	1-104-07	FS Laimburg	Edelbrand I	€ 54.201,00	liquidiert / LZS
22	111	2-201-09	Bergbauernberatung	Cross Compliance II	€ 13.965,40	liquidiert / LZS
23	111	2-207-09	SBO	LW Lebensberater	€ 81.950,54	liquidiert / LZS
24	411	1-533-09	GRW Sarntal	Trachtenschneiderei	€ 29.860,00	liquidiert / LZS
25	411	1-220-09	GRW Wipptal	QualitätsRindFleisch	€ 27.650,00	liquidiert / LZS
26	411	2-012-10	Martell/Ulten/D	MEG Sonderkulturen	€ 35.650,00	liquidiert / LZS

M= Maßnahme; LZS = Landeszahlstelle

Strategische Projekte
Zweck der strategischen Projekte ist die Förderung von Innovation und die kontinuierliche Verbesserung im Bereich der Organisations- und Produktentwicklung. Der Projekte Service ist für das Projektmanagement folgender acht strategischer Projekte, die mit EU Mitteln gefördert werden, zuständig:

Nr.	Prgm	Faszikel	Projekttitel / Akronym	Projektart	Budget	Status
1	ESF	2.223-2008	Future Copernicus	unternehmensweit	€ 200.000,00	verlängert
2	ESF	2-214-2008	OIKOS II	organisationsübergreifend	€ 200.000,00	verlängert
3	Interreg	04702-2009	AlpenGenuss/Sapori-Alpini	international	€ 225.000,00	Umsetzung
4	ESF	2-299-2010	SIS - wir verbinden Menschen	unternehmensweit	€ 150.000,00	Umsetzung
5	ESF	2-297-2010	InnoPro22	organisationsübergreifend	€ 150.000,00	Umsetzung
6	ESF	2-184-2011	FORMINNOVA22	Personalentwicklung	€ 50.000,00	Umsetzung
7	ESF	2-222-2008	QM Network	unternehmensweit	€ 200.000,00	abgeschlossen
8	ESF	2-221-2008	Südtiroler Qualitätsfleisch	territoriale Relevanz	€ 50.000,00	abgeschlossen

Bildungsprojekte
Zweck der Bildungsprojekte ist die Förderung von bedarfsorientierten und innovativen Aus- und Weiterbildungskursen, die Entwicklung von didaktischem Material und die Nutzung von Informations- und Kommunikationstechnologien.
Die durchschnittliche Laufzeit dieser Art von Projekten beträgt 15 Monate, die Teilnehmeranzahl liegt bei 15 pro Kurs, Modul oder Veranstaltung. Die Unterrichtsstunden entsprechen den Landesgesetzen Nr. 40/1992 oder 29/1977.
Folgende Bildungsprojekte wurden zwischen Abteilungsdirektion (Projektträger, zuständig für Projektmanagement) und Fachschulen (pädagogisch-didaktische Zuständigkeit) durchgeführt:

Nr.	Prgm	Faszikel	Projekttitel / Akonym	Fachschule	Budget	Status
1	Leonardo	keine ID Nr.	VINOLINGUA	Laimburg	€ 40.000,00	Umsetzung
2	MIPAF	keine ID Nr.	MANGIO.BIO	Haslach	€ 98.000,00	Umsetzung
3	ESF	2-201-2007	ROSA I - Der soziale Bauernhof	Salern, Dietenheim	€ 150.000,00	abgeschlossen
4	ESF	2-152-2008	ROSA II - Der soziale Bauernhof	Salern, Dietenheim	€ 150.000,00	abgeschlossen
5	ESF	2-157-2008	Hauswirtschaftshilfe	Salern, Frankenberg	€ 30.000,00	abgeschlossen
6	MIPAF	keine ID Nr.	MOLDOV.wine-training 2010	Laimburg	€ 265.000,00	abgeschlossen

7	MIPAF	keine ID Nr.	PANBIO.Gärten	Salern	€ 97.000,00	abgeschlossen
8	ESF	2-200-2007	Haushaltshelfer/innen	Salern, Frankenberg	€ 0,00	verzichtet
9	ESF	2-199-2007	HTB Lebensmittelversorgung	Haslach	€ 0,00	verzichtet
10	ESF	2-158-2008	HTB Lebensmittelversorgung	Haslach	€ 0,00	verzichtet
11	ESF	2-125-2009	Kurs Lebensmittelversorgung	Haslach	€ 0,00	verzichtet

Folgende Bildungsprojekte werden von den Fachschulen (Projektträger) in Eigenverantwortung durchgeführt:

Nr.	Prgm	Faszikel	Projekttitel / Akonym	Fachschule	Budget	Status
1	ESF	2-079-2010	Waldarbeiterkurs	Fürstenburg	€ 100.000,00	Umsetzung
2	ESF	2-158-2011	DSB Sozialer Bauernhof	Salern	€ 105.000,00	Umsetzung
3	ESF	2-181-2011	Südtirol Aquae Nobiles	Laimburg	€ 50.340,00	Umsetzung
4	ESF	2-182-2011	Kräuterpädagogen	Laimburg	€ 111.552,00	Umsetzung
5	ESF	2-066-2010	Hauswirtschaftshilfe	Salern	€ 50.000,00	abgeschlossen

Partnerprojekte
Im Rahmen von Partnerprojekten stellt die Abteilung der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung internes Personal für die inhaltliche Mitarbeit und/oder Haushaltsmittel dem Projektträger zur Verfügung und übernimmt keine koordinierenden Aufgaben. Bis zum Stichtag 31.12.2011 wurden drei Projekte dieser Art gezählt:

- Projekt des Südtiroler Bauernbundes: Brotzeit
- Projekt EURAC: Green Care Agriculture
- Projekt des Versuchszentrum Laimburg: Regiokorn

Kontakt für Informationen

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

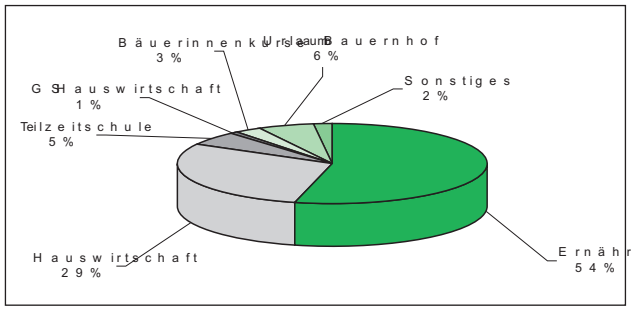
Projekte Service:
eva.thaler@provinz.bz.it

1.1.2 Erwachsenenbildung – Lebensbegleitendes Lernen

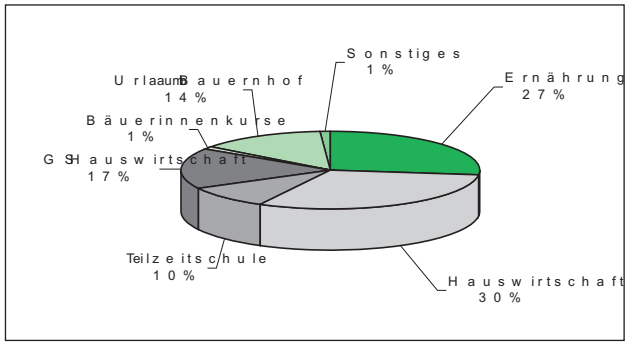
Die Erwachsenenbildung ist eine wichtige Komponente des lebenslangen Lernens, ermöglicht allen Bürgern/innen den Erwerb von Schlüsselkompetenzen und trägt zur Verbesserung der Beschäftigungs- und Wettbewerbsfähigkeit sowie zur sozialen Integration, der Stärkung des Bürgersinns und der persönlichen Entwicklung 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 (z.B. Bezirksgemeinschaften) durchgeführt.
Auch im Schuljahr 2010/11 fanden neben den zahlreichen Weiterbildungskursen Lehrgänge wie „Kurse für Junglandwirte“, „Schule am Bauernhof“, „Urlaub auf dem Bauernhof“, Grundseminar für Hauswirtschaft u.a. statt.

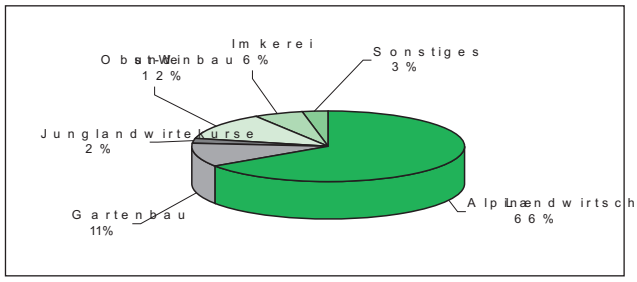
Anzahl Teilnehmer/innen - Hauswirtschaft



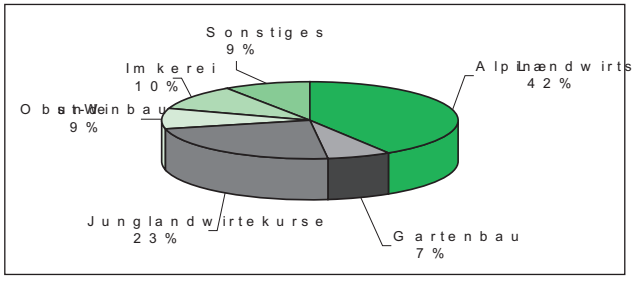
Anzahl Weiterbildungsstunden - Hauswirtschaft



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

Externe Evaluation an der Fachschule Laimburg
Qualitätsentwicklung und -sicherung der eigenen Schule sind für die Fachschule für Obst- Wein- und Gartenbau von großer Bedeutung. Aus diesem Grund wurde die Dienststelle für Evaluation damit beauftragt, eine externe Evaluation durchzuführen. „Eine Evaluation ist die Grundlage für eine professionelle Weiterentwicklung einer Schule. Wir wollen die Stärken und Verbesserungspotentiale unserer Schule sichtbar machen und Anstöße zur weiteren Arbeit bekommen“, so Direktor Dr. Paul Mair. Zu verschiedenen Thema wurden mehrere Standpunkte angehört bzw. (gegen-)geprüft und die unterschiedliche Interessenlage der Gruppen der Schulgemeinschaft wurde mitberücksichtigt. Wie groß das Interesse aller Beteiligten war, sich einzubringen und mitzugestalten, zeigt die hervorragende Rücklaufquote der Fragebögen. So haben sich beispielsweise 88% der Schüler/innen, 85% der Lehrkräfte und 77% der Eltern an den Befragungen beteiligt. Auch die Teilnahme an Gesprächen mit den externen Evaluatoren war sehr rege und so konnten wertvolle und richtungsweisende Hinweise und Informationen gesammelt werden. Die Ergebnisse der Evaluation sind für die Fachschule Laimburg durchwegs motivierend. Die Gesamtzufriedenheit mit der Schule ist unter den Lehrpersonen, Schüler/innen und Eltern sehr hoch. Die Schulverantwortlichen sind sich einig: „Die Ergebnisse bestärken uns darin, eingeschlagene Wege weiterzugehen. Sie helfen uns auch beim Erkennen von Veränderungsmöglichkeiten und Handlungsbedarf und sind somit eine wichtige Grundlage für die Verständigung über gemeinsame Ziele.“

Praktischer Unterricht – eine wichtige Säule des Unterrichts.

1.2.2 Fachschule für Landwirtschaft „Mair am Hof“ Dietenheim

Gesamttiroler Fachwettbewerb - Alpine Landwirtschaft als erster Auftritt der Europaregion Tirol-Südtirol

Nach der nur knapp vorher erfolgten staatlichen Anerkennung der Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino war der Fachwettbewerb Alpine Landwirtschaft, ausgetragen im Mai 2011 an der Fachschule für Landwirtschaft in Dietenheim, der erste gemeinsame Auftritt der drei Länder im „Herzstück Europas“ (www.europaregion.info). Sowohl das Trentino, als auch Südtirol, Nord- und Osttirol waren beteiligt.

Ziel der drei Länder der Euregio ist es, vor allem in den Bereichen Wirtschaft, Verkehr und Kommunikation, Gesundheit, Forschung, Kultur, Bildung, Energie, Umwelt und Fremdenverkehr eng zusammenzuarbeiten.

So haben am 4. Gesamttiroler Fachwettbewerb Schülerinnen und Schüler der Fachschulen Fürstenburg, Salern, Dietenheim, San Michele all’Adige, Imst, Rotholz, Lienz und St. Johann in Nordtirol – alle Schulen mit landwirtschaftlicher Ausrichtung - erfolgreich teilgenommen.

32 Schülerinnen und Schüler maßen sich in folgenden Fachbereichen: Pflanzenbau (Gräserbestimmung, Weidequiz, Erkennen von Einzelfuttermitteln), Tierhaltung (Tierbeurteilung, Milchinhaltsstoffe), Waldwirtschaft (Erkennen von Hölzern und Kettenwechsel bei der Motorsäge), Landtechnik (Radwechsel und Erkennen der Traktorteile), sowie Erste Hilfe und Arbeitssicherheit. Auch ein Wettmelken musste absolviert werden. Dabei traten 8 Mannschaften bestehend aus je vier Teilnehmern gegeneinander an.

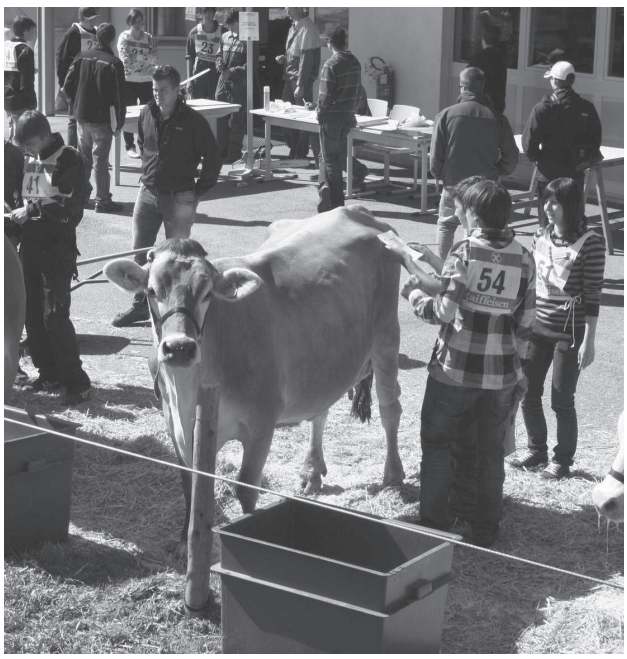
Norbert Oberlechner von der Fachschule Dietenheim zeichnete sich als bester Schüler aus. An die zweite Stelle kamen ex equo Florian Huber (Fachschule Dietenheim) und Patrick Mattersberger (Fachschule Lienz).

Das beste Mannschaftsergebnis erzielte die Gruppe mit Filippo Ruatti, Patrik Mattersberger, Simon Tötsch und Michael Steiner - 4 Schüler aus verschiedenen Fachschulen. Sie kamen auf 1777 von maximal 2200 Punkten.

Die Preisverteilung wurde von Abteilungsdirektor Stefan Walder, der Direktorin der Schule Juliane Gasser Pellegrini und dem Schulleiter Markus Rederlechner vorgenommen. Anerkennende Worte für die vorbildliche Organisation und die überzeugenden Leistungen fanden auch Walter Valentin von der Südtiroler Bauernjugend Bezirk Pustertal und Viktor Peintner als stellvertretender Landesobmann des Südtiroler Bauernbundes.

Landesrat Hans Berger sprach angesichts der guten Ergebnisse von einer „tollen Leistung der Schülerinnen und Schüler“ und meinte: „Die Fachschulen sind gut gerüstet und geben den angehenden Landwirten das nötige Rüstzeug fürs Leben mit.“

Schließlich konnten alle am Wettbewerb Beteiligten mit Genugtuung und Stolz auf diese erste gelungene Veranstaltung der Euregio zurückblicken. Im heurigen Jahr findet der Wettbewerb in Lienz in Osttirol statt.



Sehr fachkundig geben sich die Schüler, wenn es darum geht, die Tiere zu beurteilen

1.2.3 Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

Blick über den Tellerrand

Die vierten Klassen besuchen die größte internationale Messe für Landwirtschaft und Ernährung. Ende Januar 2011 besuchten die Schülerinnen und Schüler der vierten Klassen der Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg und der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch die Weltstadt Berlin. Im Focus dieser Lehrfahrt stand der Besuch der 76. „Internationalen Grünen Woche“, der größten Messe für Landwirtschaft und Ernährung. Für die Lernenden war es eine einmalige Möglichkeit, die Vielseitigkeit der europäischen und internationalen Land- und Ernährungswirtschaft kennen zu lernen, sowie Einblick in die Energiegewinnung aus nachwachsenden Rohstoffen zu erhalten.

Auch die Heimat war auf der Messe präsent. So folgten wir der Einladung der EOS, den Südtirol-Stand zu besuchen. Dieser wird von der Autonomen Provinz Bozen in Zusammenarbeit mit der EOS organisiert. Auf 170 m² wurden Südtiroler Qualitätsprodukte wie Wein und Destillate, Äpfel, Apfelsaft, Speck, Käse und Brot beworben.

Neben dem Messebesuch erhielten die Schülerinnen und Schüler kulturelle und geschichtliche Einblicke in die Stadt Berlin. Besucht wurden unter anderem das DDR-Museum und Madame Tussaud`s Wachsfigurenkabinett. Im Rahmen einer Stadtführung wurden die architektonischen und kulturellen Schätze Berlins sichtbar. Besonders beeindruckend waren die Überreste der Berliner Mauer. Abgerundet wurde das vielseitige Programm durch einen Musicalbesuch.

Voller Impulse und mit vielen neuen Eindrücken kehrten die beiden vierten Klassen wieder nach Hause zurück.

Begleitpersonen und Lernende am Südtirolstand bei der Grünen Woche in Berlin

1.2.4 Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

Bio? Logisch!

Im Rahmen eines nationalen Projekts informierte die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern Schüler/innen und Konsumenten/innen über Biolebensmittel.

Das italienische Landwirtschaftsministerium rief 2010 eine Initiative zur Förderung der biologischen Landwirtschaft und zur Bewerbung von Bioprodukten ins Leben. Im Rahmen dieser Initiative konnte jede Region (Provinz) ein Projekt einreichen, das zum Großteil vom Staat finanziert wurde. Träger des Südtiroler Projekts war die Abteilung Landwirtschaft, mit der Umsetzung war die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern betraut. Bei der formalen Abwicklung des Projekts wurde das Salerner Team von der Abteilung 22 – Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung unterstützt. Das Projekt trug den Titel „Wachsen und leben mit biologischen Produkten: Didaktische Gärten und Privat- oder Mietgärten“.

Einen zentralen Projektbereich stellte das Anlegen von Bio-Schulgärten dar. In sieben Grund- und Mittelschulen pflanzten die Schülerinnen und Schüler im vergangenen Schuljahr Himbeersträucher und Obstbäume, beschäftigten sich mit dem Keimen, Wachsen und Ernten von Gemüse und Kräutern und gestalteten feierliche Garten-Eröffnungen für Eltern und politische Vertreter.

Damit die Lehrpersonen die „Gartenarbeit“ im Unterricht vor- oder nachbereiten können, arbeitete das Team der Fachschule Salern Merkblätter zu Gartenthemen und Unterrichtsmaterialien aus.

Die Fachschule Salern unterstützte mit den Projektgeldern weiters den interkulturellen Gemeinschaftsgarten des Vereins Donne Nissà in Bozen sowie das Gartenprojekt „Pachamama“ des Hauses der Solidarität in Brixen.

Weiters ermöglichten die Projektgelder die Gestaltung und den Druck des ersten Südtiroler Bio-Einkaufsführers, der vom Bioland Verband Südtirol erstellt worden war. Der Einkaufsführer wurde im Mai 2011 im Rahmen eines Biofestes der Öffentlichkeit präsentiert. Er gibt einen Überblick über direkt vermarktende Biobauern, Bioverarbeiter, Biofachgeschäfte und die Biogastronomie Südtirols.

Landesrat Berger eröffnet den Schulgarten der Mittelschule Röd in Bruneck

1.2.5 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Kortsch

Das vierte Schuljahr – Ein neuer Weg
An der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch brach im Schuljahr 2010/2011 eine neue Ära an. Zum ersten Mal wurde ein viertes Spezialisierungsjahr angeboten. Dreizehn Schülerinnen, die bereits mit der dritten Klasse das Berufsbefähigungszeugnis als Fachkraft für Ernährungswirtschaft bzw. als Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistung erworben hatten, nutzten die Gelegenheit sich im vierten Schuljahr als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin weiter zu spezialisieren.
Die Attraktivität dieser Fachrichtung lag in der praxisnahen Berufsausbildung, die durch mehrwöchige Praktika während des Schuljahres weiter vertieft wurde. Ausbildungsschwerpunkte wie Catering, Raumgestaltung und Eventplanung stießen auf großen Zuspruch und die dabei erworbenen Fähigkeiten konnten während des Schuljahres immer wieder meisterhaft unter Beweis gestellt werden.
Ein Höhepunkt für die Schülerinnen war gewiss das Gala-Dinner „Starsnight“ am 27. Mai 2011, das ihnen den glamourösen Rahmen bot, ihr Erlerntes praktisch umzusetzen und es einem breiteren Publikum zu präsentieren, gleichzeitig war es auch ein krönender Abschluss ihrer Schullaufbahn an der Fachschule. Nicht mindergroßen Anklang fand die „Abschlussreise“ im Februar 2011 zur Grünen Woche nach Berlin, wo sie sich – für alle das erste Mal – in einer wirklichen Weltmetropole wieder fanden und beeindruckende und interessante Erfahrungen sammeln konnten.

Für diese Schülerinnen eröffnete sich durch die Vereinbarungen zwischen der Direktorin der Fachoberschule für Soziales (FOS) Frau Dr. Rieder und dem Direktor der Abteilung 22 Herrn Dr. Walder die Möglichkeit des nahtlosen Übertritts – also ohne Ergänzungsprüfung – von der vierjährigen Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft in die fünfte Klasse der FOS einzusteigen, welche alle Schülerinnen auch im Herbst 2011 nutzen.
Mit dem Angebot eines vierten Schuljahres und der Möglichkeit eines Übertritts in die FOS wurden für die Schülerinnen zusätzlich attraktive Ausbildungswege geschaffen.

Schülerinnen der 4. Klasse (2010/11)

1.2.6 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft „Mair am Hof“ Dietenheim

Erlebnispädagogik zur Förderung von Vertrauen und Verantwortung
Die ersten Klassen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung und für Landwirtschaft in Dietenheim haben sich im letzten Schuljahr jeweils einen ganzen Tag lang mit sich und ihrer Klassengemeinschaft beschäftigt.
Unter der Anleitung von Willi Steger von KREAKTIV erlebten und erfuhren die Schüler/innen am eigenen Leib und immer in spielerischer Form, wie es um die Klassengemeinschaft und den Zusammenhalt steht.
„Über das Seil gehen“ war so ein Spiel für die Mädchen. Dabei balancierte jeweils eine Schülerin über ein ca. einen halben Meter über dem Boden gespanntes Seil – ausgerüstet mit Klettergurt. Am Klettergurt waren auf beiden Seiten Seile befestigt, mit denen einige weitere für die Balance der „Seiltänzerin“ zu sorgen hatten. Kommunikation war dabei genauso ein Thema wie das Vertrauen in andere, aber auch die Verantwortung füreinander.

„Das ganze Programm hat mir sehr gut gefallen, am besten aber das „Spinnennetz“, so Miriam und Veronika. “Dabei spannten wir Seile zwischen zwei Bäumen so auf, dass ein Spinnennetz entstand. Ohne das Seil zu berühren, schlüpften wir anschließend durch die einzelnen Öffnungen durch. Berührte jemand das Seil, ging es zurück an den Start. Durch die höher gespannten Öffnungen mussten wir uns sogar gegenseitig durchheben. Was uns dabei besonders gefiel, war, dass Nachteile zu Vorteilen werden konnten. Und was uns besonders auffiel, war, dass wir alle gut zusammengearbeitet und ein Team gebildet haben.“
Die Schüler/innen der Fachschule für Landwirtschaft hatten eine Teamaufgabe besonderer Art zu lösen: Sie sollten anhand eines Planes einen Seilzug im Gelände montieren und bis zur Funktionstüchtigkeit bringen. Die Herausforderung bestand darin, dass jeder die eigenen Stärken in dieser Aufgabe optimal zur Anwendung bringen musste. Dadurch, dass es ihnen gelungen ist, die Aufgabe gemeinsam zu bewältigen, wurde den Schülern klar, dass es in einer Gruppe wichtig und von Vorteil ist, die Stärken jedes Einzelnen zu nutzen.
Das Feedback war ausnahmslos positiv und die Schüler/innen wünschten sich weitere derartige Angebote. Für die Direktorin Juliane Gasser Pellegrini und die Schulleiterin Gertrud Nussbaumer war dies ein Wink, auch in den Folgejahren über Spiel und Spaß eine gute Basis für die Klassengemeinschaften zu legen und gleichzeitig die auch in der Arbeitswelt so wichtig gewordene Sozialkompetenz zu fördern.

Katharina wird von ihren Mitschülerinnen unter größter Vorsicht durch das Spinnennetz gehoben

1.2.7 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Frankenberg

Die Frankenberger Praline
Gleich drei Aspekte zu vereinen ist den Lehrpersonen gelungen, beim Kreieren der Frankenberger Praline. Es sind diese die Ansprüche an die Regionalität, Saisonalität und den Genuss. Sie entwickelten mit dunkler zartbitterer Schokolade, Tisener Kastanien, Südtiroler Preiselbeeren und mit erlesenen Likören eine hochwertige Köstlichkeit, die eine verführerische Tiefe im Gaumen hervorruft. Die Kastanie, die stachelige Schönheit, die zurzeit wieder eine Hochkonjunktur erlebt, ist der tragende Bestandteil der Kreation. Die Preiselbeere verleiht eine frische Note, die in das feine Aroma der Kastanie übergeht. Die Praline wurde eigens im Rahmen der Tisener Kastanientage entwickelt und konnte der Öffentlichkeit in Anwesenheit prominenter Gäste vorgestellt werden. Auf Wunsch von Landesrat Hans Berger sollte sie von einer einheimischen Konditorei hergestellt und zum Verkauf angeboten werden.

Landesrat Berger mit den Kochlehrerinnen der Fachschule Frankenberg

Übergang in die 5. Klasse
Die neue Kooperation mit der staatlichen Lehranstalt für Tourismus und Biotechnologie in Meran (FOS), bietet den Absolventinnen und Absolventen der vierten Klasse einen Mehrwert und ermöglicht ihnen dadurch das Weiterstudium an der Universität und an der Claudiana in Bozen. Das hierzu bestehende Abkommen erlaubt nun einen direkten Übergang in die Maturaklasse der FOS.
Diese Perspektive macht die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung attraktiv, zukunftsweisend und weiterführend.
Attraktiv, weil drei Abschlüsse in fünf Jahren möglich sind.

Zukunftsweisend, da durch den Erwerb der schulischen Kompetenzen in Ernährung, Haushaltsführung, Organisation und Wirtschaftlichkeit interssante Arbeitsplätze und eine bessere Lebensqualität erreicht werden kann.
Weiterführend, weil der Besuch der Universität und anderer „post Matura Einrichtungen" offen steht.

Hauswirtschaftscup
In der Fachschule Frankenberg fand im November 2011 erstmalig die Austragung des Gesamttiroler Hauswirtschaftscup, eines Wettbewerbs zur Feststellung der fachlichen Kompetenzen in der professionellen Hauswirtschaft und Ernährung, statt. Einen Tag lang haben sich 28 Schülerinnen und ein Schüler aus Ost-, Nord- und Südtirol intensiv mit den Prüfungsaufgaben aus Theorie und Praxis auseinandergesetzt. Das Frankenberger Team ist als Sieger hervorgegangen und darf sich im April 2012 in Österreich auf Bundesebene - beim Bundescup - messen.

1.2.8 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Neumarkt

Initiativen rund um den Altreier Kaffee
Der Altreier Kaffee ist eines von mehreren Produkten im Berggebiet, die an lokale Traditionen anknüpfen und in den letzten Jahren von bäuerlichen Initiativen wieder zu neuem Leben erweckt wurden. Eine Küchenwerkstatt und eine Tagung rund um den Altreier Kaffee förderten am 7. und 8. Oktober 2011 den Erfahrungsaustausch unter Vertretern bäuerlicher Initiativen im Alpenraum.
Die Lupine ist eine der vielen Kulturpflanzen im Alpenraum, und wurde seit über 200 Jahren in Altrei als Kaffeesurrogat verwendet. Von der Sicherung dieses Kulturgutes bis hin zur Vermarktung der Lupine in verschiedenen Produkten war es ein weiter Weg.
Der Verein der Altreier Lupinenkaffee-Anbauer lud in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt verschiedene Vertreter von Initiativen aus dem Alpenraum nach Altrei ein. Helene Mayr, Fachlehrerin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt, gab einen Überblick über die Entstehung des Projektes zu Anbau und Förderung der Altreier Lupine. In verschiedenen Referaten wurde der Zusammenhang von Lebensmittelqualität und Lebensqualität erörtert. Kulturgut zu erhalten und weiterzugeben, die Bedeutung regionaler Produkte bewusst zu machen, und neue innovative Wege für deren Verwendung und Vermarktung aufzuzeigen, ist das gemeinsame Ziel dieser Initiativen.
Stefan Walder, Direktor der Landesabteilung für land-, forst und hauswirtschaftliche Berufsbildung, unterstrich die Wichtigkeit dieser Initiative im grenzüberschreitenden Interreg IV-Projekt „AlpenGenuss", in dem sich Landwirtschaft, Tourismus und Handel treffen, um Synergien für ländliche Gebiete zu erzielen.
Immer wieder wurde bei der Tagung auch betont, dass die Geschmacksbildung und Information der Konsumenten von großer Bedeutung ist.
„Ein Blick in die Zukunft, ohne die Vergangenheit zu vergessen": Unter diesem Motto stand die kulinarische Veranstaltung, in der eine kreative Nutzung der Lupine aufgezeigt wurde.
Die Spitzenköche Herbert Hintner und Johann Reisinger sowie zwei Jungköche aus Altrei überzeugten die Anwesenden mit dem Einsatz von Nischenprodukten in der Küche. Unverfälschter Geschmack und spannende Kompositionen standden bei neun mit „Voltruier" Lupine zubereiteten Gerichten im Vordergrund, die den Gästen von den Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt serviert wurden.

Die Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung servierten gekonnt

1.2.9 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach/Bozen

ESF-Projekt - Brotzeit der Bäuerinnen - gsund & guat
Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach und die Südtiroler Bäuerinnenorganisation erarbeiteten gemeinsam das Projekt „Brotzeit der Bäuerinnen gsund und guat". Laut der Bedarfsanalyse, die die Südtiroler Bäuerinnenorga-

nisation im Vorfeld durchgeführt hatte, nehmen nämlich 85 % der Schüler/innen und Arbeiter/innen oft oder ab und zu eine Zwischenmahlzeit ein. Meistens wird auf das beliebte belegte Brot und andere Knabbereien zurückgegriffen.
Im Rahmen eines ESF-Projektes startete der erste Lehrgang im Januar 2011.
17 begeisterte und innovative Bäuerinnen aus allen Landesteilen nahmen teil. In 156 Ausbildungsstunden erhielten sie Kenntnisse über Einkauf, Lagerung und Zubereitung regionaler und saisonaler Produkte.

Die Projektziele sind:

- Bäuerinnen, die in Betrieben und Oberschulen zu den herkömmlichen Automaten mit industriell erzeugten Snack und Getränken eine Alternative bieten.
- Bäuerinnen, die sich ein innovatives ökologisch nachhaltiges, zukunftorientiertes und wirtschaftliches Standbein aufbauen können.
- Bäuerinnen, die hinter ihren Produkten stehen und diese kreativ und unter Berücksichtigung der hygienischen und steuerrechtlichen Bestimmungen präsentieren können.
- Bäuerinnen, die Kenntnis über regionale und saisonale Produkte, deren Qualität, Hochwertigkeit und Produktions-/Herstellungsverfahren haben, um somit eine bewusste Ernährungsgewohnheit zu fördern.

Der Lehrgang ist in sieben Module gegliedert, die von unterschiedlicher Dauer sind.
Das Modul 3 „Qualitätskriterien und gesundheitsrelevante Aspekte von Lebensmitteln in Theorie und Praxis“ war mit 91 Ausbildungsstunden das umfangreichste und der Kern der Ausbildung. Dieses Modul wurde in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach mit deren Fachkräften abgewickelt.
Besondere Aufmerksamkeit wurde auf die regionalen und saisonalen Produkte und die Sortenvielfalt in Südtirol gelegt. Verschiedene Lebensmittel und deren ernährungsphysiologische Bedeutung für die Jause standen dabei im Mittelpunkt. Im praktischen Teil dieses Moduls wurden Rezepte für Zwischenmahlzeiten gemeinsam entwickelt und zubereitet. Die Qualität der Lebensmittel und deren fachgerechte Verarbeitung und Zubereitung zu Gerichten stand dabei im Mittelpunkt. Die von den Bäuerinnen selbst getesteten Rezepte wurden abschließend in einer Rezeptmappe gesammelt, die zukünftig Grundlage für die neue Dienstleistung darstellen soll. Abgerundet wurde der Lehrgang mit Exkursionen zu ausgewählten Nahrungsmittelproduzenten in Südtirol, welche für das Angebot einer gesunden Brotzeit interessant sind.
Anlässlich der Diplomverleihung in der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach wurde in einer Pressekonferenz die neue Dienstleistung „Brotzeit der Bäuerinnen – gsund und guat“ von der Südtiroler Bäuerinnenorganisation erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt.
Die Bäuerinnen konnten ihr Gelerntes mit einem reichhaltigen, guten und gesunden Buffet und der Präsentation einiger entwickelter Produkte unter Beweis stellen.
Da das Pilotprojekt reges Interesse weckte, starteten im Herbst 2011 zwei weitere Lehrgänge des Projektes „Brotzeit der Bäuerinnen - gsund und guat“ im Bezirk Vinschgau an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch und im Bezirk Bozen an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach.

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, Energie, Futterbau, Landwirtschaftliche Unternehmensführung, Sonderkulturen 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 und Gruppenberatungen im Rahmen von Fachtagungen, Kursen und Vorträgen.

In einigen Fachbereichen werden die Beratungskräfte der Dienststelle Berg-bauernberatung von Lehrern der Fachschulen für Landwirtschaft, von Mitarbeitern der Abteilung Landwirtschaft und von Technikern des Versuchszentrums Laimburg unterstützt.

Weiterbildungsangebot
Das Weiterbildungsangebot 2010/11 der Dienststelle Bergbauernberatung umfasste ein Angebot von 89 Kursen und Vorträgen. Es wurde versucht, mit möglichst aktuellen und praxisbezogenen Inhalten auf die Bedürfnisse bäuerlicher Betriebsleiter/innen einzugehen. Die Kurse wurden von interessierten Bauern/Bäuerinnen, von Funktionären/innen der Ortsgruppen und vielfach auch von Junglandwirten/innen im Rahmen des sog. Beratungsdienstes für Junglandwirte besucht. Insgesamt nahmen im Bezugsjahr 1380 Teilnehmer an 75 Kursen bzw. Vorträgen teil.

Tagungen
Die Mitarbeiter der Dienststelle organisierten im Arbeitsjahr 2011 verschiedene Fachtagungen für Bauern und Bäuerinnen. Zum vierten Mal fand die „Südtiroler Berglandwirtschaftstagung“ statt, an der 700 Interessierte teilnahmen. In Zusammenarbeit mit mehreren Ämtern der Landesverwaltung, dem Südtiroler Bauernbund, den Tierzuchtverbänden, dem Versuchszentrum Laimburg und der Freien Universität Bozen konnten aktuelle und informative Themen durch kompetente Referenten vermittelt werden.
Auf der 24. Stein- und Beerenobsttagung waren Vermarktungsstrategien und gesundheitliche Aspekte von Stein- und Beerenobst die Schwerpunktthemen. Es nahmen rund 130 Interessierte an der Tagung teil. Großes Interesse fanden auch die Vorträge zu den Themen „Neuer Schädling-Drosophila suzukii“ und die „Bekämpfung der Kirsch-fruchtfliege“.
Besonders viel Zulauf fand der Internationale Grünlandtag 2011. Gut 5000 Besucher aus dem In- und Ausland trafen dafür im Sarntal ein. Neben Fachvorträgen zu verschiedensten Grünlandthemen gab es Vorführungen von neuesten Maschinen und Geräten, die es für die Grünlandbewirtschaftung braucht.

Beratungsdienst für Junglandwirte
Laut Maßnahme 112 „Erstniederlassung von Junglandwirten“ des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum 2007 – 2013, haben alle Hofübernehmer, 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 Weiterbildungsgenossenschaft des Südtiroler Bauernbundes, der Verband Bioland Südtirol. Im Jahr 2011 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/bäuerinnen, die 2008 mit dem Beratungsdienst begonnen hatten, wurde 2011 das Begleitungsprogramm abgeschlossen.
Entwicklungsprogramm für den Ländlichen Raum (ELR) 2007-2013: Maßnahme 111
Mit dem Entwicklungsprogramm für den Ländlichen Raum (2007 – 2013) wurde ein umfassendes Förderangebot für die strukturelle Entwicklung des ländlichen Raums geschaffen. Im Rahmen der Maßnahme 111 „Berufsbildungs- und Informationsmaßnahmen“ hat die Dienststelle Bergbauernberatung im Arbeitsjahr 2011 Projekte der Untermaßnahmen C und E, u.a. in Zusammenarbeit mit der Fachschule für Landwirtschaft Salern, umgesetzt.
In der Untermaßnahme C „Ausbildung von Landwirten/innen zum Einsatz für Information und Beratung“ setzten 20 Teilnehmer/innen ihr umfangreiches Weiterbildungsprogramm fort und werden es im Laufe des Jahres 2012 abschließen.

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 einer Fachkraft für Agrarökologie ermöglicht. Mit dem nächsten Schuljahr 2011/12 wird ein viertes, modular aufgebautes Spezialisierungsjahr eingeführt. Die Absolventen/innen erhalten dann das Diplom als landwirtschaftliche/r Betriebsleiter/in.
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, Arbeiten mit einer Terrasse u.v.m. anbieten werden.

Messebeteiligungen
Die Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache beteiligt sich regelmäßig an verschiedenen Landwirtschafts- und Gartenbaumessen wie z. B. der Interpoma, der Meranflora oder der Agrialp. Für die Schüler/innen sind die Messebeteiligungen eine lehrreiche und interessante Erfahrung, da sie in die gesamte Vorbereitung und Organisation des schuleigenen Messestandes 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.

Veranstaltungen und Tätigkeiten der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in italienischer Sprache in Leifers

- **Umsiedlung in den neuen Sitz in Leifers**

Ab dem 06. Dezember 2010 ist unsere Berufschule für Obst-, Wein- und Gartenbau in den neuen Sitz in Leifers, Rio-Vallarsa Strasse 16 umgesiedelt. Im ersten Stock der Schule sind die Labors untergebracht worden, neben dem Chemie-Labor sind weitere Labors entstanden, wo Experimente im Rahmen der Behandlung von grünem Pflanzenmaterial, Wein- Bier- und Apfelsaftherstellung, sowie Honig- und Käseproduktion durchgeführt werden. In den praktischen und operativeren Raumbereichen gibt es Umkleideräume und Lagerräume für die Werkzeuge. Im Obergeschoss befinden sich die traditionellen Klassenzimmer, jeweils mit Computer und Projektor ausgestattet, ein Informatik-Raum, ein Lehrerzimmer, ein Integrationsunterrichtsraum, das Sekretariat und die Direktion.

- **Interpoma 2010**

Vom 4. bis zum 6. November hat die Schule mit einem eigenen Stand an der 7. Internationalen Messe für den Anbau, die Aufbewahrung und Bewirtschaftung des Apfels teilgenommen. Der Stand wurde mit einer Verwicklung von alten Leitern arrangiert, und die Äpfel wurden zum Friedensboten. Die „Friedensäpfel“ waren mit der Inschrift Frieden in mehreren Sprachen gekennzeichnet, dank einer speziellen Maske, die während des Reifeprozesses angebracht wurde und somit die Buchstaben im Schatten hervorbrachte. Es war das Resultat einer geduldigen Arbeit. Die Besucher konnten Apfelsaft trinken, welcher von unseren Schülern produziert wurde und bekamen „personalisierte“ Äpfel; die Lasermaschine war ununterbrochen im Einsatz um alle Wünsche zu erfüllen. So wurden auf der roten Schale der Red Cif Namen, Widmungen und anderes eingraviert.

Die Friedensäpfel

- **Futurum 2010**

Außer dem Bau und der Ausstellung des Modells eines Obstfeldes, wurde die 3. Bildungsmesse eine Gelegenheit für die Schülerinnen und Schüler, ihre kommunikativen Fähigkeiten zu erproben, indem sie ihre Schule und die entsprechenden Bildungstätigkeiten präsentierten.

- **Blumenmesse Bozen 2011**

Auch dieses Jahr hat die Schule an der Messe mit einem eigenen Stand teilgenommen, wobei die Schüler/innen die Erfahrungen, welche sie während des Praktikums in Cà Roman gesammelt haben, in die Praxis umsetzen konnten. Es wurden Baumstämme ausgestellt, die am Strand lagen und durch die Verwitterung und das Meer weisslich und blank geworden waren. Diese wurden oft als Schmuck für Gärten benutzt. Von der Venezianischen Lagune kamen auch die sogenannten „roverelle“, mit dem berühmten tuber magnum bereichert, besser bekannt als Trüffel, und den herbeigekommenen Besuchern geschenkt (der Trüffel wurde freundlicherweise vom „Servizio Forestale Centro Operativo Polifunzionale Settore Tartuficoltura di Ponte Viro in Località Donada“ –Rovigo - zur Verfügung gestellt).

- **Grünpflege**

Auch dieses Jahr konnten die Schüler/innen ihre Fähigkeiten als Gärtner/innen bei der Instandhaltung und Wiederherstellung von Grünflächen unter Beweis stellen. Die Teilnahme am Projekt „der Garten der Hoffnung“, welches von der Vereinigung A.I.D.O. (Associazione italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule) ins Leben gerufen wurde, war ein besonderer Höhepunkt. Die Schüler haben auch die Planung einer 130 m^2 großen Grünfläche neben der Mittelschule Filzi in Leifers durchgeführt. In Zusammenarbeit mit den Schüler/innen der 3. Klasse wurde die Grünfläche realisiert und Ziersträucher gepflanzt. In Mai wurde die neue Fläche eingeweiht und steht jetzt allen zur Verfügung.

- **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.

- **Internet mit Verantwortung**

Für viele ist das Surfen im Internet eine ganz normale und alltägliche Sache. Beamte der Bozner Postpolizei haben in der 1. und 2. Klasse interaktive Unterrichtsstunden über die on-line Piraterie und die informatische Sicherheit gehalten. Die Begegnung stellte eine einmalige Gelegenheit dar, die Schüler über ein so wichtiges Thema zu sensibilisieren, einen korrekten Umgang mit dem Web zu haben und über die Verbrechen zu sprechen, die im Netz unbewusst begangen werden können.

- **Free Your Mind Parcours**

Auch dieses Jahr wurde im Bereich der Suchtprävention vom Schulamt der Free Your Mind Parcours organisiert und von lokalen Organisationen unterstützt. Die Schüler des zweiten Jahres wurden in dieses Projekt gegen Tabak- und Alkoholsucht direkt mit eingebunden.

- **Aufgeklärt werden zählt: AIDS**

Aids (Acquired Immune Deficiency Syndrome) ist eine noch immer sehr verbreitete und noch nicht besiegte Krankheit und die Informationen darüber sind oft unzureichend und zersplittert. Aus diesem Grund hat unsere Schule einen ganzen Morgen diesem Argument gewidmet und einen Experten der Abteilung für Ansteckende Krankheiten vom Bozner Krankenhaus eingeladen, um die Schüler der 2. und 3. Klasse über diese Problematik klar und deutlich aufzuklären.