

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 einer Berufsqualifikation ersten Grades und nach dem vierten Jahr mit einer Berufsqualifikation zweiten Grades 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 berufsorientierte Ausbil-

dung 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 –praxis; Berufspraktika ergänzen die Ausbildung.

Das Diplom 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 21 Lernmodule von unterschiedlichem zeitlichem Umfang.

Nach jedem positiv abgeschlossenen Modul erhalten die Teilnehmer/innen eine Teilqualifikation als Bildungsguthaben, welche am Ende des Ausbildungsweges den direkten Zugang zur Diplomprüfung ermöglicht.

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. Ausbildungsschwerpunk-

te 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“.

Neu ist das Konzept der Mehrberuflichkeit, welches für Absolventen/innen der dreijährigen Fachschulen für Landwirtschaft die Anerkennung von Bildungsguthaben im Ausmaß eines Lehrjahres in ausgewählten Handwerksberufen vorsieht.

Die Fachschule für Gartenbau „Laimburg“ in Pfatten bildet zusätzlich für den Beruf der/des „qualifizierten Gärtner/in“ aus. Im Schuljahr 2009/10 wurde zudem erstmals die Floristenausbildung angeboten. 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.

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 Spezialisierungsmodule) 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

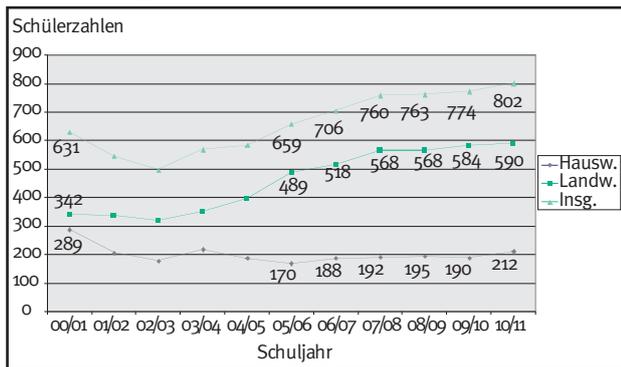
Im Schuljahr 2009/10 haben 128 Schüler/innen die Fachschule für Landwirtschaft und 55 Schüler/innen die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft abgeschlossen.

Insgesamt besuchen im Schuljahr 2010/11 802 Schülerinnen und Schüler die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft.

Die Einschreibungen verzeichnen im Vergleich zum Schuljahr 2009/10 einen leichten Anstieg von etwa 3,62 %.

Die vierte Klasse, welche im Schuljahr 2010/11 bereits zum vierten Mal angeboten wird, wird von insgesamt 32 Schülerinnen und Schülern besucht. Im Schuljahr 2010/11 wird erstmals auch eine 4. Klasse an den Fachschulen für Ernährung und Hauswirtschaft angeboten und von 13 Schülerinnen besucht.

Entwicklung der Schülerzahlen von 2000 bis 2011



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 2010 wurden die eingeleiteten Maßnahmen weitergeführt.

Innovation gestalten

Die Vision und das Leitbild der Abteilung 22 - Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung - unterstreichen, dass die für den Bürger erbrachten Leistungen im Gleichgewicht zwischen Tradition und Innovation unter Berücksichtigung des Bedarfs der Konsumenten und Produzenten geschaffen werden sollen. Dieses Ziel wird u.a. dank der Umsetzung EU-Mittel geförderter Projekte erreicht.

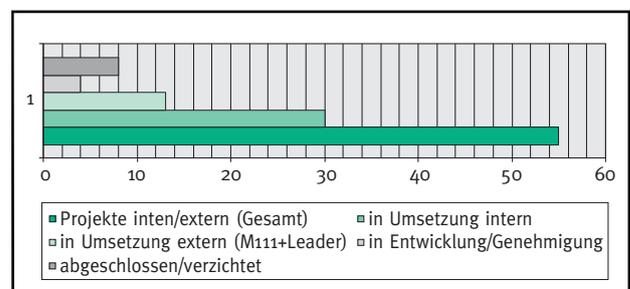
Der Projekte Service 22

Die Abteilungsdirektion der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung mit Sitz in Bozen fördert Projektideen und -anträge und unterstützt Interessierte bei der Erstellung und Umsetzung von Projekten.

Unter Berücksichtigung der Strategien des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum 2007-2013 sowie anderer EU Förderprogramme werden folgende Ziele verfolgt:

- Förderung von Kreativität, Modernisierung und Innovation
- Stärkung der Humanressourcen und der Kompetenzen
- Unterstützung zur Verbesserung der Wettbewerbschancen am Arbeitsmarkt.

Tabelle 1 Projekte Service 22: Leistungen 2007-2010



Im Rahmen der laufenden Programmperiode 2007-2013 verwaltet der Projekte Service 22 der Abteilungsdirektion 22 insgesamt 55 Projekte, da-

runter 32 Projekte von privaten und öffentlichen Begünstigten, die im Rahmen der Maßnahme 111 Berufsbildung und Informationsmaßnahmen des Entwicklungsprogramms für den ländlichen Raum (inklusive Leader – M111) einen Förderantrag gestellt haben.

Bildungsprojekte der Land-, Forst- und Hauswirtschaft

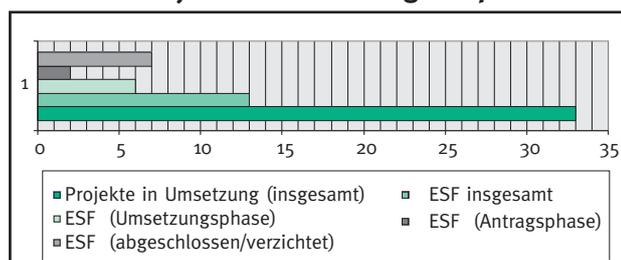
Insgesamt 33 Projekte werden derzeit von den Fachschulen, der Dienststelle für Bergbauernberatung und der Abteilungsdirektion in Zusammenarbeit mit verschiedenen Partnern umgesetzt, davon werden 13 Projekte mit dem Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum 2007-2013, 13 Projekte mit Mitteln des Europäischen Sozialfonds und 7 mit anderen EU-Förderprogrammen finanziert.

Die Fachschulen für Landwirtschaft „Fürstenburg“ und „Salern“ haben im Jahre 2010 erstmals als Projektträger selbst einen ESF Förderantrag eingereicht. Bei den beiden Projekten handelt es sich um einen Waldarbeiterkurs und einen Kurs für Haushaltshilfen.

Strategische Projekte

Von 33 Projekten ist die Abteilungsdirektion für 28 Projektträger und daher direkt verantwortlich für das Management und Controlling sowie die Verwaltung der gewährten EU-Fördermittel (z.B. Europäischer Sozialfond, Interreg, Leonardo usw.).

Tabelle 2 Projekte in Umsetzung 2007-2010



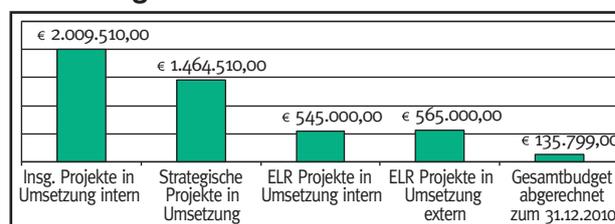
Schwerpunkte und Budget

Vor allem mit den durch EU-Mittel geförderten Projekten möchte die Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung Innovation zu folgenden Schwerpunktthemen entwickeln:

- Berufsaus- und Fortbildung, Weiterbildung, Beratung, Informationsmaßnahmen
- Pädagogische und didaktische Modelle unterstützt durch neue luk-Technologien

- Verbesserung der Dienstleistungen und der öffentlichen Verwaltung
- Partnerschaften, regionale und internationale Netzwerke.

Tabelle 3 Projekte Service 22: Budget Projekte in Umsetzung



Der **Projekthaushalt** trägt wesentlich zur Realisierung von strategischen Zielen bei. Unter Berücksichtigung der n+2 Regel, ist das zum 31.12.2010 abgerechnete Budget eher noch gering und weist auf einen noch niedrigen Umsetzungsgrad der Projekte hin. Die Hauptursachen liegen vorwiegend im Einbeziehungsgrad der Personen, im Verteilungsgrad von Verantwortlichkeiten und im Ausmaß der vorhandenen Kompetenzen im Projektmanagement im Allgemeinen.

Der Projekte Service 22 versucht diesen Problemen entgegen zu wirken indem 100 Bildungsstunden im Rahmen von Workshops und Seminaren für Mitarbeiter/innen zum Thema Projekt-, Prozess-, Wissens- und Qualitätsmanagement, Buchhaltung und Abrechnungsabläufe angeboten werden.

Derzeit werden Projekte von weniger als 25% des internen Personals umgesetzt. Die Personalressourcen des Projekte Service 22 machen dabei weniger als 1% aus, der Rest verteilt sich auf vier von neun Fachschulen und Dienststelle für Bergbauernberatung.

Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum (ELR) 2007-2013

Die Maßnahme 111 Berufsbildung und Informationsmaßnahmen (Scherpunkt 1 und 4/Leader) verfolgt das Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit der lokalen Landwirtschaft, des Ernährungsbereichs und der Forstwirtschaft zu verbessern.

Tabelle 4 Budget und Begünstigte der ELR Maßnahme 111

Budget Projekte ELR Schwerpunkt 1/M111	€ 1 Mio.
Budget Projekte ELR Schwerpunkt 4/Leader M111	€ 350.000,00
Begünstigte (Aufruf I 2008, Aufruf II 2009, Aufruf III 2010) + Leader	
– 4 Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft – 1 Dienststelle für Bergbauernberatung – 8 Externe Begünstigte (Projektträger)	13
Einreichungsverfahren der Projektanträge:	
– Schwerpunkte 1, Maßnahme 111: mit Aufrufen laut Beschluss der L.Reg. 1219/2009 – Schwerpunkt 4, Leader, Maßnahme 111: laufend beim Projekte Service 22	

Die nachstehende Tabelle zeigt die Gesamtübersicht der Projektanträge, die im Rahmen der Maßnahme 111 Berufsbildung und Informationsmaßnahmen eingereicht wurden, ihren Bearbei-

tungsstatus und die verschiedenen Begünstigten wie die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft, private Körperschaften und die Lokalen Aktionsgruppen (LAG):

Tabelle 5 ELR-geförderte Projekte 2007-2013

Faszikel	Begünstigter	Projekttitel/Akronym	Status
1-101-07	BBB	Brücken in die Zukunft	abgeschlossen
1-102-07	BBB	Cross Compliance	abgeschlossen
1-103-07	FS Salern	SOKUL I	abgeschlossen
1-104-07	FS Laimburg	Edelbrand I	abgeschlossen
2-201-09	BBB	Cross Compliance II	Umsetzung
2-202-09	FS Salern	SOKUL II	abgeschlossen
2-203-09	FS Laimburg	Kräuterpädagogen	abgeschlossen
2-204-09	FS Salern	Bio*Beef	Umsetzung
2-205-09	FS Dietenheim	Ahrntaler Graukäse	Umsetzung
2-206-09	BBB	Multiplikatoren	Umsetzung
2-207-09	SBO	Landwirtschaftliche Lebensberater	abgeschlossen
2-208-09	FS Laimburg	Edelbrand II	Umsetzung
3-301-2010	FS Salern	SOKUL III	Genehmigung
3-302-2010	GRW Sarntal	Regionale Produkte	Genehmigung
3-303-2010	SBB	Arbeitskreis Gärtner	Genehmigung
3-304-2010	DELEG	Qualitätsfleisch Laugenrind	Genehmigung
3-305-2010	MEG	Sonderkulturen II	Genehmigung
3-306-2010	SBO	Landwirtschaftliche Lebensberater II	Genehmigung
3-307-2010	FS Fürstenburg	Palabirne	Genehmigung
2-218-2009	GRW Sarntal	Qualitätsfleisch Sarner Fleisch	Umsetzung
2-219-2009	GRW Sarntal	Urlaub auf dem Bauernhof	Umsetzung
533-2009	GRW Sarntal	Trachtenschneiderei Sarntal	Umsetzung
171-2009	Verband HPZ	Haflingerpferdezucht	Umsetzung
220-2009	GRW Wipptal	QualitätsRINDfleisch Wipptal	Umsetzung
7-203-2010	GRW Wipptal	WippSchaf	Umsetzung
2-012-2010	Martell/Ulten/D	Sonderkulturen	Umsetzung

Weitere EU-Mittel-geförderte Projekte der Fachschulen

Neben den vom Entwicklungsprogramm für den ländlichen Raum 2007-2013 geförderten Projek-

ten sind die Fachschulen für Land-, Forst- und Hauswirtschaft Träger folgender Projekte:

Tabelle 6 Projekte mit EU Mittel Förderung der Fachschulen

Nr.	interne Projekte (Titel/Akronym)	Projekt-träger Fachschule	Monate	Personal (Nr.)	Partner (Nr.)	Projekt-Stunden	Zielgruppe (Nr.)	Bildungsstunden	Budget	EU Quote	Status Projekt-phase
1	Kurs für Haushaltshilfen	Salern	16	6	3	n.V.	15	120	€ 27.000	100%	Umsetzung
2	Kurs für Waldarbeiter/innen	Fürstenburg	20	3	3	n.V.	15	n.V.	€ 152.800	70%	Umsetzung
3	Weinwirtschaft-Bildung	Laimburg	n.V.	n.V.	n.V.	n.V.	n.V.	n.V.	n.V.		Genehmigung

Strategische Projekte

Der Projekte Service 22 der Abteilungsdirektion der Land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung führt das Projektmanagement für folgende strategische Projekte in enger Kooperation mit verschiedenen Partnern durch, um eine organisatorische Innovation und eine ständige Verbes-

serung im Sinne des „Excellence-Gedanken“ zu fördern.

Außer in wenigen Ausnahmefällen, werden die Projekte mit europäischen Mitteln gefördert wie z. B. dem Europäischen Sozialfond (ESF), Interreg Programmen, dem Life-long-learning Programm (LLP) oder von der Europäischen Kommission direkt.

Tabelle 7 Strategische Projekte mit und ohne EU Mittel

Nr.	Projekte intern (Titel/Akronym)	Didaktisch-pädagogische Koordination	Monate	Personal intern (Nr.)	Partner (Nr.)	Projekt-stunden	EU-Programm.	Budget	EU-Quote	Status Projekt-phase
1	VINOLINGUA	Laimburg	36	7	8	n.v.	LLP	€ 27.510	100%	Umsetzung
2	MOLDOV. Wine-Training 2010	Laimburg	15	8	8	n.v.		€ 265.000	100%	Abgeschlossen
3	BIER-Straße	Laimburg/Salern	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.		Idee
4	ROSA I. Tagesmütter	Dientenheim	15	4	3	n.v.	ESF	€ 160.000		Abgeschlossen
5	ROSA II: Sozialer Bauernhof	Dientenheim/Salern	16	8	3	n.v.	ESF	€ 160.000	100%	Abgeschlossen
6	Kurs für Haushaltshilfen	Salern	16	6	3	n.v.	ESF	€ 27.000	100%	Abgeschlossen
7	PANBIO.Gärten	Salern	10	6	3	n.v.	MIUR	€ 101.215	90%	Umsetzung
8	AlpenGenuss	Salern	35	5	4	n.v.	I-A	€ 225.000	66%	Umsetzung
9	Südtiroler Qualitätsfleisch	KOVIHE	16	2	3	2913	ESF	€ 160.000	50%	Umsetzung
10	OIKOS II	Projekte Service	16	15	4	2640	ESF	€ 200.000	100%	Umsetzung
11	QM NETWORK	Projekte Service	16	15	7	2600	ESF	€ 200.000	100%	Umsetzung
12	FUTURE COPERNICUS	Projekte Service	16	15	7	2100	ESF	€ 200.000	100%	Umsetzung
13	SIS-wir verbinden Menschen	Projekte Service	32	>100	>10	n.d.	ESFu.a.	€ 150.000	100%	Umsetzung
14	Innovationsprogramm	Projekte Service	24	>300	>10	n.d.	ESF	€ 150.000	100%	Genehmigung
15	GREEN-CARE	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.		Idee
16	Altreier Kaffee. Ein Film	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.	n.v.		€ 10.000	100%	Idee

Kontakt Projekte Service 22Mail-to: land-hauswbildung@provinz.bz.itWeb:: www.provinz.bz.it/land-hauswbildung**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.

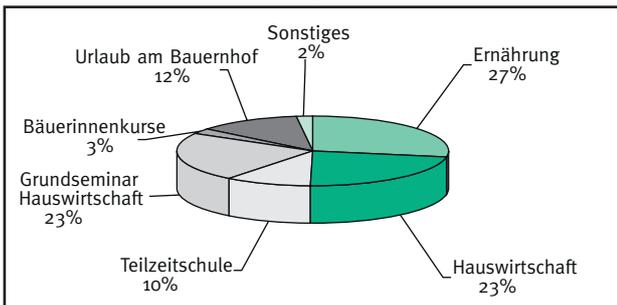
Das Weiterbildungsangebot der land-, forst- und hauswirtschaftlichen Berufsbildung umfasst Lehrgänge, Spezialisierungs- und Weiterbildungskurse sowie Beratungsangebote für ehemalige Schüler/innen und interessierte Bürger/innen.

Die Referententätigkeit wird zum Großteil vom Lehrpersonal der Fachschulen durchgeführt. Fallweise werden auch externe Referenten eingeladen.

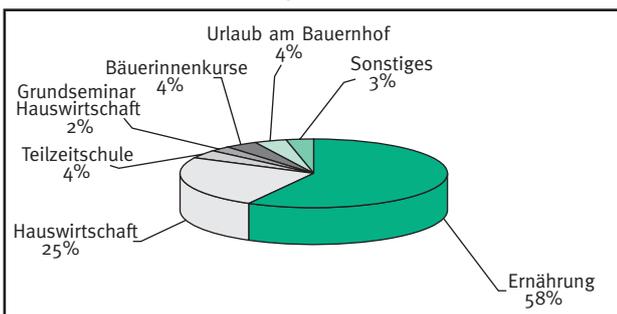
Einige Weiterbildungsveranstaltungen werden im Rahmen von Kooperationsprojekten mit den bäuerlichen Organisationen, den Absolventenverbänden und anderen öffentlichen Körperschaften (z.B. Bezirksgemeinschaften) durchgeführt.

Auch im Schuljahr 2009/10 fanden neben den zahlreichen Weiterbildungskursen Lehrgänge wie „Kurse für Junglandwirte“, „Schule am Bauernhof“, „Urlaub auf dem Bauernhof“, Grundseminar für Hauswirtschaft u.a. statt.

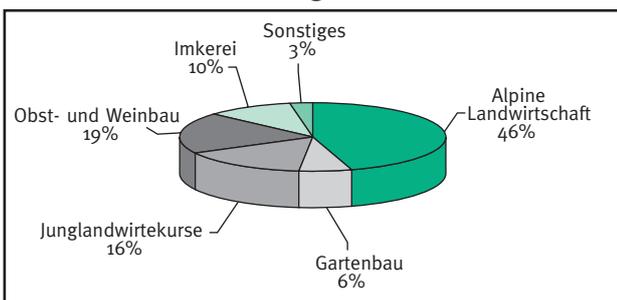
Anzahl der Weiterbildungsstunden HW



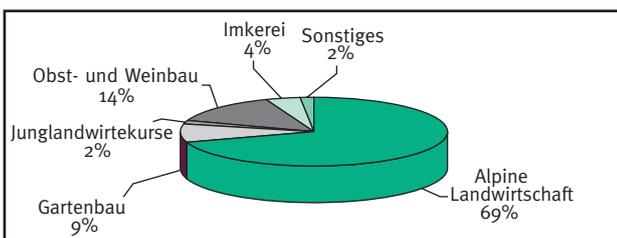
Anzahl der Teilnehmer/innen HW



Anzahl der Weiterbildungsstunden LW



Anzahl der Teilnehmerinnen LW



1.2 Projekte, Messen, Veranstaltungen und Tätigkeiten der einzelnen Schulen

1.2.1 Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

Gärtnerschüler entwickeln Konzepte für das Straßenbegleitgrün in Salurn

Vermessungs- und Vegetationskunde, Pflanzenkenntnis und Baustoffkunde: All diese Bereiche hatten die Schüler des Qualifizierungskurses 1 zu bündeln. Ihr Ziel war es, eine dem Standort entsprechende Bepflanzung von Straßen und Plätzen zu entwickeln, die mit möglichst wenig Pflegeaufwand optimalen Nutzen liefern kann.

Die 13 Schüler aus ganz Südtirol haben deshalb Bestandspläne gezeichnet, sich mit der natürlichen Vegetation im Unterland beschäftigt, Ideen und Konzepte zur Gestaltung der Dorfstraßen und Plätze entwickelt, Pläne und Modelle erstellt und nicht zuletzt eine professionelle Präsentation erarbeitet, um ihre Ideen auch fachgerecht an den Mann, sprich: an die Gemeinde Salurn, zu bringen. Zur Projektpräsentation wurden auch die Vertreter der Medien eingeladen.

Das besondere an dieser Projektarbeit war vor allem die Tatsache, dass die Schüler eine reale Aufgabenstellung selbstverantwortlich und fächerübergreifend zu bewältigen hatten.

Einen großen Erfolg konnten die Schüler bereits verbuchen: Der Andreasplatz in Salurn wurde nach ihren Entwürfen neu gestaltet und bepflanzt.



Projektpräsentation in der Gemeinde Salurn

Beratungs-, Lern- und Informationszentrum BLIZ an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg

Überall dort, wo Menschen zusammenarbeiten und ein gemeinsames Ziel verfolgen, können Notsituationen auftreten, die die Betroffenen nicht mehr selbst bewältigen können. Große Existenz bedrohende Krisen sind an der Fachschule Laimburg noch die absolute Ausnahme, jedoch dürfen kleinere Signale und eingegrenzte Vorfälle im Schullalltag in einer Klasse oder in der Schulgemeinschaft nicht unterschätzt und unberücksichtigt bleiben. In Krisensituationen ist ein gutes Krisenmanagement notwendig um effizient reagieren und langfristigen Schäden vorbeugen zu können. Dazu gehört unter anderem, die Betroffenen zu unterstützen und zu begleiten.

Im September 2009 formierte sich eine engagierte Gruppe von ausgebildeten Fachkräften, die darauf Wert legt sich ständig weiterzubilden, um den vielfältigen erzieherischen Anforderungen zeitgemäß und kompetent gerecht zu werden. Sie versteht sich als Begleiter/innen und Berater/innen der Lehrpersonen, Erzieher/innen, der Erziehungsberechtigten, der Jugendlichen und der Schulleitung in konfliktreichen Situationen. Sie sind Ansprechpartner/innen, die Gespräche führen und bei der Lösungsfindung unterstützen. Im Umgang mit den Jugendlichen legen die Mitglieder des BLIZ-Teams Wert auf Selbstständigkeit, Eigenverantwortung und Ehrlichkeit so wie auf gegenseitige wertschätzende und respektvolle Umgangsformen.

1.2.2 Fachschule für Landwirtschaft „Mair am Hof“ Dietenheim

Schulsanitäterausbildung an den Fachschulen für Landwirtschaft in Dietenheim und Salern

Unfälle, Verletzungen und akut auftretende Krankheiten passieren nicht nur in der Freizeit oder bei der Arbeit, sondern ab und zu auch in der Schule, vor allem dann, wenn sie, so wie die unseren, sehr praxisorientiert ausgerichtet sind. Wir alle wissen, dass die ersten Minuten nach einem Notfall von elementarer Wichtigkeit für den Erfolg einer Hilfeleistung sind: je schneller dem Betroffenen kompetente Hilfe zuteil wird, desto größer sind seine Überlebenschancen.

Der Grundgedanke der Schulsanitäterausbildung besteht darin, SchülerInnen die Möglichkeit zu geben, im Notfall durch basismedizinische Maß-

nahmen die Zeit bis zum Eintreffen des Rettungsdienstes zu überbrücken. Ziel der Ausbildung ist es, dass die SchülerInnen in der Lage sind, die Erstversorgung eines Verletzten zu übernehmen, gegebenenfalls weitere notwendige Maßnahmen einzuleiten und somit dazu beitragen, Folgeschäden zu mildern bzw. zu vermeiden.

In der 24-stündigen Ausbildung, die von unseren Schulen organisiert und angeboten wird, werden sie fit gemacht in Erster Hilfe, sowohl in Theorie als auch in Praxis. Sie lernen z.B. wie ein Notruf mit den notwendigen Angaben gemacht wird, wie die Rettungskette funktioniert, wie man sich in einer Notfallsituation richtig verhält und wie man eine Unfallstelle absichert. Es wird ihnen beigebracht, wie man Menschen aus einem Gefahrenbereich rettet und wie ein Verletzter richtig transportiert, gelagert oder in die stabile Seitenlage gebracht wird. Als Schulsanitäter wissen sie, wie man eine Herz-Lungen-Wiederbelebung durchführt, wie man stark blutende Wunden versorgt, wie man mit Verbrennungen oder Verbrühungen richtig umgeht und wie man einen Verband anlegt.

Die Ausbildung als Schulsanitäter ist natürlich auch für die soziale Entwicklung der SchülerInnen von Bedeutung, weil sie dabei lernen, für sich und andere Verantwortung zu übernehmen. Unsere Schule trägt mit diesem Bildungsangebot hoffentlich dazu bei, dass die SchülerInnen nicht nur für die Schule sondern auch fürs Leben lernen.

1.2.3 Fachschule für Land- und Forstwirtschaft Fürstenburg

„Fürstenburger Milchtage“ 2010

Milch hat im gesamten Alpenraum eine zentrale Bedeutung. Sie ist Nahrung und Lebensmittel für Mensch und Tier, sie steht für Lebensqualität und trägt wesentlich zur regionalen Wertschöpfung bei. Milch ist die Garantin zur Erhaltung der Landwirtschaft, ist Teil unserer Kultur und Tradition.

Die Fürstenburger Milchtage (vom 23. April bis zum 4. Mai 2010) hatten zum Ziel verschiedenste Personengruppen mit dem Thema Milch in Kontakt zu bringen und einen regen Erfahrungsaustausch zu ermöglichen.

Fachvorträge, ein Sennstammtisch, das Käsekulinarium, eine Fachmesse und viel Wissenswertes rund um die Milch standen in dieser Woche auf dem Programm und lockten viele Interessierte in die Fürstenburg.

Am Eröffnungstag stellten die Schülerinnen und Schüler der 3. Klasse Fachrichtung Nutztierhaltung ihr im Laufe des Schuljahres zum Thema „*Milch, Gesundheit und Lebensqualität*“ durchgeführtes Projekt den Gästen vor. Inhalt des Projektes waren eine Fragebogenerhebung, die Auswirkungen der Laktose-Intoleranz auf den menschlichen Körper, das Projekt „*Milch und Kunst*“ sowie die Molke und deren Einsatz in der Ernährung sowie in der Ästhetik.

Mit viel Freude und Genugtuung konnten die Diplome vom traditionellen zweiwöchigen Sennkurs, der jedes Jahr in der Schule abgehalten wird, an zwölf Teilnehmerinnen und Teilnehmer übergeben werden. Bei dieser Ausbildung orientiert sich die Fürstenburg an der Sennerausbildung der benachbarten Schweiz.

Die Fachvorträge waren während der Woche rege besucht, das Thema „*Mehr über Käse wissen, bedeutet Käse fachkundig verkaufen*“ fand vor allem bei Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen im Lebensmittelhandel großen Anklang.

Mit dem Sennereiverband wurde gleichzeitig die Fachtagung für Vertreter des „*Netzwerkes europäischer Hofkäsereien*“ organisiert, ein internationales Netzwerk, welches sich 2006 aus einem Erfahrungsaustausch zwischen deutschen und französischen Hofkäsern und Ziegenzüchtern entwickelt hat. Es trafen sich rund 70 Personen aus Frankreich, Schweden, den Niederlanden, Schweiz, Deutschland und Italien zum Erfahrungsaustausch im Bereich Hofkäserei. Fachvorträge, Kleingruppentreffen und eine Exkursion zu Südtiroler Hofkäsereien standen auf dem Programm. Die Vielseitigkeit der Milchprodukte wurde beim Käsekulinarium in der Schlossbar in Burgeis aufgezeigt. Es standen Käse und Milchprodukte aus der Region in einem mehrgängigen Menü im Mittelpunkt.

Der Höhepunkt der Fachmesse Milch, bei der acht Aussteller aus dem In- und Ausland ihre Produkte zur Schau stellten, war die Vorstellung eines Joghurtbechers aus nachwachsenden Rohstoffen. Beim Sennstammtisch, der den Abschluss der Milchtage bildete, wurden aktuelle Themen rund um die Milchverarbeitung auf der Alm besprochen und diskutiert.

Die „Fürstenburger Milchtage“ waren ein großer Erfolg, neue Impulse wurden gegeben und eine dazu aufbauende Tagung in Deutschland konnte bereits geplant werden. Durch diese Veranstaltung war die Fürstenburg für einen kurzen aber

wichtigen und nachhaltigen Zeitraum Zentrum der handwerklichen Milchverarbeitung.



Milch – Gesundheit und Lebensqualität

1.2.4 Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern

Minigemüseausstellung in Salern

Von 27. bis 30. Mai lud die Fachschule Salern zu einer Gemüseausstellung. Trotz wechselhaftem Wetter folgten rund 300 Gemüse- und Gartenfreunde sowie 7 Schulklassen der Einladung.

Gemüseausstellungen zu verschiedenen Themen haben in Salern bereits Tradition. Diesmal drehte sich alles um Minigemüse. Darunter versteht man kleinwüchsige Gemüsesorten für den Anbau auf Balkon und Terrasse – beispielsweise Topftomaten – sowie Gemüsesorten mit kleinen „Früchten“ – beispielsweise walnussgroße Melanzane, Zucchini in Fingergröße und faustgroßer Blumenkohl. Vertreter beider Typen von Minigemüse waren in Salern zu sehen und stießen auf reges Interesse der Besucher. Besonders viel Lob ernteten die ausgestellten Babyleaf-Salate. Einen besonderen Blickfang stellten Hängetomaten in Blumenampeln dar.

Begleitend zur Ausstellung bot das „Gemüse-Team“ der Fachschule Salern Führungen für Schulklassen an. Die teilnehmenden Schüler verkosteten Salate und Kräuter, erfuhren einiges über die Herkunft verschiedener Kulturpflanzen und konnten ihr Gemüsewissen bei einem Quiz sowie mit den Materialien der Bauernhofkiste testen. Weiters fanden ein Minigemüse-Anbaukurs und ein Minigemüse-Kochkurs statt.

Ein besonderes Highlight der Ausstellung stellte ein erstmals durchgeführtes Schaukochen dar. Kochschüler der Brixner Landesberufsschule Emma Hellenstainer zeigten dabei, in welche Köstlichkeiten sich Minigemüse verwandeln lässt. Unter Verwendung ganz alltäglicher Zutaten zauberten die angehenden Köche schmackhafte Gemüsegerichte und Beerendesserts die bei den Besuchern sehr gut ankamen. Nicht nur die Ausstellungsbesucher sondern auch die Verantwortlichen der beiden Schulen waren über die gelungene Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie sehr erfreut.

Bienen halten Einzug in Salern

Seit dem heurigen Frühjahr ist die Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Salern um einige tausend Tierchen reicher. Die bereits seit längerem geplante Imkerei Salern konnte mit dem Ankauf von 7 Bienenvölkern realisiert werden.

Die Imkerei kann einen interessanten Zuerwerb in der Landwirtschaft darstellen. Während früher an nahezu jedem Hof Bienen gehalten wurden, stehen die Bienenhäuser nun vielerorts leer. Dabei ist Honig ein hochwertiges und vor allem sehr naturbelassenes Produkt, das durch das gesteigerte Gesundheitsbewusstsein der Konsumenten gerade in den letzten Jahren wieder Aufschwung erlangt hat. Im Rahmen von Unterricht und Praxis erhalten die Schüler die Möglichkeit am Bienenstand zu arbeiten und einen Einblick in die Imkerei zu erlangen. Die Schüler sollen über die Vorgänge in einem Bienenstock Bescheid wissen und die Techniken der Honigproduktion kennenlernen. Die Bienenhaltung wird nach biologischen Richtlinien betrieben. Der erste Honig konnte bereits geerntet werden. Im Unterricht lernen die Schüler am Beispiel vom Honig, welche Möglichkeiten es gibt, ein Produkt ansprechend zu verpacken und richtig zu etikettieren.

Aber auch die „wilden“ Verwandten unserer Honigbiene sollen nicht außer Acht gelassen werden. Sie sind durch ihre Bestäubungsleistung unverzichtbar für unsere Kulturlandschaft und verdienen weit mehr Anerkennung als ihnen derzeit zukommt. Vor allem die Wildbienen und Hummeln leiden unter der zunehmenden Artenverarmung der Landschaft. Im Rahmen eines Projektes wird deshalb mit den Schülern ein Insektenhotel aufgestellt und eine „Blumenwiese“ angelegt, wo Wildbienen ausreichend Nahrung und zahlreiche Nistmöglichkeiten finden.

Kurzrasenweide für Milchkühe

Der zur Fachschule Salern gehörende *Bruggerhof* ist seit 2004 zertifizierter Bioland – Betrieb. Ein wesentliches Merkmal der Milchproduktion im Biolandbau ist die Weidehaltung, da diese dem natürlichen Verhalten der Rinder am besten entspricht. Zudem stellt das Weidegras meist die kostengünstigste Futtermittelquelle für Wiederkäuer dar. Von Mitte April bis Mitte Oktober weiden die Milchkühe auf den hofnahen Flächen. Während der Sommermonate werden die Kühe nachts auf die Weide getrieben, um nicht übermäßigem Hitzestress ausgesetzt zu sein. Im Frühjahr 2010 wurde mit der Kurzrasenweide als Weidesystem begonnen. Im Gegensatz zur Portionsweide, bei der täglich frische Weide vorgegeben wird, ist die Kurzrasenweide durch großflächige Weideführung mit geringer Aufwuchshöhe gekennzeichnet. Dadurch soll den Kühen immer frisches Weidegras derselben Qualität zur Verfügung stehen und Arbeitszeit eingespart werden. In Salern wurden 4 Koppeln abwechselnd beweidet, damit den Kühen immer genügend Gras zur Verfügung stand. Die ersten Erfahrungen waren durchwegs positiv und darauf aufbauend soll dieses Weidesystem auch in diesem Jahr betrieben und weiter verbessert werden.



1.2.5 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Kortsch

Aktionstag Operation Daywork 2010: 37 Schülerinnen der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Kortsch waren dabei

„Ich will persönlich etwas an der Situation der Bevölkerung in Südamerika ändern!“ Mit diesem Gedanken im Hinterkopf tauschten 37 Schülerinnen der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Kortsch am 23. April 2010 die Schulbank

mit einem selbst organisierten Arbeitsplatz. Somit leisteten sie einen kleinen Beitrag am Entwicklungsprojekt „Wasser für El Salvador“, denn die Entlohnung für die geleistete Arbeit floss direkt in das Projekt. Die Arbeiten waren vielfältig: So halfen einige in einem Haushalt oder in einer Bar mit, wiederum andere räumten eine Lagerhalle eines Betriebes auf und einige fanden in Lebensmittelgeschäften eine Beschäftigung. Ein paar Mädchen leisteten in jenen Betrieben ihren Einsatz, in denen sie im Winter ihr Praktikum absolviert hatten. Aber egal, welche Arbeit sie auch verrichteten, alle waren sich im Klaren: „Das ist eine gute Sache, die wir gerne unterstützen.“

Einen Einblick in die Lebensverhältnisse in El Salvador gab den Schülerinnen im Vorfeld ein Vortrag. Zwei Referenten aus den betroffenen Gebieten zeigten mit ausdrucksstarken Bildern und lebhaften Erzählungen das Problem der ungerechten Wasserverteilung und der zunehmend damit verbundenen Umweltzerstörung durch ausländische Konzerne auf. Dieser Vortrag sensibilisierte die Mädchen für das Thema und stärkte ihre Entscheidung am Aktionstag mitzumachen. Die hohe Teilnehmerzahl der Schülerinnen an diesem Tag überraschte nicht nur, sondern bescherte der Schule, da sie jene mit der höchsten Beteiligung war, ein besonderes Dankeschön in Form eines großen Graffitis auf Leinwand.

Die Fachschule in Kortsch nahm 2010 das erste Mal an diesem Aktionstag teil. Die Schülerinnen wie auch Lehrer und Lehrerinnen sind sich jedoch sicher, dass dies nicht das letzte Mal gewesen ist. Der Operation Daywork-Aktionstag 2011 findet am 8. April statt und hilft diesmal einem Projekt zur „Unterstützung von kleinen Bergbauernkooperativen in Peru: Verbesserung der Vermarktungsbedingungen der von ihnen produzierten Alpaka-Wolle“.



Graffiti auf Leinwand

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

Hauswirtschaft kann sich sehen lassen: Das erste Mal wurde in Südtirol der Tiroler Hauswirtschaftswettbewerb in Dietenheim ausgetragen

Die Abteilung land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung lud am 24. November 2009 zum 3. Tiroler Hauswirtschaftswettbewerb ein. Zum ersten Mal wurde er in Südtirol, nämlich an der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft in Dietenheim ausgetragen. Sowohl Abteilungsleiter Stefan Walder als auch die Direktorin der Schule, Juliane Gasser Pellegrini, hatten sich gewünscht, dass trotz des Wettstreites der Spaß und die Freude an der Begegnung nicht auf der Strecke bleiben sollten. Und so war es.

Insgesamt traten neun Teams mit jeweils drei Schüler/innen gegeneinander an, davon jeweils ein Team der Fachschulen Neumarkt, Tisens, Kortsch und Dietenheim. Die übrigen Teams reisten aus Nord- und Osttirol an, um sich dem Wettstreit zu stellen: Sie kamen aus Imst, Kematen, Lienz, Rotholz und St. Johann.

Die erste Hürde, die es zu nehmen galt, war eine schriftliche Arbeit über eine Dauer von 30 Minuten. Hier stand in Einzelarbeit das Allgemeinwissen aus den literarischen Fächern aber auch aus der Fachtheorie, wie der Biochemie, der Ernährung und Hauswirtschaft, der Wäscheversorgung und des Gartenbaus auf dem Prüfstand. Und es konnte – wie die Auswertung zeigte - schon mal passieren, dass aus einem Haiku ein tropischer Vogel wurde und dass Maria Theresia ins 15. Jahrhundert wanderte.

In der Küche hatten die Schüler/innen Arbeitstechniken und -schritte anhand verschiedener Gerichte vorzuzeigen. Außerdem durchliefen die Jugendlichen eine Fertigkeiten- und eine Erkennungsstraße. In der Fertigkeitenstraße führten sie Tätigkeiten aus den hauswirtschaftlichen Bereichen konkret durch. Da galt es beispielsweise eine Ananas fachgerecht zu filetieren, den Weinservice durchzuführen oder eine bestimmte Naht an einem Werkstück umzusetzen. In der Erkennungsstraße ging es – wie die Bezeichnung nahe legt - um das „Erkennen“. Im Vergleich mit 100 g Nudeln war beispielsweise das Gewicht eines Apfels, einer Kartoffel und einer Karotte zu schätzen oder durch Riechen und Schmecken mussten verschiedene Milchprodukte erkannt werden. Besonders viel Spaß bereitete den Jugendlichen

der Teambewerb. Die beliebteste Aufgabe bestand darin, aus vorgegebenen Materialien (Stoffresten, Klammern, Knöpfen, Müllsäcken, Stanniolpapier, Schminke und aus verschiedenen Accessoires) zwei kreative Outfits zu kreieren und anschließend auch auf dem „Laufsteg“ vorzustellen. Zusätzlich war eine auf dem Computer gestaltete Einladung gefordert. Darüber hinaus musste die Modeschau auch vor dem Publikum moderiert werden. Das Ergebnis: Die Kreativität hatte keine Grenzen.

Bewertet wurden alle Bewerbe von einer Jury, bestehend aus Fachlehrpersonen aller Schulen sowie aus Direktoren und Schulführungskräften.

„Was mir am schwersten gefallen ist“, meinte die Siegerin Teresa Niedermoser aus St. Johann in Tirol, „war das Nähen. Am interessantesten und lustigsten fand ich die Modeschau. Hier konnten wir all unsere Kreativität ausleben“.

Christina Röck, die Tiroler Inspektorin für Hauswirtschaft lobte zum Abschluss die gelungene Veranstaltung und hob die Bedeutung der Hauswirtschaft hervor: „Die Hauswirtschaft hat die Aufgabe, das Leben für alle Personen, die in einem kleinen oder großen Haushalt leben, so sicher und so angenehm wie möglich zu gestalten. Die Vielfalt, die dafür erforderlich ist, konnte man bei diesem Wettbewerb gut beobachten.“



Das Dietenheimer Team Martina, Karin und Petra bei der Modeschau

1.2.7 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Frankenberg

Jugend und Recht: Kinder- und Jugendanwalt besucht Fachschule Frankenberg

Die 3. Klasse der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Frankenberg hat sich vor kurzem im Rechtskundeunterricht mit dem Thema Jugendstrafrecht auseinandergesetzt.

Dazu haben die Schülerinnen mit der Lehrkraft

Dr. Verena Defranceschi ein Projekt über den Kinder- und Jugendanwaltschaft gestartet und Herrn Dr. Simon Tschager nach Frankenberg eingeladen. Er erklärte den Schülerinnen wie es überhaupt zu einer Straftat kommen kann und klärte auf, was eine Straftat ist. Die Schülerinnen sollten ein Gefühl dafür bekommen, ab wann sie mit dem Gesetz in Konflikt geraten. Herr Tschager hat den Mädchen viele Beispiele aus dem Alltag erzählt und mit ihnen darüber diskutiert.

Als Ergebnis des Projekts stellte die 3. Klasse dann ihren Mitschülerinnen der ersten und zweiten Klasse, sowie einigen Lehrpersonen und der Direktorin, die Aufgaben des Kinder- und Jugendanwalts vor. Gleichzeitig verteilten die Mädchen einen selbst erstellten Folder mit nützlichen Infos. Sie sind auch bereit, den Mädchen der ersten und zweiten Klasse jederzeit Auskünfte zu geben.



Die 3. Klasse Fachschule Frankenberg mit Kinder- und Jugendanwalt Dr. Simon Tschager.

Fachschule Frankenberg: Preis für Film „Il segreto del bosco vecchio“

Beim Wettbewerb „Ciak, si gira!“ in Bozen, organisiert vom UPAD, haben die Schülerinnen der 3. Klasse vor kurzem den Jurypreis für Originalität sowie den 3. Platz der Kategorie Publikumspreis gewonnen. Der Film „Il segreto del bosco vecchio“ basiert auf der gleichnamigen Erzählung von Dino Buzzati, die die Schülerinnen im Unterricht gelesen hatten. Nach der Lektüre wurden die Mädchen dann aktiv und produzierten gemeinsam mit ihrem Italienischlehrer Dr. Nicola Morandini den Film in stop-motion. Angefangen beim Schreiben des Drehbuches und der Verteilung der Rollen bis hin zum Drehen des Films, dem Fotografieren, der Auswahl der Musik und dem Filmschnitt haben die Mädchen alles selbstständig realisiert. So spannend kann Unterricht sein: die Schülerinnen arbeiteten selbstständig,

kreativ und lebensnah, hatten am Ende ein fertiges Produkt in der Hand und gewannen auch noch einen Preis dafür.

1.2.8 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Griesfeld/Neumarkt

Wir waren dabei...

3. Tiroler Hauswirtschaftswettbewerb

Am 24. November 2009 traten neun Teams aus verschiedenen Fachschulen für Hauswirtschaft aus dem Tiroler Raum zum hauswirtschaftlichen Wettstreit an. Auch drei Schülerinnen der Fachschule Griesfeld waren in Dietenheim mit von der Partie. Der Wettbewerb hatte das Ziel, den Wert der hauswirtschaftlichen Tätigkeiten hinsichtlich wirtschaftlicher, sozialer und gesundheitsfördernder Aspekte in den Mittelpunkt zu rücken.

Der Wettbewerb umfasste mehrere Bereiche und verlangte die verschiedensten Fertigkeiten in Einzelarbeit und Teamarbeit.

Im schriftlichen Teil ging es um das Allgemeinwissen in den literarischen Fächern, ebenso war Fachwissen aus der Biochemie, der Ernährung, der Hauswirtschaft, der Wäschepflege und des Gartenbaus gefragt.

Im Unterrichtsfach Küchenführung galt es das praktische Können unter Beweis zu stellen. So wurden zum Beispiel verschiedene Salate nach einer vorgegebenen Rezeptur zubereitet und präsentiert.

In der Fertigkeitenstraße mussten beispielsweise eine Ananas filetiert oder der Weinservice fachgerecht durchgeführt werden. In der Erkennungsstraße sollten unter anderem fünf verschiedene Milchprodukte durch Riechen oder Schmecken erkannt werden.

Besonders viel Spaß bereitete den Jugendlichen die Teamaufgabe. Hier war Kreativität gefragt. Aus verschiedenen Materialien wie Müllsäcken, Klammern, Stoffresten usw. wurden Kleider und Accessoires kreiert und dann auf dem Laufsteg vorgeführt. Die Modenschau musste auch moderiert werden.

Als Alternative zur Modenschau galt es, eine Informationsveranstaltung zu einem hauswirtschaftlichen Thema zu planen und dem Publikum vorzustellen.

Die Jury, bestehend aus Direktoren/innen und Fachlehrpersonen aus den verschiedenen Fachschulen, kürte die Sieger. Sie kamen aus der Fachschule St. Johann in Tirol. Doch in irgendeiner Weise haben wohl alle Teilnehmer einen persönlichen Gewinn aus der Veranstaltung gezogen.



Unter den strengen Augen der Jury...

1.2.9 Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach/Bozen

Die Genussschule in der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach blickt auf ein erstes erfolgreiches Jahr zurück

Was bedeutet Kochen als Kulturtechnik in der heutigen Zeit? Welche Qualitätsmerkmale haben unsere Produkte und Lebensmittel? Welche Küchentechniken kann ich zur Qualitätserhaltung der Primärprodukte anwenden? Wie kann ich meinen Geschmack schulen? Was verstehen wir unter einem nachhaltig gesunden Ess- und Konsumverhalten?

Auf diese und weitere Fragen geht die Genussschule mit ihren speziellen Veranstaltungen seit November 2009 in der neu eingerichteten Schauküche der Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach ein.

Dabei stehen die Teilnehmer/innen, im Gegensatz zu einem klassischen Kochkurs, nicht selbst am Herd, sondern beobachten die Fachlehrkräfte bei der Zubereitung der Gerichte. Mit Hilfe modernster Küchengeräte in der neuen Schauküche wird

dies zu einem spannenden Erlebnis. Die Besucher/innen haben die Möglichkeit Ihre küchentechnischen Kompetenzen auszubauen, Ihre Kreativität in der Küche zu stärken, sowie Genuss und Geschmack verschiedenster Gerichte zu entdecken. Geschmacksschulung und die Sensibilisierung für Qualität und Sortenvielfalt stehen im Mittelpunkt. Die Lebensmittel werden aus küchentechnischer und ernährungsphysiologischer Sicht unter die Lupe genommen, sowie verschiedene Möglichkeiten der Verwendung und Zubereitung aufgezeigt. Die Qualitätsprodukte aus der Region bieten dazu ein breites Übungsfeld.

Die gemeinsame Verkostung der Produkte und Gerichte rundet das Genusserlebnis ab und lädt zum Fachsimpeln ein. Produktinformationen, Profitipps und Rezepte werden den Teilnehmer/innen in schriftlicher Form zur Verfügung gestellt.

Die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit der Qualität von Lebensmitteln und regionalen Produkten und fördert im Rahmen von zahlreichen Veranstaltungen die Erhaltung des „guten Geschmacks“ in der Bevölkerung. Gerade in einer Zeit, die von Hektik und Leistungsdruck geprägt ist, bleibt der Genuss beim Essen oft auf der Strecke. Genussfähigkeit kann jedoch erlernt, trainiert und geübt werden. Sie ist eine wichtige Voraussetzung für das eigene Wohlbefinden.

Mit der Genussschule hat die Fachschule für Ernährung und Hauswirtschaft Haslach ein neues Zeichen gesetzt und eine Dienstleistung der ganz besonderen Art implementiert.

Die Angebote werden von der Bevölkerung mit großer Begeisterung angenommen; beste Voraussetzung dafür, das Programm Schritt für Schritt zu erweitern und damit die kulturelle Bedeutung von Essen und Trinken in unserem Land nachhaltig zu unterstützen.



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 wickelt sich über verschiedene Wege ab:

- Einzel- und Gruppenberatungen auf den Höfen oder in den Büros der Berater/innen
- Beratung über Telefon und elektronische Medien
- Schriftliche Beratung über Informationsblätter, Broschüren, Fachartikel in den Fachzeitschriften
- Informationsangebote und Beratung im Rahmen von Fachtagungen und Kursen und über die verschiedenen Medien

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

Weiterbildungsangebot

Die Weiterbildungsbroschüre 2010/11 der Dienststelle Bergbauernberatung umfasst ein Kursangebot mit rund 50 verschiedenen Themen. 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 1480 Teilnehmer an 82 Kursen bzw. Vorträgen teil.

Tagungen

Die Mitarbeiter/innen der Dienststelle organisierten im Arbeitsjahr 2010 verschiedene Fachtagun-

gen für Bauern und Bäuerinnen. Zum dritten Mal fand die „Südtiroler Berglandwirtschaftstagung“ statt, an der zirka 700 Interessierte teilnahmen. In Zusammenarbeit mit mehreren Ämtern der Landesverwaltung, dem Bauernbund, den Tierzuchtverbänden und der Freien Universität Bozen konnten aktuelle und informative Themen durch kompetente Referenten vermittelt werden.

Die 23. Stein- und Beerenobsttagung war dem Anbau und der Vermarktung der Vinschger Marille, optimalen Bewässerungssystemen, verschiedenen Rutenkrankheiten bei Himbeeren und allgemeinen Pflanzenschutzmaßnahmen gewidmet. Es wurden 170 Teilnehmer/innen registriert. Der Grünlandtag in Vöran beschäftigte sich mit dem Einsatz von Übersaatgeräten und der Bekämpfung der gemeinen Rispe, sowie der Gülleausbringung. Es waren zirka 200 Interessierte anwesend.

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 in Anspruch zu nehmen. 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 2009 haben insgesamt 203 Personen mit dem Konzept begonnen; Weitergeführt wurde die Betreuung von 225 Teilnehmer/innen, die ab dem Jahr 2009 mit dem Beratungsdienst begonnen hatten, sowie von 185 Teilnehmern/innen aus dem Jahr 2008. Für rund 139 Jungbauern/bäuerinnen, die 2007 mit dem Beratungsdienst begonnen hatten, wurde 2010 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 2010 Projekte der Untermaßnahmen C, D und E umgesetzt und in Zusammenarbeit mit der Fachschule Salern einen weiteren Projektantrag für die Untermaßnahme E eingereicht.

In der Untermaßnahme C „Ausbildung von Landwirten/innen zum Einsatz für Information und Beratung“ starteten 20 Teilnehmer/innen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm.

Im Rahmen der Untermaßnahme D „Cross Compliance“ wurden Empfänger von Direktzahlungen über die einzuhaltenden EU-Verpflichtungen in den Bereichen Umwelt, Sanität, Tiergesundheit und Hygiene, Tierschutz und Erhalt der Böden in gutem landwirtschaftlichem und ökologischem Zustand informiert. Insgesamt 7 Veranstaltungen mit insgesamt 319 Teilnehmern, wurden in Zusammenarbeit mit Referenten des Amtes für Gewässerschutz und des Amtes für Naturparke, verteilt auf die verschiedenen Bezirke in Südtirol, organisiert. Übers Projekt konnte außerdem die Ausarbeitung und Verteilung von 2 umfangreichen Informationsbroschüren zum Themenbereich „Cross Compliance“ umgesetzt werden.

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 beginnt ein viertes, modular aufgebautes Spezialisierungsjahr. Die Absolventinnen/en erhalten das Diplom des/r landwirtschaftlichen Betriebsleiters/in.

Inhalte der Ausbildung sind allgemein bildende Fächer sowie Fachtheorie und -praxis aus den Be-

reichen 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.

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

• Führung des landwirtschaftlichen Unternehmens

In diesem Jahr wurde im Rahmen des aktuellen Programms des Europäischen Sozialfonds „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung 2007-2013“ und in Zusammenarbeit mit dem TIS Innovation Park das Projekt „Führung des landwirtschaftlichen Unternehmens“ an der Schule

durchgeführt. Der Kurs dauerte von Oktober 2009 bis Juli 2010 und richtete sich an Unternehmer im Bereich der Landwirtschaft. Das Hauptziel waren die Förderung von Management- und Führungskompetenzen sowie die Anwendung neuer Technologien bei der Datenabwicklung.

• Agrialp 2009

Vom 6. bis 9. November hat die Schule mit einem eigenen Stand an der 21. Alpenländischen Wirtschaftsschau in Bozen teilgenommen. Im Mittelpunkt standen alte, aber noch gut funktionierende Geräte, mit denen die Besucher Maiskolben entkornen konnten, die sie dann mit Hand- und Motormühlen zu Polentamehl mahlten. Auch wurde mit Hilfe von alten Holz- und Zinkzubern gezeigt, wie man nach alten Rezepten handwerklich gefertigte Palm- und Olivenölseifen herstellt. Die Besucher schätzten die handgefertigten Seifen als „Heimbringsel“.



• Futurum 2009

Bei der Bildungsmesse Futurum hatten die Schüler Gelegenheit ihre Kommunikationsfähigkeiten zu üben. Besuchern stellten sie die Ausbildung und Tätigkeiten an unserer Schule vor. Außerdem haben sie ein Aquarium gestaltet, in dem die Fische und Krabben von einer Kamera aufgenommen und auf einen Bildschirm projiziert wurden, was viele Messebesucher anzog.

• Blumenmesse Bozen 2010

Anlässlich dieser farbenfrohen Veranstaltung wurde der Stand der Schule durch ein Blumenbeet geschmückt, das das Logo der Schule darstellte. Es wurde mit Gräsern sowie mit weißen und blauen Steinkräutern gestaltet. Beträchtlichen Erfolg hatten die Mimosen und die kleinen Palmen, die in die von den Schülern hergestellten Keramik-töpfe eingepflanzt und den Besuchern geschenkt wurden.

- **Grünpflege**

Auch in diesem Jahr haben die Schüler ihre gärtnerischen Fähigkeiten bei verschiedenen Pflege- und Instandhaltungsarbeiten einiger Grünzonen unter Beweis gestellt. So haben sie zum Beispiel im Kommando der Alpini am 4. Novemberplatz in Bozen die Hortensien, Rosen und Eiben geschnitten. Durch den Schnee beschädigte Pflanzen wurden entfernt und die Bewässerungsanlage wiederhergestellt. Grünpflegearbeiten wurden auch im Tennisclub in der Drususstraße in Bozen durchgeführt, wo Rosen, Hortensien und Oleanther geschnitten wurden. Ebenso wurden im Institut Tonioli neue Blumenbeete angelegt und verschiedene andere Arbeiten 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.

- **Durchführung eines Versuchs mit dem „sanften Rebschnitt“**

In einem Weingarten der Gemeinde Bozen bei Schloss Runkelstein haben die Schüler an einigen Rebzeilen die neue Methode des „sanften Rebschnittes“, die immer mehr Zustimmung und Verbreitung findet, für Versuchs- und Lehrzwecke durchgeführt. Das Projekt wurde mit Hilfe der Stadtgärtnerei Bozen durchgeführt.

- **Free Your Mind Parcours**

Im Bereich der Suchtprävention wurde vom Deutschen 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.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Agrar- und Forstbericht Südtirol-Bozen](#)

Jahr/Year: 2010

Band/Volume: [2010](#)

Autor(en)/Author(s): Anonymus

Artikel/Article: [1. Die Land-, Haus- und Forstwirtschaftliche Berufsbildung. 9-26](#)