



Eine Schule, die mehr vermittelt als Wissen: An der Fachoberschule für Landwirtschaft (FOfL) greifen Theorie und Praxis ineinander.

Die FOfL: Eine Schule, viele Chancen

Die Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer bildet junge, naturwissenschaftlich interessierte Menschen aus. Ein Tag an der FOfL lässt erahnen, was die Schüler dort erwartet und wie sie für ihre Zukunft vorbereitet werden. VON LENA SCHWEIGKOFER

Das dumpfe Läuten der Schulglocke bringt Leben in das lichtdurchflutete Klassenzimmer. Waren bis vor Kurzem noch alle Schüler – einige mehr, einige weniger – in ihre Aufgaben vertieft, so sind nun alle froh über das Ende dieser Mathematikstunde. Der Professor versucht, noch hastig Hausaufgaben zu verteilen, doch die Hälfte der Klasse ist bereits auf dem Gang verschwunden. Ohnehin ist es schon Mai, und keiner der Maturanten hat noch etwas für lästige Rechenaufgaben übrig.

Raus aus dem Zimmer und rein in die Arbeitskleidung. Schuhe werden gegen Stiefel, Pullover gegen Schürzen getauscht. Im

Umkleideraum des Happacherhofs der Fachoberschule für Landwirtschaft (FOfL) herrscht reger Betrieb. Manche Klassen kommen von den Weingütern zurück, andere machen sich für eine Stunde im Stall fertig.

In der Kellerei

Die 5A Weinbau und Önologie (WÖ) ist auf dem Weg in die schuleigene Kellerei. Denn auch wenn oder gerade weil die Matura kurz bevorsteht, gilt es noch einige Dinge zu vertiefen. Heute geht es um Pumpen jeglicher Art, die bei der Weinbereitung verwendet

werden. Die Schüler werden anhand von Modellen über Eigenschaften, Besonderheiten und Einsatzbereiche jeder einzelnen Pumpe unterrichtet. Natürlich wird brav mitgeschrieben.

In der Kellerei ist es kühl. Der Duft von Wein liegt in der Luft. Eine Vielzahl von Schläuchen, die zur Kellerarbeit benötigt werden, hängt an den Wänden. Vor 19 Jahren wurde die Kellerei gebaut und seitdem immer wieder mit technischen Neuerungen ausgestattet. Sie ist auf zwei Etagen ausgelegt, damit die Trauben nach der Lese so schonend wie möglich zur Presse transportiert werden

können. Die Sorten Chardonnay, Merlot und Lagrein werden hier zu Wein verarbeitet. Sie stammen, neben anderen Sorten, von den fünf Hektar Weinbauflächen der Schule, die vom Verwaltungspersonal und den Schülern bearbeitet werden.

Einblicke in alle Richtungen

„Zu Hause in unserer Brennerei verarbeiten wir zum größten Teil Trauben, und wir besitzen auch einige Weinbauflächen. Deshalb habe ich ‚Weinbau und Önologie‘ als Schwerpunkt gewählt“, erklärt Felix Leimgruber aus Girsan. „Ich finde, Theorie und Praxis sind in dieser Spezialisierung gut aufeinander abgestimmt – besonders in den technischen Fächern wie Önologie, Weinbau und Pflanzenschutz. Man lernt von der Arbeit im Weingut bis zu den Tätigkeiten im Keller alles sehr genau. Ich kann diese Fachrichtung jedem mit Interesse an Weinbau und Önologie weiterempfehlen.“

Im Herbst beginnt Felix eine dreijährige Ausbildung zum Brennmeister, und nebenbei macht er auch einige Praktika. Sein Ziel ist es, den elterlichen Betrieb zu übernehmen. „Ich würde mich sicher noch einmal für die Fachoberschule für Landwirtschaft entscheiden, da man gut auf das spätere Leben vorbereitet wird, vor allem durch die Schwerpunkte. Jeder kann seine Interessen im Unterricht erlernen und sein Können weiter ausbauen. Und obwohl man sich in den Fachrichtungen vorwiegend mit den einzelnen Schwerpunktthemen beschäftigt, führen auch die anderen Weinanalysen durch oder gehen in die Kellerei. Und so untersuchen wir auch die Milch oder gehen in die Obstanlagen. Man bekommt Einblicke in alle Richtungen“, sagt Felix Leimgruber.



Felix Leimgruber: „Trotz der Fachrichtungen bekommt man Einblick in alle Richtungen.“

Cafeteria und Labore

Nach der Stunde in der Kellerei ist Pause und die Klassenräume am Happacherhof und im Schlosstrakt der Schule leeren sich. Cafeteria und Schulgelände werden zu Treffpunkten von Schülern und Lehrpersonen. Die ersten, zweiten und einige der höheren Klassen befinden sich im Hauptsitz der Schule, die übrigen am Happacherhof. Dort sind im „Haus Naturwissenschaften“ auch die Labore und Übungsräume untergebracht. Gleich daneben stehen der 2010 fertiggestellte Laufstall und der Zeichensaal der Schule. Der Hauptsitz befindet sich im Anstich Baumgarten und konnte, nach Sanierungs- und Anpassungsarbeiten, im September 2001 bezogen werden.

Praktisches im Stall

Wenn die 15-minütige Pause vorbei ist, heißt es für die 5B der Fachrichtung Landwirtschaft und Umwelt (LU) Toni und Stiefel anziehen, denn es geht zu einer Nutztierhaltungsstunde in den Stall. Der Liegeboxenlaufstall ist ein langes Gebäude mit großen, hohen Fensterfluchten, durch die Licht einfallen kann. Neben 25 Milchkühen, Jungrindern, Kälbern und Mutterkühen beherbergt der Stall außerdem einige Schafe; Ziegen, Schweine und manchmal Pferde oder Esel.

Gut mit Praxis verknüpft

In dieser Fachrichtung lernt man viel über Tiere, Ackerbau und Forstwirtschaft. Die Schüler werden heute in die Kunst des Melkens eingeführt. In der vorangegangenen Stunde haben sie sich bereits in der Klasse intensiv mit der Funktion der Melkanlage beschäftigt.



Julia Graf: „Mit dieser Schule hat man eine große Auswahl an Berufsmöglichkeiten.“

Nun werden sie es in der Praxis sehen. „Die Schule an sich ist von der ersten bis zur fünften Klasse sehr anspruchsvoll. Man muss sich in manche Sachen wirklich reinhängen. Eine große Hilfe ist, dass das gelernte Wissen gut mit der Praxis verknüpft wird. Auf diese Weise bekommt man gleich ein besseres Bild von der Theorie, die in der Klasse unterrichtet wird, und man kann sich alles besser merken“, erzählt Julia Graf aus Klobenstein am Ritten.

Sobald der Professor zu erklären beginnt, zücken die Schüler Stifte und Blöcke. Die Vorgehensweise wird festgehalten und später selbst ausprobiert. In der an den Stall angebauten Melkanlage riecht es nach Silage und Heu, beides lagert im Raum nebenan. Die Silage wird zum Teil aus dem Mais, den die Schüler an der Schule anbauen, produziert. „Die Wahl dieser Schule war vollkommen richtig für mich, weil man eine große Auswahl an Berufsmöglichkeiten hat“, sagt Julia. „Ich werde nach der Matura zunächst in die Arbeitswelt einsteigen, um Erfahrungen zu sammeln. Nebenbei möchte ich mich in den Hofalltag des Milchwirtschaftsbetriebs meiner Patentante einleben, den ich später mal übernehmen werde“, erzählt Julia weiter.

Analysen im Labor

Mittlerweile ist es Mittag geworden, und da es Donnerstag ist, haben fast alle Klassen nachmittags Unterricht. Nach der knapp einstündigen Mittagspause ist wieder Praxis angesagt, jetzt bei der Klasse 5A Produktion und Verarbeitung (PV). Heute Nachmittag mit einer Stunde Lebensmittelverarbeitung in einem der Chemielabors am Happacherhof. Noch einmal wird die Kleidung gewechselt. Labormantel und Schutzbrille sind ständige



Matthias Bassetti: „Von den erworbenen Kompetenzen kann ich ein Leben lang profitieren.“

Begleiter an der Schule. Im Labor laufen die Untersuchungen von Matthias Bassetti und seinen Mitschülern derweil bereits auf Hochtouren. „Wir führen gerade eine Milchfettbestimmung nach Gerber durch. Dabei muss die Hülle des Fettkügelchens mit konzentrierter Schwefelsäure zerstört werden. Dann wird alles zentrifugiert, und unter Zugabe von Alkohol trennt sich das Fett von der Säurelösung. So bestimmen wir mithilfe der Skala eines Butyrometers die Massenprozent des Fetts in der Milch“, erläutert Matthias und ergänzt: „Der Unterricht gestaltet sich weniger praxisnah als von vielen gedacht. Die Fachrichtung ‚Produktion und Verarbeitung‘ ist die allgemeinste von den dreien, und ich habe sie gewählt, um einen genaueren Einblick in die vielschichtige Welt des Obstbaus und der Lebensmittelproduktion zu erhalten. Ein Einstieg in die Arbeitswelt des Sektors Landwirtschaft war für mich nie eine Option, stattdessen werde ich an der Freien Universität Bozen ein Wirtschaftsstudium beginnen. Trotzdem war es für mich als Sohn eines Landwirtes wichtig, eine Ahnung von der Südtiroler Landwirtschaft zu haben.“

Zwar habe die Schule ihn nicht fachspezifisch auf sein Studium vorbereitet, aber von den erworbenen Kompetenzen könne er sein ganzes Leben und im Studium profitieren. Deshalb sei er heute noch von dieser Entscheidung überzeugt. Das macht die Fachoberschule für Landwirtschaft so besonders. Auch wenn man keine Arbeit im landwirtschaftlichen Bereich anstrebt, ist sie eine allgemein bildende Schule, deren Lehrbereiche weit über Naturwissenschaftliches hinausgehen.

Lockere Atmosphäre

Zwischen den rund 500 Schülern und 88 Lehrpersonen herrscht an der Fachoberschule für Land-

wirtschaft meistens eine lockere Atmosphäre, die vor allem durch Exkursionen und Lehrreisen in den höheren Klassen gestärkt wird. Auch der alljährlich stattfindende Abschlussball im Meraner Kurhaus und Feste wie an Erntedank stärken die Gemeinschaft der Schule.

Die Schulkapelle, Theaterbesuche in der Aula Magna der FOFL in Auer und die Schulzeitung POFL tragen auch dazu bei, im Schulalltag für etwas Abwechslung zu sorgen. Natürlich gibt es auch mal Krach zwischen Lehrern und Schülern, doch meistens mit gutem Ausgang für beide Seiten. In den ersten und zweiten Klassen gehen die Züge bis F, bedeutet also, dass es je sechs Klassen pro Schulstufe gibt. Ab der dritten gibt es dann fünf (seltener sechs) Züge. Jeweils zwei in den Fachrichtungen Produktion und Verarbeitung (PV) und Landwirtschaft und Umwelt (LU), eine in der Fachrichtung Weinbau und Önologie (WÖ).

Gute Vorbereitung fürs Leben

Für unsere drei Maturanten und ihre Mitschüler ist der heutige Schultag zu Ende. Es wird einer ihrer letzten sein, auch wenn sie den Sommer erst später als die anderen Schüler beginnen können. Nach der Zeugnisvergabe am 15. Juni beginnt mit den Abschlussprüfungen der wohl stressigste Teil ihrer Schulkarriere. Alle Maturanten blicken mit gemischten Gefühlen auf ihre Zeit an der FOFL zurück. Einige mussten sich durchkämpfen, anderen fiel der Schulalltag leichter. Manche haben ihre Zukunft vor Augen, andere müssen ihren Weg noch finden: Aber für die meisten von ihnen steht eines fest: Die Fachoberschule für Landwirtschaft ist eine gute Vorbereitung auf ihr späteres Leben, egal welchen Weg die Schüler nach den fünf Jahren einschlagen werden. ▲

WEITERE INFORMATIONEN

Die Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer (FOFL)

Schule: technische Fachoberschule für Landwirtschaft in Auer, fünfjährige Oberschule mit Matura (gesamtsstaatlicher Abschluss). 88 Lehrer, 28 Arbeiter/Verwaltungspersonal, Direktor Franz Tutzer leitet die Schule seit 1985.

2 Jahre Grundstufe: allgemeine Vorbereitung, überwiegend technische und naturwissenschaftliche Fächer (Mathematik, Biologie, Chemie, Physik, Technisches Zeichnen, Landwirtschaftliches Praktikum)

3 Jahre Fachrichtungen

Fachrichtungen: Produktion und Verarbeitung (besonders Obst-/Weinbau, Verarbeitung, Analysen), Landwirtschaft und Umwelt (besonders alpine Landwirtschaft und Ackerbau), Weinbau und Önologie (Weinbau und Kellerwirtschaft-/Önologie)

2014 war das erste Abschlussjahr mit Fachrichtungen. Wer eine landwirtschaftliche Fachschule wie Laimburg, Salern oder Diätenheim abgeschlossen hat, kann in die vierte Klasse einer Fachrichtung einsteigen und den Abschluss an der FOFL machen.