OBERSCHULE FÜR LANDWIRTSCHAFT

Leitbild Happacherhof

Inhaltsverzeichnis

Praktisches Lernen	S. 5
Bestandaufnahme Happacherhof	S. 7
Schulische Ansprüche und Erwartungen an den Übungshof	S. 8
Organisation	S. 8
Betriebswirtschaftlicher Aspekt	S. 9
Verarbeitung der Produkte	S. 10
Der Happacherhof als Lernort für andere Schüler/innen	S. 11
Öffnung des Happacherhofes nach außen	S. 11
Die Bereiche des Happacherhofes	S. 12
- Kernobstbau	S. 12
- Weinbau	S. 13
- Kellerei	S. 14
- Garten, Beerenobst, Steinobst	S. 15
- Acker- und Futterbau	S. 16
- Landmaschinen	S. 17
- Stall	S. 17

Vorwort

Im Schulprogramm der Oberschule für Landwirtschaft ist dem landwirtschaftlichen Lehrbetrieb ein eigener Abschnitt gewidmet. In dessen Schlussteil wird auf eine zukünftige Arbeitsgruppe hingewiesen, die ein Leitbild für die längerfristige Orientierung in der Gestaltung und Weiterentwicklung des Happacherhofs erarbeiten sollte.
Diese Arbeit ist inzwischen geleistet worden. Unter Einbeziehung aller schulischen Partner, Eltern, Schüler/innen, Lehrpersonen, Mitarbeiter/innen, wurde ein Leitbild für den „Happacherhof" erarbeitet und in den innerschulischen Gremien diskutiert. Im Juni 2004 wurde das Leitbild in der vorliegenden Form genehmigt.

In den Diskussionen und Beratungen war es möglich, alle Bereiche des Happacherhofs gründlich zu durchleuchten, Bewährtes zu bestätigen und Neues anzudenken. Im Hintergrund aller Überlegungen stand dabei immer die noch bessere Ausrichtung des landwirtschaftlichen Betriebs auf seinen primären Zweck hin, nämlich Übungsstätte zu sein für vielfältige landwirtschaftliche, naturwissenschaftliche und technische Tätigkeiten im Rahmen des schulischen Lernens und Arbeitens.

Die bereits im Schulprogramm ausgewiesenen Kriterien für die Weiterentwicklung des Happacherhofs wurden bestätigt und vertieft:

- Die Funktion des landwirtschaftlichen Betriebs für die Übungen bleibt zentral für dessen Gestaltung und Organisation.
- Vielfalt in jeglicher Hinsicht bleibt ein unverzichtbares Element in der Ausgestaltung der spezifischen Betriebsbereiche als Grundlage und günstige Rahmenbedingung für anregende Übungen.
- Da der Happacherhof, bedingt durch seine Funktion als schulischer Lehrbetrieb, gleichsam in der Öffentlichkeit steht, bleibt seine Vorbildfunktion für eine gute landwirtschaftliche Praxis auch in Zukunft wesentlich.
- Die Beachtung wirtschaftlicher Kriterien bleibt auch in einem schulischen Übungshof wichtig.

Das hier vorgelegte Leitbild kann über seine schulintern wirkende Orientierungsfunktion hinaus auch nach außen einen wichtigen Beitrag leisten: Es drückt deutlich aus, welches Verständnis praktischen Lernens unserer schulischen Arbeit zugrunde liegt. Mittelbar wird daraus auch die Verknüpfung zu den Bildungszielen unserer Schule erkennbar.

Ich danke allen Lehrpersonen, Mitarbeitern, Schülerinnen und Schülern sowie deren Eltern, die in verschiedener Form einen Beitrag zu diesem Leitbild geleistet haben. Mein besonderer Dank geht an die Mitglieder der Arbeitsgruppe, im Besonderen an deren Koordinator Johann Christoph.
Dass das Leitbild im 400. Jahr des Bestehens dieses Hofes vorgelegt wird, ist wohl Zufall. Nichtsdestotrotz wollen wir dies als gutes Omen für eine weitere gute Zukunft dieser für unsere Schule so einzigartigen und wichtigen Einrichtung ansehen.

Franz Tutzer
(Schuldirektor)

Praktisches Lernen

In der landwirtschaftlichen Ausbildung hat praktisches Lernen traditionell einen hohen Stellenwert. Auch im Leitbild unserer Schule wird dies deutlich unterstrichen.
Im Schulprogramm der Oberschule für Landwirtschaft, in den Lehrplänen der landwirtschaftlich-technischen Fächer und in den einzelnen Jahresprogrammen wird auf die Bedeutung des praktischen Lernens wiederholt hingewiesen. Zugleich wird in diesen Dokumenten auch die Funktion des Übungshofes als zentrale „Lernwerkstatt" des praktischen Unterrichts unterstrichen. Die Schulbehörde hat die Notwendigkeit eines solchen Lernortes erkannt und bald nach der Gründung der Oberschule für Landwirtschaft den Happacherhof für den Lehrbetrieb angekauft und adaptiert.

Praktisches Lernen in der Schule findet überall statt, wo das schulische Lernen um Erfahrungen bereichert wird, die auf praktischem Tun beruhen, zum Beispiel durch handwerkliches Arbeiten, technisches Herstellen und Produzieren, ökologisches, ökonomisches und soziales Handeln, künstlerisches Gestalten, Erkunden und Erforschen. Zum praktischen Lernen gehört auch das Präsentieren von Ergebnissen aus verschiedenen Tätigkeiten in Form von Texten, Plakaten, Modellen, Herbarien usw. Im weiteren Sinne können auch die verschiedenen Lehrausgänge, die Fachtage, die Lehrfahrten und die Sprachwochen zum praktischen Lernen gezählt werden.
Praktisches Lernen ist somit in allen Unterrichtsfächern und an verschiedenen Orten möglich. Bestimmte Inhalte landwirtschaftlich-technischer Fächer sind jedoch überhaupt nur durch praktisches Lernen zu vermitteln! Für diese Fächer ist dabei die Nutzung des Übungshofes unabdingbar.

Die Bedeutung des praktischen Lernens an unserer Schule wird u. a. durch die Durchführung des zweiwöchigen Betriebspraktikums in den vierten Klassen und des Sozialpraktikums in den zweiten Klassen unterstrichen.

Praktisches Lernen soll dazu beitragen, dass das Schulwissen ein Stück aus seiner Isolation und Abgetrenntheit heraustritt und für Schüler über die verschiednen Sinne erfahrbar wird. Zum Erwerb von Wissen und zum Einüben von Kulturtechniken treten Erfahrungen hinzu, die aus eigenem Tätigsein erwachsen. Erfahrungen eignen Könnens und eigner Aktivität stärken junge Menschen in ihrer Identität.

Beim praktischen Lernen kommen die vielfältigen praktischen Fähigkeiten des Menschen zum Tragen und diese sollen gezielt gefördert werden. Der Mensch als ein tätiges und auf Handeln angelegtes Wesen soll hier berücksichtigt werden.

Im Bereich der landwirtschaftlich-technischen Fächer unserer Schule geht es beim praktischen Lernen insbesondere um das Lernen und Üben am realen Objekt. Dadurch bekommt schulisches Lernen Ernstcharakter und bleibt nicht bei „als-ob-Simulationen" stehen. Verschiedene Fähigkeiten und Fertigkeiten aus allen Bereichen der Landwirtschaft sollen dem Schüler vermittelt werden. Die Vielfalt an Kulturen, Produktionsrichtungen, Anbauformen und Verarbeitungstechniken am Übungshof soll ein breites Spektrum an Erfahrungen zulassen und vorhandene Kenntnisse und Fertigkeiten der Schüler produktiv nutzen.

Die Rolle des praktischen Lernens ändert sich von Fach zu Fach und ist auch abhängig von der jeweiligen Klassenstufe. Einige Fächer verfügen über ein Stundenpotential, welches auch ein vertieftes Einüben von Fertigkeiten zulässt. In anderen Unterrichtsfächern erhält das praktische Lernen durch die geringe Stundenzahl eher demonstrativen Charakter, durch das

Blocken von Stunden und das Durchführen von Fachtagen und Projekten soll dennoch auch hier eine Vertiefung praktischer Kenntnisse in verstärktem Maße möglich werden.

In den unteren Klassen geht es insbesondere um ein Vermitteln von landwirtschaftlichen und naturwissenschaftlichen Grundkenntnissen und um das Kennen lernen der verschiedenen Bereiche landwirtschaftlichen Arbeitens. Zugleich können einzelne Fertigkeiten bereits vertieft und eingeübt werden. In den höheren Klassen bleibt meist kaum ausreichend Zeit für das Einüben von Handfertigkeiten. Verstärkt sollen die Schüler in dieser Altersstufe anhand von anspruchsvolleren Arbeitsaufträgen auf das selbständige Lösen praktischer Probleme vorbereitet werden. Dabei sollte der fächerübergreifende Charakter des praktisches Lernen verstärkt zum tragen kommen. Verschiedene Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit anderen Unterrichtsfächern, speziell den Sprachfächern, sollen auf allen Schulstufen genutzt werden.

Im Rahmen des praktischen Lernens erhält auch das soziale Lernen einen hohen Stellenwert. Viele der durchgeführten Tätigkeiten können nur gemeinsam in der Gruppe erfolgreich bewältigt werden.

Für den Erfolg des praktischen Lernens ist es notwendig, dass das, was die Schüler tun und lernen, in irgendeiner Weise gesichert wird. Dazu gehört die von der Lehrperson begleitete Reflexion über die durchgeführte Tätigkeit ebenso wie die mündliche und/oder schriftliche Auseinandersetzung mit Inhalt, Ablauf und Ergebnis des Lernvorgangs. Dies kann zum Beispiel über ein Protokoll oder ein Lerntagebuch erfolgen. In einigen Fällen reicht auch das erzeugte Produkt bzw. das Ergebnis der Tätigkeit als Dokumentation aus. Produkte die im Rahmen des praktischen Lernens erzeugt werden, müssen eine hohe Wertschätzung erfahren. Sie müssen auf jeden Fall einer sinnvollen Verwendung zugeführt werden.

Praktisches Lernen erfordert ein besonders differenziertes Vorgehen bei der Bewertung. Eine reine Produktbewertung greift hierbei häufig zu kurz. Ein hoher Stellenwert muss der Prozessbewertung eingeräumt werden. Diese macht allerdings eine Unterrichtsbebachtung notwendig. In vielen Situationen ist auch eine Präsentationsbewertung ohne größeren Aufwand möglich.

Die Rolle des Lehrers ist beim praktischen Lernen meist eine andere als bei der klassischen Lernsituation in der Klasse.
In der Regel kommen dabei offene Unterrichtsformen zum Einsatz, die Schüler arbeiten meist in Gruppen, mit einem Partner oder alleine. Die Lehrperson muss Übungen genau vorbereiten, die durchzuführenden Tätigkeiten den Schülern erklären und vorführen und im Anschluss den Schülern beratend bei Seite stehen. In vielen Situationen übernehmen diese eigene Verantwortung für ihre Tätigkeit und verfügen dabei oft über erheblichen Freiraum.

Der Lehrer soll vertiefte Kenntnisse der praktischen Tätigkeiten in verschiedenen Bereichen der landwirtschaftlichen Produktion besitzen. Ein guter Bezug zur landwirtschaftlichen Praxis ermöglicht es ihm, aktuelle Entwicklungen im Unterricht aufgreifen zu können.

Bestandsaufnahme Happacherhof

Der Happacherhof umfasst ca. 13 ha Kulturfläche, welche folgendermaßen bewirtschaftet wird:
Auf 6,5 ha wird Obstbau betrieben. Die meisten dieser Flächen liegen nicht in nächster Umgebung der Hofstelle und sind größtenteils mit schwachwachsenden Apfelbäumen bepflanzt. Eine Parzelle wird nach biologisch organischen, die restlichen Flächen werden nach Richtlinien der Integrierten Produktion bewirtschaftet. Die produzierten Äpfel werden an die Obstgenossenschaft Zwölfmalgreien geliefert.

Der Weinbau umfasst eine Fläche von 4,5 ha und wird in unmittelbarer Nähe des Hofgebäudes betrieben. Es handelt sich hauptsächlich um die Rebsorten Lagrein, Merlot, Cabernet und Chardonnay. Die Reben werden teils auf Drahtrahmen, einige ältere Anlagen werden auf der Pergel erzogen. Ein Teil der Weinbaufläche wird biologisch bewirtschaftet. Die geernteten Trauben werden in der hofeigenen Kellerei zu Wein verarbeitet. Die Kellerei ist seit 1999 in Betrieb und umfasst neben den technisch notwendigen Einrichtungen auch solche mit einer didaktischen Zweckerfüllung. Die produzierten Weine werden zum Teil ab Hof und zum Teil in Kooperation mit einem Vermarktungsbetrieb verkauft.

Ein weiterer Anteil der Flächen wird ackerbaulich genutzt. Dabei wird in erster Linie Futter für die Tiere am Happacherhof angebaut. In der Fruchtfolge stehen Silomais, Futterrüben und Wechselwiese. Die Ackerfläche hat ein Ausmaß von 1 ha und befindet sich ungefähr 2 km von Happacherhof entfernt.

Der schuleigene Stall ist in den Gebäudekomplex des Happacherhofes integriert und bietet Platz für 10 Milchkühe und deren Nachzucht. Es sind auch Räumlichkeiten für Pferde- und Kleintierhaltung vorhanden.
Die Milchgewinnung erfolgt über eine Rohrmelkanlage, welche in eine technisch gut ausgestattete Milchkammer führt. Die produzierte Milch wird teilweise ab Hof verkauft und zum anderen Teil an den Milchhof Mila geliefert. Auch die Einrichtung für die Herstellung kleinerer Mengen Käse und anderer Milchprodukte ist vorhanden.

In Hofnähe gibt es zudem kleinere Parzellen mit Beerenost, vor allem Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren.
In einem Sortenquartier werden verschiedene Kernobst- und Rebsorten sowie Erziehungssysteme gezeigt.

Ebenfalls in Hofnähe befinden sich Ackerdemonstrationsflächen für verschiedene Anbauversuche und zur Saatgutgewinnung.
Der Garten, an der Südseite des Happacherhofes gelegen, umfasst Kräuter- und Hochbeete sowie einige größere Beete, welche die Schüler/innen bearbeiten.
Der Steinobst- und Kiwianbau beschränkt sich auf jeweils eine Reihe Kirschbäume und eine Kiwilaube.
In der näheren Umgebung der Hofstelle gibt es einen kleinen Schulteich.
Ein Großteil der landwirtschaftlich genutzten Flächen ist von Hecken umgeben.

Des Happacherhof verfügt über eine Reihe gut ausgestatteter Übungsräume wie die Chemiesäle, den EDV-Saal, den Naturkunderaum, einen Übungsraum, den Zeichensaal, die Backstube, die Tischlerei, den Landmaschinenraum sowie Umkleideräume und Werkstätten.
Der Maschinenbestand ist angemessen und dient der Bewirtschaftung des landwirtschaftlichen Betriebes und zur Demonstration für den Unterricht.

Schulische Ansprüche und Erwartungen an den Übungshof

Um der Aufgabe als Übungshof gerecht zu werden muss der Happacherhof spezifischen Ansprüchen gerecht werden.
Als öffentliche schulische Einrichtung wird er transparent verwaltet und geführt, sodass sämtliche Maßnahmen und Entscheidungen nachvollziehbar sind.
Seine zentrale Funktion ist die einer Übungsstätte für Schüler/innen in den verschiedenen naturwissenschaftlichen, landwirtschaftlichen und technischen Fächern. Daher muss der Betrieb Übungsmöglichkeiten in allen landwirtschaftlichen Bereichen (Obst- Weinbau, Kellerwirtschaft, Tierzucht, Milchwirtschaft, Ackerbau, Grünland, Gartenbau, Landmaschinenkunde) bieten. Die Gestaltung des Übungshofes soll im Hinblick auf die Funktion für den praktischen Unterricht auch auf eine einigermaßen gleichmäßige Verteilung der Arbeiten innerhalb eines Jahres abgestimmt sein.
Vielfalt ist ein wichtiges Kriterium, um eine Fülle von Anschauungsmöglichkeiten und Erfahrungen mit der Verschiedenartigkeit landwirtschaftlicher Praxis zu bieten. Dies erstreckt sich auch auf die Erhaltung von verschiedenen Sorten, Rassen und Anbauformen.

Im Zentrum der Entscheidungsfindung stehen der Schüler und sein Anspruch auf eine angemessene und lernfreundliche Unterrichtsstätte. Betriebsabläufe und Strukturen sollen genügend Raum für das Unterrichtsgeschehen schaffen und müssen laufend auf dieses abgestimmt werden.
Der Schüler übernimmt sowohl Aufgaben als auch Verantwortung.
Der Happacherhof wirkt auch nach außen: Als öffentlicher Übungsbetrieb übernimmt er neben schulischen Aufgaben auch gesellschaftliche: einerseits Bildungsstätte und andererseits als Ort der Begegnung und Diskussion. Die Erhaltung der Agrikultur in ihren verschiedenen Dimensionen wird vom Happacherhof mitgetragen.

Organisation

Der landwirtschaftliche Übungshof ist Ort vielfältiger didaktischer Tätigkeit und als solcher in die schulische Organisation und Verwaltung integriert. Um der Besonderheit und Komplexität des landwirtschaftlichen Übungsbetriebs innerhalb der Schule gerecht zu werden, ist dieser als eigene organisatorische Untereinheit konzipiert.

Der Betriebsführer am Happacherhof ist verantwortlich für die ordnungsgemäße Durchführung der anfallenden betrieblichen Tätigkeiten. Er führt diese zusammen mit den ihm zugeteilten und von ihm koordinierten Mitarbeitern, den technischen Assistenten/Bereich

Landwirtschaft und den landwirtschaftlichen Arbeitern nach den vom Schulrat festgelegten Kriterien und aufgrund des jährlichen Tätigkeitsplanes durch. Im Rahmen der Übungen werden die Schüler/innen in die verschiedenen Arbeiten eingebunden.

Für die Kellerei ist ein eigener technischer Leiter vorgesehen, der für die kellertechnischen Entscheidungen zuständig ist. Er arbeitet zu diesem Zweck eng mit dem Betriebsführer zusammen. Gleichzeitig ist er Ansprechpartner für die Lehrpersonen hinsichtlich der Übungsplanung in der Kellerei.

Die Fachlehrer/innen planen eigenständig die durchzuführenden Übungen. Regelmäßige, wöchentliche Absprachen in der Fachgruppe, mit dem Betriebsführer und mit dem technischen Leiter der Kellerei sollen die nötige Koordination der Übungen gewährleisten. Für jede Woche wird vom Betriebsführer eine Übersicht über die am landwirtschaftlichen Übungshof anfallenden Tätigkeiten erstellt, sodass in der Folge die entsprechenden Übungen geplant und konkret vorbereitet werden können. Verstärkt soll bei der Durchführung der Übungen die Möglichkeit gruppenteiligen Unterrichts ins Auge gefasst werden. Entsprechende Rahmenbedingungen sind von der Stundenplangestaltung und von der Lehrstuhlbildung her zu schaffen.

Bei der Durchführung der Übungen stehen der Betriebsführer und seine Mitarbeiter/innen den Lehrpersonen unterstützend zur Seite, indem sie Kleingruppen betreuen und so mit ihrer praktischen Kompetenz den Schüler/innen bei der Durchführung der Übung behilflich sind. Die eigentliche Aufgabe des Unterrichts bleibt dabei der jeweiligen Lehrperson vorbehalten, welche die Übungen deshalb in jeder Hinsicht vorzubereiten sowie in ihrem Ablauf und der konkreten Aufgabenverteilung zu strukturieren und zu betreuen haben. Selbstverständlich bleibt auch die Schüler/innenbewertung alleinige Aufgabe der Lehrpersonen.

Zu Beginn eines jeden Schuljahres werden größere Vorhaben des Arbeitsjahres (Fachtage, besondere Projekte usw.) mit den Mitarbeitern des Betriebes besprochen, um die speziellen Erwartungen an den Betrieb zu klären und eventuell nötige Vorbereitungen von der Ausstattung, aber auch von der Kompetenz der Mitarbeiter her treffen zu können. Diese Besprechung findet nach Fertigstellung der Jahrespläne auf Einladung des Direktors statt.

Bei den einzelnen Mitarbeitern des landwirtschaftlichen Übungshofes wird verstärkt eine fachliche Schwerpunktsetzung angestrebt, auch über eine gezielte Fortbildung. Die Möglichkeit einer gemeinsamen Fortbildung zwischen Fachlehrern und Mitarbeitern des Betriebs soll dabei nach Möglichkeit genutzt werden.

Betriebswirtschaftlicher Aspekt

Der landwirtschaftliche Übungshof wird von der Schule autonom geführt und verwaltet, um den Schülern einen anregenden Lernort zu garantieren.

Die Führung des landwirtschaftlichen Übungshofes hat neben dem didaktischen Aspekt auch die Kriterien der Wirtschaftlichkeit zu beachten. Bei allen Entscheidungen über die Weiterentwicklung der verschiedenen Bereiche des Übungshofes und insbesondere über die Neueinführung von Produktionszweigen muss deren Auswirkung auf die Durchführung der Übungen ausschlaggebendes Kriterium sein. Darüber hinaus ist auch die längerfristige wirtschaftliche Sinnhaftigkeit ein wesentliches Kriterium für die betrieblichen Entscheidungen.

Für die am Übungshof vorhandenen Produktionszweige werden alle betriebswirtschaftlich relevanten Daten laufend erfasst und allen interessierten Lehrpersonen zur Verfügung gestellt, um sie im Unterricht nutzen zu können. Dazu erfassen der Betriebsführer und/oder

ein von ihm namhaft gemachter Mitarbeiter die jeweiligen aktuellen Daten mit Hilfe eines geeigneten EDV-Programms und stellen sie auf einem den Lehrpersonen zugänglichen Laufwerk des schulischen EDV-Netzes zur Verfügung. Diese Daten bilden vor allem auch die Grundlage für die entsprechenden Übungen in den Fachbereichen Agrarwirtschaft und Buchhaltung.
Die betriebswirtschaftlichen Entscheidungen erfolgen im Rahmen der in diesem Leitbild getroffenen Aussagen, auf der Basis der wirtschaftlichen Daten der einzelnen Produktionszweige und der Vorschläge der mit den Übungen befassten Fachgruppen und des Betriebsführers.

Die Buchhaltung für den landwirtschaftlichen Übungshof wird nach den Vorgaben der Durchführungsverordnung vom damit beauftragten Sekretär der Schule geführt. Dazu arbeitet dieser eng mit dem Betriebsführer und dem technischen Leiter der Kellerei zusammen.

Die Vorschläge für die Einführung neuer Betriebszweige, für die Erstellung von Neuanlagen und anderen Formen der Weiterentwicklung des Übungshofes werden von den Mitgliedern der betreffenden Fachgruppen gemeinsam mit dem Betriebsführer, dem technischen Leiter der Kellerei und dem Direktor besprochen und für die Beschlussfassung durch den Schulrat vorbereitet. Um in das Tätigkeitsprogramm für das darauf folgende Jahr aufgenommen zu werden, müssen die Vorschläge innerhalb Jänner des Jahres vorliegen. Nach einer zweimonatigen Diskussionsphase können diese dann in den Tätigkeitsplan für das nächste Jahr aufgenommen und dem Schulrat vorgelegt werden.

Vorschläge für Ankäufe von Maschinen, Gerätschaften und Betriebsmitteln werden i. d. R. vom Betriebsführer und in Bezug auf die Kellerei von dessen technischem Leiter dem Direktor vorgelegt.

Verarbeitung der Produkte

Am Happacherhof werden vielerlei landwirtschaftliche Erzeugnisse produziert. Ein Teil der

Produkte wird im Rahmen der Übungen weiterverarbeitet. Das Heranziehen von Pflanzen und die Betreuung der Tiere sind für die Schüler ebenso von Bedeutung wie die Verwertung der Ergebnisse. Das Wachsen des Rohstoffes, die Verarbeitung und Veredelung eines Erzeugnisses gehören ebenso zu den Unterrichtsinhalten wie die Präsentation des Endprodukts. Der Kreislauf der Produktion wird so gut als möglich geschlossen dargestellt. Der Erfolg einer Übung hängt für die Schüler wesentlich mit dem entstandenen Produkt zusammen.
Für die Erzeugung und Verarbeitung sind geeignete Räumlichkeiten vorhanden, die in didaktischer und produktspezifischer Hinsicht sinnvoll eingerichtet sind. Produkte wie Käse oder Obstsäfte bzw. Marmeladen oder verarbeitetes Gemüse können fachgemäß haltbar gemacht und gelagert werden. Die Schüler werden vom Lehrer und den Mitarbeitern des Hofes in den verschiedenen Herstellungsphasen unterstützt. Vor allem dann, wenn sie während bestimmter Zeiträume nicht in der Schule sind, werden für den Erfolg der Übung notwendige Maßnahmen von den Mitarbeitern durchgeführt.

Produkte, die für den Verkauf geeignet sind, werden im Hofladen angeboten.
Verkauf und Produktpräsentation werden so weit als möglich von den Schülern mitbetreut.

Der Happacherhof als Lernort für andere Schüler/innen

Der Happacherhof mit seinen Einrichtungen, Räumlichkeiten und vielfältig genutzten Flächen ist auch für Schüler anderer Schulen zugänglich. Zusätzlich zu den Schülern der Oberschule für Landwirtschaft können Schülerinnen und Schüler aus anderen Schulen in Ergänzung passender Unterrichtseinheiten verschiedene Bereiche der Landwirtschaft kennen lernen. So bekommen Kinder und Jugendliche die Möglichkeit, Einblick in die fast schon fremd gewordene Welt der landwirtschaftlichen Tätigkeit, der bäuerlichen Kultur und der Lebensmittelerzeugung mit ihren Kreisläufen zu nehmen.
Dabei können sie den Umgang mit Tieren üben, verschiedene Kulturpflanzen kennen lernen und die Verarbeitung und Herstellung von Lebensmitteln mitverfolgen oder selber durchführen. Neben der Vermittlung von reinen Inhalten kann der Unterricht am Happacherhof in den Besuchern auch mehr Verständnis für die bäuerlich-landwirtschaftliche Welt wecken.

Bei der Planung und Organisation werden die Verfügbarkeit von Räumlichkeiten und Strukturen und die Vereinbarkeit mit dem normalen Unterricht berücksichtigt.
Sinnvolle Unterrichtseinheiten werden über längere Zeiträume in Zusammenarbeit mit den Lehrern aus interessierten Schulen geplant. Die Unterrichtseinheiten werden im Rahmen von Projekten oder besonderen Vorhaben der Gastschulen durchgeführt und stehen im Zusammenhang mit den in ihrem Jahresplan vorgesehenen Inhalten. Es ist notwendig, im Vorfeld genaue Absprachen zu halten und die Übungen gemeinsam vorzubereiten.
Der Happacherhof ist Anlaufstelle für Interessierte, die gerne Unterricht am Bauernhof machen wollen, da es die verschiedensten Einrichtungen gibt und für die Planung und Durchführung kompetente Partner zur Verfügung stehen.
Jährlich wird ein Koordinator mit der Organisation dieser Tätigkeiten beauftragt.

Öffnung des Happacherhofes nach außen

Der Happacherhof mit seinen vielfältigen Strukturen soll auch anderen Interessierten offen stehen, sofern dies mit der Unterrichtstätigkeit vereinbar ist. Bewährt hat sich die Zusammenarbeit mit dem Versuchszentrum Laimburg, dem Beratungsring für Obst- und Weinbau und dem Sozialsprengel Unterland. Auch verschiedene Besuchergruppen sind am Hof jederzeit willkommen. Die Räume des Happacherhofes dienen auch verschiedenen Organisationen für Kurse, Seminare und Tagungen fachlicher und kultureller Natur. Auch die Vortragsreihe "Landwirtschaft im Gespräch" findet regelmäßig in den Räumen des Happacherhofes statt. Der Innenhof eignet sich auch für Konzerte und andere kulturelle Veranstaltungen.
Die Aktivitäten der Oberschule für Landwirtschaft am Übungshof finden im jährlich erscheinenden Jahresbericht und in der Informationsschrift "Prisma" ihren Niederschlag. Geplant ist auch die Erstellung von Faltblättern mit den wichtigsten Informationen über den

Happacherhof. Einzelne Bereiche des Übungshofes wie z.B. die Kellerei sollen zusätzlich in eigenen Faltblättern beschrieben werden.
Auch der Ab-Hof-Verkauf von Milch, Beerenobst und Wein dient der Öffnung des Schulbetriebes nach außen.

Die Bereiche des Happacherhofes

- ## Kernobstbau

Der Bereich Kernobstbau nimmt zusammen mit dem Weinbau den Großteil der Betriebsfläche in Anspruch. Dies ergibt sich aus den Standortgegebenheiten des Happacherhofes. Für die Schüler bieten sich dadurch eine Vielzahl von Übungsmöglichkeiten. Die Apfelanbaufläche soll daher in Zukunft in etwa gleich gehalten werden.

Bei der Erstellung von Neuanlagen müssen folgende Kriterien beachtet werden:

- Jährlich sollen einzelne Flächen neu angelegt werden, auch um den Schülern entsprechende Übungsmöglichkeiten zu bieten.
- Es sollen laufend auch neue Sorten aufgenommen werden, welche es ermöglichen, den Betrieb den Marktanforderungen anzupassen. Dies ist auch unter didaktischen Gesichtspunkten sinnvoll. Im Apfelsortenquartier sollen zusätzlich weiterhin verschiedene Sortenneuigkeiten, resistente und alte Sorten zu Demonstrationszwecken angepflanzt werden.
- Was die Reifezeit der angebauten Sorten betrifft, so muss soweit als möglich auf den Schulkalender Rücksicht genommen werden. Eine Staffelung der Reifezeiten ist anzustreben.
- In den Ertragsanlagen wird das jeweils gängige Erziehungssystem Verwendung finden. In den Demonstrationsflächen sollen weitere Erziehungssysteme in Kombination mit verschiedenen Unterlagen gezeigt werden.

In den einzelnen Obstanlagen sind verschiedene Bewässerungssysteme zu Demonstrationszwecken installiert. Auch unterschiedliche Bauweisen für Stützgerüste und verschiedene Systeme von Hagelnetzen sollten im Betrieb vorzufinden sein.

Bewirtschaftungsweise:

Mindeststandard für die Bewirtschaftung der Kernobstanlagen ist der integrierte Anbau (Agrios-Richtlinien). Wo immer möglich, sollen auch darüber hinausgehende ökologische Maßnahmen zum Einsatz kommen.
Ein Teil der Obstbaufläche soll auch weiterhin nach den Kriterien des biologisch-organischen

Anbaus bewirtschaftet werden (Bioland-Richtlinien). Der Anteil an Bio-Obstbau am Gesamtbetrieb soll gleich bleiben oder leicht ausgeweitet werden.

Die erzeugten Produkte sollen wie bisher über die Obstgenossenschaft Zwölfmalgreien vermarktet werden. Eine kleinere Menge Obst wird im Betrieb zu Apfelsaft verarbeitet.

Übungsmöglichkeiten:

Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. Alle Kernobstanlagen werden für die Übungen genutzt.

Ansprechperson: Betriebsführer

- ## Weinbau

Mit einer Fläche von ca. 4.5 ha stellt der Weinbau die zweitwichtigste Produktionsrichtung am Happacherhof dar.

Sämtliche Rebanlagen befinden sich in nächster Umgebung des Schulgebäudes und können somit optimal für praktische Übungen eingesetzt werden.

Die derzeitige Flächenausdehnung des Weinbaus muss unbedingt erhalten werden. Sie ist einerseits zur Durchführung der Übungen unverzichtbar und ist auch für die Auslastung der Schulkellerei nötig. Sehr nützlich wäre eine Ausdehnung der Weinbaufläche in einer guten Lage möglichst an der Südseite des Dorfes.

Für den Anbau auf den gegebenen Standorten eignen sich insbesondere die Sorten Merlot, Cabernet, Lagrein und Chardonnay. Der Sortenspiegel soll in den nächsten Jahren noch besser den Standortbedingungen angepasst werden. Bei der Wahl des Erziehungssystems müssen einerseits anbautechnische bzw. betriebswirtschaftliche Kriterien und andererseits didaktische Notwendigkeiten berücksichtigt werden. Ein weiterer Abbau der Pergel zu Gunsten des Drahtrahmensystems wird dabei nicht zu vermeiden sein. Bei der Erstellung von Neuanlagen sollen auch verschiedene Arten von Stützgerüsten und Halterungen zum Einsatz kommen. In eigenen Quartieren sollen die wichtigsten Rebsorten und Erziehungssysteme gezeigt werden.

Bewirtschaftungsweise:

Auch für den Weinbau muss der integrierte Anbau Mindeststandard sein. Wo immer möglich, sollen auch hier darüber hinausgehende ökologische Maßnahmen zum Einsatz kommen. Ein Teil der Rebfläche (die Sorte Lagrein im Dorfanger) soll auch weiterhin nach den Kriterien des biologisch-organischen Anbaus bewirtschaftet werden (Bioland-Richtlinien).

Die gesamte Ernte wird im schuleigenen Keller verarbeitet.

Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. Alle Rebanlagen werden für die Übungen genutzt.

Ansprechperson: Betriebsführer

- **Kellerei**

Die Kellerei des Happacherhofes wurde speziell für didaktische Zwecke errichtet und auf die Verarbeitung der betriebseigenen Trauben ausgerichtet.

Die Verarbeitung im Keller muss somit Vorbildfunktion haben, innovativ sein und einem hohen Qualitätsstandard entsprechen.

Um die verschiedenen Verarbeitungstechniken zeigen zu können, bedarf es ausreichender Mengen sowohl an Rot- als auch an Weißweinen. Dies ist auch bei der Sortenwahl im Weinbau zu berücksichtigen.
Die Kellerei des Übungshofes soll kein Konkurrenzunternehmen zu anderen Südtiroler Kellereibetrieben sein. Dennoch ist eine fachgerechte Vermarktung der erzeugten Produkte notwendig. So weit wie möglich wird der Wein ab Hof verkauft. Die restliche Menge wird über einen Vertriebspartner vermarktet.

Die Traubenproduktion und die Verarbeitung des Weines am Happacherhof sollten innovativ sein. So werden jeweils neue Produktions- und Verarbeitungsmethoden Eingang finden.

Übungsmöglichkeiten:

Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. In den unteren Klassen sollen die Schüler im Rahmen des landwirtschaftlichen Praktikums anhand kleiner Weinmengen ihre ersten Erfahrungen mit der Kellerwirtschaft machen können. Die meisten Arbeiten können dabei händisch durchgeführt werden. In den Abschlussklassen wird im Rahmen des Faches Agrarindustrielehre die Weintechnologie tiefgehender behandelt. Die Schüler können bei allen Schritten der Produktion dabei sein und auch aktiv im Keller mitarbeiten. Die Themen Produktqualität und -schonung, Ergonomie der Arbeitsabläufe und Sauberkeit sollen exemplarisch am Weinkeller der Schule erkannt und nachvollzogen werden können.
Die Kellerei bietet auch die Möglichkeiten zur Durchführung kleinerer kellertechnischer Versuche im Rahmen des Unterrichts.

Zukunftsperspektiven:
Vom didaktischen und ganzheitlichen Aspekt der Lehre her, wäre die Erweiterung der Kellerei um eine Brennerei und um eine Essigproduktion sinnvoll.

Kurse:

Grundsätzlich sollte die Kellerei auch nach außen hin für die Südtiroler Landwirtschaft offen

sein. Aufgrund ihrer didaktischen Ausrichtung eignet sie sich vorzüglich zur Durchführung verschiedener Kurse und Lehrgänge.

Ansprechperson: Betriebsführer und technischer Leiter der Kellerei

- **Garten, Beerenobst, Steinobst**

Der Bereich Garten, Beeren- und Steinobst erstreckt sich auf einer Fläche von 1500m^2. Durch die günstige Lage an der Südseite des Happacherhofes wird er relativ stark genutzt. Der gesamte Bereich wird nach biologisch organischen Richtlinien bewirtschaftet.

Garten

Der Garten wurde im Jahr 2001 erneuert und die Struktur den Bedürfnissen der Arbeit mit Schülern angepasst. Es gibt 5 Beete, Sitzgelegenheiten für eine ganze Klasse, Hochbeete mit Kräutern und ein von Schülern errichtetes einfaches Gewächshaus. Die Hochbeete beinhalten ein- und mehrjährige Kräuter welche zur Demonstration und im Unterricht zum Einsatz kommen. Die Gartenflächen werden vor allem von Schülern der Unterstufe genutzt. Die Schüler planen, bestellen und pflegen diese Flächen im Rahmen des Unterrichts. Bei der Bewirtschaftung des Gartens und beim Kräuteranbau stehen didaktische Aspekte vor wirtschaftlichen.

Anfallende Produkte werden von den Schülern geerntet, verarbeitet oder zur Saatgutvermehrung verwendet. Auf Grund der nicht kontinuierlichen Produktion von Gemüse kommt eine professionelle Vermarktung der Produkte nicht in Frage.
Die verwendeten Jungpflanzen werden zum Großteil selbst gezogen. Durch den Einsatz von Vortreibkästen kann der Beginn der Gartensaison vorverlegt und dadurch verlängert werden. In näherer Zukunft sollte die Errichtung eines heizbaren Gewächshauses in Betracht gezogen

werden, so könnte auch in den Wintermonaten die generative und vegetative Vermehrung durchgeführt werden.
Hinter dem Garten befindet sich eine kleine Fläche, die als „Aktionsfläche" für die Bepflanzung mit Ziergehölzen den Schülern zur Verfügung steht.
Der Garten wird nach biologisch organischen Richtlinien bewirtschaftet, das Pflanz- und Saatgut wird von biologisch arbeitenden Betrieben bezogen.
Ansprechpeson: Betriebsführer und Hausmeister

Beerenobst

Das Beerenobst wird auf einer Fläche von ca. 1500 m^2 angebaut und befindet sich an der Südseite des Gartens. Die Anlage wurde 2001 erstellt. Das Beerenobstquartier beherbergt Himbeeren verschiedener Sorten, rote und weiße Johannisbeeren, Brombeeren und Stachelbeeren. Die Einzelreihe als Erziehungsform gewährt eine bestmögliche qualitative Produktion und ist aus arbeitstechnischen Gründen vorteilhaft. Geplant ist eine teilweise Überdachung der Anlage, um witterungsunabhängig Qualitätsbeerenobst produzieren zu können.
Diese Fläche dient einerseits als Demonstrations- und Übungsfläche für die Schüler, andererseits der Produktion von Beerenobst, welches für den Verkauf bestimmt ist.
Das Beerenobst wird nach biologisch organischen Richtlinien bewirtschaftet.

Steinobst

Momentan ist der Steinobstanbau nur durch eine Reihe Kirschbäume vertreten. In näherer Zukunft sollte am Happacherhof in Hofnähe zu Demonstrations- und Übungszwecken eine Steinobstanlage errichtet werden, welche über Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen und Pflaumen verfügt. Die anfallenden Produkte könnten dann in einer zu errichtenden Brennerei verwertet werden.

Ansprechperson: Betriebsführer

- ## Acker- und Futterbau

Die Ackerfläche des Betriebes ist mit ca. 1 ha relativ klein. Diese Fläche dient einerseits der Produktion von Grundfutter für den hofeigenen Stall und anderseits als Demonstrations- und Übungsfläche für die Schüler/innen. Sie reicht in etwa aus, um den Eigenbedarf an Silomais und Fütterrüben zu decken. Weiters werden in der Fruchtfolge auch Futtermischungen angebaut, welche z. T. grün verfüttert und zum anderen Teil getrocknet und konserviert werden.

Die Fachlehrer erarbeiten jährlich einen Anbauplan für die Nutzung der Ackerfläche.
Diese soll auch in Zukunft in dieser Ausdehnung beibehalten werden. Weiterhin sollen auch eventuelle Möglichkeiten der Zupacht in Betracht gezogen werden.

Übungsmöglichkeiten:

Den Schülern bieten sich einige Übungsmöglichkeiten, welche allerdings durch die Distanz der Ackerfläche zur Hofstelle etwas eingeschränkt sind.
Ansprechperson: Betriebsführer

- ## Landmaschinen

Der Happacherhof ist zurzeit sehr gut mit Landmaschinen ausgestattet. Die vorhandenen Maschinen und Geräte erfüllen am Übungshof eine Doppelfunktion: einerseits dienen sie der Bewirtschaftung des Betriebes, anderseits sind sie auch Anschauungsmaterial in den verschiedenen technischen Fächern, insbesondere im Fach Landmaschinenkunde. Der Maschinenpark soll laufend ergänzt und dem Stand der Technik angepasst werden.

Übungsmöglichkeiten:

Den Schülern bieten sich verschiedene Übungsmöglichkeiten. Dabei sind jedoch die Sicherheitsvorschriften und die Straßenverkehrsordnung einzuhalten.
Ansprechperson: Betriebsführer und Fachbereichssprecher für Landtechnik.

- ## Stall

Am Happacherhof werden zurzeit ca.10 Milchkühe und einige Jungrinder in einem Anbindestall gehalten. Es ist auch ein Auslauf vorhanden, um den Tieren ein gewisses Maß an Bewegungsmöglichkeit zu bieten.
Im praktischen Unterricht sollen die Schüler Übung im Umgang mit Tieren sowie Einblick in die Praxis der Haltung und Fütterung von Tieren erlangen. Außerdem werden im Rahmen der Übungen verschiedene Milchprodukte wie Joghurt und Käse hergestellt, wobei es sich um eine handwerkliche Produktion handelt.
Den Schülern soll auch die Möglichkeit geboten werden, bestimmte praktische Arbeiten im Stall, die außerhalb der Schulzeit anfallen (z.B. Melken), durch freiwillige Praktika kennen zu lernen.

Der bestehende Stall entspricht den Anforderungen einer modernen artgerechten Tierhaltung nicht mehr. Aus diesem Grund soll in den nächsten Jahren ein neuer Stall errichtet werden, wobei in der Planung und Ausführung neben den Ansprüchen der Tiere besonderes Augenmerk auf die Eignung für die Gestaltung von praktischen Unterrichtseinheiten gelegt werden soll.
Im Zuge dieser Neugestaltung des Stalles sollen die wichtigsten Nutztierarten und verschiedene Produktionsrichtungen berücksichtigt werden.
In den frei werdenden Räumlichkeiten sollen Einrichtungen für die Verarbeitung von tierischen Produkten untergebracht werden (Käserei, Fleischerei), um den Schülern auch in diesem Bereich bessere Übungsmöglichkeiten zu bieten. Die Räume sollen so adaptiert werden, dass das Arbeiten in Kleingruppen ermöglicht wird, die Einrichtung soll möglichst einfach und funktionell sein.

Bewirtschaftungsweise:

Ziel ist es, die Tierhaltung nach ökologischen Richtlinien zu führen. Dazu sind die Voraussetzungen für die entsprechende Futtergrundlage zu schaffen. Die Futterflächen am Hof sind biologisch zu bewirtschaften, das Zukaufsfutter muss aus biologischer Produktion stammen.
Die aus der Tierhaltung anfallenden Produkte werden an den Milchhof Mila geliefert bzw. auch Ab-Hof verkauft. Ein kleinerer Teil wird am Happacherhof im Rahmen des Praxisunterrichts verarbeitet.

Ansprechpersonen: Betriebsführer und für den Stall zuständiger landwirtschaftlicher Arbeiter (Fütterer).

In der Arbeitsgruppe zur Entwicklung des Leitbildes Happacherhof haben die Lehrpersonen Johann Christoph, Josef Ebner, Paul Oberrauch, Paul Pardatscher, Stefan Peterlin und Maria Thaler sowie Betriebsführer Franz Pichler und Direktor Franz Tutzer mitgearbeitet.

Koordiniert wurde die Arbeitsgruppe von Johann Christoph