

# Landwirtschaftlicher Übungshof

## Bestandsaufnahme

Der Happacherhof steht der Fachoberschule für Landwirtschaft zur Durchführung der Übungen in den verschiedenen Fächern zur Verfügung. Der landwirtschaftliche Betrieb wird zu diesem Zweck von der Schule autonom geführt und verwaltet.

Der Anbau der verschiedenen Kulturen erfolgt getrennt nach den Richtlinien der integrierten bzw. biologischen Produktion (Bioland). Die Obstanbaufläche umfasst rund 9 ha, wobei der Apfelanbau mit ca. 8 ha den weitaus größten Teil einnimmt. Die Vermarktung der Äpfel und Kirschen erfolgt zentral über den VOG. Das restliche Stein- und Beerenobst wird fast zur Gänze ab Hof vermarktet. Kleinere Mengen an Marillen werden über die Obstversteigerung EGMA vermarktet.

Die Rebfläche umfasst knapp 4 ha und ist um das Hofgebäude arrondiert. In der voll ausgestatteten Kellerei werden die Weine Lagrein, Merlot, Rubin, Chardonnay, Chardonnay Riserva und Passito ausgebaut und direkt ab Hof oder auf Rechnung verkauft. Kleinere Mengen werden im Rahmen verschiedener Mikroviniifikationsversuche im dafür adaptierten Übungsraum für schulische Zwecke selbst verwendet.

Weiters verfügt der Happacherhof über einen Milchverarbeitungsraum, ein Gewächshaus und ein großzügiges Stallgebäude für die Tierhaltung. Die anfallende Frischmilch der ca. 12 Milchkühe wird im Sommer von der Sennerei Cavalese und im Winter von der Sennerei Bergmilch abgeholt und verarbeitet. Zusätzlich werden je nach Saison kleinere Mengen frischer Rohmilch direkt ab Hof verkauft oder im Rahmen verschiedener Schulprojekte im Milchverarbeitungsraum verarbeitet. Die Mutterkühe mit Nachzucht und die Masttiere werden in Absprache mit den örtlichen Metzgern gehalten und vermarktet.

Die direkt an den Stall angrenzenden Flächen werden als Weiden für das Milchvieh, für den Anbau von Spargel, Artischocken und Gemüse genutzt. Neben der Milchvieh- und Mutterkuhhaltung bietet der Stallkomplex auch die Möglichkeit, Pferde und verschiedene Kleintierarten zu halten. So werden zeitweise und über das Jahr verteilt Schweine, Schafe, Ziegen und Hühner gehalten. Der nach biologisch organischen Richtlinien gepflegte Dorfanger bietet in den Wintermonaten Platz für einige Quessantschafe.

Eng mit dem Happacherhof verbunden ist die Patenschaft für das Naturschutzgebiet Castelfeder und die damit zusammenhängende Ziegenhaltung. Diese Patenschaft erweitert das Tätigkeitsfeld des Hofes und der Schule.

Zwischenzeitlich nicht für den Obst- und Weinbau genutzte Flächen werden in der Brachzeit als Acker- und Futterflächen für die Tierhaltung sowie für schulische Zwecke genutzt. Die Ackerflächen werden in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring bewirtschaftet.

Weiters betreibt die Schule eine kleine Baumschule zur Produktion von Jungbäumen verschiedener Obstarten sowie eine Rebschule in Kooperation mit dem Versuchszentrum Laimburg und einer privaten Rebschule.

In den Gebäuden der Hofstelle sind darüber hinaus die verschiedenen Übungs- und Spezialräume der Schule untergebracht. Der Happacherhof stellt damit die zentrale Lernwerkstatt für den praktischen Unterricht an der Fachoberschule für Landwirtschaft dar.

## Funktion

Der Hauptzweck des Happacherhofes liegt in seiner Funktion als Übungsstätte für Schüler\*innen in naturwissenschaftlichen, landwirtschaftlichen und technischen Fächern. Da die Schule inhaltlich alle landwirtschaftlichen Schwerpunkte abdeckt, müssen auf dem Betrieb Übungsmöglichkeiten für alle Bereiche angeboten werden. Diese Zielsetzung bestimmt maßgeblich die Form und Organisation des Betriebes. Die Gestaltung des Übungsbetriebes zielt auch darauf ab, eine annähernd gleichmäßige Verteilung der Arbeiten über das Jahr zu gewährleisten, um eine effektive praktische Ausbildung zu ermöglichen.

Vielfalt ist ein wesentliches Kriterium, um den Lernenden ein breites Spektrum an Anschauungs- und Erfahrungsmöglichkeiten in verschiedenen landwirtschaftlichen Praxisfeldern zu bieten. Dazu gehört auch der Erhalt verschiedener Sorten, Rassen und Anbauformen.

Im Mittelpunkt der Entscheidungsfindung stehen die Lernenden und ihr Anspruch auf eine angemessene und lernfreundliche Lernumgebung. Die betrieblichen Abläufe und Strukturen müssen ausreichend Raum für die Ausbildung bieten und kontinuierlich angepasst werden.

Der Happacherhof nimmt eine Vorbildfunktion für eine nachhaltige landwirtschaftliche Praxis ein und trägt als öffentlicher Übungsbetrieb nicht nur eine schulische, sondern auch eine gesellschaftliche Verantwortung. Der Übungshofkomplex mit seinen Einrichtungen, Räumlichkeiten und vielfältig nutzbaren Flächen steht daher auch anderen Lernenden und Interessierten zur Verfügung.

Auch wenn wirtschaftliche Aspekte angemessen berücksichtigt werden sollen, kann der Happacherhof aufgrund seiner Funktion als Übungsbetrieb nicht rein nach ökonomischen Gesichtspunkten geführt werden.

Bei der Weiterentwicklung des landwirtschaftlichen Übungsbetriebs und den damit zusammenhängenden Entscheidungen (angebaute Kulturarten, Sorten, Ausstattung mit Maschinen und Geräten, Bewirtschaftungsform, neue Betriebszweige, organisatorische Entscheidungen u.a.m.) stehen Überlegungen zu folgenden zentralen Funktionsbereichen im Vordergrund:

- **Praktische Übungen:** Der Übungshof steht den Lernenden für Übungen in den verschiedenen naturwissenschaftlichen, landwirtschaftlichen und technischen Fächern zur Verfügung und wird intensiv genutzt. Die Übungen sollen auch unterschiedliche Intensitätsgrade ermöglichen und für die verschiedenen Altersstufen der Schüler\*innen geeignet sein. Die Gestaltung des Übungshofes soll im Hinblick auf seine Funktion für den praktischen Unterricht auch auf eine annähernd gleichmäßige Verteilung der Arbeiten über das Jahr und auf die Verwertungsmöglichkeiten der erzeugten Produkte innerhalb des Betriebes abgestimmt sein. Alle Teilbereiche und Betriebszweige des Happacherhofes sind in ihrer Funktion als Übungsstätte für die verschiedenen Schwerpunkte der Schule gleich wichtig.
- **Vielfalt:** Um für die Übungen eine Fülle an Anschauungsmöglichkeiten und direkter praktischer Erfahrung mit der Verschiedenartigkeit landwirtschaftlicher Praxis zu erreichen, ist Vielfalt ein wichtiges Kriterium für den Übungsbetrieb der Schule. Neben dem Vorhandensein mehrerer Betriebszweige ist damit auch die Vielfalt der Kulturarten und -sorten, der Anbau- und Bearbeitungsformen, der Tierarten und -rassen gemeint. Auch für die verschiedenen Bereiche der Landschaftspflege sollen Übungsmöglichkeiten angeboten werden. Um den Betrieb in seiner Mannigfaltigkeit für die Übungen und auch für Besucher von außen möglichst übersichtlich zu gestalten, wird die Beschilderung mit Kurzbeschreibung und Kennzeichnung der einzelnen Parzellen, Sorten, Erziehungsformen usw. digital und analog gründlich umgesetzt.

- **Vorbildfunktion für eine gute landwirtschaftliche Praxis:** Als öffentlicher Übungsbetrieb wirkt der Happacherhof auch nach außen und übernimmt neben den schulischen auch gesellschaftlichen Aufgaben. Einerseits als Bildungsstätte, andererseits als Ort der Begegnung und Diskussion. Das bedeutet, dass alle Aktivitäten einem hohen praktischen Standard entsprechen müssen und sowohl Biodiversität als auch Tierwohl durch eine Vielzahl von Maßnahmen gefördert werden.
- **Offener Lernort:** Der Übungshofkomplex mit seinen Einrichtungen, Räumlichkeiten und vielfältig nutzbaren Flächen steht auch anderen Lernenden und Interessierten zur Verfügung. Bewährt hat sich die Zusammenarbeit mit Schüler\*innen von Grund- und Mittelschulen, Partnerschulen oder Studentinnen und Studenten der Freien Universität Bozen, die in Ergänzung zu entsprechenden Unterrichtseinheiten verschiedene Bereiche der Landwirtschaft kennen lernen. Die Kinder und Jugendlichen erhalten so die Möglichkeit, Einblicke in die landwirtschaftliche Tätigkeit, der bäuerlichen Kultur und der Lebensmittelproduktion mit ihren Kreisläufen zu gewinnen. Bei der Planung und Organisation werden die Verfügbarkeit von Räumlichkeiten und Strukturen sowie die Vereinbarkeit mit dem regulären Unterricht berücksichtigt.

Der Hof steht auch anderen Besuchergruppen offen und kann von verschiedenen Organisationen für Kurse, Seminare und Tagungen fachlicher und kultureller Art genutzt werden. Der Innenhof eignet sich zudem für Konzerte und andere kulturelle Veranstaltungen. Der Happacherhof ist in allen Online- und Printmedien der Fachoberschule für Landwirtschaft entsprechend präsentiert und es wird über Aktuelles berichtet.

Auch der Ab-Hof-Verkauf dient der Öffnung des Schulbetriebes nach außen.

- **Wirtschaftlichkeit:** Als Übungsbetrieb kann der Happacherhof nicht nach rein wirtschaftlichen Gesichtspunkten geführt werden. Dennoch soll dieser Aspekt angemessen berücksichtigt werden. Die Buchhaltungsdaten der Schule müssen eine eigene Kostenrechnung für den Happacherhof ermöglichen und zugänglich sein. Die Bewirtschaftung des Übungshofes erfolgt auf der Grundlage des jährlichen Tätigkeitsplanes mit den dafür erstellten Kostenrahmen. Die Einnahmen aus dem Verkauf der verschiedenen landwirtschaftlichen Produkte fließen in die entsprechenden Konten des Happacherhofes zurück. Die Preise für die direkt vermarkteten Produkte werden von der Schulleitung in Absprache mit dem Hofbeirat auf der Grundlage einer jeweiligen Marktanalyse festgelegt.

## Praktisches Lernen

Bereits in den Rahmenrichtlinien des deutschen Schulamts ist für die Fachoberschule für Landwirtschaft festgeschrieben, dass neben Fächern im 1. Biennium, im 2. Biennium und in der Abschlussklasse insgesamt 50% der schwerpunktspezifischen Fächer als praktischer Unterricht im „Labor“ in Anwesenheit einer zweiten fachlich-praktisch ausgebildeten Lehrkraft stattfinden sollen. Im ersten Biennium geht es im praktischen Unterricht vor allem um die Vermittlung landwirtschaftlicher und naturwissenschaftlicher Grundkenntnisse und um das Kennenlernen der verschiedenen landwirtschaftlichen Arbeitsbereiche. Einzelne Fertigkeiten können bereits vertieft und geübt werden. Darüber hinaus vermittelt das landwirtschaftliche Praktikum Verständnis für die bäuerliche Lebens- und Arbeitswelt sowie für geschichtliche und kulturelle Aspekte der Landwirtschaft.

Im zweiten Biennium und in der Abschlussklasse sollen die Schüler\*innen durch anspruchsvollere Arbeitsaufträge auf das selbständige Lösen praktischer Probleme vorbereitet werden. Dabei soll auch der fächerübergreifende Charakter des praktischen Lernens zum Tragen kommen. Vielfältige Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit anderen Unterrichtsfächern, insbesondere den Sprachfächern, sollen in allen Jahrgangsstufen genutzt werden.

In der landwirtschaftlichen Ausbildung hat praktisches Lernen traditionell einen hohen Stellenwert. 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. In den Leitbildern sowie Schulprogrammen der Fachoberschule für Landwirtschaft, in den Fachcurricula und in den einzelnen Jahresprogrammen wird die Bedeutung des praktischen Lernens seit jeher deutlich unterstrichen und wiederholt darauf hingewiesen. Zugleich wird in diesen Dokumenten auch die Funktion des Übungshofes als zentrale „Lernwerkstatt“ des praktischen Unterrichts hervorgehoben. 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 Kenntnisse und Fertigkeiten ist die Nutzung des Übungshofes unabdingbar.

In den agrartechnischen Fächern unserer Schule bedeutet praktisches Lernen insbesondere Lernen und Üben am realen Objekt. Dadurch erhält das schulische Lernen Ernstcharakter und bleibt nicht bei Simulationen „als ob“ stehen. Den Schüler\*innen sollen verschiedene Fähigkeiten und Fertigkeiten aus allen Bereichen der Landwirtschaft vermittelt werden. Die Vielfalt der Kulturen, Produktionsrichtungen, Anbauformen und Verarbeitungstechniken auf dem Übungshof soll ein breites Erfahrungsspektrum ermöglichen und vorhandene Kenntnisse und Fertigkeiten der Schüler\*innen 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.

Praktisches Lernen soll auch dazu beitragen, schulisches Wissen ein Stück weit aus seiner Isolation und Abgeschlossenheit herauszuholen und für die Schüler\*innen über die verschiedenen Sinne erfahrbar zu machen. Neben die Aneignung von Wissen und die Einübung von Kulturtechniken treten Erfahrungen, die aus eigenem Tun erwachsen. Die Erfahrung eigenen Könnens und eigener Aktivität stärkt die Identität junger Menschen.

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 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\*innen tun und lernen, in irgendeiner Form gesichert wird. Dazu gehört die von der Lehrkraft begleitete Reflexion der durchgeführten Tätigkeit sowie die mündliche und/oder schriftliche Auseinandersetzung mit Inhalt, Verlauf und Ergebnis des Lernprozesses. Dies kann z. B. durch ein Protokoll oder ein Lerntagebuch geschehen. In einigen Fällen reicht auch das erstellte Produkt bzw. das Ergebnis der Tätigkeit als Dokumentation aus. Produkte, die im Rahmen des praktischen Lernens entstehen, müssen eine hohe Wertschätzung erfahren und müssen in jedem 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 Unterrichtsbeobachtung notwendig. In vielen Situationen ist auch eine Präsentationsbewertung ohne größeren Aufwand möglich.

Die Rolle der Lehrperson 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\*innen arbeiten meist in Gruppen, in Partnerarbeit oder allein.

Die Lehrperson muss zusammen mit den Assistenten Übungen genau vorbereiten, die durchzuführenden Tätigkeiten den Schülern\*innen erklären und vorführen und im Anschluss den Schülern\*innen beratend bei Seite stehen. In vielen Situationen übernehmen diese eigene Verantwortung für ihre Tätigkeit und verfügen dabei oft über erheblichen Freiraum.

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

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.

## Führung des Übungshofes

Die Leitung des Übungshofes strebt danach, den zentralen Funktionen des Hofes gerecht zu werden. Als öffentliche schulische Einrichtung wird der Hof transparent verwaltet und geführt, wodurch sämtliche Maßnahmen und Entscheidungen nachvollziehbar sind.

## Große Praktikumsitzung

Jedes Jahr im Juni und November treffen sich alle Akteure des Übungshofes zur großen Praktikumsitzung, um Rückblick und Vorschau auf das Lehr- und Vegetationsjahr zu halten. Dieses Gremium kann als Vollversammlung des Happacherhofes angesehen werden, in der jeder seine Anliegen und Anregungen vorbringen kann. Der Tätigkeitsplan mit den entsprechenden Jahreslaufterminen wird ebenfalls in der großen Praktikumsitzung vom Hofbeirat vorgestellt und von der Vollversammlung genehmigt, bevor diese Dokumente dem Schulrat formell vorgelegt werden. Außerordentliche Sitzungen können bei Bedarf über die Schulleitung einberufen werden.

## Koordination für den Übungshof

Die Koordinationsperson für den Übungshof fungiert als Bindeglied zwischen dem Schulbetrieb und dem Übungshof. Ihre Verantwortlichkeiten zielen darauf ab, einen reibungslosen praktischen Unterricht am Happacherhof zu gewährleisten und die Schulverwaltung sowie die Betriebsleitung in verschiedenen Belangen, die den Übungshof betreffen zu unterstützen.

Sie wird von der Schulleitung auf Vorschlag der großen Praktikumsitzung ernannt und führt den Vorsitz im Hofbeirat.

## Hofbeirat

Dieses Gremium berät die Schulleitung in allen den Übungshof betreffenden Angelegenheiten, insbesondere bei der Vorbereitung aller anstehenden Entscheidungen in organisatorischer und personeller Hinsicht. Er ist verantwortlich für die Entwicklung und Umsetzung der mittel- und langfristigen Ziele des Übungshofes.

Der Hofbeirat setzt sich zusammen aus der Schulleitung, der Koordinationsperson, der Betriebsleitung und 2 bis 3 Lehrkräften aus den Bereichen Agrarwissenschaften, landwirtschaftliches Praktikum sowie Nutztierhaltung. Im Einzelfall können weitere Personen hinzugezogen werden. Die Mitglieder des Hofbeirates werden von der Schulleitung auf Vorschlag der großen Praktikumsitzung ernannt.

## Tätigkeitsplan und Fristen im Vegetationsjahr

Der Tätigkeitsplan wird auf der Grundlage der verschiedenen Anregungen aus der Übungshofgemeinschaft vom Hofbeirat erstellt und der großen Praktikumsversammlung jeweils im November für das Folgejahr zur Genehmigung vorgelegt.

Gleichzeitig wird aus den Erfahrungen des jeweiligen Vorjahres ein verbindlicher Tätigkeitszeitplan erstellt und im Planungskalender digital hinterlegt. Dies gilt vor allem für zeitintensive Handarbeiten (Laubarbeiten, Hagelschutznetze, Steinobsternte, Ausdünnung, Apfelernte und andere), die mit dem betriebseigenen Personal nicht termingerecht durchgeführt werden können und für Arbeiten, für die der Betrieb nicht über die technische Ausrüstung verfügt (Laubschneider, Vorschneider, Ackerbaugeräte und andere).

Die verbindlichen Endtermine über das gesamte Vegetationsjahr sollen helfen, eventuelle Arbeitsrückstände frühzeitig zu erkennen und mit externem Personal abuarbeiten. Dazu sollen bereits vor Vegetationsbeginn Vorgespräche mit interessierten Dienstleistern geführt und Werkverträge vorbereitet werden.

## Betriebsleitung

Die Betriebsleitung leitet und führt zusammen mit den ihr zugeordneten und von ihr koordinierten bzw. für bestimmte Bereiche verantwortlichen Mitarbeitern\*innen die operativen Prozesse auf dem Happacherhof durch.

Sie koordiniert die Begleitung und Unterstützung der Lehrtätigkeit durch die Betriebsmitarbeiter\*innen in den verschiedenen Bereichen des landwirtschaftlichen Lehrbetriebes.

Die Betriebsleitung ist verantwortlich für die ordnungsgemäße und termingerechte Erledigung der anfallenden betrieblichen Tätigkeiten nach den im Leitbild und Schulprogramm festgelegten Kriterien und auf der Grundlage des jährlichen Tätigkeitsplanes.

## Organisation

Leitend für die Organisation am landwirtschaftlichen Übungsbetrieb ist das Subsidiaritätsprinzip, nach welchem die für einen spezifischen Bereich zuständigen Mitarbeiter\*innen, die in ihrem Bereich anfallenden Aufgaben und Arbeiten selbständig lösen und durchführen. Die Betriebsleitung greift nur dann ein, wenn die Aufgaben und Arbeiten auf der ersten Zuständigkeitsebene nicht gelöst bzw. erledigt werden können.

Alle allgemeinen und speziellen Aufgabenbereiche sind in den alljährlich zu Jahresbeginn festgehaltenen Zielvereinbarungen der Mitarbeiter\*innen festgeschrieben. Die Zielvereinbarungsgespräche werden im Hofbeirat vorbereitet und von der Schulleitung persönlich mit allen Mitarbeitern\*innen bis 31.01. geführt.

Der wöchentliche Übungsplan wird in der im Stundenplan vorgesehenen Planungssitzung zwischen den Lehrkräften sowie der Betriebsleitung und den für die verschiedenen Bereiche hauptverantwortlichen Hofpersonal auf die schulischen Bedürfnisse abgestimmt. Die Schüler\*innen werden in die verschiedenen Arbeiten auf dem Betrieb eingebunden.

Bei der Durchführung der Übungen wird nach Möglichkeit gruppenteiliger Unterricht vorgesehen. Der/die Betriebsleiter\*in und seine Mitarbeiter\*innen stehen den Lehrpersonen unterstützend zur Seite, indem sie Kleingruppen betreuen und mit ihrer praktischen Kompetenz den Schülern\*innen bei der Durchführung der Übungen zur Seite stehen. Dazu wird verstärkt eine fachliche Schwerpunktsetzung bei den einzelnen Mitarbeitern\*innen angestrebt, auch über gezielte Fortbildung. Die Möglichkeit einer gemeinsamen Fortbildung zwischen Fachlehrpersonen und Mitarbeiterstab des Betriebs soll dabei genutzt werden.

Die Einführung neuer Betriebszweige, Neuanlagen, der Ankauf von Gerätschaften, Pflanzmaterial und andere Betriebsentscheidungen werden von den Akteuren des Übungshofes gemeinsam mit den Mitgliedern des Hofbeirates besprochen und für die Beschlussfassung in im Tätigkeitsplan bei der großen Praktikumssitzung vorbereitet.

Größere Vorhaben des Arbeitsjahres werden mit dem/der Betriebsleiter\*in bzw. mit den Mitarbeitern\*innen des Betriebes besprochen, um spezielle Erwartungen an den Betrieb zu klären und eventuell nötige Vorbereitungen von der Ausstattung, aber auch von der Kompetenz der Mitarbeiter\*innen her treffen zu können.

Die verschiedenen Labors und Übungsräume dienen zum einen der Durchführung der wöchentlich im Stundenplan vorgesehenen Übungen in den verschiedenen Fächern, zum anderen als Lernort für periodisch stattfindende Fachtage und Praxistage zu besonderen Themen. Die Schüler\*innen erwerben über diese handlungsorientierte und praktische Form des Lernens eine besondere Kompetenz im naturwissenschaftlichen Arbeiten, in der Herstellung und Analyse von Lebensmitteln,

im Beobachten und Analysieren von landwirtschaftlichen Phänomenen oder in der Lösung technischer Aufgabenstellungen.

## 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 so weit 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 darüberhinausgehende ökologische Maßnahmen zum Einsatz kommen.

Ein Teil der Obstbaufläche wird in nach den Kriterien des biologisch-organischen Anbaus bewirtschaftet werden (Bioland-Richtlinien). Der Anteil an Bio-Obstbau am Gesamtbetrieb soll gleichbleiben oder leicht ausgeweitet werden.

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

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

**Ansprechperson:** Betriebsleiter und Fachlehrpersonen

### Weinbau

Die derzeitige Flächenausdehnung des Weinbaus soll 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 nicht mehr stattfinden. Bei der Erstellung von Neuanlagen sollen auch verschiedene Arten von Stützgerüsten und Halterungen zum Einsatz kommen. In einem Quartier werden die wichtigsten Erziehungssysteme und in einem weiteren die wichtigsten Rebsorten gezeigt.

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

Die gesamte Ernte wird im schuleigenen Keller verarbeitet.

**Übungsmöglichkeiten:** Den Schülern\*innen bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. Alle Rebanlagen werden für die Übungen genutzt. Die Schüler\*innen aus dem Schwerpunkt Weinbau und Önologie sind in der Pflege der Weingärten besonders involviert.

**Ansprechperson:** Betriebsleiter, Kellermeister und Fachlehrpersonen

#### 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. So werden jeweils neue Produktions- und Verarbeitungsmethoden Eingang finden.

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. Neben den idealen Standartsorten für diese Lage (Lagrein, Merlot und Chardonnay) werden auch verschiedenste Pilzwiderstandsfähige Rebsorten angebaut und verarbeitet.

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

**Bewirtschaftungsweise:** Die gesamten auf dem Hof geernteten Trauben werden in der eigenen Kellerei verarbeitet. So weit wie möglich wird der Wein ab Hof verkauft. Die restliche Menge wird über Vertriebspartner vermarktet.

**Übungsmöglichkeiten:** Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. In den unteren Klassen sollen die Schüler\*innen im Rahmen des landwirtschaftlichen Praktikums anhand kleiner Weinmengen ihre ersten Erfahrungen mit der Kellerwirtschaft machen können. Die meisten Arbeiten können dabei handwerklich durchgeführt werden. In der Abschlussklasse im Schwerpunkt Weinbau und Önologie werden im Fach Kellerwirtschaft Mikrovinifikationen durchgeführt und verschiedenste Varianten und Rebsorten angebaut. Der Keller verfügt über eine moderne Mikrovinifikationsanlage, diese ermöglicht auch in Kleinstgebinde die Steuerung der wichtigsten Gärungsparameter. Im Keller wird auch nach dem Prinzip der Flaschengärung Sekt/Cidre produziert, welcher schulintern konsumiert wird.

Die Schüler\*innen 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.

**Ansprechperson:** Kellermeister, Betriebsleiter und Fachlehrpersonen

#### Tierzucht

Am Happacherhof werden zurzeit ca.12 Milchkühe und einige Jungrinder und Mastrinder in einem Laufstall gehalten.

Im praktischen Unterricht sollen die Schüler Übung im Umgang mit Tieren sowie Einblick in die Praxis der Haltung, Pflege, Säuberung, Fütterung und Milchgewinnung von Tieren erlangen. Außerdem werden im Rahmen der Übungen verschiedene Milchprodukte wie Joghurt, Butter und Käse hergestellt, wobei es sich im ersten Biennium um eine handwerkliche Produktion handelt. Im zweiten Biennium sowie in der Abschlussklasse werden technisch anspruchsvollere Varianten dieser Milchprodukte ins Programm aufgenommen.

**Bewirtschaftungsweise:** Am Happacherhof wird Heumilch produziert. Aufgrund der fehlenden Futterflächen ist eine ökologische Bewirtschaftung dieses Betriebszweiges noch nicht möglich. Langfristiges Ziel ist es, die Tierhaltung auch wie in den anderen Betriebszweigen nach ökologischen Richtlinien zu führen.

Die aus der Tierhaltung anfallenden Produkte werden an den Milchhof Bergmilch, bzw. auch Ab-Hof verkauft, im Sommer aber an die Käserei Cavalese geliefert. Ein kleinerer Teil wird am Happacherhof im Rahmen des Praxisunterrichts verarbeitet.

**Übungsmöglichkeiten:** Die Schüler können sämtliche Tätigkeiten miterleben. Den Schülern soll auch die Möglichkeit geboten werden, bestimmte praktische Arbeiten im Stall, die außerhalb der Schulzeit anfallen (z.B. die täglichen Stallarbeiten), durch ein einmaliges Praktikum in der 1. Klasse, sowie ein einwöchiges Praktikum in der 4. Klasse im Schwerpunkt Landwirtschaft und Umwelt kennen zu lernen.

**Ansprechpersonen:** Für den Stall zuständiger landwirtschaftlicher Arbeiter, Betriebsleiter, und Fachlehrpersonen

#### Acker- und Futterbau

Die Acker- und Futterfläche des Happacherhofes ist aufgrund seiner umgebenden Agrarstruktur bescheiden. Zwischenzeitlich nicht für den Obst- und Weinbau genutzte Flächen werden in der Brachzeit als Acker- und Futterflächen für die Tierhaltung sowie für schulische Zwecke genutzt. Die Ackerflächen werden in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring bewirtschaftet.

Die Ausdehnung soll beibehalten und wenn möglich erweitert werden, auch auf Pachtflächen.

Diese Fläche dient der Produktion von Körnermais, Kartoffeln und anderen Ackerfrüchten, welche teilweise im Hofladen verkauft werden. 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.

**Bewirtschaftungsweise:** Die Bewirtschaftung erfolgt nach den gesetzlichen Vorgaben, teilweise in Zusammenarbeit mit dem Maschinenring.

**Übungsmöglichkeiten:** Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. Alle Acker- und Futterflächen werden für die Übungen genutzt.

**Ansprechperson:** Betriebsleiter, für den Acker- und Futterbau zuständige landwirtschaftliche Arbeiter und Fachlehrpersonen

## Beerenobst, Steinobst

Das Beerenobst wird auf einer Fläche von ca. 1.000 m<sup>2</sup> angebaut und befindet sich an der Südseite des Gartens. Das Beerenobstquartier beherbergt Himbeeren verschiedener Sorten, rote und weiße Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren. Im Quartier sind verschiedene Erziehungssysteme anzutreffen, einige Beerenarten werden im Topf gezüchtet. Großteil der Anlage wird von einem Insektennetz geschützt.

Diese Fläche dient einerseits als Demonstrations- und Übungsfläche für die Schüler, andererseits der Produktion von Beerenobst, welches für den Verkauf bestimmt ist.

Die Schule verfügt über ein Steinobstanlage mit hauptsächlich Kirschen und Aprikosen. Die Kirschenplantage entspricht dem modernsten Standard, es handelt sich um eine Intensivanlage mit Regen-, Hagel-, und Insektenschutz. Die für Südtirol wichtigsten Sorten sind vertreten (Kordia und Regina), aus didaktischen Gründen wurde auch eine frühreife Sorte gepflanzt, welche die Ernte mit Schüler\*innen ermöglicht. Wir finden in der Anlage alle weltweit wichtigen Erziehungssysteme. Die Aprikosenplantage wird in Palmettenform gezogen, auch hier finden wir wichtige Sorten wieder.

**Bewirtschaftungsweise:** Das gesamte Beerenobst wird nach biologischen Richtlinien angebaut. Das Steinobst folgt den nationalen Anbaurichtlinien.

**Übungsmöglichkeiten:** Den Schülern bieten sich im Verlauf des gesamten Produktionszyklus verschiedene Übungsmöglichkeiten. Alle Beeren- und Steinobstflächen werden für die Übungen genutzt.

**Ansprechperson:** Betriebsleiter und Fachlehrpersonen

## Garten und Gewächshaus

Der Garten wurde im Jahr 2001 erneuert und die Struktur den Bedürfnissen der Arbeit mit den Schülern\*innen angepasst. Es gibt 5 Beete, Sitzgelegenheiten für eine ganze Klasse, Hochbeete mit Kräutern und ein Gewächshaus, das 2019 gebaut wird. Die Hochbeete enthalten ein- und mehrjährige Kräuter, die zu Demonstrationszwecken und im Unterricht verwendet werden. Die Gartenflächen werden vor allem von den Schülern\*innen der Unterstufe genutzt. Die Schüler\*innen planen, bestellen und pflegen diese Flächen im Rahmen des Unterrichts. Neben dem Gewächshaus werden verschiedene Gemüsekulturen angebaut.

Alle Garten- und Gemüsepflanzen werden von den Schülern im Rahmen des Unterrichts im Gewächshaus angebaut. Das Gewächshaus bietet neben zwei großen Abteilungen auch Platz für zwei kleinere Abteilungen. Diese werden für kleine Versuche oder Kleingruppen genutzt.

Die anfallenden Produkte werden von den Schülern\*innen geerntet, verarbeitet oder zur Saatgutvermehrung verwendet. In den Sommermonaten werden die Beete an Bürger der Gemeinde Auer vergeben. Diese übernehmen die Pflege und erhalten im Gegenzug die Erträge der Gärten.

**Bewirtschaftungsweise:** Der Garten wird nach biologisch organischen Richtlinien bewirtschaftet, das Pflanz- und Saatgut wird von biologisch arbeitenden Betrieben bezogen.

**Ansprechperson:** Hofkoordinator, Hausmeister und Fachlehrpersonen

## 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, andererseits sind sie auch Anschauungsmaterial in den verschiedenen technischen

Fächern, insbesondere im Fach Pflanzenbau. Der Maschinenpark soll laufend ergänzt und dem Stand der Technik angepasst werden.

**Übungsmöglichkeiten:** Den Schülern\*innen bieten sich verschiedene Übungsmöglichkeiten. Dabei sind jedoch die Sicherheitsvorschriften und die Straßenverkehrsordnung einzuhalten.

**Ansprechperson:** Betriebsleiter und Fachlehrpersonen

### Produktverarbeitung

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\*innen ebenso von Bedeutung wie die Verwertung der Produkte. 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\*innen 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\*innen werden von der Lehrperson und den Mitarbeitern\*innen 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\*innen durchgeführt.

Produkte, die für den Verkauf geeignet sind, können im Hofladen angeboten werden. Verkauf und Produktpräsentation werden so weit als möglich von den Schülern\*innen mitbetreut. Produkte die im Rahmen des praktischen Lernens erzeugt werden, müssen eine hohe Wertschätzung erfahren. Sie müssen auf jeden Fall einer sinnvollen Verwendung zugeführt werden.

[Entwicklung des Leitbildes 2004:](#) 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

[Überarbeitung des Leitbildes 2024:](#) In der Arbeitsgruppe zur Überarbeitung des Leitbildes Happacherhof haben die Lehrpersonen Günther Erschbamer, Roland Dissertori und Martin Nock sowie Betriebsführer Matthias Feichter mitgearbeitet. Koordiniert wurde die Arbeitsgruppe von Martin Nock