Werner Waniek

## Laimburg-Report 2020-2021:

# Die 60-jährige Geschichte des Versuchs- und Forschungszentrums Laimburg/Südtirol

Die Südtiroler Obst- und Weinbaugeschichte spielte schon vor der Gründung des Versuchszentrums Laimburg im Obst und Weinbaugeschehen der Nachbarländer eine bedeutende Rolle.

Die Versuchs- und Forschungsergebnisse der über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche jährlich etwa 350 Projekte aus allen Teilen der Südtiroler Landwirtschaft von Obst- und Weinbau über die Berglandwirtschaft bis hin zur Lebensmittelverarbeitung und Produktinnovationen bis ins Detail erforschen, erreichen mit ihren Ergebnissen weit über Südtirol hinaus höchste wissenschaftliche Anerkennung.

Die Forschungspartner des Versuchszentrums Laimburg finden sich in ganz Europa und darüber hinaus, sodass der internationale Erfahrungs- und wissenschaftliche Austausch über ein breites Spektrum verfügt.

Das Laimburger Tätigkeitsprogramm wird jedes Jahr in den Fachbeiratssitzungen mit Vertreterinnen und Vertretern der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung beraten und erstellt. Dabei werden folgende Kulturen im Forschungs- und Versuchswesen berücksichtigt: Obst und Weinbau, Gemüse, Beeren und Steinobst, sowie Kräuter, Ackerfrüchte und Grünlandwirtschaft. Dafür werden nachhaltige Bewirtschaftungsstrategien bevorzugt, um die natürlichen Ressourcen wie Wasser und Boden, die Biodiversität und das Klima zu schonen.

Ein weiteres Ziel ist es, die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung vom Anbau bis hin zum fertigen Produkt zu begleiten.

Als wichtige Aufgabe wird auch der Weg von der Forschung bis in die Praxis möglichst rasch umzusetzen angesehen.

Folgende Schwerpunkte enthält der Laimburg-Report 2020-2021 mit dem Blick bis in das Jahr 2030: Klimawandel, Wasserknappheit, Diversifizierung und Digitalisierung sind einige der Herausforderungen, denen sich die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in den kommenden Jahren stellen muss.

Dazu werden fünf Forschungsschwerpunkte für deren Umsetzung dokumentiert:

1. Nachhaltige und resiliente Anbausysteme (das volle Potential der Natur erschließen).
2. Digitale Innovation und smarte Technologien, (Anbau und Verarbeitung fit für die Zukunft machen).
3. Klimaneutrale Landwirtschaft, (Anbau und Verarbeitungsmethoden klimafreundlicher machen)
4. Qualität und Gesundheit, (sichere nährstoffreiche Lebensmittel aus Südtirol).
5. Lokale Vielfalt und Kreisläufe. (Regionale Bergprodukte aufwerten).

- Die wissenschaftlichen Berichte beinhalten ferner eine optimale Befruchtung bei neuen Apfelsorten.
- Mischkultur im Erdbeeranbau, erste Erfahrungen damit im Martelltal.
- Wie stark erwärmt sich die Rinde von Jungbäumen?
- Neues von der Weinsteinstabilisierung, diese beschäftigt die Wissenschaft nach wie vor.
- Welche Erdbeeren eignen sich am besten zur Verarbeitung?
- Entwicklung von fermentierten Gemüseprodukten (Rote Bete).
- Biologische Bekämpfung der Marmorierten Baumwanze in Südtirol.
- Süßkirschen in Südtirol und deren Zukunft?
- Sortenwahl als Grundbaustein für die Qualitätsproduktion.
- Mit der Vorstellung des neuen Labors für Lebensmittelsensorik am Versuchszentrum Laimburg wird untersucht, wie sich die div. Produkte im Laufe der Lagerung verändern.
- Wie kann man einzelne Apfelsorten objektiv beschreiben, um diese den Konsumenten zu erklären.

Alles in allem: Der Laimburg-Report 2020-2021 geht in seinem Bericht weit über die div. Versuchstätigkeiten hinaus, da auch die ständig auftretenden neuen Schädlinge und deren Bekämpfung sowie die Auswirkung des Klimawandels auf diverse Früchte genauestens beobachtet und Gegenmaßnahmen erforscht werden müssen.