|  |  |
| --- | --- |
| **Pressemitteilung**  Mit Bitte um Veröffentlichung | Pressekontakt: Dr. Franziska Maria Hack  +39 0471 969 516 | F +39 0471 969 599  Franziska-Maria.Hack@laimburg.it  Versuchszentrum Laimburg  Laimburg 6 – Vadena | 39040 Ora | Italia |

07.10.2020

**Laimburg Report 2018–2019:**

**neuer Bericht mit aktuellen Ergebnissen aus der Forschung am Versuchszentrum Laimburg vorgestellt**

Am Mittwoch, 07.10.2020, stellte das Versuchszentrum Laimburg in einer Pressekonferenz die fünfte Ausgabe des Laimburg Reports vor. Die Publikation informiert über wichtige Forschungsergebnisse des Versuchszentrums in den vergangenen beiden Jahren und liegt in drei Sprachversionen vor.

Alle zwei Jahre legt das Versuchszentrum Laimburg den Laimburg Report vor – einen Bericht über aktuelle Forschungsprojekte und neue wissenschaftliche Erkenntnisse in Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Der Report richtet sich sowohl an Fachleute als auch an alle, die sich für Landwirtschaft und Lebensmittel interessieren. Die Publikation vermittelt grundlegende Informationen über das Versuchszentrum Laimburg (Mission, Organisationsstruktur, Geschichte, Forschungsnetzwerk etc.). Herzstück sind 24 Berichte zu aktuellen Forschungsprojekten der vier Institute des Zentrums: Obst- und Weinbau, Berglandwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung, Pflanzengesundheit, Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität.

„Es ist uns wichtig, die Forschung in Landwirtschaft und Lebensmitteltechnologie zu fördern, um anhand der Forschungsergebnisse unsere lokalen landwirtschaftlichen und lebensmittelverarbeitenden Betriebe zu unterstützen und deren Wettbewerbsfähigkeit zu sichern. Die Arbeit des Versuchszentrums Laimburg trägt entscheidend dazu bei, dass Südtirol auch bei der landwirtschaftlichen Forschung Maßstäbe setzt“, erklärte Agrarlandesrat Arnold Schuler.

„Unsere Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler arbeiten jedes Jahr an etwa 350 Projekten, veröffentlichen 170 Publikationen und halten über 300 Vorträge im In- und Ausland“, betonte der Direktor des Versuchszentrums Laimburg Michael Oberhuber. „Unter den zahlreichen Forschungsergebnissen, die wir 2018 und 2019 erreicht haben, möchte ich zwei Highlights erwähnen: Erstens den Einzug unseres Labors für Aromen und Metaboliten im NOI Techpark im Jahr 2018, der aufzeigt, wie sich das Versuchszentrum Laimburg weiterentwickelt und seine Tätigkeiten auch auf die Lebensmitteltechnologien ausweitet. Zweitens konnten wir 2019 einen der wichtigsten Meilensteine in der Geschichte des Versuchszentrums setzen, indem wir die Ergebnisse unseres Laimburger Apfelsortenzüchtungsprogramms in die Hände der Südtiroler Obstwirtschaft gelegt haben: Der Verband der Südtiroler Obstgenossenschaften VOG und der Verband der Vinschgauer Produzenten für Obst und Gemüse Vi.P werden Ergebnisse des Programms in den kommenden 10 Jahren verwerten. Es kann also sein, dass bald auch eine vom Versuchszentrum Laimburg gezüchtete Apfelsorte in den Supermarktregalen zu finden sein wird.“

„Mit dem Laimburg Report wollen wir einen Einblick in unsere Tätigkeiten geben, insbesondere aber auch die Passion vermitteln, mit der unsere über 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tagtäglich ihrer Arbeit in den Labors, in den Versuchsanlagen und in den Büros nachgehen. Wir wollen für aktuelle Fragestellungen in Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung sensibilisieren und gerade auch junge Menschen für Forschung begeistern. In den vergangen beiden Jahren haben 155 junge Leute bei uns eine Diplomarbeit geschrieben oder ein Praktikum absolviert“, sagte die Pressesprecherin des Versuchszentrums, Franziska Maria Hack, die den Report koordiniert hatte.

Die Leiter der vier Institute stellten die Highlights der Forschung in den Jahren 2018 und 2019 vor:

Im **Obst- und Weinbau** ist die Produktion von zertifiziertem – und damit sortenechtem und gesundem – Vermehrungsmaterial von grundlegender Bedeutung für die Praxis. Das Versuchszentrum Laimburg ist ein vom italienischen Landwirtschaftsministerium anerkanntes Zentrum für Konservierung und Vorvermehrung. Zurzeit werden rund 139 Apfelsorten sowie 18 Rebklone von sieben Sorten vermehrt.

Der Klimawandel bringt extreme Wetterereignisse wie Dürren, Hitzewellen aber auch Starkregen mit sich und stellt die Landwirtschaft vor neue Herausforderungen. Im Weinbau bringt die Klimaerwärmung Qualität und Typizität der Weißweine in Gefahr. „Am Versuchszentrum Laimburg haben wir uns dieser Problematik angenommen und die beiden europäischen Projekte PinotBlanc und REBECKA gestartet“, erklärte die stellvertretende Leiterin des Instituts für Obst- und Weinbau Barbara Raifer: „Im Projekt PinotBlanc konnten wir die Hypothese bestätigen, das die Frische der Weißburgunderweine mit zunehmender Höhenlage der Anlage zunimmt und dass der Anbau in höheren Lagen dazu beitragen kann ihre Typizität zu erhalten. Im vor Kurzem abgeschlossenen Projekt REBECKA haben wir ein Bewertungsmodell entwickelt, dass als Entscheidungshilfe dienen kann, ob eine Parzelle in Südtirol oder in Kärnten für den Weinbau geeignet ist oder nicht.“ Das Projekt PinotBlanc wurde vom europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE 2014–2020) gefördert; das Projekt REBECKA vom Europäischen Fonds für regionale Entwicklung im Rahmend es Kooperationsprogramms Interreg V-A Italien–Österreich 2014–2020.

Fernab von den Obstbaubetrieben in der Talsohle suchen Betriebe in Berggebieten nach neuen Standbeinen. „Mit unserer angewandten Forschung ist es unser Ansinnen, konkrete und praktische Lösungen für die Praxis zu entwickeln“, betonte der Leiter des **Instituts für Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie** Angelo Zanella. Im Projekt Re-Cereal konnte das Versuchszentrums zusammen mit Lead Partner Dr. Schär und anderen Projektpartnern aufzeigen, dass Buchweizen und Rispenhirse geeignete Kulturen für den Anbau in Südtirol sind und aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Eigenschaften und ihrer Eignung für eine glutenfreie Ernährung ein großes Nutzungspotenzial haben. Das Projekt Re-Cereal wurde durch Interreg V-A Italien–Österreich 2014–2020 finanziert. In einem weiteren Projekt hat das Versuchszentrum Laimburg untersucht, wie man Rote Bete, ein Gemüse mit vielen gesundheitsfördernden Eigenschaften, aufwerten und daraus einen wohlschmeckenden und haltbaren Saft herstellen kann. Ergebnis ist ein Saft aus Rote-Bete und Apfel, der inzwischen auch auf dem Markt erhältlich ist. Im vom Interreg-V-Programm „Alpenrhein, Bodensee, Hochrhein“ geförderten Projekt StoreWare entwickelte das Versuchszentrum Laimburg zusammen mit Partnern aus Deutschland und der Schweiz die kostenlose und mehrsprachige Web-Applikation Frudistor, mit der Lagerschäden bei Äpfeln bestimmt werden können. Auf diese Weise kann die Obstlagerung noch effizienter und nachhaltiger gestaltet werden.

Neue Krankheiten und Schädlinge bedrohen die Ernte. Darum beschäftigt sich am Versuchszentrum Laimburg das **Institut für Pflanzengesundheit** mit der Entwicklung nachhaltiger Pflanzenschutzstrategien. „Um zu verstehen, wie man die natürlichen Feinde der Landwirtschaft – seien es nun Viruserkrankungen, Pilze oder invasive Schadinsekten – in Schach halten kann, muss man viel Grundlagenforschung zu Biologie und Verhalten betreiben“, unterstrich der Leiter des Instituts, Klaus Marschall. Dies gilt insbesondere auch für einen invasiven Schädling, der letzthin beträchtliche Schäden in der Landwirtschaft Südtirols, aber auch in benachbarten Ländern, verursacht: die Marmorierte Baumwanze (*Halyomorpha halys*). Am Versuchszentrum Laimburg konzentriert man sich dabei auf den Einsatz eines natürlichen Gegenspielers der Baumwanze, der sog. Samura-Wespe (*Trissolcus japonicus*), die ihre Eier in den Eigelegen der Baumwanze ablegt und letzter somit daran hindert sich zu vermehren. Das Versuchszentrum Laimburg wurde offiziell dazu ermächtigt, die Wespe nachzuzüchten und sie an ausgewählten Standorten in Südtirol freizusetzen.

Grundlegende Analysen für Forschungsprojekte des Versuchszentrums, aber auch als Dienstleistungen für Dritte werden in den Labors des **Instituts für** **Agrikulturchemie und Lebensmittelqualität** durchgeführt.

Dabei gelangen innovative Verfahren zur Analyse von Pflanzenteilen und Lebensmitteln zur Anwendung. „Seit 2018 verfügt das Labor für Mikrobiologie des Versuchszentrum über einen MALDI-TOF-Massenspektrometer mit 8.220 Referenzspektren zur mikrobiologischen Analyse von Lebensmitteln. „Mit dieser Technologie kann das Proteinspektrum einer mikrobiellen Kultur in weniger als drei Stunden gemessen werden, mit älteren Technologien dauerte das bis zu zehn Tagen. Die Spektren werden dann mit einer Datenbank verglichen und auf diese Weise Mikroorganismen in Lebensmitteln identifiziert“, berichtete der Leiter des Instituts, Aldo Matteazzi. Die Ergebnisse der insgesamt 13 Labors des Versuchszentrums Laimburg können in praktische Ratschläge für die Südtiroler Betriebe „übersetzt“ werden. „Die hohe Qualität unser Laboranalysen wird durch akkreditierte Prüfmethoden und die laufende Aktualisierung der verwendeten Technologien gewährleistet“, so Matteazzi.

Der Laimburg Report erscheint dieses Jahr in einem ansprechenden neuen Layout und liegt in drei Sprachversionen (Deutsch, Italienisch und Englisch) vor. Über QR-Codes gelangt man von der Print-Version des Reports zu weiterführenden multimedialen Inhalten, mithilfe derer man die Themen weiter vertiefen kann.

**Der Laimburg Report ist beim Versuchszentrum Laimburg erhältlich und steht ab sofort auch auf der Webseite des Versuchszentrums,** [**http://www.laimburg.it/de/presse-download.asp**](http://www.laimburg.it/de/presse-download.asp) **zum Download zur Verfügung.**

|  |
| --- |
| **Das Versuchszentrum Laimburg**  Das Versuchszentrum Laimburg ist die Forschungsinstitution für die Landwirtschaft und Lebensmittelqualität in Südtirol. Das Versuchszentrum Laimburg betreibt vor allem angewandte Forschung mit dem Ziel, die Wettbewerbsfähigkeit und Nachhaltigkeit der Südtiroler Landwirtschaft zu steigern und die Qualität landwirtschaftlicher Produkte zu sichern. Über 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten jährlich an etwa 350 Forschungs- und Versuchsprojekten aus allen Bereichen der Südtiroler Landwirtschaft, vom Obst- und Weinbau bis hin zu Berglandwirtschaft und Lebensmitteltechnologie. Das Versuchszentrum Laimburg wurde 1975 gegründet. |
|  |
| **Abbildungen**  Abb. 1: Der Laimburg Report 2018–2019 informiert über aktuelle Forschungsergebnisse des Versuchszentrums Laimburg.  ©Versuchszentrum Laimburg/Franziska Maria Hack  Abb. 2: Cover Laimburg Report 2018–2019  ©Versuchszentrum Laimburg  Abb. 3: Direktor und Leiter der vier Institute berichten über die Highlights der Forschung 2018–2019, v.l. Laimburg-Direktor Michael Oberhuber, Barbara Raifer, Angelo Zanella, Klaus Marschall, Aldo Matteazzi  ©Versuchszentrum Laimburg/Julia Rizzo  Abb. 4: Pressekonferenz 07.10.2020  ©Versuchszentrum Laimburg/Julia Rizzo  Abb. 5: Pressekonferenz 07.10.2020  ©Versuchszentrum Laimburg/Julia Rizzo |