|  |  |
| --- | --- |
| PressemitteilungMit Bitte um Veröffentlichung | Pressekontakt: dr. Julia Rizzo+39 0471 969 516 Julia.rizzo@laimburg.itVersuchszentrum LaimburgLaimburg 6 – Pfatten | 39040 Auer | Italien |

25.07.2022

**Versuchszentrum Laimburg: Forschungsschwerpunktprogramm bis 2030 vorgestellt**

Klimawandel, Wasserknappheit, Diversifizierung und Digitalisierung sind einige der Herausforderungen, denen sich die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung in den kommenden Jahren stellen muss. Aus diesem Grund hat das Versuchszentrum Laimburg ein Forschungsschwerpunktprogramm erarbeitet, das seine Forschungstätigkeiten bis 2030 in fünf große Themengruppen bündelt. Heute, am 25. Juli 2022, wurden die neuen Forschungsschwerpunkte im Rahmen einer Pressekonferenz vorgestellt: Nachhaltige und resiliente Anbausysteme, digitale Innovation und smarte Technologien, klimaneutrale Landwirtschaft, Qualität und Gesundheit, lokale Vielfalt und Kreisläufe.

Sich an die Folgen des Klimawandels anpassen, mit den natürlichen Ressourcen nachhaltig umgehen, die Produktion diversifizieren und mit der Digitalisierung Schritt halten – auch die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung steht vor vielen neuen Herausforderungen. Deshalb hat das Versuchszentrum Laimburg zusammen mit Vertretern der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung sowie den Expertinnen und Experten des Wissenschaftlichen Beirats das neue Forschungsschwerpunktprogramm 2021-2030 erarbeitet. „Wir haben jene Herausforderungen und brennenden Fragen identifiziert, für die wir mit unserer Versuchstätigkeit und Forschung neue Lösungsansätze entwickeln wollen. Unser Ziel ist es, damit die landwirtschaftlichen und lebensmittelverarbeitenden Betriebe für die Zukunft zu rüsten“, erklärte der Direktor des Versuchszentrums Laimburg, Michael Oberhuber. Mit eingeflossen in den Entstehungsprozess sind sowohl die Nachhaltigkeitsstrategien, die vom Land Südtirol und der Landwirtschaft selbst entwickelt wurden, als auch die von der Europäischen Kommission vorgegebenen Zielsetzungen des Green Deal. „Mit seinem zehnjährigen Forschungsschwerpunktprogramm ist das Versuchszentrum Laimburg auch aktiver Teil der Strategie „LandWIRtschaft 2030“ und trägt damit zu einem gesamtstrategischen Ansatz bei, der zur Bewältigung der vielfältigen Herausforderungen dieses Sektors in den kommenden Jahren notwendig ist“, freut sich Landwirtschaftslandesrat Arnold Schuler.

|  |
| --- |
| **Die fünf Forschungsschwerpunkte im Portrait****Nachhaltige und resiliente Anbausysteme:** Die Themen dieses Schwerpunkts sind die Weiterentwicklung und Untersuchung von Formen des Anbaus, der Düngung, des Pflanzenschutzes und der Verarbeitung, welche Boden, Wasser, Biodiversität und Klima schonen, sowie die grundfutterbasierte Milchproduktion und die Züchtung und Prüfung von standortgerechten, resistenten Sorten und Unterlagen. Ziel ist es, das vorhandene Potenzial der Natur zu erschließen und eine nachhaltige und bedarfsgerechte Bewirtschaftung zu entwickeln.**Digitale Innovation und smarte Technologien:** Die Entwicklung neuer Technologien und deren Überführung in die Praxis, die Nutzung von Big Data sowie neue, innovative Züchtungsmethoden sind Inhalt des Schwerpunktes „Digitale Innovation und smarte Technologien“. Damit sollen die Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung smart und fit für die Zukunft werden. **Klimaneutrale Landwirtschaft**: Anbau- und Verarbeitungsmethoden klimafreundlicher zu machen, ist Ziel dieses Schwerpunktes. Dafür werden beispielsweise verschiedene klimafreundliche und -angepasste Anbausysteme und Sorten getestet, agronomische Maßnahmen mit hohem Klima-Footprint durch solche mit geringerem Klima-Footprint ersetzt und Grünflächen als CO2-Senken gestaltet. **Qualität und Gesundheit:** Gesunde und sichere Lebensmittel aus Südtirol zu produzieren, ist Aufgabe der Forschungsvorhaben dieses Schwerpunktes. Die Forscherinnen und Forscher erarbeiten neue Methoden der Qualitätssicherung in Anbau, Verarbeitung und Lagerung und führen diese in die Südtiroler Lebensmittelverarbeitung ein. **Lokale Vielfalt und Kreisläufe:** Die Ver- und Aufwertung regionaler Bergprodukte steht im Fokus dieses Schwerpunktes. Ziel ist es, die Produktion zu diversifizieren, die Vielfalt qualitativ hochwertiger Bergprodukte zu fördern und dafür Sorge zu tragen, dass Abfall- und Nebenprodukte in einer (über-)regionalen Kreislaufwirtschaft verwertet werden. |

**Beispielprojekte: Biertreber-Kekse, Messgeräte zur Reifebestimmung und neue Erziehungsformen von Apfelbäumen**

Biertreber fällt als Nebenprodukt bei der Bierproduktion an. Ziel des Projektes „CirBeer“ ist es, die Südtiroler Bierherstellung in einen lokalen Kreislauf einzupflegen. Dazu gehört auch die Verwertung des ballaststoffreichen und proteinhaltigen Biertreber. Die Forscherinnen und Forscher der Arbeitsgruppe „Fermentation und Destillation“ untersuchen im Projekt u.a. dessen Eignung als Ersatz für Mehl in Keksen, Kuchen und Focaccia. Für lebensmittelverarbeitende Unternehmen könnte Biertreber in Zukunft einen interessanten Rohstoff darstellen.

In einem anderen Projekt entwickeln Forscherinnen und Forscher der Arbeitsgruppe „Lagerung und Nacherntebiologie“ zusammen mit weiteren Partnern ein digitales Gerät zur Messung des Stärkegehalts bei Äpfeln. Das Prinzip des digitalen Stärkemessgeräts basiert auf einer objektiven Bildanalyse und dient der Bestimmung des Reifegrades. Auch das Gerät zur Messung des Chlorophyllgehaltes ist ein wichtiges Tool, um die Reife von Äpfeln zu untersuchen. Gemeinsam ist den beiden Geräten ihre Zielsetzung: die Festlegung des optimalen Erntezeitpunkts für den bestmöglichen Lagerungserfolg.

Im Bereich Obstbau beschäftigen sich die Forscherinnen und Forscher der Arbeitsgruppe „Physiologie“ mit verschiedenen Erziehungssystemen und deren Vor- und Nachteilen. Eine besondere Erziehungsform im Apfelanbau stellt das Mehrachsensystem dar. Dabei verläuft die Struktur des Baumstammes horizontal und jene der Triebe vertikal: Der Baum ähnelt einem mehrarmigen Kerzenleuchter. Die schmalere Fruchtwand verbessert die Belichtung der Äpfel. Dadurch können höhere Erträge bei besserer Fruchtqualität erzielt werden.

|  |
| --- |
| **Das Versuchszentrum Laimburg** Das Versuchszentrum Laimburg wurde 1975 gegründet und ist das Forschungszentrum für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelqualität. Durch wissenschaftlich fundierte Versuchstätigkeit und Forschung entwickeln wir Know-how, erarbeiten Problemlösungen und Innovationen für die Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung. Mit unserer Forschung sichern wir den Anbau und die Herstellung hochqualitativer landwirtschaftlicher Produkte in Südtirol und leisten einen konkreten Beitrag zur Entwicklung der lokalen Betriebe. Unser Tätigkeitsprogramm stimmen wir jedes Jahr in den Fachbeiratssitzungen mit Vertretern der Südtiroler Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung ab. Damit ist gewährleistet, dass unsere Forschungs- und Versuchsprogramme direkt auf die konkreten Erfordernisse der landwirtschaftlichen Praxis in Südtirol ausgerichtet sind. Jedes Jahr arbeiten unsere über 200 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an etwa 350 Forschungs- und Versuchsprojekten aus allen Bereichen der Südtiroler Landwirtschaft, vom Obst- und Weinbau über Sonderkulturen wie Gemüse und Beeren und der Berglandwirtschaft bis hin zu Lebensmittelverarbeitung und -qualität sowie Produktinnovation für die im Lebensmittelsektor tätigen Betriebe. Damit decken wir die gesamte Kette der Lebensmittelherstellung vom Anbau bis zum fertigen Produkt ab. |

|  |
| --- |
| **Abbildungen**Abb. 1-2-3: Auf der Pressekonferenz des Versuchszentrums Laimburg wurde das Programm mit den fünf Forschungsschwerpunkten bis 2030 vorgestellt (in den Abb. 1 und 2 Michael Oberhuber, Direktor des Versuchszentrums Laimburg) **© Versuchszentrum Laimburg**Abb. 4: Die aus Biertreber hergestellten Kekse, mit Blick auf die Kreislaufwirtschaft **© Versuchszentrum Laimburg**Abb. 5: Lorenza Conterno, Leiterin des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie © Forschungszentrum LaimburgAbb. 6: Das zweidimensionale, Mehrachsen-Erziehungssystem im Apfelanbau **© Versuchszentrum Laimburg/ivo corrà**Abb. 7: Das digitale Stärkemessgerät für die digitale und objektive Bestimmung des Reifegrads von Äpfeln (im Foto: Oswald Rossi, Arbeitsgruppe „Lagerung und Nacherntebiologie“) **© Versuchszentrum Laimburg** Abb. 8: Vorbereitung der Äpfel für die Messung des Stärkegehalts **© Versuchszentrum Laimburg/ivo corrà** |