



Autonomes Fahren wurde kürzlich in Kroatien getestet. ALP.Lab

Autonomes Fahren: Alp.Lab feiert Erfolge

Der gewonnene „Staatspreis Mobilität 2019“ im vergangenen November war der vorläufige Höhepunkt in der zweijährigen Geschichte des Grazer „Alp.Lab“, der Testregion für automatisiertes Fahren. Verliehen wurde er für das mit dem Partner Asfinag ins Leben gerufene Projekt „Autobahn als Sensor“. „Damit die Vision vom autonomen Fahren Realität werden kann, ist vor allem eines wichtig: Testen, testen und testen – in allen Dimensionen“, gibt Geschäftsführer Jost Bernasch die weitere Marschroute vor. Die Testumgebung soll ab sofort laufend optimiert werden.



Engagiert: Projekt-Initiator Christian Kozina

KK

Kultur- und Sozial-Konvente starten

2020 steht Graz bekanntlich unter den Vorzeichen des Kulturjahres. Was sind die brennendsten Fragen im Kulturbereich? Was wäre im Sozialbereich zu verbessern? Zu diesen beiden Themenfeldern läuft aktuell jeweils ein „Bürger*innen-Konvent“. Dabei sind alle Grazer eingeladen, über die Online-Plattform www.konvente.at/graz bis 13. Jänner (12 Uhr) ihre Ideen einzubringen. „Unser Ziel ist es, die Intelligenz der vielen zu nutzen, um die bestmöglichen Lösungen für Graz zu finden“, sagt Christian Kozina, Initiator des „Bürger*innen-Konvent“-Projekts.

LFS Grottenhof: In Graz macht Bio Schule

Eine traditionsreiche Einrichtung: Seit 1867 werden am Grottenhof nicht nur zukünftige Landwirte ausgebildet.

Backen, Bäume fällen, Stallarbeit, Metall bearbeiten – für die rund 270 Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschule (LFS) Grottenhof gehört das neben Deutsch, Mathe und Englisch zum Schulalltag. Zu dem landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchsbetrieb im Westen von Graz gehören circa 110 Hektar Nutzfläche und rund 160 Hektar

Graz Inside

Teil 93: Landwirtschaftliche Fachschule Grottenhof

Wald, zudem werden dort circa 120 Rinder, 120 Schweine, 150 Legehennen und 25 Schafe beherbergt. Über dem Kuhstall, der öffentlich zugänglich ist, haben die Schüler eine Besucherterrasse gebaut. Mit etwas Glück kann man von dort aus beispielsweise auch eine Geburt beobachten. Gleich neben dem Kuhstall stehen ein Milch- und Verkaufsautomat, der rund um die Uhr Kürbiskernöl, Fleischprodukte, Eier und Joghurt für die Grazer zur Verfügung stellt. „Wir kommen mit der Produktion nicht nach. Immerhin produzieren wir mit den Schülern“, freut sich Direktor Erich Kerngast über die Beliebtheit des Automaten.

Bio-Vorreiter

Bereits seit 30 Jahren setzt man in der LFS Grottenhof, die es seit 1867 gibt, auf Bio. Das ist mit ein Grund, warum manche Schüler nicht nur aus Graz und Umgebung kommen: „Wir haben auch Schüler aus Kärnten, Niederösterreich und dem Burgenland, gerade weil wir ein Bio-Betrieb sind, den es in diesem Ausmaß auch wirklich nur bei uns gibt“, erklärt Kerngast. So besteht auch das Schulessen zu einem stolzen Anteil von 70 Prozent



Glückliche Tiere: Am Grottenhof leben zahlreiche Nutztiere in modernen Stallungen, für Sauberkeit sorgt dort unter anderem ein Putzroboter.



Holzverarbeitung mit der Kreissäge steht auch auf dem Plan.



Backe, backe Kuchen: Hier wird das Bäckerhandwerk gelehrt.

aus Bio-Produkten, denn Brot, Eier und die Milchprodukte kommen vom Bauernhof selbst. Auch die Fleischprodukte stammen aus eigener Haltung und Produktion, frei von weiten Transportwegen oder ungewisser Verarbeitung: „Wir halten die Tiere ordnungsgemäß, schlachten sie selbst und verarbeiten die Produkte am Hof“, sagt Kerngast, der sich freut, dass es auch in der Gesellschaft ein Umdenken weg von billigen Produkten und hin zu mehr Wertschätzung für Regionalität und Qualität gibt. „Aber die Landwirtschaft muss dazu auch einen Beitrag leisten und offen auf die Konsumenten zugehen“, betont er.

Gemeinsames Essen

Wer zum Grottenhof kommt, der wird gut bewirtet, auch die Schüler selbst. So startet der Tag beispielsweise mit einem reichhaltigen Frühstück, denn für den Direktor nimmt Essen eine zentrale Rolle ein: „Gemeinsames Essen verbindet und ist wesentlich für die Kommunikation. Wenn man ge-



Leidenschaftlicher Landwirt: Direktor Erich Kerngast Jorj Konstantinov (4)

meinsam isst, redet man miteinander.“ Auch Besucher können auf die Gastfreundschaft der LFS Grottenhof zählen: Der schuleigene Hofladen ist in der Schulzeit am Dienstag und Donnerstag von 14.30 bis 17 Uhr geöffnet. Dazu gibt es jeden Freitag von 12 bis 16 Uhr einen Bio-Bauernmarkt. „Landwirtschaft steht immer schon fürs Bewirten und es ist unsere Pflicht, diese Kultur weiterzugeben“, betont Kerngast abschließend. Info-Veranstaltung für alle Interessierten: 14.1., 14 Uhr (eine eigene Landwirtschaft ist keine Voraussetzung) **Anna-Maria Riemer**