Nr. 2 | November 2023 | 75. Jahrgang

Mitteilungen der Absolventenvereine
der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst und der Fachschule für
ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen

ABSOLVENTENVEREIN LLA IMST

# Schule & Praxis

**„Das wichtigste Stück des Reisegepäcks ist und bleibt ein fröhliches Herz."**

*Hermann Löns*

Seite 6 - 7
**Neulehrer:innen und Pensionierungen**

Seite 11
**Herbstlehrfahrt 2023**

Seite 18 - 19
**Berichte Auslandspraktikum**

# Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Leserinnen und Leser!

Das neue Schuljahr 2023/24 ist nun schon einige Wochen alt, Zeit also erste Bilanz zu ziehen.
Mit 420 Schülerinnen und Schülern der Fachrichtung Landwirtschaft und der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie der Fachschule für Erwachsene in der Facharbeiter- bzw. Meisterstufe sind wir voll ausgelastet. Ergänzungen von Lehrpersonen durch Pensionierungen konnten einigermaßen zufriedenstellend bewerkstelligt werden. Der Umbau im Hauptgebäude der Fachschule für Landwirtschaft beschäftigt uns nach wie vor und wird uns auch das ganze Schuljahr begleiten. Wir sind ständig bemüht, trotz der Baustelle einen reibungslosen Ablauf in Schule und Schülerwohnheim zu gewährleisten, was zumal doch immer wieder nicht ganz einfach ist.

Durch die Unterbringung von Schülern im Schülerwohnheim der FSBHM Perjen war es möglich, die nötigen Unterkünfte samt Betreuung bereitzustellen. Nichtsdestotrotz kann sich das Ergebnis der Sanierung (die Hälfte der Internatszimmer sind bereits bezogen) sehen lassen. Durch die Umstellung auf Zweibettzimmer mit Dusche und WC wird dem heutigen Standard Rechnung getragen.

Der Unterricht in den 4 Schwerpunkten (Landwirtschaft/Tourismus/Pflege, Gesundheit und Soziales/Kreativität und Handwerk) ab dem 1. Schuljahr beginnend hat sich etabliert. Eine Erweiterung unseres Bildungsangebotes gibt es durch die Ausbildung „Tiergestützte Aktivitäten mit dem Pferd“. Im Unterricht werden mit unseren zwei Haflingerstuten praktische Inhalte vermittelt und geprüft. In Zusammenarbeit mit den Dell´mours können so Zusatzqualifikationen erworben werden. Ein Bericht dazu erscheint in der Frühjahrsausgabe von „Schule und Praxis“.

Mit beginnendem Schuljahr starten wir auch wieder mit den Schulvorstellungen an den einzelnen Mittelschulen der Bezirke. Im Bezirk Landeck findet dazu heuer am 14. und 15. November eine „Bildungsmesse“ statt, selbst laden wir am 20. Oktober und am 16. Jänner zur Besichtigung unserer Schwerpunkte ein. Zum Schluss sei noch erwähnt, dass im Zuge der Honigprämierung am 19. November, am 18. November des 100jährigen Bestehens der Imkerschule gedacht wird.

Wir freuen uns auf ein erfolgreiches Schuljahr und hoffen auf eine gute Zusammenarbeit im Sinne einer funktionierenden Schulgemeinschaft.

*Der Direktor*
*Thomas Moritz*

## Ranzen sticken

**Termine:**
**jeweils Montag, ab 15. Jänner 2024**
insgesamt 10 Abende

**Inhalt:** Anfertigen von Ranzen, Damengürteln, Glockenriemen, Damenhandtaschen u. dgl. mit Federkiel gestickten Ornamenten

**Kursbeitrag:** € 120,-- + Materialkosten

**Leitung:** Bettina Klingenschmid

**Teilnehmerzahl:** max. 15

# Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

| | |
|---|---|
| **SCHWARZENBERGER Aloisia** | S.J. 1955/56 |
| **AUER Rosmarie** | S.J. 1958/59 |
| **LOCHBIHLER Stefan** | S.J. 1951/52 |
| **BESLER Otto** | S.J. 1951/52 |
| **MARTEL-MÖSSMER Margarethe** | S.J. 1951/52 |
| **MARK Josef** | S.J. 1955/56 |
| **NEUNER Josef** | S.J. 1959/60 |
| **GLOCKENGIESSER Resi, geb. Zangerl** | S.J. 1947/48 |
| **GRUBER Josef** | S.J. 1967/68 |
| **RÖCK Josef** | S.J. 1954/55 |

## VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

**Oberschulrat FRISCHMANN Matthias**
geboren: 23.07.1933 | verstorben: 31.03.2023
Eintritt: 01.08.1957 | Austritt: 31.08.1933 (ging in Pension)

**NAGLER Heinrich**
geboren: 17.02.1933 | verstorben: 07.08.2023
Er war vom 1.9.1985 bis 31.8.1995 Weblehrer an der LLA Imst

# Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

| | |
|---|---|
| **PFEIFER Gregor** Obstbaumeister | **30er** |
| **NEURURER Bernhard** Obstbau-Mitarbeiter | **30er** |
| **SCHEIBER Martina** Haus- und Küchenhilfe | **40er** |
| **JÄGER Daniela** Haus- und Küchenhilfe | **40er** |
| **KATHREIN Daniela** Haus- und Küchenhilfe | **40er** |
| **GABL Martin** Schlossermeister | **40er** |
| **NOTAR FRANCESCO Kathrin** Sozialpädagogin | **40er** |
| **HAID Christine** Haus- und Küchenhilfe | **50er** |
| **GRÜNER Stefan** Haustechniker LSH | **50er** |
| **PITTL Barbara** Haus- und Küchenhilfe | **50er** |
| **FL Ing. KNOFLACH Ingrid** Fachlehrerin | **50er** |
| **FOL Ing. GRILL Josef** Fachoberlehrer | **60er** |

**Runde Geburtstage der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen**

| | |
|---|---|
| **DR. AUER Erich** ehem. Leiter des LSH | **70er** |
| **OSR JÄGER Waltraud** Fachvorstand HS | **80er** |

## PENSIONIERUNGEN:

**FOL Ing. HOLZKNECHT Karl**
Eintritt: 05.11.1985 | Ruhestand

**FOL RAUCH Anton**
Eintritt: 01.12.1976 | Ruhestand

**FOL DOBLER Werner**
Eintritt: 01.06.1989 | Ruhestand

**ERLER Hannes** Gärtnermeister
Eintritt: 01.10.1992 | Ruhestand

## EHRUNGEN/GRATULATIONEN:

**Geburt von AGERER Jakob**
**Sohn von FL AGERER Katharina** am 15.03.2023

**Wir gratulieren FL ZELL-APOLONIO Kathrin zur Geburt ihres Sohnes Josef** am 20.06.2023

**Wir gratulieren FL KLEINHEINZ Hannes zur Geburt seiner Tochter Sophie** am 26.06.2023

**PERKTOLD Daline**
hat die 4. Klasse mit ausgezeichnetem Erfolg für den Lehrberuf Tischlereitechnikerin abgeschlossen

## ABGÄNGE:

**STOLL Annemarie** Haus- und Küchenhilfe

# Ein Plus an Genuss
# 10 Jahre LLA-Café am Bildungszentrum LLA-Imst

Im LLA-Café geht es darum, aufzuzeigen, dass Kochen und Gastfreundschaft viel mehr ist als reines Zubereiten und Servieren von Lebensmitteln.
Die Qualität der verwendeten Produkte und ein rücksichtsvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen sowie eine ansprechende Präsentation der Speisen sind das Plus an Genuss, den die Gäste im Übungscafé besonders schätzen.

Seit nunmehr 10 Jahren haben die Schüler:innen die Möglichkeit, ihre Fähigkeiten in Küchenführung und Servieren im Übungscafé in die Praxis umzusetzen. Gleichzeitig sollen die Jugendlichen für die Arbeit im Tourismus motiviert werden, um den Betrieben wieder einheimisches Fachpersonal zur Verfügung stellen zu können.
Im Schwerpunkt Regionaltourismus wird darauf Wert gelegt, die Schüler:innen auf ihre touristische Laufbahn vorzubereiten und ihnen gleichzeitig die Wertschätzung unverfälschter Qualitätsprodukte aus dem eigenen Betrieb oder der umliegenden Region näherzubringen.

Vor geraumer Zeit wurde das LLA-Café vom Verein „Genussregion Österreich“ mit dem Prädikat „Genusscafé“ ausgezeichnet. Diese Auszeichnung erfüllt das Lehrer:innen- und Schüler:innenteam mit Stolz und sie ist gleichzeitig Motivation, heimische Lebensmittel gekonnt in Szene zu setzen.

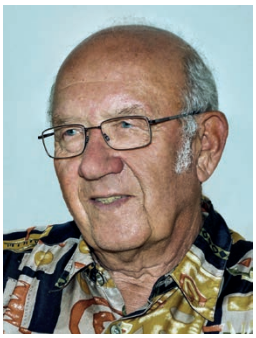
Ein Beispiel ist die Quitte: Das fast vergessene Obst mit einer harten und pelzigen Schale bietet im Inneren einen vorzüglichen säuerlichen Geschmack und gibt neuen Schwung an kalten Tagen. Am Bildungszentrum sortenrein gepresst, findet die Quitte als Saft oder Aperitif großen Anklang!

**Ab 08. November 2023 hat das LLA-Café wieder jeden Mittwoch und Freitag von 08:00 – 11:00 Uhr geöffnet!**

Zum 10-jährigen Bestehen des LLA-Cafés findet am **Mittwoch, 22.11.2023 das Herbstfest** von 10:00 bis 14:00 Uhr mit regionalen Speisen und Getränken und musikalischer Umrahmung mit der Soundklinik statt.

*Dipl. Päd. Petra Moser*

# Wir trauern um …



Wie viele Absolventen:innen bereits wissen, ist **Mathias FRISCHMANN** am 31. März 2023 im 90. Lebensjahr verstorben.

Mathias war vom 1. August 1957 bis zum 31.07.1993 Fachschullehrer an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt in Imst. Seine Art zu unterrichten, sein Umgang mit den Schüler:innen und seine musikalische Begleitung z.B. der Schülermusikkapelle waren ganz besonders.

Im Jahr 1993 wurde OSR Mathias Frischmann die Ehrenmitgliedschaft des Absolventenvereins verliehen. Zu erwähnen sind natürlich auch die zahlreichen Tätigkeiten in verschiedensten Vereinen. Lieber Matthias, wir werden dir ein ehrendes Andenken bewahren.

Vergelt´s Gott. Ruhe in Frieden.

**Heinrich NAGLER** war vom 1. September 1985 bis zum 31. August 1995 als Weblehrer an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt tätig.

Seine Lehre absolvierte er bei Tiroler Heimatwerk, wo er bis zum Eintritt in die Schule auch als Weber und Webmeister tätig war. Heinrich war in dieser Zeit auch für die Betreuung der Genossenschaftsmitglieder der Weber zuständig. Die Webschule an der LLA Imst genießt einen sehr guten Ruf weit über die Landesgrenzen hinweg – Vergelt´s Gott lieber Heinrich für all deine Bemühungen rund um dieses Handwerk.

Heinrich ist am 7. August 2023 verstorben – ruhe in Frieden.

*Dir. Thomas Moritz*

## Silber und Bronze bei der Almkäseolympiade

Heuer veranstaltete die Landjugend Galtür bereits zum 29. Mal die Internationale Almkäseolympiade. Stefanie Erhart, Fachlehrerin für Milchverarbeitung an der FSL konnte dabei zwei Medaillen erringen. Sie verbrachte vergangenen Sommer bereits das zweite Mal als Sennerin auf der Tarrenton Alm. Mit der tatkräftigen Unterstützung unseres Schülers David Reich, der sein 10-wöchiges Praktikum auf der Tarrenton Alm absolvierte und dem restlichen Alm Team, wurden heuer ca. 3 Tonnen Graukäse, 2,5 Tonnen Butter und etwa 600 kg Schnittkäse aus der Milch von 60 Kühen produziert. Die Produkte waren während des Sommers auch im Hofladen des Bildungszentrums zu erwerben.

Bei der Almkäseolympiade wurden dann der Graukäse in der Kategorie „Sauermilchkäse“ mit einer Sennerharfe in Silber und der Schnittkäse in der Kategorie „Schnittkäse unter 45% F.i.t“ mit einer Sennerharfe in Bronze ausgezeichnet. Herzliche Gratulation!

*GF Mathilde Schönherr*

# Vorstellung Neulehrer:innen

Ich heiße **Verena Wolf** und komme aus Nauders. Seit diesem Schuljahr darf ich das Team der LLA Imst als Lehrerin verstärken. Ich unterrichte die Fächer Deutsch, Englisch, Tierhaltung und Angewandte Informatik, sowie den praktischen Gegenstand Tierhaltung. Die Fachschule für Landwirtschaft habe ich selbst besucht und danach den Aufbaulehrgang an der HBLA-Ursprung absolviert. Mein weiterer Weg hat mich an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien geführt.

Zu meiner bisherigen landwirtschaftlichen Erfahrung: Ich bin auf dem Landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb (Milchkühe, Jungvieh, Pferde) meiner Eltern aufgewachsen und dort immer noch mit großer Leidenschaft tätig. Ebenso war ich während meines Praktikums an der LLA zehn Wochen auf einem Mast- und Ammenkuhbetrieb in Irland beschäftigt. Ich freue mich sehr auf die neue Herausforderung und ein erfolgreiches Schuljahr.

Mein Name ist **Josef Beer-Schmid,** ich bin verheiratet und Vater von zwei Kindern.

Ich komme aus Stanz bei Landeck und unterrichte seit Herbst 2023 an der LLA Imst im Praxis- Unterricht Fleischverarbeitung, Tierhaltung und Melken.

Ich heiße **Michael Frank** und bin seit Anfang Oktober am Bildungszentrum Imst als Lehrer tätig. In diesem Schuljahr werde ich die praktischen Fächer Waldwirtschaft, Landtechnik und Ernährung und Haushalt unterrichten. Ich bin ein Absolvent der landwirtschaftlichen Lehranstalt in Imst und dadurch mit den Abläufen hier im Haus sehr vertraut. Nach meiner Facharbeiterprüfung 2017 habe ich mich dazu entschieden, den Aufbaulehrgang an der HBLFA Raumberg – Gumpenstein in der Steiermark zu besuchen und habe dort 2020 maturiert.
Aufgrund meiner Leidenschaft zum Pflanzenbau habe ich dann im Mai 2022 an der Landwirtschaftskammer Tirol als Grünlandberater mein theoretisch erlerntes Wissen auf den verschiedensten Betrieben in Tirol in die Praxis umsetzen dürfen. Auch zu Hause in Fließ darf ich zusammen mit meiner Familie einen kleinen Bergbauernhof mit ca. 20 Stück Rindvieh und ca. 7 Hektar Grünland bewirtschaften. Ich freue mich darauf, mein erlerntes Wissen bestmöglich der nächsten Generation weiterzugeben.

# Pensionierungen

**Karl Holzknecht**
„Ich gelobe, die Gesetze der Republik Österreich zu befolgen und alle mit meinem Dienst verbunden Pflichten treu und gewissenhaft zu erfüllen“ – mit diesen Worten trat Karl am 5. November 1985 offiziell seinen Dienst an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt in Imst an. Bei der Pflichterfüllung war Karl in all seinen Dienstjahren sehr gewissenhaft und seine Zuverlässigkeit gehörte zu seinen „Markenzeichen“. Seine Leidenschaft galt und gilt der Forstwirtschaft, viele Praktika schon während seiner Ausbildung, unter anderem bei der Agrargemeinschaft Wenns, bestätigen dies. Sportlich war Karl natürlich auch, er unterrichtete Bewegung und Sport als ausgebildeter Sportlehrwart und er hat die Schule bei zahlreichen Gesamttiroler Wintersporttagen in der Disziplin Schi Alpin erfolgreich vertreten. Seine langjährige Tätigkeit als Geschäftsführer des Absolventenvereins (1994 bis 2013) sei an dieser Stelle ebenfalls löblich erwähnt. Lieber Karl für deine Pension wünschen wir dir viel Gesundheit - auf, dass du noch viele Reisen durchführen kannst.

**Toni Rauch**
Nach Absolvierung der zweijährigen Landwirtschaftlichen Fachschule in Imst wurde Toni am 1. Dezember 1976 in den Landwirtschaftlichen Schuldienst berufen. Der damalige Direktor Stern begründet die Erfordernis der Einstellung gegenüber dem Landeshauptmann Eduard Wallnöfer so: „die ständig steigende Schülerzahl (158 im Schuljahr 1976/77) und die unbedingt notwendige praktische Ausbildung in der Tierhaltung und –pflege lassen die Einstellung eines Melklehrers nicht mehr länger aufschieben.“ Toni war im Laufe der Jahre in vielen verschiedenen praktischen Unterrichtsbereichen tätig (Metzgerei, Fleischverarbeitung, Baukunde, Klauenpflege, Melken ...). Alle Schüler:innen der letzten viereinhalb Jahrzehnte wurden so von Toni in irgendeiner Weise unterrichtet, darunter auch Bekannte wie „DJ Ötzi“. Somit kennt Toni „Gott und die Welt“ und ist das lebende Geschichtsbuch vom Bildungszentrum LLA Imst. Lieber Toni wir danken dir für deinen Teamgeist, deine unkomplizierte Art und deinen stetigen Blick nach vorne. Deine weltoffene Sichtweise wird dich noch auf so manchen Gipfel führen.

**Werner Dobler**
Werner wurde am 9. September 1996 unter dem damaligen Direktor August Gamper als Vertragslehrer eingestellt. Im Schuljahr 1993/94 absolvierte er die Lehramtsausbildung für den gewerblichen Fachunterricht an der Berufspädagogischen Akademie des Bundes in Innsbruck. Neben seiner tollen Unterrichtstätigkeit ist Werner auch für seine Kreativität, seine Innovation und den respektvollen Umgang mit Schüler:innen auf Augenhöhe bekannt. Auch als Erzieher im Internat hat er viel Gespür für die jungen Menschen gezeigt und vielen sogar eine neue Frisur verpasst. Durch sein gutes Netzwerk zu den Gewerbebetrieben hat er auch vielen Absolventen:innen zu erfolgreichen Berufsausbildungen verholfen. Lieber Werner genieße deine Pension in Gesundheit, denn langweilig wir dir sicher nicht.

**Elisabeth Obererlacher**
Geboren in Lienz hat Lisi in mehreren Fachschulen während ihrer Berufslaufbahn unterrichtet. Am 1. September 1988 wurde sie an die Landwirtschaftliche Haushaltungsschule Landeck versetzt. Am 10. Jänner 2000 trat sie ihren Dienst in der Haushaltungsschule Breitenwang an. Nach der Schließung des Schulstandortes Breitenwang wechselte sie mit 1. November 2009 nach Imst und musste somit während der Schulzeit täglich den Fernpass überqueren. Unter anderem unterrichtete sie die Unterrichtsfächer Nähen (Kreatives Handwerk) und Deutsch. In der Funktion als Heimleiterin war sie empathisch und stets um das Wohl der Schülerinnen bemüht. Im Semester des Schuljahres 2022/23 trat Lisi in ihren wohlverdienten Ruhestand über. Wir danken dir für deinen Einsatz, deine Umgänglichkeit und wünschen dir für diesen Lebensabschnitt alles Gute und viel Gesundheit.

*Dir. Thomas Moritz*

# Jubilarentag 2023

Am 22. April fand das diesjährige Jubilarentreffen am Bildungszentrum LLA statt. Direktor Thomas Moritz und Obmann Georg Kapferer begrüßten die Absolventen: innen, die vor 50, 25 und 10 Jahren ihre Ausbildung zu Facharbeiter bzw. Facharbeiterin abschlossen. Das Zusammenkommen wurde nicht nur für den Erinnerungsaustausch genutzt, die ehemaligen Schüler:innen interessierten sich auch sehr für die Neuerungen in Schule und Internat. Nach einem gemeinsamen Wortgottesdienst mit Diakon Thomas Witsch fanden viele Zeit, den Abend gemütlich im Gasthaus Neuner ausklingen zu lassen.

Vielen Dank allen Teilnehmern, den Lehrer:innen für die Führungen, Wirtschaftsleiter Ignacio Olavide und seinem Team für die Bewirtung an der Schule, Diakon Witsch für die gelungen Gestaltung und FL Susanne Payr für die musikalische Umrahmung des Wortgottesdienstes!

*GF Mathilde Schönherr*

**BHM 2012-13 A**

**BHM 2012-13 B**

**FLS 2012-13**

FSL
1997-98

HS
1997-98

FSL
1972-73

HS
1972-73

# Exkursions-Bericht der 2. Klasse FSL

Am 18.09.2023 fuhren die 2. Klassen der Fachschule für Landwirtschaft zum „Spanplattenwerk Egger“ (mit landwirtschaftlichem Betrieb) nach St. Johann und anschließend weiter nach Wörgl zur „Tirol Milch“.

Als wir um ca. 10:00 Uhr beim Betrieb Egger ankamen, haben wir zuerst eine interessante Einführung über die Firma und ihren 20 (demnächst 21) über Europa verteilten Betrieben erhalten. Danach durften wir ausgestattet mit Warnwesten und Headset eine spannende Führung durch den ganzen Betrieb machen. Mittags bekamen wir ein sehr leckeres Schnitzel. Nach dem Mittagsessen gingen wir zum gegenüberliegenden landwirtschaftlichen Betrieb, welcher ebenso der Familie Egger gehört. Dort haben wir uns viele (hochmoderne) Dinge anschauen können – etwa einen Melkroboter oder einen selbstfahrenden Futtermischwagen. Nach kurzem Aufenthalt ging es mit den beiden Bussen weiter nach Wörgl zum Hauptsitz der „Tirol Milch“. Wir sahen zuerst einen ca. 15-minütigen Film über die Firma und ihre Produkte, bzw. allgemein über das Thema Milch. Anschließend konnte man sich an konzerneigenen Lebensmitteln wie: Käse, Joghurt, Latella, Kakao, Milch usw. bedienen. Auch dort bekamen wir im Anschluss wieder ausgestattet mit Warnwesten und Headsets, eine gut erklärte Führung durch den gesamten Betrieb. Bevor wir wieder die Reise nachhause (Imst) machten, erhielt jede/r Schüler:in eine Tasche mit Käse, Latella, Joghurt und Kakao.

Auf dieser gelungenen Exkursion konnten wir viele neue Eindrücke sammeln!

Die Begleitlehrer waren FL Riedler, FL Nachtschatten, FOL Neuner, FOL Grill, FL Konrad und FL Juen.

*FL Emanuel Juen*

# Schokolade, Oldtimer und Greifvögel in Kärnten
## 27. bis 29. Oktober 2023

Naschkatzen und Fans alter Fahrzeuge kamen auf der Herbstlehrfahrt des Absolventenvereines nach Kärnten auf ihre Kosten.

Am ersten Tag reisten wir, mit einem ordentlichen Frühstück in der „Sichtbar“ in Fügen gestärkt, durch das Zillertal, über den Gerlospass und vorbei an den Krimmler Wasserfällen nach Mittersill. Dabei konnten wir leider nur einen kurzen Blick auf den imposanten Wassersturz erhaschen, der Nebel war schuld.

In Mittersill besuchten wir die Nationalparkwelten Hohe Tauern, die zu den modernsten Nationalparkzentren Europas gehören. Auf 1.800 m² besichtigten wir 10 faszinierende Naturräume und besuchten das 360° Panoramakino, um die Vielfallt der uns doch gut bekannten Alpen aus einem neuen Blickwinkel zu betrachten.

Nach einem hervorragenden Mittagessen im Hotel Bräurup ging die Fahrt über den Felbertauern nach Villach und weiter zu unserer Unterkunft, dem Hotel Melcher in Drobollach am Faakersee. Durch den herzlichen Empfang der Chefin Karin Melcher fühlten wir uns trotz kurzem Hagelschauer gleich willkommen. Den Abend ließen wir mit Bauernbuffet und Live-Musik ausklingen.

Am zweiten Tag teilten wir uns in zwei Gruppen- die erste besuchte den Schokoladenhersteller Craigher in Friesach, die zweite Gruppe fuhr ein kurzes Stück weiter zum Gerhard-Porsche-Museum.

Zurück in Villach genossen wir wieder ein ausgezeichnetes Mittagessen im Villacher Brauhof und fuhren anschließend zum schönsten Platz Österreichs- der Burg Landskron. Der kurze, aber steile Aufstieg machte sich bezahlt: bei der Flugshow zeigten die verschiedenen Greifvögel ihr Können und führten beeindruckende Jagdmanöver vor.

Am letzten Tag besuchten wir auf der Heimfahrt die hl. Messe in der Stadtpfarrkirche Spittal an der Drau und machten für das Mittagessen Halt im Prechtlstadl in Wagrain. Über St. Johann im Pongau, Zell am See, Saalfelden und Fieberbrunn fuhren wir wieder nach Imst.

Vielen Dank an alle Teilnehmer für die tolle Reise! Auch an Markus Auer für die Planung, unserer Sekretärin Kathrin für die Unterstützung bei der Organisation und natürlich unserem Busfahrer Stefan für die sichere Fahrt. Ich freue mich schon auf die nächste Herbstlehrfahrt mit euch!

*GF Mathilde Schönherr*

# Klassenfotos der Abschlussklassen FSBHM 2022/23

**Abschlussklasse BHM 3A**

**v.l.n.r. 1. Reihe:** *Melanie Tanzer, Dorothea Larcher, Paula Donner, Larissa Linter, Maria Scherer, Carina Bacher, Hanna Burkert, Annalena Adler, Vanessa Mark, Dipl.Päd. Maria Schroll.*

**v.l.n.r. 2. Reihe:** *Mareike Donnemüller, Sophia Hörschläger, Julia Hosp, Alexandra Neururer, Eliana Zangerle, Sophie Welzenberger, Laura Rettenbacher, Anna- Lena Petter, Dipl.Päd. Angelika Penz.*

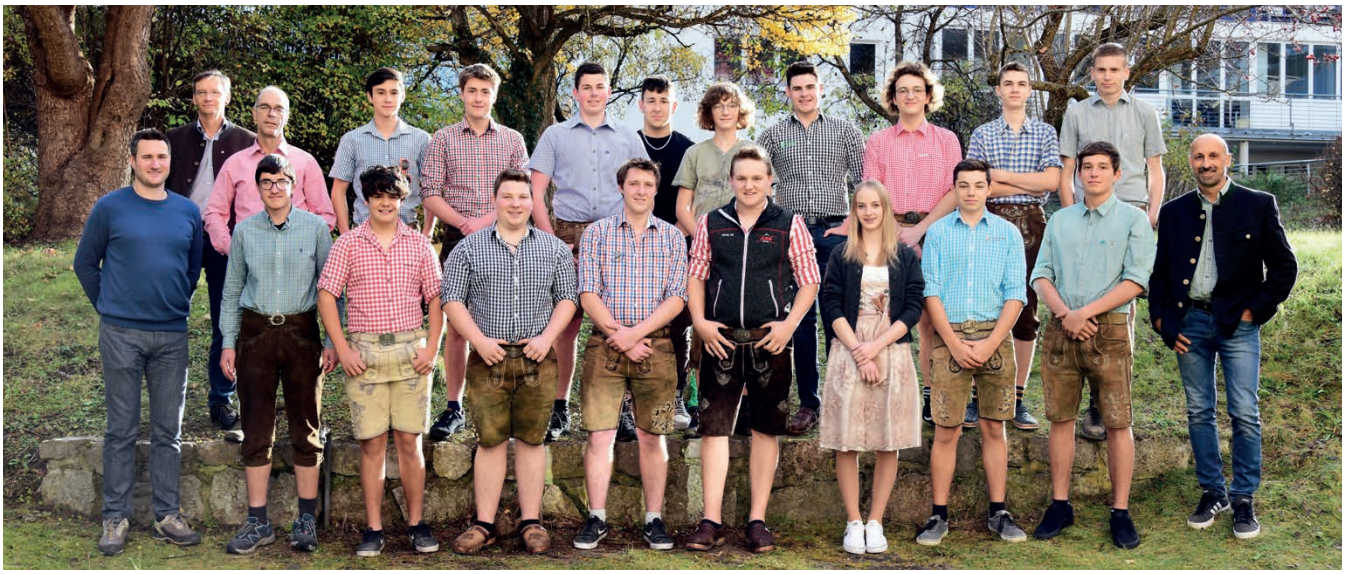
**Abschlussklasse BHM 3B**

**v.l.n.r. 1. Reihe:** *Manuela Schöpf, Angelina Winkler, Katharina Sailer, Lorena Mattfeld, Elisa Reich, Romea Neuner, Lena Oberdanner, Katharina Schöpf, Marie-Theres Fender, FL Susanne Payr.*

**v.l.n.r. 2. Reihe:** *Raphaela Haid, Julia Frischmann, Sophie Weber, Magdalena Mohr, Jana Larcher, Elena Gruber, Lena Rauth, Alina Plangger, Johanna Böck, Viktoria Blaas, Carla Dornauer, Anna-Lena Gabl.*

**Nicht im Bild:** *Angela Zotz.*

# Klassenfotos der Abschlussklassen FSL 2022/23



**Abschlussklasse FSL 3A**

**v.l.n.r. 1. Reihe:** *FL Ing. Paul Egger BEd, Leonhard Fasser, Jacob Matti, Manuel Illmer, Max Juen, Elias Illmer, Carina Gleinser, Tobias Zoller, Samuel Zangerl, Dir. DI Thomas Moritz.*

**v.l.n.r. 2. Reihe:** *FOL Ing. Robert Neuner, FOL Ing. Franz Girstmair, Noah Brüggler, Simon Klotz, Daniel Huter, Levent Haditsch, Julian Pürstl, Fabian Wondra, Thomas Gstrein, Johannes Weber, Alexander Klingenschmid.*

**nicht am Bild:** *Peter Arzl, Noel Bader, Daniel Thaler.*

**Abschlussklasse FSL 3B**

**v.l.n.r. 1. Reihe:** *Direktor DI Thomas Moritz, Moritz Walch, Hannes Pinzger, Matthäus Natter, Julian Messner, Lukas Schönherr, Lorena Mangweth, Leon Mair, Florian Sailer, Jakob Trinker, Joel Westreicher, Leo Lang.*

**v.l.n.r. 2. Reihe:** *Josef Neururer, Simon Neururer, Patric Neururer, Niklas Rief, Philipp Walch, Jonas Walter, Philip Lorenz, Bernhard Kröll, Zeno Larcher, Paul Walter.*

**v.l.n.r. 3. Reihe:** *FL Paul Egger, FI Robert Neuner, FI Franz Girstmair, FI Christoph Haueis.*

# Beziehungen fördern – Gastfreundschaft leben
# Projektpräsentation „Partnerhotels“ und Verleihung der Auszeichnung Genussschule und Genusscafé am Bildungszentrum LLA IMST

Am Mittwoch 22. März 2023 fand die Auftaktveranstaltung „Partnerhotels“ und die Verleihung der „Auszeichnung zur Genuss Schule und zum Genuss Café“ am Bildungszentrum LLA Imst statt.

Bei dem Projekt „Partnerhotels“ handelt es sich um eine Kooperation zwischen Partnerbetrieben und dem Schwerpunkt Regionaltourismus am Bildungszentrum LLA Imst.

Die ersten hochkarätigen Partnerbetriebe für dieses Projekt sind das Alpenresort Schwarz in Mieming sowie das Bio Wellness Hotel Holzleiten, welche sich und Ihren Betrieb im Rahmen der Veranstaltung präsentierten.

Ziel dieser Kooperation ist es, den Schüler:innen einen noch lebendigeren und abwechslungsreicheren Unterricht in den einzelnen Betrieben zu bieten, der nicht mehr ausschließlich an der Schule stattfindet, ihnen die Berührungsängste mit der Wirtschaft zu nehmen und den Jugendlichen die Möglichkeit zu bieten, erste Kontakte mit ausgezeichneten Hotels zu knüpfen.
Das Projekt soll bei den Schüler:innen die Motivation für Tourismusberufe wecken, sowie für die Betriebe zukünftiges, einheimisches Fachpersonal ausbilden.

Das Bildungszentrum ist bereits seit 2021 Genuss Schule und Genuss Café. Pandemiebedingt konnte die offizielle Dekretübergabe aber bislang nicht erfolgen. Nun wurde die offizielle Verleihung der Auszeichnung Genussschule und Genusscafé durch den Verein „Genussvolles Österreich“, vertreten durch Frau Margareta Reichsthaler, durchgeführt.

Bei einem erstklassigen Mittagessen, gekonnt zubereitet und serviert von den Schüler:innen des Schwerpunktes Regionaltourismus und ihren Lehrpersonen, konnten sich die geladenen Gäste von der Begeisterung der Jugendlichen für die gelebte Gastfreundschaft überzeugen.

*FL Barbara Landerer*

# Ehrungen

Die Landarbeiterkammer ehrt die langjährige Tätigkeit ihrer Mitglieder in der Land- und Forstwirtschaft - darunter auch 7 Mitarbeiter:innen vom Bildungszentrum LLA Imst. Bemerkenswert: Erler Hannes mit 45 Jahren Mitgliedschaft!

**v.l.n.r.:** *Annelore Götsch (10 Jahre), Gärtnermeister Hannes Erler (45 Jahre), Cornelia Krajic (25 Jahre) Tischlermeister Michael Jäger (10 Jahre), Barbara Bauer (10 Jahre), Monika Tschuggnall (10 Jahre), Martina Kern (25 Jahre).*

# Grillfeier an der FSBHM Landeck Perjen

Unter dem Motto „come together“ kamen SchülerInnen, LehrerInnen und Bedienstete der FSBHM Landeck-Perjen am 14. September 2023 zur alljährlichen Grillfeier zusammen. Der zweite Jahrgang legte sich richtig ins Zeug und bereitete verschiedenste leckere Grillspezialitäten vor und bewirtete alle Gäste, welche sich im Restaurant zum Genießen dieser Feier zusammengefunden haben. Die Königsdisziplin des Grillens übernahmen unsere Männer Direktor Kofler und Hausmeister Wolfgang. So gelang diesem Team aus SchülerInnen, Bediensteten und LehrerInnen eine gelungene Feier auf die Beine zu stellen, welche sicherlich allen in Erinnerung bleibt.

Diese Veranstaltung war der Abschluss der Kennenlerntage des 1. Jahrganges. Während der letzten drei Tage nutzten dabei die SchülerInnen verschiedene Workshops um sich gegenseitig, das Lehrerteam, das Schulgebäude und die Umgebung kennenzulernen und zu erkunden. Gleichzeitig wurden Klassenregeln erarbeitet welche ein erfolgreiches Zusammenleben und -arbeiten ermöglichen. Denn nur wer sich wohlfühlt und Vertrauen hat, kann auch Leistung bringen. Somit steht einem erfolgreichen Schuljahr nichts mehr im Wege.

*Anna -Maria Marth*

*Fotos: FSBHM Landeck*

# FSBHM Landeck - Erfolgreiche Teilnahme am Hauswirtschaftsaward 2023 in Tisens/Südtirol

Am 4. Mai 2023 ging an der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Tisens/Südtirol der alle zwei Jahre stattfindende Hauswirtschaftsaward für die land- und forstwirtschaftlichen Schulen über die Bühne.

Ein Dreierteam der FSBHM Landeck wurde entsandt, die endgütigen Wettbewerbsteams wurden aus neun teilnehmenden Schulen durch das Los ermittelt.

Die kompetenzorientierte Arbeitsaufgabe umfasste das Planen, Kochen, Präsentieren und Servieren eines dreigängigen Menüs in einem Zeitrahmen von ca. 4 Stunden. Unsere Schülerinnen konnten mit ihren Mannschaften ihr Wissen und ihre Talente sehr gut unter Beweis stellen. Verena Köhle belegte mit ihren Mitstreiterinnen Platz 5, Leonie Aichmayr Platz 3.

Außerordentlich gut gelaufen ist es für Laura Schmid und ihre zwei Kolleginnen aus Rotholz und Tisens. Sie konnten den Sieg für sich entscheiden und sind nun berechtigt, die Tiroler Schulen beim Bundes-Hauswirtschaftsaward im Herbst 2023 in Bruck an der Glocknerstraße/ Salzburg zu vertreten.

Wir sind stolz auf unsere super Mädels und gratulieren ihnen sehr herzlich zu ihren Erfolgen.

*Christine Schnegg*

*v.l.n.r. Verena Köhle, Leonie Aichmayr und Laura Schmid.*
*Foto: FSBHM Landeck*

# Kochen mit GPS – gesund, preiswert und schnell

## Kochworkshop in der FSBHM Landeck für den Verein der Tagesmütter Landeck

Die Initiative des Vereins der Tagesmütter Landeck, ihre Tagesmütter in kulinarischen Fragen zu schulen, wurde Anfang Mai von Schülerinnen des zweiten Jahrganges im Rahmen des Schul-Schwerpunktes „Kulinarik“ zur Umsetzung ihres Schulprojektes genützt.

Ziel des Vormittags war es, den Kursbesucherinnen Anleitungen sowie Tipps und Tricks für preiswertes, schnelles und gesundes Kochen mitzugeben.
Fachlehrerin Christine Schnegg führte mit zwei Schülerinnen durch den Koch-Vormittag.
Juen Sarah und Mariella Salzgeber erklärten den Teilnehmerinnen im Rahmen des Vortrags die österreichische Ernährungspyramide sowie die richtigen Portionsgrößen für Kinder und Erwachsene, beides wichtige Eckpfeiler für eine gesunde Ernährung. Im Anschluss daran wurden Teige und Rezepte vorgestellt, immer im Hinblick auf eine rationelle und einfache Arbeitsweise. Arbeitsersparnis war das Gebot der Stunde.

Die Tagesmütter Landeck und die Kinderkrippenmitarbeiterinnen des Vereins freuten sich über viel neue Information zu Haltbarkeit, Bearbeitung und Bevorratung von Lebensmitteln, Variationen von Grundrezepten mit zahlreichen, kindgerechten Anwendungsmöglichkeiten. Während der Ausführungen stellte das Team der FSBHM mit einer Leichtigkeit eine Vielzahl der beschriebenen Speisen zur nachfolgenden Verköstigung her. Die Kleinkindpädagoginnen waren restlos begeistert.

Der Nachmittag war der jährlichen Mitarbeiterversammlung des Vereins der Tagesmütter gewidmet. Als Input-Referat stellte Fachlehrerin Katharina Zangerl von der FSBHM Landeck die gesamte Ausbildungspalette der FSBHM vor. Neben einer wirklich umfassenden und alltagstauglichen Ausbildung in vielen Anwendungsbereichen können SchülerInnen aus den Schwerpunkten, Pflege, Kulinarik und KindergartenassistentIn wählen. In einer angeregten Diskussion konnten viele Informationen von den Ausbildern zum Arbeitgeber ausgetauscht werden. Eine gute Kooperation zwischen dem Verein der Tagesmütter, der auch fünf Kinderkrippen betreibt und der FSBHM Landeck bahnt sich an.

*Christine Schnegg*

*v.l.n.r. Schülerinnen Sarah Juen und Mariella Salzgeber, FL Christine Schnegg.* *Foto: Anne Tovmasov*

# Exkursion nach Garmisch

Am 21. September 2023 fuhr die zweite Klasse der FSBHM Landeck-Perjen nach Garmisch zum „Grasegger“ um wiederum die Stoffe für die Dirndl auszusuchen. Überwältigt von der tollen Stoffauswahl, den vielen Zierbändern und wunderschönen Knöpfen, ließen sich die Schülerinnen beraten, um so zu ihrem individuellen Dirndl zu kommen. Die Freude, das Dirndl nun im Nähunterricht zu fertigen, ist bei allen groß.
Die Mittagspause verbrachten die Schülerinnen eigenständig in der Fußgängerzone von Garmisch. Anschließend ging es weiter nach Reutte. Dort stand die Burgenwelt Ehrenberg auf dem Programm. Mit dem Schrägaufzug „Ehrenberg Liner“ ging es zunächst hinauf zur Burgruine Ehrenberg und zur highline 179. Wagemutig trauten sich fast alle Schülerinnen über die highline 179 zu gehen. Die Belohnung dafür war ein traumhafter Blick in alle Richtungen. Anschließend erkundeten die Schülerinnen auf eigene Faust die Burgruine. Das wunderbare Herbstwetter trug dazu bei, dass es wirklich ein sehr schöner Ausflug mit vielen schönen Eindrücken war. Danach ging es wieder zurück über den Fernpass nach Landeck.

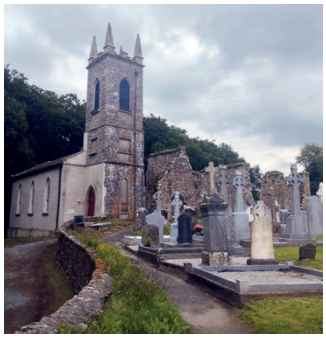
*Irene Grießer*

*Stoffeinkauf beim Grasegger in Garmisch.* *Foto: FSBHM Landeck*

# Praktikum in Irland

Mein Praktikum machte ich in einem kleinen Dorf südöstlich von Irland, das von der Stadt „New Ross“ 5 Minuten und von Dublin 3 Stunden entfernt liegt. Meine Gasteltern hießen Patrick und Claire Lalor, sie sind ein älteres Ehepaar und besitzen einen Hof mit ca. 60 Kühen (keine Milch).
Ich war mähen und Zäune reparieren und habe Tische, Stühle, Bänke und Figuren neu lackiert. Außerdem habe ich täglich gekocht und im Haushalt mitgeholfen. Da meine Hostfamilie einen sehr großen Garten hat, habe ich auch viel im Garten gemacht, wie Hecken schneiden und Unkraut jäten.
Durch mein Praktikum im Ausland bin ich selbstständiger geworden und traue mir mehr zu, ich kann mich besser alleine zurechtfinden und Ausflüge planen, weil ich in meiner Freizeit und bei An-/Abreise alleine war und ich mir alles ohne Hilfe organisieren musste. Natürlich habe ich auch meine Englischkenntnisse verbessert. Ich bin im Sprechen selbstbewusster geworden und kann ohne Probleme auf Englisch kommunizieren. Außerdem kann ich mit fremden Menschen jetzt leichter Kontakt aufbauen und bin offener bei Gesprächen. Ich weiß, was ich kann und bin stolz darauf, mich getraut zu haben. Allein zu fliegen und einen Monat allein bei einer fremden Familie mit fremder Sprache zu sein braucht Mut, aber es dann zu schaffen ist umso besser und die Erinnerungen und Erlebnisse bleiben ein Leben lang. Wenn man die Möglichkeit hat, dann soll man sie nutzen und an sich glauben!

*Isabella Geiger (Fiss)*



# Praktikum in Island

Wir waren auf der Halbinsel Snæfellsnes auf Island. Auf der Farm Lysúhóll war immer viel los, da zu ihr ca. 140 Pferde und 12 Ferienhäuser gehören. Als wir anreisten, haben wir uns ehrlich gesagt alles etwas anders vorgestellt. Wir wussten zum Beispiel nicht, dass es auch noch andere Praktikanten außer uns gibt- insgesamt 14 in der Hochsaison!
Weil es so viele Leute waren, wurden wir in Schichten aufgeteilt, die immer verschiedene Arbeiten beinhalteten. Das beliebteste war die Arbeit mit den Pferden. Wir durften eigene Touren guiden, die sich aus bis zu 12 Personen zusammensetzten. Natürlich fand das Anleiten der teilweiße sehr unerfahrenen Gäste in Englisch statt, was nicht immer so einfach war, vor allem bei französischen Touristen. Das Reiten am Strand war immer das Highlight der Touren vor allem im Sonnenuntergang. Die Touren waren aber auch nicht immer schön. Wir hatten es einige Male, dass jemand heruntergefallen ist. Meistens war es nicht so schlimm, doch das ein oder andere Mal musst dann doch die 112 gewählt werden. Bisher ist aber noch niemand wirklich zu Schaden gekommen.
In den anderen Schichten war es nicht so risikoreich, wenn man die Ferienhäuser sauber gemacht oder in der Küche mitgeholfen hat. Wir hatten eine sehr gute Zeit und haben natürlich auch etwas vom Land gesehen. Genau in der Zeit, in der wir dort waren, ist ein Vulkan ausgebrochen und wir hatten sogar Zeit, ihn uns anzuschauen. Wir haben viele neue Freunde gefunden und Erfahrungen fürs Leben gesammelt. Die Familie hat uns sehr herzlich aufgenommen. Erst in der letzten Woche ist uns klar geworden, wie schnell diese Zeit vergangen ist und wir können nur sagen, dass der Abschied uns sehr schwergefallen ist. Wir sind sicher, dass es nicht unser letztes Mal auf Lýsuhóll war.

*Lena Walch (Tarrenz) und Marika Huberbauer (Berwang)*

# Praktikum beim Lohnunternehmer in Süddeutschland

Wir, drei Schüler der FSL haben über den Sommer unser Fremdpraktikum beim Lohnunternehmen Stumpp absolviert. Der Betrieb liegt in Baden-Württemberg, genauer ca. 30 km nördlich von Ravensburg, sozusagen in Oberschwaben.

Wir wurden von dem Familienbetrieb und allen dazugehörigen Mitarbeitern gut aufgenommen und der Spaß bei der Arbeit ist auch selten zu kurz gekommen. Wir hatten eine super Verpflegung und eine Menge Spaß mit den Arbeitskollegen, nicht nur unter der Arbeitszeit, sondern auch nach Feierabend. Ein großes Highlight für uns war auch die Maisernte Ende September.

In diesen Wochen haben wir viel zum Umgang mit Großmaschinen gelernt und durften viele neue Erfahrungen sammeln. In der hofeigenen Werkstätte haben wir tiefe Einblicke in das Innenleben von Großmaschinen bekommen. Auf diesem Betrieb waren ausschließlich Traktoren der Firma Fendt, die sich in der PS-Klasse zwischen 160 – 300 PS befanden, zu finden. Wie auch verschiedenste Feldhäcksler, LKW´s und Radlader der Firmen Fendt, Claas, John Deere, Mercedes und JCB. Zu den Hauptdienstleistungen des Lohnunternehmens gehören Gülleausbringung, Stroh Pressen, Rüben verladen, Gras silieren, Mais häckseln, sowie verschiedene Transportarbeiten. Ebenso ein wichtiger Betriebszweig ist der Strohverkauf ins Allgäu und nach Österreich, dieses Stroh wird natürlich vom Betrieb selbst zugestellt. Was uns besonders faszinierte, war das Fahren mit einem 6-Kreisel Schwader der Firma Krone mit einer Arbeitsbreite von 20 Metern. Mit diesem Arbeitsgerät erreicht man eine Stundenleistung von über 20 Hektar. Ebenso erstaunt waren wir, dass die Großtraktoren alle mit einem Lenksystem (GPS) ausgestattet waren und die Feldarbeit sehr erleichtert hat. Beeindruckend waren auch die überdimensional großen Feldhäcksler von Class, John Deere und Fendt mit bis zu 800 PS. Mit diesen werden Stundenleistungen von 20 Hektar im Grünland und bis zu 4 Hektar im Mais erreicht. Erstaunlich war aber auch die Gülle Ausbringung. Gefahren wurde mit 16 bis 20 m³ Fässern mit Schleppschuh oder Schleppschlauch. Da die Gülle meist mit dem LKW ans Feld gebracht wurde, waren mit dieser Technik, Tagesleistungen von bis zu 1000 m³ keine Seltenheit.

*Luis Metzler (Tannheim), Lion Zoller (Tannheim), Lorenz Thöni (Pfunds) 3a FSL*

# Webschule

Im Februar 1924 fand an der neu gegründeten Webschule in Imst der erste Fachkurs statt.

100 Jahre später gibt es die Webschule am Bildungszentrum LLA Imst immer noch. Das wollen wir feiern. Am 21. und 22. Juni nächsten Jahres findet daher eine Jubiläumsfeier und ein Weber:innentreffen statt. Geplant sind eine Ausstellung, Vorträge und Workshops.

Das Programm wird rechtzeitig auf der Homepage der Webschule veröffentlicht. Außerdem freuen wir uns an der Webschule immer über interessierte Besucher.

Das aktuelle Kursprogramm finden Sie auf unserer Website webschule.lla-imst.at

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft

6500 Grins, Graf 152, ☎ 05442/62472
6511 Zams, Buntweg 14, ☎ 05442/62472-23
6522 Prutz, Gießenstraße 5, ☎ 05442/62472-30
E-Mail: office@lg.co.at ● www.lagerhaus-landeck.at

- Agrar&Futtermittel

- Haus&Gartenmärkte
- Technik
- Energie

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft

# Unwiderstehlich – Wild
# Gesunder Genuss frisch aus der Natur

**Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin**

Ich darf mich nicht zum auserwählten Team der Jägerinnen und Jäger zählen, doch die Leidenschaft dafür brennt mehr denn je in mir. Es ist außerdem schön mitanzusehen, wie gerade junge Menschen, auch immer wieder Schüler:innen von uns am Jungjäger:innen Kurs teilnehmen, und so - noch neben dem laufenden Schuljahr - ihre jagdliche Leidenschaft besiegeln. Jagdliche Zukunft aktiv zu gestalten und ein gutes „*Standing*" in der Öffentlichkeit gehört wesentlich dazu. Und was könnte hier wirkungsvoller sein als ein gutes Stück Wildbret, zubereitet nach Wildrezepten aus unserem alpinen Raum? So vielfältig die Rezepte sind, so feingliedrig die regionalen Besonderheiten, so reich ist auch dieses schmackhafte Stück kulinarische Kultur.

Die Qualität des Wildbrets hängt vom weidgerechten Erlegen, vom fachgerechten Versorgen und von der bestmöglichen Wildbret-Hygiene ab. In vielen Revieren sind Kühl- und Bearbeitungsräume eingerichtet, die den vorgegebenen Hygienestandards entsprechen. Eine Erstuntersuchung durch kundige Personen unterstützt den so wesentlichen Hygienekreislauf. Das hat mitunter alles dazu geführt, dass das heimische Wildbret heute begehrter ist als je zuvor, und das zu Recht.
In der Familie und in der Gastronomie kommt mit dem Wildbret ein edles Produkt aus freier Wildbahn auf den Tisch, welches eine überaus gesunde, schmackhafte und umweltverträgliche Alternative zu Fleisch aus konventioneller Tierhaltung darstellt.
Was gesund lebt, ist auch gesund – das erweist sich auch am Fleisch von Wildtieren. Wildbret hat wertvolle Inhaltsstoffe, vergleichsweise wenig Kalorien und ist frei von Medikamenten und anderen belastenden Begleiterscheinungen der intensiven Viehzucht.
Es kann direkt vom Jäger des Vertrauens oder vom Metzger vor Ort bezogen werden.

Mit einem mir unlängst untergekommenen Zitat von *Tobias Moretti*, rund ums Jagen und Kochen, möchte ich einladen, die heimische Wildküche nach Hause zu holen:

*Sich in den Dialog zwischen „Koch und Jaga" einzubringen, ist eine gleichermaßen schöne wie auch mittlerweile wichtige Sache. Denn wir leben in einer Zeit, in der die normalsten Dinge nicht mehr normal sind und neu definiert werden. Das sind wir dem Lebewesen schuldig. Und darüber hinaus sind wir es uns und der Schöpfung schuldig, dass wir ihre Gaben mit aller Fantasie und allem Können und aller Lust so köstlich wie möglich zubereiten.*
*(Tobias Moretti)*

**Hirschrohschinken (vom Schlögel) mit karamellisiertem Camembert und Nussknäckebrot**

Zutaten für 6 Personen:

2 Stück Camembert (wahlweise Kuh oder Ziege)
Zum Bepinseln: Honig
Kräuter nach Belieben
(vorzugsweise Thymian, Oregano frisch)
100 bis 150 g Hirschrohschinken (fein geschnitten)
Mischsalate und Beeren sowie Früchte nach Belieben (Asiasalate, Radicchio, Brüssler Spitzen, Brombeeren, Granatapfelkerne, Feigen,)
Marinade:
Apfelessig, Apfelsaft, milder Senf, Honig, Ahornsirup, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zubereitung:
Hirschrohschinken hauchdünn mit der Maschine aufschneiden. Salate zupfen und lieblich marinieren. In meinem Fall habe ich mich für die Variante mit Granatäpfeln und Feigen entschieden. Es können aber auch andere Beeren, nach Belieben dazu gereicht werden.

Für die Marinade in einer Schüssel Essig, Senf, Honig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer mischen. Nach und nach das Öl unterrühren, bis es sich zur Emulsion verbindet. Mit Apfelsaft verfeinern.

Den Camembert, vorzugsweise eher reif, in Ecken teilen und diese mit Honig gut bepinseln. Im Backrohr auf Backpapier ca. 2 Minuten grillen.

Für das Nussknäckebrot:
100 g Staubzucker, 120 g Mehl, 150 g Haselnüsse, 2 Eier

Alle Zutaten kurz vermischen, in eine Form nach Wahl geben und bei 155°C ca. eine halbe Stunde backen. Auskühlen lassen und hauchdünn schneiden.

Natürlich kann auch ein gutes Stück selbstgebackenes Weißbrot dazu serviert werden.

**Rosa gebratene Hirschkalbsleber**
**mit den Aromen von Zirbe und Boskop Apfel**

Zutaten für 6 Personen

12 Scheiben Hirschkalbsleber oder Rehleber, enthäutet
Mehl zum Bestäuben
etwas Butterschmalz
Butter zum Nachziehen
Zirben Salz, Pfeffer
Zum Anrichten: etwas gute Wildsauce mit Preiselbeeren (Wildsauce versetzt mit etwas rotem Portwein und mit feingehackten Zirben Nadeln durchziehen lassen)

Zubereitung:
Die Leberscheiben mit etwas Mehl einseitig bestäuben, in wenig Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten, mit etwas Butter nachziehen lassen.
Erst dann salzen und pfeffern.
Den Wildjus mit Portwein und den Zirbennadeln einkochen lassen, danach passieren und vollenden.
(Es kann der Bratensatz auch mit Suppe, Rotwein und Portwein versetzt eingekocht werden, statt des Wildjus)

2 Boskop Äpfel
1 EL Zucker
1 EL Honig
1/8 LT-Weißwein
Saft einer halben Zitrone

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden, diese gleichmäßig ausstechen.
Zucker und Honig leicht karamellisieren, mit Weißwein ablöschen, Apfelscheiben darin weichdünsten.

Zirbenschaum:
Menge für ½ Liter gesamt:
Eine Handvoll frische Zirben Nadeln
½ Zwiebel
3 dl gute Fleischsuppe
etwas Rahm
etwas Weißwein, Madeira wenn vorhanden
Salz, Pfeffer
Maizena zum Abbinden

Zwiebel in etwas Öl anrösten. Zirben Nadeln waschen und fein schneiden. Zu der Zwiebel dazugeben und kurz mitrösten. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas einkochen lassen.
Mit Suppe und Rahm aufgießen, weichkochen. Mit einem Stabmixer gut durchmixen, nochmals abschmecken und durch ein feines Sieb gießen. Bei Bedarf mit Maizena binden. Wer es gerne aufgeschäumt mag, der kann diese Creme in einen Gourmet Whip geben, mit 2 Gaskapseln versetzten, und diesen Schaum über die karamellisierten Äpfel geben.

**Wildravioli mit braunem Tiroler Bio-Pilz**

Wildfleisch verträgt so gut wie alle Gewürze und Aromen. Etwas vorsichtig sollte man jedoch beim Würzen der Wildmasse sein, da das Aroma der Pilze hier in den Vordergrund treten und die Wild Note abrunden sollte.

Zutaten für 6 Personen:
200 g Wurzelwerk gemischt
(Karotten, Sellerie, Zwiebel, Lauch)
400 Wildfleisch nach Wahl (Reh, Hirsch,) faschiert
Öl zum Anbraten
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL Tomatenmark, 1 EL gehackte Petersilie,
etwas frischer Thymian, 1 TL Oregano
Etwas Wildfond (ersatzweise Kalbsfond)
1 Eigelb

Zubereitung:
Das Wurzelwerk schälen und sehr fein würfelig schneiden. Das Fleisch faschieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frischen Kräutern vollenden.
Zwiebel, goldgelb angeschwitzt, dazugeben. Gemüsewürfel dazugeben und einige Minuten dünsten. Mit etwas Tomatenmark versetzen und mit Wildfond untergießen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, die fertige Masse nochmals abschmecken und erkalten lassen.

Für den Nudelteig:
300 g griffiges Mehl
150 g Hartweizengrieß
Es kann nach Belieben auch Schüttelbrot fein gemahlen oder ein Anteil an Hanf Mehl beigemischt werden.
3 Eier
3 Dotter
2 EL Olivenöl
Kräutersalz
Wasser nach Bedarf

Alle Zutaten zu einem mittelfesten Nudelteig verarbeiten, rasten lassen und mit der Nudelmaschine dünn austreiben. In gleichmäßigen Abständen 1 EL Wildfaschiertes

auftragen, mit Eiweiß umkränzen, das 2. Teigblatt darüber geben und Ravioli ausstechen. Diese in kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Sauce:
½ kg Bio- Pilz
1 Zwiebel
40 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Etwas Wildfond
2 EL gehackte Petersilie
Frisch gehobelter Parmesan

Zubereitung der Sauce:
Die Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebel fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die vorbereiteten Pilze zugeben und mit rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wildfond angießen und leicht einkochen lassen.
Die Sauce mit gehackter Petersilie würzen, mit den Ravioli anrichten und mit Parmesan bestreut servieren.

**Süsses Finale ...**
**Mit Beeren lässt sich auch die süße Küche aus dem Wildrevier bestreiten.**

**Schwarzbeerschmarren mit Quittenkompott**

Zutaten für 4 bis 6 Personen

Ca. 100 g Schwarzbeeren
Griffiges Mehl (max. 200 g)
Ca.1/4 Liter Milch
4 Bioeier
2 EL Butterschmalz
Salz, Staubzucker,

Quittenkompott:
8 Stück Quitten
Zucker & Honig nach Belieben
2 Stück Sternanis
Zimt, Vanille

Zubereitung:
Mehl mit einer Prise Salz und kalter Milch zu einem eher dickeren Teig verrühren, Eier „schlampig“ einrühren (nicht vollkommen glattrühren!).
In einer großen Pfanne Butterschmalz und etwas Butter erhitzen (die Butter darf dabei aber nicht bräunen). Masse in die Pfanne geben und bei mäßiger Hitze bei zugedeckter Pfanne anbacken (der Teig muss am Rand hochsteigen). Masse kreuzweise zerschneiden, wenden und am Herd fertig backen. Schmarren mit zwei Gabeln in Stücke zupfen. Pfanne wieder zudecken und den Schmarren noch ein paar Minuten ziehen lassen.

Anmerkung zur Variation: Statt oder zusätzlich zu Schwarzbeeren kann man auch Himbeeren, Brombeeren oder eine Mischung aus Waldbeeren verwenden.

Zubereitung Quittenkompott:
Quitten schälen, in Spalten schneiden und die Kerne ausschneiden. Quitten in Eiweckgläser legen. 2 Liter Wasser mit Zucker, Honig, Sternanis, einem Stück Zimtrinde und einer halben aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Diese Flüssigkeit auf die Quitten gießen, diese sollten gut bedeckt sein. Gläser verschließen und die Quitten im Dampfgarer ca. 50 Minuten garen.

Anmerkung zur Kompottmenge: Aus den angegebenen Zutaten entsteht natürlich deutlich mehr Kompott, als man für vier bis sechs Portionen Schwarzbeerschmarren als Beilage braucht, aber beim Kompottkochen sollte man doch gleich ein paar Gläser auf Vorrat produzieren.

Die Natur ist eine reiche Quelle für erstklassige Zutaten, für Ideen und das Verständnis dafür, was gut zusammenpasst. Meist harmonieren Zutaten miteinander, wenn sie aus einem Lebensraum kommen. So lässt sich das Wildbret mit Kräutern, Beeren und Früchten herrlich kombinieren.
In diesem Sinne hoffe ich, euer Interesse auf Wild geweckt zu haben und wünsche viel Freude beim Lesen und Nachkochen.

*Christa Tangl-Martin*

BILDUNGSZENTRUM
LLA IMST

Einladung zum

# HERBSTFEST

*Feiern Sie mit uns ...*

## 10 Jahre LLA-Café

*Wann?*
**Mittwoch, 22.11.2023**
von 10.00 bis 14.00 Uhr

*Wo?*
**LLA-Café**
Bildungszentrum LLA Imst
Eduard-Wallnöfer-Platz

*Was?*
**Eröffnung & Grußworte**
Regionale Speisen & Getränke
Musikalische Umrahmung mit der Soundklinik

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

GUTES AUS MEINER REGION Oberinntal Genuss Café

GENUSS REGION ÖSTERREICH Genuss Schule

P.b.b. „02Z030008 S“
Erscheinungsort und Verlagspostamt 6460 Imst
Österr. Post AG/Sponsoring.Post

## IMPRESSUM

**Eigentümer, Herausgeber und Verleger:**
Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst

**Für den Inhalt verantwortlich:** Mathilde Schönherr

**Fotos:** Bildungszentrum LLA Imst, FOL Petra Moser, FL Mathilde Schönherr, Dipl.-Päd. Ing. Neuner Robert, Foto Sandra, Thomas O. Parth, FOL Christa Tangl- Martin, Isabella Geiger, Lena Walch, Marika Huberbauer, Luis Metzler, Lion Zoller, Lorenz Thöni, FSBHM Landeck-Perjen, Anne Tovmasov

**Satz, Gestaltung & Druck:** Eggerdruck GmbH, 6460 Imst,
Palmersbachweg 2, Telefon (05412) 66239