FESTSCHRIFT

100 JAHRE

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

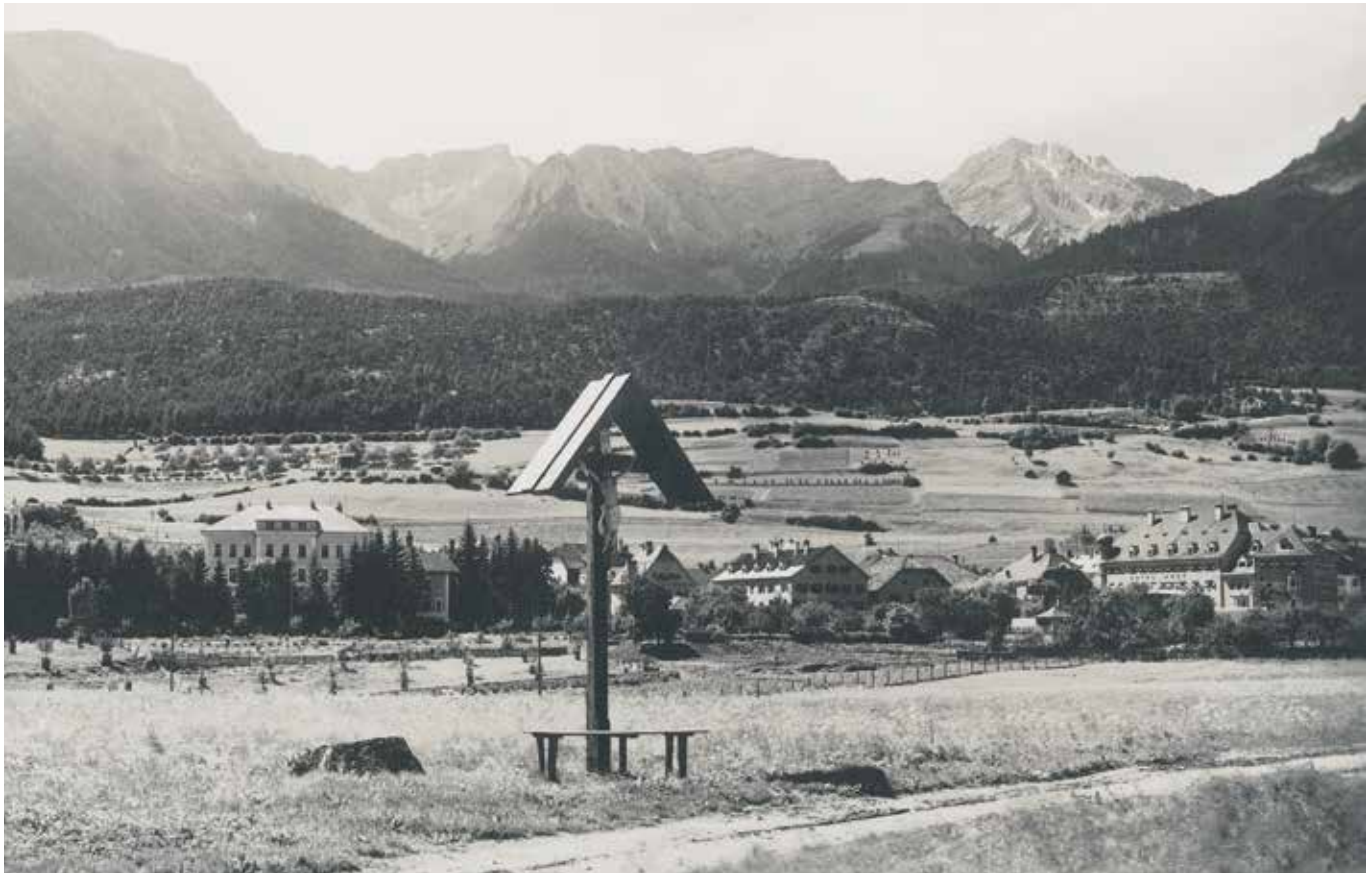
Festschrift

100 Jahre

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

... die Schule fürs Leben



Eine Ansicht auf die Gebäude der heutigen Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt um 1900.

Unterwegs mit einem wichtigen Auftrag

Menschsein heißt Unterwegssein. Und dieses Unterwegssein ist eine Lebenskunst - eng verbunden mit Wünschen, Visionen und Sehnsüchten, aber auch mit Brüchen und Richtungsänderungen. Für den Auftrag von Schule und Bildung ist die Kunst des Unterwegsseins zukunftsweisend. Denn erst im gemeinsamen Vorangehen auf der Suche nach einem guten Leben wird die Schule zu einem jener Orte, an dem junge Menschen „wachsen, um leben zu lernen" (Papst Franziskus 2013). Dafür ist aber mehr notwendig als das bloße Erlernen von Hard Skills. Es braucht eine ganzheitliche Ausbildung, die Befähigung zu weltoffenem Denken, gelebter Solidarität, erfahrbarer Spiritualität und vielfältiger Begegnung.

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst ist ein solcher Ort des modernen Lernens, der sich einem gesamtheitlichen Bildungsauftrag auf christlich-humanistischer Basis verpflichtet weiß. Errichtet, um die Ungleichheit unter der bäuerlichen Jugend Tirols in der unmittelbaren Nachkriegszeit zu überwinden, hat sich der Schulbetrieb kontinuierlich an wandelnde Anforderungen für die heimische Landwirtschaft und neue pädagogische Entwicklungen angepasst. Neben einer qualitativ hochwertigen Vermittlung von Fertigkeiten und Kenntnissen leisten die Lehrenden einen wichtigen Beitrag für die persönliche, kulturelle und spirituelle Entfaltung der SchülerInnen und erziehen sie zum respektvollen Miteinander, zur kritischen Selbstreflexion, zu sozialer und ökologischer Verantwortung.

„100 Jahre Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst" ist ein Grund innezuhalten und DANKE zu sagen für die vielfältigen Akzente, die dieses Bildungszentrum - auch im Rahmen der Erwachsenenbildung - für die nachhaltige Entwicklung des ländlichen Raumes im Tiroler Oberland sowie für den Erhalt von Kultur, Tradition und Spiritualität setzt.

Ich danke allen, die den Bildungsauftrag an der LLA Imst mittragen und mitgestalten und die Lernenden auf ihrem Weg zu zukunftsfähigem Denken und Handeln begleiten und ermutigen. Mit ihrem Engagement und ihrer Vorbildwirkung fördern sie nicht zuletzt eine ganzheitliche Ökologie, in der die Bewahrung der Schöpfung eng mit Frieden und Gerechtigkeit verbunden ist.

Gottes Segen und herzliche Gratulation zum Jubiläum.

+ Hermann Glettler

Hermann Glettler
Bischof von Innsbruck

Zum Geleit

Die Landwirtschaft hat die Geschichte unseres Landes geprägt und beeinflusst unsere Gesellschaft bis heute. So ist sie ein unverzichtbarer Wirtschaftszweig, da sie mit der Nahrungsmittelproduktion eines unserer Grundbedürfnisse erfüllt. Auch in Zukunft wird die heimische Landwirtschaft eine wesentliche Rolle spielen, denn in Zeiten des Klimawandels bekommen Regionalität und Qualität eine noch größere Bedeutung als bisher.

Grundlegend für eine erfolgreiche Landwirtschaft in Tirol ist eine vielseitige und fundierte Ausbildung, die einerseits theoretisches Wissen, andererseits praxisbezogene Fertigkeiten vermittelt. Durch ihre seit nunmehr 100 Jahren aufgebaute Expertise kann die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst ihren Schülerinnen und Schülern bis zur Abschlussprüfung alle nötigen Voraussetzungen für einen erfolgreichen Start ins landwirtschaftliche Arbeitsleben vermitteln. Mitunter sind es hochqualifizierte Fachkräfte wie sie, auf die das Land in den kommenden Jahrzehnten bauen kann.

Ich gratuliere herzlich zum 100-Jahr-Jubiläum der LLA Imst und spreche Direktor Josef Gstrein sowie allen Lehrpersonen meinen Dank für ihre hervorragende Arbeit aus. Allen Schülerinnen und Schülern wünsche ich viel Erfolg in ihrer Ausbildung und danke ihnen schon jetzt für ihren Beitrag zum Wohle der Tiroler Bevölkerung.

Ihr Landeshauptmann von Tirol

Günther Platter

Grußwort zum Jubiläum

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst feiert das Jubiläum zum 100-jährigen Bestand. Sie hat sich kontinuierlich zu dem entwickelt, was sie heute ist: die traditionsreichste Bildungseinrichtung sowie das Bildungszentrum für den ländlichen Raum im Tiroler Oberland.

Die Gründung der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst fiel in die äußerst schwierige und entbehrungsreiche Zeit direkt nach dem Ersten Weltkrieg. Doch die Gründungsväter bewiesen Weitblick, und die durch die Jahrzehnte Verantwortlichen sorgen für eine stetige Weiterentwicklung der nicht mehr wegzudenkenden Bildungseinrichtung. Heute präsentiert sich die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst mit ihrem breiten Aus- und Weiterbildungsangebot als modernes Bildungszentrum mit einem breit gefächerten Bildungsangebot.

Die Landwirtschaftliche Lehranstalt Imst bietet dem bäuerlichen Nachwuchs des Tiroler Oberlandes eine fundierte land- und hauswirtschaftliche Ausbildung. Sie bietet aber auch eine Reihe von zusätzlichen Qualifikationen und ist gleichzeitig auch eine Kaderschmiede für angehende Fachkräfte in den verschiedensten Handwerks- und Dienstleistungsberufen. Für eine weiterführende Schullaufbahn ist eine Ausbildung in Imst ein hervorragendes Fundament.

Der Schulleitung, dem Lehrkörper und allen, die dafür Sorge tragen, dass der tägliche Schulbetrieb reibungslos läuft, der Unterricht in Theorie und Praxis auf höchstem Niveau stattfinden kann, die Schule den Schülerinnen und Schülern auch Heimat ist und trotz langer Tradition niemals Stillstand einkehrt, darf ich ganz herzlich für ihr Engagement danken. Die unzähligen Absolventinnen und Absolventen - darunter auch Alt-Landeshauptmann Eduard Wallnöfer - sind dabei das beste Zeugnis für die wertvolle und anspruchsvolle Arbeit, die hier seit 100 Jahren geleistet wird. Das Land Tirol wird diese Arbeit auch in Zukunft nach Kräften unterstützen.

Ihr Landesrat für Forst- und Landwirtschaft

Josef Geisler

Grußwort zum Jubiläum

Als Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol ist es mir eine große Ehre und Freude, der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst zu ihrem runden Bestandsjubiläum zu gratulieren.

Die Schule, die vor 100 Jahren durch den Einsatz engagierter Vordenker ins Leben gerufen wurde, ist heute noch Grundlage für eine positive Entwicklung unserer landwirtschaftlichen Betriebe. Wie in allen Bereichen, ist auch in der Landwirtschaft die Bildung ein Schlüssel zum Erfolg. Die Ausbildung an der LLA Imst hat sich ständig weiterentwickelt, um den aktuellen Anforderungen in der Landwirtschaft sowie den Bedürfnissen der Schülerinnen und Schüler gerecht zu werden. Über Jahrzehnte hinweg hat der praxisnahe Unterricht vielen Jugendlichen das passende Rüstzeug zur Führung eines eigenen Betriebes mitgegeben.

Heute lernen die Schülerinnen und Schüler nicht nur verschiedene landwirtschaftliche Produktionsfelder und neue Techniken kennen, sondern erhalten auch eine betriebswirtschaftliche Ausbildung sowie eine fundierte Allgemeinbildung. Ein meiner Meinung nach besonders wichtiger Teil der Ausbildung sind auch die verpflichtenden Praktika. Hier sammeln die Schülerinnen und Schüler wertvolle Erfahrungen, von denen sie persönlich und fachlich profitieren. Neben der Fachschule für Landwirtschaft runden die Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie die Fachschule für Erwachsene das wichtige Bildungsangebot für den ländlichen Raum am Standort Imst ab.

Ich gratuliere und danke anlässlich dieses Jubiläums allen, die die LLA Imst zu dem gemacht haben, was sie heute ist: eine Bildungsstätte, die neben Wissen auch Werte vermittelt. Ein Netzwerk, das den Zusammenhalt und die Gemeinschaft im Tiroler Oberland fördert. Ein Sprungbrett für die Jugendlichen selbst und ein Motor für die Entwicklung der landwirtschaftlichen Betriebe und des ländlichen Raumes.

Allen Schülerinnen und Schülern, dem Lehrpersonal, dem Direktor und allen, die mit der LLA Imst verbunden sind, wünsche ich weiterhin viel Freude am Lernen und Lehren, einen guten Zusammenhalt sowie viel Erfolg für die Zukunft.

Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol

Ing. Josef Hechenberger

Die LLA Imst ist 100 Jahre

Bildung ist eine Investition in die Zukunft! Diese Allgemeinposition ist keine neue Erkenntnis und auch nicht auf das land- und forstwirtschaftliche Bildungswesen begrenzt. Und doch gilt dieser Leitsatz für die bäuerliche Gesellschaft ganz besonders - etwas, das wir uns vor Augen halten sollen, wenn wir 100 Jahre Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst feiern.

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst ist ein Eckpfeiler der Bildungslandschaft im Tiroler Oberland. Sie steht ganz im Dienst der Entwicklung des ländlichen Raumes sowie der Aus- und Weiterbildung der landwirtschaftlichen Bevölkerung. In den 100 Jahren ihres Bestehens haben sich Generationen das wesentliche Rüstzeug für ihre spätere berufliche Tätigkeit an dieser Bildungseinrichtung angeeignet.

Bildung ist weit mehr als die Aneignung fachlichen Könnens und Wissens.

Die LLA Imst - eine Schule …fürs Leben - ist stark von der Grundintension der Vermittlung eines wertorientierten Denkens und Handelns getragen. AbsolventInnen der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst verfügen nicht nur über die notwendigen fachlichen und handwerklichen Kenntnisse und Fertigkeiten, sondern auch über ein moralisches Menschenbild, das sie zu unverzichtbaren Mitgliedern unserer Gesellschaft macht.

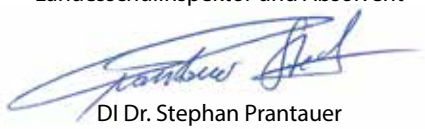
In den 100 Jahren ihres Bestehens hat diese Bildungseinrichtung viele Veränderungen mitgemacht und sich stets den Herausforderungen der Zeit gestellt: Kurz nach der Gründung der Ersten Republik öffneten sich an der LLA Imst bereits die ersten Klassentüren. Nach 1945 begann ein neuer Abschnitt in der Schulgeschichte. Diesen von Armut und dem Zwang zur Selbstversorgung geprägten Zeiten folgte eine Periode des Aufbaues in der Zweiten Republik. Die hohe fachliche Kompetenz für den alpinen Raum war nicht nur im Schulalltag, sondern auch draußen vor Ort in höchstem Maße gefragt. Die Mitwirkung bei zahlreichen Projekten, wie beispielsweise beim Bau der Bewässerungskanäle im Kaunertal, zeugen davon. Schon in den frühen 70er Jahren war die LLA Imst Pionierschule für neue Ausbildungsformen. War bis dato die klassische „zweijährige Winterschule“ Standard, so wurde die heutige dreijährige Ausbildung schon in dieser Zeit erprobt und zu „Serienreife“ entwickelt. Heute stellt diese Form der Ausbildung die Regelform österreichweit dar. Als Meilenstein wurde im Schuljahr 1989/90 erstmals in der Fachrichtung für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement die dreijährige Form etabliert. Heute, 30 Jahre später, gibt es nur mehr diese Form, die mit einem qualifizierten Abschluss (Facharbeiter/in) endet.

Der extrem hohe Anteil an Nebenerwerbsbetrieben im Einzugsgebiet der Schule stellt noch eine zusätzliche Herausforderung dar. Die Land- und/oder hauswirtschaftliche Berufsausbildung mit einer zweitberuflichen Qualifikation zu kombinieren ist eine besondere Stärke schon seit etlichen Jahrzehnten. Diesen Ausbildungskombinationen in den verschiedensten Richtungen, wie beispielsweise im Handwerk, Tourismus oder im Gesundheits- und Sozialbereich, wird in Zukunft noch wesentlich größere Bedeutung zukommen, um das Leben und Wirtschaften im ländlichen Raum abzusichern. Diese beispielhafte und nur auf die größten Schlaglichter begrenzte Darstellung der Rahmenbedingungen zeigt, in welchem gewandelten Umfeld die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst heute - 100 Jahre nach ihrer Gründung - tätig ist und in Zukunft tätig sein wird. Dabei heißt es immer Schritt zu halten. Dies ist der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst und dem Landwirtschaftlichen Schulwesen in Tirol dank ihrer hoch motivierten und kompetenten Mitarbeiterinnen und MitarbeiterInnen stets gut gelungen. Dies lässt uns alle mehr als zuversichtlich in die Zukunft blicken.

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst ist aber nicht nur eine Stätte des Lehrens und Lernens. Sie ist ein Ort der Begegnung, ein Ort der Zuwendung, Unterstützung und Begleitung - ein Ort der Gemeinschaft! Absolventen bleiben der Schule oft ein Leben lang verbunden.

Arbeiten wir gemeinsam daran, dass dies auch in Zukunft so sein wird!

Landesschulinspektor und Absolvent



DI Dr. Stephan Prantauer

Abteilung Landw. Schulwesen und Landwirtschaftsrecht

Dr. Klaus Wallnöfer

Mit Stolz Absolvent

Als neu gewählter Obmann des Absolventenvereins der LLA Imst ist es mir eine besondere Ehre, ein paar Zeilen für diese Jubiläumsschrift beizutragen.

Schon die Auftaktveranstaltung zum 100-Jahr-Jubiläum im November war ein imposantes Zeichen dafür, wie vielen Menschen diese Schule im Laufe der Jahre ans Herz gewachsen ist. Auch ich persönlich durfte hier eine wunderschöne Zeit verbringen. Durch die fachlich hervorragende Ausbildung an der LLA ist ihren Absolventen ein guter Grundstein gelegt, um auch in der heutigen Zeit Freude an der Landwirtschaft zu haben und die Herausforderungen zu meistern.

Als Absolventenverein sind wir mit der Schule das ganze Jahr über stark verbunden. Diese Verbundenheit versuchen wir auch unseren Mitgliedern in unserer Absolventenzeitung „Schule und Praxis" weiterzugeben. Durch die Mitgliedschaft im Schulgemeinschaftsausschuss sind wir sozusagen auch in das Tagesgeschäft eingebunden. Ebenso können wir in enger Zusammenarbeit mit den Lehrpersonen immer wieder interessante Kurse anbieten. Durch diese sehr umfangreiche Tätigkeit leistet die Schule sehr Wertvolles in der ständigen Weiterbildung ihrer AbsolventInnen. Mehrere bäuerliche Generationen holten sich in den vergangenen Jahrzehnten an der Imster Lehranstalt das Rüstzeug für das Leben und Arbeiten auf den Höfen.

Ich darf also auch im Namen des Vorstandes des Absolventenvereines herzlich zum 100-jährigen Bestehen gratulieren! Ich bin mir sicher, dass die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst gemeinsam mit dem Absolventenverein auch in Zukunft ihren vielfältigen Aufgaben gerecht werden kann und noch viele weitere Generationen das besondere Gefühl als AbsolventInnen der LLA Imst erleben können!

Obmann des Absolventenvereins

LM Georg Kapferer

Aller Anfang ist schwer!

Über die Entstehung der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

Die Gründerväter der LLA Imst waren davon überzeugt, dass die Ausbildung junger Menschen einen wesentlichen Beitrag zur Bekämpfung der Armut im Tiroler Oberland leisten kann. Vor 100 Jahren, der Erste Weltkrieg war gerade zu Ende, herrschte eine wirtschaftliche Notlage, die wie schon in den Dekaden zuvor es sogar notwendig machte, den Nachwuchs der bäuerlichen Familien in die Fremde zu schicken, weil man sie selber nicht ernähren konnte.

Die Errichtung einer landwirtschaftlichen Schule wurde dabei vorrangig ins Auge gefasst, damit den Jugendlichen im Westen Tirols dieselben Möglichkeiten geboten werden können wie jenen im Unterland oder in den südlichen Landesteilen.

Die Imster Unterstadt um 1920. Rechts das Gebäude der LLA.

Der weisen Voraussicht, dem politischen Gewicht und Verhandlungsgeschick sowie der Hartnäckigkeit von Landeskulturratspräsident Josef Siegele aus Arzl und Landesrat Andreas Gebhart ist es zu verdanken, dass alle Hürden genommen werden konnten. Am 19. November 1919 startete der Schulbetrieb an der LLA Imst. Die landwirtschaftliche Winterschule ging mit 37 Schülern aus Nord-, Ost- und Südtirol in Betrieb.

Vorgeschichte

Erste Initiativen zur Gründung landwirtschaftlicher Schulen gingen von den Landtagsabgeordneten Graf Enzenberg (1863) und Graf Arthur von Wolkenstein (1869) aus. Insbesondere der Zweitgenannte plädierte, als Standort das Tiroler Oberland ins Auge zu fassen, wobei er bereits konkrete Liegenschaften nannte, nämlich das Stift Stams und als Wirtschaftsbetrieb das Schloss Petersberg, welches sich in seinem Besitz befand.

Aufgrund von Interventionen aus anderen Regionen von Tirol entschied sich der Tiroler Landtag hingegen für einen ersten Standort in Welschtirol (San Michele 1874), und bald darauf fasste dieser den Beschluss, im Tiroler Unterland (Rotholz 1879) eine landwirtschaftliche Schule zu gründen.

Erst drei Jahrzehnte später wurde der dringende Wunsch nach einer diesbezüglichen Bildungseinrichtung im Oberland, konkret in Imst, wieder kräftig artikuliert. Die Stadtgemeinde Imst verfasste eine Eingabe und der damalige Landtagsabgeordnete Josef Siegele stellte einen Antrag an den Tiroler Landtag, dieses Vorhaben im volkswirtschaftlichen Ausschuss einer Prüfung zu unterziehen. Dort fand der Antrag eine beschauliche Ruhestätte, wie es der spätere Landesrat Gebhart sarkastisch ausdrückte, denn erst vier Jahre später fasste der Landtag den Beschluss, die Schule in Imst zu errichten. Der unmittelbar darauf folgende Ausbruch des Ersten Weltkrieges als auch das Fehlen von Räumlichkeiten hatten zur Folge, dass dieses Vorhaben auf die lange Bank geschoben wurde.

„Nägel mit Köpfen“

Noch während des Krieges setzte der inzwischen zum Präsidenten des Landeskulturrates gewählte Josef Siegele einen wichtigen Schritt. Er erwarb im Namen dieser Körperschaft das Anwesen des Hotel Post samt dazugehöriger Landwirtschaft. Auf diesen Liegenschaften sollte die künftige landwirtschaftliche

Schule untergebracht werden. Trotz harscher Kritik seitens der Landesregierung ließ sich Siegele nicht beirren und ging daran, die Bevölkerung für sein Vorhaben zu sensibilisieren.

Im Sommer 1919 bekam Siegele mit dem neuen Landesrat Andreas Gebhart einen durchsetzungskräftigen Mitstreiter, der den Landtag daran erinnerte, dass der Beschluss von 1914 nach wie vor Gültigkeit habe, und forderte gleichzeitig die Landesregierung auf, bezüglich der Umsetzung aktiv zu werden. Allen Widerständen und dem Rat noch zuzuwarten zum Trotz setzte er das Vorhaben durch. Er war der Ansicht, dass eine ins Leben gerufene Schule die beste Triebkraft für deren weitere Entwicklung sein würde. Am 19.11.1919 erlebten die Schüler ihren ersten Schultag.

Die K. & K. allgemeine Handwerkerschule vor 1900 auf einer kolorierten Postkarte; sie wird 1919 zur Landw. Lehranstalt Imst.

In der Tagespresse am 19.11.1919 stand zu lesen:
„Die heute zur Eröffnung gelangte Landwirtschaftsschule Imst ist vorläufig nur als Provisorium, als Versuch zu betrachten, dem als Kind des Krieges eine Reihe von Mängeln anhaften, die erst in den kommenden Jahren und nur dann beseitigt werden können, wenn es sich alle in Frage kommenden Faktoren angelegen sein lassen, den Versuch kräftig zu stützen."

Das erste Schuljahr nahmen 37 Schüler in Angriff. Sie konnten noch nicht internatsmäßig untergebracht werden, die Verpflegung erfolgte im Hotel Post. Gemäß der Schulstatistik haben 31 Schüler erfolgreich abgeschlossen. Die nächsten Jahrgänge wurden als zweijährige Winterschule geführt.

Auch in den Folgejahren wurden dem Landesrat immer wieder Prügel vor die Füße geworfen, wenn es um die Verbesserungen der Rahmenbedingungen für die Schule ging. Dies betraf die Nutzung und Ausgestaltung der Räumlichkeiten in der ehemaligen Bauhandwerkerschule, die Rekrutierung von Lehrpersonal und eine vorgesehene Schülerzahlobergrenze. Hinsichtlich der Investitionen in die erforderlichen Gebäude warfen ihm die Kritiker Verschwendungssucht vor. Andreas Gebhart ließ sich nicht beirren, konsequent verfolgte er sein Ziel, aus diesem Standort eine Vorzeigeschule zu machen. Im Schuljahr 1920/21 ging es dann Schlag auf Schlag. Die Landesregierung schaffte endlich eine solide Basis für den Bestand der Schule, indem die Bauhandwerkerschule, das Postanwesen sowie das Areal des Gasthof Löwen angekauft wurden.

LR Andreas im Originalton:
„Ich werde es sicher nicht zulassen, dass die Imster Lehranstalt eine Schnaggeleschule wird. Sie soll sich auf alle Fälle vom gewöhnlichen Schimmel abheben. Es soll etwas Ordentliches sein!"

In den zwanziger Jahren wurden enorme Anstrengungen unternommen, die junge Bildungseinrichtung auf ein breites und stabiles Fundament zu stellen. Neue Ausbildungsschienen, wie beispielsweise die erste landwirtschaftliche Haushaltungsschule Tirols, die Imkerschule und die Landesgastwirteschule wurden eröffnet. Eine ganze Reihe von Gebäuden für den praktischen Unterricht gesellten sich zum Bestand des Schulgeländes.

Direktor

Dipl.-Ing. Josef Gstrein

Chronik
des landwirtschaftlichen Schulwesens in Tirol

- 1874 Istituto Agrario San Michele All'Adige (Trentino/ Welschtirol)
- 1879 LLA Rotholz
- 1919 LLA Imst
- 1921 LLA Lienz
- 1953 Landeshaushaltungsschule Breitenwang (bis 2011)
- 1961 LLA Weitau (St. Johann)
- 1957 Landeshaushaltungsschule Steinach (bis 1996)
- 1986 Landeshaushaltungsschule Landeck/Perjen

Dir. DI Josef Gstrein

100 Jahre Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Am 19. November 1919 wurde die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt mit der Eröffnung des ersten Jahrgangs der Winterschule gegründet.

Dass der Schulbetrieb überhaupt aufgenommen werden konnte, ist vor allem das Verdienst der beiden Initiatoren ÖR Josef Siegele und LR Andreas Gebhart. Trotz einer Reihe von ungeklärten Umständen wie Raumfrage, Eigentumsverhältnisse sowie Lehrpersonal und nicht unerheblicher Widerstände ließen sie sich nicht beirren und setzten auf die Macht des Faktischen. Die anfänglichen Schwierigkeiten konnten bereits in den ersten Jahren nach der Gründung überwunden werden. Die politischen Ereignisse sowie die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen im Laufe von hundert Jahren haben die Entwicklung dieser Bildungseinrichtung maßgeblich beeinflusst und dafür gesorgt, dass von den jeweils Verantwortlichen immer wieder neue Herausforderungen zu bewältigen waren.

Ein Blick auf einen Teil des Lehranstaltsgeländes auf einer Postkarte aus dem Jahre 1929. Ganz rechts der Stall, links davon der ehemalige Gasthof Löwen, in den 1921 die Haushaltungsschule einzog.

Die goldenen 20er Jahre

Die erste Dekade des Bestehens war geprägt von einer dynamischen Entwicklung. Nach der Klärung der Raumsituation mit der Stadtgemeinde Imst und dem Ankauf des Postanwesens sowie des Gasthof Löwen durch das Land Tirol stand eine Infrastruktur zur Verfügung, auf der sich aufbauen ließ. So konnte bereits im Jahr 1921 die Haushaltungsschule - übrigens die erste in Tirol - in Betrieb genommen werden. Im selben Jahr erhielten auch die Imker eine Ausbildungsstätte im Verband der Lehranstalt. Die strukturell gegebenen Nachteile der Hofbewirtschaftung im westlichen Teil Tirols sollten durch zusätzliche Einkommensmöglichkeiten wettgemacht werden. So erfolgte im Jahr 1924 die Gründung der Webschule, zwei Jahre später konnte die im Posthotel untergebrachte Landesgastwirteschule eröffnet werden. Mit einem großzügigen Zubau an das bisherige Schulgebäude (1927-29) wurde die Raumproblematik auch im Hinblick auf die Erfordernisse eines Internates gelöst. Im Ostflügel fand die bisher sehr bescheiden geführte Milchverarbeitung in modernen Verarbeitungsräumen eine neue Bleibe und sollte fortan als Lehrmolkerei geführt werden. Noch vor dem Zweiten Weltkrieg und auch in der Nachkriegszeit nahm die Milchanlieferung stark zu. Dieser Verarbeitungsbetrieb war bis zu seiner Auflassung im Jahr 1972 - er fiel dem Strukturbereinigungsprogramm zum Opfer - ein wichtiger Partner für die Milchproduzenten der Region. Bei den SchülerInnenzahlen verzeichnete man eine stetige Zunahme. Sehr gut entwickelte sich der Besuch der vielfältigen Fachkurse (Landwirtschaft, Hauswirtschaft, Betriebswirtschaft), die in der Regel auf wenige Tage bis einige Wochen angelegt waren. Damals gab es den geflügelten Spruch: „Die Lehranstalten in Imst". LR Gebhart bilanzierte in der Festschrift zum Zehnjahresjubiläum: „Am Abschlusse des ersten Jahrzehnts mögen alle, die das Unternehmen unterstützt und gefördert haben, sich des Erfolges freuen …"

Schwierige Zeiten

Die Folgen der Wirtschaftskrise wurden in den 30er Jahren so richtig spürbar, und damit einher gingen auch politische Veränderungen, die letztlich in der Katastrophe des Zweiten Weltkriegs endeten. Als öffentliche Einrichtung war die Lehranstalt von diesen Entwicklungen direkt betroffen. Die finanziellen Zuwendungen des Landes wurden auf ein Mindestmaß reduziert, lediglich die Besoldung des Lehrpersonals war noch garantiert. Investitionen in die Infrastruktur blieben aus. Zudem verstarb im Jahr 1934 Andreas Gebhart, der bis zu seinem Ableben als Lan-

desrat fungierte und immer als „Schutzherr" für „seine" Schule aufgetreten war. Trotzdem bemühten sich die Verantwortlichen um die Aufrechterhaltung eines geordneten Schulbetriebes und sorgten weiterhin für ein breit gefächertes Kursprogramm.

Der Anschluss Österreichs an das Deutsche Reich hatte für die Lehranstalt drastische Konsequenzen. Der Unterrichtsbetrieb wurde eingestellt, vorerst deutsche Polizeitruppen und später die Kreisleitung nahmen Quartier in den Schulräumlichkeiten. Im Herbst des Jahres 1938 kehrten die SchülerInnen zurück, allerdings hatten die neuen Machthaber einschneidende Veränderungen vorgenommen. Der Religionsunterricht wurde durch den Gegenstand „Weltanschauung und Bauerntum" ersetzt, Kaplan Wötzer musste die Schule verlassen. Der Lehrkörper wurde teilweise ausgetauscht, der Direktor, DI Heinrich Putz, seines Amtes enthoben. Die Schulkapelle fungierte nun als Trauungssaal, gegen Kriegsende diente sie als Lazarett. Die Schülerzahlen gingen kriegsbedingt deutlich zurück, als neues Segment wurden Kriegsversehrtenlehrgänge abgehalten.

In diese Zeit fällt auch ein Grundtausch mit der Stadtgemeinde Imst, die Flächen der Lehranstalt im Stadtbereich beanspruchte und als Ausgleich die Erlau, welche es noch zu roden galt, zur Verfügung stellte; dorthin sollte später der landwirtschaftliche Lehrbetrieb (Gutshof) übersiedeln. Einen großen Aderlass bedeutete der Verkauf des Gasthofes Post samt Nebengebäuden (1943) an einen früheren Lehrer der 1939 aufgelassenen Gastwirteschule.

Nach Kriegsende beanspruchten die Besatzungstruppen beide Schulgebäude, sodass 1945/46 kein Winterschullehrgang stattfinden konnte. Die Haushaltungsschule hingegen wurde weitergeführt, allerdings disloziert am Linserhof oberhalb von Imst.

Neustart und Wiederaufbau

Dir. Ing. Franz Sieberer

Dem gleich nach Kriegsende bestellten Direktor Ing. Franz Sieberer präsentierten sich die Räumlichkeiten der Lehranstalt in einem desolaten Zustand. Sie waren nicht nur ausgeräumt, sondern regelrecht verwüstet. Trotz aller Widrigkeiten gelang der Neustart im Schuljahr 1946/47. Ein wesentlicher Impuls zur Weiterführung der Lehranstalt kam von den ehemaligen Schülern. Der Altschülerverein unter Geschäftsführer Eduard Wallnöfer hatte im Vorfeld ein Treffen

Wo früher das Stallgebäude stand, wurde in den 50er-Jahren das betriebsgebäude errichtet, das viele Jahre die Bezirkslandwirtschaftskammer, die Genossenschaft und die kaufmännische Berufsschule beherbergte. Seit 2013 ist es das Eduard-Wallnöfer-Haus, in dem der Großteil der Unterrichtsräume der FSBHM untergebracht ist.

organisiert, das hinsichtlich des Besuches alle Erwartungen übertraf. Es war ein klares Bekenntnis der Bauern des Schuleinzugsgebietes zu ihrer Ausbildungsstätte.

Obwohl die Ausstattung und die Möglichkeiten sehr bescheiden waren, verzeichnete die Schule einen stetig steigenden Zulauf. Nach der ersten wirtschaftlichen Erholungsphase konnte bereits an neue Investitionen gedacht werden. Inzwischen war der Absolvent Eduard Wallnöfer zum Landesrat aufgestiegen und entpuppte sich in dieser Funktion als großer Förderer der Lehranstalt. Ein erster großer Wurf gelang mit dem Neubau der Haushaltungsschule im Jahr 1952. Bald darauf folgte die Umsiedlung des Lehrbetriebes in die Erlau. Am Postplatz wurde das Betriebsgebäude (heute Eduard-Wallnöfer-Haus) errichtet. Die bisher an der Imkerschule beheimatete Wachsverarbeitung der Tiroler Imkergenossenschaft übersiedelte 1962 in ein eigens errichtetes Gebäude außerhalb der Lehranstalt; in der Folge wurde für die Imkerausbildung ein Neubau errichtet.

In den ersten beiden Nachkriegsjahrzehnten besuchten über 200 junge SüdtirolerInnen die zweijährige Winterschule bzw. die Haushaltungsschule. Ihre Herkunft beschränkte sich nicht auf das naheliegende Vinschgau, sie kamen aus allen Talschaften südlich des Brenners. Erst mit der Errichtung und dem Ausbau von landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten in ihrer

Heimat ebbte die Welle ab. Der wirtschaftliche Aufschwung in den sechziger Jahren hatte einen deutlichen Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe zur Folge. Etwas verzögert wirkte sich diese Entwicklung auf die Schüleranmeldungen aus. Ein Überdenken des Angebotes und entsprechende Veränderungen waren angesagt.

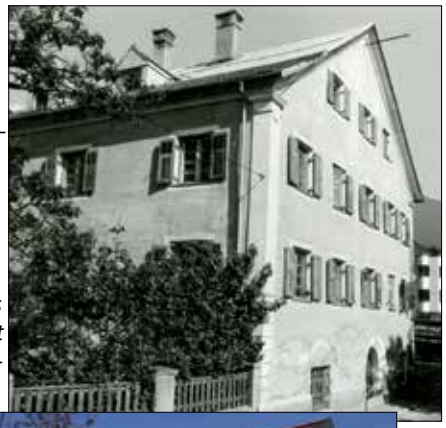
Weichenstellungen

In Sachen Neuorganisation der schulischen Ausbildung nahm die Lehranstalt Imst eine Vorreiterrolle ein. Eine zukunftsträchtige Entscheidung wurde mit der Einführung der dreijährigen landwirtschaftlichen Fachschule (1973) getroffen. Knapp zwanzig Jahre später wurde die hauswirtschaftliche Ausbildung ebenfalls auf drei Jahre ausgedehnt. Beide Initiativen hatten Vorbildcharakter und wurden mit einiger Verzögerung in allen Lehranstalten Tirols eingeführt. Heute bilden sie das Rückgrat des land- und hauswirtschaftlichen Schulwesens.

Zu den existentiell wichtigen Weichenstellungen gehört die Integration des letzten Pflichtschuljahres. Somit wurde es den SchülerInnen ermöglicht, die neunte Schulstufe im Rahmen des Besuches der landwirtschaftlichen bzw. hauswirtschaftlichen Schule zu absolvieren. Auf diese Weise gelang es, viele SchülerInnen bei der Stange zu halten, die ansonsten frühzeitig in einen Lehrberuf gewechselt wären.

Die Lehrpläne wurden in regelmäßigen Abständen überarbeitet und den Gegebenheiten der Zeit angepasst. Entsprechende Beachtung schenkte man dem handwerklichen Schwerpunkt, da die allermeisten Absolventen nach Abschluss der Schule eine Lehrausbildung anstrebten. Das Fremdpraktikum als wichtiges ergänzendes Element über das Unterrichtsjahr hinaus wurde in beiden Fachrichtungen eingeführt. Die GesamtschülerInnenzahlen in den letzten beiden Dekaden des 20. Jahrhunderts bewegten sich auf konstant hohem Niveau, wobei eingeräumt werden muss, dass den hohen Einstiegs- eher mäßige Abschlusszahlen gegenüberstanden.

Die baulichen Akzente der siebziger/achtziger Jahre betrafen schwerpunktmäßig die Wohnheime für die SchülerInnen. Die Haushaltungsschule erhielt einen Zubau, der es ermöglichte, der steigenden Nachfrage zu genügen, die trotz der Gründung einer Expositur in Landeck-Perjen stetig nach oben ging. Im Hauptgebäude entschloss man sich zu einem großzügigen



Im ehemalige „Gasthof Zum Goldenen Löwen" war von 1921 bis 1952 die Haushaltungsschule untergebracht. Bis zum Umbau 1988 waren darin Wohnungen beherbergt. Seit 1989 ist es das Luise-Wallnöfer-Haus der LLA Imst und beherbergt seit 2013 nur mehr ein Schülerinnenwohnheim.

Umbau des Ober- und Dachgeschosses, in dessen Zuge die Schlafsäle durch Dreibettzimmer abgelöst wurden. Durch den Bau des Landesschülerheimes wurden Internatsplätze sowohl für Schüler der Lehranstalt als auch für jene der höheren Schulen geschaffen. Einen großen Wurf bedeutete die Generalsanierung der alten Haushaltungsschule (ehemals Gasthof Löwen). Dieses Gebäude war ziemlich herabgekommen und diente keinen schulischen Zwecken mehr. Durch die Einführung der dreijährigen Fachschule für ländliche Hauswirtschaft entstand zusätzlicher Bedarf an Klassen- und Wohnraum. Das im Jahr 1989 der neuen Bestimmung übergebene denkmalgeschützte Gebäude stellt bis heute ein Schmuckstück im Ensemble der Lehranstalt dar und erhielt in Erinnerung an die Schulabsolventin und Gattin des langjährigen Landeshauptmannes die Bezeichnung Luise-Wallnöfer-Haus.

Zukunftsfit in Sachen Infrastruktur

Das vierte Quartal in der hundertjährigen Geschichte war geprägt von einem breit angelegten Erneuerungsprozess in allen relevanten Bereichen. Dieser basierte auf dem grundsätzlichen Bekenntnis der Tiroler Landesregierung als Schulerhalter zur Optimierung der land- und hauswirtschaftlichen Ausbildung an den Lehranstalten. Die Verantwortlichen in der Politik sahen und sehen diese positive Einstellung zum landwirtschaftlichen Schulwesen als wesentlichen Beitrag für die Erhaltung der Bewirtschaftung unserer Kulturlandschaft durch den klassischen Familienbetrieb.

Mit einem umfangreichen Bauprogramm wurde die schulische Infrastruktur den Erfordernissen einer zeitgemäßen Ausbildung angepasst:

Dem Umbau des Rinderstalles mit der Zielsetzung tiergerechter Haltungsformen folgte die Errichtung eines modernen Schafstalles und in weiterer Folge die Ansiedlung der Freilandhaltung von Grauviehmutterkühen (1998 - 2004).

1953 wurde die ehemalige Remise des Hotel Post zu Lehrwerkstätten der LLA adaptiert. Ein Blick in die Schlosserei beim Praxisunterricht. Seit 2007 wird der Praxisunterricht in Metalltechnik im neu errichteten Lehrwerkstättengebäude abgehalten.

Die Wirtschafts- und Lehrküche in der Hauswirtschaft wurde einer Generalsanierung unterzogen (2001), eine eigene Essensausgabe konnte in späterer Folge eingerichtet werden.

Der Veredelung der landwirtschaftlichen Rohstoffe Milch und Fleisch wird in den neuen Lehrplänen ein besonderes Gewicht verliehen. Dementsprechend bildete die Schaffung moderner Räumlichkeiten für die Produktverarbeitung über mehrere Jahre ein bauliches Schwerpunktprogramm.

Mit der Erfüllung des lang gehegten Wunsches nach einem Neubau der Lehrwerkstätten für Holz-, Metall- und Landtechnik (2007) konnte den Anforderungen an die Infrastruktur für eine optimale handwerkliche Ausbildung entsprochen werden. Gleichzeitig wurde der gewerblich geführte Gartenbaubetrieb aufgelassen, hingegen eine diesbezügliche Lehrwerkstätte für den Unterrichtsbetrieb eingerichtet. Die Arbeitsräume der Obstverarbeitung im Hauptgebäude waren sehr beengt, sodass eine Auslagerung anvisiert wurde. Dazu wurden die ehemaligen handwerklichen Werkstätten herangezogen. Durch die räumliche Rotation eröffnete sich die Möglichkeit, ein eigenes Zentrum für den Seminarbetrieb zu schaffen (2009).

Als bisher letztes großes Bauvorhaben erfolgte in den Jahren 2012/13 die Generalsanierung des über lange Zeit mit verschiedenen Mietern belegten Betriebsgebäudes, in dem nun die Theorieklassen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement, ein EDV-Zentrum sowie der Hofladen, das LLA-Café und ein landwirtschaftliches Gerätemuseum untergebracht sind. In dankbarer Erinnerung an den großen Förderer der Lehranstalt Imst erhielt das Bauwerk die Bezeichnung Eduard-Wallnöfer-Haus.

Aktuell im Gang sind intensive Planungsarbeiten für das bereits genehmigte Großbauvorhaben „Generalsanierung des Internatstraktes im Hauptgebäude". Dieses soll im Zeitraum 2021 - 2023 abgewickelt werden.

Zukunftsfit in Sachen Ausbildungsinhalte

Die Lehrpläne der beiden Fachrichtungen erlebten in der angesprochenen Zeitphase eine zweimalige Novelle. Zu Beginn des neuen Jahrtausends ging es vor allem um die Formulierung von Schwerpunkten im land- und hauswirtschaftlichen Sektor sowie in den favorisierten Bereichen der von den SchülerInnen

anvisierten Lehrberufe. Durch die Stärkung der Schulautonomie konnte auf die jeweiligen spezifischen Standortgegebenheiten Rücksicht genommen werden. Der im Schuljahr 2018/19 in Kraft getretene neue Lehrplan basiert auf den Prinzipien des Kompetenzmodells. Die Hauptzielsetzung besteht darin, den SchülerInnen Fähigkeiten zu vermitteln, die sie zu einer hohen Problemlösungskompetenz befähigen.

Eine Grundphilosophie des landwirtschaftlichen Schulwesens besteht im Bestreben, den Prozess vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt erlebbar zu machen. Dies gilt beispielsweise für die Milch ebenso wie für Holz oder Textilien. Den SchülerInnen kommt anschaulicher Unterricht (Praxis) sehr entgegen, mit grauer Theorie allein können sie nicht viel anfangen. Trotzdem kommt die Allgemeinbildung nicht zu kurz und fachtheoretische Inhalte werden so vermittelt, dass sie im engen Zusammenhang mit praktischen Abläufen stehen.

Ergänzend zum Unterricht gemäß Lehrplan wurde im Laufe der Jahre ein Paket an zusätzlichen Qualifikationen geschnürt, welches sich die SchülerInnen im Rahmen des Unterrichts oder ihrer Freizeit erwerben können. Dazu zählen fachrichtungsübergreifende Angebote, wie beispielsweise der Computerführerschein, die Schilehreranwärter- und Jungjägerausbildung, der Erste-Hilfe-Kurs und der Traktorführerschein. Fachspezifische Kurse, wie Jungsommelier, Pflegescheine oder Tiergesundheit und Baumwärter, komplettieren die Palette.

Bildungswege der AbsolventInnen

Die AbsolventInnen der Fachrichtung Landwirtschaft entscheiden sich zumeist für einen Lehrberuf (Lehrzeitverkürzung). Ganz wesentlich ist dabei der Umstand, dass sie in Branchen tätig werden können, die es ihnen ermöglichen, in unmittelbarer Nähe zum Wohnort eine Beschäftigung zu bekommen (Seilbahntechniker, Schilehrer, Metall- und Holzberufe). Das kommt ihnen insofern entgegen, als sie die Arbeit in der Landwirtschaft (Nebenerwerb) hinsichtlich des Zeitmanagements besser abstimmen können. Die AbsolventInnen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement wählen vorrangig Ausbildungen, die den belegten Schwerpunkten entsprechen. An erster Stelle steht das Gesundheitswesen, gefolgt vom Tourismus und kreativen Berufen, aber auch Lehren im Handel/Büro sind gefragt. Rückmeldungen der Lehrbetriebe und der weiterführenden Schulen sind im Hinblick auf den Ausbildungsstand und die Arbeitshaltung unserer SchülerInnen durchwegs positiv. Bis zu 20% der ehemaligen SchülerInnen beschreiten den Weg zur Matura, indem sie einen spezifischen Aufbaulehrgang besuchen.

Neben dem Traktorführerschein können die Schülerinnen und Schüler seit Jahren an der LLA Imst viele Zusatzqualifikationen erreichen.

Seit zwei Jahrzehnten werden in den beiden Fachrichtungen insgesamt 13 Klassen geführt, davon fünf in der 9. Schulstufe und acht in den aufsteigenden Klassen. Im Gegensatz zu früher konnte der Anteil jener SchülerInnen, die bis zum Abschluss an der Schule verbleiben, deutlich gesteigert werden.

Die in den neunziger Jahren geschaffene Fachschule für Erwachsene verzeichnet nach anfänglich geringer Nachfrage inzwischen einen regen Zulauf und bildet die dritte Säule des schulischen Angebotes. In ihrer Funktion als ländliches Bildungszentrum veranstaltet die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst auch laufend diverse Fachkurse, Vortragsabende und Seminare.

Die angeschlossenen Schüler- und Schülerinnenwohnheime sind nach wie vor ein wichtiges Element des gesamtschulischen Konzeptes. Als Orte des Lernens und Lebens kommt ihnen bei der Persönlichkeitsentwicklung junger Menschen eine wichtige Rolle zu. Bei der Begegnung mit vielen Gleichaltrigen geht es darum, wertbasierte Grundhaltungen, wie Toleranz, Verlässlichkeit, Diskussionskultur, Teamfähigkeit u.a.m., zu lernen und zu pflegen.

Angesichts der baulichen und ausstattungsmäßigen Voraussetzungen, der schulorganisatorischen Gegebenheiten und der zukunftsfit aufbereiteten Lehrinhalte ist das Team der Lehranstalt Imst zuversichtlich, auch im zweiten Jahrhundert des Bestehens dieser Bildungseinrichtung einen wertvollen Beitrag für die Aus- und Fortbildung von Menschen des ländlichen Raumes leisten zu können.

Dir. DI Josef Gstrein / Dir. Ing. Rupert Staggl

Chronologischer Überblick

Februar 1910

Der Reichstagsabgeordnete Josef Siegele aus Arzl im Pitztal stellt im Tiroler Landtag den Antrag, im Tiroler Oberland eine landwirtschaftliche Schule einzurichten bzw. zu bauen.

3. Juli 1914

Der Tiroler Landtag beschließt, eine solche Schule in Imst zu errichten. Durch den Ausbruch des Ersten Weltkrieges am 1. August 1914 kam es nicht dazu.

10. August 1918

Landeskulturratspräsident Josef Siegele kauft den Gasthof Post samt dem landwirtschaftlichen Betrieb zur Errichtung einer landwirtschaftlichen Schule.

1. Juli 1919

Andreas Gebhart von Stams-Thannrain wird Mitglied der Tiroler Landesregierung. Als Landesrat für Landwirtschaft setzt er sich gemeinsam mit dem Präsidenten des Landeskulturrates für die geplante Landwirtschaftsschule ein.

19. November 1919

Im Gebäude der aufgelassenen Bauhandwerkerschule wird die 1. Klasse der Landwirtschaftsschule mit 37 Schülern als erster Jahrgang 1919/20 eröffnet. Die ehemalige Bauhandwerkerschule war das erste Schulgebäude der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst .

27. November 1920

Die Tiroler Landesregierung, vertreten durch den Landeshauptmann Schraffl und Landesrat Gebhart, kauft vom Tiroler Landeskulturrat, vertreten durch den Präsidenten Josef Siegele, das Post-Gastwirtschaftsanwesen mit landwirtschaftlichen Kulturgründen und Wirtschaftsgebäuden zum „Zwecke der Ausgestaltung der in Imst bestehenden Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt, also zum Zwecke der Erfüllung eines vom Land Tirol übernommenen öffentlichen Unterrichts."

Herbst 1921

Nach großen Umbauarbeiten wird der erste Hauswirtschaftskurs mit 18 Schülerinnen eröffnet. LR Gebhart dachte schon damals an die große Bedeutung und wichtige Einnahmequelle

LKP Josef Siegele

LR Andreas Gebhart

des Fremdenverkehrs im Tiroler Oberland und Außerfern. Diese Schule sollte eine wesentliche Grundlage dafür sein. Das Land Tirol eröffnet in Imst eine Imkerschule. Damit sollte die durch den Ersten Weltkrieg heruntergekommene Bienenzucht aufgebaut und für die Bauern ein Nebeneinkommen geschaffen werden. Als erster Leiter wurde FL Franz Kugler bestellt.

9. November 1921

Das Land Tirol, vertreten durch den Landeshauptmann Dr. Stumpf und Landesrat Gebhart, kauft das neben dem Gasthof Post stehende Gasthaus Zum Löwen „für die Errichtung einer Haushaltungsschule".

15.2. - 15.4.1924

In dieser Zeit findet der erste Webkurs statt. Auf Initiative von LR Gebhart wurde die Webschule gegründet. Mit dem Handweben sollte die bäuerliche Bevölkerung in diesem Gebiet einen Nebenerwerb erhalten. In den 50er-Jahren ergaben sich bessere Nebenverdienstquellen, und die Zahl der Webschüler nahm ab. Aus der Webschule wurde eine Webstube für die Absolventinnen und an diesem Kunsthandwerk interessierten Leute aus der Bevölkerung.

1926/27

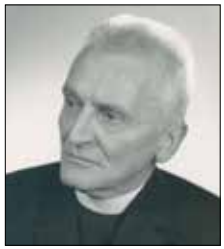
In diesem Schuljahr wird die erste Klasse der Landesgastwirteschule im angekauften Postanwesen geführt. Dazu mussten natürlich große Umbauarbeiten im Gasthof getätigt werden und für das im Gasthof Post befindliche Postamt ein neues Postamtsgebäude errichtet werden. Die Leitung dieser Schule oblag dem jeweiligen Direktor der Lehranstalt. Nur in der Zeit von

1932 bis 1935 wurde der Kaplan Anton Wötzer zum provisorischen Leiter der Gastwirteschule bestellt. Im Jahre 1937 scheint in der Chronik Heinz Grissemann, ein Absolvent der Gastwirteschule, als Pächter auf. Dieser kaufte 1943 das „Hotel Post".

1. Jänner 1929

Feierliche Einweihung des Zubaues zur alten Bauhandwerkerschule durch Bischof Dr. Sigismund Waitz. In diesem Neubau finden Küche, Speisesaal, Schlafsäle und die Hauskapelle Platz. Außerdem werden in diesem Gebäude die Webschule und die Lehrmolkerei untergebracht.

1. Dezember 1930



Cons. Anton Wötzer wird von der Tiroler Landesregierung zum Kaplan und Präfekten für die Landeslehranstalt bestellt. Mit Unterbrechung in der NS-Zeit von 1938 - 1945 wirkte er segensreich bis 31.8.1971 an der Schule.

1943 - 1945

Infolge des Zweiten Weltkrieges nahm der Schulbesuch merklich ab. Es wurden aber gut besuchte Speziallehrgänge für Kriegsversehrte abgehalten. Die Unterrichtstätigkeit an der Fachschule wurde mit April 1945 eingestellt. Als letzter Kriegsversehrtenkurs scheint in den Katalogen der vom 26. März bis 28. April 1945 auf. Die Schule fungierte als Quartier für die Kreisleitung und nach Kriegsende für die Besatzungssoldaten.

3. Mai 1945

FL Ing. Franz Sieberer wird von der Landesregierung zum neuen Direktor der Schule bestellt. Ein engagiertes Team von Lehrkräften bemüht sich um den Wiederbeginn der Unterrichtstätigkeit an der Schule.

5. November 1945

Für den Unterricht der Haushaltungsschule mietet das Land Tirol den Gasthof Linserhof oberhalb von Imst. An diesem Tag gehen die Mädchen zu Fuß vom Imster Bahnhof zum Linserhof, zu ihrer Haushaltungsschule. Der Schulkatalog weist 47 Schülerinnen in nur einer Klasse auf.

4. November 1946

„Das Unmögliche wird wahr!", heißt es im Katalog. Mit 78 Schülern beginnt die Fachschule nach dem furchtbaren Zweiten Weltkrieg die Unterrichtstätigkeit. Der Sonntag nach der ersten Schulwoche ist ein stolzer Tag für die Landeslehranstalt: Bischof Dr. Paulus Rusch weiht die neu gestaltete Schulkapelle. Nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten im Jahre 1938 wurde die Kapelle geräumt und die Einrichtung verkauft. Die Kapelle wurde zur Rumpelkammer. 1947 schuf Prof. Andre zwei markante Fresken mit Darstellung des hl. Josef und der Muttergottes. Eine besondere künstlerische Bereicherung erfuhr die Kapelle mit dem Einbau von Glasmalereifenstern im Jahre 1978. Prof. Elmar Kopp schuf darin einen Kreuzweg in ungeheurer Dynamik und in einer festlichen Farbigkeit. Absolventen der Schule, Lehrer und Bedienstete haben durch ihre finanzielle Spende dies ermöglicht, ein Zeichen der Zusammengehörigkeit in der großen Familie der Lehranstalt.

19. Juli 1946

Der Obmann der Altschülervereinigung Adalbert Scherl und der Kammersekretär Eduard Wallnöfer laden zu einem Wiedersehensfest der Absolventen. 600 Absolventen folgen der Einladung nach Imst, sogar solche, welche am Vortag aus der Gefangenschaft heimgekehrt sind.

9. Oktober 1949

Eduard Wallnöfer, Absolvent der Fachschule (Jahrgang 1931/32 und 1932/33), wird bei den Landtagswahlen Abgeordneter des Tiroler Landtages und von diesem als Landesrat für Landwirtschaft

in die Tiroler Landesregierung bestellt. Am 13.7.1963 wird er vom Tiroler Landtag zum Landeshauptmann gewählt. 24 Jahre (bis 12.3.1987) war er der mit dem Volk tief verbundene Tiroler Landeshauptmann. Die Bildung der ländlichen Bevölkerung, insbesondere der bäuerlichen Jugend, war ihm stets ein großes Anliegen.

19. November 1952

Dem tatkräftigen Einsatz des Absolventen und Landesrates Eduard Wallnöfer ist es zu danken, dass die neue Haushaltungsschule eingeweiht werden kann. In modern ausgestatteten Lehrräumen können die Mädchen eine berufs- und lebensorientierte Ausbildung erfahren. Der bisher mitten in der Stadt gelegene Gutsbetrieb wird in das neu erbaute Wirtschafts- und Wohngebäude in Brennbichl umgesiedelt. Nach dem Zweiten Weltkrieg wächst die Bautätigkeit der Lehranstalt über ihren eigenen schulischen Bereich weit hinaus. Auf dem Areal der Lehranstalt entstehen die Handelsschule, die Handelsakademie, später noch die Höhere Technische Bundeslehranstalt. Wertvolle Gründe der Lehranstalt werden somit zur Grundlage für die Entwicklung der Stadt Imst zu einer Schulstadt und somit ein wichtiger Beitrag für die wirtschaftliche Entwicklung des Tiroler Oberlandes.

1957

Eröffnung des Betriebsgebäudes am Postplatz (Im Laufe der darauffolgenden Jahre beherbergt es ein Verkaufsgeschäft der LLA, verschiedene Schulen, die Landwirtschaftskammer, die Genossenschaft und das Landesreisebüro; heute wird es für schulische Zwecke genutzt.)

1962 -1965

Die Imkergenossenschaft bezieht ein neu errichtetes Landesgebäude in der Meraner Straße. Der bisherige schuleigene Lehrbienenstand wird neu errichtet und dient nunmehr ausschließlich der Imkerschule für Ausbildungszwecke.

1. Mai 1962

Die Imkerschule übersiedelt in das neue Gebäude. Damit ist die Landeslehranstalt Imst zentrale Bildungsstätte für die Imker Westösterreichs.

10. September 1973

Als erste Landwirtschaftsschule Tirols erhält Imst einen Schulversuch zugesprochen: Im Schuljahr 1973/74 wird die erste Klasse der dreijährigen Fachschule als neuer Schultyp eingeführt. Dieser erste Jahrgang der dreijährigen Fachschule ersetzt das allgemeine neunte Pflichtschuljahr. Dieses neue, in Imst begonnene landwirtschaftliche Schulmodell hat sich später an allen Tiroler Landwirtschaftsschulen bestens bewährt.

14. Oktober 1974

Mit diesem Tag geht ein lang ersehnter Wunsch der bäuerlichen Bevölkerung des Bezirkes Landeck, auch im eigenen Bezirk eine Haushaltungsschule zu haben, in Erfüllung. Die Tiroler Landesregierung entschloss sich zu einem Schulneubau nach den Plänen der Architekten Hanak und Fessler in Landeck-Perjen. 36 Schülerinnen beziehen nun ihr neues Heim für zehn Monate. Vorerst wird die Schule als Expositur der Landw. Landeslehranstalt Imst geführt.

19. November 1974

Mit etwas Verspätung wird im Schuljahr 1974/75 das Landesschülerheim, ein Neubau mit 120 Betten in fünf Stockwerken, seiner Bestimmung übergeben. In diesem Gebäude sind vorwiegend Schüler internatsmäßig untergebracht, welche in Imst die Höhere Technische Lehranstalt (HTL), die Handelsakademie oder das Bundesrealgymnasium besuchen. Heute sind das 4. und 5. Stockwerk für die landwirtschaftlichen Fachschüler reserviert, da die Schlafstellen in der Fachschule für die erfreulich große Schülerzahl zu wenig sind.

Die Haushaltungsschule mit modernem Zubau

3. Oktober 1977
Wegen baulicher Verzögerungen beginnt das Schuljahr für die Mädchen der Haushaltungsschule verspätet. Da das Interesse der Mädchen an einer hauswirtschaftlichen Ausbildung immer größer wurde, entschloss sich die Tiroler Landesregierung zu einem Zubau an die bestehende Haushaltungsschule. Der Zubau ist nun fertig. 69 Mädchen können in diesem Schuljahr an der Haushaltungsschule unterrichtet werden.

3. März 1980
Wegen der steigenden Schülerzahl an der Fachschule beginnt das Land Tirol, für die internatsmäßige Unterbringung das Dachgeschoß der Fachschule auszubauen. Die Schüler wohnen ab Herbst in schönen Drei- und Vierbettzimmern. Die „romantischen" Schlafsäle gehören der Vergangenheit an.

8. September 1986
Mit diesem Tag beginnt das Schuljahr 1986/87. Für die Haushaltungsschule Landeck-Perjen ist es ein besonderer Tag. Die „Landeshaushaltungsschule Landeck-Perjen" wird als selbständige Schule geführt. Der Direktor Dipl.-Ing. August Gamper von der Lehranstalt Imst übergibt die Leitungsgeschäfte an die von der Tiroler Landesregierung beauftragte Leiterin FOL Johanna Senn. Sie übernimmt mit ihrem Team von Lehrerinnen die Verantwortung für die Schülerinnen, welche in zwei Klassen unterrichtet werden.

Der Gasthof Zum Goldenen Löwen umgebaut zum Luise-Wallnöfer-Haus mit Fresken vom Imster Künstler Elmar Kopp.

15. April 1989
Das umgebaute ehemalige Löwengasthaus, in welchem sich ursprünglich die erste Haushaltungsschule befand und später für Dienstwohnungen zur Verfügung stand, wurde abermals gründlich umgebaut. In einer großen Schulfeier im Beisein von Landeshauptmann Dr. Alois Partl erhält das Gebäude durch Bischof Dr. Reinhold Stecher seine Weihe. Am 15. März 1989 stirbt der sehr verehrte Landeshauptmann ÖR Eduard Wallnöfer. Er und seine Frau zählten zu den treuesten Absolventen der Schule. Als ein Zeichen der Dankbarkeit erhält der zentrale Platz der Schule, der ehemalige Postplatz, den Namen „Eduard-Wallnöfer-Platz", und das generalrenovierte Gebäude erhält die Bezeichnung „Luise-Wallnöfer-Haus".

9. September 1991
In der Haushaltungsschule Imst wird ein Schulversuch gestartet: Neben dem ersten und dem zweiten Jahrgang wird noch ein dritter der Fachrichtung „ländliche Hauswirtschaft" eröffnet.

26. Juni 1992
Am Ende dieses Schuljahres machen 14 Schülerinnen des 3. Jahrganges die Facharbeiterprüfung. Sie sind nun berechtigt zur Führung der Berufsbezeichnung „Facharbeiterin der ländlichen Hauswirtschaft". Diese Ausbildung ist eine gute Basis für die Zweitberufsausbildung und den Einstieg in die verschiedenen Sozialberufe.

30. Juni 1994
75 Jahre LLA Imst: Am 19. November 1919 begann die Landw. Landeslehranstalt mit einer Klasse mit 37 Schülern ihre Bildungsarbeit für das Tiroler Oberland und das Außerfern. Im Schuljahr 1993/94 wurden in 14 Klassen der Fachschule und Haushaltungsschule 305 Schülerinnen und Schüler unterrichtet. Dazu kommen noch 100 Schüler, welche im Landesschülerheim untergebracht sind. 190 Schulveranstaltungen, d.s. Kurse, Vorträge, Seminare, Exkursionen, runden das vielseitige Bildungsangebot der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst im Berichtsjahr 1993/94 ab.

1994/1995
Einrichtung einer Honiguntersuchungsstelle an der Imkerschule.

1995/1996
Das Ausbildungsangebot wird durch die Möglichkeit zur Ablegung der Schilehreranwärterprüfung erweitert. Am Lehrbe-

trieb wird der neue Schlachtraum in Betrieb genommen. Die Edelbrände der LLA Imst heimsen bei der Destillata Gold- und Silbermedaillen ein.

1996/1997

Bei der ersten Tiroler Honigprämierung lieferte das Labor der Imkerschule die Untersuchungsergebnisse als Entscheidungsgrundlage für die Juroren.
Der schuleigene Honig wurde mit Gold ausgezeichnet.
Das mehrjährige Schulprojekt „Alternative Energien" wurde mit dem Bau eines transportablen Solarkollektors gestartet.

1997/1998

Der Schulversuch Agrar-HAK wird von der Landesregierung genehmigt.
Beide Fachrichtungen beteiligen sich mit mehreren Projekten am Programm zur „Ökologisierung von Schulen". Eine transportable Photovoltaikanlage wird im Rahmen des praktischen Unterrichts gebaut. Die Umbauarbeiten am Rinderstall des Lehrbetriebes werden in Angriff genommen.

Der Lehrbetrieb nach dem Umbau

1998/1999

Der Schulversuch Agrar-HAK startet mit 24 SchülerInnen.
Der Bundessieg beim Ökologisierungswettbewerb ist eine hohe Auszeichnung für SchülerInnen und Lehrpersonen an der LLA.

21. Jänner 1999

Im Beisein von Landesrat Ferdinand Eberle wird der umgebaute Rinderstall eingeweiht.

1999/2000

Der neue Lehrplan für die Hauswirtschaft ist in Kraft getreten; nach ergänzenden Beschlüssen durch den Schulgemeinschaftsausschuss konnte er im abgelaufenen Schuljahr erstmals umgesetzt werden; die neuen schulautonomen Möglichkeiten erlauben eine optimale Ausrichtung auf den Schulstandort.
Die LLA Imst kann nun mit einer eigenen Homepage aufwarten. Dank unseres EDV-Spezialisten, FL Josef Frischmann, konnte dieses ehrgeizige Vorhaben in die Tat umgesetzt werden.
Die Milchverarbeitung übersiedelt in neue Räumlichkeiten, die nach modernsten Gesichtspunkten eingerichtet wurden.
Ein Teil der bisher von der Samenprüfanstalt in Rinn betreuten Agenden wird an die LLA Imst übersiedelt.
Frau Christina Röck wird zum Fachvorstand für die Hauswirtschaft bestellt.

2000/2001

Beide Fachrichtungen eroberten beim Projekt „Schule mit Zukunft" den Titel eines Landessiegers.

30. April 2001

Die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft konnte ihr zehnjähriges Bestehen feiern.

2001/2002

Im Rahmen des Projektes „Schule mit Zukunft" haben die Schulpartner an der LLA Imst über ein Jahr an der Erstellung eines Leitbildes gearbeitet. Nach einer Reihe von Beratungen, Sitzungen und Workshops wurde die Endfassung formuliert und der Öffentlichkeit präsentiert.

Nach umfangreichen Vorbereitungsarbeiten wird das alle Bereiche der Schule betreffende Projekt „Hofladen" gestartet.
Erstmals wird mit einer Partnerschule aus der Schweiz (Pfäffikon) ein projektorientiertes Austauschprogramm abgewickelt.

2002/2003
Die Fachschule für Landwirtschaft beteiligt sich mit einem filmischen Beitrag (Dokumentation der Praxisbetriebe) an den Festwochen des Alpenraumes in Telfs.
Am landwirtschaftlichen Lehrbetrieb wird ein moderner Schafstall errichtet.
In der Weberei erfolgt mit WM Annegret Schwegler eine Neubesetzung.

2003/2004
Die Anrechnung der schulischen Ausbildung (Absolventinnen des Tourismusschwerpunktes an der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft) als vollständiger Lehrzeitersatz für den Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent wird anerkannt.
Die Schüler des zweiten Jahrgangs der landwirtschaftlichen Schule errichten unter Mithilfe der Lehrer und betrieblicher Mitarbeiter die Baulichkeiten für den neuen Tierhaltungszweig Grauvieh-Freilandmutterkuhhaltung.

2004/2005
Von der Tiroler Landesregierung wird das bauliche Entwicklungskonzept für die LLA Imst genehmigt. Die Umsetzung soll schrittweise bis zum Jahr 2009 erfolgen.
Der neue Lehrplan für die landwirtschaftliche Fachschule ist fertiggestellt. Zu den wesentlichen Änderungen zählen die Ausweitung der Unterrichtsgegenstände Englisch und EDV, die Intensivierung und Spezialisierung im praktischen Unterricht sowie die Einführung von Blockunterricht und agrarischen Seminaren.

2005/2006
Der neue Lehrplan für die Fachschule Landwirtschaft tritt in Kraft.
Die Abschlussprüfungen werden neu konzipiert (Klausur, praktische Prüfung, mündliche Prüfung mit Projektpräsentation) und vorerst als Schulversuch geführt.
Die Bauarbeiten zur Errichtung der neuen Lehrwerkstätten (Holz,- Metall- und Landtechnik) werden aufgenommen.
Im Rahmen einer betrieblichen Umstrukturierung kommt es zur Auflassung des Gartenbaubetriebes; das Blumengeschäft wird weiter geführt.

2006/2007
In der Lehrwerkstätte Gartenbau wurde ein neuer Folientunnel errichtet und das Projekt Biokräuteranbau ins Leben gerufen.
Die Weberei hat ihr Fortbildungsprogramm erheblich ausgeweitet und präsentierte ihre Werkstücke in Ausstellungen und Präsentationen.
Im Rahmen des Gen-Save-Projektes wurden an der LLA Imst 70 alte Apfel- und Birnensorten angepflanzt.

27. April 2007
Die neu errichteten Lehrwerkstätten werden in Beisein des Landeshauptmannes DDr. Herwig van Staa eingeweiht.

LH DDr. Herwig van Staa überreichte bei der Eröffnungsfeier symbolisch den Schlüssel für die neuen Lehrwerkstätten.

2008/2009
Im Rahmen des baulichen Entwicklungskonzeptes werden mehrere Umbauvorhaben begonnen. Die ehemaligen Werkstätten werden in Zukunft die Lehrwerkstätte Obstbau/Obstverarbeitung beherbergen, im Hauptgebäude geht man daran, Seminarräumlichkeiten zu errichten, und in der Hauswirtschaft werden Räumlichkeiten für den praktischen Unterricht geschaffen.

Ein weiteres bauliches Programm betrifft ein Maßnahmenpaket für den Brandschutz.

30. April 2010

Die LLA Imst feiert das 90-Jahr-Jubiläum.
Anlässlich eines Festaktes werden die Seminar- und Übungsräumlichkeiten in den beiden Fachschulen eingeweiht. Ebenfalls seiner Bestimmung übergeben wird das für die Obstverarbeitung adaptierte ehemalige Werkstättengebäude.

2010/11

Neugestaltung des Speise- und Veranstaltungssaales im Hauptgebäude; die Einrichtungen, die teilweise aus der Gründungszeit stammten, wurden durch ein zeitgemäßes, den jungen Menschen entsprechendes Ambiente ersetzt.
Die Haushaltungsschule Breitenwang, seit einigen Jahren als Expositur der LLA Imst geführt, wird aufgelassen. Zwei Lehrpersonen wechseln an die LLA Imst.

2012/13

Nach zweijährigen Umbau- und Sanierungsarbeiten steht das ehemalige Betriebsgebäude für den Schulbetrieb zur Verfügung. In dem nunmehr als Eduard-Wallnöfer-Haus bezeichneten Gebäude sind die Klassen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement (FSBHM) sowie ein EDV-Zentrum untergebracht. Im Erdgeschoss befinden sich der Hofladen sowie ein Übungscafé für den Schulschwerpunkt Tourismus.

2013/14

Das Luise-Wallnöfer-Haus (ehemals 1. Haushaltungsschule) wurde umgebaut und dient jetzt ausschließlich als Schülerinnenwohnheim.
In der Lehrwerkstätte für Milchverarbeitung kann durch den Einbau von mehreren Reifezellen die Käseproduktion optimiert werden.

2016

Der Forschungsbauernhof, eine Kooperation zwischen der Universität Innsbruck, dem Landwirtschaftlichen Schulwesen und der LLA Imst wird ins Leben gerufen.

2016 /17

Die ab dem Jahr 1956 zusammengetragene bäuerliche Gerätesammlung wurde neu konzipiert und ins Eduard-Wallnöfer-Haus übersiedelt. Im Rahmen der feierlichen Eröffnung erhielt diese Einrichtung die Bezeichnung LLA-Museum.

Der Stärkung des Bewusstseins und der Wertschätzung für Lebensmittel aus der Region wird durch die Veranstaltung von zwei Regionalitätstagen Rechnung getragen.

2017/18

Anlässlich des 200. Geburtstages von Adolf Trientl bildet das Gedenken an den großen Pionier der Landwirtschaft einen Schwerpunkt in diesem Schuljahr.
Zwischen der LLA Imst und der TFBS Landeck startet eine langfristig angelegte Kooperation, die zum Schulterschluss zwischen Landwirtschaft und Tourismus beitragen soll.
Der Obstbaubetrieb erhält eine neue Lagerhalle im Fistuem.

2018/19

Das hundertste Schuljahr!
Als Folge einer Umstrukturierung bei der Landesjagd werden die Verwaltung des Jagdbetriebes (Finanzagenden, Organisatorische Abwicklung der Abschussvergaben und der Trophäenschau) der LLA Imst zugeordnet.
Der seit den 20er Jahren betriebene Wanderbienenstand in Sölden wird verlegt und ein neues funktionelles und optisch ansprechendes Bienenhaus errichtet.

2019/20

Die LLA Imst begeht ihr 100-Jahr-Jubiläum. Dies ist ausreichend Anlass für einen Rückblick und die damit verbundenen Feierlichkeiten. Am 19.11.2019 erinnert sich die Schulgemeinschaft an den ersten Unterrichtstag vor 100 Jahren. Die geplante, große Jubiläumsfeier am 25. April 2020 entfiel wegen der Corona-Pandemie abgesagt.
Im Schuljahr 2019/20 besuchen insgesamt 330 SchülerInnen in 15 Klassen die drei Fachschulen der LLA Imst.

Dir. DI Josef Gstrein

Grenzen und deren Überwindung

Die Lehranstalt Imst und ihre Verbindungen zu Südtirol

Das jeweils herrschende politische, wirtschaftliche, gesellschaftliche und kulturelle Umfeld hat die Entwicklung der Lehranstalt Imst geprägt. Die einschneidendsten Ereignisse waren die beiden Weltkriege und die damit verbundenen Folgen für die bäuerlichen Familien und für den Schulbetrieb.

In diesem Zusammenhang ist es angebracht, sich daran zu erinnern, dass vor allem in der ersten Hälfte des Bestehens SchülerInnen aus Südtirol mangels Ausbildungsmöglichkeiten vor Ort die Lehranstalt Imst besucht haben.

Schon vor und insbesondere seit der Gründung der Europaregion Tirol gibt es eine Reihe von regelmäßigen Kooperationen zwischen den Landwirtschaftlichen Schulen Nord-, Ost- und Südtirols sowie dem Trentino. Sowohl die politisch Verantwortlichen als auch die Entscheidungsträger in der Verwaltung unterstützen und fördern diese grenzüberschreitenden Initiativen.

Eine Vorreiterrolle in der gegenseitigen Verständigung spielten die bis heute aktiven Schulpartnerschaften. Die Lehranstalt Imst und die Fachschule Fürstenburg pflegen seit den siebziger Jahren eine Zusammenarbeit auf verschiedenen Ebenen.

Südtiroler AbsolventInnen

Das Gründungsdatum der LLA Imst (19.11.1919) ist nahezu identisch mit jenem des „Friedensvertrages" von St. Germain (10.09.1919), demzufolge der südliche Landesteil an Italien abgetreten werden musste. So großartig es war, dass nach vielen Jahren des Bemühens diese Ausbildungsstätte im Tiroler Oberland endlich eröffnet werden konnte, wurde die Freude darüber, angesichts des schmerzlichen Verlustes, doch merklich getrübt.

Die neuen Gegebenheiten und die Entwicklung der politischen Situation in Italien hatte zur Folge, dass sich das landwirtschaftliche Ausbildungswesen in Südtirol nicht entwickeln konnte. Aus diesen Gründen ist es nicht verwunderlich, dass in den 20er und 30er Jahren nicht wenige Töchter und Söhne von Bauernfamilien dieses Landesteiles die Ausbildungsstätten in Lienz, Rotholz und Imst besuchten.

Auch nach dem zweiten Weltkrieg verzeichnete die LLA Imst schon bald einen sprunghaften Anstieg von SüdtirolerInnen, sowohl in der Winterschule als auch in der Haushaltungsschule. Erst im Laufe der 60er Jahre ebbte diese Welle merklich ab. Durch die langsame Konsolidierung der politischen Situation konnten sich die inzwischen gegründeten landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten im Vinschgau, im Pustertal und im Bozner Unterland etablieren. Bis zur Jahrtausendwende drückten nur noch wenige Südtiroler Schüler, diese kamen aus Absolventenfamilien, die Schulbank an der LLA Imst.

AbsolventInnen aus Südtirol an der LLA Imst:

Fachrichtung	bis 1969/70	bis 1994/95	bis 2019/20
Landwirtschaft	104	121	125
Hauswirtschaft	167	181	187
Gesamt	271	302	312

Der Absolventenverein hat sich um die Aufrechterhaltung des Kontaktes zu den SchulabgängerInnen aus Südtirol außerordentlich verdient gemacht. Zum einen erhalten alle Adressaten regelmäßig Informationen über die Zeitschrift „Schule und Praxis" und zum anderen organisieren die Funktionäre im Abstand von drei Jahren ein Absolententreffen im Südtiroler Zentralraum. Neben einem interessanten Rahmenprogramm und dem Zusammensein in gemütlicher Runde wird dabei jeweils ein(e) Vertreter(in) in den Vereinsvorstand gewählt. Aktuell übt diese Funktion Hubert Eisath (Eggental) aus.

Elisabeth Kofler-Dell'Antonio, die Tochter der Absolventin Pauline Raifer-Kofler aus St. Michael/Eppan schreibt an die LLA Imst: *„Meine Mutter hat am 9. 2. 2012 den 100. Geburtstag in relativ guter geistiger u. körperlicher Verfassung gefeiert. Sie erzählt gern von dem Jahr in Imst (1935/36) und bezeichnet es als eine der schönsten Zeiten im Leben; sie hat auch immer noch das Kochbuch, das sie als Anerkennung für gute schulische Leistung erhalten hat. Sie freut sich auch sehr, dass sie die Absolventenzeitung regelmäßig erhält. Groß war die Überraschung, als ihr darin gratuliert wurde. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön!"*

Kooperation in der Europaregion Tirol

Der Beitritt Österreichs zur Europäischen Union war auch der Startschuss zu einer engeren Kooperation zwischen den Regionen, die früher alle die Bezeichnung Tirol geführt haben. Heute gibt es viele Initiativen auf politischer, wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und kultureller Ebene, die den Austausch und die Zusammenarbeit pflegen (Euregio Tirol). Im Landwirtschaftlichen Schulwesen wurden die ersten Schritte bereits im Jahr 1984 gesetzt (Gründung des Ringes landwirtschaftlicher Lehranstalten). Die land- und hauswirtschaftlichen Schulen bekannten sich im Rahmen ihres Bildungsauftrages zu einem intensiveren Meinungsaustausch und zur Pflege der Kontakte auf der Ebene der Verwaltung und des Lehrpersonals. Mit der erstmaligen Veranstaltung eines gemeinsamen Wintersporttages im Jahre 1995 wurde die Zusammenarbeit auf die Ebene der SchülerInnen ausgeweitet, außerdem wurde die Bildungsanstalt Istituto Agrario in San Michele a Adige (Trentino/Welschtirol) mit ins Boot geholt. In weiterer Folge konnten bei den nunmehr jährlich durchgeführten gemeinsamen Direktorenkonferenzen weitere Aktionstage (Mobilitätswoche, Fachwettbewerb für alpine Landwirtschaft, Kulturtag) etabliert werden. Die Veranstaltungen finden abwechselnd an den verschiedenen Schulstandorten statt. Die LLA Imst war in dieser Zeit bereits mehrmals als Austragungsort mit der Organisation betraut.

Partnerschule Fürstenburg

Die Fürstenburg in Burgeis wurde im Jahr 1952 als Standort für die Errichtung einer landwirtschaftlichen Schule auserkoren und hat sich nach bescheidenen Anfängen zu einer Vorzeigeschule, zu einem wahren Prunkstück, entwickelt. Ihr angeschlossen ist die Haushaltungsschule in Kortsch bei Schlanders. Die LLA Imst und die FS Fürstenburg pflegen seit einigen Jahrzehnten eine Partnerschaft, die auf verschiedenen Ebenen zum Ausdruck kommt. Über den gegenseitigen Besuch der Führungskräfte zu festlichen Anlässen hinaus trifft sich auch das Lehrpersonal im Abstand von zwei Jahren regelmäßig abwechselnd südlich bzw. nördlich des Reschenpasses, um sich über Unterrichtsinhalte und schulorganisatorische Fragen auszutauschen, Besonderheiten der Region kennenzulernen und sich in geselliger Runde zu unterhalten. Daraus erwachsen gelegentlich Ideen zur Intensivierung der Zusammenarbeit, wie beispielsweise gegenseitige Fortbildungsangebote in einschlägigen Fachbereichen, insbesondere der Milchwirtschaft und der Imkerei.

Die Partnerschule der LLA Imst: die Fürstenburg in Burgeis unterhalb des Klosters Marienberg

Zu den Fixpunkten im gemeinsamen Terminkalender zählen der Schülervergleichskampf im Fußball (abwechselnd in Imst bzw. in Burgeis) und der gegenseitige Besuch der Hauswirtschaftsschülerinnen mit dem Ziel, die Lebensumstände nördlich und südlich des Reschenpasses kennenzulernen.

Im Jubiläumsjahr wurde ein neues Kooperationsprojekt ins Leben gerufen. Jede der beiden Schulen wählt einen Schüler-Heimbetrieb aus, unterzieht ihn einer umfassenden Analyse und erstellt in der Folge ein betriebliches Entwicklungskonzept. Die Schüler werden auf diese Weise mit einem umsetzungsorientierten Arbeiten an einem konkreten Beispiel konfrontiert, die Lehrpersonen haben eine unterstützende und moderierende Funktion. Die Ergebnisse dieser Arbeit stellen sich die beiden Projektteams (SchülerInnen und FachlehrerInnen der Abschlussklassen) in Anwesenheit der BetriebsleiterInnen abwechselnd an beiden Standorten gegenseitig vor.

Für SchülerInnen, das Lehrpersonal und die Schulleitungen sind die gemeinsamen grenzüberschreitenden Aktivitäten ein bereicherndes Element, indem sie den Blick über den Tellerrand ermöglichen, dazu beitragen, Vorurteile abzubauen und beiderseits einen Nutzen zu ziehen.

Dir. DI Josef Gstrein / Ing. Christina Röck

Das aktuelle schulische Angebot

„Investitionen in die Bildung werfen die höchsten Zinsen ab." ***(Benjamin Franklin)***

In der ersten Hälfte des Bestehens der LLA Imst beschränkte sich die schulische Organisation auf die zweistufige Winterschule (Landwirtschaft) und die einstufige Haushaltungsschule. Darüber hinaus gab es eine breite Palette von Sonderkursen zu verschiedensten Themen aus dem Umfeld der Land- und Hauswirtschaft, die in wenigen Tagen oder Wochen abgehandelt wurden.

Am Ende der 60er-Jahre wurde die Pflichtschulzeit in Österreich auf neun Jahre ausgedehnt. Als Reaktion auf diese Maßnahme veranlassten die Verantwortlichen im landwirtschaftlichen Schulwesen eine Änderung der Organisationsform. Vorerst nur als Schulversuch an der LLA Imst installiert, wurde die Ausbildungszeit in der landwirtschaftlichen Fachschule auf drei Jahre ausgedehnt, wobei durch den Besuch des ersten Jahrgangs das neunte Pflichtschuljahr absolviert werden konnte.

Die Dreijährigkeit in der Hauswirtschaft hat auf sich warten lassen. Bis in die achtziger Jahre war die Ausbildungszeit auf ein Jahr ausgelegt. Das zwischenzeitliche Modell einer zweijährigen Schule wurde schon bald um ein Jahr verlängert, sodass den Anforderungen einer mittleren berufsbildenden Schule entsprochen werden konnte. Wiederum übernahm die LLA Imst die Vorreiterrolle, die ersten AbsolventInnen konnten im Jahr 1992 verabschiedet werden.

Die beiden dreijährigen Fachschulen für Landwirtschaft bzw. für Betriebs- und Haushaltsmanagement sind bis heute die Flaggschiffe der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst.

In den neunziger Jahren erfuhr das Ausbildungsangebot durch die Einrichtung der Fachschule für Erwachsene eine wichtige Ergänzung. Sie ermöglicht berufstätigen Personen eine land- bzw. hauswirtschaftliche Fachausbildung im Rahmen von abendlichen Unterrichtseinheiten und Wochenendkursen.

Die Fachschule für Landwirtschaft

Mit der Lehrplanreform 2018 wurde die Fokussierung auf die optimale Vermittlung von Problemlösungskompetenzen umgesetzt. Die SchülerInnen sollen lernen, möglichst flexibel auf die Herausforderungen der Arbeitswelt zu reagieren. Dieses ambitionierte Ziel eines hohen Maßes an beruflicher Handlungsfähigkeit erreichen die SchülerInnen durch den Erwerb von fachlichen, personalen, methodischen und sozialen Kompetenzen.

Als Konsequenz dieser Neuausrichtung wurde die Stundentafel überarbeitet. Die bisherige Gliederung der Unterrichtsgegenstände in die Bereiche Allgemeinbildung, Fachtheorie und Praktischer Unterricht wurde durch den Abschnitt Unternehmerische Bildung ergänzt. Die inhaltliche Gewichtung im Laufe der drei Ausbildungsjahre verlagert sich vom Kennenlernen der Produktionsabläufe über die Weiterverarbeitung von Rohstoffen zu Lebensmitteln hin zu Themenstellungen aus der Betriebswirtschaft und dem Marketing.

Neben dem fachlichen Kernbereich Land- und Forstwirtschaft bildet der Unterricht in den Lehrwerkstätten für Holz-, Metall- und Landtechnik einen zweiten Schwerpunkt, mit der einer künftigen beruflichen Ausrichtung in einem klassischen Nebenerwerbsgebiet Rechnung getragen wird.

Bildungsziele

- Selbständige Führung eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes nach unternehmerischen und ökologischen Gesichtspunkten

- Vorbereitung auf eine außerlandwirtschaftliche Berufsausbildung bzw. auf den Besuch eines Aufbaulehrganges
- Sicherung der Lebens- und Produktionsgrundlagen für nachkommende Generationen durch nachhaltiges Wirtschaften
- Förderung des ganzheitlichen Denkens und Handelns sowie der Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung unter Berücksichtigung der Entwicklungen auf nationaler und internationaler Ebene
- Erzeugung, Be- und Verarbeitung agrarischer Produkte unter ökologischen und unternehmerischen Gesichtspunkten sowie deren Vermarktung
- Planung und Ausführung von Tätigkeiten und Dienstleistungen für den ländlichen Raum sowie Bewirtschaftung und Sicherung der Kulturlandschaft

Organisationsform

Das Schuljahr gliedert sich in allen drei Schulstufen in die Abschnitte Unterrichtszeit und Praktikum. Sowohl am Ende des ersten Schuljahres (3 Wochen) als auch zwischen der zweiten und dritten Schulstufe ist jeweils ein Heim-/Fremdpraktikum (10 Wochen) abzuleisten. In jeder Schulstufe sind 38 Wochenstunden vorgesehen, der Unterricht findet von Montag bis Freitag statt.

Je nach Präferenz haben die SchülerInnen ab dem zweiten Ausbildungsjahr die Möglichkeit, sich in landwirtschaftlichen und gewerblichen Schwerpunktbereichen zu vertiefen. Dabei können sie aus einer Palette von Angeboten wählen. Zur konzentrierten Abwicklung von Projekten können einzelne Schulwochen zu Praxisseminaren erklärt werden.

Das agrarische Seminar, eine Schüleraustauschwoche an der sich alle landwirtschaftlichen Schulen der Europaregion Tirol beteiligen, bietet die Gelegenheit, die schulspezifischen Besonderheiten anderer Standorte (Pferdewirtschaft, Imkerei, Schweinehaltung etc.) kennen zu lernen.

Schulzeiten

9. Schulstufe:	10 Monate Unterrichtszeit
	3 Wochen Heimpraktikum
10. Schulstufe:	9 Monate Unterrichtszeit
	7 Wochen Fremdpraktikum
11. Schulstufe:	7 Monate Unterrichtszeit
	3 Wochen Fremdpraktikum

Abschluss

Unmittelbar nach Beendigung des dritten Schuljahres beginnt die mehrteilige Abschlussprüfung, die sich über einen Zeitraum von drei Wochen erstreckt und spätestens am letzten Maitag beendet wird. Sie besteht aus je einer mehrstündigen Klausurarbeit in den Unterrichtsgegenständen Deutsch und Betriebslehre/Marketing und einer praktischen Prüfungen in jenem Fachbereich, der von den SchülerInnen über zwei Jahre als Schwerpunkt belegt worden ist. Schließlich gilt es im Rahmen einer kommissionellen Prüfung, die im Laufe des Schuljahres erstellte Projektarbeit zu präsentieren und allfälligen Fragen der Prüfer Rede und Antwort zu stehen. Die erfolgreiche Ablegung der Abschlussprüfung sowie der Nachweis der absolvierten Pflichtpraktika sind die Voraussetzungen für die Verleihung des Facharbeiterbriefes durch die Landwirtschaftskammer. Mit dem positiven Schulabschluss verbunden sind Anrechnungszeiten in vielen Lehrberufen und die Berechtigung zum Besuch eines Aufbaulehrganges an einer höheren berufsbildenden Schule.

Zusatzqualifikationen

Zum Teil im Rahmen des Regelunterrichts, aber zumeist in der abendlichen Freizeit angesiedelt ist eine Palette von Angeboten zum Erwerb zusätzlicher Kenntnisse und Fertigkeiten, die das eigene Kompetenzspektrum erweitern und mit Qualifikationsnachweisen bestätigt werden. Dazu gehören der Traktorführerschein in Kombination mit dem Erste-Hilfe-Kurs sowie die Teilprüfungen für den Europäischen Computerführerschein.

Seit mehr als 25 Jahren organisiert die LLA Imst in Kooperation mit dem Schilehrerverband einen eigenen Ausbildungskurs zum Schilehreranwärter. Zu diesem Zweck werden die SchülerInnen für eine Woche vom Unterricht freigestellt. Als Teil des Praktikums anerkannt wird die Teilnahme am Schutzgasschweißkurs, der im Vorfeld zum dritten Jahrgang angeboten wird. Relativ neu im Programm sind die von Fachverbänden (Jägerverband, Obstbauverband) organisierten Jungjäger- und Baumwärterkurse. Im Rahmen des Unterrichts können bereits Teile der einschlägigen Lehrpläne abgedeckt werden. Die mit der Haltung von Nutztieren von Amts wegen verknüpften Qualifikationen (Tiergesundheitsdienst, Tiertransportschein) erwerben die SchülerInnen im Unterrichtsgegenstand Tierhaltung.

Die Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Im Jahr 2014 wurde die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft in Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement umbenannt. Mit dem seit 2018 geltenden Lehrplan wird man der neuen Benennung insofern gerecht als auf die unternehmerische Bildung und das Haushaltsmanagement mehr Gewicht gelegt wird. Die unternehmerische Bildung inklusive Mathematik wurde von 6 auf 15 Unterrichtsstunden in den drei Jahren erhöht.

Eine große Stärke unserer Schule, nämlich derselbe Stellenwert von praktischem und theoretischem Unterricht, wird auch im neuen Lehrplan beibehalten.

Während im ersten Jahr die Allgemeinbildung sowie die Vermittlung und Festigung von Grundkenntnissen in den Bereichen Haus- und Landwirtschaft im Vordergrund stehen, werden in den beiden Folgejahren die Weichenstellungen für die weitere berufliche Ausrichtung vorgenommen. Die SchülerInnen haben die Möglichkeit zwischen den Schwerpunkten „Gesundheit und Soziales", „Regionaltourismus" sowie „Kreativität und Handwerk" zu wählen.

Bildungsziele

Die SchülerInnen sollen in ihrer Ausbildung unter anderem folgende Kompetenzen erreichen:

- selbstständig einen Betrieb oder Haushalt nach unternehmerischen und ökologischen Gesichtspunkten führen
- durch nachhaltiges Wirtschaften die Lebens- und Produktionsgrundlagen für nachkommende Generationen sichern
- Tätigkeiten und Dienstleistungen für den ländlichen Raum planen und eigenverantwortlich ausführen
- agrarische Produkte unter ökologischen und unternehmerischen Gesichtspunkten erzeugen, be- und verarbeiten sowie vermarkten
- Speisen und Menüs zubereiten, Speisepläne zielgruppenorientiert und gesundheitsbezogen erstellen, Speisen und Getränke unter Berücksichtigung entsprechender Standards präsentieren und servieren
- Wohn- und Funktionsräume planen, gestalten und einrichten sowie Pflegemaßnahmen in Betrieb und Haushalt fachgerecht und ressourcenschonend durchführen

Weiters hat die Schule die Aufgabe,

- auf eine einschlägige außerlandwirtschaftliche Berufsausbildung bzw. für den Besuch eines Aufbaulehrganges vorzubereiten,
- SchülerInnen in der Vertiefung und Erweiterung ihrer Allgemeinbildung zu stärken, in ihrem ganzheitlichen Denken und Handeln zu fördern, die Bereitschaft zu ständiger Weiterbildung zu wecken.

Organisationsform

1. Jahrgang		
Fachliche Basisausbildung	Allgemeinbildung	Unternehmerische Bildung

2. und 3. Jahrgang		
Fachliche Bildung Haus- und Landwirtschaft	Allgemeinbildung	Unternehmerische Bildung
↙	+ ↓	↘
Regionaltourismus	Gesundheit und Soziales	Kreativität und Handwerk

Das Pflichtpraktikum im Ausmaß von acht Wochen ist zwischen dem 2. und 3. Jhg abzuleisten. Es teilt sich in ein Landwirtschafts- und Berufsorientierungspraktikum, das vor allem passend zu den gewählten Schulschwerpunkten gewählt wird.

Schulzeiten

9. Schulstufe: 10 Monate Unterrichtszeit
10. Schulstufe: 10 Monate Unterrichtszeit
11. Schulstufe: 8 Monate Unterrichtszeit
8 Wochen Fremdpraktikum

Abschluss

Die Ausbildung an der 3-jährigen Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement wird durch die Ablegung einer Abschlussprüfung beendet. Diese besteht aus schriftlichen Klausuren in Deutsch sowie Unternehmensführung, aus einer praktischen Klausur in einem land- oder hauswirtschaftlichen Gegenstand und einer zweiteiligen mündlichen Prüfung.

Letztere gliedert sich in die Präsentation einer abschließenden Arbeit samt Fachgespräch aus dem Ausbildungsschwerpunkt und eine weitere Prüfung in einem theoretischen Gegenstand.

Die erfolgreiche Ablegung der Abschlussprüfung sowie der Nachweis der absolvierten Pflichtpraktika sind die Voraussetzungen für die Verleihung des FacharbeiterInnenbriefes für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Mit dem positiven Schulabschluss ist neben Anrechnungszeiten in verschiedenen Lehrberufen auch die Berechtigung zum Besuch einer dreijährigen Sonderform einer HBLA (Reifeprüfung) verbunden. Das Abschlusszeugnis gilt auch als Befähigungsnachweis für das Gastgewerbe und ersetzt die UnternehmerInnenprüfung.

Zusatzqualifikationen

Im Rahmen von Projektwochen und teilweise in den Regelunterricht integriert, andererseits in der Freizeit angesiedelt, sind eine Reihe von Qualifizierungsmöglichkeiten, die den SchülerInnen zur Wahl angeboten werden. Die Ausbildung zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen sowie Babyfit- und Pflegefit-Lehrschein werden von den SchülerInnen des Schwerpunktes Gesundheit und Soziales angestrebt. Die „TouristikerInnen" ergänzen ihre Kenntnisse und Berechtigungen mit der Ausbildung zum Jungbarkeeper/zur Jungbarkeeperin. Als ausgebildete Dekorateure/Dekorateurinnen schließen die „Kreativen" ihre Ausbildung ab.

Über die gesamte Schulzeit erstrecken sich die Teilprüfungen zum Europäischen Computerführerschein und für alle SchülerInnen bietet sich die Möglichkeit im 3. Jahrgang die SchilehrerInnenanwärterausbildung zu absolvieren.

Die Fachschule für Erwachsene

In Kooperation mit der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Tirol bietet die LLA Imst berufsbegleitende Vorbereitungskurse für die Facharbeiter- bzw. Meisterprüfung in den Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement an.

Organisationsform

Die Fachschule für Erwachsene ermöglicht all jenen Personen, die sich für die Landwirtschaft bzw. das Betriebs- und Haushaltsmanagement interessieren, im zweiten Bildungsweg eine Berufsausbildung zu machen. In organisatorischer Hinsicht handelt es sich um eine zweistufige Schule, wobei mit dem positiven Abschluss des ersten Jahrgangs die Antrittsberechtigung zur FacharbeiterInnenprüfung und mit dem positiven Abschluss des zweiten Jahrgangs die Antrittsberechtigung zur MeisterInnenprüfung erworben wird.

Als Voraussetzung für den Antritt zur Facharbeiterprüfung gelten der Nachweis von 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft und ein Mindestalter von 18 Jahren.

Lehrplan

Gestartet wird mit einem Einstiegs- und zwei weiteren Basismodulen, die der Vermittlung von Grundkompetenzen im personalen, agrarischen und unternehmerischen Bereich gewidmet sind. Dem folgen die einschlägigen fachlichen Inhalte (z.B. Tierhaltung, Pflanzenbau, Ernährung und Küchenführung, Haushaltsmanagement). Draufgesetzt wird noch ein Wahlmodul im Ausmaß von fünf Wochentagen, das die Teilnehmer aus einem Spektrum von Spezialgebieten (Waldwirtschaft, Obstbau, Bienenwirtschaft etc.) auswählen können. Schließlich gilt es, eine fachliche Aufgabenstellung zu bearbeiten (Transferaufgabe) und ein Hofkonzept zu erstellen.

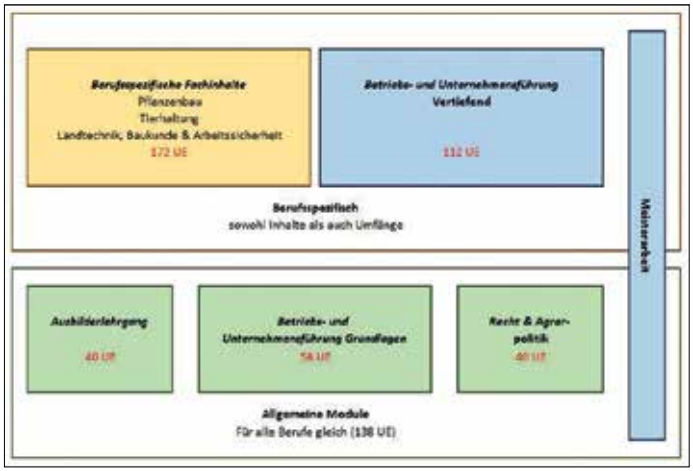
Unterrichtausmaße

1. Jahrgang (FacharbeiterInnenstufe):
   260 Unterrichtsstunden (1 Schuljahr)
2. Jahrgang (MeisterInnenstufe):
   420 Unterrichtsstunden (2,5 Schuljahre)

Mag. Wolfgang Harasleben

Die MeisterInnenausbildung

Auch in der Land- und Forstwirtschaft stellt die MeisterInnenausbildung die höchste Stufe der beruflichen Ausbildung dar. Ihr Aufbau ist österreichweit einheitlich geregelt und gliedert sich in einen allgemeinen und einen berufsspezifischen Teil. Eine wesentliche Rolle in diesem Ausbildungskonzept spielt die Erstellung einer MeisterInnenarbeit. Abgeschlossen wird dieser Bildungsweg mit der MeisterInnenprüfung.



Der Unterricht im Vorbereitungslehrgang findet regelmäßig an zwei Wochentagen jeweils in den Abendstunden in 4-Stunden-Blöcken statt. Für die praktische Ausbildung werden bei Bedarf auch Unterrichtseinheiten an Samstagen abgehalten. Als Voraussetzung für den Besuch des Vorbereitungslehrganges ist entweder die Vorlage des FacharbeiterInnenbriefes oder der Nachweis einer Berufspraxis in einem landwirtschaftlichen Betrieb/Betriebshaushalt notwendig.

Der allgemeine Teil des Vorbereitungslehrganges befasst sich mit drei Bereichen: den Grundlagen der Betriebs- und Unternehmensführung, dem Ausbilderlehrgang sowie einer Einführung in die Themen Recht und Agrarpolitik.

Er ist österreichweit für alle Berufsgruppen innerhalb der Land- und Forstwirtschaft einheitlich und umfasst 138 Unterrichtseinheiten. Für die drei Ausbildungsmodule des allgemeinen Teils sind die wesentlichen Unterrichtsinhalte definiert und Kernkompetenzen festgelegt, die im Rahmen der Ausbildung erworben werden.

Ausbildungsmodul Prüfungsgegenstand	Teilprüfungen
A1 Betriebs- und Unternehmensführung Grundlagen	Betriebsbeurteilung und gesamtbetriebliche Aufzeichnungen (Buchführung)
	Kosten- und Leistungsrechnung (Betriebswirtschaft)
	Unternehmerisches Handeln (Projektmanagement)
	Unternehmerpersönlichkeit
A2 Ausbilderlehrgang	Grundlagen der Lehrlingsausbildung (Berufs- und Arbeitspädagogik)
	Arbeitsrecht
	Rechtliche Grundlagen der Berufsausbildung (Landwirtschaftliche Berufsausbildung Allgemein)
A3 Recht und Agrarpolitik	Allgemeines Recht
	Sozialrecht
	Steuerrecht
	Agrarpolitik

Der zweite Abschnitt der MeisterInnenausbildung weist berufsspezifische Unterschiede auf. Im Zuge dieser Fachausbildung soll eine anwendungsorientierte Vertiefung zeitgemäßer produktionstechnischer Kompetenzen mit betriebswirtschaftlichen Aspekten verknüpft werden. Konkret geht es darum, vertiefende Kenntnisse in der Betriebs- und Unternehmensführung sowie den Produktionsfächern Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Baukunde (inklusive Arbeitssicherheit) und Forstwirtschaft zu vermitteln. Am Ende dieser Etappe ist eine MeisterInnenarbeit zu verfassen. Die Stärkung der Unternehmenskompetenz ist dabei ein zentrales Anliegen. Die zu erwerbenden Kompetenzen liegen in den Bereichen Betriebsanalyse, Betriebscontrolling und Betriebsentwicklung. Ergänzt werden diese durch die Stärkung und Entwicklung der Unternehmerpersönlichkeit.

Ausbildungsmodul Prüfungsgegenstand	Teilprüfungen
Betriebs- und Unternehmensführung Landwirtschaft	Marktkunde und Marketing
	Betriebsbeurteilung und gesamtbetriebliche Aufzeichnungen vertiefend
	Angewandte Betriebsanalyse, Kosten- und Leistungsrechnung, Strategische Betriebsplanung
	Unternehmerpersönlichkeit vertiefend
Pflanzenbau	Boden, Klima, Pflanzenernährung und Düngung
	Ackerbau
	Grünland und Futterkonservierung
	Pflanzenschutz
	Biolandbau
Tierhaltung (Rinder oder Schweine)	Zucht und Genetik
	Tiergesundheit
	Fütterung
	Haltung und Management (tierartspezifisch)
	Tiertransport
Landtechnik, Baukunde und Arbeitssicherheit	Technik Ackerbau und Grünland (Innen- und Außenmechanisierung)
	Baukunde
	Arbeitssicherheit
	Erste Hilfe
Forstwirtschaft	Forstwirtschaft
MeisterInnenarbeit	Betriebsanalyse / Betriebsentwicklung

Bei der Umsetzung an unserer Lehranstalt wird besonders darauf geachtet, auf aktuelle Entwicklungen in der Land- und Forstwirtschaft sowie auf die Wünsche und Bedürfnisse unserer LehrgangsteilnehmerInnen bestmöglich und praxisnah einzugehen. Aus diesem Grund versuchen wir, das Ausbildungskonzept mit zahlreichen Exkursionen und Fachtagen möglichst attraktiv zu gestalten. Im Rahmen des Unterrichts werden anerkannte Experten zu Fachvorträgen eingeladen und fünf Wahlmodule im Ausmaß von jeweils 40 Unterrichtseinheiten entwickelt und in folgenden Bereichen angeboten:

- Fleischverarbeitung,
- Forst Spezial,
- Milchverarbeitung,
- Obstbau und Obstverarbeitung sowie
- Pflanzenbau Spezial.

Darüber hinaus wird die Ausbildung ergänzt durch vielfältige freiwillige Zusatzangebote, wie zum Beispiel:

- den Eigenbestandsbesamungskurs,
- die Tiertransportausbildung,
- den Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst (Modul 1 und 2) und
- eine Zusatzausbildung Pferdehaltung (32 UE) an der LLA Weitau in St. Johann.

MeisterInnen-Kandidaten beim Theorieunterricht

Als Einstieg in die MeisterInnenarbeit findet ein Projekt zum Thema „Betriebsanalyse und Betriebsentwicklung" (24 UE) statt, bei dem unter fachkundiger Betreuung für einen der MeisterInnenbetriebe die betriebliche Ausgangslage und mögliche Entwicklungsschritte in den Bereichen Pflanzenbau, Tierhaltung und Stallbau ausgearbeitet und die betriebswirtschaftlichen Auswirkungen berechnet und beurteilt werden. Die Entwicklung eigener Visionen und Strategien wird in einem 2-tägigen Workshop (16 UE) unterstützt von externen TrainerInnen angestoßen.

Die MeisterInnenarbeit bildet das Herzstück und ist damit wesentlicher Bestandteil der MeisterInnenausbildung. Als Grundlage dienen die zweijährigen gesamtbetrieblichen Aufzeichnungen und weitere betriebsspezifische Erhebungen. Bei der Ausarbeitung der MeisterInnenarbeit entwickeln die angehenden MeisterInnen ihr ganz persönliches, auf die eigenen Bedürfnisse, die individuelle Lebenssituation und den bäuerlichen Familienbetrieb abgestimmtes Entwicklungskonzept für ihre Betriebe. Sie werden angehalten, Bestehendes zu hinterfragen, sich ihrer beruflichen Neigungen und Interessen bewusst zu werden, um bei Bedarf auch Veränderungen in den Betrieben einleiten zu können.

Das Erstellen der MeisterInnenarbeit erfordert eine konsequente und intensive Auseinandersetzung mit dem eigenen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb. Sie beginnt mit einer genauen Erhebung und Analyse der derzeitigen betriebs- und arbeitswirtschaftlichen Situation und gipfelt in der Auseinandersetzung mit zukünftigen Vorstellungen über die Entwicklungsmöglichkeiten des eigenen Betriebes. Eine gelungene MeisterInnenarbeit bringt nicht nur wertvolle Erkenntnisse über den eigenen Betrieb, sie befördert auch verborgene Schwachstellen ans Licht und stellt damit eine geeignete Entscheidungs-, Planungs- und Umsetzungshilfe für zukünftige Entwicklungen dar.

Die Bedingungen zur Ablegung der MeisterInnenprüfung lauten wie folgt: vollendetes 20. Lebensjahr zum Zeitpunkt der MeisterInnenprüfung, positiver Abschluss des Vorbereitungslehrganges, abgeschlossene FacharbeiterInnenausbildung und Nachweis einer mindestens dreijährigen Praxis in einem landwirtschaftlichen Betrieb bzw. im landwirtschaftlichen Betriebshaushalt oder Nachweis einer mindestens siebenjährigen Praxis als Betriebsleiter/in oder Mitarbeiter/in in einem landwirtschaftlichen Betrieb bzw. Betriebshaushalt.

Die MeisterInnenausbildung bietet unter anderem eine Stärkung der unternehmerischen Kompetenzen sowie die Möglichkeit zur fachlichen Weiterbildung auf Meisterniveau und die intensive Beschäftigung mit dem eigenen Betrieb und dessen Potentialen. Sie ermöglicht aber mitunter auch bessere Beschäftigungsmöglichkeiten und höheren Lohn in der unselbständigen Erwerbstätigkeit. Weiters soll die MeisterInnenausbildung zur erfolgreichen Betriebsführung und zu zukunftsorientiertem Handeln im Einklang mit Betrieb und Familie befähigen. Die künftigen MeisterInnen sollen sich zu innovativen und zielorientierten Führungskräften in ihren land- und forstwirtschaftlichen Betrieben entwickeln. Darüber hinaus berechtigt die MeisterInnenausbildung zur Ausbildung von Lehrlingen, zum Ersatz der gewerblichen Unternehmerprüfung und des Fachbereichs bei der Berufsreifeprüfung, zum Bezug des Meisterbonus bei der Niederlassungsprämie und zum Bezug des Meisterlohnes bei unselbständiger Tätigkeit.

Abgeschlossen wird die MeisterInnenausbildung mit der MeisterInnenprüfung. Diese gliedert sich in zwei Abschnitte, nämlich einen schriftlichen und einen mündlichen Teil (Präsentation der MeisterInnenarbeit). Die schriftliche Prüfung umfasst Inhalte des Moduls Betriebs- und Unternehmensführung sowie mindestens zwei Prüfungsgegenstände aus den weiteren Fachmodulen. Sie dauert fünf Stunden. Zur Vorbereitung darauf gibt es an zwei Samstagen jeweils 4-stündige Vorbereitungskurse für jeden Prüfungsgegenstand. Die mündliche Prüfung umfasst Inhalte des Moduls Betriebs- und Unternehmensführung sowie Prüfungsgegenstände aus den weiteren Fachmodulen. Sie besteht vor allem aus der Präsentation der MeisterInnenarbeit und einem Fachgespräch mit konkreten Fragen dazu.

Ing. Christina Röck / Ing. Robert Neuner

Das Fremdpraktikum

Die Kombination von theoretischer und praktischer Ausbildung an der Schule und die Vertiefung des Gelernten auf Praxisbetrieben haben sich zu einem wichtigen Bestandteil der Ausbildung an den landwirtschaftlichen Fachschulen etabliert. Zu den damit verbundenen Ausbildungszielen gehören die Förderung der Selbständigkeit und sozialer Kompetenzen, die Umsetzung von Kenntnissen und Fertigkeiten, das Vertrautwerden mit der beruflichen Realität und die vermehrte eigenverantwortliche Durchführung von Arbeiten.

Die Verpflichtung zur Ableistung eines Fremdpraktikums wurde im Jahr 1988 im Lehrplan der Fachschule für Landwirtschaft verankert. In der Hauswirtschaft wurde diese Bestimmung mit der Etablierung der dreijährigen Ausbildung (1993) eingeführt. Seit diesem Zeitpunkt haben 640 SchülerInnen der Fachrichtung Landwirtschaft und 530 SchülerInnen der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft ein Fremdpraktikum absolviert.

Als BeraterInnen bei der Auswahl der Betriebe und der Koordination der zeitlichen Abwicklung fungieren Lehrpersonen. Diese Praktikantenbetreuer besuchen die SchülerInnen zumindest einmal während ihres Aufenthalts am jeweiligen Betrieb und machen sich dabei ein Bild von der Situation. Allenfalls erfüllen sie die Funktion eines Beraters, wenn Unstimmigkeiten auftreten.

Die PraktikantInnen sind verpflichtet, ein Tagebuch zu führen. Diese Aufzeichnungen bedürfen einer intensiven Auseinandersetzung mit der Struktur und den Abläufen im Betrieb und sind nach Beendigung des Praktikums dem/der BetreuungslehrerIn vorzulegen.

Landwirtschaft

In der Zeit zwischen dem zweiten und dritten Jahrgang sind insgesamt zehn Wochen Fremdpraktikum zu leisten. Das rein landwirtschaftliche Praktikum kann um bis zu vier Wochen verkürzt werden, wenn diese Zeit in einem gewerblichen Betrieb verbracht wird. Damit erhält der Schüler die Gelegenheit, auch in jenem Berufsfeld zu praktizieren, wo er nach Abschluss der landwirtschaftlichen Fachschule eine Lehre beginnen will.

Die meisten SchülerInnen wählen einen Betrieb in Tirol oder in einem benachbarten Bundesland, nicht selten sind sie im Rahmen der Almwirtschaft tätig. Einige suchen sich größere Betriebe in Deutschland oder fallweise sogar in Übersee (USA, Kanada).

Da der Traktorführerschein im 2. Semester des 2. Jahrgangs erworben wird, dürfen die SchülerInnen im Fremdpraktikum die Maschinen der Praktikumsbetriebe bereits einsetzen.

Seitens der Schule werden im Hinblick auf die Anforderungen an den Betrieb bestimmte Dinge vorgegeben. So sollte der Betriebsleiter gut ausgebildet sein (Facharbeiter, Meister), den/die PraktikantIn zeitgemäß unterbringen und verpflegen können und dafür garantieren, dass er nicht als Saisonarbeitskraft missbraucht wird.

Als PraktikantIn ist der/die SchülerIn nach wie vor in der Krankenversicherung des Erziehungsberechtigten mitversichert. Der Betriebsleiter meldet ihn bei der Sozialversicherung an, wodurch die Unfallversicherung begründet wird. Im Rahmen einer Privathaftpflichtversicherung wird Vorsorge getroffen, sollte es durch den Praktikanten zu Schäden an Maschinen oder Geräten kommen.

Betriebs- und Haushaltsmanagement

Das Gesamtausmaß des vorgeschriebenen Praktikums beträgt acht Wochen und ist zwischen dem zweiten und dritten Jahrgang zu absolvieren. Vier Wochen sind auf einem landwirtschaftlichen Betrieb - für SchülerInnen des Tourismusschwerpunktes vorzugsweise mit Urlaub am Bauernhof - zu absolvieren. Aber auch die Almwirtschaft ist eine beliebte Alternative, besonders für den Sozial- oder Kreativzweig. In den letzten Jahren geht der Trend zu spezialisierten Betrieben, wie Pferdehaltung und Weinbau. Einige SchülerInnen zieht es auch in die Fremde, sie absolvieren ihr Praktikum teilweise in englischsprachigen Ländern, um so ihren Horizont zu erweitern und die Englischkenntnisse zu verbessern. Besonders beliebt sind hier das benachbarte Allgäu, Südtirol, die Schweiz und Irland.

Der zweite Teil, das sogenannte „Berufsorientierungspraktikum" im Ausmaß von ebenfalls vier Wochen, wird je nach gewähltem Schulschwerpunkt in touristischen, sozialen oder kreativ-handwerklichen Betrieben und Einrichtungen absolviert.

Berufsorientierungspraktikum in einer Hotelrezeption bzw. einer Arztpraxis

Pferdehaltung am Gutshof: Der Haflinger-Pferdezuchtverband Tirol stellt der LLA Imst seit dem Schuljahr 2018/19 jeweils von Oktober bis Mai zwei Stuten für den praktischen Unterricht zur Verfügung.

DI Thomas Moritz / Ing. Elisabeth Obererlacher / Günter Weirather

Die Schülerwohnheime

Egal ob die Bezeichnung Internat, Schülerwohnheim oder Schülerhotel lautet, diese Form des Wohnens ist mehr als nur eine Unterbringung zum Zweck des Schulbesuchs.

In der letzten Festschrift vor zehn Jahren habe ich noch von einer Internatspflicht gesprochen. Heute ist es möglich - auch ohne Angabe spezieller Gründe - die Schule als externer Schüler oder externe Schülerin zu besuchen. Von dieser Möglichkeit wird allerding nur wenig Gebrauch gemacht; weniger als 10% besuchen die Schule von zu Hause aus.

Landwirtschaft

Derzeit stehen in der Fachrichtung Landwirtschaft ca. 130 Betten zur Unterbringung des 1. und 2. Jahrgangs zur Verfügung. Der dritte Jahrgang wird in der Regel im Landesschülerheim untergebracht. Meist handelt es sich um Dreibettzimmer, im dritten Stock verfügen jeweils zwei Zimmer über ein eigenes Bad. Das Wort „derzeit" bezieht sich auf den geplanten Umbau des Schülerwohnheimes, der in den nächsten drei Jahren vonstattengehen soll. Gelder diesbezüglich sind im Doppelbudget des Landes Tirol bereits reserviert. Zweibettzimmer mit Dusche und WC sollen dann zur Standardeinrichtung des Schülerwohnheimes werden.

Eine Bläsergruppe gestaltet die Adventfeier des Wohnheims.

Die Schüler wohnen in hellen, freundlich eingerichteten Zimmern.

Eine weitere Änderung, die sich in den letzten zehn Jahren ergeben hat, betrifft die Aufstockung des Nachtdienstes von einer auf zwei Lehrpersonen, die Einführung der Sonntagsanreise und der Tagdienste. Zeiten von Schule und Freizeit sind in der Fachrichtung Landwirtschaft und der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement gleichgeschaltet, sodass eine gemeinsame Freizeitgestaltung möglich ist. Bei der Planung und Gestaltung von Strukturen und Räumlichkeiten versuchen wir, so gut es geht, auch die Schülerinnen mit einzubinden und Wünsche, sofern sie nicht überzogen sind, zu erfüllen. Aufschlüsse darüber brachte uns auch die professionell geleitete Schulentwicklung vor zwei Jahren.

Somit kann die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst auf eine gute Erziehungsarbeit und Begleitung von jungen Menschen in den letzten Jahrzehnten zurückblicken. Positive Meldungen von Absolventen diesbezüglich erreichen uns immer wieder.

Wir leben in einer Zeit, in der sich gesellschaftliche, politische und kulturelle Verhältnisse oft schnell ändern - letztlich wollen wir das Miteinander stärken und dem sich in der Gesellschaft oft verankerten Egoismus entgegenstellen.

Betriebs- und Haushaltsmanagement

In beiden Gebäuden der FSBHM stehen den Schülerinnen insgesamt 150 Heimplätze zur Verfügung. Seitdem der Schulbesuch nicht mehr zwingend mit dem Aufenthalt im Schülerinnenheim verbunden ist, wird von manchen der externe Status vorgezogen. Die frei werdenden Heimplätze können an Schülerinnen, welche in Imst die HTL bzw. die HAK besuchen, vergeben werden.

Im Wohnheim wird miteinander gespielt.

Die Mädchen sind in Zwei- bzw. Dreibettzimmern untergebracht, Waschbecken befinden sich in jedem Zimmer. In jedem Stockwerk gibt es Duschgelegenheiten und WCs zur gemeinschaftlichen Nutzung.

Die Lehrpersonen sind gleichzeitig auch Erzieherinnen und bemühen sich um eine werteorientierte Begleitung der ihnen anvertrauten jungen Menschen.

So stehen das Miteinander und die Kooperation der Schülerinnen im Mittelpunkt aller Bemühungen. Hier finden die Mädchen nicht nur optimale Rahmenbedingungen, um sich bestens auf die Schule vorzubereiten, sie lernen auch als Teil eines großen sozialen Netzwerkes den Umgang mit unterschiedlichen Menschen und deren Charaktereigenschaften und reifen so zu selbstbewussten, verantwortungsvollen jungen Erwachsenen heran.

Tischfußball ist auch bei den Mädchen sehr beliebt.

Natürlich wird auch eine Fülle an Möglichkeiten geboten, um die Freizeit sinnvoll zu gestalten: Musikkapelle, kreatives Gestalten, Chor, Jazz Dance, Fitnessraum, verschiedene Spiele, Kinoabend u.v.m.

Das Leben im Internat macht nicht nur Spaß, es gibt den Schülerinnen auch wichtige Lektionen mit auf ihren Weg. Selbstständigkeit und Teamfähigkeit werden hier ganz automatisch erlernt. Gemeinsames Lernen, Essen und Spielen fördert die Sozialkompetenz. Das Organisieren von Lerngruppen oder anderen Aktivitäten hilft den Schülerinnen dabei, ihren Alltag zu strukturieren. Sie tauschen positive sowie negative Erfahrungen aus, geben sich Ratschläge und unterstützen einander, dadurch wachsen sie mit der Zeit zusammen.

Diese Erfahrungen wirken sich auf das spätere Leben aus: Viele ehemalige Schülerinnen beschreiben ihre Zeit im SchülerInnenheim als nachhaltig charakterfördernd.

Häufig werden im Internat auch Freundschaften fürs Leben geschlossen.

Landesschülerheim

Im Zuge der österreichischen Bildungspolitik in den 70er-Jahren wurde der Ruf nach weiterführenden Schulen immer lauter.

Es kam zur Gründung vieler neuer Schulzentren, eines davon in Imst. In den folgenden Jahren wurden die Handelsakademie, das Gymnasium und die HTL ins Leben gerufen. Da sich der Einzugsbereich dieser Schulen über die Bundesländer Tirol (Osttirol), Salzburg, Vorarlberg und Südtirol erstreckt, wurde es notwendig, eine entsprechende Unterkunft für diese Schüler zu schaffen. Auf Initiative von Kapuzinerpater Heinrich Suso Braun, Landeshauptmann Eduard Wallnöfer und LLA-Direktor August Stern wurde das Landesschülerheim gebaut und im Jahre 1974 eröffnet.

Das Heim bestand früher hauptsächlich aus Dreibettzimmern, verschiedenen Studiersälen, einem großen Speisesaal und diversen Freizeiträumen. Unter der Leitung von Hans Grabenweger wurde das pädagogische Konzept erstellt und weiterentwickelt. Mittlerweile wuchs der Schülerstand auf insgesamt 140 Jugendliche an, die sich auf die verschiedenen Schulen aufteilten, wobei die Gruppe der HTL-Schüler den Hauptanteil bildete, gefolgt von den LLA-Schülern und einer kleinen Gruppe an HASCH/HAK und IT-Kolleg-Schülern. Diese Aufteilung hat sich bis heute kaum verändert.

Im Zuge der Renovierungsarbeiten Ende der 80er-Jahre wurden dann die Dreibett- in Zweibettzimmer umgebaut, teilweise mit Bad und WC ausgestattet, die Studiersäle aufgegeben, neue Gruppenräume und ein Schüler-Café geschaffen. Stetig veränderte sich auch das pädagogische Konzept, das sich mehr in Richtung sozialpädagogisches Arbeiten hin entwickelte. Mit fünf ausgebildeten Sozialpädagogen, die sich schwerpunktmäßig um jeweils eine konstante Gruppe kümmerten, konnte die Beziehungsqualität wesentlich gesteigert, die Lernbetreuung erheblich verbessert und die Freizeitgestaltung bedarfsorientiert gestaltet werden.

Durch die konstruktive Zusammenarbeit zwischen Abteilung IIIc, der Direktion der LLA und dem gesamten 18 Mitarbeiter starken LSH-Team konnten mittlerweile über 4 000 Jugendliche auf dem Weg in eine erfolgreiche Zukunft begleitet werden.

Dieser Weg wird bis heute konsequent weiterverfolgt. Nach wie vor sehen wir unsere primären Aufgaben darin, jeden Jugendlichen in seiner Entwicklung zu fördern, seine Persönlichkeit zu stärken und ihn zu einem verantwortlichen Handeln zu erziehen.

Unser Leitspruch „Mehr als nur ein Dach überm Kopf" bedeutet, unser Heim ist ein Ort zum Leben, Lernen und Wohlfühlen, und das Zusammenleben ist geprägt von gegenseitigem Respekt, Wertschätzung, Toleranz und Verständnis füreinander.

Wie die jährlichen Anmeldezahlen beweisen, wird dies auch von den Schülern und Eltern sehr geschätzt. Insofern erfüllt das Landesschülerheim seinen gesellschaftlichen Auftrag.

Lehrbetriebe

Land- und Forstwirtschaft

Obstbau und Obstverarbeitung

Der landwirtschaftliche Lehrbetrieb sowie jener für Obstbau- und Obstverarbeitung nehmen unter den Einrichtungen der LLA Imst eine Sonderstellung ein. Primär sind es wichtige Ausbildungsstätten für den praktischen Unterricht in beiden Fachrichtungen. Darüber hinaus beliefern sie die Schulküchen und den Hofladen mit Lebensmitteln.

Die von professionellen MitarbeiterInnen verwalteten Betriebe der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst sind wichtige reale Übungsstätten für die SchülerInnen. Sie werden nach den Richtlinien des Biolandbaus bzw. des integrierten Obstbaus bewirtschaftet.

DI Hannes Nachtschatten / Ing. Hans Sommersguter

Lehrbetrieb für Land- und Forstwirtschaft

In den ersten vier Jahrzehnten des Bestehens der LLA Imst war der landwirtschaftliche Lehrbetrieb im Ortszentrum in unmittelbarer Nähe der Schulgebäude angesiedelt. Die Entwicklung der Stadt Imst hatte zur Folge, dass Anfang der 50er-Jahre eine Verlegung in die Erlau (Brennbichl) erwogen und schließlich umgesetzt wurde. Die Entfernung zum Hauptsitz der Lehranstalt beträgt knapp 3 km.

Die Bewirtschaftung der Acker- und Grünlandflächen sowie die Viehhaltung erfolgen seit dem Jahr 1993 nach den Richtlinien des Biolandbaus (Bio Austria Betrieb). Neben Rindern (Milchvieh, Jungviehaufzucht, Freilandmutterkuhhaltung) werden auch Schafe, Mastschweine, Mastgeflügel und Legehennen gehalten. Die erzeugten Lebensmittel werden an die Internatsküchen geliefert oder über den Hofladen und sonstige Verarbeitungsbetriebe vermarktet.

Die landwirtschaftliche Nutzfläche des Lehrbetriebes beträgt rund 29 ha und umfasst Acker- und Grünlandparzellen.

Die forstlichen Flächen bestehen aus einem Eigenwald sowie Teilwäldern, die auf 60 Parzellen verteilt sind.

Unsere SchülerInnen eignen sich im Rahmen des praktischen Unterrichts Kenntnisse und Fertigkeiten in verschiedenen Bereichen an, wie zum Beispiel Viehwirtschaft, Grünlandwirtschaft, Ackerbau, Forstwirtschaft oder Maschinenpflege.

Geschichte

Das Wirtschaftsgebäude samt Stallungen befand sich am verkehrsreichsten Platz der Stadt Imst, am Postplatz. Der Besitz wurde durch zahlreiche Tausch- und Kaufverträge vergrößert, besonders auch durch den Erwerb des „Gasthofes Zum Goldenen Löwen", so dass in den Zwanziger- und Dreißigerjahren eine Fläche von ungefähr 24 ha, verteilt auf 81 Grundstücke, bewirtschaftet wurde.

Nach dem Almabtrieb um 1950: Der landwirtschaftliche Betrieb war noch am Postplatz, wo heute das Eduard-Wallnöfer-Haus steht

Aufgrund der städtebaulichen Entwicklung wurden viele Gründe für andere Zwecke benötigt. Somit hatte die Lehranstalt keine andere Möglichkeit, als in die Erlau in Imst-Brennbichl auszuweichen.

Ein erster Schritt zur Auslagerung war der Erwerb von 8 ha Augrund in Brennbichl mit der Zielsetzung, den Lehrbetrieb künftig dort zu errichten. Tatsächlich entstand dort der Fohlenhof (heute Agrarzentrum), wo ab dem Jahr 1942 Haflingerpferde für die Wehrmacht aufgezogen wurden. Nach dem Krieg verpachtete das Land Tirol die Gebäude an die Tiroler Viehverwertungsgenossenschaft.

Schon während des zweiten Weltkrieges und in der Nachkriegszeit wurde ein 26 ha großes Augrundstück westlich vom

Fohlenhof gerodet und kultiviert. Hier fand der Gutshof seinen heutigen Standort.

Im Herbst 1953 konnte der neue Lehrbetrieb in Brennbichl seiner Bestimmung übergeben werden. Aber schon vier Jahre später fiel ein Teil der Wirtschaftsgebäude einem Brand zum Opfer und musste in den Jahren 1957 bis 1959 neu aufgebaut werden.

Durch gezielte Bodenverbesserungsmaßnahmen gelang es in der Folge, aus den wenig ertragreichen Erlauböden fruchtbare Kulturgründe zu schaffen.

Die Ausweitung der Industriezone brachte es mit sich, dass die arrondierte Fläche um die Hälfte reduziert wurde.

Betriebliche Grundlagen

Der Lehrbetrieb in Brennbichl liegt auf einer Seehöhe von 750 m, ein Teil der bewirtschafteten Flächen im Gurgltal auf ca. 850 m. Die mittlere Jahrestemperatur beträgt +6,5°C mit einer durchschnittlichen Niederschlagsmenge von 750 - 880 mm pro Jahr.

Von der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche im Ausmaß von rund 29,06 ha entfallen auf Dauergrünland (zwei- und mehrschnittig) 13,9 ha, auf Wechselwiese 8,59 ha, auf Silomais 2,2 ha und auf Kartoffeln 0,5 ha. Dazu kommen noch 2,04 ha unproduktive Streuwiesen und 1,83 ha Versuchsflächen.

Tierhaltung

Der Bestand an Rindern beträgt 58 Stück, davon sind 26 Milchkühe der Rassen Braun-, Fleck- und Grauvieh und 5 Mutterkühe (Grauvieh) anzuführen.

Der Anbindestall für Rinder wurde im Jahr 1998 auf der Basis eines kostengünstigen Planes zu einem Laufstall umgebaut.

Die Milchkühe befinden sich in einem Liegeboxenlaufstall mit angeschlossenem Melkstand und einem großzügig bemessenen Auslaufareal. Das Grundfutter wird über einen Mischwagen zubereitet, Kraftfutter mittels Transponder entsprechend der aktuellen Milchleistung zur Verfügung gestellt. Die Jungtiere sind in einem 2-Raum-Tieflaufstall mit Auslaufbereich untergebracht.

Unsere 20 Mutterschafe der Rasse Tiroler Bergschaf samt Fleischwidder bezogen im Jahre 2002 den neu errichteten Schafstall, in dem seit dem Schuljahr 2018/2019 zusätzlich zwei Haflingerpferde Platz finden.

Auf Anregung des Grauviehzuchtverbandes wurde im Jahr 2003 die Freilandhaltung einer Mutterkuhherde in die Tat umgesetzt. Die Tiere können sich im windgeschützten Unterstand mit Auslauf frei bewegen. Im Rahmen des praktischen Unterrichts nehmen Pflege, Umgang und Wiegung der Tiere einen bedeutenden Stellenwert ein.

Ein Teil des Schweinestalles, in dem vorher Zuchtsauen gehalten wurden, erfuhr im Jahr 2008 eine Adaptierung für die Unterbringung von 100 Legehennen. Durch den Auslauf und die in einem Biobetrieb praktizierte Fütterung können Bioeier aus Freilandhaltung vermarktet werden.

Zusätzlich werden jährlich 30 Bioferkel und 100 Stück Mastgeflügel aufgemästet und im praktischen Unterricht geschlachtet, die Schweine zerteilt und zu köstlichen Produkten weiterverarbeitet.

Pflanzenbau

Der Lehrbetrieb der LLA Imst wird bereits seit 27 Jahren erfolgreich als Biobetrieb bewirtschaftet. Der Großteil der Flächen dient zur Bereitstellung des Grundfutters für die am Betrieb gehaltenen Tiere.

Die Grünlandflächen werden abgestuft bewirtschaftet. Die hofnahen, ebenen Feldfutterflächen in Brennbichl werden als Wechselwiesen intensiv genutzt und liefern hochwertiges Heu und Silage für unsere Milchkühe. Sie haben eine hohe Bodenbonität und werden bis zu fünfmal gemäht und wenn nötig auch beregnet. Die etwas weiter entfernten Flächen im Gurgltal werden im Gegensatz dazu nur zweimal gemäht. Sie sind zwar ertragsärmer, aber weisen eine große Anzahl an verschiedenen schmackhaften Wiesenpflanzen auf. Mit dieser Art der Bewirtschaftung wird sowohl den wirtschaftlichen als auch den ökologischen Anforderungen an eine moderne Landwirtschaft Rechnung getragen.

Der Pflanzenbestand des Grünlandversuches wird von der Meisterklasse während einer Praxiseinheit am Lehrbetrieb beurteilt.

Die lehmigen Sandböden des Lehrbetriebes eigenen sich auch besonders gut für die biologische Produktion von Silomais und Kartoffeln. Bei beiden Kulturen wird besonders auf die richtige Sortenwahl und eine bodenschonende Fruchtfolge geachtet. Im Silomaisbau wird auf eine sehr rasche Jugendentwicklung besonders Wert gelegt, um den Druck durch die Unkräuter leichter mechanisch regulieren zu können. Das Hauptaugenmerk im Kartoffelbau liegt in der Bekämpfung der Kraut- und Knollenfäule. Die Kartoffeln werden an die Schülerheime geliefert und zu einem geringen Teil im schuleigenen Hofladen verkauft. Es wird besonders auf die Produktion hochwertiger und gesundheitlich einwandfreier Nahrungsmittel großer Wert gelegt.

Pflanzenbauliche Versuchstätigkeiten

Der Lehrbetrieb der LLA Imst ist ein Standort für das österreichische Feldversuchsnetzwerk für Dauergrünland. In Kooperation mit der Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein wurde am

Schüler bei der Ernte des Feldversuchs für Dauergrünland

Lehrbetrieb als einer von 20 Versuchsstandorten ein Feldversuch auf Dauergrünland angelegt, um die Auswirkungen vom Klimawandel auf das Dauergrünland über einen längeren Zeitraum untersuchen zu können. Es stehen nicht nur der Ertrag und die Qualität im Mittelpunkt, sondern auch die Zusammensetzung und die Veränderung des Pflanzenbestandes. Mit dem gemeinsamen Forschungsprojekt ist man in der Lage, Daten und Fakten auf regionaler Ebene für das Dauergrünland bereitzustellen. Die Zusammenarbeit mit externen Partnern verdeutlicht auch die zentrale Position der LLA Imst für die Region.

Der Forschungsbauernhof Imst

Eine Kooperation der Universität Innsbruck, dem landwirtschaftlichen Versuchswesen des Landes und der LLA Imst mit ihrem Lehrbetrieb spielt eine wesentliche Rolle im Tiroler Forschungs- und Versuchswesen. Seit 2016 steht ein ca. 3,3 Hektar großer, gepachteter Bauernhof für pflanzenbauliche Versuche zur Verfügung, der vom Fachbereich Landwirtschaftliches Versuchswesen des Landes Tirol geleitet wird. Die Mitarbeiter des Lehrbetriebes unterstützen die Abwicklung vieler Sortenversuche im Ackerbau und Feldversuche für Grünlandmischungen. Im Rahmen eines aktuellen Projektes werden beispielsweise Strategien zur Bekämpfung von Nematoden im Kartoffelbau untersucht. Für die Saatgutproduktion zur Materialauffrischung der Tiroler Genbank, und damit dem Erhalt alter Sorten, kommt dem Forschungsbauernhof eine bedeutende Rolle zu.

Vermehrungssaatgut einer alten Tiroler Getreidesorte am Forschungsbauernhof wird geerntet.

Schule und Praxis trifft Forschung

SchülerInnen und LehrerInnen der LLA Imst sowie auch Studierende der Universität Innsbruck nutzen für Ausbildungszwecke das pflanzenbauliche Versuchsgelände und den Lehrbetrieb im Rahmen von Lehrveranstaltungen beziehungsweise im praktischen Unterricht. Durch die Zusammenarbeit mit verschiedenen Projektpartnern und die unmittelbare Nähe von Forschung und Lehrbetrieb ist sichergestellt, dass neue Erkenntnisse in die schulische Ausbildung einfließen und die Ausbildung an unserer Schule aktuell und zukunftsorientiert bleibt.

Der Getreidesortenversuch am Forschungsbauernhof wird von SchülernInnen unter die Lupe genommen.

Ing. Franz Girstmair

Lehrbetrieb für Obstbau und Obstverarbeitung

Der Unterricht im Obstbau hat seit der Schulgründung einen wichtigen Stellenwert. Die LLA Imst war immer ein Impulsgeber für die Etablierung neuer Entwicklungen, sei es im Bereich der Erziehungsformen von Obstbäumen, im Pflanzenschutz oder auch in der Verarbeitungstechnik. Die Flexibilität des Lehrplans ermöglicht es, interessierten SchülerInnen eine intensive praxisorientierte Ausbildung anzubieten. In Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer und dem Baumwärterverband können sie auch die Ausbildung zum Baumwärter absolvieren.

Die Räumlichkeiten für die Obstverarbeitung waren lange Zeit im Hauptgebäude der LLA Imst untergebracht. Erst im Zuge der Umsetzung des baulichen Entwicklungskonzeptes im Jahr 2009 konnte die Umsiedlung in die adaptierten Räumlichkeiten der ehemaligen Werkstätten vollzogen werden.

Die alte Remise des Hotel Post: Ab 1953 waren darin die Lehrwerkstätten Tischlerei und Schlosserei untergebracht, seit 2009 hat darin die Obstverarbeitung Platz gefunden.

Betriebsdaten

Die Obstanlagen befinden sich auf den Standorten „Fistuem" (1,2 ha), „Lammgarten" (0,3 ha) und „Postgarten" (0,5 ha). Sämtliche 4 200 Obstbäume werden als Spindel kultiviert und mit

einer wassersparenden Tröpfchenbewässerung versorgt. Die 450 Beerenobststräucher werden als Busch oder Hecke gezogen. In den Monaten September bis November werden in der Lohnpresse bis zu 100 000 kg Obst gepresst.

Die Bewirtschaftung der Anlagen erfolgt nach den Richtlinien des integrierten Obstbaus, d.h., dass der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln nicht vorbeugend, sondern nur nach Dringlichkeit aufgrund von Klima- und Befallsdaten erfolgt und daher auf ein notwendiges Minimum reduziert wird.

Für die Anlagenpflege verfügt der Betrieb hinsichtlich der maschinellen Ausstattung über einen modernen Obstbautraktor, ein Mulchgerät und eine Obstbauspritze.

Im **Obstbaubetrieb** werden folgende Anlagen bewirtschaftet:

- Eine Kernobst-, Steinobst- und Beerenobstanlage sowie eine Lehrobstanlage.
- Projektanlage Gen-Save zur Erhaltung alter regionaler Apfelsorten mit derzeit 70 verschiedenen Sorten.
- Projektanlage für neue schorftolerante und schorfresistente Apfelsorten für den Erwerbsanbau in Tirol.
- Die Schorfproblematik beim Apfel wird im Rahmen eines Versuches in Kooperation mit der LLK-Tirol, der Boku-Wien und der Versuchsanstalt Haidegg untersucht (Pflanzung 2014).

Im **Verarbeitungsbetrieb** stehen zur Verfügung:

- Mosterei, Gärraum, Brennerei, Essigraum, Labor, Schulungsraum
- Verkostungs- und Verkaufsraum
- Kühllager für Tafelobst und Verarbeitungsprodukte
- sonstige Lagerräume für Gebinde etc.
- Ein weiteres Kühllager sowie Räumlichkeiten zur Unterbringung von Geräten und Betriebsmitteln befinden sich im Obstgarten Fistuem.

Verarbeitung und Vermarktung

Das geerntete Tafelobst wird vorwiegend über den Hofladen vermarktet bzw. im Rahmen des Internatsbetriebes von den SchülerInnen genossen. In der Obstverarbeitung wird das betriebseigene Obst zu hochwertigen Produkten veredelt, die auch im Hofladen erworben werden können. Dabei wird eine umfangreiche Produktpalette produziert, bestehend aus Tafelobst, Säften, Sirupen, Nektaren, Fruchtgelees, Dörrobst, Most, Essigen, Likören und Bränden jeweils in verschiedenen Sorten.

Lokale alte Apfelsorten aus den elterlichen Betrieben der SchülerInnen werden bestimmt.

Praktischer Unterricht

Die SchülerInnen werden im praktischen Unterricht mit den Pflegemaßnahmen der verschiedenen Obstarten und den Arbeitstechniken in der Verarbeitung vertraut gemacht.

Von der Reifefeststellung, Ernte und Sortierung, Lagerung, über den Schnitt von Beerensträuchern, Kernobstschnitt, Steinobstschnitt, von Pflanzung, bis zum Schutz der Pflanzen vor äußeren Einflüssen spannen sich die vermittelten Pflegemaßnahmen Bei der Verarbeitung des Obstes erlernen die SchülerInnen die Herstellung von Fruchtsäften, Sirupen, Nektaren, Fruchtaufstrichen, Gelees, Dörrobst, Essigen, Likören und Edelbränden haben die SchülerInnen die Möglichkeit, sich Kenntnisse und Fertigkeiten für den eigenen Betrieb anzueignen.

Von Alkmene bis Zuccalmaglio

Lokale Apfelsorten waren über Jahrhunderte hindurch ein wesentlicher Teil der Ernährungsgrundlage unserer Vorfahren. Diese meist auf Hochstämmen gezogenen, unsere Kulturlandschaft gestaltenden Lokalsorten verschwinden zusehends. Dies ist problematisch, da mit der Sortenvielfalt eine Vielzahl an Geschmäckern, Verarbeitungsmöglichkeiten, Geschichten und Bräuche verloren gehen, aber auch die genetische Vielfalt als Basis für Neuzüchtungen wird stark eingeschränkt.

Um diesen Verlust der Biodiversität aufzuhalten, läuft seit geraumer Zeit in Süd-, Ost- und Nordtirol ein Projekt, das der Erhaltung der genetischen Vielfalt Tirols dienen soll (Gen-Save). 70 dieser Sorten wurden im Frühjahr 2007 als Grundlage der Weitervermehrung an der LLA Imst gepflanzt.

Die Schulmusikkapelle ist bei festlichen Anlässen immer gefragt.

Lehrwerkstätten

Land- und Forstwirtschaft

Handwerk

Betriebs- und Haushaltsmanagement

Im Unterschied zu den Lehrbetrieben dienen Lehrwerkstätten nahezu ausschließlich als Ausbildungsorte für den praktischen Unterricht. Die Verwaltung obliegt den zuständigen FachlehrernInnen. Im Bereich Handwerk (Holz, Metall) sind darüber hinaus Mitarbeiter beschäftigt, die für Reparatur- und Instandhaltungsarbeiten im gesamten Gebäudekomplex herangezogen werden. Ein weiterer Beschäftigter sorgt für die Betreuung der Kulturen in den Glashäusern bzw. Folientunnels und ist für die Produktion der Biokräuterjungpflanzen zuständig.

- Waldwirtschaft, Gartenbau, Produktverarbeitung Milch und Fleisch
- Holztechnik, Metalltechnik, Landtechnik
- Küche und Service, Haushaltsmanagement, Kreativität und Handwerk, Gesundheit und Soziales, Landwirtschaft und Gartenbau

Ing. Robert Neuner

Lehrwerkstätte Waldwirtschaft

Besonders in einem Gebirgsland hat der Wald nicht nur eine wirtschaftliche Bedeutung für seine Eigentümer, sondern er hat auch ganz wesentliche überwirtschaftliche Aufgaben für die Allgemeinheit zu erfüllen. Die große Bedeutung des Waldes für uns und unseren Lebensraum lässt sich am besten durch die im Forstgesetz genannten Wirkungen beschreiben: Nutzwirkung, Schutzwirkung, Wohlfahrtswirkung und Erholungswirkung. In Tirol kann man sogar sagen, dass die Schutzwirkung des Waldes wohl den höchsten Stellenwert hat.

Egal ob der Wald Wirtschaftsfaktor für das bäuerliche Einkommen ist, zu Erholungszwecken dient, sich positiv auf den CO_2-Haushalt der Erde auswirkt oder alle Tirolerinnen und Tiroler vor Hochwasser, Sturm, Mure und Lawine schützt - nur ein gesunder, vielfältiger und standortgerechter Wald kann diese Aufgaben erfüllen.

Zielsetzungen

Genau nach diesen Zielen ist unser Unterricht in Theorie und Praxis ausgerichtet.

Schon lange sind wir keine Forstwirte mehr, wo nur die Holzproduktion im Vordergrund steht. Wir bilden unsere SchülerInnen zu „Waldbauern" aus. Sie erlernen und erfahren, wie komplex das „Ökosystem Wald" aufgebaut ist. In Zukunft wird die Waldbewirtschaftung vor neue Herausforderungen gestellt werden. Die großen Windwurf- und Borkenkäferkalamitäten werfen bereits ihre Schatten voraus. Umso wichtiger ist es, dass unsere AbsolventInnen die Zusammenhänge erkennen und ihr waldwirtschaftliches Tun danach ausrichten. Dazu erlernen sie bei uns die theoretischen Grundlagen, um dann draußen im Wald diese in Taten umzusetzen. Dazu müssen unsere SchülerInnen sämtliche Waldarbeiten erlernen und vor allem selbständig durchführen können.

Unser Augenmerk ist darauf ausgelegt, den SchülerInnen das notwendige Wissen und die Handfertigkeit mitzugeben, einen gesunden standortgerechten und somit klimafiten Wald zu bewirtschaften. Dazu werden sie neben den theoretischen Grundlagen in vielen praktischen Tätigkeiten gelehrt und unterwiesen.

Unterricht

Wir beginnen beim Pflanzen von Bäumen und lernen, wie diese im Jungwuchs gepflegt und geschützt werden müssen. Ganz großen Wert legen wir auf die richtige Schneidetechnik und

Vorgehensweise in der Dickungspflege und Durchforstung. Unsere Schüler wissen aus Theorie und Praxis, wie wichtig diese Pflegemaßnahmen für die Gesundheit, Vielfalt, Widerstandsfähigkeit und somit für die Wirtschaftlichkeit unserer Wälder sind.

Nachdem im 2. Jahrgang die Schwachholzfällung den größten Anklang bei den SchülerInnen findet, kommen wir in der 3. Klasse zur Königsdisziplin, der Starkholzfällung. Nach der Motorsägenwartung und dem Kettenfeilen ist das Fällen großer Bäume sicher das Highlight der waldwirtschaftlichen Ausbildung an der Lehranstalt. Beinahe alle unsere AbsolventInnen haben an der LLA Imst ihren ersten Baum gefällt.

Oberste Priorität haben dabei natürlich immer die Unfallverhütung, Arbeitssicherheit und Ergonomie.

Vom Baum bis zum Möbelstück

In Zusammenarbeit mit der Tischlerei wird in unserem neuen Kleinsägewerk aus dem Baumbloch Schnittholz gefertigt, woraus dann später selbstgemachte Werkstücke entstehen (Tischlerei/Zimmerei). Auch in der Waldwirtschaft spannen wir somit den Bogen vom Rohprodukt bis zum Endprodukt. Schüler, die sich für den Ausbildungsschwerpunkt Forst Spezial entscheiden, erhalten eine intensivere praktische Ausbildung. Nach dem Abschluss der Fachschule kann mit einer einjährigen Zusatzausbildung mit dem Forstfacharbeiter ein weiterer Beruf abgeschlossen werden.

Es freut uns, dass viele Absolventen als Jäger, Forstarbeiter, Waldaufseher oder Förster einen „Waldberuf" ergriffen haben.

DI Marianne Enthofer

Lehrwerkstätte Gartenbau

Der Gartenbaubetrieb war seit Gründung der Lehranstalt immer als Betriebszweig an der Schule verankert. In den Anfängen lagen die Betriebsflächen um den sogenannten Postweiher. Dabei handelte es sich um das heutige Parkgelände des Hotel Post. Diese Gärtnerei war eine der ersten im Bezirk Imst. Schon vier Jahre nach der Gründung wurde ein Gewächshaus errichtet, und die Gärtnerei dehnte sich in Richtung Süden aus.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wuchsen aufgrund der steigenden Nachfrage nach gärtnerischen Erzeugnissen die Anbaufläche und die Unterglasfläche stetig. Insbesondere setzte die Gärtnerei als „Balkonblumenbetrieb" Maßstäbe über den Bezirk Imst hinaus. Jedes Jahr gibt es auch heute noch - mehr als zehn Jahre nach der Umwandlung der Gärtnerei in die Lehrwerkstätte Gartenbau - Fragen speziell nach den Geranien der Lehranstalt.

In der anlässlich der Gründung des Ringes Landwirtschaftlicher Schulen herausgegebenen Festschrift werden die Flächen wie folgt angegeben: Hochglas 1 500 m^2, Niederglas 300 m^2 und Freilandflächen 700 m^2. Erzeugt wurden 110 000 Balkonblumen, 60 000 Beetpflanzen, 200 000 Gemüsejungpflanzen und Schnittblumen für das Blumengeschäft, wie Nelken, Rosen, Narzissen, Iris, Chrysanthemen, und bei den Topfpflanzen vor allem Weihnachtssterne.

Durch den Neubau der Lehrwerkstätten Holz und Metall gingen der Großteil der Hochglasflächen verloren, das Blumengeschäft wurde zum Hofladen umfunktioniert und die Gärtnerei in ihrem Umfang und Aufgabengebiet redimensioniert.

Unterricht

Seit dem Schuljahr 2007/2008 gibt es die Lehrwerkstätte Gartenbau. Die Schülerinnen und Schüler werden in dem im jeweiligen Lehrplan vorgesehenen Umfang an die gärtnerischen Spe-

zialkulturen herangeführt. Im Zuge des Unterrichtes wird auf der ehemaligen Niederglasfläche ein Schulgarten betrieben. Die Produktion erfolgt nach den Richtlinien des biologischen Landbaues. In Tirol bedeutende Lager- und Frischgemüse, aber auch Getreide, Kartoffeln und Dauerkulturen, wie Spargel und Artischocken, werden von den SchülerInnen des ersten Jahrganges im Zuge des praktischen Unterrichtes betreut.

Zucht- und Vermehrungsarbeit

Durch die Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Landwirtschaftliches Versuchswesen beim Amt der Tiroler Landesregierung wird in unserem Schulgarten auch die einzige in Tirol gezüchtete Gemüsesorte, die Rotholzer Bohne, vermehrt. Diese äußerst widerstandfähige Bohne und die Zwiebel Wagger, eine Zwiebel aus der Gene-Save-Sammlung der Genbank des Landes Tirol, sind in der österreichischen Sortenliste gelistet. Der Züchter ist das Land Tirol, der Vermehrer die Landwirtschaftliche Lehranstalt Imst.

Die Glashausflächen und die zwei verbliebenen Folientunnels werden heute noch zum Teil für die Kultivierung der Balkonblumen der Schule und des Landhauses in Innsbruck genutzt.

Biokräuterjungpflanzen

Einen wesentlichen Schwerpunkt der Produktion in der Lehrwerkstätte Gartenbau stellt heute jedoch die Produktion von Kräuterjungpflanzen dar. Die Kräuter werden nach den Richtlinien des biologischen Landbaues erzeugt. Derzeit werden zwischen 80 und 90 verschiedene Kräuterarten kultiviert.

Mit der biologischen Produktion der Jungpflanzen wurde weitgehend Neuland beschritten, da die biologische Produktion unter Glas infolge des hohen Krankheits- und Schädlingsdruckes nicht einfach zu verwirklichen ist. Durch die sorgfältige Auswahl des Biosubstrates, des organischen Düngers und durch die Erfahrung bei der Saatgutwahl sowie den regelmäßigen Einsatz von Nützlingen und von Pflanzenstärkungsmitteln konnte mit den Jahren die Qualität der Jungpflanzen stetig verbessert werden.

Die Produktionsnische Kräuteranbau passt in die alpine Landwirtschaft, ermöglicht sie doch auf kleinen Flächen ein Zusatzeinkommen und die Veredelung und die Vermarktung der Ernte auf den Betrieben. Die Abnehmer der Jungpflanzen kommen aus ganz Tirol. Die Auspflanzung auf den Betrieben erfolgt Anfang Mai.

Durch das Biokräuterprojekt können die Schülerinnen und Schüler Einblick in diese Produktionsnische und die speziellen Erfordernisse der biologischen Produktion erhalten und den Produktionsalltag pflanzlicher Erzeugnisse im Glashaus kennen lernen. Der praktische Unterricht im pflanzlichen Bereich kann dank dieses Projektes auch außerhalb der Vegetationszeit stattfinden.

Produktion im Jahr 2019: 35 000 Stück Biokäuterjungpflanzen, 7 000 Stück Biogemüsejungpflanzen, 9 000 Stück Beet- und Balkonpflanzen. Die Produktion erfolgt ausschließlich auf Vorbestellung.

Erfahrungsbericht von Verena Buchhammer über die Biokräuterproduktion: „Seit knapp 20 Jahren bauen wir auf unserem Hof in Kauns Kräuter an. (Anfangs war es ein großes Problem, passende Jungpflanzen zu bekommen.) Für mich als Mitglied der Tiroler Kräuterbauern ist es sehr stimmig, biologische Kräuterjungpflanzen aus dem Tiroler Oberland verwenden zu können. So bekommen wir Arten und Sorten, die in unsere Gegend passen. Sie sind bei uns aufgewachsen, an unser Klima angepasst, müssen nur kurze Transportwege überstehen und gedeihen dementsprechend gut."

Ing. Paul Juen

Lehrwerkstätte Milch

Erste Schritte zur Verarbeitung von Milch im Rahmen des Unterrichts wurden bald nach der Schulgründung in einem kleinen Raum im damaligen Wäschereigebäude (heute Handelsschule) unternommen. Mit der räumlichen Erweiterung des Hauptgebäudes (1927-29) entstand eine komplett ausgestattete Lehrmolkerei, die ideale Voraussetzungen für die Unterweisung der SchülerInnen bot. Nach dem Zweiten Weltkrieg kam es bald zu einer starken Zunahme der Anlieferungsmengen, sodass der wirtschaftliche Aspekt im Vordergrund stand. Im Jahr 1972 fiel die Molkerei den Strukturbereinigungsmaßnahmen im Milchsektor zum Opfer. Die Lehrtätigkeit beschränkte sich in der Folge auf einfache Unterrichtseinheiten in der Küche der Haushaltungsschule.

Neuer Anlauf

Mit dem Aufflammen von Selbstvermarktungsinitiativen erhielt die Überlegung, möglichst viel an Wertschöpfung im eigenen Betrieb zu lukrieren, neuen Aufschwung. Im Schuljahr 1988/89 wurden erste diesbezügliche Schritte unternommen. Damals gab es noch keine Milchhygieneverordnung und so war es möglich, in der Schulküche bzw. in der Kleinküche im Internat auf kleinstem Raum die ersten Produkte, wie Jogurt, Topfen und Butter, herzustellen. Bereits zwei Jahre später adaptierten wir das Kartoffellager der Fachschule für Betriebs und Haushaltsmanagement und funktionierten diesen Raum zu einem Verarbeitungsraum um. Die Umbaumaßnahme dieser Räumlichkeit wurde gemeinsam mit den SchülerInnen in der Baukundepraxis durchgeführt. Die gesamte Räumlichkeit wurde verfliest und ein kleiner Reiferaum integriert. Die Ausstattung des Raumes wurde bewusst einfach gehalten, da nur wenige SchülerInnen zu Hause über optimal ausgestattete Verarbeitungsräume verfügten. Neben den üblichen Gerätschaften, wie Käsekessel mit 60 Liter Inhalt, Holzbutterfass, Kleinseparator und E-Herd, beinhaltete der Raum die notwendigsten Kleingeräte für die Herstellung der Milchprodukte.

Mit dem Inkrafttreten der neuen Milchhygieneverordnung 1999 waren auch wir wie so viele Direktvermarkter gezwungen, unseren Milchverarbeitungsraum neu zu konzipieren.

Im Laufe des Spätsommers begann der Um- und Ausbau eines Teiles der ehemaligen Molkerei. Im Frühjahr 2000 konnten wir dann unseren neuen, geräumigen Milchverarbeitungsraum beziehen. Seit damals sind wir nach den neuen Richtlinien ein Be- und Verarbeitungsbetrieb mit Betriebsnummer. Damit ist es uns möglich, alle Milcherzeugnisse der Rohmilch- und Trinkmilchpalette für unsere Schule und für die Direktvermarktung herzustellen.

Ausstattung

Folgende Ausstattung umfassen die verschiedenen Räumlichkeiten:

1 Käsefertiger 200 Liter mit Rührwerk, Temperatursteuerung für vier Programme und Schreiber für die Past Milch. Für dieses Gerät konnten wir 2003 eine Eiswasseranlage installieren, um so der Hygieneverordnung voll zu entsprechen und gleichzeitig den enorm hohen Wasserverbrauch zu senken.

- Käsefertiger 100 Liter mit Rührwerk und Temperaturanzeige
- Käsefertiger 60 Liter
- Weichkäsefertiger 30 Liter mit Rührwerk
- Milchseparator mit 420 Liter Stundenleistung
- Inkubator für Kulturenbereitung
- Brutschrank
- E-Herde
- Reifezelle für Weichkäse
- begehbare Kühlzelle
- Kleinpresse für Hart- und Schnittkäse
- diverse Kleingerätschaften für die Milchverarbeitung

Komplettierung

Im Jahr 2013 konnten wir unseren Verarbeitungsraum erweitern und Reiferäume für unsere Käseherstellung integrieren. Wir verfügen über drei Kleinreifezellen, welche vollklimatisiert sind, und je eine Zelle für die Herstellung von Graukäse, Weichkäse und Schnittkäse. Mit dieser Ausstattung ist es uns möglich, hochwertige Käse mit gleichbleibender Qualität herzustellen, was für die Vermarktung im Hofladen von großem Vorteil ist. Auch die Käsepflege kann so den SchülerInnen besser vermittelt werden.

Seit Februar 2019 ist unser Milchverarbeitungsraum ein zertifizierter Biobetrieb. Damit können wir mit Ausnahme von Schnittkäse hochwertige regionale biologische Milchprodukte herstellen und vermarkten.

In unserem Verarbeitungsraum werden im Laufe des Jahres ca. 30 000 kg Milch verarbeitet.

Wir können unsere drei Schulküchen zu 100% mit Trinkmilch und Jogurt beliefern. Bei allen anderen Produkten decken wir den Bedarf nur teilweise ab. Von Oktober bis Ende Mai beliefern wir auch unseren schuleigenen Hofladen mit der gesamten Produktpalette.

Im Laufe des Jahres werden eine Reihe von Milchverarbeitungskursen in Zusammenarbeit mit der Landeslandwirtschaftskammer und dem Absolventenverein angeboten. Das Interesse an dieser Ausbildung ist nach wie vor ungebrochen hoch.

Ausbildung

Die Ausbildungsziele in den beiden Fachrichtungen Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement sind in Kompetenzrastern festgelegt.

Während ihrer Schullaufbahn an der LLA Imst erlernen die SchülerInnen die Erzeugung und Behandlung von Qualitätsmilch sowie schrittweise die Herstellung der einzelnen Milchprodukte.

Mit einer ausführlichen Hygieneschulung als Grundkompetenz starten wir im ersten Jahr.

Die weiteren Kompetenzen im ersten Jahr sind die Erzeugung von Naturjogurt, Fruchtjogurt, Sauermilch, Fru-Fru und Säuretopfen, welche unter Anleitung hergestellt werden.

Im zweiten Jahr stehen die Herstellung von Labtopfen, Finalprodukte aus Topfen, Trinkmolke, Süß- und Sauerrahmbutter und ungereifter Weichkäse auf dem Programm.

Im dritten Jahr werden Weichkäse, wie Camembert, Schnittkäse, Graukäse und andere Käsekreationen, produziert. Hier wird auch der Käsebehandlung und Käsepflege breiter Raum gewidmet.

Seit der Lehrplanreform von 2005 gibt es im Bereich der Produktverarbeitung die Möglichkeit, Spezialisierungen anzubieten. Somit kann der SchülerInnen der Fachrichtung Landwirtschaft im zweiten und dritten Jahr Spezialseminare im Bereich Milchverarbeitung belegen.

Ziele unserer Ausbildung sind:

- die Herstellung von hochwertigen regionalen Qualitätsprodukten aus Milch,
- die Motivation, selber am elterlichen Betrieb Milch zu verarbeiten und zu vermarkten, um eine höhere Wertschöpfung zu erzielen und sich selber mit gesunden Milchprodukten zu versorgen,
- das Rüstzeug für die Tätigkeit als Beisenner auf Almen erlernen,
- der Anrechenbarkeit für den Lehrberuf Molker und Käser gerecht zu werden.

Ing. Josef Grill

Lehrwerkstätte Fleisch

Die Fleischverarbeitung an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst versorgt sowohl SchülerInnen als auch AbsolventInnen im Bereich Eigenversorgung bzw. Direktvermarktung mit dem nötigen Wissen dieser Produktbranche. Im Rahmen des praktischen Unterrichtes werden die am landwirtschaftlichen Betrieb geschlachteten Tiere fachgerecht weiterverarbeitet. Dabei zeichnet sich eine klare Linie vom Ausgangsprodukt „Tier" bis hin zum Endprodukt „Fleisch- und Wurstwaren" ab. Die Schulküchen übernehmen sowohl die aufbereiteten Teilstücke als auch die Verarbeitungsprodukte. Letztere werden auch über den Hofladen vermarktet.

Unterricht

Fleischverarbeitung wird hauptsächlich im praktischen Unterricht beziehungsweise im Bereich praktische Ausbildungsschwerpunkte unterrichtet. Waren es früher nur gelegentliche Unterrichtseinheiten, welche in improvisierten Räumlichkeiten (z.B.: Wirtschaftsküche) abgewickelt wurden, stehen seit 1993 eigene Verarbeitungs-, Reife- und Selchräume zur Verfügung. Die Schüler erlernen im Laufe der drei Schuljahre folgende Produktionsschritte:

- tiergerechte Aufzucht und Mast von Schweinen, Schafen, Rindern und Hühnern,
- praxisnahe und schonende Schlachtung der Tiere,
- fachgerechte Zerteilung der Schlachtkörper,

- Verarbeitung und Veredelung der Fleischteile zu Fleisch-, Wurst- und Selchwaren,
- Veredelung der angebotenen Fleischteile zu Speck, Roh- und Räucherwürsten sowie Fleischkäse, Weißwürste, Bratwürste, Extrawust usw.,
- Vertrieb und Vermarktung der Endprodukte in den Betriebsküchen bzw. Hofladen.

Folgende Schwerpunkte werden in den einzelnen Jahrgängen unterrichtet:

1. Jahrgang: Fleischzerteilung
2. Jahrgang: Schlachtung, Zerteilung und Verarbeitung sowohl im Regelunterricht als auch in der Spezialpraxis, Theorie - Ernährungslehre
3. Jahrgang: Schlachtung, Zerteilung, Verarbeitung und Vermarktung in Spezialgruppen

Räumlichkeiten und Geräte zur Ausbildung

Seit 1993 steht den SchülerInnen ein eigener Verarbeitungsraum mit den notwendigen Gerätschaften und anschließenden Räumlichkeiten zur Verfügung. Diese entsprechen den Auflagen des Lebensmittelgesetzes und werden nach einem

vorgeschriebenen Hygieneplan (HACCP) regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Einrichtungen:

- Schlachthaus und Kühlzelle am Gutshof
- Verarbeitungsraum mit Wolf, Cutter, Füller und Zerlegtischen
- Kühl- und Gefrierzellen an der Fachschule
- Selchanlage im Kellergeschoß der Lehranstalt

Neu errichtet wurden in den letzten Jahren:

- eine neue vollautomatische Brüh- und Selchanlage
- ein vollklimatisierter Reiferaum
- Vergrößerung des Verarbeitungsraumes

Beide neu errichteten Anlagen befinden sich nun auf gleichem Niveau mit der Verarbeitung und erleichtern damit die Manipulation der Fleischwaren um ein Vielfaches. Damit befindet sich die LLA Imst im Bereich der Fleischverarbeitung wieder auf dem neuesten Stand.

Ing. Paul Juen

Lehrwerkstätte Holztechnik

Mit dem praktischen Unterricht für die Tischlerei wurde erst im Jahr 1953 begonnen. Die dazu erforderlichen Räumlichkeiten wurden durch den Umbau der alten Wagenremise des Hotel Post geschaffen. Die rasant fortschreitende technische Entwicklung machte es erforderlich, dass immer wieder neue Maschinen angeschafft wurden, um die Qualität der Ausbildung zu garantieren. Auch steigende Schülerzahlen und die Ausweitung der Unterrichtseinheiten führten dazu, dass die räumliche Beengtheit (240 m^2 Nutzfläche inkl. Lagerräume) trotz vorgenommener Adaptierungen nicht mehr tragbar war. Es brauchte also eine großzügige Lösung, die schließlich Eingang ins Schulentwicklungskonzept fand und mit dem Neubau des Werkstättengebäudes im Areal der ehemaligen Gärtnerei 2007 realisiert wurde.

Räumlichkeiten

Die nunmehrige Lehrwerkstätte für Holztechnik befindet sich im 1. Stock dieses Gebäudes. Insgesamt stehen 757 m^2 Nutzfläche zur Verfügung.

Gleich neben dem Haupteingang erfolgt die Anlieferung der Rohware, sie wird im anschließenden Zuschnittraum aufbereitet. Von hier gelangt man in den großzügig bemessenen und ausgestatteten Maschinenraum, der über eine leistungsfähige Absauganlage verfügt, die für reine Atemluft sorgt.

Im Bankraum arbeiten die SchülerInnen an ihren Werkstücken und erlernen je nach Schulstufe die erforderlichen Fertigkeiten.

Im angrenzenden Lagerraum können sie die halbfertigen Gegenstände bis zur nächsten Unterrichtseinheit aufbewahren.

Die betrieblichen Mitarbeiter sind in einem eigenen Fertigungsraum untergebracht. Dort werden Einrichtungsgegenstände für den Bedarf der LLA Imst hergestellt und diverse Reparaturarbeiten vorgenommen. Für Imprägnier- und Lackierarbeiten steht ein mit modernster Absaugtechnik ausgestatteter Raum zur Verfügung. Das Furnierlager, ein Magazin für Kleinteile und das Werkbüro runden das Raumangebot ab.

Die 2018 angeschaffte CNC-Maschine ist auch im praktischen Unterricht im Einsatz. Die SchülerInnen lernen den Umgang mit computergesteuerten Maschinen kennen und werden so auf den Lehrberuf optimal vorbereitet.

Mit Schulbeginn 2019/20 wurde im Außenbereich der Lehrwerkstätten eine Blockbandsäge samt Holzlagerraum fertiggestellt. Diese Einrichtung ermöglicht uns, den Bereich Tischlerei- und Zimmereitechnik in der Ausbildung um ein weiteres Segment zu erweitern. Holzqualitäten, Holzeinschnitt sowie Stapeltechniken und Trocknung können jetzt anschaulich unterrichtet werden. Auch die Verwertung von Sägewerk-Nebenprodukten, wie Brennholz und Sägemehl, wird nun vermittelt.

Maschinelle Ausstattung

Raum	*Ausstattung*
Anlieferung und Zuschnitt	Plattensäge, Bandsäge, Kappsäge; Platten- und Holzlager
Maschinenraum (362 m^2)	2 Format-Kreissägen, 2 Kehlmaschinen, Abricht-Hobelmaschine, Dickenhobelmaschine, 2 Bandsägen, 9 Drechselbänke, Band- und Kanten-Schleifmaschine, Vierseitenhobelautomat, Breitbandschleifmaschine, Furniersäge und Furnierpresse, Verleimständer, Vakuumschleiftisch, 2 Langloch- und 1 Ständerbohrmaschine, Vakuumpresse seit 2015 und CNC-Maschine seit 2018
Spritz- und Trockenraum	Vollelektronische Absauganlage mit Wärmerückgewinnung
Bankraum	13 Schülerausbildungsplätze (Hobelbänke) inkl. Werkzeugausstattung
Fertigung	4 Arbeitsplätze;1 Meister, 1 Lehrlingsausbilder, 2 Lehrlinge
Werkbüro	2 PCs mit MF-Drucker, Beamer und Leinwand

Praktischer Unterricht

Im Rahmen der Ausbildung an der landwirtschaftlichen Fachschule wird in allen drei Jahrgängen der praktische Gegenstand Holztechnik unterrichtet. Nach der Vermittlung von Grundkenntnissen des Berufsbildes Tischler im ersten Schuljahr wird in den folgenden Jahren neben einem Standardprogramm für alle Schüler (Ausbildungsniveau entspricht 1,5 Lehrjahre) eine Spezialisierungsmöglichkeit (fakultativ) angeboten, die eine weitere Vertiefung in die Materie beinhaltet. Eine Anrechnung von 12 bis 18 Monaten auf den Tischlerei-Lehrberuf ist jedenfalls gegeben.

SM Werner Dobler

Lehrwerkstätte Metalltechnik

Bis zum Jahr 2007 war die Lehrwerkstätte Metalltechnik in der ehemaligen Wagenremise der LLA auf 120 m² untergebracht. Mit Gruppengrößen von zehn bis zwölf SchülerInnen eine sehr beengte Angelegenheit. Betriebliche und schulische Überschneidung sowie sicherheitstechnische Mängel erforderten die rasche Umsetzung des Projekts „Lehrwerkstätten neu" im Bereich der Glashäuser der ehemaligen hauseigenen Gärtnerei.
Im Jahr 2007 war es dann so weit, dass im Untergeschoß des Neubaus die Lehrwerkstätte Metalltechnik auf 500 m² eingerichtet wurde. Auch in eine zeitgemäße Werkzeug- und Maschinenausrüstung wurde viel investiert. In den Jahren davor wurde hauptsächlich in Ermangelung von Maschinen auf der Werkbank spanabhebend gearbeitet. Jetzt wird nach den facheinschlägigen Grundlagen verstärkt auf Fräsmaschinen, Drehbänken etc. gearbeitet.

Im Jänner 2020 wurde mit der Anschaffung einer gebrauchten CNC-Drehbank ein neues Kapitel aufgeschlagen. Eine renommierte Firma stellte diese für die Ausbildung kostenlos zur Verfügung. Alle gängigen Schweißverfahren können in der modernst eingerichteten Schweißabteilung erlernt und geübt werden. Für die SchülerInnen werden damit die Chancen im Berufsleben sehr aufgewertet, was sich immer wieder bei Lehrlingswettbewerben auf Landes- und Bundesebene zeigt.

Im betriebseigenen Werkstättenteil, der von den Unterrichtsräumen getrennt ist, werden Neuanfertigungen und Reparaturarbeiten durch Schlossermeister Ehart ausgeführt. Im Laufe der letzen Jahre wurden immer wieder Lehrlinge in dieser Abteilung ausgebildet.

Maschinelle Ausstattung

Raum	*Ausstattung*
Schweißerei und Schmiede	9 wassergekühlte MAG-Schweißapparate, 9 WIG-Schweißinverter, 2 Schmiedeessen, 5 Ambosse, 8 Autogenschweißplätze, 1 Plasmaschneidgerät
Schleifkoje	3 Schleifböcke, 1 Bandschleifmaschine, diverse Kleingeräte
Bank- und Maschinenraum	10 konventionelle Drehbänke, 1 CNC-Drehbank, 2 Ständerbohrmaschinen, 4 Fräsmaschinen
Material- und Zuschnittraum	1 Hallenkran, 1 Schlagschere, 1 Bandsäge, 1 Kaltkreissäge, 2 Handschwenkbiegemaschinen, 1 Abkantpresse (135 t)
Endfertigungsraum	1 Ständerbohrmaschine, 1 konventionelle Drehbank, 1 Hydraulikpresse, 1 WIG-MAG-Schweißgerät, 1 Absauganlage, diverse Kleingeräte
Büros	2 PCs mit Drucker, 1 Beamer und Leinwand

Landtechnik-raum (seitlich angeschlossen)	1 Hebebühne, Absauganlage für Abgase, 1 Kleinteilwaschanlage, 1 Sandstrahlgerät, 1 Dampfstrahler, 1 Handpresse, diverse Kleingeräte, 1 PC
Außenbereich	1 zentrales Gaslager, 1 Maschinenwasch-platz

Praktischer Unterricht
In allen drei Jahrgängen wird Metalltechnik unterrichtet. Ab dem 2. Jahrgang können sich SchülerInnen zur Vertiefung ihrer Kenntnisse in Metalltechnik spezialisieren, das heißt, dass in anderen Bereichen das Stundenausmaß reduziert wird. Dies entspricht einer Lehrzeit von 1 ½ Lehrjahren, wodurch eine Anrechnung von 12 bis 18 Monaten auf den Lehrberuf Metalltechniker möglich ist.

Ing. Josef Grill / Ing. Paul Egger / DI Walter Ostermann

Lehrwerkstätte Landtechnik

Der professionelle Umgang mit den landwirtschaftlichen Maschinen und Geräten ist für den heutigen Landwirt mehr denn je eine große Herausforderung.

Um die Schüler bestmöglich auf den Berufsalltag vorbereiten zu können, steht mit der im Jahr 2007 errichteten Lehrwerkstätte eine funktional gut bestückte und lichtdurchflutete Räumlichkeit zur Verfügung.

Die Lehrwerkstätte Landtechnik verfügt über eine Gesamtfläche von 111 m² und beinhaltet im Außenbereich einen überdachten Waschplatz. In der Werkstätte sind folgende Anlagen installiert:

- eine große Hebebühne mit 6 t Hubkraft
- eine 15 t-Presse
- eine Ölinsel
- Abgasabsaugung für Traktoren

- zahlreiche Schülerarbeitsplätze
- Kleingeräte und Werkzeuge

Darüber hinaus besteht im Hauptgebäude nach wie vor ein Landtechnikraum, in dem Motoren, Getriebe, eine Druckluftanlage und eine Elektrostecktafel ausgestellt sind. Einige Praxisprogramme, wie Grünlandmechanisierung und Bodenbearbeitung, werden direkt im Feldeinsatz am Gutshof durchgeführt.

Der praktische Unterricht enthält auch Programme, in denen besonders Wert auf die allgemeinen Service- und Wartungstätigkeiten gelegt wird. Zu diesem Zweck steht noch zusätzlich eine kleine Werkstatt direkt am Gutsbetrieb zur Verfügung.

Praktische Unterrichtsprogramme:

- einfache Maschinenpflege und Wartung
- Wintercheck von landwirtschaftlichen Geräten und Maschinen
- Konservieren von Geräten und Maschinen
- Ersatz, Reparatur bzw. Tausch von fehlenden, schadhaften oder sicherheitstechnisch mangelhaften Teilen
- Aufbau einer Druckluftbremse (Ein- und Zweileitersystem)
- Aufbau der elektrischen Anlagen an Fahrzeugen und Anbaugeräten
- Motorpflege
- Lesen von Stromlaufplänen
- Fehlersuche

Den Schülern wird aber nicht nur vermittelt, wie man durch gute Pflege die Lebensdauer und Funktionalität optimieren kann, sondern auch, inwieweit eine Anschaffung im Licht der angestrebten Einsatzstunden sinnvoll erscheint.

Der praktische Unterricht dient als Ergänzung zum theoretischen Unterricht und ermöglicht, praktische Fähigkeiten zu erlernen und zu vertiefen bzw. das vorhandene Wissen praktisch umzusetzen. Um das Wissen aktuell vermitteln zu können, werden auch die Kontakte zu den Herstellerfirmen intensiv genutzt und immer wieder ansprechende Exkursionen im In- und Ausland organisiert.

Ein wesentlicher Punkt der Ausbildung ist der Traktorführerschein, der im Rahmen des Unterrichts des zweiten Jahrgangs erworben wird. Die theoretische Ausbildung wird dabei von einer mit uns kooperierenden Fahrschule durchgeführt, der praktische Teil durch unsere Fahrschullehrer. Die Ausbildung erfolgt praxisgerecht und mit Geräten am aktuellen Stand der Technik. Den SchülerInnen wird besonders im Hinblick auf die eigene Sicherheit, aber auch der Sicherheit der anderen VerkehrsteilnehmerInnen das richtige Führen des Fahrzeugs unter Einhaltung der geltenden Vorschriften vermittelt.

Vertiefend für die Sicherheit der jungen Verkehrsteilnehmer wird im dritten Jahrgang der Besuch eines Fahrtechniktrainings organisiert. Hier können die SchülerInnen die richtige Reaktion im Ernstfall proben. Es wird ihnen auch deutlich gemacht, welche Auswirkungen ein kleiner Geschwindigkeitsunterschied macht. Dieser Kurs wird von der SVB finanziell unterstützt und kann so kostengünstig absolviert werden.

Christa Tangl-Martin

Lehrwerkstätte Küche und Service

„Gut kochen ist Herzenssache!" war und ist seit Jahrzehnten das bewährte Grundprinzip der Ausbildung in der Lehrküche der LLA Imst. Solide theoretische Fachkenntnisse und die Perfektionierung der erlernten Fertigkeiten unter Praxisbedingungen sowie die aufrichtige Wertschätzung regionaler Lebensmittel sind die bestimmenden Zutaten für das Erfolgsrezept unserer Ausbildung in „Küche und Service" an der LLA Imst.

Trotz der sich enorm verändernden Essgewohnheiten in unserer Gesellschaft liegt unser Ausbildungsziel unverändert in einer ausgewogenen und gesunden Ernährung. Die Förderung des Qualitätsbewusstseins und die Wertschätzung saisonaler Produkte aus unserer Region unter Beachtung von unverfälschtem Brauchtum und gelebter bäuerlicher Tradition genießen hierbei oberste Priorität.

Die Entwicklung der Küchenausbildung an der LLA Imst war und ist durchaus positiv und innovativ zugleich.

Durch die regelmäßige Adaptierung der küchentechnischen Infrastruktur (Neubau im Jahr 2000/2001, Errichtung einer mit allen Raffinessen ausgestatteten Speisenausgabestation im Jahr 2015) in Verbindung mit der zeitgemäßen Digitalisierung der gesamten Küchentechnik ergab sich insbesondere im Hinblick

auf Küchenführung und Küchenmanagement eine deutliche Qualitätssteigerung. Abgesehen von der dadurch leichteren täglichen Verköstigung von ca. 120 Personen, erfuhr das Ausbildungsangebot in der Lehrküche eine enorme Ausweitung und Spezialisierung.

In Verbindung mit den zahlreichen etablierten Betriebszweigen der LLA Imst entwickelte sich insbesondere die Selbstversorgung an der LLA Imst zu einem zentralen Küchenschwerpunkt. Über die Veredelung von betriebseigenen Produkten lernen die Schülerinnen den Wert regionaler Produkte und dadurch die Nachhaltigkeit von natürlichen Kreisläufen von der Urproduktion bis zur Veredelung schätzen. Dem Grundsatz folgend „global denken - regional handeln" präsentieren unsere SchülerInnen auf diese Weise die ursprüngliche Tiroler Küche in neuem Gewand und sind in die gesamte Lebensmittelkette von der Urproduktion bis zur Vermarktung eingebunden.

Eine absolute Sonderstellung in der Küchenausbildung nimmt die Diätküche ein. Die Ernährung in speziellen Lebenssituationen (z.B. leichte Vollkost, Vegetarismus) und die Diätkochkunst bei diversen Erkrankungen (z.B. Diabetes, Zöliakie, Gicht usw.) bilden die wesentlichen Schwerpunkte dieses Spezialgebietes. Die Diätküche stößt allgemein auf großes und zunehmendes Interesse der SchülerInnen. Insbesondere jene AbsolventInnen, welche später in den Dienst sozialer Einrichtungen (z.B. Seniorenheime, Krankenhäuser) eintreten, erfahren dadurch eine wertvolle Zusatzausbildung und eine effektive Berufsvorbereitung.

Im Sinne der dualen Ausbildung stehen „Küche und Service“ in direktem Zusammenhang und fördern das Bewusstsein um festliche Traditionen und Feierlichkeiten als zentrale Elemente der Lebensgestaltung. Insbesondere die Schülerinnen der Tourismusklasse schätzen das Ausbildungsmodul „Küche und Service“ und erleben eine besondere Freude und Wertschätzung, indem sie ihre erworbenen Fachkenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen zahlreicher interner sowie externer Veranstaltungen (Veranstaltungen der WKO, Regionaltag an der LLA, Essen macht Wissen- mit Genuss die Welt retten, eine Veranstaltung im Zusammenhang mit dem Klimabündnis Tirol, KUISA 2019 usw.) wiederkehrend unter Beweis stellen dürfen. Die professionelle Ausrichtung öffentlicher Veranstaltungen als LLA-Team aus „Küche- und Service“ hat sich in mehrfacher Hinsicht absolut bewährt. Insbesondere resultieren daraus der unmittelbare Kontakt zu führenden Wirtschaftsvertretern und für AbsolventInnen der LLA Imst immer wieder der direkte Berufseinstieg in namhafte Tourismusbetriebe.

Oberstes Ziel in der laufenden Erneuerung unserer Ausbildung in „Küche und Service“ ist die Berücksichtigung der aktuellen Entwicklungen im Regionaltourismus unter Beibehaltung unserer Tiroler Küchentradition. Durch die Implementierung der Grundkompetenzen zur Unternehmensführung, Hotel- und

Rezeptionstechnik verbunden mit dem Bereich „Food & Beverage Management“ sowie der Ausbildung zum Jungbarkeeper wird sichergestellt, dass unsere AbsolventInnen zusätzlich zum erworbenen Fachwissen und den erlernten Fertigkeiten den nötigen Weitblick für aktuelle Entwicklungen erhalten.

Die zahlreichen und persönlich erfahrenen lobenden Rückmeldungen von führenden Persönlichkeiten aus unserer Region bestätigen unsere gelebte Ausbildungsstrategie und sind zugleich Motivation für unser Team, die SchülerInnen auch in Zukunft bestmöglich auf das Leben vorzubereiten.

Angelika Penz / Christine Schöpf-Ebenbichler / Marlies Mersch

Lehrwerkstätte Haushaltsmanagement

Hauswirtschaft ist eine Dienstleistung. Der Mensch steht hier mit all seinen Bedürfnissen im Mittelpunkt. Dieser Bereich schafft Lebensqualität und dient der persönlichen Entfaltung, Erholung und Förderung der Kreativität. Zu den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten zählen die Gestaltung des Zusammenlebens, Gesundheitsförderung, verbraucherbewusstes Verhalten, das Beachten gesetzlicher Vorgaben, nachhaltiges Wirtschaften u.v.m. Haushaltsmanagement war schon immer wichtig und wird auch in Zukunft ein Grundpfeiler der hauswirtschaftlichen Ausbildung sein.

Früher stand der praktische Unterricht im Schul- und Internatsbetrieb stärker im Vordergrund. Seit einigen Jahren wird der Fokus mehr auf die Wissensvermittlung gelegt. Möglich wurde dies durch die Unterstützung von Raumpflegerinnen.

Heute ist es das Ziel, die oft mühsame und zeitraubende Arbeit im Haushalt gut strukturiert und effizient zu erledigen. Den Schülerinnen und Schülern wird dazu das nötige Wissen vermittelt.

Unterricht

Die Ausbildung im Gegenstand Haushaltsmanagement umfasst folgende Bereiche:

1. Jahrgang	● Grundsätze der Haushaltsführung in Privathaushalten ● Reinigung und Pflege ● Textilkunde und Wäschepflege Der Lehrplan konzentriert sich vor allem auf die Bereiche Hausreinigung und Textilpflege.
2. Jahrgang	● Betriebshygiene, Abfallwirtschaft ● Funktions- und Wohnraumplanung, Raumgestaltung ● Schadensermittlung und Instandhaltung ● Planen und Durchführen von Veranstaltungen Im Fokus steht ein selbständiges, verantwortungsvolles Planen und Agieren in den unterschiedlichsten Bereichen des Haushaltsmanagements.

Reinigungsmittel selber herstellen macht Spaß.

3. Jahrgang	● Grundsätze der Haushaltsführung in Großhaushalten ● Warenwirtschaft Die Schülerinnen und Schüler erhalten Einblick und das Grundwissen für die Tätigkeit im Management eines Großhaushaltes.

Ing. Christina Röck

Lehrwerkstätte Kreativität und Handwerk

Pünktlich zum Jubiläumsjahr 2019/20 startete in der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement der neue Ausbildungsschwerpunkt „Kreativität und Handwerk". Neben den schon bisher installierten Bereichen Regionaltourismus und Gesundheit und Soziales bildet er künftig ein drittes Segment, bei dem handwerkliche und kreative Interessen und Fähigkeiten einen wichtigen Stellenwert einnehmen und dementsprechend gefördert werden.

Unterricht

Seit Bestehen der hauswirtschaftlichen Ausbildung zählen Textilverarbeitung, Handarbeiten und Gartenbau zu unseren Aus-

bildungsinhalten. Früher ging es allerdings vor allem um Kosteneinsparung, heute stehen Individualität und Kreativität im Vordergrund. Dazugekommen ist auch der Aspekt von Nachhaltigkeit, sei es im Upcycling von Gebrauchsgegenständen oder in der Herstellung von langlebigen Werkstücken.

Die selbst gestaltete Taufkerze macht Freude.

Wir legen in den kreativen Gegenständen das Hauptaugenmerk darauf, Werkstücke herzustellen, die es in dieser Form eben nicht zu kaufen gibt. Es geht vor allem darum, kreative Ideen umzusetzen und die eigene Persönlichkeit einzubringen. Dazu ist es notwendig, handwerkliches Geschick zu erlernen, ein Empfinden für Stil und Farben zu entwickeln und individuelle Stärken zu erkennen sowie gut im Team zusammenzuarbeiten.

Nicht unterschätzen sollte man die mit der Fertigstellung von Werkstücken verbundenen Erfolgserlebnisse für die SchülerInnen.

Ausstattung

Für die Textilverarbeitung stehen 2 Werkstätten mit insgesamt 25 Arbeitsplätzen mit Nähmaschinen der Marken Pfaff und Bernina, 4 Industrie-Overlockmaschinen, 7 Dampfstationen, einem Industriebügeltisch mit Absaugung und 2 Bügelpressen zur Verfügung. Der Kreativraum ist mit allen nötigen Arbeitsbehelfen und einem Brennofen ausgestattet.

Im Jahr 2019 wurde der Gartenraum renoviert und neu gestaltet. Weiters werden die Webschule, die Tischlerei sowie die Schlosserei für den Unterricht im Kreativbereich genutzt.

Neue Inhalte

Ein neues Fach, das für den Schwerpunkt eingeführt wurde, ist die Gestaltungslehre, wo die SchülerInnen lernen, ihre Ideen in Form von Entwürfen umzusetzen. Im Gegenstand Graphisches Gestalten geht es um Schrift, Form- und Farbenlehre, Bilder und Gestaltung am Computer.

Im neuen Schwerpunkt sollen die kreativen SchülerInnen über die Handfertigkeiten hinaus vom Entwurf bis zum fertigen Stück alles lernen. Dies wird vom Kleidungsstück über Handwerksstücke bis hin zur Floristik durchgeführt. Auch die Kreativität beim Textverfassen kommt nicht zu kurz. Hierfür werden z.B. immer wieder Poetry-Slam-Workshops organisiert.

Als Zusatzausbildung für den neuen Schwerpunkt Kreatives und Handwerk kann die Ausbildung zum/r Dekorateur/in gemacht werden. Dafür wurden an der Schule Schaufensterkojen und das notwendige Werkzeug für die SchülerInnen angeschafft.

Inhalts- und Stundenübersicht

	Wochenstunden		
Gegenstand/Inhalte	1. Jg.	2. Jg.	3. Jg.
Textiles und kreatives Gestalten Es geht vor allem darum, eigene Ideen zu entwickeln Entwürfe zu zeichnen, Werkstücke zu planen, Materialien zu beschaffen und das geplante Werkstück zu fertigen. Dies wird mit unterschiedlichen Materialien, wie Filz, Holz, Ton, Metall etc., erprobt. Höhepunkt in der Textilverarbeitung ist die Herstellung der eigenen Talschaftstracht. In Weben soll eine Farbgestaltungsübung am eingerichteten Webstuhl in ein Werkstück umgesetzt werden.	2	5	3,5
Florales Gestalten Die Anfertigung von Sträußen, Gestecken und Kränzen bildet die Grundlage für Tisch- und Raumdekorationen.	–	1	0,5
Gestaltungslehre Neben den Grundlagen der Gestaltungslehre wird in Theorie und Praxis der Schwerpunkt auf das Dekorieren und Präsentieren gelegt.	–	1	2

	Wochenstunden		
Gegenstand/Inhalte	1. Jg.	2. Jg.	3. Jg.
Grafisches Gestalten Die Bereiche Farbe, Schrift, Werbung sowie Formen und Strukturen bilden die Hauptinhalte des Faches. Ziel ist immer, eine Verbindung zur Umsetzung in der Praxis zu finden.	–	1	2
Musisch-kreative Bildung Die SchülerInnen sollen musisch-kreative Betätigung als sinnvoll und freudestiftend erkennen und einsetzen sowie kreative Tätigkeiten als emotionales Ausdrucksmittel erleben und nutzen.	1	–	1
Deutsch Kreatives Sprechen und Schreiben	2	2	3,5

Heike Girstmair

Lehrwerkstätte Gesundheit und Soziales

Bereits die Lehrplanreform im Jahr 2000 ermöglichte an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement drei Jahre später die schulautonome Einführung des Schwerpunktes Gesundheit und Soziales. Seit Anbeginn ist das Interesse für diesen Schwerpunkt groß, und so konnten bereits viele Absolventinnen und Absolventen in einen Gesundheits- bzw. Sozialberuf einsteigen.

Unterricht

Im Gegenstand Gesundheit und Soziales geht es uns um die Vermittlung von Grundwissen über den Körper und die eigene Gesundheit. Dabei spielt die Gesunderhaltung eine große Rolle. Mit unserem Unterricht bereiten wir die Schülerinnen und Schüler auch auf den Einstieg in Berufe im Gesundheits- und Pflegebereich vor. Die gute Ausstattung unseres Fachbereiches mit Pflegebetten und Pflegebehelfen, mit der Pflegepuppe „Nursing Anne", dem Alterssimulationsanzug „GERT", mit Erste-Hilfe-Übungspuppen, einem Übungsdefibrillator, einer Sauna, Kneippvorrichtungen usw. ermöglichen eine zeitgemäße, interessante und praxisnahe Unterrichtsgestaltung.

In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Jugendrotkreuz erlangen unsere Schülerinnen und Schüler im Rahmen des Unterrichtes

die Zertifikate „Pflegefit" sowie „Babyfit". Dabei geht es einerseits um die Organisation einer eventuell notwendigen Pflege daheim sowie um den Umgang mit Babys und Kleinkindern. Unsere „Nursing Anne" bietet den Schülerinnen und Schülern viele Übungsmöglichkeiten. Im Unterricht schlüpfen wir auch manchmal in eine andere Rolle - so schauen wir uns z.B. an, wie sich alt sein anfühlt. Wir finden solche praktischen Übungen sehr wichtig, da im Bereich Gesundheit und Soziales immer der Mensch im Mittelpunkt steht.

Auch die Erste Hilfe kommt in unserem Unterricht nicht zu kurz. So absolviert jede Schülerin und jeder Schüler einen 16-stündigen Erste-Hilfe-Kurs sowie einen 4-stündigen Kurs Erste Hilfe bei Säuglings- und Kindernotfällen.

Externe Partner

Seit Beginn der Einführung des Schwerpunktes Gesundheit und Soziales arbeiten wir auch immer wieder mit verschiedenen Institutionen zusammen. So gehören Besuche in einer Lebenshilfe-Werkstätte, in Institutionen für psychisch beeinträchtigte Menschen, in Altersheimen und in Kinderbetreuungseinrichtungen zu unserem Unterrichtsprogramm. Dabei lernen unsere Schülerinnen und Schüler die jeweilige Institution kennen, haben die Möglichkeit, mit dort arbeitenden Personen zu sprechen und sich ein Bild über deren Betätigungsfeld zu machen. Nicht selten konnten auf diese Weise auch Praktikumsplätze für die Absolvierung des Pflichtpraktikums gewonnen werden.

Zusatzqualifikationen

Seit dem Schuljahr 2019/20 können die Schülerinnen und Schüler im Schwerpunkt Gesundheit und Soziales als Zusatzqualifikation die Ausbildung zur Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen absolvieren. Die Inhalte dieser Ausbildung werden sowohl in der Theorie als auch in der Praxis vermittelt. Abgerundet wird diese Zusatzausbildung mit einem 200-stündigen Praktikum in einer Kinderbetreuungseinrichtung.

Im Rahmen der Projektwochen im 2. Jahrgang haben unsere Schülerinnen und Schüler auch die Möglichkeit, das Basismodul für die Medizinischen Assistenzberufe zu belegen. Die Lehrinhalte des Basismoduls sind bei allen medizinischen Assistenzberufen gleich. Im Anschluss an unsere 3-jährige Ausbildung kann dann am AZW Innsbruck das gewünschte „Fachmodul" besucht werden.

Da der Bedarf an Pflegekräften im Gesundheitsbereich stetig steigt, wird an unserem Schulstandort in Kooperation mit dem AZW Innsbruck auch die Ausbildung zur Pflegeassistenz angeboten. Die einjährige Ausbildung kann im Anschluss an die 3-jährige Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement absolviert werden. Die Organisation sowie die Abhaltung des Unterrichtes werden dabei vom AZW Innsbruck übernommen.

Wir wünschen uns, dass das Interesse für unseren Schwerpunkt auch in Zukunft bestehen bleibt, und freuen uns, unser Wissen an die Schülerinnen und Schüler weitergeben zu können.

Angelika Stritzinger / Christine Schöpf-Ebenbichler / Sabine Posch / Ing. Adelheid Falkner

Lehrwerkstätte Landwirtschaft und Gartenbau

Das sprießende Grün, sei es im Garten oder auf dem Balkon, macht gute Laune! Was gibt es Schöneres, als Selbstgesätem beim Wachsen zuzuschauen, sich an Duft und Farbe zu erfreuen und selbstgezüchtetes Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten zu ernten. Diese Freude und Achtsamkeit im Umgang mit der Natur möchten wir unseren Schülerinnen und Schülern vermitteln.

Landwirtschaft und Gartenbau ist in der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement 2020 noch genauso präsent wie anno 1920.

Im Mittelpunkt des Bereichs Garten stand und steht nach wie vor die Gestaltung und Pflege des Bauern- oder Hausgartens. Die Bedeutung und Nutzung des Bauerngartens hat sich mit der gesellschaftlichen Entwicklung verändert, genauso haben sich auch die Schwerpunkte des Faches Landwirtschaft und Garten verschoben und wurden an die Bedürfnisse der Zeit angepasst.

In den Anfangsjahren der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt war das Vorhandensein eines Bauern- bzw. Hausgartens eine Selbstverständlichkeit. Die Schülerinnen und Schüler waren mit den Arbeiten im Garten und den natürlichen Lebenskreisläufen bestens vertraut. Der Bauerngarten trug wesentlich zur Ernährung der am Hof lebenden Personen, der Gesunderhaltung der Menschen und der Tiere bei. Es wurden Pflanzen kultiviert, die man für religiöse Bräuche (z.B. für den Blumenschmuck in der Kirche, die Kräuterweihe am 15. August usw.) und die Herstellung von Alltagsgegenständen (z.B. Flachs zur Stoffherstellung, verschiedene Heilpflanzen zur Herstellung von Kräutertees und Heilsalben etc.) benötigte. Im Mittelpunkt des Unterrichts lag die Vermittlung des Wissens, diese Pflanzen möglichst effizient zu produzieren .

Die Gartenanlage der Schule diente hauptsächlich zur Versorgung der Schülerinnen und Schüler und wurde auch von diesen bewirtschaftet.

Während des wirtschaftlichen Aufschwungs in den fünfziger Jahren änderten sich die Lebensumstände der ländlichen Bevölkerung gravierend. Dies hatte natürlich auch starken Einfluss auf den Umgang der Menschen mit der Natur und auf die Nutzung und Gestaltung der Gärten. Die klassischen, arbeitsintensiven Nutzgärten wurden von Gärten abgelöst, die hauptsächlich der Erholung dienen und ohne viel Zeitaufwand erhalten werden können.

Im selben Maße änderte sich die Art und Weise, landwirtschaftliche Betriebe zu führen, sowie die Anforderungen an die Agrarwirtschaft generell. Die Produktionsbedingungen und -verfahren wurden der modernen Wirtschaft angepasst, die Grundstücke und natürlichen Ressourcen wurden rarer und somit wertvoller.

Unser Ziel ist es, unseren SchülerInnen als künftige LebensmittelproduzentInnen das Fachwissen und die Freude mitzugeben, um jene Tiere zu halten und Pflanzen anzubauen, die die Natur in unserer Region unter Schonung unserer wichtigsten Ressourcen, wie Boden, Luft und Wasser, gut gedeihen und wachsen lässt. Aus diesem Grund werden ihnen Alternativen in der Tierhaltung und im Pflanzenbau aufgezeigt. Wir versuchen, den jungen Menschen eine positive Einstellung zur Natur und zum Berufsstand der Landwirtin/des Landwirtes mitzugeben.

Inhalte des Faches Landwirtschaft und Garten

Produktionsgrundlage Klima: klimatische Voraussetzungen für den Produktionsstandort

Produktionsgrundlage Boden: Bodenbestandteile, Entstehung des Bodens

Produktionsstandort und -verfahren: biologische und konventionelle Produktionsverfahren, Erzeugung agrarischer Produkte unter verschiedenen regionalen, ökologischen und klimatischen Bedingungen

Pflanze: Aufbau und Lebensvorgänge, Pflanzenkenntnisse

Nutztiere: Grundbedürfnisse, Haltungsformen, Ansprüche, Nutztierarten

Alternativen in der Landwirtschaft: Trends in der Tierhaltung und im Pflanzenbau

Ökologie: Grundprinzip Kreisläufe in der Natur, Zusammenhänge zwischen Ökologie und Ökonomie

Erzeugung, Be- und Verarbeitung: Kultivierung von Feldfrüchten, Gemüse, Kräutern, Blumen

Florales Gestalten: Dekorationen für verschiedene jahreszeitliche Anlässe - mit diesem Bereich befassen wir uns in diesem Schuljahr intensiver, um die Anforderungen für die Ausbildung zum/zur Dekorateur/in zu erfüllen.

Ein von Schülerinnen betreuter Verkaufsstand der LLA Imst im Imster FMZ

Sonderbereiche

Imkerschule

Webschule

Hofladen

LLA-Café

LLA-Museum

Digitalisierung

Mit der Imkerschule und der Webschule verfügt die LLA Imst über zwei Ausbildungseinrichtungen, die ihr im Tiroler Schulwesen ein Alleinstellungsmerkmal verleihen. In beiden Schulen erfolgt die Vermittlung von Wissen und Fertigkeiten vorwiegend über verschiedene Kurse. Die KursteilnehmerInnen kommen aus ganz Tirol und teilweise auch aus den angrenzenden Ländern. Den FachschülernInnen steht die Möglichkeit offen, im Rahmen des praktischen Unterrichts eine Grundausbildung in der Bienenwirtschaft bzw. Weberei zu erhalten.

Der Hofladen und das LLA-Café sind schulische Einrichtungen, in denen die SchülerInnen im direkten Kontakt mit Kunden und Gästen ihre kommunikativen Fähigkeiten sowie ihre Fachkenntnisse unter Beweis stellen können. Die angebotenen Lebensmittel stammen zum größten Teil aus schuleigener Produktion und werden durch regionale Besonderheiten von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region ergänzt.

Die in den fünfziger Jahren initiierte Sammlung bäuerlicher Geräte und Werkzeuge wurde schrittweise ausgebaut und vor wenigen Jahren neu konzipiert. Damit verbunden war die Umsiedlung in neue Räumlichkeiten im Eduard-Wallnöfer-Haus. Sie dient primär dazu, den Auszubildenden die Arbeitswelt ihrer Vorfahren vor Augen zu führen und klar zu machen, mit welchen Mühen der Lebensunterhalt verdient werden musste. Darüber hinaus steht das LLA-Museum all jenen Besuchern offen, die sich für die früher praktizierten Techniken in der Landwirtschaft interessieren.

Sowohl im Unterricht als auch in der Verwaltung und in den Betrieben der LLA Imst hat die Digitalisierung schon früh Einzug gehalten. Die dynamische Entwicklung dieser Technologie stellt für die Schulgemeinschaft eine permanente Herausforderung dar. Konsequente Fortbildung und laufende Investitionen in die Ausstattung und Infrastruktur sichern die Qualität der Wissensvermittlung und der Schulorganisation.

DI Josef Gstrein

Imkerschule

Die Initiative zur Errichtung einer Ausbildungsstätte für Imker, eingebettet in die Organisationstruktur der LLA Imst, ging von Fachlehrer Franz Kugler aus. Mit seinem Projekt wandte er sich an den Gründervater der LLA Imst, LR Andreas Gebhart, und rannte offene Türen ein. Die Bienenzucht betrachtete der Landesrat als weiteren Baustein im Bildungsangebot der gerade erst gegründeten Landwirtschaftlichen Lehranstalt. Sie sollte in einer von der Nebenerwerbslandwirtschaft geprägten Region eine zusätzliche Möglichkeit zur Schaffung von Einnahmequellen bilden. In der Folge beauftragte er Baurat Menardi mit der

Die TeilnehmerInnen eines „Bienenkurses" 1926 posieren vor der früheren Imkerschule (Bienenhaus).

Planung, wobei auch namhafte Experten der Bienenzucht, wie Alfonsus (Wien) und Prof. Zander (Erlangen), miteinbezogen wurden. Im Herbst 1920 stand der Rohbau und bereits im darauffolgenden Jahr konnte der Betrieb aufgenommen werden. Die finanziellen Mittel waren sehr knapp bemessen, sodass gerade einmal fünf Bienenvölker für den Start angeschafft werden konnten. Franz Kugler war ein großartiger Experte und zudem sehr tüchtig, sodass durch eigene Vermehrung und die Anfertigung von Bienenstöcken (Zwillingsbeuten nach Plattner, Breitwabenstöcke nach Lüftenegger und Tiroler Würfelstöcke) der Völkerstand der Imkerschule schon in den ersten Jahren ein ansehnliches Ausmaß erreichte.

Anerkannte Bildungsstätte

Die primäre Intention dieser Einrichtung war natürlich die Weitergabe des Wissens um die Bienenzucht an interessierte Personen und die Fortbildung der aktiven Imker. In den ersten acht Jahren seit der Gründung konnten rund 2 000 TeilnehmerInnen an Schulungsveranstaltungen registriert werden. Weitaus am besten besucht waren die Sonntagskurse, die offensichtlich der Arbeitssituation der Menschen dieser Zeit am besten entsprachen. Darüber hinaus wurden Anfängerkurse und Schulungen betreffend die Technik der Königinnenzucht abgehalten.

Im Bemühen um eine bessere Trachtausnützung und damit verbundene höhere Honigerträge hielt FL Kugler nach Wanderplätzen in höher gelegenen Regionen Ausschau. Fündig wurde er im hinteren Ötztal, wo schließlich im Besental (Klipple) und in Sölden (Pitzwald) jeweils Wanderstände errichtet wurden, die bis heute beschickt und instandgehalten werden.

Wenige Jahre nach der Gründung der Imkerschule wurde eine Wachsschmelzanlage eingerichtet. Die Lohnverarbeitung entwickelte sich bald zu einem wichtigen Erwerbszweig. Die Imker konnten ihr Altwachs (Raas) anliefern und erhielten dafür je nach Qualität der Ware im Gegenzug Mittelwände. In diesem Zusammenhang ergab sich auch die Notwendigkeit zur Erweiterung des bisherigen Lehrbienenstandes. In weiterer Folge wurde die Wachsverarbeitung dem Landesverband für Bienenzucht übertragen, der eine eigene Geschäftsstelle gründete. Daraus entstand noch während des Zweiten Weltkriegs die Tiroler Imkergenossenschaft. Im Jahr 1962 übersiedelte diese Einrichtung in ein neues Gebäude in der Meraner Straße.

Neustart nach dem Zweiten Weltkrieg

Unter Leitung von SR Roman Saurwein (ab 1946) und von SR Josef Zangerle (ab 1957) erlebte die Imkerschule einen Aufschwung. Das Kursangebot wurde ausgebaut und eine Reihe von Serviceleistungen, wobei insbesondere die Untersuchungsstelle für Bienenkrankheiten hervorzuheben ist, den Imkern zur Verfügung gestellt. Mit der Errichtung eines Neubaus (Eröffnung 1965) wurde der Raummangel behoben.

SR Josef Zangerle war zusammen mit Imkermeister Josef Schranz auch die treibende Kraft beim Erneuerungsprozess an der Imkerschule in den siebziger Jahren. Es wurden Magazinbeuten in Betrieb genommen und die Königinnenzucht in zeitgemäße Bahnen gelenkt. Die Carnicarasse hielt Einzug in den Imkereibetrieb. Schon bald fanden sich einige Pioniere, die unter der Führung der Imkerschule einen Züchterring gründeten und die Belegstelle Gaistal ins Leben riefen. Parallel dazu wurde die Zucht der autochthonen Melliferarasse weiterhin fortgeführt (Belegstelle Hinterautal).

Modernisierung und Herausforderungen

Im Jahr 1984 übernahm DI Josef Gstrein die Leitung der Imkerschule. Neue Methoden der Betriebsweise wurden erprobt. Die Zweiraumüberwinterung manifestierte sich. Dies hatte zur Folge, dass die Honigerträge deutlich gesteigert werden konnten. Die Aufzucht von Königinnen wurde hinsichtlich der Methodik variabel gestaltet, sodass den unterschiedlichen Voraussetzungen der Kursbesucher Rechnung getragen werden konnte. Ein besonderes Augenmerk wurde auf die Jungvolkbildung gelegt, eine wesentliche Voraussetzung für einen nachhaltigen Imkereibetrieb und nicht zuletzt ein wichtiges Element im Rahmen der Krankheiten- und Parasitenbekämpfung.

In diesem Zusammenhang ist das Auftauchen des Parasiten Varroamilbe, eine existentielle Bedrohung der Honigbienenvölker, zu erwähnen. Die damit verbundenen Anstrengungen stellen auch für die Belegschaft der Imkerschule die größte Herausforderung der letzten drei Jahrzehnte dar. Die jeweils aktuellen von Instituten ausgearbeiteten Strategien wurden und werden an den Schulvölkern hinsichtlich ihrer Wirksamkeit, Praktikabilität und Standortgerechtheit erprobt. In Abstimmung mit den Verantwortlichen der imkerlichen Standesvertretung und unter Beachtung der gesetzlichen Vorgaben gab und gibt es für

die Imker regelmäßig Schulungen, damit sie dieser Bedrohung wirksam entgegentreten können.

Ausbildung und Beratungstätigkeit

Für die in den beiden vergangenen Jahrzehnten vorgenommene Ausweitung der Kursvielfalt zeichnen die beiden Imkermeister Martin Ennemoser und Marcel Klotz verantwortlich. Neben der Fokussierung auf die Betriebsweise in den entscheidenden Abschnitten des Bienenjahres und die Vermittlung der Erkenntnisse an die Kursbesucher bildet die Verarbeitung von Rohstoffen aus dem Bienenvolk einen Schwerpunkt im Fortbildungsangebot. Mit der Manifestierung der im Jahr 1996 begonnen Honiguntersuchung wird den Imkern ein weiteres Service angeboten, das für die Qualitätsverbesserung und Qualitätssicherung des wichtigsten Produktes der Honigbienen von großer Bedeutung ist.

Die zentrale Aufgabe der Imkerschule war und ist die Ausbildung der angehenden und die Weiterbildung der aktiven Imker. Die erste Säule der Wissensvermittlung bildet das Kurswesen, wobei sowohl an der Imkerschule als auch disloziert an verschiedenen Standorten - vornehmlich im Tiroler Unterland - diesbezügliche Veranstaltungen regelmäßig stattfinden. Ein zweiter Schwerpunkt besteht darin, dass an der Bienenhaltung interessierten SchülernInnen der Fachschulen an der LLA Imst sowie jenen der landwirtschaftlichen Schulen in der Europaregion Tirol eine imkerliche Grundausbildung angeboten wird. Schließlich sind

die Imkermeister der Imkerschule in die vom LFI organisierten Facharbeiterkurse maßgeblich eingebunden.

Es ist unbestritten, dass die Honigbienen wichtige Funktionen im Naturhaushalt erfüllen und es den Imkern ermöglichen, wertvolle Lebens- und Naturheilmittel zu gewinnen. Die Anzahl jener Menschen, die sich für das Leben dieses faszinierenden Insekts interessieren und sich angesichts verschiedener Bedrohungen um dessen Überleben Sorgen machen, hat in den vergangenen 10 Jahren um ein Vielfaches zugenommen. An der Imkerschule macht sich dieser seit zehn Jahren anhaltende Trend in einem enormen Anstieg der Kursteilnehmerzahlen bemerkbar. Bei den Anfängern kann man im Vergleich von einer Verdoppelung auf durchschnittlich 300 verweisen, die weiterführenden Kurse haben ebenfalls einen Zuwachs zu verzeichnen, wobei die Varroaschulungen am stärksten frequentiert sind.

Leiter der Imkerschule

Franz Kugler ..... 1921 - 1939
Roman Sauerwein ..... 1946 - 1957
Josef Zangerle ..... 1957 - 1974
Josef Schranz ..... 1974 - 1976
Heinrich Gritsch ..... 1976 - 1980
Josef Schranz ..... 1980 - 1984
DI Josef Gstrein ..... seit 1984

Einige Daten

Bienenvölker	200 (Juli 2019)
Rassenzugehörigkeit	Carnica und Dunkle Biene (je 50 %)
Beutensysteme	Magazine im Zandermaß (Holz, Hartstyropor)
Standplätze	Überwinterungsstandorte (5): Imst, Gurgltal, Roppen Wanderplätze (3): Ötztal, Pitztal Ablegerstand (1): Längenfeld
Honigertrag	16 kg pro Volk (Durchschnitt von 10 Jahren)
Königinnenzucht	Reinzuchtköniginnen, belegstellen-begattet (200 - 300 pro Jahr)
Bienenverkauf	Ableger, Weiselzellen, Wirtschaftsköniginnen
Honiguntersuchung	200 - 400 Proben pro Jahr (Ing. Paul Juen, Ing. Christoph Haueis, Ing. Mathias Mösl)
Personal	DI Josef Gstrein (Leitung, Organisation und Kurswesen), FA Michael Pauli (Kurswesen), IM Martin Ennemoser, IM Marcel Klotz (Kurswesen, Völkerbetreuung, Königinnenzucht)

Schüler stellen Produkte aus Bienenwachs her.

WM Annegret Schwegler / Ing. Walpurga Schnegg

Webschule

Als einzige in Österreich stellt die Webschule an der LLA Imst einen außergewöhnlichen Bereich an einer Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt dar.

Gründung

1924 wurde die Webereischule an der Landw. Landeslehranstalt in Imst ins Leben gerufen. Die allgemeine Not nach dem Ersten Weltkrieg führte zur Besinnung auf die eigenen Möglichkeiten im strukturschwachen Tiroler Oberland. Das waren die bäuerliche Arbeitskraft und die im eigenen Land vorhandenen und erzeugten Rohstoffe. Die Handweberei eignete sich besonders gut als Nebenerwerbsquelle, da im Winter in der Landwirtschaft wenig zu tun war und die vorhandenen Fasern, wie Wolle und Flachs, genutzt werden konnten. Handweberei wurde im Alpenraum schon in den vorigen Jahrhunderten als bäuerlicher Nebenerwerb und organisiert als Hausindustrie betrieben.

Die Einrichtung einer Webereischule wurde vom Landeskulturrat initiiert und mit der Unterstützung der Landesregierung und des Gewerbeförderungsinstitutes vorangetrieben.

Webausstellung 1930 mit Weblehrerin Knauer

Schulentwicklung

Die Webereischule startete mit je zweimonatigen Kursen für Anfänger und Fortgeschrittene. Die ersten Kurse wurden hauptsächlich von Frauen besucht. Anliegen der Kurse war es

FL Berta Riccabona (l.) beim Fädeneinziehen 1950

von Anfang, eine Verdienstmöglichkeit zu schaffen, durch die Befähigung, gute Qualität als selbständige Kleinunternehmer zu erzeugen. Der Bericht von der 1. Verkaufsausstellung von 1925 zeigt, dass das Schulkonzept ein voller Erfolg war.

Ein Teil dieses Konzeptes war es auch, moderne Webstühle einzuführen, die die Webarbeit erleichterten. Zu Beginn wurden geeignete Webstühle aus Deutschland und Norwegen importiert. Bald entwickelten die Lehrkräfte der Webereischule neue Webstuhlpläne, nach denen sich Absolventen ihre eigenen Arbeitsgeräte bauen oder anfertigen lassen konnten. Darüber hinaus vermittelte die Webereischule Aufträge an ihre Absolventen.

Anfang der 1930er-Jahre wurde der Warenverkauf vom Schulbetrieb getrennt. Aus dem Konzept der organisierten Auftragsvergabe entstand 1934 die Genossenschaft „Tiroler Hausindustrie", später Tiroler Heimatwerk, die von Altschülern der Landw. Lehranstalt Imst ins Leben gerufen wurde. Die Genossenschaft übernahm die Vergabe und Abwicklung der Aufträge und organisierte den Verkauf. Bis zum Umzug nach Hall in Tirol waren die Verteilungsstelle und die eigene Weberei des Heimatwerkes an der Lehranstalt Imst angesiedelt.

Von 1946 bis 1964 wurde der Berufsschulunterricht für gewerbliche Weber an der Webereischule Imst abgehalten und die Gesellen- und Meisterprüfung abgenommen.

1949 wurde der Aufbau der Webschule verändert. Aus den beiden Kursteilen für Anfänger und Fortgeschrittene wurde ein Winterlehrgang von 8 Monaten.

Im Winter 1963/64 fand der letzte Lehrgang in der Webereischule statt. Das Weben als Nebenerwerb hatte mit der Zunahme des Tourismus an Bedeutung verloren. Die handgewebten Artikel aus Tirol allerdings wurden von Einheimischen und Touristen gleichermaßen nachgefragt. So konnten sich einige Handwerksbetriebe von Altschülern etablieren und wenige sogar bis heute halten.

Praxisunterricht Weberei 1940: Schülerinnen beim Spinnen

Haushaltungsschule und Webstube

Unabhängig von der Webereischule wurde an der Haushaltungsschule von Anfang an Spinnen als bäuerliche hauswirtschaftliche Tätigkeit unterrichtet. 1934 kam Weben hinzu. Der Webunterricht fand in eigenen Räumen an der Haushaltungsschule statt und wurde von einer Lehrkraft der Webereischule abgehalten. Mit dem Wegzug des Heimatwerkes siedelte der Webunterricht der Haushaltungsschule in die bestehende Einrichtung der inzwischen geschlossenen Webereischule um. Die frei gewordene Kapazität der Webereischule nützte man außerdem durch die Eröffnung einer Webstube. AbsolventInnen der Haushaltungsschule, AltschülerInnen und Interessierte ohne Vorbildung konnten die Webstühle zum Weben für ihren Eigenbedarf nutzen. Betreut wurde die Webstube von den WeblehrerInnen, die auch das Einrichten der Webstühle übernahmen. Seit 1995 wurde dazu eigens Fachpersonal angestellt.

Ein Blick in den heutigen Websaal beim Praxisunterricht

Einfluss der Webschule Imst

1936 wurde ein Lehrgang für landwirtschaftliche Haushaltungslehrerinnen Österreichs abgehalten. An manchen Schulen, besonders der Steiermark, wurde darauf das Handweben eingeführt.

In den 1980er-Jahren wurde das Handweben in Tirol in den Lehrplan aufgenommen und von der Imster Webschule/-stube aus im Aufbau unterstützt.

Kurswesen

1960 wurde zu Beginn der Webstube ein fünfwöchiger Kurs zum Weben für den Eigenbedarf ohne Theorieunterricht abgehalten. Unter der gleichen Überschrift konnte man sich im Winter 1962/63 für einige Wochen zum Kurs einfinden.

Mitte der 1980er-Jahre entwickelte sich ein Bedarf an Webkursen zum Einrichten von Webstühlen. Viele soziale Einrichtungen betrieben Webwerkstätten und suchten nach Ausbildungsmöglichkeiten für ihre Mitarbeiter. Von 1986 bis 1996 fand

jährlich ein Kurs für Ergotherapeuten und Interessierte statt. In dieser Zeit wuchs auch das Interesse am Handweben als Hobby.

2003 wurde für die Betreuung der Webstube eine vollzeitbeschäftigte Fachkraft eingestellt. Die Weblehrerinnen sind seither hauptsächlich für den Unterricht der SchülerInnen der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft zuständig.

Eine Ausstellung von Werkstücken 2019

Damit konnte vom Land unterstützt gewährleistet werden, dass Kurse für Handweberei in einem breiten Angebotsspektrum zur Verfügung standen. Die Möglichkeit eigene Entwürfe in Gewebe umzusetzen, Unikate herzustellen und der Wunsch „mehr" zu wissen, bilden die Grundlage für das Angebot der aktuellen Fachkurse.

Dieses Angebot wird von TeilnehmerInnen aus ganz Österreich, Bayern und Südtirol wahrgenommen. Sie besuchen Kurse für Bindungslehre, Gestaltungslehre, Webstuhltechnik, Gewebetechnik und Materialkunde. Dabei ist zu beobachten, dass das Kurspublikum nun vermehrt junge, meist weibliche Akademikerinnen sind, die dem Thema Nachhaltigkeit entsprechen wollen, aber auch eine sinnvolle berufliche Nebentätigkeit als Aufbau eines Einkommensstandbeines suchen.

Webereimuseum

2019/20, als Jubiläumsjahr des einhundertjährigen Bestehens der Schule, war der Anlass, ein Webereimuseum einzurichten. Im Gebäude des ehemaligen „Schlachtls" bzw. der ehemaligen Hörmann-Galerie kann nun der Geschichte der Webereischule an der LLA Imst und der Bedeutung und den Arbeitsbedingungen der sogenannten „Störweber" nachgespürt werden.

Besondere Ereignisse

Mit „Spezialitäten" kann die Webereischule in ihrer Entwicklung natürlich auch aufwarten:

Da wäre der Kurs für Klosterschwestern, der eigens abgehalten wurde, um Klosterschwestern das Weben von Stoffen zur Herstellung von liturgischen Gewändern und Altarwäsche zu ermöglichen.

Erinnerungswürdig ist auch, dass bei Kriegsende 1945 die ganze Schule geplündert war, die Webereischule aber zur Gänze, mit allen Webstühlen und anderen Geräten und Materialien erhalten geblieben ist (ein Verdienst der damaligen Fachlehrerin Unterweger).

Es hat sogar einen eigenen „Imster Webstuhl" gegeben. Das Modell wurde an der Webereischule entwickelt. Vorbild war ein alter, schräger Störwebstuhl. Die Bauweise sollte das Verarbeiten von handgesponnenem Leinen erleichtern. Der Webstuhl wurde u.a. von einer Imster Tischlerei hergestellt. Einige Modelle davon stehen heute noch in der Webschule.

Für zwei Jahre war Shila Sullivan, eine über siebzigjährige Weberin aus den USA, an der Webschule in Imst. Sie interessierte sich für prähistorische Textilien in Europa, erforschte ihre Herstellung und arbeitete mit der Webmeisterin mit.

Beim Einfädeln des Schiffchens

Übersicht über Lehrkräfte und Mitarbeiter und deren Wirken an der Webschule

Tilly Knauer, **1924 - 1931,**
wurde aus Schleswig-Holstein nach Imst geholt, um die Webereischule aufzubauen. Sie war Autorin eines Handwebbuches, nach dem sie auch unterrichtete.

Fritz Krüse, 1927 - 1935,
unterrichtete die neuen Fächer Material- und Bindungslehre. Außerdem entwickelte er einen Webstuhl und plante die Einrichtung der Webschule im Neubau der Schule.

Marianne Unterweger, **1930 - 1969,**
besser bekannt unter dem Namen „Tante MU", wurde im Auftrag der Lehranstalt zur Weblehrerin ausgebildet (Textilschule Oberfranken, Meisterprüfung) und unterrichtete 40 Jahre Handweberei in Imst. Sie prägte die Webschule maßgeblich mit.

Berta Riccabona von Reichenfels, 1934 - 1974,
besuchte die Bundesgewerbeschule in Innsbruck für dekoratives Zeichnen und Malen. Sie war in der Webereischule für Musterung und Farbgebung zuständig. Sie übernahm den Webunterricht in der Haushaltungsschule.

Margarethe Schranz, verh. Trenkwalder, 1969 - 1972,
übernahm die Tätigkeit für Marianne Unterweger.

Anna Anker, 1973 - 1992,
kam zunächst für Margarethe Schranz in die Webstube und übernahm ab 1974 den Webunterricht von Berta Riccabona. Anna Anker führte zuvor eine eigene Handweberei. Sie brachte einen mechanischen Webstuhl von 2 m Breite mit.

Heinrich Nagler, 1985 - 1998,
war Webermeister beim Heimatwerk und kam zunächst zur Unterstützung von Anna Anker. Er entwickelte einen kleinen Webstuhl mit Bauplan und baute den Webunterricht in den Haushaltungsschulen Tirols mit auf. Er begann mit Webkursen für Interessierte und für Ergotherapeuten und schrieb ein Buch über Handweben. Lange Jahre betreute er das Gerätemuseum der Schule.

Walpurga Kopp, verh. Schnegg, 1992 - heute,
Walpurga Schnegg übernimmt den Webunterricht von Anna Anker und später die Betreuung der Webstube.

1961 fand ein Webkurs für Klosterschwestern statt mit den Weblehrerinnen Berta Riccabona (hinten links) und Marianne Unterweger (hinten 3. von links).

Agnes Knabl-Niederbacher, 1995 - 1998,
betreut die Webstube und gibt Kurse.

Heike Gastl, verh. Girstmair, 1997 - 2002 und 2011 - 2019,
unterrichtet Weben an der Haushaltungsschule.

Barbara Mark, verh. Landerer, 2000 - 2001,
unterrichtete Weben an der Haushaltungsschule.

Hubert Mair, 1997 - 2003,
war Handweber und kommt als Karenzvertretung für Agnes Knabl und betreut die Webstube.

Ingrid Knoflach, 2001 - 2011,
unterrichtet Weben an der Haushaltungsschule.

Annegret Schwegler, 2003 - heute,
übernimmt als Webermeisterin die Betreuung der Webstube und baut das Kurswesen wieder auf, mit dem Ziel, wieder einen umfassenden Lehrgang in Handweberei anzubieten.

Wenn wir zurückblicken, sehen wir einen bunten Teppich, gewoben aus Ideen, Kräften und Ereignissen. Am Anfang stand der Wille, durch Bildung die Lebenssituation der bäuerlichen Bevölkerung zu verbessern und ihre Selbstständigkeit zu erhalten. Diese Bemühungen haben vielfältig Früchte getragen.

Mag. Wolfgang Harasleben

Hofladen

„Der eigenen Produktion die Wertschätzung entgegenbringen, die ihr zusteht." **(www.lla-imst.at)**

Was einst mit kleinen Milchkannen begann, ist für zahlreiche Bauern unverzichtbare Überlebensstrategie geworden. Die Direktvermarktung bäuerlicher Spezialitäten hat sich zu einem wirtschaftlich bedeutenden Betriebszweig entwickelt. Dieser Tatsache wurde natürlich auch in der Ausbildung an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt in Imst Rechnung getragen. Seit nunmehr 19 Jahren betreiben wir deshalb an unserer Schule einen Hofladen, in dem unsere SchülerInnen neben den Marketinggrundlagen und dem Management eines solchen Projektes vor allem den Kontakt mit KundInnen, die Präsentation und den Verkauf hochwertiger landwirtschaftlicher Erzeugnisse erlernen können. In diesen 19 Jahren wurde das Projekt stetig weiterentwickelt. Neben zahlreichen kleineren Entwicklungsschritten sind es vor allem die Meilensteine, die im Folgenden skizziert werden sollen:

Der Projektstart: Wie alles begann

Die Idee, einen schuleigenen Hofladen zu eröffnen, lieferte Dir. Josef Gstrein. Auf seinen Wunsch hin begannen wir mit den Schülern des 2. und 3. Jahrganges im Schuljahr 2000/2001 im Rahmen des Marketingunterrichts, die notwendigen Vorbereitungen dafür zu treffen. Es wurden Aktivitäten in allen Bereichen des Marketings vorbereitet, geplant und durchgeführt. Am Beginn stand konsequenterweise das Thema „Marktforschung". Wir führten also eine Umfrage in der Stadt Imst durch, um das Marktpotential für unser geplantes Projekt abschätzen zu können.

Nicht nur das Thema „Produktpolitik" ermöglichte die Bearbeitung umfangreicher Kompetenzfelder. Dabei legten wir das Sortiment in seiner Breite und Tiefe fest und arbeiteten ein Bestellsystem mit unseren „Lieferanten" (Lehrbetrieben und PraxislehrerInnen) aus. Mit unseren Küchen (Fachschule, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement und Landesschülerheim) wurde die Verwertung nicht verkaufter Restmengen vereinbart. Wir entwarfen Markenzeichen, wählten Verpackungsmaterialien aus, beschafften und gestalteten diese. Zuletzt mussten noch Etiketten entworfen werden.

Im betriebswirtschaftlichen Unterricht behandelten und vertieften wir das Thema „Preispolitik". Aus diesem Grund wurden für die Festsetzung der Hofladenpreise entsprechende Preiskalkulationen für unsere Produktpalette gemacht.

Der Verkaufsort war schon von Anfang an klar festgelegt, so dass sich die Entscheidungen auf dem Gebiet der „Distributionspolitik" vor allem auf die Ausstattung (Vitrine, Registrierkassa, Waage, ...) und die Einrichtung des Verkaufslokales konzentrierten. Außerdem waren noch Vorkehrungen bezüglich der Lagerung am und des Transportes zum Verkaufsort zu treffen, und all das natürlich unter Rücksichtnahme auf die geltenden gesetzlichen Bestimmungen (Lebensmittelgesetz, Hygieneverordnungen, Lebensmittelkennzeichnungsverordnung usw.). Die Verkaufskleidung sollte einheitlich sein (Corporate Identity) und schließlich auch zum Gesamtkonzept passen. In jedem Schuljahr erfolgt dann noch eine VerkäuferInnenschulung in der Kaufmännischen Berufsschule und im Marketingunterricht unserer Lehranstalt.

Nun galt es noch, das Projekt bekannt zu machen. Das 4. „P" des Marketings - die Promotion („Kommunikationspolitik") - muss-

te noch bedient werden. Die SchülerInnen entwarfen neben einer Postwurfsendung, eine Zeitungsbeilage, ein Plakat und schließlich ein Inserat. Damit nicht genug, war es auch noch notwendig, sich über die Verbreitung dieser Werbematerialien und deren Kosten Gedanken zu machen.

Jetzt konnte es endlich losgehen: Im Schuljahr 2001/2002 war es dann so weit: feierliche Eröffnung des Hofladens der Landwirtschaftlichen Lehranstalt in Imst; die Erfüllung eines lang gehegten Wunsches. Damit war es aber nicht vorbei mit dem Lernen. Viele der angeführten Maßnahmen und Entscheidungen müssen regelmäßig überprüft und erneuert werden, so dass das Projekt „Hofladen" jedes Jahr aufs Neue seine Kompetenzfelder für unsere SchülerInnen ausbreitet.

Die Ausweitung der Verkaufszeiten

Die ursprüngliche Absicht, den Hofladen als reines Unterrichtsprojekt zu betreiben, wurde nach einigen Jahren den Wünschen und Bedürfnissen unserer Kunden angepasst. Die neuen Öffnungszeiten konnten ganzjährig auf Montag bis Freitag ausgedehnt werden. Um dies zu ermöglichen, wurde eine Halbtagskraft für den Verkauf eingestellt. Aber auch der Verkauf durch SchülerInnen konnte um einen weiteren Vormittag aufgestockt werden. Mit der Ausweitung der Öffnungszeiten haben wir auch die neue Verkaufskleidung - angepasst an die Farben unserer Lehranstalt - eingeführt.

Der neue Standort

Im Jahr 2012 ergab sich die Chance, eine räumliche Veränderung vorzunehmen. Im Erdgeschoss des generalsanierten Eduard-Wallnöfer-Hauses wurden optimale Voraussetzungen für eine Übersiedlung des Hofladens geschaffen. Das neue Verkaufslokal ist größer und heller. Zum einen konnte man damit dem inzwischen stark gewachsenen Platzbedarf Rechnung tragen, zum anderen wurden damit auch die Möglichkeiten für die Warenpräsentation stark verbessert. Darüber hinaus wurde als ideale Ergänzung ein Übungscafé eingerichtet.

Die bäuerlichen Anbieter aus der Region

Neben den schuleigenen Produkten findet man seit einigen Jahren auch Lebensmittel bäuerlicher Anbieter aus der Region in unserem Hofladen. Sie versorgen uns vor allem in den Ferienzeiten mit jenen Produkten, die wir in dieser Zeit nicht selbst anbieten können und ergänzen unser Angebot mit weiteren Milch- und Fleischprodukten, Teigwaren, Kräutersalzen und einer Reihe sonstiger Spezialitäten auch während der Schulzeit.

Und so sieht unser Sortiment derzeit aus

Wir bieten qualitativ hochwertige Erzeugnisse aus all unseren Lehrbetrieben im Hofladen an. Der Gutshof liefert uns Eier und Kartoffeln. Von der Imkerschule bekommen wir neben Honig noch Propolis sowie Bienenwachs und Kerzen. Die Obstverarbeitung der Lehranstalt liefert eine Fülle von Erzeugnissen, wie Tafelobst, Apfelsaft, Johannisbeersirup, Apfelmost oder diverse Edelbrände.

Während des Schuljahres wird das Grundsortiment um Erzeugnisse aus dem praktischen Unterricht ergänzt. Dieser Teil des Sortimentes wird von unseren SchülerInnen unter Anleitung der PraxislehrerInnen hergestellt. Im Rahmen der Fleischverarbeitungspraxis werden z.B. Hauswürste (frisch und trocken) und Speck für den Hofladen erzeugt. In der Milchverarbeitungspraxis entstehen verschiedene Jogurts (Natur- und Fruchtjogurt in verschiedenen Sorten), Fruchtmolke, Butter, Käse (Weichkäse in Öl, Tilsiter, Butterkäse) sowie Land- und Kräutertopfen.

Die Mädchen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement liefern uns zur Abrundung dieser breiten Produktpalette noch verschiedene Brote, Fruchtaufstriche in vielen Sorten, Liköre, Müsli, Kräutersalze und Eingelegtes sowie zahlreiche andere Köstlichkeiten.

Die neue Registrierkassa und die neuen Etiketten

Neben den eigenen Wünschen nach Weiterentwicklung machen es immer wieder auch gesetzliche Rahmenbedingungen notwendig, Änderungen vorzunehmen. Als Beispiele seien hier vor allem die österreichweite Einführung der Registrierkassenpflicht und die Verschärfung der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (Stichwort Allergenkennzeichnung) genannt, auf die wir selbstverständlich auch reagiert haben.

Die Projektziele

Die SchülerInnen arbeiten mittwochs und freitags während der Unterrichtszeit im Hofladen. Dabei werden die Kompetenzen in den Bereichen Kundengespräche, Produktpräsentation, Marketing und Verkauf landwirtschaftlicher Produkte geschult. Die Bedeutung und Qualität der regionalen Produkte wird den SchülerInnen in einem modernen Lernumfeld vermittelt. Unser Hofladen arbeitet - wie oben erwähnt - mit regionalen Direktvermarktern zusammen und bietet so den SchülerInnen die Möglichkeit, die regionale Produktpalette kennen zu lernen.

Petra Moser / Christine Schöpf-Ebenbichler

LLA-Café

In den Sommermonaten 2013 wurde an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst ein bestehendes Gebäude zu einem modernen Schulgebäude mit der Bezeichnung „Eduard-Wallnöfer-Haus“ umgebaut. Im Erdgeschoss wurde das neue Übungscafé eingerichtet, das im Herbst 2013 eröffnete.

Regionaltourismus - ein schulischer Schwerpunkt

Da das Tiroler Oberland mit seinen beliebten Tourismusdestinationen viele Arbeitsplätze für unsere Absolventinnen und Absolventen in ihrem unmittelbaren Umfeld bietet, ist es uns wichtig, die Schülerinnen und Schüler in den touristischen Fächern so praxisnah und nachhaltig wie möglich zu unterrichten. Ein weiterer Grund für das Übungscafé war auch die Überlegung, wie wir Jugendliche für die Arbeit im Tourismus motivieren und den Betrieben wieder einheimisches Fachpersonal zur Verfügung stellen können.

So wurde das Café hauptsächlich als Praxisbereich für den Schwerpunkt Regionaltourismus geschaffen. Es ist öffentlich zugänglich, bietet 20 Sitzplätze und hat von November bis April zweimal wöchentlich von 8 bis 11 Uhr geöffnet.

Im Schwerpunkt Regionaltourismus legen wir Wert darauf, die Schülerinnen und Schüler auf ihre touristische Laufbahn vorzubereiten und ihnen gleichzeitig die Wertschätzung unverfälschter Qualitätsprodukte aus dem eigenen Betrieb oder der umliegenden Region näherzubringen. Auch die Wichtigkeit der

Das LLA-Café wurde 2013 im Parterre des Eduard-Wallnöfer-Hauses eingerichtet und erfreut sich großer Beliebtheit.

bäuerlichen Arbeit soll in einer landwirtschaftlich ausgerichteten Schule vermittelt werden. All diese Aspekte werden unter dem Slogan „Ein Konzert der guten Zutaten“ ausgezeichnet vermittelt.

Unter „guten Zutaten“ verstehen wir nicht nur die hochwertigen Lebensmittel, sondern auch die Freude unserer Schülerinnen und Schüler an der Dienstleistung im Tourismus.

Cafébetrieb

Da das Café am Vormittag im Rahmen des praktischen Unterrichtes geöffnet hat, bieten wir unseren Gästen ein regionales Frühstücksangebot. Saisonal wird das Angebot zum Beispiel durch die Weihnachtsbäckerei, Zelten und Apfelbrot oder den Aschermittwoch-Brunch erweitert.

Immer mehr Menschen legen wieder Wert auf heimische Produkte und die Nachvollziehbarkeit der Lebensmittel. In diesem Sinne werden die Zutaten für die verschiedenen Gerichte sehr sorgfältig ausgewählt und zubereitet. Das natürlich gewachsene, regionale Produkt steht im Mittelpunkt unserer Bemühungen und bietet Herausforderung und Motivation zugleich.

Der Großteil der verwendeten Produkte, wie z.B. Brot, Joghurt, Käse, Hauswürste, Müsli, Kräuter- und Blütensalz, Marmeladen oder Kuchen, wird im praktischen Unterricht von den Schülerinnen und Schülern eigenständig hergestellt. Durch den fächerübergreifenden Unterricht erkennen die Schülerinnen und Schüler den Kreislauf eines Produktes vom Ursprung über die Veredelung bis hin zum Verkauf.

Die zahlreichen Gäste schätzen dieses Angebot und geben unseren Schülerinnen und Schülern die einmalige Gelegenheit, wertvolle Erfahrungen in Küche und Service zu sammeln.

Dir. DI Josef Gstrein

LLA-Museum

Wir empfinden die Landschaft unserer Heimat als ganz natürlich und selbstverständlich, ohne zu bedenken, dass sie durch harte und mühselige Arbeit vieler Generationen so geworden ist, wie wir sie heute sehen und lieben.

Die bäuerliche Arbeitswelt war in den vergangenen hundert Jahren einem grundlegenden Wandel unterworfen. Als Triebfeder fungierte zweifellos der technische Fortschritt, der dafür verantwortlich zeichnet, dass einfache Geräte, die Zugtiere und schließlich auf weite Strecken die menschliche Arbeitskraft obsolet wurden. Diese Entwicklung erfasste nicht nur die Gunstlagen, sondern etwas zeitverzögert auch die Berglandwirtschaft. Ein Blick in die sich wandelnden Ausbildungsinhalte der im Jahr 1919 gegründeten Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst widerspiegelt diesen massiven Prozess der Veränderung.

Die Anregung, an der Landeslehranstalt Imst eine bäuerliche Gerätesammlung einzurichten, ging vom damaligen Landesrat

Eduard Wallnöfer aus, 1956 gilt als Gründungsjahr. Dank der eifrigen Sammeltätigkeit von Dr. Erich Enthofer, damals Fachlehrer an der Lehranstalt Imst, verfügte man schon bald über rund 200 Ausstellungsstücke. Mit Unterstützung der Landesschulbehörde und der Mitarbeit von Schülern, deren Eltern und Freunden wuchs die Zahl der Sammelstücke.

Über einen Zeitraum von fünf Jahrzehnten fungierte der früher als Schweinestall genutzte Raum im ehemaligen Wäschereigebäude (heute Handelsschule) als Standort für die Sammlung. Die Chance zur Umsiedlung in ein anderes Gebäude und zur Neuordnung der Exponate nach Themenbereichen bot sich im Zuge der Generalsanierung des Betriebsgebäudes, heute benannt nach dem früheren Landeshauptmann Eduard Wallnöfer. Mit Unterstützung von Fachleuten des Volkskunstmuseums, Dr. Herlinde Menardi und Dr. Carl Berger, entwickelte Mag. Hansjörg Guem das Konzept für die Aufstellung der Ausstellungsstücke. Im Jahr 2016 erfolgte die feierliche Eröffnung des neu gestalteten Museums.

Hansjörg Guem ging davon aus, nicht die „gute alte Zeit" präsentieren zu wollen, die gab es seiner Meinung nach nicht. Allerdings macht sie für uns sichtbar, mit welch aufwändigen Mitteln Felder und Fluren einst bewirtschaftet wurden, welche Wertigkeit solche Gerätschaften besaßen und auf welche Weise die Kulturlandschaft Tirols entstand. Jede der hier ausgestellten Gerätschaften bedarf eines speziellen Wissens und händischer oder handwerklicher Fähigkeiten. Dieses Können stammt aus einer Zeit, in der Nachhaltigkeit noch nicht bekannt war, aber jeden Tag gelebt wurde.

Die Ausstellung ordnet die Fülle von bäuerlichen Gerätschaften in sechs Bereiche:

- FURCHEN ZIEHEN UND AUSSÄEN (Ackerbau)
- EINBRINGEN UND BEFÖRDERN (Transport)
- KORN UM KORN (Getreide)
- DIE FRUCHT DER ARBEIT (Ernte)
- DAS LIEBE VIEH (Viehzucht)
- DAS WEISSE GOLD (Milchwirtschaft)

Im Präsentationsraum befinden sich ausgewählte Exponate, angeordnet nach den genannten Themenkreisen. Für die Besucher frei begehbar ist auch das Museumsdepot.

Die aktuelle Schülergeneration der Lehranstalt Imst hat kaum noch einen Bezug zu den ehemals herrschenden Verhältnissen auf einem Oberländer Bauernhof. Ihre Wahrnehmung ist geprägt von hochgradiger Mechanisierung, teuren Investitionen, niedrigen Produktpreisen und einem Mangel an Arbeitskräften.

Die Sammlung bäuerlicher Geräte im Museum der LLA Imst dient primär dazu, den Auszubildenden die Arbeitswelt ihrer Vorfahren vor Augen zu führen und ihnen klarzumachen, mit welchen Mühen der Lebensunterhalt verdient werden musste. Darüber hinaus steht das LLA-Museum all jenen Besuchern offen, die sich für die früher praktizierten Techniken in der Landwirtschaft interessieren.

Josef Frischmann

Digitalisierung

Bedingt durch die Einführung des Computers vorwiegend zur Verwaltung von Betrieben in den frühen 80er-Jahren, waren auch die Landwirtschaftsschulen aufgerufen, die Schüler im Umgang mit den neuen Techniken vertraut zu machen und auszubilden. Kaum ein Bereich erfuhr eine so rasante Entwicklung wie der der Informationstechnologie. Die ständigen Verbesserungen der Hard- und Software, die Erweiterung des PCs (Personal Computer) zum multimedialen Kommunikations- und Lernmittel, das Aufkommen des Internet mit seinen vielseitigen und faszinierenden Möglichkeiten und die neuen Medien stellten und stellen für die Verantwortlichen in den Schulen sowie für Lehrer und Schüler besondere Herausforderungen dar.

PU-Unterricht auf den ersten Computern (1988)

Die technische Entwicklung

Nachdem bereits in der Buchhaltung ein IBM-PC schon zwei Jahre vorher für die Finanzrechung Verwendung fand, begannen auch im Schuljahr 1988/89 für die Schüler der landw. Fachschule die „modernen Zeiten" mit dem Einsatz von PC (8086-Prozessor, 640 kB Arbeitsspeicher, 3,5"-Disketten-Laufwerk, 15"-Monochrombildschirm, MS-DOS 3.21) und Nadeldrucker. Zunächst wurden die Schüler der Abschlussklassen im Praxisunterricht und in unverbindlichen Übungen in die elektronische Textverarbeitung (MS-Word 4.0) und die Tabellenkalkulation (Multiplan 3.0) eingeführt. Wegen der gegenüber heute unvergleichlich hohen Kosten (rund ATS 21.700 pro PC - € 1.570) und einer gewissen Skepsis ob der neuen technischen Geräte und deren sinnvollen Einsatz wurden vorerst nur 3 PCs über die ADV-Koordination des Landes Tirol angeschafft.

In den folgenden Jahren wurde der Bestand an PCs für den Unterricht und für die Verwaltung ständig mit neueren aufgestockt, sodass 1991 bereits ein ganzer EDV-Raum mit 15 Schülerarbeitsplätzen und einem Lehrer-PC in der landw. Fachschule eingerichtet war. Die unterschiedliche Ausstattung der PCs machte die Wartung und Handhabung eher aufwändig. Der EDV-Raum wurde auch von den Schülerinnen der Haushaltungsschule genutzt. Mit der Einführung eines neuen Lehrplanes war nun in den ersten und zweiten Klassen der Gegenstand Text- und Datenverarbeitung im Theorieunterricht vorgesehen. Das inhaltliche Angebot erweiterte sich: Zur Textverarbeitung und Tabellenkalkulation kamen die Erstellung von einfachen Datenbanken mit Open Access sowie landwirtschaftsspezifische Anwendungen, wie Futtermittelberechnung, Betriebsplaner und Finanzbuchhaltung.

Im November 1996 wurden über die Präsidialabteilung V des Landes Tirol 16 neue PCs mit 17"-Farbmonitoren und Tintenstrahldrucker angeschafft. Der bis dahin mit elektronischen Schreibmaschinen ausgestattete Maschinschreibraum wurde zum zweiten EDV-Raum in der landw. Fachschule. Um dem steigenden Druckbedarf im Sekretariat gerecht zu werden, wurde ein Laserdrucker mit Duplexeinheit angekauft. Mit einem in Access 95 „selbstgestrickten" Schülerdatenbankprogramm, das dann auch von anderen Lehranstalten übernommen wurde, konnten ab diesem Zeitpunkt sämtliche Schüler elektronisch verwaltet und alle Zeugnisse gedruckt werden.

Noch im selben Schuljahr wurden die neuen PCs untereinander in Eigenregie mit Koaxialkabel vernetzt, sodass ein Datenaustausch zwischen den PCs möglich war, allerdings noch ohne Server. Im Rahmen der Aktion „Schulen ins Netz" der Firma Netway konnte ein erster Internetzugang via ISDN-Leitung für den EDV-Unterricht eingerichtet werden mit 28,8 kBit. Die Installation eines Servers mit Windows-NT 4.0 im Juni 1998 machte ein

„echtes“ Netzwerk mit Benutzeranmeldung möglich. So waren die PCs des ersten EDV-Raumes, mehrere PCs in Konferenzzimmer und Lehrer-Büros und die Computer der Verwaltungsräume (2 im Sekretariat, 1 in der Buchhaltung) miteinander verbunden und hatten bereits einen Internetanschluss, der ab Dezember 1999 mit einer Bandbreite von 2 Mbit von der Telekom bereitgestellt wurde.

Die stetig steigende Auslastung der beiden EDV-Räume an der landw. Fachschule sowohl durch den theoretischen als auch praktischen Unterricht sowie die unverbindlichen Übungen machte die Einrichtung eines eigenen EDV-Raumes in der Haushaltungsschule notwendig. Ab Jänner 1999 waren nun drei EDV-Räume an der LLA Imst im Einsatz.

Ständig wurden in allen Bereichen der Verwaltung, der Betriebszweige und des Unterrichtes PCs neu eingesetzt bzw. Hard- und Software stets auf aktuellen Stand gebracht. Für den Traktorführerschein wurde die Übungssoftware „Steig ein!“ Ende April 1999 installiert. Erstmals konnten die SchülerInnen auf den eigenen PCs für die Prüfungen vorbereitet werden. Ein erster Beamer ersetzte das bis dahin verwendete Overhead-Display.

Ein neuer Server mit SCSI-Bus wird im Sommer im Netz installiert, der alte findet im Netz der Haushaltungsschule Verwendung. Noch im Herbst wurde die ISDN-Leitung durch eine 2-Mbit-ADSL-Standleitung der Telekom über die DVT des Landes Tirol ersetzt. Ein schnelles Arbeiten mit dem Internet war nun im gesamten Haus der landw. Fachschule möglich.

Zur Gesamtvernetzung aller Gebäude musste nun ein Konzept erarbeitet werden. Wegen der hohen Kosten konnte nur ein Ausbau in Abschnitten geplant werden: Mit Lichtwellenleiter wurde im Jahr 2000 die Haushaltungsschule an den Hauptserver angebunden, nachdem das Haus intern in Eigenregie verkabelt wurde. Im Juni darauf wurde der Nordtrakt der Fachschule (zweiter EDV-Raum, Lehrerbüros, Heimleitung, Bibliothek, Weberei, Betriebsküche, …) mit LWL an den Zentralschrank angebunden, die alten BNC-Kabel erübrigten sich. Im Herbst 2002 kommt das Luise-Wallnöfer-Haus ans Netz, gut ein halbes Jahr später werden die Lehrwerkstätten und die Imkerschule verkabelt. Nachdem schon 2001 ein neuer leistungsfähiger Server mit Windows NT 2000 zum Einsatz kam, waren nun alle PCs mit Internetzugang ausgestattet. Der Regionalbetreuer von TIBS-Technik übernahm die Installation des Routers.

In den folgenden Jahren wurden schrittweise alle Klassenräume beider Schulen verkabelt und mit PCs und Projektoren ausgestattet. Bis 2006 waren alle Gruppen- und Klassenräume multimedial adaptiert. 2004 wurde der EDV-Raum der Haushaltungsschule mit neuen PCs und Flachbildschirmen ausgestattet, ein EDV-Raum der Fachschule erhielt einen neuen Farblaserdrucker. Mit einem neuen leistungsstarken Server (Windows 2003) erfolgte eine Netzwerkumstrukturierung im Februar 2006. Alle Client-PCs wurden auf Windows XP upgedatet. Der Einsatz eines Programms zur Druckkostenverwaltung brachte für die SchülerInnen eine gerechtere Kostenabrechnung für ihre Ausdrucke als die bisherige Pauschalierung. Die Gesamtdruckkosten waren in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Noch im Dezember wurden die beiden anderen EDV-Räume mit Farblaserdruckern ausgestattet.

SchülerInnen während einer ECDL-Prüfung.

Mit dem Neubau der Lehrwerkstätten 2007 wurde das Netzwerk neuerlich mit Lichtwellenleiter um einen Knoten erweitert. An diesen ist nun zu den Lehrwerkstätten Holz, Metall und Landtechnik auch das Verwaltungsbüro der Lehrwerkstätte Gartenbau angeschlossen. Nachdem schon einige Jahre vorher im Zuge des Fernwärmeausbaus in Imst ein Glasfaserkabel der Stadtwerke ins Haus gelegt wurde, konnte nun von der bestehenden ATM-Internetverbindung der Telekom auf eine schnellere LWL-Anbindung des CNI Imst mit einer Bandbreite von 4 Mbit gewechselt werden. Wegen der steigenden Internetnutzung in allen Bereichen unserer Gebäude wurde die Bandbreite in den folgenden Jahren sukzessive erhöht. Heute hat die LLA Imst bei

Ein Blick in die Serverschränke der EDV-Zentrale

CNI eine kombinierte Anbindung mit 60/60 und 80/20 Mbit, also 140 Mbit im Download und 80 Mbit im Upload.

Im September 2008 wurde der zweite EDV-Raum der Fachschule neu mit Multimedia-PCs ausgestattet. Durch den Umbau der alten Obstverwertung 2009 in einen Seminarraum und den Zubau eines neuen Seminarraumes in der Haushaltungsschule konnte die Ausstattung mit ersten ActiveBoards in beiden Räumen verwirklicht werden. Die elektronische Tafel bietet neben der bisherigen Präsentationsmöglichkeit eine Fülle weiterer interaktiver Möglichkeiten. Ein neuer Server mit Windows Server 2008R2 wurde im Sommer 2009 installiert, nachdem der alte ausgefallen war. 2012 musste wieder ein neuer Server installiert werden, nachdem der vorige wegen Verschmutzung bei Umbauarbeiten im Serverraum nicht mehr stabil lief. Landesweit wurden einheitliche, starke Server angeschafft, auf denen die Server beider Netzwerke - es mussten vom Land aus Verwaltungsnetz und pädagogisches Netz getrennt werden - virtuell mit Windows Server 2012 installiert wurden.

Der Umbau des Betriebsgebäudes und die Adaptierung zu Klassen- und Gruppenräumen für die FSH 2013 bedurfte einer neuerlichen Erweiterung des Netzwerkes, wozu ein weiterer Knoten in einem eigenen Administratorbüro eingerichtet wurde. Knapp 100 neue PCs wurden installiert in 2 EDV-Räumen, einem Betriebswirtschaftszentrum, in Lehrerinnenbüros, Klassen- und Gruppenräumen. Zudem waren für den Unterricht nur mehr digitale Tafeln in Form von ActiveBoards vorgesehen. Diese brachten zu Beginn doch einige Schwierigkeiten sowohl hardwaremäßig als auch in der Handhabung der LehrerInnen.

Vor allem in den Wohnheimen kam bei SchülerInnen die Forderung auf, für ihre Smartphones WLAN-Zugang nutzen zu können. Deshalb wurden zunächst im Internat der landw. Fachschule sechs Accesspoints montiert, was natürlich die Internetleitung massiv belastete. Die Bandbreite dieser musste schon in den letzten Jahren schrittweise erhöht werden, nun auf 16 Mbit/synchron. Nachdem sich dieses Angebot für die Schüler bewährt hatte, wurde das WLAN im nächsten Schuljahr auch auf das Gebäude der Haushaltungsschule und des Luise-Wallnöfer-Hauses erweitert.

Im Jahre 2016 wurde von der Firma ACP mit Unterstützung der TSN-Regionalbetreuung ein neues Netzwerkkonzept für die LLA Imst erstellt und realisiert. Dabei wurden alle aktiven Komponenten an allen neun Knoten erneuert und von Manfred Mauler (ACP) einheitlich mit HP-Switches ausgestattet und programmiert. Das gesamte Netzwerk gliedert sich nun in 24 virtuelle LANs (V-LANs) mit einem ausgefeilten Routing. Die vorhandenen LWL-Leitungen wurden teils gebündelt, um höhere Durchgangsraten zu erzielen. Ebenso wurde auf Ausfallsicherheit Wert gelegt, indem ein Ringsystem aufgebaut wurde.

Der steigende Speicherbedarf machte die Einrichtung von NAS-Geräten erforderlich, auf denen Filme, Bilder und Sicherungen abgelegt werden. 2017 wurde der derzeitige Server installiert, auf dem der pädagogische Server, ein Administrationsserver mit WDS und WSUS (alle auf Windows Server 2016) und der Verwaltungsserver (Windows Server 2012) virtuell aufgesetzt wurden. Zudem laufen auf diesem Server virtuelle Maschinen zur Erstellung von Images und für Softwaretestungen. Die rund 220 Client-PCs erfuhren laufend Upgrades auf die jeweils aktuellen Windows-Versionen, so läuft derzeit fast auf allen Microsoft Windows 10/1903.

Im vergangenen Sommer begann auch an der landw. Fachschule das Zeitalter der interaktiven Tafeln in fünf Klassen. Gegenüber ActiveBoards im EWH sind diese aber nicht mehr mit Beamern ausgestattet, sondern sind große Touchscreens (Clevertouch) mit Android-Software, die eine Fülle von Möglichkeiten des multimedialen Unterrichtens anbieten, da sie direkt mit

dem Internet verbunden sind. Natürlich können auch weiterhin die vorhandenen PCs in den Klassen genutzt werden, um Zugriff auf die Serverlaufwerke zu haben. In den kommenden Jahren wird in allen Klassenräumen beider Schulen auf solche Tafeln umgestellt werden.

Pädagogische Entwicklung im IT-Bereich

Die Einführung der EDV an unseren Schulen verlangte natürlich die Aus- und Fortbildung der LehrerInnen. Viele besuchten Kurse, um zunächst den PC für ihre Vorbereitungsarbeiten zu nutzen, aber auch im Unterricht einsetzen zu können. Neue Anwendungen, aktualisierte Programmversionen, wertvolle Angebote in den Netzwerken machten und machen Schulungen nach wie vor erforderlich. In den Anfängen verwendeten einzelne LehrerInnen den PC, heute kommt kein Lehrer mehr ohne ihn aus. Die Installation von Computern und Beamern sowie interaktiven Tafeln in den Klassen verlangte und verlangt eine neue Art des Unterrichtens, was eine Bereicherung zur Wissensvermittlung darstellt.

Vorkenntnisse der SchülerInnen waren früher durch fehlende PCs zuhause kaum vorhanden. Der Unterricht beschränkte sich auf die Vermittlung der Fertigkeiten zur Verwendung des PC in wenigen Bereichen. Die laufende Verbesserung der Geräte und die Handhabung der Programme steigerten die Anwendungsbereiche enorm. Nahezu alle SchülerInnen der Abschlussklassen lernen und arbeiten heute auf ihren eigenen Notebooks, Tablet-PCs oder auch am Smartphone und nutzen dabei das hausinterne WLAN. In den drei Jahren der Ausbildung erlernen sie die Erstellung einer umfangreichen Hofbeschreibung mit aufwendigen Tabellen, eingebetteten Excel-Kalkulationen und Bildern, die bearbeitet werden müssen. Für die Abschlussprüfung ist eine Projektpräsentation erforderlich, die mit dem Computer erstellt und dargeboten wird. In betriebswirtschaftlicher Hinsicht sind Buchführung sowie Kalkulation von Deckungsbeiträgen und Maschinenkosten mit Computer unerlässlich. Dünger- und Futtermittelberechnungen am PC sowie verschiedene Datenbankanwendungen werden in den Produktionsgegenständen durchgeführt. Im Bereich Marketing entwerfen SchülerInnen Drucksorten zur Produktwerbung mit Grafiksoftware. Im Tourismusschwerpunkt der FSBHM wird auch mit einer professionellen Hotelbuchungssoftware (Casablanca) geübt. Für die gewerblichen Ausbildungsschwerpunkte erlernen interessierte Schüler das CAD-Zeichnen. Als Zusatzqualifikation legen SchülerInnen die sieben Modulprüfungen des ECDL ab (erstmals im Mai 2001). In den letzten Jahren ist die Nutzung des Internets rasant gestiegen. So sollen die SchülerInnen befähigt werden, moderne Angebote, z.B. für die Betriebsführung, wie eAma und Tiris, Angebote zum Üben für den Traktorführerschein, Angebote komfortabler Speichermöglichkeiten im Internet oder benötigte Anwendungen im Internet zu nutzen.

Die Informationstechnologie veränderte auch die Lernmethoden der SchülerInnen. Nachdem das E-Mail ein wichtiger Aspekt der Lehrer-Schüler-Beziehung bei Übungen und Tests geworden war, (jeder Schüler bekommt seine eigene TSN-Adresse) hielt auch E-Learning Einzug. Einige Lehrer bieten bereits auf eigenen Internetseiten oder der Lernplattform Moodle, die bereits 2008 eingerichtet wurden, Skripten und Übungsaufgaben an.

Auch die Homepage der LLA wird seit rund 20 Jahren nicht nur dazu genutzt, der Öffentlichkeit Informationen über die LLA Imst darzubieten, sondern in einem Servicebereich mit eigener Anmeldung auch gezielte Informationen an SchülerInnen und Eltern bereitzuhalten. So sind beispielsweise PU-Pläne, Skripten, wichtige Ankündigungen, etc. über den Servicebereich abrufbar, was heute von den meisten Schülern genutzt wird. Ein neues Erscheinungsbild und die Aktualisierung an technische und sicherheitsmäßige Standards erfuhr die Homepage im Jahre 2008 und 2017.

Natürlich werden sich auch in nächster Zeit die Lehr- und Lernmethoden durch verbesserte Angebote im Internet verändern und weiterentwickeln, was sowohl für die Lehrenden als auch die SchülerInnen gewisse Herausforderungen darstellt.

Dir. DI Josef Gstrein

Die Kapelle der LLA Imst

Ort der Stille, Ort der Besinnung und Ort der Begegnung

Links: Die Hauskapelle um 1930

Oben: Die Kapelle 1941, umfunktioniert als Festsaal (Probe zur Abschlussfeier)

Mit dem großen Zubau an die ehemalige Bauhandwerkerschule, der im Jahr 1929 von Bischof Sigismund Waitz eingeweiht wurde, bekam die Lehranstalt mit der Hauskapelle auch ihr geistiges Zentrum. Der Zweck dieser sakralen Einrichtung ist in Worten ausgedrückt über dem Presbyteriumsbogen zu entnehmen: „Gott segne unsere Familie!" Der Segen soll von hier ausgehen auf die Menschen, die in diesem Schulgebäude ein- und ausgehen, die SchülerInnen, die Lehrpersonen und MitarbeiterInnen.

Gerade einmal 10 Jahre konnte die Kapelle ihrem Verwendungszweck entsprechend genutzt werden. Mit dem Anschluss Österreichs an das Deutsche Reich im Jahr 1938 war es vorbei mit der Religionsfreiheit. Die neuen Machthaber verehrten „andere Götter" und gingen umgehend daran, die Räumung der Kapelle zu veranlassen und den Religionsunterricht durch den Gegenstand Weltanschauung und Brauchtum zu ersetzen.

Die ganze Einrichtung, Bänke, Altar, Kästen, Paramente, Kelche und die Monstranz sowie das Kruzifix im Speisesaal wurden entnommen und an die Pfarre Hötting verkauft. Das Presbyterium wurde mit Brettern verschalt, die von Kirchmair stammenden Fresken, den hl. Isidor und die hl. Notburga darstellend, wurden entfernt und an deren Stelle Sprüche vom Glauben an Deutschland angebracht.

In der ganzen NS-Zeit diente die Kapelle als wenig benützter Weihe- und Festsaal und wurde schließlich als Lazarett und nach dem Zusammenbruch als Rumpelkammer verwendet.

Nach dem Abzug der Besatzungstruppen ging man daran, die Kapelle wiederherzustellen und ihrer ursprünglichen Bestimmung zuzuführen. Von Prof. Andre wurden neue Fresken mit Darstellungen der Gottesmutter Maria und des hl. Josef geschaffen. Die Rückstellungsverfahren der nach Hötting verfrachteten Einrichtung gestaltete sich schwierig; letztlich gelang es nur ei-

Oben links: Die Hauskapelle um 1950 mit den neuen Fresken von Prof. Andre

Oben: Die Kapelle, wie sie sich heute präsentiert; der Altarraum gestaltet von Kassian Erhart.

Links: Der Eingangsbereich der Kapelle mit dem Kriegerdenkmal

nige Kirchenbänke und das Kruzifix des Speisesaales zu bekommen. Bischof Paulus Rusch kam persönlich zur Einweihung.

Im Jahr 1967 wurde im Zuge der liturgischen Erneuerung das Presbyterium neu gestaltet. Der Altar wurde entfernt und durch einen Volksaltar ersetzt, der Tabernakel in die Mauer versenkt und ein Ambo errichtet.

Eine wesentliche künstlerische Bereicherung erfuhr die Kapelle durch den Einbau von Glasmalereifenstern im Jahre 1978. Prof. Elmar Kopp schuf hier einen Kreuzweg in einer ungeheuren Dynamik und festlichen Farbigkeit. Ein eindrucksvolles Beispiel für die neuere Glasmalerei in Tirol. Absolventenverein, Lehrpersonen und Bedienstete haben für diese Fenster gespendet, ein schönes Zeichen der Zusammengehörigkeit der Schulgemeinschaft.

Die bisher letzte Umgestaltung der Lehranstaltskapelle erfolgte durch den Absolventen und Künstler Kassian Erhart auf Initiative des damaligen Direktors Rupert Staggl anlässlich der 75-Jahr-Feier im Schuljahr 1994/95. Das Presbyterium wurde mit einem neuen Altar ausgestattet und das Kruzifix über dem Tabernakel durch einen Christuskorpus ersetzt. Besonders eindrucksvoll ist der neue Ambo, dessen Zutrittsbereich ein Stein schmückt, der vom Eingang des Vinschger Heimathofes des Absolventen und Altlandeshauptmanns Eduard Wallnöfer stammt.

Schließlich wurde der Kapellenvorraum in einen Gedenkraum umgestaltet. Neben den Gründern und Gönnern der Schule und dem langjährigen Kaplan Anton Wötzer gilt das Andenken der im zweiten Weltkrieg gefallenen Absolventen. (Kriegerdenkmal: Pieta von Ilse Glaninger)

Nach mündlicher Überlieferung der beiden Kapläne, Josef Arnold und Anton Wötzer, wurde die Weihnachtskrippe im Jahr 1928/29 vom Posthotel Kassel in Ötz angekauft. Als Kaufpreis wurden die zwei besten trächtigen Braunviehkalbinnen der Lehranstalt vereinbart. Der Krippenberg stammt vermutlich aus Inzing, die Figuren aus der Ginerschen Krippenwerkstatt.

Absolventenverein

Geschäftsführer Ing. Paul Egger

Der Absolventenverein der LLA Imst

„Wie fruchtbar ist der kleinste Kreis, wenn man ihn wohl zu pflegen weiß." J. W. Goethe

Kurze Zeit nach der Schulgründung wurde der weise Entschluss gefasst, dass auch eine Altschülervereinigung entstehen sollte. In der Tiroler Bauernzeitung vom 20. Mai 1921 wird über den Schulabschluss an der Winterschule berichtet und in diesem Zusammenhang darauf hingewiesen, dass die scheidenden Schüler der Altschülervereinigung beigetreten sind. Ab dem Jahr 1922 ist von einem Verein die Rede, dessen Gründungsobmann Karl Röck aus Fiss war. Somit gehört der heutige Absolventenverein der LLA IMST zu den ältesten in Österreich.

Die Aufgabe des Absolventenvereins besteht darin, den Kontakt zwischen (ehemaligen) SchülerInnen und der Schule aufrechtzuerhalten. Zudem werden Hilfestellungen für AbsolventInnen, die schwere Schicksalsschläge erlitten haben, geleistet. Weiters werden auch die Schülerheime an der Fachschule für Landwirtschaft und der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement finanziell unterstützt. Ein gesellschaftlich wichtiger Teil ist die Abhaltung von Klassentreffen (10, 25, 50 Jahre). Der jährlich stattfindende Absolventenball findet großen Anklang. Es werden auch regelmäßig Fortbildungskurse organisiert und abgehalten (Drechseln, Ranzen sticken, Kochkurse, Milchverarbeitungskurse, …).

Als Informationsmedium dient die „Absolventenzeitung". 1927 erschien diese das erste Mal unter dem Namen „Scholle und Schule". Dieser Name wurde bis 1931 beibehalten. Seit 1947

Die Absolventenzeitung im Wandel der Zeit

Auftanz beim Absolventenball und Ball der Abschlussklassen

erscheint die Absolventenzeitung unter dem Titel „Schule und Praxis". Blieb der Titel über 70 Jahre gleich, so hat sich das Erscheinungsbild in den letzten Jahren doch entscheidend verändert. Die Absolventenzeitung erscheint in einer Auflage von ca. 4 500 Stück.

Derzeit zählt der Verein mehr als 6 000 Mitglieder, davon haben ca. 200 Mitglieder ihren Wohnsitz im Ausland. Der größte Teil der „AuslandsabsolventenInnen" (180) hat seinen/ihren Wohnsitz in Südtirol.

Die Obmänner

Karl Rück, Fiss	1922 – 1925
Johann Sager, Imst	1925 – 1929
Ludwig Kranebitter, Flaurling	1929 – 1934
Josef Penz, Telfes	1934 – 1937
Josef Schalber, Serfaus	1937 – 1938
Josef Telfner, Obsteig	1939 – 1944
Adalbert Scherl, Imst	1946 – 1961
Max Schweigl, Flaurling	1961 – 1978
Josef Waldner, Pians	1978 – 2019
Georg Kapferer, Zirl	seit 2019

Links: Ein Gruppenbild von der Herbstlehrfahrt 2017

Unten (v.l.n.r): Beim jährlichen Jubilarentreffen der Absolventen vor 25 und 50 Jahren gibt es viel zu erzählen.

Die Ehrennadel des Absolventenvereins wird verliehen.

Die Geschäftsführer

Dipl. -Landwirt Alois Gaßner, Imst	1927 – 1932
Eduard Wallnöfer, Imst	1946 – 1949
Dipl.-Ing. Franz Porsche, Imst	1949 – 1961
Dipl.-Ing. Hildebert Kerber, Imst	1961 – 1979
Dipl.-Ing. Andrä Neururer, Imst	1979 – 1990
Dipl.-Ing. Josef Gstrein, Imst	1990 – 1994
Ing. Karl Holzknecht, Imst	1994 – 2013
Ing. Paul Egger, Rietz	seit 2013

Da durch die Kriegswirren im Jahre 1945 die Protokollbücher des Vereines verloren gingen, sind die Geschäftsführer vor 1927 und zwischen 1932 und 1946 nicht mehr zu ermitteln.

An dieser Stelle sei allen Förderern und Menschen, die den Absolventenverein tatkräftig unterstützen, recht herzlich gedankt.

Der Absolventenverein wird auch in Zukunft versuchen, die große Schülergemeinschaft über die Schulzeit hinaus weiter zu begleiten, die Gemeinschaft zu erhalten und neue Impulse zu setzen.

Daher lautet unser Wunsch zum 100. Geburtstag unserer Lehranstalt: In herausfordernden Zeiten, die von Wandel und mitunter von Verunsicherung geprägt sind, soll die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst mutig und beständig ihren Aufgaben gerecht werden und weiterhin bildungstechnisch den Grundstein für die Bevölkerung im ländlichen Raum des Tiroler Oberlandes setzen können!

Ein Beitrag zum lebenslangen Lernen - die Kurse des Absolventenvereins

Lehrkörper

Statistik

Lehrkörper der Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement

Vorderste Reihe sitzend (v.l.n.r.): Heike Girstmair, Dir. DI Josef Gstrein, AV Ing. Christina Röck, Gerlinde Stoll, Ing. Walpurga Schnegg

2. Reihe: Maria Bugelnig, Kathrin Zell- Apolonia, Edith Harasleben, Christa Tangl-Martin, Barbara Mayregger, Petra Moser, Birgit Röck, Marlies Mersch, Mag. Franz Heiß, Sabine Posch, Angelika Penz, Angelika Stritzinger, Christine Schöpf-Ebenbichler, Ing. Adelheid Falkner, Susanne Payr

3. Reihe: FI Maria-Luise Schnegg, Ing. Elisabeth Obererlacher, Monika Schuler, Johanna Sommersguter, Michaela Gundolf, Andrea Mair, Natalie Strigl, Barbara Landerer, Marlies Gasteiger

Lehrkörper der Fachschule für Landwirtschaft

Vorderste Reihe (v.l.n.r): Ing. Matthias Mösl, Ing. Paul Egger, Dir. DI Josef Gstrein, Dir.-Stv. Ing. Paul Juen, Ing. Johann Sommersguter, Ing. Karl Holzknecht

2. Reihe: Ing. Josef Grill, DI Simon Röck, Michael Pauli, Ing. Franz Girstmair, DI Mag. Agnes Lorenz-Pfahl, Ing. Christoph Haueis

3. Reihe: SM Werner Dobler, DI Hannes Nachtschatten, DI Thomas Moritz, Josef Frischmann, Ing. Ingrid Knoflach

4. Reihe: DI Walter Ostermann, Anton Rauch, Mag. Wolfgang Harasleben, Hannes Kleinheinz

Fehlend: DI Marianne Enthofer, TM Thomas Steger, Ing. Robert Neuner

Leitung der Schulen der Landw. Landeslehranstalt Imst

DI Oswald Egger

DI Philipp Barth

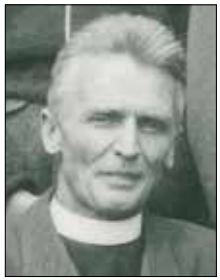
DI Dr. Franz Flöck

DI Heinrich Putz

DI Robert Schraffl

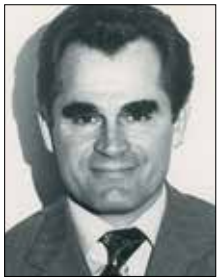
DI Ernst Botschen

DI Franz Sieberer


Kpl. Anton Wötzer

DI Christian Jesacher

DI August Stern


DI Hildebert Kerber

DI Walter Sonnweber

DI August Gamper

Ing. Rupert Staggl

DI Josef Gstrein

Leitung der Schulen der Landw. Landeslehranstalt Imst

Direktoren

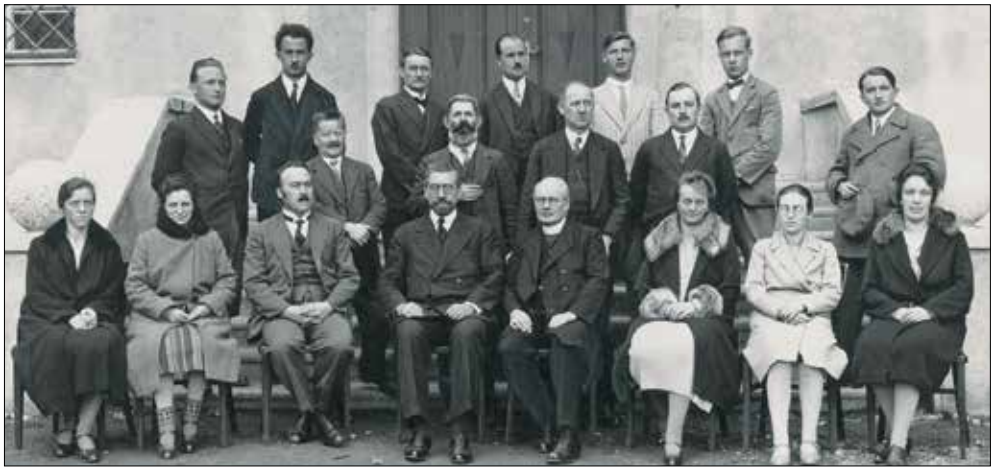
Dipl.-Ing. Oswald Egger	19.11.1919 - 31.08.1923
Dipl.-Ing. Philipp Barth	01.09.1923 - 31.12.1928
Dipl.-Ing. Dr. Franz Flöck	01.01.1929 - 25.06.1935
Dipl.-Ing. Heinrich Putz	26.06.1935 - 16.03.1938
Dipl.-Ing. Robert Schraffl	17.03.1938 - 31.12.1938
Dipl.-Ing. Ernst Botschen	01.01.1939 - 28.02.1943
Dr. Max Schmidt	01.03.1943 - 24.04.1943
Franz Limberger	25.04.1943 - 02.05.1945
Ing. Franz Sieberer	03.05.1945 - 12.10.1949
prov. Leiter Kaplan Anton Wötzer	13.10.1949 - 31.05.1950
Dipl.-Ing. Christian Jesacher	01.06.1950 - 31.08.1959
Dipl.-Ing. August Stern	01.09.1959 - 05.09.1979
Dipl.-Ing. Hildebert Kerber	06.09.1979 - 06.05.1982
prov. Leiter DI Walter Sonnweber	07.05.1982 - 16.11.1982
Dipl.-Ing. August Gamper	17.11.1982 - 31.10.1993
Ing. Rupert Staggl	01.11.1993 - 30.06.1996
Dipl.-Ing. Josef Gstrein	seit 01.07.1996

Fachvorstände (Hauswirtschaft)

unbekannt	1921 - 1925
Gertraud Schweiger	1926 - 1942
Anna Mairhofer	1942 - 1966
Johanna Staggl	1967 - 1979
Gerda Schennach	1980 - 1982
Waltraud Jäger	1982 - 1989
Johanna Senn	1989 - 1999
Ing. Christina Röck	1999 - 2006
Ing. Walpurga Schnegg	2006 - 2018
Ing. Christina Röck	seit 2018

Vorstände im LWH von 1988 - 1999

Helga Bachler
Ing. Andrea Mair
Beatrix Haslinger
Ing. Walpurga Schnegg



Der Anstaltsreferent LR Andreas Gebhart mit Lehrkörper und Angestellten (1929/30):

1. Reihe: Frl. Schweiger, Kochen; Frl. Knauer, Weberei; Ing. Dr. Flöck, Direktor; Landesrat Gebhart, Referent; Hw. H. Arnold, Religion, Präfekt; Frl. Hentschel, Haushaltung, Internatsleiterin; Frl. Kugler, Deutsch und Rechnen; Frl. Pohl, Nähen

2. Reihe (Mitte): Kugler, Bienenzucht; Falch, Obstbau und Gärtner; Ing. Schraffl, Leiter der chemischen Versuchsstelle; Dipl. Ldw. Kripp; Dipl. Ldw. Gaßner

3. Reihe: Ing. Waldhart, Buchführung und Betriebslehre; Ing. Elmenreich, Milchwirtschaft; Krüse, Weberei; Dr. Staufer, Chemie und Physik; Salzburger, Deutsch und Rechnen; Mitterstieler, Weberei

Schülerzahlen 1919 - 2019 (FSL und FSH)

	LANDW. FACHSCHULE						HAUSHALTUNGSSCHULEN					
	2-jährig		3-jährig			FS	Imst			Landeck/ Perjen	Breiten-wang	HS
	1. Jg.	2. Jg.	1. Jg.	2. Jg.	3. Jg.	gesamt	1. Jg.	2. Jg.	3. Jg.			gesamt
1919-1969	*2 130*	*1 407*				***3 537***	*1 708*					***1 708***
1969-1995	*711*	*386*	*1.831*	*517*	*353*	***3 798***	*1 741*	*344*	*59*	*651*		***2 795***
1995/96			114	47	24	**185**	71	37	22			**130**
1996/97			111	44	34	**189**	85	35	25			**145**
1997/98			119	25	34	**178**	75	45	24			**144**
1998/99			126	43	24	**193**	68	55	23			**146**
1999/00			122	38	35	**195**	65	48	31			**144**
2000/01			108	28	33	**169**	67	35	34		19	**155**
2001/02			108	30	28	**166**	63	41	29		21	**154**
2002/03			127	29	28	**184**	59	42	37		16	**154**
2003/04			122	38	26	**186**	58	43	38		29	**168**
2004/05			127	51	36	**214**	64	43	34		31	**172**
2005/06			93	56	48	**197**	62	50	36		25	**173**
2006/07			97	43	49	**189**	50	49	45		26	**170**
2007/08			98	54	41	**193**	62	51	39		26	**178**
2008/09			96	44	50	**190**	58	45	46		30	**179**
2009/10			101	45	41	**187**	59	51	40		20	**170**
2010/11			98	53	44	**195**	60	45	46			**151**
2011/12			103	57	50	**210**	60	55	44			**159**
2012/13			94	53	56	**203**	45	51	51			**147**
2013/14			80	48	48	**176**	63	33	51			**147**
2014/15			92	49	46	**187**	38	52	32			**122**
2015/16			86	53	43	**182**	46	34	49			**129**
2016/17			79	58	51	**188**	60	31	33			**124**
2017/18			59	40	60	**159**	48	40	30			**118**
2018/19			68	31	39	**138**	46	35	38			**119**
1919-2019	**2 841**	**1 793**	**4 259**	**1 574**	**1 321**	**11 788**	**4 881**	**1 390**	**936**	**651**	**243**	**8 101**

Schülerzahlen 1919 - 2019 (Berufsschule, FSE und Agrar-HAK)

	Berufs-schule	FACHSCHULE FÜR ERWACHSENE				AGRAR-HAK			
		FSLE 1	FSLE 2	FSHE 2	**gesamt**	1AK	2AK	3AK	4AK
1919-1969	*606*				**606**				
1969-1995	*90*				**90**				
1995/96									
1996/97			17		**17**				
1997/98		14			**14**				
1998/99		16			**16**	26			
1999/00			13		**13**	14	12		
2000/01						11	9	6	
2001/02		24			**24**	0	11	6	6
2002/03								9	5
2003/04		28			**28**				8
2004/05									
2005/06			16	16	**32**				
2006/07		26	30		**56**				
2007/08		32			**32**				
2008/09		24			**24**				
2009/10		24	20	7	**51**				
2010/11		26	24		**50**				
2011/12		26			**26**				
2012/13		31			**31**				
2013/14		27			**27**				
2014/15		26			**26**				
2015/16		33		14	**47**				
2016/17		26		8	**34**				
2017/18		28			**28**				
2018/19		28		9	**37**				
1919-2019	**696**	**439**	**120**	**54**	**613**	**51**	**32**	**21**	**19**

AbsolventInnen der FSL und FSBHM 1995 - 2019 (25 Jahre)

nach Gemeinde- und Bezirksherkunft

Bezirk Imst	**FSL**	**BHM**	**Ges.**
Arzl	4	24	**28**
Haiming	9	12	**21**
Imst	26	42	**68**
Imsterberg	11	23	**34**
Jerzens	6	10	**16**
Karres	6	5	**11**
Karrösten	4	3	**7**
Längenfeld	28	49	**77**
Mieming	17	10	**27**
Mils	4	3	**7**
Mötz	2	4	**6**
Nassereith	2	10	**12**
Obsteig	11	5	**16**
Oetz	21	26	**47**
Rietz	11	7	**18**
Roppen	5	12	**17**
Sautens	3	4	**7**
Silz	3	3	**6**
Sölden	14	46	**60**
St. Leonhard	6	11	**17**
Stams	3	5	**8**
Tarrenz	14	31	**45**
Umhausen	18	33	**51**
Wenns	38	34	**72**
	266	**412**	**678**

Bezirk Landeck	**FSL**	**BHM**	**Ges.**
Faggen	3		3
Fendels	1	2	3
Fiss	8	11	19
Fliess	36	17	53
Flirsch	1	8	9
Galtür	7	9	16
Grins	10	7	17
Ischgl	11	11	22
Kappl	18	8	26
Kaunerberg	11	2	13
Kaunertal	14	2	16
Kauns	2	6	8
Ladis	7	3	10
Landeck	19	24	43
Nauders	10	6	16
Pettneu	10	7	17
Pfunds	28	21	49
Pians	10	3	13
Prutz	9	15	24
Ried	7	7	14
St. Anton a. A.	8	4	12
St. Jakob a. A.		2	2
Schönwies	7	10	17
See	11	4	15
Serfaus	16	10	26
Spiss	1		1
Stanz	1	2	3
Strengen	16	9	25
Tobadill	4	2	6
Tösens	8	10	18
Zams	10	5	15
	304	**227**	**531**

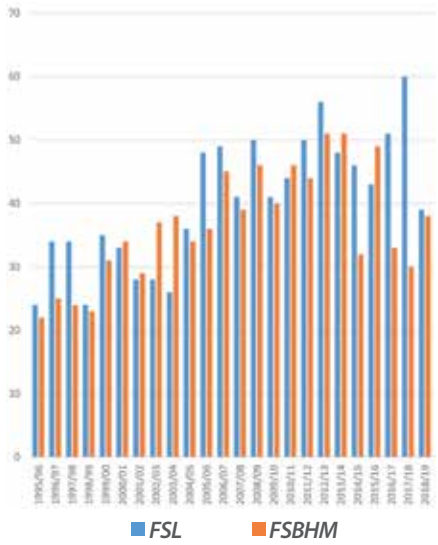
Bezirk Innsbruck-Land	**FSL**	**BHM**	**Ges.**
Arzl	1		1
Absam	1	1	2
Axams	2	1	3
Birgitz	3		3
Flaurling	10	5	15
Fulpmes	6	1	7
Götzens		2	2
Gries am Brenner	18	2	20
Gries im Sellrain	3	1	4
Gschnitz		1	1
Hatting	3	1	4
Igls	1		1
Inzing	8	3	11
Kematen	3		3
Leutasch	16	10	26
Matrei	1	3	4
Mils	1	1	2
Mühlbachl	1	2	3
Mutters	1	1	2
Natters	1		1
Navis	4	8	12
Neustift	17	16	33
Oberhofen	9	2	11
Obernberg	6	1	7
Oberperfuss	2	1	3
Pettnau	4		4
Pfons		1	1
Polling	3	1	4
Ranggen	1	2	3
Reith	2	3	5
Rinn	1	1	2
Scharnitz	1	2	3
Schmirn	4	1	5
Schönberg	1		1
Seefeld	1	2	3
Steinach		1	1
Telfes	4		4
Telfs	14	6	20
Trins		1	1
Vals	3		3
Völs	1	1	2
Vomp		1	1

Wildermieming	6	7	13
Zirl	7	4	11
	171	**97**	**268**

Bezirk Reutte	**FSL**	**BHM**	**Ges.**
Bach	12	4	16
Berwang	3	1	4
Biberwier	4	1	5
Bichlbach	2	1	3
Breitenwang	6	3	9
Ehenbichl		1	1
Ehrwald	17	12	29
Elbigenalp	10	4	14
Elmen	3	2	5
Forchach	8	6	14
Grän	10	2	12
Häselgehr	4	2	6
Hinterhornbach	3	1	4
Höfen	4	2	6
Holzgau	4	3	7
Kaisers	3	1	4
Lechaschau	4	4	8
Lermoos	8	3	11
Musau	1	2	3
Nesselwängle	6	2	8
Pfafflar	2	1	3
Pflach	1		1
Pinswang	4	6	10
Reutte	8	4	12
Schattwald	11	2	13
Stanzach	1	1	2
Steeg	9	3	12
Tannheim	36	6	42
Vils	3	1	4
Vorderhornbach	2	1	3
Wängle	6	1	7
Weißenbach	9	9	18
Zöblen	3	1	4
	207	**93**	**300**

Anzahl der AbsolventInnen der FSL und FSBHM

der letzten 25 Jahre im Vergleich



Bezirksübersicht (AbsolventInnen der letzten 25 Jahre)

	FSL	**FSBHM**	**Gesamt**
Bezirk Imst	266	412	678
Bezirk Landeck	304	227	531
Bezirk Reutte	207	93	300
Bezirk Innsbruck Land	171	97	268
Bezirk Innsbruck Stadt	4	11	15
Bezirk Kitzbühel		5	5
Bezirk Kufstein		1	1
Bezirk Lienz		2	2
Bezirk Schwaz	1		1
Südtirol	2	4	6
Sonstige	6	7	13
Summe	**961**	**859**	**1 820**

AbsolventInnen gesamt nach Bezirken

FSL.....Fachschule für Landwirtschaft
FSBHM/BHM.....Fachschule für Betriebs- u. Haushaltsmanagement

Die LLA Imst - 100 Jahre lang „Wegweiser" im Tiroler Oberland für viele junge Menschen

Eigentümer und Herausgeber: Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Für den Inhalt verantwortlich: Dir. DI Josef Gstrein
Satz und Gestaltung: Josef Frischmann
Fotos: LLA Imst, Foto Sandra, Melitta Abber, Günter Richard Wett
Druck: eggerdruck 6460 Imst

April 2020

PEFC zertifiziert
Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen
www.pefc.at

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
6460 Imst · Meraner Straße 6 · Tel. (05412) 66 346
lla-imst@tsn.at · **www.lla-imst.at**

... die Schule fürs Leben