Nr. 1 | April 2015 | 67. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Foto: Maria Klingler

IHS - „I hoaß Sepp“

Es ist schon einige Jahre her: Einem Studienkollegen sollte ich die Buchstabenfolge IHS, die in vielen Kirchen und Kapellen auf Hoch- oder Seitenaltären, aber auch auf Altartüchern gestickt, zu finden ist, erklären. IHS sind die griechischen Anfangsbuchstaben für den Namen IESus. Die Volksfrömmigkeit kennt mehrere Deutungen dieser 3 Buchstaben, unter anderem jene von „**I**esus **H**eiland **S**eligmacher“. Damals machte ich mir einen Scherz und sagte mit ernster Miene: „IHS, das heißt: I hoaß Sepp.“ Verwunderung und Verachtung gegenüber so viel Respektlosigkeit machte sich im Gesicht meines Gegenübers breit.

Am 19. März feiert die katholische Kirche Josef, den Ehemann Marias. Josef ist Landespatron in Kärnten, in der Steiermark, in Vorarlberg und auch in Tirol. Deshalb ist in diesen Bundesländern am 19. März schulfrei. Spontan gefragt, warum dieser Tag schulfrei ist, würden wohl 95 Prozent der Schüler und Schülerinnen nicht wirklich den Grund dafür wissen.

Bereits seit dem 10. Jahrhundert ist der 19. März der Gedenktag für den heiligen Josef. Vermutlich ist es deshalb der 19. März, weil an diesem Tag das Fest der Minerva, der römischen Göttin der Handwerker, gefeiert wurde. Um den Kult der Minerva zurückzudrängen, legte man auf diesen Tag einen katholischen Heiligen. Im 14. Jahrhundert förderten die Bettelorden die Verehrung Josefs. Papst Clemens XI. schrieb 1729 den Josefstag als Festtag für die ganze katholische Kirche fest. Die Habsburger erkoren Josef zu ihrem Hausheiligen. 1620 führte der Habsburger Ferdinand II. ein Bild des Heiligen mit in eine Schlacht und ging aus dieser als Sieger hervor. Zum Dank dafür wurde der Josefstag im Habsburgerreich zum Feiertag. Papst Pius IX. ernannte 1870 Josef zum Patron der ganzen katholischen Kirche. 1955 führte Papst Pius XII. das Fest „Heiliger Josef, der Arbeiter“ am 1. Mai ein, quasi als Gegenpol zum sozialistischen Feiertag.

Der hl. Josef auf dem Altarbild in der Kapuzinerkirche in Imst

Bis 1772 war der heilige **Georg** Landespatron von Tirol. Das Tiroler Gubernium, quasi die Tiroler Landesregierung, hat 1771 beschlossen, der Kaiserin Maria Theresia den hl. Josef als künftigen Tiroler Landespatron vorzuschlagen. Per kaiserlichem Hofkanzleidekret vom 11. Jänner 1772 wurde Josef als neuer Landespatron von Tirol festgesetzt und löste den heiligen Georg als Landespatron ab. Geblieben ist die Erinnerung an seinen Namen: So hieß der Bereich des Alten Landhauses in Innsbruck *Georgentor*. Auch die Landhauskapelle ist dem heiligen Georg geweiht. Der Tiroler Landtag beschloss in einer Sitzung im Juni 2005, den heiligen Georg als zweiten Landespatron Tirols dem heiligen Josef zur Seite zu stellen. Was man 1772 versäumt hatte, wurde 233 Jahre später nachgeholt: nämlich Georg zum 2. Landespatron Tirols einzusetzen. Nach dem 19. März wird am 23. April der 2. Landesfeiertag begangen. Die Landesbediensteten müssen allerdings an beiden Tagen arbeiten, und die Schulen bleiben am 19. März geschlossen.

Der Name Georg, abgeleitet aus dem Griechischen Γεώργιος (geórgios), heißt: *Landwirt*. Der Name Josef stammt aus dem Hebräischen und bedeutet *„Gott fügt hinzu“*.

Abwandlungen des Namens Josef sind Beppo, Giuseppe, Peppone, Joe, José, Jupp, Jussuf, Pepi und eben auch Sepp. Ich wünsche allen Josefs nachträglich alles Beste zum Namenstag.

Mag. Franz Heiß

Herzliche Gratulation

zum 70. Geburtstag

StR Hansjörg Weratschnig

Lehrer, 1973 - 2003

zum 60. Geburtstag

Evi Wilhelmer

Buchhalterin, 1979 - 2011

zum 50. Geburtstag

FI Christina Röck

IM Marcel Klotz

Brigitte Kathrein

Köchin im Landesschülerheim

zum Leistungsabzeichen in Gold

Thomas Schranz

Er stammt aus Strengen und schloss die landwirtschaftliche Fachschule vor zwei Jahren erfolgreich ab. Ende Jänner nahm er am Lehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer Tirol teil, wo er die praktische und theoretische Prüfung erfolgreich ablegte und dafür mit dem goldenen Leistungsabzeichen ausgezeichnet wurde.

Thomas Schranz lernt bei der Firma AT Thurner Bau GmbH in Imst den Beruf des Zimmermanns und besucht gleichzeitig in der Wirtschaftskammer in Landeck den Ausbildungslehrgang „Lehre und Matura“, um die Reifeprüfung zu erlangen.

zur Bestellung zum Geschäftsführer

des Tiroler Grauviehzuchtverbandes

Raphael Kuen

Er beendete 2004 die landw. Fachschule und absolvierte anschließend den Aufbaulehrgang in Raumberg. Von 2008 bis Juli 2014 war der Längenfelder für den Schafzuchtverband tätig. Im letzten August wechselte er zur Tiroler Viehmarketing und wurde Leiter im Bereich Zucht und Geschäftsführer-Stellvertreter. Seit 1. April 2015 ist Raphael der Geschäftsführers des Grauviehzuchtverbandes.

Allen viel Erfolg und alles Gute!

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Gebhard Thurner, Zams	SJ 70/71
Otto Frasnelli, Leifers	SJ 50/51
Gabriel Auderer, Imst	SJ 54/55
Elsa Röck, Imsterberg	SJ 54/55
Angela Fink, Imst, Haushaltungsschullehrerin	1953 bis 55
Otto Westreicher, Mils, Mitarbeiter im Obstbau	1950 bis 1990

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Das Schuljahr an der LLA Imst bewegt sich mit Riesenschritten in Richtung Finale. Auf dem Weg dorthin ist noch eine Reihe von größeren Ereignissen angesagt. Besonders hervorzuheben sind der Tag der offenen Tür am 1. Mai und die bald darauf beginnenden Abschlussprüfungen in den dritten Jahrgängen beider Fachrichtungen. Für die Schüler/innen und die Lehrpersonen gilt es, noch einmal alle Kräfte zu mobilisieren, damit die geplanten Vorhaben zu einem erfolgreichen Abschluss geführt werden können.

Lehrplan NEU

Die Entwicklung der Gesellschaft, der Wirtschaft und Arbeitswelt schreitet kontinuierlich voran. Jeder, der sich dieser Tatsache verschließt und sich nicht bewegt, wird über kurz oder lang ins Hintertreffen geraten. Das gilt für Einzelpersonen genauso wie für Unternehmen und öffentliche Institutionen. Bildungseinrichtungen sind in besonderem Maße davon betroffen, zumal sie die Auszubildenden für ihre künftigen Tätigkeiten bestmöglich vorbereiten sollten.

Die derzeit gültigen Lehrpläne der landwirtschaftlichen Schulen stammen aus den Jahren 2001 bzw. 2004. Obwohl seit diesem Zeitpunkt verschiedene Adaptierungen durchgeführt wurden, ist eine grundlegende Neufassung angesagt. Im Rahmen eines österreichweiten Projektes wurde im Auftrag der Expertenkonferenz der Schulreferenten das Kompetenzmodell entwickelt. Dieses bildet einen Rahmen für die Entwicklung eines kompetenzorientierten Lehrplanes, angepasst auf die Verhältnisse in den Bundesländern. Dem Kompetenzmodell zugrunde liegt die Zielsetzung, die Jugendlichen zur Lösung komplexer Problemstellungen, die im beruflichen Alltag anstehen, hinzuführen. Das hat natürlich Auswirkungen auf die Unterrichtsgestaltung. Die Lehrenden sind aufgerufen, sich in höherem Maße als bisher die Lernsituation der Schüler/innen zu ergründen und entsprechend darauf zu reagieren.

In verschiedenen thematischen Arbeitsgruppen haben Lehrpersonen aus ganz Österreich bereits zahlreiche Beispiele für die Umsetzung des kompetenzorientierten Unterrichts erarbeitet. Derzeit werden diese Vorschläge an einer Reihe von Schulen in Österreich erprobt. Parallel dazu erfolgte in Tirol der Startschuss für die Erarbeitung des neuen Lehrplanes nach den Vorgaben des Kompetenzmodells. Eine Steuerungsgruppe, besetzt mit der Schulinspektion und den Schulleitern, gibt die grundsätzliche Linie vor, während in Projekt- und Arbeitsgruppen die Details erarbeitet werden sollen. Zu den Prinzipien, denen der neue Lehrplan entsprechen soll, gehören Nachvollziehbarkeit (Bildungsmonitoring), Standardisierbarkeit (Bildungsstandards), Steuerbarkeit, Qualitätssicherung und Kundenorientiertheit. Als zeitliche Perspektive für die Fertigstellung und Umsetzung des neuen Lehrplanes wurde das Schuljahr 2018/19 ins Auge gefasst. Über die aktuellen Entwicklungsschritte werde ich immer wieder berichten.

Hofladen der LLA Imst

Das Schulprojekt Hofladen wurde in den vierzehn Jahren seines Bestehens ständig weiterentwickelt. Die im vergangenen Schul-

jahr vorgenommene Übersiedlung in neue, größere Räumlichkeiten ermöglichte es, das Angebot zu erweitern und zusätzlich regionale bäuerliche Anbieter ins Boot zu holen. So können den Kunden eine breitere Produktpalette präsentiert und Alternativen zu momentan nicht verfügbaren Waren angeboten werden. Die Schüler/innen sind nach wie vor mit Begeisterung bei der Sache, und auch die Umsätze konnten jedes Jahr gesteigert werden. Das ebenfalls gut besuchte Übungscafé im Nebenraum trägt zur Steigerung der Kundenfrequenz bei. Wenn ihr, liebe Absolventen/innen, auf der Suche nach einem individuellen Präsent seid (Bestellung von Geschenkspackungen) oder ganz einfach regionale Lebensmittel bester Qualität kaufen wollt, ist der Hofladen die richtige Adresse.

Bäuerliche Gerätesammlung - Museum

Die derzeit im Erdgeschoß der Handelsschule untergebrachte bäuerliche Gerätesammlung wird noch im Laufe des Schuljahres in die eigens dafür adaptierten Räumlichkeiten des EWH (ehemals Verkaufslokal der Landwirtschaftlichen Genossenschaft) übersiedelt werden. Präsentationsflächen und -sockel, Einbauten und Wandverkleidungen wurden durch die Betriebstischlerei bereits fertig gestellt, ein neuer Bodenbelag verlegt. In Ausarbeitung sind die Gestaltung der Fensterflächen und des Empfangsbereiches. Von großem Wert ist die seitens der Fachleute des Volkskunstmuseums, namentlich Frau HR Menardi und Herr Mag. Berger, gewährte Unterstützung. Dankenswerterweise tragen sie Sorge für die Auswahl der Gegenstände sowie deren richtige Anordnung und Beschriftung. Als Ausstellungsschwerpunkte wurden die Themenbereiche Grünlandwirtschaft und Ackerbau festgelegt.

Tag der offenen Tür - Freitag, 1. Mai 2015

Den heimlichen Schuljahreshöhepunkt begehen wir dieses Jahr wieder im Schulareal, der Gutshof ist nicht miteinbezogen. Besondere Highlights sind der Bauernmarkt, die Präsentationen der Schüler/innen auf der Bühne des Schulhofes und erstmalig der Jungpflanzenmarkt der ARCHE NOAH GmbH. (Näheres zu den Programmpunkten siehe Umschlagrückseite!)

Auf euer zahlreiches Kommen zu dieser Veranstaltung - es gibt auch ein Absolventencafé - freut sich im Namen der Schulgemeinschaft

Direktor DI Josef Gstrein.

Kursankündigung

Brotbackkurs

Inhalt: Anregungen, Tipps und Tricks für verschiedene Brotrezepte; Backen von Salzstangerl, Hausbrot, Vinschgerl, Laugengebäck, Sauerteigbrote u. a. m.

Zeit: Samstag, 16. Mai 2015, 9 - ca. 13 Uhr

Ort: Küche der Fachschule für ländl. Hauswirtschaft

Kosten: € 30,–/Person inkl. Rezeptheft und Kostproben

Leitung: FL Michaela Gundolf

Teilnehmerzahl: max. 12

Anmeldung spätestens eine Woche vor Kursbeginn im Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, ☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

Dir. Josef Gstrein

Erfolgreiche Skilehrerausbildung

Bereits zum zwanzigsten Mal konnten Schüler/innen der Abschlussklassen an der LLA Imst den Vorbereitungskurs zur Skilehreranwärterprüfung im Rahmen ihrer Schulzeit besuchen. Kurz vor Weihnachten fanden die Prüfungen in Theorie und Praxis statt. Alle 22 Teilnehmer haben erfolgreich bestanden und erhielten aus den Händen des Bezirksausbildungsleiters Andre Aste die Dekrete überreicht. Bereits in den Weihnachtsferien werden die frischgebackenen Skilehrer ihr Können an die Gäste weitergeben.

Herzliche Gratulation an die Schüler/innen und besten Dank an die Ausbildner des Skilehrerverbandes!

Die 22 neuen Schneesportlehrer mit den Ausbildnern und dem Organsiator FOL Hans Sommersguter

Ein gesegnetes Osterfest

und die Freude über die Auferstehung

wünschen Direktor, Lehrkräfte und Vorstand
des Absolventenvereines der Landw. Landeslehranstalt Imst.

Thomas Wechselberger, 2bFSL

Exkursion zur Firma Thöni

Die Schüler der Schwerpunktgruppe Landtechnik der zweiten Klassen der landw. Fachschule unternahmen gemeinsam mit ihrem Lehrer Paul Egger einen Lehrausgang zur Firma Thöni in Landeck. Dort erfuhren wir, dass die Firma hauptsächlich Biogasanlagen erzeugt. Daneben werden auch noch andere Produkte hergestellt, wie beispielsweise Aluminiumteile oder Schläuche.

Nach einer äußerst interessanten Einführung durch die Werksleiter Anton Fink und Christian Juen wurden wir durch die Fertigungsreihe für die Biogasanlagen geführt. Zunächst sahen wir die riesigen Rührwerke, an denen später Paddel aufgeschweißt werden. Derzeit wird eine Biogasanlage gebaut mit einer Kapazität für ca. 20 000 m³ Gärsubstrat. Uns beeindruckte sehr, dass die Firma keine Teile zukauft, sondern alle selbst produziert. Wir sahen auch die verschiedenen Fertigungsorte. So besuchten wir die Schweißerei, wo wochenlang an einem Bauteil gewschweißt wird, der dann hundertprozentig dicht sein muss. Danach besichtigten wir auch die Lackiererei und die Dreherei. Nach der interessanten Führung waren wir zu einer kleinen Jause geladen.

Wir Schüler bedanken uns noch einmal für diese lehrreiche Exkursion ganz herzlich bei der Firmenleitung und wünschen viel Glück bei der Umsetzung des Neubaus des Werkes in Landeck.

Ing. Robert Neuner

Wintersporttag - 3. Gesamtrang für die LLA Imst

Ein erlebnisreicher Tag wurde für unsere teilnehmenden Schüler der heurige Wintersporttag des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa Region Tirol“, der im vergangenen Februar in Osttirol ausgetragen wurde. Unser Team war zwar durch Krankheit stark geschwächt angetreten, trotzdem gelang es uns, den hervorragenden dritten Gesamtplatz zu belegen. Ganz besonders stark zeigten sich die Snowboarder, sie allein errangen drei Stockerl-Plätze. Im Rodelsport sind wir seit Jahren sehr stark, wenngleich auch in diesem Bewerb die Dichte der Besten immer größer wird.

Als Veranstalter der Bewerbe war heuer die LLA Lienz dran. Sie wählte für die Alpin- und Snowboard-Bewerbe die aus dem Ski-Weltcup bekannte Strecke „Hochstein“ aus. Die Rodelbewerbe wurden in das nahe Tristach und die Langlaufbewerbe nach Lavant verlegt. Die Organisation war hervorragend. Die Sonne strahlte vom Himmel und bescherte allen Teilnehmern einen wundervollen Sporttag mit unvergesslichen Erinnerungen.

Insgesamt kämpften etwas mehr als 200 LäuferInnen aus allen Teilen des Trentinos, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze. Um Zehntel und Hundertstel wurde in den Disziplinen Rodel, Langlauf, Riesentorlauf und Snowboard gekämpft.

Ganz herzlich bedanken wir uns bei allen Athletinnen und Athleten für ihren Einsatz und ihre Verlässlichkeit.

Die Platzierungen unserer AthletInnen:

Skilanglauf: *Schülerinnen:* leider alle erkrankt; *Schüler:* 12. Michael Frank, 15. Sascha Thurner

Rodeln: *Schülerinnen:* 17. Elena Venier, 18. Sophia Reich, 27. Sabrina Winkler; *Schüler:* 2. Julian Santeler, 5. Christoph Thöni, 10. Simon Nigg

Snowboard: *Schülerinnen:* 2. Natalie Auer, 7. Doris Stirn; *Schüler:* 1. Samuel Gstrein, 3. Tobias Rietzler, 6. Julian Rossini

Ski Alpin: *Schülerinnen:* 16. Christina Neuner, 17. Sandra Haslwanter, 19. Theresa Kofler; *Schüler:* 7. Patrick Strele, 10. Robert Pittl

Oben: Alle AthletInnen der LLA Imst nach der Preisverteilung
Unten links: Den 1. und 3. Platz erkämpften sich unsere beiden Snowboarder Samuel Gstrein und Tobias Rietzler.
Untern rechts: Julian Santeler belegte Platz 2 im Rodeln.

FL Michael Pauli, BEd, mit Projektgruppe

Pensionskalbinnenaufzucht im Berggebiet

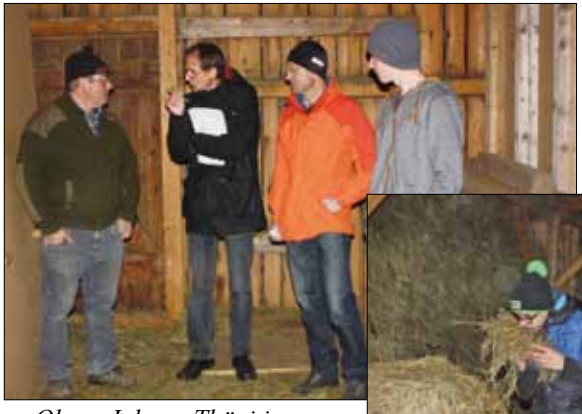
Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst hat im Rahmen eines Projektes mit der Schweizer Partnerschule Pfäffikon und in Zusammenarbeit mit der HTL Imst einen Betrieb in Pfunds/Greit neu geplant und Verbesserungsmöglichkeiten vorgestellt.

Die Betriebsleiter des „Franznerhofs“, Beate und Johann Thöni aus Pfunds/Greit, bewirtschaften mit ihrer Familie einen Nebenerwerbsbetrieb mit ca. 14 Stück Aufzuchtvieh, welches rund 2 Jahre am Betrieb verbleibt. Zirka 8 ha Grünland in teils steilster Lage werden bewirtschaftet.

Die Schüler der Gruppe Betriebswirtschaft ermittelten zuerst die Ist-Situation des Betriebes und gaben die ermittelten Daten ein. Anschließend wurden verschiedene Varianten für einen Neubau berechnet und hinsichtlich Wirtschaftlichkeit und Finanzierbarkeit analysiert.

Der „Franznerhof“ ist aufgrund der in die Jahre gekommenen Stallungen, aber auch hinsichtlich statischer Probleme arbeitswirtschaftlich nur nachteilig und auf Dauer nur unter hohem Sanierungsaufwand zu bewirtschaften. Daher wurden Pläne erstellt, die für die Hofbetreiber zufriedenstellend und finanziell stemmbar sind.

Da der Projektbetrieb ein reiner Aufzuchtbetrieb ist und alle Tiere angekauft werden müssen, ist diese Form der Aufzucht eine Chance für die Tierhaltung im Tiroler Oberland. Ziel dieser Tierhaltung ist es, dass Milchviehbetriebe aus wirtschaftlichen und arbeitstechnischen Überlegungen ihre Jungviehaufzucht auslagern. Diese kann optimal von Betrieben im Berggebiet übernommen werden.



Oben: Johann Thöni im Gespräch mit FL Juen und FL Nachtschatten bei der Datenerhebung am Betrieb

Rechts: Heuqualitätsprüfung

Der Betrieb Thöni bewirtschaftet zweimähdige Wiesen, Bergmähder und Hutweiden, die um den Hof und in der Pfundser Tschey liegen. Die fünf Schüler der Pflanzenbaugruppe beschäftigten sich mit den Produktionsbedingungen und machten sich mit der Grundfuttersituation und der Flächenausstattung des Betriebes vertraut.

Das Ergebnis der Analysen und Planungen wurde zum Abschluss den Schülern der Schweizer Partnerschule Pfäffikon unter Beisein der Familie Thöni und der Presse kundgetan: Neben einer großen Kostenreduktion gelang es, die Bedürfnisse der Hofinhaber zu befriedigen. Weiters konnten erste Kontakte mit einem Milchbetrieb in Mieming geknüpft werden. Eine Zusammenarbeit beider Betriebe scheint grundsätzlich denkbar. Trotz aller Versuche der Optimierung muss festgehalten werden, dass Landwirtschaft in solchen Gebieten ohne viel Fleiß, persönlichen, aber auch finanziellen Einsatz nicht möglich ist.

Elisa Walser / Lena Pedroß, 3bFSBHM

Neujahrsempfang

der Wirtschafstkammer Imst

Auch dieses Jahr gestalteten die Schülerinnen des 3. Jahrgangs der FSBHM Imst den Neujahrsempfang der Wirtschaftskammer Imst mit.

Die B-Gruppe der Sozialklasse machte mit Frau FL Christine Schöpf-Ebenbichler die florale Dekoration. In eigens dafür gegossenen Betonschalen dekorierten wir edle Schneerosen, mit Blättern besteckte Kugeln und exotische Früchte.

Ein schönes Käsebuffet und Häppchen für den Sektempfang bereitete die A-Gruppe der Tourismusklasse mit Frau FL Christa Tangl-Martin vor.

Mit selbst kreierten Cocktails wurden die Gäste von der B-Gruppe der Tourismusklasse mit Frau FL Andrea Mair verwöhnt. Die gesamte Tourismusklasse war am Abend für ein perfektes Service zuständig. Es war ein gelungener Abend.

Dipl.-Päd. Elisabeth Obererlacher

„Talk2us“

Redewettbewerb an der FSBHM

Jedes Jahr haben die Schülerinnen des zweiten Jahrganges die Möglichkeit, ihre Redegewandtheit unter Beweis zu stellen und sich für den Bezirksredewettbewerb zu qualifizieren. Der Redewettbewerb ist eine willkommene Plattform, um seine Meinung vor vielen Zuhörern kundzutun, und trägt außerdem wesentlich zur Persönlichkeitsentwicklung und Bewusstseinsbildung bei.

Heuer war es am Donnerstag, dem 12. März, wieder soweit. Die sieben Teilnehmerinnen bezogen mit ihren Reden gesellschaftspolitische Positionen und bewiesen rhetorisches Können. Die Jury - zusammengesetzt aus Direktor DI Josef Gstrein, Sabine Pinzger, Organisatorin des Bezirksredewettbewerbes, FL Maria-Luise Schnegg, FL Edith Harasleben und Laura Holzknecht, Schulsprecherin, - hatte die Aufgabe, nach den Bewertungskriterien des offiziellen Redewettbewerbes die Platzierungen vorzunehmen.

Sonja Zangerl brillierte mit ihrer Rede zum Thema „Schönheitsideal Size Zero“ und belegte somit Platz eins. Rang zwei ging an Barbara Holzknecht, sie überzeugte die Jury mit einer gut recherchierten Rede über „die Konsumgier in der ersten Welt“. Anna-Maria Marth holte den dritten Platz, sie schilderte gekonnt ihre Sicht zu „Hunger und Überfluss“.

Die sieben Teilnehmerinnen am schulinternen Redewettbewerb

FOL Ing. Karl Holzknecht

Tolle Betriebsbesichtigung

Die Schüler der Abschlussklassen besuchten im heurigen März mit den Fachlehrern Robert Neuner und Karl Holzknecht das Brettschichtholzwerk und das Massivholzplattenwerk der Firma Pfeifer in der Industriezone in Imst. Sarah Kathrein stellte in einer Präsentation den Betrieb der Firma Pfeifer vor. Aus einer kleinen Säge, die von Barbara Pfeifer 1948 in Imst gegründet wurde, ist heute ein Konzern mit 1 500 Mitarbeitern an 9 Standorten in drei Ländern geworden. Die Qualitätsprodukte der Firma Pfeifer werden mittlerweile in über 75 Länder der Welt exportiert.

Sarah Kathrein zeigte den Schülern die Ausbildungsmöglichkeiten bei der Firma Pfeifer. Es werden derzeit der Lehrberuf des Holztechnikers, des Schlossers sowie des Elektrikers angeboten. Die Schüler stellten viele Fragen zu den einzelnen Bereichen und waren sehr interessiert.

Die Schüler der 3b-Klasse mit Dietmar Seelos und Karl Holzknecht

Anschließend führte Dietmar Seelos die Schüler durch den Betrieb. 200 000 m³ Brettschichtholz werden pro Jahr in Imst produziert. Zu den wesentlichen Verbesserungen entlang der neu installierten Fertigungsstraße sind die maschinelle Festigkeitssortierung sowie die beiden Hochfrequenzpressen neuester Generation. Dieses Brettschichtholz wird in den Kommissionslängen bis 24 m, Breiten von 6 bis 24 cm und Höhen bis 1 280 mm erzeugt. Zum Abschluss gab es für die Schüler eine kleine Jause.

Schüler und Lehrpersonen danken für die ausgezeichnete Führung durch den Betrieb.

Dipl.-Päd. Michaela Gundolf

Gut besuchte Kochkurse

Am 29.11.2014 fand wieder ein Keksbackkurs statt. 22 TeilnehmerInnen haben einen Vormittag lang fleißig gebacken. Das Ergebnis konnt sich sehen lassen: 15 verschiedene Sorten Kekse, Lebkuchen, Blechkekse, Konfekt und Pralinen. Am Ende konnte jeder/jede eine Dose gut gefüllt mit Keksen mit nach Hause nehmen.

Am Samstag, dem 28.2.2015, hatten 13 hochmotivierte Männer in der Küche das Sagen. Sie kochten mit viel Ehrgeiz ein 4-gängiges Menü. Nebenbei wurden Kuchen und Muffins gebacken. Auch das Tischdecken, Serviettenfalten und Servieren wurde geübt. Beim anschließenden gemeinsamen Mittagessen wurden schon wieder viele Ideen für den nächsten Männerkochkurse gesammelt.

Dipl.-Päd. Petra Moser

Beginn der Fastenzeit - Aschermittwoch-Brunch im LLA-Café

Passen Brunch und Fastenzeit überhaupt zusammen?

Ein paar Gedanken zur vorösterlichen Fastenzeit zeigen, dass Fasten und Genuss sich keineswegs wiedersprechen.

Der Weg von Aschermittwoch bis Ostern, das ist ein Weg ...

von der Wüste zum Garten,
vom Dunkel ins Licht,
vom Fasten zum Feiern,
von der Entbehrung zur Erfüllung,
von der Entscheidung des Aufbruchs hin zum Ziel.

Bereits zum zweiten Mal fand heuer der Aschermittwoch-Brunch im LLA-Café statt. Viele (Stamm-)Gäste nahmen die Gelegenheit wahr und genossen in geselliger Runde Fisch- und Käsevari-

Oben: Sarah Gabl trifft letzte Vorbereitungen am Buffet.

Rechts: Saft- und Müsliecke

Schülerinnen des 2. Jahrganges der FSBHM bei der Zubereitung verschiedener Kaffeehausgetränke

anten vom Buffet. Zubereitet und serviert wurde das Fastenbuffet von der Betriebsküche und den Schülerinnen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement.

Das LLA-Café hat in diesem Schuljahr bis 1. Mai jeden Mittwoch und Freitag von 8 bis 11 Uhr geöffnet. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Viele Gäste trafen sich im LLA-Café zum Aschermittwoch-Brunch.

FL Paul Egger, BEd

Absolventenball

Heuer fand der gewohnte Abschluss- und Absolventenball der LLA Imst bereits am Freitag, 23. Jänner, statt. Viele Absolventen, Schüler und Eltern fanden den Weg zum Mehrzwecksaal in Tarrenz. Die Pfundskerle sorgten mit ihrer Musik für eine ausgezeichnete Stimmung.

Neben der Tombola mit zwei tollen Hauptpreisen, einem nagelneuen Mähtrac-Schlepper der Firma Reform für eine Woche kostenlos zur Heuernte bzw. einem Gutschein für ein Wellness-Wochenende, waren die Versteigerung eines Graustierkalbes und die Wahl zum/zur Ballkönig/in Höhepunkte dieser Veranstaltung.

Vielen Dank allen Beteiligten für den reibungslosen Ablauf, vor allem den Besuchern!

❶ *Die SchülerInnen eröffneten den Ball mit einem Auftanz.*

❷ *Der Mehrzwecksaal in Tarrenz war zum Bersten voll.*

❸ *Freude bereiteten die tollen Tombolapreise.*

❹ *Die Pfundskerle spielten zum Tanze auf.*

❺ *Ein Stierkalb wurde zum Gaudium aller versteigert.*

❶ *Magnus Siehs nahm gekonnt die Versteigerung vor.* ❷ *Georg Venier, Patrick Spiecker und Gabriel Netzer ersteigerten das Kalb.* ❸ *Die Schülerinnen unterhielten sich blendend.* ❹ *Ebenso die ehemaligen Schüler, die zahlreich erschienen waren.* ❺ *Auch den vielen anwesenden LehrerInnen bereitete der Ball großes Vergnügen.* ❻ *Sie wurden zur Ballkönigin bzw. zum Ballkönig gekürt und dafür beschenkt.*

HYDiet® Innovation in der Futterergänzung

NEUHEIT!
✓ Schnellste Verfügbarkeit
✓ Sofortige UND nachhaltige Wirkung
✓ Patentierte Formulierung

- stärkere Klauen und vitale Kälber
- bei Ketosegefahr
- senkt das Milchfieberrisiko
- bei Acidoserisiko
- bessere Besamungsergebnisse
- mehr Vitalität und Leistung

Kontaktieren Sie uns!
www.at.hypred.com E-Mail: hypred@at.timacagro.com Herr Schöpf: 0664/88613046

HYPRED®

Dipl.-Päd. Robert Neuner / Manuel Dablander und Jakob Eigentler, 3aFSL

Neue Erfahrungen durch das Fremdpraktikum

Neben der theoretischen Ausbildung wird der praktischen an den landw. Fachschulen ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Die Umsetzung des Erlernten in die Praxis erfolgt einerseits am elterlichen Betrieb im sogenannten Heimpraktikum nach dem ersten Schuljahr, andererseits im 10-wöchigen Fremdpraktikum nach dem zweiten. Dieses Praktikum muss auf einem Fremdbetrieb abgeleistet werden. Zwei Schüler des derzeitigen 3. Jahrganges schildern im Folgenden ihre Eindrücke:

Mein Name ist **Manuel Dablander**, ich bin 17 Jahre alt und komme aus Neustift im Stubaital. Dort betreibt meine Familie eine kleine Landwirtschaft. Derzeit besuche ich die 3. Klasse der LLA Imst. Im letzten Sommer absolvierte ich mein Plichtpraktikum von 10 Wochen auf einem Landwirtschaftsbetrieb in Traunstein am Chiemsee.

Der Betrieb hält ca. 70 Melkkühe. Zu bewirtschaften waren rund 60 ha Acker- und 5- bis 6-schnittige Grünlandflächen. Um 6 Uhr musste ich aufstehen, um die Kühe zu melken. Zu meinen täglichen Aufgaben gehörten auch das Tränken und Füttern der Jungtiere, das Ausmisten sowie die Feldarbeit. Begeistert haben mich die großen Maschinen des Betriebes. Ich durfte auch mit diesen Geräten fahren. In Sachen Pferde habe ich auch einiges dazugelernt, da der Betrieb auch 5 Pferde hält.

In diesen 10 Wochen habe ich viel lernen können. Der Aufenthalt am „Moierhof“ hat mir sehr gefallen, weil ich mit der Familie und meinen Mitarbeitern sehr gut zurechtkam.

Ich heiße **Jakob Eigentler**, komme aus Telfes im Stubaital und habe mein Fremdpraktikum auf einer Alm im Karwendel absolviert. Die Familie Holzmann, die mich aufgenommen hatte, besitzt in Gnadenwald den landwirtschaftlichen Betrieb „Glaserhof“. Dort werden im Winter ca. 140 Grauviehochsen aufgezogen. Zusätzlich werden rund 350 Braune Tiroler Bergschafe am Betrieb gehalten. Die Ochsen und Schafe werden direkt am Glaserhof geschlachtet und hauptsächlich an die Firma Hörtnagl und die Gastronomie verkauft. Die Familie Holzmann erzeugt auch eine breite Palette an Edelbränden, die sich gut verkaufen. Das Futter für die Tiere wird auf ca. 50 ha Feldflächen produziert.

Ich war Hirte auf der eigenen Alm. Auf den 275 ha Almweiden hatte ich jeden Tag auf 11 Mutterkühe, 79 Ochsen und 100 Schafe aufzupassen. In den drei Monaten meines Praktikums wurden die Almhütten renoviert und ich durfte auch dort mitarbeiten. Es machte mir sehr viel Spaß, den Zimmerern bei ihrer Arbeit zu helfen. Nach der LLA Imst werde ich selbst den Beruf des Zimmermanns ergreifen. Mir hat das Fremdpraktikum sehr gut gefallen, weil ich viele neue Eindrücke gewonnen habe und sehr viel dazu gelernt habe.

Osterzeit – Lust auf Lamm und frische Kräuter?

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Das Fest der Auferstehung kündigt das Wiedererwachen der Natur und das Ende der Fastenzeit an. Die Tage werden länger und verleihen den Menschen neuen Schwung. Die ersten Frühlingsboten sind am Markt bereits sichtbar und geben Anstoß dafür, dass die schwere Bratenpfanne vorerst beiseite gelegt wird und gleichzeitig die Lust an leichten Gerichten zunimmt.

Für ein köstliches Ostermenü, das keine Wünsche offen lässt und sogar farblich abgestimmt ist, kann man daher aus dem Vollen schöpfen. Lammfleisch, fein abgestimmt mit frischen Kräutern, ist besonders zart und punktet mit seinen herrlichen Aromen. Heimisches Lammfleisch in Kombination mit knackfrischen Salaten und duftenden Kräutern sind mit Wegbegleiter für die Vielfalt an regionalen Kostbarkeiten der beginnenden Saison.

Habe Sie Lust auf die ersten Frühlingsboten?

Gebackenes, gefülltes Osterlamm
mit Kartoffel-Bärlauch-Salat und Frühlingskräutern

Zutaten: 28 Stück Lammkoteletts, 300 g frische Champignons, ½ Zwiebel, fein geschnitten, Salz, Pfeffer, frische Kräuter - vorzugsweise Petersilie, Kerbel

Kräuterpanade: ca. 200 g Bröseln, 1 Handvoll Petersilie, je 1 TL getrockneter Rosmarin und Thymian, alle Zutaten kurz in der Moulinette mixen, 100 g glattes Mehl, 3 Stück Eier, verquirlt

Bärlauchöl: frische Petersilie, frischer Bärlauch, 150 g Maiskeimöl; alle Zutaten kurz in der Moulinette mixen

Warmer Kartoffel-Bärlauch-Salat

1 kg speckige Kartoffeln, Salz, Kümmel, 1 Handvoll Petersilienstengel

Kartoffeln in leicht kochendem Wasser mit Salz, Kümmel und Petersilienstengeln kochen.

Marinade: ¼ l gute Rindssuppe, 1 rote Zwiebel, feinst würfelig geschnitten, 1 KL Dijon-Senf, 100 g Bärlauchöl, Weißweinessig, Kräutersalz

Die Rindssuppe erwärmen und mit allen Zutaten gut verrühren.

Zubereitung der Lammkoteletts: Lammkoteletts salzen und pfeffern, in die Mitte jeweils eine Tasche einschneiden. Frische Champignons waschen und fein hacken. Fein geschnittene Zwiebel glasig anlaufen lassen und die Champignons dazugeben. Leicht salzen und die austretende Flüssigkeit verdampfen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie abschmecken. Die Schnitzel damit nun füllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts in Mehl, Ei und Kräuterbröseln panieren. In reichlich heißem Öl goldbraun backen.

Tipp: Ein traditionelles, schnelles Ostergericht, das aber auch an anderen Tagen schmeckt und gut vorbereitet werden kann.

Erdbeermoussetörtchen

Feines zum Kaffee? - Die Torte ist zwar etwas aufwändig in der Herstellung, Ihre Gäste werden jedoch begeistert sein.

Zutaten für einen Tortenboden:

Mürbteig: 150 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Staubzucker, 1 Dotter, 2 EL Milch

Aus allen Zutaten rasch einen Teig bereiten und in Folie ca. ½ Stunde rasten lassen. Mürbteig auswalken, Mürbteigboden in der Größe der Torte ausschneiden und hell backen.

Tipp: Mürbteig kann aber auch weggelassen werden!

Biskuit: 5 Eier, 120 g Kristallzucker, 100 g Kuchenmehl, Zitronenschale, Vanillezucker

Eiweiß cremig aufschlagen, mit Zucker ausschlagen, mit Dotter weiterschlagen. Mehl sieben und vorsichtig unterheben. In die vorbereitete Form füllen und backen. Ausgekühlt mit Ribiselgelee füllen.

Weißes Schokoladenmousse:

1 Ei, 1 Eigelb, 1 ½ Blätter Gelatine, 150 g geschmolzene weiße Schokolade, 250 g Obers

Ei und Eigelb über Wasserdampf dickcremig aufschlagen. Geschmolzene Schokolade vorsichtig dazugeben. Gelatine in etwas Rum auflösen und vorsichtig unterheben. Geschlagene Sahne unterziehen.

Erdbeermousse: 200 g Erdbeeren, püriert und passiert, 50 g Creme fraiche, 4 Blatt Gelatine, Saft einer Zitrone, 80 g Staubzucker, 250 g geschlagene Sahne, zum Aromatisieren etwas Likör (Cointreau)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas Likör auflösen. Erdbeerpüree, Creme fraiche und die aufgelöste Gelatine vermischen (Erdbeerpüree mit Staubzucker und Zitrone versetzt). Geschlagene Sahne unterziehen.

Johannisbeergelee: 200 ml Johannisbeersirup mit wenig Wasser verdünnt, 2 Blätter Gelatine, etwas Zitronensaft

Torte zusammensetzen:
Mürbteig mit Ribiselgelee dünn bestreichen und den Biskuitboden darauf geben, den Tortenboden mit einem Tortenring versehen. Zuerst weißes Schokoladenmousse einfüllen und etwas absteifen lassen. Erdbeermousse vorsichtig darauf füllen und ebenfalls das Ganze über Nacht absteifen lassen.

Am nächsten Tag das Johannisbeergelee mit etwas Zitronensaft und eingeweichter Gelatine erwärmen und vorsichtig auf die Torten gießen, kurz absteifen lassen und Torte aus dem Ring nehmen. In Stücke schneiden und mit frischen Erdbeeren garnieren.

Tipp: Statt des Ribiselgelees kann die Torte aber auch mit frischen Erdbeeren belegt und mit etwas Tortengelee versetzt werden.

Ihnen allen wünsche ich ein frohes Osterfest und unvergleichliche Genussmomente am österlichen Familientisch.

Christa Tangl-Martin

Katharina Fender, Absolventin

Die FSH - mein Sprungbrett

Ich heiße Katharina Fender. 2011 habe ich die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft in Imst abgeschlossen. Schon während der 3 Jahre an der FSH wusste ich, was ich nach der Schule einmal machen möchte.

Nach meiner Schulzeit habe ich eine Lehre als Köchin im Naturhotel Waldklause in Längenfeld begonnen. Durch die vielen hilfreichen Dinge, die wir in der Schule gelernt hatten, war es für mich einfach, in das zweite Lehrjahr einzusteigen. Im Herbst 2012 habe ich die dritte Klasse für Köche in der TFBS für Tourismus und Handel in Landeck besucht und beim Lehrlingswettbewerb am WIFI teilgenommen. Nach meiner eineinhalbjährigen Lehrzeit habe ich noch bis Juli im Hotel gearbeitet. Im Juni absolvierte ich die Lehrabschlussprüfung mit Auszeichnung.

Da ich mich schon immer fürs Kochen interessiert habe, besonders aber für die Patisserie, entschloss ich mich dazu, noch eine zweite Lehre als Konditorin anzuhängen. Ich wusste nur nicht, wo ich eine gute Lehrstelle finde. Durch einen Mitarbeiter und Frau FOL Tangl-Martin kam ich auf die Konditorei Valier in Innsbruck. Im Herbst 2013 begann ich dann dort die Lehre und bin ins zweite Lehrjahr eingestiegen. Auch in dieser Lehre haben mir die vielen hilfreichen Tipps aus der Imster Schule und aus der Kochlehre immer wieder weitergeholfen. Im Herbst 2014 habe ich dann die zweite Klasse für Konditoren in der TFBS St. Nikolaus besucht. Ich habe auch wieder am Lehrlingswettbewerb teilgenommen und das goldene Leistungsabzeichen erreicht. Alles, was wir in der Praxis und der Theorie an der FSH-Imst gelernt hatten, hat mir bis jetzt immer wieder weitergeholfen. Man kann wirklich sagen: Es ist die Schule fürs Leben.

Stefan Pfeifer, Absolvent

LLA Imst - die Schule für mein Leben

Mein Name ist Stefan Pfeifer. Ich bin am 24.05.1986 geboren und wohne in Pians. In der Zeit von 2000 bis 2003 besuchte ich die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst. Das große und vor allem vielfältige Angebot an Unterrichtsfächern in Theorie und Praxis, aber auch die Möglichkeit, verschiedene Zusatzausbildungen im zweiten und dritten Schuljahr absolvieren zu können, haben mich überzeugt, die dreijährige Fachschule zu besuchen.

Nach dem Abschluss der Fachschule leistete ich meinen Präsenzdienst beim österreichischen Bundesheer und wurde dort beim Militärkommando für Tirol in der EDV-Abteilung eingesetzt. Der Grund dafür war der damals fast noch unbekannte Europäische Computerführerschein (ECDL), welchen ich in der LLA als Zusatzqualifikation erlangt hatte. Im Laufe meiner Zeit beim Heer entdeckte ich meine Interessen fürs Büro und wurde deshalb auf eine Ausschreibung einer bekannten Rechtsanwaltskanzlei in Innsbruck aufmerksam, mit der ein Lehrling für den Beruf des „Rechtskanzleiassistenten“ gesucht wurde. Trotz einer Vielzahl an Bewerbern konnte ich schließlich die dreijährige Lehre antreten. Durch den Abschluss der Fachschule wurde mir ein Teil der Lehrzeit angerechnet. Nach vier Jahren Berufserfahrung und einer positiven Aufnahmeprüfung beim Amt der Tiroler Landesregierung trat ich am 1.11.2007 meinen Dienst bei der Bezirkshauptmannschaft Landeck an und wurde dem Referat Verkehr dienstzugeteilt. Bereits nach kurzer Zeit stand für mich fest, die Matura nachzuholen. Innerhalb von zwei Jahren absolvierte ich berufsbegleitend beim Bundesrealgymnasium Innsbruck meine Prüfungen zur Matura und konnte im Juli 2012 im neuen Referat als Leiter der Sicherheits- und Fremdenpolizei meinen Dienst aufnehmen. Nach kurzer Einarbeitungsphase besuchte ich meine Dienstkurse und schloss diese in den theoretischen Fächern Verfassungsrecht, Dienst- und Besoldungsrecht, Finanz- und Haushaltsrecht sowie Verwaltungsverfahrensrecht ab und konnte so zum praktischen Prüfungsgegenstand beim Landesverwaltungsgericht für Tirol antreten.

Ein besonderer Höhepunkt in meiner beruflichen Karriere war jener, bei dem ich von Seiten meines Arbeitgebers für meine Leistungen ausgezeichnet wurde, indem ich am 1.01.2015 in das öffentlich rechtliche Dienstverhältnis (Pragmatisierung) aufgenommen wurde.

Neben meinem Beruf bekleide ich das Amt eines Gemeinderates und bin Obmann der Schützenkompanie Pians. Weiters betreibe ich gemeinsam mit meiner Familie den landwirtschaftlichen Betrieb meines Onkels Friedrich Juen, der ebenfalls die damals zweijährige Fachschule absolvierte.

Der Besuch der Fachschule hat mich persönlich besonders geprägt. Neben der äußerst vielfältigen Ausbildung haben wir gelernt, mit Menschen (Mitschülern) umzugehen. Schließlich haben wir auch im Heim zusammengelebt und hatten uns an die Gepflogenheiten, wie Studienzeiten usw. zu halten. Besonders freut mich auch, dass ich in dieser Zeit nicht nur gute Freunde gewinnen konnte, sondern auch meine Partnerin Maria kennen lernen durfte, welche die dreijährige Hauswirtschaftsschule in Imst absolvierte. Ich bin dankbar, dass ich die Möglichkeit hatte, die Lehranstalt Imst zu besuchen.

Erasmusprojekt

Erasmus+

Im vergangenen Schuljahr wurde das Erasmusprojekt an unserer Schule in Verbindung mit der Partnerschule in Kaufbeuren, der Berufsfachschule für Ernährung und Hauswirtschaft, gestartet. Ziel dieses EU-Projektes ist es, „die Ausbildung für hauswirtschaftliche Fachkräfte im Vergleich der Nachbarregionen Tirol und Allgäu sowie Brauchtum und Tradition im Jahresvergleich“ zu fördern.

Nach dem gegenseitigen Kennenlernen der Schulen erfolgten im Herbst 2014 und im März 2015 die gegenseitigen Besuche von jeweils zwei Lehrerinnen. Diese werden in den Unterricht mit eingebunden und sehen sich die Arbeitsweise, die Besonderheiten und die Unterschiede zwischen den beiden Schulsystemen an. Natürlich werden auch der kulturelle und sportliche Bereich berücksichtigt.

In der Auseinandersetzung mit dem ausländischen Bildungssystem ergeben sich positive Entwicklungen für die eigene Schule unter dem Motto „vom Nachbarn lernen“.

FL Veronika Polter

Schülerwohnheim

Top oder Flop?

Viele denken beim Begriff „Schülerwohnheim“ an Streit, Zusammenleben mit Fremden und Angst, weil man seine gewohnte Umgebung die ganze Woche verlässt. Aber ist es wirklich so?

Nein! Denn an das Zusammenleben mit so vielen Mädchen gewöhnt man sich schneller als gedacht. Dass man die ganze Woche weg ist von Zuhause, fällt einem da auch nicht mehr auf. Streitigkeiten kommen natürlich auch vor, aber die dauern meist nicht lange. Unter vielen Mädchen findet man auch viele neue Freundinnen, mit denen man seine Freizeit und die Stunden in der Wohngemeinschaft verbringen kann.

Es entwickeln sich meistens Freundschaften, die ein Leben lang halten. Wenn man so eng zusammenlebt, weiß man einfach, wie der Andere tickt. Alles in allem ist das Wohnheim wie eine große Familie, die zusammenhält.

Ciara Gaisberger,
Eva-Maria Ressler,
Schülerinnen

Natürlich Eier färben
mit Zwiebelschalen

Eine Möglichkeit, die Ostereier selbst zu färben und dabei auf Chemie zu verzichten, ist der Einsatz von Zwiebelschalen. Bevorzugt verwendet man weiße Eier, aber auch mit braunen Eiern erhält man schöne braungelbe bzw. goldbraune Eier.

Eine besondere Wirkung erzielt man, wenn an den rohen Eiern verschiedene Kräuter, wie beispielsweise glatte Petersilie, Dill oder Löwenzahn, mit einem Netz durch Abbinden am Ei befestigt werden. Als Netz eignen sich Säckchen von Zitronen oder Orangen bzw. Teile von Nylonstrümpfen oder Strumpfhosen.

In einem Topf werden Wasser und mindestens eine Handvoll Zwiebelschalen zum Kochen gebracht. Darin werden nun die in die Netze gebundenen Eier hart gekocht, je nach gewünschtem Farbton unterschiedlich lang. Nach dem Herausnehmen das Netz und die Kräuter entfernen. Die trockenen Eier mit etwas Öl zum Glänzen bringen.

Ich wünsche gutes Gelingen.

FL Veronika Polter

Einladung
zum
Absolvententreffen

Wir laden die Absolventinnen und deren Lehrpersonen an die FSBHM Landeck-Perjen herzlich ein, und zwar jene vom

- Jahrgang **1974/75** (40 Jahre) zum Treffen am Tag der offenen Tür am **Sonntag, 31. Mai 2015**
- Jahrgang **1984/85** (30 Jahre) und Jahrgang **1994/95** (20 Jahre) am **Mittwoch, 22. April 2015**
- Jahrgang **2004/05** (10 Jahre) am **Donnerstag, 23. April 2015**.

Ich bitte um Anmeldung unter ☎ (05442) 62 641.

FL Veronika Polter

wünschen all unseren Absolventinnen und LeserInnen

der Direktor sowie die Lehrerinnen und MitarbeiterInnen der FSBHM Landeck-Perjen.

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

Landwirtschaftliche Genossenschaft Landeck eGen

6511 Zams, Hauptstrasse 5
Tel. 05442/62472, Fax 05442/62472-10
www.lagerhaus-landeck.at

6511 Zams, Hauptstraße 5,
☎ 05442/62472, Fax: DW 10

6522 Prutz, Gießenstraße 5,
☎ 05442/62472-30, Fax: DW 35

E-Mail: office@lg.co.at ● www.lagerhaus-landeck.at

JETZT AKTUELL – ZU GÜNSTIGEN KONDITIONEN

■ AGRAR

SAATGUT

SÄMEREIEN

■ MARKT

GARTEN-

und BLUMENERDEN

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

Satte Narbe statt kahler Lücke!

„Die Saat" ÖAG-Mischungen

Spitzenqualität durch strenge Regeln.

- ✓ Mischung nur mit ausgewählten Top-Sorten (ÖAG-Sortenliste)
- ✓ Zweifache Kontrolle auf Ampferfreiheit! (Kriterien: 0 Ampfer pro 100 g Probe)
- ✓ Nutzungs- und regionsangepasste Mischungen

DC-Hyperkorn

- 26 % Phosphor, 40 % Kalk granuliert
- Ideal zur P-Düngung im Grünland, auch für saure Böden (Kalkwirkung)

Optimal Programm und Bio-Landwirtschaft zugelassen!

Lagerhaus Imst	Tel.: 05412 / 61 912-0
Lagerhaus Ötztal	Tel.: 05266 / 89 20-0
Lagerhaus Reutte	Tel.: 05672 / 630 27
Lagerhaus Pfaffenhofen	Tel.: 05262 / 622 54-101

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

■ Lagerhaus | Agrar

www.unser-lagerhaus.at

Einladung zum

Absolvententag

der Landw. Landeslehranstalt Imst

am Samstag, 25. April 2015

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)
Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1964/65 (50er) und 1989/90 (25er) treffen sich im Speisesaal der landw. Fachschule. Ein detailliertes Programm des Ablaufs wird den Jubilaren zugesandt.

18:30 Uhr Gedenkgottesdienst mit Diakon Bruno Tangl für die verstorbenen Absolventinnen, Absolventen und Lehrkräfte in der Kapelle der Fachschule

Auf euer Kommen freut sich der Vereinsvorstand:
Josef Waldner Paul Egger DI Josef Gstrein

Ankündigung

Aufruf an die Mitschülerinnen
des Schuljahres 1954/55

Nachdem nun tatsächlich schon 60 Jahre vorüber sind, dass wir die Haushaltungsschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst besucht haben, rufe ich die noch jung gebliebenen und aktiven unseres Jahrganges auf, vielleicht zum letzten Mal noch zusammenzukommen und uns zu treffen!

Dies ist am 25. April 2015 im Rahmen des Jubilarentreffens um 13 Uhr an unserer alten Schule.

Ruft mich bitte an unter **(05412) 61 105** oder **(0650) 99 77 936**.

Es würde mich sehr freuen, wenn viele ehemalige Mitschülerinnen kommen würden.

Eure Mitschülerin Heli Waibl, geb. Raggl-Lanbach

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

Inhalt: Aufzucht von Königinnen und Drohnen, Verwertung von Königinnen, Zuchtschema usw. (Für Imker mit mehrjähriger Praxis)

Zeit: Freitag, 22. Mai 2015, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 25,–

Jungvolkbildung

Inhalt: Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen (für praktizierende Imker)

Zeit: Freitag, 29. Mai 2015, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 25,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 10. Juli 2015, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 25,–

Anmeldung/Rückfragen für die Kurse:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst,
Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: Maria-Luise Schnegg, Paul Egger, Josef Frischmann, Michael Pauli, Petra Moser, Manuel Dablander, Veronika Polter, Wolfgang Wilburger, Hannes Wegscheider,

Lithos und Druck: eggerdruck, Gebhard Egger, 6460 Imst, Palmersbachweg 2, Telefon (05412) 66 2 39

Raiffeisen
Meine Bank

Starten Sie in die Zukunft:

NEU

Mit „Meine Raiffeisen Pension" –
der flexiblen Lebensversicherung, die alles mitmacht.

Egal wohin Sie das Leben auch führt – „Meine Raiffeisen Pension" lässt Sie sicher in die Zukunft starten: mit flexibler Ein- und Auszahlung, gesicherten Kapitaleinlagen, optionaler Prämienpause und einer Zusatzpension, garantiert ein Leben lang. Aber nicht nur Sie, sondern auch Ihre Liebsten sind finanziell bestmöglich abgesichert. Ob im Falle des Ablebens, der Berufsunfähigkeit oder schwerer Krankheit – mit der flexiblen Lebensversicherung wirft Sie und Ihre Liebsten finanziell nichts aus der Bahn. versicherung.raiffeisen.at

Holen Sie sich hier alle Informationen zu „Meine Raiffeisen Pension".

Auderer

Busse von 4 - 76 Sitzplätzen
große Fahrradanhänger

Tel.: 05412 / 66 7 03
info@auderer-reisen.at

Ihr Spezialist für Schülerfahrten, Wien- und Projektwochen
gerne organisieren wir für Sie das gesamte Programm

LEBENSMITTEL
Grúner
www.gruener.cc
SEIT 1922

Ankündigung

Absolventenlehrfahrt

in die Südsteiermark

Donnerstag, 22.10., bis Sonntag, 25.10.2015

Auch heuer werden wir wieder eine Herbstlehrfahrt unternehmen und laden dazu alle Interessierten recht herzlich ein. Die Reise wird uns durch das Pustertal nach Osttirol führen, wo wir die erste Betriebsbesichtigung durchführen und das Mittagessen einnehmen werden. Weiter geht es nach Kärnten zur Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes. Über den Soboth gelangen wir auf die Südsteirische Weinstraße und zu unserem Hotel im Raum Südsteiermark.

Der zweite Tag wird uns nach Graz führen für Besichtigungen und Zeit zum Bummeln. Abends werden wir einen typischen Heurigen besuchen - Zeit für Geselligkeit.
Der dritte Tag steht unter dem Motto „Steirische Verführung“. Am Vormittag werden wir die modernste Kürbiskernölpresse Europas besichtigen. Anschließend werden wir über die Lassnitzer-Höhe nach Riegersburg fahren, um dort eine feine Essigmanufaktur zu besuchen. Nach dem Mittagessen lassen wir uns die Herstellung von Schokolade zeigen. Genüsslich werden wir auch den Abend in der größten Kamelsavanne Österreichs mit steirischen Delikatessen verbringen. Am Sonntag werden wir auf der Heimfahrt, wenn erwünscht, einen Gottesdienst besuchen. Zudem werden wir auch das Lipizzanergestüt in Piber aufsuchen, ehe wir die Steiermark wieder Richtung Heimat verlassen werden.

Aus organisatorischen Gründen bitte ich, sich für diese Lehrfahrt jetzt schon anzumelden, um die Buchung (Hotel, Besichtigungsprogramm) fixieren zu können.

Anmeldungen bis spätestens 22. Mai 2015 an den
Absolventenverein der Landeslehranstalt Imst,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346, e-mail: lla-imst@tsn.at

Genaues Programm und Angaben über die Kosten der Reise werden rechtzeitig zugesandt.

Die nächste Ausgabe der Absolventenzeitung erscheint im Oktober 2015.

Mit freundlichen Grüßen

Geschäftsführer Paul Egger

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

Einladung zum

Tag der offenen Tür

an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

mit Jungpflanzenmarkt des Vereines Arche Noah

Freitag, 1. Mai 2015

9:00 Uhr Hl. Messe im Hof der LLA Imst

9:45 Uhr Begrüßung und Eröffnung durch den Direktor

10 - 16 Uhr Ausstellungen und Vorführungen der einzelnen Abteilungen und Fachbereiche

- Tierhaltung: Präsentation von Nutztieren des Lehrbetriebes
- Pflanzenbau: Praktischer Unterricht und Getreidebau in Tirol (Präsentation)
- Milchverarbeitung: Verkostung
- LW Gartenbau: Präsentation Hochbeete, Pflanzenverkauf
- Jungpflanzenmarkt des Vereines Arche Noah
- Baumschule/Obstbau: Obstgehölze, Erdbeerpflanzen
- Lehrwerkstätten: Vorführungen und Präsentationen in den Bereichen Forst, Holz, Metall und Landtechnik
- Obstverarbeitung: Produktverkostung
- Imkerschule: Vorstellung von Trachtpflanzen
- Webschule: Ausstellung von Werkstücken
- EWH: Hofladen der LLA Imst und LLA-Café
- FSBHM-Hauptgebäude: Kaffee und Kuchen, Schwerpunkte Tourismus, Gesundheit & Soziales Präsentationen Textilverarbeitung, Kreatives Gestalten und Landwirtschaft
- Bauernmarkt mit regionalem Spezialitätenangebot
- Präsentation heimischer Baumarten (Forstgarten Stams)
- Absolventencafé im Seminarraum der FSL
- Modenschau mit Trachtenvorführung und Volkstanz
- Konzert der Schulmusikkapelle
- Grillstation im Innenhof
- warme Küche von 11 bis 14 Uhr
- Kinderbetreuung

Auf euer Kommen freuen sich
alle SchülerInnen, MitarbeiterInnen und Lehrkräfte.