Nr. 1 | April 2016 | 68. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Schulinterner Redewettbewerb

Die Besten kommen weiter!

Foto: Barbara Landerer

Welches ist der fünfte Tag der Karwoche?

Vor wenigen Tagen stellte der Moderator eines beliebten Fernsehquiz diese Frage. Zur Auswahl standen vier Antworten: Palmsonntag, Gründonnerstag, Karfreitag und Karsamstag. Zwei Antworten kann man sicher ausschließen, nämlich den Palmsonntag und den Karsamstag. Die richtige Antwort war einige tausend Euro wert.

Das ist doch ganz einfach und klar, werden viele sagen, das ist doch ganz logisch: Der fünfte Tag der Karwoche ist der Karfreitag. Falsch! Der fünfte Tag der Karwoche ist der **Gründonnerstag**. Warum? Weil die Karwoche mit dem Palmsonntag beginnt.

Gründonnerstagsgedenken: Jesus und seine Jünger beim Letzten Abendmahl - ein Fresko aus der Spätgotik von Simon von Taisten in der Wallfahrtskirche Obermauern in Virgen in Osttirol

Foto: Anton Prock

So wie nach christlichem Verständnis jede Woche mit dem Sonntag beginnt: Der Sonntag ist der Tag der Auferstehung und der erste Tag der Woche. Man wünscht einander nicht einen schönen Sonntag, sondern ein schönes Wochenende. Religion und Kirche haben für Menschen unserer Zeit sehr viel an Bedeutung eingebüßt.

Ein Blick in die Kirchen zeigt deutlich, dass die „Herde“, die regelmäßig am Sonntagsgottesdienst teilnimmt, sehr klein geworden ist. Waren vor einigen Jahren die Kirchenbänke an den Sonntagen mehr oder weniger voll, sind sie heute mehr oder weniger leer. Wo der konkrete Bezug zu einer Kirchengemeinde und damit zu den Festen des Kirchenjahres fehlt, da zeigt sich auch der Mangel an Wissen und Verständnis für die Inhalte und Zusammenhänge von Glaubenswissen und christlichem Brauchtum.

Der Sonntag ist der erste Tag der Woche, weil Jesus an diesem Tag von den Toten auferstanden ist. So ist jeder Sonntag ein kleines „Osterfest“. Doch wann ist Ostern?

Erst im vierten Jahrhundert hatten sich die Christen darauf verständigt, Ostern immer am ersten Sonntag nach dem ersten Frühlingsvollmond zu feiern. Heuer ist der erste Vollmond im Frühling am 23. März, und der darauf folgende Sonntag, der 27. März, ist der Ostersonntag. Der frühest mögliche Ostertermin ist der 22. März, der späteste der 25. April. Aschermittwoch, Christi Himmelfahrt, Pfingsten, Fronleichnam und der Herz-Jesu-Sonntag hängen vom Osterdatum ab: 40 Tage vor Ostern (ohne Sonntage) der Aschermittwoch, 40 Tage nach Ostern Christi Himmelfahrt, 50 Tage nach Ostern Pfingsten, 10 Tage danach Fronleichnam und 70 Tage nach Ostern der Herz-Jesu-Sonntag.

Ich wünsche Ihnen ein frohes Osterfest und gelegentlich eine Erfahrung von „Auferstehung“.

Mag. Franz Heiß

Ein gesegnetes Osterfest

und die Freude über die Auferstehung

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

Herzliche Gratulation

zum 80. Geburtstag

OSR Rupert Staggl

Lehrer, 1958 - 1996
Direktor, 1993 - 1996

zum 60. Geburtstag

Notburga Gritsch

Lehrerin seit 1979

Josef Pechtl

im Obstbau seit 1972

zum 50. Geburtstag

Mag. Wolfgang Harasleben

Lehrer seit 1997

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Hermann Maizner, Inzing	SJ 54/55
Hermann Scherl, Schnann	SJ 55/56
Alois Wassermann, Wenns	SJ 49/50
Alois Schnegg, Imsterberg	SJ 51/52

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

unseren Absolventen zu ihren hervorragenden Auszeichnungen im Lehrlingswettbewerb

im Bezirk Imst:

Gold: Marcel Holzknecht
aus Längenfeld, Metalltechniker im 2. Lehrjahr
bei Schöpf GmbH & Co KG, Längenfeld

Gold: Thomas Schranz
aus Strengen, Zimmerer im 3. Lehrjahr
bei AT-Thurner Bau GmbH, Imst

2. Platz: Clemens Schnegg
aus Imsterberg, Metalltechniker im 3. Lehrjahr
bei Ing. S. Konrad GmbH, Imsterberg

Allen alles Gute und weiterhin viel Erfolg!

Fotos: Wirtschaftskammer

Marcel Holzknecht

Thomas Schranz

im Bezirk Landeck:

Gold: Simon Eiterer
aus Wenns, Maurer im 2. Lehrjahr
bei Swietelsky Bauges. mbH, Landeck

Gold: Patrick Schmid
aus Kappl/Langesthei, Tischlereitechniker im 3. Lehrjahr
bei Tischlerei Alois Ladner, Kappl

Gold: Christian Mallaun
aus See, Tischlereitechniker im 3. Lehrjahr
Tischlerei Daniel Konrad, See

2. Platz: Sebastian Wohlfahrter
aus Landeck, Bodenleger im 3. Lehrjahr
bei Raumausstattung Sebastian Gitterle, Landeck

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Für die Schüler/innen der dritten Jahrgänge beider Fachrichtungen ist das Unterrichtsjahr nahezu abgeschlossen. Die Abschlussprüfungen stehen unmittelbar bevor. Bereits erstellt wurden die in diesem Zusammenhang erforderlichen Facharbeiten, welche im Rahmen der kommissionellen Prüfung zu präsentieren sind. Neben einer Vorstellung der behandelten Thematik, die möglichst einen engen Bezug zum Heim- bzw. Praxisbetrieb aufweisen sollte, haben die Prüflinge den Fragen der Kommissionsmitglieder Rede und Antwort zu stehen.

Sofern alle die zum Stichtag erforderlichen Zulassungsvoraussetzungen erfüllen, werden heuer insgesamt 92 Schüler/innen zur Abschlussprüfung antreten.

FL Karl Holzknecht demonstriert den Schülern beim Tag der offenen Schultür die fachgerechte Wartung der Motorsäge.

Homepage und Beschilderung

Die im Jahr 2008 erstellte Homepage ist in die Jahre gekommen. Sie bedarf einer grundlegenden Überarbeitung (Relaunch) auf verschiedenen Ebenen. Neben der Neukonzeption der Graphik und des Layout werden auch die Struktur und die Inhalte überarbeitet. Die Zielsetzung besteht primär darin, dass sich die Besucher auf der Website möglichst schnell zurechtfinden und auf kürzestem Weg zu den für sie relevanten Informationen gelangen. Nachdem die Nutzer heute mit unterschiedlichen Geräten hantieren (Smart Phone, IPad ...) werden auch responsive Anpassungen vorgenommen, sodass sich das Layout an die Formate der Endgeräte anpasst.

Insbesondere die steigende Anzahl an Bildungsveranstaltungen für Erwachsene zeigt auf, dass eine Orientierungshilfe im weitläufigen Gelände der LLA Imst dringend erforderlich ist. Zu diesem Zweck wird noch in diesem Schuljahr ein Leitsystem installiert werden. Mit Hilfe von Richtungspfeilen erfolgt die Wegweisung zu einer zentralen Orientierungstafel im Hofareal des Hauptgebäudes. Die verschiedenen Gebäude erhalten eine Außenkennzeichnung sowie im jeweiligen Foyer eine Informationseinheit über die wichtigsten Einrichtungen in den Geschossen.

Schulinformationsveranstaltungen

Alle weiterführenden Schulen haben über die vergangenen Jahre Strategien entwickelt, wie sie ihre möglichen künftigen Schüler/innen bestmöglich über die Ausbildung und die damit verbundenen Chancen informieren können. Neben dem Besuch von Veranstaltungen an den vorgelagerten Pflichtschulen veranstaltet die LLA Imst einen Schnuppernachmittag (Fit4LLA) sowie immer

Schülerinnen des Tourismusschwerpunktes beim Servieren im LLA-Café am Tag der offenen Schultür

zu Jahresbeginn einen Tag der offenen Schultür. Aus Schülerumfragen ist bekannt, dass die Eindrücke, die vor Ort gewonnen werden, und die Gespräche mit den aktuellen Schüler/innen der LLA Imst ihre Entscheidung am meisten beeinflusst haben. Insgesamt 150 Interessierte sind am 15. Jänner dieses Jahres registriert worden, wobei 2/3 sich die Angebote der FSL angeschaut haben und 1/3 jene der FSBHM. Ein Rundgang pro Schultyp nimmt erfahrungsgemäß 1,5 bis 2 Stunden in Anspruch und ermöglicht einen umfassenden Einblick. Besonders gut macht sich der Einsatz unserer Schüler als Guides. Sie legen ein erstaunliches Engagement an den Tag und kommunizieren mit den Besuchern auf Augenhöhe. Ihnen sei herzlich Dank gesagt!

Schüler beim Drechselkurs - Anfertigen einer Obstschüssel

Kurswesen

Schulintern gibt es eine Palette von zusätzlichen Ausbildungs- und Qualifikationsmöglichkeiten, die unsere Schüler/innen gerne frequentieren. An dieser Stelle erwähnt seien heute nur die Drechselkurse, geleitet von den beiden Praxislehrern Thomas Steger und Werner Dobler, sowie der Jungjägerkurs, der in Zusammenarbeit mit dem Tiroler Jägerverband abgewickelt wird. Beim Letzteren gelten strenge Auswahlkriterien, weil die damit verbundenen Prüfungen sehr anspruchsvoll sind und die Schüler gleichzeitig die schulischen Anforderungen erfüllen müssen. Im aktuellen Ausbildungskurs, der zu 60 % von Fachlehrern der LLA Imst bestritten wird, sind 7 Schüler und 1 Schülerin mit von der Partie. Im Laufe des März sind die Prüfungen abzulegen.

Der schon in einer früheren Ausgabe erwähnte Boom bei den Imkerkursen für Anfänger hat noch einmal an Intensität zugelegt. Neben 4 Abendkursen, zwei in Imst und zwei in Kematen (je 9 Abendeinheiten und 1 Praxistag), finden noch zwei Wochenkurse an der Imkerschule statt. Ebenfalls inzwischen zum Standardprogramm zählt der Einführungskurs in Breitenbach. Insgesamt werden in den ersten fünf Monaten dieses Jahres um die 300 Ausbildungswillige die Kurse absolvieren.

Personelles

Frau Fachlehrerin Viktoria Dornauer ist seit Ende Februar im Mutterschutz. Alle ihre Unterrichtsgegenstände übernimmt Frau Fachlehrerin Susanne Payr, die damit nach etwas mehr als dreijähriger Unterbrechung an die Schule zurückkehrt.
Frau Fachlehrerin Walpurga Schnegg wurde auf weitere fünf Jahre mit der Funktion des Abteilungsvorstandes an der FSBHM betraut.

Tag der offenen Tür

Am Sonntag, 1. Mai 2016, werden im gesamten Schulareal ohne Gutshof die Türen für die Öffentlichkeit wieder geöffnet. Das Motto des diesjährigen Tages der offenen Tür lautet: „Die LLA Imst und ihre Partner“.

Die Verantwortlichen in den verschiedenen Fachbereichen haben dazu mit Einrichtungen, Firmen und Personen Kontakt aufgenommen und sie eingeladen, zusammen mit der Schule ihre Angebote und Leistungen zu präsentieren (Programm auf Seite 24).

Besondere Höhepunkte sind ein Markt der lokalen Köstlichkeiten mit Anbietern von Lebensmitteln aus dem Schuleinzugsgebiet sowie eine Pflanzentauschbörse und der Verkauf von Biokräutern, Biogemüsepflanzen und Biobalkonblumen.

Natürlich sind die Schüler/innen bei allen Stationen involviert. Auf der Bühne im Hof (bei Schlechtwetter im HAK-Saal) findet ein Showprogramm (Modenschau, Tanzeinlagen, Schülermusik) statt.

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

Direktor DI Josef Gstrein.

Schüler der 3abFSL / FOL Johann Sommersguter

Fachexkursion des 3. Jahrgangs der FSL

Die Exkursion der beiden dritten Klassen der Fachrichtung Landwirtschaft führte uns nach Vorarlberg und Süddeutschland. Im Mittelpunkt der dreitägigen Exkursion standen fachliche, kulturelle und landeskundliche Aspekte. Aber auch der Spaß und die Zeit für Gemeinschaft kamen nicht zu kurz.

In Vorarlberg besichtigten wir einen Legehennenbetrieb, der nach biologischen Grundsätzen produziert und in Kooperation mit vier weiteren Betrieben neben Nudeln vor allem mit Freilandeiern eine lokale Handelskette beliefert. Auch der Lehrbetrieb der Fachschule in Hohenems war eine interessante Station auf unserer Exkursion. Die Braunviehherde mit 45 Milchkühen, deren Management und die künftigen Ziele wurden vom Verwalter vorgestellt.

Ein Blickfang war auch die Bühnenkonstruktion der Bregenzer Seebühne mit einer 72 Meter langen Nachbildung der chinesischen Mauer und der berühmten Terracottaarmee. Sie brachte den einen oder anderen von uns zum Staunen.

Auch der zweitgrößte Strom Europas ist zu Beginn nur eine kleine Quelle, die in Donaueschingen aus dem Boden sprudelt. Während unserer Anreise in den Schwarzwald machten wir einen kurzen Abstecher, um die historische Donauquelle zu besichtigen.

Ein besonderes Vergnügen bereitete auch der Besuch des Europaparks in Rust mit all seinen Attraktionen und Shows vom 4D-Kino bis zum Silverstar. Adrenalin-Kicks, Action und abwechslungsreicher Spaß begeisterten.

Die kurze Besichtigung der Klosterkirche in Birnau am Nordufer des Bodensees stand am Vormittag des dritten Exkursionstages am Programm. Die barocke Kirche mit ihren Stuckaturen und Skulpturen, deren bekannteste der Honigschlecker ist, waren sehenswert.

Zurück in Vorarlberg wurden wir vom familiengeführten Handels- und Lohnunternehmen MB-Trans-Agrar auf dem Hof in Rankweil herzlichst willkommen geheißen. Der Chef persönlich stellte den Werdegang seines Betriebes vor. Ein Motortuning am Leistungsprüfstand, landwirtschaftliche Maschinen von der Bodenbearbeitung bis zur Ernte sowie der Einsatz eines achtreihigen Maishäckslers am Feld stießen auf sehr großes Interesse aller Beteiligten.

Drei Tage, die uns in angenehmer Erinnerung bleiben werden!

Die Exkursionsgruppe vor der Bregenzer Seebühne

Interessant für die SchülerInnen waren die landw. Maschinen.

FL Ing. Robert Neuner

Wintersporttag - 2. Platz für die LLA Imst

Der Wintersporttag 2016 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa-Region Tirol“ wurde dieses Jahr von der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg/Südtirol durchgeführt. Um Zehntel und Hundertstel wurde in den Disziplinen Rodeln, Langlauf, Riesentorlauf und Snowboard gekämpft.

Die FS Laimburg wählte für alle Bewerbe die Sportanlagen des Jochgrimm-Sattels aus. Auch dieses kleine, aber sehr feine Skigebiet hatte mit Schneemangel zu kämpfen. Doch die Laimburger Organisatoren machten aus der Not eine Tugend und ließen erstmalig auch die Rodler durch Tore kurven. Es bot sich uns ein bis dato unbekanntes Bild. Den TeilnehmerInnen machte es sichtlich Spaß.

Die Organisation war hervorragend, die diversen Pisten in optimalem Zustand und das Mittagessen in einem nahe gelegenen 4-Sterne-Haus köstlich. Durch die kurzen Wege konnte ein straffer Zeitplan gut eingehalten werden, sodass die Schüler zeitig ihre Heimreise antreten konnten.

Schüler wie Lehrer durften einen schönen Wintertag erleben, an dem so manch neue und interessante Bekanntschaft gemacht werden konnte. Insgesamt kämpften nicht weniger als 220 SportlerInnen aus allen Teilen des Trentino, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze. Die Lehranstalt Imst war und ist vor allem beim Snowboarden und auf der Rodel eine Größe.

Die Platzierungen unserer AthletInnen:

Snowboard: *weiblich:* 2. Katharina Reinstadler, 6. Katharina Pircher, 10. Barbara Auer; 1. FL Natalie Strigl;
männlich: 2. Tobias Rietzler, 5. Julian Rossini; 4. FL Paul Egger

Riesentorlauf: *weiblich:* 4. Sabrina Vogler, 6. Maria-Luise Besler, 12. Anna-Maria Rimml; 5. FL Maria-Luise Schnegg;
männlich: 9. Alexander Landerer, 18. Johannes Schöpf, 19. Lukas Winkler; 8. FL Robert Neuner

Rodeln: *weiblich:* 7. Daniela Schöpf, 14. Julia Eiterer, 16. Laura Kaltschmid; 2. FL Marlies Gasteiger;
männlich: 1. David Walzthöni, 3. Julian Santeler; 1. FL Thomas Moritz

Langlauf: *männlich:* 10. Marian Reich, 11. Benedikt Müller; 3. FL Johannes Nachtschatten

Die drei „Imster“ Athleten im Langlauf: Benedikt Müller, Marian Reich und FL Johannes Nachtschatten

Kursankündigung

„Kuhflüstern“ - Seminar

Als Referent konnte der aus der Schweiz stammende Berater **Andrea Accola** gewonnen werden.

In seinem Vortrag geht es um den richtigen Umgang mit Tieren und um stressfreies Verladen. Im Kurs lernen die Teilnehmer die wichtigsten Signale kennen und üben anschließend praktisch, sich den Tieren gefahrlos zu nähern und sie zur Zusammenarbeit zu motivieren.

Zeit: Samstag, 7. Mai 2016, 9 - ca. 16 Uhr

Kosten: € 65,–, für Vereinsmitglieder € 55,–

Anrechenbarkeit TGD, 1 Stunde

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.

FL Michael Pauli, BEd / Schüler der Projektgruppe

Landwirtschaft im Nebenerwerb

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst hat im Rahmen eines grenzüberschreitenden Projektes mit der Schweizer Partnerschule Pfäffikon und in Zusammenarbeit mit der HTL Imst einen Betrieb in Längenfeld neu geplant und Umbaumöglichkeiten vorgestellt.

Nach Erhebung der Basisdaten entwickelten die Schüler in einem 4-tägigen Projekt mögliche Zukunftsperspektiven für den Betrieb. Die Betriebsleiter des „Martinshof“, Magdalena und Martin Tamerl, bewirtschaften mit ihrer Familie einen Nebenerwerbsbetrieb

mit drei Mutterkühen und 230 Legehühnern. Zirka drei Hektar Grünland werden bewirtschaftet.

Danach wurden in Arbeitsgruppen die Erhebungsdaten von Schülern und ihren Lehrern aufgearbeitet und Ideen des Betriebsführers und seiner Familie weiterentwickelt.

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

Die Stallbaugruppe befasste sich damit, den bestehenden Hühner- sowie den Anbindestall für Kühe zu einem Laufstall für Mutterkühe umzuplanen. Auf Grund der Beengtheit des Stallgebäudes und des deckenlastigen Stadels (Baujahr 2001) wird der Umbau aber immer eine Kompromisslösung bleiben.

Der Familie Tamerl ging es aber auch um eine Arbeitserleichterung bzw. eine Arbeitszeitreduzierung und um die Schaffung weiterer Arbeitskapazitäten am Betrieb.

Die Schüler mit ihren Fachlehrern bei der Erhebung des Ist-Zustandes am Martinshof

Der erste Schritt in der Gruppe Tierzucht war die Erhebung des aktuellen Tierbestandes und Aufnahme der Grunddaten. Daraus ermittelte man den Futterbedarf und die Erlöse aus der Tierhaltung. Mehrere Varianten zur Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte, wie etwa der Verkauf von „Jahrlingsfleisch“ ,wurden aufgezeigt.

Der Betrieb Tamerl bewirtschaftet zwei- und dreihmädige Wiesen. Die fünf Schüler der Pflanzenbaugruppe beschäftigten sich mit den Produktionsbedingungen und machten sich mit der Grundfuttersituation und der Flächenausstattung des Betriebes vertraut.

Am Freitag, den 5.2.2016, konnten sowohl den interessierten Zuhörern aus der Schweiz als auch der Familie Tamerl verschiedene Ergebnisse präsentiert werden, welche auf Zustimmung seitens des Betriebsleiters stießen. Als wahrscheinlich gilt eine Aufstockung der Mutterkuhanzahl und die Auflassung der Hühnerhaltung, verbunden mit einem Stallumbau, um einerseits den Erfordernissen der Tiergesundheit und andererseits arbeitstechnischen Anforderungen Rechnung tragen zu können.

Schülerinnen der 2abFSBHM

Interessante Exkursion

An einem Dienstag im März startete unsere Reise bereits um sieben Uhr, denn unser Ziel war die KZ-Gedenkstätte in Dachau bei München. Dort angekommen, erwartete uns eine zweistündige Führung, die einerseits sehr interessant, aber andererseits auch schockierend war.

Nach einem stärkenden Mittagessen führte unsere Reise weiter nach Kufstein zur Firma Riedel Glas. Dort konnten wir live erleben, wie ein Glas, eine Karaffe und dergleichen entstehen. Fasziniert von den vielen Glasartikeln, konnte so manche von uns nicht widerstehen und kaufte sich das eine oder andere Stück. Nach diesem langen und lehrreichen Tag kamen wir wieder wohlbehalten in Imst an.

Die Mädchen bei der Führung in der Werkshalle von Riedl Glas

Dr. Otmar Juen

Gerichtseinblicke

Am Montag, den 11. Jänner 2016, fahren die dritten Klassen der FSBHM bzw. die zweiten Klassen der FSL der LLA Imst zusammen mit den FachlehrerInnen Röck, Tangl, Grill und Nachtschatten sowie Gastlehrer Juen zum Landesgericht Feldkirch auf Exkursion. Es geht um den praktischen Anschauungsunterricht in Rechtskunde, Thema Gerichtsbarkeit und Rechtsprechung. Vor Ort angekommen, verteilen sich die über 100 Schülerinnen und Schüler im großen Schwurgerichtsaal des Landesgerichtes Feldkirch und werden von der jungen und zuvorkommenden Richterin bzw. von der Staatsanwältin auf die mündlichen Hauptverhandlungen vorbereitet. Sie stehen den Schülerinnen und Schülern auf die unterschiedlichsten Fragen Rede und Antwort.

Für die Schülerinnen und Schüler sind dieser Vormittag bzw. die durchgeführten Hauptverhandlungen wie immer sehr spannend. Es werden ein Suchtgiftdelikt, das Delikt der falschen Zeugenaussage sowie Urkundenfälschung verhandelt. Dieser Anschauungsunterricht verdeutlicht den Schülerinnen und Schülern nachdrücklich die Verantwortlichkeit auch als Jugendlicher gegenüber den Gesetzen und Vorschriften. Der unmittelbare und persönliche Eindruck von realen Vorkommnissen, die jugendliche Angeklagte vor Gericht vertreten mussten, waren für die SchülerInnen sichtlich beeindruckend. Diese Gerichtsexkursion, organisiert von Gastlehrer Juen, stellt regelmäßig einen der Höhepunkte des doch eher trockenen Rechtskundeunterrichtes an der LLA Imst dar.

FL Ing. Paul Egger

Neuer Industriemotor

Die Firma Honda (größter Motorenhersteller der Welt) kündigt die Einführung von „hangtauglichen“ GX-Motoren an, die dafür entwickelt wurden, eine optimale Arbeitsleistung unter schwierigsten Bedingungen zu gewährleisten. Die drei Modelle GX270, GX340 und GX390 sind jetzt für vielseitige Anwendungen verfügbar, einschließlich der professionellen Nutzung auf einachsigen Geräteträgern in bergigem Gelände mit hohen Arbeitswinkeln.

Die LLA Imst bedankt sich recht herzlich bei Herrn Bernhard Schrefl, Gebietsverkaufsleiter der Firma Honda, für die Bereitstellung eines Industriemotors für Lehrzwecke, der am 2. März übergeben wurde.

Dipl.-Päd. Michaela Gundolf

Gut besuchter Kochkurs

Am Samstag, 27. Februar, hatten 12 Männer in der Küche das Sagen. Sie kochten mit viel Ehrgeiz ein 5-gängiges Menü. Nebenbei wurden Nuss- und Mohngebäcke aus Blätterteig gebacken. Auch das Tischdecken, Serviettenfalten und Servieren wurden geübt. Beim anschließenden gemeinsamen Mittagessen wurden schon wieder viele Ideen für den nächsten Männerkochkurs gesammelt.

FL Ing. Paul Egger mit Managementgruppe

Aus Mist wird Energie

Die Spezial-Praxisgruppe „Management“ des 2. Jahrganges der landw. Fachschule besichtigte am 26. Jänner das Metallwerk der Firma THÖNI in Landeck. Der Produktionsleiter Anton Fink führte die Gruppe durch das Werksgelände.

„Wir haben sehr viel Neues und viele Informationen über die Fachgebiete, mit der sich die Firma beschäftigt, erfahren. Das sind: Schlaucherzeugung, Aluerzeugnisse, Automobilteile sowie der Bereich Umwelt und Energie“, erzählt ein begeisteter Schüler. Darunter war auch eine Besonderheit: Ein Rührwerk für die Trockenbiogasanlage, welches in Roppen zum Einsatz kommen wird. Die Rührwerkswelle mit einer Länge von 35 Metern wiegt allein 35 Tonnen. Rechnet man noch die 41 Paddel dazu, kommt man auf ein Gesamtgewicht von 60 Tonnen!

Die Besichtigung des Betriebes mit seinem Spezialanlagenbau gestaltete sich sehr spannend. Im Anschluss gab es noch eine Jause mit Getränk für die Exkursionsteilnehmer. Dabei wurden noch offene Fragen beantwortet.

Der Firma Thöni ein herzliches Dankeschön für die interessante Führung!

Dipl.-Päd. Petra Moser

Neujahrsempfang

der Wirtschaftskammer Imst

Am 13. Jänner dieses Jahres war es wieder so weit. Die Wirtschaftskammer Imst feierte ihren jährlichen Neujahrsempfang. Rund 200 geladene Gäste aus Wirtschaft, Politik und Kultur stießen mit WK-Präsident Jürgen Bodenseer und Bezirksstellenleiter Dr. Stefan Mascher auf ein erfolgreiches 2016 an und genossen einen unvergesslichen Abend. Für die musikalische Umrahmung sorgten die Wiltener Sängerknaben.

Die Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Imst war, wie schon seit einigen Jahren, wieder aufgefordert, das Service für diese Veranstaltung zu übernehmen.

Raphaela Walter überzeugte die Gäste mit einem regionalen Käsebuffet, das gleichzeitig ihre praktische Arbeit für die bevorstehende Abschlussprüfung darstellte.

Die Schülerinnen des 3. Jahrganges der Fachrichtung Tourismus punkteten wiederum durch Fachkompetenz, Umsichtigkeit und durch souveränes Auftreten. Ihre freundliche, zuvorkommende Art wurde vielfach von den Gästen gesondert hervorgehoben. Die wachsende Harmonie zwischen Tourismus und Landwirtschaft war unübersehbar!

Alles in allem war es ein gelungener Abend, an dem unsere Schülerinnen großes Lob und Anerkennung von Seiten der Wirtschaft und Landespolitik genießen durften. Ganz besonders freuten sich die Schülerinnen über den großzügigen Beitrag für die Klassenkassa, der ihnen im Anschluss an die Veranstaltung von Wirtschaftskammerobmann Joe Huber und Bezirksstellenleiter Dr. Stefan Mascher überreicht wurde.

DI Hannes Nachtschatten

Herausragende Futterqualität

Auszeichnung für Lehrbetrieb der LLA

Rund 200 Bäuerinnen und Bauern nahmen am Projekt „Grundfutterqualität“ teil. Maschinenring-Landesobmann-Stv. Martin Zürcher und Bezirkskammerobmann Hannes Partl zeichneten insgesamt 25 Tiroler Betriebe für ihre hervorragenden Futterqualitäten aus.

Der Lehrbetrieb der LLA Imst wurde in der Kategorie Grassilage 3. Schnitt und Heu 4. Schnitt bei der Rinderfachtagung in Rotholz prämiert. Die Landwirtschaftskammer Tirol konnte noch zwei weiteren Betrieben aus dem Bezirk Imst gratulieren.

Foto: LK Tirol/Bachmann

Übergabe der Auszeichnung: Martin Zürcher, Michael Huter (Betrieb Klaus Dengg), Staller Simon Neuner, Gutsverwalter Josef Waldhart (beide LLA Imst), DI Karl Wurm (Fütterungsreferent der LK Steiermark) und BKO Hannes Partl (v.l.n.r.)

„Gutes, schmackhaftes und nährstoffreiches Futter erhöht die Futteraufnahme, gewährleistet eine bedarfs- und leistungsgerechte Versorgung, steigert die Tiergesundheit und führt somit zu einer besseren Wirtschaftlichkeit.

Der Höhepunkt der Heugala war die österreichische Heumeisterschaft, vergleichbar mit einer österr. Staatsmeisterschaft am Samstag, 5. März 2016, im Congress Salzburg. Insgesamt haben 304 Betriebe teilgenommen, davon war rund die Hälfte der Betriebe aus Tirol. Unser Lehrbetrieb erreichte in der Kategorie Grummetheu den ausgezeichneten 8. Platz.

Herzlicher Dank gilt dem Gutshofteam für die geleistete Arbeit!

FL Paul Egger, BEd / SchülerInnen 3FSBHM und FSL

„Habe die Ehre!“ - Absolventenball der LLA Imst

Unter dem Motto „Habe die Ehre, ab in die Karriere!“ fand am 29. Jänner 2016 im Mehrzwecksaal Tarrenz der Abschluss- und Absolventenball der LLA Imst statt. Sehr viele SchülerInnen mit Familie und Freunden sowie AbsolventInnen nahmen die Möglichkeit des Ballbesuches wahr. Unter der Leitung von Adelheid Falkner wurde wochenlang eine Choreographie für den Auftanz einstudiert, damit wurde der Abend um 21 Uhr feierlich eröffnet.

Für die musikalische Gestaltung sorgten „Die Ötztaler“, die dem Publikum ziemlich einheizten und für den richtigen Pep sorgten. So konnte auch munter das Tanzbein geschwungen werden.
Zu den Highlights des Abends zählte die Mitternachtseinlage der Höttinger Muller, welche die Erwartungen des Publikums bei weitem übertraf.

Um 00:30 Uhr wurden die Ballkönigin und der Ballkönig von den Besuchern des Balles gewählt.
Für die Beats in der Schülerbar war DJ Floxl zuständig, der die Stimmung zum Kochen brachte.

Rückblickend können wir mit Stolz sagen, dass der Ball ein voller Erfolg war.

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

❷ *Eine gute Idee der Schüler - Ein Bilderrahmen für Gruppenbilder.*

❸ *FL Sommersguter und Obmann Josef Waldner im Ballrahmen*

❹ *Viele Freunde und ehemalige Schüler waren gekommen, um mit den Kollegen der heurigen Abschlussklassen zu feiern.*

❶ *Beeindruckend war der Auftritt der Muller, im Bild der Spiegeltuxer.* ❷ *Die Melcher und Muller überzeugten mit ihrem Gehabe.* ❸ *Im Anschluss des Auftrittes war ein gemeinsamer Tanz angesagt.* ❹ *Die Plattler tanzten zünftig auf.* ❺ *Auch viele Familien von Schülerinnen und Schülern nutzten den „Ballrahmen", um gemeinsam für ein Foto zu posieren als nettes Andenken.* ❻ *Auch LSI Christina Röck und FL Marlies Gasteiger sowie* ❼ *hübsche Schülerinnen präsentierten sich mit Rahmen.*

FL Robert Neuner / Tobias Pircher, Benjamin Lorenz, Julian Rossini

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. Schüler des 3. Jahrganges schildern im Folgenden ihre Eindrücke:

Ich heiße **Tobias Pircher** und komme aus See im Paznauntal. Mein Fremdpraktikum 2015 absolvierte ich auf dem Betrieb von Hanspeter Maier in Kramsach im Tiroler Unterland, wunderschön an den Reintaler Seen gelegen.

Der Betrieb ist ein Milchviehbetrieb mit Fleckviehzucht (17 Milchkühe und 15 Stück Jungvieh) sowie Schule und Urlaub am Bauernhof.

Die tägliche Arbeit lag darin, die Stallarbeit sorgfältig zu verrichten. Ab und zu musste ich auch auf der Alm mithelfen. Am meisten Freude hatte ich, wenn ich mit dem Traktor Arbeiten erledigen durfte, wie zum Beispiel Gülle ausbringen oder Holz streifen.

Das Praktikum war für mich sehr lehrreich, es hat mir gut gefallen.

Mein Name ist **Benjamin Lorenz**, ich bin 16 Jahre alt und komme aus Grän im Tannheimertal. Derzeit besuche ich den 3. Jahrgang der LLA Imst. Letzten Sommer absolvierte ich mein 10-wöchiges Fremdpraktikum am Braunviehzuchtbetrieb Babel in Wald im Ostallgäu. Zum Betrieb gehören ein Landgasthof mit Hotel, eine eigene Käserei und die Landwirtschaft.

Der Betrieb hält ca. 150 Stück Vieh, davon ca. 60 Milchkühe, die ohne Silage gefüttert werden. Das Heu stammt von ca. 55 ha Grünland, welches 4-5mal jährlich genutzt wird. Die Milch verarbeitet der Betrieb in der eigenen Käserei fast ausschließlich selbst. Neben der Käseerzeugung wird auch ein eigenes Bier gebraut, welches mir sehr gut geschmeckt hat.

Zu meinen Aufgaben zählten neben dem Tränken und Füttern der Jungtiere auch das Ausmisten, die Feldarbeit sowie diverse andere Tätigkeiten, wie zum Beispiel auf der Stallbaustelle mithelfen.

Gemolken wird mithilfe eines Melkroboters. Dieser sowie die großen Maschinen haben mich sehr beeindruckt.

In diesen 10 Wochen habe ich sehr viel dazulernen können wie zum Beispiel der Umgang mit den großen Maschinen und auch viele weitere Sachen. Am besten gefallen hat mir die Viehausstellung in Ruderatshofen. Mein Aufenthalt im Allgäu hat mir sehr gut gefallen, da ich mich mit der Familie Babel und den anderen Mitarbeitern sehr gut verstanden habe.

Mein Name ist **Julian Rossini**, bin 16 Jahre alt und habe mein Fremdpraktikum auf der Maldonalm der Stadt Imst absolviert. Ich bin auf diese Alm gegangen, da ich auch im vorigen Sommer dort war und es mir sehr gut gefallen hat.

Mein Tagesablauf war jeden Tag derselbe, wie es auf den meisten Almen üblich ist. Ich bin jeden Tag zwischen vier und fünf Uhr morgens aufgestanden und musste 54 Kühe melken. Nach dem Melken wurden die Tiere gefüttert und wieder auf die Weide gelassen. Anschließend reinigte ich den Stall und verabschiedete mich in die wohlverdiente Freizeit bis ca. halb fünf Uhr abends. Das ganze Prozedere wiederholte sich am späteren Nachmittag mit dem Holen der Kühe von der Weide, der Kraftfuttergabe und dem Melken. Die Kühe blieben über Nacht im Stall.

Mir hat die Almzeit auf der Maldonalm sehr gut gefallen. Ich würde diese Stelle auch gerne weiterempfehlen.

FOL Paul Juen

Lehrling des Monats - eine Landesauszeichnung

Seit einigen Jahren vergibt das Land Tirol im Bereich der Arbeitsmarktförderung die Auszeichnung „Lehrling des Monats“. Aus jenen 12 Lehrlingen wird dann im Folgejahr der Lehrling des Jahres gekürt in einer eigenen Veranstaltung, der Galanacht der Lehrlinge. Diese findet heuer zum 14. Mal, und zwar am 26. April in Innsbruck statt. Über die Auszeichnungen entscheidet eine Jury aus VertreterInnen des Landes Tirol, der Wirtschaftskammer Tirol, der Arbeiterkammer Tirol und der Berufsschulen.

Das Land Tirol möchte durch diese Aktion tüchtige Lehrlinge auszeichnen, die sich am Arbeitsplatz und in der Freizeit durch soziales Engagement hervorheben, die in Familie und Gesellschaft bereits Verantwortung übernommen haben, die interessanten und seltenen Freizeitbeschäftigungen nachgehen oder die möglicherweise auch außergewöhnliche sportliche Leistungen erbringen. Die Überreichung der Auszeichnung in Form eines Glaspokals an die Lehrlinge und die Lehrberechtigten erfolgt seit Juni 2013 durch das zuständige Mitglied der Tiroler Landesregierung, Herrn Landesrat Mag. Johannes Tratter.

Im vergangenen Jahr waren unter den 12 ausgezeichneten Lehrlingen auch zwei Absolventen der landwirtschaftlichen Fachschule Imst. Das zeigt, dass sich Abgänger unserer Schulen in verschiedenen Berufs- und Lebenssparten engagiert behaupten.

So wurde zum Lehrling des Monats April 2015 **Jakob Lentsch** aus dem Kaunertal gekürt. Er absolviert eine Lehre zum Maurer im 3. Lehrjahr bei der Firma Goidinger Bau GmbH in Zams. Jakob hat die dritte Fachklasse mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen. Vom Betrieb wurde er besonders für seine Verlässlichkeit, Kollegialität, Pünktlichkeit und seinen Fleiß gelobt. Er ist Mitglied der Musikkapelle Kaunertal und der Kaunertaler Mühlbachmusi, des Krampusvereins Prutz, des Skiclubs, des Fußballclubs, der Landjugend Kauntertal und der Freiwilligen Feuerwehr Feichten. Daneben zählt er Langlaufen, Skifahren, Klettern, Wandern, Fußball und die Musik zu seinen Hobbys.

Im vergangenen Schuljahr wurde ihm mit dem Diplom der Tiroler Fachberufsschulen für seine ausgezeichneten Leistungen die besondere Anerkennung ausgesprochen.

Wolfgang Oberhofer erhielt die Auszeichnung Lehrling des Monats Juli 2015. Er kommt aus Tarrenz und absolviert eine Lehre zum Kraftfahrzeugtechniker im 4. Lehrjahr bei der Firma MAN Truck & Bus, Vertrieb Österreich AG, in Imsterberg.

Wolfgang hat die vierte Fachklasse mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen. Vom Betrieb wurde er besonders für seine Verlässlichkeit, Kollegialität, Pünktlichkeit und seinen Fleiß gelobt. Er ist aktives Mitglied der Tarrenzer Fasnachtsgruppe „Originale“. Bei der Landjugend Tarrenz ist er im Ausschuss vertreten und bei der Freiwilligen Feuerwehr Tarrenz als Maschinist, Atemschutzträger, Gerätewart und seit März 2015 auch als Gruppenkommandant aktiv.

Wolfgang absolvierte zahlreiche Kurse der Freiwilligen Feuerwehr und hat die Prüfung über die jagdliche Eignung zur Erlangung der Tiroler Jagdkarte mit Erfolg abgelegt. Außerdem erreichte er beim Lehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer das Silberne und Goldene Leistungsabzeichen und nahm an der Staatsmeisterschaft der Kraftfahrzeugtechniker-Lehrlinge 2014 erfolgreich teil.

Seine Hobbys sind Bergsteigen, Radfahren, Schwimmen, Skifahren, Rodeln, die Jagd und die forst- und landwirtschaftlichen Arbeiten am elterlichen Bauernhof.

Der Absolventenverein, die Direktion und die Lehrerschaft der LLA Imst wünschen beiden für ihre Zukunft weiterhin viel Erfolg.

FL Paul Egger, BEd

Besuch der Aluwelt

Im Rahmen des vertieften Landtechnik-Praxisunterrichts (Praxisgruppe „Landtechnik Spezial“) unternahmen Schüler des zweiten Jahrganges der landwirtschaftlichen Fachschule im Februar 2016 mit ihrem Fachlehrer Paul Egger eine Besichtigung der Aluwelt der Firma Thöni in Telfs.

Begrüßt wurde die Gruppe vom Geschäftsführer DI Anton Mederle. Interessiert folgten die Schüler seinen Ausführungen während der Betriebsführung. Die Firma Thöni fertigt bereits über 45 000 verschiedene Aluminium-Profile. Die Führung durch das hochmoderne Aluminiumpresswerk und durch das Eloxalwerk war sehr imposant. Im hauseigenen 5D-Kino erhielten die Schüler noch ent-

sprechend aufbereitete Informationen über die anderen Betriebsstandorte der Firma.
Am Schluss wurde die Exkursionsgruppe durch die Thöni-Akademie und die Lehrwerkstätten geführt, wo sich die Schüler über die hauseigene Ausbildung vor allem der Lehrlinge informieren konnten.

Ein herzliches Dankeschön Herrn DI Anton Mederle und Herrn Anton Fink für die Ermöglichung dieser aufschlussreichen Führung sagen die Schüler der Praxisgruppe LBS.

DI Marianne Enthofer

Bio-Jungpflanzenmarkt

Am Tag der offenen Tür, 1. Mai 2016, findet in der Lehrwerkstätte Gartenbau der LLA Imst ein Bio-Jungpflanzenmarkt sowie ein Pflanzentausch statt. Das Angebot an Jungpflanzen aus biologischer Erzeugung umfasst heuer nicht nur einjährige und mehrjährige Kräuter sowie manche Kräuterrarität aus der Lehrwerkstätte Gartenbau, sondern auch eine breite Palette an Gemüsearten.

Vielfach ist in den vergangenen Jahren an uns die Frage nach Balkonblumen herangetragen worden. Für den diesjährigen Tag der offenen Tür konnten wir als Partner den Blumenpark Seidemann gewinnen, der seit diesem Jahr Balkonblumen nach Kriterien des biologischen Anbaues erzeugt.

Das soziale Zentrum St. Joseph in Mils bei Hall, wo mit den Klienten biologischer Gartenbau betrieben wird, ist mit seinen Sommerblumen bei uns vertreten. Wer sich die Anzucht ersparen möchte, findet zweifellos das passende Angebot.

Die Welt der Pflanzen ist von großer Vielfalt geprägt, und manche Pflanze ist zu fragil für eine kommerzielle Nutzung. Pflanzenliebhaber, die Besonderheiten weitergeben möchten, finden Tische zum Austausch unter Gleichgesinnten.

Anmeldung zum Pflanzentauschmarkt bei:
Marianne Enthofer, Lehrwerkstätte Gartenbau der LLA Imst, Meraner Straße 5, 6460 Imst, (05412) 66346-19, m.enthofer@tsn.at

WM Annegret Schwegler

Was ist Damast?

Beim Wort „Damast“ denken viele an weiße Tischtücher mit großen Blumenmustern. Genaugenommen ist Damast eine Webtechnik, die auf speziellen Zugwebstühlen ausgeführt wird. Neben der gewöhnlichen Kettfadensteuerung hat dieser eine weitere Einheit, die das Einweben figürlicher Muster erlaubt.

Seit etlichen Jahren steht in unserer Weberei ein Damast-Webstuhl. Darauf sind die Tücher im Stiegenhaus der Fachschule für Landwirtschaft entstanden. Die ersten vier Bahnen stellen den Jahreslauf anhand des Apfelbaumes dar. Dann folgen zwei Darstellungen der „Fünften Jahreszeit“ - der Festzeit. Darauf werden tanzende Trachtenpaare von Musikanten begleitet. Neu hinzugekommen sind vier Bahnen, die unterschiedliche Bereiche des landwirtschaftlichen Fachunterrichts thematisieren. Sie stehen für Viehzucht, Ackerbau, Obstbau und Forstwirtschaft.

Am 1. Mai - unserer „fünften Jahreszeit“ - möchten wir der Damast-Weberei Gelegenheit geben, sich vorzustellen. Wir werden Einblicke gewähren, wie ein Muster entsteht, welche besonderen Vorrichtungen ein Webstuhl dafür benötigt und wie das Muster dann in das Gewebe kommt.

Übrigens ist Damast eine Erfindung der Chinesen, über die Seidenstraße bis nach Damaskus „importiert“ und von dort im 12. Jahrhundert in Europa verbreitet; daher stammt der Name „Damast“.

Kurse an der Webschule

Abendkurse Spinnen

Inhalt: Einführung im Spinnen mit der Handspindel bzw. am Spinnrad
Termine: Dienstag, 19. April, 7. Juni 2016, 18 - 22 Uhr
Kosten: € 25,–

Weben ohne Webstuhl

Inhalt: Bandweben mit dem Loch-Schlitz-Kamm
Zeit: Samstag, 16. April 2016, 9 - 18 Uhr

Inhalt: Bandweben mit dem Brettchen
Zeit: Samstag, 18. Juni 2016, 9 - 18 Uhr
Kosten: € 50,–/Tag exkl. Material

Schnuppertage

Sie interessieren sich fürs Weben und haben noch nie gewebt? Nehmen Sie sich Zeit für einen Schnuppertag, wir nehmen uns Zeit für Sie. Erleben und erkunden Sie die Werkstatt, die Webstühle und Gerätschaften. Schauen Sie uns bei der Arbeit über die Schulter, legen Sie selbst Hand an..

Termine: Freitag, 15. April, 6. Mai, 17. Juni 2016, 13 - 18 Uhr
Kosten: € 30,–/Tag exkl. Material

Offene Werkstatt

Wer gerne selber webt, kann die Werkstatt der Webschule nutzen und sich seine eigenen Stoffe, Teppiche und dergleichen herstellen. Voraussetzung sind einfache Webkenntnisse oder ein Schnuppertag.

Termin: nach Vereinbarung
Kosten: € 1,–/Stunde exkl. Material

Anmeldung/Rückfragen bei:
WM Annegret Schwegler, Schule für Weberei der Landw. Landeslehranstalt Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346-29 oder eMail: weberei.lla-imst@tsn.at

Leben, Wohnen und Arbeiten
im Einklang

An zwei Projektvormittagen bekamen die Schülerinnen der FSBHM Landeck-Perjen die Möglichkeit, sich intensiv und kreativ mit Wohnbedürfnissen auseinanderzusetzen. Die Raumgestalterin Ingrid Jäger gab den Schülerinnen zuerst einen Theorieinput zum Thema Farbenlehre, Raumgestaltung und Feng Shui. Anschließend waren der eigenen Kreativität beim Planen des „Wunschzimmers“ keine Grenzen gesetzt.

Ein spannendes Projekt ging mit vielen geklärten Fragen und tollen Planskizzen zu Ende.

Dipl.-Päd. Heidi Holzknecht

Links: Sarah Ruetz bei der Farbauswahl ihres Wunschzimmers

Unten: Frau Jäger gibt den Mädchen Hilfestellungen

Unten: Janette Klotz beim Planskizzezeichnen, während drei weitere Mädchen ihr Wunschzimmer planen.

Photovoltaik-Anlage

Im Sommer 2015 wurde an der FSBHM Landeck-Perjen eine Photovoltaik-Anlage installiert, welche optimal auf den Stromverbrauch der Schule ausgelegt ist. Die einzelnen Elemente wurden in die Hausfassade integriert als sichtbares Zeichen, sich erneuerbare Energie selbst vor Ort zu erzeugen.

Natürlich wurde den Schülerinnen das Projekt auch im Unterricht vorgestellt.

FL Veronika Polter

Die neue Anlage wurde feierlich im Beisein des LR Josef Geisler übergeben.

Herzliche Gratulation

Unser Herr Direktor Heinz Kofler konnte in seiner Heimatgemeinde Prutz die Wahl zum Bürgermeister eindeutig für sich entscheiden.

Für die neue Tätigkeit wünschen viel Freude und alles Gute die SchülerInnen und das Team der FSBHM Landeck-Perjen.

Köstlicher Germteigzopf

Ein Zopf aus Germteig ist vor allem zu Ostern sehr beliebt. Dazu hier ein Rezept für einen Zopf mit ca. 1 kg. Für einen kleineren Zopf kann die Menge auch halbiert werden.

Zutaten: 1 kg Weizenmehl (455er), 500 ml lauwarme Milch, 100 g Zucker, 42 g Germ (= 1 Würfel), 150 g weiche Butter, 2 TL Salz, 2 Eier, 1 EL abgeriebene Zitronenschale, 1 Ei zum Bestreichen, 2 EL Hagelzucker, 2 EL Mandelblättchen

Zubereitung: Mehl in eine große Schüssel sieben. Milch leicht erwärmen und in einen Rührbecher gießen. Zucker und zerbröckelten Germ dazugeben und alles zusammen gut verrühren, bis sich der Germ weitgehend aufgelöst hat. Zitronenschale und Eier dazugeben und alles zusammen gut verquirlen (mit Pürrierstab oder Handmixer). Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz dazu geben und sofort alles zusammen kräftig verkneten. So lange kneten, bis der Teig elastisch und glatt ist, von Hand etwa 10 min, mit der Küchenmaschine entsprechend weniger. Wer möchte, kann natürlich noch Rosinen dazugeben.

Mit einem feuchten Küchentuch oder einer Frischhaltefolie (damit der Teig oben nicht antrocknet) abdecken und an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. (Dies kann bis zu 2 Stunden dauern.)

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den gegangenen Hefeteig daraufgeben, diesen von Hand nochmals durchkneten. Nun aus 3, 4 oder 5 Strängen einen Zopf flechten.

Zwischenzeitlich den Backofen auf 200°C vorheizen. Manche empfehlen Ober- und Unterhitze, da der Zopf bei Heißluft schneller trocken werden kann, weil er zu schnell aufgeht und dadurch zu viel Luft in den Teig kommt.

Den Zopf diagonal auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Ein ganzes Ei sehr gut verquirlen, am besten mit Hilfe des Mixers, und eine Prise Zucker und Salz zugeben. Das ist sehr wichtig, weil der mit Ei bestrichene Zopf dann nicht schwarz wird beim Backen. Nach Wunsch schön dick mit Hagelzucker und Mandelblättchen bestreuen. Jetzt sollte er nochmals 30 min gehen.

Auf die mittlere Schiene des Ofens schieben und etwa 45 Minuten backen. Je nach Backofen kann man nach der Hälfte der Backzeit auf 180°C herunterschalten. Bei Heißluft entsprechend weniger.

Es macht nichts, wenn der Zopf ein klein wenig zu fest bräunt, zumal der Zucker dabei leicht karamellisiert. Er wird außen dadurch richtig knusprig und bleibt innen trotzdem locker.

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 **1975/76** (40 Jahre) zum Treffen am Tag der offenen Tür am **Sonntag, 22. Mai 2016**
- Jahrgang **1985/86** (30 Jahre) und Jahrgang **1995/96** (20 Jahre) am **Mittwoch, 20. April 2016**
- Jahrgang **2005/06** (10 Jahre) am **Donnerstag, 21. April 2016**.

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

FL Veronika Polter

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

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

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

Zeit: Freitag, 20. Mai 2016, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Jungvolkbildung

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

Zeit: Freitag, 27. Mai 2016, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 15. Juli 2016, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

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, Petra Moser, Johann Sommersguter, Michael Pauli, Petra Moser, Robert Neuner, DI Marianne Enthofer, Annegrat Schwegler, Karl Holzknecht, Veronika Polter

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

Einladung zum

Jubilarentreffen

der Landw. Landeslehranstalt Imst

am Samstag, 21. Mai 2016

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)
Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1965/66 (50er) und 1990/91 (25er) treffen sich im Speisesaal der landw. Fachschule. Ein detailliertes Programm des Ablaufs wird den Jubilaren zugesandt.

16:00 Uhr Jubilarentreffen der Abschlussklassen des Jahrgangs 2005/2006 im Seminarraum

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

Auf euer Kommen freut sich der Vereinsvorstand:

Obmann	*Geschäftsführer*	*Direktor*
Josef Waldner	*Paul Egger*	*DI Josef Gstrein*

Abwechslung zum Unterricht: Schüler der 3aFSL schwitzen im Fitnessstudio Lebensschule in Imst, das sie gratis testen können.

Raiffeisen
Meine Bank

Raiffeisen macht Ihr Handy zur Geldtasche.

Mit der digitalen Raiffeisen Bankomatkarte und der ELBA-pay App können Sie ab sofort einfach smart mit Ihrem Handy an allen Terminals mit diesem Symbol bezahlen.

Google pay

www.raiffeisen.at/nfc-elbapay

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 Emilia Romagna

Mittwoch, 26.10., bis Samstag, 29.10.2016

Mittwoch, 26.10.16:
Fahrt von Tirol über den Brenner, Verona und nach Carpi in der Nähe von Modena. Unterwegs besuchen wir eine Olivenölpresse, wo wir bei einer Führung viel Interessantes über das wertvolle Öl erfahren werden. In Lazise am Gardasee bleibt uns Zeit zum Bummeln.
Abendessen im Hotel.

Donnerstag, 27.10.16 :
Frühstück im Hotel. Zunächst fahren wir nach Bologna, in die Stadt mit einer der besterhaltenen Altstädte Europas. Bei einer Führung lernen wir die tolle Stadt kennen, anschließend gibt es Zeit zur freien Verfügung.
Am Nachmittag fahren wir nach Maranello, in die Heimat von Ferrari. Hier können wir die Geschichte der Autolegenden erfahren und viele dieser Rennwagen sehen.
Abendessen im Hotel .

Freitag, 28.10.16:
Frühstück im Hotel. Wir besuchen Modena und erleben dort eine Führung durchs Domgelände sowie auf den Glockenturm und lernen die schöne Stadt kennen.
Nach dem Mittagessen fahren wir zu einem der bekannten Essighersteller und erfahren, was ein echter Aceto Balsamico die Modena mit 25 Jahren Alter ist. Anschließend fahren wir auf ein Landgut, und dort werden wir zu Abend essen.

Samstag, 29.10.16:
Frühstück im Hotel. Heute besuchen wir Parma, bei einer Stadtführung erleben wir die Sehenswürdigkeiten der Stadt.
Anschließend werden wir noch eine tolle Schinkenmanufaktur besuchen und erfahren, wie der berühmte Prosciutto in Lufttrocknung hergestellt wird und wie er schmeckt.
Anschließend machen wir uns auf den Heimweg.

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 2016 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 2016.

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

Motto: „Die Lehranstalt und ihre Partner“

Sonntag, 1. Mai 2016

9:00 Uhr Wortgottesdienst im Hof der LLA Imst

9:45 Uhr Begrüßung und Eröffnung durch den Direktor

10 - 16 Uhr Ausstellungen und Vorführungen der einzelnen Fachbereiche

- **Hofareal:** Markt der lokalen Köstlichkeiten (inkl. Hofladen, Imkerei, Obstverarbeitung), Modenschau mit Tanzeinlagen, Konzert der Schülermusikkapelle, Nutztierpräsentation
- **Hauptgebäude:** Produktverarbeitungsbereiche (Milch, Fleisch), Pflanzenbau (Bodenprofile, Versuchswesen, Hagelversicherung), Arbeiten in der Webschule, warme Küche (11 - 14 Uhr), Grillstation, Absolventencafé
- **Hauswirtschaft:** Textilverarbeitung (Ausstellung, Technik des Stickens), Gesundheit und Soziales (Motto: Der alte Mensch), Vorstellung: Urlaub am Bauernhof, Projekte in Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe, Blutspendeaktion des Roten Kreuzes, Kaffeehaus
- **Gartenbau:** Biokräuter, Biogemüsepflanzen, Biobalkonblumen, Pflanzentauschbörse
- **Lehrwerkstätten:** Holz (Schaudrechseln, Maschinenpräsentation), Metall (Schweißvorführung, Ausbildung in Metallberufen), Landtechnik (Grünlandmechanisierung in Kooperation mit dem Maschinenring), Waldwirtschaft (Vorführungen, Forstgarten Stams, HBLA Bruck, Jägerverband)
- **Galerie:** Ausstellung „Der Boden, unsere Nahrungsgrundlage“

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