Nr. 3 | Dezember 2016 | 68. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

Mitteilungen der Absolventenvereine der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst und der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft Landeck-Perjen

Foto: Liesel

Grüß Gott

Eine Geschichte erzählt: Ein Mann hat im Laufe der Jahre an Gewicht und Umfang zugenommen, so dass ihm sein liebster Mantel nicht mehr passt. Also geht er zu einem Schneider, den er bittet, den Mantel zu ändern. Der Schneider verspricht, in einer Woche damit fertig zu sein, so Gott will. Nach einer Woche schickt er seine Tochter, um den Mantel abzuholen. Der Schneider bedauert, aber in einer Woche sei der Mantel fertig, so Gott will. Nach weiteren acht Tagen geht der Mann selbst zum Schneider, der sogleich bedauert, dass er noch nicht dazu gekommen sei, aber so Gott will, … Da fällt ihm der genervte Mann ins Wort und sagt: Lass Gott aus dem Spiel und sag mir, wie lange es noch dauert mit meinem Mantel, wenn es allein von dir abhängt!

„So Gott will“ ist eine von vielen Redewendungen, in denen „Gott“ bemüht wird, ohne gefragt zu werden. „So Gott will“ meint dann nichts anderes als „wenn nichts dazwischenkommt“. Von Gott reden wir gern im Zusammenhang mit eigenem Versagen, mit Erfahrungen von Schrecken, wenn wir etwas vermeiden wollen, oder als Ausdruck der Verwunderung oder des Bedauerns. Dann heißt es: *„Ach, du lieber Gott“*, *„Gott behüte“* oder *„Gott bewahre“*. *„Gott hab ihn selig“* bezieht sich auf den Wunsch, ein Verstorbener möge nun bei Gott sein. *„Vergelt's Gott“* ist eine schöne, alte Dankesformel, die besagt: Was du mir (Gutes) getan hast, möge dir Gott an deinem Jüngsten Tag anerkennen.

Die heilige Barbara, stets dargestellt mit einem Turm; hier vom gotischen Flügelaltar in der Kirche in Hallstatt.

„Gott sei's gedankt“ bzw. *„Gott sei Lob und Dank“* ist ein Ausruf der Erleichterung, wenn sich etwas zum Guten wendet. *„Herrgott noch einmal“* hört man dann, wenn jemand unwillig oder sehr ungeduldig ist. *„Helf dir Gott“*, der Zuruf an jemand Niesenden, geht auf die Vorstellung zurück, dass beim Niesen etwas Böses aus dem Menschen heraus- oder in ihn hineinfährt. Wer im Überfluss lebt, ein unbeschwertes Leben genießt, *„der lebt wie Gott in Frankreich“*.

Wer sagt: *„Dein Wort in Gottes Ohr“,* meint damit: Dein Wunsch möge in Erfüllung gehen, was du gesagt hast, möge sich bewahrheiten. Anstatt die Zeit mit dem Schreiben dieses Artikels zu verbringen, hätte ich es bevorzugt, *„dem lieben Gott den Tag zu stehlen“*, d.h. nichts zu tun. 29 Artikel habe ich bisher für die Absolventenzeitung geschrieben, *„um Gottes Lohn“*, d.h. ohne Gegenleistung, ohne Entgelt.

Wenn etwas nicht von Menschen zu beeinflussen ist, sagt man: *„Es liegt in Gottes Hand“*. Und die Erfahrung, dass etwas anders kommt als gewünscht oder dass Pläne nicht aufgehen, spiegelt sich in dem Spruch: *„Der Mensch denkt und Gott lenkt“* - passend zum 4. Dezember, Wahl des Bundespräsidenten, dritter Anlauf. Der eine wird die Wahl gewinnen, der andere wird als Verlierer dastehen, was aber nicht heißt, dass er so dasteht, wie „Gott ihn geschaffen hat“ (bildlich gesprochen).

Die Wahlhelfer mögen schwören, dass sie diesmal die Stimmen richtig auszählen und ihren Schwur bekräftigen mit der Formel: *„So wahr mir Gott helfe“*, was so viel heißt wie ‚Gott sei mein Zeuge, dass ich diese Aufgabe gewissenhaft erfülle'.

Am 4. Dezember ist auch der Gedenktag der heiligen Barbara. Sie ist die Patronin der Gefangenen und der Totengräber, aber auch der Tunnelbauer und des Wehrstandes, sie ist eine von 14 Nothelfern. Ihre Name bedeutet: *die Fremde*. Wem wird sie ihre Stimme geben? „Weiß Gott“ (und vielleicht nicht mal der).

Mag. Franz Heiß

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Stefanie Nagele, geb. Neururer,
Roppen SJ 52/53

Siegfried Walser, Ischgl SJ 61/62

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Herzliche Gratulation

zum 50. Geburtstag

Dr. Otmar Juen
Lehrer für Rechtskunde
seit 2006 bis zum letzten Schuljahr

---

zum erfolgreich bestandenen 2. Brufsschuljahr

Tischlerlehrling
Johannes Scheiber

Für die weitere Lehrzeit alles Gute!

Johannes mit TM Michael Jäger

Allen unseren AbsolventInnen, MitarbeiterInnen und Gönnern gesegnete Weihnachten!

Möge Freude und innerer Friede Sie durch ein erfülltes neues Jahr begleiten!

Das wünschen Direktor, Lehrkräfte und Vereinsvorstand.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Im Vorfeld eines neuen Schuljahres macht man sich Gedanken, welchen Inhalten über das normale Unterrichtsgeschehen hinaus ein besonderer Stellenwert eingeräumt werden soll. Dabei gilt es abzuwägen, inwieweit die anvisierten Themen den Schülern/innen und Lehrpersonen zusagen und ob sie ein umsetzbares Potential aufweisen. Sind diese Schritte im positiven Sinn erledigt, kann die Detailplanung beginnen. In diesem Zusammenhang werden schließlich ein oder mehrere Aktionstage fixiert, an denen die Ergebnisse der Öffentlichkeit präsentiert werden. Im Schuljahr 2016/17 dreht sich fast alles um den Begriff Regionalität.

Fotos: Melitta Abber

Die Erzeugung von qualitätsvollen Milchprodukten aus der selbst produzierten Milch wird unter anderem im praktischen Unterricht gelehrt: Fabian Lorenz bei der Käseherstellung.

„Megatrend Regionalität“

Lebensmittel regionaler Herkunft haben in den letzten Jahren enorm an Stellenwert gewonnen. Am Anfang standen die Bemühungen der Bauernmarktpioniere und der Agrarmarketing Tirol, es folgten eine Reihe weiterer Initiativen, wie bspw. BIO vom Berg, die Deklaration von Genussregionen u.a.m. Schließlich haben auch die großen Player am Lebensmittelmarkt erkannt, dass es sich nicht um eine Sternschnuppe handelt, sondern um einen stetig wachsenden Trend. Ihr Einstieg in diesen Sektor hatte zur Folge, dass sich daraus ein Megatrend entwickelte. Umfragen und Kaufverhalten bestätigen, dass „Regional“ eine sehr starke Marke darstellt.

Zweifellos liegen darin auch Chancen für die kleinstrukturierte Tiroler Landwirtschaft. Es wäre aber ein Irrtum zu glauben, dass es sich um einen Selbstläufer handelt. Im Gegenteil, es bedarf großer Anstrengungen in der Produktion, bei der Verarbeitung und in der Vermarktung, um hier erfolgreich zu sein. Auch bei den Strukturen gilt es, Verbesserungen vorzunehmen.

LLA Imst setzt regionale Akzente

Eine wichtige Zielgruppe, bei der es anzusetzen gilt, damit der Trend zum nachhaltigen Erfolgsfaktor wird, ist die bäuerliche Jugend. An der LLA Imst versuchen wir daher seit vielen Jahren, Akzente zu setzen, die die regionale Produktion und deren Vermarktung in den Mittelpunkt stellt.

Unsere Ansprechpartner sind die Schüler/innen der beiden Fachrichtungen. Bei ihnen wollen wir das Bewusstsein schaffen bzw. stärken, der eigenen Produktion die ihr zustehende Wertschätzung entgegenzubringen. Zu diesem Zweck wurde bereits vor 15 Jahren das gesamtschulische Projekt „Hofladen“ ins Leben gerufen. Im Rahmen des praktischen Unterrichts werden im Laufe des Jahres von wechselnden Schülergruppen die Lebensmittel produziert, wobei neben Abläufen, Rezepturen, Hygienemaßnahmen und Beachtung von Kennzeichnungsvorschriften die rechtzeitige und ausreichende Bestückung der Verkaufsvitrinen eine besondere Herausforderung darstellen. Schüler und Schülerinnen der höheren Klassen sind darüber hinaus in die betriebswirtschaftliche Begleitung (Preiskalkulation) des Projektes eingebunden und beschäftigen sich in eigenen Unterrichtseinheiten mit Marketingfragen. Jeweils zwei Mal pro Woche schlüpfen vier Schüler/innen in die Verkäuferrolle und sammeln Erfahrung im direkten Kontakt mit den Kunden. Die positiven Rückmeldungen der Schüler/innen bestärken uns, den eingeschlagenen Weg fortzusetzen und jedes Schuljahr aufs Neue innovative Wege zu beschreiten.

Weitere Schritte in Richtung regionales Kaufverhalten wurden in den vergangenen Jahren von den Betriebsküchen der LLA-Internate gesetzt. Der Anteil bäuerlicher Produkte aus dem schulischen Einzugsbereich auf den Speiseplänen wurde kontinuierlich gesteigert. Damit genügt man auch mehreren Entschließungen des Tiroler Landtags, die diese Bemühungen ausdrücklich einfordern.

Seit einigen Jahren sind auch bäuerliche Anbieter im Hofladen eingebunden und erhalten die Möglichkeit, ihre Produkte auf diese Weise zu vermarkten. Davon ziehen alle Beteiligten einen Nutzen. Die Kunden profitieren von einem breiteren und beständigen Angebot, den Lieferanten eröffnet sich eine weitere Absatzschiene und der Hofladen gewinnt an Attraktivität.

Nicht zu unterschätzen ist der Wert, der sich durch die Vernetzung der Schule mit den Direktvermarktern aus der Region ergibt. Die persönlichen Kontakte kommen den Schülern und Lehrpersonen insofern zugute, als der Unterricht an Praxisbezogenheit gewinnt.

Tage der Regionalität

Die LLA Imst veranstaltet im Schuljahr 2016/17 zwei Tage der Regionalität (20.10.16 und 28.04.17). An diesen beiden Tagen wird der reguläre Stundenplan in beiden Fachrichtungen ausgesetzt. Die Schüler/innen beschäftigen sich ausschließlich mit der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung regionaler Produkte und besuchen landwirtschaftliche Betriebe sowie sonstige Einrichtungen, die in diesem Zusammenhang besondere Akzente gesetzt haben bzw. einen engen Bezug zur Schule aufweisen.

Am 20.10.2016 war nahezu das gesamte Lehrer/innenkollegium im Einsatz. Insgesamt achtzehn im Vorfeld ausgearbeitete Programme wurden mit den Schülern/innen zur Umsetzung

gebracht. Der Bogen der Aktivitäten spannte sich von der Fleischverarbeitung über die Camembertproduktion bis zur Herstellung von Kreationen aus Bienenwachs und dem Entwerfen von Hofprospekten. Besondere Beachtung schenkte man dem Grundnahrungsmittel Erdäpfel. Anbau, Pflegemaßnahmen und Sorteneigenschaften kamen in der Fachrichtung Landwirtschaft zur Sprache. Mit den ernährungsphysiologischen Aspekten und den vielseitigen Einsatzmöglichkeiten in der Küche beschäftigten sich die Schülerinnen der Hauswirtschaft.

Das Küchenteam unter der Leitung von Petra Thöni hat anlässlich des ersten Tages der Regionalität ein ambitioniertes Ziel Realität werden lassen. Sämtliche Mahlzeiten wurden ausschließlich mit regionalen Zutaten erstellt, und den Schülern/innen hat es sehr gut geschmeckt. Einen weiteren Höhepunkt bildete das abendliche Galadinner mit erlesenen Spezialitäten aus der Region, die unseren Gästen, den bäuerlichen Lieferanten, serviert wurden. Fachlehrerin Christa Tangl-Martin hat dabei alle Register ihres Könnens gezogen.

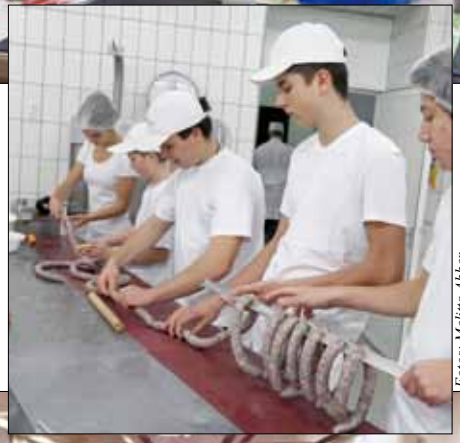
Der für Ende April angesetzte zweite Tag der Regionalität ist derzeit in Planung und wird sich schwerpunktmäßig mit dem Thema Getreide beschäftigen. Es ist beabsichtigt, wiederum ein weitläufiges Netzwerk zu Produzenten und Verarbeitern zu knüpfen und die daraus erwachsenen Produkte und Gerichte einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Somit ist dafür gesorgt, dass uns in den folgenden Monaten des Schuljahres die Arbeit nicht ausgehen wird.

Nicht nur für die bevorstehenden Weihnachtsfeiertage, sondern auch für das gesamte kommende Jahr wünsche ich euch viel Erfolg beim Bemühen um ein friedvolles Miteinander!

Dir. Dipl. Ing. Josef Gstrein

FOL Josef Frischmann

1. Regionalitätstag - eine Bildnachlese



Fotos: Melitta Abber

Am 1. Regionalitätstag an der LLA Imst wurde in allen Bereichen der Ausbildung versucht, den SchülerInnen das Bewußtsein für die heimische Region und deren Vorzüge gesondert zu schärfen: zB bei allen Mahlzeiten, im Hofladen, in der Webstube beim Filzen, in der Obstverarbeitung bei der Apfelsafterzeugung, in der Lehrküche, in der Fleischverarbeitung beim Erzeugen von Hauswürsten, bei der Erstellung von Menü- und Tischkarten sowie beim abendlichen Galadiner für geladene Gäste.

DI Thomas Moritz

Qualität bekommt ihren Preis

Der Verband der Käserei- und Molkereifachleute veranstaltet alle zwei Jahre die Internationale Käsiade, ein Wettbewerb von Spezialisten aus dem In- und Ausland mit Sonderprämierung für bäuerlich hergestellte Käse. Die Käsiade ist seit vielen Jahren ein Treffpunkt aller Käsereifachleute und eine Plattform der internationalen Käsekultur.

Die Beurteilung der Käse erfolgt durch eine international besetzte Fachjury, die besonderen Wert auf Geschmack und Textur der Produkte legt. Die Einteilung der Käsegruppen erfolgt nach Art der Herstellung, nach regionalen Gegebenheiten und nach unterschiedlichen Reifestadien.

Die Gewinner der einzelnen Gruppen werden mit Medaillen in Gold, Silber und Bronze prämiert. Der Gesamtsieger der Käsiade wird mit dem „peak of quality“ - einem Ehrenpreis der Agrarmarketing Tirol - ausgezeichnet.

Bei dieser Veranstaltung ist es uns gelungen, in der Kategorie Sauermilchkäse, sprich Graukäse, die Medaille in Silber zu erringen. Voraussetzung für diesen Erfolg ist natürlich eine ausgezeichnete Milchqualität, wie sie uns unser Gutshof täglich liefert.

Über den Preis freuen sich vor allem die „Milchmädels und -buben“ der LLA Imst.

Dipl.-Päd. Barbara Landerer / Dipl.-Päd. Adelheid Falkner

10 Jahre Kathreintanz

Bereits zum 10. Mal fand am 7. November an der LLA Imst der Kathreintanz statt. Speziell für die Abschlussjahrgänge beider Schulen wird dieser Abend organisiert, bei dem getanzt und gelacht und Freundschaften geschlossen bzw. vertieft werden.

Unter der professionellen Anleitung von Dipl.-Päd. Adelheid Falkner und ihrem Tanzpartner Andreas Frischmann wurden verschiedene Volkstänze, wie das Hiatamadl, das Bauernmadl, Stern- oder Krebspolka, erlernt. Je länger der Abend dauerte, desto größer wurde die Motivation und umso ausgelassener die Stimmung. Musikalisch gestaltet wurde der Abend von unseren Ziehharmonikaspielern aus dem ersten und zweiten Jahrgang unter der Leitung von FOL Josef Frischmann. Im Rahmen dieser Jubiläumsveranstaltung fand auch eine Verlosung statt, bei der zehn Preise gewonnen werden konnten.

Herzlicher Dank gilt Petra Thöni und ihrem Team, die die TänzerInnen mit Getränken und Knabbereien versorgt haben. Es war ein gelungener Abend, von dem die Schülerinnen und Schüler noch lange erzählen!

Stephan Walser

Erwachsenenschule - Facharbeiterlehrgang 2015/16

Eine ganze Klasse mit jungen Frauen und Männern sitzt am Dienstag und Donnerstag am Abend und an so manchem Samstag in der LLA Imst - es ist die Fachschule für Erwachsene. Alle wollen die Grundlagen in Tierzucht, Pflanzenbau, Landtechnik, Rechnungswesen lernen.

Es gab eine Menge Stoff zu bewältigen. Manches kannten wir schon aus eigener Erfahrung, vieles war neu zu lernen. Es zahlte sich aus, während der Unterrichtsstunden den Kopf einzuschalten, denn es gab Hausübungen und auch Tests.

FL Michaela Kirchmair und Obmann Josef Waldner bei der Überreichung der Abschlusszeugnisse

Seit dem Schuljahr 2015/16 ist die Fachschule für Erwachsene als modulares System organisiert. Es können Schwerpunkte, die zum eigenen Hof passen, ausgewählt werden. Angeboten werden Waldwirtschaft, Almwirtschaft, Direktvermarktung, Obstbau, Kräuteranbau, Dienstleistung/Vermietung und Pferdewirtschaft.

Es war ein sehr anstrengendes Jahr. Die Neugestaltung als modulares System hat sowohl die Lehrer als auch die Schüler immer wieder vor Herausforderungen gestellt, und so manches wurde erst im Laufe der Zeit aufgeklärt. Schlussendlich hat alles funktioniert, und wir haben Zeugnisse mit Abschlussnoten und Facharbeiterbriefe erhalten.

Nicht zuletzt haben wir uns als Klasse kennengelernt. Es wurden Erfahrungen ausgetauscht, Ideen geboren, Freundschaften geschlossen. Die Praxisteile haben viel dazu beigetragen, dass wir uns besser kennenlernen konnten.

Die Ausbildung haben wir neben einer normalen Arbeitsverpflichtung freiwillig erledigt. An den für den heimischen Betrieb wertvollen Samstagen waren wir teilweise in der Schule, und so mussten auch unsere Familien ihren Teil dazu beitragen, damit uns die Ausbildung gelingt.

Ich denke, alle sind froh, dass das Schuljahr vorbei ist und die Facharbeiterbriefe in den Taschen sind. Wir haben jetzt das Rüstzeug, um einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Die Zeit wird zeigen, wie uns das gelingt.

Sie haben den Lehrgang erfolgreich abgeschlossen:
oben: *die neuen Facharbeiterinnen für Betriebs- und Haushaltsmanagement;* ***unten:*** *die FacharbeiterInnen für Landwirtschaft*

Ing. Karl Holzknecht

Lehrreiche Exkursion

Am Freitag, 11. November 2016, besuchten die Schüler und Schülerinnen des 2. Jahrgangs der landw. Fachschule mit ihren Klassenvorständen, FOL Christoph Haueis und FOL Karl Holzknecht, den modernst ausgestatteten Zimmereibetrieb Tiroler Holzhaus in Silz. Aus Tradition und Perfektion entstehen im Silzer Unternehmen seit über 20 Jahren hochwertige Häuser. Die breite Palette reicht vom Holzriegelbau über das Blockhaus bis zum Niedrigenergiepassivhaus.

Geschäftsführer Stefan Pixner, Absolvent unserer Schule, führte begeisternd die Schüler und Schülerinnen durch den Zimmereibetrieb. Er erklärte die Entstehung eines Holzhauses und zeigte ihnen die verschiedenen Techniken der Holzverbindungen. Auch die computergesteuerte Abbindmaschine beeindruckte die Schüler.

Nach dieser interessanten Führung ging es weiter nach Innsbruck. Die Agro-Alpin-Messe, die beliebte Fachmesse für Land- und Forsttechnik, wurde von den Schülern erkundet.

Oben: Stefan Pixner erkläret den Schülern den Aufbau eines Holzhauses.

Rechts: Hannah Wille durfte eine Holzverbindung praktisch durchführen.

Ing. Paul Juen

Schutzgasschweißen

In Zusammenarbeit mit dem WIFI konnte die landwirtschaftliche Fachschule auch heuer wieder den Schutzgasschweißkurs den Schülern des 2. Jahrgangs anbieten. In 40 Unterrichtseinheiten wurden die Schüler in den verschiedenen Schweißtechniken vom WIFI-Ausbildner Konrad Pernlochner trainiert. Zum Abschluss bestand für die Schüler die Möglichkeit, die Schweißerprüfung abzulegen.

In einem 3-wöchigen Zyklus durchliefen 27 Schüler diese Ausbildung. An 16 Schüler konnte das Zertifikat für die Schweißerprüfung überreicht werden. Diese Zusatzqualifikation wertet die schulische Ausbildung deutlich auf und hebt die Chancen am Arbeitsmarkt.

Oben: Schweißtreibende Arbeit, bei der Präzision gefragt ist.

Links: Michael Marth vom 2. Jahrgangs der Fachschule für Landwirtschaft mit Trainer Konrad Pernlochner

Johanna Heumader-Schweigl

MITEINAND der Generationen

Die Landwirtschaftliche Lehranstalt, als Schule fürs Leben, setzt auf das MITEINAND und den Dialog der Generationen. Mit gleich zwei Projekten lud die Schulgemeinschaft der LLA Imst im November zur Begegnung und zum Austausch zwischen den verschiedenen Lebensaltern.

MITEINAND Tanzen - Tanz der Generationen

Unter dem Motto „Kathrein stellt Räder und Tanz ein“ verbrachten die Schülerinnen der 3FSBHM einen musikalisch-beschwingten Tanznachmittag mit den TänzerInnen der Seniorentanzgruppe Imst. Unter fachkundiger Anleitung von Tanzleiterin Annette Schlatter wurden miteinander Kreis-, Sitz- und Reihentänze ausprobiert. Gemeinsam wurde die Herausforderung der ständig wechselnden Tanzrichtung und Schrittfolgen bravourös gemeistert, sodass am Ende alle miteinander eine „Flotte Sohle“ aufs Parkett legen konnten. Darüber hinaus stand der Tanz der Generationen ganz im Zeichen offener, humorvoller und lebendiger Begegnungen. Beim anschließenden Umtrunk wurden im gegenseitigen Austausch folgende generationsübergreifenden Gemeinsamkeiten festgehalten: „Egal ob Jung oder Junggeblieben, manchmal weiß der Kopf nicht, was die Beine tun“. Außerdem waren sich die Tänzerinnen darüber einig, dass in jeder Generation Frauen meist tanzfreudiger sind als Männer. Der Nachmittag war für alle Beteiligten so bereichernd, dass eine Wiederholung im Frühjahr gewünscht wird.

Generationenfrühstück - Im Zweifelsfall genießen!

Ein weiteres Projekt, das ganz im Zeichen des Generationendialoges steht, ist eine neue Veranstaltungsreihe im LLA-Café. An manchen Tagen im Jahr wird dieses zu einem ganz besonderen Begegnungsort für alle Generationen. Das „Generationenfrühstück“ lädt zum Austauschen, Diskutieren, „Huangarten“ und Erlangen neuer Sichtweisen ein. In der gewohnten Gastfreundschaft und Wohlfühl-Atmosphäre des LLA-Cafés soll eine Gemeinschaft entstehen, in der Menschen aus verschiedenen Generationen miteinander ins Gespräch kommen.

„Mein schönstes Geschenk“

Für den Auftakt dieser Veranstaltungsreihe haben die Schülerinnen „Mein schönstes Geschenk“ als Thema gewählt. Passend zur bevorstehenden Weihnachtszeit wurden im regen Austausch persönliche Gedanken und Erlebnisse rund um das Thema „Schenken“ geteilt. Ein bemerkenswertes Fazit aus diesem Dialog der Generationen war, dass in jedem Lebensalter immaterielle Werte, wie beispielsweise Zeit schenken, Gehör und Aufmerksamkeit finden oder das respektvolle Miteinander zu den wertvollsten und nachhaltigsten Erinnerungen werden. Letztlich bewahrheitet sich das Zitat des französischen Schriftstellers Guy de Maupassant: „Es sind die Begegnungen mit Menschen, die das Leben lebenswert machen.“

Generationenfrühstück 2017

Auch im neuen Kalenderjahr lädt das LLA-Café wieder zum „Generationenfrühstück“. Am Freitag, 20. Jänner 2017, von 9:30 - 11:00 Uhr sind wiederum alle Generationen herzlich zum „Huangarten“ eingeladen. Für Gesprächsstoff sorgen die Schülerinnen der 3FSBHM. Es wird um Platzreservierung gebeten (☎ (05412) 66346-81).

DI Thomas Moritz

Schülerwohnheim - Lernort

„Nicht zu Hause, aber doch daheim“ - unter diesem Motto sehe ich das Zusammenleben unserer SchülerInnen im Schülerwohnheim. Gerade dieses Sich-Wohlfühlen ist ein entscheidender Faktor beim Lernen. Darüber hinaus sind das Abstecken von Lernzielen, Lernorganisation, die Motivation zum Lernen, das Gedächtnis und die eigene Konzentrationsfähigkeit sowie Lernstrategien und Lerntechniken weitere wichtige Faktoren zum Erwerb von Wissen.

In Praxiseinheiten versuchen wir, unseren Jugendlichen diese Faktoren näherzubringen und genauer hinzuschauen, wenn es um die Frage geht: Wie lerne ich richtig? Wir lernen durch Sehen, Lesen und Hören unterschiedlich gut.

Ganz konkrete praktische Übungen zur Konzentrations-, Gedächtnis- und Wahrnehmungsförderung helfen den SchülerInnen, sich im Wohnheim besser zu organisieren, ihren eigen Lerntyp zu erkennen und eigene Strategien zu entwickeln, die ihnen das Lernen erleichtern, um sich angstfrei und sinnvoll auf Prüfungen vorzubereiten.

Schüler bei Konzentrationsübungen mit dem Praktikanten aus Ober St. Veit, Markus Schett

Dipl.-Ing. Mathias Mösl

Sich kennenlernen

Wie in den vergangenen Jahren üblich, unternahmen zu Beginn des neuen Schuljahres die ersten Klassen der landw. Fachschule eine Wanderung zur Muttekopfhütte. Sinn und Zweck dieser Veranstaltung ist das gemeinsame Kennenlernen und die Kameradschaftsbildung.

Zuerst ging es durch die Rosengartenschlucht hinauf nach Hoch-Imst. Von dort aus schafften alle den Anstieg zur 2000 m hoch gelegenen Muttekopfhütte ohne nennenswerte Schwierigkeiten. Traumhaftes Herbstwetter machte die Wanderung zum Erlebnis. Schon während der Wanderung herrschte reger Erfahrungsaustausch über Herkunft, Interessen etc. zwischen den einzelnen Schülern.

Nach der Einquartierung in der Hütte konnten sich die Schüler und begleitenden Lehrpersonen an einem schmackhaften Abendessen stärken. Bei Spiel und Spaß in gemütlichem Beisammensein in der Gaststube bzw. in den Schlaflagern klang der Abend bis zum Beginn der Hüttenruhe um 23 Uhr aus.

Nach einem ausgezeichneten Frühstück am nächsten Morgen machten sich einige Klassen noch zum „Stoanmandlebauen“ auf. Nach getaner Arbeit ging es über den alten Almweg wieder nach Imst zur Schule zurück.

Alle Schüler waren sich einig, dass diese Unternehmung für die Klassengemeinschaft und -kameradschaft sehr förderlich war.

Einblicke in die vielseitige Arbeitswelt

In der 3-jährigen Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter ist auch ein 10-wöchiges Pflichtpraktikum auf einem fremden landwirtschaftlichen Betrieb, der mindestens 30 Kilometer vom Wohnort entfernt liegen muss, vorgesehen. Dieses sogenannte Fremdpraktikum absolvieren die Schüler im Sommer des zweiten Jahrganges. Ausgerüstet mit viel Wissen über die Landwirtschaft und dem Traktorführerschein erwerben die Schüler auf den selbst ausgesuchten Betrieben viele praktische Erfahrungen.

Im Folgenden berichten 3 Schüler von ihrem Fremdpraktikum:

Mein Name ist **Anton Schatz**, ich bin 16 Jahre alt und komme aus Oetz im vorderen Ötztal. Meine Wahl für das Fremdpraktikum fiel auf die Firma meines Onkel Adi Leitner und auf den Hof des Zammer Klosters. Ich habe in der Praktikumszeit nicht nur landwirtschaftliche Erfahrung gesammelt, sondern auch in der Bau- und Zimmereifirma meines Onkels Einblicke ins harte Baugewerbe erfahren. Das Praktikum war eine sehr schöne Zeit, da ich in der Firma alle Mitarbeiter kennelernen und ich vielseitige Tätigkeiten verrichten konnte. Wir haben in dieser Zeit auch landwirtschaftliche Gebäude errichtet, was für mich höchst interessant war. Mir hat die Arbeit mit den Maurern in den 7 Wochen sehr gut gefallen, da meine Stärken eher im praktischen als im theoretischen Bereich liegen.

Nach den Bauerfahrungen folgte nun der zweite Teil meines Praktikums, und zwar im landwirtschaftlichen Betrieb des Klosters der Barmherzigen Schwestern in Zams. Dort werden 15 Milchkühe gehalten, und ich musste in der Melkzeit meistens die restliche Stallarbeit erledigen, wie beispielsweise ausmisten und füttern. Ich habe in dieser Zeit einige positive Dinge über den landwirtschaftlichen Bereich gelernt. Die Milch haben wir zum größten Teil selbst verarbeitet und Joghurt produziert. Ich konnte auch viele Arbeiten am Feld selbstständig mit dem Traktor erledigen.

Es war ein lehrreicher und spannender Sommer!

Mein Name ist **Johannes Schöpf**, ich bin 16 Jahre alt und komme aus Sölden im hinteren Ötztal. Im Sommer 2016 absolvierte ich 9 Wochen meines Pflichtpraktikums in Rosshaupten/Bayern in Deutschland am Birkle-Hof. Ich wurde von der Familie gleich herzlich aufgenommen. Der Betrieb bewirtschaftet 24 ha Weidefläche, 28 ha Dauergrünland und 15 ha Wald.

Dieser Grünlandbetrieb hat sich der Produktion von Heumilch verschrieben. Auf dem Birkle-Hof werden rund 40 Milchkühe

der Rassen Fleckvieh und Braunvieh gehalten. Die Kühe und das Jungvieh waren den ganzen Tag auf der Weide. Meine täglichen Arbeiten bestanden darin, die Kühe von der Weide zu holen, Wasserfässer aufzufüllen und bei der täglichen Stallarbeit mitzuhelfen. Natürlich half ich auch bei der Heuarbeit mit, ich durfte das Heu schwaden, kreiseln und mit dem Heukran auf den Heustock befördern.

Der Betriebsleiter führt auch einen Zweitbetrieb rund 60 km entfernt von Rosshaupten. Dort spielt der Ackerbau eine große Rolle. Somit bekam ich in sehr vielen landwirtschaftlichen Zweigen einen guten Einblick. Darüberhinaus konnte ich auch neue soziale Kontakte knüpfen.

Im Großen und Ganzen hat es mir im Ausland sehr gut gefallen. Ich kann auch vieles für mein zukünftiges Leben aus diesem Praktikum mitnehmen.

In der letzten Woche meines Praktikums absolvierte ich den Schweißkurs an der Fachschule, der in Kooperation der LLA Imst und dem WIFI angeboten wurde.

Ich heiße **Florian Reich**, bin 17 Jahre alt und komme aus Tarrenz im Gurgltal. Ich absolvierte mein 10-wöchiges Praktikum zum einen Teil auf dem Hof des Frauenklosters in Zams, zum anderen bei den Imster Bergbahnen, um in den Beruf des Seilbahntechnikers hineinzuschnuppern.

7 Wochen arbeitete ich beim Landwirtschaftsmeister Benjamin Auer in Zams. Zu meinen Tätigkeiten zählten die Stallarbeit zweimal am Tag, die anfallende Feldarbeit und sonstige landwirtschaftliche Arbeiten. Wir mussten auch viele Steilflächen im Bereich der bekannten Kronburg und am Zammerberg bearbeiten.

Während dem Melken der 15 Milchkühe in der Früh und am Abend musste ich ausmisten und die Tiere füttern. Wir haben die meiste Milch selbst verarbeitet und Joghurt produziert. Ebenfalls zu meinen Tätigkeiten gehörte die Auslieferung von Milch und Joghurt. Ich konnte auch viele Arbeiten mit dem Traktor erledigen und konnte selbständig arbeiten.

Mir hat die Arbeit am Hof sehr gut gefallen, und ich konnte sehr viel dazulernen.

Die letzten 3 Wochen meines Praktikums absolvierte ich bei den Imster Bergbahnen, weil mich der Beruf des Seilbahntechnikers interessiert. Hier konnte ich sehen und erleben, wie es im „Ski- und Tourismusgeschäft“ abläuft, und auch sehr viele interessante Tätigkeiten in der Werkstatt erledigen.

Paul Egger, BEd

Schinken, Parmesan, Balsamico-Essig und schnelle Autos

All das und noch mehr bot die heurige Absolventenlehrfahrt im Oktober durch Norditalien.

Die Region Emilia Romagna erstreckt sich zwischen dem Lauf des Pos im Norden und dem Apennin im Süden. Diese mittelnorditalienische Region gilt als eine der fruchtbarsten und ertragreichsten in ganz Italien, auch dank der Adria, deren mildes Klima sich auf die Küstenzone auswirkt.

Durch den Kontrast zwischen Meer und Gebirge bietet die Emilia Romagna ihren Besuchern atemberaubende Landschaften sowie Schönheiten fürs Auge und die Seele, ein Gemisch aus Farben und Düften, Heiterkeit, Musik, Film und Kunst, alles in einer einzigen Region.

Am ersten Tag besuchten wir die Region rund um den Gardasee, dem größten See in Italien. Das Klima am Gardasee ist ganzjährig mild, mit warmen bzw. heißen Sommermonaten (Ende April bis Anfang Oktober) und niederschlagsarmen Wintermonaten. Durch die angenehmen Temperaturen sind lokale Produkte, wie Oliven, Zitronen und Orangen, Weine und der Trüffel, weltbekannt und sorgen bei Einheimischen und Gästen für große Begeisterung. In der Nähe von Bardolino besuchten wir einen landwirtschaftlichen Betrieb, der Wein und Olivenöl herstellt. Mit Köstlichkeiten gut eingedeckt, führte uns unsere Reise nach Corregio, unweit von Modena, wo wir unsere Unterkünfte bezogen. Nicht weit von

unserem Hotel entfernt wurde der berühmte „Don Camillo“ verfilmt.

Die Emilia Romagna ist als Geburtsstätte der italienischen Auto- und Motorradkultur eine wahre Schatzkammer für Liebhaber des Motorsports. Jeder, der schnelle Autos liebt, sollte einmal im Leben eine der Edelschmieden besucht haben. Diese Gelegenheit haben wir wahrgenommen und haben der Scuderia Ferrari in Maranello einen Besuch abgestattet. Es war sehr beeindruckend, diese metallischen Meisterwerke italienischer Ingenieurskunst zu bewundern.

Zudem erfuhren wir viel über die Region und besuchten die Städte Parma, Bologna und Modena.

Eine Acetaia (ein Betrieb der Balsamico-Essig herstellt) gehörte ebenfalls zum Pflichtprogramm. Der Aceton Balsamico Tradizionale ist so kostbar und rar wie die weiße Trüffel aus Alba, und auch hinsichtlich des Preises gehört dieser Essig der Extraklasse in die High Society der Nahrungsmittel. Er ist eine Delikatesse und ein Kulturgut besonderer Art.

Extravecchio, diese Bezeichnung steht für die Königsklasse unter dem traditionell hergestellten Balsamico. Vecchio ist italienisch und heißt „alt“. Wir haben es also mit einem extra alten Balsamico zu tun, wenn eine Flasche diese Bezeichnung trägt. Es handelt sich um einen Balsamessig, welcher nach traditioneller Art mehr als 25 Jahre in verschiedenen Holzfässern reifen und unter der warmen Luft von Modena verdunsten durfte. Durch den jahrelangen Verdunstungsprozess ist die Konsistenz eines

Extravecchio nahezu immer sirupartig. Sein Geschmack ist in der Regel immer süßer und oft intensiver im Vergleich zur ersten Altersstufe. So konnten wir auch „Liebhaber-Balsamico-Essige“ finden, bei denen 100 ml weit über € 1.000 kosten.

Pasta und Pizza wurden ausgiebig verkostet, aber ein echtes Highlight fanden wir in der Nähe von Parma. Dort besuchten wir eine Schinkenmanufaktur, die den echten Parmaschinken herstellt. Seine Ursprünge gehen zurück auf eine ganz besondere Beziehung zwischen Mensch und Natur. Die einzigartigen klimatischen und geographischen Gegebenheiten der Region um die Stadt Parma veranlassten schon die Römer, dort Schweine zu halten und Schinken herzustellen.

Unglaublich!
Beeindruckend!

Das italienische Wort für Schinken lautet „Prosciutto“ und stammt vom lateinischen „perexsuctum“ ab, was so viel wie „getrocknet“ bedeutet. Frühe Zeugnisse gehen auf das Jahr 100 v. Chr. zurück und zitieren Cato, der das besondere Aroma der in Parma hergestellten luftgetrockneten Schinken lobt.

Die Keulen wurden damals zum Trocknen gelagert und konnten mit etwas Öl eingerieben reifen, ohne zu verderben. Dabei entstand ein schmackhaftes Fleisch, über lange Zeit genießbar und aromatisch.

Die Herstellung eines Parmaschinkens ist ein langer Prozess. Alle Hersteller verfolgen das eine Ziel: die Schweinekeulen mit Meersalz so zu verarbeiten, dass der Schinken mild und zart wird. „Dolce“ ist die italienische Umschreibung für diese Qualität. Die Schweinekeulen werden also nur leicht gesalzen und anschließend in einem langen Prozess luftgetrocknet. Sie sollen nur die Menge an Salz aufnehmen, die für das Konservieren notwendig ist. Am Ende wird der Schinken durch den Verlust an Feuchtigkeit mehr als ein Viertel seines ursprünglichen Gewichts verloren und unvergleichlich an Aroma gewonnen haben.

Mit etlichen Köstlichkeiten im Gepäck und gut gestärkt von der Verkostung, ging es nach der Besichtigung der Schinkenmanufaktur wieder zurück über den Brenner in unsere Heimat.

WM Annegret Schwegler

Leinen - eine spröde Geliebte

Webertreffen im September

Schon zum zweiten Mal trafen sich Weberinnen und Weber aus allen Bundesländern in unserer Webschule in Imst. Das Interesse galt in diesem Jahr dem Leinen. Im Eröffnungsvortrag wurde die Jahrtausende alte Kulturgeschichte des Flachses, seine Bedeutung für unsere Region und seine Verarbeitung von der Aussaat bis zum Stoff beleuchtet. Am Tag darauf konnten wir dem Werdegang des Leinenfadens im Ötztaler Freilichtmuseum Längenfeld nachspüren, eingebettet in Alltag und Besonderheiten dieser Landschaft.

Danach widmeten wir uns den praktischen Feinheiten bei der Herstellung eines Leintuchs: vom Spinnen, dem Herrichten der Webkette, dem Weben und Nachbehandeln des Stoffes. In Kleingruppen verrieten uns erfahrene Handwerker ihre Kniffe.

Mit im Gepäck hatten die Weberinnen und Weber ihre eigenen Leinenerzeugnisse und handgewebten Stoffe, die sie sich gegenseitig präsentierten. Das war, wie schon im letzten Jahr, eine Quelle der Freude und Inspiration.

In der Abschlussausstellung zeigten die Weberinnen und Weber ihre Arbeiten:
Oben: Pölster für ein Sofa
Rechts: Handtuchvarianten

Die AbsolventInnen des Kurses mit Webmeisterin Annegret Schwegler

Auch kulinarisch schlug das Thema „Leinen“ durch. So gab es zu den Schölfelern natürlich Leinöl und zum Kaffee wurden Flachswickel gereicht.

Den Höhepunkt am ersten Abend bildete die öffentliche Abschluss-Ausstellung der KursabsolventInnen der Webschule. Einem interessierten Publikum aus Imstern, Freunden und Webern zeigten die sieben AusstellerInnen, was sie in der zweijährigen Kurszeit entwickelt und geschaffen hatten. Schlichte Schönheiten aus handgesponnener Wolle standen neben originellen Geweben aus Zeitungspapier und Läufern in Doppelgewebetechnik. Unverkennbar war die Gewebesprache der einzelnen Persönlichkeiten.

Und noch ein Schmankerl gab es zum Schluss des Treffens: In der alten Hörmann-Galerie entsteht derzeit das kleine Weberei-Museum der Lehranstalt. Das durfte vom Fachpublikum schon begutachtet werden.

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger

Wenn im Herbst die Blätter fallen

Da stellt sich jedes Jahr die gleiche Frage: Wohin mit dem ganzen Laub? Muss ich mir die mühsame Arbeit des Laubrechens überhaupt antun oder kann ich es einfach liegen lassen? Im Wald räumt das Laub ja auch keiner weg! Leider ist dies nicht ganz so einfach und, wie so oft, scheiden sich auch bei diesem Thema die Geister.

Geringe Laubmengen können durchaus liegen gelassen werden. Besonders unter Bäumen und Sträuchern. Auch ist Herbstlaub ein sehr gutes Material, um empfindlichere Pflanzen vor der Winterkälte zu schützen. Zu bedenken ist dabei nur, dass viele Krankheitserreger im Herbstlaub überwintern und die Pflanzen dadurch im Frühjahr wieder rascher infiziert werden könnten. Aus diesem Grund würde ich das Laub unter den Kulturbäumen in meinem Garten immer entfernen. Eine Besonderheit stellt auch Laub auf Rasenflächen dar. Soll der Rasen den Winter gut überstehen, ist das Herbstlaub unbedingt zu entfernen. Unter der Laubschicht kommt es zu Verfilzungen, und durch den Luft- und Lichtabschluss „erstickt“ der Rasen.

Nun gut - nur wohin damit?

Prinzipiell kann und soll das anfallende Herbstlaub wieder in den natürlichen Kreislauf von Wachstum, Absterben und Verrotten eingebunden werden. Es ist Lebensraum für eine Vielfalt von Kleinstlebewesen und liefert den Pflanzen wertvolle organische Substanz. Die Frage ist nur, wie und worauf ist beim Kompostieren von großen Laubmengen, wie sie z.B. bei uns an der Schule anfallen, zu achten.

Beim Aufsetzen eines Komposthaufens mit einem hohen Laubanteil sollte darauf geachtet werden, unterschiedliche Laubarten zu verarbeiten, da jede Laubart auf Grund ihrer Inhaltsstoffe eine unterschiedliche Verrottungsdauer aufweist. Schwer verrottendes Laub: Walnuss, Kastanie, Eiche, Pappel, Platane. Sammelt man das Laub gemeinsam mit dem letzten Rasenschnitt auf, wird es zerkleinert und verrottet dadurch leichter. Leicht verrottendes Laub: Erle, Ahorn, Buche, Weide, Haselnuss, Esche, Obstbäume, Linde, Ulme, Birke. Beim Anlegen oder Aufsetzen des Komposthaufens oder der Kompostmiete sollte darauf geachtet werden,

das Laub mit strukturreichem Material (Sträucherschnitt, Baumschnitt, Stauden …) zu mischen. Dadurch wird ein Zusammenpappen des Laubes verhindert. Wir an der LLA „impfen“ die neue Kompostmiete zusätzlich mit fertiger Komposterde aus dem vorherigen Jahr. So werden die benötigten Mikroorganismen in die Kompostmiete eingearbeitet und die Verrottung beschleunigt. Wird sehr viel schwer verrottendes Laub verarbeitet, ist eine Zugabe von Rasenschnitt, Mist, Hornspänen oder Blutmehl (stickstoffhaltig) empfehlenswert. In sehr windigen Gegenden kann die fertige Miete noch abgedeckt werden, um ein Verblasen des Laubes zu verhindern.

Ein Umsetzen des Laubkompostes im Frühjahr fördert die Rotte, und eventuelle Aufsetzfehler können behoben werden. Bei korrekter Verrottung sollte die Lauberde im Herbst fertig sein. Reiner Laubkompost ist leicht sauer und kann daher auch für Moorbeetpflanzen, wie Azaleen und Rhododendren, verwendet werden.

Im Rhythmus der Jahreszeiten – Die Winterküche

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Warum wir im Winter so gerne eine gute Rindssuppe kochen, eingelagertes Gemüse aus dem Keller holen und uns an so manchen charakterstarken Düften nicht satt riechen? Warum Sauerkraut jetzt ebenso Hochsaison hat wie sizilianische Zitrusfrüchte. Warum der Schweinebraten nie besser schmeckt, als wenn es draußen schneit und der Duft durchs ganze Haus zieht?

Weil unsere saisonale Küche so einfach wie naheliegend ist.

Es schmeckt dann am besten, wenn die Zutaten reif sind. Es schmeckt auch dann am besten, wenn die Zubereitungsarten und Geschmacksrichtungen mit der Jahreszeit und dem Wetter zusammenstimmen.

Für uns schmeckt der Winter nach gekochtem Rindfleisch mit all seinen klassischen Beilagen, nach aromatisch-süßen Wurzeln, wie Pastinaken, roten Rüben und knackigem Chinakohl.

Und es schmeckt vor allem dann am besten, wenn wir uns die Zeit nehmen, saisonale Feste zu feiern und dem mächtigen Geruch- und Geschmackssinn, der uns an unsere Kindheit und unsere Wurzeln erinnert, eine Freude zu bereiten.

Der Winter schmeckt nach Familienfesten mit liebevoll zubereitetem Essen und guten Gesprächen bis in die Nacht hinein. Der klassische Weihnachtsbraten darf ebenso wenig fehlen wie aus der Dose heimlich entnommene Vanillekipferln.

Ich lade Sie ein, mit ausgewählten Gerichten Ihre Festtagsküche zu bereichern.

Herrliche Rindssuppe mit Milzschnitten

Rindssuppe:

Zutaten: 500 g Rinderknochen, 3 l Wasser, ½ kg Tafelspitz oder Hüferschwanzl, ½ Stange Lauch, 3 Karotten, 1 Petersilienwurzel, ½ Sellerieknolle, ½ Röstzwiebel, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Pfefferkörner, Salz

Zubereitung: Die gehackten Knochen wässern und blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser, Fleisch, Gemüse, Röstzwiebeln (dafür Zwiebel auf der Herdplatte ganz dunkel rösten) und den Gewürzen zum Kochen bringen. Ca. 3 Stunden köcheln. Dabei hin und wieder abschäumen und Fett abschöpfen. Anschließend die Suppe durch ein Passiertuch seihen. Suppe vom Tafelspitz mit Muskat, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Madeira vollenden. Mit frischem Schnittlauch und den Milzschnitten servieren.

Milzschnitten:

Zutaten: 150 g Milz, feingeschabt, 1 Ei, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Petersilie gehackt; Abrieb einer halben Zitrone, Bröseln zum Festigen, 5 bis 6 Stück Toastbrote

Zubereitung: Zwiebel in Butterschmalz rösten, Petersilie zugeben. Milz mit Ei, der Zwiebel und den Gewürzen gut vermengen, evtl. mit Bröseln festigen.

Gefrorene Toastbrotscheiben leicht antauen lassen, jede Scheibe mit der Aufschnittmaschine 2 x durschneiden. Die Masse auf die Toastbrotscheiben streichen und zusammensetzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Milzschnitten beidseitig knusprig braun backen. Aus dem Fett heben, abtropfen lassen und in Dreiecke schneiden. Zur heißen mit viel Schnittlauch verfeinerten Rindssuppe servieren.

Rosa gebratene Hirschkalbsleber mit Aromen der Zirbe und karamellisiertem Boskopapfel

Zutaten: 1 Hirschkalbsleber, enthäutet, etwas Butterschmalz, etwas Butter, Bergkräuter-Zirbensalz, Pfeffer

Zirbensauce: 300 ml Wildfond oder braune Grundsauce, 50 ml roter Portwein, feingehackte Zirbennadeln

Zubereitung: Die Leber in dünne Scheiben schneiden und in wenig Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten, mit etwas Butter nachziehen lassen. Erst dann salzen und pfeffern.
Den Wildfond mit Portwein und den Zirbennadeln etwas einkochen lassen, danach passieren und vollenden.

Karamellisierter Boskopapfel:

Zutaten: 2 Boskopäpfel, 3 EL brauner Zucker, ⅛ l Weißwein, Saft einer halben Zitrone

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

Tipp: Dieses Gericht eignet sich perfekt als Zwischengericht oder zusammen mit Kartoffelpüree serviert als erlesene Hauptspeise. Sie werden mit diesem Gericht garantiert Beifall bekommen.

Kalbsfilet in Petersilien-Graukäsekruste

Zutaten: 600 g heimisches Kalbsfilet, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, Butterschmalz, braune Grundsauce

Kruste: 20 g Butter, 80 g entrindetes, geriebenes, angezogenes Toastbrot, 60 g TIROLER Graukäse, topfig, 1 EL Petersilie, fein gehackt, etwas Dijon-Senf

Zubereitung: Kalbsfilet zu Steaks schneiden. Leicht plattieren und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Steaks beidseitig gut anbraten, mit etwas Butter in der Pfanne bei geschlossenem Deckel etwas nachziehen lassen. Steaks aus der Pfanne heben und auf ein Backblech geben.

Für die Kruste die Butter aufschäumen lassen, geriebenes Toastbrot hinzufügen, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Den Graukäse fein zerreiben und zusammen mit der frischgehackten Petersilie und 1 Dotter locker untermischen.

Steaks mit Senf bestreichen, mit der Kruste bestreuen und im Backrohr bei starker Oberhitze überbacken.

Für die Sauce den Bratensatz mit etwas Rotwein und Portwein versetzen und einkochen lassen. Mit der braunen Grundsauce oder einer guten Fleischsuppe aufgießen und einkochen lassen. Mit zerstoßenen Pfefferkörnern und wenig Sahne vollenden.

Als Beilage empfehle ich Ihnen gedämpftes Wintergemüse und Kartoffelgebäck.

Geeistes Salzburger Nockerl

Bioeigelb-Parfait:

Zutaten: 4 Eigelb, 2 Eiweiß, 60 g Kristallzucker oder einen Teil durch Honig ersetzen, 140 ml Sahne, geschlagen

Zubereitung: Eigelb mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen und zusammen mit der geschlagenen Sahne unter die Eigelbmasse ziehen.

Preiselbeer-Parfait:

Zutaten: 2 Eigelb, 1 Ei, 80 g Preiselbeerkompott, 250 g Sahne, geschlagen

Zubereitung: Eigelb und Ei mit dem Zucker dickschaumig aufschlagen, mit der geschlagenen Sahne und den Preiselbeeren locker mischen.

Beide Parfaits nacheinander in geeignete Gläser oder Tassen füllen und in den Tiefkühler stellen.

Schneehaube:

Eiweiß von 2 Eiern mit 20 g Staubzucker steif schlagen, Nocken formen und im Rohr rasch bei 220 °C Heißluft anbacken.

Das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen und die gebackene Nocke daraufsetzen. Mit Staubzucker bestreuen und rasch servieren.

Tipp: Dessert kann gut vorbereitet werden und bei Bedarf mit der frisch gebackenen Nocke serviert werden.

Ihnen allen wünsche ich ein gesegnetes Weihnachtsfest.
Viel Freude beim Nachkochen!
Christa Tangl-Martin

LEBENSMITTEL
Grúner
www.gruener.cc
SEIT 1922

GF Ing. Paul Egger

Neuer Vereinsvorstand

Am 21. Mai 2016 wurde in der Vollversammlung anlässlich des „Jubilarentages“ an der LLA Imst der neue Vorstand des Absolventenvereins gewählt. Der neue Vorstand tagte am 10. Oktober zum ersten Mal.

Der neue Vorstand setzt sich wie folgt zusammen:

Obmann: Josef Waldner
Obmann-Stv.: Andreas Jäger
Kassier: Johann Sommersguter

Weitere Ausschussmitglieder:

Bezirk Landeck: Mathilde Kathrein, Johannes Reinalter
Bezirk Imst: Bettina Klingenschmid, Martin Schöpf, Anna Mader
Bezirk Reutte: Daniela Deutsch, Thomas Hohenegg
Bezirk Ibk-Land: Karl Gutleben, Georg Kapferer, Bernhard Mair
Südtirol: Hubert Eisath

Der neue Vereinsvorstand: 1.Reihe (v.l.n.r.): Daniela Deutsch, Bettina Klingenschmid, Mathilde Kathrein, Obmann Josef Waldner, Bernhard Mair, AV Walpurga Schnegg
2: Reihe: DI Thomas Moritz, Ing. Johann Sommersguter, Karl Gutleben, Georg Kapferer, Martin Schöpf, Thomas Hohenegg, Johannes Reinalter, Andreas Jäger, Dir. DI Josef Gstrein, Hubert Eisath. Nicht im Bild ist GF Ing. Paul Egger

Ing. Paul Juen

Mitarbeiterehrungen

Jedes Jahr ehrt die Landarbeiterkammer Tirol langjährige Mitarbeiter. Bei der Feier am 4. November im Hotel Hirschen in Imst wurden unter anderem auch 6 Mitarbeiter der Lehranstalt Imst für ihre langjährige Tätigkeit ausgezeichnet: Josef Pechtl für 45 Dienstjahre, Gebhard Juen für 35 Dienstjahre und Maria Flir, Karl-Heinz Ehart, Martin Ennemoser und Wolfgang Köck für 25 Dienstjahre.

Die Direktion und die Lehrerschaft der Lehranstalt Imst und der Betriebsrat gratulieren ganz herzlich und bedanken sich für die langjährige Zusammenarbeit.

Vier der geehrten Mitarbeiter der LLA Imst im Bild mit Dir.-Stv. Paul Juen (v.l.n.r.): Josef Pechtl und Wolfgang Köck, beide im Obstbau tätig; Gebhard Juen von der Tischlerei und Martin Ennemoser aus der Imkerei.

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

Projektpräsentationen

Um unsere Schülerinnen des 3. Jahrganges möglichst praxisnahe auf ihre Arbeit als Ernährungscoach auszubilden, erhielten sie die Aufgabe, einen Vortrag oder Workshop zu einem Ernährungsthema auszuarbeiten. Aus einem vorgegebenen Themenkatalog konnten die 3er-Gruppen ein Sachgebiet auswählen und ausarbeiten, wie beispielsweise die Ernährung bestimmter Personengruppen, gesundes Abnehmen, Frühstück, vegane Ernährung oder saisonal und regional.

Anforderungen waren: Ausarbeitung eines Theorieteiles, Zusammenstellen von passenden Kostproben inklusive der dazugehörenden Nährwertberechnungen, Erstellen eines Merkblattes oder Folders zum Mitnehmen sowie gezielter Medieneinsatz, um eine möglichst anschauliche Präsentation darstellen zu können. Im Rahmen des Praktischen Unterrichtes Kochen wurden dann 4 verschiedene Kostproben pro Gruppe in Form von Fingerfood vorbereitet.

Am Dienstag, 22. November, war es dann endlich so weit. Nach der intensiven und zeitaufwendigen Vorarbeit wurden die Projekte im Beisein von LSI Dr. Stefan Prantauer und Frau Magister Weber von der Wirtschaftskammer den Eltern unserer Schülerinnen präsentiert. Die Ergebnisse konnten sich wirklich sehen lassen. Die Stände waren professionell aufgebaut, die Mädchen gut gerüstet und motiviert sowie das Publikum sehr interessiert und vom Angebot begeistert. Die Präsentation erfolgte in einem Stationenbetrieb, kleine Gruppen wanderten von einem Stand zum nächsten. So wurde jedes Thema von den Schülerinnen mehrmals vorgestellt. Bis zum Ende waren Nervosität und Anspannung verflogen und die Freude über die gelungene Veranstaltung groß.

FL Christine Schnegg

Marend für die Eltern

Am Dienstag, den 25. Oktober 2016, fanden sich die Eltern der Schülerinnen des 2. Jahrganges zu einem Elternnachmittag an der FSBHM Landeck-Perjen ein. Nach Informationen zum Thema Projektwochen 2017 und zum Pflichtpraktikum im 2. Jahrgang konnten noch diverse offene Fragen geklärt werden. Anschließend trafen sich alle gemeinsam zu einer gemütlichen „Marend“ im Restaurant, welche von den Schülerinnen des 2. Jahrganges unter Anleitung von Frau FL Grissemann wunderbar zubereitet wurde.

FL Irene Grießer

Ankündigungen

Klassentreffen
im Frühjahr 2017

für die Jahrgänge
1986/87, 1996/97 und 2006/07

Sollten sich Name bzw. Adresse seit dem letzten Klassentreffen geändert haben, bitte ich um eine kurze Mitteilung an veronikapolter@gmx.net (mit Jahrgangsangabe) oder telefonisch an die Schule ☎ (05442) 62 641.

Einladung zu
Tag der offenen Tür und 40-Jahr-Feier

für den Jahrgang 1976/77

Alle ehemaligen Schülerinnen sind anlässlich des Tages der offenen Tür am Sonntag, 21. Mai 2017, herzlich eingeladen, Absolventinnen des Jahrganges 1976/77 sind zusätzlich zum Jubiläumstreffen eingeladen.

Allen einen schönen Advent, frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2017

wünschen Direktor, Lehrpersonen, Personal und Schülerinnen der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen.

Kurse an der Imkerschule

Lebensmittelhygiene

Inhalt: Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, allgemeine Hygieneanforderungen, gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen

Zeit: Freitag, 13. Jänner 2017, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 25,–

Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Bienenkrankheiten

Inhalt: 1. Teil: Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen - Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung
2. Teil: Praktische Vorführungen zur Krankheitsabwehr am Bienenstand

Praxis: 1. Teil: Freitag, 27. Jänner 2017, 9 - 16:30 Uhr
2. Teil: Freitag, 21. Juli 2017, 8 - 12 Uhr

Kosten: € 55,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 17. März 2017, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Anmeldung/Rückfragen für die Kurse:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der LLA 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: FOL Paul Juen, Josef Gstrein, DI Thomas Moritz, FOL Karl Holzknecht, Anton Schatz, Johannes Schöpf, Florian Reich, FL Paul Egger, WM Annegret Schwegler, FL Angelika Stritzinger, FL Veronika Polter

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

Kursankündigung

Terra Preta im Garten
Praxis-Seminar

Inhalt: Nach einer kurzen Vorstellung der Terra Preta (Geschichte, Bestandteile und Nutzen) setzen wir gemeinsam aus verschiedenen organischen Materialien unter Beimischung von Pflanzenkohle, Steinmehl und Effektiven Mikroorganismen einen „Schwarzerde-Stapelkompost“ auf. Außerdem zeigen wir die „Bokashi“-Methode zur Terra-Preta-Herstellung im Haus.

Beim Aufsetzen und im Anschluss haben wir genug Zeit, um alle Fragen zum Thema zu besprechen, zum Beispiel:

- Was unterscheidet die Schwarzerde von herkömmlicher Komposterde?
- Welche Rolle spielen die Fermentation und die Mikroorganismen dabei?
- Was leistet die Pflanzenkohle im Boden?
- Wieso ist Terra Preta einzigartig für den Humusaufbau?
- Wie wird die fertige Erde bei Sträuchern und Bäumen sowie im Beet und im Topf angewendet?

Termin: Freitag, 16.12.2016, 16 bis 18 Uhr

Ort: Lehrwerkstätte Gartenbau der LLA Imst
Meraner Straße 5, 6460 Imst

Kosten: € 20,–

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.

Terra Preta
Praxis-Seminar

Inhalt: Nach einer kurzen Vorstellung der Terra Preta (Geschichte, Bestandteile und Nutzen) setzen wir gemeinsam aus verschiedenen organischen Materialien unter Beimischung von Pflanzenkohle, Steinmehl und Effektiven Mikroorganismen einen „Schwarzerde-Stapelkompost“ auf.

Beim Aufsetzen und im Anschluss haben wir genug Zeit, um alle Fragen zum Thema zu besprechen, zum Beispiel:

- Was unterscheidet die Schwarzerde von herkömmlicher Komposterde?
- Welche Rolle spielen die Fermentation und die Mikroorganismen dabei?
- Wieso ist Terra Preta einzigartig für den Humusaufbau?
- Wie können Pflanzenkohle, Steinmehl und Effektive Mikroorganismen sinnvoll in der Landwirtschaft eingesetzt werden? Im Futter (zB Silage), in der Einstreu, in der Gülle, im Festmist, auf dem Acker?
- Auswirkungen auf Stallklima, Tiergesundheit, Pflanzenwachstum, Bodenleben.

Termin: Freitag, 24.03.2017, 16 bis 19 Uhr

Ort: Lehrbetrieb (Gutshof) der LLA Imst
Brennbichl 71, 6460 Imst

Kosten: € 25,–

Als Einstimmung könnt Ihr Euch auf unserer Homepage ***www.terratirol.at*** umschauen. Julian und Caroline von TerraTirol freuen sich auf Eure Teilnahme!

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Hofladen

geöffnet von Montag bis Freitag, 9 - 12 Uhr

LLA-Café

geöffnet am Mittwoch und Freitag, 8 - 11 Uhr

Raiffeisen Meine Bank

Keine Zeit verlieren:

Jetzt mit Raiffeisen Bausparen Skiwochenenden und Ski gewinnen!

Nutzen Sie eine der sichersten Arten des Vermögensaufbaus und holen Sie sich noch bis 31. 12. die volle Bausparprämie für 2016. Zusätzlich können Sie im Dezember eines von **31 Skiwochenenden in Österreich** oder eines von **300 Paar Ski** gewinnen. Aber nicht vergessen: Am 32. Dezember ist es zu spät. Mehr Infos in Ihrer Raiffeisenbank oder auf www.bausparen.at

Raiffeisen Bausparkasse Gesellschaft m. b. H., FN 116369v, Mooslackengasse 12, 1190 Wien

Kursankündigung

Sinnvolle Geschenksideen

Inhalt: 3 sinnvolle Weihnachtsgeschenke für die Familie selbst herstellen. Es wird für jeden etwas dabei sein: einerseits selbst gemachte Kosmetik (zB Lippenpflegestift), andererseits diverse Dekorationsideen und auch etwas für die Seele.

Termin: Samstag, 17.12.2016, 9 bis 12 Uhr

Ort: Lehrküche der FSBHM

Referentin: DI Davida Eder, Kräuterpädagogin

Kosten: € 30,– , inkl. Rezepte und Erzeugnisse

Teilnehmerzahl: maximal 15

Ranzen sticken

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

Beginn: Donnerstag, 12.01.2017, 19 Uhr
insgesamt 10 Abende

Kursbeitrag: € 120,–

Leitung: Heidi Wöll

Teilnehmerzahl: maximal 15

Brot backen

Inhalt: Herstellung von hefefreien Sauerteigbroten.

Zeit: Freitag, 20.01.2017, 18 - 21 Uhr

Ort: Lehrküche der FSBHM

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

Leitung: Svetlana Krismayr

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.

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

Einladung

Absolventen- und Abschlussball

der Landw. Landeslehranstalt Imst

Freitag, 3. Februar 2017

Beginn: 20:30 Uhr

Eintritt: Vorverkauf € 8,–
Abendkassa € 10,–

Der Absolventenball findet im Mehrzwecksaal der Gemeinde Tarrenz statt. Eröffnet wird der Ball mit dem Auftanz der Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen.

Für musikalische Unterhaltung und Stimmung sorgt die Band **„Bergalarm“**. Für die jungen und jung gebliebenen Teilnehmer unseres Absolventenballes sorgt ein DJ für Unterhaltung und Stimmung.

Ballkleidung bzw. Tracht ist erwünscht!

Der Absolventenball wäre sicher eine gute Gelegenheit, alte Freundschaften aufzufrischen. Redet euch mit euren ehemaligen Klassenkolleginnen und -kameraden zusammen!

Es freut sich auf euer Kommen der Vereinsvorstand:

Josef Waldner
Obmann

Paul Egger
Geschäftsführer

DI Josef Gstrein
Direktor