Nr. 1 | April 2017 | 69. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Säen, pflanzen und ernten - ein endloser Kreislauf!

Foto: Karl Holzknecht

Hilfe, die angekommen ist!

Wie in den vergangenen Jahren haben wir auch heuer wieder mit dem Erlös aus dem Missionsessen (im Oktober 2016) die Roppener Missionsschwester Leonardi Pfausler in Kenia unterstützen können mit dem Betrag von 2.000 Euro. Sr. Leonardi gehört zum Orden der Missionsschwestern vom Kostbaren Blut, der sie im Jahre 1954 nach Afrika schickte mit dem Auftrag zur Mission.

Sehr gut besucht war das Missionsessen im Oktober, bei dem ein ansehnlicher Spendenbetrag zusammengekommen ist.

Erst kürzlich schrieb Sr. Leonardi: „Vielen Dank allen, die beim Missionsessen mitarbeiten und durch ihre Unterstützung diese Spende ermöglichen. Ich habe mich sehr gefreut über die große Spende von 2.000 Euro. Meine Provinzoberin war überglücklich und möchte auch ein paar Zeilen dazuschreiben“. Sie schreibt: „Ich danke Ihnen für all die Unterstützung, die Sie unserer Sr. Leonardi zukommen lassen. Sr. Leonardi war eine eifrige Missionarin, jetzt ist sie im Ruhestand in unserem Provinzhaus in Rieuta. Unsere Provinz ist sehr groß, sie umfasst Kenia, Tansania und das Gebiet der Nubaberge im Sudan. Zwei unserer Mitschwestern haben wir im Januar nach Manila auf die Philippinen gesandt, wo sie unsere Asienmission aufbauen sollen. Vorerst werden sie in einem Projekt für Straßen- und Müllhaldenkinder mitarbeiten, in dem ca. 1000 Kinder betreut und unterstützt werden. Neue Gründungen unseres Ordens sind im Aufbau in Afrika, und zwar im Sudan, in Südafrika, in Simbabwe und in Mozambique. Alle alten und kranken Schwestern unserer Provinz kommen nach Rieuta, um hier ihren Lebensabend zu verbringen. Hier führen wir auch ein Krankenhaus. Wir sind gerade dabei, das bestehende Krankenhaus zu erweitern und zu vergrößern, damit unsere älteren und kranken Schwestern mehr Platz haben. Das wird zwar noch eine Weile dauern, weil wir das nötige Geld dafür noch nicht haben. Wir haben zurzeit viele Frauen, die sich für unseren Orden interessieren: 17 Kandidatinnen, 15 Postulantinnen und 10 Novizinnen*). Wir danken Gott für diese Berufungen, sie sind ein großes Geschenk. Euch allen wünsche ich Gottes Segen, wir beten für Euch, Ihre Sr. Caroline Mjomba, CPS Provinzoberin“.

**) Als Kandidatinnen bezeichnet man jene, die sich für den Orden interessieren; Postulantinnen sind jene, die den Orden kennen lernen wollen (vergleichbar mit einer Zeit des Schnupperns); Novizinnen leben und arbeiten bereits in einem Haus oder Kloster der Ordensgemeinschaft mit den Schwestern zusammen; das Noviziat dauert 2 Jahre, Schwerpunkt des Noviziats ist die spirituelle Ausbildung und die Persönlichkeitsbildung. Die Missionsschwestern vom Kostbaren Blut (Mariannhiller Missionsschwestern, Congregatio Pretiosi Sanguinis, Ordenskürzel: CPS) sind ein katholischer Frauenorden, der im Jahr 1885 von dem österreichischen Trappistenabt Franz Pfanner (geboren 1825 in Langen bei Bregenz) in Südafrika gegründet wurde.*

Ich wünsche Ihnen ein frohes und gesegnetes Osterfest.

Mag. Franz Heiß

Herzliche Gratulation

zum 50. Geburtstag

TM Dipl.-Päd. Thomas Steger
Praxislehrer für Holztechnik seit 1994

Annelore Götsch
Haushaltshilfe seit 2014

Ankündigung

MeisterInnenlehrgang

für Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement

Beginn: Oktober 2017 - Abschluss: Frühjahr 2019

Voraussetzungen:

a) Facharbeiterbrief , Vollendung des 20. Lebensjahres bei der Ablegung der Prüfung, eine mindestens 3-jährige Tätigkeit in der Landwirtschaft seit der Facharbeiterprüfung

b) Vollendung des 24. Lebensjahres bei der Ablegung der Prüfung sowie eine mindesten 3-jährige selbständige Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes auch im Nebenerwerb

Infoabend: 26. Juni 2017 um 20 Uhr im Seminarraum der FSL

Anmeldung bis spätestens Freitag, 17. Mai 2013, an das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, ☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Ida Schnegg, geb. Neurauter, Imsterberg — SJ 51/52

Paula Reiter, geb. Kirchmaier, Flaurling — SJ 49/50

Josef Arnold, Rinn — SJ 49/50

Heinz Wunder, Prad (I) — SJ 61/62

Alois Kranewitter, Nassereith
Mitarbeiter an der LLA

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Ein gesegnetes Osterfest

und die Freude über die Auferstehung

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

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Es gehört zu den Besonderheiten des landwirtschaftlichen Schulwesens, dass gegen Ende des zweiten Semesters, je nach Schulstufe und Fachrichtung, entweder Unterricht nach Stundenplan, Projektwochen, Pflichtpraktikum oder Abschlussprüfungen im Jahresprogramm vorgesehen sind. Vor zwei Jahren wurde eine neue Verordnung betreffend die Abwicklung der Abschlussprüfung erlassen. Dazu nun einige Erläuterungen:

Abschlussprüfung (FSL bzw. FSBHM)

Die beiden dreijährigen Fachschulen unter dem Schirm der LLA Imst werden von den Schülerinnen und Schülern mit einer mehrstufigen Prüfung abgeschlossen. Ein Kernstück bildet die im Laufe des Schuljahres zu erstellende Projektarbeit. Die Themenstellungen werden von den Schülern/innen in Absprache mit den Betreuungslehrern/innen festgelegt und in der Folge die Inhalte selbständig erarbeitet. Als Ergebnis wird schlussendlich eine kompakte Arbeit in schriftlicher Form zur Beurteilung eingereicht. Im Rahmen der kommissionellen Prüfung präsentiert der/die Schüler/in die Inhalte und Ergebnisse und hat den Prüfern verschiedene Fragen zu beantworten.

Praktische Prüfung: Kochen und Vorratshaltung

Praktische Prüfungsbereiche FSBHM	***Praktische Prüfungsbereiche FSL***
Haushaltsführung und Heimgestaltung	Alternative und spezielle Rinderhaltung
Textilverarbeitung	Produktverarbeitung Milch bzw. Fleisch
Landw. und bäuerl. Produktvermarktung	Obstbau und Obstverwertung
Gartenbau	Forstwirtschaft
Service	Grünraumgestaltung und Gartenbau
Kochen und Vorratshaltung	Bienenwirtschaft

Die weiteren Prüfungen laufen nach einem Stufenplan ab. Nach erfolgreichem Abschluss des dritten Jahrganges startet der Prüfungsreigen mit fünfstündigen Klausurarbeiten in den Unterrichtsgegenständen Deutsch und Kommunikation sowie Betriebslehre (FSL) bzw. Wirtschaftslehre und Rechnungswesen (FSBHM). Bereits eine Woche später stehen die praktischen Prüfungen auf dem Plan; die Schüler/innen haben Gelegenheit, ihre Fertigkeiten in den Fachgebieten zu zeigen, die sie die Jahre zuvor schwerpunktmäßig belegt haben (siehe Tabelle). Der dritte Abschnitt betrifft die schon erwähnte kommissionelle Prüfung. Neben der Projektarbeit ist eine mündliche Prüfung in einem vorher gewählten Gegenstand (beispielsweise: Englisch, Politische Bildung, IKT…) abzulegen. In der Fachrichtung Landwirtschaft können sich die Schüler wahlweise für eine praktische Vorprüfung aus den Bereichen Holz, Metall bzw. Landtechnik entscheiden; in diesem Fall entfällt die mündliche Prüfung.

LLA-Museum

Wie bereits in der Herbstausgabe kurz berichtet, wurde die bäuerliche Gerätesammlung in Räumlichkeiten des Eduard-Wallnöfer-Hauses übersiedelt und von Mag. Hansjörg Guem neu konzipiert. Großer Dank gebührt auch der Leitung des Tiroler Volkskunstmuseums (Dr. Herlinde Menardi bzw. Dr. Carl Berger). Sie sind dem Projekt Pate gestanden und haben mit ihrer Beratungstätigkeit einen wesentlichen Beitrag zur erfolgreichen Umsetzung geleistet. Vor wenigen Wochen konnten die „schuleigenen Museumsbetreuer“ benannt und von Mag. Guem in ihr Tätigkeitsfeld eingeführt wer-

LLA-Museum, Themenbereiche

den. Walpurga Schnegg und Thomas Steger kümmern sich nun um die Ausstellungsstücke und stehen für Führungen zur Verfügung. Eine wesentliche Zielsetzung besteht auch darin, dass den aktuellen SchülerInnengenerationen der LLA Imst die Arbeitswelt ihrer Vorfahren vor Augen geführt und ihnen klargemacht wird, mit welchen Mühen damals der Lebensunterhalt verdient werden musste.

Lehrplan NEU

In den vergangenen Monaten haben sich verschiedene LehrerInnenarbeitsgruppen auf der Basis des vorgegebenen Stundentafelentwurfs mit der Feinarbeit in Sachen Lehrplanentwicklung beschäftigt. Im Wesentlichen ging es um die Zuordnung der Inhalte und Kompetenzen auf die drei Schuljahre, um die Verteilung der Theorie-und Praxisstunden sowie um die Vernetzung von theoretischem und praktischem Unterricht. Im Fokus stand vor allem die Anwendungsorientiertheit des Erlernten. Als nächsten Schritt wird nun die Steuerungsgruppe die Ergebnisse der Arbeitsgruppen sichten, prüfen und zusammenschauend betrachten. Beim darauf folgenden Vernetzungstag gilt es, mit einem erweiterten Personenkreis alle offenen Fragen und Kritikpunkte zu behandeln. Gegen Ende des Schuljahres sollten die wesentlichen Arbeiten abgeschlossen sein. Als Zielsetzung gilt nach wie vor, dass mit dem neuen Lehrplan im Schuljahr 2018/19 gestartet werden soll.

Personelles

Seit Sommer vergangenen Jahres werden sämtliche Arbeiten am landwirtschaftlichen Lehrbetrieb von einem jungen Dreierteam bewältigt (LM Gerhard Melmer - Verwalter; Simon Neuner und Christoph Lechleitner - Mitarbeiter; alle drei sind Absolventen der Landwirtschaftlichen Fachschule).

Als Nachfolger von Josef Pechtl wurde der Absolvent LM Gregor Krismer mit der Leitung des Obstbaubetriebes der LLA Imst betraut.

Getreide und daraus erzeugte Lebensmittel sind das zentrale Thema beim Regionalitätstag. *Fotos: Melitta Abber*

Tag der Regionalität II

Eine herzliche Einladung ergeht an alle AbsolventenInnen, uns am zweiten Tag der Regionalität (Freitag, 28.04.2017, 10 - 15 Uhr) einen Besuch abzustatten. Neben einer Reihe von informativen Stationen zum Thema Getreide und einem Pflanzenmarkt gilt es, das umfangreiche kulinarische Angebot zu genießen (siehe Einladung auf der Rückseite).

Ich freue mich auf euer Kommen!

Direktor DI Josef Gstrein

FL Michael Pauli / Projektgruppe

Hofumstrukturierung - ein Schülerprojekt

Eine Projektgruppe der Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst (LLA) stellte am Freitag, den 10.02.2017, im Rahmen einer grenzüberschreitenden Zusammenarbeit mit der Schweizer Partnerschule Pfäffikon und im Austausch mit SchülerInnen der HTL Imst Ergebnisse zu möglichen Umstrukturierungen eines Telfer Vollerwerbsbetriebes vor.

Nach Erhebung der Basisdaten entwickelten die SchülerInnen in einem rund einwöchigen Projekt mögliche Zukunftsperspektiven für den Betrieb. Die Betriebsleiter des „Meislbauern“, Thomas Scharmer und Norma Grillhösl, bewirtschaften mit ihrer Familie einen Betrieb im Vollerwerb in Zentrumsnähe. Der Hof ist sehr breit aufgestellt und kann daher eine Vielzahl bäuerlicher Produkte ab Hof anbieten. Jedoch gestaltet sich auch der Arbeitsaufwand entsprechend intensiv.

Der stattliche Hof des „Meislbauern“ steht im Ortskern der Marktgemeinde Telfs.

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

Die Schüler besuchten den Hof, um sich ein Bild vom Ist-Zustand zu machen und gewisse Daten zu erheben.

Die Stallbaugruppe beschäftigte sich hauptsächlich mit der Planung eines den Wünschen der Familie entsprechenden Stallgebäudes. Im Stall sollten zwei verschiedene Tierarten unter einem Dach untergebracht werden. Diese Anforderungen wurden in der Planung berücksichtigt und verschiedene Varianten verglichen.

Die Gruppe Tierzucht erhob den aktuellen Tierbestand und alle erforderlichen Grunddaten. Anhand der Milchleistungskontrolle wurden Vorschläge und Empfehlungen zur Fütterung erarbeitet. Die Haltung von Legehühnern entwickelte sich zu einem zentralen Thema, da der Betrieb andenkt, diese unter Umständen zu intensivieren.

Ein Viertel der Felder des „Meislbauern“ sind Äcker. Neben den Erdäpfeln, die über den Hofladen des Bauernhofes im Zentrum von Telfs vermarktet werden, baut der Ortsbauernobmann derzeit auf seinen Äckern Futtergetreide und Silomais an.

Die Pflanzenbauer brachten daher diverse Alternativen, wie etwa den Kürbisanbau, ins Spiel, die unter Berücksichtigung pflanzenbaulicher Grundsätze umsetzbar erscheinen.

FL Ing. Robert Neuner

Wintersporttag - Im Rodeln klar die Nummer 1

Bei den landwirtschaftlichen Schulen gibt die Europaregion wieder ein kräftigtes Lebenszeichen.

Der bereits zur Tradition gewordene Wintersporttag der Land- und Hauswirtschaftsschulen ging heuer im nahen Kaunertal und in Fendls über die Bühne. Die FSBHM Landeck/Perjen lud zum Vergleichswettkampf ins Oberland.

Aus allen Regionen kamen die Teilnehmer und kämpften um Zehntel und Hundertstel. Am Ende waren wir alle Gewinner. Die Organisation und das Wetter waren hervorragend, und so stand einem schönen und glücklicherweise unfallfreien Sporttag nichts im Weg.

Die AthletInnen der LLA Imst waren mit Herz und Hirn bei der Sache, und wir konnten viele gute Platzierungen einheimsen. In der Königsdisziplin, der Gesamtwertung der Schulen, erreichten wir den hervorragenden 2. Platz. Vor allem unsere Rodler und Snowboarder erreichten viele Stockerlplätze.

Die erfolgreichen WintersportathletInnen der LLA Imst

Oben: FL Thomas Moritz wird als Sieger der Rodler u.a. von LR Beate Palfrader geehrt. Links: 3 „Imster" Schirennläufer: Fabian Lorenz, Alexander Landerer und Johannes Schöpf

Ich darf mich bei allen SchülerInnen und LehrerInnen für ihren Einsatz und ihre Verlässlichkeit bedanken. Wir hatten einen feinen und erfolgreichen Tag.

Gesamtwertung: LLA Imst 2. Platz

Einzelergebnisse

Rodeln:
1. FL Marlies Gasteiger, 1. FL Thomas Moritz, 2. Robert Neururer, 3. David Walzthöni, 8. Josef Geiger, 14. Julia Nischelwitzer, 16. Julia Eiterer, 22. Laura Kaltschmid

Snowboard:
1. Tobias Rietzler, 2. Katharina Pirchner, 2. FL Paul Egger, 4. Laura Schöpf, 6. Viktoria Fimml, 9. Maurice Hutter

Langlauf:
3. FL Johannes Nachtschatten, 4. Maria-Luise Schnegg, 6. Marie-Luise Basler, 7. Helena Radulovic, 8. Jonas Eckhart, 9. Elena Grüner, 9. Marian Reich, 11. Elias Mair

Ski-Alpin:
5. FL Natalie Strigl, 7. FL Robert Neuner, 9. Alexander Landerer, 14. Fabian Lorenz, 16. Nathalie Haslwanter, 16. Johannes Schöpf, 18. Bernadette Brugger, 19. Christina Neuner

Dipl.-Päd. Elisabeth Obererlacher

Slam if you can - Poetry Slam an der FSBHM

Sprache als Mittel zum Ausdruck von Gedanken und Gefühlen

Wir leben in einer Zeit, in der Mikroprozessoren die Welt beherrschen, und es scheint, als würde die Sprache verloren gehen. Nicht zuletzt aus diesem Grund war es uns ein besonderes Anliegen, unseren Schülerinnen die Teilnahme an einem „ Poetry Slam Workshop“ zu ermöglichen.

Die bekannten und großartigen Slammer, Markus Koschuh und Stefan Abermann, führten die Schülerinnen im Rahmen eines vierstündigen Workshops (Tiroler Kulturservice) in die Welt des Poetry Slam ein, unterstützten die Mädchen beim Verfassen eigener Texte und gaben ihnen Tipps, um diese publikumswirksam zu performen.

Poetry Slam ist laut, leise, lustig, traurig, emotional ... - Einen Text zum Leben erwachen zu lassen und diesen auch lebendig vorzutragen, macht den Zauber des Slams aus.

Acht „Slammerinnen“ des zweiten Jahrganges stellten sich dann am 9. März dem modernen Dichterwettstreit und präsentierten ihre selbstgeschriebenen Texte dem Publikum. Unwahrscheinlich wortgewandt, tiefgründig, aufrüttelnd, feinfühlig, direkt, aber auch mit Humor gewährten sie den Anwesenden Einblicke in ihr Denken und Fühlen, sprachen über Themen wie: Toleranz, Liebe, Freundschaft und vieles mehr.

Die Wertung übernahm das Publikum, welches als Jury fungierte und schließlich Theresia Gigon als Siegerin des Poetry Slam-Wettbewerbes kürte, die es verstand, mit ihrem Text „Nicht gut genug“ die Zuhörer zu berühren. Den hervorragenden zweiten Platz belegte Elisa Thurner mit ihrem Text über „Kraftquellen im Leben“. Platz drei ging an Magdalena Hilber, die in ihrer Rede mit dem Thema „Was wäre, wenn ...“ den Leistungsdruck in Schule und Gesellschaft unter die Lupe nahm.

Die erfolgreichen Slammerinnen mit Direktor Josef Gstrein und AV Walpurga Schnegg.

Neue Gewehre

Zwei neue Luftdruckgewehre spendierte der Absolventenverein für den Luftgewehrschießstand der Lehranstalt Imst. Dieser wird von vielen Schülern in der Freizeit genutzt, wo sie vor allem auch für den Wettkampf gegen die LLA Rotholz unter der Aufsicht von FL Anton Rauch und FL Hannes Kleinheinz eifrig trainieren. Dafür herzlichen Dank!

FL Paul Egger

Forsttechnik, Hoflader und viele Milchkühe

Am 22.03.2017 unternahm der 2. Jahrgang der Fachschule für Landwirtschaft mit den Fachlehrern Josef Grill, Paul Egger und Hannes Nachtschatten eine Exkursion ins benachbarte Allgäu.

Unser erster Halt war in Rettenbach bei der Firma Pfanzelt. Die Firma Pfanzelt stellt seit 1991 Qualitätsseilwinden her. Mittlerweile ist der Betrieb sehr stark gewachsen und hat unter anderem auch die Firma Schlang und Reichart übernommen. Eindrucksvoll hat uns die Juniorchefin, Frau Pfanzelt, das Produktprogramm vorgestellt. Von Getriebeseilwinden, Rückewägen, Forsttraktoren, Kränen bis hin zur Fällraupe entwickelt und baut die aufstrebende Firma zum Großteil alles selbst. So ist es im Werk auch möglich, auf die kundenspezifischen Anforderungen einzugehen. Nach der beeindruckenden Führung ging es nach Kaufbeuren, wo wir uns kulinarisch stärkten.

Am Nachmittag besuchte eine Gruppe die Forma Ostler Maschinenbau, welche Hoflader, Kräne, Teleskoplader und sonstige Arbeitsmaschinen herstellt. Dieser kleine Betrieb in Rieden im Ostallgäu stellt jährlich rund 50 Hoflader mit teleskopierbaren Achsen her. Außerdem werden etliche Kräne sowie Sonderbauten kundenspezifisch produziert. Der Firmeninhaber, Herr Ostler, nahm sich die Zeit, führte uns durch den Betrieb und erklärte uns alle Maschinen. Das Highlight für die Schüler war aber sicher der Praxistest des Hofladers. Bei einer kleinen Fahrt wurden die speziellen Funktionen auch getestet.

Auch der tierzüchterische Teil sollte bei dieser Fachexkursion nicht zu kurz kommen. So besuchten wir den Betrieb von Herrn Miller. Der studierte Junglandwirt bewirtschaftet einen Milchviehbetrieb mit ca. 160 Milchkühen der Rasse Holstein. Insgesamt werden am Betrieb rund 330 Rinder gehalten. Die 80 ha landwirtschaftliche Fläche werden zum Großteil über Lohnunternehmen bewirtschaftet. Um diese große Tierherde mit wenigen Arbeitskräften versorgen zu können, stehen am Betrieb zwei automatische Melksysteme (Melkroboter) sowie ein Fütterungsroboter. Der Besuch am Betrieb war insofern sehr lehrreich, da der Betriebsführer seine positiven und auch negativen Erfahrungen direkt und ungeschönt mitgeteilt hat.

DI Hannes Nachtschatten

Brown Swiss Championat

der Tiroler Jungzüchter mit LLA-Beteiligung

Beim Brown Swiss Championat der beiden Jungzüchterclubs Innsbruck-Land und Oberland/Außerfern wurden 129 Tiere in 21 Kategorien vom Schweizer Preisrichter Daniel Gisler gerichtet.

Die LLA Imst erreichte mit der Erstlingskuh „Alena“, eine Brookingstochter, in der Gruppe Erstlingskühe IV den ausgezeichneten 2. Rang.

Herzlichen Dank an das Gutshofteam für die geleistete Arbeit, insbesondere unseren beiden Vorführern, Gerhard Melmer und Simon Neuner!

Staller Simon Neuner voller Erwartung

Gruppenreservesieg Erstlingskühe IV: BROOKINGS Alena, LLA Imst

Fotos: Tiroler Braunviehzuchtverband

Monika Ungericht, BEd

Bezirksredewettbewerb

Am Dienstag, 21. März 2017, fand der Bezirksredewettbewerb in Imst statt. Dabei machten auch dieses Jahr wieder Schülerinnen der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement mit und waren erfolgreich.

Nachdem sich in der Schulausscheidung 3 Schülerinnen für den Bewerb etablieren konnten, überzeugten sie auch die Jury beim Bezirksbewerb. So dürfen sich Folgende über ihren Erfolg freuen:

1. Elisa Thurner, 2. Theresia Gigon, 3. Magdalena Hilber.

Herzliche Gratulation zum tollen Erfolg!

Bei der Siegerehrung v.l.: 2 Jurymitglieder, Organisatorin Katharina Saurwein, Magdalena Hilber, Theresia Gigon, Elisa Thurner, der Moderator

Magdalena Hilber, Theresia Gigon, Elisa Thurner

Kursankündigung

Brotbacken

Inhalt: Herstellung von hefefreiem Sauerteigbrot
Termin: Freitag, 7.04.2017, 18 - 21 Uhr
Ort: Lehrküche der FSBHM
Kosten: € 30,– inkl. Rezepte, Sauerteig und Kostproben
Leitung: Svetlana Krismayr

Graukäse und Sauerrahmbutter

Inhalt: Am ersten Kurstag (Freitagnachmittag) werden die Vorbereitungsmaßnahmen getroffen, wie das Ansetzen des Magertopfens und Zentrifugieren der Milch sowie Kulturzugabe. Am zweiten Tag (Samstagnachmittag) werden Graukäse und Sauerrahmbutter hergestellt.
Termin: Freitag, 5.05.2017, 14 - 16 Uhr
Samstag, 6.05.2017, 13 - 16 Uhr
Ort: Milchverarbeitungsraum der LLA Imst
Kosten: € 50,–
Leitung: DI Thomas Moritz
Teilnehmerzahl: max. 12

Kuhstyling

Inhalt: Kühe für Versteigerungen und Schauen richtig vorbereiten; Schritte: Waschen, Scheren, Fitten, Stylen, Vorführen.
Es können auch eigene Tiere mitgebracht werden!
Termin: Samstag, 13.05.2017, 9 - 16 Uhr
Ort: Lehrbetrieb der LLA Imst (Treffpunkt), AZW Imst
Kosten: € 75,–
Leitung: GAMA Showteam - Christian Margreiter, Kathrin Garzaner-Margreiter
Teilnehmerzahl: max. 20

Wildkräuter erkennen

Inhalt: Bei einem Rundgang im Schulgarten werden heimische Kräuter gezeigt und erklärt. Anschließend werden diese zu einer köstlichen Jause und Mitbringseln verarbeitet! Am Ende des Kurses wird die Herstellung eines Naturkosmetik-Lippenpflegestiftes gezeigt.
Termin: Samstag, 20.05.2017, 9 - 12 Uhr
Ort: Lehrküche der FSBHM
Kosten: € 25,– inkl. Rezepte, Verkostung und Erzeugnisse
Leitung: Kräuterpädagogin Dipl.-Ing. Davida Eder
Teilnehmerzahl: max. 20

Grüne Smoothies

Inhalt: „Grünes“ in eine gesunde und vollwertige Ernährung einbauen und dadurch die Gesundheit und das Wohlbefinden der ganzen Familie fördern.
Termin: Freitag, 16.06.2017, 18 - 21 Uhr
Ort: Lehrküche der FSBHM
Kosten: € 30,– inkl. Rezepte, Sauerteig und Kostproben
Leitung: Svetlana Krismayr

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 Paul Egger, BEd

Abschluss- und Absolventenball 2017

Wie in den vergangenen Jahren fand am Freitag, 3. Februar 2017, der diesjährige Abschluss- und Absolventenball im Mehrzwecksaal der Gemeinde Tarrenz statt. Der Absolventenball ist Treffpunkt für Jung und Alt. Viele bekannte Gesichter folgten der Einladung. Unter dem Motto „Schule vergeht, Hektar besteht!“ feierten die Schüler und Schülerinnen des 3. Jahrganges mit ihren Eltern und Geschwistern sowie Bekannten und Freunden ihren Abschlussball. Auch viele LehrerInnen waren gekommen. Für die ausgezeichnete Bewirtung der Gäste sorgten in bewährter Weise die Mitarbeiter der LLA-Betriebsküche unter der Leitung von Petra Thöni. Für beste Unterhaltung sorgte die Band „Bergalarm“.

Der Auftanz wurde von FL Adelheid Falkner einstudiert. Daniel Doblander begleitete auf der Steirischen musikalisch die Schüler und Schülerinnen der Abschlussklassen beim „Tiroler Reiftanz“. Natürlich darf bei einem Ball die Mitternachtseinlage nicht fehlen. Hierbei waren die Schülerinnen und Schüler kreativ und gaben bekannte Lieder mit landwirtschaftlichem Hintergrund zum Besten. Bis in den frühen Morgen wurde gefeiert.

❶ *Großen Anklang bei den Besuchern fand die Balleröffnung mit einem Vokstanz.*

❷ *Wie im letzten Jahr wurden viele Fotos mit dem „Ballbilderrahmen“ gemacht. Im Bild Mario Koch, Severin Knittl und Patrick Schatz.*

❸ *Als Mitternachtseinlage gaben die Schülerinnen und Schüler lustige Lieder zum Besten.*

❹ *Die Gesänge wurden von ihnen theatralisch in humorvoller Art untermauert.*

❶ *Jakob Lorenz vom 3. Jahrgang der FSL mit charmanter Begleitung.* ❷ *Romana Thöni, Lisa Friedle, Sophie Somweber, Julia Schennach, Katharina Pirchner und Anna-Spohie Wörz (3FSBHM) genossen "ihren" Abschlussball.* ❸ *Fesche Dirndln, wo man hinschaut: Lorena File, Ciara Speckner, Hannah Halder* ❹ *Emanuel Grüner mit seinen Ballgästen* ❺ *Magdalena Wolf mit ihren Ballgästen* ❻ *Anna Unterkircher feierte mit ihren Freunden auf dem Abschlussball.* ❼ *Laura Spiecker, Marian Reich, Vanessa Vallas - SchülerInnen der Abschlussklassen* ❽ *Auch die „Ehemaligen" nutzten die Gelegenheit für ein Treffen - Schülerinnen der Abschlussklassen 2015/16*

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

Neue Erfahrungen durch das Fremdpraktikum

Der Praxis wird an den landw. Fachschulen neben der theoretischen Ausbildung ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Die Umsetzung des Erlernten in die Praxis erfolgt nach dem 2. Jahrgang in einem 10-wöchigen Fremdpraktikum. Dieses Praktikum muss auf einem „Fremdbetrieb“ weitab von daheim abgeleistet werden, den sich die Schüler selbst aussuchen können. Schüler des 3. Jahrganges schildern im Folgenden ihre Eindrücke:

Griaß enk! Mein Name ist **Severin Knittel**, ich bin 16 Jahre alt, komme aus Bach im Lechtal und besitze zuhause einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb mit Mutterkühen.

Im Sommer 2016 habe ich das Fremdpraktikum auf dem „Älpele“ in Tannheim absolviert. Das Älpele wird von einer Familie aus Tannheim bewirtschaftet. Wir hatten dort 7 Kühe, 87 Stück Jungvieh und 9 Schweine. Die Tiere hatten dort eine Fläche von 110 ha zur Verfügung. Meine Hauptarbeiten lagen darin, die Kühe zu melken und auf das Jungvieh zu schauen. Zudem haben wir auch die Milch zu Butter verarbeitet. Die Magermilch bekamen die Schweine, die im Herbst geschlachtet wurden.

Ich habe mir die Alm deshalb gewählt, da sie nicht allzu groß ist, ich gerne in der Natur bin und Freude am Umgang mit Vieh habe. Außerdem wollte ich einmal wissen, wie es auf einer Melkalpe abläuft, da ich in den Vorjahren nur auf Jungviehalmen bzw. Mutterkuhalmen war. Ich habe zahlreiche Erfahrungen sowohl im landwirtschaftlichen als auch im allgemeinen Bereich gemacht, die für mich sehr lehrreich waren. Das Praktikum war für mich sehr interessant und hat mir Einblicke in die Almwirtschaft gebracht, die ich im späteren Leben auch noch brauchen kann.

Ich bin **Noah Eiter**, komme vom Piller und bin 16 Jahre alt. Zuhause habe ich einen Betrieb mit 20 Pferden.

Im vergangenen Sommer habe ich mein 10-wöchiges Fremdpraktikum in den USA, im Bundesstaat Texas auf der EE-Ranch absolviert. Die Ranch wird von einem Pferdetrainer aus Australien geführt. Dort sind 7 Leute angestellt, darunter auch mein älterer Bruder, der als Pferdetrainer arbeitet. Auf der EE-Ranch werden ca. 40 Quarter Horse und 180 Rinder auf einer Fläche von rund 140 ha gehalten. Meine Hauptarbeiten waren das Satteln von Pferden, Stocken von Heuballen, Streichen und Reparieren von Zäunen. Darüber hinaus musste ich auch Rinder füttern und verarzten.

Die Arbeit hat mir sehr gut gefallen, der Landschaftsbetrieb hat mich sehr beeindruckt. Ich habe durch dieses Fremdpraktikum viele neue Leute kennen gelernt, meine Englischkenntnisse verbessert und vor allem etwas für mein weiteres Leben gelernt.

Ich heiße **Leo Grillhösl**, bin 17 Jahre alt und komme aus Telfs. Zuhause haben wir einen Vollerwerbsbetrieb mit 20 Milchkühen der Rasse Tiroler Grauvieh, Hühnern, Eseln, Schafen, und Gänsen.

Mich verschlug es im Fremdpraktikum zum einen in den Bayrischen Wald auf einen Milchviehbetrieb und zum anderen ins Osttirol auf einen Obstbaubetreib mit Naturbrennerei. Mein Opa stammt aus dem Bayrischen Wald, deshalb wollte ich mir diese Gegend genauer ansehen.

Der sehr moderne Milchviehbetrieb hält 109 Milchkühe mit 123 Stück Nachzucht. Die Arbeit wird durch 2 Melkroboter, einem „Futterzuschieber"-Roboter und 5 Fendt-Traktoren erleichtert. Mit Hilfe der Technik ist es möglich, dass der Betrieb von drei Familienmitgliedern geführt werden kann.

Insgesamt werden 48 ha intensiv genutztes Grünland mit 6 oder 7 Schnitten, 15 ha extensiv genutztes Grünland (Heu), 24 ha Silomais, 7 ha Körnermais, 15 ha Winterweizen und 2,6 ha Klee bewirtschaftet, ähnlich wie bei uns, nur in anderen Dimensionen.

Zur Familie gehören Sepp mit seiner Frau Magdalena, Juniorchef Johannes, dessen Bruder, Elektriker Martin, Josn und Tante Agnes. Die Familie nahm mich herzlichst auf. Wir hatten viel Arbeit, doch auch der Spaß kam nicht zu kurz. Die Familie hat großen Wert darauf gelegt, dass ich bei all der Arbeit viel dazulernen konnte. Wie viel man davon bei uns auch umsetzen kann, ist natürlich eine andere Frage.

Etwas ganz anderes sah und lernte ich auf dem Obstbaubetrieb der Familie Kuenz kennen. Vom Obstbaumschnitt, Formieren und Ernten bis zum Einmaischen - alles war höchst interessant und neu für mich. Besonders viel nahm ich aus dem Marketing-Bereich mit. Meiner Meinung nach ist es für einen landwirtschaftlichen Betrieb wichtig, nicht nur Produzent, sondern auch Verkäufer zu sein. Auf dem Betrieb wurde mir auch sehr viel zugetraut, das ich hoffentlich auch gut umsetzen konnte. Die Familie Kuenz mit Mitarbeitern ist ein super Team, in dem man auch gerne mithilft.

Vielen Dank den beiden Vorzeigebetrieben! Ich freu mich schon auf ein Wiedersehen.

Ein "Hoch" auf die Klassiker unserer Region

Rezepte zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Warum wir so gerne Klassiker essen? Weil diese Gerichte uns schon ein Leben lang durch das Jahr hindurch begleiten. Regionale Küche muss nicht neu erfunden werden, wir passen sie nur den allgemeinen Veränderungen an. Doch wie in vielen Lebensbereichen gab und gibt es auch an unseren Esstischen neben den aktuellen Trends und dem globalen Genusswandel Traditionen und Rezepturen von zeitloser Eleganz - unsere klassischen Gerichte.

Was hat mehr Tradition als die großen Klassiker der Tiroler Küche? „Knödel, Nudeln, Nocken und Plenten sind die vier Tiroler Elemente“, sagt eine alte Tiroler Volksweisheit.

Der Nudelteig unter den Klassikern ist ein Fixstarter in unserer regional verwurzelten Küche. Er trägt durch eine enorme Bandbreite an frisch vermahlenen Mehlen und vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten zur Entfaltung regionaler und damit eng verbundenen saisonalen Genussmomenten von hoher Qualität bei.

Ich arbeite auch deshalb gerne mit dem Nudelteig, weil seine Möglichkeiten der Farb- und Geschmacksgebung fast unendlich scheinen. So können jetzt im Frühling frische Kräuter, Bärlauch, junger Spinat, regionaler Käse und vieles mehr Nudelgerichte zu vitalen Klassikern mit Frische und Leichtigkeit erstrahlen lassen.

Ich lade Sie nun ein, Nudeln doch einmal selbst herzustellen. Ihre Familie, ihre Gäste werden Begeisterung zeigen. Die Arbeit lohnt sich allemal.

Fotos: Melitta Abber

Die angegebenen Rezepturen sind für 6 Personen berechnet.

Schüttelbrotband-/Kräuterbandnudeln

Ergibt ca. 500 g frische Nudeln:

Zutaten: 350 g Mehl, griffig bzw. frisch gemahlener Dinkel, 150 g Hartweizengrieß, 50 g Schüttelbrot, fein gerieben bzw. frische Kräuter feingehackt, 3 Eier, 2 Dotter, ½ TL Salz, vorzugsweise Kräutersalz, 3 EL Natives Öl, Wasser nach Bedarf

Zubereitung: Aus den oben genannten Zutaten unter Zugabe von wenig Wasser einen geschmeidigen Teig kneten bzw. die Zutaten in der Küchenmaschine zusammenkneten. Den Teig kurz rasten lassen. Anschließend den Teig vierteln und diese Teile mit der Nudelmaschine zu dünnen Blättern austreiben, diese kurz übertrocknen lassen und in weiterer Folge zu Nudeln beliebiger Stärke schneiden.

TIPP: Sollten Nudeln auf Vorrat zubereitet werden, dem Teig kein Salz zugeben! Dieses zieht Feuchtigkeit an.

Graukäseschaum:

Zutaten: ½ Liter gute Fleischsuppe, etwas kalte Butter, 100 g Graukäse, zerbröselt, Salz, Pfeffer, Sahne zum Verfeinern, viel frischer Schnittlauch

Zubereitung: Fleischsuppe auf die Hälfte einkochen lassen, mit kalter Butter und Graukäse versetzen und köcheln lassen. Sauce würzen, mit Sahne verfeinern, eventuell aufschäumen und mit Schnittlauch verfeinern.

Nudeln in der Sauce heiß machen, mit glasierten Speckstreifen und Graukäsewürfeln servieren.

Rucolapesto:

Zutaten: 120 ml Olivenöl, 3 Walnusshälften, 1 EL Parmesan, gerieben oder Hartkäse, 50 g Rucola, ohne Stiele, 10 g Basilikumblätter, ½ Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Kräuter waschen, zusammen mit den anderen Zutaten im Mixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Hartkäse verfeinern.

TIPP: Kräuterbandnudeln können Sie wunderbar mit Rucolapesto und Räucherforelle servieren.

Tiroler Schlutzkrapfen
mit brauner Butter und Graukäse

Zutaten: 350 g frischgemahlenes Roggenmehl, 150 g Hartweizengrieß, 2 EL Natives Öl, 3 Eier, 3 Dotter, Kräutersalz, Wasser nach Bedarf

Fülle: 100 g Graukäse, 1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten, 50 g Butter, 2 EL Bauerntopfen, 300 g mehlige Kartoffeln, gekocht und passiert, frischer Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Muskat, etwas Sahne, 30 g Almkäse gerieben

Zubereitung der Fülle: Gepresste Kartoffeln, Zwiebel, goldbraun geröstet, Topfen, Käse, Gewürze und frische Kräuter nach Wahl vermischen und gut abschmecken.

Zubereitung: Nudelteig auswalken, Kreise ausstechen und mit der Fülle versetzen, Ränder mit Eiweiß bestreichen, zusammenklappen und gut verschließen. Nudeltaschen kurz ins kochende Salzwasser geben. Mit brauner Butter und Graukäsewürfeln servieren.

TIPP: Sie können die Fülle je nach Saison und Belieben abändern. Im Frühjahr können Sie diese durch Zugabe von frischen Kräutern, Bärlauch, jungem Spinat oder Frischkäse abändern. Im Sommer verleihen die ersten Eierschwammerln gerade selbst hergestellten Nudeln eine besondere Note.

Viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte
wünscht Ihnen Christa Tangl-Martin.

Wer gerne kocht, gewinnt ein Stück Lebensqualität!

Einladung zum
Jubilarentreffen

der Landw. Landeslehranstalt Imst
am Samstag, 20. Mai 2017

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)
Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1966/67 (50er) und 1991/92 (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 2006/2007 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*

Der Verein **„Guats“**,
eine Vermarktungsplattform für regionale Lebensmittel im Tiroler Oberland,

sucht eine(n) Geschäftsführer(in) in Teilzeitbeschäftigung.

Interessenten(innen) können sich unter
info@guats-tiroler-oberland.at
melden.

Gesamttiroler Wintersporttag

Heuer fand zum 22. Mal der Gesamttiroler Wintersporttag der Europaregion statt. Verantwortlich für die Organisation und den Austragungsort war die FSBHM Landeck-Perjen.

Rund 220 Rennläufer/innen aus 14 hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Fachschulen von Italien, Süd- und Nordtirol traten die Reise nach Fendels zum Schi- und Snowboardrennen und nach Feichten zum Langlauf- und Rodelrennen an.

Nach der „Rennanstrengung“ bestand die Möglichkeit, im Quellalpin die Seele beim Schwimmen oder beim Saunagang baumeln zu lassen. Anschließend gab es ein köstliches Mittagessen mit Frittatensuppe, verschiedenen Nudelvariationen, Salatbuffet und selbstgemachten Kuchen.

Höhepunkt der Veranstaltung war die Preisverteilung mit Unterstützung von Landesrätin Beate Palfrader. Den Sieg holte sich die LLA Weitau, die FSBHM Landeck-Perjen erreichte einen tollen 7. Platz. Es war eine gelungene Veranstaltung mit vielen strahlenden Siegergesichtern.

Danke an den Schiklub Kaunertal, dem Sportverein Prutz, den Gletscherbahnen Kaunertal-Fendels, ohne deren Unterstützung die Realisierung dieses Events nicht möglich gewesen wäre.

Malen mit Naturfarben

Am 9. Februar wurde es spannend für den 2. Jahrgang der FSBHM Landeck-Perjen. Im Fach musisch-kreative Bildung wurde Luise Hirsch, eine Künstlerin aus Tirol, in die Schule eingeladen, um den Schülerinnen das Thema „Malen mit Naturfarben“ näherzubringen.

Frau Hirsch erklärte den Schülerinnen und Schülern, dass aus Pflanzen, Tieren und Mineralien Farbstoffe gewonnen werden können, und jeder somit eigene Farben herstellen kann. Als Bindemittel verwendete sie an diesem Vormittag ein Harz. Die Lernenden konnten

Oben: Schülerin Anna Schranz beim Malen

Rechts: Zwei Bilder, die sich sehen lassen können: Blumen von Julia Oberhuber und ein Sonnenuntergang von Katja Hauser.

sehen, wie die Vortragende die Farben selbst herstellte, und sie durften anschließend mit den Naturfarben auf Kiefernholz ihre eigenen Ideen verwirklichen. Luise Hirsch ist eine beeindruckende Künstlerin, die an zahlreichen Kunstmessen und Wettbewerben teilnimmt und sich auch für soziale Projekte engagiert. Der Besuch der Künstlerin wurde durch die Förderung der Tiroler Kulturservicestelle ermöglicht.

Wir bedanken uns für die tollen Stunden bei Luise Hirsch!

Brandteig-Hasen mit Erdeerfülle

Ein netter und köstlicher Osternachtisch sind Osterhasen aus Brandteig, mit einer erfrischenden Erdbeercreme schön garniert. Hier das Rezept für 6 Personen:

Zutaten für den Brandteig:

125 ml Wasser, etwas Salz, 30 g Butter, 75 g Mehl, 2 kleine Eier, 1 Dotter, 1 Msp. Backpulver

Zutaten für die Creme:

250 g QimiQ (ungekühlt), 100 g Mascarpone, 80 g Feinkristallzucker, 2 EL Zitronensaft, 400 g Erdbeeren klein gewürfelt, 150 ml Sahne (36 % Fett) geschlagen, 3 EL Bitterschokolade gerieben

Zubereitung:

Backrohr auf 200°C vorheizen, eine Tasse Wasser hineinstellen. Für den Teig Wasser mit Salz und Butter zum Kochen bringen. Mehl einrühren und unter ständigem „Rühren“ abbrennen. Die heiße Masse **abkühlen lassen**.

Ei und Dotter nach und nach unterarbeiten. Der Teig muss stark glänzen und mit langen Spitzen vom Löffel bzw. Haken abreißen. Backpulver einarbeiten und Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Backblech mit Wasser abspülen und den Brandteig in Hasenform aufdressieren. Hasen ca. 35 Minuten backen.Backrohrtür dabei nicht öffnen, der Wasserdampf macht das Gebäck luftig.

Die fertig gebackenen Osterhasen sofort mit einem Messer waagrecht durchschneiden und auskühlen lassen.

Für die Creme ungekühltes QimiQ glatt rühren. Mascarpone, Zucker und Zitronensaft dazugeben und gut vermischen. Erdbeerwürfel, geschlagene Sahne und geriebene Schokolade unterheben. Hasen damit füllen.
Österlich garniert servieren.

Viel Freude beim Ausprobieren wünscht

FL Marianne Grissemann.

Frohe Ostern

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

ANKÜNDIGUNG

Klassentreffen

Die Klassentreffen für die **Jahrgänge 1986/87** und **1996/97** finden heuer am **25. April 2017** statt.

Für den **Jahrgang 2006/07** wird das Treffen am **26. April 2017** sein.

Telefonische Anmeldung unter ☎ (05442) 62 641 ist erforderlich!

Für jene, die vor 40 Jahren die Schule absolvierten (Jahrgang 1976/77), findet das Klassentreffen am **21. Mai 2017** statt.

FL Veronika Polter

SATTE NARBE
STATT KAHLER LÜCKE
Die Saat ÖAG
Qualitätssaatgutmischungen
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
Die Saat
ÖAG
100 % Ampfer FREI!
Lagerhaus Imst Tel.: 05412 / 61 912-14
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

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft
AGRAR & FUTTERMITTEL
MARKT
TECHNIK
BAUSTOFFE
ENERGIE
Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach.

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

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

Zeit: Freitag, 19. Mai 2017, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Jungvolkbildung

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

Zeit: Freitag, 26. Mai 2017, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 14. Juli 2017, 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, Josef Frischmann, Michael Pauli, Robert Neuner, Elisabeth Obererlacher, Hannes Kleinheinz, Annegret Schwegler, Monika Ungericht, Veronika Polter

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

Kurse an der Webschule

Handspinnen

Inhalt: Einführung ins Spinnen mit dem Spinnrad

Termine: Dienstag, 25.04., 30.05., 12.09.2017, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 25,–/Abend

Filzen von Dekor und Spielzeug

Thema: Blüten und Blumen

Termin: Mittwoch, 10.05.2017, 18 - 22 Uhr

Thema: Trophäen aus Wolle

Termin: Mittwoch, 27.09.2017, 18 - 22 Uhr

Thema: Filzen von Figuren, Krippenfiguren

Termine: 20. - 22.10. Wochenende, ab 23.10.2017 abends

Kosten: € 25,–/Abend, € 105,–/Wochenende exkl. Material

Webkurse

Thema: **Weben I für Anfänger -** Weben lernen für den eigenen Webstuhl

Termine: 21. - 25.08.2017, 8 - 12 und 13 - 17 Uhr

Thema: **Weben II für Fortschreitende -** Weben und Bindungslehre für einfache Gewebe

Termine: 28.08 - 1.09.2017 oder 8. - 12.11.2017, jeweils von 8 - 12 und 13 - 17 Uhr

Kosten: € 210,– zuzügl. Webmaterial und Kursunterlagen

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
Infos unter www.lla-imst.at - Webschule - Kursprogramm

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

ins „unbekannte“ Waldviertel

Donnerstag, 26.10., bis Sonntag, 29.10.2016

Donnerstag, 26.10.17:

Fahrt von Imst über Innsbruck, Salzburg und Linz nach Langschlag im Waldviertel. Kaffeepause unterwegs, Mittagessen in Kremsmünster. Möglichkeit zum Besuch des Stiftes oder der Gartenausstellung.
Abendessen im Hotel

Freitag, 27.10.17 :
Frühstück im Hotel. Rundfahrt mit Führung, Besuch einer Bison-Ranch und Mittagessen. Besuch einer Glasbläserei, wo auch selbst das Glasblasen versucht werden kann. Halt in Weitra und Schrems - Möglichkeit zum Bummeln.
Abendessen im Hotel

Samstag, 28.10.17:
Nach dem Frühstück wird mit einem Führer eine Rundfahrt unternommen. Besuch in Zwettl mit dem Stift und im Mohndorf Armschlag. Mittagessen beim Mohnwirt.

Führung und Verkostung bei dem bekannten Kräuter- und Teebetrieb Sonnentor und der Whisky-Erlebniswelt des Roggenhofes.

Sonntag, 29.10.17:
Frühstück im Hotel
Fahrt nach Freistadt, Besuch des Gottesdienstes, Mittagsessen, anschließend Heimfahrt.

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

Anmeldungen bis spätestens 26. Mai 2017 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 2017.

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 Regionalität

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
... die Schule fürs Leben

Tag der Regionalität

an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

Schwerpunktthema: Getreide sowie Biopflanzenmarkt

Freitag, 28. April 2017, 10 - 15 Uhr

An fünf verschiedenen Stationen erfahrt ihr viel Wissenswertes über eine der wichtigsten Nutzpflanzen sowie deren Bedeutung für die Ernährung des Menschen und die Fütterung der Nutztiere. Eine besondere Betonung liegt auf den regionalen Getreidearten/sorten.

- **LLA-Hauptgebäude:** Ausstellung Getreidearten, Brot und Bier; Gerichte auf Getreidebasis aus der Küche
- **BHM-Hauptgebäude:** Getreide in der Ernährung, Brotbacken; traditionelle Getreidegerichte
- **LLA-Café und LLA-Museum:** „Handg‘machtes“ - Nudeln & Co; Getreidebau damals
- **Garten/Werkstätten:** Biojungpflanzenmarkt (Biokräuter)
- **Forschungsbauernhof:** Getreidekulturen – lokale Sorten; Getreideaufbereitung
- **Partnerbetriebe vor Ort:** Bäckereien Jonak und Perktold, Brauerei Starkenberg; Gärtnerei Seidemann; Landwirtschaftliches Versuchswesen

Lasst euch dieses einmalige, informative und kulinarische Ereignis nicht entgehen!

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