Nr. 1 | April 2018 | 70. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Vielseitige Ausbildung

Fotos: Melitta Abber/Paul Egger

Das Wunder

Nach einem langen und an manchen Tagen sehr kalten Winter freuen wir uns auf die ersten Sonnenstrahlen im Frühjahr. Die Sitzgarnitur auf der Terrasse wird, neben anderen Dingen, geputzt und wieder aufgestellt. Mit den Gartenmöbeln haben wir es besser nicht so eilig, der Boden ist noch nass, da und dort liegen noch Schneereste vom Winter. Und wer weiß, ob der Winter wirklich abgeschlossen hat, Kälte und Schnee der Vergangenheit angehören. Die Wetterpropheten sagen kalte Tage und auch noch Schneefall voraus. Man wird sehen, ob Sie Recht haben.

Wenn Ostern naht, haben viele auch vom Schnee genug. Man sehnt sich nach mehr Licht und vor allem nach Wärme. Vor allem den Obstbauern wäre es zu gönnen, wenn ihre Arbeit in den Obstplantagen - im wahrsten Sinn des Wortes - Früchte tragen würde, hat doch der Frost in den beiden vergangenen Jahren gerade zur Zeit der Blüte vieles kaputt gemacht. Sehr reduzierte Ernteerträge bis zum Totalausfall der Ernte mussten hingenommen werden. Wehe denen, die wirtschaftlich davon abhängig sind oder davon leben müssen.

Die Auferstehung Christi von Matthias Grünewald (16. Jh.) am Isenheimer Altar

Oder wenn wir an das andere Frostphänomen denken, das uns heuer besonders oft in Schrecken versetzt: die Steinschläge und Felsstürze in unserem Land. Die Erde ist im Aufbruch. Hartes Gestein, das bisher als sicher und zuverlässig galt, löst sich und setzt sich in Bewegung. Und zeigt uns: Die Kräfte der Natur sind unberechenbar, und sie sind auch nicht beherrschbar, unabhängig von den technischen Machbarkeiten unserer Zeit, „uns die Erde untertan zu machen“. Hier gilt das Sprichwort „Alles Gute kommt von oben“ ausnahmsweise nicht. Was dabei an ein Wunder grenzt oder schon ein Wunder ist, ist die Tatsache, dass bei all dem Übel, das von oben kommt, kaum jemand zu Schaden kommt oder gar sein Leben verliert. Über 100 000 Kubikmeter Fels sind am Heiligen Abend aus dem Hang gebrochen und haben die Straße nach Vals meterhoch verschüttet. Kurz zuvor sind noch Kinder zu Fuß an dieser Stelle unterwegs gewesen auf dem Weg von der Kindermette nach Hause. Ein Weihnachtswunder!

Freuen wir uns auf Ostern! Wir feiern das Wunder des christlichen Glaubens: Der Tod hat nicht das letzte Wort, Gott hat Jesus von Nazareth vom Tod auferweckt. ER lebt! Er lebt weiter in den vielen kleinen und großen Wundern unseres Alltags. Auch wenn es manchmal scheint, als würde es sie nicht geben, man kann sie finden, wenn man nach ihnen sucht - wie man nach versteckten Ostereiern sucht. Mit den Augen des glaubenden Herzens können wir sie sehen und dankbar wahrnehmen.

Mag. Franz Heiß

Ein gesegnetes

Osterfest

und die Freude über die Auferstehung

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

Herzliche Gratulation

zum 50. Geburtstag

FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf
Lehrerin an der FSBHM seit 1989

Mag. Agnes Lorenz-Pfahl
Lehrerin an der FSL seit 1994

Angelika Nothdurfter
Haus- u. Küchenhilfe seit 2012

---

unseren Absolventen
zur bestandenen Meisterprüfung

Barbara Grill *aus Telfs,*
Konditormeisterin

Gabriel Krabacher *aus Karrösten,*
Mechatronikmeister für
Maschinen- und Fertigungstechnik

zum Lehrling des Monats im Dezember

Simon Neururer *aus Ötz,*
Elektrotechniker im 2.Lehrjahr
bei der Tiwag in Silz

Sieger des Bundeslehrlingswettbewerbes

Tobias Gaim *aus Wenns,*
Stahlbau- und Schweißtechniker im 3. Lehrjahr
bei der Tiwag in Imst

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Werner Gabl, Wald	SJ 60/61
Maria Rahm, Fügenberg	k. A.
Maria Maaß, geb. Larcher, Wenns	SJ 60/61
Alfons Köhle, Mils b. Imst	SJ 56/57

Anna Anker, Angerberg
Weblehrerin 1973 - 1991 an der LLA

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Liebe Absolventin, lieber Absolvent!

Du hast Anregungen, Fragen, Wünsche oder Beschwerden?

Mit deiner Rückmeldung hilfst du uns, den Absolventenverein zu verbessern und möglicherweise Fehler frühzeitig zu erkennen, um diese vermeiden zu können!

Gerne nehmen wir auch Adress- oder Namensänderungen auf, damit du auch unsere Zeitung und Mitteilungen erhältst.

Scheu dich nicht, uns anzurufen (☎ (05412) 66 346) oder uns zu schreiben (lla-imst@tsn.at)!

Der Geschäftsführer
Paul Egger

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Im letzten Schuljahr haben wir den Tag der offenen Tür ausgesetzt und stattdessen zwei Tage der Regionalität veranstaltet. Damit sollte der Aktualität dieser Thematik Rechnung getragen und ein Beitrag zur dauerhaften Manifestierung dieser erfreulichen Entwicklung geleistet werden. Einige Elemente der erfolgreichen Veranstaltungen finden Eingang in die Ausstellungen und Vorführungen beim in Kürze stattfindenden Tag der offenen Tür (Sonntag, 29.04.2018), der im Schulareal der LLA Imst über die Bühne gehen wird. Die Schulgemeinschaft hat wieder große Anstrengungen unternommen, die Vielseitigkeit der Ausbildung in Szene zu setzen und mit Hilfe von unseren regionalen Partnern zusätzliche Attraktivitäten für die Besucher bereitzuhalten. Über euer Kommen würden wir uns sehr freuen. (Einladung: Siehe Umschlagseite hinten!)

Schulentwicklung („Centennium II“)

Bedingt durch das Inkrafttreten des neuen Lehrplanes im kommenden Schuljahr ist es erforderlich, dass die Schulschwerpunkte definiert werden und sinngemäß eine Aufteilung der Verfügungsstunden vorgenommen wird. Wenn dieser Schritt erledigt ist, ist es an den Fachgruppen die Lehrstoffverteilungen auszuarbeiten, wobei gleich alle drei Schulstufen erfasst werden sollen. Die Ergebnisse sind dem Schulgemeinschaftsausschuss zur Beschlussfassung vorzulegen.

In diesem Zusammenhang erging von der Schulabteilung die Empfehlung die erforderlichen Maßnahmen in ein Schulentwicklungsprogramm einzubinden. Auf der Basis von Empfehlungen der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (Seminar für die Schulleitungen) wurde im Herbst 2017 ein Steuerungsteam erstellt, wobei darauf geachtet wurde, dass möglichst alle Interessengruppen vertreten sind (FSL, FSBHM, PV, Heimleitungen, Betriebe). Unsere „Kunden“, die Schülerinnen und Schüler, kommen natürlich auch zu Wort. Ihre Wahrnehmungen und Einschätzungen sind von zentraler Bedeutung für Veränderungen und Richtungsentscheidungen.

Bei den ersten Beratungen im Rahmen des Entwicklungsteams kam man einhellig zur Auffassung, dass der Prozess der Schulentwicklung alle relevanten Bereiche der LLA Imst umfassen sollte. Nach Erstellung eines aktuellen Schulprofils, ergänzt durch eine Stärken-Schwächenanalyse, geht es um die Formulierung von Leitsätzen und die Festlegung von Entwicklungsschwerpunkten. Kurzum, das Ziel ist die Formulierung eines Schulprogrammes, das ein Paket von Maßnahmen enthält, die kurz- bis mittelfristig zur Umsetzung gelangen sollen.

Das Projekt wurde auch mit einem Titel versehen, der in Anlehnung an das bald hundertjährige Bestehen der LLA Imst „Centennium II“ lautet.

Am 2. Strategietag wurden die Erfolgsmuster, aber auch die Energiebrüche der Marke LLA aufgezeigt.

Die Begleitung dieses Prozesses (Erstellung des Schulprogrammes, Strategieformulierung) erfolgt durch ein externes Beratungsunternehmen. Nach umfangreichen Erhebungen ging am 19.02.18 der erste Strategietag über die Bühne. Das Lehrer/innenkollegium sowie die Betriebsleiter beteiligten sich rege am Zusammentragen aller Aspekte, die die aktuelle Markenrealität charakterisieren. Die gesammelten Ergebnisse wurden vom Projektkoordinator in der Folge analysiert, mit den Beiträgen der Schüler/innen und verschiedenen Umfragewerten ergänzt und für den zweiten Strategietag aufbereitet.

So mancher Skeptiker - „Haben wir das notwendig?“ - dürfte eines Besseren belehrt worden sein, als er/sie die zusammengefasste Ist-

Situation vor Augen geführt bekam. Es zeigte sich ganz deutlich, dass die Eigensicht - vor allem, wenn sie lange genug kritiklos gepflegt wird - mitunter frappant von der objektiven Realität abweicht. An diesem zweiten Strategietag ist jedenfalls ein Ruck durch die Teilnehmer gegangen, der durch die Attribute überraschend, erstaunlich, ernüchternd u.a.m. charakterisiert werden kann.

Das vermittelte Bild basiert zum einen auf Fakten, zum andern auf Wahrnehmungen. Es liefert uns den Anlass - nach ausreichender Reflektion -, die nächsten Schritte zu machen. Bis zum 20. April sollen die Kernpunkte für ein Zukunftsbild der LLA Imst ausgearbeitet sein und präsentiert werden. Es gilt einen Konsens zu finden, mit dem sich alle Beteiligten identifizieren können. Nur dann kann man davon ausgehen, dass gemeinsam an der Umsetzung gearbeitet wird. In der nächsten Ausgabe der Absolventenzeitung werde ich darüber berichten.

Homepage der LLA Imst

Im letzten Jahr wurde der Webauftritt der LLA Imst einer Generalüberholung unterzogen. Zusammen mit allen Bereichsverantwortlichen und einer einschlägigen Agentur haben sich vor allem FL Maria Luise Schnegg und FOL Josef Frischmann sehr darum bemüht, ein zeitgemäßes Erscheinungsbild zu kreieren und für eine nutzerfreundliche Anwendung zu sorgen. In der Folge wurden auch die Schulfolder dem neuen Outfit angepasst.

Personelles

Bei der Ausbildung von Lehrpersonen beschreitet die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik neue Wege. Ein wesentliches Element bildet die praktische Umsetzung des Erlernten in den Klassenzimmern. Dabei werden sie von erfahrenen und speziell ausgebildeten Lehrpersonen begleitet. Nathalie Strigl, Barbara Landerer und Thomas Moritz haben sich dazu bereit erklärt, dieses Zusatzstudium zu absolvieren. Nach erfolgreichem Abschluss dürfen sie sich als Mentoren bezeichnen.

Michael Pauli absolviert derzeit die Ausbildung zum Imkerfacharbeiter an der Fachschule Warth in Niederösterreich.

Mit dem neuerlichen Hinweis auf unseren Tag der offenen Tür am Sonntag, den 29. April, und der Hoffnung auf einen großen Besucheransturm grüßt euch

Direktor DI Josef Gstrein.

Im Gedenken an Anna Anker

Die ehemalige Weblehrerin Anna Anker ist am 20. Jänner 2018 verstorben.

Ihr berufliches Leben widmete sie dem Handwerk des Webens. Gleich nach dem zweiten Weltkrieg besuchte sie die Weißnähschule in Kufstein und arbeitete im elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb mit. Die Teilnahme am Webkurs an der LLA Imst (1950/51) bestärkte sie, diesen beruflichen Weg einzuschlagen. Anna war zwar noch einige Jahre als Arbeitskraft zu Hause unabkömmlich, aber Ende der fünfziger Jahre konnte sie praktische Erfahrungen bei Aufenthalten in den Werkstätten Loheland/Fulda und am Weberhof Juist/Nordsee sammeln. Anschließend erhielt sie eine Arbeitsstelle in der Webstube Bühl in Nesslau, Kanton St. Gallen/CH. Im Jahr 1966 machte sie sich selbständig, gründete ihre eigene Webstube in Kufstein und betrieb diese bis zum Jahr 1972. (Nach ihrer Pensionierung hat sie in ihrem Haus in Angerberg wiederum eine Werkstatt eingerichtet und ist noch viele Jahre ihrer Leidenschaft nachgegangen.)

Mit 1. Jänner 1973 wechselte Frau Anna Anker an die Webschule der LLA Imst und arbeitete dort als Weblehrerin bis zu ihrer Pensionierung am 1.09.1992. Es hat ihr sehr viel bedeutet, dass sie ihr Wissen und ihre Fertigkeiten an die Jugend weitergeben konnte. Ihre Arbeitshaltung war geprägt von großem Verantwortungsbewusstsein und enormem Einsatz für die Sache. Im Umgang mit den Schülerinnen und Absolventinnen zeigte sie sich verständnisvoll, geduldig und hilfsbereit. Das Kollegium schätzte sowohl ihre Kompetenz als auch ihr zurückhaltendes und bescheidenes Wesen.

Die Schulgemeinschaft an der LLA Imst wird Frau Anna Anker ein ehrendes Andenken bewahren!

Direktor DI Josef Gstrein

Dipl.-Päd. Heike Girstmair

LLA Imst ist Erste-Hilfe-FIT

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes absolvieren alle Schülerinnen und Schüler der 2. Jahrgänge der Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement einen 16-stündigen Erste-Hilfe-Kurs. Dabei geht es neben der Vermittlung von Wissen auch um die Bewusstseinsbildung und Sensibilisierung unserer Schülerinnen und Schüler in Bezug auf Erste Hilfe.

Auch auf die jährliche Fortbildung der Erste-Hilfe-Lehrerinnen und -Lehrer legen wir großen Wert. Unsere Erste-Hilfe-Ausstattung in den Unterrichtsgebäuden, in den Lehrwerkstätten und Betriebszweigen sowie in den Wohnheimen wird während eines laufenden Schuljahres mehrmals überprüft. Im Hauptgebäude der FSL ist zudem ein Defibrillator angebracht.

Durch all diese Maßnahmen wurde der LLA Imst für das laufende Schuljahr 2017/18 das Erste-Hilfe-FIT-Zertifikat zuerkannt. Am Donnerstag, 14.12.2017, konnten wir diese Auszeichnung von unserem Erste-Hilfe-Landesreferenten Thomas Rieser in Empfang nehmen.

Wir sind stolz, dass unsere Schule „Erste-Hilfe-FIT“ ist!

Bei der Zertifikatsübergabe: Direktor DI Josef Gstrein, Dipl.-Päd. Heike Girstmair, Dipl.-Päd. Monika Schuler, EH-Landesreferent Dipl.-Päd. Thomas Rieser

Laurin Salcher 1bFSL

Südtirolexkursion

Wir, die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs der Fachschule für Landwirtschaft, besuchten im Rahmen einer Exkursion am 23. November 2017 das Südtiroler Archäologiemuseum und die Landwirtschaftsmesse „Agri Alp“ in Bozen.

Wir starteten bereits um 7:30 Uhr mit der zweistündigen Fahrt nach Bozen. Dort angekommen, spazierten wir durch die Innenstadt zum Südtiroler Archäologiemuseum. Im Museum lernten wir die Geschichte, die Lebensweise und die Arbeitsgegenstände vom Mann aus dem Eis, auch Ötzi genannt, kennen. Neben der Besichtigung der Mumie war die lebensechte Rekonstruktion des Mannes ein Highlight. Nach diesem einstündigen Museumsbesuch machten wir uns auf den Rückweg zum Bus, welcher uns im Anschluss zum Messegelände Bozen brachte.

Im Zuge des Messebesuchs durften wir uns selbständig drei Stunden über die neuesten Maschinen im Alpenraum und besonders im Obstbau informieren. Wir zogen von Stand zu Stand, diskutierten mit einigen Händlern und bekamen dabei interessantes Informationsmaterial.

Im Anschluss an den Messebesuch machten wir uns um 15 Uhr auf den Heimweg und kamen rechtzeitig zum Abendessen wieder in der LLA an.

Mir persönlich hat diese Exkursion sehr gut gefallen, und ich bedanke mich im Namen aller Schüler bei den Begleitpersonen, FL Girstmair, FL Kleinheinz, FL Neuner und FL Röck für den schönen und lehrreichenTag.

FL Ing. Robert Neuner

Wintersporttag der Europaregion Tirol

Der Wintersporttag 2018 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa Region Tirol“ wurde von der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft Dientenheim durchgeführt. Die Veranstalter wählten für alle vier Bewerbe das schöne Gsiesertal aus. Die Organisation war hervorragend, das Wetter hatte auch ein Einsehen und bescherte allen Teilnehmern einen wundervollen Sporttag mit unvergesslichen Erinnerungen.

Insgesamt kämpften an die 200 LäuferInnen aus allen Teilen des Trentinos, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze. Um Zehntel und Hundertstel wurde in den Disziplinen Rodeln, Langlauf, Riesentorlauf und Snowboard gekämpft.
In der Gesamtwertung erreichte die LLA Imst den hervorragenden 2. Platz. Auch unsere Lehrkräfte räumten mit 6 Stockerlplätzen kräftig ab. Die LLA Imst konnte die meisten Siege erringen.

Gesamtwertung: LLA Imst 2. Platz

Einzelergebnisse der Imster TeilnehmerInnen:

Rodeln: *weiblich:* 10. Raphaela Perwög, 12. Melanie Zoller, 13. Julia Nischelwitzer, 16. Tabitha Rangger, 1. FL Marlies Gasteiger; *männlich:* 1. Robert Neururer, 12. Alexander Sonnweber, 13. Alexander Mayr, 29. Bernhard Moosbrugger, 2. FL Moritz Thomas

Snowboard: *weiblich: 1.* Helena Reinstadler, 4. Laura Fiegl, 6. Leonie Gomig, 8. Maria Leiter, 2. FL Natalie Strigl; *männlich:* 8. Simon Larcher, 9. Mario Koch, 2. FL Paul Egger

Langlauf: *weiblich:* 6. Helena Radulovic, 2. FL Maria-Luise Schnegg; *männlich:* 8. Jonas Klotz, 12. Lorenz Kaftan, 2. FL Johannes Nachtschatten

Riesentorlauf: *weiblich:* 6. Luise Besler, 12. Lena Flür, 17. Johanna Traxl, 23. Viktoria Schöpf; *männlich:* 14. Jonas Randl, 24. Markus Kerber, 26. Matthias Dorigatti, 28. Alois Knoflach, 7. FL Robert Neuner

Allen unseren Sportlern für die hervorragenden Leistungen herzliche Gratulation! Ihr habt die LLA Imst würdig vertreten.

1: Lagebesprechung der Burschen vor dem Alpinwettkampf
2: Anspannung beim Start
3: Imster Teilnehmer beim Langlaufbewerb
4: Robert Neururer von der LLA Imst (Mitte) holt sich den Sieg im Rodeln.

Dipl.-Päd. Petra Moser

Wirtschaftskammer Imst lud zum Neujahrsempfang

Mehr als 200 Vertreter aus Wirtschaft und Politik sind am 26. Jänner 2018 der Einladung der Wirtschaftskammer Imst zum Neujahrsempfang gefolgt. Die neue GF MMag. Elena Bremberger, Obmann Josef Huber und WK-Präsident Jürgen Bodenseer stießen mit den zahlreich erschienenen Ehrengästen auf ein erfolgreiches 2018 an. Für die musikalische Umrahmung sorgten die Wiltener Sängerknaben.

In diesem Rahmen wurde Dr. Stefan Mascher nach 35-jähriger Tätigkeit als Geschäftsführer der Wirtschaftskammer Imst verabschiedet. Auch wir möchten uns für die jahrelange und gute Zusammenarbeit bedanken!

Die Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Imst durfte auch heuer wieder die Dekoration und das Service für diese Veranstaltung übernehmen. Chiara Plattner überzeugte die Gäste mit einem regionalen Käsebuffet, das gleichzeitig ihre praktische Arbeit für die bevorstehende Abschlussprüfung war.

Nach diesem gelungenen Abend, der jedes Jahr einen Höhepunkt in unserem Schuljahr darstellt, durften sich die Mädchen der Tourismusklassen des 2. und 3. Jahrganges über Lob und Anerkennung von Seiten der Wirtschaft freuen.

Im Anschluss an die Veranstaltung bedankten sich WK-Obmann Josef Huber und GF Elena Bremberger mit einem großzügigen Beitrag für die Klassenkassa bei unseren Schülerinnen.

Oben: Das Service-Team der FSBHM in der Bar der Wirtschaftskammer Imst

Die Cocktails kamen bei den Gästen bestens an.

Dipl.-Päd. Josef Frischmann

Neuer Webauftritt der LLA Imst

Seit Dezember des vergangenen Jahres präsentiert sich die LLA Imst mit einer neuen Homepage. Nach mehr als 10 Jahren war die alte in die Jahre gekommen. So ist der neue Auftritt nun voll responsiv, was bedeutet, dass sich das Layout auf verschiedenen Geräten, wie Monitor, Tablet, Handy u. dgl., automatisch der Bedienung entsprechend anpasst. Nach einigen Vorbesprechungen übernahm die Werbeagentur Praxmarer in Mils die Programmierung auf Typo3 und die Befüllung mit Inhalten.
Informieren Sie sich über die LLA Imst mit all ihren Angeboten und Einrichtungen auf **www.lla-imst.at**.

FL Gerlinde Stoll

Poetry-Slam und Bezirksredewettbewerb

Ein Poetry Slam ist ein literarischer Vortragswettbewerb, bei dem die TeilnehmerInnen ihre selbst verfassten Texte einem Publikum präsentieren. Das Publikum entscheidet anschließend, wen es zum Sieger kürt. Nicht nur der Textinhalt wird bewertet, auch der Textvortrag, die bewusste Selbstinszenierung der Vortragenden entscheiden maßgeblich, wer zum Schluss als Sieger erkoren wird.

Am Montag, 12. März 2018, ging der zweite Poetry-Slam-Wettbewerb an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement über die Bühne. Die neun Teilnehmerinnen aus den zweiten Klassen sprachen über ihre wichtigsten Menschen, über den Regen und die Sonnenstrahlen, über das „Warum“ und über Snapchat, um nur einige Themen zu nennen. Wortgewandt, tiefgründig, emotional, feinfühlig, aufrüttelnd gewährten sie den Anwesenden Einblick in ihr Denken und Fühlen und bereiteten dem Publikum einen bemerkenswerten Abend!

Die erfolgreichen Teilnehmerinnen des Poetry-Slam-Contest mit AV Walpurga Schnegg

Die ZuhörerInnen wählten Emma Michaeler, die über den „Regen“ sprach, als Siegerin des zweiten Poetry-Slam-Wettbewerbs. Larissa Kail, die einen berührenden Text über ihre verstorbene Oma verfasste, wurde als Zweitbeste nominiert. Platz drei ging an Natalie Haselwanter. Der Titel ihres Textes lautete „So schlimm“. Alle Schülerinnen verstanden es, den Text lebendig vorzutragen und so unsere Herzen zu berühren!

Einen Tag später, am 13.03.2018, ging der Bezirksredewettbewerb im Jugendzentrum in Imst über die Bühne. Bernadette Brugger, Jasmin Holzknecht, Helena Reinstadler, Hannah Fitsch und Emma Michaeler, alle Schülerinnen der 2a-Klasse, traten beim Bezirksredewettbewerb an! Hannah Fitsch, die zum Thema „Sonnenstrahlen“ sprach, erreichte den hervorragenden zweiten Platz. Emma Michaeler ging mit ihrem Text über den „Regen“ als Siegerin des Bezirksredewettbewerbs nach Hause! Emma wird am 26. April 2018 beim Landesredewettbewerb in Innsbruck teilnehmen!

Emma Michaeler beim Bezirksredewettbewerb

Herzliche Gratulation zu den hervorragenden Leistungen unserer Schülerinnen, für Emma alles Gute zum bevorstehenden Auftritt im Landhaus in Innsbruck!

Kursankündigung

Babyset aus Jersey/Sweatshirtstoff

Inhalt: Nähen eines Babysets in den Größen 62/68/74/80/86, bestehend aus einer gemütlichen Hose, einem Shirt mit amerikanischem Ausschnitt, einer Mütze und Patschen

Termin: Freitag, 18.05.18, 16 - 21 Uhr

Ort: Nähzimmer der FSBHM

Kosten: € 40,– (zuzügl. Materialkosten)

Leitung: FL Elisabeth Obererlacher

Teilnehmerzahl: max. 12

Mitzubringen: 2 x 0,50 m Jersey/Sweatshirt-Stoff, ev. passenden Bündchenstoff, Nähfäden, Schere, Stecknadeln

Anmeldungen: ☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at

„Essen macht Wissen“ ...

In einer Kooperationsveranstaltung verschiedener Projektpartner, wie Haus der Begegnung, agrigenda, Frauenreferat der Diözese Innsbruck, Welthaus Diözese Innsbruck, Klimabündnis Tirol, Tiroler Bäuerinnenorganisation, LFI und Tiroler Landwirtschaftliches Schulwesen, fand am 18. Jänner 2018 „ein Dinner der besonderen Art“ an der FSBHM statt.

In Küche und Service bewiesen die Schülerinnen ihre Kompetenz.

Im Rahmen eines mehrgängigen Menüs wurde den angemeldeten Gästen jede Menge an Wissen und Informationen über regionale und faire Lebensmittel, Hintergründe und lokale Initiativen geboten. Zur Sprache kamen dabei Themen, wie Klimawandel und Biodiversitätsverlust, ungleiche Lastenverteilung (arm/reich, Mann/Frau, Nord/Süd), Konzepte für eine Wertschöpfung vor Ort, ökologisch nachhaltige und ökonomisch gerechte Wirtschaftsformen, wertschätzender Umgang mit Lebensmitteln und einiges mehr.

Um den TeilnehmerInnen ein großes Maß an Information zu ermöglichen, wurden zwischen den einzelnen Gängen des Menüs Best-Practice-Beispiele lokaler, innovativer Initiativen vorgestellt, wie Klimabündnis Tirol, Issba, Bauernkiste Oberland, Kaffeprojekt Adelante mit der Kath. Frauenbewegung, Plattform fairregional, Bio vom Berg/Bewusst Tirol, Feldverein und Welthaus.

Sehr interessiert zeigten sich die Gäste beim „Dinner der besonderen Art“.

Beim Dinner der besonderen Art wurden die Tische nach jedem Menügang gewechselt, ein Klimaquiz durchgeführt, ja sogar die Menükarte enthielt ausführliche Informationen über die Herkunft der Lebensmittel, die im Menü verwendet wurden. All dies trug dazu bei, die Tischgespräche zwischen den anwesenden ProduzentInnen, VerarbeiterInnen und KonsumentInnen intensiv anzuregen. Ergänzend hielt Frau Drin. Mathilde Schmitt (Agrar- und Sozialwissenschafterin) einen Impulsvortrag zur genannten Thematik.

Die Schülerinnen der FSBHM Imst kochten und servierten mit ihren Lehrerinnen ein durch und durch regionales Menü, das für Auge und Gaumen keinen Wunsch offen ließ. Eine rundum gelungene Veranstaltung, die als Going Green Event ausgezeichnet, auch allen ökologischen Gesichtspunkten (Mehrweggebinde, Recycling-Produkte, faire, biologische Blumen, fachgerechte Abfalltrennung und vieles mehr) entsprochen hat.

Schülerinnen des 3. Jahrgangs der FSBHM

... - ein Dinner der besonderen Art

Der Aufforderung, Zutaten aus der Region, womöglich biologischer Herkunft, mit dem Zeitgeist der Gegenwart zu vereinen, kamen wir Schülerinnen des 3. Jahrganges mit unseren Kochlehrerinnen gerne nach.

Im Sinne der Wertschätzung regionaler, biologischer Lebensmittel galt es, die Menüauswahl unter folgenden Aspekten zu betrachten:

- Woher stammen die Rohstoffe und Zutaten?
- Welche Gegebenheiten und Zusammenhänge sind in unserem Menü vereint?
- Wie stelle ich mir die Hände derer vor, die das, was ich esse, angebaut, verarbeitet und gekocht haben?
- Welche Wertschöpfung ergibt sich daraus für die heimischen Produzenten?
- Welche Auswirkungen auf unsere Umwelt und die nachfolgenden Generationen sind damit verbunden?

Die Produktpalette, die wir verarbeiteten, reichte von Biomehlen aus Haiming über bestes Kalbfleisch sowie mit viel Engagement hergestellten Milchprodukten vom eigenen Gutshof der LLA Imst bis hin zu Erdäpfeln und Wurzelgemüse aus der unmittelbaren Umgebung. Zum Abschluss durfte natürlich die Tiroler Edelschokolade, handgeschöpft versteht sich, als Ausgangsstoff für ein harmonisch abgestimmtes Dessert nicht fehlen.

Um Ihnen einen kleinen Nachgeschmack auf unser „Dinner der besonderen Art“ zu geben, laden wir Sie ein, das Rahmsüppchen vom „Pitztaler Tirgge“ doch selbst zu versuchen. Die Suppe ist im Handumdrehen hergestellt und der Versuch lohnt sich allemal. Sie werden begeistert sein!

Wir Schülerinnen und Kochlehrerinnen wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachkochen.

Rahmsüppchen vom „Pitztaler Tirgge“

Zutaten: 150 g Lauch, 20 g Weizenmehl, 20 g Butter, 50 g Zwiebel feingeschnitten, 2 EL Muasmehl weiß, etwas trockener Weißwein aus unserer Region (Müller Thurgau), 1 Liter gute Fleischsuppe, Rahm zum Verfeinern, Kräutersalz, Muskat, Pfeffer, Tiroler Kernöl und Petersilie zum Verfeinern

Zubereitung: Zwiebel fein würfelig schneiden, Weißes vom Lauch fein ringelig schneiden, zusammen in Butter anschwitzen, mit Weizenmehl und Muasmehl stauben und mit Weißwein ablöschen. Anschließend mit der Suppe aufgießen und gut verkochen lassen. Die Suppe mit einem Standmixer gut aufmixen, herzhaft abschmecken und mit Sahne verfeinern.
Die Suppe in tiefe Teller anrichten, mit Kernöl beträufeln, mit Milchschaum und frischer Petersilie ausgarnieren.

Graukaskrapfen

Zutaten: 125 g Roggenmehl, 125 g Mehl glatt, 1 Prise Salz, 200 ml lauwarme Milch

Zubereitung: Mehle mischen und ein wenig salzen, mit der lauwarmen Milch zu einem glatten Teig verarbeiten, in vier Teile teilen und kurz rasten lassen.

Graukasfülle:

Zutaten: 2 gekochte, gepresste Erdäpfel, 100 g würfelig geschnittener Graukäse, 1 Dotter, 1 EL Butterschmalz, Schnittlauch, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Krapfenteig dünn austreiben, die Fülle auf den Teig verteilen, mit Eiweiß umranden, zweite Teighälfte darüber legen, mit dem Handrücken gut andrücken und Krapfen ausradeln. Diese in schwimmendem Fett goldbraun ausbacken.

Theresa Wulz

Hofbesichtigung in Ehrwald

Am Sonntag, den 18.03.2018, besichtigten die Teilnehmer/innen des Erwachsenen-Facharbeiterlehrganges der LLA Imst im Rahmen der Aufgabenstellung „Innovative Hofkonzepte“ den erst im letzten Oktober eröffneten „BieZu Hof & Laden“ von Elisabeth und Andreas Kerber im Außerfern. In der gemütlichen Stube, wo sonst die Gäste selbst erzeugte und von umliegenden Bauern zugekaufte Köstlichkeiten verzehren, erklärten Andreas und Elisabeth, wie sie auf die Idee kamen, einen Hof mit Laden und kleiner Gaststube zu errichten, und welche Hürden sie dabei überwinden mussten.

Weiter ging es am anliegenden Hof. Dort wurden Ochsen und Schweine und natürlich auch die neueste Stalltechnik bewundert und von Andreas mit ausführlichen und fachgerechten Informationen erklärt. Auch die Schwarznasenschafe und der Zerlegeraum direkt beim Wohnhaus wurden besichtigt. Zum Abschluss wurde im Hofladen das umfangreiche Sortiment (frischgebackenes Bauernbrot, Speck, Würste, angesetzte Schnäpse, Butter, Käse uvm.) bestaunt und direkt für die Brotzeit eingekauft.

Zurückschauend war dies eine sehr gelungene Besichtigung mit vielen Eindrücken und Ideen. Familie Kerber ist eine sehr beeindruckende, fleißige, junge Familie, die es wagte, ihr ganzes Herzblut in ihre Ideen zu stecken. Der BieZu Hof & Laden ist auf jeden Fall einen Besuch wert.

Daniel Rott, 2bFSL

Tanzkurs 2018

Die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrganges versammelten sich auch dieses Jahr wieder jeden Montag und Mittwoch im Turnsaal der HAK, um den Tanzkurs zu besuchen. Unter der Leitung von Herrn Polai lernten wir innerhalb von fünf Wochen die Basisschritte des Tanzens. Wir übten viele verschiedene Tänze, wie den Disco-Fox, die Bayrische Polka, verschiedene Walzer und auch einige moderne Tänze, welche wir alleine in den Clubs tanzen können. Zusätzlich bekamen wir einen Einblick in die Geschichte der verschiedenen Tänze. Außerdem lernte uns Herr Polai gepflegtes Auftreten und gutes Verhalten gegenüber dem Tanzpartner und der Gesellschaft.

Wir bedanken uns herzlich bei der Tanzschule Polai, ganz besonders bei Herrn Polai, der den Tanzkurs bereits seit 39 Jahren an der LLA Imst leitet. Ein weiterer Dank gilt unserem Fachlehrer Franz Girstmair für die tolle Organisation!

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger

Ein Bekannter mit kleinen Geheimnissen

Der Frühling naht, und die warmen Temperaturen lassen den Schnee des heurigen Winters rasch schmelzen. Schon zeigen sich die ersten Frühlingsboten. In meinem Garten konnte ich schon ein Schneeglöckchen, gelbe Winterlinge und die Blüten der Christrosen unter den letzten Schneehaufen entdecken. Diesmal möchte ich aber einen allseits bekannten Korbblütler in den Mittelpunkt stellen. Taraxacum officinale, der Gemeine Löwenzahn.

Der Löwenzahn, auch Pusteblume, Milchblume, Bettpisser oder Butterblume genannt, war ursprünglich nur in Asien und Europa beheimatet, wo er fast auf jeder Wiese wächst. Der Löwenzahn ist eine sehr anspruchslose Pflanze und ist daher auf fast jedem Standort zu finden. Er verankert sich mit seinen bis zu zwei Meter langen Wurzeln auf Schutthalden, Brachflächen oder Mauerritzen, auch auf selten genutzten Straßen ist er eine der ersten Pflanzen, die sich durch den Asphalt bohren. Besonders wohl fühlt er sich allerdings auf fetten Wiesen und gilt daher als Stickstoffanzeiger.

Bekannt ist die Verwendung der jungen Blätter, diese enthalten viel Provitamin A, B und C, als Salat oder Gemüse und die Verarbeitung der Blüten zu Löwenzahnhonig bzw. Löwenzahnsirup. Etwas weniger bekannt ist, dass auch die Wurzel eine Besonderheit für uns bereithält. Sie enthält nämlich Inulin, eine für Diabetiker wertvolle Substanz, da sie deren Stoffwechsel nicht belastet. Weitere Inhaltsstoffe des Löwenzahns sind Bitterstoffe, Mineralstoffe, Glykoside, Cholin, Kalium. Er wirkt harntreibend, leicht abführend, entschlackend, entgiftend, blutreinigend, leber- und nierenanregend und appetitanregend. Löwenzahn kann zur Unterstützung von Fastenkuren herangezogen werden, findet in der Homöapathie (Taraxacum D12) Anwendung und wird sogar in der Naturkosmetik eingesetzt.

Löwenzahn in der Küche

Eingemachte Löwenzahnknospen

Zutaten: 200 ml Weißwein, 200 ml Wasser, 200 ml Essig, 3 Lorbeerblätter, 3 Knoblauchzehen, halbiert oder in Scheiben, ½ Peperoncino, halbiert, 3 Nelken, 1 TL gelbe Senfsamen

Foto: Martin Schwarz

Zubereitung: Alle Zutaten werden gemeinsam erhitzt. 4 Handvoll noch geschlossene Löwenzahnknospen werden nun in die Marinade gegeben und 2 Minuten aufgekocht. Noch heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. Dunkel und kühl aufbewahren. Passt gut zu Wurstwaren und Käse.

Quelle: Meret Bissegger: Meine wilde Pflanzenküche; AT Verlag

Löwenzahn in der Naturkosmetik

Klärendes Löwenzahn-Gesichtswasser

(für fettige und unreine Haut)

Zutaten: 250 ml Wasser, 1 EL Löwenzahnwurzeln (im zeitigen Frühjahr oder im Herbst gesammelt), 30 ml Zitronensaft, 30 ml Essig

Zubereitung: Die Wurzeln in das kochende Wasser geben, vom Herd nehmen und zugedeckt auskühlen lassen. Die Kräuter abseihen und in den Sud den Zitronensaft und den Essig geben. Das Ganze gut verrühren und in eine Flasche füllen.

Bleichendes Löwenzahnöl für alle Hauttypen

(für Sommersprossen oder Altersflecken)

Zutaten: 200 ml Sonnenblumenöl, 1 EL Sellerieknolle gehackt, 1 EL Petersilienblätter, 10 große Löwenzahnblätter

Zubereitung: Das Öl langsam auf ca. 90°C erhitzen und die klein geschnittenen oder gehackten Kräuter dazugeben. 15 min auf dem Herd ziehen lassen. Das Öl vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Kräuter nun abseihen und das Öl in eine saubere Flasche füllen. Täglich die betroffenen Stellen damit einreiben.

Quelle: Monsberger Christine; Naturkosmetik ganz leicht selber machen; Löwenzahn Verlag; 2015

FL Paul Egger, BEd

Absolventenball 2018

Am Freitag, den 2. Februar 2018, fand in Tarrenz der Absolventenball unter dem Motto „Heute Absolventen - morgen Legenden“ statt. Viele Absolventinnen und Absolventen sind der Einladung des Absolventenvereins gefolgt, um gemeinsam im ausverkauften Mehrzwecksaal der Gemeinde Tarrenz zu feiern.

Für eine ausgezeichnete Stimmung sorgten die „Pfunds-Kerle“. Im Saal konnte so ausgiebig das Tanzbein geschwungen werden. Natürlich gehört zu einem solchen Abend, der in erster Linie unseren künftigen Absolventen, den Abschlussklassen der FSL und FSBHM gilt, auch eine entsprechende Bar. Die Stimmung in der „Schülerbar“ war super. Eingeheizt hat den „Jungen“ in der Bar, DJ Falza aus Oberperfuß.

Ein großer Dank gilt der Gemeinde Tarrenz unter Bgm. ÖR Rudolf Köll, dem Personal der LLA Imst und der Gemeinde Tarrenz sowie den Lehrerinnen und Lehrern die durch ihre Mithilfe zum Gelingen dieser Veranstaltung maßgeblich beigetragen haben.

Es freut mich persönlich sehr, dass der Absolventen-Ball eine Veranstaltung geworden ist, bei der man immer wieder viele nette und bekannte Leute trifft.

❶ *Eröffnet wurde der Ball vom AV-Obmann Josef Waldner. Im Bild mit Phillip Pirkl und Marie Luise Besler.*

❷ *Das Küchenteam mit der Leiterin Petra Thöni (rechts) sorgte für das leibliche Wohl der Gäste.*

❸ *Die Pfunds-Kerle spielten zünftig und modern auf und heizten die Stimmung an.*

❹ *Ein Blick in den voll gefüllten Ballsaal. Die vielen Gäste fühlten sich sichtlich wohl.*

❶ *Mag. Wolfgang Harasleben und Klassenvorstand Hans Sommersguter. Letzterer wickelte auch die gesamten Finanzen des Balles ab.* ❷ *Verena Wolf (Mitte) mit zwei Freundinnen* ❸ *Drei aus der 3bFSL -Abschlussklasse: Benjamin Wiesmann, Florian Rauth und Lorenz Kaftan.* ❹ *Meistens war die Tanzfläche bestens besucht.* ❺ *In der Schülerbar herrschte super Stimmung.* ❻ *Die neuen Besitzer eines Zuchtlammes der Familie Sailer.* ❼ *Auch viele „Ehemalige" besuchten den Ball.* ❽ *Alles im Rahmen: Nicht nur beim Ball, sondern auch beim Foto mit Freunden. Im Bild Theresa Gigon.*

Verena Wolf, Markus Zangerl, Noah Huber, David Gasser, Sebastian Krismer

Fremdpraktikum - Lernen in der Fremde

Der praktischen Ausbildung wird an den landw. Fachschulen neben der Fachtheorie 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. SchülerInnen des 3. Jahrganges schildern im Folgenden ihre Eindrücke:

Ich bin **Verena Wolf** aus Nauders. Mein Pflichtpraktikum führte mich auf die sogenannte „grüne Insel“, nach Irland. Meine Gastfamilie war ein schon etwas älteres Ehepaar, dessen Betrieb weit außerhalb der nächsten Ortschaft lag. Ich befand mich sprichwörtlich in der „Pampa“. Bewirtschaftet wurde der Hof mit Ammenkuhhaltung. Weiters gab es am Hof einen Zuchtstier der Rasse Weißblauer Belgier, Schweine, Enten sowie 3 Hofhunde.

Meine Arbeit bestand darin, morgens und abends die Kühe und Kälber von der Weide zum Saugen in den Stall und wieder zurück auf die Weide zu bringen, die Schweine und Enten zu füttern und auszumisten sowie den alltäglichen Ausflug mit den Hunden durchzuführen. Darüber hinaus musste ich auch kochen und putzen. Auch die Gartenarbeit, wie jäten, Hecken schneiden, Zäune reparieren und streichen, hatte ich ebenfalls zu erledigen bei meinem Praktikum.

Eine mir bis dahin völlig unbekannte Erfahrung konnte ich beim Torfstapeln machen. Torf wird dort in der kalten Jahreszeit als Heizmittel verwendet.

Sehr motivierend für mich war, dass ich vom ersten Tag an sehr herzlich und fürsorglich in der Familie aufgenommen wurde. Alle Arbeiten durfte ich selbstständig durchführen, auch mit den am Hof befindlichen Maschinen durfte ich von Anfang an fahren, wie zum Gülleausbringen, Kreiseln, Schwaden oder Heuballenpressen. Damit setzte die Familie sehr großes Vertrauen in mich, und die Arbeit machte dadurch auch viel Spaß.

In der Freizeit waren die Gasteltern sehr bemüht, mir die Sehenswürdigkeiten und die Kultur des Landes zu zeigen und mir das Leben auf der Insel näherzubringen. Es kamen auch die bereits erwachsenen Kinder der Familie und nahmen mich zu Ausflügen mit.

Das absolute Highlight war der Trip nach Belfast in Nordirland, wo ich ein Rockkonzert der Gruppe Guns N‘ Roses besuchen durfte.

Auch die Teilnahme an der Summertour, welche von Equipeople, einer Partnerorganisation der Landjugend Österreich, organisiert wurde, war ein tolles Erlebnis. Dort wurden allen teilnehmenden Praktikanten auf einer viertägigen Bustour viele Sehenswürdigkeiten von Irland nähergebracht.

Zusammenfassend habe ich bei diesem Praktikum nicht nur eine andere Form der Landwirtschaft bei der Arbeit kennen gelernt, auch im persönlichen Bereich, wie z.B. das Anpassen und Zusammenleben in einer fremden Familie, konnte ich viele neue Erfahrungen machen. Und „last but not least“ habe ich dadurch auch meine Englischkenntnisse verbessern können.

Müsste ich noch einmal ein Praktikum absolvieren, ich würde es wieder im Ausland machen. Ich kann nur jedem empfehlen, die Chance, ein Auslandspraktikum zu absolvieren, auch tatsächlich zu nutzen.

Ich heiße **Markus Zangerl**, bin 17 Jahre alt und komme aus Strengen am Arlberg. Zuhause besitzen meine Eltern einen kleinen Milchviehbetrieb.

Im Sommer 2017 machte ich mein Fremdpraktikum bei einem Bergbauern in der Schweiz. Dieser besitzt einen Stier, 36 Kühe, 46 Kalbinnen, 10 Kälber und 14 Legehennen. Die Milch liefert er in eine kleine Sennerei in der Gegend. Den im Winter produzierten Käse von der Sennerei, sowie Käse und Butter von der Alm und die Eier vermarktet er von zuhause aus.

Da die Tiere den Großteil der Praktikumszeit auf der Alm waren, bestand meine Hauptaufgabe in der Heuernte. Von den 74 ha Fläche werden Heu und Grassilage erzeugt. Bei schlechtem Wetter musste ich Weidezäune aufstellen. Ebenfalls waren Forstarbeiten meine Aufgaben.

Von der Familie wurde ich herzlichst aufgenommen. Die Tätigkeiten am Betrieb haben mir gut gefallen. Dabei konnte ich viel Neues sehen und einiges dazulernen, was ich auch für meinen Betrieb daheim verwenden kann.

Mein Name ist **Noah Huber**, bin 16 Jahre alt und komme aus Stockach im Lechtal. Ich bin an der LLA, weil ich nicht wusste, was ich beruflich machen möchte und ich an dieser Schule die Möglichkeit sah, in viele interessante Bereiche hineinzuschnuppern. Mein Fremdpraktikum habe ich in Bad St. Leonhard in Kärnten auf einem Milchviehbetrieb mit 30 Milchkühen und 60 ha Wald absolviert. Ich habe den Betrieb in der „Praktikumsmappe“, die in der Schule auflag, gefunden und war sofort begeistert.

Das Milchvieh wird in einem 6-Fischgrätenmelkstand gemolken. Das Jungvieh befindet sich im Sommer auf den eigenen Almflächen. Der Betrieb macht Siloballen, die er selber presst und wickelt. Die Flächen befinden sich großteils auf steilem Gelände, sind jedoch mit Traktor und Zwillingsreifen gut befahrbar.

Meine Aufgabe bestand darin, die Kühe morgens und abends zu melken und einmal täglich den Mist durch die Spalten zu schieben. Auch die Kälber hatte ich morgens und abends zu versorgen. Ebenso musste ich auch bei der Heuarbeit mithelfen.

Gelernt habe ich vor allem selbstständiges Arbeiten und den Umgang mit verschiedenen Maschinen und Gerätschaften. In den verschiedenen Bereichen habe ich sicher auch fürs Leben viel lernen können, was ich bestimmt wieder brauchen oder anwenden kann. Mir hat es dort gut gefallen, weil es eine nette Familie ist und man nicht nur wie ein Arbeiter angesehen wird. Ich würde jederzeit wieder mein Praktikum dort absolvieren.

Mein Name ist **David Gasser**, ich bin 18 Jahre alt und komme aus Perfuchsberg/Landeck. Ich finde die Arbeiten in der Landwirtschaft sehr interessant, deshalb besuchte ich noch als Hauptschüler den „Tag der offenen Tür“ an der LLA Imst. Das Gezeigte hat mir gut gefallen und mich bestärkt, diese Schule zu absolvieren. Mein 10-wöchiges Fremdpraktikum verbrachte ich am sonnigen Kaunerberg auf der Falkaunsalm. Ich hatte vorher schon 6-jährige Almerfahrung. Das Leben und Arbeiten auf der Alm hat mir immer gut gefallen. Weil auch ein Hauptschulkollege seinen Sommer auf der Falkaunsalm verbrachte, beschloss ich, ebenfalls auf die Falkaunsalm zu gehen. Die Alm am Kaunerberg liegt auf 1 963 m. Dort werden 65 Milchkühe sowie 20 Stück Jungvieh aufgetrieben. Aus der Milch verarbeitete die Sennerin Elisabeth täglich Käse, Jogurt und Butter für die Bauern und die zahlreichen Gäste.

Meine Arbeit bestand darin, jeden Tag dem Hirten Lorenz und der Sennerin Elisabeth die 65 Kühe zu melken sowie das Vieh zu füttern und das Vieh auf die Weide zu bringen. Daneben half ich auch in der Sennerei und in der Gastronomie.

In der Sennerei lernte ich vor allem Sauberkeit und Genauigkeit. Die Rezepte für die verschiedenen Käse bleiben auf der Falkauns. Als Hirte und Staller habe ich viel über den richtigen Umgang mit dem Vieh gelernt. Aber auch in den Lebensbereichen Zusammenhalt, Teamwork, Freundschaft oder gegenseitige Motivation habe ich viel Positives erfahren dürfen.

Mir hat das Praktikum auf der Falkaunsalm sehr gut gefallen, wir haben zusammengeholfen und waren ein eingespieltes Team. Wir hatten zusammen viele schöne Stunden. Ein sehr guter Praktikumsplatz für jemanden, der auf die Alm gehen will.

Ich heiße **Sebastian Krismer**, bin 16 Jahre alt und komme aus Pians. Ich besuche die Lehranstalt in Imst, weil wir zuhause selbst einen landwirtschaftlichen Betrieb haben, mich die Landwirtschaft sehr interessiert und ich später auch einmal in der Landwirtschaft tätig sein möchte. Heuer möchte ich eine Lehre als Landmaschinenmechatroniker angehen.

Mein Praktikum habe ich in Lichtenberg in Oberösterreich absolviert, einer Gemeinde nördlich von Linz. Ich war 9 Wochen dort und blieb auch an den Wochenenden am Betrieb. Für mich war schon von Anfang an klar, dass ich mein Praktikum weit weg von Zuhause machen möchte, um etwas anderes kennenzulernen. Auf dem Betrieb werden 55 Milchkühe mit Nachzucht gehalten. Zudem werden 45 ha Grünland, 35 ha Ackerland und 25 ha Wald bewirtschaftet.

Meine Aufgaben lagen in der Stallarbeit, bei Grünlandarbeiten, Ackerarbeiten, Werkstattarbeiten und Holzarbeiten. Ich habe in diesem Praktikum viel Neues gelernt, wie zum Beispiel den Umgang mit den großen Maschinen und eine andere Wirtschaftsweise

als bei uns. Ich wäre auch gerne länger geblieben, da es mir dort sehr gut gefallen hat, doch ich konnte mein Praktikum erst Ende Juli beginnen. Die Familie war sehr freundlich und hat mit mir an den Wochenenden auch oft etwas unternommen. Dabei habe ich viele neue Leute kennengelernt. Ich werde den Betrieb auf jeden Fall weiterempfehlen!

FOL Thomas Steger

Projekt Schießstand

Im Laufe des Schuljahres wurde der Aufenthaltsbereich des Schießstandes der LLA von den Schülern der FSL mit großem Eifer neu gestaltet. Die Planungen und Vorarbeiten führten Schüler des 2. Jahrganges in der Tischlerei durch. Sie adaptierten eine Sitzbank aus dem LWH und produzierten Regale und ein Wandgetäfel in Astfichte lackiert. Im Rahmen der Blockwoche bauten dann Schüler des 3. Jahrganges die Komponenten ein und vollendeten die Täfelung mit Zierteilen in Kirsch geölt. Im kommenden Schuljahr soll noch der Schießbereich neu gestaltet werden.

Karl Erhart

Wandertag des Abschlussjahrgangs 1962/63

Die Absolventen der LLA Imst vom Abschlussjahrgang 1962/63 unternahmen am Samstag, 23. September 2017, eine gemeinsame Wanderung mit Begleitung zum Piller Moor. Piller liegt auf 1350 m Seehöhe, hat ca. 300 Einwohner und gehört zur Gemeinde Fließ mit insgesamt ca. 3 000 Einwohnern. Um 10 Uhr trafen sie sich am Parkplatz Moorlehrpfad am Weg zwischen Piller und Gachenblick. Nach einer kleinen, geistreichen Stärkung wanderten sie zum Piller Moor auf ca. 1500 m Seehöhe.

Walter Hairer, selbst Altschüler, langjähriger Fraktionsvorstand von Piller und profunder Kenner der Moorlandschaft, führte durch das Moor. Vom Aussichtsturm aus konnte man die urtümliche, unberührte Moorlandschaft bewundern. Im ehemaligen Torfstich, wo von 1949 bis 1971 Torf abgebaut, verarbeitet und als Brennmaterial sowie Zusatz zu Blumenerde und als Kultursubstrat über die Landw. Genossenschaft für den Bezirk Imst verkauft wurde, stehen heute noch die Fundamente der Lager- und Verarbeitungshalle. Den Abbau von Torf sowie Flora und Fauna von dazumal und heute erklärte Walter ausführlich. Ein neu angelegter „Treppensteig“ führt durch den Torfstich, in dem damals einige Männer von Piller Arbeit gefunden hatten.

Im Naturparkhaus Kaunergrat am Gachenblick gab es ein gemeinsames Mittagessen, anschließend wurde das äußerst interessante Museum im Untergeschoß des Hauses zum Thema „Besonderheiten des Naturparks Kaunergrat“ besichtigt.

Die Führung ging weiter zum Brandopferplatz am Gachenblick mit Darstellungen von bronzezeitlichen Opferprozessionen. Wo zwischen zerklüfteten Felsen bronzezeitliche Funde, wie Waffen, Schmuckstücke oder Münzen, gemacht wurden, ist bewusst geworden, welch ein Kraftplatz dort einmal gewesen sein musste.

Zurück am Gachenblick konnten wir von der schwindelerregenden Plattform einen großen Teil vom „Oberen Gericht“ überblicken.

Mit Kaffee und Kuchen und einem herzlichen „Vergelt‘s Gott“ an unseren Walter und dem Wunsch, sich 2018 wieder zu treffen, haben wir den erlebnisreichen Wandertag beendet. Unvergessen ein schöner Tag mit interessanten Eindrücken in einer herzlichen Gesellschaft.

Diese Wanderung ist empfehlenswert. Auch für Familien!

Herzlicher Dank von allen Teilnehmern gilt Karl Erhart für die Planung des gelungenen Treffens!

Honig – flüssiges Gold, das niemals seinen Glanz verliert

Rezepte zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Milch und Honig fließen seit jeher. Hochgeschätzt einerseits als wertvolles Süßungsmittel, andererseits ein erprobtes Hausmittel für vielerlei Wehwehchen. Kein Wunder, dass früher bei jedem Bauernhof ein „Beiehaus“ oder zumindest ein paar „Beiestöck“ standen. Mit der Zeit nahm die Begeisterung am Imkern jedoch ab. Es schien, als ginge das Wissen um die Honigproduktion verloren. Doch seit geraumer Zeit erfährt die Biene wiederum eine besondere Wertschätzung. Auch junge Menschen zeigen mittlerweile mehrfach Interesse am Imkern.

Tiroler Qualitätshonig bringt eine unendliche Vielfalt an Aromen hervor. Unsere Region bietet eine Vielzahl an Trachtpflanzen. Das schlägt sich in Farbe und Geschmack in unserem Bienenhonig nieder. Vom hellen, aromatischen Blüten- und Almrosenhonig bis hin zum dunklen, würzigen Waldhonig ist beim regionalen Imker ihres Vertrauens alles zu haben.

Was naturbelassen entsteht, soll auch behutsam behandelt werden. Hygiene und Sauberkeit sind das oberste Gebot bei der Honigernte. Dabei achtet der Imker, dass er nur reifen, verdeckelten Honig aus dem Bienenstock entnimmt. So ist der Wassergehalt gering und der Geschmack dafür umso intensiver. Regelmäßige Qualitätskontrollen sichern somit die unverfälschte Qualität dieses Produktes von enormer Wirkung.

„Ohne Bienen hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben“, soll Albert Einstein gesagt haben. Er hatte recht. Etwa achtzig Prozent der heimischen Blüten werden von den Bienen bestäubt. Ohne Bestäubung gibt es beispielsweise kein Obst, keine Bohnen oder keine Erbsen. Honig erfreut sich nach wie vor großer Beliebtheit und findet in unseren Küchen vielfältigen Einsatz.

Vielleicht haben ja Sie jetzt Lust, die beginnende wärmere Zeit mit leichten Gerichten, verfeinert mit regionalem Qualitätshonig, zu genießen.

Heimisches Schweinefilet mit Honig-Pfeffer-Marinade

Zutaten: 1 Schweinefilet, Kräutersalz, frischer Rosmarin, nach Belieben andere frische Kräuter, etwas frisch geschroteter schwarzer Pfeffer, 2 EL Honig, 2 EL mildes Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 1 EL naturtrüber Apfelsaft

Zubereitung: Pfeffer, Honig, Olivenöl, Salz, Zitronen- und Apfelsaft zu einer Marinade (Waldhonig-Pfeffermarinade) miteinander verrühren. Das zugeputzte Schweinefilet salzen und mit der Honig-Pfeffermarinade bestreichen. In Frischhaltefolie wickeln und einen Tag im Kühlschrank marinieren lassen. In einer Pfanne rundherum gut anbraten, frische Kräuter nach Belieben in der Pfanne mitschwenken; ergibt einen hervorragenden Geschmack. Fleisch im Anschluss daran ca. 15 Minuten nachziehen lassen. Das Fleisch soll beim Schneiden innen leicht rosa sein. Lauwarmes Filet in dünne Scheiben schneiden und auf knackfrischen Blattsalaten servieren.

Mit etwas Honig-Pfeffermarinade beträufeln. Der würzige Waldhonig entfacht mit frisch gestoßenem schwarzem Pfeffer ein pikantes Aromafeuerwerk, das zu diesem Gericht hervorragend passt.

Carpaccio vom Heimischen Rind mit Zigoripesto und Kartoffelgrissini

Zutaten für den Carpaccio: 300 g Filet vom Heimischen Rind

für die Kartoffelgrissini: 300 ml lauwarmes Wasser, 450 g frisch gemahlenes Dinkelmehl, 240 g Weizenmehl, 100 g Erdäpfel, gekocht und passiert, 80 g gutes Sonnenblumenöl, 15 g Salz, 20 g Germ, etwas Milch, etwas Hartweizengrieß (Nudelmehl)

für den Pesto: 1 gute Handvoll Feldzigori, 30 g Pignoli, angeröstet, 100 g gut gereifter Bergkäse, gerieben, etwas Honig nach Belieben, 1 EL Waser, Salz und Pfeffer aus der Mühle

für den Pesto: etwas Dijonsenf, Zitronensaft, Honig, gutes Olivenöl, Salz

Zubereitung: Zutaten für die Grissini mit Ausnahme des Hartweizengrießes in eine Küchenmaschine geben und glatt abarbeiten. Teig zweimal ca. 10 Minuten rasten lassen, dazwischen einmal durchkneten. Teig ausrollen und in schmale Streifen schneiden. Grissini formen, in Hartweizengrieß wälzen und bei 180°C goldbraun backen. Für den Pesto den Feldzigori kurz in lauwarmes Wasser legen und abtropfen lassen. Den Zigori mit den Pignoli, dem Bergkäse, dem Öl, dem Wasser, dem Honig sowie den Gewürzen im Mixer gut aufmixen.

Rindsfilet parieren, von einer Seite her einschneiden, aufklappen und leicht flachklopfen. Filet mit Pesto bestreichen, einrollen und fest in Klarsichtfolie einwickeln, dann in den Gefrierschrank geben.

Den gefrorenen Carpaccio in hauchdünne Scheiben schneiden und kurz warten, bis er auftaut. Feldsalate und Zigori mit dem Dressing vermischen. Den Carpaccio mit den Salaten, Bergkäsespalten und gerösteten Pignoli anrichten und die Grissini dazu reichen.

Den Carpaccio herzustellen ist zwar mit etwas Aufwand verbunden, aber die Arbeit lohnt sich. Sie werden von diesem leichten Frühlingsgericht begeistert sein.

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

Es gibt im Grunde nichts,
was dem Kochen so nahe steht,
als ein Stück lebendige Natur
nach seiner Fantasie zu gestalten.

Einladung zum

Jubilarentreffen

der Landw. Landeslehranstalt Imst

am Samstag, 26. Mai 2018

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)

Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1967/68 (50er) und 1992/93 (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 2007/2008 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*

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: GF Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: Petra Moser, Walpurga Schnegg, Gerlinde Stoll, Theresa Wulz, Paul Egger Franz Girstmair, Thomas Steger, Josef Frischmann, Karl Erhart, Veronika Polter

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

Projekt Ernährungscoach

Um unsere SchülerInnen des 3. Jahrganges möglichst praxisnah auf ihre Arbeit als Ernährungscoach auszubilden, erhielten sie die Aufgabe, einen Vortrag oder Workshop zu einem Ernährungsthema auszuarbeiten. Gewählte Themen waren zB: Richtiges Abnehmen ohne Diät, Gesundes Frühstück, Vegetarische Ernährung, Fast-Food, Ernährung bestimmter Personengruppen.

In einem kleinen Team wurde zuerst ein Theorieteil ausgearbeitet. Dazu gehörten auch Nährwertberechnungen, das Erstellen eines Folders und Plakates und eine Präsentation am PC. Im Rahmen des Praktischen Unterrichts Kochen und Hausgestaltung wurden verschiedene Kostproben in Form von Fingerfood vorbereitet, die notwendigen Arbeiten geplant und Kreatives zum anschaulichen Präsentieren erstellt. Nach intensiver und zeitaufwendiger Vorarbeit konnten die Schülerinnen/Schüler ihre Projekte am Dienstag, 29.11.2017, allen Eltern und Lehrpersonen vorstellen. Die Ergebnisse konnten sich wirklich sehen lassen.

Die Stände waren mit interessanten Informationen professionell aufgebaut, die Kostproben dazu toll zubereitet und angerichtet. Alle waren begeistert von der perfekten Präsentation und vor allem vom köstlichen Fingerfood.

Bei den SchülerInnen war die Freude über die gelungene Veranstaltung groß. Gratulation und großes Lob an die SchülerInnen!

FL Marianne Grissemann

Tausend Kraniche

Am 6. August 1945 um 8:15 Uhr wurde auf die japanische Stadt Hiroshima die erste Atombombe abgeworfen. Das Mädchen Sadako war zu diesem Zeitpunkt ca. zwei Jahre alt. Sie und ihre Familie überlebten diesen verheerenden Bombenabwurf, bei dem innerhalb der ersten Sekunde 86 100 Menschen verbrannten, 72 000 Menschen schwere Verletzungen erlitten, 6 820 Häuser pulverisiert wurden und 3 750 Gebäude einstürzten und zu brennen begannen. In dieser Sekunde bombardierten tödliche Neutronen und Gammastrahlen den Explosionsort im Umkreis von 1,5 Kilometern. Mit 10 Jahren erkrankte Sadako, und es war bald klar, dass dies Spätfolgen des Atombombenabwurfes waren.

Am Beginn ihrer Krankheit erzählte ihr eine Freundin ein Legende: Wer 1 000 Papierkraniche faltet, der hat einen Wunsch frei. Sofort begann Sadako, Kraniche zu falten, die rund um ihr Krankenbett aufgehängt wurden. Bevor Sadako die 1 000 Kraniche fertig stellen konnte, verstarb sie an den Folgen des Atombombenabwurfes. Daraufhin begannen Schülerinnen und Schüler aus ganz Japan nach Sadakos Tod Geld zu sammeln, um in Hiroshima ein Mahnmal aufzustellen. Dieses befindet sich im heutigen Friedensgarten in Hiroshima.

Immer noch werden gefaltete Papierkraniche aus der ganzen Welt nach Hiroshima geschickt, um ein Zeichen für den Frieden zu setzen.

Die Schülerinnen und Schüler der FSBHM Landeck/Perjen haben sich im Religionsunterricht mit dieser Thematik ausführlich auseinandergesetzt und während der Fastenzeit begonnen, Kraniche zu falten. Am 20. März 2018 bei der Bußfeier in der Klosterkirche Perjen werden diese Kraniche in ein Paket gegeben, welches nach Hiroshima geschickt wird. So wollen die Jugendlichen ein Zeichen für den Frieden in dieser Welt setzen.

Religionslehrerin Barbara Röck

Australische Klänge

Am 7. Februar 2018 galt die Musikstunde der FSBHM Landeck-Perjen ganz dem Didgeridoo, dem traditionellen Instrument der Ureinwohner Australiens - den Aborigines. Um das Instrument besser kennenzulernen, erzählte Gregor De Lorenzo über den Ursprung, die Herstellung und die Spieltechnik des Blasinstrumentes. Er spielt selber in der Didgeridoo-Performance-Group „Die drei Herren“ und ist auch als Straßenmusikant in diversen Städten unterwegs. Jede Schülerin und jeder Schüler konnte in dieser Stunde selbst ein Didgeridoo aus einem Kartonrohr und Bienenwachs anfertigen und gleich versuchen, Töne zu erzeugen. Besonders interessant war die Demonstration der Zirkularatmung, bei der man gleichzeitig ein- und ausatmen muss, sodass der Ton beim Spielen nicht abreißt. Die Schülerinnen und Schüler hatten Spaß beim Experimentieren mit dem Instrument, und vielleicht sind bald neben Alphornklängen auch Didgeridooklänge im Bezirk zu hören.

Wir danken der Tiroler Kulturservicestelle für die Ermöglichung dieses Besuches!

FL Rebekka Wolf

Eine spannende Musikstunde für die SchülerInnen des 1. Jahrgangs

Links: *Marlene und Katja mit dem selbst gebastelten Didgeridoo*

Rechts: *Michelle und Celine haben Spaß daran.*

ANKÜNDIGUNG

Klassentreffen

Die Klassentreffen für die **Jahrgänge 1987/88** und **1997/98** finden am Dienstag, **17. April 2018**, statt.

Für den **Jahrgang 2007/08** wird das Treffen am Mittwoch, **18. April 2017**, sein.

Sollten Namen oder Adresse nicht mehr aktuell sein, bitte ich um Mitteilung mit Jahrgangsangabe an veronikapolter@gmx.net oder telefonisch an die Schule unter ☎ (05442) 62 641.

Anmeldung bitte telefonisch bis spätestens 6. April 2018 (Achtung: Osterferien vom 24.3. - 3.4.18).

Tag der offenen Tür

mit Klassentreffen nach 40 Jahren

Alle Absolventinnen sind herzlich zum Tag der offenen Tür am Sonntag, 27. Mai 2018, eingeladen.

Absolventinnen des **Jahrganges 1977/78** sind dabei zusätzlich zum 40-Jahr-Jubiläumstreffen eingeladen.

Am Tag der offenen Tür findet außerdem die Generalversammlung mit Neuwahl des Absolventenvereins an der FSBHM Landeck-Perjen statt.

FL Veronika Polter

Frohe Ostern

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

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

VERLÄSSLICHER PARTNER DER LANDWIRTSCHAFT

Innovative Dienstleistungen,
kompetente Fachberatung
und Top-Produktqualität.

IHRE FÜTTERUNGSBERATER VOR ORT:

Dietmar HOLZKNECHT 0664 / 855 25 21
(Lagerhaus Imst, Ötztal, Landeck, Steinach)

Klaus PETAUTSCHNIG 0664 / 627 29 49
(Lagerhaus Reutte, Pfaffenhofen, Oberperfuss, Mieming, Leutasch, Innsbruck, Wattens)

RAUCH FUTTER ... zum Fressen gern

GARANT QUALITÄTSFUTTER

unser-lagerhaus.at

LGL LANDECK eGen

UNSER LAGERHAUS

Landwirtschaftliche Genossenschaft

6500 Grins, Graf 152, ☎ 05442/62472
6511 Zams, Buntweg 14, ☎ 05442/62472-23
6522 Prutz, Gießenstraße 5, ☎ 05442/62472-30
E-Mail: office@lg.co.at ● www.lagerhaus-landeck.at

- **Agrar&Futtermittel**

z.B. Legekorn

Jetzt auch im praktischen 300kg Karton !

- **Bau&Gartenmärkte**
- **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, 18. Mai 2018, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Jungvolkbildung/Ableger

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

Zeit: Freitag, 25. Mai 2018, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 13. Juli 2018, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Varroabekämpfung in 2 Teilen

Inhalt: Biologie der Varroose; Diagnose und Bekämpfung

I. Teil: Donnerstag, 28. Juni 2018, 18 - 21 Uhr
in Breitenbach (Gasthaus Schweiger)

Freitag, 29. Juni 2018, 18 - 21 Uhr
an der Imkerschule der LLA Imst

II. Teil: Donnerstag, 27. September 2018, 18 - 21 Uhr
in Breitenbach (Gasthaus Schweiger)

Freitag, 28. September 2018, 18 - 21 Uhr
an der Imkerschule der LLA Imst

Kosten: € 15,–

Propolisverarbeitung

Inhalt: Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben

Zeit: Samstag, 29. September 2018, 9 - 12 Uhr

Kosten: € 35,–

Herstellung von Bienenwachskerzen

Inhalt: Informationen über Bienenwachs, Herstellung diverser Kerzenarten

Zeit: Samstag, 29. September 2018, 13 - 16 Uhr

Kosten: € 30,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

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.

Raiffeisen
Meine Bank

Raiffeisen Wohnkredit.

Jetzt in deiner
Raiffeisenbank.

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 nach Südtirol/Pustertal

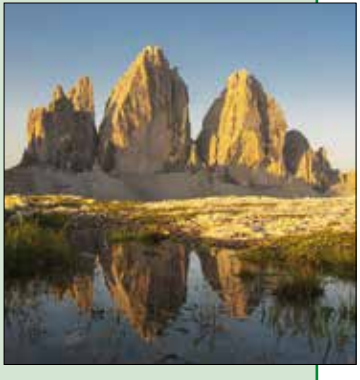
„Kurze Fahrt - viel Zeit zum Genießen“

Freitag, 26.10., bis Sonntag, 28.10.2018

Freitag, 26.10.18:
Fahrt von Imst über Innsbruck über den Brenner
Besuch und Führung im Brennerbasistunnel, Baulos „Mauls“, Besuch der Baustelle möglich
Alternativ: Besuch der Festung Franzensfeste
Mittagessen im Eingang des Pustertals
Am Nachmittag besteht Wahlmöglichkeit: entweder
- Besuch des Stegener Marktes in Bruneck oder
- Besichtigung eines Betriebes, der Naturprodukte herstellt

Bezug des Hotels und Abendessen im Hotel

Samstag, 27.10.18 :
Nach dem Frühstück wird mit einem Führer eine Rundfahrt unternommen. Besuch eines landwirtschaftlichen Mischbetriebs im Pustertal.
Mittagessen im Hochpustertal
Besuch der Sennerei Drei Zinnen und Verkostung im Käsekeller. Rundfahrt im „Drei Zinnen-Gebiet“
Abendessen



Sonntag, 28.10.18:
Frühstück im Hotel
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 2018 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 Anfang Oktober 2018.

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführer Paul Egger

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

Einladung zum

Tag der offenen Tür

an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

Sonntag, 29. April 2087, 9 - 16 Uhr

„Getreide, Honig und andere Köstlichkeiten“

9:00 Uhr Wortgottesdienst im Hof der LLA Imst
9:45 Uhr Begrüßung und Eröffnung durch den Direktor
9-16 Uhr Ausstellungen und Vorführungen der einzelnen Fachbereiche

Hofareal:
- Modeschau mit Tanzeinlagen
- Nutztierpräsentation

Hauptgebäude:
- Vorstellung der Produktverarbeitungsbereiche (Milch, Fleisch)
- Waldwirtschaft (Forstpflanzen), Bodenausstellung, Waalsysteme im Oberland
- Pflanzenbau (Getreidebau, Getreideausstellung; von der Braugerste zum Bier)
- Warme Küche (11-14 Uhr), Grillstation, Absolventencafé
- Arbeiten in der Webschule

Hauswirtschaft:
- Gemeinschaftsausstellung „Vielfalt“ der Kreativbereiche
- Gartenbau (Schwerpunkt: Bodenleben und Kompost)
- Gesundheit und Soziales
- Projekte in Zusammenarbeit mit der Lebenshilfe
- Kaffeehaus

Gartenbau: Biokräuter, Biogemüsepflanzen, Biobalkonblumen

Lehrwerkstätten:
- Holz (Schaudrechseln, Maschinenpräsentation)
- Metall (Schmiedetechnik)
- Landtechnik (Mechanisierung im Getreidebau mit dem MR)
- Waldwirtschaft (Schwachholzfällung, Schneideübungen)

EWH/LWH:
- Markt regionaler Köstlichkeiten
- LLA-Museum mit Vorführungen

Imkerschule: Schwerpunktinformation zum Thema „Bienenhonig“

Meraner Straße: Spielebus

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