Nr. 2 | Oktober 2018 | 70. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Foto: Anna Haider

Hilfe durch die Schule

Die Kollekte beim Gottesdienst am 29. April 2018, am **Tag der offenen Tür,** erbrachte 177,88 Euro, bei der Sammlung in den Klassen der Fachschule für Landwirtschaft gingen 45,33 Euro ein: in Summe 223,21 Euro, die einem Landwirtschaftsprojekt in Peru zugutekommen. Dort betreibt der Jesuitenorden ein Projekt zur Verbesserung der sozialen Lage und Wettbewerbsfähig-keit armer Familien. Über einen Zeitraum von vier Jahren wird die Landbevölkerung durch professionelle Ausbildungen in Organisations- und Ertragsmanagement geschult, um ihre Produktions- und Handelsabläufe zu modernisieren. Ein besonderes Augenmerk wird auf eine aktive Zusammenarbeit zwischen den

Erfreulich waren die Spenden beim Gottestdienst am Tag der offenen Tür.

Familienverbänden gelegt. Den Frauen und Männern werden Einblicke in den Umgang mit Mikrokrediten und Unternehmensmanagement geboten. Das Projekt bringt eine Verbesserung der Nahversorgung und Bildungsangebote für Kleinkinder. Mehr als zweitausend Familien mit jeweils fünf oder sechs Familienmitgliedern haben sich dem Projekt angeschlossen. Danke allen, die dieses Projekt unterstützt haben!

Am Weltmissionssonntag herrscht großer Andrang beim Missionsessen im Speisesaal der LLA Imst.

Zum **Missionsessen** 2018 am Sonntag, dem 21. Oktober, möchten wir wieder ganz herzlich einladen. Zwischen 11 und 14 Uhr wird in der Lehranstalt wie in den vergangenen Jahren Wienerschnitzel bzw. ein vegetarisches Gericht serviert gegen eine freiwillige Spende für verschiedene Missionsprojekte. Die Lehranstalt unterstützt heuer den Verein „Licht für die Welt“, ehemals „Christoffel-Blindenmission“ genannt. Der Verein entsendet Augenärzte in die Armutsgebiete Afrikas, wo sehr viele Menschen an grauem Star erkranken und in weiterer Folge erblinden. Eine 15-minütige Operation kostet 30 Euro und kann Licht in das Leben von erblindeten Menschen bringen, denn grauer Star, die häufigste Blindheitsursache, ist heilbar.

Mag. Franz Heiß

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Reinhold Müller, Zöblen SJ 51/52

Marianne Zobl, geb. Müller, Schattwald SJ 50/51

Josef Ehrenberger, See SJ 50/51

Maria Neuner, Seefeld

Josefine Rainer, Innichen/S

Leonhard Rauch, Roppen SJ 49/50

Er war Absolvent und ehemaliges Mitglied der Prüfungskommission für landw. Facharbeiterprüfungen

Hofrat DI Karl Bauer, Imst, 6.09.1933 - 18.09.2018

Landesforstdirektor i. R.
Er war Gastlehrer an der Landw. Fachschule der LLA Imst von 1968 bis 1992 und unterrichtete Waldwirtschaft in den Abschlussklassen.

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

Kurt Scheiber
Hausmeister

Erika Scheiber
Haushilfe im Landesschülerheim

Anton Rauch
Melklehrer seit 19

zum 50. Geburtstag

Veronika Wöber
Haushilfe im Landesschülerheim

Christa Tangl-Martin
Lehrerin seit 1988

Christine Schöpf-Ebenbichler
Lehrerin seit1989

Agnes Lorenz-Pfahl
Lehrerin seit 1994

Die drei Jubilarinnen (v.l.): Mag. Agnes Lorenz-Pfahl, Christine Schöpf-Ebenbichler, Christa Tangl-Martin

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Im Schuljahr 1919/20 wurde die LLA Imst gegründet und der erste Jahrgang der landwirtschaftlichen Schule (Winterschule) ins Leben gerufen. Die vor wenigen Tagen eingetroffenen Schüler/innen bilden somit die hundertste Schülergeneration in den Räumlichkeiten dieser Bildungseinrichtung. Die Jubiläumsfeierlichkeiten werden wir aber erst im nächsten Jahr begehen. Den Auftakt bildet eine Festveranstaltung am 17. November 2019 in Erinnerung an den ersten Schultag der Winterschule vor exakt hundert Jahren.

Das Schuljahr 2018/19 ist erst wenige Tage alt, und in beiden Fachrichtungen bemühen sich die Lehrpersonen, den neu hinzugekommenen Schülern/innen die Eingewöhnungsphase möglichst entgegenkommend zu gestalten. Neben den bereits bisher praktizierten Aktivitäten zum raschen Kennenlernen absolvieren die Schüler/innen in der dritten Unterrichtswoche ein Praxisseminar, das ihnen einen Einblick in die Vielseitigkeit der Ausbildungsprogramme des bevorstehenden Jahres geben soll. Auf diese Weise versuchen wir, den zunehmend schwierigen Umstellungsprozess, so gut es geht, abzufedern.

Im Gegensatz zum Vorjahr ist die Anzahl der Neuschüler/innen um 10 % angestiegen, die Gesamtschülerzahl hingegen als leicht rückläufig zu bezeichnen. Dies ist damit zu begründen, dass der starke Abschlussjahrgang (FSL) nunmehr ausscheidet und die nachfolgenden Klassen weniger Schüler aufzuweisen haben. Erfreulich ist die stabile Situation in der FSBHM. Hier können heuer wieder zwei Abschlussklassen geführt werden. Es sei auch angemerkt, dass in der Erwachsenenschule sowohl eine starke Facharbeiterklasse zusammengekommen ist und die Meisterklasse weitergeführt wird.

Fachrichtung	*1. Jahrgang*	*2. Jahrgang*	*3. Jahrgang*
FSL	70	31	39
FSBHM	49	36	39
1FSE (Facharbeiter)	34		
2FSE (Meister)		22	

Stichtag: 8.09.2018

Personalrochaden in der Führungsebene

FLin Christina Röck (li.) hat die seit dem Jahr 2006 ausgeübte Funktion als Fachinspektorin für die Hauswirtschaft zurückgelegt. In ihre Fußstapfen tritt **FLin Maria Luise Schnegg** (re.), die darüber hinaus nach wie vor einige Unterrichtsstunden an der FSBHM hält.

Der bisherige Fach- bzw. Abteilungsvorstand, **FLin Walpurga Schnegg**, hat nach zwölf Jahren in dieser verantwortungsvollen Position entschieden, sich wieder ausschließlich mit dem Unterricht zu befassen. Ihre Agenden hat nunmehr FLin Christina Röck übernommen.

Ich bedanke mich bei den beiden neuen Funktionsträgerinnen für ihre Bereitschaft, führende Positionen zu besetzen, und freue mich auf eine gute Kooperation.

Als Fachinspektorin hat sich Christina Röck um das landwirtschaftliche Schulwesen große Verdienste erworben. Sie war federführend bei der Hebung des Stellenwertes der hauswirtschaftlichen Ausbildung und konnte maßgeblich dazu beitragen, dass der Schulabschluss mit einer Reihe zusätzlicher Berechtigungen einhergeht. In den vergangenen fünf Jahren hat sie sich intensiv mit der Ausarbeitung des kompetenzorientierten Lehrplanes beschäftigt. Gegen manche Widerstände hat sie beharrlich an diesem Ziel gearbeitet. Mit dem aktuellen Schuljahr starten wir in den ersten Jahrgängen mit der Umsetzung des neuen Lehrplanes.

Besonders hervorheben möchte ich auch meine Kollegin Walpurga Schnegg, die sich jederzeit um eine konstruktive und vertrauensvolle Zusammenarbeit bemüht hat. Alles, was wir vereinbart und besprochen haben, wurde eingehalten und umgesetzt. Auf sie konnte ich mich hundertprozentig verlassen. Dafür gebührt ihr mein herzlicher Dank.

Bauliche Maßnahmen

Der Zeitraum der Sommerferien wurde wiederum genützt, um in verschiedenen Bereichen der LLA Imst Umbau- und Sanierungsmaßnahmen durchzuführen.

Die Schülerinnen der Hauswirtschaft können sich über den neu gestalteten Praxisraum für Floristik sowie über neue Herde in der Lehrküche freuen. Im angeschlossenen Heim (LWH) wurden umfangreiche Malerarbeiten durchgeführt.

Die schrittweise Umgestaltung des Molkereitraktes wurde nunmehr abgeschlossen. Als letzte Etappe erfolgte die Bodenerneuerung im Gangbereich. Der im Rahmen von Freizeitaktivitäten stark frequentierte Hartplatz wurde generalsaniert.

Die Bediensteten der Imkerschule freuen sich über den Neubau des Wanderstandes in Sölden (Pitzwald) und jene im Obstbaubetrieb über den neuen Schmalspurtraktor.

Kleinere Reparaturarbeiten waren wie jedes Jahr im Heimtrakt erforderlich.

Eine Grundsatzentscheidung in Sachen Heimumbau und Dachsanierung beim Hauptgebäude ist im Juni gefallen. LHStv. Geisler hat die Genehmigung erteilt, diesbezügliche Vorarbeiten anzugehen, damit im kommenden Jahr die Planung und Budgetierung vorgenommen werden kann.

Rückblick Schulabschluss 2017/18

Insgesamt 87 Schüler/innen haben die dreijährigen Fachschulen (FSL 58, FSBHM 29) positiv abgeschlossen und neben den Facharbeiterbriefen auch eine Reihe von Qualifikationsnachweisen mitnehmen können, die den Erwerb zusätzlicher Kenntnisse und Fertigkeiten dokumentieren (Computerführerschein, Medizinische Verwaltungsfachkraft u.a.m).

Am 5. Juli wurden ihnen im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung die Zeugnisse und Facharbeiterbriefe überreicht. Zu diesem Anlass konnte der Schulleiter, Dir. DI Josef Gstrein, neben den Eltern und Lehrpersonen auch eine Reihe von Ehrengästen begrüßen. In ihren Grußworten zollten sowohl Bundesrat Dr. Peter Raggl als auch Bezirkskammerobmann Christian Angerer aus Reutte Respekt und Anerkennung für ihre Leistungen und gratulierten zum

Dir. Josef Gstrein gratuliert dem frischgebackenen Absolventen Sandro Pixner bei der Zeugnisübergabe.

erfolgreichen Abschluss. Sie betonten unisono, dass die Schüler/innen ein ausgezeichnetes Rüstzeug für ihren künftigen beruflichen bzw. schulischen Weiterbildungsweg mitbekommen haben. Die Absolventen beider Fachrichtungen seien bekannt für ihre Qualifikationen und daher begehrte Fachkräfte für die Wirtschaft. LSI Dr. Prantauer berichtet in seinen Ausführungen über den kürzlich erfolgten Besuch in Burkina Faso, wo zwei ehemalige Schüler ihre eigenen landwirtschaftlichen Betriebe bewirtschaften. Er stellte fest, dass die Voraussetzungen, für die aktuellen Absolventen/innen zwar ungleich besser wären, andererseits aber auch besondere Herausforderungen zu bewältigen seien. Dir. Josef Gstrein verwies in seinem Jahresrückblick auf die Sonderveranstaltungen anlässlich des 200. Geburtstages des Mistapostels Adolf Trientl. Die Festveranstaltung wurde vom Schülerinnenchor und der Schulmusikkapelle umrahmt.

Ergänzend sei noch angeführt, dass im Juli 2017 33 Teilnehmer/innen des vorjährigen Facharbeiterkurses ihre Ausbildung mit der Ablegung der Abschlussprüfung beendet haben. Der im vergangenen Schuljahr abgewickelte Facharbeiterkurs umfasste 28 Teilnehmer/innen.

Im abgelaufenen Schuljahr 2017/18 haben insgesamt 333 Schüler/innen in 14 Klassen die Fachschulen der LLA Imst besucht. Neben der im Zentrum stehenden Unterrichtsarbeit im Laufe des Jahres wurden auch viele sowohl schulinterne als auch öffentlich zugängliche Veranstaltungen abgewickelt.

Schwerpunktthema im Schuljahr 2017/18
(Im Gedenken an Adolf Trientl)

Im Wintersemester dieses Schuljahres haben die Schüler/innen der Abschlussjahrgänge eine Zeitlang im **Buch der Vergangenheit** geblättert. Dabei wurde eine Persönlichkeit in Erinnerung gerufen, von der die meisten noch nie gehört hatten. Nach anfänglicher Skepsis - das war mein Eindruck - änderte sich die Meinungslage. Dazu beigetragen hat ein **Besuch im Ötztaler Heimatmuseum (Sonderausstellung „Mist“)** und die Erarbeitung und Vorstellung einer Präsentation, die die Vielseitigkeit, Weitsichtigkeit und das fortschrittliche Denken des Adolf Trientl vermitteln sollte. Im Rahmen einer abendlichen Festveranstaltung stellten die Schüler/innen die Ergebnisse ihrer Recherchen den zahlreich erschienenen Gästen vor.

Die Schülerinnen Theresia Gigon und Chiara Plattner präsentierten ihre Recherchen zum Thema Ernährung.

Neben vielen anderen Bereichen hat er sich auch mit der Bildung beschäftigt und für die damalige Zeit (19. Jh.) provokante Aussagen gemacht:

„Die Haltung der Schule muss so eingerichtet werden, dass die Neugierde und Wissbegierde der jungen Leute sich angezogen fühlt und dieselben es sozusagen mit Händen greifen, dass sie etwas Nützliches lernen. Es soll immer etwas Neues und Praktisches vorkommen und der augenscheinliche Nachweis des Nutzens nie fehlen.“ *Adolf Trientl, der Mistapostel (1817 - 1897)*

In seiner Berufung als erster Wanderlehrer sah er die Not und Ungerechtigkeit in den Dörfern Tirols und wollte, dass dagegen etwas unternommen wird. Bei der Obrigkeit stieß er dabei auf wenig Gegenliebe; die einfachen Leute hätten doch ohnedies kein Interesse an der Bildung, und er solle sich doch als Priester v.a. um deren Seelenheil kümmern.

Sein Aufruf erging an die Lehrer und Geistlichen, hier neue Wege zu gehen und sich selbst in der Thematik Landwirtschaft aus- und fortzubilden. (Die Gründung der ersten landwirtschaftlichen Schulen begrüßte er wärmstens)

„Je ungebildeter ein Volk, desto unvollkommener auch seine Landwirtschaft und desto schwieriger ist es, darüber aufzuklären. Wer die Schule nicht verbessern will, der schädigt das Volk am tiefsten und ist recht eigentlich dessen Verräther“! *Adolf Trientl*

Die Botschaft des Adolf Trientl hat auch heute uneingeschränkte Aktualität. Die Schüler/innen waren tief beeindruckt von der Weitsicht des Mistapostels. Bei ihren Recherchen entdeckten sie Kommentare, Empfehlungen und Forderungen, mit denen sie sich sehr gut identifizieren konnten.

Allen frischgebackenen Absolventen/innen wünsche ich, dass sie ihren Lebensweg auf beruflicher und privater Ebene erfolgreich fortsetzen und ihre gesteckten Ziele realisieren können. Erfreulicherweise dürfen wir sie geschlossen als Neumitglieder im Absolventenverein willkommen heißen.

Abschließend darf ich mich bei allen Lehrpersonen für ihre Bemühungen um einen guten Unterricht und ihr Engagement in der Betreuung der Schüler/innen im Internat sowie allen sonstigen Mitarbeitern/innen im Haus, die ihren Beitrag dazu leisten, dass sich die Schüler/innen bei uns wohl fühlen, herzlich bedanken.

Direktor DI Josef Gstrein

Verabschiedungen - Danksagungen

Mit diesem Schuljahr scheiden zwei Persönlichkeiten aus dem Berufsleben aus, die über viele Jahre als Gastlehrer an unserer Bildungseinrichtung tätig waren.

Mein Dank gilt zuerst Herrn **Adi Huber** von der Sozialversicherungsanstalt der Bauern, der über 25 Jahre als Sicherheitsberater durch die Bezirke reiste und unserer Schule wie auch den anderen Lehranstalten besondere Aufmerksamkeit zuteilwerden ließ. Seine zentrale Zielsetzung war die präventive Gestaltung von sicheren, gesunden und gesundheitsfördernden Arbeitsbedingungen. Die oft tragischen Schicksale verunfallter oder erkrankter Personen haben den Adi dazu veranlasst, den Schülern eindrücklich vor Augen zu führen, welche Wert vorbeugende Maßnahmen haben. Dabei setzte er auf verschiedene Methoden der Wissensvermittlung. Neben Präsentationen und der Ausgabe von Broschüren versuchte er, seine Botschaften auch mit interaktiven Parcours den Schülern nahezubringen. Anlässlich der Sicherheitsplakettenverleihungen bei vielen Schulabschlussfeiern stellte er jene Betriebe in den Mittelpunkt, die sich um eine vorbildliche Gestaltung der Sicherheitssituation in ihrem Bereich bemüht haben. Allen anderen sollte der Wert dieser Aktivitäten vor Augen geführt werden und Ansporn sein, diesem Beispiel zu folgen.

Die zweite Dankadresse ergeht an Herrn **DI Peter Winkler** (Leiter der BFI Imst), der seit dem 3. November 1992 mit dem Unterricht im Gegenstand Waldwirtschaft in den Abschlussklassen der FSL betraut war. Nachdem er doch eine maßgebliche Schaltstelle im Zusammenhang mit der Waldbewirtschaftung eingenommen hat, konnte er den Schülern sehr praxisnahe Informationen und Tipps im Zusammenhang mit dieser Thematik vermitteln. Das heißt nicht, dass er die Schule als unverbindliche Beratungseinrichtung betrachtet hat, im Gegenteil, Peter Winkler hat sich schnell den Ruf erarbeitet, dass er von den Schülern auch Leistungen erwartet. Langes Herumgerede war nicht seine Sache, vielmehr hat er die Dinge auf den Punkt gebracht und im Rahmen von Prüfungen und Tests wiederum konsequent eingefordert. FL Peter Winkler war ein gerechter Lehrer, der sich durch seine Persönlichkeit, durch sein Fachwissen und nicht zuletzt durch die Kraft seiner Stimme Respekt verschaffen konnte.

Bei der Abschlussfeier bedankte sich Dir. Josef Gstrein bei DI Peter Winkler (li.) und Adi Huber (re) mit einem Geschenkskorb aus dem LLA-Hofladen.

Für ihren engagierten Einsatz gebührt Herrn Ing. Adi Huber und Herrn DI Peter Winkler der Dank der gesamten Schulgemeinschaft.

Josef Gstrein

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: Foto-Sandra, FOL Karl Holzknecht, FL Angelika Stritzinger, FL Paul Egger, Florian Neurauter, FOL Josef Frischmann, DI Josef Gstrein, Johanna Wille, Franz Witting, FL Veronika Polter

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

Lehrerinnenteam der FSBHM

Aller guten Dinge sind drei

Unter diesem Motto starten wir mit dem neuen Lehrplan an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement in das Schuljahr 2018/19. „Aller guten Dinge sind drei“ kann vieles bedeuten. Um ein bisschen Licht ins Dunkel zu rücken, haben wir uns gedacht, wir stellen der Abteilungsvorständin Christina Röck ein paar Fragen.

„Aller guten Dinge sind drei“ kann vieles bedeuten. Was genau hat die Zahl drei mit dem neuen Lehrplan zu tun?
Das ist ganz einfach - drei Säulen, drei Kompetenzbereiche, drei Schwerpunkte, drei Besonderheiten, drei Abschlüsse. Um die Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement strategisch für die Zukunft gut auszurichten, war es nötig, die Gesamtstruktur des Lehrplanes zu ändern. Diese fünf Felder umfassen alle Bereiche, die für den Ablauf eines optimalen Unterrichts nötig sind.

Geprägt durch den alten Lehrplan, fallen mir spontan zu den drei Säulen die Gewaltentrennung von „politischer Bildung“ ein - gibt es dabei einen Zusammenhang?
In gewisser Weise ja. Politische Bildung wird ein Teilbereich der drei Säulen: Allgemeinbildung, unternehmerische Bildung und fachliche Bildung sein. In der Allgemeinbildung setzen wir neben der politischen Bildung auch einen besonderen Fokus auf Sprachen, Sport und auch musische Bildung. Unternehmerische Bildung und Zahlen gehören unweigerlich zusammen, mit Mathematik und der Unternehmensführung in allen Schulstufen schaffen wir Basiswissen, um für die spätere Führung eines Betriebes gerüstet zu sein. Wir sind speziell für unsere praktische Ausrichtung bekannt, daher darf das Umlegen des in der Theorie erlernten Wissens in die Praxis nicht fehlen, welches im Unterricht in Kleingruppen am besten vermittelt werden kann.

Eine Besonderheit der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement ist nicht nur das Verschmelzen von Theorie und Praxis, sondern auch das Zusammenleben im Internat - fließen auch diese Faktoren in den neuen Lehrplan ein?
Natürlich ist für uns das fachliche Wissen der Schülerinnen wichtig, jedoch wird es im späteren Leben immer wichtiger, hohe soziale Kompetenzen aufzuweisen, dafür möchten wir unsere Schülerinnen vorbereiten, sowohl im Wohnheim als auch beim Ausarbeiten von Aufgaben in Gruppen, in denen Konflikte keine

Assistenzkraft Kinderbertreuung

Seltenheit sind, da stoßen die Schülerinnen und Schüler schnell an ihre Grenzen und lernen ihre persönlichen Stärken und Schwächen kennen. Wie schon bei der vorigen Antwort erwähnt, hat die Verschmelzung von Theorie und Praxis für uns oberste Priorität. Um sowohl für die Schülerinnen als auch für die Eltern eine höhere Transparenz um die Lernergebnisse zu schaffen, wurden mit der Implementierung des neuen Lehrplanes Grundkompetenzen und erweiterte Kompetenzen festgelegt.

Die Schülerinnen hatten in der Vergangenheit schon die Möglichkeit, zwischen zwei verschiedenen Schwerpunkten zu wählen, was war hier die größte Änderung?
Ganz richtig, es gab bereits die Unterteilung in Gesundheit und Soziales und in Tourismus, bei Gesundheit und Soziales schließen die Schülerinnen in Zukunft mit der weiteren Zusatzqualifikation „Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen“ ab. Im Bereich Tourismus setzen wir noch stärker auf regionale Aspekte - deshalb Regionaltourismus. Außerdem kommen die Zusatzqualifikationen Jungbarkeeper und Käsekenner dazu. Ganz neu und einzigartig an unserer Schule ist der neue Schwerpunkt Kreativität und Handwerk, in dem die Schülerinnen und Schüler ihre kreativen und handwerklichen Fähigkeiten vertiefen können. Zusätzlich erlangen sie die Zusatzqualifikation zur geprüften Dekorateurin.

Bis jetzt war der Lehrplan sehr straff, mit Ausnahme der Spezialisierungen hatten die Schülerinnen und Schüler wenige Möglichkeiten, den Unterricht auf ihre Interessen anzupassen - habt ihr auch in dieser Hinsicht etwas verändert?

Uns ist es durchaus bewusst, dass die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit haben sollten, einen speziellen Fokus auf ihre Interessen zu legen. Das wollen wir zum einen mit den Spezialisierungen weiterführen und durch zusätzliche Angebote noch erweitern. Durch Wahlmodule zum Beispiel können die Schülerinnen und Schüler sich Zusatzqualifikationen in vielen Bereichen, wie Fotografieren, Traktorfahren und mehr aneignen. Das Pflichtpraktikum in einem landwirtschaftlichen sowie in einem berufsspezifischen Bereich wird es nach wie vor geben. Eine Neuerung, die das

Kreativität und Handwerk

ganzheitliche Denken der Schülerinnen fördern soll, werden die Praxisseminare sein, in denen die Schülerinnen und Schüler sich in einer Woche mit Spezialthemen auseinandersetzen und so ihr gesamtes Wissen anwenden müssen.

Aller guten Dinge sind drei, was also haben die Schülerinnen und Schüler am Ende ihrer dreijährigen Ausbildung an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement?

Was wäre eine gute Ausbildung ohne Abschluss, nicht wahr? Die Schülerinnen und Schüler werden nach wie vor mit dem Facharbeiter abschließen. Dieser befähigt sie, einen landwirtschaftlichen

Regionaltourismus

Betrieb zu führen. Mit dem Abschlusszeugnis der Fachschule werden den Schülerinnen und Schülern in gewissen Lehrberufen Lehrjahre angerechnet. Sie haben ebenso die Möglichkeit, einen Aufbaulehrgang zu besuchen und dort die Matura zu machen bzw. die Berufsreifeprüfung abzulegen. Je nach Schwerpunkt, für den sie sich entscheiden, erlangen sie noch Zugang zu zusätzlichen Ausbildungen, wie zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungungseinrichtungen, zur Hotel- und Gastgewerbeassistentin sowie zur geprüften Dekorateurin.

Ich bin schon gespannt auf die ersten Erkenntnisse und Entwicklungen des neuen Lehrplanes. Möchtest du abschließend noch etwas sagen?

Wir sind fest davon überzeugt, dass unser zukünftiges Ausbildungsmodell ein tolles Angebot für junge Menschen ist, die praktisch, kreativ und sozial veranlagt sind, die nicht nur für die Arbeitswelt, sondern auch für sich persönlich vieles lernen möchten.

Das gesamte LehrerInnenteam arbeitet an der Umsetzung des neuen Lehrplanes, informiert sich in anderen Institutionen, arbeitet an den Kompetenzkatalogen, setzt sich mit dem neuen Beurteilungsschema auseinander und besucht Fortbildungen für die neuen Inhalte.

Wir freuen uns, unsere „Neue Schule“ bei unterschiedlichen Gelegenheiten vorstellen zu können, und geben bei Interesse gerne nähere Informationen.

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger

Die Pflanze des Sommers - Silberne Sterne auf Magerwiesen

Sie sind eigentlich nicht zu übersehen, die silbernen Sterne auf den Magerwiesen - die Silberdistel (Carlina acaulis), Wetterdistel, Große Eberwurz, Jägerbrot, Wiesenkas oder Wilde Artischoke.

Obwohl die Silberdistel eine recht anspruchslose Pflanze ist, sie bevorzugt trockenwarme, beweidetet Magerrasen auf kalkhaltigen Böden, ist sie immer seltener anzutreffen und zählt in Deutschland bereits zu den geschützten Pflanzen. Bei uns ist sie noch in allen Bundesländern von der Talebene bis zur subalpinen Stufe vertreten.

Die Silberdistel gehört zur Familie der Korbblütler (Asteraceae), ist mehrjährig und entwickelt von Juli bis September 5 bis 12 cm große Blüten, die meist knapp über den Grundblättern sitzen. Die Blätter sind tief spaltig und stachelig gezähnt und 5 bis 15 cm lang. In tieferen Lagen können sich aber auch bis zu 50 cm hohe Pflanzen entwickeln. Sie verankert sich mit einer bis zu einem Meter langen Pfahlwurzel, die leicht giftig ist. Silberdisteln enthalten ätherische Öle, Bitterstoffe, Carlinaoxid, Carlinen, Enzyme, Flavonoide, Gerbstoffe, Harze, Inulin.

Ihre vielen Synonyme weisen darauf hin, dass sie schon seit langer Zeit und auf vielfältige Weise von uns Menschen genutzt wurde.

So wurden wahrscheinlich schon in der Steinzeit die jungen Blütenboden roh oder gekocht gegessen (Wilde Artischocke, Jägerbrot, Wiesenkas ...).

Eine besondere Eigenschaft weisen auch die silbernen Hüllblätter auf. In warmer trockener Luft sind die Deckblätter auswärts gebogen, sobald sich allerdings die Luftfeuchtigkeit erhöht, biegen sich die Hüllblätter nach oben und schützen so die Röhrenblüten vor dem zu erwarteten Regen. Ermöglicht wird dies, da die Blattunterseite der Hüllblätter mehr Wasser aufnimmt als die Blattoberseite. Bereits ein mehrmaliges Anhauchen kann diese Aufwärtsbewegung auslösen (Barometerblume, Nebelpflanze, Wetterdistel ...),

Als Heilpflanze ist die Silberdistel bereits seit der Antike bekannt. Der aus der Wurzel gewonnene Tee wurde gegen Hautausschläge, Geschwüre, Ekzeme und zur Wundbehandlung eingesetzt. Auf Grund ihrer Giftigkeit wirkt sie auch abführend, harn- und schweißtreibend und galt als Mittel gegen Bandwürmer.

Natürlich ranken sich auch einige Gerüchte und Sagen um diese außergewöhnliche Pflanze. So soll sie Karl dem Großen (Karlsblume, Karlsdistel) im Traum von einem Engel als Mittel gegen die Pest empfohlen worden sein. Wissenschaftlich belegt wurde diese Wirkung allerdings nie.

In der Tiermedizin galt sie vor allem als Heilpflanze für die verschiedensten Schweinekrankheiten (Eberwurz, Eberwurzel).

Da bei der Anwendung erhöhte Vorsicht angebracht ist und der Bestand der Pflanze auch bei uns immer mehr abnimmt, führe ich diesmal keine Rezepte oder Anwendungstipps an. Meine Empfehlung zur Nutzung dieser Pflanze: Erfreuen Sie sich an der Schönheit der silbernen Sterne und bewundern Sie die Vielfalt unserer heimischen Pflanzenwelt!

Quellen:
Was blüht denn da?, Kosmos-Verlag
Willfort: Das große Buch der Heilkräuter, Nikol Verlagsgesellschaft 1997
www.heilkraeuter.de

Dipl.-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler

Wenn eine eine Reise tut, dann kann sie viel erzählen!

Die Abschlussexkursion des dritten Jahrganges der FSBHM sollte noch einmal das breite Spektrum unserer Ausbildung widerspiegeln. Ein besonderer Wunsch unserer Schülerinnen im vergangenen Schuljahr war ein Besuch im Konzentrationslager Mauthausen, und so kristallisierte sich für unsere Fahrt das schöne Bundesland Oberösterreich heraus.

Unser erstes Ziel war Bad Ischl, wo wir auf den Spuren von Kaiserin Sissi und Kaiser Franz Joseph in der Kaiservilla wandelten und anschließend den schönen Ort erkundeten.

Vorbei am Traunsee schauten wir uns dann in der Manufaktur der Gmundner Keramik die Produktion dieses klassischen Geschirrs an. So bekamen wir einen Einblick, wie handbemaltes Geschirr entsteht, und viele Ideen, eine festliche Tafel schön zu gestalten.

Das Mühlviertel ist bekannt für seine traditionellen Betriebe, und so war es naheliegend, einen der zwei letzten Blaudruckerzeuger Österreichs zu besichtigen. In der Handdruckerei Wagner in Bad Leonfelden wird in mühevoller Handarbeit mit zum Teil 170 Jahre alten Modeln Stoff bedruckt und in der Indigoküpe gefärbt. Diese hochwertigen Stoffe finden auch bei uns Verwendung als Dirndlstoffe.

In der Mühlviertler Ölmühle in Haslach werden verschiedene Öle, wie zum Beispiel Lein-, Mohn- oder Sesamöl, noch ursprünglich hergestellt. Hier bekamen wir einen Einblick, wie Öle kalt und warm gepresst werden. Die anschließende Verkostung dieser wertvollen Produkte war ein spannendes Geschmackserlebnis für uns.

Nach diesen vielen Eindrücken war relaxen angesagt - das haben wir in der Therme Schallerbach dann auch gemacht! Wobei die Schülerinnen voller Begeisterung die vielen Rutschen im Aquapulco nutzten.

Übernachtet haben wir im Zentrum der Landeshauptstadt Linz, die sich in den letzten Jahrzehnten gut entwickelt hat und auch kulturell in ganz unterschiedlicher Weise viel zu bieten hat. Im Hafen hat sich eine tolle Graffitiszene etabliert. Viele Lagerhallen sind inzwischen von namhaften Künstlern der Szene gestaltet worden. Nach einem Rundgang durch den Mural Harbor durften auch wir unsere Kreativität an einer Hausmauer zum Ausdruck bringen - mit einigen ganz tollen Ergebnissen (siehe Bild).

Ein weiteres Highlight war unser Musicalbesuch im Landestheater Linz. Inhaltlich hat uns das Musical „Die Attentäter“ schon ein bisschen gefordert. Es wird die Geschichte der Attentäter der amerikanischen Präsidenten erzählt.

Der Besuch im KZ Mauthausen war eine besonders beeindruckende Erfahrung. Es ist eigentlich nicht vorstellbar, wie viel Leid Menschen hier erfahren haben. Aber wir alle sind auch jetzt gefordert, bei Ungerechtigkeiten und Brutalität nicht wegzuschauen und uns für die Schwächeren einzusetzen.

Ein stimmungsvoller und letztlich schöner Abschluss war die Wanderung zur Einsiedelei in Saalfelden. Diese hat unser inhaltsreiches, buntes Ausflugsprogramm gut abgerundet. Fein war, dass alle Schülerinnen immer pünktlich und verlässlich waren.

Ein herzliches Dankeschön für die wirklich gut geplante und durchdachte Exkursion gilt Klassenvorstand Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger und unserer dritten Begleitlehrerin, Dipl.-Päd. Edith Harasleben!

Die Absolventinnen der FS für Betriebs- u. Haushaltsmanagement

des vergangenen Schuljahres

*Die **Klasse 3FSBHM** (v. li.):*

Anna-Maria Riml, Mötz; Theresa Hammerle, Mils bei Imst; Katharina Prosen, Nassereith; Marie-Luise Besler, Haldensee; Helena Radulovic, Völs; Nina Picej, Imsterberg; Sudaporn Un-a-sa, Haldensee; Ann-Maria Kollnig, Innsbruck; Kerstin Kirchmayr, Rietz; Johanna Brand, Karres; Lisa Ennemoser, Roppen; Sara Schmid, Oberperfussberg; Theresia Gigon, Niederthai; Elisabeth Poppeller, Innsbruck; Magdalena Hilber, Trins; Emma Kiechl, Tarrenz; Julia Eiterer, Wenns; Sarah Holzer, Gries im Sellrain; Romina Rück, Sautens; Elisa Thurner, Imsterberg; FL Christine Schöpf-Ebenbichler; KV FL Angelika Stritzinger; Diana Leonidova, Roppen; Chiara Plattner, Längenfeld; Raphaela Perwög, Haiming; Sabrina Schöpf, Längenfeld; Viktoria Schöpf, Längenfeld; Melanie Zoller, Tarrenz; Tabitha Rangger, Roppen

Nicht im Bild: Anna Klotz, Laura Kaltschmid und Marlen Haider

Die Absolventen der Fachschule für Landwirtschaft

des vergangenen Schuljahres

Rechts: ***Klasse 3aFSL*** *mit ihren Lehrern (v.li.):*

1. Reihe: *KV Hans Sommersguter, Lukas Jäger, Oetz; Leo Haslwanter, Inzing; Martin Lehne, Höfen; Noah Huber, Bach; Philip Flir, Wenns; Martin Pelinka, Faggen; Dir. Josef Gstrein*

2. Reihe: *Markus Kerber, Schnann; Sebastian Krismer, Pians; Stefan Ladstättner, Gries a. B.; Florian Köck, Elmen; David Lorenz, Galtür; Matthias Hammerle, Bach*

3. Reihe: *Christof Egger, Lech; Jonas Kleinheinz, Kappl; David Jurtschitsch, Strengen; Thomas Neuner, Kaunerberg; Michael Ladner, Kappl; Marcel Mark, Wenns; Florian Hafner, Wenns; Bernd Ennemoser, Tannheim*

4. Reihe: *Marco Deutschmann, Wenns; Tobias Hanny, Holzgau; Marius Eller, Vals; Benedikt Müller, Zöblen; Markus Alber, Weißenbach; Raphael Jörg, See: David Gasser, Landeck; dahinter links: Martin Agerer, Tarrenz*

Fehlend: Manuel Klimmer, St. Anton; David Prantl, Rietz

Links: ***Klasse 3bFSL*** *mit ihren Lehrern (v.li.):*

1. Reihe: *KV Walter Ostermann, Felix Prantl, Imst; Christoph Thaler, Telfes; Romana Vogler, Musau; Hannah Wille, Grins; Verena Wolf, Nauders; Sarah Riedl, Gries a. Br.; Manuel Raggl, Roppen; Markus Weichseldorfer, Biberwier; Dir. Josef Gstrein*

2. Reihe: *Elias Neurauter, Imst; Alexander Gleinser, Neustift; Mario Schranz, St. Leonhard; Paul Schöpf, Oetz; Phillip Pirktl, Ötztal Bahnhof; Benjamin Wiesmann, Obsteig; Thomas Pfeifer, Kappl; Florian Rauth, Telfes*

3. Reihe: *Lukas Winkler, Weißenbach; Guido Walch, Tarrenz; Robert Sailer, Zirl; Markus Zangerl, Strengen; Daniel Posch, Imst; Sebastian Winkler, Forchach; Jeremy Zimmermann, Wenns*

4. Reihe: *David Penz, Obernberg; Robert Stark, Kappl; Paul Waibel, Tannheim; Christoph Scheiber, Gries a. Br.; Fabian Ribis, Neustift; Sandro Pixner, Wenns; Lorenz Kaftan, Neustift; Dominik Vötter, Navis*

Johanna Wille

Tierzuchtexkursion des Meisterlehrgangs

Im Rahmen unserer Meisterausbildung an der LLA Imst durften wir am 24. März 2018 unsere Tierzuchtexkursion im schönen Ländle erleben. Drei Betriebe mit durchaus unterschiedlichen Standbeinen warteten auf uns.

In Wolfurt durften wir den Flötzerhof mit wunderschönem Blick auf den Bodensee besichtigen. Der junge Landwirt zeigte uns seinen äußerst vielseitigen Betrieb, der hauptsächlich nach den Wünschen der Kunden produziert. Neben 20 Bienenstöcken, über 100 Milchziegen, unzähligen Kitzen, die zur Mast aufgezogen werden, und ca. 32 Mastschweinen der Rasse Duroc führt er auch noch einige Masthennen, Mastgänse, Mastkaninchen und eine Schnapsbrennerei. Seine Produkte verkauft er vorwiegend in die Gastronomie. Ein Betrieb, der viele Standbeine hat und von dem man sicher in Sachen Wirtschaftlichkeit einiges lernen kann.

Weiter ging die Fahrt nach St. Gerold, im großen Walsertal gelegen. Nach einer abenteuerlichen Anfahrt zum Nebenerwerbs-Bio-Bauernhof der Familie Behmann wurden wir mit einem wunderschönen Ausblick auf die gegenüberliegende Bergwelt belohnt. Herr Behmann

Im Schafstall werden Jura- und Charolaisschafe gehalten.

übernahm im Jahre 2009 die Landwirtschaft von seinem Onkel und erweiterte diese sogleich mit einem großen Schafstall. Um die 100 Schafe werden zurzeit in diesem Stall gehalten, die Lämmer werden für die Mast aufgezogen und dann im regionalen Supermarkt Sutterlüty vermarktet. Herr Behmann ist ebenfalls für die Organisation und Vermarktung für sein eigenes Fleisch der Lämmer im Supermarkt zuständig. Für die Mast eignen sich vor allem die Rassen Jura und Charolais besonders. Im Sommer werden die Schafe der Rasse Jura gealpt, die Schafe der Rasse Charolais weidet er separat. Somit ist der Stall im Sommer für die Masthennen frei - von denen er ca. 500 Stk. jährlich aufzieht, mästet und dann an private Personen verkauft. Da Herr Behmann Pflanzenbaulehrer am BSBZ Hohenems ist, baut er zusätzlich noch verschiedene Gemüsesorten an. Auch verschiedene Zitronenmelissesorten wachsen hier oben, diese werden dann in eine Firma in der Nähe geliefert, um ätherisches Öl herzustellen. Fam. Behmann nutzt ihre Fläche und ihren Stall, wo sie kann, und denkt auch sehr wirtschaftlich.

Betriebsführer Jürgen Dünser zeigte uns seinen Heumilchbetrieb.

Nach dem Mittagessen ging es weiter zum letzen Betrieb des Tages. In Braz erwartete uns Fam. Dünser mit ihrem modernen Milchviehbetrieb. Fam. Dünser hält zurzeit ca. 20 Milchkühe und einiges an Jungvieh. Im 2009 neugebauten Stall befinden sich 4 große Boxen zur Heubelüftung mit Unterdachabsaugung. Auch ein Büro befindet sich im oberen Stock des Stalles – am Computer hat Herr Dünser alle Informationen zu jeder einzelnen Milchkuh gespeichert. Der Melkstand und die Freiluftliegeboxen sind für die Bewirtschaftung der Milchkühe von großer Bedeutung. Ein neues Standbein, das gerade am Aufbau ist, ist Urlaub am Bauernhof. Herr Dünser ist Landwirt aus Leidenschaft und kann auch schon seine 3 Töchter dafür begeistern.

Nach einer zünftigen Marende traten wir am späten Nachmittag wieder die Heimreise an.

Vielen Dank an unseren Lehrer Johannes Nachtschatten für die gute Organisation und die lehrreiche Exkursion.

FL Paul Egger

Landtechnik-Exkursion

Am 9. Mai 2018 unternahm die Spezial-Praxisgruppe Landmaschinentechnik der Fachschule für Landwirtschaft einen Lehrausgang. Das erste Exkursionsziel war der Lohnunternehmer „Hackschnitzelerzeugung Josef Knapp“ in Mils bei Hall. Der Betriebsführer Josef Knapp zeigte uns seine Werkstätte und stand für alle Fragen zur Verfügung. So konnten sich die Schüler ein Bild machen von den Instandhaltungsarbeiten an den imposanten Maschinen. Anschließend konnten wir die Maschinen besichtigen. Im Betrieb sind Maschinen, wie der Hacker Eschlböck Biber 84, Hacker Albach Diamant 2000, der Abrollkipper MAN TGS 480 und der Traktor Fendt 820 mit Abschiebewagen im Einsatz. Vor allem der Albach Diamant 2000, den wir im Einsatz beim Heizwerk in Hall bei der Herstellung von Hackschnitzel sehen konnten, war beeindruckend.

Danach ging es weiter zum Lohnunternehmen Pittl in Igls. Seniorchef Sepp erklärte uns zuerst einmal die Entstehung seines Lohnunternehmens. Zudem berichtete er viel über seine Erfahrungen im Umgang mit Maschinen und die starke Zusammenarbeit mit Pöttinger und Steyr. Die Firma Pittl setzt stark auf die neueste Technik. So sind am Betrieb sogar eine Vorserien-Ballenpresse von Pöttinger im Einsatz sowie das neu angeschaffte Kunststoff-Pumpfass mit Schleppschuhverteiler (15 m³) von Zunhammer.

FOL Josef Frischmann

Sich kennen lernen

Jede neue Gemeinschaft fordert den Menschen. So auch die neuen Klassengemeinschaften des ersten Jahrganges. Die SchülerInnen kommen aus ganz Westtirol zusammen, einige wenige kennen sich aus der vorherigen Schule oder aus dem gleichen Ort. Für die meisten ist die Situation aber ganz neu: neue Klassenkameraden, neue Schulsituation, neues Wohnen mit anderen im Zimmer, neue Lehrer - insgesamt ein Einlassen auf einen neuen Lebensabschnitt.

Damit sich die SchülerInnen einer Klasse möglichst schnell näherkommen - und das nicht nur in der Klasse oder im Internat - unternehmen die Klassenvorstände mit ihren SchülerInnen eine Wanderung hinauf zur Muttekopfhütte mit Übernachtung.

Beim gemeinsamen Gehen können sich die jungen Menschen austauschen, beantworten sich gegenseitig interessante Fragen und lernen die Einstellungen zu bestimmten Themen, die Lebenssituation und ihr Gegenüber besser kennen.

In der zweiten Schulwoche des angebrochenen Schuljahres stand dies für die drei ersten Klassen der landw. Fachschule am Programm. Nach dem Mittagessen an der Schule führte der Weg durch die Rosengartenschlucht hinauf nach Hoch-Imst, dann weiter zur Untermarkter Alm, wo eine Rast für eine kleine Jause eingelegt wurde. Vorbei an der Latschenhütte ging es zur 2000 m hoch gelegenen Muttekopfhütte. Nachdem die Lager bezogen waren, gab es ein ausgezeichnetes Abendessen. Danach waren zwei Arbeitsrunden zum Thema Kennenlernen und Werte einer Klassengemeinschaft angesagt. Lustig und mit Spielen klang der Abend aus. Am nächsten Tag erläuterte der Hüttenwart Stefan Jäger den Schülern der 1a-Klasse die Wasser- und Energieversorgung der Hütte und zeigte ihnen das renovierte moderne Kraftwerk von der Wasserfassung bis zur Turbine. Zum Mittagessen waren alle wieder um Erfahrungen reicher an der Schule.

Altschülertreffen

Und wieder einmal war es soweit, wir, die Absolventen des Abschlussjahrgangs 1962/63, trafen uns bereits zum 6. Mal seit der 50-Jahr-Absolventenfeier an der Lehranstalt Imst 2013. Vorbildlich organisiert von unseren ehemaligen Mitschülern Josef Hammerle, Karl Thöni und Karl Erhart, trafen wir uns heuer in Pfunds im Oberen Gericht zu einem gemütlichen Wandertag.

Südlich von Pfunds auf ca. 1600 bis 1700 m Seehöhe liegt ein kleines Hochtal, die Pfundser Tschey. Ab Parkplatz am Anfang

des Tales wanderten wir los. Ein unvergleichliches Panorama mit den vielen kleinen Heustadeln und Kochhütten, das muss man gesehen haben. Um die hundert sollen es sein. Jeder einzelne Stadel gehört einem Bauern. Die vielfältige Alpenflora erreicht von Mai bis Juli ihren Höhepunkt. Die Wiesen sind keine Almflächen, sondern werden einmal im Jahr von den verschiedenen Bauern (im August) gemäht. Auch der Herbst, die goldene Jahreszeit, soll auf Grund der gefärbten Lärchenwälder etwas ganz Beeindruckendes und einen Besuch wert sein. Dieses kleine Hochtal zählt auf Grund seiner landschaftlichen Schönheit zu etwas ganz Besonderem des Tiroler Oberlandes.

Mitten in dieser Bergidylle, abseits von jeglichem Trubel steht ein Kleinod, die Kapelle Maria Schnee. 2004 wurde sie von dem gebürtigen Pfundser Pfarrer Werner Seifert aus einer privaten Initiative heraus errichtet. Sehr gefreut hat uns seine Anwesenheit, um mit uns eine kleine Gebetsandacht zu feiern.

Zum Mittagessen kehrten wir ins Gasthaus Berghof ein.

Auf gleicher Strecke, im Ortsteil Greit gibt es noch zwei besondere Sehenswürdigkeiten: die Greiter Mühle und Säge. Beide wurden im Jahre 1994 bzw. 1998 wieder umfassend hergerichtet und als Schaubetriebe vor dem Verfall bewahrt. Angetrieben werden sie nach alter Tradition vom vorbeifließenden Gewässer. Einmal in der Woche sind diese beiden Kulturdenkmäler der breiten Öffentlichkeit zugänglich. Hier haben wir die alte Rauchküche und die getäfelte Stube besichtigt sowie die Mahlvorgänge beobachtet. Während der Besucherzeiten wird im alten Steinofen nach einem alten Rezept mit dem selbst gemahlenen Getreide Brot gebacken. Das Bauernbrot kann dann auch verkostet und gekauft werden. Auch die alte Säge aus dem 18. Jahrhundert ist wieder voll funktionstüchtig. Sie verfügt nur über ein Sägeblatt und soll dokumentieren, wie man früher gearbeitet hat. Damit wird einem vor Augen gehalten, wie mit einfachsten Mitteln etwas Vernünftiges zustande gebracht wurde. Bevor wir die Heimfahrt antraten, schauten wir uns noch in Tösens die gemauerte alte Römerbrücke über den Inn an. Über diese alte Steinbogenbrücke führt am felsigen Hang entlang eine schmale Straße. Sie galt früher als Zufahrt zu den Gemeinden Serfaus, Fiss und Ladis.

Wir konnten wieder einen schönen und interessanten Tag genießen und drückten den Wunsch aus, dass wir uns alle vollzählig und gesund im nächsten Jahr irgendwo wieder treffen. Das ist ja in unserem Alter nicht so selbstverständlich!

Franz Witting

Absolvententreffen 2018

Am 26. Mai waren die ehemaligen Schülerinnen der Haushaltungsschule und Schüler der landw. Fachschule, die die Schule vor 50 bzw. 25 Jahren abgeschlossen hatten, zum traditionellen Absolvententag an die Lehranstalt Imst geladen. Im Speisesaal wurden sie von AV-Obmann Josef Waldner, Direktor Josef Gstrein und GF Paul Egger begrüßt. Bei Kaffee und Kuchen hatte man sich viel zu erzählen. Der Obmann verlieh die Abzeichen des Absolventenvereins in Gold und Silber. Mit dem neuen Schulfilm wurde der heutige Schulbetrieb vorgestellt, dann konnten die Häuser besichtigt werden. Mit einer gemeinsamen Gedenkmesse mit Diakon Bruno Tangl und einer abschließenden gemütlichen Marend klang der Absolvententag aus.

Vor 50 Jahren besuchten sie die Haushaltungsschule in Imst, im Bild mit ihrem ehemaligen Musiklehrer OSR Mathias Frischmann.

Sie absolvierten die landwirtschaftliche Fachschule 1967/68.

Sie besuchten 1992/93 die Hauswirtschaftsschule in Imst. Im Bild mit den ehemaligen Lehrerinnen Anni Glatzl, Gerlinde Stoll und Walpurga Schnegg.

Sie absolvierten vor 25 Jahren die dreijährige landw. Fachschule, im Bild mit den Lehrern Mathias und Josef Frischmann.

Selbstverteidigungskurs für die Schülerinnen

Am 2. Juli fand im Zuge des Projekts „Bewegte Schule“ der BVA ein Selbstverteidigungskurs an der FSBHM Landeck-Perjen statt. Der Kurs wurde von den Schülerinnen und Schülern gewünscht und vom Lehrerteam organisiert.

Christian Kopp, Personal Trainer aus Sautens, lehrte die Jugendlichen die Grundlagen der Selbstverteidigung und gab ihnen auch Tipps, wie sie sich präventiv vor Übergriffen schützen können.

So ist es zum Beispiel wichtig, auf eine aufrechte Körperhaltung zu achten, sodass man selbstbewusst wirkt. Täter suchen sich meist schon „Opfer“ aus und keine potentiellen Gegner. Wenn wir schon selbstbewusst und stark wirken, dann sinkt auch die Wahrscheinlichkeit, angegriffen zu werden.

Die Mädchen und Burschen der 1. und 2. Klasse lernten auch, laut zu schreien, Alltagsgegenstände als Hilfsmittel zur Verteidigung zu nutzen und den eigenen Körper für die Abwehr effektiv einzusetzen. Viele staunten, wie viel Kraft mit den richtigen Handgriffen in jedem von uns steckt. Zudem lernten die Schülerinnen und Schüler, sich schnell aus verschiedenen Haltegriffen zu befreien. Nach diesem Kurs steht ein sicherer Start in die Sommerferien nichts mehr im Wege!

Text und Fotos: Rebekka Wolf

Generalversammlung 2018
des Absolventenvereins

Bei der am 27. Mai 2018 stattfindenden Wahl wurden folgende Personen gewählt:
Obfrau: Marlene Pirschner; Obfrau-Stv.: Sabine Praxmarer
Kassierin: Conny Divan; Kassierin-Stv.: Maria Hafele
Geschäftsführerin: Veronika Polter; GF-Stv.: Veronika Schranz
Beirat: Direktor Heinz Kofler

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit!

Die AbsolventInnen vom Schuljahr 2017/18

Links: *Die SchülerInnen der Abschlussklasse in ihren selbst gefertigten Gewändern (v.l.):*

1. Reihe *(sitzend)****:*** *Maria Pirschner, Felicitas Ferrari, Juliane Falch*

2. Reihe: *Sarah Zangerle, Julia Gabl, Melanie Zangerle, Fabienne Scherl, Martin Pirschner, Jessica Walch, Barbara Wolf, Sissi Kirschner, Nadine Haselwanter*

3. Reihe: *Julia Oberhuber, Theresa Kössler, Johanna Wechner, Viktoria Vyparinova, Katarina Riml, Anna Schranz, Magdalena Maaß*

Unten: *Die Schülerinnen des 2. Jahrgangs präsentieren stolz ihre eigenen Dirdln (v.li.):*

1. Reihe *(sitzend)****:*** *Hannah Wenko, Lea Ertler, Sophie Sonderegger, Lisa Patsch*

2. Reihe: *Jasmin Brabenetz, Liliane Kröpfl, Vivian Menzl, Michelle Kittelmann, Selina Staudacher, Carina Kuprian*

3. Reihe: *Nadine Pfeifer, Dorothea Ladner, Fabienne Schmid (verdeckt), Celina Wuggenig, Ellena Brabec, Vivian Handle*

Erfolg beim Redewettbewerb

Beim Jugendredewettbewerb am 26.4.2018 im Landhaus in Innsbruck überzeugte Julian Walch von der FSBHM Landeck-Perjen in der Kategorie „Klassische Rede“ der mittleren Schulen mit seiner Rede.

Wir gratulieren sehr herzlich.

Im Bild: Julian mit Emma Korber bei der Preisverleihung

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

Kurse an der Imkerschule

Bienenprodukte/Wellness

Inhalt: Herstellung von Cremes, Körperlotions, Shampoos und Seifen

Zeit: Samstag, 10. November 2018, 9 - 12 und 13 - 16:30 Uhr

Kosten: € 70,– (inkl. Materialkosten)

Beutenbau

Inhalt: Herstellung einer Magazinbeute

Zeit: Freitag, 16., und Samstag, 17. November 2018, jeweils 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 65,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

Kreativ arbeiten mit Bienenwachs

Inhalt: Verzierung von Bienenwachskerzen und besondere Techniken der Kerzenherstellung

Zeit: Freitag, 16. November 2018, 19 – 22 Uhr

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

Anmeldung/Rückfragen für alle 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.

Und plötzlich weißt du:
Es ist Zeit, etwas Neues zu beginnen
und dem Zauber des Anfangs zu vertrauen.
Meister Eckhart

Liebe Mitglieder des Absolventenvereins der LLA Imst!

Wie viele von euch schon wissen, ist die neue EU-Datenschutzgrundverordnung in Kraft getreten. Daher möchten wir euch informieren, dass die Daten der Mitglieder wie bisher in der Vereinsdatei gespeichert sind und nur für die Dienstleistungen an Mitgliedern (Zeitung, Exkursionen, Jubilarentreffen, Mitgliedsbeitrag) verwendet werden. Die Daten werden **NICHT** an Dritte weitergegeben. Auch Fotos oder Filme von Vereinsveranstaltungen werden in den Vereinsmedien (Zeitung, Homepage, ggf. Social Media) veröffentlicht.

Wer damit nicht einverstanden ist, wendet sich bitte schriftlich an *pa.egger@tsn.at*.

Vielen Dank!

Euer Geschäftsführer Ing. Paul Egger

Kursankündigung

Drechseln für Einsteiger

Inhalt: Sicheres Drechseln in Längs- und Querholz, fliegend drehen und Anfertigen von Schalen, Drechselwerkzeuge richtig schärfen

Ort: Lehrwerkstätte Holz der LLA Imst

Termine: Freitag, 9.11.18, 17 - 21 Uhr
Samstag, 10.11.18, 8 - 15 Uhr,
insgesamt 10 Stunden

Kursbeitrag: € 110,–, AV-Mitglieder zahlen € 100,–

Leitung: FL TM Thomas Steger

Teilnehmerzahl: mindestens 4, maximal 7, bei mehr Anmeldungen gibt es einen weiteren Kurs.

Bei Bedarf wird auch ein Kurs für Fortgeschrittene abgehalten. Um Voranmeldung dazu wird gebeten.

Anmeldung/Rückfragen für alle 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.

IHR TIROLER MISCHFUTTER PRODUZENT

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

- Qualitäts-Mischfutter direkt aus Tirol
- Ausschließlich regional produziert
- Produktion in Hall und Innsbruck
- Qualitätsfutter für alle Nutztierarten
- In mehr als 40 Tiroler Verkaufsstellen
- Kurze Transportwege und Lieferzeiten

ALPEN KORN

QUALITÄTSFUTTER AUS TIROL
Effizient und regional Füttern!

AB SOFORT AUCH TIROLER BIO-MISCHFUTTER ERHÄLTLICH!

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
GARANT

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**

  Luzerne Pellets
  Grünmais Pellets
  Luzerne-Heu Gemisch 70/30

- **Bau&Gartenmärkte**
- **Technik**
- **Baustoffe**
- **Energie**

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

Maschinenring
Die Profis vom Land
WIR HABEN DIE HOSEN NICHT VOLL.
HÄTTEN WIR ABER GERNE.
Anja, 33 Jahre
Mitarbeiterin vom Maschinenring
www.vollehose.at
Jetzt mit wenigen Klicks bewerben und eines von mehreren iPads gewinnen!
Hast du den Mut?
Dann bewirb dich jetzt!

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

Einladung

Absolventenlehrfahrt
ins Pustertal/Südtirol
Freitag, 26.10., bis Sonntag, 28.10.2018

1. Tag - Freitag, 26.10.: Fahrt von Imst nach Innsbruck, über den Brenner nach Südtirol. Kaffeepause im Wipptal. Besuch des „Brenner-Basis-Tunnels“ und der Ausstellung zum Baulos in Franzensfeste. Mittagessen in Vals/Mühlbachl; am Nachmittag Besuch einer Brennerei im Pustertal. Anschließend Zimmerbezug und Abendessen.

2. Tag - Samstag, 27.10.: Frühstück im Hotel. Besuch des Milchviehbetriebs eines Absolventen der LLA Imst im Pustertal. Mittagessen in Toblach. Am Nachmittag besichtigen wir die Käserei „Drei Zinnen“ in Toblach. Nach der Besichtigung werden wir die Produkte auch verkosten. Wenn Zeit bleibt, werden wir eine kleine Rundfahrt unternehmen. Abends werden wir im Hotel einen gemütlichen Törggele-Abend mit Musik genießen.

3. Tag - Sonntag, 28.10.: Nach dem Frühstück werden wir die hl. Messe in Pfalzen besuchen. Zu Mittag werden wir lokale Schmankerln im Gasthaus einnehmen. Zum Abschluss unserer Lehrfahrt werden wir am Sonntagnachmittag den Stegener Markt besuchen. Somit bleibt auch etwas Zeit zum Bummeln!

Im Anschluss treten wir die Heimreise an.

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 Nächtigungen im 4-Sterne-Hotel Waldviertler mit freier Benutzung der 700 m² großen Badelandschaft, mit Frühstück sowie 2 Abendessen inkl. Törggelen
- 3 Mittagessen
- sämtliche Eintritte bei Führungen und Verkostungen

Pauschalpreis pro Person im Doppelzimmer: € 299,–
(Einzelzimmerzuschlag: € 50,–)

Anmeldung: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346 oder e-Mail: lla-imst@tsn.at.

Die Kosten für die Lehrfahrt im Doppelzimmer pro Person von € 299,- bzw. im Einzelzimmer von € 349,- sind auf das Konto des Absolventenvereines der LLA Imst, Raiffeisenbank Imst, IBAN AT79 3600 0000 0660 2015 einzuzahlen.

Programmänderungen vorbehalten!

Nur mehr wenige Plätze verfügbar!