Nr. 3 | Dezember 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: Siegfried Weger

Herzliche Gratulation

zum 50. Geburtstag

FL Edith Harasleben

Lehrerin an der FSBHM

Petra Praxmarer

Haus- und Küchenhilfe

Wolfgang Köck

Mitarbeiter im Obstbau

Christoph Heiß

Erzieher im Landesschülerheim

zur Auszeichnung in Gold beim Lehrlingswettbewerb der Wirtschaftskammer Tirol (Tirol Skill)

Pia Tamerl

aus Längenfeld
im 2. Lehrjahr
als Konditorin (Zuckerbäckerin)
bei Ötztal Bäck in Sölden.

Simon Neururer,

aus Ötz
im 3. Lehrjahr
als Elektrotechniker bei TIWAG in Silz; mit Lehrherr Erich Gürtler

zur Hochzeit

den beiden Absolventen

Bettina Ludwiger & Johannes Gastl

am 18. August 2018

Bettina ist Absolventin der FSE (SJ 12/13 und 15/16), Johannes hat die 3-jährige FSL 2007 abgeschlossen.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Nach fast dreimonatiger Unterrichtszeit steuert das Schuljahr einem ersten Höhepunkt zu. Seriöse Standortbestimmungen hinsichtlich des Leistungsstandes können nun angestellt werden. Im Rahmen der Elterntage geben die Lehrpersonen Auskunft über die Notensituation, aber auch über das Verhalten der Schüler/innen hinsichtlich ihres Benehmens, der Arbeitshaltung, dem Lerneifer und ihrer Integration in die Klassengemeinschaft. Ich hoffe, dass es viel Lob auszuteilen gibt und es bei den meisten Schülern/innen zutreffend ist, wenn man sie darin bestärkt, den bisherigen Weg fortzusetzen. Manche hingegen müssen wachgerüttelt werden, damit ihnen bewusst wird, dass es jetzt noch die Chance gibt, eine Kehrtwende einzuleiten, wenn das Schuljahr ein positives Ende haben soll.

In diese Zeit fällt auch der Abschluss der ersten zusätzlichen Ausbildungen, die von den Schülern/innen belegt wurden. Dazu zählt der Krippenbaukurs, der mit einer Segnung im feierlichen Rahmen und einer Ausstellung beendet wird. Die Ausbildung zum/zur Schilehreranwärter/in umfasst einen Zeitrahmen von neun Tagen plus einem Prüfungstag und geht in der zweiten Dezemberwoche über die Bühne.

Berufsinformation

Die vor sieben Jahren durchgeführten umfangreichen Befragungen der Schulpartner (Schüler/innen, Eltern, Lehrpersonen und Mitarbeiter) zeigten u.a. auf, dass die Beratung der Schüler/innen hinsichtlich ihrer Laufbahn nach Absolvierung der Fachschulen an der LLA Imst zielorientiert ausgebaut werden sollte.

Diesem Wunsch sind wir in der Folge nachgekommen und haben eine Reihe von Initiativen gesetzt, die dazu beitragen, dass die Entscheidungen über den künftigen Ausbildungsweg auf einer soliden Informationsgrundlage erfolgen können.

Im Fokus dieser Maßnahmen stehen dabei die jeweiligen Abschlussjahrgänge. Neben dem Besuch der Berufsinformationsmesse (BEST) sind einschlägige Interessengruppen der FSL zu Gast bei ausgewählten Betrieben in den Herkunftsregionen der Schüler/innen, wobei insbesondere die Holz- und Metallbranche (Tischler- und Zimmereibetriebe, Metall- und Seilbahntechnik) sowie Maschinenbaubetriebe, aber auch Produktverarbeitungseinrichtungen (Molkereien, Metzgereien) im Zentrum des Interesses stehen. Die Schülerinnen der BHM hingegen suchen sich für das Praktikum im dritten Jahrgang gezielt jene Bereiche aus, die sie mit ziemlicher Sicherheit für ihre weitere Ausbildung ins Auge fassen (Pflege- und Betreuungseinrichtungen, Hotels und Urlaub am Bauernhof-Betriebe).

Die Möglichkeit zur Freistellung vom Unterricht, um in einem Wunschbetrieb einige Tage zu praktizieren, wird in zunehmenden Maße in Anspruch genommen.

Zu den Fixpunkten im Jahresreigen gehört auch der Berufsinformationsabend, der jeweils Mitte November als Abendveranstaltung angesetzt wird. Hier bekommen die Schüler/innen die Möglichkeit, mit den von ihnen im Vorfeld angegebenen weiterführenden Schulen ebenso in Kontakt zu treten wie mit Absolventen der LLA Imst, die die Ausbildung in verschiedenen Lehrberufen abgeschlossen haben. In angenehmer Atmosphäre, bei einem zwanglosen Gespräch, erhalten sie von Insidern wertvolle Informationen über die ins Auge gefassten möglichen zukünftigen Wege.

Eine Veranstaltungsgruppe des dritten Jahrgangs (FSBHM) zeichnet verantwortlich für die Ankündigung der Veranstaltung,

die Zuteilung und Beschriftung der Räumlichkeiten im Eduard Wallnöfer-Haus und die Erstellung eines Wegweisers für die Besucher. Die Schülerinnen des Tourismusschwerpunktes sorgen dafür, dass die Gäste abschließend mit einer Jause und einem „Give away“ für ihr Kommen belohnt werden.

Berufsinformationsabend am 19.11.2018 (Bildungseinrichtungen und präsentierte Berufe):

Weiterführende Schulen	Berufe
Berufsschule für Handel und Tourismus Landeck	HGA, Köchin, Konditor/in
Schule für Sozialbetreuungsberufe (SOB)	Baumaschinen-, Landmaschinentechniker
Pflegeschule Reutte	Metalltechniker, Seilbahntechniker
Ausbildungszentrum West - Pflegeberufe	Zimmermann, Maurer
Ausbildung für medizinische Assistenzberufe	Elektriker (TIWAG)
HBLFA Tirol (Kematen) - Aufbaulehrgang	Anschlusslehre Forstfacharbeiter
HBLFA Ursprung (Salzburg) - Aufbaulehrgang	Berufsreifeprüfung, Lehre mit Matura (WIFI)

Schülerberater zu Besuch

Vor wenigen Wochen konnten wird jene Lehrpersonen, die für die Laufbahnberatung der Schüler an den Neuen Mittelschulen sowie Polytechnischen Schulen in den Bezirken Imst, Landeck und Reutte zuständig sind, an der LLA Imst begrüßen. Für uns war es eine einmalige Gelegenheit, die an den Schalthebeln sitzenden Pädagogen/innen über das breit gefächerte Angebot dieses Bildungszentrums zu informieren und die schulischen und beruflichen Perspektiven unserer Absolventen/innen aufzuzeigen. Beim Rundgang im Schulareal zeigten sich die Besucher von der umfangreichen Ausstattung unserer Lehrwerkstätten und der professionellen Vermittlung der Lehrinhalte beeindruckt. Einen besonderen Dank für die Organisation der Veranstaltung gilt Herrn Fachlehrer Helmut Fröhlich von der NMS Ötz!

Haflingerpferde am Gutshof

Im Rahmen des Gegenstandes Tierhaltung wird der praktischen Ausbildung ein hoher Stellenwert eingeräumt. Am landwirtschaftlichen Lehrbetrieb stehen für diesen Unterricht verschiedene Nutztiere (Rinder, Schafe, Schweine, Geflügel) zur Verfügung. Um den Schülern/innen den Umgang mit Pferden näherzubringen, musste jeweils ein diesbezüglicher Betrieb aufgesucht werden.

Im Sommer dieses Jahres sind die Verantwortlichen des Haflingerpferdezuchtverbandes mit dem Angebot an die Schule herangetreten, dass sie zwei Stuten vom Fohlenhof Ebbs für Unterrichtszwecke zur Verfügung stellen würden. Nach einigen Abklärungen hinsichtlich Betreuung und Unterbringung der „neuen Bewohner“ wurde vom Gutshofpersonal in Eigenregie ein freier Teil des Schafstalles mit zwei Pferdeboxen ausgestattet und im Außengelände eine Koppel errichtet.

Groß war die Freude bei der Ankunft der 2 Haflinger: SchülerInnen des 2. Jahrgangs der FSL hießen sie willkommen. Robert Mair, Geschäftsführer vom Haflinger-Pferdezuchtverband Tirol, aus Ebbs (re.), brachte die beiden Blondinen.

Am 13. November bezogen die beiden Blondinen namens Trixi und Joana ihr Winterquartier am Gutshof und wurden von der gerade anwesenden Praxisgruppe gebührend empfangen. Im Mai werden sie wieder nach Ebbs zurückkehren.

Wintersporttag der EUREGIO TIROL

Bereits zum fünfundzwanzigsten Mal wird der Wintersporttag der landwirtschaftlichen Schulen aus der Europaregion Tirol ab-

wechselnd in Nord-, Süd- oder Osttirol bzw. im Trentino ausgetragen. Die LLA Imst war in dieser Zeit bereits zweimal für die Organisation verantwortlich. Im Jubiläumsjahr sind wir nun wieder an der Reihe und werden die Bewerbe am 24. Jänner 2019 im Schigebiet Hochötz (Schi Alpin, Snowboard) sowie im Kühtai (Rodeln, Schi-Langlauf) abwickeln. Neben der Einzelwertung wird heuer auf mehrfachen Wunsch auch ein Mixed-Team-Ergebnis ermittelt.

Abschließend ist es mir ein Anliegen, den Mitgliedern des Vorstandes unseres Absolventenvereines für die konstruktive Mitarbeit die Anliegen der Schule betreffend und die großzügigen finanziellen Zuwendungen zum Wohle der Schüler/innen herzlich zu danken.

In wenigen Tagen wird es in den Räumlichkeiten der LLA Imst auffallend ruhig werden. Die Schüler/innen und Lehrpersonen freuen sich auf die bevorstehenden Weihnachtsferien, auf eine Zeit, in der bei aller Betriebsamkeit hoffentlich auch etwas Ruhe und Besinnung Platz finden. Ich wünsche euch allen im Namen der Schulgemeinschaft gesegnete Weihnachten und viel Freude im kommenden Jahr.

Direktor DI Josef Gstrein

Foto: Bettina Wilhelmer

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Robert Zangerl, Landeck	SJ 49/50
Herbert Wilhelm, Nassereith	SJ 47/48
Herbert Frischmann, Umhausen	SJ 52/53
Margarethe Auer, geb. Schöpf, Umhausen	SJ 64/65
Maria Glockengießer, geb. Tanzer, Neustift	SJ 39/40
Hanspeter Auer, Längenfeld	SJ 89/90
Elisabeth Tanzer, geb. Ranalter, Neustift	SJ 54/55
Jakob Pattis, Tiers/Südtirol	

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Alois Knoflach / Simon Krismer, 3bFSL

Abschlussexkursion nach Süddeutschland

Wir Schüler des 3. Jahrgangs der Fachschule für Landwirtschaft fuhren von Montag, 29., bis Mittwoch, 31. Oktober 2018, auf Abschlussexkursion. Die Besichtigungsziele lagen in Vorarlberg, im Allgäu und in Südbaden.

Als Erstes machten wir Station im vorderen Bregenzer Wald auf dem Martinshof, einem spezialisierten Hühnerbetrieb. Der Martinshof erzeugt nicht nur selbst, sondern hat auch Partnerbetriebe, die ihm zuarbeiten und Eier zum Beispiel in Bioqualität liefern. Das Besondere aber ist seine Nudelmaschine, die mit hofeigenem Dinkel und Dinkel von weiteren Anbauern erzeugt werden.

Die Vermarktung ist durch 20-jährige Direktverarbeitung perfekt aufgestellt über Großkunden und Online Shop.

Im Zuge des Mittagessens an BSBZ Hohenems haben wir den Kaltstall des Rheinhofes kennengelernt. Der moderne Stall überzeugte uns mit seinem guten Aufbau und den selber erzeugten Grascobs.

Das Highlight am ersten Tag war der Besuch auf der Straußenfarm Waldburg, wo wir eine Einführung in die Straußenhaltung durch den engagierten Betriebsführer erhalten haben. Strauße, ursprünglich in Afrika beheimatet, sind sehr gut an den europäischen Winter angepasst. Sie verbringen ihre Zeit auf der Weide und werden im Stall mit Silage gefüttert. Die Gehege sind großzügig, weil der Laufvogel 2 000 m² Auslauf braucht. Die Nachzucht wird am Betrieb selbst durchgeführt und pausiert nur im Winter.

Der Betrieb hat eine eigene Schlachtstelle, der Betriebsführer hat eigens eine Metzgerausbildung gemacht. Das Fleisch verarbeitet er selbst und verkauft es im eigenen Hofladen, wo er auch Straußeneier, Eierprodukte und Federn verkauft.

Unser zweiter Reisetag war der Unterhaltung und Entspannung gewidmet. Im Europapark Rust haben wir bei windigem und kaltem Wetter alle Bahnen, die offen waren, genutzt und hatten es sehr vergnüglich.

Bei der Heimfahrt, die uns über viele Landstraßen durch den Schwarzwald nach Bad Saulgau führte, machten wir Station im Claas-Werk für Grünlandmechanisierung. Die Größenordnungen sind groß bis gigantisch, aber auch für unsere Betriebsgrößen werden Maschinen und Geräte für die Futterernte am Grünland angeboten. Das Mittagessen in der Werkskantine war lecker und ein guter Abschluss für unsere dreitägige Reise.

Lena Ötzbrugger, 2bFSBHM

„Opa und Oma schålten nimma so schnell“

Im Rahmen der Aktion 72 Stunden ohne Kompromiss nahmen acht Schülerinnen des Schwerpunktes Gesundheit und Soziales am Projekt „Oma und Opa schalten nimma so schnell“ teil.

Bei verschiedenen Workshops konnten wir uns in die älteren Menschen hineinfühlen. Außerdem besuchten wir die Alten- und Pflegeheime in Arzl und Imst und machten uns dort ein Bild vom

Arbeiten, Leben und Wohnen in einer Pflegeeinrichtung. Auch das Betreute Wohnen von Menschen mit einer Behinderung in Zams war für uns sehr lehrreich. Dabei haben wir gelernt, mit verschiedenen Situationen und unterschiedlichen Menschen umzugehen. Wichtig dabei ist das Zusammenhalten und die Schärfung der Bewusstseinsbildung. Der Abschluss war der Dreh eines Filmes, der in Zukunft für schulische Zwecke verwendet werden wird.

Uns hat das Projekt sehr gut gefallen und wir würden wieder daran teilnehmen.

LLA ist wieder Erste-Hilfe-FIT

Auch im heurigen Schuljahr können wir das Erste-Hilfe-FIT-Zertifikat vom Jugendrotkreuz wieder in Empfang nehmen.

Durch zahlreiche Maßnahmen in Bezug auf Erste Hilfe während eines Unterrichtsjahres erarbeiten wir uns gemeinsam mit unseren Schülerinnen und Schülern die für das Erlangen des Zertifikates notwendigen Punkte. So werden auch im Schuljahr 2018/19 wieder alle Schülerinnen und Schüler der 2. Jahrgänge einen verpflichtenden Erste-Hilfe-Kurs absolvieren. Ein weiteres Ziel ist ein Auffrischungskurs in Erster Hilfe für unsere Lehrerinnen und Lehrer.

Durch diese und natürlich auch weitere Aktivitäten wollen wir an der LLA Imst weiterhin Erste-Hilfe-FIT bleiben!

AV Christina Röck

Mit Genuss die Welt retten

Donnerstag, 7.02.2019, 16:30 - 20:30 Uhr
Fachschule für
Betriebs- und Haushaltsmanagement Imst

Unter diesem Motto geht die Veranstaltungsreihe Essen Macht Wissen in die zweite Runde.

Es erwartet Sie/euch ein abwechslungsreicher, informativer und genussvoller Abend, bei dem sich sowohl die Informationen als auch das von den SchülerInnen des 3. Jahrganges gezauberte Menü rund um das Thema Biodiversität drehen.

Eine Einladung zu diesem Abend der besonderen Art eignet sich natürlich auch ganz besonders als Weihnachtsgeschenk.

Wir freuen uns auf viel Besuch und einen tollen Abend.

FOL Josef Frischmann

Nikolausfeier im Wohnheim

Am Vorabend des Nikolaustages fanden in den Wohnheimen beider Schulen die Nikolausfeiern statt. Die Schüler selbst trugen besinnliche Texte zum Advent vor, berichteten über die Gestalt und das Wirken des heiligen Nikolaus, bevor er dann leibhaftig erschien mit seinen Englein und zu den SchülerInnen sprach. Die Feier wurde von einer Bläsergruppe musikalisch umrahmt. Im Anschluss an die besinnliche Stunde führten dann die Imster Hachle-Tuifl ihren dämonischen Lauf bei den Werkstätten vor.

VOL Dipl.-Päd. Nicole Huber

„Iatz bin i Bauer/Beirin“

Unter diesem Motto fand am 13.11.2018 die Verleihung der Facharbeiterbriefe der Fachschule für Erwachsene an der landwirtschaftlichen Lehranstalt in Imst statt. Kammerpräsident Ing. Josef Hechenberger überreichte gemeinsam mit DI Evelyn Darmann vom LFI die Abschlusszeugnisse und beglückwünschte die Absolventinnen und Absolventen zu ihren Leistungen. Auch DI Dr. Stephan Prantauer, Landesschulinspektor der landwirtschaftlichen Landeslehranstalten, und der Obmann des Absolventenvereines, Josef Waldner, befanden sich unter den Ehrengästen und Gratulanten. Für das leibliche Wohl sorgte das Küchenteam der Lehranstalt, die musikalische Umrahmung des Abends übernahm die Gruppe „Die Tiroler“ aus dem Tannheimer Tal. Klassenvorstand Prof. DI Thomas Moritz blickte auf ein tolles Jahr mit einer motivierten und interessierten Gruppe zurück. Insgesamt 27 TeilnehmerInnen konnten die berufsbegleitende Ausbildung, welche sich über ein Jahr erstreckte, erfolgreich abschließen.

Neben dem theoretischen Unterricht, der regelmäßig an zwei Abenden pro Woche stattfand, kam natürlich auch der praktische Unterricht nicht zu kurz. Dieser beinhaltete Themenbereiche der Tierhaltung und Landtechnik sowie des Pflanzenbaus und der Bodenkunde. Klauenpflege, Fleischverarbeitung, die Sinnesprüfung von Heu, die Tierbeurteilung, die Wartung von Landmaschinen, die Begutachtung von Wiesenbeständen und noch vieles mehr standen hier auf dem Stundenplan. Die von den KursteilnehmerInnen selbst organisierten zahlreichen Exkursionen zu innovativen landwirtschaftlichen Betrieben gaben einen Einblick in die Vielfalt der verschiedenen bäuerlichen Produktionszweige. Abgerundet wurde die Ausbildung durch die Wahlmodule, in denen sich die zukünftigen FacharbeiterInnen nochmals spezialisieren konnten. Vertiefungsfächer waren unter anderem Almwirtschaft, Waldwirtschaft, Pferdekunde, Obstbau, Kräuteranbau oder Direktvermarktung. Ebenso gab es die Möglichkeit, an einem Imkerkurs teilzunehmen.

Bei der Prüfung, welche am 19. und 20.10.2018 stattfand, galt es dann das erlernte Wissen einer Prüfungskommission zu präsentieren. Den Bogen von der Theorie zur Praxis zu spannen, gelang schließlich allen Prüflingen bestens! Somit konnten laut Motto 27 neue, geprüfte Bäuerinnen und Bauern auf ihre bestehenden bzw. zukünftigen Betriebe entlassen werden.

Die Absolventen der Abschlussklasse der Fachschule für Erwachsene bedanken sich bei ihren Lehrpersonen, im Besonderen beim Klassenvorstand Prof. DI Thomas Moritz, für die ausgezeichnete Vorbereitung während des gesamten Schuljahres.

FOL Ing. Karl Holzknecht

Lehrreiche Fachexkursion

Am Freitag, den 9. November 2018, besuchten die SchülerInnen des 2. Jahrgangs mit ihren Klassenvorständen FOL Mathias Mösl und FOL Karl Holzknecht den modernst ausgestatteten Zimmereibetrieb Tiroler Holzhaus in Silz.

Aus Tradition und Perfektion entstehen im Silzer Unternehmen seit über 20 Jahren hochwertige Häuser. Die breite Palette reicht vom Holzriegelbau über Blockhaus bis zum Niedrigenergiepassivhaus.

Geschäftsführer und LLA-Absolvent Stefan Pixner empfing die Schüler und stellte den Betrieb vor.

Er erklärte auch die Holzbe- und -verarbeitung im Betrieb.

Josef Regensburger übte sich im Zusammenbau von Einzelelementen.

Geschäftsführer Stefan Pixner, selbst Absolvent der landw. Fachschule Imst, führte begeisternd die SchülerInnen durch den Zimmereibetrieb. Er erklärte den Schülern die Entstehung eines Holzhauses und zeigte ihnen die verschiedenen Techniken der Holzverbindungen. Im Betrieb sind derzeit 65 Mitarbeiter, darunter viele Absolventen unserer Schule, beschäftigt.

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

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: FOL Christoph Haueis, FOL Karl Holzknecht, FL Heike Girstmair, DI Thomas Moritz, FL Paul Egger, FL Veronika Polter

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

FL Ing. Christoph Haueis

„Trixi“ und „Iona“ am Lehrbetrieb

Seit November erweitern zwei Haflingerjungstuten den Tierbestand am Lehrbetrieb der LLA Imst.

Durch eine Kooperation zwischen dem Haflinger-Pferdezuchtverband Tirol und der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst ist es gelungen sogenannte „Lehnpferde“ (Pferd auf Zeit) zu bekommen. Die Planungsphase war bald abgeschlossen, fast noch kürzer dauerte die Verwirklichung. In einer Blitzaktion wurden von unserem Gutshofteam innerhalb eines kurzen Zeitraumes zwei Boxen und ein Auslauf für die Pferde errichtet.

Die praktischen Unterrichtseinheiten vermitteln den SchülerInnen nicht nur Grundlagen, sondern es kann der Umgang, die Haltung, Pflege usw. direkt am Pferd erlernt und praktiziert werden.

Durch diese Tätigkeiten sollte das Vertrauen zum Pferd geweckt werden.

Oben: Lena-Maria Frick mit Iona
Unten: Eine Praxisgruppe der 1c-Klasse mit Trixi

Einladung zum

Absolventen- und Abschlussball

der Landw. Landeslehranstalt Imst

Freitag, 1. Februar 2019

Beginn: 20:30 Uhr
Eintritt: € 10,–

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

Für musikalische Unterhaltung und Stimmung sorgt die Ötztaler Formation „LätsFetz“.

Ballkleidung bzw. Tracht ist erwünscht!

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

Es freut sich auf euer Kommen der Vereinsvorstand:

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

AV Christina Röck

LLA Imst & AZW: Gemeinsam zum Zukunftsjob PflegeexpertIn

In Kooperation mit dem AZW erweitert die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst im kommenden Jahr ihr Ausbildungsangebot und bietet ab September 2019 einen einjährigen Ausbildungslehrgang zur Pflegeassistenz an. Den AbsolventInnen der LLA Imst eröffnet sich dadurch eine spannende, zweite Berufsperspektive im Gesundheitsbereich.

Der neue Ausbildungszweig an der LLA Imst ermöglicht den Erwerb einer der derzeit wohl zukunftssichersten Berufsqualifikationen. Gesellschaftliche Entwicklungen machen eine Steigerung der medizinischen und pflegerischen Versorgungsqualität

Landesschulinspektor Dr. Stefan Prantauer,. Fachbereichs- und Schuldirektorin Dr.in Waltraud Buchberger, MSc, Abteilungsvorständin Ing. Christina Röck, Dipl.-Päd. Fachinspektorin Maria-Luise Schnegg und Lehrgangsleiter Georg Razesberger, BSc, besiegeln die Kooperation der LLA Imst mit dem Ausbildungszentrum West.

notwendig, gerade im ländlichen Bereich steigt der Bedarf an ExpertInnen in der Pflege daher stetig an. Ausgebildete PflegeassistentInnen können sich sicher sein, als gefragtes Fachpersonal mit offenen Armen am regionalen Arbeitsmarkt empfangen zu werden. Als Beschäftigte/r im Pflegebereich bieten sich ihnen beste Zukunftschancen und sichere Anstellungsmöglichkeiten in allen Bereichen des Tiroler Gesundheits- und Sozialwesens. In der Landwirtschaft tätigen Personen bietet der Pflegeberuf ein krisensicheres zweites Standbein und ein oft wichtiges Zusatzeinkommen. Arbeitgeber im Gesundheits- und Sozialbereich bieten am Land vermehrt flexible Arbeitszeitenmodelle an, welche auch Teilzeitbeschäftigungen parallel zum landwirtschaftlichen Betrieb ermöglichen. Der Pflegeberuf eröffnet zudem vielseitige und spannende Tätigkeitsbereiche: In ihrem Berufsalltag stellen PflegeassistentInnen ihre pflegefachlichen Fertigkeiten unter Beweis, unterstützen beispielsweise diplomierte KrankenpflegerInnen und ÄrztInnen bei deren täglicher Arbeit und beobachten den Gesundheitszustand der gemeinsamen PatientInnen. Durch das in der Ausbildung erworbene Fachwissen können sie wichtige und grundlegende pflegerische Tätigkeiten durchführen. Die späteren PflegeexpertInnen werden auch für den Notfall bestens vorbereitet und dadurch in der Lage sein, im Notfall lebensrettende Maßnahmen zu ergreifen.

Die neue Ausbildungsmöglichkeit an der LLA Imst wird somit in Zukunft mithelfen, die medizinische Versorgung im Tiroler Oberland fortlaufend zu sichern und auszubauen. Detailinformationen hierzu finden Sie auf www.lla-imst.at oder www.azw.ac.at.

FOL Ing. Karl Holzknecht

Zapfen für die Zukunft

In Zusammenarbeit mit den Tiroler Landesforstgärten unter Ing. Christian Annewanter und dem Waldaufseher der Gemeinde Karrösten, Arnold Schöpf, wurden im Rahmen des praktischen Unterrichtes in Waldwirtschaft mit Schülern aus den ersten und zweiten Klassen auf der Karröster Alm Lärchenzapfen geerntet.

Durch das außergewöhnlich starke Samenjahr werden heuer in ganz Österreich Zapfen von Fichte, Zirbe, Tanne und Lärche geerntet.

Im Gebirge kommt es ca. alle 10 Jahre, in niedrigen Gebieten sogar öfter, zu sogenannten Mastjahren. Gepflückt werden die Zapfen nur in anerkannten Gebieten. Österreich ist in sogenannte Wuchsgebiete aufgeteilt. So dürfen zum Beispiel Forstpflanzen im Wuchsgebiet 1.1 Innenalpen - kontinentale Kernzone (Tiroler Zentralalpen) nur Samen aus dort gewachsenen Bäumen verwendet werden. Für das Gebirgsland Tirol mit sehr hohem Schutzwaldanteil und überwiegend Wald im montanen und subalpinen Bereich ist die Sicherung der genetischen Vielfalt des Gebirgswaldes überlebenswichtig. Dazu wurden zu beerntende Lärchen geschlägert und die Zapfen liegend von den Schülern abgezupft. Es wurden 109 kg Zapfen geerntet. Dies entspricht ungefähr 6 kg Saatgut. Aus 1 kg Saatgut können ca. 30 000 kleine Forstpflanzen herangezogen werden (5 bis 6 % Ausbeute aus 100 kg).

Rechts: Jakob Buchhammer beim Zupfen der Lärchenzapfen
Unten: Sebastian Kofler und Jonas Pienz nahmen ihre Kappen als Sammelbehälter.

Eine Praxisgruppe der 1c-Klasse mit FOl Karl Holzknecht nach getaner Arbeit

Für die durchgeführten Arbeiten bekommen die Schüler für jedes gesammelte Kilogramm an Lärchenzapfen € 10 für die Klassenkasse überwiesen.

Anschließend kommen die Lärchenzapfen in den Osttiroler Forstgarten in Nikolsdorf. Dort befindet sich die einzige Saatgutaufbereitungsanlage in Tirol. In einer Trommel, wegen des Klangs „Klenge“ genannt, werden die Zapfen geschlagen, bis die Schuppen den Samen freigeben.

In den Tiroler Landesforstgärten werden auf einer Anbaufläche von ca. 31 ha jährlich 2 Millionen Forstpflanzen produziert und vermarktet.

Die Schüler und Schülerinnen waren mit Begeisterung bei der Zapfenernte dabei und haben so einen Beitrag für die Zukunft unseres Waldes geleistet.

Paul Egger, BEd

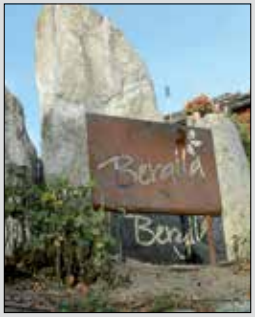
Herbstlehrfahrt ins Pustertal - eine Fahrt für Genießer

Wie seit einigen Jahren gewohnt, haben wir auch heuer wieder um den Staatsfeiertag eine Herbstlehrfahrt unternommen. Vom 26.10 bis 28.10 2018 ging es für knapp 80 Reiseteilnehmer ins „Grüne Tal Südtirols“, genauer gesagt ins Pustertal. Das Pustertal ist die östlichste Region Südtirols. 26 Gemeinden umfasst dieses Gebiet. Die bekanntesten Berge sind wohl die drei Zinnen.

Am Freitag ging es früh morgens los, und nach dem Einsammeln aller Reiseteilnehmer trafen wir uns erstmals im Wipptal zum gemeinsamen Frühstück. Gestärkt ging es weiter nach Franzensfeste zur Projektpräsentation des Brennerbasistunnels (BBT). In den his-

torischen Gemäuern lauschten wir ganz gespannt den Worten der Verantwortlichen. Das Tunnelsystem des BBT umfasst ca. 230 Kilometer(!!), davon sind bis jetzt ca. 92 km ausgebrochen. Der Brennerbasistunnel wird mit 64 km die längste unterirdische Eisenbahnverbindung der Welt. Allein die Tübbinge (= Betonschale des fertigen Tunnels) im Ausstellungsbereich mit einem Durchmesser von mehr als 8 Metern verraten die gigantischen Dimensionen.

Danach ging es weiter nach Vals zum Mittagessen. Mit Südtiroler Experten an Board ging die Reise weiter zum Naturproduktehersteller Bergila. Dort erfuhren wir viel Wissenswertes rund um den



Anbau von Kräutern und der Herstellung von ätherischen Ölen sowie Naturprodukten im Allgemeinen.

Am zweiten Tag besuchten wir einen ehemaligen Absolventen unserer Schule. Benedikt Mair absolvierte 1964 die Fachschule in Imst. Nach der Schule übernahm er bald den elterlichen Betrieb und baute diesen auch aus. Heute führen Sohn Andreas mit seiner Frau den Betrieb und halten ca. 30 Milchkühe plus Jungvieh am Hof. Mit den vier Buben haben sie auch schon Unterstützung bei der Arbeit am Hof.

Nach dieser interessanten Betriebsbesichtigung ging es weiter nach Toblach, wo wir die Dreizinnen-Schaukäserei besichtigen konnten. Hier wird die Milch als Frischmilch vermarktet oder weiter zu Bergkäse verarbeitet. Nach der Führung, wo einige Teilnehmer auch über den Auszahlungspreis von durchschnittlich € 0,55 je kg Milch staunten, ging es zur Verkostung. Natürlich darf dann ein Glas Rotwein (nach Mittag) nicht fehlen.

Auf dem Rückweg besuchten wir noch die Filmkulisse der Serie „Die Bergpolizei - Ganz nah am Himmel“. In dieser Serie mimt Terence Hill einen einsiedlerischen Förster. Der Pragser Wildsee bietet aber nicht nur für diesen Film eine herrliche Kulisse, auch werden hier gerne Hochzeitsaufnahmen gemacht.

Lediglich das Wetter meinte es ab Samstag nicht mehr so gut mit uns.

Verwöhnte uns unser Hotel am Vorabend bereits mit 5 Gängen beim Abendessen, trumpfte der Hausherr mit seinem Team am Samstag beim Törggelen mit 7 Gängen auf. Südtiroler Köstlichkeiten wurden uns gekonnt kredenzt.

Am Sonntag ging es dann zur heiligen Messe nach Pfalzen, der Heimat von Altlandeshauptmann Dr. Luis Durnwalder. Nach der hl. Messe querten wir die Straße zum Gasthaus, wo wir bei einer Weinbegleitung viel über die (zum Teil leidvolle) Geschichte Südtirols vor allem in der Nachkriegszeit erfuhren.

Bevor wir wieder über den Brenner ins heimatliche Tirol fuhren, machten wir noch einen kurzen (wetterbedingt) Abstecher beim Stegener Markt.

Wie bereits letztes Jahr hatten wir trotz der Unwetter sehr viel Glück und konnten keine Beeinträchtigung verspüren. Zwei Stunden nach unserem Grenzübertritt musste die Brennerautobahn auf Grund von Muren gesperrt werden.

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

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

Der Zauber der ursprünglichen Weihnacht

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Kein Fest unserer Zeit bewegt die Menschen tiefer als Weihnachten, keines bedeutet mehr für unsere menschlichen Beziehungen, keines erfährt mehr „Wertschätzung im Leben“. Gerade Weihnachten ist das Fest, das wir so gerne mit frühen Kindheitserinnerungen in Verbindung bringen und uns von so manch lieb gewonnenen Erinnerungen in Stimmung versetzen lassen.

„Weihnachten war früher einfach schöner“. Das Haus duftete nach Vanillekipferln, am Heiligen Abend läutete das Glöckchen und der wunderschönste aller Christbäume stand in der Stube. Die Geschenke waren die einzige Freude, und natürlich gab es auch immer weiße Weihnachten und Schnee in Hülle und Fülle. War es so oder täuschen uns die Erinnerungen? Man kann darüber lächeln, aber wenn wir ehrlich zu uns sind, tragen wir doch alle in uns eine Sehnsucht nach Weihnachten „wie es früher war“, nach dem ursprünglichen Weihnachten ohne viel Drumherum. Denn eines ist klar: Die Stille und die Besinnlichkeit rund um das Weihnachtsfest scheinen uns abhandengekommen zu sein, so manches Ritual ebenso. In unserer „digital vernetzten Welt“, in der jederzeit alles möglich und verfügbar zu sein hat, fällt es uns schwer, uns auf die besondere Stimmung der Weihnachtszeit einzulassen.

Ob Sonntag oder Werktag, ob Sommer oder Winter, ob Advent oder Weihnachtszeit - es gibt immer weniger Unterschiede. Vieles wird scheinbar austauschbar.

Der Gedanke der ursprünglichen Weihnacht wird uns hoffentlich auch in unserer hektischen Zeit erhalten bleiben. Das wünschen wir uns doch alle so sehr.

Mit meinem Menüvorschlag möchte ich ein wenig an die ursprüngliche Weihnachtszeit anknüpfen. Die Zutaten sind für 6 Personen berechnet.

Saiblingstatar mit Rohnen-Apfel-Salat

Zutaten: 400 g Saiblingsfilet (ohne Haut und Gräten) aus der Fischzucht Ihres Vertrauens, Salz, Cayennepfeffer, 50 ml gutes Kräuteröl (½ Orange, ½ Zitrone, 1 kleiner Rosmarinzweig, 1 Thymianzweig, 200 ml Olivenöl - Bioorangen und Zitronen mit der Schale in Scheiben schneiden, mit den Kräutern vermischen und mit dem Olivenöl aufgießen, bei Zimmertemperatur ca. 2 Tage durchziehen lassen, abseihen und abfüllen; das Öl hält sich gekühlt etwa 3 Wochen), 1 TL Sauerklee, in feine Streifen geschnitten

Rohnen-Apfel-Salat: 500 g Rohnen, Kümmel gehackt, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Apfelessig, Zitronensaft, etwas Suppe, 150 g Äpfel nach Belieben

Zubereitung: Saibling in kleine Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer, Kräuteröl und Sauerklee marinieren. Kalt stellen. Rohnen waschen und in eine mit grobem Meersalz gefüllte Auflaufform setzen. Mit Alufolie abdecken und ca. 2 Stunden im Rohr bei 160°C garen. Schälen und in kleine Würfel schneiden. Rohnenwürfel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Apfelessig, Zitronensaft und etwas Suppe vermischen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (lässt sich bereits schon am Vortag gut vorbereiten!).

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit den Rohnen vermengen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saiblingstatar und Rohnen-Apfel-Salat abwechselnd auf Tellern anrichten. Mit Weißbrot servieren.

Weinempfehlung: Chardonnay

Geschmorte Weihnachtsgans mit gefülltem Polentaknödel und Kohlsprossengemüse

Zutaten: 1 Weidegans, ca. 3,5 kg, Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Öl, 400 g Schmorgemüse (Lauch, Karotten und Sellerie, fein gewürfelt), 1 EL Tomatenmark, ¼ Liter Rotwein, 1 Liter gute Suppe, Petersilie

Marinade: Saft einer Orange, etwas Ingwer, in Scheiben geschnitten, 1 TL Honig, 3 TL Sojasauce, 3 schwarze Pfefferkörner

Zubereitung: Am Vortag die Marinade bereiten und über Nacht kühl durchziehen lassen, durchsieben.

Flügelspitzen, Hals und Innereien entfernen und beiseite legen. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern, mit Marinade einpinseln und eine Stunde eintrocknen lassen.

Gansabschnitte in einer Pfanne in heißem Öl knusprig braun rösten, Schmorgemüse und Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten. Mit Rotwein und Suppe aufgießen. Mischung in einen Bräter geben und die Gans mit der Brustseite nach unten einlegen. Das Ganze bei ca. 160°C gute 3 Stunden braten, nach der halben Garzeit wenden. Aus dem Ofen nehmen, die Gans auf ein Gitter setzen und eine weitere halbe Stunde bei 220°C knusprig braten.
Bratensud inzwischen entfetten und passieren. Einlagegemüse in der Sauce weichdünsten und kurz vor dem Servieren mit Petersilie verfeinern. Die Gans tranchieren und mit den Knödeln, Gemüse und der Sauce servieren.

Weinempfehlung: St. Laurent

Polentaknödel

Zutaten: ca. 500 ml gute Suppe, 100 g Polentagrieß, Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, ½ Zwiebel, fein würfelig geschnitten, 100 g Mangold gehackt, 50 g Mozzarella gerieben, Maisgrieß

Zubereitung: Suppe aufkochen, Polenta, Butter und Öl einrühren. Ca. 5 bis 10 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Auskühlen lassen. Für die Füllung Zwiebel, Mangold in heißem Öl weich dünsten. Würzen, auskühlen lassen, Mozzarella in die noch lauwarme Masse mischen. Kleine Portionen der Polenta in der Hand flach drücken und eine kleine Menge Füllung in den Teig einschlagen. Zu Knödeln formen, mit kaltem Wasser benetzen, in Maisgrieß wälzen und etwa 6 Minuten in heißem Öl backen.

Kohlsprossengemüse

Zutaten: 500 g Kohlsprossen geputzt, Salzwasser, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, ein gutes Stück Butter, 100 g Speck in feine Streifen geschnitten

Zubereitung: Kohlsprossen in Salzwasser knackig kochen oder dämpfen, Butter in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin glasig werden lassen und die Kohlsprossen darin schwenken, herzhaft würzen.

Meine Creme Brulée mit Vanilleparfait

Zutaten für Creme Brulée: 6 Bioeigelb, 50 g Zucker, 135 g Milch, 385 g Sahne, ¼ Vanilleschote
Vanilleparfait: 2 Bioeigelb, 1 Bioei, 90 g Kristallzucker, Mark einer halben Vanilleschote, 250 ml Sahne, 1 EL Vanille, Rum (Rum und etwas Läuterzucker - Wasser und Zucker zu gleichen Teilen aufgekocht - aufkochen, ausgeschabte Vanilleschoten einlegen und ziehen lassen), Vanillekipferlbrösel

Zubereitung der Creme Brulée: Milch, Sahne, Zucker, Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen durchrühren. Masse durch ein Spitzsieb geben, dass alle groben Teile (Eierfäden) nicht mehr vorhanden sind. Das ausgekratzte Mark einer Vanilleschote dazugeben. Anschließend die Masse in kleine Schälchen abfüllen, in ein tiefes Blech stellen und mit Klarsichtfolie abdecken (kann gut vorbereitet werden!). Das Blech bei 100 °C ca. 45 bis 50 min in den Ofen geben. Die Creme Brulée kann nach Belieben mit braunem Zucker bestreut und abgeflämmt werden.

Zubereitung des Vanilleparfait: Dotter mit Zucker, Vanille und Ei mindestens 10 Minuten im Rührkessel ganz hellcremig aufschlagen. Das Obers cremig schlagen und unter die Dottermasse heben. Förmchen (zB Dariolformen) mit Wasser ausspülen, mit Klarsichtfolie auslegen, Parfait einfüllen und ca. 6 Stunden frieren lassen (kann ebenfalls gut vorbereitet werden). Vor dem Servieren aus der Form lösen und in Vanillekipferlbröseln wälzen.

Ich hoffe, in Ihnen die Begeisterung für das Kochen mit anschließendem Genießen an der Weihnachtstafel geweckt zu haben.

Ihnen allen wünsche ich ein gesegnetes Weihnachtsfest und so manche gemütliche und besinnliche Stunde in festlichem Rahmen.

Christa Tangl-Martin

Kursankündigung

Heutrocknung

Inhalt: Informationen rund um die Heutrocknung von der Firma Lasko. Einfache Regeln für erfolgreiche Heuproduktion sowie Vorstellung und Einsatz der Trocknungsgeräte, wie Luftentfeuchter und Warmluftofen. Einblick in aktuelle und abgeschlossene Projekte (national und international)

Termin: Donnerstag, 10.01.2019, 20 - 22 Uhr

Ort: Speisesaal der LLA Imst

Referent: Florian Gollob, Fa. Lasko

Die Teilnahme ist kostenlos!

Ranzen sticken

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

Beginn: Donnerstag, 13.01.2019, 19 Uhr
insgesamt 10 Abende (jeweils Donnerstag)

Kursbeitrag: € 120,–

Leitung: Bettina Klingenschmid

Teilnehmerzahl: maximal 15

Milchverarbeitung für Einsteiger

Inhalt: Erzeugung von Jogurt, Topfen, Weich- und Frischkäse und 1 Stunde Hygieneschulung

Ort: Milchverarbeitungsraum der LLA Imst

Termine: Freitag, 15.02.19, 16 - 20 Uhr
Stamstag,16.02.19, 8 - 12 Uhr,

Kursbeitrag: € 50,–

Leitung: FL DI Thomas Moritz

Anmeldung/Rückfragen für alle Kurse rechts!

Kurse an der Imkerschule

Lebensmittelhygiene

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

Zeit: Freitag, 11. Jänner 2019, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 30,–
Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Abendkurs für Anfänger

Inhalt: Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten

Zeit: LLA Imst ab Montag, 14.01.2019, 19:30 - 22 Uhr
insgesamt 9 Abende (montags)
und ein Praxistag (9 - 16:30 Uhr)

Kosten: € 165,–

Bienenkrankheiten

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

Praxis: 1. Teil: Freitag, 25. Jänner 2019, 9 - 16:30 Uhr
2. Teil: Freitag, 19. Juli 2019, 8 - 12 Uhr

Kosten: € 60,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 15. März 2019, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Anmeldung/Rückfragen für alle Kurse:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen

Ab diesem Schuljahr 2018/19 wird an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement im Zuge der Schwerpunktausbildung die Kompetenzausbildung zur Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen angeboten. Aufgaben der Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen sind die Unterstützung der pädagogischen Fachkraft durch gewissenhafte Mitarbeit im Tagesablauf und die kompetente Begleitung der Kinder in ihrem Lernfeld-Alltag.

An unserer Schule werden interessierte Schüler und Schülerinnen optimal auf die institutionellen Anforderungen und die Aufgaben der Assistenzkraft vorbereitet. Anhand der Vermittlung eines pädagogischen Grundwissens und von praktischen Fallbeispielen wird das Aufgabengebiet in theoretischer und praktischer Hinsicht erarbeitet. So werden interessierte Schüler und Schülerinnen Schritt für Schritt auf die abschließende Tätigkeit als Assistenzkraft in einer elementarpädagogischen Bildungseinrichtung vorbereitet.

Inhalte:

- Persönlichkeit und Kommunikation
- Entwicklungspsychologie
- Grundlagen der Pädagogik
- Aufgaben und Pflichten der Kindergartenhelferin/des -helfers/ der Kindergartenassistentin/des -assistenten
- Didaktik
- Praxis
- Spracherwerb
- Erste Hilfe Kindernotfall
- Rechtliche Grundlagen
- Exkursionen
- Abschlussprüfung

Mit diesem Zusatzangebot erhalten zukünftige Assistenzkräfte in Kindergarten oder Kinderkrippe eine fundierte Basisbildung für ihre tägliche Arbeit mit Kindern. Sie erfahren damit eine Unterstützung für das eigene Tun und erhalten Hilfestellungen, verschiedene Situationen im Berufsalltag kompetenter meistern zu können. Ziel ist die persönliche Auseinandersetzung der Assistenzkräfte mit ihrer Einstellung zu Erziehung, ihrer Rolle als Assistenzkraft und ihrer Arbeit im Team. Ihr Selbstvertrauen und Selbstverständnis in der täglichen Arbeit wird durch die Aneignung aktueller pädagogisch-didaktischer Kenntnisse gestärkt und die persönliche Erziehungskompetenz erweitert.

Dir. Heinz Kofler

Tag der offenen Tür

Am 21.11.2018 hießen wir interessierte SchülerInnen, Eltern, Bildungsberater und Lehrpersonen an der FSBHM willkommen. Die BesucherInnen erhielten Einblicke in den schulpraktischen Alltag und konnten sich selbst von unserem hohen Bildungsniveau überzeugen.

Mallaun Stefanie

Fotos: Jehle Juliane

Frohe Weihnachten und ein gutes, erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2019

wünschen all unseren Absolventen, Freunden und Förderern unserer Schule

Direktor, Lehrpersonen, Personal und Schülerinnen der FSBHM Landeck-Perjen.

Die Melodie des Lebens

Am 26. April 2018 fand der Jugend-Redewettbewerb im Landhaus in Innsbruck statt. In der „Klassischen Rede“ der mittleren Schulen überzeugte Julian Walch von der FSBHM Landeck-Perjen mit seiner Rede. Wir gratulieren sehr herzlich. Hier seine erfolgreiche Rede mit dem Titel „die Melodie des Lebens“:

Ich glaube, WIR haben auf dieser Welt die Wahl, wie wir traurige Geschichten erzählen wollen. Wir können sie schönreden, wie man es in Filmen macht und in Liebesromanen, in denen schöne Menschen auf schöne Weise ihre Lektion lernen. Wo nichts so verkorkst ist, als dass man es nicht mit einer Entschuldigung und einem Peter Gabriel Song in Ordnung bringen könnte. Diese Variante gefällt mir genauso gut wie jedem anderen von uns hier, glaubt mir. Doch es ist nicht die Wahrheit.

Das ist die Wahrheit. Wir leben so, als würden wir nie sterben, und sterben, als hätten wir nie gelebt. Wir denken so sehr an die Zukunft, dass wir die Gegenwart vernachlässigen. Und am Ende erleben wir weder die Gegenwart noch die Zukunft. Alle wollen schnell erwachsen werden und sehnen sich später nach der verlorenen Kindheit in ihrem Leben. Um Geld zu verdienen, setzen wir unsere Gesundheit aufs Spiel und geben später wiederum viel davon aus, um wieder gesund zu werden.

Es gibt eine Melodie, die kennt jeder: die Melodie des Lebens. Alle Menschen spielen darin mit. Mit ihren Emotionen, Träumen, Wünschen, auch die Geburt und das „Kindsein“, Jugend und Alter. Jeder Teil vergeht. Auch der Tod ist darin enthalten und gehört dazu. Aber vielleicht sollten wir auf den Flügeln der Fantasie das hektische Dasein der eigenen Gegenwart verlassen. Aber das Leben ist der Dirigent und wir sind doch nur Klavierspieler, die Note für Note spielen. Naja, zum Konzert des Lebens gehören nicht nur die fröhlichen und prachtvollen Töne, sondern auch die stillen, bedenklichen und vielleicht auch die etwas traurigen Töne dazu. So oder so, der Dirigent fordert uns dazu auf, die Töne zu spielen. Irgendwann ist der Zeitpunkt gekommen, das letzte Duett mit ihm zu spielen. Mhm, aber auf dem gewohnten Klavier entkommen uns nur noch kraftlose und leise Töne. Diese Töne werden von Zeit zu Zeit immer leiser und ja irgendwann, irgendwann wird dieser Zeitpunkt gekommen sein, wo der letzte Ton erklingt und sich seine Bögen über unser Leben ziehen.

Manche von uns beginnen allein mit ihrem letzten Duett und sie entscheiden auch, wenn der Zeitpunkt gekommen ist, den letzten Ton erklingen zu lassen. Wir anderen Klavierspieler können nur noch die gespielten Melodien das eine oder andere Mal erklingen lassen, denn das ist die gespielte Vergangenheit.

Das beste Beispiel dafür ist Robin Williams, ein US-amerikanischer Schauspieler und Komiker. Nach außen hin zeigte er sich immer als lustiger und positiv gestimmter Mensch, der aber im Inneren von sich selbst ganz anders aussah. Denn dort begann er bereits sein letztes Duett zu spielen. Früher dachte er immer, das Schlimmste was im Leben passieren könnte, ist am Ende ganz allein zu sein. Ist es aber nicht. Das Schlimmste im Leben ist, am Ende mit Menschen zu sein, welche dir das Gefühl, vom Allein-sein geben. Deswegen beging er mit 63 Jahren Suizid und erhängte sich. Damit möchte ich euch hier und heute zeigen, dass jede alte Maske irgendwann anfangen kann zu bröckeln und dann das wahre Gesicht zum Vorschein kommt.

Vielleicht brauchen wir auch Menschen, die die Melodie unseres Herzens kennen und sie uns vorspielen, wenn wir sie vergessen haben. Ich selbst bemerke es schon von klein auf, wie es ist, wenn die Zeit viel zu schnell ihren Lauf nimmt. Mein Opa erkrankte nämlich an Hautkrebs, als ich drei Jahre alt war. Sie entfernten ihm daher die komplette Nase. Er litt unter sehr starken Schmerzen, nicht einmal Morphium und Schmerztabletten halfen ihm mehr. Für mich war dies alles aber die gewohnte Melodie, die sich Tag für Tag immer wieder wiederholte, also man könnte so sagen, es war für mich Normalität. Zusammen tanzten wir das ein oder andere Mal auf den leisen und sorglosen Tönen des Lebens und mir kam es so vor, als ob er für ein paar Augenblicke die Schmerzen seiner Krankheit vergessen konnte.

Auch derzeit erlebe ich es wieder mit, wie es sein kann, wenn alles viel zu schnell und unerwartet seine Zeit nimmt. Denn meine Oma hatte vor ca. 8 Monaten einen Aorta-Riss und musste deshalb am Herzen operiert werden. Sie unterschrieb noch im vollen Bewusstsein alle Unterlagen. Aber nach der 10 stündigen OP wachte sie nicht mehr vollständig auf, denn sie hatte mehrere Gehirnschläge hintereinander. Deswegen liegt sie jetzt in einem Wachkoma und wird von uns 24 Stunden gepflegt. Das Einzige was sie noch selbstständig machen kann, ist ihre Augen zu öffnen. Ich weiß es nicht, aber vielleicht war ihre Unterschrift bereits der letzte Ton ihres Lebens. Ich glaube aber ganz fest daran, dass sie gewusst hat, welche Melodie als letztes noch gespielt wird. Sie hatte keine Angst, denn sie begrüßte den Dirigenten, der mit ihr das letzte Duett spielen wird, wie einen alten Freund, denn sie wusste, der Dirigent benötigt uns für das Konzert des Lebens, und wir Klavierspieler brauchen ihn für die Melodien, die wir spielen.

Ich möchte hier kein Mitleid von euch, sondern euch darauf hinweisen, dass die Zeit in unseren Händen viel zu schnell verrinnt. Der Mensch ist nicht frei von seinen schicksalhaften Bedingungen, aber frei, zu diesen Bedingungen Stellung zu nehmen. Dieses Zitat ist von Viktor Frankl. Wir sollten daher jeden Tag wie unseren letzten leben. Unser Leben ist doch viel zu wertvoll, als dass wir es so grau und eintönig leben. Sollten wir nicht wieder die Lebensfreude entdecken, das Leben so zu leben, wie wir es möchten, denn es ist unser eigenes und einzigartiges Kunstwerk. Daher sollten wir unsere Wünsche nicht nur träumen, sondern wir sollten sie leben! Ich weiß durchaus, dass es nicht immer möglich ist durch Alltag oder Arbeit. Aber vielleicht können wir das ein oder andere Mal das Leben mit voller Lebensfreude genießen.

Wir sollten unser letztes Duett nicht nur leise und kraftlos spielen, denn es spiegelt unser eigenes gespieltes Leben wider. Deswegen rate ich jedem Einzelnen von euch, es prachtvoll und mit vollen Emotionen zu Ende gehen zu lassen. Denn wer weiß, ob morgen nicht schon der Tag gekommen sein wird, wo das letzte Duett beginnt. Und später darauf unser letzter Ton erklingt.

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!

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

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

Pflegeassistenz – ein Beruf mit Zukunft!

Das AZW und die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bieten ab Herbst 2019 die Möglichkeit, die Ausbildung zur Pflegeassistenz in Imst zu absolvieren.

PflegeassistentInnen unterstützen insbesondere diplomierte Gesundheits- und KrankenpflegerInnen sowie ÄrztInnen in ihrer täglichen Arbeit, ihr Tätigkeitsbereich umfasst drei zentrale Aufgabengebiete:

- Mitwirkung an und Durchführung von übertragenen Pflegemaßnahmen
- Handeln in Notfällen
- Mitwirkung bei Diagnostik und Therapie

Nähere Informationen unter **www.azw.ac.at**

NEU ab Herbst 2019!

azw
Wir bilden Gesundheit

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
... die Schule fürs Leben