Nr. 3 | Dezember 2019 | 71. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Frohe Weihnachten und für das neue Jahr Glück und Gesundheit

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

Foto: Josef Fritschmann

Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

Dipl.-Ing. Marianne Enthofer

Lehrerin an der FSL

SM Karlheinz Ehart

Schlosserei

zum 50. Geburtstag

Sabine Posch

Lehrerin an der FSBHM

zum Lehrling des Monats März 2019

Absolvent ***Jakob Tamerl***

aus Längenfeld

Er absolviert die Lehre zum Elektrotechniker (Energietechnik) im dritten Lehrjahr bei der TIWAG-Tiroler Wasserkraft AG in Innsbruck.

unseren ehemaligen Schülern zu Auszeichnungen bei Lehrlingswettbewerben:

Bundessieger in Salzburg

Absolvent

Christian Gröbner

aus St. Anton

Er gewann in der Kategorie Maschinenbau-, Werkzeugbau- und Zerspanungstechnik und absolviert die Lehre bei der TIWAG-Tiroler Wasserkraft AG.

Landessieger der Tyrol Skills

Anton Schatz, *Oetz, Maurer im 3. Lehrjahr*
Oliver Ott, *Fließ, Tapezierer im 3. Lehrjahr*
Robin Klotz, *Längenfeld, Koch im 2. Lehrjahr*
Sandro Pixner, *Wenns, Zimmerer im 2. Lehrjahr*

Goldenes Leistungsabzeichen Tyrol Skills

Valentin Larcher, *St. Leonhard, Zimmerer im 3. Lehrjahr*
Patrick Ladner, *Ischgl, Tischler im 3. Lehrjahr*
Dominik Prantauer, *Grins, Metalltechnik/ Maschinenbautechnik im 3. Lehrjahr*
Simon Hausegger, *Tarrenz, Zimmerer im 2. LJ*

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Das Schuljahr hat schon merklich Fahrt aufgenommen. So wurden bereits einige Fachexkursionen mit sämtlichen Jahrgängen organisiert und abgewickelt, ein Berufsinformationsabend veranstaltet und mit allen Schülern/innen eine Multivisionsshow mit dem Titel „Überleben – du brauchst die Natur“ besucht. Zum Teil bereits stattgefunden bzw. kurz bevorstehend sind die Elterninformationstage, wo eine erste Leistungs- und Verhaltensbilanz gezogen wird. Diese Termine werden auch dazu genützt, um den Erziehungsberechtigten und den Schüler/innen der ersten Klassen die Inhalte und Zusatzangebote der Folgejahre nahezubringen.

Im Rahmen des Heimlebens nutzen aktuell zwei Schülergruppen das Angebot, den Krippenbaukurs zu besuchen; rechtzeitig vor Weihnachten erfolgt die Segnung der Krippen. Andere betätigen sich lieber sportlich und spielen Hallenfußball bzw. Volleyball. Den Vergleichskampf mit der Partnerschule konnte unsere Fußballmannschaft mit einem Kantersieg (10:0) für sich entscheiden. Herzliche Gratulation!

Jubiläumsjahr 2019/20

Am 19.11.2019 wurde im Rahmen einer abendlichen Feierstunde an den ersten Schultag vor 100 Jahren erinnert. Das Zielpublikum war nicht die große Öffentlichkeit, sondern in erster Linie unsere Absolventen/innen, die aktuellen Bediensteten und Lehrpersonen sowie eine ausgewählte Gruppe an Ehrengästen.

Zum Auftakt gab der Altlandeshauptmann Dr. Herwig van Staa einen Einblick in das politische Umfeld zur Zeit der Schulgründung. Insbesondere betonte er die Bedeutung des im Vorfeld (1904) gegründeten Bauernbundes und die daraus erwachsene Unterstützung für das Vorhaben im Landtag.

Es folgte eine ausführliche Darstellung der Bemühungen um die Etablierung eines landwirtschaftlichen Schulwesens in Tirol und die damit verbundenen Rivalitäten bezüglich der Standorte zwischen den verschiedenen Regionen. Ausreichend Raum wurde den Anstrengungen der beiden Proponenten der LLA Imst, Landeskulturratspräsident Josef Siegele und LR Andreas Gebhart, gegeben, die das Vorhaben letztlich in die Tat umsetzten.

Großes Interesse bei der Zuhörerschaft fand die Vorstellung des Lebenslaufes ausgewählter Schüler des ersten Jahrgangs. Die geschlossen anwesenden Familiennachkommen hatten im Vorfeld Informationen über ihren Vorfahren preisgegeben und Bildmaterial zur Verfügung gestellt.

Den Abschluss bildete eine Serie von Kurzinterviews mit Absolventen/innen der schulischen Fachrichtungen aus den letzten Jahrzehnten. Bürgermeister Alexander Wörtz (FSL), Mag. Melitta Neurauter (FSBHM), DI Anton Mederle (FSE) und Maria Schiestl (Webschule) berichteten in humorvollen Beiträgen über ihre Zeit an der LLA Imst und waren voll des Lobes über das Angebot dieser Bildungseinrichtung. Die Vermittlung von Kenntnissen und praktischen Fertigkeiten über Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Handwerk sei auch im zweiten Jahrhundert des Bestehens, wo sich eine Rückbesinnung auf Produkte regionaler und überprüfbarer Herkunft immer mehr manifestiert, aktuell und wichtig.

AV Christina Röck im Interview mit dem Absolventen Alexander Wörtz, Bürgermeister von Pfons im Wipptal.

Aufmerksame Zuhörerschaft: Dir. Josef Gstrein, FI Maria-Luise Schnegg, Alt-LH Dr. Herwig van Staa, FI Dr. Stephan Prantauer und Dr. Klaus Wallnöfer

Karl und Waltraud Gritsch aus Imst. Der Vater von Karl war Schüler des ersten Lehrgangs an der LLA Imst 1919/20.

Mit einem köstlichen Buffet, zubereitet von den Damen der Schulküche, wurde die von musikalischen Beiträgen einer Bläsergruppe (Absolventen, Lehrpersonen) umrahmte Veranstaltung abgeschlossen.

Einen genussvollen Beitrag anlässlich des Jubiläumsjahres liefern die für das LLA-Café verantwortlichen Lehrpersonen Christa Tangl-Martin und Petra Moser. Sie bieten den Kunden/innen Monat für Monat besondere traditionelle Köstlichkeiten an. Von Krapfen und „Nuischmalz“ bis zum „Muas und Schmarrn“ reicht die Palette der Gaumenfreuden. Bei der großen Jubiläumsfeier im Frühjahr (25./26. April) wird den Besuchern die gesamte während des Jahres angebotenen Palette an Speisen zur Verfügung stehen.

Schulische Schwerpunkte - Neue Angebote

Über die schulischen Schwerpunkte in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement (Gesundheit und Soziales, Regionaltourismus, Kreativität und Handwerk) und den damit verbundenen Abschlüssen (Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen, Medizinische Assistenzberufe - Grundmodul, Lehrzeitanrechnung für Tourismusberufe, Abschluss der Ausbildung zur Dekorateurin) wurde bereits in früheren Ausgaben berichtet.

In der landwirtschaftlichen Fachschule können aufgrund einer Initiative der Schulabteilung in Kooperation mit der Wirtschaftskammer in Zukunft interessierten Schülern im Schwerpunkt Metalltechnik die Ausbildungsinhalte des Berufsbildes Seilbahnmaschinist vermittelt werden. Die damit verbundene Abschlussprüfung würde unmittelbar nach Absolvierung der dreijährigen landwirtschaftlichen Fachschule stattfinden. Mit Erreichen des achtzehnten Lebensjahres erfolgt dann die Überreichung des Dekretes. Jene, die sich in diesem Berufsfeld weiterentwickeln wollen, steht die Möglichkeit offen, mit Anrechnung von 1,5 Jahren Lehrzeit in die Seilbahntechnikerlehre einzusteigen. Derzeit besuchen die dafür vorgesehenen Lehrpersonen spezifische Fortbildungsveranstaltungen, die von Experten der Seilbahnwirtschaft als Referenten abgewickelt werden. Generell soll die künftige Ausbildung der Schüler in enger Zusammenarbeit mit den einschlägigen Unternehmen erfolgen.

Berufsinformationsabend

Seit vielen Jahren organisieren wir im Eduard-Wallnöfer-Haus eine Veranstaltung, bei der sich weiterführende Schulen vorstellen sowie verschiedene Lehrberufe präsentiert werden. Im Vorfeld erfolgt eine Erhebung unter den Schülern/innen der Abschlussklassen, wie ihre Pläne für die nähere Zukunft aussehen, damit das Spektrum der gebotenen Informationen möglichst umfassend ist.

Neben Firmen - im Bild Fa. Hörburger aus Roppen - präsentierten sich auch Bildungseinrichtungen beim Berufsinfoabend.

Von den Bildungseinrichtungen waren dieses Jahr vertreten: HBLFA Tirol, Ausbildungszentrum West - Gesundheitsberufe und medizinische Assistenzberufe (AZW), Schule für Sozialbetreuungsberufe (SOB) und die Schnitzschule Elbigenalp.

Aus der Palette der Lehrberufe wurden vorgestellt: Tourismus (Konditor, Koch, HGA, Hotelkauffrau); Seilbahntechniker, Zimmermann, Maurer, Tischler, Metalltechnik, Landmaschinenmechaniker und die Anschlusslehre zum Forstfacharbeiter. Seitens des WIFI wurde über die Berufsreifeprüfung und die Lehre mit Matura informiert.

Den anwesenden Firmen-, Schul- und Behördenvertretern sowie vor allem unseren Absolventen, die sich als Berater zur Verfügung gestellt haben, sei herzlich gedankt!

Kürzlich wurde in Zusammenarbeit mit Tirol TV ein Imagefilm über das Bildungsangebot der beiden dreijährigen Fachschulen produziert. Bei den Schulvorstellungsabenden in den Neuen Mittelschulen wird er bereits eingesetzt (Link auf lla-imst.at unter Service).

Die Weihnachtszeit steht schon vor der Tür und ich wünsche euch besinnliche und erholsame Tage im Kreise eurer Familie. Im neuen Jahr mögen viele eurer Wünsche in Erfüllung gehen!

Direktor DI Josef Gstrein

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Annelies Pfurtscheller, geb. Steuxner, Fulpmes SJ 55/56

Martha Pletzenauer, geb. Hager, Fieberbrunn SJ 56/57

Josef Schranz, Imst SJ 59/60
Imkermeister an der Imkerschule der LLA Imst von 1959 bis 1996

Sigmund Wild, „Boarn Siggl“, Hatting SJ 50/51

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Karl Gutleben - herzlichen Dank!

Kürzlich war der neu gewählte Vereinsvorstand zu Besuch im Hofschank der Familie Gutleben in Itzlranggen. Dabei wurde der langjährige Obmann-Stellvertreter Karl Gutleben für seinen Einsatz zum Wohle der Absolventen/innen gewürdigt. Obmann Georg Kapferer und Geschäftsführer Paul Egger überreichten als Dankeschön ein kleines Geschenk.

Ankündigung

MeisterInnenlehrgang

für Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement

Beginn: Oktober 2020 - Abschluss: Frühjahr 2022

Voraussetzungen:

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

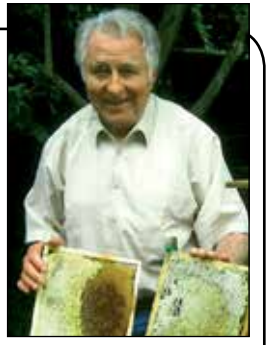
b) Vollendung des 24. Lebensjahres bei der Ablegung der Prüfung sowie eine mindestens 3-jährige selbständige Führung eines landwirtschaftlichen Betriebes, auch im Nebenerwerb

Infoabend: 29. Juni 2020 um 20 Uhr im Seminarraum der FSL

Anmeldung bis spätestens Freitag, 29. Mai 2020, an das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, ☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

Im Gedenken an Imkermeister Sepp Schranz

verstorben am 4. Oktober 2019



Es ist ein Glücksfall, wenn man schon in jungen Jahren entdeckt, was einem ein ganzes Leben lang faszinieren wird. Ergibt sich darüber hinaus noch die einmalige Chance, diese Tätigkeit als Beruf auszuüben, dann sollte man nicht zögern und die Gelegenheit beim Schopf packen.

Auf Sepp Schranz trifft diese Feststellung voll und ganz zu. Schon in der Schulzeit an der Lehranstalt Imst erwachte sein Interesse für die Bienenzucht. Gute Lehrmeister und vor allem sein Eifer und seine Wissbegierigkeit brachten ihn schnell voran. Dabei zeigte sich auch bald schon seine außerordentliche Gabe, mit diesen kleinen Wesen umzugehen. Sepp hatte zeitlebens einen besonderen Draht zu den Bienen, das haben ihm viele Kollegen attestiert.

Nach dem Besuch eines Anfängerkurses für Bienenzucht im Jahr 1958 trat Sepp Schranz in ein Lehrverhältnis an der Imkerschule ein. Sein Ausbildungsweg führte ihn schließlich bis zur Meisterschaft.

Ab den siebziger Jahren war er zusammen mit Josef Zangerle die treibende Kraft beim Erneuerungsprozess an der Imkerschule. Gegen manche Widerstände wurden Magazinbeuten in Betrieb genommen und die Königinnenzucht in zeitgemäße Bahnen gelenkt. Angeregt durch innovative Imker, wie beispielsweise Josef Praxmarer aus Silz und Heinrich Gufler aus Südtirol, hielt die Carnicarasse Einzug in den Imkereibetrieb. Schon bald fanden sich einige Pioniere, die unter der Beteiligung der Imkerschule einen Züchterring gründeten und die Belegstelle Gaistal ins Leben riefen. Diese Einrichtung war und ist eine Erfolgsgeschichte, nicht zuletzt auch durch das Wirken von Sepp Schranz. Bis zuletzt beteiligte er sich an den Auffuhren und freute sich, dass er mit dabei sein konnte.

Neben der Betreuung der Schulvölker wurde er Schritt für Schritt als Referent in das Kurswesen eingebaut. Nach der Pensionierung von SR Zangerle zeichnete er zusammen mit Heinrich Gritsch und Hermann Wassermann für die Aus- und Fortbildung in der Imkerei verantwortlich. 1979 legte er beim österreichischen Imkerbund die Wanderlehrerprüfung ab und erfreute sich über einen Zeitraum von mehr als zwei Jahrzehnten landauf landab größter Beliebtheit als Vortragender zu imkerlichen Fachthemen. In seiner unnachahmlichen Art konnte er sich der vollen Aufmerksamkeit der Zuhörer gewiss sein. Dabei kam die humorvolle Note nicht zu kurz und manchmal gesellte sich ein Schuss Imkerlatein dazu. Gut in Erinnerung ist mir seine Reaktion auf die Frage eines Imkers, wie das heurige Bienenjahr ausfallen wird:

„Nachdem es sich um ein Schaltjahr handelt, könne eigentlich nichts schiefgehen, meinte er. Die Bienen hätten nämlich einen ganzen Flugtag mehr zum Eintragen zur Verfügung.“

Von den vielen Gesprächen mit Sepp ist mir besonders in Erinnerung, wenn er von der schönen Zeit auf den Wanderständen im Ötztal schwärmte. Damals, in den 60er Jahren, war die Mobilität noch nicht sonderlich groß und so bewohnte er mit seinem Kollegen Heinrich Gufler eine Hütte in Sölden und gemeinsam betreuten sie die Bienenvölker der Imkerschule während der Alpenrosentracht. Vor einigen Monaten konnte er im Rahmen der Eröffnung des neuen Bienenhauses in Sölden/Pitzwald diesen Ort noch einmal aufsuchen. Darüber hat er sich riesig gefreut.

Am 4. Oktober 2019 ist Sepp Schranz zu seinem Schöpfer heimgekehrt. Bei seinem letzten Gang begleiteten ihn zahlreiche Mitarbeiter/innen der LLA Imst und Imkerkollegen aus allen Teilen Tirols.

Imkermeister Sepp Schranz hat die Entwicklung der Imkerschule maßgeblich mitgestaltet und für das heutige Erscheinungsbild einen wichtigen Beitrag geleistet. Als Wanderlehrer ist er vielen Imkern mit Rat und Tat zur Seite gestanden.

Dafür gebührt ihm unser aller Dank!

Direktor DI Josef Gstrein

Julian Schnegg, 1aFSL

Kennenlernen auf der Hütte

Auch heuer machten sich die Schülerinnen und Schüler des ersten Jahrganges der Fachschule für Landwirtschaft wieder auf den Weg zur Muttekopfhütte, um dort eine gemeinsame Nacht zu verbringen und sich besser kennenzulernen.

Am Montag, den 16.09.2019, brach die 1a-Klasse bei hervorragendem Wetter nach dem Mittagessen zur Wanderung auf. Begleitet wurden wir von Fachlehrer Moritz und unserem Klassenvorstand, Fachlehrer Röck.

Unsere Tour führte uns durch die Rosengartenschlucht nach Hoch Imst. Dort legten wir am Speicherteich eine kleine Pause ein. Anschließend wanderten wir weiter zur Muttekopfhütte. Dort angekommen, bezogen wir unsere Betten und genossen ein Drei-Gänge-Menü. Den restlichen Abend ließen wir gemütlich bei einigen Gemeinschaftsspielen ausklingen.

Am nächsten Morgen wanderten wir gestärkt vom hervorragenden Frühstück zur Plateinwiese. Um ca. 11:30 Uhr erreichten wir wieder gemeinsam die LLA Imst.

Ich persönlich fand den Ausflug sehr gelungen, da neue Freundschaften geschlossen und unsere Klassengemeinschaft gestärkt wurde.

Michael Krug

Weiße Fahne

Mit Freude dürfen wir allen TeilnehmerInnen des Erwachsenen-Facharbeiterkurses der FSL und FSBHM zur bestandenen Facharbeiterprüfung gratulieren!

Nach einem sehr abwechslungsreichen und vor allem unglaublich lehrreichen Jahr dürfen wir nun mit unseren Facharbeiterbriefen im Gepäck an unseren Höfen zu Hause Veränderungen oder Verbesserungen vornehmen. Nach vielen Unterrichtseinheiten und den zahlreichen Exkursionen der Hofkonzepte konnten wir verschiedenste Eindrücke sammeln, um selbst eine Vorstellung zu bekommen, wie das frisch erworbene Wissen praktisch umsetzbar sein könnte.

Nicht nur die gut vorbereiteten Unterrichtsstunden haben uns zweimal in der Woche in die Schule gelockt. Die neu gefundenen Freundschaften, die sich im Laufe des Jahres so ergeben haben, motivierten uns zusätzlich und haben dazu geführt, dass kaum Kursabbrecher zu Buche stehen.

Wir dürfen uns noch einmal bei unserem Klassenvorstand Thomas Moritz für die gute Betreuung recht herzlich bedanken. Vor allem für die Organisation und den Mitwirkenden unserer Abschlussfeier ein herzliches „Vergelt's Gott“ für die wahnsinnig gute Verköstigung und Verpflegung an diesem so geselligen, musikalischen Abend.

Leonie Falger / Laurin Salcher

Abschlussexkursion der 3. Klassen der FSL

Vom 6. bis 8. November begaben sich die SchülerInnen des 3. Jahrgangs der Fachschule für Landwirtschaft auf eine Studienreise. Begleitet wurden sie vom Klassenvorstand, FOL Ing. Josef Grill, und FL Ing. Paul Egger. Die Reise führte uns nach Oberösterreich. Die Schüler Tobias Neuner und Andreas Krug konnten zusammen mit FOL Grill ein interessantes und abwechslungsreiches Programm auf die Füße stellen. Den beiden Schülern danken wir für die gute Zusammenarbeit und Mitorganisation auf diesem Wege noch einmal recht herzlich.

Am ersten Tag der Exkursion besichtigten wir die Firma Fröhling in Grieskirchen. Dort wurde uns viel über verschiedene Heizungssysteme erklärt. Nach der Mittagspause stand eine interessante Besichtigung bei der Firma Pöttinger an. Wir bekamen verschiedene Maschinen vorgeführt, angefangen vom Pflug bis hin zum Ladewagen. Am späteren Nachmittag besichtigten wird noch das Bauernmuseum Gallhuberhof. Dort werden sehr alte Maschinen ausgestellt, die für uns beeindruckend waren. Zudem wurde uns das Leben und Wohnen in frühen Zeiten erklärt.

Am nächsten Tag stand eine Führung durch einen besonderen Milchviehbetrieb in Inzersdorf im Kremstal auf dem Programm. Die Familie Reingruber produziert auf ihrem Hof unveränderte, natürliche Vollmilch, so genannte A2-Milch. Dazu halten sie 55 Milchkühe der Rasse Fleckvieh und 25 Stück Jungvieh. Sie beliefern 26 Schulen und Kindergärten mit Schulmilch, zudem auch noch ca. 600 Märkte mit ihrer Milch.

Am Nachmittag fuhren wir in die Eurotherme in Bad Schallerbach, dort konnten wir uns gut vom Alltagsstress erholen und hatten auch viel Spaß.

Am dritten Tag besichtigten wir das CNH-Werk in St. Valentin. Dort werden Traktoren der Marke Steyr und Case gefertigt. Bei der Führung durch das Werk konnten wir sämtliche Produktionsschritte bei der Fertigung der Traktoren ansehen.

Dipl-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler

Gutes tun

Es gibt nichts Gutes, außer man tut es! Erich Kästner

Im November wurden die ersten Klassen der FSBHM zu einem Vortrag von Mag. Walter Hofbauer eingeladen. Dabei stellte er sein Herzensanliegen ESPERANZA (= Hoffnung) vor. Bei diesem Projekt geht es darum, Straßenkinder und alleinstehende Frauen mit ihren Kindern in Bolivien zu unterstützen.

Als Mag. Walter Hofbauer 2007 Bolivien bereiste und sah, in welch großer Not viele Kinder auf der Straße leben, ließ ihn das nicht mehr los. Deshalb gründete er mit seiner Frau und Freunden 2008 das Hilfsprojekt ESPERANZA. Seither ist er unermüdlich dabei, Spenden zu sammeln, die auf direktem Weg den Kindern zugutekommen. Es soll ihnen helfen, zu überleben und durch eine Ausbildung eine Basis für ihr weiteres Leben zu schaffen.

Die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs der FSBHM unterstützten dieses Projekt heuer mit großer Freude mit selbstgebundenen Adventkränzen unter Anleitung von Frau FL Gerlinde Stoll und FL Christine Schöpf-Ebenbichler. Diese wurden am ersten Adventwochenende beim Basar im Imster Widum für diesen guten Zweck verkauft.

Mit einer kleinen Spende können auch Sie die Initiative Esperanza unterstützen: Konto: Esperanza, Raiffeisen-Landesbank Tirol AG, Kto.-Nr. 360 22 598 - BLZ: 36000, IBAN: AT 363600000036022598, SWIFT/BIC: RZTIAT 22

Ihre Spende ist steuerlich absetzbar.

AV Dipl.-Päd. Christina Röck

Die nächsten Türen öffnen

Für die SchülerInnen unserer Abschlussklassen kommt langsam die Zeit, über ihre weiteren Berufs- bzw. Bildungswege nachzudenken.

Am 19.11. luden wir deshalb AbsolventInnen, Bildungseinrichtungen, weiterführende Schulen und das WIFI ein, Auskunft über die unterschiedlichen Möglichkeiten zu geben.

Von der Anschlusslehre Forst, über Handwerksberufe bis hin zum Tourismus- und Sozialbereich nahmen sich mehr als zwanzig Personen Zeit, unseren SchülerInnen Rede und Antwort zu stehen.

Wir bedanken uns bei allen, die für unsere zukünftigen AbsolventInnen da waren und hoffen darauf, dass diese jenen Weg einschlagen werden, der ihren Fähigkeiten und Talenten am besten entspricht.

Dir. DI Josef Gstrein

Zur Entstehung der Landw. Landeslehranstalt Imst

Die Gründerväter der LLA Imst waren davon überzeugt, dass die Ausbildung junger Menschen einen wesentlichen Beitrag zur Bekämpfung der Armut im Tiroler Oberland leisten kann. Vor 100 Jahren, der erste Weltkrieg war gerade zu Ende, herrschte eine wirtschaftliche Notlage, die wie schon in den Dekaden zuvor es sogar notwendig machte, den Nachwuchs der bäuerlichen Familien in die Fremde zu schicken, weil man sie selber nicht ernähren konnte.

Die Errichtung einer landwirtschaftlichen Schule wurde dabei vorrangig ins Auge gefasst, damit den Jugendlichen im Westen Tirols dieselben Möglichkeiten geboten werden können wie jenen im Unterland oder in den südlichen Landesteilen.

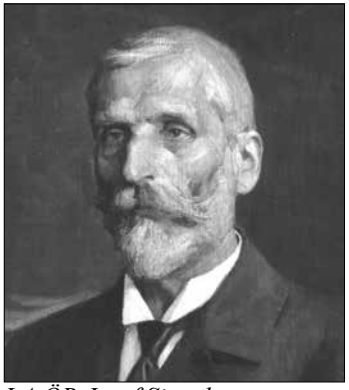
Der weisen Voraussicht, dem politischen Gewicht und Verhandlungsgeschick sowie der Hartnäckigkeit von Landeskulturratspräsident Josef Siegele aus Arzl und Landesrat Andreas Gebhart ist es zu verdanken, dass alle Hürden genommen werden konnten. Am 19. November startete der Schulbetrieb an der LLA Imst. Die landwirtschaftliche Winterschule ging mit 37 Schülern aus Nord-Ost- und Südtirol in Betrieb.

Vorgeschichte

Erste Initiativen zur Gründung landwirtschaftlicher Schulen gingen von den Landtagsabgeordneten Graf Enzenberg (1863) und Graf Arthur von Wolkenstein (1869) aus. Insbesondere der Zweitgenannte plädierte, als Standort das Tiroler Oberland ins Auge zu fassen, wobei er bereits konkrete Liegenschaften nannte, nämlich das Stift Stams und als Wirtschaftsbetrieb das Schloss Petersberg, welches sich in seinem Besitz befand.

Aufgrund von Interventionen aus anderen Regionen von Tirol entschied sich der Tiroler Landtag hingegen für einen ersten Standort in Welschtirol (San Michele 1874) und bald darauf fasste er den Beschluss, im Tiroler Unterland (Rotholz 1879) eine landwirtschaftliche Schule zu gründen.

Erst drei Jahrzehnte später wurde der dringende Wunsch nach einer diesbezüglichen Bildungseinrichtung im Oberland, konkret in Imst, wieder kräftig artikuliert. Die Stadtgemeinde Imst verfasste eine Eingabe, und der damalige Landtagsabgeordnete ***Josef Siegele*** stellte einen Antrag an den Tiroler Landtag, dieses Vorhaben im volkswirtschaftlichen Ausschuss einer Prüfung zu unterziehen. Dort fand der Antrag eine beschauliche Ruhestätte, wie es der spätere Landesrat ***Anderas Gebhart*** sarkastisch ausdrückte, denn erst vier Jahre später fasste der Landtag den Beschluss, die Schule in Imst zu errichten. Der unmittelbar darauffolgende Ausbruch des 1. Weltkrieges als auch das Fehlen von Räumlichkeiten hatten zur Folge, dass dieses Vorhaben auf die lange Bank geschoben wurde.



LA ÖR Josef Siegele

Landesrat Andreas Gebhart

„Nägel mit Köpfen“

Noch während des Krieges setzte der inzwischen zum Präsidenten des Landeskulturrates gewählte Josef Siegele einen wichtigen Schritt. Er erwarb im Namen dieser Körperschaft das Anwesen des Hotel Post samt dazugehöriger Landwirtschaft. Auf diesen Liegenschaften sollte die künftige landwirtschaftliche Schule untergebracht werden. Trotz harscher Kritik seitens der Landesregierung ließ sich Siegele nicht beirren und ging daran, die Bevölkerung für sein Vorhaben zu sensibilisieren.

Im Sommer 1919 bekam Siegele mit dem neuen Landesrat Andreas Gebhart einen durchsetzungskräftigen Mitstreiter, der den Landtag daran erinnerte, dass der Beschluss von 1914 nach wie vor Gültigkeit habe, und forderte gleichzeitig die Landesregierung auf, bezüglich der Umsetzung aktiv zu werden. Allen Widerständen und dem Rat, noch zuzuwarten, zum Trotz setzte er das Vorha-

ben durch. Er war der Ansicht, dass eine ins Leben gerufene Schule die beste Triebkraft für deren weitere Entwicklung sein würde. Am 19.11.1919 erlebten die Schüler ihren ersten Schultag.

In der Tagespresse am 19.11.1919 stand zu lesen:
„Die heute zur Eröffnung gelangte Landwirtschaftsschule Imst ist vorläufig nur als Provisorium, als Versuch zu betrachten, dem als Kind des Krieges eine Reihe von Mängeln anhaften, die erst in den kommenden Jahren und nur dann beseitigt werden können, wenn es sich alle in Frage kommenden Faktoren angelegen sein lassen, den Versuch kräftig zu stützen."
Das erste Schuljahr nahmen 37 Schüler in Angriff. Sie konnten noch nicht internatsmäßig untergebracht werden, die Verpflegung erfolgte im Hotel Post. Gemäß der Schulstatistik haben 31 Schüler erfolgreich abgeschlossen. (Die nächsten Jahrgänge wurden als zweijährige Winterschule geführt.)

Der erste Jahrgang 1919/20

Auch in den Folgejahren wurden dem Landesrat immer wieder Prügel vor die Füße geworfen, wenn es um die Verbesserungen der Rahmenbedingungen für die Schule ging. Dies betrifft die Nutzung und Ausgestaltung der Räumlichkeiten in der ehemaligen Bauhandwerkerschule, die Rekrutierung von Lehrpersonal und eine vorgesehene Schülerzahlobergrenze. Hinsichtlich der Investitionen in die erforderlichen Gebäude warfen ihm die Kritiker Verschwendungssucht vor. Andreas Gebhart ließ sich nicht beirren, konsequent verfolgte er sein Ziel, aus diesem Standort eine Vorzeigeschule zu machen. Im Schuljahr 1920/21 ging es dann Schlag auf Schlag. Die Landesregierung schaffte endlich eine solide Basis für den Bestand der Schule, indem die Bauhandwerkerschule, das Postanwesen sowie das Areal des Gasthofs Löwen angekauft wurden.

Oben: Die Winterschule wurde in das Gebäude der ehemaligen Bauhandwerkerschule einquartiert.

Unten: Das Hotel Post mit Weiher um 1910. Das Gebäude wurde vom Land Tirol angekauft, die Landesgastwirteschule wurde darin eingerichtet.

Praktischer Unterricht 1920: Beim Rübenhacken im Füllsack. Man beachte die beiden Schüler mit Pfeife.

LR Andreas Gebhart im Originalton:

„Ich werde es sicher nicht zulassen, dass die Imster Lehranstalt eine Schnaggeleschule wird. Sie soll sich auf alle Fälle vom gewöhnlichen Schimmel abheben. Es soll etwas Ordentliches sein!“

In den zwanziger Jahren wurden enorme Anstrengungen unternommen, die junge Bildungseinrichtung auf ein breites und stabiles Fundament zu stellen. Neue Ausbildungsschienen, wie beispielsweise die erste landwirtschaftliche Haushaltungsschule Tirols, die Imkerschule und die Landesgastwirteschule wurden eröffnet. Eine ganze Reihe von Gebäuden für den praktischen Unterricht gesellten sich zum Bestand des Schulgeländes.

In der Frühjahrsausgabe der Absolventenzeitung wird die weitere Entwicklung der LLA Imst bis zum aktuellen Schuljahr 2019/20 beleuchtet werden.

FV Christina Röck

Essen macht Wissen - mit Genuss die Welt retten?!

Unter dem Motto „Essen macht Wissen“ stellen sich verschiedene Tiroler Initiativen gemeinsam vor und informieren unter anderem zum Thema Bodenleben. Den Rahmen dafür bildet ein abwechslungsreiches 5-Gänge-Menü, das die Schülerinnen und Schüler der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Imst aus regionalen und saisonalen Zutaten für Sie zubereiten. Zwischen den Gängen bleibt Zeit, um die unterschiedlichen Initiativen kennen zu lernen und sich auszutauschen. Bei einem Quiz zum Veranstaltungsthema gibt es tolle Preise zu gewinnen. Wir freuen uns, Sie bei diesem „Dinner der besonderen Art“ begrüßen zu dürfen!

Datum: ***26.03.2020***
Ort: ***LLA Imst, FSBHM***
Beginn: ***16:30 Uhr***
Kosten: ***€ 35,–***

Um Anmeldung wird gebeten unter ☎ (05412) 66 346.

Falls noch jemand ein tolles Weihnachtsgeschenk sucht, bietet sich ein Gutschein für unser spezielles Dinner hervorragnd an. Erhältlich ist dieser im Büro der LLA Imst.

Für die Durchführung von „Essen macht Wissen“ im vergangenen Februar bekamen im Rahmen einer Feierstunde FL Michaela Gundolf und FL Marlies Mersch am 26. November 2019 eine Auszeichnung verliehen. Im Bild die beiden Lehrerinnen mit LHStv. Ingrid Felipe, Umweltvereinsobmann Michael Kneisl (l.) und Klimabündnis-Geschäftsführer Andrä Stigger (r.).

Oldtimer gesucht

Die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst feiert im Schuljahr 2019/20 ihr 100-jähriges Bestehen.

Auf Grund dieses besonderen Jubiläums brauchen wir eure Mithilfe! Wir würden gerne eine Traktoren-Oldtimer-Ausstellung (wenn gewünscht mit Ausfahrt) veranstalten. Dazu suchen wir Traktoren aus den letzten 100 Jahren.

Das Treffen wird am 26. April stattfinden. Gerne sind auch andere landwirtschaftliche Arbeitsmaschinen oder Unikate willkommen. Damit wir entsprechende Planungsarbeiten durchführen können, sind wir für entsprechende Meldungen dankbar.

Wenn du Interesse hast, an dieser besonderen Ausstellung teilzunehmen, dann melde dich bitte unter:

☎ (05412) 66 346 3 oder ✉ lla-imst@tsn.at

Gerne geben wir auch weitere Auskünfte per Telefon über den geplanten Ablauf.

Wir freuen uns auf deinen Anruf und würden dich gerne mit deinem „fahrbaren Untersatz“ begrüßen.

Einladung zum

Absolventen- und Abschlussball

der Landw. Landeslehranstalt Imst

Freitag, 31. Jänner 2020

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 sorgen die „Fetzigen Tiroler“.

Ballkleidung bzw. Tracht ist erwünscht!

Keine Reservierung möglich! Achtung: Es besteht ein begrenzter Vorrat an Karten an der Abendkassa!

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:

Georg Kapferer	*Paul Egger*	*DI Josef Gstrein*
Obmann	*Geschäftsführer*	*Direktor*

GF Paul Egger, BEd

„Schau ma amoi, dånn sehg ma scho!“

Am Freitag, den 25.10.2019, war es wieder einmal so weit. Zwei Reisebusse voll mit Imster Absolventen machten sich auf zur alljährlichen Herbstlehrfahrt.

Unseren ersten Halt legten wir beim Tiroler Traditionsunternehmen Riedel-Glas ein.

Im März 1946 entkam der 21-jährige Claus Josef Riedel durch einen Sprung aus einem Gefangenenzug am Brenner der Kriegsgefangenschaft. Mit finanzieller Hilfe der Familie Swarovski, die seit 1895 in Wattens/Tirol eine Fabrik für geschliffene Schmucksteine betrieb, erhielt Claus Riedel 1954 die Chance, die Tiroler Glashütte

aus dem Konkurs zu übernehmen. Gründersohn Daniel Swarovski war bei Claus Riedels Urgroßvater Josef zur Lehre gegangen. Ein Jahr später, 1955, kam auch Vater Walter aus der Gefangenschaft zurück. Claus Riedel errichtete gemeinsam mit seinem Vater die Tiroler Glashütte als Manufaktur. 200 Jahre nach der Gründung der ersten Wald-Glas-Hütte in Böhmen wurde 1956 die Glasproduktion in Kufstein unter dem Namen Riedel-Glas wieder aufgenommen. Heute wird das Unternehmen in der 10. und 11. Generation von Georg Josef Riedel und seinem Sohn Maximilian geführt. Allein in Kufstein wurde im Jahr 2018 ein Umsatz von mehr als 61 Mio. € erreicht.

Nach einer Stärkung in Ebbs ging es weiter zum Käsespezialisten Plangger in Niederndorf. In Sebi wurde im Oktober 2015 der neugebaute Felsenkeller in Betrieb genommen. Im ca. 160 m langen „Stol-

len“ können ca. 50 000 Laibe Käse, was einer Menge von ca. 650 Tonnen entspricht, reifen! Eine Besonderheit ist das Gestein. Durch die stabile Gesteinsschicht musste fast kein Spritzbeton zum Schutz aufgebracht werden. 110 Bauern aus der Region liefern die Milch zur Firma Plangger. 70% der Milch ist Bio-Heumilch, die restlichen 30% werden als konventionelle Heumilch angeliefert.

Nach einer Stärkung und Verkostung der Produkte ging es weiter zu unserem Hotel nach St.Leonhard bei Grödig.

Am nächsten Tag besuchten wir den größten Salzburger Bio-Freilandhennenbetrieb. Der Flachgauer Betrieb hält zudem noch Freilandschweine und vermarktet seine Fleischspezialitäten und Hühner ausschließlich selber.

Wenn man im bayrischen Gebiet unterwegs ist, gehört natürlich eine Bierbrauerei auch dazu. Also haben wir uns eine spezielle Brauerei ausgesucht. Wir besichtigten das Hofbräuhaus in Traunstein. Die Liebe zum Bier spürt man im Betrieb an jeder Ecke.

1896 erwarb Josef Sailer, Brauereibesitzer aus Lauingen und Vater von drei Söhnen und einer Tochter, die Brauerei. Seit dieser Übernahme ist das Hofbräuhaus durchgehend im Besitz der Familie Sailer. Das größte Bauvorhaben, der Neubau des Gär- und Lagerkellers begann im Dezember 2013. Offene Gärung und liegende Lagertanks, vereinen hier traditionelles Handwerk und innovative Technik. Auch der Spruch: „Malz ist gut für die Balz!“ konnte hier gut nachvollzogen werden.

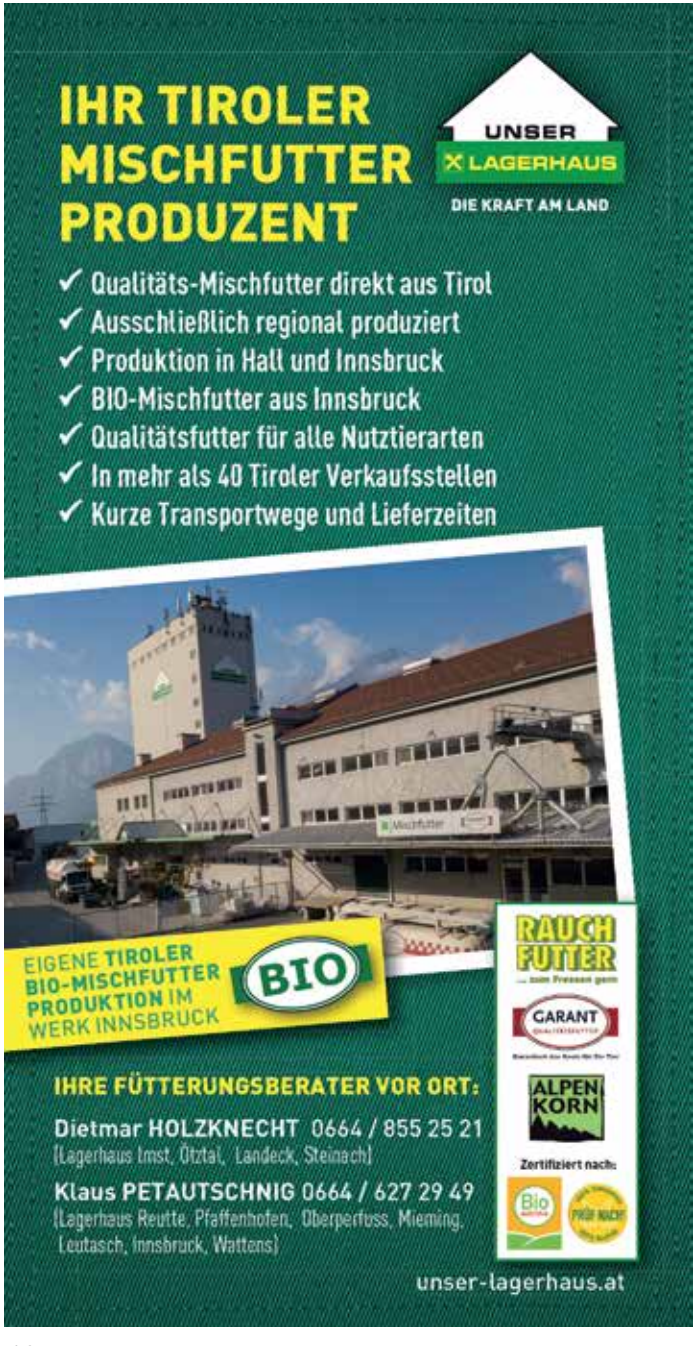
Nach einem zünftigen bayrischen Mittagessen führte uns die Lehrfahrt nach Anger ins Porsche-Museum. Wer glaubt, hier nur Sportwagen oder historische Automobile zu finden, der irrt! Die private Spielzeugsammlung von Hans-Peter Porsche bildet das Herzstück des „Traum.Werks“. Einmalige Raritäten, darunter die weltweit außergewöhnlichste und wertvollste Sammlung an Blechspielzeug-Automobilen, können bestaunt werden.

Zudem kann eine riesige „Modelleisenbahn-Strecke“ bestaunt werden. Auf über 400 m² stellt die Miniaturwelt die Alpenregion Deutschlands, Österreichs und der Schweiz dar. Mehr als 40 Modelleisenbahn-Züge düsen gleichzeitig auf insgesamt zehn Strecken durch die Landschaft. Einzigartige Licht- und Soundeffekte simulieren die Tageszeiten und Wetterverhältnisse.

Nach einem gemütlichen Beisammensein mit viel Gesang am Abend ging es am Sonntag schon wieder Richtung Heimat.

Zuerst ging es nach Unken im Saalachtal. Dort wohnten wir der sehr schön gestalteten heiligen Messe bei. Unser nächster Halt war in Leogang, wo wir den Direktvermarkter „Mei Muich“ besichtigten. Die Milch wird von der Rinderzuchtgemeinschaft Leogang bezogen. 2004 haben sich zwei Betriebe, der Ottingbauer und der Zieferbauer, entschlossen, sich zu einer Gemeinschaft zusammenzutun. Beide standen vor der Entscheidung, einen neuen Stall zu bauen oder die Milchproduktion aufzugeben. Mittlerweile werden im Hofladen auch kleinere Mengen an Getreide und Brot vermarktet.

Am Schluss der Reise genossen wir vom Weerberg aus noch einen schönen abendlichen Blick ins Inntal.


IHR TIROLER MISCHFUTTER PRODUZENT
UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND
✓ Qualitäts-Mischfutter direkt aus Tirol
✓ Ausschließlich regional produziert
✓ Produktion in Hall und Innsbruck
✓ BIO-Mischfutter aus Innsbruck
✓ Qualitätsfutter für alle Nutztierarten
✓ In mehr als 40 Tiroler Verkaufsstellen
✓ Kurze Transportwege und Lieferzeiten
EIGENE TIROLER BIO-MISCHFUTTER PRODUKTION IM WERK INNSBRUCK
BIO
RAUCH FUTTER
GARANT
ALPEN KORN
Zertifiziert nach:
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)
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

Zurück zu den Wurzeln – ein Stück Heimat geniessen

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Als Kind habe ich bei meiner Mutter eine Küche kennengelernt, die mich noch bis heute begleitet. Die Düfte aus Kindertagen - das Kraut im Winter, der Duft nach Zimt und Vanille im Advent, das Eierschwammerlgulasch im Sommer, die ersten Kräuter und Blattsalate vom eigenen Hausgarten und natürlich Knödel - rufen in mir immer wieder Erinnerungen an meine Kindheit wach. Auch wenn inzwischen viele Jahre vergangen sind, und es die Tiroler Küche von damals so nicht mehr gibt. Vieles hat sich verändert. Manches zum Guten, wie die Fülle an Produkten, die Kochtechniken, die Präsentation der Speisen und die Weinkultur. Anderes zum Nachteil, wie die Hektik beim Essen, der Einsatz von Geschmacksverstärkern, der Anstieg von Fast-Food-Produkten.

Viele Menschen nehmen sich heute einfach nicht mehr die Zeit, eine Mahlzeit frisch - und vor allem mit frischen Zutaten - zuzubereiten.

Dabei sind ein gutes Stück Fleisch oder der Salat und die Tomaten aus dem Garten ein Hochgenuss. Gerade auf die Frische der Produkte, die den Rhythmus der Jahreszeiten widerspiegeln, kommt es an. Die Hochachtung vor dem Produkt ist das Maß aller Dinge, es zu veredeln und nicht zu verfälschen ist die große Kunst und Herausforderung. Das Credo unserer Kochphilosophie an der LLA Imst stellt aber nicht nur die regionalen Erzeugnisse in den Mittelpunkt, sondern es geht uns darum, unsere Kreationen in der Tradition unserer Heimat zu verwurzeln.

So ist gerade Weihnachten die Zeit, die in uns eine Verschmelzung und Verwurzelung von kulinarischem und kulturellem Gedankengut zugleich erfahren und zuteilwerden lässt.

Mein Menüvorschlag für das kommende Weihnachtsfest (die Zutaten sind für 6 Personen berechnet):

Zweierlei Tatar im Schüttelbrotmantel mit Kren und Senfmayonnaise

Zutaten: **Marinade:** 30 g Zwiebel, 50 g Essiggurken, 30 g Kapern, 30 g Senf, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für das Rohnen- und Rindstatar: 400 g Rohnen, Salz, Pfeffer, 300 g Rindsnuss oder Filet, pariert, Salz, Pfeffer, Mehl griffig, 1 Ei, verquirlt, 200 g Schüttelbrotbrösel, Öl zum Herausbacken

Krenmayonnaise: 2 EL Sauerrahm, 40 ml Olivenöl, 30 ml Sonnenblumenöl, 15 g Kren, Salz, wenig Milch

Senfmayonnaise: 1 Eidotter, 100 ml Sonnenblumenöl, 1 EL Dijonsenf, 1 TL süßer Senf, Salz, Pfeffer, 1 TL Sherry-Essig

Zum Anrichten: frische Blattsalate, Sherry-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Zwiebeln und Essiggurken fein schneiden, Kapern fein hacken, Zutaten für Marinade gut abschmecken und mischen.

Rohnen waschen, kochen und schälen. Rohnen feinst würfelig schneiden, in einem Sieb abtropfen lassen. Rohnen mit der Hälfte der Marinade mischen, würzen und zu kleinen Kugeln formen.

Rindsnuss oder Filet feinst würfelig schneiden, mit der restlichen Marinade mischen und ebenfalls zu Kugeln formen.

Rohnen- und Rindstatarkugeln in Mehl wenden und in Ei und Schüttelbrotbröseln zweimal panieren.

Kugeln in Öl herausfrittieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Mit Salaten der Saison und den Mayonnaisen servieren.

Kastaniensüppchen mit getrocknetem Radicchio

Zutaten: 1500 g Kastanien gekocht, 1 kleine Zwiebel, 50 g Butter, etwas Weißwein, 1,5 Liter gute Fleischsuppe, Salz, etwas Sahne, Muskat

Zubereitung: Schalotten in Butter anschwitzen, die gekochten, gepressten Kastanien dazugeben, mit Weißwein ablöschen. Flüs-

sigkeit einkochen lassen, mit der Suppe aufgießen und gut würzen. Verkochen lassen. Im Mixer pürieren und evtl. durch ein Sieb passieren.

Kastaniensuppe in tiefe Teller füllen. Mit getrocknetem Radicchio und in Scheiben geschnittenen Kastanien garnieren.

TIPP Radicchio trocknen: Blätter mit Olivenöl, Salz und etwas Sherry-Essig marinieren und im Dörrapparat oder im Backrohr bei 80°C trocknen lassen.

Weinempfehlung: Chardonnay

Der diesjährige Vorschlag für das Hauptgericht kommt einmal ganz und gar den Liebhabern von Innereien zugute. Ein gutes Stück Kalbsleber richtig gebraten gehört wohl zu den Besonderheiten von traditionellem Genussgut.

Milchkalbsleber mit Petersilienkruste auf Spinat-Kartoffel-Gemüse und Zitronensauce

Zutaten: **für die Kalbsleber:** 600 g Kalbsleber, 50 g Butter, 100 g Toastbrot, fein gerieben, 1 EL Petersilie, fein gehackt, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Spinat-Kartoffel-Gemüse: 400 g Blattspinat, 1 kleine Zwiebel, Olivenöl, Salz, Pfeffer, etwas Sahne, 200 g Kartoffeln

für die Zitronensauce: 100 g Buttersauce (100 ml gute Suppe, 250 g kalte Butterwürfel, Salz, Pfeffer)

Zubereitung: Suppe aufkochen, kalte Butterwürfel langsam einrühren, sodass die Sauce bindet, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Buttersauce mit Zitronenschale von der Biozitrone, Salz und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kruste: Butter schaumig rühren, Toastbrot, Petersilie, etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren. Petersilien-Knoblauch-Butter zwischen zwei Klarsichtfolien zu einer rechteckigen Platte ausrollen und kalt stellen. Kalbsleber schneiden, in Öl oder Butterschmalz stark anbraten und im Backrohr bei 80°C etwas nachziehen lassen. Petersilienbutter schneiden und auf die Kalbsleber geben und im Backrohr bei starker Oberhitze gratinieren.

Rahmspinat: Etwas Zwiebel in Öl anschwitzen, mit einer gepressten Knoblauchzehe versehen, 400 g Blattspinat dazugeben und etwas anschwitzen. Mit etwas Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskat abschmecken.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb anbraten, salzen und pfeffern.

Weinempfehlung: Blauburgunder

Soufflierter Honig-Brioche-Schmarren

Zutaten: 40 g Butter, 50 g Topfen, 4 Eigelb, 2 EL Honig, 80 g altbackenes Brioche, fein gerieben, 4 Eiweiß, etwas Zucker

für die karamellisierten Äpfel: 250 g Äpfel, vorzugsweise Golden Delicious oder Gala, 50 g Butter, 20 g Zucker, wenn vorhanden etwas Portwein weiß, etwas Apfelsaft, Zimt, wenig Nelkenpulver

Zubereitung: Butter, Topfen, Eigelb und Honig verrühren. Brioche gerieben dazugeben, gut vermischen. Eiweiß steif schlagen, mit Zucker ausschlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. In eine gebutterte Pfanne geben und im Backrohr bei 160°C ca. 15 min backen.

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Butter schmelzen lassen, Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Apfelspalten zufügen und leicht schwenken. Mit etwas Apfelsaft und Portwein und den Gewürzen fein abrunden.

Anrichten: Honigschmarren mit einem Löffel grob zerteilen und auf gefügige Teller geben. Mit den karamellisierten Apfelspalten servieren.

Ich wünsche Ihnen allen eine friedvolle Weihnachtszeit, begleitet von unvergesslichen Momenten des Genusses und der Verwurzelung zum eigentlichen Weihnachtsfest, dem wohl sinnlichsten Fest im Jahresablauf.

Christa Tangl-Martin

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 Karl Holzknecht, Dir. Josef Gstrein, FOL Josef Frischmann, DI Simon Röck, DI Thomas Moritz, FL Christine Schöpf-Ebenbichler, FL Paul Egger, FL Veronika Polter, FL Irene Grießer

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

Kurse an der Imkerschule

Lebensmittelhygiene

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

Zeit: Freitag, 10. Jänner 2020, 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, 13.01.2020, 19:30 - 22 Uhr
insgesamt 9 Abende (montags)
und ein Praxistag (Freitag, 2.05.20, 9 - 16:30 Uhr)

Kosten: € 165,–

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.

Kursankündigung

Ranzen sticken

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

Beginn: Mittwoch, 8.01.2020, 19 Uhr
insgesamt 10 Abende

Kursbeitrag: € 120,–

Leitung: Bettina Klingenschmid

Teilnehmerzahl: maximal 15

Anmeldung/Rückfragen siehe oben!

Abendkurs für Anfänger
in Kematen (HBLA)

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

Zeit: ab Mittwoch, 15.01., bis Mittwoch, 18.03.2020,
jeweils 19:30 - 22 Uhr, insgesamt 9 Abende
und ein Praxistag in Imst (9.05.20, 9 - 16:30 Uhr)

Kosten: € 170,–

Anfängerkurs
in Schwendau (Kultursaal)

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

Zeit: ab Montag, 13.01. bis Donnerstag 16.01.2020,
täglich jeweils 9 - 17 Uhr,
und ein Praxistag in Imst (8.05.20, 9 - 16:30 Uhr)

Kosten: € 170,–

Bienenkrankheiten

Inhalt: Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen - Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung

Praxis: Freitag, 24. Jänner 2020,
9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 13. März 2020,
9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Tag der offenen Tür für NMS

Am Mittwoch, den 20.11.2019, öffneten sich die Schultüren für interessierte Schülerinnen und Schüler der Neuen Mittelschulen und deren Eltern.

Die Service- und Kochgruppe bereitete das Festessen und die Festtafel für die Bildungsberater/innen und Direktorinnen/Direktoren der NMS vor. Gekocht wurde ein delikates Herbstmenü mit einem Kastaniensüppchen, Frischkäselaibchen, selbstgebackenem Brot, einem Braten vom Pitztaler Kalbl, serviert mit Schwarzwurzelgemüse und verschiedenen Pürees. Abgerundet wurde das Menü mit einer Dessertvariation und einer exzellenten Weinbegleitung.

Oben: Anfertigen von 3D-Sternen

Rechts: Laura, Hannah, Manizha übernahmen die Kinderbetreuung

Die florale Tischdekoration wurde von der Gartenbaugruppe gestaltet, die schon für voradventliche Stimmung sorgte. Im Nähraum gab es selbst genähte Dirndln und Trachten zu bewundern. Zudem gab es weitere Werkstücke zu sehen: die Stillkissen des 1. Jahrganges, die Upcycling-Federpennale aus Tetrapacks sowie schöne Stampin´Up-Weihnachtsgeschenke. Im Kreativraum fertigten die Schülerinnen gemeinsam mit den Gästen weihnachtliche 3D-Sterne, die dann mitgenommen werden konnten. Im Webraum wurden aktuelle Werkstücke ausgestellt und weitere Weihnachtsgeschenke mit Stampin´Up gefertigt.

Links: Anna beim Versorgen eines Babys

Rechts: Jasmin, Anna, Nadine, Anna, Daniela (v. rechts nach links)

In der Schülerinnen-Wohngemeinschaft präsentierte eine Gruppe den neuen Schulschwerpunkt „Kindergartenassistenz“ mit dem japanischen Erzähltheater „Kamishibai“. Interessant war auch die Vorstellung des Unterrichtsblocks Babypflege, weil so ein guter Einblick in den Unterrichtsalltag unserer Schule gewährt wurde.

In der Musikwerkstatt erarbeitete eine Gruppe des 1. Jahrgangs das Lied „Cup Song“ des Filmes „Pitch Perfect“ mit den Besucher/innen. Unsere Schülerinnen konnten auch ihre Stimme mit Mikrofon und Verstärker ausprobieren und neue Erfahrungen sammeln. Zum Abschluss wurde noch das Lied „Dance Monkey“ geübt und sorgte für einen schwungvollen Ausklang des kreativen Vormittages.

Unsere Schülerinnen führten die Besucher/innen zu den verschiedenen Stationen und gaben Informationen über den Unterricht und die neuen Schulschwerpunkte. Die selbstgebackenen Waffeln in der 2a-Klasse sorgten für einen leckeren Geruch im Schulhaus und stärkten alle Gäste für den informativen Vormittag.

Es war für Schülerinnen, Lehrpersonal und unsere Gäste ein gelungener und erfolgreicher Tag!

FL Rebekka Wolf, BEd

Upcycling

Die Kreativgruppe der FSBHM Landeck-Perjen macht mit beim Upcycling-Trend. Dabei werden aus verschiedenen Tetrapackungen einzigartige Federpennale kreiert.

FL Irene Grießer

Frohe Weihnachten und ein gutes, erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2020

wünschen all unseren Absolventen, Freunden und Förderern unserer Schule

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

Auszug aus dem Weihnachtsmenü

Ragout vom heimischen Wild

Zutaten (für 6 Personen): 600 g Hirschschulter, 50 g Bauchspeck, 1 kl. Zwiebel, 1 Karotte, 50 g Sellerie, 2 El Öl, 1 El Tomatenmark, 50 g Preiselbeeren

zum Aufgießen: 300 ml Rotwein, 100 ml Orangensaft, 400 ml Wildfond (alternativ Rindsuppe od. Suppenwürze mit Wasser)

Gewürzsäckchen: 5 Stk. Wacholderbeeren, 5 Stk. Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin, 1 kl. Stück Zimtrinde, 1 Nelke, 1 Knoblauchzehe, zerdrückt,

zum Binden: 100 ml Wasser, 1 El Maizena, Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung; **Vorbereitung:** Alle Gewürze in ein Gewürzsäckchen oder alternativ in einen Teebeutel geben, gut verschließen. Fleisch waschen und in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, Sellerie und Karotten gut waschen und in 2x2 cm große Stücke schneiden. Speck kleinwürfelig schneiden.

Braundünsten: Öl in Kochtopf erhitzen. Fleisch partienweise scharf anbraten, herausgeben. Evtl. nochmals etwas Öl in Topf geben, Speck und Gemüse gut anrösten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls mitrösten. Immer wieder mit etwas Rotwein ablöschen, Bratensatz vom Topfboden lösen und einkochen. Diesen Vorgang 2- bis 3-mal wiederholen, damit eine schöne Braunfärbung entsteht. Mit restlicher Flüssigkeit (restl. Rotwein, Orangensaft und Wildfond) aufgießen. Preiselbeeren und Gewürzsäckchen zugeben sowie salzen. Hitze reduzieren und Ragout bei geschlossenem Deckel ca. 1 - 1,5 Std. weichdünsten.

Fertigstellung: Fleisch mit einem Lochschöpfer herausheben und Gewürzsäckchen entfernen. Sauce passieren, mit angerührtem Maizena binden und gut abschmecken. Fleisch wieder zugeben und Ragout nochmals kurz erwärmen.

Sind Sie neugierig geworden? Das ganze Weihnachtsmenü mit Vorspeisen, Beilagen und Dessert als kulinarische Empfehlung gibt es auf der Webseite der FSBHM Landeck-Perjen unter www.fsbhm-landeck.at als Download. Es wünschen viel Spaß beim Nachkochen Stefanie Jehle und ihr Team.

Mobile Geflügelschlachtung:

Mitarbeiter/in für neues Projekt gesucht

Der Maschinenring ist ständig auf der Suche nach weiteren Möglichkeiten zur Unterstützung seiner Mitgliedsbetriebe. Ein Projekt, das gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Tirol initiiert wird, soll nun speziell geflügelhaltenden Betrieben neue Wege zur Vermarktung ihrer Produkte eröffnen und einen Beitrag zu den aktuellen Themen Tierwohl und Regionalität leisten. Den Betrieben sollen damit neue Entwicklungschancen geboten und gerade Nebenerwerbsbetriebe mit einfachen Abläufen und einer optimierten Arbeitszeit unterstützt werden.

Mobile Schlachtanlage geplant

Für das kommende Jahr ist deshalb die Anschaffung einer mobilen Geflügelschlachtanlage geplant, mit der sowohl Mastgeflügel als auch Althennen von Legebetrieben fachgerecht und ohne lange Transportwege direkt am landwirtschaftlichen Betrieb geschlachtet werden können. In einem ersten Schritt wird nun ein/e kompetente/r Mitarbeiter/in zur Ausführung der Dienstleistung gesucht.

Maschinenring — Die Profis vom Land

Für unsere neue Dienstleistung suchen wir eine/n

Metzger/in für mobile Geflügelschlachtung

Aufgaben:
- Schlachtung und Zerlegung von Geflügel in einer mobilen Einrichtung

Anforderungen:
- Abgeschlossene Ausbildung als Metzger/in oder eine ähnliche Qualifikation
- Berufserfahrung in der Schlachtung und Zerlegung
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Führerschein E zu B und geeignetes Zugfahrzeug

Angebot:
- Beschäftigungsausmaß ein bis zwei Tage pro Woche mit flexibler Einteilung der Arbeitstage
- Einsatzgebiet Tirol (Schwerpunkt: Großraum Innsbruck)
- Beschäftigung in Form eines Dienstverhältnisses oder auf selbstständiger Basis

Wir freuen uns auf deine Bewerbung!
MR-Service Tirol reg. Gen. m. b. H., z. Hd. Kathrin Aßmayr, MA, +43 59060 70052, kathrin.assmayr@maschinenring.at

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

Tag der offenen Schultür

Entdecke die Vielseitigkeit unserer Ausbildung

Komm vorbei!
von 9.00 bis 15.00 Uhr

10. Jänner 2020

Informieren & Erfahren

- Unterricht in Theorie und Praxis
- Neue Schulschwerpunkte in der FSBHM
- Lehrwerkstätten und Betriebe
- SchülerInnenheim

... entdecke unser Angebot, wir freuen uns auf dich!

Fachschule für Landwirtschaft

Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
Imst **100 Jahre**

... die Schule fürs Leben