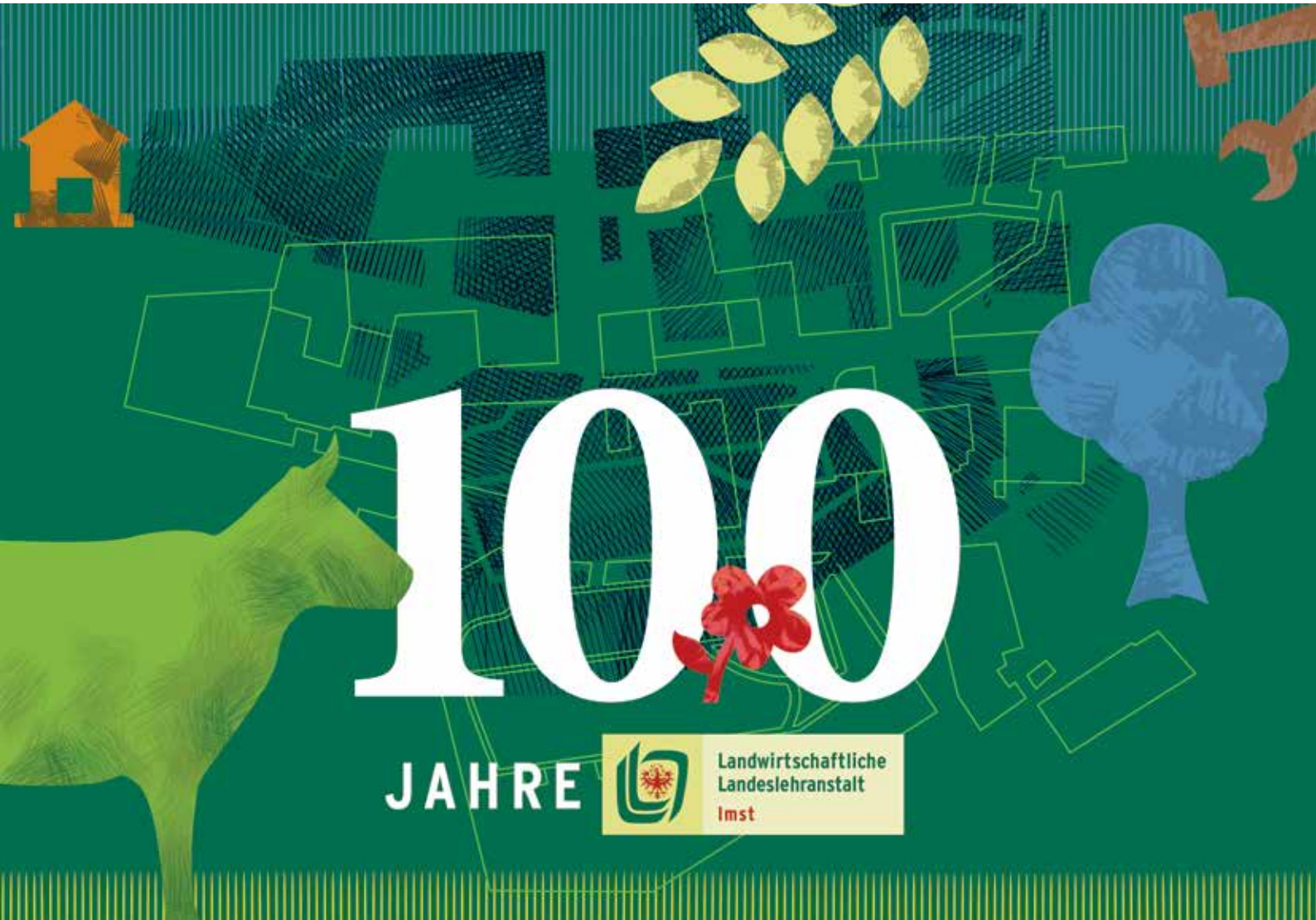
Nr. 1 | März 2020 | 72. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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



Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

SM FL Werner Dobler
Lehrer in der LW Metall seit 1989

Mag. Franz Heiß
Religionslehrer seit 2007

Auderer Maria
Haushaltshilfe

Günter Weirather
Erzieher/Leiter im LSH

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Alois Jäger, Fließ

Johanna Pliger, geb. Bichler, Brixen SJ 55/56

Rosa Schmölzer, geb. Töchterle, St. Jodok SJ 68/69

Erich Neuner, Imst
Er war Koch von 2000 - 2017
in der Betriebsküche der LLA Imst

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Schülerinnen der 2bBHM

Projekt Lebenshilfe

Auch im heurigen Schuljahr kamen die Klientinnen der Lebenshilfe wieder an die FSBHM. Wir Mädchen der B-Gruppe der 2b-Klasse mit dem Schwerpunkt „Gesundheit und Soziales“ waren erstaunt, wie offen und ehrlich das Arbeiten mit den fünf Frauen war. In unserem Projekt stellten wir eine Stofftasche zum Einkaufen her. In unserer ersten Einheit haben wir den Stoff gebatikt. Beim zweiten Treffen haben wir dann die Tasche genäht. Durch diese Begegnung mit den Klientinnen sind wir Schülerinnen nun viel offener im Umgang mit Menschen mit Handicap. Außerdem haben wir so einen Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Wir hatten alle viel Spaß und haben für unser Leben viel dazugelernt.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Vor hundert Jahren haben gerade einmal 31 Schüler die Schulbänke an der neu gegründeten Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst gedrückt. Sie besuchten damals die sogenannte Winterschule, die am 19. November begonnen hatte und mit Ende April abgeschlossen wurde. In den darauffolgenden Jahren wurde um einige Wochen früher gestartet, aber bereits im März konnten die Schüler wieder nach Hause, wo man sie für die ersten Arbeiten in Feld und Acker benötigte.

Ein Blick auf einen Teil des Lehranstaltsgeländes auf einer Postkarte aus dem Jahre 1929.

Hundert Jahre später (Schuljahr 2019/20) besuchen 280 Schüler/innen in 12 Klassen die beiden dreijährigen Fachschulen; in der Facharbeiterstufe der Erwachsenenschule befinden sich 39 Schüler/innen, die Meisterausbildung werden in Kürze 18 Teilnehmer/innen abschließen.

100 wechselvolle Jahre und mehr als 6 000 Absolventen/innen

Die massiven Veränderungen in den Bereichen Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur seit der Gründung der LLA Imst haben dieser Bildungseinrichtung jeweils ihren Stempel aufgedrückt. Prosperierende Phasen sind ebenso auszumachen wie existenzbedrohende, einem zeitweiligen Bedeutungsverlust folgte wieder ein Aufschwung. Den jeweils verantwortlichen Personen ist es immer wieder gelungen, die auf sie zukommenden Herausforderungen anzunehmen und die richtigen Weichenstellungen für ein zeitgemäßes Bildungsangebot vorzunehmen. (Im Blattinneren findet sich ein ausführlicher Beitrag über die Geschichte der LLA Imst.)

Summiert man die jährlichen Schulbesuchszahlen, beginnend mit dem Schuljahr 1919/20 bis 2018/19, so ergibt sich eine Gesamtschüler/innenzahl von ca. 20 000. Die landw. Fachschule kommt auf einen Anteil von 60 %, auf die Hauswirtschaft fallen 35 %, der Rest verteilt sich auf die Fachschule für Erwachsene (632) und die AgrarHAK (123). In den zeitweilig als Exposituren der LLA Imst geführten einjährigen Haushaltungsschulen Landeck-Perjen (1974 - 86) und Breitenwang (2001 - 2010) verzeichnen wir 894 Absolventinnen. Die landwirtschaftliche Berufsschule besuchten vorwiegend in den sechziger Jahren knapp 700 Schüler.

Bei den genannten Zahlen werden die Schüler/innen je nach Dauer der Ausbildung doppelt bzw. dreifach erfasst. Wenn man ausschließlich jene berücksichtigt, die einen Abschluss aufweisen, beträgt die Anzahl der landwirtschaftlichen Fachschulabsolventen etwas mehr als 3 000, in der Hauswirtschaft beläuft sich der Wert auf knapp 2 600 und schließlich konnten 651 Besucher/innen der Erwachsenenschule bzw. AgrarHAK den Facharbeiterbrief entgegennehmen. Wir sind stolz auf etwas mehr als 6 000 Absolventen/innen.

Heimleben

Zu den Besonderheiten des landwirtschaftlichen Schulwesens gehört die lange Zeit untrennbare Verbindung des Schulbesuches mit dem Aufenthalt im Schülerwohnheim. Die Begleitung der jungen Menschen beim Erwachsenwerden, bei der Persönlichkeitsbildung und die Unterstützung in schwierigen Phasen war und ist ein verantwortungsvoller Auftrag für die Heimleiter/innen und die in der Erziehungsarbeit engagierten Lehrpersonen. Altbischof Stecher spricht in seinem Grußwort anlässlich des Fünfundsiebzig-Jahr-Jubiläums von einer soliden Bildungsarbeit, die

Das Zusammenleben in den Wohnheimen prägt die Persönlichkeit der jungen Menschen und knüpft Freundschaften.

die tragenden Werte des Glaubens und der Menschlichkeit, der Familie und der Kultur immer miteinbezogen hat. Bei aller Wichtigkeit der Vermittlung fachlicher Kompetenzen ging es immer um den ganzen Menschen.

Man kann sich wohl kein schöneres Zeugnis vorstellen, als dass ehemalige Schüler/innen zu verschiedenen Anlässen immer wieder zu Besuch kommen und nahezu unisono feststellen, dass sie die Zeit an der LLA Imst im positiven Sinne geprägt hat. Rückblickend, so empfinden es viele, war es nicht in erster Linie ein den Notwendigkeiten geschuldeter Aufenthalt, sondern eine Phase, in der sowohl der Verstand als auch das Herz gebildet wurden.

Bauliche Perspektiven

Nach einer Phase der Investitionen in die schulisch-fachliche Infrastruktur steht in den nächsten Jahren die Erneuerung der Schüler/innenwohnheime ganz oben auf der Agenda baulicher Vorhaben. Die Ansprüche an die Wohnqualität, an die Belegung und Ausstattung der Zimmer und die Freizeiteinrichtungen haben sich gewandelt. Dem ist Rechnung zu tragen, wenn einem das Wohlbefinden der Heimschüler/innen ein Anliegen ist. Das Land Tirol als zuständiger Schulerhalter hat diesbezüglich kürzlich wichtige Weichenstellungen vorgenommen. Der Heimtrakt im Hauptgebäude wird in den nächsten Jahren einer Generalsanierung unterzogen. Die Zimmer werden nur mehr mit zwei Betten ausgestattet sein, ein eigenes Nassabteil steht zur Verfügung. Ausreichend Räumlichkeiten für die Gemeinschaftspflege sind vorgesehen und auch raumklimatisch wird ein zeitgemäßer Standard hergestellt. Das bereits zur Hälfte budgetierte Investitionsvolumen beläuft sich auf mehrere Millionen Euro und bezieht auch die Erneuerung der Dachhaut sowie die Sanierung der Fassade mit ein. Ein herzliches Dankeschön gebührt der Tiroler Landesregierung!

Jubiläumsfeier und Tag der offenen Tür

Im Rahmen des 100-Jahr-Jubiläums wurden bereits eine Reihe von Veranstaltungen abgewickelt, die große Jubiläumsfeier am Wochenende zum 25./26. April 2020 steht noch bevor. (Programm siehe Umschlagseite hinten.)

Wir, die Schulgemeinschaft der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt würden uns natürlich sehr freuen, wenn an diesen beiden Tagen viele Absolventen/innen ihre ehemalige Ausbildungsstätte besuchen würden. Es erwartet euch ein abwechslungsreiches und interessantes Programm, für kulinarische Köstlichkeiten ist gesorgt, und sicherlich bietet sich die Gelegenheit, sich mit ehemaligen Mitschülern/innen über vergangene Zeiten zu unterhalten.

Direktor DI Josef Gstrein

FL Ing. Robert Neuner

Wintersporttag der Europaregion Tirol in Salern

„Der Gesamttiroler Wintersporttag ist mittlerweile eine Institution und steht für die Gemeinsamkeiten und die Zusammengehörigkeit der Schulen in der Europaregion Tirol."

Hans Berger, Altlandesrat von Südtirol

Der Wintersporttag 2020 des „Ringes der Land- und Forstwirtschaftlichen Schulen der Europa Region Tirol" wurde dieses Jahr von der Fachschule für Land- und Hauswirtschaft in Salern/Südtirol durchgeführt. Um Zehntel und Hundertstel wurde in den Disziplinen Rodeln, Langlauf, Riesentorlauf und Snowboard gekämpft. In diesem Jahr konnten wir aus gesundheitlichen Gründen nur mit einem kleinen Team antreten. Umso erfreulicher ist der 3. Gesamtrang der LLA Imst.

Die FS Salern wählte für die Alpin- und Snowboard-Bewerbe die selektiven Hänge des Skigebietes in Ratschings aus. Der Lauf lud zum attackieren ein. Dies beherzigten unsere Schülerinnen und Schüler und konnten so große Erfolge feiern. Auch auf der Rodelbahn „Tonnerboden" im Jaufental konnte unser Team hervorragende Platzierungen herausfahren. Rodeln ist und bleibt unsere stärkste Disziplin und das, obwohl wir heuer eine verlässliche Siegläuferin, FOL Marlies Gasteiger, zuhause lassen mussten. Von unseren sieben StarterInnen fuhren gleich vier aufs Stockerl.

Die erfolgreichen Rodler der LLA Imst: am Stockerl links Tobias Neuner (2. Platz), rechts Thomas Pixner (3. Platz), vorne links Alexander Sonnweber (5. Platz)

Die Langlaufbewerbe fanden im Langlaufparadies Ridnaun statt. Im dortigen Biathlonstadion fanden die TeilnehmerInnen weltcuptaugliche Bedingungen vor. Das machte einfach nur Spaß.

Die Organisation war, wie auch das Wetter, hervorragend und bescherte allen Teilnehmern/innen einen wundervollen Sporttag mit unvergesslichen Erinnerungen.

Insgesamt kämpften mehr als 200 LäuferInnen aus allen Teilen des Trentinos, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze.

Die Sieger im Rodelbewerb der Lehrer: Thomas Moritz (1.) von der LLA Imst, links Peter Weiler (2.) LLA Lienz, rechts Martin Haas (3.) LLA Rotholz; Dr. Stephan Prantauer und Maria-Luise Schnegg überreichten die Preise.

Einzelergebnisse der Imster TeilnehmerInnen:

Rodeln: *Schülerinnen:* 2. Lena Ötzbrugger; 8. Magdalena Heiß, 12. Bianca Nischelweitzer; *Schüler:* 2. Tobias Neuner, 3. Thomas Pixner, 5. Alexander Sonnweber; *Lehrer:* 1. Thomas Moritz

Skilanglauf: *Schülerinnen:* 8. Johanna Stachowitz; *Schüler:* 5. Johannes Wohlgenannt, 9. Leonhard Schnegg; *Lehrer:* 2. Johannes Nachtschatten

Riesentorlauf: *Schülerinnen:* 11. Florentina Riederer, 14. Lena Flür, 15. Johanna Traxl; *Schüler:* 2. Rene Neurauter, 8. Thomas Mayr, 11. Daniel Mark; *Lehrerinnen:* 4. Susanne Payr; *Lehrer:*4. Karl Holzknecht

Dir. DI Josef Gstrein

100 Jahre Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Am 19. November 1919 wurde die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt mit der Eröffnung des ersten Jahrgangs der Winterschule gegründet. (Über das Werden und die Anfänge wurde in der letzten Ausgabe berichtet.)

Anfängliche Schwierigkeiten konnten bereits in den ersten Jahren nach der Gründung überwunden werden. Die politischen Ereignisse sowie die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Veränderungen im Laufe von hundert Jahren haben die Entwicklung dieser Bildungseinrichtung maßgeblich beeinflusst und dafür gesorgt, dass von den jeweils Verantwortlichen immer wieder neue Herausforderungen zu bewältigen waren.

Die K.K. allgemeine Handwerkerschule vor 1900 auf einer kolorierten Postkarte; sie wird 1919 zur Landw. Lehranstalt Imst.

Die goldenen 20er Jahre

Die erste Dekade des Bestehens war geprägt von einer dynamischen Entwicklung. Nach der Klärung der Raumsituation mit der Stadtgemeinde Imst und dem Ankauf des Postanwesens sowie des Gasthof Löwen durch das Land Tirol stand eine Infrastruktur zur Verfügung, auf der sich aufbauen ließ. So konnte bereits im Jahr 1921 die Haushaltungsschule - übrigens die erste in Tirol - in Betrieb genommen werden. Im selben Jahr erhielten auch die Imker eine Ausbildungsstätte im Verband der Lehranstalt. Die strukturell gegebenen Nachteile der Hofbewirtschaftung im westlichen Teil Tirols sollten durch zusätzliche Einkommensmöglichkeiten wettgemacht werden. So erfolgte im Jahr 1924 die Gründung der Webschule, zwei Jahre später konnte die im Posthotel untergebrachte Landesgastwirteschule eröffnet werden. Mit einem großzügigen Zubau an das bisherige Schulgebäude (1927 - 29) wurde die Raumproblematik auch im Hinblick auf die Erfordernisse eines Internates gelöst. Im Ostflügel fand die bisher sehr bescheiden geführte Milchverarbeitung in modernen Verarbeitungsräumen eine neue Bleibe und sollte fortan als Lehrmolkerei geführt werden. Noch vor dem 2. Weltkrieg und auch in der Nachkriegszeit nahm die Milchanlieferung stark zu. Dieser Verarbeitungsbetrieb war bis zu seiner Auflassung im Jahr 1972 - er fiel dem Strukturbereinigungsprogramm zum Opfer - ein wichtiger Partner für die Milchproduzenten der Region.

Schwierige Zeiten

Die Folgen der Wirtschaftskrise wurden in den 30er Jahren so richtig spürbar, und damit einher gingen auch politische Veränderungen, die letztlich in der Katastrophe des zweiten Weltkriegs endeten. Als öffentliche Einrichtung war die Lehranstalt von diesen Entwicklungen direkt betroffen. Die finanziellen Zuwendungen des Landes wurden auf ein Mindestmaß reduziert, lediglich die Besoldung des Lehrpersonals war noch garantiert. Investitionen in die Infrastruktur blieben aus. Zudem verstarb im Jahr 1934 Andreas Gebhart, der bis zu seinem Ableben als Landesrat fungierte und immer als „Schutzherr“ für „seine“ Schule aufgetreten ist. Trotzdem bemühten sich die Verantwortlichen um die Aufrechterhaltung eines geordneten Schulbetriebes und sorgten weiterhin für ein breit gefächertes Kursprogramm.

Der Anschluss Österreichs an das Deutsche Reich hatte für die Lehranstalt drastische Konsequenzen. Der Unterrichtsbetrieb wurde eingestellt, vorerst deutsche Polizeitruppen und später die Kreisleitung nahmen Quartier in den Schulräumlichkeiten. Im Herbst des Jahres 1938 kehrten die Schüler/innen zurück, allerdings hatten die neuen Machthaber einschneidende Veränderungen vorgenommen. Der Religionsunterricht wurde durch den Gegenstand „Weltanschauung und Bauerntum“ ersetzt, Kaplan Wötzer musste die Schule verlassen. Der Lehrkörper wurde teilweise aus-

getauscht, der Direktor (DI Heinrich Putz) seines Amtes enthoben. Die Schulkapelle fungierte nun als Trauungssaal, gegen Kriegsende diente sie als Lazarett. Die Schülerzahlen gingen kriegsbedingt deutlich zurück, als neues Segment wurden Kriegsversehrtenlehrgänge abgehalten.

In diese Zeit fällt auch ein Grundtausch mit der Stadtgemeinde Imst, die Flächen der Lehranstalt im Stadtbereich beanspruchte und als Ausgleich die Erlau, welche es noch zu roden galt, zur Verfügung stellte; dorthin sollte später der landwirtschaftliche Lehrbetrieb (Gutshof) übersiedeln. Einen großen Aderlass bedeutete der Verkauf des Gasthofes Post samt Nebengebäuden (1943) an einen früheren Lehrer der 1939 aufgelassenen Gastwirteschule.

Nach Kriegsende beanspruchten die Besatzungstruppen beide Schulgebäude, sodass 1945/46 kein Winterschullehrgang stattfinden konnte. Die Haushaltungsschule hingegen wurde weitergeführt, allerdings disloziert am Linserhof oberhalb von Imst.

Neustart und Wiederaufbau

Dir. Ing. Franz Sieberer

Dem gleich nach Kriegsende bestellten Direktor Ing. Franz Sieberer präsentierten sich die Räumlichkeiten der Lehranstalt in einem desolaten Zustand. Sie waren nicht nur ausgeräumt, sondern regelrecht verwüstet. Trotz aller Widrigkeiten gelang der Neustart im Schuljahr 1946/47. Ein wesentlicher Impuls zur Weiterführung der Lehranstalt kam von den ehemaligen Schülern. Der Altschülerverein unter Geschäftsführer Eduard Wallnöfer hatte im Vorfeld ein Treffen organisiert, das hinsichtlich des Besuches alle Erwartungen übertraf. Es war ein klares Bekenntnis der Bauern des Schuleinzugsgebietes zu ihrer Ausbildungsstätte.

Obwohl die Ausstattung und die Möglichkeiten sehr bescheiden waren, verzeichnete die Schule einen stetig steigenden Zulauf. Nach der ersten wirtschaftlichen Erholungsphase konnte bereits an neue Investitionen gedacht werden. Inzwischen war der Absolvent Eduard Wallnöfer zum Landesrat aufgestiegen und entpuppte sich in dieser Funktion als großer Förderer der Lehranstalt. Ein erster großer Wurf gelang mit dem Neubau der Haushaltungsschule im Jahr 1952. Bald darauf folgte die Umsiedlung des Lehrbetriebes in die Erlau. Am Postplatz wurde das Betriebsgebäude (heute

Nach dem Almabtrieb 1950: im Hintergrund der Stall mit Mistlege, rechts der Eingang in die alte Haushaltungsschule, heute Luise-Wallnöfer-Haus.

Eduard-Wallnöfer-Haus) errichtet. Die bisher an der Imkerschule beheimatete Wachsverarbeitung der Tiroler Imkergenossenschaft übersiedelte 1962 in ein eigens errichtetes Gebäude außerhalb der Lehranstalt; in der Folge wurde für die Imkerausbildung ein Neubau errichtet.

In den ersten beiden Nachkriegsjahrzehnten besuchten über 200 junge Südtiroler/innen die zweijährige Winterschule bzw. die Haushaltungsschule. Ihre Herkunft beschränkte sich nicht auf das

Anstelle des Stalles, der in einen Neubau nach Brennbichl ausgelagert wurde, entstand das Betriebsgebäude, das viele Jahre die Bezirkslandwirtschaftskammer, die Genossenschaft und die kaufmännische Berufsschule beherbergte. Heute das EWH.

naheliegende Vinschgau, sie kamen aus allen Talschaften südlich des Brenners. Erst mit der Errichtung und dem Ausbau von landwirtschaftlichen Ausbildungsstätten in ihrer Heimat ebbte die Welle ab. Der wirtschaftliche Aufschwung in den sechziger Jahren hatte einen deutlichen Rückgang der landwirtschaftlichen Betriebe zur Folge. Etwas verzögert wirkte sich diese Entwicklung auf die Schüleranmeldungen aus. Ein Überdenken des Angebotes und entsprechende Veränderungen waren angesagt.

Weichenstellungen

In Sachen Neuorganisation der schulischen Ausbildung nahm die Lehranstalt Imst eine Vorreiterrolle ein. Eine zukunftsträchtige Entscheidung wurde mit der Einführung der dreijährigen landwirtschaftlichen Fachschule (1973) getroffen. Knapp zwanzig Jahre später wurde die hauswirtschaftliche Ausbildung ebenfalls auf drei Jahre ausgedehnt. Beide Initiativen hatten Vorbildcharakter und wurden mit einiger Verzögerung in allen Lehranstalten Tirols eingeführt. Heute bilden sie das Rückgrat des land- und hauswirtschaftlichen Schulwesens.

Zu den existentiell wichtigen Weichenstellungen gehört die Integration des letzten Pflichtschuljahres. Somit wurde es den Schülern/innen ermöglicht die neunte Schulstufe im Rahmen des Besuches der landwirtschaftlichen bzw. hauswirtschaftlichen Schule zu absolvieren. Auf diese Weise gelang es, viele Schüler/innen bei der Stange zu halten, die ansonsten frühzeitig in einen Lehrberuf gewechselt wären.

Die Lehrpläne wurden in regelmäßigen Abständen überarbeitet und den Gegebenheiten der Zeit angepasst. Entsprechende Beachtung schenkte man dem handwerklichen Schwerpunkt, da die allermeisten Absolventen nach Abschluss der Schule eine Lehrausbildung anstrebten. Das Fremdpraktikum als wichtiges ergänzendes Element über das Unterrichtsjahr hinaus wurde in beiden Fachrichtungen eingeführt. Die Gesamtschüler/innenzahlen in den letzten beiden Dekaden des 20. Jahrhunderts bewegten sich auf konstant hohem Niveau, wobei eingeräumt werden muss, dass den hohen Einstiegs- eher mäßige Abschlusszahlen gegenüberstanden.

Die baulichen Akzente der siebziger/achtziger Jahre betrafen schwerpunktmäßig die Wohnheime für die Schüler/innen. Die Haushaltungsschule erhielt einen Zubau, der es ermöglichte, der steigenden Nachfrage zu genügen, die trotz der Gründung einer Expositur in Perjen stetig nach oben ging. Im Hauptgebäude entschloss man sich zu einem großzügigen Umbau des Ober- und Dachgeschosses, in dessen Zuge die Schlafsäle durch Dreibettzimmer abgelöst wurden. Durch den Bau des Landesschülerheimes wurden Internatsplätze sowohl für Schüler der Lehranstalt als auch für jene der höheren Schulen geschaffen. Einen großen Wurf bedeutete die Generalsanierung der alten Haushaltungsschule (ehemals Gasthof Löwen). Dieses Gebäude war ziemlich herabgekommen und diente keinen schulischen Zwecken mehr. Durch die Einführung der dreijährigen Fachschule für ländliche Hauswirtschaft entstand zusätzlicher Bedarf an Klassen- und Wohnraum. Das im Jahr 1989 der neuen Bestimmung übergebene denkmalgeschützte Gebäude stellt bis heute ein Schmuckstück im Ensemble der Lehranstalt dar und erhielt in Erinnerung an die

Im ehemalige „Gasthof zum goldenen Löwen“ war von 1921 bis 1952 die Haushaltungsschule untergebracht. Bis zum Umbau 1988 waren darin Wohnungen beherbergt. Seit 1989 ist es das Luise-Wallnöfer-Haus der LLA Imst.

Schulabsolventin und Gattin des langjährigen Landeshauptmannes die Bezeichnung Luise-Wallnöfer-Haus.

Zukunftsfit in Sachen Infrastruktur

Das vierte Quartal in der hundertjährigen Geschichte war geprägt von einem breit angelegten Erneuerungsprozess in allen relevanten Bereichen. Dieser basierte auf dem grundsätzlichen Bekenntnis der Tiroler Landesregierung als Schulerhalter zur Optimierung der land- und hauswirtschaftlichen Ausbildung an den Lehranstalten. Die Verantwortlichen in der Politik sahen und sehen diese positive Einstellung zum landwirtschaftlichen Schulwesen als wesentlichen Beitrag für die Erhaltung der Bewirtschaftung unserer Kulturlandschaft durch den klassischen Familienbetrieb.

Mit einem umfangreichen Bauprogramm wurde die schulische Infrastruktur den Erfordernissen einer zeitgemäßen Ausbildung angepasst:

Dem Umbau des Rinderstalles mit der Zielsetzung tiergerechter Haltungsformen folgte die Errichtung eines modernen Schafstalles und in weiterer Folge die Ansiedlung der Freilandhaltung von Grauviehmutterkühen (1998 - 2004).

Die Wirtschafts- und Lehrküche in der Hauswirtschaft wurde einer Generalsanierung unterzogen (2001), eine eigene Essensausgabe konnte in späterer Folge eingerichtet werden.

Der Veredelung der landwirtschaftlichen Rohstoffe Milch und Fleisch wird in den neuen Lehrplänen ein besonderes Gewicht verliehen. Dementsprechend bildete die Schaffung moderner Räumlichkeiten für die Produktverarbeitung im ehemaligen Molkereitrakt über mehrere Jahre ein bauliches Schwerpunktprogramm.

Mit der Erfüllung des lang gehegten Wunsches nach einem Neubau der Lehrwerkstätten für Holz-, Metall- und Landtechnik (2007) konnte den Anforderungen an die Infrastruktur für eine optimale handwerkliche Ausbildung entsprochen werden. Gleichzeitig wurde der gewerblich geführte Gartenbaubetrieb aufgelassen, hingegen eine diesbezügliche Lehrwerkstätte für den Unterrichtsbetrieb eingerichtet. Die Arbeitsräume der Obstverarbeitung im Hauptgebäude waren sehr beengt, sodass eine Auslagerung anvisiert wurde. Dazu wurden die ehemaligen handwerklichen Werkstätten herangezogen. Durch die räumliche Rotation eröffnete sich die Möglichkeit, ein eigenes Zentrum für den Seminarbetrieb zu schaffen (2009).

1953 wurde die ehemalige Remiese des Hotel Post zu Lehrwerkstätten der LLA adaptiert. Ein Blick in die Schlosserei beim Praxisunterricht mit Schlosser Andreas Putz (Vordergrund). Seit 2007 wird der Praxisunterricht in Metalltechnik im neu errichteten Lehrwerkstättengebäude abgehalten.

Als bisher letztes großes Bauvorhaben erfolgte in den Jahren 2012/13 die Generalsanierung des über lange Zeit mit verschiedenen Mietern belegten Betriebsgebäudes, in dem nun die Theorieklassen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement, ein EDV-Zentrum sowie der Hofladen, das LLA-Café und ein landwirtschaftliches Gerätemuseum untergebracht sind. In dankbarer Erinnerung an den großen Förderer der Lehranstalt Imst erhielt das Bauwerk die Bezeichnung Eduard Wallnöfer Haus.

Zukunftsfit in Sachen Ausbildungsinhalte

Die Lehrpläne der beiden Fachrichtungen erlebten in der angesprochenen Zeitphase eine zweimalige Novelle. Zu Beginn des neuen Jahrtausends ging es vor allem um die Formulierung von Schwerpunkten im land- und hauswirtschaftlichen Sektor sowie in den favorisierten Bereichen der von den Schülern/innen anvisierten Lehrberufe. Durch die Stärkung der Schulautonomie konnte auf die jeweiligen spezifischen Standortgegebenheiten Rücksicht genommen werden. Der im Schuljahr 2018/19 in Kraft getretene neue Lehrplan basiert auf den Prinzipien des Kompetenzmodells. Die Hauptzielsetzung besteht darin, den Schülern/innen Fähigkeiten zu vermitteln, die sie zu einer hohen Problemlösungskompetenz befähigen.

Eine Grundphilosophie des landwirtschaftlichen Schulwesens besteht im Bestreben, den Prozess vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt erlebbar zu machen. Dies gilt beispielsweise für die Milch ebenso wie für Holz oder Textilien. Den Schüler/innen kommt anschaulicher Unterricht (Praxis) sehr entgegen, mit grauer Theorie allein können sie nicht viel anfangen. Trotzdem wird ausreichend Gewicht auf die Allgemeinbildung gelegt und fachtheoretische Inhalte werden so vermittelt, dass sie im engen Zusammenhang mit praktischen Abläufen stehen.

Neben dem Traktorführerschein können die Schülerinnen und Schüler seit Jahren an der LLA Imst viele Zusatzqualifikationen erreichen.

Ergänzend zum Unterricht gemäß Lehrplan wurde im Laufe der Jahre ein Paket an zusätzlichen Qualifikationen geschnürt, die sich die Schüler/innen im Rahmen des Unterrichts oder ihrer Freizeit erwerben können. Dazu zählen fachrichtungsübergreifende Angebote, wie beispielsweise der Computerführerschein, die Schilehreranwärter- und Jungjägerausbildung, der Erste-Hilfe-Kurs und der Traktorführerschein. Fachspezifische Kurse, wie Jungsommelier, Jungbarkeeper, Pflegescheine oder Tiergesundheit und Baumwärter, komplettieren die Palette.

Bildungswege der Absolventen/innen

Die Absolventen der Fachrichtung Landwirtschaft entscheiden sich zumeist für einen Lehrberuf (Lehrzeitverkürzung). Ganz wesentlich ist dabei der Umstand, dass sie in Branchen tätig werden können, die es ihnen ermöglichen in unmittelbarer Nähe zum Wohnort eine Beschäftigung zu bekommen (Seilbahntechniker, Schilehrer, Metall- und Holzberufe). Das kommt ihnen insofern entgegen, als sie die Arbeit in der Landwirtschaft (Nebenerwerb) hinsichtlich des Zeitmanagements besser abstimmen können. Die Absolventinnen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement wählen vorrangig Ausbildungen, die den belegten Schwerpunkten entsprechen. An erster Stelle steht das Gesundheitswesen, gefolgt vom Tourismus und kreativen Berufen, aber auch Lehren im Handel/Büro sind gefragt. Rückmeldungen der Lehrbetriebe und der weiterführenden Schulen sind im Hinblick auf den Ausbildungsstand und die Arbeitshaltung unserer Schüler/innen durchwegs positiv. Bis zu 20% der ehemaligen Schüler/innen beschreiten den Weg zur Matura, indem sie einen spezifischen Aufbaulehrgang besuchen.

Seit zwei Jahrzehnten werden in den beiden Fachrichtungen insgesamt 13 Klassen geführt, davon fünf in der 9. Schulstufe und acht in den aufsteigenden Klassen. Im Gegensatz zu früher konnte der Anteil jener Schüler/innen, die bis zum Abschluss an der Schule verbleiben ,deutlich gesteigert werden.

Die in den neunziger Jahren geschaffene Fachschule für Erwachsene verzeichnet nach anfänglich geringer Nachfrage inzwischen einen regen Zulauf und bildet die dritte Säule des schulischen Angebotes. In ihrer Funktion als ländliches Bildungszentrum veranstaltet die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst auch laufend diverse Fachkurse, Vortragsabende und Seminare.

Die angeschlossenen Schüler- und Schülerinnenwohnheime sind nach wie vor ein wichtiges Element des gesamtschulischen Konzeptes. Als Orte des Lernens und Lebens kommt ihnen bei der Persönlichkeitsentwicklung junger Menschen eine wichtige Rolle zu. Bei der Begegnung mit vielen Gleichaltrigen geht es darum, wertbasierte Grundhaltungen, wie Toleranz, Verlässlichkeit, Diskussionskultur, Teamfähigkeit u.a.m., zu lernen und zu pflegen.

Angesichts der baulichen und ausstattungsmäßigen Voraussetzungen, der schulorganisatorischen Gegebenheiten und der zukunftsfit aufbereiteten Lehrinhalte ist das Team der Lehranstalt Imst zuversichtlich, auch im zweiten Jahrhundert des Bestehens dieser Bildungseinrichtung einen wertvollen Beitrag für die Aus- und Fortbildung von Menschen des ländlichen Raumes leisten zu können.

Antonia Walch, 2aFSL

Umweltfreundliche Exkursion

Am Donnerstag, den 7., und am Freitag, den 8. November 2019, fand eine Fachexkursion des zweiten Jahrganges der landwirtschaftlichen Fachschule statt. Die Schüler und Schülerinnen besuchten zusammen mit ihren Klassenvorständen, FL Robert Neuner und FL Hannes Kleinheinz, sowie der Vertrauenslehrerin für unsere zahlreichen Mädchen, FL Ingrid Knoflach, unser Nachbarland Italien. Genauer gesagt, fuhren wir nach Südtirol. Die Exkursion stand auch im Zeichen der Teilung Tirols in Folge des 1. Weltkrieges vor 100 Jahren.

Am ersten Tag besichtigten wir zuerst das Museum in Neu-Graun, wo wir zu hören und zu sehen bekamen, wie das Dorf Graun ohne Rücksichtnahme der Bewohner geflutet wurde. Heute ragt nur noch der Kirchturm aus dem Reschenstausee. Eigentlich ein Mahnmal, das uns den Wert der Demokratie vor Augen führt. Dazu hörten wir noch, wie viele der damaligen Bewohner auswandern mussten. Viele dieser wanderten auch nach Tirol aus. Es war für uns erschreckend, wie rücksichtslos das damalige faschistische Regime mit den Einheimischen umging.

In der landwirtschaftlichen Schule in Fürstenburg bekamen wir dann ein wohlschmeckendes Mittagessen. Daraufhin zeigte uns ein Geschichtelehrer zuerst die Burg, in der die Schule untergebracht ist, und anschließend den Neubau der Schule, der mehr oder weniger in den Hang hineingebaut wurde. Architektonisch spannend.

Natürlich durfte auch ein landwirtschaftlicher Betrieb auf unserer Exkursion nicht fehlen. Der Betrieb „Hof am Schloss“ der Familie Wallnöfer in Lichtenberg lag ca. 15 Fahrminuten entfernt. Dort teilten wir uns klassenweise auf und wurden von den Söhnen des Besitzers durch das Ferienhaus, den Hofladen, die Aufbewahrungseinrichtungen für die selbst produzierten Produkte sowie den Stall geführt. Die meisten von uns waren begeistert von dem Hofladen und all den Selchräumen. Auch das Ferienhaus war sehr fein eingerichtet.

Danach machten wir uns weiter auf den Weg durch den Vinschgau nach Laas. Dort wartete der Laaser Marmor auf uns, der auf der ganzen Welt weit verbreitet ist. Bei eisigen Temperaturen bekamen wir zu hören, wie er abgebaut wird und wozu er genutzt wird. Wir alle freuten uns über ein wenig Wärme, als wir dann in die Berufsschule für Bildhauerei kamen. Dort sahen wir 4 Schüler bzw. Künstler, die gerade verschiedene Skulpturen aus Laaser Marmor gestalteten. Unglaublich, wie viele Stunden dafür gebraucht werden.

Nach diesem sehr anstrengenden Tag freuten wir uns auf ein gemütliches „Törggelen“. Der Fußmarsch zum Steidlerhof war allerdings eine ziemliche Herausforderung. Am Steidlerhof hoch über der Stadt Bozen genossen wir einen sehr kameradschaftlichen Abend mit guten Speisen und Getränken. Der Ausblick auf die Stadt ist gewaltig.

Der darauffolgende Tag war ein wenig entspannter. Nach dem Frühstück und dem Packen des Gepäcks verließen wir unsere Jugendherberge in Bozen und fuhren mit dem Bus auf die Agri-Alp, die auf dem Messegelände in Bozen stattfand. Wie auf einer landwirtschaftlichen Messe üblich, konnten wir sehr viele Maschinen und andere landwirtschaftliche Ausstatter und Produkte besichtigen. Natürlich dreht sich in Südtirol vieles um den Apfel- und Weinanbau.Um 12:30 Uhr trafen wir uns wieder beim Bus und traten die Heimreise über den Brenner nach Imst an.

Wir danken unseren Lehrpersonen, die uns auf dieser Exkursion begleitet haben. Mit guten Erinnerungen können wir auf diese Exkursion zurückblicken.

SchülerInnen, 3FSBHM/FSL

Wir sind die 100 am Abschluss-/Absolventenball

Unter dem Motto „Wir sind die 100“ fand am 31. Jänner 2020 im Mehrzwecksaal Tarrenz der Abschluss- und Absolventenball der LLA Imst statt. Sehr viele SchülerInnen mit Familie und Freunden sowie Absolventen nahmen die Möglichkeit des Ballbesuches wahr. Unter der Leitung von Adelheid Falkner wurde wochenlang eine Choreographie für den Auftanz einstudiert, der den Abend um 21 Uhr feierlich eröffnete.

Für die musikalische Umrahmung sorgten „Die fetzigen Tiroler“, die dem Publikum ziemlich einheizten und für den richtigen Pep sorgten. So konnte auch munter das Tanzbein geschwungen werden.

Für die Beats in der Schülerbar war DJ Marco zuständig, der die Stimmung zum Kochen brachte.

Rückblickend können wir mit Stolz sagen, dass der Ball ein voller Erfolg war.

❶ *Die Volkstanzgruppe der Abschlussklassen unter der Leitung von FL Adelheid Falkner sorgte für den Auftanz bei der Eröffnung.*

❷ *Wie Bgm. und Dir. Heinz Kofler (rechts) unterhielten sich viele Eltern und genossen den Abschlussball ihrer Söhne und Töchter.*

❸ *Sie verkauften die Absolventenzeitung der FSBHM.*

❹ *Zwei Betreuerinnen der Tombola, die später gestürmt wurde.*

❺ *Für Erinnerungsfotos war der Holzrahmen sehr beliebt .*

❻ *In der Schülerbar herrschte dichtes Gedränge bei lauter DJ-Musik.*

Ankündigung

Absolventenlehrfahrt ins Mühlviertel

Freitag, 23.10., bis Sonntag, 25.10.2020

Freitag, 23.10.20:

Fahrt von Imst über Innsbruck, Salzburg und Wels nach Aigen/Schlägl im Mühlviertel.

Mittagessen im Raum Salzburg/Oberösterreich

Flachs - eine Pflanze, die für den Menschen erschaffen wurde! Stefan Fölser ist es ein Anliegen, die alte Nutzpflanze Flachs wieder regional zu kultivieren und zu nutzen. Hier werden moderne Jeans aber auch Dämmstoffe und vielerlei andere Produkte hergestellt. Wir besichtigen seinen Betrieb.

Abendessen im Hotel.

Samstag, 24.10.20 :

Frühstück im Hotel.

Besichtigung eines Biobetriebes im Mühlviertel (Kräuteranbau). Der Kräuteranbau hat im Mühlviertel eine lange Tradition. Hier entdecken wir die Vielfalt der Kräuter.

Mittagessen mit Bierverkostung beim Biersommelierweltmeister Karl Schiffner.

Altkuhveredelung per Excellence. Auf diesem Betrieb wird uns gezeigt, wie man „alte“ Kühe veredeln kann. Vom Steak bis zum Tafelspitz werden hier Fleischprodukte für die Spitzengastronomie und für Feinschmecker vertrieben.

Abendessen im Hotel.

Sonntag, 25.10.20:

Nach dem Frühstück werden wir die hl. Messe in der Kirche des Stifts Schlägel besuchen. Mittagessen im Raum Salzburg.

Anschließend Heimreise.

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

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 Nächtigungen im Hotel und Frühstück sowie 2 Abendessen
- 3 Mittagessen
- sämtliche Eintritte bei Führungen und Verkostungen

Anmeldungen bis spätestens 27. Mai 2020 an den
Absolventenverein der Landeslehranstalt Imst,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346, e-mail: lla-imst@tsn.at

Genaues Programm und Angaben über die Kosten der Reise werden rechtzeitig zugesandt.

Die nächste Ausgabe der Absolventenzeitung wird Anfang Oktober 2020 erscheinen.

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführer Paul Egger

Petra Moser

Kulinarisches LLA-Café

Die LLA Imst darf mit Stolz auf eine 100-jährige Geschichte zurückblicken. Das Jubiläumsjahr hat uns inspiriert, im Café neben dem Standardprogramm an regionalen Frühstücksvarianten auch althergebrachte Speisen und Gerichte anzubieten.

Jeden Monat haben die Schülerinnen und Schüler die Gäste mit einem besonderen Schmankerl verwöhnt.

Handg'machte Kirchtagskrapfen, Zelten und Apfelbrot, frische Waffeln, Kasmuas und Schmarrn oder die Jausenplatte mit schuleigenen Erzeugnissen standen und stehen auf der Speisekarte.

Im April servieren wir unsere selbstkreierte Schultorte! Diese kann auch in einer schönen Geschenkverpackung als ganze Torte erworben werden!

Die Schülerinnen und Schüler freuen sich, Sie im LLA-Café weiterhin kulinarisch durch das Jubiläumsjahr begleiten zu dürfen!

Unsere Öffnungszeiten: Mittwoch und Freitag, von 8 - 11 Uhr

Am Tag der offenen Tür (26.04.2020) haben wir von 10 - 16 Uhr geöffnet!

Drei „Kostproben" des besonderen Angebots unseres LLA-Cafés.

Hannes Kleinheinz, BEd

Schitag in Serfaus

Am 21. Jänner 2020 fand heuer der alljährliche Schitag des ersten und Jahrgangs der landw. Fachschule statt. Die Schüler freuen sich jedes Jahr auf dieses Ereignis, da an diesem Tag das sportliche Können eines jeden unter Beweis gestellt werden kann.

Auch die 2. und 3. Klassen genossen einen tollen Schitag in Serfaus.

Um 9 Uhr in der Früh trafen die SchülerInnen unter Begleitung von FL Mösl, FL Röck, FL Egger und FL Kleinheinz bei der Talstation der Komperdellbahn in Serfaus ein. Vier Schilehrer erwarteten sie schon. Es wurden Gruppen zu je 15 Personen gebildet, und das Vergnügen konnte beginnen. Bei herrlichem Wetter und besten Pistenbedingungen wurde die Pistenvielfalt des Schigebietes genossen. Zu Mittag trafen wir uns gemeinsam wieder im Panoramarestaurant und konnten ein hervorragendes Mittagsmenü auswählen. Besonders beeindruckt hat viele SchülerInnen, dass die regionale Vielfalt der Produkte auch auf dem Berg zu finden war.

Nach dem Essen und den anschließenden Schneeballschlachten fuhren wir noch zwei Stunden weiter und erkundeten den Funpark sowie die Rennstrecke. Am späteren Nachmittag fanden wir uns dann alle wieder beim Bus ein und konnten den Heimweg antreten.

Wir bedanken uns auf diesem Weg herzlich bei den Bergbahnen Serfaus/Fiss/Ladis und den Schibegleitern für den tollen Tag.

FL Robert Neuner

Arbeiten und Lernen in der Fremde

Wenn die SchülerInnen des 2. Jahrgangs der FSL im Herbst wieder an die Schule kommen, um die dritte Klasse zu beginnen, können sie etwas erzählen, denn sie haben im Sommer ein 10-wöchiges Pflichtpraktikum mindestens 30 Kilometer von Zuhause entfernt absolviert. Lassen wir drei Schüler zu Wort kommen:

Ich bin **Jonas Klotz** und komme aus Längenfeld. Im letzten Sommer verbrachte ich mein Fremdpraktikum für 10 Wochen auf einem Betrieb im Allgäu (Bayern). Am Betrieb wurden 70 Hektar Grünland bewirtschaftet, das durchschnittlich 5 Mal gemäht wurde. Im Stall standen rund 70 Stück Milchvieh und 50 Stück Jungvieh. Die Familie hat zudem fünf Ferienwohnungen, wozu auch 5 Pferde im Stall waren.

Von unserem Lehrer hatten wir im Winter letzten Jahres schon einen Ordner mit verschiedenen Betrieben bekommen. Ich wusste eigentlich davor schon, dass ich das Praktikum auf einem größeren Milchviehbetreib machen will. Dann habe ich in diesem Ordner den Betrieb gesehen und habe im Internet noch recherchiert. Im Frühjahr besichtigte ich dann den Betrieb, und da war mir dann klar, dass ich mein Praktikum auf diesen Betrieb machen möchte.

Das Praktikum hat mir sehr gut gefallen, weil man einmal eine andere Betriebsgröße erlebt. Auch konnte ich eine andere Lebensweise erleben. Ich glaube, ich werde auch noch in Zukunft oft die Erfahrungen, die ich dort gemacht habe, brauchen. Das Praktikum empfehle ich in jedem Fall weiter.

Ich heiße **Sebastian Kofler** und wohne in Prutz. Mein Praktikum absolvierte ich auf einem Milchschafbetrieb in Salzburg. Da der Betrieb die Milch von ca. 140 Schafen selbst verarbeitet, konnte ich auch in der hofeigenen Sennerei mitarbeiten. Die Familie habe ich auch bei der täglichen Stallarbeit und Futterernte tatkräftig unterstützt.

Ich bekam verschiedenste Einblicke im Umgang mit Milchschafen und konnte von der Gewinnung der Milch bis zum Verkauf verschiedenster Produkte, wie Topfen, Joghurt, Frischkäse und sogar Schafmilcheis, alles miterleben. Ich wurde perfekt in das Familienleben aufgenommen und konnte auch die ein oder andere „Freundschaft“ mit den Salzburgern schließen.

Das Pflichtpraktikum hat mir sehr gut gefallen. Ich würde es jederzeit wieder machen!

Mein Name ist **Laurin Sommer,** ich komme aus Zaunhof. Für mein Fremdpraktikum wählte ich den Griesserhof, der von Familie Griesser in Ötz bewirtschaftet wird. Den Sommer über sind 35 Milchkühe und 800 Legehühner auf dem Bio-Hof. Der Tagesablauf war klar strukturiert: Untertags erledigten wir die Arbeiten im Jahresverlauf, wie Heuarbeit, Kartoffelernte, Gülleausbringung usw.

Um 6 Uhr begann die Stallarbeit. Meine Aufgaben bestanden darin, die Kühe von der Weide zu holen, zu melken und die Kälber zu füttern. Die Tiere sind den ganzen Sommer über, Tag wie Nacht, draußen auf der Kurzrasenweide, eine Besonderheit des Griesserhofs. Das Management dieser intensiven Weideart ist und war immer Chefsache. Heinz sagt: „Das ist mein bestes und billigstes Kraftfutter.“ Anschließend ging die Arbeit am Hof weiter.

Am Hof finden sich zudem Gästezimmer. „Urlaub am Bauernhof“ ist ein weiterer Betriebszweig der Familie. Dazu kommen noch ein Bauernladen, in dem die Familie täglich frische Eier und Jogurt zum Verkaufen anbietet.

Die Familie war sehr nett und gastfreundlich. Es war eine schöne und sehr spannende Zeit.

Rezepturen zum Jubiläumsjahr

Lerne das Einfache lieben und gestalte es nach deinen Wünschen

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Aus den Vorgaben der Natur eine regionale Geschmacksvielfalt in unseren Küchen zu zaubern, Neues mit Bodenständigem zu verbinden, es in seinem Kern aber nicht wirklich zu verändern, darin liegt wohl die wahre Kunst des Kochens. Ein Grundsatz, an den wir uns besonders in der Schulküche anlehnen.

Zum 100-Jahr-Jubiläum der LLA Imst sehen wir unseren Auftrag in der Weise, uns wiederum vermehrt dem „Einfachen" zu widmen und unmittelbar verbunden damit Traditionen und Brauchtum verstärkt hochleben zu lassen.

„Lerne das Einfache lieben" und gestalte es nach deinen Wünschen, einfache Worte - wohl aber von großer Bedeutung.

Die folgenden Rezepte sind für 6 Personen berechnet.

„Kasknödel" in der Brennsuppe

Für den Tiroler ist der Kaspressknödel das, was die Kasnudel für den Kärntner darstellt. Das Grundrezept ist überall ähnlich, nur am Käse scheiden sich die Geister. Die Tiroler schwören auf Graukäse, die Salzburger kennen den flachen Knödel mit Bierkäse und für die Vorarlberger führt kein Weg am Sura-Käs vorbei. Früher galten übrigens Dienstage, Donnerstage und Freitage als klassische Knödeltage.

Zutaten für die Kasknödel: 300 g Knödelbrot, 200 g gekochte Erdäpfel, 200 g Käse nach Belieben, vorzugsweise Graukäse, 3 Eier, 1 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Kümmel, ca. ¼ Liter lauwarme Milch, Butterschmalz zum Ausbacken, Schnittlauch - fein geschnitten

Zutaten für die Brennsuppe: 100 g Butter, 90 g Mehl,100 g Zwiebel, 1 Liter gute Rindssuppe, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung: In der Butter die Zwiebel glasig anrösten und mit Mehl stauben. Eine Einbrenn herstellen und mit der Rindssuppe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Weißweinessig würzen. Lorbeerblätter hinzufügen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Durch ein Sieb passieren.

Die Brennsuppe in einen Suppenteller eingießen und die Kaspressknödel dazu reichen. Mit Schnittlauch und Röstzwiebel bestreuen.

„Kasmuas"

Zutaten: 3 EL Butter, 3 EL glattes Mehl, ca. ¾ l Wasser, Salz, ca. 1 Tasse „Muasmehl gelb", Graukäse nach Bedarf

Zubereitung: Butter erhitzen, Mehl zugeben und eine Einbrenn rühren, mit Wasser aufgießen. Mit einem Schneebesen sorgfältig rühren, bis die Flüssigkeit klumpenfrei kocht. Sparsam salzen, das Muasmehl oder Grieß einrühren und bei geringer Hitze weiterkochen. Anschließend den Graukäse dazugeben und gut verkochen lassen.

Kirchtagskrapfen mit Birnen-Mohnfülle

Zutaten für den Teig: 400 g Mehl glatt, Prise Salz, 80 g Butter, 2 Dotter, ca. ¼ l Milch und etwas Sahne gemischt, 1 EL Rum, Butterschmalz zum Ausbacken der Krapfen

Aus den genannten Zutaten einen mittelfesten Teig bereiten, in zwei Teile teilen und ca. ½ Stunde rasten lassen.

Für die Fülle: 200 g gekochte, faschierte Dörrbirnen, ⅛ l Milch, 1 bis 2 EL Honig, Zucker nach Bedarf, 150 g Graumohn gemahlen, 40 g Butter, 2 gute EL Zwetschkenmarmelade, Zitronenschale, Zimt und Nelken gemahlen, etwas Rum

Zubereitung: Für die Fülle Butter zerlassen, Milch, Honig und die Gewürze dazugeben, aufkochen lassen, Mohn dazugeben und köcheln lassen, mit etwas Rum aromatisieren, mit gekochten, faschierten Dörrbirnen und Zwetschkenmarmelade verfeinern.

Fertigstellung: Dünne Blätter ausrollen, in regelmäßigen Abständen die Fülle verteilen, die Zwischenränder mit dem verbliebenen Eiweiß bestreichen, mit dem zweiten Teigblatt abdecken, gut andrücken und Rechtecke ausradeln, Krapfen mit der oberen Seite nach unten in heißem Fett goldgelb ausbacken.

Unsere frisch heraus gebackenen Kirchtagskrapfen servieren wir am Tag der offenen Tür mit „Nuiem Schmalz“.

Flaumiger Sauerrahmschmarren

Zutaten: 4 Bioeier, Schale einer unbehandelten Zitrone, ca. 300 ml Sauerrahm, Mark einer halben Vanilleschote, 30 g Kuchenmehl, 100 ml Sahne, 1 EL Honig, 20 g Zucker, Butterschmalz zum Backen

Für die Apfelspalten: 2 säuerliche Äpfel, 2 EL Kristallzucker, Apfelsaft, Zimt, Nelken gemahlen, wenn vorhanden etwas Portwein weiß

Zubereitung: Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zucker leicht karamellisieren, Apfelsaft zugießen und den Zucker darin lösen. Gewürze und Aromen zugeben. Apfelspalten einlegen und zugedeckt bissfest dämpfen. Danach die Apfelspalten im Saft ziehen lassen und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für den Schmarren die Eier trennen. Schale einer Zitrone reiben. Eidotter mit Sauerrahm, Vanillemark, Zitronenschale, Honig, Mehl und Sahne verrühren. Eiklar mit einem Esslöffel Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Eischnee behutsam unter die Sauerrahmmasse heben.

Butterschmalz erhitzen und den Teig eingießen. Am Herd ein wenig anbacken. Im auf 180°C vorgeheizten Rohr etwa 20 Minuten backen. Mit etwas Zucker bestreuen und weitere 5 Minuten fertig backen. Danach aus dem Rohr nehmen. Den Teig mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke zupfen.

Wir wünschen euch viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und freuen uns natürlich auf zahlreiche kulinarische Begegnungen im LLA-Café.

Das Küchenteam der FSBHM

Einladung zum Jubilarentreffen

der Landw. Landeslehranstalt Imst

am Samstag, 16. Mai 2020

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)

Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1969/70 (50er) und 1994/95 (25er) treffen sich im Speisesaal der landw. Fachschule. Ein detailliertes Programm des Ablaufs wird den Jubilaren zugesandt.

15:00 Uhr Jubilarentreffen

der Abschlussklassen des Jahrgangs 2009/2010 im Seminarraum

18:30 Uhr Gedenkgottesdienst

für die verstorbenen Absolventinnen, Absolventen und Lehrkräfte in der Kapelle der Fachschule

Auf euer Kommen freut sich der Vereinsvorstand:

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

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: GF Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: Foto Sandra, FL Gerlinde Stoll, FOL Karl Holzknecht, FL Petra Moser, DI Thomas Moritz, Jonas Klotz, Sebastian Kofler, Laurin Sommer, FL Christa Tangl-Martin, Veronika Polter

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

Ausbildung zum Haushalts- und Kulinariktrainer

Mit dem Abschlusszeugnis der FSBHM erhält jede Schülerin auch ein Zertifikat für den Haushalts- und Kulinariktrainer. Dieses wird in Zusammenarbeit mit dem WIFI Innsbruck erstellt. Dieses Zeugnis befähigt unsere Absolventinnen zum Abhalten von Workshops und Kursen zu den unterschiedlichsten Ernährungs- und Küchenthemen.

Schon im November präsentierten uns die Schülerinnen des 3. Jahrganges ihre umfangreichen Projekte zu einem selbst gewählten Ernährungsthema. Die umfangreichen Vorgaben sind: Ausarbeitung eines fachtheoretischen Teils, Erstellen eines Folders oder Merkblattes, Zubereitung von Kostproben (inkl. Nährwertberechnung), ansprechende Vortragshilfen (zB Flipchart, Plakat, PowerPoint ...), Erstellen einer kleinen Statistik zum Thema passend mit Ausarbeitung eines Fragebogens und Auswertung der Ergebnisse (fächerübergreifend mit Deutsch). Ziel ist es, die Aufgabe möglichst eigenständig in einer Gruppe von 3 bis 4 Personen zu bearbeiten.

Als Zuhörer und Gäste waren Fachinspektorin Maria-Luise Schnegg, Direktor Heinz Kofler, die Eltern der Schülerinnen sowie Vertreter der Landwirtschaftskammer geladen. Nach einer intensiven Vorbereitungszeit haben sich die Mühen gelohnt. Die Mädchen konnten stolz auf ihr Ergebnis sein.

FL Christine Schnegg

Neue Trinkflaschen

Im Rahmen des Projekts „Gesunde Schule“ der BVAEB bekamen unsere Schülerinnen heute Trinkflaschen aus Glas mit Korkhülle überreicht.

Auf Wunsch der Schülerinnen wurden die Flaschen über das Projekt finanziert und sollen zur Gesundheit und zum Umweltschutz beitragen. Die Freude über das Geschenk war groß, und wir sind schon auf die nächsten gesundheitsfördernden Maßnahmen gespannt.

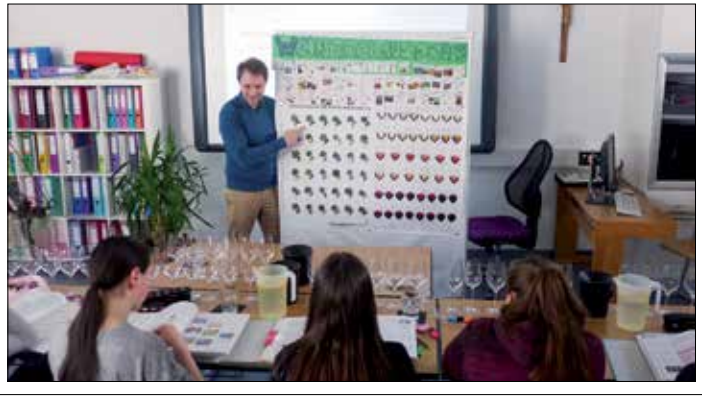
FL Rebekka Wolf

Jungsommelier-Ausbildung

Die Schülerinnen des Ausbildungsschwerpunktes Kulinarik starteten mit dem Thema Weinbau und Weinbereitung in den Zertifikatslehrgang Jungsommeliere Österreich. Der Experte, Ing. Stefan Zahler von der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, unterrichtete die Schülerinnen von der Veredelung des Rebstockes, dem Rebschnitt bis hin zur Lese und Weinerzeugung im Keller. Natürlich wurde auch der erste Wein verkostet.

Auf die Schülerinnen warten noch viele spannende Stunden bis zur Zertifikatsprüfung im nächsten Jahr.

FL Heidi Holzknecht, FL Katharina Zangerl



Mobile - ein „must have"

Mobile- ein „must have" im Schwerpunkt Kinderbetreuung

Die Schülerinnen des ersten Jahrgangs mit Schwerpunkt Kinderbetreuung konnten in einer gemütlichen Spezial-Kreativ-Praxis aus heimischer Wolle in verschiedenen Farben Kugeln filzen.

Diese wurden dann in unterschiedlicher Form zu kreativen Mobiles verarbeitet, zum Beispiel mit Schwemmholz vom Inn oder Korkenzieherhaselnuss. Die Werke der Schülerinnen können sich sehen lassen.

FL Veronika Polter, FL Heidi Holzknecht

Frohe Ostern

wünschen Direktor und das Team mit den Schülerinnen der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen.

Pflegeassistenzausbildung

Auch in diesem Herbst bietet die LLA Imst ihren AbsolventInnen eine Ausbildung mit spannenden Berufsperspektiven im Gesundheitsbereich: Die Pflegeassistenzausbildung findet in Kooperation mit dem AZW statt, eine Anmeldung ist bereits jetzt möglich.

Gerade im ländlichen Bereich steigt die Nachfrage nach PflegeexpertInnen stetig an. Ausgebildete PflegeassistentInnen werden daher in allen Bereichen des Tiroler Gesundheits- und Sozialwesens als gefragtes Fachpersonal mit offenen Armen am regionalen Arbeitsmarkt empfangen. Neben den gesicherten Anstellungsmöglichkeiten eröffnet der Pflegeberuf vielseitige und spannende Tätigkeitsbereiche: PflegeassistentInnen unterstützen diplomierte Gesundheits- und KrankenpflegerInnen und ÄrztInnen bei deren täglicher Arbeit und beobachten den Gesundheitszustand der gemeinsamen PatientInnen. In der Landwirtschaft tätigen Personen bietet der Pflegeberuf außerdem ein krisensicheres zweites Standbein und somit die Möglichkeit für ein zusätzliches Einkommen.

Die neue Ausbildungsmöglichkeit an der LLA Imst trägt dazu bei, die medizinische und pflegerische Versorgung fortlaufend auszubauen und zu sichern. Denn dank ihrer fundierten Ausbildung und ihres Fachwissens werden die zukünftigen PflegeassistentInnen wichtige grundlegende Pflegetätigkeiten durchführen können und damit ihrem Umfeld bei der Begleitung betagter Mitmenschen und pflegebedürftiger Familienangehöriger eine wichtige Stütze sein.

Weitere Detailinformationen zur Ausbildung und alle Infos zur Anmeldung finden Sie auf ***www.azw.ac.at***.

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

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

Zeit: Freitag, 22. Mai 2020, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Jungvolkbildung/Ableger

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

Zeit: Freitag, 29. Mai 2020, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Varroaschulung in Imst

Inhalt: Biologie der Varroose; Diagnose und Bekämpfung

Termin: 1. Teil: Freitag, 26. Juni 2020, 9 - 16:30 Uhr
2. Teil: Dienstag, 6. Oktober 2020, 18 - 21 Uhr

Kosten: € 40,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 3. Juli 2020, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

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

Dipl-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler, BEd

Poetry Slam

Ein Poetry-Slam ist ein Dichterwettstreit, bei dem selbstverfasste Texte innerhalb einer bestimmten Zeit vorgetragen werden.

Die Schülerinnen und Schüler des 2. Jahrgangs der FSBHM durften im Februar an einem Workshop mit dem großartigen Slammer Stefan Abermann teilnehmen. Sehr engagiert verfassten sie sehr persönliche, tiefgründige, zum Teil sehr humorvolle, aber auch nachdenklich stimmende Texte.

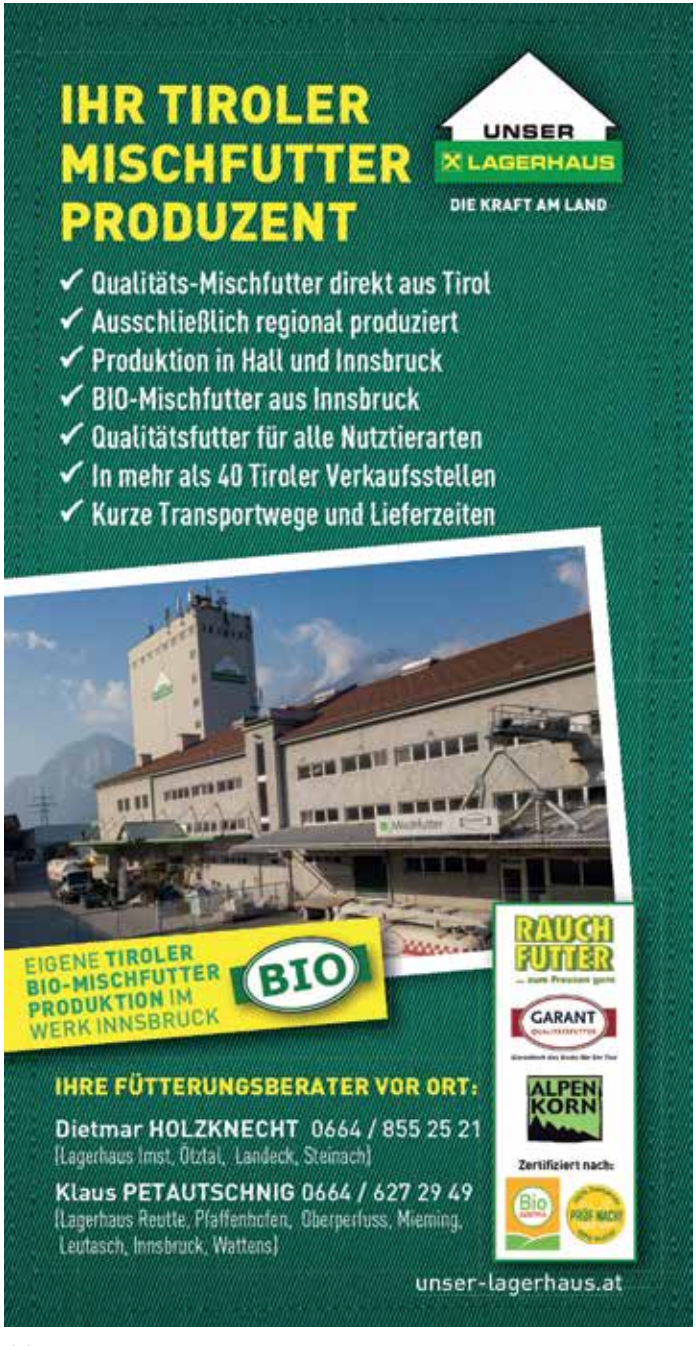
Die sechs mutigen „Slammerinnen“ stehend von links: Angelika Thurner, Jennifer Reiter, Annabell Riedl; kniend von links: Sophie Falkner, Julia Kaltschmid, Anna Stocker mit FL Elisabeth Obererlacher und FL Birgit Röck.

Foto: Florian Maierhofer

Sechs Schülerinnen stellten sich am 9. März 2020 dem modernen Dichterwettstreit und präsentierten ihre selbstgeschriebenen Texte. Sie gewährten dem anwesenden Publikum Einblicke in ihr Denken und Fühlen und sprachen über Liebe, Helden, Freundschaft, Glück und vieles mehr.

Die Wertung übernahm das Publikum, das als Jury fungierte und schließlich Julia Kaltschmid als Siegerin des Poetry-Wettbewerbs nominierte. Sie verstand es, mit ihrem Text über „Weiche Liebe“ die Zuhörer zu berühren und zu erheitern. Den hervorragenden zweiten Platz belegte Annabell Riedl mit ihren sehr persönlichen Gedanken über „Glück“. Platz drei ging an Sophie Falkner, die uns ihren Onkel als ihren großen Helden vorstellte.

Die Veranstaltungsmanagementgruppe a2a war für die Organisation des Poetry Slams zuständig und hat mit viel Elan und Engagement die Veranstaltung bestens organisiert und abgewickelt.


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

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

Einladung

Festversammlung
100 Jahre LLA Imst

Samstag, 25. April 2020

Festprogramm:

ab 9:00 Uhr im Mehrzwecksaal der HAK Imst

- Heilige Messe mit Bischof Hermann Glettler
- 100 Jahre LLA Imst - Dir. DI Josef Gstrein
- LLA Imst, eine Bildungseinrichtung mit vielseitigem Angebot
- Verleihung der Landw. Meister/innenbriefe
- Ansprachen der Ehrengäste

Anschließend gemeinsames Mittagessen.
Von 14 - 16 Uhr besteht die Möglichkeit zur Besichtigung von schulischen Einrichtungen.

Die Festveranstaltung wird umrahmt vom Schulchor unter der Leitung von Susanne Payr, der Schulmusikkapelle unter der Leitung von Josef Frischmann sowie von Tanzgruppen der Schüler/innen.

Tag der offenen Tür

Sonntag, 26. April 2020

Programm:

9:00 Uhr Wortgottesdienst im Hof der LLA Imst
(bei Schlechtwetter im HAK-Saal)

10 - 16 Uhr Ausstellungen und Vorführungen im Gelände der LLA Imst

Die Schulgemeinschaft der
Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst
lädt euch herzlich ein.

Auf euer Kommen freuen sich
die Schüler/innen, Mitarbeiter/innen,
Lehrkräfte und Schulleitung der

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
... die Schule fürs Leben

Bei derzeitiger Entwicklung der Covid19-Situation kann nicht garantiert werden, dass die Veranstaltungen stattfinden!