Nr. 2 | Oktober 2020 | 72. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Foto: Maria Klingler

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen! Liebe Leserin, lieber Leser!

Vielleicht werden Sie sich jetzt wundern, wenn sie mein Foto hier beim Leitartikel sehen. Seit 1. September 2020 darf ich mich Schulleiter der Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst nennen.

Damit geht auch eine Ära zu Ende, nämlich die Ära Josef „Pepi“ Gstrein. Er ist in diesem Schuljahr im so genannten Sabbatical und wird dann anschließend in seinen wohlverdienten Ruhestand übertreten (es sei denn, dass ihn unvorhergesehene Ereignisse in sein Amt zurückrufen). Das ist auch der Grund, warum ich diesen Artikel nicht dazu benutzen möchte, unseren Pepi zu verabschieden - so ist es mit ihm auch persönlich abgesprochen. Dennoch kann ich es mir nicht verkneifen, dir Pepi für deine jahrelange Tätigkeit als Direktor (fast ein Vierteljahrhundert) herzlichst zu danken. Dein Engagement und vor allem deine Loyalität gegenüber allen LehrerInnen und dem Personal haben dich ausgezeichnet und werden mir für immer prägend in Erinnerung bleiben. Du hast deine Führungsrolle an der LLA weit über das normale Maß hinausgehend erfüllt und nie im Eigeninteresse gehandelt. Vergelt’s Gott!

Bei der Eröffnungskonferenz des aktuellen Schuljahres übergab „Altdirektor“ DI Josef Gstrein dem Neuen, DI Thomas Moritz, symbolisch die Schlüssel der LLA Imst.

Für sein Sabattical erhielt DI Josef Gstrein eine stärkende Jause aus den Händen dem „Neuen“ und Dir.-Stv. Paul Juen.

Keine kleinen Fußspuren, die unser „Altdirektor“ da hinterlässt. Demensprechend gehe ich mit dem nötigen Respekt und der nötigen Verantwortung dieses vielseitige und aufgabenreiche Amt an. Natürlich habe ich mir schon einige Gedanken in der Ausrichtung unserer Schule mit den Fachrichtungen Betriebs- u. Haushaltsmanagement bzw. der Fachrichtung Landwirtschaft (und Gewerbe) gemacht. Entwicklungen in der Gesellschaft und der Landwirtschaft machen es notwendig, sich nicht nur diesen Veränderungen anzupassen - nein, sie vielmehr mitzugestalten. Die zentrale Frage unserer Bildungseinrichtung lautet: „Was will ich jungen Menschen mit auf den Weg geben?“ Ökologische Themen, Themen der Persönlichkeitsbildung und des Umgangs miteinander stehen bei mir im Fokus. Bei all diesen Entwicklungen und Prozessen ist es mir wichtig, Menschen zu überzeugen und einen möglichst breiten Konsens zu erzielen. Ich vertraue auf die Kompetenzen unserer LehrerInnen und MitarbeiterInnen und versuche, mit Wertschätzung ihnen sowie auch allen SchülerInnen und Eltern entgegenzutreten.

Dir. DI Thomas Moritz

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Alois Berger, Mieming	SJ 74/75
Johann Achenrainer, Tösens	SJ 62/63
Gottlieb Rudigier, Kappl	SJ 74/75
Sigmund Rudigier, Kappl	SJ 48/49
Robert Jehle, Kappl	SJ 11/12
Alois Pale, Fiss	SJ 49/50
Hermann Sprenger, Pians	SJ 49/50
Robert Tiefenbrunner, Tarrenz	SJ 58/59
Josef Schnegg, Imsterberg	SJ 56/57
Johann Mayr, Aldrans	SJ 47/48

Hermann Oberarzbacher
Mühlen in Taufers

Alfons Mauracher, Oberhofen
Als Obstbaumeister war er von 1956 bis 1962 im Obstau an der LLA Imst.

Erika Wegscheider, geb. Venier, Ranggen
Sie arbeitete als Küchenhilfe an der LLA Imst von 1981 bis 1984.

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

Marlies Mersch
Lehrerin an der FSBHM seit 1983

Alois Monz
im Obstbau der LLA Imst seit 1975

zum 50. Geburtstag

Clemens Hauser
Tischlerei seit 2019

Annemarie Stoll
Haus- und Küchenhilfe seit 2011

Verabschiedung

Maria Auderer

war an der LLA von Oktober 1985 bis Jänner 2020 tätig. Sie verrichtete jegliche Arbeit im Haus mit viel Genauigkeit, Fleiß und Loyalität.

Anni Höllrigl

leistete mit viel Elan in der Küche und den Praxisräumen eine schwungvolle Arbeit. Sie bereicherte unsere Gemeinschaft mit guter Laune vom Juni 2014 bis April 2020.

Karl-Heinz Ehart

war von März 1992 bis August 2020 als Schlossermeister in der Betriebsschlosserei der LLA Imst tätig.

Für den Einsatz ein herzliches Dankeschön und alles Gute für die Zukunft in der Pension wünscht das gesamte Team der LLA Imst.

Personelle Änderungen an der LLA Imst

Mit Beginn des neuen Schuljahres ergeben sich auch einige personelle Änderungen. FL Gabriele Juen verstärkt das pädagogische Team in der Fachrichtung Landwirtschaft. Clemens Hauser, der bereits im letzten Schuljahr an Stelle von Thomas Steger in der Tischlerei den Praxis unterrichtete, wird nun die pädagogische Ausbildung berufsbegleitend nachholen und als Lehrer beschäftigt werden. FL Janine Ritzer und FL Stefanie Thöni ergänzen das Team in der BHM. Schon seit Jänner ist Christian Regensburger aus Wenns als Hausmeister an der LLA tätig und ersetzt Florian Neurauter, der nach knapp 7 Jahren Hausmeistertätigkeit die LLA Imst verlassen hat. Schlossermeister Karl-Heinz Ehart verließ die LLA Ende August in die Pension. Seit September ist Gregor Pfeifer aus Pians hauptsächlich für den Obstbau und die Produktanalyse angestellt, Elisabeth Stelzhammer ist eine neue Verkaufskraft im schuleigenen Hofladen.

Die neuen Lehrerinnen stellen sich im Folgenden kurz vor:

Mein Name ist **Gabriele Juen,** und ich komme aus Grins. Aufgewachsen bin ich auf einem landwirtschaftlichen Vollerwerbsbetrieb in Kärnten und besuchte dort auch die HBLA für Land- und Ernährungswirtschaft Pitzelstätten bei Klagenfurt. Nach der Matura studierte ich Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur und absolvierte die Agrarpädagogische Akademie in Wien. Mein beruflicher Werdegang führte mich über die Landwirtschaftskammer Tirol, dem Oberschulzentrum Mals im Vinschgau, der Agrarmarketing Tirol und dem Regionalmanagement Landeck an die LLA Imst. Ich freue mich nun auf die neuen Herausforderungen und wünsche uns ein erfolgreiches sowie wertvolles Schuljahr 2020/2021.

Ich heiße **Janine Ritzer** und darf seit diesem Schuljahr das Team an der LLA Imst als Lehrerin ergänzen. Meine Fächer sind Englisch und die praktischen Gegenstände Küchenführung und Kreatives Gestalten. Zusätzlich unterstütze ich den 3. Jahrgang beim Erstellen ihrer Abschlusszeitung. Ursprünglich komme ich aus Kössen und bewirtschafte dort gemeinsam mit meiner Familie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit ca. 20 Milchkühen und eigener Alm. Die biologische Landwirtschaft und der Erhalt von kleinstrukturierten Bauernhöfen liegen mir sehr am Herzen. Ich sehe es als eine meiner Aufgaben, den hohen Wert der Land- und Hauswirtschaft den SchülerInnen verstehbar zu machen, damit auch sie in Zukunft unseren Arbeits- und Lebensraum nachhaltig mitgestalten können.

Die neuen LehrerInnen (v.l.): Stefanie Thöni, Clemens Hauser, Janine Ritzer, DI Gabriele Juen mit Dir. DI Thomas Moritz.

Schon während meines Schulbesuchs an der LLA Weitau in St. Johann war klar: Ich will Lehrerin werden. Nach der Matura an der HBLA Kematen hat es mich aufgrund meines Studiums an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik nach Wien verschlagen. Ein erstes Unterrichtsjahr habe ich bereits an der LFS Obersiebenbrunn in Niederösterreich eingelegt. Jetzt bin ich der Heimat endlich wieder ein Stück näher und freue mich aufs kommende Schuljahr.

Mein Name ist **Stefanie Thöni**, ich komme aus Kauns und unterrichte seit September dieses Jahres an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement in Imst. Die Berechtigung zum Lehren erwarb ich 2018 mit dem Abschluss des Studiums Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol in Innsbruck. Die verschiedenen Erfahrungen aus der Gastronomie und der Wirtschaft sowie die Ausbildung zur Sommelière Österreich werden mir in meiner zukünftigen Arbeit eine wertvolle Grundlage bieten. Ich freue mich sehr, dass ich an meiner Wunschschule aufgenommen wurde und meine lang verfolgte Berufsvorstellung ausführen darf. In diesem Schuljahr unterrichte ich die Fachgegenstände Service, Haushaltsmanagement, Angewandte Informatik und Bewegung und Sport. Gerne nehme ich diese neue und spannende Herausforderung an, Schülerinnen und Schüler auf ihrem Ausbildungsweg zu fördern und zu begleiten.

AV Christina Röck

Ein Erfolgsmodell wird ausgeweitet

Kooperation Landwirtschaftliche Lehranstalt Imst und Ausbildungszentrum West

Im September 2019 starteten 19 Damen und Herren unterschiedlichen Alters und mit den verschiedensten Berufs- und Lebenserfahrungen an der Lehranstalt Imst die Ausbildung zur Pflegeassistenz. Von Imst wurde die Infrastruktur von den Räumlichkeiten bis hin zum Wohnheim zur Verfügung gestellt, außerdem konnten die TeilnehmerInnen an der LLA zu Mittag essen.

Der gesamte pädagogische Bereich wurde vom Ausbildungszentrum West organisiert und durchgeführt.

Der Wiedereinstieg in eine Ausbildung stellte die TeilnehmerInnen vor große Herausforderungen. Der Alltag im familiären Umfeld musste umgestellt werden, Verständnis der Familienmitglieder für die intensive Lernzeit war Voraussetzung für die erfolgreiche Absolvierung der Ausbildung. Das Lernen musste zum Teil wieder erlernt werden, eine zusätzliche Herausforderung stellte die Corona-Zeit dar, in der auch noch Distance-Learnig dazu kam.

Umso mehr freut es uns, dass wir am 1. Oktober acht AbsolventInnen, die alle Prüfungen im ersten Anlauf mit Bravour gemeistert hatten, die Zertifikate überreichen konnten. Im Rahmen einer kleinen Abschlussfeier, die alle Corona-Auflagen erfüllen konnte, durften wir den frischgebackenen PflegeassistentInnen herzlich gratulieren und sie zu einem Festessen einladen.

An dieser Stelle gilt mein besonderer Dank dem Ausbildungszentrum West mit Direktorin Dr.in Waltraud Buchberger, MSc, ihrem Stellvertreter Georg Razesberger, BSc, und der engagierten Klassenvorständin Anita Mair für die angenehme, professionelle und unkomplizierte Zusammenarbeit im Dienste unserer Auszubildenden.

Aufgrund zu geringer Anmeldezahlen findet im heurigen Schuljahr kein Ausbildungslehrgang statt, für 2021/22 sind wir schon in Planung:

Bewerbungszeitraum vom 8.02. - 18.06.2021,
Aufnahmeverfahren am Dienstag, 29.06.2021,
Ausbildungsbeginn im September 2021

Die neuen PflegeasssitentInnen mit Blume und Zertifikat sowie deren AusbildnerInnen und Kursverantwortliche

NEU NEU NEU NEU NEU NEU

Pflege und FSBHM Imst

Ab dem Schuljahr 2020/21 startet an der LLA Imst ein neuer Zweig:
Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagemet inklusive Pflegeassistenz

SchülerInnen, die sich für diesen Zweig entscheiden, erhalten die Basisausbildung für Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie die Inhalte der Pflegeassistenz ab dem ersten Schuljahr.

Abschlüsse:

- FacharbeiterIn für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement nach 3 Jahren
- PflegeassistentIn nach weiteren 6 Monaten

Wer sich für die FSBHM individuell entscheidet, kann weiterhin zwischen den 3 Schwerpunkten Gesundheit und Soziales, Regionaltourismus sowie Kreativität und Handwerk mit allen damit verbundenen Berechtigungen und Zusatzqualifikationen wählen.

Nähere Informationen erhalten Sie unter lla-imst.at, an der Schule, Kontaktperson AV Christina Röck (c.roeck@tsn.at).

Dipl.-Päd. Heike Girstmair

Wir sind Erste-Hilfe-Fit

Die LLA Imst darf auch im laufenden Schuljahr wieder das Erste-Hilfe-FIT-Gütesiegel tragen. Alle Schülerinnen und Schüler der zweiten Klassen absolvieren während des Schuljahres einen 16-stündigen Erste-Hilfe-Kurs. Im Schwerpunkt Gesundheit und Soziales wird zudem Erste Hilfe für Säuglings- und Kindernotfälle unterrichtet.

Unsere Schülerinnen und Schüler sind somit bestens vorbereitet und in der Lage, in Ernstfällen Erste Hilfe zu leisten.

LLA-Café

Eduard-Wallnöfer-Platz
6460 Imst
(05412) 66364 81 oder 82

Ab **4. November 2020** ist das LLA-Café (unter Einhaltung der Corona-Maßnahmen) wieder für unsere Gäste geöffnet. Die Schülerinnen und Lehrerinnen freuen sich darauf, Sie mit einem breiten Frühstücksangebot aus regionalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Unter dem Motto „mit Herz, Hand und Verstand“ stehen in diesem Schuljahr die umliegenden Genussregionen im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf Spezialitäten vom „Oberländer Apfel“, dem „Oberinntaler Erdapfel“ oder dem „Paznauner Almkäse“!

Unsere Öffnungszeiten:
Ab 4. November 2020 bis Ende April 2021
jeweils Mittwoch und Freitag
von 8:00 – 11:00 Uhr

Dir. DI Thomas Moritz

Effektiv miteinander

„Liebe Bäuerinnen und Bauern, viele von euch würden gern mehr Nachhaltigkeit, mehr Natur und letztlich auch mehr Menschlichkeit im landwirtschaftlichen Betrieb wagen, haben aber Bedenken, das sichere Fahrwasser der konventionellen Landwirtschaft zu verlassen. Sie befürchten, dass Landwirtschaft ohne chemische Hilfsmittel, sondern mit alternativen Methoden und natürlichen Hilfsmitteln, zu weniger Erträgen, mehr Krankheiten und damit zu einem Umsatzrückgang führen. Dabei ist das Gegenteil der Fall!“

Zitat von Christoph Fischer, EM Chiemgau

Der Einsatz von effektiven Mikroorganismen in der Landwirtschaft, aber auch in der Reinigung der LLA Imst stand am 11. September 2020 im Fokus unserer gemeinsamen Weiterbildung. Frau Annerose Fischer und ihr Mann haben sich extra Zeit genommen, um direkt an unsere Schule ein Bild über die Struktur unseres Betriebes zu machen.

Vor allem in der Aufbereitung unsere Gülle steckt Potential, das wir gerne nutzen möchten. Herkömmliche Gülle neigt zu Fäulnis, wirkt auf den Pflanzenbestand und das Bodenleben ätzend. Zusätzlich entstehen Faulgase, wie Ammoniak, die verloren gehen und unangenehme Gerüche verursachen. Durch den Einsatz von Effektiven Mikroorganismen in Kombination mit aktiver Pflanzenkohle und Urgesteinsmehl kann so aus einem schwierigen Betriebsmittel - der Gülle - ein wertvoller Dünger gemacht werden, der den Humusaufbau und das Pflanzenwachstum stark fördert. Durch den

Humusaufbau wird wiederum viel klimaschädliches CO_2 gespeichert. Diese Art der Gülleaufbereitung haben wir erst kürzlich am Lehrbetrieb vorgenommen.

Auch die Reinigung mit Effektiven Mikroorganismen ist spannend. Dabei wird nicht darauf abgezielt, schädliche und krankheitserregende Bakterien, Viren und Pilze durch Desinfektion abzutöten. Effektive Mikroorganismen sind die natürlichen Gegenspieler und drängen die genannte Gruppe an Mikroorganismen zurück - dies verhindert auch eine Resistenzbildung.

Der Einsatz von Effektiven Mikroorganismen ist vielfältig und vielversprechend. Im Sinne einer ökologischen Ausrichtung unserer Schule werden wir weitere Überlegungen in diese Richtung anstellen.

DI Direktor Josef Gstrein

MeisterInnenbriefe verliehen

Nach mehr als zwei Jahren Ausbildungszeit konnten die 17 Teilnehmer/innen des Meisterlehrgangs an der LLA Imst am 13. Juli 2020 im Rahmen einer kleinen Feier ihre Zeugnisse und Meisterbriefe entgegennehmen. Unter Bedachtnahme auf die Hygienebestimmungen wurde der Kreis der geladenen Ehrengäste stark eingeschränkt und die Sitzordnung im geräumigen Speisesaal entsprechend angepasst. Die ursprünglich geplante Überreichung im festlichen Rahmen der Hundertjahrfeier dieser Bildungseinrichtung konnte aus allseits bekannten Gründen nicht stattfinden.

Nach einem von Diakon Andreas Sturm zelebrierten Wortgottesdienst startete der Festakt, begleitet von einer Bläsergruppe der „Imster Schölfelermusig“ unter der Leitung von FOL Josef Frischmann.

Dir. Josef Gstrein begrüßte die Teilnehmer/innen und erläuterte in seiner Ansprache die Bedeutung der Bildung für die Bewältigung der beruflichen, gesellschaftlichen und privaten Herausforderungen jedes Einzelnen. Der gebildete Mensch ist sich dessen bewusst, dass er sich einem stetigen Lernprozess unterwerfen muss, damit er seine Möglichkeiten realistisch einschätzen und wahrnehmen kann. Das Erreichen der höchsten Stufe der landwirtschaftlichen Berufsausbildung beinhaltet auch den Auftrag zur Optimierung des eigenen Betriebes, einen Kompromiss zu finden zwischen Wunschvorstellungen und realistischer Beurteilung der Gegebenheiten.

Lk-Vizepräsidentin ÖR Helga Brunschmid betonte, dass der landwirtschaftliche Betrieb oft zu wenig Wertschätzung erfährt, wo er doch durchaus ein interessanter Arbeitsplatz sein kann; insbesondere in Krisenzeiten wird das spürbar. Sie bedauert die allgemeine Entwicklung zur Extensivierung, deren Zielsetzung darin besteht, möglichst wenig Zeit am Betrieb zu verbringen. Gerade von sehr gut ausgebildeten Landwirten/innen würde sie erwarten, dass sie unter Einbringung ihres Könnens und ihrer Arbeitskraft eine möglichst hohe Wertschöpfung anstreben.

DI Evelyn Darmann vom LFA war die Vorsitzende der Prüfungskommission, und in dieser Funktion gab sie einen Überblick auf die von den Kandidaten/innen vorgestellten Arbeiten. Sie betonte die Ausgereiftheit und Schlüssigkeit der Betriebskonzepte und war auch beeindruckt von den Argumentationen und Begründungen, mit denen die Vorstellungen untermauert wurden.

Klassenvorstand Mag. Wolfgang Harasleben gab einen Rückblick auf die Abschnitte der Ausbildungszeit und lobte die Teilnehmer/innen für die an den Tag gelegte Ambitioniertheit und das Durchhaltevermögen über diesen langen Zeitraum. Immerhin 17 von ursprünglich 19 Kandidaten/innen haben die Ziellinie überschritten.

Vizepräsidentin Helga Brunschmid überreichte die Meister/innenbriefe, DI Evelyn Darmann und Dir.-Stv. Ing. Paul Juen übergaben die Zeugnisse und Dir. Josef Gstrein händigte den „**Jahrhundertmeistern/innen**“ die Festschrift zum Jubiläum der LLA Imst aus. Alle Absolventen traten der ARGE Landwirtschaftsmeister/innen bei (Obfrau Alexandra Kammerlander und Obmann Wolfgang Hauser waren vor Ort) und alle jene, die nicht ohnehin schon Mitglied des LLA Absolventenvereins waren, wurden von Obmann Georg Kapferer willkommen geheißen.

LK-Vizepräsidentin ÖR Helga Brunschmid , LM Christoph Lechleitner, DI Evelyn Darmann (LFA) bei der Zertifikatsverleihung

An drei Betriebe wurde schließlich noch das Gütesiegel für den „Sicheren Bauernhof“ verliehen. Dazu war eigens Herr Viktor Feichtner von der SVS (Sozialversicherungsanstalt der Selbständigen) angereist.

Mit einem gemeinsamen Abendessen, zubereitet vom Team der LLA Imst, wurde die Feier abgeschlossen.

Die neuen landwirtschaftlichen Meisterinnen und Meister

1. Reihe *(v.l.n.r.): Georg File, Fließ; Lisa File (mit Margaretha), Fließ; Stefanie Erhart, Fließ; Silvia Auer, Tobadill; Stefan Wieser, Natters; Martin Gasser, Karrösten; Lk-Vizepräsidentin ÖR Helga Brunschmid (LK Tirol), Direktor DI Josef Gstrein*

2. Reihe: *Viktor Feichtner (SVS), Andreas Wille, Fließ; David Kleiner, Tannheim; Lukas Erhart, Fließ; Georg Grünerbl, Obernberg a. Br.; Dietmar Obertimpfler, Tösens; Bezirksbäuerin Gertrud Denoth*

3. Reihe: *Alexandra Kammerlander (ARGE Meister), Johanna Wille, Fließ; Cyprian Nöbl, Grins; Florian Plangger, Fiss; Marcel Holzknecht, Längenfeld; DI Evelyn Darmann (LFA)*

4. Reihe: *Georg Kapferer (AV Obmann), Wolfgang Hauser (ARGE Meister), Ing. Paul Juen (Dir.-Stv.), Christoph Lechleitner, Wenns; DI Thomas Moritz, ÖR Rudolf Köll (BLK), Stephan Walser, Mathon; KV Mag. Wolfgang Harasleben*

Die Absolventinnen der FS für Betriebs- u. Haushaltsmanagement

des vergangenen Schuljahres

*Die **Klasse 3aBHM mit dem-Schwerpunkt Tourismus** (v. li.):*

***Vordere Reihe:** Caroline Arnold, Innsbruck; FV Christina Röck, Nadine Hösle, Jungholz; Laura Hauser, Arzl; Nathalie Hauser, Holzgau; Florentina Rieder, Ehrwald; Anna Müller, Zöblen; Jasmin Scheiber, Längenfeld; Desiree Schöpf, Umhausen; Vivienne Ambrosi, Umhausen; Lea Jordan, Pfaffenhofen; Aline Gosch, Arzl; Selina Huber, Inzing; Tina Reich, Längenfeld; KV FL Adelheid Falkner; Praxmarer Selina, Kaunertal;*

Nicht im Bild: Lisa Lener, Götzens

*Die **Klasse 3bBHM mit dem-Schwerpunkt Gesundheit & Soziales** (v. li.):*

FV Christina Röck, Maria Amprosi, Karres; Celina Doblander, Tarrenz; Julia Neurauter, Arzl; Leonie Fischer, Tarrenz; Anna Schöpf, Ötztal-Bahnhof; Sophia Reinstadler, Wenns; Magdalena Heiss, Ochsengarten; Sarah Tangl, Tarrenz; Lena Ötzbrugger, Karres; Jessica Sterzel, Roppen; Sophie Weber, Wenns; Lena Flür, Tarrenz; Hannah Höllrigl, St.Leonhard; Johanna Traxl, Strengen; Eva Pauli, Prutz; Sarina Pelinka, Faggen; KV FL Sabine Posch

Die AbsolventInnen der Fachschule für Landwirtschaft

des vergangenen Schuljahres

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

*1. **Reihe** (v.l.n.r.): Lisa Schneider, Tannheim; Michelle Resch, Wenns; Elisabeth Plangger, Prutz; Leonie Falger, Stanzach; Tina Neurauter, Stams; Martin Weber, Wenns; Andre Wöber, Wenns*

2. Reihe: *Clemens Schnegg, Umhausen; Julian Beer, Prutz; Jonas Klotz, Längenfeld; Andreas Krug, Pettnau; Sebastian Kofler, Prutz; Tobias Neuner, Kaunerberg; Simon Regensburger, Serfaus; Philipp Dobler, Wenns; Bernhard Moosbrugger, Hörbranz*

3. Reihe: *Samuel Frischmann, Umhausen; Alexander Mayr, Imst; Paul Köhle. Pfunds; Jonas Pienz, Umhausen; Laurin Sommer, St. Leonhard; Tobias Walter, Satteins; Andreas Schöpf, Umhausen; Simon Fiegl, Sölden; Fabian Stecher, Schattwald*

4. Reihe: *Tobias Schnegg, Imsterberg; Alexander Sonnweber, Schönwies; Laurin Salcher, Seefeld; Daniel Walch, Steeg*

Nicht im Bild: Benedikt Marth, Landeck

KV: Josef Grill (links vorne)

Dipl.-Päd. Heike Girstmair

Impressionen aus dem PU

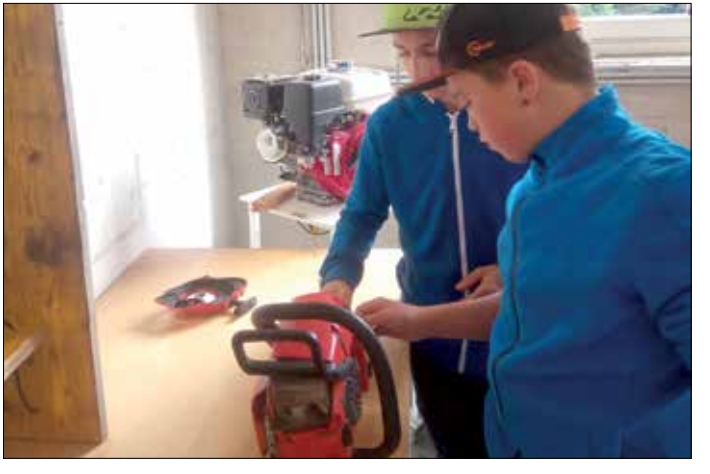
An einem Vormittag mit Praktischem Unterricht des 2. und 3. Jahrganges passiert an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement so einiges:
Mittagessen zubereiten, Vorbereitungen für den „Apfeltag“ treffen, im Garten ernten, das Blutdruckmessen üben, ein Zimmer für eine pflegebedürftige Person einrichten, das richtige Tischdecken üben, Tätigkeiten im Haushaltsmanagement verrichten, kreativ sein und vieles mehr.

Paul Egger, BEd

Schrauben an Motoren

Für das neue Praxisprogramm „Der 2-Takt-Motor“ für den ersten Jahrgang der FSL wurden eigene Praxisobjekte angeschafft. Damit die Schüler nicht nur in der Theorie die Motoren kennen lernen, kann nun an den Motoren in der Praxis gearbeitet werden. Das reicht vom 50-cm³-Motor in der Motorsäge bis hin zum 250-cm³-Motor aus einem Motorschlitten.

Deshalb bedanken wir uns recht herzlich bei der Firma „Forst- und Gartentechnik Telfs“ sowie der Firma „Snow und Bike“ in Imst, die uns unterschiedliche Motoren zur Verfügung gestellt hatten.



Dipl.-Päd. Petra Moser

Theoretisches Wissen mit praktischen Erfahrungen perfektionieren

Die Theorie in der Praxis umsetzen - diese Möglichkeit haben die Schülerinnen des 2. und 3. Jahrganges der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement beim Fremdpraktikum in verschiedenen Tourismus- und Sozialbetrieben.

Das Praktikum ist ein wesentlicher Teil unserer Ausbildung. Dabei bekommen die Schülerinnen und Schüler einen detaillierten Einblick in ein Unternehmen. Darüber hinaus werden Teamfähigkeit und selbständiges Arbeiten gefördert!

Durch die tirolweite Angleichung des Schuljahres der FSL und der BHM wird ab dem Schuljahr 2019/20 das Fremdpraktikum in den Sommerferien zwischen 2. und 3. Jahrgang absolviert. Das Schuljahr für die dritten Klassen beginnt dadurch im Herbst später.

Schülerinnen erzählen von ihren Erfahrungen:

Tourismuspraktikum
… im Genießer-Hotel Hohenfels

Mein Name ist **Nadine Hösle**, ich komme aus Jungholz. Für das Fremdpraktikum habe ich das Genießer-Hotel „Hohenfels“ in Tannheim gewählt, da es ein kleiner schöner Familienbetrieb ist. In der Küche habe ich mit vier Köchen und zwei Köchinnen gearbeitet. Es waren vier interessante Wochen. Dabei habe ich sehr viel gelernt, und gleichzeitig hat mir das Praktikum bei meiner Berufsfindung geholfen. Der Arbeitsbeginn war immer um 8 Uhr. Ab dem ersten Tag durfte ich sofort überall mithelfen und lernte jeden Tag etwas Neues. Am Abend habe ich entweder die Vorspeisen angerichtet oder durfte die Desserts vorbereiten und an manchen Tagen sogar beides.

Am Ende des Tages, nachdem alle Speisen serviert waren, putzen wir gemeinsam die Küche. Um 21 Uhr war mein Arbeitstag zu Ende. Die Familie und die Küchencrew hat mich sehr freundlich aufgenommen. Sie hätten mich gerne noch länger in der Küche behalten.

Das Praktikum war eine schöne Erfahrung für mich, und ich durfte Vieles lernen. Es war eine schöne und sehr spannende Zeit. Ich würde es jederzeit wieder machen!

… im Family Resort Alpenrose

Mein Name ist **Florentina Rieder** und ich komme aus Ehrwald. Ich habe vom 10. Februar bis 8. März dieses Jahres mein Praktikum im Family Resort Alpenrose in Lermoos an der Rezeption absolviert. Hauptsächlich war ich im Backoffice eingeteilt. Meine Aufgaben bestanden darin, die Daten der Gäste zu erfassen, Anfragen zu bearbeiten und Angebote zu verschicken. Im Frontoffice durfte ich Fragen der Gäste beantworten und verschiedene Auskünfte erteilen. In dieser Zeit habe ich erkannt, wie wichtig selbständiges Arbeiten ist. Höflichkeit ist an der Rezeption oberstes Gebot.

Die Mitarbeiter haben mich sehr freundlich aufgenommen, und ich habe mich mit allen gut verstanden. Die Arbeit hat mir jeden Tag Freude bereitet. Mir wurde für diesen Betrieb sogar eine Stelle angeboten.

Das Praktikum war eine wertvolle Erfahrung, und ich bin froh, dass ich diese in einem so tollen Betrieb machen durfte! Das Family Resort Alpenrose ist in jeder Hinsicht weiterzuempfehlen.

AV Christina Röck

Gemeinsam schaffen wir das!

Distance-Learning, Homeoffice und Home-Schooling, Moodle, Teams, tsn-Meeting, Zoom, Videokonferenzen, Eduvidual, Webinar, …

Im Februar 2020 kannten wir viele dieser Begriffe vom Hörensagen oder gar nicht, mit einigen hatten wir teilweise gearbeitet oder auch nicht. Auf jeden Fall standen sie nicht im Zentrum unserer Tätigkeit als PädagogInnen.

Wie vieles andere hat Corona und der Lockdown - wieder ein neuer Begriff - auch unsere Arbeitswelt Mitte März auf den Kopf gestellt. Das nicht nur für die SchülerInnen, sondern auch für uns PädagogInnen vertraute und meiner Meinung nach so wichtige Sozialgefüge der Schule und des Wohnheimes gab es von einem Tag auf den anderen nicht mehr. Die Kommunikation von Angesicht zu Angesicht, das soziale Miteinander in der Klasse, das Gespräch mit KollegInnen und vor allem das praktische Vorzeigen und Tun im Unterricht wurde von einem Tag auf den anderen ausgesetzt.

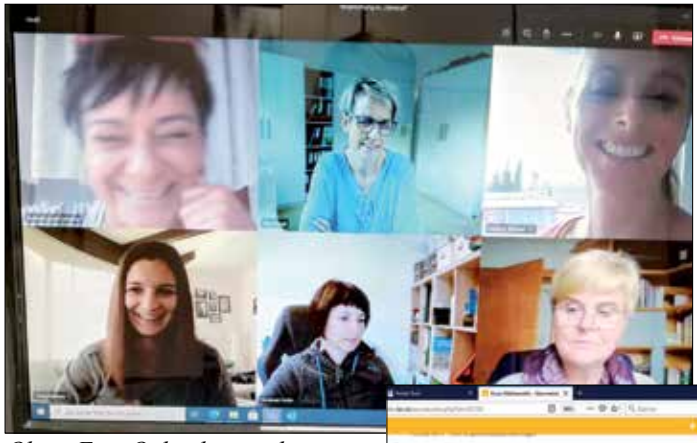
So hieß es nun für uns alle, sich einzulassen auf die digitale Bereitstellung von Unterrichtsmaterialien, auf das Kennenlernen von Plattformen, die für den Unterricht genutzt werden können, auf das Erstellen von Unterrichtsmaterialien und auch auf neue Möglichkeiten der Kommunikation.

Das LehrerInnenteam der FSBHM Imst hat sich sofort auf die Situation eingestellt und sich den neuen Herausforderungen gestellt. Nach Ostern hatten wir unsere erste Onlinekonferenz, bei der das gesamte Team vollzählig dabei war - eine neue Erfahrung, die für uns inzwischen schon zur Routine geworden ist.

Die Zahlen und Fakten sprechen für sich:

Seit März 2020 hat der Lehrkörper der BHM Imst **75 Fortbildungen** (natürlich online) rund um Distance-Learning und Hom-Schooling besucht:

- Moodle-Basics
- Moodle als Plattform für kollaboratives Distance-Learning
- Aktivitäten und Aufgaben in Moodle
- Erstellung von Tests in Moodle
- Moodle-Eduvidual-Basics
- OneNote Kursnotizbuch - Einsatz im Unterricht
- Erklärvideos für den Unterricht selber erstellen



Oben: Eine Onlinebesprechung in Microsoft Teams.

Rechts: Ein Teil eines Geometrielehrstoffs in einem Moodle-Kurs.

- Microsoft Teams Grundschulung
- Safer Internet
- Mein Seminar online abbilden
- usw.

Ein herzliches Dankeschön meinem Team für die Offenheit, Neues zu lernen, und den unermüdlichen Einsatz auch in herausfordernden Zeiten.

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, FOL Josef Frischmann, Dir. Thomas Moritz, FL Paul Egger, FL Heike Girstmair, Andreas Wander, FL Petra Moser, AV Christina Röck, FL Katharina Zangerl, FL Iris Jenewein

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

Kurse an der Imkerschule

Bienenprodukte/Wellness

Inhalt: Herstellung von Cremes, Körperlotions, Shampoos und Seifen

Zeit: Samstag, 14. November 2020, 9 - 12 und 13 - 16:30 Uhr

Kosten: € 70,– (inkl. Materialkosten)

Beutenbau

Inhalt: Herstellung einer Magazinbeute

Zeit: Freitag, 20., und Samstag, 21. November 2020, jeweils 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 70,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

Honigsensorik

Inhalt: Qualitätskriterien für Honig, Grundlagen der Honigsensorik, Sortenhonige - Besonderheiten, Beurteilung von Honigen nach Farbe, Geruch und Geschmack

Zeit: Samstag, 21. November 2020, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 70,– (inkl. Materialkosten)

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

Auch aus Steinen,
die einem in den Weg gelegt werden,
kann man Schönes bauen.

Johann Wolfgang von Goethe

Projektwochen

Intensivkurse zu den Schulschwerpunkten Kulinarik und Kinderbetreuung

Die Schülerinnen, die sich für die Ausbildung zur Kindergartenassistentin entschieden hatten, hatten im Zuge der Projektwochen sehr intensive Kurse zu absolvieren. Ein Teil wurde aufgrund von Corona vom WIFI online unterrichtet. Die restliche Zeit verbrachten die Schülerinnen an der Schule. Dort wurden Inhalte, wie die Aufgaben der Assistentin, Strukturen im Kindergarten und Bildung und Lernen im Kindergarten, an die zukünftigen Assistentinnen vermittelt. Auch die Kreativität kam nicht zu kurz. In Workshops wurden Kreisspiele und Kinderlieder gelernt, sowie lustige „Sockentiere“ gebastelt.

Links: Ein Sockenkrokodil

Unten: FL Iris Jenewein liest mit den Schülerinnen wertvolle Kinderbücher.

Die zweite Gruppe der Schülerinnen, die sich für die Ausbildung zur Haushalts- und Kulinariktrainerin sowie zum Jungsommelier Österreich entschieden hatten, übten sich im Service von

Schaumwein, Rot- und Weißwein. Das Belüften von Wein und das Dekantieren wurden ebenso erlernt. Weiters wurde die Sensorik geschult und die Erstellung einer Weinkarte besprochen. Auch die Kulinarik kam nicht zu kurz: Vom Torteneindecken bis hin zum „Food blogging“ sowie professionellem Anrichten und Garnieren war alles dabei.

Alle waren sich einig: gut genutzte, spannende und vor allem informative zwei Wochen, von denen jede profitierte.

Dipl.-Päd. Heidi Holzknecht, Iris Jenewein, BEd

Fit for life! - Praktischer Unterricht auch in Zeiten von Corona

Neben den Schwerpunkten Kulinarik und Kinderbetreuung steht an der FSBHM Landeck-Perjen natürlich auch das Haushaltsmanagement im Mittelpunkt der Ausbildung.

Im praktischen Unterricht werden in den Bereichen Wäschepflege, Reinigung, Unfallverhütung und Haushaltsorganisation wichtige Kompetenzen erlernt, die für ein eigenständiges Leben notwendig sind. Kompetenzen, die gerade in Zeiten wie diesen gebraucht werden. So haben wir den Schülerinnen auch während der Zeit des Home-Schoolings praktische Arbeitsaufträge übermittelt. Im Unterrichtsfach Haushaltsmanagement sind so kreativ zusammengeschnittene Videos zu verschiedenen Reinigungstätigkeiten entstanden.

Nicht nur eine abwechslungsreiche Aufgabe weg vom Computerarbeitsplatz, auch die Eltern zuhause haben sich über sauber gereinigte Fenster und Räume gefreut.

Gabriela beim Wischen und Johanna beim Fensterputzen

Lisa hat Spaß beim Bügeln.

FL Katharina Zangerl, BEd

Verabschiedung

Bereits mit Jahresbeginn 2020 konnte unsere Kollegin **FOL StR Marianne Grissemann** den wohlverdienten Ruhestand antreten. Marianne unterrichtete vorher viele Jahre an der Haushaltungsschule Breitenwang, bis sie 2011 unser Team bereicherte.

LehrerInnen und SchülerInnen schätzten ihre außergewöhnlich kreative Küche sowie ihr Wissen in Ernährungslehre und Deutsch sehr.

Liebe Marianne, es hat uns sehr gefreut, dass du Teil unseres Teams warst. Wir wünschen dir für die Zukunft alles Gute, Gesundheit, Reisen in sonnige Länder und vor allem erholsame und entspannte Stunden zu Hause.

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

- Haus&Gartenmärkte
- Technik
- Energie

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

TRAINEE
BEREICH MISCHFUTTER (M/W)

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

Dienstort: Tirol/Hall - Vollzeit

Als Trainee im Bereich Mischfutterproduktion absolvieren Sie ein spannendes und vielseitiges Trainee-Programm, in dem Sie verschiedene Bereiche der Mischfutterproduktion unserer Werke in Hall und Innsbruck kennenlernen. In Folge können Sie sich gezielt fachlich und persönlich weiterentwickeln. Sie bekommen Einblicke in alle Bereiche der Mischfutterherstellung und des -vertriebes, von Produktionsanlagensteuerung, über die Auftragsbearbeitung bis hin zur Disposition. Nach einer entsprechenden Grundeinschulung entscheiden wir gemeinsam, in welchen Bereich unserer Mischfuttersparte Sie sich vertiefend einarbeiten und einbringen wollen.

IHRE QUALIFIKATIONEN
- erfolgreich abgeschlossene landwirtschaftliche Fachschule oder landwirschaftliche Mittelschule
- erste Berufserfahrung (Praktika von Vorteil)
- Bezug zur Landwirtschaft und Interesse an der Tierfütterung wünschenswert
- versierter Umgang mit MS-Office Anwendungen
- Flexibilität und Bereitschaft auch im Schichtbetrieb zu arbeiten
- Spaß am Lernen, sowie selbständige und eigenverantwortliche Arbeitsweise

UNSER ANGEBOT
- selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten in einem wachstumsorientierten, stabilen bzw. verlässlichem Traditionsunternehmen
- Rahmenbedingungen eines international erfolgreichen Konzerns
- umfangreiche Aus- und Weiterbildung
- angenehmes Betriebsklima in einem angenehmen Arbeitsumfeld
- Bruttomonatsbezug ab EUR 2.000,-- mit Möglichkeit zur Überzahlung sowie zusätzliche leistungsorientierte Entlohnung
- Benefits (z.Bsp.: Mitarbeiterkarte für vergünstigten Einkauf, Mitarbeiteraktien, steuerfreie Zukunftsvorsorge, Internetnutzung, Firmenparkplatz)

Interessiert, ein Teil des Erfolgs zu sein? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Lebenslauf und Lichtbild online unter lagerhausjob.at

„UNSER LAGERHAUS" Warenhandelsgesellschaft m.b.H
Tel.: +43 512 59935-617 - Gerhilt Schusser **unser-lagerhaus.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

Raiffeisen
Meine Bank

Hausbau . Wohnungskauf

Beste Zinsen
FIX [10-15-20 Jahre]
VARIABEL
... oder beides

Jetzt bei ihrem
Raiffeisen-Finanzberater.
www.raiffeisen-tirol.at

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

Eingeschränktes Vereinsleben

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Durch den Corona-Virus COVID-19 und die dadurch erforderlichen Verordnungen und Empfehlungen seitens der Bundesregierung sind wir mit einer Situation konfrontiert, die wir so noch nie erlebten. Auch der Absolventenverein der LLA Imst muss(te) sich darauf einstellen.

So konnte heuer im April weder das 100-jährige Bestehen unserer Schule mit Beteiligung des Absolventenvereins gefeiert noch der jährliche „Jubilarentag“ begangen werden. Ebenso konnten keine Kurse abgehalten werden. Auch unsere Herbstlehrfahrt, mit der wir in den Sechziger-Jahren gestartet hatten und diese seit 1975 in gewohnter Form **jährlich** durchführen, kann heuer leider nicht verwirklicht werden. Aus momentaner Sicht können noch keine Alternativen oder Ausweichtermine angeboten werden.

Sobald wir eine vernünftige Einschätzung der Situation treffen können, wird der Vereinsvorstand die Termine bekanntgeben. Dies betrifft in gleicher Weise den Absolventenball, der im Jänner 2021 stattgefunden hätte.

Ich hoffe auf euer Verständnis, wünsche euch und euren Familien alles Gute sowie Gesundheit für die Zukunft und freue mich auf ein baldiges Wiedersehen bei einer der nächsten Absolventenveranstaltungen.

Euer Geschäftsführer
Paul Egger