Nr. 3 | Dezember 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: Armin Kindl

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Corona hier, Pandemie da - Meldungen über Meldungen oder Falschmeldungen - ja, das alles beschäftigt uns in diesen Tagen ganz besonders und hält auch die LLA in Atem. Eine Planung von Unterricht ist sehr schwierig geworden, und mittlerweile haben wir Stunden- u. Praxispläne in verschiedensten Variationen. Informationen an Eltern, an SchülerInnen, an LehrerInnen und auch an MitarbeiterInnen müssen koordiniert werden und das in einem Haus mit ca. 130 Beschäftigten.

Nein, dieser Leitartikel ist kein Jammern zur derzeitigen Lage, das wäre auch ein Jammern auf hohem Niveau. Distance-Learning ist nicht die ideale Form des Unterrichts, dennoch sind wir sehr bemüht, unseren SchülerInnen die Inhalte so gut wie möglich zu vermitteln. Vor allem der Praktischen Unterricht, der gerade die LLA auszeichnet, lässt sich im Fernunterricht aber nur sehr schwer abbilden. Auch für unser Lehrpersonal bedeutet dies, sich an die neue Situation anzupassen und sich den digitalen Herausforderungen zu stellen. „Wer lehrt, der lernt“ wird in diesem Fall besonders deutlich sichtbar. Schließlich ist man auch als Lehrerin und Lehrer stolz, wenn man gewisse Techniken beherrscht.

Im Soft-Lockdown fand der PU-Unterricht in kleinen Gruppen statt. Im Bild Schüler in der Milchverarbeitung mit Maske.

Auch für das Personal gibt es Umstellungen in ihrem Arbeitsumfeld. Küchenarbeit und Reinigungsaufwand werden in Zeiten des Teil- bzw. Total-Lockdowns weniger. Unserem Arbeitgeber ist zu verdanken, dass eine Weiterbeschäftigung des Personals möglich ist. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es zu verdanken, dass sie auch Arbeiten außerhalb ihres gewohnten Bestätigungsfeldes annehmen. So konnten wir heuer schon einige „Projekte“ realisieren, die sonst wohl nicht auf dem Programm gestanden wären, zB die Demontage der zwei Stahl-Öltanks, die insgesamt 80 000 Liter Heizöl fassten, und damit die Errichtung eines neuen Lagers. In einem so großen Betrieb findet man immer Arbeit.

So wird die Krise zur Chance.

Birgit Kneller beim Ausweißeln des ehemaligen Tankraumes, der nun zu einem großen Lagerraum umfunktioniert wird.

Ich wünsche euch allen, dass ihr gut durch diese schwierigen Zeiten kommt und die Chancen dieser Krise auch für euch erkennt und nutzt.

Dir. DI Thomas Moritz

Dir. DI Thomas Moritz

Landarbeiterehrung

Corona-bedingt konnte heuer die Ehrung verdienter Mitglieder der Landarbeiterkammer Tirols nicht wie gewohnt als eine große Veranstaltung in Innsbruck stattfinden. So wurden die Ehrungen in kleinerem Rahmen in den einzelnen Bezirken organisiert.

Am Montag, 19. Oktober 2020, fand diese kleine Feier an der LLA Imst statt. Frau Andrea Hauser von der Landarbeiterkammer übergab im Beisein unseres Betriebsratsobmannes Martin Ennemoser und des Abteilungsvorstandes der FSL, Ing. Paul Juen, die Urkunden an verdiente MitarbeiterInnen für langjährige Tätigkeit an der LLA Imst.

Die Urkunden erhielten

für 45-jährige Dienstleistung: **Alois Monz**
für 35-jährige Dienstleistung: **Maria Auderer**
für 25-jährige Dienstleistung: **Marcel Klotz**
für 10-jährige Dienstleistung: **Petra Thöni**, **Betra Agerer**, **Ruth Gitterle**

Herzliche Gratulation und Dank für eure Treue sowie weiterhin Gesundheit und viel Freude an der Arbeit wünscht das Team der LLA Imst.

Stolz präsentieren sie ihre Urkunde: Von links: Frau Andrea Hauser von der LK Tirol, Ruth Gitterle, Betra Agerer, Petra Thöni, Marcel Klotz, Alois Monz, Maria Auderer, AV Ing. Paul Juen, BO Martin Ennemoser.

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Hermann Venier, Schönwies — SJ 57/58

Josef Draxl, Scharnitz — SJ 62/63

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

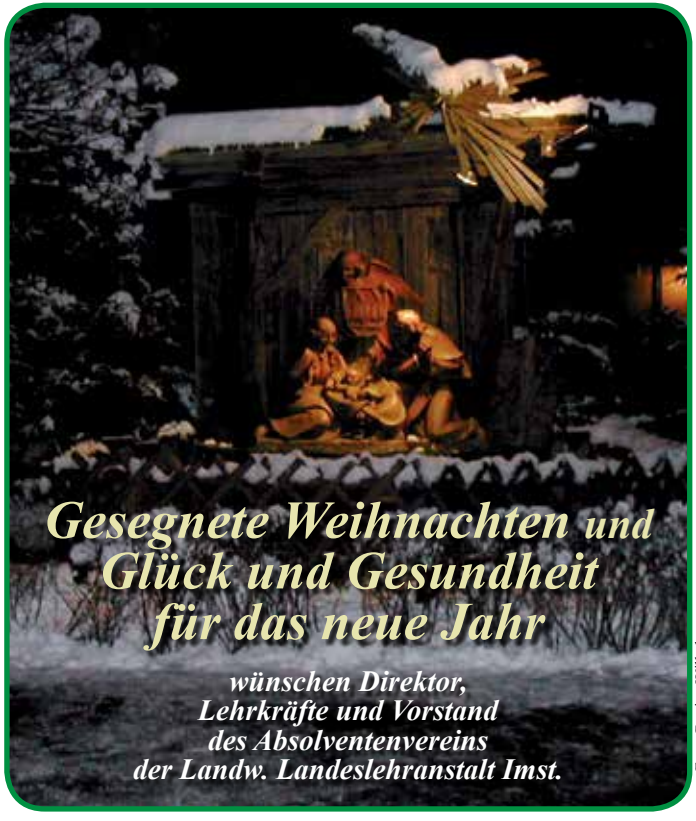


Foto: Bettina Wilhelmer

Ein letzter Rückblick auf das vergangene Schuljahr

Leider ist der Jahresüberblick unseres Altdirektors DI Josef Gstrein über sein letztes aktives Schuljahr 2019/20, welcher für die Septemberausgabe der „Schule&Praxis“ geplant war, untergegangen. Wir entschuldigen uns dafür und bringen ihn im Folgenden:

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

LR Ing. Andreas Gebhart, 1919/20

Das Schuljahr 2019/20 wird als außergewöhnliches in die Geschichte der Landeslehranstalt Imst eingehen.

Über das schulische Basisprogramm hinaus sollten uns die Erinnerungen an die Gründung vor 100 Jahren und an die wechselvolle Geschichte dieser Bildungseinrichtung begleiten. Bereits am 19.11.2019 gedachte die Schulgemeinschaft mit einer würdevollen Feier des ersten Schultages der Winterschule. Dem folgten einige Veranstaltungen, bei denen verschiedene Personenkreise anhand von Ausstellungen sowie Präsentationen in Wort und Bild über die LLA Imst und ihre Bedeutung für das Tiroler Oberland informiert wurden.

Bedauerlicherweise nicht zustande gekommen ist die geplante große Jubiläumsfeier im Frühjahr. Viele Vorbereitungen waren bereits getroffen - u. a. entstand durch eine gemeinsame Anstrengung der Schulgemeinschaft eine umfangreiche Festschrift - als das Auftauchen eines Virus (Covid 19) nicht nur das Schulleben, sondern schrittweise die ganze Welt mehr oder weniger lahmgelegt hat. Distanz wurde zum Modebegriff, zum einen im Sinne der Vermeidung von Ansteckungen, zum anderen was die Methode des Unterrichtens anbelangt. Die Lehrpersonen versorgten die SchülerInnen mit Arbeitsaufträgen, die Digitalisierung unserer Lern- und Arbeitswelt hat einen Riesenschritt nach vorne gemacht.

Im kommenden Schuljahr, sofern es die Umstände zulassen, soll eine Feier zum 101-Jahr-Jubiläum veranstaltet werden.

Schulabschluss 2019/20

Aufgrund der schrittweise erfolgten Lockerungen konnten verschiedene Programme (Traktorführerschein 2FSL, Projektwochen 2FSBHM) wider Erwarten abgewickelt und konnte das Schuljahr in allen Jahrgängen ordnungsgemäß abgeschlossen werden. Zu guter Letzt war es sogar möglich, eine Abschlussfeier in reduzierter Form zu organisieren.

Mit dem Schulabschluss 2019/20 ist das Jubiläumsjahr und zugleich das 101. Schuljahr seit der Gründung der LLA Imst Geschichte. Die verabschiedeten SchülerInnen zählen bereits zum ersten Jahrgang des 2. Jahrhunderts seit der Schulgründung.

Der Absolventenverein hat wieder starken Zuwachs bekommen, insgesamt sind es 61 AbsolventInnen an der Zahl, die alle Prüfungen positiv abgelegt den Facharbeiterbrief erhalten und darüber hinaus die eine oder andere zertifizierte Qualifikation erworben haben. Das bedeutet, dass wir in beiden Fachrichtungen die weiße Fahne hissen konnten! Ein sehr seltenes, dafür umso erfreulicheres Ereignis.

Bild mit Seltenheitswert: Nach der Abschlussfeier in Coronazeiten.

Im Rahmen einer den Umständen angepassten Veranstaltung wurde der Abschluss der Meisterausbildung (17 AbsolventInnen) am 13. Juli im festlichen Rahmen begangen.

Personelle Veränderungen

FL Thomas Steger ist krankheitsbedingt in den Ruhestand getreten. Seine Agenden hat Clemens Hauser aus Tobadill übernommen. Die beiden Fachlehrerinnen Heike Girstmair und Maria Bugelnig haben die Ausbildung zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen

und die Fachlehrerin Angelika Penz jene zur Diplombarkeeperin erfolgreich abgeschlossen. Barbara Landerer, Natalie Strigl und Thomas Moritz haben auf der PH in Wien die Berechtigung erworben, als Mentoren tätig zu sein, und können nunmehr NeulehrerInnen im ersten Dienstjahr begleiten. Barbara Landerer hat zudem die Berufsreifeprüfung für den Fachbereich „Touristisches Management“ abgelegt.

Schlossermeister Karl Heinz Erhart (Kalle) ist mit 1. September in den Ruhestand getreten. Ihm gebührt unser aller Dank für seinen vielseitigen Einsatz in allen Bereichen der Lehranstalt. Zum selben Termin pensioniert wurde auch GM Alois Monz, der sowohl im früheren Gartenbau- als auch im Obstbaubetrieb (Baumschule) beschäftigt war. Herzlich gedankt sei auch den beiden Mitarbeiterinnen Anni Höllriegl und Maria Auderer (Hauspersonal); sie sind bereits im Laufe des Schuljahres in den Ruhestand gewechselt.

Aus den Betrieben und Lehrwerkstätten

Bereits zum vierten Mal in Folge wurden die beiden Küchenteams an der LLA bzw. im Landesschülerheim seitens des Agrarmarketing Tirol mit einer Auszeichnung bedacht. Das Bemühen um die Verwendung regionaler Lebensmittel findet auf diese Weise seine Anerkennung. Nicht unerwähnt bleiben sollen die Leistungen des Küchen- und Heimteams rund um die Wirtschaftsleiterin Petra Thöni. Diese guten Geister haben wieder Pinsel und Roller in die Hand genommen und zahlreiche Räumlichkeiten in den Internaten malerisch auf Hochglanz gebracht.

Der Kursbesuch an der Imkerschule bewegt sich nach wie vor auf einem hohen Niveau. Die mediale Präsenz der Honigbiene ist offensichtlich Anlass für viele Interessierte, einen Ausbildungskurs zu belegen. Im Winter/Frühjahr 2020 haben 259 Personen die mehrtägigen Einführungskurse bzw. Abendkurse der Imkerschule besucht. (Erstaunlich, weil die Wochenkurse im Frühjahr ausgefallen sind.) Die ebenfalls nicht stattgefundenen Praxistage werden im kommenden Jahr nachgeholt. Neben den Kursen in der Imkerschule Imst gab es auch dislozierte Angebote in Kematen, Breitenbach, Schwendau, Niederndorf und in Lienz.

Generell ist anzumerken, dass bedingt durch die Coronakrise das Kurswesen (Webschule, Imkerschule) ab Mitte März zum Erliegen gekommen ist; die Wiederaufnahme des Kursbetriebes wurde für das kommende Schuljahr ins Auge gefasst.

In der Webschule erfolgte eine Generalsanierung des Bodens, die Heizkörper wurden teilweise ausgetauscht und das Ausmalen des Raumes besorgte das Hauspersonal. In der ehemaligen Galerie wurde ein Störwebermuseum eingerichtet.

Von der Lehrwerkstätte Gartenbau wurden insgesamt 35 000 Biokräuterjungpflanzen produziert und ausgeliefert; dazu kommen noch 7 000 Stück Gemüsejungpflanzen und 9 000 Stück Beet- und Balkonpflanzen.

Neben kleineren Sanierungsmaßnahmen (Bsp.: Fenster) konnten mehrere Gebäudeabschnitte (innen und außen) mit einem neuen Anstrich versehen werden. U. a. gilt dies für die Fassade des FSBHM-Hauptgebäudes sowie für das Luise-Wallnöfer-Haus.

Hinsichtlich der geplanten Dachsanierung und des Heimumbaus im Hauptgebäude fanden bereits Detailplanungen statt, nachdem der Landtag für die erste Umbauphase die erforderlichen Geldmittel ins Doppelbudget 2020/21 aufgenommen hatte.

Schuljahr 2020/21

Im nunmehr angelaufenen Schuljahr sind mit Ausnahme der ersten Klassen der landwirtschaftlichen Fachschule alle Jahrgänge der beiden Fachrichtungen besser besetzt als im Vorjahr. Erwähnenswert und sehr erfreulich ist das große Interesse der SchülerInnen, über den Besuch der ersten Klassen hinaus an der Schule zu bleiben und die mittlere Reife anzustreben.

Fachrichtung	*1. Jahrgang*	*2. Jahrgang*	*3. Jahrgang*
FSL	52	50	51
FSBHM	57	49	38
1FSE (Facharbeiter)	41	–	–
2FSE (Meister)	–	18	–

Stichtag: 01.09.2020

Abschließend möchte ich mich bei allen KollegenInnen, beim Personal im Sekretariat und in der Buchhaltung sowie beim Hauspersonal und den MitarbeiterInnen in den Betrieben für den großen Einsatz und die gute Zusammenarbeit herzlich bedanken. Ein weiterer Dank gilt den Verantwortlichen in der Schulabteilung für die großartige Unterstützung.
Meinem Nachfolger DI Thomas Moritz als Direktor und seinem gesamten Team wünsche ich einen guten Start und ein erfolgreiches neues Schuljahr.

Dir. DI Josef Gstrein

Dir. DI Josef Gstrein

FOL Dipl.-Päd. Thomas Steger im Ruhestand

Thomas Steger, unser allseits anerkannter Experte in Sachen Holztechnik und geschätzter Pädagoge, wurde krankheitsbedingt in den Ruhestand versetzt. Fast 25 Jahre war er als Praxislehrer an der Lehranstalt Imst tätig und hat als Pädagoge und Fachmann beste Arbeit geleistet.

Nach einigen Jahren in der Privatwirtschaft - während dieser Zeit legte er auch die Tischlermeisterprüfung ab - trat er im Jahr 1993 den Dienst an der LLA Imst an und übernahm gleich den praktischen Unterricht in der Lehrwerkstätte Holztechnik. Wenige Jahre später besuchte er die BPA und erwarb sich das Lehramt für den technischen und gewerblichen Fachunterricht an berufsbildenden mittleren und höheren Schulen.

Als Kustos der Lehrwerkstätte oblag ihm die Bereitstellung der Unterrichtsmaterialien sowie die Betreuung und Instandhaltung der technischen Einrichtungen, Maschinen und Werkzeuge.

In der Funktion als Vorsitzender der Fachgruppe Holztechnik organisierte und koordinierte er die gemeinsamen Fortbildungsveranstaltungen für die einschlägigen Lehrpersonen des landw. Schulwesens. Maßgeblich beteiligt war er auch an der Entwicklung des Lehrplanes für die landw. Fachschule.

Zu den ihm zugeteilten Tätigkeiten gehörte die Organisation und Betreuung der schuleigenen Tischlerei mit zwei Beschäftigten und ebenso vielen Lehrlingen. In diesem Zusammenhang war er u. a. verantwortlich für die Planung und Kalkulation von Projekten für Schule und Heim. Im Rahmen von größeren Bauvorhaben, die das Schulareal betroffen haben, wurde FL Steger regelmäßig von Architekten, Baumanagern, Bauaufsicht und Firmen konsultiert.

Über sein schulisches Engagement hinaus war er auch in der Erwachsenenbildung tätig und hat über den Absolventenverein der LLA Imst Spezialkurse (zB Drechseln, Krippenbau) abgehalten.

Schließlich sei angemerkt, dass FL Steger auch Trainer der AUVA für sicheres Arbeiten mit Holzbearbeitungsmaschinen und Arbeitsschutz und in der Werkstätte als Sicherheitsbeauftragter fungierte.

Als Krippenbaumeister hat er nicht nur dafür Sorge getragen, dass eine Reihe von SchülernInnen jedes Jahr ihre persönliche Krippe fertigen und mit nach Hause nehmen konnten, sondern sich auch um die Instandhaltung und den jeweiligen Auf- und Abbau des schuleigenen Krippenberges angenommen.

In der Nachfolge von Sebastian Kogler betreute Thomas Steger über viele Jahre den Schießstand im Eduard-Wallnöfer-Haus. Die SchülerInnen konnten unter seiner Aufsicht und Anleitung ihre Technik verfeinern und die nötige Praxis sammeln, damit sie im Wettkampf mit den Rotholzern einen ernst zu nehmenden Gegner abgaben.

Schließlich möchte ich nicht vergessen zu erwähnen, dass ihm die Neukonzeption des LLA-Museums ein Herzensanliegen war. Er hat die Kontakte mit den ExpertenInnen vom Volkskunstmuseum geknüpft und gepflegt, Ideen eingebracht und selbst Hand angelegt. Die Eröffnung der fertig gestellten Einrichtung im Jahr 2016 war für ihn ein Freudentag.

Thomas Steger übte seine Tätigkeit als Lehrer stets mit großem Verantwortungsbewusstsein aus und war äußerst bemüht, immer das Beste zu geben. An der Lehranstalt hat er viele Spuren hinterlassen, sei es in Form der von ihm kreierten Internatszimmereinrichtungen oder einer ganzen Reihe von Angeboten für die Schüler, die sich im Rahmen des Schuljahresprogrammes etabliert haben.

Eine fortschreitende Krankheit hat ihn in seinem Wirken zunehmend beeinträchtigt, sodass er nicht mehr in der Lage war, den eigenen Ansprüchen und den Erfordernissen der Schule gerecht zu werden. FOL Dipl.-Päd. Thomas Steger wurde mit 1. Juni 2020 in den Ruhestand versetzt.

Im Namen der Schulgemeinschaft möchte ich mich bei ihm für sein professionelles und unermüdliches Wirken und den Einsatz bedanken und wünsche ihm, dass er trotz der krankheitsbedingten Einschränkungen den neuen Lebensabschnitt, so gut es geht, genießen kann.

Dir. DI Josef Gstrein

Schülerinnen des 3aBHM-Klasse

Auf dem Weg zur Genussschule

Unter dem Motto „**Oberländer Apfel**“ wurde am Donnerstag, 15.10.2020, im Café der LLA Imst das erste Leitprodukt präsentiert. Geladen waren die Schülerinnen des 3. Jahrganges der FSBHM und Lehrpersonen. Durch die Unterstützung unseres Direktors DI Thomas Moritz, Abteilungsvorständin Christina Röck und Abteilungsvorstand Paul Juen konnte dieser Genusstag ermöglicht werden.

Zu Beginn informierte Frau AV Christina Röck über die Genussschule und den Weg dorthin. Anschließend berichtete FL Franz Girstmair Fakten über den Apfel, vom Anbau über die Pflege und Ernte bis hin zur Veredelung und Vermarktung. Unter anderem erfuhren wir, dass die LLA Imst 110 verschiedene Apfelsorten anbaut. In unserer schuleigenen Obstverarbeitung werden die Äpfel zu verschiedenen Produkten, wie Apfelsaft, Apfelessig, Apfelmost, Apfelcider, veredelt. Diese werden in unserem Hofladen vermarktet, in unserer Küche verwendet und im Café angeboten.

Anschließend begrüßte Alina Kössler die Referenten und Gäste. Lisa Nösig stellte den Käse der Gampetuhn Alpe als perfekten Begleiter des Apfels vor. Stilecht präsentiert wurde der Käse im neuen Käsewagen.

Höhepunkt dieser Auftaktveranstaltung war ein eigens dafür kreiertes Menü, in dem der „Oberländer Apfel“ die Hauptrolle darstellte. Gekocht, serviert und organisiert haben diesen Leittag die Schülerinnen der 3aBHM-Klasse gemeinsam mit ihren Lehrerinnen, FL Christa Tangl-Martin und FL Petra Moser.

Insgesamt war der Leittag ein voller Erfolg und ein gelungener erster Schritt zum Titel Genussschule. Vor allem für die Schülerinnen, aber auch die Lehrpersonen waren es wertvolle Erfahrungen, obwohl die Einhaltung der Corona-Maßnahmen nicht einfach waren.

FL Gerlinde Stoll

Explosionsbox - Bauanleitung für ein Geschenk

Die Explosionsbox ist ein ganz besonderes Geschenk für einen lieben Menschen als Weihnachts-, Geburtstagsgeschenk oder einfach einmal, wenn man sagen möchte: „Ich mag dich sehr gerne“! Öffnet man die Explosionsbox, kann man gar nicht anders - man ist überrascht! Es kommt nämlich richtig viel zum Vorschein: Ein ansprechender Spruch, dein Lieblingstee, eine kleine Süßigkeit oder ein Gutschein! Natürlich kann man auch andere Dinge in der Explosionsbox unterbringen. Eine tolle Überraschung ist sie allemal.

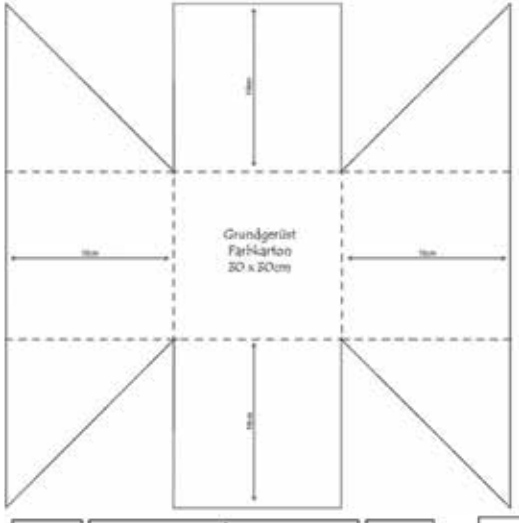
Die Gruppe b2c der FSBHM hat in ihrem Praxisunterricht „Kreatives Gestalten“ eine Explosionsbox als kleines Weihnachtsgeschenk hergestellt. Mit welcher Überraschung ihr einem lieben Menschen eine Freude bereiten möchtet, könnt ihr selber entscheiden. Vielleicht eine Anregung zum Basteln gerade jetzt, wo die Abende wieder länger sind und das Weihnachtsfest naht.

Anleitung zum Bau einer Explosionsbox, 10 x 10 cm mit vier aufklappbare Seiten:

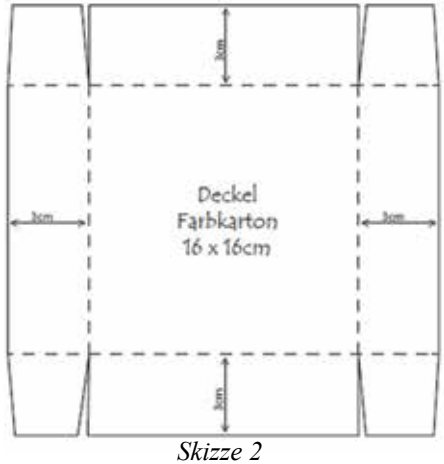
Schritt 1: Farbkarton (30 x 30 cm) auf allen vier Seiten bei 10 cm falzen, Diagonalen einzeichnen und das überschüssige Papier laut Skizze 1 herausschneiden.

Schritt 2: Farbkarton (16 x 16 cm) auf allen vier Seiten laut Skizze 2 bei 3 cm falzen, Klebelaschen einschneiden und den Deckel zusammenkleben.

Schritt 3: Je zwei Stück Farbkarton (9,5 x 9,5 cm) zuschneiden laut Skizze 3, nach Lust und Laune bestempeln oder beschriften und innen auf die vorgesehenen Klappen kleben.

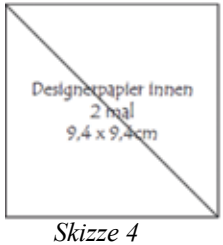


Skizze 1



Skizze 2

Skizze 3



Skizze 4

Schritt 4: Zwei Quadrate (9,4 x 9,4 cm) aus Designerpapier zuschneiden und in der Diagonale trennen (= 4 Dreiecke).
Die Dreiecke Innen auf die Klappen (für den Tee und die kleine Schokolade) kleben und diese anschließend zusammenkleben.

Viel Spaß beim Basteln und Verschenken!

DI Daniel Sommersguter / FL Hans Sommersguter

Effizient und geruchsarm

Unter dem Motto „Effizient und geruchsarm“ vermutet man einiges, nicht in Betracht kam dabei bis jetzt die Ausbringung der Gülle. Am 11. November wurde das neue Schleppschuhfass des Maschinenrings das erste Mal am Gutshof der LLA Imst eingesetzt und die Felder gedüngt. Einige interessierte Landwirte aus den Oberländer Bezirken bestaunten das 8 m³ große Fass mit einer Gesamtlänge von ca. 16 m (inkl. Traktor). Das Besondere dabei: Das Güllefass ist ausgestattet mit dem neuesten Verteilersystem für das Grünland, dem sogenannten Schleppschuh. Bei Schleppschuhverteilern werden mit Federstäben der Schlauch und die Kufen auf den Boden gedrückt und das Gras geteilt. So wird die Gülle zuverlässig auch bei Unebenheiten direkt am Boden abgelegt.

Doch was bringt’s? Gasförmige Emissionen sind immer verbunden mit einer geringen Nährstoffeffizienz. Vereinfacht gesagt: Wenn’s stinkt, geht auch Stickstoff in Form von Ammoniak verloren. Dabei geht es aber nicht um die Geruchsbelästigung, sondern darum, dass dem Landwirt bares Geld verloren geht und sich in Luft auflöst. Pro m³ Gülle sind zwischen 1 und 2 kg Stickstoff gefährdet auszugasen. Abhängig ist das von Stickstoffgehalt, Temperatur, Trockensubstanzgehalt und dem pH-Wert der Gülle sowie der Verteilungsoberfläche der Ausbringungstechnik. Je größer die Oberfläche, desto größer die Austauschfläche und der Luftwechsel für Ammoniak. Studien, Versuche und wissenschaftliche Analysen haben gezeigt, dass sich durch die bodennah ausgebrachte Gülle die Verluste um bis zu 70% im Vergleich zu herkömmlichen Ausbringungstechniken reduzieren lassen. Da Stickstoff der Motor des Pflanzenwachstums ist, steigt durch die bodennahe Gülleausbringung langfristig der Ertrag, und mineralische Stickstoffdünger können im intensiv geführten Grünland deutlich reduziert werden.

Darüber hinaus wird die bodennahe Wirtschaftsdüngerausbringung derzeit gut gefördert, und es ist zu erwarten, dass sie auch in der neuen GAP-Periode auf gleichem Niveau unterstützt wird. Die förderfähige Menge für Teilnehmer der ÖPUL-Maßnahme „Bodennahe Ausbringung flüssiger Wirtschaftsdünger“ beträgt 50 m³ pro Hektar, die Prämie beträgt 1 € je m³ bodennah ausgebrachter Gülle. Auch das Land Tirol hat eine neue Förderrichtlinie zur Unterstützung der Nachrüstung zur bodennahen Gülleausbringung erarbeitet. Die Förderung zur Nachrüstung geeigneter Güllefässer beträgt maximal 15 000 €.

Hintergrund der großzügigen Förderungen ist die NEC-Richtlinie, die derzeit wie ein Damoklesschwert über der Landwirtschaft hängt. Österreich hat sich dabei verpflichtet, die Ammoniak Emissionen bis 2030 um 5% zu reduzieren. Das Ausgangsjahr ist dabei das Jahr 2005. Das klingt eigentlich nicht viel, jedoch sind die Ammoniak-Emissionen seit dem Jahr 2005 bis 2020 gestiegen. Ammoniak zählt zu den Vorläufersubstanzen für Feinstaubbildung und ist somit auch verantwortlich für die Luftverschmutzung.

Ist eine Gülleausbringung mit dem Schleppschuhsystem eine denkbare Lösung für kleinstrukturierte und sehr steile Betriebe? Diese Frage kann klar mit „Nein“ beantwortet werden. Wie in den anfänglichen Worten erwähnt, hat das ganze Gespann eine Länge von 16 m, und somit bedarf es ausreichend Platz für das Vorgewende, und kleine Schläge sind daher nur schwer zu düngen. Weiters liegt die Einsatzgrenze für ein Schleppschuhfass bei einer Hangneigung von ca. 25% (max. 30%), somit stellt das Schleppschuhfass eine aus ökologischer und ökonomischer Sicht interessante Alternative vor allem für Landwirte in Tallagen Tirols dar.

Franz Maaß

Erfolgreicher Abschluss des Facharbeiterlehrgangs

Im vergangenen September 2019 startete wieder der Erwachsenen-Facharbeiterlehrgang für die Fachrichtung Landwirtschaft an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst. Der Andrang war enorm groß, deshalb mussten zwei Klassen eingerichtet werden. Insgesamt besuchten 39 interessierte Erwachsene die Abendschule.

Jeweils an zwei Abenden in der Woche und an so manchem Samstag wurden den Wissbegierigen die Grundlagen in Tierzucht, Pflanzenbau, Landtechnik, Rechnungswesen und Marketing nähergebracht. Es gab eine Menge an Informationen und Fachwissen zu bewältigen. Manches konnte aus eigener Erfahrung gelöst werden, vieles war neu zu lernen. Es zahlte sich aus, während der Unterrichtsstunden den Kopf einzuschalten, denn es gab Hausübungen und auch schriftliche Überprüfungen.

Jeder Mitschüler durfte einen Schwerpunkt wählen, welcher zu seinem eigenen Hof passte bzw. wo Interesse zur Weiterbildung bestand. Angeboten wurden Waldwirtschaft, Almwirtschaft, Direktvermarktung, Obstbau, Kräuteranbau, Dienstleistung/Vermietung und Pferdewirtschaft.

Es war ein sehr anstrengendes, aber vor allem lehrreiches Jahr. Die Neugestaltung als modulares System hat sowohl die Lehrer als auch die SchülerInnen immer wieder vor Herausforderungen gestellt, und so manches wurde erst im Laufe der Zeit aufgeklärt. Die aufgetretene Pandemie (COVID-19) traf uns leider auch, und so mussten ein paar Unterrichtsstunden abgesagt werden und in „Homework“ ausgearbeitet werden. So mancher kam hart an seine Grenzen, aber mit Zusammenhalt unter den Schülern und Unterstützung der unterrichtenden Lehrer konnte auch diese Herausforderung mit Bravour gemeistert werden.

Mit Freude können wir verkünden, dass die angetretenen SchülerInnen alle die Ausbildung positiv abgeschlossen haben. Die Verleihung der Facharbeiterbriefe konnte leider noch nicht abgehalten werden, dies wird hoffentlich im kommenden Frühjahr nachgeholt werden, da wir uns schon sehr auf ein Treffen mit unseren gewonnenen Freundschaften zwischen Lehrern und Mitschülern freuen.

Nicht zuletzt haben wir uns als Klasse kennengelernt. Es wurden Erfahrungen ausgetauscht, Ideen geboren, Freundschaften geschlossen. Die Praxisteile haben viel dazu beigetragen, dass wir uns besser kennenlernen konnten. Besonders zu erwähnen ist hier noch die kulinarische Verpflegung durch die Schulküche, welche uns immer sehr viel Kraft für den Nachmittag gegeben hat.

Die Ausbildung haben wir neben einer normalen Arbeitsverpflichtung freiwillig erledigt. An den für den heimischen Betrieb wertvollen Samstagen waren wir teilweise in der Schule, und so mussten auch unsere Familien ihren Teil dazu beitragen, damit uns die Ausbildung gelingt. Ich denke, alle sind froh, dass das Schuljahr vorbei ist und die Facharbeiterbriefe in den Taschen sind. Wir haben jetzt das Rüstzeug, um einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen. Die Zeit wird zeigen, wie uns das gelingt.

Ein besonderer Dank gilt hier noch unseren Klassenvorständen DI Thomas Moritz und FL Johann Sommersguter, welche uns zu jeder Tagesstunde immer helfend zur Seite standen. Zum Schluss bleibt uns nur noch zu bestätigen: Die LLA Imst ist wirklich „die Schule fürs Leben!“. Wir können diese Ausbildung jedem Interessierten wärmstens ans Herz legen.

Gregor Pfeifer

Nahinfrarotmessung - neu an der LLA Imst

Die Landwirtschaftskammer Tirol startete im Jahr 2015 in Zusammenarbeit mit der Universität Innsbruck unter der Leitung von Univ.-Prof. Mag. Dr. Christian Huck ein Pilotprojekt zur einfachen Bestimmung qualitätsbestimmender Parameter in Lebensmitteln. Nach intensiven Recherchen und zahlreichen Tests hat sich die Messung mittels Nahinfrarotspektroskopie dabei als eine sehr effiziente und genaue Methode herauskristallisiert. In Zusammenarbeit mit der Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen und Landwirtschaftsrecht vom Amt der Tiroler Landesregierung sowie der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst wurde dieses Pilotprojekt weiter ausgearbeitet und im November 2020 finalisiert. Dafür wurde durch das Land Tirol eines dieser sogenannten NIR-Geräte angeschafft und steht nun für die Qualitätsverbesserung landwirtschaftlicher Lebens- und Genussmittel in Tirol zur Verfügung.

Funktionsweise

Beim angeschafften Gerät handelt es sich um ein Zweistrahl-Nahinfrarot-Spektrometer der Firma Zeutec, mit welchem die Zusammensetzung von Proben anhand der Nahinfrarot-Reflexionseigenschaften der Proben analysiert wird. Das zu prüfende Medium wird mit Infrarotlicht über einen Nahinfrarotfilter bestrahlt, dabei dringt das Licht in dieses ein, interagiert mit dessen Molekülen und wird teilweise absorbiert und teilweise reflektiert. Das reflektierte Licht wird gemessen und erfasst. Die bei verschiedenen Strahlungswellenlängen absorbierte Lichtmenge steht im direkten Zusammenhang mit der Konzentration der chemischen Funktionsgruppen, diese stehen wiederum im direkten Zusammenhang mit den gewünschten Eigenschaften, wie zB Fett, Eiweiß, Feuchtigkeit oder Alkoholgehalt. Dadurch können diese Eigenschaftswerte bestimmt werden.

Vorarbeit

Um nach einer Messung ein Ergebnis in Werten zu erhalten, wird das erfasste Muster nach dem Messvorgang mit Datenbanken, welche im Hintergrund gespeichert sind, abgeglichen. Durch die Erstellung dieser Datenbanken wird das Gerät auf gut deutsch angelernt, was die größte Vorbereitungsarbeit für den Messbetrieb darstellt. Dafür werden eine große Anzahl an Produktproben mit dem Analysegerät gemessen und parallel in einem externen Labor analysiert. Anschließend kalibriert man die Messwerte des Gerätes mit den Laborergebnissen.

Das neue NIR-Messgerät steht im Labor der Imkerschule im Einsatz.

Messungen

In naher Zukunft besteht die Möglichkeit, Alkohol- und Zuckergehalt in Bränden, Likören und Spirituosen zu analysieren. Des Weiteren können auch im Weinbereich die wichtigsten Parameter, wie Alkoholgehalt, Säuregehalte, reduzierter Zucker usw., bestimmt werden. Für die Zukunft ist geplant, auch andere Lebensmittel auf diverse qualitätsbestimmende Parameter untersuchen zu können. Dafür müssen aber mit der Zeit neue Kalibrationen erstellt und getestet werden. Es wird intensiv daran gearbeitet, den Messbetrieb bald aufnehmen zu können. Über Organisatorisches rund um den Messablauf wird noch gesondert informiert.

Kontakt für Rückfragen: LK Tirol, Fachbereich Spezialkulturen und Markt, Ing. Ulrich Jakob Zeni, ulrich.zeni@lk-tirol.at

„Die meisten Talente entwickeln sich am Ort der größten Vielfalt"

Getreu diesem Gedanken des deutschen Schauspielers Torsten Marold entwickeln wir die Ausbildung an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement (FSBHM) immer weiter, um unseren SchülerInnen eine Ausbildung anzubieten, bei der sie ihre persönlichen Stärken herausfinden und ihre Talente entwickeln können.

Was es in den bestehenden Schwerpunkten Neues gibt und welche zusätzlichen Angebote wir ab Herbst anbieten können, darüber möchten wir im Folgenden gerne berichten.

1. FSBHM mit 3 Schwerpunkten ab dem 2. Schuljahr

Der große Vorteil bei diesem bewährten Modell liegt darin, dass sich die SchülerInnen erst zu Semester des 1. Schuljahres für einen der angebotenen Schwerpunkte entscheiden müssen und so viel Zeit haben, durch das vielfältige Angebot an praktischen Unterrichtsgegenständen ihre Stärken herauszufinden.

Schwerpunkt Gesundheit und Soziales

An der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement haben die SchülerInnen im Schwerpunkt Gesundheit und Soziales die Möglichkeit, die **Zusatzausbildung zur Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen** zu absolvieren - ein Beruf mit Zukunft.

Das Berufsbild der Kindergartenassistentin ist sehr vielfältig. Zu ihren Tätigkeitsfeldern zählt die Unterstützung der Kindergartenpädagogin. Dafür ist Fachwissen in verschiedenen Bereichen notwendig:

- Bildungsprinzipen und Bild vom Kind
- Bildungsbereiche
- Bildung und Kompetenzen
- Beziehung und Bindung als Grundlage für Bildung und Lernen
- Entwicklungsbereiche und Entwicklung des Kindes
- frühkindliche Lernformen
- Spiel
- Kommunikation und Teamarbeit
- Organisation und Struktur in Kinderbetreuungseinrichtungen

Den Großteil der Inhalte der Ausbildung decken wir im Unterrichtsgegenstand Gesundheit und Soziales, den wir sowohl in der Theorie als auch im praktischen Unterricht führen, ab. Wichtig für die Ausbildung sind aber auch die Gegenstände Textiles und kreatives Gestalten, Musisch-kreative Bildung, Haushaltsmanagement, Ernährung, Küchenführung und Service. Die umfassende Gesamtausbildung im Betriebs- und Haushaltsmanagement können die zukünftigen Assis-

Im Praxisunterricht lernen die Schülerinnen einfache Experimente, die sie mit den Kindergartenkindern durchführen können.

Dipl.-Päd. Maria Bugelnig und Dipl.-Päd. Heike Girstmair absolvierten am WIFI Tirol die Ausbildung zur Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen und sind an der FSBHM für die Zusatzqualifikation unserer SchülerInnen zuständig. Beide Kolleginnen unterrichten die fachspezifischen Inhalte, die Teil der Ausbildung sind.

tenzkräfte in Kinderbetreuungseinrichtungen in ihre Aufgabenbereiche einbringen. Ein Teil der Ausbildung findet in den Projektwochen am Ende des 2. Jahrganges in Kooperation mit dem WIFI Tirol statt.

Sehr wichtig ist uns die Zusammenarbeit mit verschiedenen Kindergärten in der Umgebung, und wir sind froh, dass uns die Türen stets offen stehen und wir unseren SchülerInnen auch einen Einblick in die Praxis bieten können.

Im Rahmen der Zusatzausbildung an unserer Schule ist weiters ein Pflichtpraktikum im Ausmaß von 200 Stunden in einer Tiroler Kinderbildungs- und Betreuungseinrichtung zu absolvieren. Während dieses Praktikums haben die SchülerInnen schriftliche Aufgaben zu erfüllen, die sie zur Reflexion der gelernten Inhalte anleiten.

Unsere ersten TeilnehmerInnen der Zusatzausbildung haben ihr Pflichtpraktikum zwischen dem 2. und 3. Jahrgang bereits hinter sich. Sie fühlen sich zum großen Teil in ihrer Berufswahl bestärkt und haben viel positives Feedback bekommen.

Abgeschlossen wird die Ausbildung durch die Erstellung einer abschließenden Arbeit, die im Rahmen der Abschlussprüfung zu erstellen ist. Das von den SchülerInnen gewählte Thema muss einen Bezug zum Kindergarten haben.

Wir sind jetzt schon neugierig auf die Themen, die uns unsere ersten Absolventinnen der Zusatzausbildung Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen präsentieren werden.

Schwerpunkt Regionaltourismus

„Aufbruch - Umbruch - Neustart“ ist das Motto für die Neugestaltung unseres Schwerpunktes Regionaltourismus. Die Ausbildung im neuen Spezialfachgebiet **Tourismusmanagement** umfasst insbesondere folgende Schwerpunkte:

- Implementierung aktueller Branchenentwicklungen
- Berücksichtigung traditioneller Tourismuserfahrungen
- Spezialkenntnisse in Unternehmensführung, Hotel- und Restaurantmanagement
- Verknüpfung von Landwirtschaft und Tourismus
- Permanente Kontaktpflege mit führenden Tourismusbetrieben
- Förderung zum globalen Denken und regionalen Handeln

Ziel dieser Spezialausbildung ist es, künftigen Generationen die wirtschaftlichen Chancen im Tourismusmanagement unter Berücksichtigung unserer regionalen Strukturen, Beibehaltung der historischen Traditionen und Wertschätzung der natürlichen Ressourcen zu vermitteln.

Fachkompetenz Tourismusmanagement:

- Arten und Formen des Tourismus
- Betriebe, Institutionen und Organisationen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft
- Touristische Angebote
- Berufe im Tourismus
- Gesundheit und Nachhaltigkeit im Tourismus
- Werbekonzepte

Fachkompetenz Unternehmensführung:

- Marketing und Management im Tourismus
- Marketinggrundlagen und Strategien
- Erfolgsmodelle im Tourismus
- Marktforschung
- Kundenzufriedenheit

Christa Tangl-Martin ist ausgebildete Food&Beverage-Managerin

Barbara Landerer macht Fortbildungen im Bereich Berufsreifeprüfung Tourismusmanagement

Fachkompetenz F&B-Management:

- F&B Controlling - Kennzahlen
- Einkauf -Logistik – Warenwirtschaft
- Marketing und Verkauf
- F&B Praxis – Küchentechnik, Restaurant und Bar
- Trends im F&B Bereich
- Bankett und Catering

Diese Fachkompetenzen werden im Ausmaß von 3 Wochenstunden unterrichtet. Zusätzlich steht eine Wochenstunde Unternehmensführung für die Gruppe Regionaltourismus zur Verfügung.

Die Ausbildung zum Jungbarkeeper an der FSBHM Imst

Seit dem Schuljahr 2019/20 findet an der FSBHM Imst der Zertifikatslehrgang und die abschließende Prüfung zum Jungbarkeeper Österreich statt. Dabei handelt es sich um eine österreichweit einheitliche Ausbildung, die das Ziel verfolgt, das Interesse der SchülerInnen für dieses Berufsfeld zu wecken. Über das Schuljahr verteilt und in den Projektwochen konzentriert erlernen die SchülerInnen des 2. Jahrganges im Schwerpunktbereich Regionaltourismus die wichtigsten Inhalte zu den Bereichen Getränke, Service sowie Bar- und Getränkemanagement.

Während des Jahres stellen die SchülerInnen eine eigene Barkarte zusammen und gestalten sie. Diese Karte und der positive Abschluss des Lehrganges sind die Voraussetzung für eine Zulassung

Die ersten JungbarkeeperInnen der FSBHM zeigen stolz ihre Zertifikate.

zur abschließenden Zertifikatsprüfung. Zu dieser gehören eine theoretische Prüfung zu allen Inhalten aus Theorie und Praxis, ein sensorischer Prüfungsteil und die praktische Prüfung. Bei dieser werden ein Cocktail aus dem Prüfungspool und eine Eigenkreation zubereitet sowie ein auf die Inhalte der Barkarte abgestimmtes Fachgespräch geführt.

Bei der Prüfung Ende Juni 2020 konnten die SchülerInnen ihre tollen Eigenkreationen und ihre fachliche Kompetenz zeigen. Alle haben den Abschluss hervorragend absolviert und das Zertifikat zum Jungbaarkeeper erhalten.

Angelika Penz ist diplomierte Barkeeperin

Walpurga Schnegg hat die Ausbildung in Handweberei und macht Fortbildungen in Handlettering

Schwerpunkt Kreativität und Handwerk

Graphisches Gestalten ist eines der theoretischen Unterrichtsgegenstände des Schulschwerpunktes Kreativität und Handwerk. Es umfasst drei Wochenstunden in zwei Jahren.

Die Inhalte dieses Gegenstandes beschäftigen sich mit:

Farbe - Farbkreis, Farbwirkung, Farbkontraste, ...

Schrift - Schriften für verschiedene Anlässe und die Werkzeuge dazu, Schriften am Computer, ...

Formgestaltung - Punkt- , Linie- , Flächengestaltung, ...

Werbung - Anwendung der theoretischen Bereiche von Farbe, Schrift und Form als Teil der Ausbildung zur Dekorateurin.

Alle diese Bereiche werden zurest in der Theorie besprochen, dann auf Papier gestalterisch umgesetzt. So werden schöne Deckblätter, Übungen zu Farb- und Schwarz-weiß-Grafiken, Punkten- und Liniengrafiken u. dgl. erstellt. Weiters wird den Schülerinnen angeboten, verschiedene Techniken, wie Handlettering, Graffiti, Comiczeichnen und Ähnliches, auszuführen.

Ausbildung zur Dekorateurin

In Zusammenarbeit mit dem WIFI Innsbruck haben alle SchülerInnen, die den Schwerpunkt Kreativität und Handwerk besuchen, die Möglichkeit, diese Zusatzqualifikation zu erwerben. Diese umfassende Ausbildung findet über zwei Schuljahre hinweg statt. Im Unterrichtsgegenstand Gestaltungslehre geht es um die Grundlagen zur Werbegestaltung. Geübt wird laufend in kleinen Schaukästen.

In den Projektwochen am Ende des 2. Jahrganges geht es dann mit den Ausbildnerinnen des WIFI Innsbruck richtig zur Sache. In zwei

Christina Röck ist ausgebildete Dekorateurin

Wochen gestalten die SchülerInnen unzählige Schaufenster zu diversen Themen, wie Getränke, Parfüm, Lebensmittel, Damen- und Herrenkonfektion, Heimtextilien und Modestoffe. Die ersten zwei Teilprüfungen - Schaufenster nach Vorgabe - haben unsere angehenden Dekorateurinnen am Ende der Projektwochen schon bewältigt.

Im dritten Schuljahr bleiben noch die schriftliche Prüfung und das Dekorieren von 2 Schaufenstern mit selbstgewählten Themen übrig. Die Inhalte für die schriftliche Prüfung sind Unterrichtsstoff in Gestaltungslehre. Für die praktischen Prüfungen bereiten sich die Schülerinnen bereits vor und starten, sobald der reguläre Schulalltag wieder aufgenommen werden kann.

Wenn alles nach Plan läuft, gibt es im März 2021 die ersten ausgebildeten Dekorateurinnen an der FSBHM Imst.

2. FSBHM + Pflege (NEU)

Ab dem kommenden Schuljahr 2021/22 gibt es an der FSBHM Imst eine weitere Möglichkeit der Ausbildung. In Kooperation mit dem AZW in Innsbruck kann nach den drei Jahren Ausbildung zur/zum FacharbeiterIn für Betriebs- und Haushaltsmanagement in einem weiteren halben Jahr am AZW die Fachausbildung zur/zum PflegeassistenIn erworben werden. Der Unterricht des AZW findet dabei in der FSBHM in Imst statt.

Folgende Inhalte erwarten die SchülerInnen:

- Kenntnisse und Fertigkeiten, die dich zur/zum FacharbeiterIn für Betriebs- und Haushaltsmanagement führen.
- Kenntnisse und Fertigkeiten, die dich zur Pflegeassistentin/zum Pflegeassistenten führen.
- Fächer in der Allgemeinbildung und Unternehmerischen Bildung eröffnen dir viele Wege nach Abschluss der Schule.
- Fächer, wie Küchenführung und Service, Garten und Landwirtschaft, Ernährung, Produktverarbeitung und Direktvermarktung, Textiles und kreatives Gestalten, bilden die Basis für deine hauswirtschaftliche Ausbildung.
- Fächer, wie Grundsätze der Diagnostik und Therapie, Akut- und Langzeitpflege, Pathologie und Pharmakologie, bereiten dich auf das spätere Berufsleben im Pflegebereich vor.
- Dein Unterricht findet drei Jahre an der LLA Imst und ½ Jahr am Ausbildungszentrum West in Innsbruck statt.
- Die landwirtschaftliche Praxis absolvierst du zwischen dem 2. und 3. Jahrgang, die Pflegepraxis nach dem dritten Schuljahr in verschiedenen Pflegebetrieben.

Abschlüsse und Kompetenzen:

- Abschluss der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement mit allen Anrechnungen (nach drei Jahren)
- Abschluss als PflegeassistentIn (nach 3 ½ Jahren)
- Du kannst direkt in in allen Bereichen der PatientInnen- und KlientInnenversorgung tätig sein, z.B. in Krankenanstalten, Alten- und Pflegeheimen, in der Behindertenbetreuung oder in der Hauskrankenpflege.
- Abschluss zur Pflegefachassistenz oder Fachsozialbetreuung nach einem zusätzlichen Jahr
- mit Zusatzprüfungen: Bachelor-Studium für Gesundheits- und Krankenpflege

Aufnahmevoraussetzungen sind der positive Abschluss der 8. Schulstufe (= 4. Klasse der Mittelschule bzw. des Gymnasiums)

Anmeldungen sind bis spätestens 26. Februar 2021 an das Sekretariat der LLA Imst zu stellen. Ab Mitte März 2021 ergeht ein schriftlicher Entscheid über eine Aufnahme in die Schule.

Für nähere Informationen steht AV Christina Röck zur Verfügung unter c.roeck@tsn.at oder +43 (5412) 66 346.

3. Ausbildung Pflegeassistenz als 4. Schuljahr

Eine weitere Möglichkeit zur Pflegeassistenzausbildung ist ein 4. Schuljahr an der FSBHM, durchgeführt vom AZW-Innsbruck. Siehe die Informationen dazu auf der letzten Seite dieser AV-Zeitung.

Im Wandel der Jahreszeiten – eine Hommage an die Winterküche

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Warum wir im Winter so gerne Rindssuppe kochen und eingelagertes Wurzelgemüse uns ein sicheres Gefühl eines aufgefüllten Warenkorbs gibt? Warum wir ein Revival des Keksbackens vorhersagen und die Finger nicht vom flaumigen Germteig lassen wollen? Warum Sauerkraut jetzt ebenso Hochsaison hat wie sizilianische Zitrusfrüchte? Warum der Rindsbraten nie besser schmeckt, als wenn es draußen kalt ist und der Duft durchs ganze Haus zieht?

Diese Fragen lassen sich ganz einfach beantworten. Weil die saisonale Küche aus unserer Region sehr einfach wie naheliegend ist. Es schmeckt dann am besten, wenn die Zutaten reif sind. Es schmeckt auch dann am besten, wenn die Zubereitungsarten und einzelne Geschmacksrichtungen mit dem Wetter zusammenspielen. Darum mögen wir eben heiße Suppen und auf Hochtouren laufende Backöfen im Winter, dampfende Knödel und ein weich geschmortes, reichhaltiges gutes Stück Fleisch. Und es schmeckt dann am besten, wenn wir uns die Zeit nehmen, saisonale Feste im Wandel der Jahreszeiten zu feiern. Und somit dem mächtigen Geruchs- und Geschmackssinn, der uns an unsere Kindheit und unsere Wurzeln erinnert, eine Freude machen.

Der Winter schmeckt nach Familienfesten mit liebevoll zubereitetem Essen und guten Gesprächen bis in die Nacht hinein. Zu Weihnachten gehört zweifelsohne auch ein gutes Festessen dazu. Mit meinem Vorschlag für das diesjährige Weihnachtsmenü möchte ich Ihnen einige unterstützende Gedanken mit in diese wunderbare Zeit geben.

Gebratener Chicorée mit Nüssen und Balsamico

Zutaten: 500 g Chicorée (1 bis 2 Tassen je nach Familiengröße), Salz, Pfeffer, 1 TL Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, 6 EL gutes Olivenöl, 70 g Walnüsse, ca. 4 EL alter Balsamico

Zum Garnieren: Rosmarin, Kresse, evtl. 1 kleiner Peperoncino

Zubereitung: Den Chicorée in warmem Wasser 20 Minuten wässern, um die Bitterstoffe zu mildern. Herausnehmen, abtrocknen, halbieren oder vierteln und mit Zitronensaft und Staubzucker marinieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf allen Seiten goldgelb braten. Bei ca. 170°C in einer feuerfesten Form im Backofen ca. 10 Minuten weitergaren. Die Nüsse grob hacken und kurz rösten. Den Peperoncino in feine Ringe schneiden. Den Chicorée auf Tellern anrichten, mit Nüssen bestreuen und mit altem Balsamico beträufeln. Mit Rosmarin, Kresse und Peperoncino garnieren. Mit frischem Weißbrot servieren.

Klassische Rindssuppe mit einem „Ganslstrudel“

Tipp: Vielleicht gibt es zu Hause ja noch ein wenig Ganslfleisch zum Verwerten. Es eignet sich aber auch Faschiertes jeder Art dafür.

Rindssuppe:

Zutaten: 500 g Rinderknochen, 3 LT Wasser, 0,5 kg Hüferschwanzl oder anderes Siedfleisch, ½ Stange Lauch, 3 Karotten, 1 Petersilwurzel, ½ Sellerieknolle, ½ Röstzwiebel, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Pfefferkörner, Salz; wenn vorhanden Maggikraut

Zubereitung: Die gehackten Knochen wässern und blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser, Fleisch, Gemüse, Röstzwiebel - dafür Zwiebel auf Alufolie auf der Herdplatte ganz dunkel rösten - und den Gewürzen zum Kochen bringen. Ca. 3 Stunden kochen. Dabei hin und wieder abschäumen und Fett abschöpfen. Anschließend die Suppe durch ein Passiertuch seihen.
Suppe vom Tafelspitz mit Muskat, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Madeira vollenden.
Mit frischem Schnittlauch und der Strudeleinlage heiß servieren.

Ganslstrudel:

Zutaten für den Strudelteig: 150 g glattes Mehl, 1 Bioei, 1 EL ÖL, Prise Salz, etwas lauwarmes Wasser

Zubereitung: Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten, mit etwas Öl bestreichen und ca. 30 min bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Tipp: Natürlich kann auch ein fertiger Strudelteig verwendet werden. Strudelblatt mit etwas zerlassener Butter bestreichen, da dieses schnell austrocknet.

Zutaten für die Fülle: 1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten, 50 g Butterschmalz, 250 g Ganslabschnitte, gebraten und fein faschiert, Salz, Pfeffer, Majoran, wenig Thymian, etwas Zitronenabrieb, 1 Bio-Ei, 150 g Wurzelwerk, fein würfelig geschnitten, etwas Rotwein

Zubereitung: Für die Fülle Zwiebel, Ganslfaschiertes und Wurzelwerk in Butterschmalz anrösten, würzen, mit etwas Rotwein vergießen und verkochen lassen. Die Masse auskühlen lassen und mit dem Ei und evtl. etwas Bröseln binden. Strudelblätter mit etwas Masse zu dünnen Strudeln formen, diese mit zerlassener Butter und Ei bestreichen und im Rohr goldbraun backen. Überkühlt in Scheiben schneiden und mit viel Schnittlauch in der heißen Suppe servieren.

Die Suppe kann natürlich mit verschiedenen anderen klassischen Beilagen, wie Milzschnitten, Leberschnitte usw. erweitert werden.

Hirschkalbsrücken rosa gebraten mit „Palffynödel", Rotkraut und Apfel-Selleriecreme

Zutaten: 1 kg Hirschkalbsrücken vom Jäger bzw. Metzger ihres Vertrauens

Wildgewürz: 60 g Pfefferkörner schwarz, 120 g Piment, 60 g Wacholderbeeren, 30 g Kümmel, 150 g Koriander (⅓ der Menge fein zerstoßen genügt), Salz

Zubereitung: Den zarten Hirschkalbsrücken mit dem Wildgewürz einreiben und in Butterschmalz schön braun allseitig anbraten. Im Anschluss daran, sofern sie einen Bratthermometer zu Hause haben, auf eine Kerntemperatur von ca. 62°C im Rohr bei ca. 140°C braten. Ohne Thermometer rechne ich ca. eine halbe Stunde, je nach Stärke des Fleisches. Danach ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten Für die Grundsauce (etwa 1 Liter):

1 kg Hirschknochen- und parüren, ½ kg Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch), 2 Stück Zwiebeln, Öl, 1 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl, Gewürze, wie Pfefferkörner, Kräuterzweige, Lorbeerblatt, frischer Thymian, ¼ LT kräftiger Rotwein, ¼ LT Portwein, Orangensaft, Preiselbeeren, zum Verfeinern, etwas Balsamico

Zubereitung: Für die Bratensauce die Knochen scharf anbraten, Wurzelwerk und Zwiebeln grob geschnitten dazugeben und mit-

rösten, mit Tomatenmark versetzen, mit Mehl stauben, mit dem Rotwein aufgießen und einkochen lassen. Bratenansatz mit Suppe oder Wasser aufgießen und die Sauce leicht kochen lassen. Dieser Vorgang dauert etwa eineinhalb Stunden. Kurz vor Ende der Garzeit die Kräuter und Gewürze mitkochen. Anschließend die Sauce abseihen und entsprechend weiterverarbeiten.

Fertigstellen der Sauce: Für die Sauce etwas Zwiebel im Bratenansatz anrösten, mit etwas Rotwein und Portwein vergießen und einkochen lassen, mit der Grundsauce oder einer guten Suppe aufgießen und verkochen lassen.
Die Sauce mit etwas Maizena binden, mit Orangensaft, Preiselbeeren oder Kornelkirsche und etwas Thymian würzen, mit ein wenig Butter aufmixen und evtl. nachwürzen. Mit ein wenig Balsamico verfeinern.

Auf warmen Tellern das Hirschrückenfilet mit der Sauce und den Beilagen anrichten. Servieren Sie dazu Apfelrotkraut und Kohlsprossengemüse.

Pallfyknödel:

Zutaten: 500 g Knödelbrot, ⅓ davon durch Briochewürfel ersetzt, ca. ¼ LT lauwarme Milch, 80 g Butter, 2 bis 3 Bio-Eier, Salz, Muskatnuss

Zubereitung: Butter schaumig rühren und mit den Dottern vermengen. Eiklar steif schlagen und unter die restliche Masse heben. Alle Zutaten kurz vermischen und zu kleinen Knödeln drehen. Knödel in griffigem Mehl, Ei und Pankobröseln (anstelle der Pankobröseln können natürlich Semmelbrösel verwendet werden) panieren und in Butterschmalz goldgelb ausbacken.

Tipp: Die leicht süßliche Note der Beilage harmoniert wunderbar zum Hirsch.

Apfel-Selleriecreme:

Zutaten: 200 g Boskopapfel, 200 bis 300 g Sellerie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Butter

Zubereitung: Äpfel und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden. Kurz weichkochen und mit etwas Butter und warmer Milch zu einer feinen Creme pürieren. Leicht würzen.

Apfelrotkraut und **Kohlsprossen** ergänzen den wunderbaren Weihnachtshauptgang. Ein **Bratapfel** gefüllt mit einer Kornelkirschenmarmelade oder einer herben Marmelade geben dem Ganzen noch die Krönung.

Tiroler Gin-Schokolade mit Mohnzwetschgen und Lakritz-Eis

Zutaten für die Tiroler Gin-Schokolade: 375 ml Sahne, 300 g Zartbitterschokolade (ich persönlich bevorzuge Edelbitterschokolade), 35 ml Tiroler-Gin oder ein anderes Aroma nach Belieben

für die Mohnzwetschgen: 100 ml Milch, 120 g Graumohn, gemahlen und leicht farblos geröstet, 200 g Rohmarzipan, Mandeln geschält, 6 Zwetschgen, halbiert, entkernt (aus dem Tiefkühler), etwas Salz

für den Rotweinfond: etwas Rotwein und Portwein, 3 Kaffeebohnen zerdrückt - auch Tonkabohne, etwas Johannisbeersaft, evtl. etwas Kaffeelikör- wenn vorhanden, Maizena zum Binden

fürs Lakritz-Eis: 250 ml Milch, 30 g Lakritzgummi (kann auch weggelassen werden), 3 Bio-Eigelb, 20 g Zucker oder Honig, 60 ml Sahne

Tipp: Wenn zu Hause keine Eismaschine vorhanden ist, eignet sich natürlich jedes Cremeeis.

Zubereitung der Tiroler Gin-Schokolade: Sahne aufkochen, von der Hitze nehmen und Schokolade einrühren, bis die Masse emulgiert ist. Danach den Gin bzw. den Schnaps einrühren. Einen Metall-Rahmen mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Einige Stunden kalt stellen.

Mohnzwetschgen: Milch mit etwas Salz aufkochen und mit Marzipan und Mohn glatt rühren. Nach Belieben mit Zitrone, Nelken, Zimt, Vanille, Zwetschgenmarmelade abrunden. Die halbierten Zwetschgen kugelförmig füllen. Je eine halbierte Mandel in die Zwetschge stecken und in eine feuerfeste Form nebeneinander setzen.

Rotweinfond: Alle Zutaten auf ca. die Hälfte einköcheln lassen, eine Zimtstange und Nelken ganz und etwas Zitronenzeste mitköcheln lassen. Maizena mit kaltem Wasser anrühren und den Rotweinfond leicht binden. Zwetschgen mit dem Rotweinfond untergießen und kurz im Ofen bei 180°C garen. Aus dem Ofen nehmen, mit einem Löffel öfter mit dem Weinsud wie bei einem Braten übergießen, damit die Zwetschgen einen schönen Glanz haben. Leicht auskühlen lassen.

Lakritz-Eis: Milch mit der Lakritze aufkochen und eine halbe Stunde stehen lassen. Aufkochen und wieder eine halbe Stunde ziehen lassen. Mixen und Eigelb und Zucker doppelschaumig aufschlagen. Mit der warmen Lakritzemilch vermengen. Zum Schluss die kalte Sahne einrühren. Passieren und evtl. noch kalt rühren, bevor die Masse in der Eismaschine gefriert.

Anrichten: Gin-Schokolade würfeln, Zwetschgen mit der Schokolade auf Tellern platzieren und mit dem Saft nappieren. Das Eis dazusetzen.

Tipp: Als Dekoration eignen sich hervorragend eingelegte Holler- oder Vogelbeeren und Verbene oder Minzblätter.

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

Weihnachten ist die schönste Zeit im Jahr!
Mögen wir alle friedvolle Tage genießen.

Christa Tangl-Martin

Kurse an der Imkerschule

Lebensmittelhygiene

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

Zeit: Freitag, 8. Jänner 2021, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 35,–
Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Bienenkrankheiten

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

Praxis: Freitag, 22. Jänner 2021, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 40,–

Einführung in die Imkerei
in Breitenbach

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

Zeit: ab Dienstag, 2.02., bis Freitag, 5.02.2021, jeweils jeweils von 9 - 12 und 13 - 17 Uhr
und ein Praxistag in Imst am 16.04.2021

Ort: Gasthof Schwaiger (neben Kreisverkehr)

Kosten: € 170,–

Einführung in die Imkerei
in Kematen

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

Zeit: ab Mittwoch, 13.01., bis Freitag, 10.03.2021, jeweils von 19:30 - 22 Uhr (9 Abendtermine) und ein Praxistag in Imst am 15.05.2021

Ort: Gemeindesaal Kematen

Kosten: € 170,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 12. März 2021, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 40,–

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.

Nur wer auch den kleinsten Dingen Beachtung schenkt, erkennt das leben, die Welt und sich selbst.

Markus Wlochowitz

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: Andreas Wander, Dir. Thomas Moritz, FL Hans Sommersguter, Gregor Pfeifer, FL Heike Girstmair, FL Angelika Penz, AV Christina Röck, FL Christa Tangl-Martin, FL Stefanie Jehle, FL Rebekka Wolf, Werbeagentur Praxmarer (Mils), Petra Schöpf

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

Aus dem Unterricht an unserer Schule

Die Schülerinnen des 1. Jahrgangs der FSBHM Landeck-Perjen werden bestens in der Ersten Hilfe ausgebildet. Dennoch hoffen wir alle, dass es nie zum Ernstfall kommen wird und bei der Verarztung von kleinen Wunden bleibt. Wir haben großen Respekt vor der Arbeit aller Menschen, die im Gesundheitssystem arbeiten. Wir sagen DANKE!

Für die Bewirtschaftung des eigenen Gartens ist es wichtig, den eigenen Boden gut zu kennen. Im Gartenbau-Unterricht können die Schülerinnen mittels Fingerprobe die Bodenarten kennen lernen und erfahren. Sandiger, lehmiger oder toniger Boden bestimmen die weitere Bewirtschaftung, wie Düngung und Wasserzufuhr.

Die Schülerinnen des 3. Jahrgangs zeigen das Arbeiten am Tisch des Gastes am Beispiel des Flambierens. Die Vorbereitung aller Zutaten ist notwendig, damit das Flambieren fließend funktioniert. Die Schülerinnen waren von der Arbeit und dem Ergebnis begeistert.

Stefanie Jehle, Rebekka Wolf

Wir wünschen euch allen einen

schönen Advent,
besinnliche Feiertage
und einen guten Rutsch
ins neue Jahr.

Mögen wir uns 2021 wieder gesund und glücklich weidersehen.

Das Team der FSBHM Landeck-Perjen.

Vorbereitung zur Ausbildung PFLEGEASSISTENZ

Ein Beruf mit Zukunft

Ab Herbst 2021 bietet die FSBHM Landeck-Perjen in Kooperation mit der Gesundheits- und Krankenpflegeschule (GuKPS) St. Vinzenz in Zams die Ausbildung zur Pflegeassistenz an. Neben dem Abschluss der 3-jährigen Fachschule (FacharbeiterIn für ländliches Betriebs-und Haushaltsmanagement) haben die SchülerInnen nach weiteren 6 Monaten im Bildungszentrum Zams einen zweiten abgeschlossenen Beruf (PflegeassistentIn).

Dieser Ausbildungszweig bietet den jungen Menschen speziell im Bezirk Landeck eine zusätzliche berufliche Möglichkeit in der Region an. Gerade die örtliche Nähe beider Ausbildungsstätten macht die Kooperation sinnvoll und spannend. Das Ziel, junge Menschen für den Beruf der Pflegeassistenz zu motivieren, um für die zukünftige pflegerische Versorgung in der Heimatumgebung gerüstet zu sein, kann durch den zusätzlichen Ausbildungszweig erreicht werden.

Berufsperspektiven sind gegeben in:

- Hauskrankenpflege
- Krankenanstalten
- Alten- und Pflegeheimen
- Behinderteneinrichtungen
- Ordinationen

Weiterbildungs- und Karrieremöglichkeiten:
Verkürzte Ausbildung zur Pflegefachassistenz und dem Bachelorstudium Gesundheits- und Krankenpflege

Weitere Vorteile der Ausbildung:

- Arbeit in der Region
- attraktives Einstiegsgehalt
- Beruf mit Zukunft

Schulführungen

Da zur Zeit kein Tag der offenen Tür möglich ist, haben wir für dich ein Video gemacht, das unseren Schulalltag zeigt! Besuche dazu unseren **YouTube-Kanal „FSBHM Landeck“**.

Für alle Schülerinnen der vierten Klassen Mittelschule steht bald ein Neuanfang in einer anderen Schule bevor. Nutze die Zeit, dich über unser Angebot an der FSBHM Landeck-Perjen zu informieren.

Wenn es die Corona-Sicherheitsmaßnahmen wieder zulassen, bieten wir gern Schulführungen in Kleingruppen an. Anmeldungen für Führungen werden per Mail oder Telefon entgegengenommen. Wir melden uns dann bei euch, wenn eine persönliche Besichtigung wieder möglich ist.

Anmeldung unter: lhs.landeck@tsn.at oder +43 5442 62641

Besucht uns auch auf Instagram und Facebook. Wir halten euch dort wöchentlich auf dem Laufenden. Zudem findet ihr auf unserer Website https://fsh-landeck.tsn.at Aktuelles und allgemeine Infos zur Schule.

Trotz der herausfordernden Situation für alle Schüler und Schülerinnen aber auch Eltern wünschen wir euch weiterhin viel Geduld und Kraft für die kommende Zeit. Situationen können wir oft nicht ändern, aber es liegt in unseren Händen, wie wir damit umgehen. Somit lautet das Motto:

„**Wir schauen zuversichtlich in die Zukunft!**“

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

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

Pflegeassistenz – ein Beruf mit Zukunft!

Das AZW und die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst bieten im Herbst 2021 wieder die Möglichkeit, die Ausbildung zur Pflegeassistenz in Imst zu absolvieren.

Als PflegeassistentInnen unterstützen Sie insbesondere diplomierte Gesundheits- und KrankenpflegerInnen sowie ÄrztInnen in ihrer täglichen Arbeit. Im Rahmen Ihres Aufgabenbereichs führen Sie übertragene Pflegemaßnahmen durch, handeln in Notfällen und wirken bei Diagnostik und Therapie mit.

Ausbildungsbeginn: 20.09.2021

Anmeldefrist: 08.02. – 18.06.2021

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

azw
Wir bilden Gesundheit

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
... die Schule fürs Leben