Nr. 1 | April 2021 | 73. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Foto: pixabay

Herzliche Gratulation

zum 70. Geburtstag

Hubert Eisath

AV-Vorstandsmitglied für Südtirol

zum 60. Geburtstag

Julian Mark

Hausmeister im Landesschülerheim seit Oktober 2003

zum 50. Geburtstag

DI Walter Ostermann

Lehrer an der FSL seit 2003

Karin Lechner

Haushaltshilfe seit 2013

zur Geburt

Kathrin Zell-Apolonio

Sie hat am 15.02.2021 eine Katharina geboren.

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Maria Wolf, geb. Schweighofer, See	SJ 50/51
Josef Plangger, Ried	SJ 50/51
Rosa Mair-Zech, Lana	SJ 54/55
Josef Schaller, Obsteig	SJ 54/55
Josef Gundolf, Wenns	SJ 54/55
Ing. Hermann Ennemoser, Mötz	SJ 56/57
Franz Bacher, Imst	SJ 58/59
Silvia Hackl, geb. Grießer, Sautens	SJ 68/69
Eduard Klimmer, St. Anton	SJ 74/75

Helga Engensteiner, geb. Vogler, Imst

Sie war Mitarbeiterin im Landesschülerheim von 1983 bis 2015!

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

In Gedenken an Alt-Landesrat Ing. Hermann Ennemoser

Leider hat uns am 21. Dezember 2020 die traurige Mittteilung ereilt, dass Herr Ing. Hermann Ennemoser verstorben ist. Hermann, der am 1. Februar 1940 in Obsteig geboren war, besuchte ab 1955 die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst. Im Jahr 1963 wechselte er aus der Privatwirtschaft in den Landesdienst. Ab 1967 arbeitete er in unmittelbarer Nähe der LLA an der Bezirkslandwirtschaftskammer in Imst. Als Agrar- und Umweltlandesrat war Hermann auch im Tiroler Landtag tätig. Ihm gilt für seinen unermüdlichen Einsatz für die Tiroler Landwirtschaft und damit auch für das landwirtschaftliche Schulwesen aufrichtiger Dank. Die MitarbeiterInnen und das Lehrpersonal der LLA Imst werden Ing. Hermann Ennemoser stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Leider bestimmt das Thema Corona noch immer wie auch an allen anderen Schulen den Schulalltag an der LLA in Imst. Mit Schichtbetrieb, Klassenteilung und Distance-Learning (Fernunterricht) versuchen wir den Schulalltag so normal wie möglich zu gestalten. Was den praktischen Unterricht anbelangt, kann ich erfreulicher Weise sagen, dass wir kaum im Rückstand sind. Die Einhaltung aller Covid-Maßnahmen funktioniert von allen Seiten sehr gut, und so kommt es auch nur vereinzelt zu positiven Testungen bei SchülerInnen, LehrernInnen oder dem Personal.

Eine Herausforderung für alle stellt die Einhaltung der Covid-Maßnahmen dar.

Aufgrund eines Regierungsantrages wird es zu einer 14-tägigen Schulzeitenverlängerung kommen, und gemeinsam werden wir alles daran setzen, dass jede Schülerin und jeder Schüler bestens auf die bevorstehende Abschlussprüfung, beginnend am 19. Mai, vorbereitet sein werden.

Große Feierlichkeiten, wie der Tag der offenen Tür und Abschlussfeiern, müssen auch in diesem Schuljahr entfallen.

Genug Covid! Den Blick nach vorne gerichtet!

Mit Ende der Semesterferien endete auch die Anmeldefrist für das Schuljahr 2021/22. Da wir heuer ja keine Schulbesuche durchführen durften, haben wir durch verschiedenste Maßnahmen versucht, Schulwerbung zu betreiben. Dennoch blieb die Unsicherheit, ob diese Aktionen auch Früchte tragen würden. Heute kann ich kann ich erfreulicher Weise mitteilen, dass die Anmeldezahlen sowohl in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement als auch in der Fachrichtung Landwirtschaft alle Erwartungen übertroffen haben. Einige Schüler und Schülerinnen mussten leider Gottes auch abgewiesen werden. Auch in der Erwachsenenbildung können Facharbeiter- und Meisterausbildung angeboten werden. Dieses Signal deute ich auch in die Richtung einer nachhaltigeren Lebensweise, über die viel in dieser Krise nachdenken. Zu spüren ist das auch beim sehr guten Absatz unserer Lebensmittel im Hofladen oder über den Automaten.

Demensprechend sind wir bereits in den Startlöchern für die Planung des kommenden Schuljahres und auf der Suche nach zusätzlichen engagierten Lehrkräften. Gerne nehmen wir Herausforderungen an - der Beginn des Umbaus des Schülerwohnheimes ist mit Herbst 2021 geplant. In drei Bauabschnitten wird das gesamte Internatsgebäude auf Zweibettzimmer mit Nasszelle und WC umgebaut. Alle Ausbildungsschwerpunkte beider Fachrichtungen können in vollem Umfang angeboten werden.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie viel Gesundheit und dass Sie es ebenfalls schaffen, den Blick nach vorne zu richten.

Direktor DI Thomas Moritz

Abschied Petra Thöni

Kein leichtes Erbe hatte Petra Thöni angetreten, als sie vor 11 Jahren die Wirtschaftsleitung von Frau Herta Bock an der LLA in Imst übernommen hat. Seitdem sind stets Aufgaben dazugekommen, die Koordination von landwirtschaftlicher Fachschule, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement, Landesschülerheim und den angeschlossenen Lehrwerkstätten wurde immer komplexer.

Petra Thöni hatte leider im Dezember bekanntgegeben, dass sie sich beruflich nochmals neu orientieren möchte. Eine persönliche Entscheidung, die es zu respektieren galt. Für ihren unermüdlichen Einsatz sei ihr großer Dank ausgesprochen, für ihre weitere berufliche Zukunft die besten Wünsche von MitarbeiterInnen, Lehrpersonal und Direktion.

Von der Gastro-Event-Branche zur Wirtschaftsleitung

Nach über 35-jähriger Tätigkeit in der Spitzengastronomie im In- und Ausland, selbstständiger Gastronom und Küchenleiter bei großen Volksfesten in Österreich, u.a. bei der Wiener Wiesn, und auch sonstigen namhaften Events, rundet nun die Wirtschaftsleitung der LLA meine berufliche Laufbahn ab. Fasziniert von der Bienenwirtschaft habe ich selbst vor drei Jahren den Lehrgang zum Erwachsenenfacharbeiter für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement in dieser Schule abgeschlossen und mich in diese weitläufige und mit vielfältiger Agrarkompetenz gefüllten Ausbildungsstätte verliebt. Viele Abläufe gerade in betriebswirtschaftlicher Hinsicht kreuzen sich mit meiner bisherigen Tätigkeit als F&B-Manager und Küchenleiter.

Das hat mich auch motiviert, diese Position zu besetzen. Schwerpunkt in meinen letzten Berufsjahren waren die Verarbeitung und das Verfeinern von Lebensmitteln und dahingehend, Konzepte von der Produktion bis zur Ausgabe im großen Stil umzusetzen.

Das setzt auch voraus, Mitarbeiter zu begeistern und gemeinsam diese Ziele zu erreichen. Persönlich lege ich größten Wert auf sachliche Kommunikation und klare Strukturen, die zu einem positiven Ergebnis führen.

Auch die Pflege von Inventar sowie der gesamten Hardware, wie Böden, Fenster und vieles mehr, ist eine unendliche und spannende Aufgabe in so vielen Gebäuden und Anlagen. Erfreulicherweise kann ich hier auf ein exzellentes Team mit langjähriger Erfahrung zurückgreifen. Zwei Betriebsküchen und eine Lehrküche sorgen für das kulinarische Design.

Das Team der Gebäudepflege, Mitarbeiterinnen der Betriebsküchen sowie das Personal des Landesschülerheimes mit Direktor Thomas Moritz (ganz rechts) und Wirtschaftsleiter Ignacio Olavide (ganz links).

Selbst bei dekorativen Angelegenheiten werde ich hier von Profis aus Gärtnerei und Schule unterstützt.

Von unserem Direktor Thomas Moritz sowie den zuständigen Abteilungsleitern habe ich gleich von Anfang die notwendige Unterstützung erhalten, um in möglichst kurzer Zeit einen Überblick zu bekommen.

Die Qualität unserer Arbeit hängt in dieser Schule von einem gemeinsamen Werk ab, und genau in diesem Sinne freu ich mich auf eine gute und konstruktive Zusammenarbeit in den nächsten Jahren mit allen MitarbeiterInnen und Lehrbeauftragten sowie unseren geschätzten Schülern und Auszubildenden.

WL Ignacio Olavide

FL Barbara Landerer

Bildungsstätte mit ausgezeichnetem Genusshandwerk

Kochen und Essen stehen für Lebensfreude, Gemeinsamkeit und Genuss.

An der LLA in Imst geht es darum aufzuzeigen, dass Kochen viel mehr ist als reines Zubereiten von Lebensmitteln. Mit den persönlichen Kaufentscheidungen für oder gegen ein bestimmtes Lebensmittel können wir bewusst entscheiden, wen wir in welcher Form unterstützen und welche Werte wir fördern.

Kochen steht im Zentrum einer der wichtigsten Produktionsketten unserer globalen Gesellschaft und hat einen erheblichen Einfluss auf die Entwicklung unseres Planeten. Eine nachhaltige, ehrliche Küche ist nicht nur für das Klima gut, sondern fördert soziale Gerechtigkeit, faire Wirtschaftsbeziehungen und eine gesunde, hohe Lebensqualität. Durch die Verwendung von hochwertigen, regionalen und saisonalen Lebensmitteln entsteht ein neues Bewusstsein in der Bevölkerung.

Wir an der LLA Imst arbeiten schon eine beträchtliche Zeit an diesem Entwicklungsprozess. So haben wir in den letzten Jahren kontinuierlich die Selbstversorgung in unserem Schulbetrieb ausgebaut. Grundnahrungsmittel, wie Brot, Milch, Käse, Honig, Obst und Gemüse sowie Fleisch und Fleischerzeugnisse, werden an unserer Schule produziert bzw. weiterveredelt. Darüber hinaus besteht eine ausgeprägte Kooperation mit zahlreichen Produzenten aus unserer Region, wodurch wir unseren Warenkorb für den täglichen Speiseplan deutlich erweitern konnten.

Die Qualität unserer Produkte und ein rücksichtsvoller Umgang mit den natürlichen Ressourcen, die weitreichende Bandbreite der Veredlung und eine ansprechende Präsentation unserer Produkte erfüllen uns mit aufrichtigem Stolz bei der praktischen Umsetzung im Schulalltag von der Produktion bis zur Vermarktung. Im Sinne eines wachsenden Netzwerkes bemühen wir uns um eine Intensivierung der Begegnungen zwischen Landwirtschaft, Tourismus und Handwerk und wollen auf diese Weise stete Entwicklung und ökologische Nachhaltigkeit mit Tradition und Geselligkeit verknüpfen.

Unser Grundsatz „Esse und trinke, was die Natur dir schenkt“ widerspiegelt unsere Küchenphilosophie - gesund, unverfälscht, authentisch.

Vor kurzer Zeit wurde die LLA Imst mit dem Prädikat „Genussschule und Genusscafé“ ausgezeichnet. Auf dieses über längere Zeit systematisch mit Herz, Hand und Verstand erarbeitete Ziel sind wir aufrichtig stolz!

Stolz werden die Dekrete der Auszeichnungen präsentiert (v.l.n.r): Dir. DI Thomas Moritz, FL Barbara Landerer, FL Petra Moser, FL Christa Tangl-Martin und AV Christina Röck.

Auch die an der LLA Imst als Genussschule veranstalteten Leittage sind Ausdruck für verantwortungsbewusstes Handeln und belegen die Nachhaltigkeit und Wertschätzung der Produkte aus unserer Region.

Insbesondere der „Oberländer Apfel“ bildete den Schwerpunkt des ersten Leittages. Der Anbau von über hundert verschiedenen, teils uralten Apfelsorten an der LLA Imst sorgte für besondere Anerkennung und bleibende Eindrücke bei den Gästen.

Der „Oberinntaler Erdäpfel“ stand im Zentrum des zweiten Leittages. Als unscheinbare Knolle mit den unterschiedlichsten Schalenfarben hat es dieses Produkt tatsächlich in sich! Von pikant bis süß, gekocht, gebacken und frittiert - der Erdapfel ist wahrlich eine tolle und vielseitig verwendbare Knolle. Wie beim

ersten Leittag erfuhren die Schülerinnen und Schüler auch diesmal viel Wissenswertes rund um den Erdapfel.

Den krönenden Abschluss bei den Leittagen bildete schließlich die Vorstellung des „Paznauner Almkäse“ als tatsächliches Leitprodukt der LLA Imst durch Direktor Prof. DI Thomas Moritz.

Der „Paznauner Almkäse“ sowie die gesamte Käsepalette der LLA Imst erfreuten sich dabei der besonderen Wertschätzung der geladenen Gäste.

Für die Durchführung der Leittage an der LLA Imst in der derzeit sehr herausfordernden Zeit dürfen wir uns bei der Schulleitung aufrichtig bedanken. Besonderer Dank gilt Direktor DI Thomas Moritz und unserer Abteilungsvorständin Christina Röck sowie HR Dr. Stefan Prantauer von der Schulabteilung. Durch deren Unterstützung wurde es möglich, die Abschlussklassen der BHM Imst und geladene Gäste in Anlehnung an unsere drei Genussprodukte kulinarisch durch das Jahr zu führen.

Ein besonderer Dank gilt dem Verein „Genussregion Österreich“, vertreten durch Phillip Schindlbauer, der uns bei der Erlangung der Auszeichnung als „Genussschule und Genusscafé“ tatkräftig und wohlwollend unterstützt hatte.

FL Hans Sommersguter

Erfolgreiche Schilehrer-Anwärterausbildung

Landwirtschaft und Tourismus gehen an der LLA Imst gemeinsame Wege.

Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft machen es für Bauern im Tiroler Oberland oft notwendig, sich im Nebenerwerb ein finanzielles Zubrot zu verdienen. In den Seitentälern ist der Tourismus oft der einzige Arbeitgeber, und viele unserer Absolventen arbeiten auch in den verschiedensten Bereichen. Vor allem die Schischulen haben durchwegs Bedarf an qualifizierten, einheimischen, ortsansässigen Skilehrern. Für viele sportbegeisterte SchülerInnen unserer Schule ist daher auch die Ausbildung zum Skilehrer-Anwärter eine logische Konsequenz.

An der LLA Imst wird ein eigener Ausbildungskurs durchgeführt. Ein großer Vorteil besteht darin, dass sich die Schüler über den kompletten Zeitraum ausschließlich auf die Ausbildung zum Anwärter konzentrieren können, die Begleitkosten stark reduziert werden können, weil der Heimbeitrag ohnedies zu leisten ist, und der Absolventenverein einen Großteil der Bustransferkosten ins Skigebiet übernimmt.

In Zusammenarbeit mit dem Tiroler Skilehrerverband wurden auch heuer 14 SchülerInnen und Schüler der FSBHM und FSL zum Skilehrer-Anwärter ausgebildet. Der theoretische Teil wurde

an der Schule, der praktische Teil im Hochzeiger-Skigebiet mit staatlich geprüften Skilehrern unterrichtet. Am Ende einer insgesamt 10-tägigen Ausbildung gab es eine kommissionelle Prüfung in Theorie und Praxis unter der Aufsicht der Sportabteilung des Landes Tirol. Alle unsere teilnehmenden SchülerInnen konnten die Prüfung positiv abschließen und erhielten ein Zeugnis vom Amt der Tiroler Landesregierung, das die gesetzliche Berufsberechtigung als Skilehrer-Anwärter darstellt.

Alina Kössler

Mein Kreativpraktikum

Mein Name ist Alina Kössler, ich komme aus Imst und besuche derzeit den 3. Jahrgang der FSBHM in Imst mit dem Schwerpunkt Kreativität und Handwerk. Für mein Kreativpraktikum habe ich mich für das Gravurstudio Belinda in Imst entschieden.

Ich war in sehr unterschiedlichen Bereichen eingeteilt, wie beispielsweise in der Werkstatt oder im Verkauf. Meine Aufgaben bestanden darin, Verschiedene Gläser zum Gravieren vorzubereiten, Taufkerzen anzufertigen, die Schaufenster des Geschäftes umzugestalten oder Holzanhänger anzufertigen. Im Geschäft durfte ich auch die Kunden beraten und Aufträge annehmen.

Ich wurde von Belinda und ihren Mitarbeiterinnen sehr herzlich aufgenommen, und es wurde mir alles sehr gut erklärt. Die Arbeit selbst sowie mit den Angestellten zusammen haben mir sehr viel Spaß gemacht. Ich wurde bestens in den Betrieb eingebunden und konnte viel lernen.

Für mich war dieses Praktikum eine sehr schöne Erfahrung, und ich bin froh, dass ich dieses in einem so tollen Betrieb machen durfte. Ich würde es jederzeit wieder machen!

DI Johannes Nachtschatten

Grauviehnachzuchterfolg

Der Tiroler Grauviehzuchtverband organisiert im Rahmen seines Zuchtprogramms alljährlich Nachzuchtbewertungen. Die Mitarbeiter am Lehrbetrieb der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst freuen sich sichtlich am sehr guten Ergebnis der Kuh „Bessy“, eine Barkustochter, mit der Benotung 8 für Rahmen, 8 für Bemuskelung, 9 für die Form und 9 für das Euter. Die jeweilige höchste Punkteanzahl ist in jedem Merkmal mit 9 begrenzt. Ihre Mutter „Luna“, eine Artantochter, steht ebenfalls am Betrieb.

Herzliche Gratulation an alle Mitarbeiter für die ausgezeichnete Zuchtarbeit!

Die ausgezeichnete Grauvieh-Kuh Bessy mit ihren Betreuern am Lehrbetrieb der LLA Imst (v.l.n.r.): Matthias Posch, Lehrbetriebsleiter Gerhard Melmer und Christoph Lechleitner.

AV Christina Röck

Neue Herausforderungen erfordern neue Wege

Passender als die Worte von Gottfried Niebaum in der Überschrift könnte man die Zeit der SchülerInneninformation und -werbung für das kommende Schuljahr nicht formulieren.

Schon fast traditionell hat sich in den letzten Jahren die Information zu unserer Schule abgespielt. Ab September besuchten wir mehr als 30 Mittelschulen und Gymnasien, um bei Informationsveranstaltungen über die Ausbildung an den Fachschulen für Betriebs- und Haushaltsmanagement und Landwirtschaft zu informieren. Wir gaben Einblicke in das Internatsleben, zeigten Filme und beantworteten Fragen in persönlichen Gesprächen.

Im Dezember wurden dann alle interessierten Mädchen und Burschen zu einem Schnuppernachmittag - „Fit for LLA“ eingeladen, um vor allem den Praktischen Unterricht hautnah erleben zu können. Die letzte Veranstaltung vor dem Anmeldetermin war immer der Tag der offenen Schultür im Jänner. Schülerinnen und Schüler begleiteten interessierte Jugendliche und ihre Eltern durch Schule und Internat, wo in unzähligen Stationen die Schwerpunkte der LLA Imst praxisnah gezeigt und erklärt wurden.

Corona hat uns gezeigt, dass es auch anders gehen muss bzw. kann. Weder Infoabende an Mittelschulen noch Präsenzveranstaltungen an der LLA waren erlaubt. Kein persönliches Gespräch oder gar ein Besuch an der Schule war möglich.

Wir stellten uns der Herausforderung und machten uns fit für Social Media. Unsere zwei jungen Kolleginnen Janine Ritzer und Stefanie Thöni haben sich mit einem sehr motivierten Team von SchülerInnen darauf eingelassen, einen Tag der offenen Schultür live über Instagram abzuhalten.

Was am Ende so unkompliziert, authentisch und einfach aussah, war das Ergebnis von vielen Stunden an Vorbereitung, Fortbildung, Drehbuch schreiben, Technik organisieren, proben …

Aber es hat sich gelohnt. Wir konnten viele, viele junge Menschen erreichen. Unser Team ist weiterhin auf Instagram unterwegs, um Einblicke in das Lernen und Leben an der LLA zu geben. Wir konnten schon im Februar den 1000sten Follower auf Instagram mit einem Gewinnspiel feiern.

Ergänzend zu Instagram gibt es für die „ältere Generation“ Infos auf Facebook, und über Teams haben wir versucht, zeitgleich mit dem Tag der offenen Schultür auf Instagram interessierte Eltern über die Schulschwerpunkte zu informieren und Fragen zu beantworten. Vor Semester gab es dann wöchentlich einmal eine Sprechstunde auf Teams.

Natürlich fehlt uns der persönliche Kontakt mit unseren zukünftigen SchülerInnen und ihren Eltern. Wie die Anmeldezahlen für das nächste Schuljahr zeigen, ist es uns aber gelungen, viele junge Menschen für die LLA zu begeistern - auch dank Instagram und Co.

An dieser Stelle möchte ich mich noch einmal ganz herzlich bei allen KollegInnen, die mitgearbeitet haben, bedanken, besonders aber bei Janine und Stefanie sowie allen beteiligten Schülerinnen und Schülern. Ich danke euch für euren Einsatz im Dienste der LLA Imst.

AV Christina Röck

DI Marianne Enthofer

Frühling in der Lehrwerkstätte Gartenbau

Wenn draußen noch der Winter kalte Luft und Schnee bringt, hat im Glashaus und in den Folienhäusern der Lehrwerkstätte Gartenbau das Frühjahr schon lange begonnen. Seit vergangenem Herbst wurden Stecklinge für die heurige Produktion vor Ort unter Zuhilfenahme von Pflanzenlicht vermehrt. Jetzt sind aus den empfindlichen Stecklingen der Minzen, Melissen und der anderen Arten schon ansehnliche Jungpflanzen gewachsen, die dann, sobald der Winter auch bei uns die letzte Kraft verloren hat, auf ihre Auspflanzung ins Freiland warten.

Mit den SchülerInnen wird seit Semesterbeginn im praktischen Unterricht gesät, pikiert und getopft. Erzeugt werden Biokräuter- und Biogemüsejungpflanzen für den Anbau im Schulgarten, aber auch für die Abgabe an Interessierte.

Unser Sortiment umfasst an die 90 verschiedene Kräuterarten. Immer wieder entwickeln sich „Stars“ im Sortiment. Besonders beliebt ist zurzeit der Griechische Bergtee, dessen Blütenstände getrocknet eine aromatische und bekömmliche Teevariante sind. Bei den Gemüsejungpflanzen liegt unser Schwerpunkt beim Fruchtgemüse. Mit den SchülerInnen erzeugen wir verschiedene Tomaten, Paprika ebenso wie Chilis, Andenbeeren, Gurken und verschiedene Kürbisse sowie Süßkartoffeln.

Die Oberländer Kräuterproduzenten haben ihre Bestellungen für Pflanzen schon im zeitigen Frühjahr abgegeben. Für spät Entschlossene besteht die Möglichkeit, unsere Biopflanzen im heu-

rigen Frühjahr direkt „ab Glashaus“ zu erstehen. Unseren Termin für die Pflanzenabgabe stellen wir mit einer Angebotsliste auf die Homepage der Schule unter lla-imst.at und informieren über E-Mail die LLA-Imst-Community.

Griechischer Bergtee

Anbau: Sideritis syriaca, so der Artname, kommt aus den trockenen Gebirgsregionen der griechischen Halbinsel. Die mehrjährige, polsterartig wachsende Zwergstaude mag magere, trockene, vollsonnige Standorte. Die Pflege ist einfach und beschränkt sich auf Sorgfalt beim Pflanzen, beim Ernten der Blütenstängel zur Zeit der Vollblüte und einen fallweisen Reinigungsschnitt. Übrigens wird der Bergtee gerne von den Bienen besucht.

Teezubereitung: 2 bis 3 getrocknete Stängel pro 500 ml Wasser. Wasser auf 80°C erwärmen, Stängel ca. 10 min ziehen lassen. Der Tee ist trinkfertig. Sehr bekömmlich ist seine Verfeinerung mit Honig und ev. Zitrone als Labegetränk für Outdoorsportaktivitäten.

Pflanzenverkauf

am Freitag, 7. Mai 2021, 10 - 15:30 Uhr in der Lehrwerkstätte

Hannes Kleinheinz, BEd

Reif fürs Museum?

Nein, Zeit für einen Neustart! Wie man aus dem Bild entnehmen kann, handelt es sich hier um eine Mühle, die wir von der HBLFA in Rotholz (Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt - früher in Kematen) erstanden haben. Unter der Beteiligung unseres Tischlermeisters Michael Jäger und dem Müllermeister Bernhard Gasser (Imster, Neffe des letzten Müllers in Imst, Richard Gasser) sollte dieser Getreidemühle in den nächsten Monaten wieder neues Leben eingehaucht werden. Damit soll sich der Kreis vom Getreide zum Brot an der LLA in Imst wieder schließen. Anhand der Mühle wird den Schülerinnen und Schülern die Erzeugung der verschiedenen Mehlsorten besser verständlich gemacht werden können.

Zudem wird sichtbar, wieviel Arbeit nötig ist, um unser tägliches Brot herzustellen. Dadurch wir es auch möglich sein, die Backqualität von alten Landsorten zu prüfen. Beziehen können wir dieses Getreide unter anderem vom „Versuchsbauernhof“ der LLA unter der Leitung von Christian Bartl.

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger / FL Christoph Haueis

Haflinger am Lehrbetrieb

Der Trend zur privaten und beruflichen Pferdehaltung ist deutlich erkennbar. Dieses gesteigerte Interesse am Pferd bietet die Möglichkeit, weitere Einkommenszweige für landwirtschaftliche Betriebe zu entwickeln bzw. bereits Vorhandenes zu erweitern, sei es im Bereich von Einstellbetrieben oder im Dienstleistungssektor. Um am Ball der Zeit zu bleiben, möchten wir es daher den Schülerinnen und Schülern der LLA Imst ermöglichen, auch auf diesem Gebiet einige Erfahrungen zu sammeln. Deshalb besteht seit einigen Jahren bereits eine Kooperation des Haflinger-Pferdezuchtverbandes Tirol mit der LLA Imst. Im Zuge des praktischen Unterrichts wird so den Schülerinnen und Schülern ein Basiswissen rund ums Pferd vermittelt.

Seit einigen Wochen befinden sich 2 Wallachen, Alando und Milan, des Haflingerpferdezuchtverbandes Tirol am Lehrbetrieb der LLA Imst, die im Unterricht eingesetzt werden dürfen. Derzeit sind die Pferde in Boxen im Schafstall mit angrenzendem Paddock untergebracht. Den Sommer über werden die 2 „Burschen“ am Fohlenhof in Ebbs zur Vorbereitung für die Leistungsprüfung in Reiten und Fahren verbringen. Nach positiver Absolvierung dieser Prüfung kommen sie wieder an die LLA Imst zurück.

Dem Team des Fohlenhofes Ebbs sei an dieser Stelle herzlichst für die ganzjährige Unterstützung bei sämtlichen Fragen gedankt!

Juia Kaltschmid, Anna Stocker, Johanna Stachowitz / Dipl.-Päd. Heike Girstmair

„Mit Herz, Hand und Verstand“

Die im März durchgeführte Praxisseminarwoche der 3bBHM-Klasse stand ganz unter dem Motto Nachhaltigkeit - „Mit Herz, Hand und Verstand“. Die Schülerinnen konnten in dieser Woche in den einzelnen Praxisgegenständen Wissenswertes zu diesem Thema erfahren.

Nachhaltigkeit bedeutet, dass Ressourcen nur so weit ver- und gebraucht werden, dass sie auch zukünftigen Generationen zur Verfügung stehen. Bei diesem Thema geht es um ein Denkprinzip, das zu einem auf wirtschaftlicher, ökologischer und sozialer Ebene verantwortungsvollen Handeln im Umgang mit Ressourcen anleitet. Im Mittelpunkt steht das harmonische Miteinander von Menschen und Natur.

Aufgrund der aktuellen Corona-Situation konnte die geplante Präsentation der Praxisseminarwoche nur in ganz kleinem Rahmen stattfinden. Lesen Sie hier nun einige Ausschnitte aus der Abschlusspräsentation unserer Schülerinnen:

Im Bereich Haushaltsmanagement ist ein wichtiger Punkt die Auswahl des Energieträgers. Wir haben Atomenergie, fossile und erneuerbare Energien nach verschiedenen Gesichtspunkten verglichen und bewertet.

In der Landwirtschaft beschäftigten wir uns mit Veränderungen in der Landwirtschaft und ihren Auswirkungen auf unser aller Leben - Flächenimport durch Futtermittel, die grüne Revolution oder Gentechnik waren Themen, die zur Sprache kamen. Im Mittelpunkt der Einheit standen auch die Chancen und Grenzen der Landwirtschaft im Berggebiet, welches durch die Grünlandwirtschaft und vor allem durch Rinder geprägt ist. Wir haben festgestellt, dass wir mit einer nachhaltigen Ernährung auch Unabhängigkeit erlangen würden. Spannende Themen, wie Smart farming, Drohnen, Vertical gardening oder Energiewirtschaft in Verbindung mit Landwirtschaft könnten in Zukunft einen immer größeren Stellenwert erlangen und durchaus zu einem nachhaltigeren Lebensstil beitragen.

Im Textilen Gestalten nähte eine Gruppe Beschäftigungsdecken für ältere Menschen, eine andere Gruppe stellte Anziehrahmen für Kinder her. Auch hier haben wir nachhaltig gearbeitet, es wurden Stoffreste, Verschlüsse, Knöpfe, Gürtel, Perlen, Bänder usw. verarbeitet.

Im Kreativen Gestalten wurden aus Milchpackungen Kosmetik- oder Aufbewahrungstäschchen hergestellt. Hier waren wir überwältigt, dass man mit Sachen, die wir eigentlich zum Abfall geben, Gebrauchsartikel anfertigen kann.

In der Küchenführung zauberten wir aus „Resten“ köstliche Gerichte, wie zB einen Scheiterhaufen. Wir alle waren schockiert, als wir hörten, wie viele eigentlich noch gute Lebensmittel im Monat weggeschmissen werden.

Im Bereich Gesundheit beschäftigten wir uns mit der Anwendung von ätherischen Ölen. Diese Duftstoffe aus der Natur wirken sowohl auf den Körper als auch auf die Psyche. Bei einem Riech-Training wurde unser Geruchsinn geschult. Im Praxisunterricht stellten wir auch zB einen Handhygiene-Spray her, der uns gerade jetzt in Corona-Zeiten gute Dienste erweist.

Auch zum Thema Achtsamkeit konnten wir verschiedene Übungen ausprobieren, und spätestens seit dem Abschluss der Praxisseminarwoche wissen wir, dass das Motto „Mit Herz, Hand und Verstand“ für alle Bereiche unseres Lebens gilt.

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

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

Zeit: Freitag, 28. Mai 2021, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 40,–

Jungvolkbildung/Ableger

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

Zeit: Freitag, 4. Juni 2021, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 40,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 9. Juli 2021, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 40,–

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

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst
Für den Inhalt verantwortlich: GF Paul Egger, BEd
Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann
Fotos: Foto Sandra, FL Barbara Landerer, Alina Kössler, DI Hannes Nachtschatten, AV Christina Röck, DI Marianne Enthofer, DI Thomas Moritz, FL Christoph Haueis, Dipl.-Päd. Heike Girstmair, FL Janine Ritzer, Gregor Pfeifer, FL Veronika Polter
Lithos und Druck: eggerdruck, Gebhard Egger, 6460 Imst, Palmersbachweg 2, Telefon (05412) 66 2 39

FL Janine Ritzer, BEd

Kommunikation auf Augenhöhe

Soziale Medien, wie Facebook, Instagram und Co., sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken, so auch in der Werbung. Das Kennenlernen der Schule am Tag der offenen Tür fiel in diesem Schuljahr leider aus. Wie können wir unsere Schule trotzdem gut vorstellen, welche Plattformen nutzen wir dazu und wer kann zukünftigen SchülerInnen unsere Schule bestmöglich präsentieren?

Die Antworten dazu haben sich in einem Onlinemarketingteam bestehend aus Schülerinnen und Schülern sowie Lehrerinnen und Lehrern rasch ergeben. Unsere Mädels und Jungs gewähren die exklusivsten Einblicke für die potentiellen Schülerinnen und Schüler von morgen.Vom Praxisunterricht, Schulalltag und Distance-Learning wird ausführlich berichtet.

Dieses Onlinemarketingteam bietet zum einen unseren SchülerInnen die Möglichkeit, sich im Bereich der sozialen Medien fortzubilden, und zum anderen einen idealen Ort für unsere Schulwerbung. Die Ideen und Posts kommen von SchülerInnen, Fragen von Followerinnen und Followern werden auch selbstständig von unseren „Junior-Content-Creators“ beantwortet. So findet der Austausch direkt auf Augenhöhe statt.

Folgst du uns schon auf Instagram? Wenn nicht, dann hol das gleich nach und schau bei unserem Profil @lla.imst vorbei.

LLA.IMST

Spargel aus der Region – Die fünfte Jahreszeit bricht an.

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

„Königliches Gemüse“, „Frühlingsduft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“ - ein charakterstarkes Edelgemüse mit ausgezeichneten Referenzen, das viele klingende Namen in sich trägt. Groß ist die Faszination, die Spargel immer wieder aufs Neue auf viele Feinschmecker und Weißweinliebhaber ausübt.

Abhängig von der Witterung kann teilweise bereits im April Spargel geerntet werden. Die Hauptsaison des heimischen Spargels ist jedoch im Monat Mai. Beim Spargel sind nicht nur genießerische Aspekte von Bedeutung. Spargel ist ein kalorienarmes Gemüse mit einem hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen. Sein hoher Ballaststoffanteil ist ebenfalls lobenswert

Angebot

Weißer Spargel: schmeckt mild und behält seine weiße Farbe, weil dieser gestochen wird, bevor er die Erde durchbricht.

Violettfarbener Spargel: wird gestochen, wenn die Köpfe die Erdoberfläche durchstoßen haben, so dass sich diese durch den Lichteinfluss violett färben.

Grüner Spargel: ist sehr zart, schmeckt würzig kräftig, wächst über der Erde (dadurch die Grünfärbung). Er ist allgemein preiswerter.

Wissenswertes über den Einkauf und die Qualität:

Qualität erkennt man:

- Saftige, erntefrische Anschnittstelle (im Handel am Ende eingewickelter Spargel sollte immer kontrolliert werden, dadurch wird die Anschnittstelle verborgen).
- Beim „Aneinanderreiben“ frischer Spargelstangen entsteht ein leises „Quietschen“.
- Frische Stangen sind prall und brechen, wenn man sie biegt.
- Ungeschälter Spargel in ein feuchtes Tuch eingewickelt, hält sich einige Tage im Kühlschrank frisch!
- Geschmacklich ist jeder Spargel, ob dick oder dünn, gleich!

Tipps zur Zubereitung von Spargel:

- Weißspargel schält man ab ca. 2 cm unterhalb des Kopfes nach unten. Am besten eignet sich dazu ein Gemüsesparschäler. Wichtig ist, dass keine ungeschälten Flächen übrigbleiben.

- Spargel sollte nach unten hin stärker geschält werden und unten etwas gekürzt werden (wegen evtl. Verholzung).
- Grünspargel: eine Handbreite grün lassen und den verbleibenden Rest dünn schälen.
- Spargel kochen: geschälten Spargel in bereits kochendes Salzwasser geben.
- Unter Beigabe von 2 EL Butter, einer Prise Zucker und einer Scheibe Zitrone bissfest kochen (je nach Stärke der Stangen ca. 20 bis 30 min)
- Geschälten Spargel ohne Beigabe von Gewürzen im Dampfgarer gegart, ergibt ein wunderbares zartes Spargelaroma!

Spargel mit lauwarmer Sauce Vinaigrette

Spargel mit Vinaigrette ist die Spargel-Vorspeise schlechthin. Ob mit Tomaten, Zwiebel oder Kräutern, ein gutes Glas Weißwein aus der Region genossen, ist hier die richtige Wahl.

Zutaten für 4 Personen als Vorspeise: 12 Stangen frischer Solo Spargel, 4 EL Weißweinessig oder Champagneressig, 1 EL Zitrone, etwas natives Olivenöl extra, 2 Schalotten fein gehackt, 1 TL gehackter frischer Kerbel, 1 TL Schnittlauch, 3 Tomaten blanchieren, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Spargel gut schälen, in Salzwasser unter Zugabe von Butter, Prise Zucker und einer Zitronenscheibe frisch abkochen und noch lauwarm mit der frisch angerührten Vinaigrette

servieren. Für die Vinaigrette den Essig, Zitronensaft, Olivenöl gut verrühren. Schalotten in feine Würfel schneiden, mit Kerbel, Schnittlauch und den Tomatenwürfeln vermengen und in die Vinaigrette rühren.

Spargelravioli

Spargel und Pasta sind immer eine gelungene Kombination. Spargelravioli sind eine schöne Art, dieses tolle Gemüse zu genießen.

Zutaten für den Ravioliteig: 200 g doppelgriffiges Mehl, 150 g Hartweizengrieß (Nudelmehl), 2 Eier, 2 Dotter, 2 EL Olivenöl, Kräutersalz

Zubereitung: Aus den genannten Zutaten einen Nudelteig herstellen. Dieser sollte eher fest, nicht zu weich, aber elastisch sein. Den Teig für mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und anschließend in dünne Bahnen austreiben.

Zutaten für die Spargelfüllung: 150 g grüner Spargel, 1 TL Salz, 1 TL Zucker, 50 g Mascarpone oder Ricotta, 1 Zitrone (Zeste und Saft), 1 Prise schwarzen Pfeffer, 1 Ei

Ausfertigung: Spargel grob schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. 1 Teelöffel Zucker dazugeben. Spargelspitzen aufheben. Spargel auskühlen lassen, mit den restlichen Zutaten grob pürieren.

Auf die langen Teigstreifen, in der Mitte, mehrmals nebeneinander ca. 1 TL Füllung geben. Rund um die Füllung mit Ei bepinseln. Einen zweiten Streifen Nudelteig auf die Füllung legen, mit den Fingern gut andrücken. Mit einem Ravioli- oder Keksausstecher ausstechen. Ravioli in kochendem Salzwasser für 1 bis 2 Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Zum Servieren: Butter schmelzen, Spargelspitzen dazugeben, warme Butter über die Ravioli gießen, Zitronenzeste und Parmesan darüber reiben. Mit wenig schwarzem Pfeffer aus der Mühle abrunden.

Kartoffel-Bärlauch-Gnocchi mit Morcheln und regionalem Spargel

Zutaten für die Gnocchi (4 Personen): 500 g mehlige Kartoffeln, etwas doppelgriffiges Mehl, 2 Eigelb, 1 EL Kartoffelstärke oder Maizena, Salz, wenig Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss, 1 Handvoll Bärlauch, 1 EL Sauerrahm oder Mascarpone

Für die Beilage: 8 Stangen weißer Spargel, 8 Morcheln, ersatzweise braune Pilze oder Kräuterseitlinge, ein Stück Butter, etwas Madeira

Anrichten: 2 Stangen weißer Spargel, geschält und in hauchdünne Scheiben geschnitten, natives Olivenöl, Bärlauch frittiert

Zubereitung: Gekochte Kartoffeln schälen und pressen. Bärlauch waschen und mit dem Mascarpone fein pürieren. Diese Paste mit den restlichen Zutaten zu den Kartoffeln geben und rasch zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Rolle formen und mit der Teigkarte 2 cm lange Gnocchi abschneiden. In Salzwasser kurz kochen.

Spargel schälen, schräg in 2 cm lange Stücke schneiden und kurz kochen. Spargelwasser zur Seite stellen. Morcheln waschen, teilen und in Butter anschwitzen. Mit etwas Madeira ablöschen, Flüssigkeit einkochen lassen, danach salzen. Gekochte Spargelstücke und etwas Spargelwasser mit den Morcheln vermischen. Gnocchi dazugeben und gut durchschwenken.

Zum Ausfertigen die bereits hergerichteten Spargelscheiben in Olivenöl kurz schwenken. Evtl. etwas frittierten Bärlauch als Garnitur verwenden. Gnocchi mit dem Spargelragout auf Tellern anrichten. Mit Spargelstreifen und frittiertem Bärlauch garnieren.

Übrigens, auch bei uns im Hofladen der Landeslehranstalt ist die fünfte Jahreszeit wieder angebrochen. Es erwartet die Besucher frisch gestochener Spargel aus der Region Tiroler Oberland. Ein Hoch auf die delikaten Stangen mit grandiosem Geschmack.

Ein Stück meiner Begeisterung für Spargel möchte ich euch auf dieser Seite vermitteln und mit einfachen Rezepten ein tolles Genusserlebnis weitergeben. „Wer gerne kocht, gewinnt ein Stück Lebensqualität“! In diesem Sinne wünsche ich euch allen eine genussreiche Spargelzeit.

Christa Tangl-Martin

Gregor Pfeifer

Essigerzeugung in der Obstverarbeitung

Essig ist in vielen Kulturkreisen schon seit Jahrhunderten bekannt und ist auch in der heutigen Zeit aus keiner Küche wegzudenken. Im Gegensatz zum industriell gefertigten Säureessig, der durch Verdünnen und Aromatisieren von reiner Essigsäure produziert wird, stellt der traditionell erzeugte Gärungsessig das qualitativ hochwertigere Produkt dar. Gärungsessig entsteht aus Fermentation durch Essigsäurebakterien von alkoholhaltigen Flüssigkeiten. Bei den Obstessigen handelt es sich bei dieser Flüssigkeit um vergorene Fruchtsäfte, beispielsweise um Apfelmost.

Damit die Essigsäurebakterien ihre Arbeit bestmöglich verrichten können, brauchen sie zwei Dinge: Temperaturen um 25°C und ausreichend Sauerstoff. Werden diese Voraussetzungen nicht erfüllt, verringert sich die Aktivität der Bakterien, was eine Verlangsamung der Essigentstehung oder sogar ein Stagnieren des Prozesses bedeuten kann.

Im Obstbaubetrieb der LLA Imst wurde bis vor kurzem zur Herstellung des Apfelessigs das älteste bekannte Verfahren, das „Orleansverfahren“, angewendet. Bei der offenen Gärung wird der Most in einen Behälter mit einer möglichst großen Oberfläche, die mit Luft in Kontakt kommt, gegeben. Die luftdurchlässige Abdeckung verhindert das Eindringen von Essigfliegen und anderen Feststoffen. Bei dieser Vorgehensweise kann nur wenig Einfluss auf die Lebensbedingungen der Bakterien genommen, die Temperatur nur schwer reguliert werden. Mehr Luft als nur über den Oberflächenkontakt kann durch Umziehen des Substrates in einen anderen Behälter oder durch Einblasen von Luft über eine geeignete Edelstahlfritte zugeführt werden. Dadurch kann sich der Vorgang bis zum fertigen Essig über mehrere Monate, sogar über ein Jahr ziehen. Das hat oft zu Engpässen geführt, die Nachfrage an unserem Apfelessig konnte nicht gedeckt werden.

Deshalb ist seit heuer in der Obstverarbeitung der Schule ein sogenannter „Acetator“ im Einsatz. Die Essigmaschine der Firma Flamberger aus der Steiermark besitzt ein Fassungsvermögen von 80 Liter und sorgt für optimale Umgebungsbedingungen für die umsetzenden Bakterien. Eine sensorgesteuerte Elektroheizung bringt das Substrat auf Temperatur, während der Hohlrührer für ständige Umwälzung und dadurch einen kontinuierlichen

Links der neue Acetator, rechts das fertige Produkt für den Verkauf.

Lufteintrag durch den mit einem Filter ausgestatteten Luftstutzen sorgt. Bei diesen Voraussetzungen steigt die Arbeitsleistung der kleinen Helfer in der Maschine enorm, was auch zu einer erheblichen Eigenerwärmung der Flüssigkeit führt. Um eine Temperatur von 28°C nicht zu überschreiten, was zu einer Schädigung der Bakterienkulturen führen würde, kommt die automatische Wasserkühlung zum Einsatz. Durch diesen kontinuierlichen Prozess erhält man durchschnittlich alle 10 bis 14 Tage eine Tankfüllung voll fertig vergorenen Essig. Der Großteil vom Essig wird entnommen, einige Liter verbleiben in der Maschine. Auf diesen Essigrest wird wieder frischer Most aufgefüllt, die Bakterien verteilen sich gleichmäßig in der gesamten Flüssigkeit und der Vorgang kann erneut gestartet werden.

Durch die feinfühlige Steuerung und die Einstellmöglichkeiten des Gerätes ergeben sich auch neue Möglichkeiten, so können zum Beispiel auch Essige mit feinen, empfindlichen Aromen schonend erzeugt werden.

Projekt „Gesunde Schule“ in Kooperation mit der BVAEB

Im Herbst 2018 startete die Projektkooperation „Gesunde Schule“ der FSBHM Landeck und der BVAEB. Im Zuge des Projektes fanden zahlreiche Sitzungen des Gesundheitsteams statt, das aus Lehrpersonen, Schüler/innen und einer Mitarbeiterin der BVAEB bestand. In diesen Besprechungen wurden gemeinsam Maßnahmen zur Gesundheitsförderung an der FSBHM gesetzt. Zu Beginn des Projekts fand zudem eine Schülerinnen- und Lehrerinnenbefragung statt, aus denen auch Maßnahmen abgeleitet wurden.

Hier ein Einblick in die Aktivitäten im Rahmen des Projekts von 2018 bis 2020:

- Workshop Zeitmanagement und Umgang mit Stresssituationen (Judith Nagiller)
- Selbstverteidigungskurs mit Christian Kopp
- Grillabend zu Schulbeginn zur Förderung der Schulgemeinschaft
- Wellnesstag zu Schulbeginn 2018+2019 (Teambuilding)
- Kennenlernwoche für 1. Jhg. 2020 zum Ankommen an der Schule und Teambuilding
- Skitage zur Förderung der Klassengemeinschaft und des Schulklimas (2018/2019)
- Teilnahme am Gesamttiroler Wintersporttag
- Gesundheitsbildung im Bereich Ernährung: Ausbildung Kulinariktrainer/in und Vorträge zu diversen Ernährungsthemen, Ernährungsthemen im Unterricht
- Neue Turngeräte wurden gekauft: Smoveys, Slackline, Fußballtore, Spikeball
- Workshop zum Trainieren mit Smoveys durch Lisa Wanka
- Tanzworkshops im Turnunterricht (Modern Dance, Video Dance, Popping Dance)
- Förderung musisch-kreativer Bildung: Workshop Aquarellmalerei, singen in der Schule, Keilrahmenbilder mit Acryl, Landart
- Workshop zu Suchtprävention und Cybermobbing durch die Polizei
- Gestaltung der Schule mit Pflanzen
- Sitzpölster für 1. Jhg. 2019
- Wand neu gestrichen im Keller
- Projekt Wohnraumgestaltung nach Feng-Shui
- Besuch einer Verhandlung im Landesgericht Innsbruck
- Projekt „Sturzfrei gefällt mir“ mit Messungen der koordinativen Fähigkeiten der Schülerin/innen, gezielten Übungen und Evaluierung durch die BVAEB
- Kauf von neuen Spielen für das Internat + Durchführung Spieleabend
- Kauf von Trinkflaschen für alle Schüler/innen der FSBHM

Jana Neurauter und Jessica Walpoth - Präsentation Kulinariktrainerin

Hannah Traxl, Celine Hauser, Rebekka Wolf, Anna Partoll beim Gesamttiroler Wintersporttag

Anna Partoll, Jasmin Mattern, Leonie Petter mit den neuen Trinkflaschen

- Vortrag „Gesundes Arbeiten und Bewegen“ durch Frau Lisa Wanka (BVAEB)
- Fortbildung der Lehrer/innen zur Verbesserung der Koordination von Schüler/innen
- Kauf einer Sitzlounge und Liegestühlen für den Außenbereich der Schule
- Für die Lehrpersonen: Workshop „Entspannung“

Wie der Auflistung zu entnehmen ist, wurden wirklich viele Aktivitäten im Rahmen dieses Projektes durchgeführt. Die Plakette „Gesunde Schule“ wurde der FSBHM Landeck am 26.6.2019 verliehen. Durch das Projekt wurde uns klar, dass wir schon viel für das Wohlfühlen und die Gesundheitsförderung an unserer Schule tun. Uns wurde auch bewusst, dass wir immer am Ball bleiben müssen, um den Schüler/innen und Lehrer/innen eine gesundheitsfördernde Lern- und Arbeitsumgebung zu schaffen.

Das Gesundheitsteam werden wir weiterhin beibehalten und ab und an Sitzungen abhalten, um die Wünsche und Anregungen der Schüler/innen und des Lehrkörpers wahrzunehmen und darauf zu reagieren.

Das Projekt war eine Bereicherung für unsere Schule und wir bedanken uns recht herzlich für die gute Betreuung durch Frau Lisa Wanka. Wir begrüßen eine Verlängerung des Projekts und freuen uns auf eine weitere Zusammenarbeit mit der BVAEB.

FL Rebekka Wolf, BEd

It's wine o'clock

Früh übt sich, wer eine Jungsommelière Österreich werden will. Letztes Jahr startete der erste Zertifikatslehrgang Jungsommelière Österreich an der FSBHM Landeck-Perjen.
Thema Weinbau und Weinbereitung im Weinland Österreich standen auf dem Stundenplan. Wein mit allen Sinnen genießen, hieß es im zweiten Block des Lehrganges. Rebsortenkunde, Sensorik sowie die perfekte Weinauswahl für unterschiedliche Menüs am Tisch des Gastes zu empfehlen und richtig zu servieren, standen im Mittelpunkt. Im dritten Schwerpunktblock mussten die Kandidatinnen individuelle Weinkarten mit 50 österreichischen Weinen gestalten - die Ergebnisse können sich sehen lassen.

Rechts: Leonie, Lisa und Isabel bei der Sensorikprüfung

Unten: Die stolzen Jungsommelièren mit Dir. Heinz Kofler und Ausbildnerinnen.

Am 4. und 5. Februar 2021 stellten sich die Schülerinnen der theoretischen, sensorischen und praktischen Prüfung am Tisch des Gastes. Das Team der FSBHM Landeck-Perjen gratuliert herzlichst den frisch gebackenen Jungsommelièren Österreich.

FL Heidi Holzknecht, FL Katharina Zangerl, beide Sommelière an Schulen

Trainee
Bereich Mischfutter (m/w)

UNSER LAGERHAUS
Die Kraft fürs 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 eigenverantwortlichen Arbeitsweise

Unser Angebot

- selbstständiges und eigenverantwortliches Arbeiten in einem wachstumsorentierten, stabilen bzw. verlässlichem Traditions-unternehmen
- 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**

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

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

WER SEIN AUTO LIEBT,
DER LEAST.

Information u. Beratung **jetzt** in deiner Raiffeisenbank.

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

Ankündigung

Absolventenlehrfahrt ins Mühlviertel

Freitag, 22.10., bis Sonntag, 24.10.2021

Aufgrund der unklaren Corona-Situation werden wir Details der Reise im Sommer bzw. Herbst bekannt geben. Änderungen im Programm und Abwicklung sind möglich!

Freitag, 22.10.21:

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

Mittagessen im Raum Salzburg/Oberösterreich.

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

Abendessen im Hotel.

Samstag, 23.10.21:

Frühstück im Hotel.

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

Mittagessen mit Bierverkostung beim Biersommelierweltmeister Karl Schiffner.

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

Sonntag, 24.10.21:

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

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

Interessierte melden sich bis spätestens 15. Juni 2021 an den
Absolventenverein der Landeslehranstalt Imst,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346, e-mail: lla-imst@tsn.at

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

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführer Paul Egger

Der Absolventenverein neu auf
facebook
freut sich über dein Like!
Gefällt mir