Nr. 2 | November 2021 | 73. Jahrgang

Mitteilungen der Absolventenvereine der Lanwirtschaftlichen Lehranstalt Imst und der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

SCHÜLER IM EINSATZ AUF DER ALM

Je kürzer der Fleiß, je länger der Tag.

Marie von Ebner-Eschenbach

Seite 6 – 7
Neue LehrerInnen an der LLA

Seite 16 – 17
Herbstlehrfahrt 2021 Mühlviertel

Seite 19
Das Gras vom Weltall aus wachsen sehen

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Sommerferien sind vorbei und das neue Schuljahr 2021/22 hat gestartet. In der Vorbereitungsphase im Sommer ist wieder viel geschehen und einiges an Weiterentwicklung passiert. Aus pädagogischer Sicht betrachtet ist die Einführung einer eigenen Sozialklasse in der Fachrichtung Betriebs- u. Haushaltsmanagement bzw. die Adaptierung der Stundentafel in der Fachrichtung Landwirtschaft erwähnenswert. Wir sehen die LLA Imst in einem ständigen Weiterentwicklungsprozess – dementsprechend haben wir auch wieder einen Schulentwicklungsprozess, welcher professionell begleitet wird, gestartet.

Das heurige Schuljahr zeichnet sich durch sehr hohe Schülerzahlen sowohl in der Fachrichtung Landwirtschaft als auch in der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement aus. Begleitend zur dreijährigen Ausbildung findet auch heuer wieder die Facharbeiterausbildung berufsbegleitend statt. Besonders erfreulich ist natürlich auch das Zustandekommen eines Meisterkurses und das, obwohl die letzte Ausbildung erst zwei Jahre zurückliegt. Insgesamt besuchen so knapp 400 Schülerinnen und Schüler das reichhaltige Bildungsangebot der LLA.

Weiter erfreulich ist, dass trotz der Coronapandemie ein geregelter Unterricht für alle möglich ist und die Einschränkungen bezüglich der Hygienemaßnahmen überschaubar sind. Die dreiwöchige Anfangsphase mit vermehrter Testung hat gut funktioniert – es wurden keine positiven Testungen registriert.

Natürlich ist der Blick nach vorne gerichtet und wir freuen uns schon auf den Moment, wo wir uns als Bildungszentrum für den ländlichen Raum noch weiter öffnen können und Veranstaltungen für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Leider sind die Jubiläumsfeiern zum 100-jährigen Bestehen trotz vieler Bemühungen ins Wasser gefallen – für dieses Schuljahr sind Thementage in kleinerem Rahmen geplant.

Bezirksbauernobmann Andreas Gstrein

Aufgrund der sehr guten SchülerInnenzahlen konnten wir auch unser LehrerInnenteam verstärken. Sieben neue Lehrkräfte in den beiden Fachrichtungen verstärken und bereichern unser Team. Im Internat der FSBHM wird zusätzlich eine Sozialpädagogin für die Betreuung der Mädchen eingestellt.

Nach dem Schuljahr ist ja bekanntlich vor dem Schuljahr und so haben wir auch wieder mit unseren Schulvorstellungsterminen begonnen. Dabei präsentieren wir unsere Schule in über 30 Mittelschulen im gesamten Tiroler Oberland, im Wipptal, im Stubaital und im Innsbrucker Raum.

Somit sind wir guter Dinge und voller Motivation im Schuljahr 2021/22 angekommen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit innerhalb und außerhalb der Schulgemeinschaft.

Dir. DI Thomas Moritz

Eröffnungskonferenz September 2021.

Alois Kalchschmid, Viktor Scheiber, Jonas Krismer und Andreas Hofer am Tag der Zeugnisverleihung.

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

Malaun Anton aus Nassereith	SJ 47/48
Schletterer Rosa geb. Wanner aus Inzing	SJ 50/51
Kofler Maria geb. Gruber aus Sellrain	SJ 50/51
Hofamnn Englbert aus Haiming	SJ 52/53
Lanbach Erika geb. Auderer aus Tarrenz	SJ 58/59
Draxl Johann aus Leutasch	SJ 62/63
Klotz Konrad aus Oetz	SJ 68/69
Kirchmair Margarethe geb. Heidegger aus Pfons	SJ 69/70
Praxmarer Martha geb. Deutschmann aus dem Kaunertal	SJ 73/74
Hörbst Maria geb. Zimmermann aus Bieberwier	SJ 65/66
Schweighofer Tobias aus Kappl	SJ 59/60
Heiseler Christian aus Ladis	SJ 78/79
Trott Angelika geb. Streng	SJ 91/92
Reinstadler Ernst geb. Plörer aus Sölden	SJ 77/78

Neuanstellungen:

Neururer Bernhard (Tischler-Lehrling 2010)	Obstbau Mitarbeiter
Hackl Nadine	Reinigungskraft
Scheiber Martina	Reinigungskraft
Förg Daniela	Reinigungskraft
Fuchs Marlies	Reinigungskraft
Neururer Bernadette	Köchin
Raffl Elisabeth	Köchin (LSH)

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

90 JAHRE

Dr. Juen Heinrich
Gastlehrer
an der LLA Imst i.R.

80 JAHRE

DI Sonnweber Walter
Lehrer und
Schulinspektor i.R.

60 JAHRE

Sailer Martha Verena

60 JAHRE

Wander Andreas

60 JAHRE

Gasteiger Marlies

50 JAHRE

Koch Sabine

50 JAHRE

Stritzinger Angelika

LLA-Café

im ZWEIFELSFALL: GENIESSEN!
Viktor Frankl

Eduard-Wallnöfer-Platz · 6460 Imst
TEL: 05412 66364 81 oder 82

Ab **3. November 2021** ist das LLA-Café
(unter Einhaltung der aktuellen Corona Maßnahmen)
endlich wieder für unsere Gäste geöffnet.

Schülerinnen und Schüler der Tourismusklasse durften die Auszeichnungen „Genussschule“ und „Genusscafé“ entgegennehmen.

GUTES AUS MEINER REGION Oberinntal Genuss Cafe

Mit großer Freude
durften wir im Frühjahr 2021
die Auszeichnung „GENUSSCAFE“
entgegennehmen!

Die SchülerInnen & Lehrerinnen freuen sich darauf,
Sie mit einem breiten Frühstücksangebot
aus lokalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Genuss aus der Region.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN: Ab 03. November 2021 bis Ende April 2022
jeweils Mittwoch und Freitag, von 8:00 – 11:00 Uhr

BHM Imst - das Sprungbrett zur Karriere in der Pflege

Die Klasse ist voll, alle Ausbildungsplätze für das Schuljahr 2021/22 sind vergeben. 24 Schülerinnen haben das neue Angebot der BHM Imst – zusätzlich zur Ausbildung in Betriebs- und Haushaltsmanagement den ersten Teil der Pflegeausbildung zu absolvieren, angenommen.

In Kooperation mit dem Ausbildungszentrum West in Innsbruck können 14-jährige Mädchen und Burschen schon in die erste Stufe der Pflegeausbildung einsteigen.

Alle fachspezifischen Inhalte in den Unterrichtsgegenständen Gesundheit, Soziales und Beziehungsarbeit, Pflege und Hygiene sowie Therapie und Diagnostik werden von den ExpertInnen des AZW unterrichtet, die dafür extra nach Imst an die BHM pendeln.

Unterstützend wird vom Lehrpersonal Basiswissen zum Thema Gesundheit und Soziales vermittelt.

ABSCHLÜSSE UND KOMPETENZEN:

- Abschluss der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement mit allen Anrechnungen (nach drei Jahren)
- Abschluss als PflegeassistentIn (nach 3 ½ Jahren)
- Direkter Einstieg in in alle Bereiche der PatientInnen- und KlientInnenversorgung, 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

AV Christina Röck

Diakon Bruno Tangl leider nicht mehr unter uns

Mit Diakon Bruno Tangl ist eine weit über die Gemeindegrenze von Tarrenz hinaus bekannte Persönlichkeit aus dem Leben geschieden.

Bruno hatte immer ein offenes Ohr für die Anliegen und Probleme der Jugendlichen, insbesondere der zahlreichen SchülerInnen der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt, wo er als langjähriger Religionslehrer und Heimleiter tätig war. Auch nach seiner Pensionierung hielt er bis zuletzt gemeinsam mit dem Pfarrer und Freund Otto Gleinser die Gottesdienste in der Kapelle der LLA Imst ab. Stets ist es ihm gelungen, mit einfachen Worten zu veranschaulichen, was die wahren Werte im Leben sind, nach denen es zu streben gilt. Er war ein hervorragender Redner, tief im christlichen Glauben verankert. Er schaffte mit seiner stets zuversichtlichen Ausstrahlung eine Atmosphäre der Ruhe im Raum, die den jungen Schützlingen gut tat. Auch eine gute Portion Humor, die immer wieder für Unterhaltung sorgte, durfte nie fehlen.

Diakon Bruno Tangl hat auch rund 150 Ehen geschlossen und nicht weniger als 950 Kinder getauft. Er selbst war glücklich mit seiner Frau Gertraud verheiratet und Vater von fünf Kindern.

„2011 wurde ihm das Ehrenzeichen seiner Heimatgemeinde Tarrenz überreicht, aus Dankbarkeit und für seine Verdienste“, so Bgm. Stefan Rueland beim Begräbnis.

Viel zu früh wurde Bruno im 75. Lebensjahr, nach lang ertragener Krankheit, ins himmlische Reich heimgeholt.

Wir, die „LLA-Familie“, werden Bruno nie vergessen! Vergelt´s Gott für alles, was du stets gerne für deine Schule und die Schulgemeinschaft getan hast.

Dir. DI Thomas Moritz

Neues Zeitungsformat

Liebe Absolventen!

Auf euren Wunsch hin haben wir das Zeitungsformat angepasst. Die Absolventenzeitung ist nun also etwas größer und umfangreicher. Da wir höhere Kosten im Bereich Druck und Versand haben, wird die Zeitung künftig zweimal (statt dreimal) im Jahr herausgeben. Künftig wollen wir euch auch über die sozialen Medien wie Facebook erreichen. So können wir den Mitgliedsbeitrag weiterhin niedrig halten.

Auf diesem Wege möchte sich der Vorstand des Absolventenvereins recht herzlich bei Josef und Matthias Frischmann für die jahrelange Hilfe und tatkräftige Unterstützung beim Herausgeben der Zeitung bedanken. Josef Frischmann hat jahrelang die Zeitung maßgeblich gestaltet und gesetzt. Vater Mathias hat diese immer Korrektur gelesen. Euch beiden ein recht herzlichen Vergelt´s Gott.

GF Ing. Paul Egger

Die Absolventenzeitung im Wandel der Zeit …

Neuzugänge LehrerInnen

Mein Name ist **Andreas Konrad,** bin verheiratet und Vater von drei Kindern. Ich bin gebürtiger Imster und unterrichte heuer vorrangig Unternehmungsführung und Rechnungswesen,Angewandte Informatik und Land- und Gebäudetechnik.
Vor meiner Lehrtätigkeit an der LLA Imst unterrichtete ich bereits zehn Jahre lang in Telfs am Technischen Gymnasium und an der Landesfachberufsschule für Metalltechnik in Innsbruck. Ich freue mich sehr auf die neue, spannende Zeit an der LLA Imst und möchte die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf ihrem Ausbildungsweg begleiten und unterstützen.

Meine Name ist **Brigitte Schmid** und ich darf seit diesem Schuljahr den Schülern und Schülerinnen der LLA helfen, ihren Schulalltag zu meistern. Ursprünglich komme ich aus dem schönen Tiroler Unterland, genauer gesagt aus Hopfgarten im Brixental. Mittlerweile bin ich aber mit einem „Oberländer Felsenfescht“ verheiratet und wohne in Zams. Zu meinem beruflichen Werdegang: Nach der Matura an der HAK Wörgl folgte ich meiner Leidenschaft, den Fremdsprachen, und studierte Englisch und Spanisch auf Lehramt an der Universität Innsbruck. Nach vier Jahren als Fachlehrerin und Klassenvorstand an einer Mittelschule in Vorarlberg freue ich mich nun sehr auf neue Herausforderungen an der LLA Imst und darauf, den Schülern und Schülerinnen die Liebe zu und den Nutzen von (Fremd-)Sprachen etwas näher zu bringen.

Mein Name ist **Stefanie Egger** und komme aus Imsterberg. Ich habe selbst 3 Jahre die Hauswirtschaftsschule in Imst besucht. Anschließend absolvierte ich den Aufbaulehrgang an der HBLA Kematen. An der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien schloss ich meine Ausbildung zur Fachschullehrein mit dem Bachelorstudium ab. Berufserfahrung sammelte ich an der ländlichen Hauswirtschaftsschule in Bruck an der Großglocknerstraße, an der ich vier Jahre vorwiegend Englisch und Nähen unterrichtete. Nach meiner Karenzpause steige ich nun wieder in den Lehrberuf ein. Ich werde an der FSBHM Imst Englisch und Kreatives Gestalten im ersten Jahrgang unterrichten. Ich möchte die SchülerInnen unterstützen, sich persönlich weiterzuentwickeln und das Beste für ihre weiter Berufsausbildung herauszuholen. Ich freue mich sehr nun wieder dahin zurückzukehren, wo mein Weg begonnen hat.

Ich heiße **Lukas Riedler** und darf seit Oktober das Team an der LLA Imst als Lehrer ergänzen. In diesem Schuljahr unterrichte ich die Fächer Kleine Wiederkäuer, Pflanzenbau, Informatik, Bewegung und Sport, sowie die praktischen Gegenstände Milchverarbeitung, Pflanzenbau und Aufbereitung von Wirtschaftsdüngern. Nach der Matura habe ich Landwirtschaft an der BOKU Wien studiert, wobei ich mich innerhalb des Masters auf die Fachrichtung Nutztierwissenschaften spezialisiert habe. Die Berechtigung für die Ausübung der Lehrtätigkeit erwarb ich an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Mein bisheriger landwirtschaftlicher Werdegang fußt im kleinen Mutterkuhbetrieb meiner Großeltern und hat mich über die Jahre an zahlreiche Betriebe in Österreich bzw. auch auf einen großen Ackerbaubetrieb in Norden Deutschlands geführt. Nun freue ich mich auf die neue Herausforderung und ein erfolgreiches Schuljahr 2021/2022.

Ein Herzliches Grüß Gott von **Gabor Szabo.** Ab dem heurigen Schuljahr freue ich mich, an der LLA Imst alle ersten und zweiten Jahrgänge der Fachschule für Landwirtschaft in Religion unterrichten zu dürfen. Neben der LLA Imst habe ich noch zwei andere Dienstorte im Tiroler Unterland, wo ich an Berufsschulen ebenfalls Religion unterrichte. Mein familiärer Ursprung liegt in Ungarn, mein Zuhause ist jedoch seit 2007 in Tirol. Ich absolvierte Hochschulausbildungen jeweils in Budapest, Stuttgart und zuletzt in Stams an der Kirchlich pädagogischen Hochschule Edith Stein.
Das Fach Religion bietet mir und Schülerinnen und Schülern jenen Ort, an dem all das bislang Gelernte, jede gesammelte Erfahrung und alle aktuellen und zukünftigen Erlebnisse an ihrer Heilsbedeutsamkeit gemessen werden können. Wo jede und jeder die Möglichkeit erhält, einige schöpferische Worte in das Buch des Lebens schreiben zu können. Ich freue mich an diesem großartigen Projekt zusammen mit den Schülerinnen und Schülern der LLA Imst mitarbeiten zu dürfen.

Mein Name ist **Mathilde Schönherr,** ich bin 34 Jahre, verheiratet und habe einen Sohn. Zusammen mit meinen Eltern bewirtschaften wir einen Bergbauernhof in Fließ.
Nach der Hauptschule und meinem Pflichtschuljahr an der Landwirtschaftlichen Landeshaushaltungsschule Landeck-Perjen stieg ich in den zweiten Jahrgang der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft Imst ein und schloss diese mit dem Facharbeiter ab. Doch auch nach meiner Lehre als Floristin zog es mich wieder an die LLA. Ich besuchte die Meisterklasse für Landwirtschaft und machte berufsbegleitend die Berufsreifeprüfung am bfi Tirol. Seit meiner Meisterausbildung unterstütze ich auch den Absolventenverein der LLA als Vorstandsmitglied.
An der KPH Edith Stein in Stams studierte ich Deutsch und Ernährung/Haushalt und unterrichtete sechs Jahre an der PTS Bludenz und der PTS Landeck.
Nun freue mich sehr, wieder an die LLA Imst zurückzukommen und in den Fächern Deutsch, Florales Gestalten, Gartenbau, Babyfit und Pflegefit mein Wissen weiterzugeben zu dürfen.

Mein Name ist **Nina Wagner** und ich komme aus Tarrenz. Seit diesem Schuljahr unterrichte ich an der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement die Fächer Haushaltsmanagement sowie Politische Bildung und Rechtskunde.
Meine Matura absolvierte ich an der Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Landeck. Im Anschluss daran schloss ich das Studium für Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol ab. Nach meiner Ausbildung unterrichtete ich an der Höheren Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Reutte. Nun freue ich mich nach meiner Karenz wieder in den Lehrberuf einzusteigen und bin gespannt, was mich im neuen Schuljahr alles erwartet.

Absolventenverein auf Facebook

Wie einige von euch sicherlich schon entdeckt haben, ist der Absolventenverein auch auf Facebook vertreten. Wenn du Wünsche, Anliegen oder Anregungen hast, melde dich doch einfach online!

Wenn du auf dem Laufenden sein willst, abonniere einfach die Facebook-Seite! Gerne kannst du auch ein Like hinterlassen.

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst Absolventenverein

facebook

Verabschiedung

Mit Ende August 2021 konnte unsere langjährige Kollegin FOL Ing. Veronika Polter den wohlverdienten Ruhestand antreten. Vroni unterrichtete seit 1979 an unserer Schule und hat, wie ihrem persönlichen Bericht zu entnehmen ist, einiges erlebt.

Vroni war eine sehr hilfsbereite und fürsorgliche Kollegin! Ganz besonders beeindruckt hat uns, dass der Umstieg auf Onlineunterricht, verursacht durch Corona, von Vroni in beeindruckender Weise und mit viel Engagement mitgetragen wurde.

Liebe Vroni, wir wünschen dir für deine Zukunft von Herzen alles Liebe und Gute, vor allem ganz viel Gesundheit und viele erholsame und entspannte Stunden zu Hause mit deiner Familie.

Das Team der FSBHM Landeck-Perjen

Rückblick - Meine Lehrertätigkeit an der FSBHM Landeck/Perjen

Nach 42 Jahren an der FSBHM ging ich mit 1. September 2021 in Pension.

Seit 1979, als ich in der damaligen einjährigen Haushaltungsschule Landeck- Perjen anfing, hat sich vieles verändert: in den ersten Jahren wurde viel angesagt und die Schülerinnen schrieben mit. Computer gab es noch keine, man war schon froh über die Schreibmaschinen, die wohlgemerkt weder einen Stromanschluss noch verbaute Akkus hatten.

Arbeitsblätter (die heutigen Computerausdrucke) wurden mit dem Spiritusumdrucker gemacht. Dafür musste man zuerst eine Matritze (einen Durchschlag) schreiben. Diese musste dann in das Gerät eingespannt werden. Anschließend wurde jedes Blatt einzeln herausgedreht und zum Trocknen aufgelegt, damit sich der Spiritus verflüchtigt. - Heute, mit dem Handy, dem Computer und der neuen modernen Tafel in der Klasse hat sich vieles verbessert.

Als Praxisfächer unterrichtete ich Textilverarbeitung (Nähen – Textiles Gestalten), Gartenbau, Produktverarbeitung und Weben (Textiles Gestalten).

In der Theorie gab es in diesen 42 Jahren viele Fächer, die ich unterrichtet habe. Manche Fächer gibt es heute nicht mehr, dafür sind neue dazugekommen. Eine Schule muss sich verändern und an die neuen Entwicklungen anpassen, so wie man sich auch selbst stets weiterentwickeln und weiterbilden muss!

Im Laufe meiner Tätigkeit als Lehrerin und Erzieherin gab es daher viele Weiterbildungen, die ich als Vorbereitung für die verschiedenen Fächer brauchte. Einige gingen jeweils über zwei Jahre wie die Ausbildung zum Fitlehrwart, die Hauptschullehrerausbildung in Mathematik als Weiterbildung und die Weblehrerausbildung.

Ich möchte mich bei Frau Dir. Anni Pohl, bei allen Direktoren, besonders bei Dir. Heinz Kofler, bei allen ehemaligen Kolleginnen und Kollegen, bei den Sekretärinnen und den Bediensteten für die gute Zusammenarbeit und die Kameradschaft bedanken, die zum Wohle der Schülerinnen und Schüler viel beitrug.
Es ist mir auch ein Anliegen, mich bei allen Absolventinnen und Absolventen zu bedanken, die sich unsere Schule als Vorbereitung für ihren Weg in die Arbeitswelt ausgesucht haben. Den Absolventenverein durfte ich an Fl. Irene Grießer übergeben. Ich freue mich schon auf die Absolvententreffen, die, wie ich hoffe, Corona bedingt bald wieder stattfinden können. Ich war sehr gerne Lehrerin, freue mich aber jetzt auf die Pension.

Dem Team der FSBHM Landeck-Perjen wünsche ich alles Gute für die Zukunft, auch mit dem neuen Zweig „Pflege“.

Ing. Veronika Polter

Absolventinnen der FSBHM Landeck-Perjen 2020/2021

Ein ganz wichtiger Abschnitt eures Lebens ist nun vollendet und vollbracht. Mit ganz viel Einsatz und Fleiß habt ihr euren Abschluss mit Bravour gemeistert. Für euch stehen nun alle Türen offen. Das gesamte Team der FSBHM Landeck-Perjen wünscht euch für die Zukunft das Allerbeste.

1. Reihe v.l. *Anna Partoll, Leonie Petter*
2. Reihe v.l. *Laura Waldegger, Amelie Gatt, Lisa Lechleitner, Lisa Herzog, Michelle Krismer*
3. Reihe v.l. *Isabel Larcher, Selina Kathrein, Hanna Traxl*

AUSBILDUNG PFLEGEASSISTENZ AN DER FSBHM LANDECK-PERJEN EIN BERUF MIT ZUKUNFT

Ab Herbst 2021 bietet die FSBHM Landeck-Perjen in Kooperation mit der Gesundheits- und Krankenpflegeschule (GuKPS) St. Vinzenz 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/ Pflegeassistent).

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 jungen 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

- in der Hauskrankenpflege
- in Krankenanstalten
- in Alten- und Pflegeheimen
- in Behinderteneinrichtungen
- in 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

Nähere Auskünfte über die Homepage oder der Direktion der FSBHM-Landeck-Perjen

UNSER LAGERHAUS
Die Kraft fürs Land

Regional produziert

Ihr Qualitäts-Mischfutter direkt aus Tirol!

RAUCH FUTTER · GARANT QUALITÄTSFUTTER · ALPEN KORN

- ✓ Ausschließlich regional produziert
- ✓ Produktion in Hall und Innsbruck
- ✓ BIO-Mischfutter aus Innsbruck
- ✓ Qualitätsfutter für alle Nutztierarten
- ✓ In mehr als 40 Tiroler Verkaufsstellen
- ✓ Kurze Transportwege und Lieferzeiten

Bio-Werk Innsbruck zertifiziert nach:

PRÜF NACH! · Bio Austria · Bioland

Ihre Fütterungsberater vor Ort:

Dietmar HOLZKNECHT 0664 / 855 25 21
(Lagerhaus Imst, Ötztal, Landeck, Steinach)

Klaus PETAUTSCHNIG 0664 / 627 29 49
(Lagerhaus Reutte, Pfaffenhofen, Oberperfuss, Mieming, Leutasch, Innsbruck, Wattens)

unser-lagerhaus.at

LGL LANDECK
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft

6500 Grins, Graf 152, ☎ 05442/62472
6511 Zams, Buntweg 14, ☎ 05442/62472-23
6522 Prutz, Gießenstraße 5, ☎ 05442/62472-30
E-Mail: office@lg.co.at ● www.lagerhaus-landeck.at

- **Agrar&Futtermittel**
  - Luzerne Pellets
  - Grünmais Pellets
  - Luzerne-Heu Gemisch 70/30
- **Bau&Gartenmärkte**
- **Technik**
- **Energie**

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

Endlich wieder feiern!

Viele entbehrungsreiche Monate ohne gesellschaftliche Höhepunkte und feiern, liegen hinter uns. Viele fordernde Themen prägen unseren Funktionärs-und Bauernalltag. Vielleicht hat mich die Schulabschlussfeier an der LLA Imst deshalb so begeistert und motiviert mich, einen positiven Beitrag für die Bäuerinnenseite zu gestalten. Es ist schön, selbst wieder einmal festlich gekleidet, einen liebevoll geschmückten Raum zu betreten und in die unmaskierten Gesichter von gutgelaunten Menschen zu schauen. Es gibt genug Gründe zum Feiern: Das letzte Jahr hat Schüler, Eltern und Lehrer vor gewaltige, noch nie dagewesene Herausforderungen gestellt. Trotzdem ist es den meisten gelungen, die Klasse als „Facharbeiter für Betriebs-und Haushaltsmanagement" abzuschließen. Und das ist nicht irgendeine Ausbildung. An den LLA`s werden genau jene „Alltagskompetenzen" gelehrt, die uns Bäuerinnen so wichtig sind, die in der Gesellschaft aber so sträflich vernachlässigt werden. Corona hat uns gezeigt, wie viele Familien überfordert sind, wenn sie sich selbst versorgen müssen. An unseren Schulen werden Theorie und Praxis perfekt verknüpft. Dafür braucht es gut ausgestattete Praxisräume. Dank des Landes Tirol stehen diese an allen Standorten zur Verfügung. Was mich auch beeindruckt, ist das besondere Engagement der Lehrkräfte. Ständig wird um neue Schwerpunkte für den Unterricht gekämpft und dafür die eigene Weiterbildung vorangetrieben. Auch Kooperationen mit anderen Bildungsanbietern werden gesucht- so konnten in Imst auch Zertifikate für „DekorateurIn" und „Barkeeper" vom WIFI übergeben werden. Die SchülerInnen erhalten noch mehr Einblick in verschiedene Berufswelten und die Schule noch mehr Attraktivität.

Schülerinnen des 3. Jahrgangs der FSBHM bei der Abschlussfeier mit ihren Eltern.

An allen Standorten gibt es schon lange Bauernläden, wo Produktion, Verarbeitung und Vermarktung geübt wird. Ich schreibe es auch dieser Möglichkeit zu, dass sich aktuell immer mehr Betriebe den Weg in die Direktvermarktung zutrauen.

Perfekt vorbereitet werden die SchülerInnen auch für Tourismus- und Sozialberufe. Hier gibt es sogar Anrechenbarkeiten in der weiteren Berufsausbildung. Der neueste Schwerpunkt an der LLA Imst befasst sich mit dem Thema „Green Care", also soziale Landwirtschaft. Gerade für kleine Betriebe könnte sich hier in Kombination mit einer Sozialausbildung eine neue Chance auftun.

Und nicht zuletzt werden manche Schülerinnen für den Aufbaulehrgang in Rotholz motiviert. Wir haben die einmalige Chance in unserem Bundesland, dass Ernährung auch auf Maturaniveau gelehrt werden kann. Die Kombination mit Forschung und Produktentwicklung wird in Zukunft sicher noch mehr Bedeutung bekommen.

Alles in allem sind unsere Hauswirtschaftsschulen ein wichtiges Rückgrat für den ländlichen Raum, denn hier werden auch soziale Komponenten gelebt. Besondere Ereignisse entsprechend zu feiern, ist eine davon. Ich freue mich immer über Einladungen an unsere Schulen, weil hier ganz viel positive Energie und ein starkes Miteinander spürbar ist.

Landesbäuerin Helga Brunschmid

Abschlussfoto nach der Facharbeiterverleihung des 3. Jg. der FSBHM.

Klassenfotos Abschlussklasse FSBHM 2020/2021

Klasse 3a FSBHM *(von links)*

Vordere Reihe: *Angelika Thurner, Imst; Lisa Nösig, Längenfeld; Alina Kössler, Imst; Paulina Schlaucher, Neustift; Sara Kindl, Neustift; Alina Kössler, Imst; Cheyenne Obermüller, Jerzens; Johanna Moser, Nauders; Hannah Eggertsberger, Karres; Selina Häfele, Stams; KV Birgit Röck.*

Hintere Reihe: Celine Illmer, Fiss; Florian Mairhofer, Pfunds; Marie Gstrein, Vent; Lara Matti, Elbigenalp; Jessica Schreier, Telfs; Lanziner Annika, Zirl; Julia Jäger, Ötz; Julia Pohl, Sautens.

Klasse 3b FSBHM *(von links)*

Vordere Reihe: *Johanna Stachowitz, Landeck; Sophie Falkner, Obsteig; Selina Ribis, Neustift; Annabell Riedl, Zams; Lena Schennach, Bichlbach; Laura Krismer, Stanz; Pia Gasser, Wenn; Silvana Wolf, Nauders; Leonie Bacher, Mösern; Negista, Gstrein, Sölden; Hannah Thurnes, Roppen; KV Marlies Gasteiger.*

Hintere Reihe: Magdalena Kofler, Nauders; Celina Huber, Neustift; Elena Walser, St. Leonhard; Leonie Tarneller, Landeck; Julia Kaltschmid, Ehrwald; Nadine Storf, Wängle; Anna Stocker, Arzl im Pitztal; Elisa Schöpf, Längenfeld; Jennifer Reiter, Innsbruck.

Klassenfotos Abschlussklasse FSL 2020/2021

Klasse 3a FSL *(von links)*

3. Reihe: *Mayr Thomas, Kochel Bayern; Blaas Maximilian, Steeg; Blaas Adrian, Bach; Mark Daniel, Pfunds; Thöni Elias, Arzl; Gschwentner Dominik, Imsterberg; Steinegger Benedikt, Bach.*

2. Reihe: *Knabl Matthias, Fließ; Hairer Samuel, Wenns; Deutschmann Fabio, Tarrenz; Prantl Johannes, Tarrenz; Flir Daniel, Wenns; Trenkwalder Daniel, Oberhofen; Natter Lukas, Telfs; Klotz David, Ötz; Mark Michael, Pfunds.*

1. Reihe: *Grissemann Manuel, See; Hammerle Mathias, Mils; Huber Manuel, Steeg; Muglach Yasmine, Obsteig; Weihtrager Ella, Imst; Frick Lena-Maria, Höfen; Walch Antonia, Fließ; Zangerle Dominik, Kappl; Kerber Johann, Elbigenalp; KV Neuner Robert, Leutasch.*

Klasse 3b FSL *(von links)*

1. Reihe: *(v.l.n.r.) Raphael Plattner, Ötz; Jeremias Sturm, Wenns; Laura Peer, Jerzens; Daline Perktold, Imst; Fabienne Maurer, Umhausen; Verena Seelos, Telfs; David Pfausler, Roppen.*

2. Reihe: *Sebastian Maaß, Wenns; Kevin Kaufmann, Tobadill; Pascal Seelos, Zirl; Alois Kalchschmid, Schönberg i. Stubai.*

3. Reihe: *Thomas Pixner, Wenns; Alessandro Pult, Längenfeld; Martin Gigele, Fließ; Daniel Gassler, Nassereith; Pascal Resch, Wenns; Jonas Krismer, Pians; Andreas Hofer, Neustift.*

4. Reihe: *Viktor Scheiber, Längenfeld; Benedikt Perktold, Imst; Daniel Schönherr, Nassereith; Fabian Praxmarer, Wenns; Maximilian Lechleitner, Zams; Leonhard Schnegg, Imst; Raimund Sailer, Zirl; Martin Maurer, Mieming; KV: Hannes Kleinheinz (2. Reihe vorne rechts).*

Projekt zur Verbesserung klimafitter Weideflächen auf der Falkaunsalm mit der LLA Imst

Aufgrund der spürbaren Veränderungen durch den Klimawandel und der derzeitiger wirtschaftlicher Verhältnisse im Kaunertal führten die Agrargemeinschaft Falkaunsalm, die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst, der Naturpark Kaunergrat und die LK Tirol gemeinsam mit dem Landschaftsplaner Michael Machatschek ein Treffen mit der Zielsetzung der vorsorglichen Erhaltung und Verbesserung der Almwirtschaft und Biodiversität durch.

Das Hauptaugenmerk gilt dabei, die Weideflächen der Falkaunsalm in Anpassung an die wärmer werdenden Sommer „klimafitter" zu machen und als wesentliche Lebensgrundlage der Berglandwirtschaft wieder mehr zu stärken. Es soll eine nachhaltige Trendwende eingeleitet werden, um die verbrachten Weiden graduell zu verbessern. Gefördert wird dieses Projekt durch *„regioL - Regionalmanagement Bezirk Landeck"* aus dem „Förderprogramm LEADER".

Almentwicklung ändern

Die Zahl der Auftreiber und die Almbestoßungsrate der Melkviehalm haben mit den Jahren abgenommen. Dementsprechend reduzierte sich die jährlich notwendige Weidepflege im teils steilen Gelände. Mit alleiniger Weidekoppelung kommt man im weitläufigen Gebiet nicht zu gewünschten Erfolgen, sondern es bedarf in Hinkunft ausgeklügelter „Weidetriebe" und dezentraler Tagesbeweidung.

Mit den Umsetzungen aus einem ausgearbeiteten Bewirtschaftungs- und Maßnahmenplan soll gezeigt werden, wie der derzeitige Trend gestoppt bzw. umgedreht werden kann. Sowohl die Organisation der Weideführung als auch Weideverbesserungen erfordern ein planvolles Vorgehen. Dabei sollen mit Zwergsträucher und Bäumen zugewachsene Flächen oder etwa die Wasserversorgungseinrichtungen so klimagerecht gestaltet werden, dass Almwirtschaft, Ökosysteme und die Artenvielfalt in Zukunft intakt bleiben und bereichert werden.

Gehölzbestockte Weideflächen unterschiedlich handhaben

Die starke Verbrachung ist das Ergebnis der zu geringen und zu späten Bestoßung, mangelnder Weidepflege und untersteht zusätzlich den Auswirkungen des Klimawandels, welcher die Verwaldung vorantreibt und die Waldgrenze nach oben verlagert. Die Baum- und Waldgrenze verschieben sich merklich nach oben und der Druck neuaufwachsender Gehölze auf die Weiden um das Almzentrum steigt. Jedoch muss Folgendes festgestellt werden: Alle Phänomene können nicht dem Klimawandel zugeordnet werden. Wo früher die Flächen von Gehölzen freigehalten wurden, wie auf Almweiden und Bergmähdern, können die Almbauern heute von der Extensivierung und Nutzungsauflassung profitieren. Bis dato gesetzte Maßnahmen sind allerdings nicht unzureichend

Die Falkaunsalm im Kaunertal.

In den letzten Jahren sind Teilbereiche der Alm stark mit Zwergsträuchern und Gehölzen zugewachsen.

Der Klimawandel und eine artgerechte Viehweide erfordern gehölzbestockte Weiden.

oder erfolglos gewesen, denn nach dem Aufräumen sieht man kaum die Aktivitäten der Weidepflege.

Ausarbeitung eines Bewirtschaftungs- und Maßnahmenplans

In den kommenden Jahren sollen gemeinsam unter Mithilfe der LLA Imst ausgewählte Weidebereiche wieder für die Beweidung zurückgewonnen werden. Dazu bedarf es eines Bewirtschaftungsplans und gezielter Maßnahmen auf den jeweiligen Teilflächen. Ehemalige Weiden, welche in den letzten Jahrzehnten verbuscht und verwaldet sind, sollen wieder für die Almwirtschaft verfügbar gemacht und in Betrieb genommen werden. Dies bedeutet ein selektives Auslichten zu dicht gewordener Zonen und Fördern der Lichtdurchflutung, um weidetaugliche Bodenvegetation zu vermehren.

Es handelt sich um gezielte Freistellungen guter Weidestandorte. Auf trockenen, felsigen wie steinigen Bereichen, welche heute Großteils mit Zwergsträucher bewachsen sind, sollen vorerst oberhalb der Alm Waldentwicklungen mit regionstypische Gehölze aufkommen können, welche durch selektive Maßnahmen hinkünftig durch Überschattung Vorteile für die Beweidung eröffnen können. Auf den Südexpositionen ist eine stärkere Überschirmung sinnvoll, um vor der stärker werdenden Sonneneinstrahlung zu schützen. Schöne Weideflecken sind von aufkommenden Zwergsträuchern freizumachen und zu entsteinen. Weitere Zielvorstellungen handeln von der Dezentralisierung auftretender Dünger und dem gezielten Düngereinsatz und vom Verbessern der Wasserversorgung auf den Weideabteilungen. In Zukunft soll es zu einem zusätzlichen Einsatz anderer Tiergattungen zur Weidepflege kommen.

Wir orientieren unsere Vorgehensweisen im Grunde genommen so wie seit eh und je an klugen Landnutzungsformen unserer Vorgenerationen. Wir gehen bei den Projektmaßnahmen nach bäuerlichen Prinzipien vor. Dabei sollen sich Handarbeit und Maschineneinsatz ausgewogen ergänzen, die Schüler lehrreiche Erfahrungen sammeln und Almbauern sorgenfreier die verbesserten Weiden nutzen können.

DI Dr. Michael Machatschek

Schüler der LLA Imst beim Entfernen von Alpenrosen.

Schaffung von Weideflächen.

Herbstlehrfahrt 2021

Am Freitag, dem 22.10.2021 machte sich eine Gruppe von wissbegierigen Absolventen auf zur Herbstlehrfahrt. Ziel war dieses Jahr die Region Mühlviertel, im speziellen der Bezirk Rohrbach.

Nach dem „Einsammeln“ der Teilnehmer, kehrten wir als erstes in Münster beim Hauserwirt ein. Nach einem gemeinsamen Frühstück und Gedankenaustausch ging es weiter nach Linz. Vom Mittagessen gestärkt war unser nächstes Ziel schon im Mühlviertel. Das Mühlviertel war früher ein Textilzentrum in Österreich. Unser erster Besichtigungsbetrieb verarbeitet heimischen Flachs und Hanf. Aus diesen Faserpflanzen werden Produkte, wie Jeans (Leinen), Tiereinstreu, Dämmmaterialien sowie Gartenmulch hergestellt. Mit dieser Art der nachhaltigen Produktion ist Naturfaser Fölser in Europa der einzige Betrieb. Auch die Jeans werden in Österreich geschneidert. Lediglich wird in Tschechien gewebt.

Ein typisches Landschaftsbild im Mühlviertel.

Am nächsten Tag ging es zur Biobäckerei Mauracher. Die Biobäckerei hat mittlerweile 75 Mitarbeiter und liefert ihre hochwertigen Produkte zum Großteil in Oberösterreich aber auch bis nach Wien hin aus. Zudem wird eine Landwirtschaft mit 78 Milchkühen und ca. 120 Jungtieren betrieben. Bewirtschaftet werden ca. 90 ha. Am Betrieb wird auch ein kleiner Teil Getreide angebaut. Das Mehl für das Brot wird „just in time“ immer frisch gemahlen und direkt verarbeitet.

Zu Gast bei Naturfasern Fölser- auch maßgeschneiderte Jeans kann man hier erwerben.

Zu Mittag waren wir am Samstag beim Bier-Sommelier-Weltmeister Schiffner. Dieser betreibt zusammen mit seiner Familie ein Restaurant. Im Restaurant sind ca. 180 verschiedene Biere erhältlich. Hier wird jeder Bierliebhaber fündig. Wir staunten nicht schlecht als wir erfuhren, dass das stärkste Bier der Welt derzeit einen Alkoholgehalt von ca. 60% hat. Herr Schiffner braut mittlerweile auch sein eigenes Bier auch mit Mühlviertler Zutaten.

Als nächstes besuchten wir das Klangmuseum in Haslach. Hier konnten wir eine Sammlung von ca. 160 Musikautomaten bestaunen. Von der Affencombo zur Zwergenkapelle. Mechanische Musik meint Musik, die mit selbstspielenden Instrumenten und

Flachs als natürlicher Dämmstoff.

Einblick in die Backstube am Mauracher Hof.

Gruppenbild im Innenhof der Stiftes Reichersberg mit Chorherr Andreas Unterhuber.

ohne Interpreten erzeugt wird. Glockenspiele, Orgelautomaten, selbstspielende Klaviere, Kammspielinstrumente bzw. Spieluhren bilden die wichtigsten Musikautomatengruppen. Einige davon sollten sich vor allem im Bereich der Salon- und Unterhaltungsmusik zu einer ernst zu nehmenden Konkurrenz für aktive Musikanten wie etwa für Pianisten oder Tanzgeiger entwickeln. Wen wundert es: Diese Automaten ermöglichten es erstmals auch Musikdilettanten abseits elitärer Konzertsäle und ohne musikalischer Praxis Musik zu machen bzw. kommerziell zu nutzen. Das anfänglich geringere akustische Volumen wie auch die technisch bedingte Beschränkung auf ein schmales Musikrepertoire sollte im Laufe der Entwicklung durch ständige technische Innovationen wettgemacht werden. Daraus resultierte bei den Musikautomaten bald eine schier unüberschaubare technische Typenvielfalt.

Am späten Nachmittag ging es dann zur Schnapsbrennerei Hauder. Die Familie bewirtschaftet einen landwirtschaftlichen Betrieb mit ca. 20 ha Fläche. Davon werden ca. 9 ha Getreide angebaut. Am Betrieb werden 16 Milchkühe gehalten.
Die Familie besitz zudem ein theresianisches Brennrecht für Getreide. Somit stellt Familie Gruber selber Kornschnaps her. Besonders hat es Albert (Brennmeister) der Whiskey angetan. Albert, seine Frau und auch die beiden Kinder sind mittlerweile Edelbrandsommeliers und teilen ihre Leidenschaft gerne mit Außenstehenden bei Führungen. Bei einer umfangreichen Verkostung im alten Kellertrakt konnten wir die Kostbarkeiten der Familie testen und genießen.

Am letzten Tag ging es am Vormittag zum Stift Reichersberg. Dort besuchten wir bei den Augustiner Chorherren die heilige Messe. Nach der Messe führte uns Chorherr Andreas Unterhuber durch das Stift. Mit einem abgeschlossenen Forststudium ist er auch für die Forstagenden des Stiftes zuständig. Immerhin besitz das Stift ca. 750 ha Wald und etwa 30 ha landwirtschaftliche Flächen. Nach einer äußerst interessanten Führung ging es dann wieder Richtung Heimat

Ing. Paul Egger, GF Absolventenverein

Verkostung bei der Schnapsbrennerei Hauder.

Stift Reichersberg.

LLA
BILDUNGSZENTRUM IMST
LANDWIRTSCHAFT | BETRIEBS- & HAUSHALTSMANAGEMENT

Grundlagen der Homöopathie mit Schwerpunkt Fruchtbarkeit beim Rind

am 01. Dezember 2021
um 19:00 Uhr an der LLA Imst
(FSL Speisesaal)

Referentin: Angela Lamminger
Kursbeitrag: € 20,-/Person

Anmeldung:
per E-Mail an: mar.huter@tsn.at
bis spätestens 30. November 2021
(mit Name, Adresse und Telefon-Nr.)

Die geltenden gesetzlichen Hygienemaßnahmen im Zusammenhang mit Covid-19 sind zu berücksichtigen und einzuhalten.

www.lla-imst.at
05412/66346-55
(Montag & Dienstag von 08:00 bis 12:00 Uhr)

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Das Gras vom Weltall aus wachsen sehen Forschungsprojekt SatGrass

Mit den hochauflösenden Daten der Satelliten Sentinel 1 und Sentinel 2 hat man das gesamte Grünland im Tiroler Oberland und Außerfern vom Weltall aus im Blick. In einem Intervall von rund 5 Tagen werden mit Hilfe dieser Satelliten durch Spektral- und Radarmessungen Daten über die Ertragshöhe und Qualität unserer Wiesen geliefert. In einem Pilotprojekt der HBLFA Raumberg-Gumpenstein konnte nach Abgleich mit den tatsächlich gemessenen Erträgen, eine 90-prozentige Genauigkeit erzielt werden.

Mit einer ausgewählten Grünlandfläche des Lehrbetriebes ist die LLA Imst Partner bei diesem Forschungsprojekt. Alle 14 Tage von Beginn bis zum Ende der Vegetationszeit muss die Versuchsfläche beprobt werden, um die vom Satelliten gelieferten Informationen abzugleichen. Es werden genaue Daten zum Ertrag, Qualität, Wuchshöhe und Pflanzenbestand erhoben, um damit die Entwicklung des Pflanzenbestandes im Verlauf des Jahres zu erfassen. Die sogenannten „Daten vor Ort“ werden mittels Smartphone in den Projektdatenpool gespeist. Der Lehrbetrieb der LLA Imst ist damit einer von 3 Beobachtungsstandorten westlich von Innsbruck. Österreichweit hat das Projektteam insgesamt 170 Grünlandflächen in allen relevanten Klimaregionen in den kommenden zwei Jahren im Blick.

Wenn dieses Projekt „SatGrass“ die erwarteten Ergebnisse bringt, könnten die Beratung und auch die Agrarpolitik auf fundierte Daten zurückgreifen. Die Grünlandstandorte in unserer Region sind sehr unterschiedlich und unterliegen vielfältigen Einflüssen und jährlich wechselnden außergewöhnlichen Wettersituationen, vor allem Tockenperioden sind hier zu nennen. Mit aussagekräftigen Daten aus diesem Projekt lassen sich regional unterschiedliche Erträge künftig mit höherer Genauigkeit bestimmen als das bislang durch vereinzelte Stichproben möglich war.

Gerhard Melmer assistiert DI Daniel Sommersguter bei der Auswertung.

FOL Johann Sommersguter beim Vermessen der Versuchsflächen.

Landwirte wollen die Milch und das Fleisch für ihre Tiere aus den Wiesen und Weiden vor Ort produzieren ohne viel Kraftfutter zukaufen zu müssen. Je länger das Futter auf den Wiesen wächst, desto stärker nimmt die Qualität ab. Am qualitativ hochwertigsten ist das Gras zu Beginn eines Aufwuchses,aber der Ertrag ist noch gering. Und dieses Zeitfenster wollen die Forscher der HBLFA Gumpenstein für jede Grünlandfläche in Österreich bestimmen. Die alle zwei Wochen gemähten Versuchsproben werden auch in einem Futtermittellabor untersucht und liefern auch in diesem Zusammenhang wertvolle Daten für unseren Lehrbetrieb.

Als Projektpartner sind an diesem Forschungsprojekt vor allem der Maschinenring Österreich, die BOKU, die TU Wien, die ZAMG und nicht zuletzt die HBLFA Raumberg-Gumpenstein zu nennen. Es braucht ein flächendeckendes Netz von Beprobungsstandorten in möglichst vielen Regionen Österreichs zum Gelingen des Forschungsvorhabens. Die LLA Imst ist dabei!

FL Sommersguter Hans

„Kochen kann verändern“!

Rezepte, zusammengestellt
von Christa Tangl-Martin

Kochen und Essen stehen für Lebensfreude, Gemeinsamkeit und Genuss.

Was könnte dies besser verkörpern als sinnliche Rezepte, die zum Nachdenken, zum Umdenken und zum Nachkochen einladen. Genuss wird allgemein neu definiert und um die Komponenten der ökologischen und sozialen Nachhaltigkeit ergänzt.

Kochen selbst steht am Ende einer der wichtigsten Produktionsketten unserer Gesellschaft, hat aber einen erheblichen Einfluss auf unsere Mutter Erde und uns Menschen.

Eine nachhaltige Küche ist nicht nur für unser Klima gut, es trägt auch zu mehr sozialer Gerechtigkeit, fairen Wirtschaftsbeziehungen und zu einer gesunden, hohen Lebensqualität bei.

Herkunft, Regionalität und Saisonalität hängen eng zusammen. Es liegt schließlich an uns allen, Lebensmittel zu verwenden, bzw. selbst anzubauen, die unserem regionalen Lebensraum entsprechen, Gutes tun und den ökologischen Kreislauf unterstützen bzw. forcieren.

Auf Dauer gesehen tragen eine kluge Auswahl der Lebensmittel und ein überlegter Einkauf in beträchtlichem Maße bei, dem Aspekt der Nachhaltigkeit ein Stück näher zu kommen. Es liegt an jedem einzelnen von uns, diese Eigenschaften zu hinterfragen.

Gemeinsam Kochen und Essen ist gut für die soziale Gesundheit. Heutzutage wird immer seltener gekocht. Essen und Trinken sind aber für unsere soziale Gesundheit besonders bedeutsam. Durch gemeinsames Kochen und Essen werden zwischenmenschliche Beziehungen aufgebaut und verstärkt. Vor allem für Kinder ist das eine wichtige Erfahrung, denn beim gemeinsamen Kochen und Essen werden grundlegende Fähigkeiten erworben. Kinder lernen nicht nur, wie ein Gericht entsteht, sondern auch, Aufgaben und Verantwortung zu übernehmen, sich aufeinander zu verlassen und sich Mühe zu geben, eine Arbeit erfolgreich zu Ende zu bringen.

Dieses Thema möchte ich durch die Auswahl von hochwertigen, regionalen und genussvollen Rezepten in die Küche bringen und damit dem wertvollen Handwerk Respekt zollen.

Die Winterzeit eignet sich gerade zu, gemeinsam in der Küche Hand anzulegen, so manches Neue auszuprobieren bzw. auch festliches Brauchtum aufleben zu lassen.
Mit ausgesuchten Rezepten der Winterküche lade ich euch ein, gemeinsam zu kochen und genießen.

Das eine oder andere Rezept eignet sich vorzüglich, den festlichen Tisch zu bereichern.

Kartoffelpraline mit Radicchio & Walnuss – Butter

Für den Kartoffelteig:
300 g mehlig kochende Kartoffeln, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat, 80 g zerlassene Butter, 2 Eigelb, 1 EL Maizena, 120 g griffiges Mehl

Für die Radicchio-Füllung:
150 g Radicchio, 80 g Zwiebeln, fein geschnitten, Zucker oder Honig, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Walnuss – Butter:
20 g Butter, 50 g Walnüsse, fein gehackt
Parmesan und Schnittlauch, Radicchio getrocknet

ZUBEREITUNG:
Einen Kartoffelteig bereiten und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Fülle bereiten. Dafür den Radicchio in feine Streifen schneiden, in lauwarmem Wasser kurz wässern, ausdrücken. Zwiebel farblos anschwitzten, Radicchio dazugeben und kurz dünsten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zucker abrunden. Evtl. mit etwas Topfen abbinden. Auskühlen lassen.
Den Kartoffelteig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und etwas Füllung darauf geben. Kreise zusammenklappen und Enden gut andrücken. Kartoffelteigtaschen etwa 4 bis 5 Minuten in Salzwasser kochen.
In einer Pfanne Butter schmelzen, Walnüsse zugeben und bei mittlerer Hitze kurz rösten.
Kartoffelteigtaschen auf Teller verteilen, Walnuss-Butter darüber geben und mit Parmesan und Schnittlauch bzw. getrocknetem Radicchio garnieren.

Dieses Gericht eignet sich als warme Vorspeise genau so gut wie als klassische vegetarische Hauptspeise. Auch können die Teigtaschen gut vorbereitet und eingefroren werden.

Kastaniensuppe mit Trüffelaroma

Zutaten:
250 g gekochte, geschälte Kastanien, ½ l Kraftsuppe, 100 g geriebene Sellerieknolle, etwas trockener Weißwein, ¼ l Rahm, 50 g Butter, 80 g gehackte Zwiebel, 1 EL Trüffelöl, Salz

ZUBEREITUNG
Zwiebel in Butter leicht anschwitzen, ein wenig Zucker beigeben und leicht karamellisieren. Kastanien dazugeben, den Weißwein und den geriebenen Sellerie dazugeben. Mit Kraftsuppe aufgießen und verkochen lassen. Rahm aufgießen und ebenfalls kurz verkochen. Die Suppe im Mixer fein pürieren, dabei einige kalte Butterflocken dazugeben und abschmecken. Mit Trüffelöl aromatisieren.
Mit in Scheiben geschnittenen Kastanien servieren.

Geschmortes Schulterscherzel vom Tiroler Almrind mit Briocheknödel

Zutaten:
1,3 kg Schulterscherzel, 400 ml Burgunder, Butterschmalz zum Anbraten, je 100 g grob gewürfelter Sellerie, Karotten, Lauch, 150 g Zwiebelwürfel,1 EL Dijonsenf, 1 EL Tomatenmark, evtl. etwas Maizena zum Binden, 2 Lorbeerblätter, 4 angedrückte Wacholderbeeren, wenig Pfefferkörner, 1 Thymianzweig, 200 ml roter Portwein, Rindssuppe, Preiselbeerkompott, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:
Fleisch in Rotwein über Nacht marinieren. Aus dem Wein nehmen, Wein zur Seite stellen, Fleisch abtupfen

und in einem Bräter allseitig anbraten. Aus dem Bräter nehmen und das Gemüse im Bräter anrösten. Tomatenmark, Gewürze und Thymian hinzufügen, kurz mitrösten, mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Flüssigkeit ganz einkochen lassen. Den Rest des Weines angießen, wieder komplett reduzieren und mit dem Portwein aufgießen, wiederum einkochen. Schulterscherzel und Preiselbeerkompott dazugeben, mit Rindssuppen auffüllen, das Fleisch soll leicht bedeckt sein. Den Braten bei 160°C ca. 3 bis 3,5 Stunden im vorgeheizten Rohr garen. Alternativ über Nacht bei 80°C.

Fleisch vorsichtig mit einer Fleischgabel herausnehmen, es soll schön weich sein. Warmstellen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse gut ausdrücken, aber nicht passieren. Sauce auf ca. zwei Drittel einkochen lassen und wenn notwendig, mit etwas Stärke binden. Mit Preiselbeeren abschmecken. Den Braten aufschneiden, die Scheiben vor dem Servieren nochmals behutsam in der Sauce erwärmen.

Dazu eignen sich Briocheknödel und grünes Gemüse, wie z.B. Kohlsprossengemüse.

Briocheknödel

Zutaten:
300 g Brioche, 140 g weiche Butter, 75 g Eigelb (3 bis 4 Stück), 150 g Eiweiß (3 Eiweiß), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butterschmalz

ZUBEREITUNG:
Brioche in Würfel schneiden. Die weiche Butter in einem Rührkessel aufschlagen und das Eigelb nach und nach dazu rühren. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die Buttermasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und unter die Briochewürfel mischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Knödelmasse heben. Die Arbeitsfläche mit Frischhaltefolie auslegen. Briocheknödelmasse darauf verteilen und zu einer Rolle eindrehen (2 kleinere Rollen). Diese im Dampfgarer bei 100°C ca. 25 Minuten pochieren.
Vor dem Servieren in Scheiben schneiden und diese in Butterschmalz Farbe annehmen lassen.

Das saisonale Obst des Winters ist der Bratapfel. Es gibt viele Arten, ihn zuzubereiten. Immer werden Walnüsse, Rosinen und Gewürze, Honig und Rum eine Rolle spielen.

Topfenkuchen & Bratapfeleis

Bratäpfel:
50 g Marzipan, 50 g Preiselbeerkompott, 30 g Rosinen, 57 g gehackte Walnüsse, 4 Boskopäpfel, 40 g Butter, Zimt, Vanillezucker, 40 g Honig, 20 g Rum

Eis:
250 ml Milch, 250 ml Sahne, Vanille, 150 g Eigelb, 125 g Zucker

Topfenkuchen:
250 g Topfen, 25 g Vanillepuddingpulver, 2 Eier, Vanillezucker, Rum, Zitronenzeste nach Geschmack, 3 Eiweiß, 60 g Zucker, Zucker und Butter zum Braten

ZUBEREITUNG:
Für das Eis Marzipan, Preiselbeeren, Rosinen und Walnüsse vermischen, das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Äpfel mit der Marzipanmischung füllen. In eine Form setzen, Butterflocken darauf verteilen. Bei 160 °C für 40 Minuten im Ofen backen. Lauwarm mixen und das Bratapfelpüree mit Zimt, Vanillezucker, Honig und Rum abschmecken.
Während die Äpfel im Ofen backen, Milch und Obers mit dem Vanillemark erhitzen, zur Seite stellen, ziehen lassen. Eigelb und Zucker kräftig aufschlagen und die Vanillemasse einrühren. Über Dampf langsam auf 80°C erhitzen (zur Rose abziehen), dabei darauf achten, dass die Masse nicht zu heiß wird. Mit dem Bratapfelpüree mischen und in einer Eismaschine gefrieren.

Für den Kuchen Topfen mit dem Vanillepuddingpulver, Eiern, Vanillezucker, Rum und Zitronenzesten glatt verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen, mit Zucker ausschlagen und unter die Topfenmasse ziehen. In eine geeignete Form oder Pfanne ca. 3 cm hoch einfüllen und bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter zu geben und den Topfenkuchen darin wenden. Mit der Pfanne bei 160°C für ca. 5 Minuten in den Ofen geben, damit der Kuchen nochmals aufgeht. Den Kuchen im Ganzen servieren und bei Tisch aufteilen.

Der Kuchen lässt sich einschließlich Backen gut vorbereiten.

Ich wünsche euch allen eine sinnliche Zeit und so einige gemütliche Stunden beim gemeinsamen Zubereiten und anschließendem Genießen.

Christa Tangl-Martin

Kurse an der IMKERSCHULE

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI IMKERSCHULE

Termin: **Freitag, 14.01.2022** (18:00 - 22:00 Uhr)

Inhalte: Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen
(Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt)

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 4 UE

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI ONLINE

Termin: **Freitag, 25.02.2022** (18:00 - 22:00 Uhr)

Inhalte: Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen
(Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt)

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 4 UE

KURS – BIENENKRANKHEITEN

Termin: **Freitag, 21.01.2022** (09:00 - 16:30 Uhr)

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

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 8 UE

KURS – AUSWINTERUNG VON BIENENVÖLKERN

Termin: **Freitag, 11.03.2022** (09:00 - 16:30 Uhr)

Inhalte: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 8 UE

ANMELDUNG/RÜCKFRAGEN FÜR ALLE KURSE:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an das Sekretariat der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, Tel. (05412) 66 346 oder E-Mail: lla-imst@tsn.at.

multikraft®

Vitale Tiere im Winter mit Fermentiertem Kräuterextrakt

Von Natur aus effektiv

QUALITÄT FKE SEIT 1997

Wie wirkt FKE ?

- steigert die Fresslust und Futterverwertung
- neutralisiert schlechte Gerüche
- wirkt ausgleichend und optimiert das Stallklima
- sorgt für Wohlbefinden und Widerstandskraft

Wir beraten Sie gerne persönlich! Terminvereinbarung unter **+43 7247 50 250-123**

Multikraft Produktions- und HandelsgmbH, Sulzbach 17, 4632 Pichl/Wels, Austria, info@multikraft.at, www.multikraft.at

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

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Fotos: LLA IMST, FSBHM Landeck-Perjen, FL Ing. Hans Sommersguter, FL Ing. Paul Egger, FL Christa Tangl-Martin, DI Dr. Michael Machatschek, FL Hannes Kleinheinz

Satz, Gestaltung & Druck: Eggerdruck GmbH, 6460 Imst, Palmersbachweg 2, Telefon (05412) 66239