Nr. 1 | April 2022 | 74. Jahrgang

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

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

... MIT GENUSS INS FRÜHJAHR
... IM LLA CAFE

Seite 11
Grenzüberschreitende Zusammenarbeit

Seite 14
Reporter4You Wettbewerb am Bildungszentrum LLA Imst

Seite 17
Tierzuchtmeister

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen! Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Kaum zu glauben, aber wir stehen schon wieder mitten im 2. Semester des Schuljahres 2021/22. Vieles hat sich ereignet: Die Coronasituation an unserer Schule würde ich bis Weihnachten als eher stabil bezeichnen. Leider haben sich dann die Prognosen der Experten:innen bestätigt und Omikron hat das Bildungszentrum LLA Imst schwer getroffen. Immer wieder mussten Klassen in den ortsungebundenen Unterricht geschickt werden. Die Planung gestaltete sich als schwierig, zumal auch Fälle bei Mitarbeiter:innen und LeherInnen zu verzeichnen waren. Derzeit kämpfen wir immer noch mit dieser Situation, mit dem Unterschied, dass nicht mehr ganz Klassen sondern nur mehr positiv getestete SchülerInnen in den Heimunterricht geschickt werden.

Als Bildungszentrum LLA Imst stellen wir natürlich nicht die Pandemie, sondern die Ausbildung junger Menschen für zukunftsorientierte Berufe in den Vordergrund. Seit ca. einem Jahr arbeiten wir nun schon an der Schulentwicklung und beschäftigen uns mit 12 Themenfeldern genauer. Auch die Bezeichnung „Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst“ hat sich mittlerweile geändert. Als Bildungszentrum LLA Imst stellen wir zukünftig unsere Ausbildungsschwerpunkte noch mehr in den Mittelpunkt: Landwirtschaft, Pflege, Gesundheit und Soziales bzw. Kreatives Handwerk. Als moderne Fachschule mit traditionellen Wurzeln sind wir um eine stetige

Weiterentwicklung unseres Bildungsangebotes, mit einem möglichst hohen Praxisanteil und unter Berücksichtigung ökologischer Aspekte, bemüht.

Erfreulicherweise konnten wir nun endlich mit dem Umbau des Schülerwohnheimes an der FSL beginnen und derzeit wird die Baustelle eingerichtet. In einer auf drei Jahre ausgelegten Bauzeit werden alle Zimmer auf Zweibettzimmer mit Nasszelle und WC umgebaut. Durch Einbau eines Liftes wird das Hauptgebäude behindertengerecht. Der Schulbetreib wird trotz Umbau mehr oder weniger in gewohnter Weise durchgeführt.

Erfreulich sind auch die Anmeldezahlen für das kommende Schuljahr 2022/23 für alle Schwerpunkte und das, obwohl Schulbesuche im vergangenen Herbst nicht möglich waren. Über digitale Medien haben wir versucht, die Ausbildungsschwerpunkte zukünftigen Schüler:innen zu präsentieren. Auch was den Aufstieg in die nächst höhere Schulstufe anbelangt, sind wir sehr erfreut. Somit haben wir auch schon die ersten Planungsdaten für das kommende Schuljahr.

Für die Schüler:innen des dritten Jahrgangs beginnt nun bald die Zeit der Abschlussprüfungen, die heuer wieder in gewohnter Weise durchgeführt werden können: schriftliche Prüfung, mündliche Prüfung, Projektpräsentation mit Fachgespräch und praktische Prüfung.

Ich hoffe, ich konnte Ihnen einen kleinen Eindruck über die Abläufe am Bildungszentrum LLA Imst vermitteln – „Die Schule, die niemals schläft!“

Dir. DI Thomas Moritz

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Nairz Rosa geb. Gapp aus Reith b. S.	keine Angaben
Gastl Stefanie aus Arzl im Pitztal	SJ 95/96
Althaler Hermann aus Serfaus	SJ 51/52
Ladner Josef aus Pettnau	SJ 56/57
Kapferer Hansjörg aus Zirl	SJ 68/69

Verstorbene Mitarbeiter der LLA:

Krachler Karl	FSL-Lehrer	09.09.1996-31.08.1998
Mair Theresia	Raumpflegerin	01.11.1974-29.07.1991

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Streng Anika	40er
Krajic Cornelia	40er
Ennemoser Martin	50er
Sommersguter Johann	60er
Prantauer Stephan	60er
Neumair Heiner	70er

Neuanstellungen:

Andreas Hafele	Mitarbeiter Gutshof
Christian Stigger	Hausmeister FSBHM
Stefan Thulle	Küchenleitung LSH
Fuchs Marlies	Küche BHM
Neururer Bernadette	Küche FSL
Raffl Elisabeth	Küche LSH
Hackl Nadine	Stock FSL
Santeler Monika	Stock BHM
Förg Daniela	Stock FSL
Scheiber Martina	Stock LWH
Strigl Karin	Stock EWH
Perktold Daline	Lehrling Tischlerei
Perktold Benedikt	Lehrling Imkerei

VORSTELLUNG
Stefan Thulle - Küchenleiter

Liebe Kolleginnen und Kollegen!

Ich freue mich sehr und bin richtig stolz, dass ich mich als Mitglied der LLA-Imst bezeichnen darf.

Nach 20-jähriger Tätigkeit bei den Innsbrucker Sozialen Diensten, „die letzten 7 Jahre als Küchenleiter“, habe ich mit einem lachenden und einem weinenden Auge die ISD verlassen.

Trotz der Ungewissenheit, was mich hier erwartet, wusste ich nach wenigen Wochen, dass dies doch die richtige Entscheidung für mich war.

Ich wurde herzlichst von meinem neuen Küchenteam, der Heimleitung, aber vor allem den Schülerinnen und Schülern und der gesamten Crew sehr liebevoll empfangen.

Ich blicke mit großer Freude in die Zukunft und bedanke mich, dass ich mit so tollen Menschen zusammen arbeiten darf. Ich wünsche uns allen, ein feines, respektvolles Miteinander und natürlich viel Gesundheit.

Herzliche Grüße
Stefan, Küchenleiter LSH

Acht ausgebildete Dekorateurinnen an der LLA Imst

Für die Schülerinnen des Schwerpunktes Kreativität und Handwerk besteht in Kooperation mit dem WIFI die Möglichkeit, die Ausbildung zur Dekorateurin zu absolvieren. Die Ausbildung erstreckt sich über zwei Jahre. Acht Schülerinnen haben sich für diese Zusatzqualifikation entschieden und sind jetzt ausgebildete Dekorateurinnen. Die Ausbildung besteht aus fünf Teilen: dabei sind vier Schaufenster zu gestalten und eine schriftliche Prüfung rund um die Themen Dekorieren und Gestaltungslehre zu absolvieren.

Beim Abschlussfenster durften die Themen für das Schaufenster selbst ausgewählt werden. Vom Hochzeitskleid über die Tracht bis hin zum Surfen oder etwa Home gab es eine breite Palette an Gestaltungen. Von der Idee bis zur Umsetzung mussten die Schülerinnen alles selbständig planen, organisieren und umsetzen; das heißt Farbkonzepte erstellen, Blickfänge drucken lassen, Aufbauelemente besorgen, von Firmen oder privat Ware ausleihen, Dekorationsmaterial zusammenstellen, und, und, und...

Unserer ausgebildeten Dekorateurinnen.

Prüfungsfenster Celine Schönenberger

Prüfungsfenster Elisabeth Kleiner

Vier Stunden hatten alle Mädels Zeit, ihr Fenster zu gestalten. Eine WIFI-Trainerin bewertete die Ergebnisse gemeinsam mit FL Christina Röck.

Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen und sowohl die Prüferinnen als auch wir sind der Meinung, dass alle Schaufenster so super gelungen sind, dass sie jedes Geschäft verschönern würden.

Hanna Rief und Anna Praxmarer

VERABSCHIEDUNG Maria Flir - Köchin

Ich war fast 30 Jahre im Schülerheim und bin sehr gerne dort gewesen. Es war fast wie meine zweite Familie. Mit den Jungs blieb immer Zeit für ein Spässchen aber auch für ernste Gespräche.

Kochen ist meine Leidenschaft und ich schätzte die Schüler wie die Mitarbeiter immer sehr. Daher verlasse ich das LSH mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Insgesamt bin ich aber glücklich, so viele tolle Menschen kennengelernt zu haben.

Praxisseminarwoche 3. Jahrgang, März 2022

„Das Wertvolle im Leben ist die Entfaltung der Persönlichkeit und ihrer schöpferischen Kräfte."

Das Besondere an dieser Woche ist, dass wir immer nur Praktischen Unterricht haben. Den Praxiseinheiten sind verschiedenen Themen zugeordnet.

Wir fertigten im **Kreativen Gestalten** einen Loop-Kranz aus Trockenblumen an.

In **Produktverarbeitung, Direktvermarktung und Dienstleistung** lernten wir nachhaltiges Kochen durch die Verwertung von Resten. Zum Thema Nachhaltigkeit haben wir in **Landwirtschaft** und in **Haushaltsmanagement** ausführliche Informationen erhalten. Präsentationen angefertigt und uns überlegt, wie wir unsere Ideen im Alltag einbauen können. In Gesundheit und Soziales behandelten wir die Themen **Achtsamkeit** und **Aromatherapie.**

Beim Thema Achtsamkeit ging es um Meditationen, wie Rosinen- oder Schokoladenmeditation, Body-Scan und Atemsegel. In der Aromatherapie befassten wir uns mit ätherischen Ölen und deren Anwendung.

In **Textilverarbeitung** nähte jede Schülerin ihren eigenen individuellen Anziehrahmen, wo Kinder spielerisch lernen, Verschlüsse zu schließen. Aufgepeppt wird der Anziehrahmen durch das Nähmalen.

Diese Woche war sehr informativ, abwechslungs- und lehrreich. Wir würden uns öfters diese Form des Unterrichts wünschen.

Agerer Sarah und Holzknecht Lea
3b Klasse

Praxisprogramm: Enzianernte

Am Dienstag, dem 5. Oktober 2021 hatte die Praxisgruppe c2 eine besondere Unterrichtseinheit. Zum ersten Mal konnte mit Schülern des ersten Jahrgangs die Ernte von Enzianwurzeln durchgeführt werden.

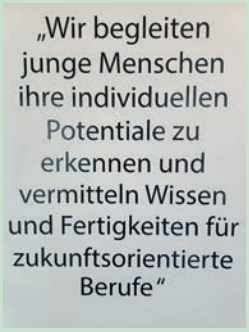
Dazu bedarf es einiger Organisation. Die Erlaubnis, diese wertvolle Ware zu ernten, muss behördlich bewilligt werden. FL Kleinheinz bekam 2021 die Berechtigung in der Alpe Visnitz / Kappl 100 kg des gelben Enzians zu graben.

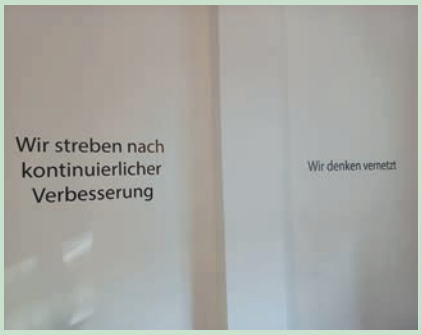
Diese Gelegenheit wurde gleich wahrgenommen, um dies mit Schülern zu praktizieren und ihnen einige Einblicke in diese Arbeit zu ermöglichen.

Um 07:00 Uhr fuhren die Gruppe C2, FL Girstmair und FL Kleinheinz von der Schule in Richtung Paznauntal. Mit Pickel, Ruckkörben und Jause ausgestattet, trafen alle nach ca. einstündigem Fußmarsch bei der von den Behörden ausgewiesenen Stelle ein. Nach kurzer Unterweisung begannen die Beteiligten fleißig mit der Ernte der außergewöhnlichen Wurzeln. Zu Mittag freuten sich die Schüler dann auf selbst gegrillte Würstchen. Am Nachmittag schwangen die motivierten Gräber noch einmal die Pickel, bis um 15:00 Uhr die Ernte in Ruckkörbe gepackt und aus dem Tal getragen wurde.

Am nächsten Tag konnte eine andere Praxisgruppe die Ernte mit Messern grob vorputzen, sie waschen und anschließend zusammen mit Äpfeln aus eigener Produktion einmaischen. Zu Weihnachten wurde die Maische gebrannt und die Ausbeute war sehr zufriedenstellend. So entstand ein begehrtes Destillat und die Schüler durften den gesamten Produktionsablauf hautnah miterleben.

Neugestaltung Eingangsbereich





Reinigen ganz ohne Chemie: WL Ignacio Olavide

Einen großen Schritt in Richtung einer umweltschonenden und klimaneutralen Reinigung haben nun die Mitarbeiter in der Gebäudepflege im Bildungszentrum LLA Imst gemacht. Mit Mikroben zu putzen, war mir als Wirtschaftsleiter immer schon ein großes Anliegen und dies wurde nun in vielen Bereichen umgesetzt.

Am Anfang noch etwas gewöhnungsbedürftig, wird man aber von der Wirkung dieser EM – Reiniger nicht enttäuscht. Die Effektivität sowie hohe Schmutz und Kalklösekraft wird sofort sichtbar. Gerüche werden neutralisiert und nicht nur mit Chemie überdeckt.

Ein neues Wohlfühlklima im Haus hat sich etabliert. Diese probiotische Reinigung ist hautschonend und nach der Reinigung können mit dem Putzwasser die Blumen gegossen werden. Ziel ist es nun, auch sensible Bereiche unter Einhaltung der HACCP Richtlinien reinigungstechnisch in diese Richtung zu lenken.

Wir beziehen unsere Reinigungsmittel von EM-Multikraft.

Kurse an der IMKERSCHULE

KURS – JUNGVOLKBILDUNG

Termin: **Freitag, 03.06.2022** (09:00 - 16:30 Uhr)

Inhalte: Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen.
(Für praktizierende Imker)

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 8 UE

KURS – NACHSOMMERPFLEGE

Termin: **Freitag, 08.07.2022** (09:00 - 16:30 Uhr)

Inhalte: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr...)

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 8 UE

KURS – PROPOLISVERARBEITUNG

Termin: **Samstag, 24.09.2022** (09:00 - 12:00 Uhr)

Inhalte: Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 4 UE
(inkl. Materialkosten)

KURS – RUND UMS BIENENWACHS

Termin: **Freitag, 23.09.2022** (18:00 - 21:00 Uhr)

Inhalte: Informationen über Bienenwachs, Herstellung von Kerzen, Anzündwürfel, Wachskompressen und Wachstücher, usw.

Kursbeitrag: € 50,00 | **BE:** 4 UE
(Materialkosten werden gesondert verrechnet)

KURS – BIENENPRODUKTE/WELLNESS

Termin: **Samstag, 12.11.2022** (09:00 - 16:30 Uhr)

Inhalte: Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen

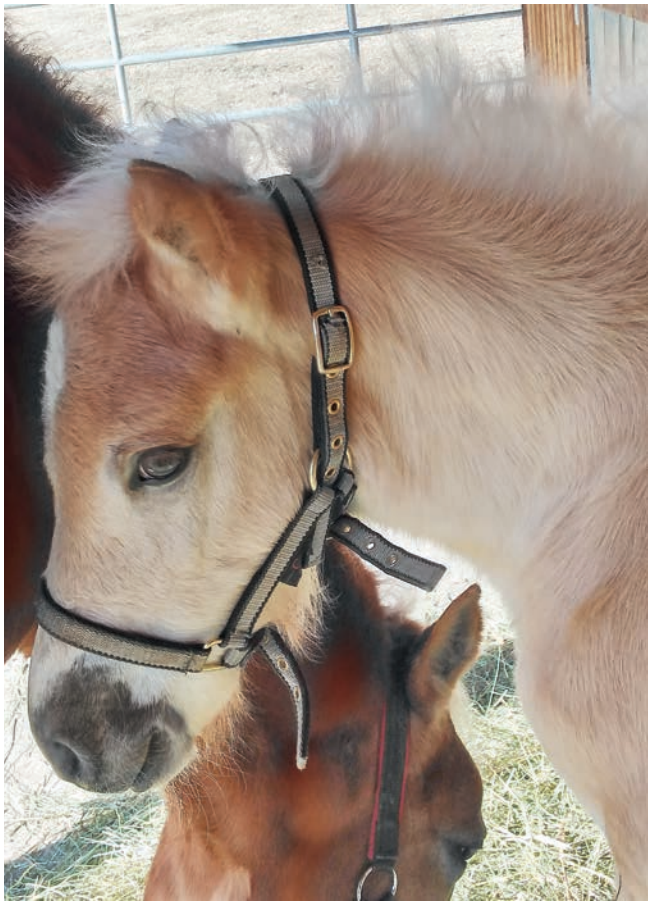
Kursbeitrag: € 80,00 | **BE:** 8 UE
(Materialkosten werden gesondert verrechnet)

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.

Neue Mitarbeiterinnen am Gutshof

Sunglass und Denara sind im Oktober 2021 am Gutshof der LLA – Imst eingezogen.

Seit Jahren stellt der Haflinger Pferdezuchtverband Tirol der LLA – Imst während der Unterrichtsmonate zwei Haflinger zur Verfügung, um den Unterricht zum Thema Pferdehaltung anschaulich zu gestalten. Das theoretisch erworbene Wissen über die Verhaltensweisen der Pferde und den sicheren Umgang mit ihnen kann dadurch auch praktisch erfahrbar gemacht und umgesetzt werden. Der einzige Wermutstropfen dabei war, die Pferde wechselten jährlich. Dies verhinderte die Entwicklung der für die Pferde und SchülerInnen angestrebten Kontinuität. Seit Herbst 2021 ist die Schule nun Eigentümerin von zwei Haflingerstuten. Sunglass und Denara kamen an den Gutshof, um zu bleiben. Beide Stuten stammen vom Fohlenhof Ebbs und wurden dort bereits im Reitunterricht eingesetzt. Sie sind sehr menschenbezogen und zeigen bei der Arbeit mit den Schülern und Schülerinnen Gelassenheit und Geduld. Dadurch gelingt es auch etwas unerfahreneren und vorsichtigen Jugendlichen, ihre Scheu vor den Tieren zu überwinden.

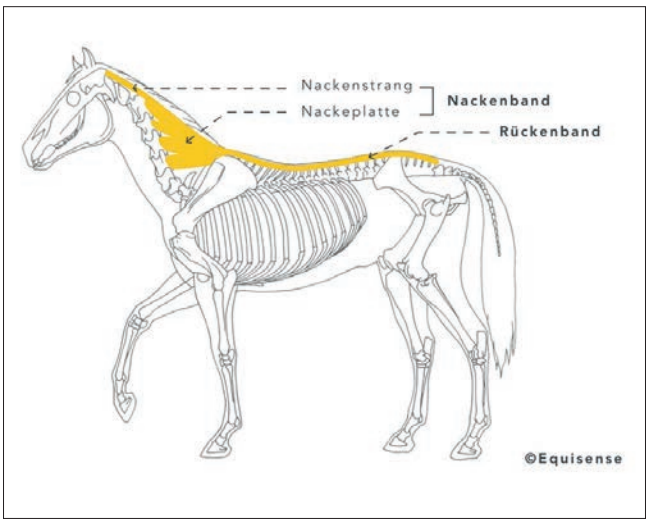


Ein gutes Fohlenhalfter wächst mit!

Im Zuge der praktischen Einheiten zur Pferdehaltung wollen wir den Absolventen und Absolventinnen unserer Schule das Wissen über die grundlegenden Haltungsansprüche und den sicheren Umgang mit den Pferden näherbringen. Besonderen Wert wird dabei auf das sichere Führen der Tiere gelegt.

Ein besonderes Highlight war die Geburt von „Starwars“ nach Stratos aus der Denara am 05. Februar 2022. Denara ist eine sehr erfahrene und gelassene Mutterstute und so haben die SchülerInnen die Möglichkeit, die Entwicklung eines Fohlens hautnah mitzuerleben.

Natürlich ist auch „Starwars“ schon dabei, das „Fohlen – ABC“ zu erlernen. Das Fohlen sollte in den ersten 4. Lebensmonaten daran gewöhnt werden, sich am gesamten Körper anfassen zu lassen, die Hufe zu geben und sich an- und abhalftern zu lassen. Um Verletzungen zu vermeiden, ist es besonders wichtig, ein gut sitzendes Halfter zu verwenden. Da junge Pferde besonders in den ersten Wochen sehr rasch wachsen, sollte dieses auf jeden Fall laufend angepasst werden können. Sobald sich das Fohlen ohne Gegenwehr halftern lässt, kann mit den ersten Führübungen begonnen werden. Diese benötigen sehr viel Feingefühl und Geduld, gilt es



Grafikquelle: https://blog.equisense.com/de/tipps-zum-aufbau-der-halsmuskeln/

doch zu starke Krafteinwirkungen auf den Nackenbereich und somit auf das noch etwas schwache Nackenrückenband zu vermeiden. Das Nackenrückenband besteht aus dem Nackenstrang und der Nackenplatte und ist das stärkste und längste Band im Pferdekörper. Es verbindet das Hinterhaupt mit dem Kreuzbein und der Verlauf des Bandes bestimmt die für den Reiter bzw. die Reiterin so wichtige „Oberlinie des Pferdes". Schon geringe Bewegungen des Nackenbandes haben enorme Auswirkungen auf den gesamten Pferdekörper. Verletzungen des Nackenbandes im Fohlenalter können die Nutzungsmöglichkeiten des erwachsenen Pferdes wesentlich beeinflussen.

Erst wenn sich das Fohlen an die Bewegungseinschränkungen gewöhnt hat und sich sicher führen lässt, sollte mit dem Anbindetraining begonnen werden. Hier besteht ein noch höheres Verletzungsrisiko durch Panikreaktionen.

Dipl.Päd. Angelika Stritzinger, HIPS Reittherapeutin

Sunglass erobert die Herzen der Schülerinnen im Sturm.

Denara vermittelt Ruhe und Gelassenheit.

Auch Putzen will gelernt sein.

Obstverarbeitungskurse

In den vergangenen Monaten wurden im Obstbaubetrieb der Schule einige Obstverarbeitungskurse in Zusammenarbeit mit Ing. Ulrich Zeni von der LK-Tirol abgehalten.
Beim Brennereikurs der die Likörerzeugung bis zur Sirupbereitung zum Inhalt hatte, waren zahlreiche interessierte Teilnehmer aus ganz Tirol vertreten. Einige Kurse mussten leider Covid bedingt abgesagt oder verschoben werden. Auch im laufenden Jahr sind noch verschiedenste Kurse wie z.B. ein Kolonnenbrennkurs – Verfeinerung der Technik oder ein Kurs zum Thema Herstellung von Geist und Gin geplant. Eine Vielzahl der Kurse werden auch wieder am Bildungszentrum LLA Imst angeboten. Unter folgendem Link ist eine Übersicht der Kurse, sowie eine direkte Anmeldung zu den jeweiligen Kursen abrufbar: tirol.lko.at/spezialkulturen – Obstbau/Obstverarbeitung. Wir freuen uns auf eure Teilnahme.

Traumberuf Tierärztin oder Tierarzt?

– die Summer School VetINNSights von 11. bis 15. Juli 2022 gibt Einblicke in Studium und Beruf!

DU fühlst dich mit Tieren verbunden und interessierst dich für Medizin und Naturwissenschaften?

DU willst Tieren helfen und Menschen bei der Haltung der Tiere beraten?

DU möchtest einen Beitrag zu gesunder Lebensmittelproduktion leisten?

Dann könnte das Studium der Veterinärmedizin genau das richtige für dich sein!

Mit der Summer School VetINNSights von 11. bis 15. Juli 2022 an der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz/HBLFA Tirol bietet das Land Tirol gemeinsam mit der Veterinärmedizinischen Universität Wien interessierten Schülerinnen und Schülern eine Woche voll interessanter Informationen, praktischer Einblicke und Exkursionen rund um den Beruf einer Tierärztin/eines Tierarztes.

Das Programm der Summer School bietet neben grundlegenden Einblicken in die Inhalte und Anforderungen des Studiums der Veterinärmedizin auch Hinweise und Tipps zum Aufnahmeverfahren an der Veterinärmedizinischen Universität Wien.

Neben der Theorie stehen vor allem auch erste praktische Erfahrungen im Fokus. Dazu zählten der Austausch mit Studierenden der Veterinärmedizin und Tierärztinnen ebenso wie praktische Übungen in der Käserei oder klinische Untersuchungen an Rindern. Eine ganztägige Exkursion mit dem Besuch des Tragtierzentrums am Truppenübungsplatz Hochfilzen sowie einer Schlachtstätte runden den Praxisteil ab.

Die Vorträge und praktischen Übungseinheiten finden in den Räumlichkeiten am Schulstandort der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz und der HBLFA Tirol statt, die geplanten Exkursionen werden mit organisierten Bussen durchgeführt.

Bei Bedarf stehen den TeilnehmerInnen die Internatsräumlichkeiten der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Rotholz als Übernachtungsmöglichkeit zur Verfügung, eine Betreuung durch qualifiziertes Personal ist gewährleistet.

Sämtliche Informationen zur
Summer School VetINNSigths finden Sie unter
www.tirol.gv.at/summerschool

Bei Rückfragen zu Programm und Organisation steht Ihnen zudem DI Norbert Gleirscher unter 0512/ 508-2525 gerne zur Verfügung.

Factbox Summer School VetINNSights“

Wann: 11. bis 15. Juli 2022

Wo: Landwirtschaftliche Lehranstalt Rotholz/HBLFA Tirol; Strass im Zillertal

Wer: vorrangig interessierte SchülerInnen aus Tirol im Alter von 16 bis 19 Jahren. Die Teilnahme ist kostenlos.

Organisation: Anmeldungen mit Lebenslauf, Foto und Motivationsschreiben (1 Seite) in dem das Interesse an der Summer School und an der Veterinärmedizin dargelegt wird bis spätestens 29. April 2022 an vet.summerschool@tirol.gv.at

Die TeilnehmerInnenzahl ist auf 20 beschränkt.
Eine Zu- oder Absage erfolgt bis Mitte Mai.

Grenzüberschreitende Zusammenarbeit

Die Lehrwerkstätte Gartenbau hat in den vergangenen Jahren viel Wissen rund um die Jungpflanzenproduktion von Bio-Kräutern und Bio-Gemüse aufgebaut und sich einen guten Ruf erworben. Immerhin wurden für die heurige Anbausaison rund 26.500 Bio-Kräuterpflanzen und 3.500 Bio-Gemüsepflanzen vorbestellt. Die Schülerinnen und Schüler arbeiten im Rahmen ihrer Praxis bei den Arbeiten rund um die Aufzucht und Pflege mit.

Ein weiterer logischer Schritt ist nun, Strukturen für die Be- und -Verarbeitung der Kräuter für den Praxisunterricht auszubauen. Dazu wurde ein grenzüberschreitendes Interreg-Kleinprojekt „Regionale Produktinnovationen in der Terra Raetica“ gemeinsam mit der Fachschule Fürstenburg im Vinschgau eingereicht und genehmigt.

Der regionale Kräuteranbau ist eine dieser Produktinnovationen und kann in der kleinstrukturierten Tiroler Landwirtschaft eine gute Einkommensalternative bieten. Der Markt dazu ist vorhanden. Durch den grenzüberschreitenden Erfahrungsaustausch und das von-und miteinander Lernen mit der Partnerschule im Vinschgau sollen die nächsten Schritte gesetzt werden.

Derzeit wird ein Praxisraum für die Kräuterverarbeitung hergerichtet. Dort sollen dann Trockenschrank, Rebelmaschine, Schneidmühle, Destillationsgerät & Fermenter ihren Platz finden. Dieser Raum wird einerseits im Unterricht genutzt und andererseits soll er auch Platz für den gemeinsamen Austausch und Weiterbildung der Kräuterbauern im Tiroler Oberland bieten.

Lehrwerkstätte Gartenbau.

Wir halten euch über die weiteren Schritte in diesem Projekt auf dem Laufenden.

Gefördert im Rahmen eines Interreg-Kleinprojekts im CLLD Interreg VA Italien-Österreich Programm.

Interreg Italia-Österreich
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION
TERRA RAETICA

Wir suchen DICH!

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst

Für das Landesschülerheim des Bildungszentrums LLA Imst suchen wir ab August einen Hausmeister in Vollzeit. Bevorzugt werden Personen mit der Ausbildung Elektrotechniker und erweiterter Berufserfahrung. Zu den Aufgabengebieten zählen die Betreuung und Instandhaltung der Gebäude sowie der Sport- und Außenanlagen. Die Bezahlung richtet sich nach dem Kollektivvertag der Landarbeiter. Gerne können Sie sich auch in einem persönlichen Gespräch über weitere Details informieren.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens 1. Juli 2022 an: Bildungszentrum LLA Imst, Meranerstraße 6, 6460 Imst oder Sie senden diese per Mail an lla-imst@tsn.at.

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 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

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft

Redewettbewerb an der FSBHM Imst 2022

Ein Redewettbewerb gibt jungen Menschen die Möglichkeit, ihre Meinungen und Gedanken frei zu äußern. Die vorgetragene Rede ist ein selbstverfasster Text, der eine Zeit von 5 - 8 Minuten beansprucht.

Die SchülerInnen des 2. Jahrgangs dürfen im Deutschunterricht ihre persönliche, tiefgründige, nachdenkliche, oder aber auch sehr humorvolle Rede verfassen. Die LehrerInnen lehren zuerst den Aufbau und wichtige Punkte, die zu beachten sind.

Unsere acht mutigen Rednerinnen (stehend von links: Laura Rettenbacher, Manuela Schöpf, Alexandra Neururer, Lorena Mattfeld, Anna-Lena Petter; kniend von links: Elisa Reich, Romea Neuner, Annalena Adler) mit Frau Fachlehrerin Susanne Payer, Frau Abteilungsvorständin Christina Röck und Herrn Direktor Thomas Moritz.

Am 14. März 2022 stellten sich dann acht Schülerinnen dem Publikum beim Redewettbewerb und präsentierten ihre selbst geschriebene Rede. In ihren Ausführungen gaben sie dem Publikum Einblick in ihr Denken und Fühlen. Sie sprachen über Probleme, Dinge, die uns alle betreffen, über sehr persönliche Erfahrungen und vieles mehr.

Als Jury waren Herr Direktor Thomas Moritz und Frau Abteilungsvorständin Christina Röck anwesend. Bei der endgültigen Wertung durfte das Publikum mitentscheiden. Nach der Auszählung der Stimmen wurden die Siegerinnen bekanntgegeben.

Romea Neuner erlangte mit ihrer mitreißenden Rede „Vom Kind zum Teenager“ den ersten Platz des Redewettbewerbs. Mit der Rede „Nein heißt Nein“ nahm Annalena Adler den zweiten Platz ein und brachte mit ihren Überlegungen das Publikum zum Nachdenken. Der dritte Platz ging an Elisa Reich mit ihren Ausführungen zur „psychischen Gesundheit in unserer Gesellschaft“.

Es gab tolle Preise zu gewinnen – Gutscheine für eine Genusswanderung in Hoch-Imst (zur Verfügung gestellt vom Tourismusverband Imst), Gutscheine für den Hofladen der LLA, Sachpreise und kleine Süßigkeiten.

Für die Organisation des Redewettbewerbs war die Veranstaltungsmanagementgruppe b2a unter der Leitung von Frau FL Christine Schöpf Ebenbichler zuständig. Mit viel Engagement wurde der Abend sehr gut organisiert und abgewickelt. Auch die Küche war nicht untätig und versorgte alle ZuhörerInnen und AkteurInnen in der Pause mit Getränken und belegten Brötchen.

Bericht von Anna-Lena Gabl und Elena Gruber, FSBHM Gr. b2a

Jana Larcher und Raphaela Haid mit den Snacks aus der Küche.

Reporter4You Wettbewerb am Bildungszentrum LLA Imst

„Tourismus ist papatastisch“. Mit dieser Idee starteten wir in die Aufgabe, unseren Schwerpunkt Regionaltourismus attraktiver zu gestalten. Es sollten sich wieder mehr Schülerinnen und Schüler dazu entschließen, diesen Schwerpunkt an unserer Schule zu wählen.

Durch die tatkräftige Unterstützung von Herrn Andreas Steibl konnten wir einen Reporter4you Wettbewerb ins Leben rufen. Jugendliche zwischen 10 und 14 bzw. 15 und 17 Jahren waren aufgerufen, einen Berufstätigen aus der Tourismusbranche die Frage „Was bedeutet Tourismus für dich?“ zu stellen und ein Handyvideo des Interviews an unsere Schule zu senden. Die Jury war begeistert von den unterschiedlichen Beiträgen. Gastronomen, Hoteliers, Seilbahner oder auch Schilehrer wurden interviewt und am Freitag, 11.03.2022 wurden die Siegerinnen und Sieger im Rahmen der Preisverteilung gefeiert. Hier die Sieger der einzelnen Kategorien:

1. PREIS
Je 1 Übernachtung im Hotel Mallaun **** in See mit Halbpension und 2 Tagesskipass für 4 Personen haben Alexandra Alber und Katharina Lenz sowie Daniela Jäger und Helena Neuner gewonnen.

2. PREIS
Einen Tagesskipass für das Skigebiet See für 4 Personen inklusive Skilehrer haben Daniel Pilz und Eva Zotz sowie Nadine Steindl und Tanja Neurauter gewonnen.

3. PREIS
Gutscheine für eine Genusswanderung für die Imster Bergbahnen und den Alpine Coaster haben Karl

Schülerinnen der FSBHM mit Gutschein & Urkunde.

Moritz und Jakob Stecher sowie Leonie Schranz und Julia Maar gewonnen.

4. Preis
„Myako“ Gutscheine im FMZ Imst zu 40,00 € haben Hannah Witting und Sophie Müller sowie Anna Plattner und Michelle Zangerl gewonnen.

Die kleine, aber würdevolle Feier wurde mit einem gemeinsamen Mittagessen abgerundet, das mit Sicherheit als Highlight bezeichnet werden kann. Mit Köstlichkeiten wie geflämmtem Camembert auf Blattsalat mit Apfelhonigdressing, fein gefülltem Tortelli mit frischem Spinat und Frühlingszwiebeln, leichtem Kresseschaumsüppchen mit lauwarmer Räucherforelle, zartem Rinderfilet mit raffinierten Beilagen, bunt wie eine Malerpalette und zum krönenden Abschluss cremiges Schokomousse mit Portweinzwetschken wurde aufgewartet.

Käse schließt bekanntlich den Magen und so konnte ein Blauschimmelkäse vom Genussbunker probiert werden. Begleitet wurde jeder Gang mit einem erlesenen Wein von Weinhof Tangl/Tarrenz und sortenreinen Säften der LLA Imst.
Mit diesem fabelhaften Menü gaben die Schülerinnen und Schüler des 3. Jahrganges ihre Antwort auf die Frage „Was bedeutet Tourismus für dich?“ und die Gäste konnten es erleben: frisch, kreativ, abwechslungsreich, innovativ, überraschend, köstlich und voller Lebensfreude!

AbsolventInnen die uns alle Ehre machen

Foto: Die Fotografen

Mit Andrea Lechleitner wurde erstmals in der Geschichte des Tiroler Bauernbundes eine Frau zur Stellvertreterin des Bauernbundobmanns gewählt. Für die Bäuerinnen des Landes ist es ein wichtiges Signal, dass nun auch eine Frau eine Spitzenfunktion im Tiroler Bauernbund innehat.

Wir gratulieren unserer Bezirksbäuerin Andrea Lechleitner, die 1996 die MeisterInnenausbildung an der LLA Imst absolviert hat, ganz herzlich.

VORSTELLUNG
Heidi Hagleitner - Sozialpädagogin

Mein Name ist Heidi Hagleitner. Geboren und aufgewachsen bin ich in Bregenz und seit über 20 Jahren lebe ich mit meinem Freund in Innsbruck. Meine erwachsene Tochter lebt und arbeitet zur Zeit in Wien. Wir betreuen zwischen 3-6 Hühner, je nachdem wie viele dem Marder zum Opfer fallen. Ich habe in den unterschiedlichsten sozialen Berufsfeldern gearbeitet, unter anderem auch Auslandsprojekte im Jugendbereich mitentwickelt und durchgeführt. Am Bildungszentrum LLA Imst bin ich im Internat als Sozialpädagogin tätig.

Heidi Hagleitner

Tierzuchtmeister

Nach einem interessanten, intensiven Januar gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Innsbruck lernten die angehenden Meister vieles zu den Themen Allgemeines Recht, Steuerrecht und Sozialrecht. Nach den Kammervorträgen gab es noch lehrreiche Abende zum Thema Kostenrechnung und Marketing. Im März konnten die Lehrer der LLA Imst zwei tolle Referenten für die Meisterschüler gewinnen.

Am 02. März kam die Tierärztin Fr. Dr. Elisabeth Stöger aus Kärnten an die Schule und lehrte über große und kleine Wiederkäuer. Am Vormittag wurde das Wiederkauen genauestens erklärt und besprochen. Nebenbei erhielten die angehenden Meister viele Tipps und tolle Informationen über einfache Hausmittel, die man bei Krankheiten der Wiederkäuer anwenden kann. Am Gutshof ging es dann zur Praxis über. Frau Dr. Stöger hat sehr viele positive Eindrücke hinterlassen. Zuerst wurde eine Milchkuh mittels Fiebermessen, Kauschläge zählen, Harntest und auf den Allgemeinzustand durchgecheckt. Anschließend wurde noch mit dem Stethoskop die Verdauung überprüft. Danach wurde dasselbe noch bei einem Schaf gemacht. Die angehenden Meister konnten hier viele Tipps und praktische Handgriffe für die Praxis zu Hause im Stall mitnehmen.

Der zweite Vortrag fand am 16. und 17. März mit Herrn Christoph Mairinger von der SVS Oberösterreich statt. Mit der Kuh auf Du und Du. Ein Lehrgang, der die Verhaltensmuster von Rindern sehr genau erklärt hat und mit dem Ziel „Unfallvermeidung im Stall“ abgehalten wurde. Am Vormittag wurde theoretisch das notwendige Wissen von Herrn Mairinger vermittelt, um den richtigen und sicheren Umgang mit Rindern zu gewährleisten. Am Nachmittag ging es dann wieder im Gutshof zur Praxis über. Den angehenden Meisterschülern wurde beigebracht, wie einfach Halfter geknotet werden können und wie ein Kalb richtig geführt und fixiert werden soll. Auch auf verschiedene Berührungspunkte wurde eingegangen, welche besonders positiv auf das Wohlbefinden des Kalbes wirken. Weiters wurden Übungen zum richtigen Treiben durchgeführt und die Kursteilnehmer mussten sich in die Tiere hineinversetzen, um die Reaktionen der Tiere steuern zu lernen. Dabei konnte von jedem Teilnehmer ein Rind durch Rückwärtsgehen aus der Herde separiert werden.

Als Höhepunkt des Workshops durfte jeder Teilnehmer sich auf den Rücken einer Kuh legen und als positiven Effekt erkennen, wie ruhig die Kühe durch die richtige Position am Rücken wurden. Die angehenden Meisterschüler konnten viel über das Deuten und Einschätzen von Tiersignalen lernen und können dieses Wissen nun auch am eigenen Betrieb umsetzen.

Kursgestaltung - Lisa & Daniela zeigen, wie es geht!

Für Lisa und Daniela, Schülerinnen des 3. Jahrgangs, war der 24.01. ein aufregender Montag. Lisa und Daniela haben sich für den Schwerpunkt Kulinarik entschieden. Neben dem Zertifikat Jungsommeliére Österreich erwerben sie auch das Zertifikat Haushalts- und Kulinariktrainer/in.

Die zwei Mädels haben dafür einen Kurs planen und durchführen müssen. Vegane Faschingskrapfen lautete das Thema. Durchgeführt wurde der Kurs im 1. Jahrgang. Das Kursprogramm war ein voller Erfolg und wir gratulieren Lisa und Daniela zu ihrer großartigen Leistung.

FL Stefanie Jehle

Neuer Schwerpunkt Pflege in Landeck gestartet

In diesem Schuljahr startete zum ersten Mal der Schwerpunkt Pflege an der FSBHM Landeck-Perjen. Am Ende des 1. Semesters durften sich die Schülerinnen des 1. Jahrganges für einen Schwerpunkt entscheiden, der ihren Interessen entspricht. Mittlerweile gibt es 3 Schwerpunkte an unserer Schule: Pflege, Kulinarik und Kinderbetreuung. So ist für jede/n etwas dabei!

Dies ist ein großartiges Angebot für Jugendliche und wird auch gut angenommen.

11 Mädchen haben sich für den Pflegeschwerpunkt entschieden und sind jetzt schon fleißig am Lernen. Im 1. Jahr findet der Anatomie- und Erste-Hilfe-Unterricht im Fach Gesundheit und Soziales statt. Zusätzlich haben die Mädchen ab dem 2. Semester einen Nachmittag pro Woche spezifischen Unterricht mit Lehrpersonen der Gesundheits- und Krankenpflegeschule Zams.

Nach 3 Jahren an der FSBHM Landeck-Perjen absolvieren die SchülerInnen des Pflegeschwerpunkts ein halbes Jahr an der Gesundheits- und Krankenpflegeschule Zams und schließen mit dem Beruf PflegeassistentIn ab. Die Karrieremöglichkeiten sind sehr gut. Anschließend kann die Ausbildung zur Pflegefachassistenz gemacht werden und wer sich noch besser qualifizieren will, kann mit einer Übertrittsprüfung in das Bachelorstudium Gesundheits- und Krankenpflege einsteigen.

Der Pflegeschwerpunkt an der FSBHM Landeck-Perjen bietet eine tolle Ausbildungsmöglichkeit und ist auf jeden Fall ein Beruf mit Zukunft – global und in der Region!

FL Rebekka Wolf

Kursgestaltung - Lisa & Daniela zeigen, wie es geht!

Was war die Aufgabe?

- Wiener Masse backen
- Creme herstellen
- Torte 2 Mal durchschneiden
- Torte füllen
- Tortendesign überlegen
- Torte fachgerecht einstreichen
- Torte kreativ fertigstellen

Die Kunstwerke des 3. Jahrgangs zeigen wir euch gern.

Tortenbacken und Verzieren verlangt:

- Genauigkeit
- Kreativität
- Spontanität
- Flexibilität
- Lösungsorientierung
- Frustrationstoleranz und
- Ausdauer

Auch so kann man seine Stärken und Schwächen entdecken.

FL Stefanie Jehle

Neues aus dem Schwerpunkt Kinderbetreuung

Heuer schon zum dritten Mal startet an unserer Schule die Ausbildung zur Kindergartenassistentin im 2. Jahrgang. Während die Schülerinnen der 2. Klasse in der Schwerpunktpraxis die ersten Themen aus dem Kindergarten kennenlernen, sind die Schülerinnen des 3. Jahrgangs schon fast am Ziel angekommen. Sie schreiben gerade ihre Abschließende Arbeit und können dann im Rahmen der Abschlussprüfungen ihre Ausbildung zur Assistenzkraft in Kinderbetreuungseinrichten beenden. Diese Ausbildung hat Zukunft!

Das berichtet uns auch eine Absolventin des letzten Jahres. Gatt Amélie meint: „Ich fing nach der Schule direkt an Bewerbungen zu schreiben, da ich ja schon mit einer fertigen Ausbildung zur Kindergartenassistentin abgeschlossen hatte. Nun arbeite ich schon seit Oktober im Kindergarten und teilweise in der Kinderkrippe in Serfaus und es gefällt mir sehr gut. Ich hätte mir keinen besseren Arbeitsplatz wünschen können."

FL Zangerl Katharina

Aus der KiGa Praxis 2. Jhg.

Absolventin Gatt Amélie

Aus der KiGa Praxis 3. Jhg

Herbstlehrfahrt in die Schwäbische Alb

Freitag, 28. Oktober 2022

Fahrt über den Fernpass und Ulm nach Blaubeuren, Fahrt mit dem Blautopfbähnle zum „Blautopf" dem Ursprung des Flusses Blau und durch die Altstadt zum Kloster.
Mittagessen in Blaubeuern und Freizeit zum Bummeln.
Weiterfahrt nach St. Johann in der Schwäbischen Alb zum Albhotel Bauder. Abendessen im Hotel.

Samstag, 29. Oktober 2022

Besichtigung von 2 bis 3 landwirtschaftlichen Betrieben wie z.B. eine Büffelzucht, eine Kaffeerösterei und Schokoladenherstellung mit gläserner Produktion, oder auch Wollverarbeitung; Im Albgut haben sich mehrere Betriebe angesiedelt, die man besuchen kann und bei einzelnen auch eine Führung erleben kann.
Am Nachmittag Besuch eines netten Städtchens mit den typischen Fachwerksbauten. Abendessen im Hotel.

Sonntag, 30. Oktober 2022

Heimfahrt über Ravensburg und Bregenz. Besichtigung des Höfemuseums Wolfegg mit dem Schwerpunkt Schwabenkinder. Mittagessen in Ravensburg.
Heimfahrt über Bregenz und den Arlberg.

Anmeldung bis spätestens 16. 09. 2022 an den Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt, 6460 Imst, Meraner Straße 6, (05412) 66 346 oder E-Mail: lla-imst@tsn.at.

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

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführer Ing. Paul Egger, Bed.

Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 x Übernachtung im Albhotel Bauder mit Frühstück
- 2 x Abendessen im Hotel
- 2 x Mittagessen auf der Strecke
- Fahrt mit dem Blautopfbähnle, ca. 45 min
- Reiseleiter am 2. Tag
- 2 – 3 Betriebsbesichtigungen am 2. Tag mit Eintritt und kleiner Verkostung
- Eintritt & Führung im Höfemuseum Wolfegg

RICHTPREIS:
€ 390,- / Person im DZ · EZZ: € 85,- / Person
Abschluss einer Reise- und Stornoversicherung zum Preis von € 35,- / Person.

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: Ing. Paul Egger, BEd

Fotos: LLA IMST, FSBHM Landeck-Perjen, Hannes Erler, FL Ing. Paul Egger, FL Christa Tangl-Martin, FL Moser Petra, WL Ignacio Olavide, FL Angelika Stritzinger, Gregor Pfeifer, Norbert Gleirscher, Gerlinde Stoll, Julia Bauer.

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