Nr. 1 | April 2023 | 75. Jahrgang

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

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

„Im Grunde sind es doch die Verbindungen mit Menschen, die dem Leben seinen Wert geben.“

Wilhelm von Humboldt

Seite 5
Ein Visionär wird 80 Jahre August Gamper

Seite 11
Herbstlehrfahrt 2022

Seite 14 - 15
FSBHM Landeck- Perjen

100 JAHRE Absolventenverein der LLA Imst

Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Wir dürfen heuer das 100-jährige Jubiläum unseres Vereines feiern. Grund genug, um einen Blick auf unseren Absolventenverein zu werfen:
Kurze Zeit nach der Schulgründung wurde der Entschluss gefasst, dass auch eine Altschülervereinigung entstehen sollte. Ab 1922/23 ist dann von einem Verein die Rede. Somit gehört der Absolventenverein der LLA Imst zu den ältesten in Österreich.
Dessen Aufgabe besteht darin, den Kontakt zwischen den (ehemaligen) SchülerInnen und der Schule aufrecht zu erhalten. Ebenso werden Hilfestellungen für AbsolventInnen, die schwere Schicksalsschläge erlitten haben, geleistet. Weiters werden auch die Schülerheime finanziell unterstützt. Einen fixen Höhepunkt im Jahresverlauf stellen die Klassentreffen (10, 25, 50 Jahre) dar. In entspannter Atmosphäre wird an alter Wirkungsstätte geplaudert und die eine oder andere Anekdote erzählt.

Auch der Absolventenball ist immer sehr gut besucht und eine gute Möglichkeit, alte Freundschaften zu pflegen. Die Fortbildung kommt ebenso nicht zu kurz und so werden regelmäßig verschiedene Kurse organisiert. 100 Jahr sind auch ein Grund, um Danke zu sagen: Viele engagierte Menschen haben in den letzten 100 Jahren einen wichtigen Beitrag zum Fortbestand und zur Weiterentwicklung des Absolventenvereines geleistet. Mein Vorgänger, unser Ehrenobmann Josef Waldner, hat mit 41 Jahren Obmannschaft natürlich einen ganz großen und wichtigen Anteil daran. Ihm gebührt unser aufrichtiger und herzlicher Dank!

Und 100 Jahr sind auch ein Grund, um ein Geschenk zu machen: Deshalb darf ich Ihnen in dieser Ausgabe von „Schule und Praxis“ das neue Logo des Absolventenvereines der LLA Imst vorstellen! Wie unser Ehrenobmann Josef Waldner mehr als einmal sagte: „Schule und Absolventenverein sind eine Gemeinschaft“, so möchten wir dies auch nach außen hinzeigen und haben unser Logo an jenes des Bildungszentrums LLLA Imst angeglichen!

Ich wünsche allen Mitgliedern viel Gesundheit und alles Gute und hoffe, dass wir uns bald bei einer unserer Veranstaltungen treffen.

Georg Kapferer
Obmann

Die Obmänner

Karl Röck, Fiss	**1922 – 1925**
Johann Sager, Imst	**1925 – 1929**
Ludwig Kranebitter, Flaurling	**1929 – 1934**
Josef Penz, Telfes	**1934 – 1937**
Josef Schaber, Serfaus	**1937 – 1938**
Josef Telfner, Obsteig	**1939 – 1944**
Adalbert Scherl, Imst	**1946 – 1961**
Max Schweigl, Flaurling	**1961 – 1978**
Josef Waldner, Pians	**1978 – 2019**
Georg Kapferer, Zirl	**seit 2019**

Die GeschäftsführerInnen

Dipl.-Landwirt Alois Gaßner, Imst	**1927 – 1932**
Eduard Wallnöfer, Mieming	**1946 – 1949**
Dipl.-Ing. Franz Porsche, Imst	**1949 – 1961**
Dipl.-Ing. Hildebert Kerber, Imst	**1961 – 1979**
Dipl.-Ing. Andrä Neururer, Arzl	**1979 – 1990**
Dipl.-Ing. Josef Gstrein, Imst	**1990 – 1994**
Ing. Karl Holzknecht, Imst	**1994 – 2013**
Ing. Paul Egger, Rietz	**2013 – 2022**
Mathilde Schönherr, Prutz	**seit 2022**

ABSOLVENTENVEREIN
LLA IMST

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

PICHLER Peter-Otto aus Kaltern	keine Angaben
HUBER Johann aus Mils	S.J. 1978/79
ZANGERL Magdalena aus Pettneu a. A.	S.J. 1974/75
FRIEDRICH Juen aus Kappl	S.J. 1954/55
BRUNNER Anton aus Deutschnofn	S.J. 1952/53
SCHNEEBERGER Elis aus Mayrhofen	keine Angaben
AUSSERHOFER Irma (geb. Berger) aus Mieming	S.J. 1951/52
ACHENRAINER Johann aus Tösesn	S.J. 1961/62
WESTREICHER Robert aus Serfaus	S.J. 1955/56
HEISELER Christian aus Ladis	S.J. 1976/77
ÖTTL August aus Ladis	S.J. 1950/51
ECKHART Maria (geb. Schuchter) aus Pfunds	S.J. 1971/72
WAGEMAIER Wilfried aus Brixen im Thale	S.J. 1957/58
SCHÖPF Friedrich aus Hatting	S.J. 1953/54
Ö.R. KÖLL Rudolf aus Tarrenz	S.J. 1971/72
LADNER Zita (geb. Wanker) aus Pettnau	S.J. 1955/56

Verstorbene Mitarbeiter der LLA:

SCHEIBER Kurt Hausmeister	vom 01.04.2014 – 31.07.2018

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

FRISCHMANN Elisabth Mitarbeiterin Buchhaltung	**30er**
GASSLER Bernhard Vorstandsmitglied	**30er**
RIEDLER Lukas Lehrer FSL	**30er**
RÖCK Birgit Lehrerin FSBHM	**50er**
HAUEIS Christoph Lehrer FSL	**60er**
ERLER Johannes Mitarbeiter Gärtnerei	**60er**
SCHNEGG Walpurga Lehrerin FSBHM	**60er**

Runde Geburtstage der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

THÖNI Petra (ehem. Wirtschaftsleiterin)	**50er**
OBERERLACHER Elisabeth Lehrerin FSBHM	**60er**
GLATZL Anni Lehrerin FSBHM	**70er**
BOCK Herta (ehem. Wirtschaftsleiterin)	**70er**
DI GAMPER August	**80er**

NEUANSTELLUNGEN:

ERHART Stefanie	Lehrerin FSL
NOTAR FRANCESO Kathrin	Sozialpädagogin
ZELL-APOLONIO Kathrin	aus der Karenz zurück
RAGGL Cordula	Haus- & Küchenhilfe
KAMMERLANDER Gertrude	Haus-& Küchenhilfe
GABL Martin	Schlosser
THURNES Christian	Gärtner
THÖNI Patrick	Gutshof-Mitarbeiter
WASSERMANN Barbara	Sekretärin
NEURURER Kathrin	Sekretärin

VERABSCHIEDUNGEN:

KLOTZ Andrea	Sekretärin
WASSERMANN Barbara	Sekretärin
JUEN Gebhart	Tischler
WELITZKY Manuela	Haus- und Küchenhilfe
POSCH Mathias	Gutshof-Mitarbeiter
PAULI Michael	Lehrer FSL
OBERERLACHER Elisabeth	Lehrerin FSBHM

Neuzugänge Lehrerinnen

Mein Name ist **Kathrin Notar Francesco** und ich lebe mit meinem Mann und meinen zwei Mädchen in Imst. Ich habe von 1998 bis 2001 die Fachschule der ländlichen Hauswirtschaft in Imst besucht. Anschließend habe ich die Studienberechtigungsprüfung in Stams abgeschlossen. Neben meiner Tätigkeit im SOS-Kinderdorf als Familienhelferin besuchte ich berufsbegleitend das Kolleg für Sozialpädagogik. Nach sieben Jahren im SOS Kinderdorf als Sozialpädagogin, beschloss ich das Kolleg für Kindergartenpädagogik/ Elementarpädagogik zu absolvieren und war dann bis zur Geburt meiner ersten Tochter im Elementarbereich tätig.
Nun freue ich mich als Sozialpädagogin das Team der LLA Imst zu ergänzen.

Mein Name ist **Stefanie Erhart,** ich komme aus Fließ und darf seit Beginn des Sommersemesters ein Teil des Teams am Bildungszentrum LLA Imst sein. In diesem Semester unterrichte ich an der FSL vorwiegend Milchverarbeitung und das Buchführungsprogramm „LBG-Business“, aber auch ein paar Einheiten im praktischen Unterricht von Gartenbau und Pflanzenbau darf ich übernehmen. Meine Matura habe ich an der HBLA-Kematen (heutige HBLA-Tirol in Rotholz) absolviert. Die LLA-Imst an sich lernte ich dann beim letzten Lehrgang für den landwirtschaftlichen Meister kennen, welchen ich im Juni 2020 erfolgreich absolvieren konnte. Nach bzw. neben meiner schulischen Laufbahn verbrachte ich immer wieder die Sommermonate auf der Alm, wo ich zuerst als Beisennerin gearbeitet habe und dann drei Sommer lang auch alleine gekäst habe. In den restlichen Monaten im Jahr war ich nun zuletzt Betreuerin für den Grünen Bericht in Vorarlberg und Großteils Tirol.
Ich freue mich nun auf die neue Herausforderung und auf ein gutes restliches Schuljahr.

Wechsel im Sekretariat

Wir verabschieden uns von **Andrea Klotz**, die dreieinhalb Jahre im Sekretariat unter anderem auch für den Absolventenverein tätig war. Sie wechselt in die Abteilung Organisation und Personal des Landes Tirol. Zwischenzeitlich kümmerte sich **Barbara Wassermann** für ein halbes Jahr um den Absolventenverein im Sekretariat. Nun freuen wir uns, mit **Kathrin Neururer** ebenfalls eine motivierte Ansprechperson für unsere Absolventen gefunden zu haben. Allen drei Damen alles Gute und danke für eure Bemühungen um den Absolventenverein!

GRATULATION

Wir gratulieren Fachlehrerin Mag. Brigitte Schmid und ihrem Luis zur Geburt der ersten Tochter Ophelia Cäcilia am 02. 12. 2022 und wüschen der kleinen Familie alles Gute!

Ein Visionär wird 80 Jahre alt

August Gamper leitete die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst von 1982 bis 1993. In bester Gesundheit feierte er am 10. Jänner 2023 seinen 80. Geburtstag – dies tat er auch unter anderem in kleiner Runde im LLA Cafe mit Wegbegleitern während seiner aktiven Zeit an der Schule. Ihm ist unter anderem zu verdanken, dass die Fachschule für Hauswirtschaft dreijährig wurde und die teilweise Anrechenbarkeit der Facharbeiterausbildung für viele Lehrberufe.
August Gamper war auch immer wieder auf der Suche nach Alternativen zur damals vorherrschenden Milch- und Zuchtviehproduktion – er sah den Obstbau als dafür geeignet. „Laßt´s mich jammern, das ist mein Beruf!“, so wird Gamper in der Rundschau vom 22.10.1991 zitiert. Ein „Jammern“ für den Berufsstand, ein „Jammern“ gegen den Stillstand und für die Weiterentwicklung. Am 1. Februar 2003 trat er in seinen wohlverdienten Ruhestand. August, wir danken dir für deine Bemühungen um die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst, deinen visionären Führungsstil werden wir weiterverfolgen. Bleib gesund!

FOL Dipl.-Päd. Petra Moser

Mitarbeiterbankett

Im Rahmen unseres Unterrichtes durfte heuer der 3. Jahrgang des Gesundheitszweiges für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein Bankett veranstalten.
In der Vorbereitungsphase sammelten wir Schülerinnen der Servicegruppe Ideen für die Einladungen, die Dekoration, das Gastgeschenk, die Menükarten usw.
Die Tischdekoration übernahm die Kreativklasse unter der Betreuung von FL Angelika Stritzinger.
Wir empfingen unsere Gäste mit einem Aperitif und servierten das von unserem Küchenteam liebevoll zubereitete 5 Gänge Menü. Vor der Hauptspeise, ein Zwiebelrostbraten vom Tiroler Grauvieh, vermittelte Carina Bacher den geladenen Gästen ihr Wissen über diese Tierrasse.
Damit unser Personal den Abend genießen konnte, übernahm eine Praxisgruppe der Klasse 1c mit FL Marlies Mersch den Abwasch. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken.
Für uns Schülerinnen war es ein gelungener Abend. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben den Abend sichtlich genossen.

Wir Schülerinnen des 3.Jahrganges bedanken uns recht herzlich bei unseren Lehrerinnen FL Susanne Payr und FL Barbara Mayregger, die diese Veranstaltung mit uns organisiert und durchgeführt haben.

Carla Dornauer, Anna-Lena Gabl

Abschlussexkursion der 3. Jahrgänge an der Fachschule für Landwirtschaft

Am Montag, den 24.10.2022 war es endlich so weit - Start der Abschlussexkursion der 3abFSL. Coronabedingt konnten im ersten Schuljahr gar keine und im zweiten kaum Lehrausgänge durchgeführt werden. Höchste Zeit, um was zu erleben!

Gut gelaunt, fuhren wir von Imst nach Hallein und besuchten die Fachberufsschule für Seilbahntechnik. Dort wurden wir vom Direktor empfangen und von drei Schülern durch die unterschiedlichsten Bereiche geführt. Vom Elektrolabor hin bis zur Betriebsseilbahn. Es dauerte nicht lange, bis wir die ersten bekannten Gesichter erblickten. Wir tragen trafen viele Schüler aus Tirol und auch Absolventen.

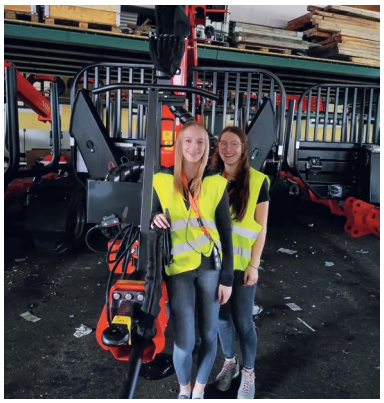
Nach dem Mittagessen an der Fachberufsschule ging es weiter zur Firma Stepa. Dort erwartete uns bereits der Geschäftsführer, um uns eine Übersicht über die Firma zu geben. Stepa ist unumstrittener Marktführer in Sachen Heukran (-technik) in Österreich. Nach einer kurzen Einführung konnten wir einen Blick in die Produktion dieses innovativen Unternehmens werfen. Das Werksgelände ist von Erweiterungen geprägt. Im Schnitt wird nach spätestens drei Jahren wieder ein Bereich erweitert.

Nach der spannenden Führung ging es weiter zum Betrieb von Johann Konrad im Bezirk Vöcklabruck. Johann haltet am Betrieb ca. 1000 Rinder und ist somit wohl der größte Rinderhaltende (Milchvieh-)Betrieb in Österreich. Mit 8 Traktoren und zwei Angestellten (+ Familie) bewirtschaftet er ca. 320 ha Fläche. Johann Konrad betreibt 5 automatische Melksysteme (Melkroboter) bei einem Stalldurchschnitt von ca. 9000 kg Milch. Am Betrieb könnte man sich fast verlaufen. Allein die Betriebsfläche mit den Stallungen umfasst ca. 4,5 ha! Die Arbeit geht an einem solchen Betrieb jedenfalls nie aus!

Abends ging es dann in unser Hotel, wo wir regionale Köstlichkeiten zum Abendessen einnahmen. Das Hotel „Maxlhaid“ wurde im heurigen Jahr von Falstaff kulinarisch ausgezeichnet.

Am zweiten Tag ging es nach einem herrlichen Frühstück in die Nachbarschaft, genauer gesagt nach Thalheim bei Wels. Dort besuchten wir das Lohnunternehmen Steinwendner. Der Chef des Lohnunternehmens führten uns durch die Hallen und erklärte genauestens seine Aufgabengebiete. Die Firma Steinwendner ist im Herbst mit 7 Maisballenpressen in fast ganz Österreich unterwegs. Zudem ist derzeit die einzige Pelletspresse der Firma Krone in Österreich im Einsatz. Mit 17 Traktoren, zwei LKW´s ist die Firma in ganz Österreich und den angrenzenden Ländern (Ungarn, Südtirol, Slowenien, Tschechien, etc.) im Einsatz. Die Einsatzgebiete reichen vom Forststraßenbau, über das Ballenpressen, Transportieren von verschiedenen landw. Gütern, Düngerausbringung, Bodenbearbeitung, bis hin zur kompletten Abwicklung der Strohernte.

Weiter ging es nun zur Außenstelle von Raumberg-Gumpenstein, zum „Moarhof“. Dort ist die Forschungseinrichtung rund um die Schweinehaltung sowie die ÖNGENE (Österreichische Nationalgesellschaft für Genreserven) untergebracht. Zuerst erfuhren wir alles rund um die (Bio-) Schweinehaltung. Die „Welser“-Systeme sind sehr gefragt und international anerkannt. Erstaunt besichtigten wir den neuen Stall der als Fertigteilsystem (Holz, Betonwände) modular erworben werden kann. Der Stall wird über Wärmetauscher (an der Mistlagerstätte untergebracht) geheizt. Im Anschluss wurden wir von Frau Berger durch den Bereich der ÖNGENE geführt. Die ÖNGENE ist auch eine Besamungsstation, in der vor allem männliche Tiere aussterbender Ziegen-, Schaf- und Rinderrassen abgesamt



werden. Den Prozess von der Haltung im Stall bis zur Spermagewinnung und zur Überprüfung und Haltbarmachung wurden uns ausführlich gezeigt. Die ÖNGENE hat einen einzigartigen Stellenwert in der EU. Von jedem zur Zucht zugelassenen Tier (von dem Sperma bezogen werden kann) befinden sich „Rückstellmuster" in der Gendatenbank. Somit ist sie eine der größten Gendatenbanken der Welt.

Zu Mittag ging es in die Kantine der Firma Pöttinger. Nach einem herzhaften Mittagessen bestaunten wir die Produktion des größten österreichischen Landtechnikherstellers in Grießkirchen. Die Firma Pöttinger exportiert mittlerweile 90% ihrer Produkte ins Ausland und ist z.B. im Bereich der Ladewagen Weltmarktführer! Wie aus Stahlteilen eine Mähwerk wird, war sehr imposant mitzuverfolgen.

Damit der vergnügliche Teil nicht zur kurz kam, ging es nach dem Besuch bei Pöttinger ab in die Therme Bad Schallerbach. Jene, die vom Thermenbesuch nicht genug bekommen haben, genossen danach noch den SPA-Bereich im Hotel.

Am letzten Tag ging es in der Früh nach Deutschland, genauer gesagt führte uns unsere Exkursion zum Chiemsee zur Firma Zunhammer. Der Geschäftsführer Sebastian Zunhammer schilderte den Werdegang der Firma und stellte uns die Produktpalette vor. Zunhammer ist auch mit 40% an der Firma Vacutec beteiligt. Die bayrischen Gülleexperten halten derzeit 70 Patente im Bereich der Gülletechnik. Gerade im Bereich der bodennahen Gülleausbringung erfuhren wir viel Wissenswertes. Im Anschluss ging es durch die verschiedenen Produktionsbereiche, wo wir Güllefässer von 4.000 – 30.000 Liter bestaunen konnten.

Nach dieser bemerkenswerten Besichtigung ging es nach Anger ins Porsche Museum. Wer glaubt hier nur Sportwagen oder historische Automobile zu finden, der irrt!

Die private Spielzeugsammlung von Hans-Peter Porsche bildet das Herzstück des „TraumWerks". Einmalige Raritäten, darunter die weltweit außergewöhnlichste und wertvollste Sammlung an Blechspielzeug-Automobilen, können bestaunt werden.

Zudem kann eine riesige „Modelleisenbahn-Strecke" bestaunt werden. Auf über 400 m2 stellt die Miniaturwelt die Alpenregion Deutschlands, Österreichs und der Schweiz dar. Mehr als 40 Modelleisenbahn-Züge düsen gleichzeitig auf insgesamt zehn Strecken durch die Landschaft. Einzigartige Licht- und Soundeffekte simulieren die Tageszeiten und Wetterverhältnisse.

FL Ing. Paul Egger, BEd., FOL Ing. Christoph Haueis (KV´s der 3. Jahrgänge FSL) FOL Ing. Josef Grill, Begleitlehrer

Jugend - Redewettbewerb 2023

Der Jugend- Redewettbewerb findet heuer bereits zum 70. Mal statt. Er bietet jungen Menschen die Möglichkeit, ihre Meinungen und Gedanken frei zu äußern. Zu einem selbst gewählten Thema verfassten die Schülerinnen des 2. Jahrganges im Deutsch-Unterricht eine Rede in Länge von sechs bis acht Minuten.

FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler organisierte gemeinsam mit den Schülerinnen einen internen Redewettbewerb. Dieser diente als Vorbereitung und Vorausscheidung für den Bezirkswettbewerb. Sechs mutige Schülerinnen hielten ihre Rede im vollgefüllten Seminarraum. Die drei Reden mit der höchsten Publikumswertung nahmen am Bezirksredewettbewerb teil:

Alexandra Alber (Bildmitte) machte mit „Erinnerst du dich“ den Anwesenden Hoffnung. In schwierigen Situationen solle man sich an schöne Momente erinnern und daraus neue Kraft und Mut schöpfen. Die Jury honorierte diese Rede mit dem ersten Platz in der Kategorie „Klassische Rede- Schülerinnen und Schüler der mittleren Schulen“. Sie nimmt damit am 12. April am Landesfinale in Innsbruck teil.

Sophie Müller (im Bild rechts) rüttelte das Publikum mit ihrer emotionalen Rede „Plastikverschmutzung“ wach und erlangte damit den zweiten Rang in derselben Kategorie.

Mit einer Rede der etwas anderen Art erfreute **Annika Jenewein** (im Bild links). Sie erzählte auf satirische Weise aus dem Alltag im Internat und sorgte damit für einige Lacher. Annika wurde mit ihrer Rede in der Kategorie „Sprachrohr“ ebenfalls für das Landesfinale qualifiziert.

Vielen Dank an alle Teilnehmer für die spannenden Reden zu interessanten Themen! Danke an FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler und die Schülerinnen für die Organisation des großartigen Wettbewerbes an der FSBHM!

Herzlichen Glückwunsch an unsere Siegerinnen und alles Gute für die Landesausscheidung!

FL Mathilde Schönherr

Landessieger Metalltechnik 2023

Zwei ehemalige Schüler erreichten beim Tyrol Skills Lehrlingswettbewerb den Landessieger im Bereich Metalltechnik: Herzliche Gratulation an Philipp Dobler und Andre Wöber! Beide sind Lehrlingen der TIWAG-Tiroler Wasserkraft AG im 2. Lehrjahr.

Berufsorientierungsabend 2022

Am Donnerstag, den 3.11.2022 fand an unserer Schule ein Berufsorientierungsabend für den 3. Jahrgang statt. Die Praxisgruppen der 3a BHM übernahmen gemeinsam mit FLin Birgit Röck die Organisation.
Die SchülerInnen konnten Informationen aus vielen verschiedenen Bereichen der Berufswelt einholen. Vom Zimmerer über Mechaniker und Landmaschinentechniker bis hin zur Schneiderin und Hotel- und Gastgewerbeassistentin waren unterschiedlichste Berufsfelder vertreten. Ebenso standen das Land Tirol mit der Lehrlingsausbildung, die HBLFA Rotholz, das WIFI und verschiedene Ausbildungszentren für Gesundheitsberufe wie das AZW Innsbruck und der Pflegecampus Reutte den SchülerInnen Rede und Antwort, um ihnen bei Entscheidungen für den weiteren Berufsweg zu helfen.

Julia Hosp (3a FSBHM)

Campus Gesundheit Reutte

Im Rahmen der Praxisseminarwoche der Dritten Jahrgänge der FSBHM Imst, führte uns am Freitag, den 10. März 2023, eine Exkursion über den Fernpass zum Campus Gesundheit nach Reutte.

Daniel Thaler und Larissa Triendl vom Campus und Michaela Traub als Pflegedirektorin begrüßten uns. Daniel und Larissa informierten uns über die Ausbildungsmöglichkeiten an der „Krankenpflegeschule". Ob Studium, Lehrgang oder Ausbildung, am Campus sind alle gängigen Ausbildungen im Pflegebereich möglich. Anschließend konnten die Schülerinnen der 3B FSBHM verschiedene Übungssituationen wie z.B. Erste Hilfe bei schweren Schnittverletzungen oder Basismaßnahmen zur Wiederbelebung, in einem realen Krankenzimmer unter fachkundiger Aufsicht, durchführen.
Frau Genuin und Frau Kraussler erklärten uns danach Verschiedenes zum BKH Reutte. Die Mission des Krankenhauses ist: Gesund werden und gesund bleiben. Im BKH in Ehenbichl sind ca. 200 MitarbeiterInnen beschäftigt. Es stehen den Patienten 130 Betten in den verschiedenen Stationen zur Verfügung. Es war uns auch möglich unterschiedliche Stationen und Ambulanzen im Krankenhaus zu besichtigen. Auf der Unfallambulanz konnten sich die Schülerinnen, gegenseitig unter fachkundiger Aufsicht, einen Gips am Unterarm

machen. Auf der Intensivstation wurde uns die Bedeutung der Intensivmedizin nähergebracht. Auch der Besuch in einem Kreissaal war für alle sehr interessant. Die Verantwortlichen Damen und Herren konnten es uns sehr gut vermitteln, dass ihr Beruf für sie Berufung ist und das sollte eigentlich immer der Grund für eine Ausbildung in einem Pflegeberuf sein.

Nach einem gemeinsamen Mittagessen konnten wir dann gestärkt und mit viel Wissen und neuen Eindrücken, die Heimreise nach Imst antreten.

FOL Dipl.-Päd. Ing. Gerlinde Stoll

Unterwegs in der Schwäbischen Alb

Die Herbstlehrfahrt vom 28.10. bis 30. 10.2022 führte uns über den Fernpass nach Baden-Württemberg. Blaubeuren erkundeten wir zuerst mit der „Blautopfbahn“. Nach dem Mittagessen sahen wir uns den „Blautopf“, den Ursprung des Flusses Blau nochmals genauer an und genossen das traumhafte Herbstwetter. Im „Albhotel Bauder“ genossen wir das Abendessen und in geselliger Runde den verbleibenden Abend.

Am nächsten Tag wurden wir vom Reiseleiter Walter zu einem sehr interessanten Betrieb begleitet. Wir besuchten die Büffel der Schwäbischen Alb, deren Milch zu schmackhaftem Käse verarbeitet und direkt im eigenen Hofladen vermarktet wird. Bauer Helmut Rauscher brachte uns das Wesen der empfindsamen Büffel näher und unterhielt mit spannenden Episoden aus dem Alltag mit diesen „Urviechern“. Anschließend bestaunten wir die typischen Fachwerksbauten in der wunderbaren Studentenstadt Tübingen, durch die wir geführt wurden.

Als letzter Programmpunkt dieses Tages stand die Besichtigung des Weinmuseums und eine Weinverkostung der Weingärtnergenossenschaft Metzingen an.

Bevor wir die Heimfahrt über Ravensburg und Bregenz antraten, besuchten wir das Höfemuseum Wolfegg mit dem Schwerpunkt Schwabenkinder und die Stadt Ravensburg.

Vielen Dank an Paul Egger und Markus Auer für die Planung, unseren Busfahrer Stephan für die sichere Fahrt und Andrea aus dem Sekretariat für die Abwicklung der Anmeldungen. Nicht zuletzt auch an alle Teilnehmer für die gute Stimmung auf unserer Herbstlehrfahrt!

Geschäftsführerin Mathilde Schönherr

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:

100% Transparenz PRÜF NACH! 100% Qualität
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

Sieg für die LLA Imst
27. Wintersporttag der Europa Region Tirol

Der Wintersporttag 2023 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa Region Tirol“ konnte nach dreijähriger Pandemiepause endlich wieder stattfinden. Mit viel Freude und Spaß nahmen wieder zehn Schulen aus allen Teilen der Europaregion Tirol daran teil.

Traditionellerweise wird diese Veranstaltung abwechselnd von einer österreichischen bzw. italienischen Schule durchgeführt. Nach der FS Salern in Südtirol, war heuer die LLA Weitau, St. Johann mit der Durchführung betraut. Die Schneearmut stellte die Weitauer vor eine große Herausforderung, so mussten die Wettbewerbsstätten für Rodel und Langlauf noch kurz vor dem Renntag gewechselt werden. Ein großes Lob an den Veranstalter, es gab super Bedingungen und eine perfekte Organisation. Die Ski- und Snowboardbewerbe wurden in Oberndorf am Penzingberg durchgeführt. Leider gab es in St. Johann keinen Schnee, somit wurden die Langlaufbewerbe kurzerhand nach St. Ulrich am Pillersee verlegt. Dort galt es, auf der Heimtrainingstrecke von Biathlonweltmeister Dominik Landertinger, eine sehr anspruchsvolle 2,5 km Schleife zweimal zu bezwingen.

Für die Rodler musste sogar bis nach Hopfgarten, auf die Haagalm am Penningberg, ausgewichen werden. Eine so lange Rodelbahn hatten unsere Teilnehmer noch selten zu befahren. Das war ein besonderes Vergnügen. Trotz der weiten Wege konnten die Bewerbe zügig durchgeführt werden. So wurden z. B. die Rodeln mittels Viehanhänger zum Start gefahren und auf der Haagalm gab es nach dem langen Aufstieg und Besichtigung der Rodelbahn, auch noch eine Würsteljause, damit gestärkt in die Abfahrt gegangen werden konnte. Ein Dank dem Organisationsteam der LLA Weitau!

TEAMWERTUNG:

1. Platz LLA Imst
2. Platz LLA Weitau
3. Platz Istituto Agrario San Michele All´ Adige

Im Snowboard, durch Oberacher Elisa 1. Pl. und Lisec Leja 2. Pl. gab es sogar einen Doppelsieg.
Im Rodeln war Dir. Moritz bereits zum wiederholten Male siegreich.

Seit vielen Jahren ist es uns wieder einmal gelungen, die Schulwertung zu gewinnen. Ich gratuliere den Schülerinnen und Schülern der LLA Imst ganz besonders. Super!

Bedanken möchte ich mich auch noch bei den Lehrkräften, die mit ins Tiroler Unterland gefahren sind, allen voran Dir. Moritz Thomas.

Einzelergebnisse unserer TeilnehmerInnen:

Snowboard:
Schülerinnen: Oberacher Elisa 1. Pl., Lisec Leja 2. Pl., Lenz Katharina 5. Pl.
Schüler: Bacher Tobias 4 Pl., Weber Rick 6. Pl.,
Lehrer: Egger Paul 3. Pl.,

Rodel:
Schülerinnen: Pixner Barbara 5. Pl., Achenrainer Lara 6. Pl., Mark Emilie 12. Pl.
Schüler: Thöni Leo 3. Pl., Thöni Lorenz 10. Pl.
LehrerInnen: Dir. Moritz Thomas 1. Pl., Strigl Natalie 2. Pl.

Ski Alpin:
Schülerinnen: Rietzler Laura 11. Pl., Neurauter Tanja 17. Pl.
Schüler: Flir Alexander 5. Pl., Hackl Jonas 6. Pl., Scheiber Pius 10.Pl.
Lehrer: Neuner Robert 6. Pl.

Langlauf:
Schülerinnen: Hauser Emma 5. Pl.,
Schüler: Zimmermann Nick 8. Pl., Streng Laurin 11. Pl., Stachowitz Maximilian 14. Pl.
Lehrer: Nachtschatten Johannes 3. Pl.

Dipl.-Päd. Ing. Neuner Robert

Vorstellung neue Lehrerinnen

Mein Name lautet **Sarah Gstrein** und ich darf mich seit diesem Schuljahr (2022/2023) zum Kollegium der FSBHM Landeck-Perjen zählen.
Ursprünglich komme ich aus St. Leonhard im Pitztal, wohne jetzt aber gemeinsam mit meinem Mann und meiner kleinen Tochter in Ötztal-Bahnhof.
An der HLFS Kematen habe ich maturiert und anschließend das Lehramtsstudium für Mathematik und Biologie für die Sekundarstufe begonnen. Ich erweiterte mein Studium mit dem Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt, weil mir der praktische Teil fehlte. Im Laufe der Ausbildung bemerkte ich, dass mich mein landwirtschaftlicher Hintergrund nicht los lies. Dies führt dazu, dass ich zusätzlich die Meisterprüfung in der Hauswirtschaft ablegte.
Nach meinem Studium unterrichtete ich zuerst an der HLW/HAK Reutte, bin aber froh, dass ich im Herbst 2022 an eine landwirtschaftliche Schule mit mehr Praxisbezug wechseln konnte. Meine derzeitigen Unterrichtsfächer sind Haushaltsmanagement in Theorie und Praxis, Unternehmensführung, Sport und Deutsch. Ich bemühe mich meine Leidenschaft an die Schülerinnen weiterzugeben und blicke erwartungsvoll in eine Zukunft voller Herausforderungen, um meine Schülerinnen und mich selbst weiterzuentwickeln.

Mein Name ist **Carina Schuler,** aufgewachsen bin ich auf einem Bauernhof in Kolsass, mein aktueller Wohnort ist Hall. Seit Herbst 2022 darf ich an der FSBHM Perjen, im schönen Landeck, mein erworbenes Wissen aus dem Studium Ernährungspädagogik, an der PHT Innsbruck, in der Schulpraxis anwenden. Ich unterrichte Ernährung, Kochen, Küchenführung, Produktverarbeitung, Sport und Englisch und genieße dabei die große Abwechslung der theoretischen und praktischen Fächerverteilung. Die Leidenschaft zum Kochen, sowie die Begeisterung für Jugendarbeit erkannte ich bereits während meiner Schulzeit im KORG – Innsbruck. Während meines Studiums und meiner Schulzeit arbeitete ich regelmäßig in der Gastronomie und absolvierte neben dem Studium die LAP als Köchin. Die Ausbildung zur Gesundheits- und Fitnesstrainerin absolvierte ich nach meiner Matura, was vor allem für meine aktive Vereinstätigkeit als Kursleiterin für Jugend- und Kinderkurse besonders wertvoll ist. Meine Liebe zum Reisen und Erkunden anderer Kulturen ist vor allem für mein Theoriefach Englisch von großem Vorteil. Ich freue mich sehr an der FSBHM in Landeck als Lehrperson tätig sein zu dürfen und hoffe auf viele weitere spannende Lehr- und Lernerlebnisse.

Mein Name ist **Anna-Maria Marth** und ich bin seit September Teil des Teams an der FSBHM Landeck-Perjen. Im Schuljahr 2022/23 unterrichte ich die Fächer Unternehmensführung und Rechnungswesen, Angewandte Informatik, und Bewegung und Sport in der Theorie sowie Landwirtschaft und Gartenbau in Theorie und Praxis. Außerdem durfte ich im Wintersemester das Küchenteam im Fach Produktverarbeitung unterstützen. Nun zu meiner Ausbildung. Nach dem Abschluss der FSBHM Imst habe ich an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein maturiert. Danach verschlug es mich nach Wien an die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik an welcher ich mein Bachelorstudium im Juni 2022 abschloss. Neben dem laufenden Schulbetrieb verfasse ich noch meine Masterarbeit oder bin am elterlichen Betrieb in Hochgallmigg anzutreffen. Auf neue Herausforderungen, ein spannendes und erfolgreiches Schuljahr freue ich mich schon.

Workshop Digital Art

Sarah Juen beim Zeichnen

Am 6.2.2023 fand ein Workshop mit Simon Linder über Digital Art statt. Die Schülerinnen lernten die App Sketchbook kennen und zeichneten schon ihre eigenen Charaktere am iPad. Der Referent führte uns zuerst in die Funktionen der App ein und leitete unsere Zeichenversuche an.
Am Schluss durften die Schülerinnen ihre Werke am ActivBoard präsentieren. Die Lernenden waren sehr interessiert und hatten viel Spaß beim Experimentieren.
An der FSBHM Landeck-Perjen wird das iPad mittlerweile in vielen Bereichen eingesetzt: sei es im Kochunterricht, im Theorieunterricht oder im kreativen Bereich.
Vielen Dank an den Tiroler Kulturservice, der uns jedes Jahr tolle Workshops ermöglicht.

Geschrieben von: Rebekka Wolf, BEd

It´s wine o´clock

an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement – Landeck-Perjen

Früh übt sich wer eine Jungsommeliére Österreich werden will. Bereits der dritte Zertifikatslehrgang wurde von drei Schülerinnen an der FSBHM Landeck – Perjen erfolgreich absolviert. Im Februar 2023, nach der theoretischen – sensorischen und praktischen Prüfung am Tisch des Gastes gratulieren das Team der FSBHM Landeck – Perjen unseren drei weiteren, frisch gebackenen Jungsommeliéren Österreich recht herzlich.

Dipl. Päd. Holzknecht Heidi

Von links nach rechts: Dir. Ing. Kofler Heinz, SQM Maria-Luise Schnegg, Kurz Emilia, Wechner Sarah, Auer Loren, Dipl. Päd. Holzknecht Heidi. Foto: FSBHM Landeck-Perjen

FSBHM Landeck-Perjen besucht Zammer Kräuterhex

In den vergangenen Wochen besuchten die Praxisgruppen des 2. Jahrgangs der FSBHM Landeck-Perjen die Zammer Kräuterhex und bekamen dabei einen Einblick in das Thema Räuchern.

Auf zur Zammer Kräuterhex hieß es für den 2. Jahrgang der FSBHM Landeck Perjen in den vergangenen Wochen. Dazu machten sich drei Kleingruppen auf den Weg in den Zammer Kräuterstadl, das Zuhause der Kräuterexpertin Michaela Thöni-Kohler. Im gemütlichen Kräuterstadl erfuhren wir einiges über verschiedene heimische Kräuter. Michaela erklärte uns was man bei der Ernte, Verarbeitung und Lagerung der Kräuter beachten muss, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Zudem wurden wir in die Tradition des Räucherns eingeweiht. So erfuhren wir einiges über die Geschichte dieses Brauches. Danach gings ans Ausprobieren. So erschnupperten wir unterschiedlichste Düfte und bekamen deren beruhigende, belebende oder appetitanregende Wirkung selbst zu spüren. Weiter gings dann mit dem Zusammenstellen unterschiedlicher Räuchermischungen. Dabei wurde gleich geklärt, was in eine wirksame Liebesräuchermischung oder eine Mischung gegen Erkältungen und Grippe hineinpasst und was nicht. Abschließend zeigte uns die Kräuterhex Michaela welche Produkte aus Kräutern und heimischen Pflanzen noch hergestellt werden können. Insgesamt waren es sehr spannende Vormittage mit einem ganz besonderen Einblick in die Vielfalt der (heimischen) Kräuter und deren Verwendungsmöglichkeiten.

Von Anna-Maria Marth, BEd

SPEISEN … ein individuelles Erlebnis“!

Mit der Genussschule Bildungszentrum LLA- Imst in das Frühjahr starten …

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Gesund Kochen liegt im Trend, die Geschmacksvielfalt ist grenzenlos, der Garten der Natur ist unerschöpflich! Qualität, Ursprungsgarantie, Reife und Frische sind Werte an sich und zugleich immer auch begünstigende Gesundheitsfaktoren. Gemüse und Früchte am richtigen Ort, zum richtigen Zeitpunkt und in voller Reife gepflückt, verwöhnen uns nicht nur mit ihrem unvergleichlichen Aroma und Geschmack, sondern bereichern uns mit einem Übermaß an Vitalstoffen, die unserem Körper gut tun.

Emotionen, die dadurch geweckt werden, sind nicht nur schöne Momente, sie tragen auch dazu bei, dass wir uns wohl, entspannt und damit glücklich fühlen.

Man darf und soll von allem essen, jedoch stets kontrolliert und maßvoll.

Der Frühling birgt eine große Auswahl an Frische und Geschmack in sich.

Heimischer Fisch, knackfrische Salate und Kräuter, junges Gemüse und der erste Spargel stimmen uns positiv auf die beginnende warme Jahreszeit ein.

Mit einer kleinen Auswahl an Rezepten möchte ich Sie einladen, den Frühling zu erobern.

Die ersten zarten Salatspitzen zeigen sich….
FRISCHKÄSE · HONIG · SALATSPITZEN APFELDRESSING · BLÜTENCRACKER

Zutaten:
2 Stück Heublumenkäse- Frischkäse
etwas Thymian frisch
diverse andere Kräuter nach Belieben
2 EL Honig
etwas Butter

Schnittsalate der Saison
Apfeldressing:
Apfelessig
Apfelsaft naturtrü
Apfel Balsamico
Traubenkernöl
Kräutersalz,
Pfeffer aus der Mühle
Honig
milder Senf

ZUBEREITUNG
Die Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen. Den Frischkäse auf Backpapier legen und mit dem Honig bestreichen.
Danach den Käse mit der Kräutermischung bestreuen. Jeweils etwas Butter mittig auf den Käse geben.
Den Käse bei 220 °C im vorgeheizten Rohr etwa 8 Minuten gratinieren.
Sie können den Käse auch gerne abflämmen, sofern ein Bunsenbrenner vorhanden ist.
Mit Schnittsalaten und dem lieblichen Apfeldressing servieren.

Blütencracker:
Je nachdem wieviel sie gerade an Menge benötigen, reicht für eine Mahlzeit die Hälfte der Menge aus:

525 g Weizenvollmehl
225 g Buchweizenmehl
30 g Salz
22,5 g Butterschmalz
312 ml Wasser
5 g Bierhefe
weitere Zutaten:
10 g Butterschmalz
getrocknete Rosenblüten
Leinsamen, Kürbiskerne, Bergkräuter

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Teig 2 mm dünn ausrollen und mit dem Butterschmalz bestreichen. Blüten, Kerne und Kräuter darauf verteilen. 10 bis 15 Minuten im auf 160°C vorgeheizten Backrohr backen, anschließend auf 130°C reduzieren und weitere 10 Minuten backen.

Die ersten Frühlingsboten zeigen sich ....
BÄRLAUCH • KRESSE • SELLERIE • TOPFEN

Schaumsuppe

Zutaten:
100 g Zwiebel
100 g Sellerie,
100 g Weißes vom Lauch
1/8 Liter Weißwein
Sahne
½ Liter Rindssuppe oder Gemüsebrühe
Bärlauch Paste oder Kresse nach Belieben
Kräutersalz, Muskatnuss, Madeira, Sojasauce

Zwiebel, Sellerie und das Weiße vom Lauch Farbe nehmen lassen, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Mit Suppe vergießen und ebenfalls köcheln. Anschließend mit Sahne versetzen und pürieren. Mit Butter montieren. Evtl. etwas binden. Suppe gut abschmecken, mit der Bärlauch Paste oder der Kresse Paste versetzen und gut aufschäumen.

Paste: Bärlauch bzw. Kresse kurz blanchieren und mit wenig Suppe im Mixer bzw. Thermomix gut aufschäumen.

Topfenpraline:
120 g Bröseltopfen
50 g geschmorte Zwiebel
Salz, Pfeffer aus der Mühle
60 g Sellerie, feinst nudelig geschnitten
Öl zum Frittieren

Topfen mit geschmorter Zwiebel, Salz und Pfeffer würzen. Pralinen drehen und mit dem Selleriestroh panieren. In Öl frittieren und abtropfen lassen.
Statt der Topfenpraline passt auch wunderbar ein Stück heimische Forelle oder Lachsforelle dazu.

...Was der Markt uns gerade bietet...
TORTELLI • SCHÜTTELBROT • FRÜHLINGSZWIEBELN • TIROLER BIO PILZE

Zutaten
150 g Schüttelbrot, fein gemahlen
250 g doppelgriffiges Mehl bzw.
einen Anteil Hartweizengrieß
2 Eier
3 Eigelb
Wasser nach Bedarf
2 EL Olivenöl
Kräutersalz

Zutaten zu einem glatten Teig abarbeiten und ca. 30 Minuten rasten lassen.

Fülle:
500 g Kartoffeln
1 TL Butter
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat
100 g Blattspinat jung
50 g Topfen oder Sauerrahm

Zum Anrichten:
200 g Tiroler Bio-Pilze, geschnitten, 1 TL Butter, Salz, 2 EL Frühlingszwiebeln, fein ringlig geschnitten
Babyspinat, etwas Schüttelbrot in Butter geröstet, Bergkäsespäne

ZUBEREITUNG:
Kartoffeln dämpfen, schälen und pressen. Spinat blanchiert mit dem Sauerrahm pürieren. Zusammen mit der leicht braunen Butter zu den Kartoffeln geben und verrühren. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
Nudelteig dünn austreiben und Kreise ausstechen. Kreise mit Fülle versetzen, halbmondförmig zusammenfalten. Ränder fest andrücken und die Spitzen der Halbmonde zusammenlegen.
Tortelli in Salzwasser ca. 3 min kochen lassen.

FERTIGSTELLUNG:
Champignons in Butter andünsten und mit Kräutersalz würzen. Frühlingszwiebeln und den Babyspinat dazugeben und kurz schwenken. Mit etwas Gemüsefond versetzen.
Tortelli auf tiefe Teller anrichten. Mit geröstetem Schüttelbrot, gehobelten Käsespänen und Babyspinat garnieren.

Lauch-Parmesanschaum:
20 g feingeschnittene Zwiebel
30 g Lauchstangen
5 g Butter/ 5 g Mehl
4 cl. Weißwein
100 ml Suppe
100 ml Obers
Salz, Pfeffer, Parmesan

Zwiebel in Butter anschwitzen, Lauch mitrösten, mit Mehl stauben, mit Weißwein löschen.
Mit Suppe und Obers auffüllen und ca. 3 Minuten verkochen lassen, abschmecken. Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb pressen. In eine iSi Flasche füllen, mit einer Gaskapsel versetzen und damit das Gericht vollenden.

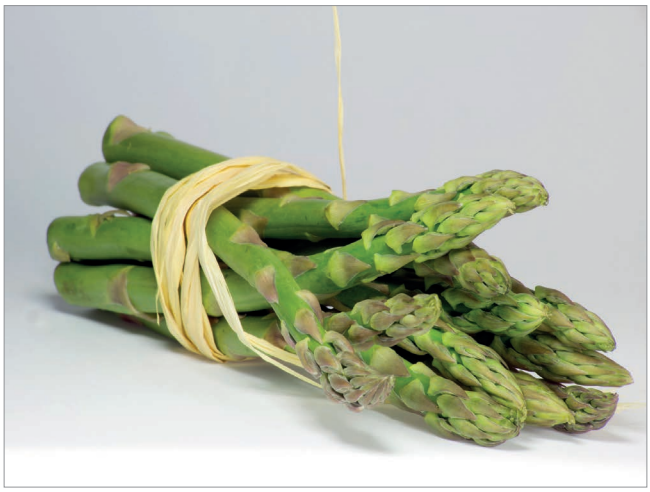
Das Gericht schmeckt aber auch vorzüglich mit etwas brauner Butter.

Der Jahreszeit immer einen Schritt voraus ...
ZUCCHINI • GRÜNER SPARGEL • BERGKÄSE • KRÄUTER

Zucchinischnitzel:
2 Eier
150 g Paniermehl
2 EL geriebener Bergkäse
4 kleine Zucchini
500 ml Milch
500 ml heißes Wasser
Sonnenblumenöl

Zubereitung:
Eier verquirlen, Paniermehl und Bergkäse vermengen. Die Zucchini längs in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Milch erhitzen und mit dem Wasser vermengen. Gemüsescheiben darin ca. 2 min ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Zucchini durch das verquirlte Ei ziehen, im Bergkäsemehl wenden und goldbraun braten.

Grüner Spargel:
600 g grüner Spargel
2 EL Sonnenblumenöl
5 EL Gemüsebrühe



Zubereitung:
Spargel waschen, untere Enden wegschneiden, in Salzwasser garen. Herausnehmen und halbieren. Spargel in Öl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und salzen und pfeffern.

Zitronenfilets:
Zitrone vollständig schälen, sodass die weiße Außenhaut komplett entfernt ist. Zitronenfilets vorsichtig zwischen den Häutchen herauslösen.

Anrichten:
Zucchinischnitzel auf einem Teller platzieren, grüner Spargel und Zitronenfilets darauflegen. Mit frittierter Petersilie, Spargelchips und -spänen garnieren. Mit Schnittlauchsauce servieren.

Schnittlauchsauce:
Zutaten:
2 hartgekochte Eier, fein gehackt
2 Dotter(roh) vom Bio- Ei
1 in Milch eingeweichte, ausgedrückte Semmel
1/8 LT gutes Öl
Salz, Pfeffer, wenig Senf
Etwas Rotweinessig, Worcestersauce,
Prise Zucker
Schnittlauch

ZUBEREITUNG:
Gekochte, fein gehackte Eier, Dotter, ausgedrückte Semmel, Salz, Pfeffer, Prise Zucker, Spritzer Rotweinessig, Worcestersauce und wenig Senf im Mixer unter Zugabe von Öl zu einer Sauce auf Mixen, anschließend passieren und mit frischem Schnittlauch vollenden.

Viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen wünscht das Schulküchenteam der Genussschule Bildungszentrum LLA-Imst.

Eine Bitte in eigener Sache ...

Liebe Absolventin, lieber Absolvent!

Die neue Ausgabe von „Schule und Praxis“ ist da! Wir versenden unsere Zeitung an alle Mitglieder des Absolventenvereines und Interessenten, dies sind ca. 5000 Stück. Allein der Versand verursacht hohe Kosten. Gedeckt werden diese Kosten mit Ihrem Mitgliedsbeitrag. Außerdem unterstützten Sie damit nicht nur die Aktivitäten des Absolventenvereines, wie Klassen- und Jubilarentreffen, sondern auch die Hilfe für unschuldig in Not geratene Absolventen:innen.

Sollten Sie den Beitrag für die Jahre **2021, 2022 und 2023** in der Höhe von **€ 27, –** noch nicht überwiesen haben, bitten wir Sie dies nachzuholen.
(neue Mitglieder bitte nur anteilsmäßig € 9,-/Jahr einzahlen!)

Absolventenverein der
Landwirtsch. Landeslehranstalt Imst
Raiffeisenlandesbank Tirol, Zweigstelle Imst
IBAN: AT79 3600 0000 0660 2015

Für die ordnungsgemäße Verbuchung bitte unbedingt vollständigen Namen und Adresse angeben!

Herbstlehrfahrt nach Kärnten

Freitag, 27. Oktober 2023

Fahrt von Imst über den Gerlospass und vorbei an Krimml mit den bekannten Wasserfällen nach Mittersill, Besuch mit Führung im fantastischen Naturparkzentrum Hohe Tauern, Weiterfahrt über den Felbertauern und Osttirol nach Villach und weiter nach Drobollach am Faaker See.

Samstag, 28. Oktober 2023

Fahrt zu einem sehr interessanten Bauernhof mit Biogasanlage, Mastbetrieb und Direktvermarktung von Fleischprodukten und Brot.
Weiterfahrt nach Villach, Besuch der Greifvogelflugschau auf der Burg Landskron bei Villach, gemeinsames Abendessen im Hotel und ein gemütlicher Abend mit Musik.

Sonntag, 29. Oktober 2023

Fahrt nach Spittal an der Drau, Möglichkeit zum Besuch des Gottesdienstes, Heimfahrt über St. Johann im Pongau, Zell am See, Saalfelden, Fieberbrunn nach Imst.

Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 x Übernachtung im Hotel Melcher in Drobollach am Faaker See mit Frühstück
- 2 x Abendessen im Hotel
- 1 x Livemusik am Abend
- 1 x Eintritt mit Führungen im Naturparkzentrum Hohe Tauern
- 1 x Führung und kleine Verkostung am Bauernhof
- 1 x Eintritt bei der Greifvogelflugschau
- 2 x Mittagessen

RICHTPREIS:

Mitglieder des Absolventenvereines € 390,– / Person im DZ
Nicht-Mitglieder € 400,– / Person im DZ
Einzelzimmerzuschlag € 50,–
(optional: Reise- und Stornoversicherung € 36,-)

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: Mathilde Schönherr

Fotos: Bildungszentrum LLA Imst, Brigitte Schmid, Kathrin Notar Francesco, Barbara Wassermann, FOL Petra Moser, Carla Dornauer, Anna-Lena Gabl, FL Ing. Paul Egger, FOL Ing. Christoph Haueis, FOL Ing. Josef Grill, Philipp Witsch Tiroler Wasserkraft AG, Julia Hosp, FL Mathilde Schönherr, FOL Gerlinde Stoll, Dipl.-Päd. Ing. Neuner Robert, FOL Christa Tangl-Martin, FSBHM Landeck-Perjen, FL Rebekka Wolf, FL Anna- Maria Marth, FL Carina Schuler, FL Sarah Gstrein

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