



Schule & Praxis



Bitte
Mitgliedsbeitrag
einzahlen!
Danke!

**Wechsel an den Fachschulen für Betriebs- und
Haushaltsmanagement Imst und Landeck-Perjen.**

**„Wir übergeben nicht nur einen Schlüssel,
sondern auch ein Stück Zukunft.“**

Seite 5
**Schlüsselübergabe
an der FSBHM Imst**

Seite 12 - 13
**Einblicke in die Landtechnik
- Exkursionen**

Seite 19
**Verabschiedung von
Heinz Kofler an der
FSBHM Landeck- Perjen**

Nach dem Schuljahr ist vor dem Schuljahr - Schulstart an der LLA Imst

Liebe Leserinnen und Leser!



Nach erholsamen Sommerferien hat am Bildungszentrum LLA Imst wieder der Schulalltag begonnen. Mit frischer Motivation und viel Neugier starteten die ersten und zweiten Jahrgänge in den Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement in das neue Schuljahr 2025/26.

Am ersten Schultag wurden die Schülerinnen und Schüler von der Schulleitung und den Klassenvorständen herzlich begrüßt. Besonders für die neuen Erstklässlerinnen und Erstklässler war es ein aufregender Tag, denn für sie begann ein neuer Lebensabschnitt an einer berufsbildenden Schule. Neben einer kurzen Einführung in den Schulalltag standen das Kennenlernen der neuen Lehrpersonen, Schulräume und Abläufe im Vordergrund.

Für die zweiten Jahrgänge ging es gleich etwas strukturierter los – mit einer kurzen Rückschau auf das vergangene Jahr, einem Überblick über die kommenden Unterrichtsschwerpunkte sowie ersten Fachinhalten.

In beiden Fachrichtungen liegt der Fokus auch in diesem Schuljahr auf einer praxisnahen, zeitgemäßen Ausbildung – kombiniert mit der Vermittlung von

fachlichem Know-how und sozialen Kompetenzen. Neben dem regulären Unterricht sind auch wieder spannende Projekte, Praktika und Exkursionen geplant, um den Schülerinnen und Schülern einen lebendigen Zugang zur Praxis zu ermöglichen.

Ein gelungener Schulstart ist nicht nur von Stundenplänen und Lehrinhalten abhängig, sondern vor allem von einer guten Schulgemeinschaft. An der LLA Imst legen wir großen Wert auf ein respektvolles Miteinander, gegenseitige Unterstützung und ein offenes Klima, in dem sich alle wohlfühlen können.

Gerade zu Schulbeginn zeigt sich, wie wichtig Zusammenhalt und Teamgeist sind – sei es beim Kennenlernen neuer Mitschülerinnen und Mitschüler, bei der Eingewöhnung in den Schulalltag oder beim gemeinsamen Arbeiten an Projekten. Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler sowie das gesamte Schulteam tragen dazu bei, dass unsere Schule ein Ort ist, an dem Lernen, Leben und Wachsen möglich ist – gemeinsam, nicht allein.

Nur wenn alle an einem Strang ziehen, kann Schule mehr sein als nur ein Ort der Wissensvermittlung – nämlich ein Raum für persönliche Entwicklung, Freundschaften und gelebte Verantwortung.

Wir freuen uns auf ein engagiertes und erfolgreiches Schuljahr und wünschen allen Beteiligten – Lernenden wie Lehrenden – einen gelungenen Start und viel Erfolg!

Der Direktor
Thomas Moritz

NEUANSTELLUNGEN:

Patrick FLÜR Hausmeister im Landesschülerheim

Daniela PLATTNER Buchhaltung

Rafaela HILGARTER Erziehungsleiterin im LSH

DI Lisa GRAGGABER, BEd, BSc Fachlehrerin

Elena PFEFFERLE Fachlehrerin

Annalena DOSCH Kapellmeisterin

ABGÄNGE:

Sophie SCHÖNNACH Buchhaltung

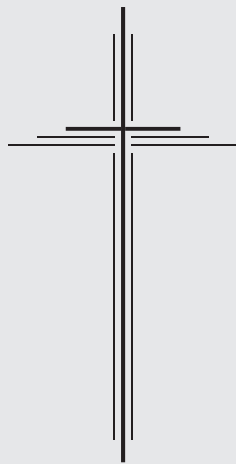
Martina GABL Erziehungsleiterin im LSH

Anna-Maria MARTH Fachlehrerin

Benedikt PERKTOLD Imker



Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:



Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

Agnes WAIBL geb. Konrad aus Arzl im Pitztal	Schuljahr 1952/53
Walter TRAXL aus St. Anton am Arlberg	Schuljahr 1954/55
Eduard ERHART aus Landeck	Schuljahr 1950/51
Josef REGENSBURGER aus Wennis	Schuljahr 1953/54
Georg HOSP aus Vorderhornbach	Schuljahr 1953/54
Josef KLOCKER aus Roppen	Schuljahr 1962/63
Antonia KUNTNER geb. Peer aus Tschengls	Schuljahr 1962/63
Hermann HAID aus Wennis	Schuljahr 1968/69
Sieglinde WISOL geb. Wechselberger aus Jerzens	Schuljahr 1978/79

VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

Martina KERN geb. Schönherr Haus- und Küchenhilfe im LSH vom 15.09.1999 bis 29.06.2025
Maria PRAXMARER Haus- und Küchenhilfe vom 02.05.1985 bis 31.07.2014

Ehrungen/ Gratulationen:

Wir gratulieren

zum 25-jährigen Dienstjubiläum:

Dipl.-Päd. Susanne PAYR

wurde mit 01.09.2025 zur Abteilungsvorständin der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haus-haltsmanagement bestellt. Wir gratulieren ihr recht herzlich zu dieser Ernennung und zugleich zu ihrem 25-jährigen Dienstjubiläum.

zum 10-jährigen Dienstjubiläum:

Roswitha JÄGER

PENSIONIERUNGEN:

FL Dipl.-Päd. Barbara MAYREGGER Fachlehrerin

FOL StR Josef FRISCHMANN Fachoberlehrer

FOL Ing. Christina RÖCK Abteilungsvorständin BHM

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Andrä HACKL Mitarbeiter in der Obstverarbeitung	30er
Christian STIGGER Hausmeister	40er
FL Josef BEER-SCHMID Fachlehrer	40er
Ruth GITTERLE Haus- und Küchenhilfe	50er
FL Dipl.-Päd. Johanna SOMMERSGUTER Fachlehrerin	60er
Norbert NEURURER Gärtner	60er
Marlies FUCHS Haus- und Küchenhilfe	60er
Barbara BAUER Haus- und Küchenhilfe	60er

Runde Geburtstag!

der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

Josef WALDNER Ehrenobmann Absolventenverein	70er
Hermann KIECHL ehemaliger Obstbaumeister	80er

Pensionierungen



CHRISTINA RÖCK

Christina hat sich nie davor gescheut, Verantwortung zu übernehmen – im Gegenteil: Sie hat Führungsaufgaben im landwirtschaftlichen Schulwesen mit Entschlossenheit, Kompetenz und großem Engagement getragen.

Bereits drei Jahre nach ihrem Dienstantritt übernahm sie die Funktion der Fachvorständin im Luise-Wallnöfer-Haus, ein Jahr später verantwortete sie die gesamte Hauswirtschaft am Standort Imst. Von 2006 bis 2018 prägte sie als Fachinspektorin für den Bereich ländliche Hauswirtschaft maßgeblich die Entwicklung des Fachbereichs in ganz Tirol.

Nach der Rücklegung dieser Funktion übernahm Christina die Leitung der Abteilung Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement in Imst – und setzte auch dort neue Maßstäbe.

Mit Weitblick, Innovationskraft und einem unermüdlichen Einsatz gelang es ihr, die Ausbildung in der Hauswirtschaft zukunftsorientiert weiterzuentwickeln. Viele ihrer Initiativen wurden schließlich auch an anderen Standorten übernommen – ein bleibender Beleg ihres prägenden Einflusses.

Vergelt's Gott, liebe Christina, für dein jahrzehntelanges Wirken im Sinne der Bildung, der jungen Menschen und unseres Hauses. Für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir von Herzen Gesundheit, Freude und viele erfüllte Jahre!



JOSEF FRISCHMANN

Mit 8. September 1986 trat Josef seinen Dienst im landwirtschaftlichen Schulwesen an der LLA Imst an. Seither hat er mit großem Engagement, Fachwissen und Herzblut das schulische Leben maßgeblich mitgeprägt.

Schon früh erkannte Josef die Bedeutung der Digitalisierung für die Bildung: Bereits im Schuljahr 1988/89 beschaffte er die ersten drei PCs für unsere Schule und legte damit den Grundstein für ein modernes EDV-System. Über Jahrzehnte hinweg betreute er mit größter Sorgfalt und Verlässlichkeit das stetig wachsende Schulnetzwerk – stets auf dem neuesten Stand, stets funktionstüchtig.

Doch Josef war weit mehr als nur Pädagoge und IT-Verantwortlicher: Als engagiertes Mitglied der Personalvertretung setzte er sich mit Nachdruck für die Anliegen seiner Kolleginnen und Kollegen ein. Zudem dokumentierte er als Chronist die Geschichte der LLA Imst mit großer Akribie und viel Liebe zum Detail – ein unschätzbare Beitrag für unser kollektives Gedächtnis.

Für all deine Tätigkeiten, die weit über das geforderte Maß hinausgingen, gebührt dir unser aufrichtiger Dank. Du hast Spuren hinterlassen – fachlich wie menschlich.

Lieber Josef, wir wünschen dir für deinen wohlverdienten Ruhestand viel Gesundheit, Zufriedenheit und viele erfüllte Stunden – langweilig wird dir mit Sicherheit nicht.



BARBARA MAYREGGER

Mit 1. September 1991 wurde Barbara Mayregger der LLA Imst zugewiesen – ein Beginn einer über viele Jahre währenden, engagierten und vielseitigen Tätigkeit.

Barbara überzeugte durch eine besondere Mischung aus fachlicher Klarheit und menschlichem Feingefühl: Mit einem wachen, kritischen Blick bewertete sie Situationen stets reflektiert, dabei nie ohne das Gespür für das Zwischenmenschliche. In ihrer Rolle im Service leitete sie zahlreiche Bankette mit hoher Professionalität und Herzlichkeit – stets ein Gewinn für unsere Schule. Ebenso erfolgreich vermittelte sie vielen Schüler:innen die oft gefürchtete Mathematik mit Geduld und Kompetenz.

Liebe Barbara, nun beginnt für dich ein neuer Lebensabschnitt – hoffentlich mit viel Zeit für Dinge, die dir am Herzen liegen. Besonders für dein Wirken im Kirchenchor wünschen wir dir noch viele erfüllte Jahre in bester Gesundheit und mit viel Freude. Danke für deinen wertvollen Beitrag an unserer Schule!

Schlüsselübergabe an der FSBHM

Mit dem Beginn des neuen Schuljahres durfte ich die Leitung der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement übernehmen. Mit großer Dankbarkeit und Anerkennung blickt die Schulgemeinschaft auf das jahrzehntelange Wirken von Christina Röck zurück – ein Berufsleben voller Innovationsgeist, Umsicht und Herzblut für die Ausbildung junger Menschen im ländlichen Raum.

Vier Jahrzehnte im Dienst der Bildung

Christina Röck, ehemals Haslwanger, trat am **9. September 1985** in den Schuldienst ein. Seitdem hat sie die Bildungslandschaft der ländlichen Hauswirtschaft in Tirol maßgeblich mitgestaltet.

- **1998** übernahm sie die Funktion der Fachvorsitzenden im LWH, mit Schulbeginn **1999** wurden beide Häuser der Hauswirtschaft von ihr übernommen und zu einer Schule zusammengeführt.
- Mit **13. Februar 2006** wurde sie zur Fachinspektorin für den Fachbereich der ländlichen Hauswirtschaft bestellt.
- Nach über zwölf Jahren in dieser überregionalen Führungsfunktion legte sie diese zum **31. August 2018** zurück.
- Mit **1. September 2018** übernahm sie schließlich wieder die Leitung der FSBHM – eine Funktion, die sie bis **31. August 2025** mit großem Engagement ausfüllte.

Impulse, die bleiben

Christina Röck war nicht nur eine Verwalterin, sondern vor allem eine Gestalterin. Unter ihrer Leitung entwickelte sich die FSBHM Imst zu einer modernen, vielseitigen Bildungseinrichtung.

Besondere Meilensteine ihrer Amtszeit:

- **Schulische Schwerpunkte:** Sie stärkte und etablierte richtungsweisende Fachbereiche wie Pflege, Gesundheit und Soziales, Regionaltourismus sowie Kreativität und Handwerk.
- **Zusatzqualifikationen:** Röck setzte sich für berufsqualifizierende Angebote wie Pflegeassistenz, medizinische Verwaltungsassistenz, Kindergartenassistenz, Jungbarkeeper:in, Dekorateur:in und den Lehrberuf Betriebsdienstleister:in ein.
- **Lehrplanreformen und Strukturerneuerung:** Sie begleitete die Weiterentwicklung der Lehrpläne und führte neue pädagogische Konzepte ein.



- **Modernisierung der Infrastruktur:** Unter ihrer Leitung entstanden u. a. der Neubau der Lehrküchen, ein neuer Seminarraum und ein Sauna-Bereich. Internatszimmer wurden renoviert, Tagesdienste eingeführt und die Heimregeln modernisiert.
- **Kulturelles Engagement:** Als Mitautorin des neuen Tiroler Trachtenbuchs setzte sie ein Zeichen für Traditionspflege mit Blick in die Zukunft.

Wer mit Christina Röck zusammenarbeiten durfte, denkt an perfekte Unterrichtsvorbereitungen und Planungsarbeit, ihre Liebe zum Detail bei Ausstellungen, ihren Humor, der sich speziell bei den jährlichen Faschingsfeiern in der BHM zeigte und ihre Fähigkeit, kreative Ideen mit organisatorischem Feingefühl umzusetzen.

Mit dem Austritt aus ihrer Führungsposition am Bildungszentrum ist für sie keineswegs Stillstand angesagt: Als **Obfrau im Regionalmanagement des EU-Fördervereins**, als **Privatzimmervermieterin**, als **Oma** und mit viel **Zeit für Kreatives** stehen spannende neue Aufgaben und Freiheiten an.

Liebe Christina, ein herzliches **Vergelt's Gott** für dein umsichtiges Wirken, deinen Einsatz für Generationen von Schülerinnen und Schülern und alles Gute für die Zukunft!

Susanne Payr, AV BHM



#immerbesserbauen
#buildingeverbetter

**FINDE
DEINEN
PLATZ
BEI UNS**



DIREKT BEWERBEN

wir-swietelskys.at



BAUEN MIT
SPEZIALISTEN
ALS PARTNER

**FINDE
DEINEN
PLATZ
BEI UNS**



DIREKT BEWERBEN

htb-bau.at/karriere

Zertifikationsverleihung am Bildungszentrum LLA Imst

„Der Mensch braucht Seinesgleichen – nämlich Tiere, Wasser, Dreck, Gebüsch und Spielraum.“ – A. Mitscherlich, Psychologe, 1968. Im Rahmen der entwicklungspsychologischen Forschungen wurde immer wieder festgestellt, dass der Mensch für eine ganzheitliche, gesunde Entwicklung mit seiner Umwelt in Beziehung treten muss.

Auf Basis dieser Erkenntnisse entwickelten wir am Bildungszentrum LLA Imst, gemeinsam mit Sabine und Sandra Dell'mour vom Verein der österreichischen Reitpädagoginnen ein Angebot, um unseren Absolventinnen einen Einstieg in die professionelle Arbeit mit Tieren, im Speziellen mit Pferden, Kindern und Jugendlichen zu ermöglichen. Zwei Jahre beschäftigten sich die Mädchen mit dem sicheren Umgang und dem notwendigen Training der Pferde, den gesetzlichen Grundlagen und der Planung verschiedener Angebote.

Im Rahmen der Abschlussfeier des Schuljahres 2024/25 konnten nun die Zertifikate an die ersten vier Teilneh-



merinnen der Zusatzausbildung zur Fachkraft für Tiergestützte Aktivitäten mit Pferd überreicht werden. Wir gratulieren den Absolventinnen sehr und wünschen ihnen viele positive Erlebnisse bei ihrer zukünftigen Arbeit mit Tieren und Menschen.

Dipl.Päd. Angelika Stritzinger

Vorstellung Neulehrerinnen



Hallo, mein Name ist **Elena PFEFFERLE** und ich komme aus Arzl im Pitztal. Gemeinsam mit meinem Partner bewirtschafte ich mit großem Engagement unsere Landwirtschaft mit vielen, verschiedenen Tieren, wobei unser Herzstück die Schafzucht ist.

Meine schulische Laufbahn führte mich an die HBLFA Tirol, wo ich nach fünf Jah-

ren im Bereich Landwirtschaft und Ernährung die Matura erfolgreich absolvierte. Da ich mich derzeit im letzten Jahr meines Bachelorstudiums der Ernährungspädagogik an der PH Tirol in Innsbruck befinde und noch mein Studium vollständig abzuschließen habe, werde ich vorerst nur freitags an der LLA Imst vertreten sein.

Obwohl ich selbst nie die LLA Imst als Schülerin besucht habe, bewundere ich diese Schule schon lange. Umso schöner ist es für mich, dass nun ein kleiner Traum in Erfüllung geht: Teil des Teams der LLA Imst zu sein. Ich freue mich sehr auf die kommende Zeit und darauf, das vielfältige Schulleben der LLA Imst als Lehrkraft aktiv mitzugestalten.



Mein Name ist **Lisa GRAGGABER** und seit September darf ich Teil des Teams der LLA Imst sein.

Aufgewachsen bin ich im Salzburger Lungau auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Schwerpunkt Milchviehhaltung. Nach meiner Matura an der HBLA Ursprung in Elixhausen bei Salzburg absolvierte ich

zunächst das Bachelorstudium Agrarwissenschaften, anschließend das Masterstudium Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur Wien sowie das Bachelorstudium Agrar- und Umweltpädagogik an der HAUP Wien.

Im Schuljahr 2025/26 werde ich sowohl an der FSL als auch an der FSBHM unterrichten. Zu meinen Unterrichtsgegenständen zählen Bewegung und Sport, Angewandte Informatik, Englisch, Musisch-kreative Bildung sowie Landwirtschaftliche Praxis. Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe an der LLA Imst und wünsche allen Schülerinnen und Schülern sowie Kolleginnen und Kollegen ein erfolgreiches Schuljahr 2025/26.

Abschlussexkursion 3. Jahrgang FSBHM 2025



„Eey ab in den Süden, der Sonne hinterher, ey joh was geht, der Sonne hinterher, ey joh was geht ...“,

ganz nach dem Motto des bekannten Partysongs machten sich die Schüler und Schülerinnen der Abschlussklassen der FSBHM auf nach Italien. Die Sehnsucht nach Sonne, Meer und Entspannung vor den schriftlichen und mündlichen Abschlussprüfungen war groß.

Mit dem Ziel am Abend Verona zu erreichen, starteten wir bei strahlendem Wetter und starkem Verkehrsaufkommen. Die Heimatgemeinde unseres ersten Programmpunktes war Barbisan, ein kleines Dorf

mit ca. 1765 Einwohnern im Eisacktal in der Provinz Bozen. Es umfasst eine Fläche von 24,4 km². Es zieht sich über eine Meereshöhe von 500 bis 1120 m. Den höchsten Punkt der kleinen Gemeinde stellt das Rittner Horn mit 2260 m dar. Dementsprechend abenteuerlich gestaltete sich die Anfahrt zum Oberpalwitterhof.

Nur Dank der guten Nerven und Fahrkünste unseres Chauffeurs erreichten wir den Kräuterbetrieb, zwar mit einer halben Stunde Verspätung, aber sicher. Der Oberpalwitterhof ist ein Biobauernhof mit Gästebewerbergung. Die Betreiberfamilie hat sich neben der Tierhaltung auf den Anbau, die Verarbeitung und den Verkauf von Kräutern spezialisiert. Christine Lageder nahm sich die Zeit und stellte uns ihren Betrieb kurzweilig und mit einigen interessanten Detailinformationen zu den angebauten Kräutern vor. Sehr beeindruckend war auch die Vielfalt der im Hofladen angebotenen Produkte.

Um endlich ein richtiges „Italienfeeling“ zu bekommen, besichtigten wir am Nachmittag die Ölmühle der Gebrüder Turri in Cavaion Veronese. Der 1951 gegründete Betrieb befindet sich auf der Ostseite des Gardasees auf der Höhe von Cisano und beschäftigt sich mit dem Anbau und Verarbeitung von Oliven aus der Region. Die Geschichte der Familie Turri und die Produktion von Olivenöl wird inzwischen in einem integrierten Betriebsmuseum dargestellt. Die Führung begann mit Informationen über





die verschiedenen Olivenbaumsorten, deren Anbau und Pflege, (Ende April wird der Erhaltungsschnitt durchgeführt.), gefolgt von der Darstellung der Ölgewinnung früher und heute und endete mit einer professionellen Ölverkostung.

Dank des Organisationstalentes unseres Busfahrers konnten wir den Abend am Gardasee ausklingen lassen, bevor wir in unserer Unterkunft in Verona eincheckten.

Der zweite Exkursionstag stand ganz im Zeichen der Kultur: Venedig stand am Programm. Die Anreise erfolgte via Privatboot über die Lagune, sodass wir von den Säulen des Markusplatzes empfangen wurden. Bevor unsere Schützlinge die Gassen von Venedig auf eigene Faust erkunden durften, gab es in Form einer Stadtführung einen kurzweiligen Einblick in die Geschichte, die Besonderheiten und die versteckten Gassen der Lagunenstadt.

So erfuhren wir:

- dass Venedig aus insgesamt 118 Inseln besteht, die aufgeschüttet wurden, diese sind durch 398 Brücken miteinander verbunden

- in den Gassen von Venedig der Rechtsverkehr gilt und im „Gänsemarsch“ gegangen werden soll, um den „Gegenverkehr“ nicht zu behindern
- die ersten Katzen extra aus Byzanz importiert wurden, um der Rattenplage Herr zu werden und es gesetzlich vorgeschrieben war, bei jedem öffentlichen Brunnen ein Wasserbecken für Katzen zu integrieren und dieses auch mit Trinkwasser zu füllen
- der Doge von Venedig nach seiner Wahl den Palast nur noch mit Leibwache verlassen durfte

Endlich Spiel, Spaß und gute Laune: Um gut gelaunt die Heimreise antreten zu können, verbrachten wir den Vormittag des dritten Tages im Gardaland Vergnügungspark. Einige sehr aktiv und einige auf Grund der vielen Sonne vom Vortag etwas ruhiger, aber alle mit großer Begeisterung!

Begleitet wurden die Schüler und Schülerinnen von FL Barbara Landerer, KV Johanna Sommersguter und KV Angelika Stritzinger.

Dipl.Päd. Angelika Stritzinger

Reisebüro Unser Ausflug

Markus Auer
 6500 Stanz 171
 Tel.: 0676 / 51 500 51
 info@unser-ausflug.at

Vereinsausflüge - Exkursionen

Abschlussexkursion 3c FSL vom 28.-30.04.2025

Terratec Ibex

Gegründet 2013 aus einer Garagenidee, produziert das Unternehmen inzwischen vier Motormäher-Modelle. Der Betrieb setzt auf flexible Mitarbeiter, die alle Arbeitsschritte beherrschen.

Daten & Fakten: 300 Maschinen/Jahr, 18 Angestellte, Zukauf der meisten Komponenten.

Hummelhof

Seit 2013 von Tanja Moser geführt, Schwerpunkt auf Biodiversität und Tierwohl. Angebote: „Schule am Bauernhof“ und Seminare.

Daten & Fakten: 17 ha Grünland, 7 ha Wald, 4 Kühe, 33 Mohairziegen, kein Futter- und Viehzukauf.

Mohrenbräu

1834 gegründet, seit Generationen in Familienbesitz. Historische Technik-Entwicklungen, heute Sammlung mit 10.000 Objekten. Abschluss mit Bierverkostung.

Daten & Fakten: 1852: 800 hl, 1877: 4.000 hl.

LFL-Herdenschutz

Vorstellung von Zaun- und Weidesystemen zum Schutz vor Wölfen. Schwerpunkt: Konfliktvermeidung zwischen Wolf und Weidetieren.

Daten & Fakten: 90 % der Wolfsangriffe auf Schafe/

Ziegen, 9 Rudel in Bayern, bis zu 100 % Förderung für Herdenschutzzäune.

Bayrische Staatsgüter

Forschungsbetrieb für Tierhaltung, Tierwohl, Digitalisierung und Umweltschutz. Besichtigung von 6 Ställen und innovativem Energiekonzept.

Daten & Fakten: 25 Standorte, 370 ha Acker, 70 ha Wald, 80 Milchkühe, 140 Mastbullen, 115 Schafe.

Besamungsstation Memmingen

1950 gegründet, mit Quarantäne- und Bullenstall. Fokus auf Zucht verschiedener Rassen, stärkerer Export als Regionalverkauf.

Daten & Fakten: 15 Angestellte, Platz für 100 Stiere, ältester Bulle: 50.000 Nachkommen.

Berghof Babel

Allgäuer Heumilch-Betrieb mit Hotel, Käserei, Brauerei und Direktvermarktung. Energieversorgung durch erneuerbare Quellen.

Daten & Fakten: 80 Kühe, 100 Nachzucht, 30-40 Schweine, 16 Pferde, 40 Angestellte, moderne Technik & Melkroboter.

Lukas Schöpf 3c FSL



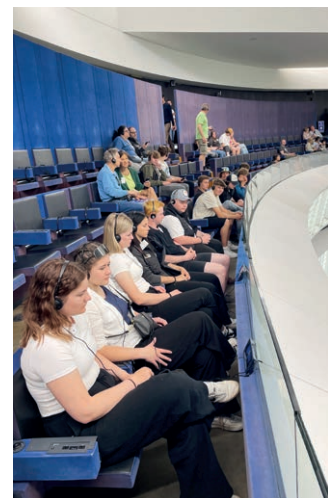
Abschlussreise der 3aFSL nach Deutschland & Frankreich

Vom 28. bis 30. April durfte ich gemeinsam mit meinem Kollegen Robert Neuner die Abschlussklasse 3aFSL auf ihrer letzten gemeinsamen Reise begleiten. Schon früh am Morgen starteten wir voller Vorfreude vom Bildungszentrum LLA Imst. Der erste Stopp führte uns zunächst zum Lohnunternehmen Stumpp. Dieses Unternehmen verbindet uns seit Jahren durch zahlreiche Praktikantenstellen, und so war es für die Schüler besonders spannend, bekannte Abläufe im größeren Maßstab zu erleben. In diesem Unternehmen haben schon viele unserer Schüler:innen ihr Pflichtpraktikum absolviert, im letzten Sommer war es z.B. unsere Jana Schlatter, die dann auch gleich einiges zu erzählen hatte. Im Anschluss besichtigten wir einen modernen Schweinemastbetrieb, der zugleich eine eigene Biogasanlage betreibt. Hier wurde deutlich, wie Kreislaufwirtschaft in der Praxis funktioniert und wie tierische Produktion mit Energiegewinnung sinnvoll kombiniert werden kann. Spannend zu erfahren war auch, dass viele solche Biogasbetriebe ihre Gasproduktion zurückfahren, da die Förderhöhen geringer geworden sind.

Am Nachmittag folgte ein weiterer Höhepunkt: die Besichtigung der Firma Claas in Bad Saulgau. Für unsere angehenden Fachkräfte war es beeindruckend, modernste Landtechnik aus nächster Nähe zu sehen und einen Einblick in Produktion und Unternehmensphilosophie zu erhalten. Danach führte uns die Reise weiter nach Rust, wo wir unser Quartier bezogen. Den ersten Tag ließen wir bei einem gemeinsamen Abendessen und „an guatn Hoangart“ ausklingen.

Der zweite Tag stand ganz im Zeichen von Spaß und Abenteuer. Nach einem ausgiebigen Frühstück machten wir uns auf den Weg in den Europapark Rust. Dort hatten die Schüler:innen reichlich Gelegenheit, Nervenkitzel und Freude auf den verschiedensten Attraktionen zu erleben. Besonders schön war es, die Klasse noch einmal in ausgelassener Stimmung zu sehen – das gemeinsame Lachen und die gute Kameradschaft prägten diesen Tag. Auch wir Lehrer hatten unseren Spaß.

Der dritte Tag führte uns schließlich nach Frankreich. In Straßburg durften wir nicht nur die eindrucksvolle Stadt erleben, sondern auch das Europäische Parlament besuchen. Für viele war es ein besonderes Erlebnis, europäische Politik dort zu sehen, wo sie tatsächlich gestaltet wird. Nach einem kurzen Stadtrundgang und einer wohlverdienten Mittagspause traten wir die Heimreise an. Gegen Abend erreichten



wir wieder die Schule in Imst – müde, aber voller schöner Erinnerungen.

Aus meiner Sicht war diese Abschlussreise nicht nur ein abwechslungsreiches Programm aus Technik, Kultur und Spaß, sondern vor allem ein gemeinsamer Schlusspunkt einer intensiven und lehrreichen Zeit. Es war spürbar, wie sehr die Klassengemeinschaft in den letzten drei Jahren zusammengewachsen ist. Für uns Lehrpersonen war es eine Freude, die jungen Menschen auf diesem letzten Stück ihrer Schulzeit begleiten zu dürfen und mitzuerleben, wie aus Schülerinnen und Schülern nun Absolventinnen und Absolventen werden, die bereit sind, neue Wege einzuschlagen.

FL Michael Frank

Einblicke in die Landtechnik - Exkursionen 2024/25

Die Schülerinnen und Schüler der Fachschule für Landwirtschaft unternahmen im Schuljahr 2024/25 zahlreiche spannende Exkursionen zu Betrieben und Messen im In- und Ausland.

So führte eine Fahrt zur Firma **Lindner** in Kundl, wo seit Jahrzehnten Traktoren und Transporter für Landwirtschaft und Forst produziert werden. Bei **Lener Hackgut** in Weer erhielten die Klassen Einblicke in moderne Hackguterzeugung und Forstdienstleistungen. Auch landwirtschaftliche Betriebe wie der **Brügglerhof der Familie Derfesser** in Vomp oder der **Milchviehbetrieb Eberl** in Mutters öffneten ihre Türen.

Internationale Technik konnten die Schüler auf der **Bauma-Messe in München** erleben, wo sich weltweit führende Hersteller präsentierten. Im Allgäu besuchten sie das **Fendt-Werk in Marktoberdorf**, während heimische Industriebetriebe wie die **Donauchemie Landeck** oder **Konrad Traxl Antriebs-**

technik in Zams interessante Einblicke in Produktion und Technik boten.

Auch die Lebensmittelverarbeitung stand im Fokus: Die **Hofsennerei Huber in Galtür** zeigte die handwerkliche Käseherstellung, während die **Tirol Milch** die industrielle Verarbeitung regionaler Milch erklärte.

Weitere Stationen waren das **Mutterhaus Zams** mit eigener Landwirtschaft, die **Straßenmeisterei Zams**, sowie die **Firma Koller Forsttechnik**, ein weltweit tätiger Hersteller von Seilkrananlagen.

Vielen Dank an die Lehrpersonen FL Egger, FL Röck, FL Mösl, FL Krabichler, FL Neuner, FL Nachtschatten, FL Riedler, FL Frischmann und FL Schiftnr für die Organisation und Begleitung und allen Betrieben für die wertvollen Eindrücke aus Landwirtschaft, Technik und Lebensmittelproduktion – eine praxisnahe Ergänzung zum Unterricht!



Die Agrargemeinschaft Alpe Gamperthun und das Bildungszentrum LLA Imst bedanken sich bei der Firma RA-Technik aus Kappl für die maschinelle Unterstützung bei der Almpraxis.







Abschlussklasse 3aBHM Schuljahr 2024/25

v.l.n.r. 1. Reihe: Sofia Auer, Landeck; Marina Kerber, Lermoos; Serena Bader, Biberwier; Eva Marth, Zams; Katharina Auer, Landeck; KV Johanna Sommersguter

v.l.n.r. 2. Reihe: Mario Hepperger, Axams; Katharina Auderer, Tarrenz; Valentina Pohl, Nassereith; Leana Grüner, Längenfeld; Jannik Margreiter, Sautens

Abschlussklasse 3bBHM Schuljahr 2024/25

v.l.n.r. 1. Reihe: Valentina Monz, Tarrenz; Leonie Jäger, Tarrenz; Elisa Hackl, Schönwies; Nur Alosman, Linz; Celina Perwög, Silz; Johanna Gabl, St. Leonhard im Pitztal; Mona Köll, Sautens

v.l.n.r. 2. Reihe: KV Angelika Stritzinger; Alexandra Schuster, Nassereith; Madeleine Grameiser, Haiming; Ann-Kathrin Holzknicht, Längenfeld; Karolin Wöber, Wenns; Martina Kirschner, Wenns; Laura Köll, Tarrenz; Jana-Maria Plattner, Sölden

v.l.n.r. 3. Reihe: Valentin Fringer, Imst; Fabiana Lucke, Rietz; Flora Kasinger, Telfs; Lea Hairer, Haiming; Johanna Perkhof, Oetz; Emilia Haid, Imst; Lorena Kleinheinz, Ötztal-Bahnhof; Amelie Kathrein, Ladis; Zoë Jil Elena Brugger, Arzl im Pitztal



Abschlussklasse 3aFSL Schuljahr 2024/25

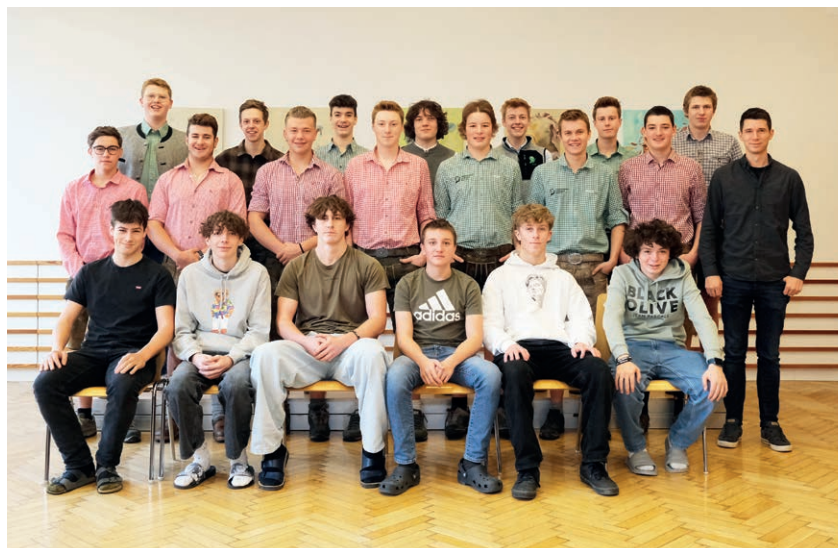
v.l.n.r. 1. Reihe: Sarah Gitterle, Schönwies; Jana Mazagg, St. Leonhard i. P.; Julia Hauser, Zams; Julia Hofer, Neustift i. St.; Angelina Tiefenbrunner, Nassereith; Leonie Krismar, Fiss

v.l.n.r. 2. Reihe: KV Robert Neuner, Maximilian Stachowitz, Landeck; Gabriel Posch, Ehrwald; Jana Schlatter, Arzl i. P.; Larissa Prem, Kappl; Sarah Spörr, Neustift i. St.; René Zimmermann, Wildermieming; Leon Gotsch, Tarrenz; David Dobler, St. Leonhard i. P.

v.l.n.r. 3. Reihe: Issac Brüggler, Längenfeld; Felix Stemberger, St. Anton a. A.; Alexander Zangerl, Arzl i. P.; Manuel Jäger, Fließ; Alexander Flir, Arzl i. P.; Florian Wolf, Elbigenalp; Roman Lechleitner, Landeck; Raphael Schlatter, Fließ

v.l.n.r. 4. Reihe: Jakob Seiler, Kappl; Pius Scheiber, Obergurgl

nicht im Bild: Fabian Hosp, Lermoos; Laura Walch, Elbigenalp



Abschlussklasse 3bFSL Schuljahr 2024/25

v.l.n.r. 1. Reihe: Johannes Mauracher, Reith bei Seefeld; Luis Kathrein, Stanzach; Rick Weber, Lechaschau; Jonas Krabacher, Pfafflar; Simon Pockberger, Reutte; Felix Schuster, Reutte

v.l.n.r. 2. Reihe: Lukas Regensburger, Serfaus; Lukas Riedl, Gries am Brenner; Manuel Ladstätter, Gries am Brenner; Lukas Riml, Längenfeld; Lorenz Halbeis, Ried im Oberinntal; Lukas Mark, Ried im Oberinntal; Walter Federspiel, Nauders; KV Lukas Riedler

v.l.n.r. 3. Reihe: Pius Walter, Galtür; Benjamin Walter, Galtür; Daniel Rietzler, Ried im Oberinntal; Karl Moritz, Nauders; Julian Oberlechner, See; Johannes Mark, Pfunds; Leo Thöni, Pfunds

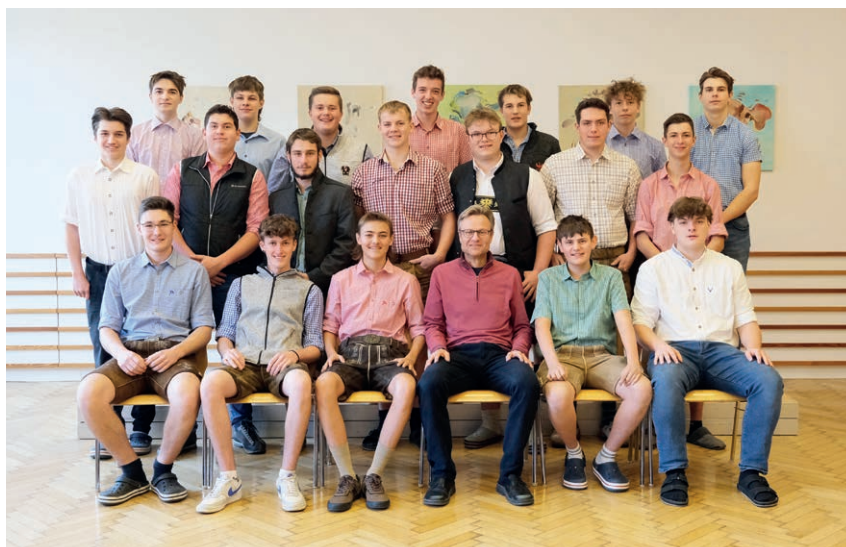
Abschlussklasse 3cFSL Schuljahr 2024/25

v.l.n.r. 1. Reihe: Florian Wiedemann, St. Anton am Arlberg; Lukas Schöpf, Umhausen; Matthäus Zangerle, Landeck; KV DI Johannes Nachtschatten; Gregor Jäger, Wildermieming; Noah Wade, Inzing

v.l.n.r. 2. Reihe: Linus Rief, Tannheim; Raphael Santeler, St. Leonhard im Pitztal; Martin Ennemoser, Obsteig; Kl.spr. Heiko Rudigier, Grins; Hannes Auer, Zirl; Philipp Gantner, St. Anton am Arlberg; Alessandro Föger, Umhausen

v.l.n.r. 3. Reihe: Jakob Falkner, Obsteig; Adrian Fritz, Rietz; Jakob Neuraüter, Wennis; Simon Huter, Wennis; Jonas Hackl, Schönwies; Louis Gundolf, Wennis; David Fiegl, Umhausen

nicht im Bild: Simon Frösch, Silz



LLA-Café

Eduard-Wallnöfer-Platz
6460 Imst
TEL: 05412 66346 - 0
E-Mail: lla-imst@tsn.at

im
ZHOEFELFAU:
SCHNITTEN!
Viktor Frankel



Ab Mittwoch, 05. November 2025 ist das LLA-Café wieder für unsere Gäste geöffnet!

Nach der Sommerpause freuen sich die SchülerInnen darauf, die Gäste mit dem gewohnt regionalen Frühstücksangebot zu verwöhnen. Ob für einen entspannten Start in den Tag oder einen gemütlichen Vormittag - das LLA-Café ist der ideale Ort dafür.

Reservierungen werden gerne telefonisch unter 05412 66346-0 oder per E-Mail an lla-imst@tsn.at entgegengenommen.

Die SchülerInnen des Bildungszentrum LLA-Imst freuen sich schon jetzt auf Ihren Besuch und auf eine schöne gemeinsame Zeit im LLA-Café. Kommen Sie vorbei und genießen Sie ein Stück regionaler Gastfreundschaft!

ÖFFNUNGSZEITEN:

05. November 2025 - April 2026 / Mittwoch und Freitag, 8:00 - 11:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Jubilarentag 2025

Am 26. April trafen sich die Abschlussjahrgänge von 2014/15, 1999/00 und 1974/75 zum jährlichen Klassentreffen, welches im Rahmen des „Jubilarentages“ heuer mit Vollversammlung und Neuwahl des Vorstands stattfand.

Nach den Ehrungen verwöhnte das Küchen- und Serviceteam die Absolvent:innen mit einer Jause sowie Kaffee und Kuchen. Anschließend führten Lehrer:innen durch Schule und Internat, wo so manche Veränderun-

gen bestaunt wurden. Ein gemeinsamer Wortgottesdienst und gemütliches Beisammensein im Gasthaus Neuner rundeten den Tag ab.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Mitwirkenden: den Absolvent:innen, aktiven und ehemaligen Lehrer:innen, Wirtschaftsleiter Ignacio Olavide und seinem Team, Diakon Johannes Seidel für die Gestaltung sowie FL Susanne Payr und Hansjörg Weratschnig für die musikalische Begleitung des Gottesdienstes.



Der Vorstand mit den neu gewählten Mitgliedern.



Obmann Georg Kapferer verabschiedet Anna Mader aus dem Vorstand.



HS
1974-75



FSL
1974-75



FSL
1999-00



BHM
1999-00



FSL
2014-15



BHM
2014-15

Besuch der Modestadt Mailand

Vom 28. bis 30. April begab sich der 3. Jahrgang unserer Schule auf die lang ersehnte Abschlussexkursion nach Mailand. Am ersten Tag nutzten wir die Zeit, um selbstständig die bekannten Einkaufsstrassen zu erkunden. Mailand präsentierte sich bei strahlendem Sonnenschein von seiner besten Seite. Am zweiten Tag stand eine geführte Modestadt-Tour am Programm. Dabei bekamen wir interessante Einblicke in die Geschichte der Modewelt Mailands und erfuhren so manches Spannende über bekannte Designer und Modehäuser. Anschließend besichtigten wir das weltberühmte Teatro alla Scala. Natürlich kamen auch die kulturellen Highlights nicht zu kurz: Wir bestaunten den imposanten Mailänder Dom, schlenderten durch die elegante Galleria Vittorio Emanuele II, warfen einen Blick auf den modernen Unicredit Tower und besuchten das geschichtsträchtige Castello Sforzesco. Am dritten und letzten Tag traten wir die Heimreise an – mit einem wunderbaren Zwischenstopp am Gardasee. Alles in allem war die Reise ein voller Erfolg – spannend, abwechslungsreich und perfekt organisiert.

Fl. Katharina Neurauter



Abschlussklasse 2024/25

v. links nach rechts, 1. Reihe unten: Manuela Niederbacher, Marie Juen, Lara Folie, Mia Holznecht, Ceren Güzel, Chiara Juen, Angelina Handle, Leonie Watzdorf, KV Fl. Katharina Neurauter;

v. links nach rechts, 2. Reihe oben: Celina Schranz, Emilia Falch, Greta Knoll, Hannah Tilg, Delara Neururer, Lara-Maria Vögele, Corina Bacher;

Liebe Absolventinnen des 3. Jahrgangs,

drei Jahre voller Lernen, Lachen und gemeinsamer Erlebnisse und wertvoller Erfahrungen liegen nun hinter euch. Ihr habt gezeigt, dass ihr mit Fleiß, Kreativität und Teamgeist viel erreichen könnt.

Für euren weiteren Weg wünschen wir euch, dass ihr eure Stärken mutig einsetzt, eure Träume nicht aus den Augen verliert und mit Zuversicht in die Zukunft blickt. Möge euch das, was ihr an unserer Schule gelernt habt, ein stabiles Fundament und ein guter Kompass für alle kommenden Entscheidungen sein.

Geht mit Offenheit, Freude und Selbstvertrauen in diesen neuen Lebensabschnitt – die Türen stehen euch offen!

Alles Gute für eure Zukunft!

Das Team der FSBHM Landeck-Perjen

FSBHM Landeck-Perjen sagt: „Danke, Heinz - für alles!“

FSBHM - Perjen – Mit viel Applaus, ehrlichen Worten und einem Augenzwinkern, aber auch etwas Wehmut, wurde Dir. Heinz Kofler, langjähriger Direktor der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen, bei der Sommerkonferenz mit dem gesamten Team verabschiedet. Nach 28 Jahren an der Spitze der Schule – und einem Berufsleben voller Engagement, Menschlichkeit und Ideenreichtum – geht eine Ära zu Ende.

„Heinz Kofler war mehr als ein Direktor – er war Gestalter, Begleiter und Möglichmacher. Seine Persönlichkeit war geprägt von Klarheit, Wertschätzung, Herzlichkeit und Handschlagqualität“, so seine Nachfolgerin Heidi Holzknecht im Rahmen der Verabschiedung.

„Hauswirtschaft ist kein altmodisches Fach – sie ist die Grundlage unseres Alltagslebens“, war eine seiner Überzeugungen. Mit diesem Leitbild schuf er nicht nur zeitgemäßen Unterricht, sondern förderte Projek-

te, Veranstaltungen und eine ganzheitliche Sicht auf Bildung. Besonders geschätzt wurde seine Hilfsbereitschaft, seine Verlässlichkeit, seine Besonnenheit – und sein Humor.

Im Rahmen der Verabschiedung blickte das Team der FSBHM Landeck - Perjen mit großer Dankbarkeit auf die gemeinsame Zeit zurück.

Zum Abschied bleibt der Dank für 28 Jahre Leitung unserer Schule, für einen außergewöhnlichen Direktor mit Haltung, Bodenständigkeit und Herz.

Danke für alles lieber Heinz!

„Lieber Heinz, für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir alles Gute – und vergiss nicht: An unserer Schule bist du jederzeit ein gern gesehener Gast und immer herzlich willkommen.“

Dein Team der FSBHM



Neue Direktorin an der FSBHM - Landeck Perjen

**„Nicht nur reden, sondern tun“ –
das ist mein Anspruch für unsere Schule.**

Mein Name ist Heidi Holzknicht, ich bin 44 Jahr alt und komme aus Wengs im Pitztal. In meiner Heimatgemeinde besuchte ich die Volks- und Hauptschule, in weiterer Folge absolvierte ich die HBLA in Kematen und anschließend studierte ich in Wien an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik.

Nach ersten Berufserfahrungen im Kinder- und Jugendland als Betreuerin der Kindergruppe in Innsbruck arbeitete ich 4 Jahre in Hohenems im Bäuerlichen Schul- und Bildungszentrum für Vorarlberg als Lehrerin. Vor 18 Jahren wechselte ich an die FSBHM Landeck-Perjen und bin dort seit 2015 Leiter:innen -Stellvertreterin. Meine Unterrichtsfächer sind Küchenführung und Service mit Schwerpunkt Service, Haushaltsmanagement und Landwirtschaft.

Mein Motto lautet: „Nicht nur reden, sondern tun.“ Dahinter steckt für mich der Anspruch, Pläne nicht nur zu formulieren, sondern konsequent in die Tat umzusetzen. Gerade in der Schule ist es entscheidend, dass Kinder und Jugendliche nicht nur über Möglichkeiten und Ideen reden, sondern diese auch aktiv durch unterschiedliche Projekte ausprobieren können.

Besonders wichtig ist mir ein respektvoller Umgang miteinander und Tugenden wie Pünktlichkeit, Ehrlichkeit und Höflichkeit. Ebenso lege ich Wert auf einen gesunden und kritischen Umgang mit Handy und PC und darauf, Informationen aus dem Internet stets kritisch zu betrachten und zu hinterfragen. In unserer schnelllebigen Zeit, in der die KI, jederzeit und zu jedem Thema eine Fülle von Informationen liefert, ist es mir und meinem Team ein Anliegen, die Schüler:innen dabei zu unterstüt-



zen, kritische, selbstbestimmte und lösungsorientierte Menschen zu werden.

Ich freue mich auf meine neuen Aufgaben, auf unsere Schülerinnen und Schüler, die wir gerne auf ihrem Weg ins Erwachsenwerden begleiten, und auf die Zusammenarbeit mit unseren Kooperationspartnern. Vor allem freue ich mich auf viele neue Projekte und darauf, dass wir gemeinsam wachsen und uns weiterentwickeln.

Ich wünsche allen Schüler:innen einen guten Start in ein erfolgreiches Schuljahr 2025/2026.

Dir. Dipl. Päd. Heidi Holzknicht



VORSTELLUNG MATTEO LÖFFLER

Mein Name ist Matteo Löffler, ich wohne in Inzing und studiere derzeit berufsbegleitend an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien. Seit diesem Schuljahr darf ich das Team an der FSBHM Landeck-Perjen unterstützen.

Meine schulische Laufbahn habe ich an der HBLFA Tirol abgeschlossen, wo ich die Matura abgelegt habe. Sowohl dort als auch in meinem Studium konnte ich viel Fachwissen und wertvolle Erfahrungen sammeln – dieses Wissen möchte ich nun gerne an die Schülerinnen und Schüler weitergeben.

Ich freue mich darauf, mein pädagogisches Geschick unter Beweis zu stellen, spannende und praxisnahe Unterrichtsstunden zu gestalten und gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern Neues zu entdecken.

Für die herzliche Aufnahme ins Kollegium möchte ich mich bereits jetzt bedanken und blicke gespannt auf die kommenden Jahre an der Schule.

Hauswirtschaftsaward 2025 an der FSBHM Landeck

Am 29. April 2025 fand an der FSBHM Landeck-Perjen der länderübergreifende Hauswirtschaftsaward der Europaregion Tirol statt. Ziel war die Ermittlung der Finalteams für den Bundeswettbewerb im Herbst in St. Johann in Tirol.

Teilgenommen haben Fachschulen aus Südtirol (Tisens, Kortsch, Neumarkt), das BSBZ Hohenems (Vorarlberg) sowie die LLAs Imst, Rotholz und Lienz (Nordtirol).

Die Dreierteams bewältigten drei Stationen:

Service & Garten: Tischgestaltung, Buffet, Gästebetreuung, Präsentation eines Heimatstücks.

Küche: Zubereitung von je 30 süßen und pikanten Fingerfoods mit regionalen Zutaten.

Parcours: Wissen, Geschick, Sport, Wäschepflege und Betriebswirtschaft.

Nach Wettbewerbsende präsentierten die Teams ihre Arbeiten. Den Sieg holte die FS Tisens vor der LLA Rotholz und dem BSBZ Hohenems. Diese drei Teams vertreten die Region beim Bundes-Hauswirtschaftsaward 2025.

Herzlichen Glückwunsch an alle teilnehmenden Schüler:innen für ihre tollen Leistungen und insbesondere an die Gewinner:innen.

Fl. Stefanie Jehle, Fl. Christine Schnegg



Arbeit, Zeit und Einsatz haben sich gelohnt! SIEG beim FIT4FUTURE Award für die 2A der FSBHM Landeck



Am 12. Juni 2025 fand in der AREA 47 das Finale des erstmals tirolweit ausgetragenen **FIT 4 FUTURE AWARD** der Volksbank Tirol statt. Der Wettbewerb zeichnete Projekte zu Nachhaltigkeit, Ressourcenschonung und Umweltschutz aus und verzeichnete 110 Einreichungen.

Die Schüler:innen des 2. Jahrgangs der **FSBHM Landeck-Perjen** erreichten mit ihrem Projekt „Unsichtbare Schätze im Haushalt – Kreativ und nachhaltig verwerten“ den **1. Platz** in der Kategorie Oberstufe. Das Projekt umfasst ein **Tauschregal** im Schulgebäude sowie ein **E-Book** mit kreativen Upcycling-Ideen, das auf der Schulwebsite verfügbar ist.

Die Umsetzung wurde von der gesamten Schule getragen, maßgeblich begleitet von den Lehrpersonen Christine Schnegg und Viola Strohmaier. Bei der Präsentation überzeugte das Projekt durch Kreativität und Nachhaltigkeit.

Die Auszeichnung ist ein großer Erfolg für die Schüler:innen und ihre Lehrpersonen. Das Tauschregal bleibt fixer Bestandteil der Schule, und das E-Book soll künftig mit weiteren Ideen ergänzt werden.

Fl. Stefanie Jehle, Fl. Christine Schnegg

Ehemalige Schüler:innen berichten - Mein Weg nach der LLA

Georg Venier, Tarrenz – Absolvent 2013/14

Von 2011 bis 2014 besuchte Georg Venier die Fachschule für Landwirtschaft. Schon früh war sein Weg geprägt von der Arbeit in der elterlichen Landwirtschaft. Bereits als Kind half er bei Schlachtungen und in der Produktion mit - ein Grundstein für seinen weiteren beruflichen Werdegang.

Die Wurzeln des Familienbetriebs reichen zurück in die 1970er-Jahre, als Großvater Hermann, ursprünglich aus Starkenbach, die Landwirtschaft in Tarrenz erwarb. 1998 errichtete Georgs Vater dort einen eigenen Schlachthof. Für Georg war klar: Er würde diesen Weg fortsetzen.

Nach der Fachschule begann er seine Lehre im Fleischhof Oberland, die er im elterlichen Betrieb erfolgreich abschloss. 2021 folgte die Meisterprüfung zum Metzgermeister. Heute führt die Familie nicht nur den Schlachthof in Tarrenz, sondern auch den neu ausgebauten Schlachthof in Fließ.

Verkauf & Direktvermarktung

Die hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukte aus eigener Schlachtung und Verarbeitung sind an mehreren Standorten erhältlich:

- Bauernmarkt im FMZ:
Montag bis Donnerstag sowie Samstag

- Frischemarkt in Landeck: jeden Freitag

Landwirtschaft & Tierhaltung

Die Venier-Landwirtschaft umfasst rund 100 Stück Vieh in Mutterkuhhaltung sowie rund 60 Strohschweine mit 24-Stunden-Auslauf.

Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgen ausschließlich im eigenen Betrieb – Regionalität und Qualität stehen dabei an oberster Stelle.

Im Dezember 2024 übernahm die Familie zudem Martha's Imbiss, um ihre Produktpalette direkt an den Konsumenten weiterzugeben.

Privates

Auch privat läuft es rund: Seit Jänner 2023 ist Georg verheiratet, die Familie ist mit den Kindern Hermann (2021) und Georg (2023) gewachsen.

Sein Lebensweg zeigt eindrucksvoll, wie Tradition, Handwerk und Unternehmergeist miteinander verbunden werden können!

Wir wünschen Familie Venier weiterhin viel Erfolg!

GF Mathilde Schönherr





DIE EDELKASTANIE.... herrliche Partnerin in der Herbstküche

REZEPTUREN AUS DER GENUSSCHULE BILDUNGSZENTRUM LLA - IMST

REZEPTE - ZUSAMMENGESTELLT VON CHRISTA TANGL-MARTIN

Die Kastanie ist eine edle, nährstoffreiche Frucht, deren Tradition als Nahrungsmittel weit in die Vergangenheit zurückreicht, als sie als „Brot der Armen“ bezeichnet wurde.

Kastanien, Maroni oder auch „Keschtn“ genannt, waren seit jeher ein wesentlicher Bestandteil der bäuerlichen Kost. Kastanien sind reich an Stärke, enthalten kein Gluten und sind daher auch eine geeignete Alternative für Menschen, die an Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit leiden.

Gut gekocht sind Edelkastanien ein bestens verdauliches Lebensmittel.

Man unterscheidet die Edelkastanie und die Maroni, auch wenn man landläufig glaubt, dass beide Begriffe dasselbe sind.

Die MARONI ist bauchiger, mehlig und süßer.

Die EDELKASTANIE ist kleiner und weniger süß.

Durch ihre Erdigkeit verkörpern Kastanien die kühlere Jahreszeit. In freier Natur sind sie eine Delikatesse für das Wild, aber auch in der Küche bilden sie herrliche Partner.

Sehr gut passen sie zu Birnen, Pilzen, Quitten, Feigen oder Schokolade.

Ein Höhepunkt des Brauchtumsjahres, insbesondere in Südtirol, ist das Törggelen, bei dem traditionell junger Wein und als Begleitung geröstete Kastanien serviert werden.



ZUBEREITEN

Wie man Kastanien bearbeitet, hängt von der Verwendung ab. Will man sie braten, ritzt man vorher die Schale an der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer quer oder kreuzweise ein, damit sie platzen und nicht explodieren, und wickelt sie eine Zeit lang in ein feuchtes Tuch, so lassen sie sich leicht schälen. Anschließend brät man sie ca. 30 bis 40 Minuten im Backofen bei ca. 180°C.

Kastanien können aber auch gekocht werden. Dazu gibt man sie „ungeritzt“ für etwa 30 bis 40 Minuten ins kochende Wasser. Anschließend teilt man sie in der Mitte und löffelt das Fruchtfleisch heraus und passiert dieses durch ein Haarsieb. In passiertem Zustand kann man Kastanien sehr gut in kleineren Mengen für drei bis vier Monate einfrieren.

Überaus beliebt ist der Kastanienreis als süße Nachspeise mit Sahne oder Eis, auch für Torten und Kuchen eignen sich die Kastanien hervorragend.

Doch nicht nur Süßes lässt sich aus Kastanien zubereiten, auch Suppen, Nudeln und diverse Füllungen kann man daraus zaubern.

Außerdem sind sie eine wunderbare Beilage zu Fleisch- und Wildgerichten.

Mit ein paar ausgesuchten Rezepturen möchte ich euch einladen, die Edelkastanie auch in einer anderen als üblicherweise in gebratener Form zu genießen.

Kastaniensüppchen mit getrocknetem Radicchio

Zutaten:

500 g Kastanien, 1 kleine Schalotte, 1 EL Butter, etwas trockener Weißwein zum Aufgießen, 1 Liter Gemüsefond oder gute helle Rindssuppe, Salz, Sahne zum Verfeinern, etwas Madeira, wenn vorhanden; Zum Garnieren: getrockneter Radicchio, Kastanien gebraten und in Scheiben geschnitten;

ZUBEREITUNG:

Kastanien in siedendem Salzwasser ca. 30 Minuten weichkochen. Halbieren und Kastanienfruchtfleisch mit einem kleinen Löffel herauskratzen. Schalotte in feine Würfel schneiden und in der Butter farblos anschwitzen. Kastanien dazu geben und mit Weißwein ablöschen. Flüssigkeit einkochen lassen, mit der Suppe oder dem Gemüsefond aufgießen und mit Salz würzen. 15 Minuten kochen lassen. Im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb pressen. Mit Sahne und etwas Madeira vollenden.

Kastaniensuppe in tiefe Teller füllen. Mit getrocknetem Radicchio und in Scheiben geschnittenen Kastanien garnieren.

Radicchio trocknen:

Blätter vom Salat mit etwas Sherry-Essig, Olivenöl und Salz marinieren und über Nacht bei 50 bis 80°C im Backrohr oder im Dörrex trocknen lassen. Darin dauert das Trocknen etwa vier Stunden.

Hirschmedaillons mit Kastanienkruste

Zutaten: 8 Hirschmedaillons (Rücken oder Nuss), paniert, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Olivenöl; Kastanienkruste: 150 g Kastanien, geschält, ½ Liter braune Wildsauce oder sonstige Bratensauce, 1 Lorbeerblatt, 50 g Butter, etwas Zitronensaft, 1 EL Petersilie, fein geschnitten, 3 EL Weißbrotbröseln, Kräutersalz und Pfeffer;



Für die Kastanienkruste die Kastanien mit der Wildsauce oder sonstiger Bratensauce und dem Lorbeerblatt etwa 20 Minuten zugedeckt weichkochen, dann die Kastanien aus der Sauce nehmen, mit der Gabel leicht zerdrücken und auskühlen lassen. Sauce beiseitestellen.

Butter verrühren. Die zerdrückten Kastanien, Zitronensaft, Petersilie und Bröseln untermengen und würzen.

Die Hirschmedaillons würzen und kurz in Olivenöl anbraten (sie sollten innen noch leicht rosa sein) und mit der Kastanienkruste bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C (Oberhitze) überbacken.

Fertigstellung:

Etwas Zucker, Zimtrinde und Nelke mit Wasser aufkochen, entkernte Apfelhälften darin knackig kochen. Äpfel aus dem Sud geben und mit Preiselbeerkompott füllen.

Sauce noch etwas einkochen lassen und mit etwas Butter verfeinern.

Hirschmedaillons auf Tellern anrichten, mit der Sauce und gefülltem Apfel servieren.

Wunderbare Kastanienbeilagen zu Rind- und Wildgerichten – speziell zum Braten, der gerade mit der beginnenden kalten Jahreszeit in die Saison startet ...

Apfel- Kastanienknödel

150 g Kastanien geschält, ca. ¼ Liter Gemüsefond, 1 Zwiebel, fein geschnitten, 2 Äpfel (vorzugsweise Boskop), geraffelt, etwas Butter zum Anschwitzen der Zwiebel, 300 g Knödelbrot, 3 bis 4 Eier, Kräutersalz und Pfeffer aus der Mühle;

ZUBEREITUNG:

Kastanien im Gemüsefond weichkochen, herausnehmen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen und mit den Kastanien und den Äpfeln zum eingeweichten Knödelbrot geben. Masse durchziehen lassen. Knödel formen und wie gewohnt dämpfen.

Kastanienspätzle

200 g Kastanienmehl (im Fachhandel erhältlich), 200 g Dinkel- Vollkornmehl, 4 bis 5 Eier, Wasser oder Milch, nach Belieben, Kräutersalz, feingehackte Zwiebel, Butter;

ZUBEREITUNG:

Kastanien- und Dinkelmehl, Eier, Flüssigkeit und Salz kurz vermischen. Wie gewohnt Spätzle einkochen. Zwiebel kurz an sautieren und die vorbereiteten Spätzle und frische Petersilie dazugeben.

TIPP: Mit gebratenen Speckstreifen und gebratenen Kastanien sind diese Spätzle auch ein wunderbares Einzelgericht.

Rotweinsrisotto mit Kastanien, Frischkäse und Pfefferminze

Für den Risotto: 150 g Arborio oder Vialone Nano Reis, ½ Zwiebel, fein geschnitten, 70 g Butter, 200 g Kastanien- geschält, 1/8 Liter Rotwein, 1 Liter Gemüsefond oder gute helle Suppe, ein paar Pfefferminzblätter, fein geschnitten, etwas frisch geriebener Parmesan, Salz und Pfeffer aus der Mühle; Weiteres: etwas Frischkäse (vorzugsweise Ziegenfrischkäse);

ZUBEREITUNG:

Zwiebel glasig andünsten, Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Kastanien zugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Unter ständigem Rühren nach und nach mit Suppe aufgießen und verkochen lassen. Nach ca. 15 Minuten Garzeit die restliche Butter, einen Teil der Pfefferminzblätter und Parmesan untermengen. Rund ab würzen.

Den Frischkäse mit etwas Pfeffer und Minze vermischen. Den Risotto in tiefe Teller anrichten und mit dem Frischkäse servieren.

Kastanienravioli auf Sellerie- Rahmsauce

Für den Nudelteig: 300 g griffiges Mehl, 150 g Hartweizengrieß, 3 Eier, 3 Dotter, 2 bis 3 EL Olivenöl, Kräutersalz, Wasser nach Bedarf; 400 g Kastanienpüree (500 g Kastanien geschält, 6 dl Gemüsefond oder Suppe, 1 Lorbeerblatt – alle Zutaten zusammen etwa eine halbe Stunde kochen. Anschließend mixen oder passieren).

Für die Sellerie- Rahmsauce:

¼ Sellerieknolle, 2 Schalotten, fein geschnitten, 1 EL Butter, 100 ml Weißwein, 200 ml Sahne, Salz und Pfeffer, wenig Muskatnuss;

Zum Garnieren: Parmesan gerieben;

ZUBEREITUNG:

Nudelteig mit der Nudelmaschine oder von Hand dünn austreiben. Teigblätter auf eine bemehlte Fläche legen und mit einem Spritzbeutel oder einem Teelöffel das Kastanienpüree im Abstand von 5 cm darauf verteilen. Den Rand mit Wasser bestreichen,

mit dem zweiten Teigblatt abdecken und die Ränder gut andrücken. Ravioli ausstechen.

Für die Sauce: Sellerie in feine Würfel schneiden, mit Schalotten in Butter farblos anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen. Sahne zugeben, ebenfalls reduzieren, bis die Sauce sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufmixen.

Ravioli im Salzwasser 1 bis 2 Minuten garen, mit der Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. Selleriesauce auf Teller geben, Ravioli darauf anrichten. Mit Parmesan bestreut servieren.

Kastanienreis mit Preiselbeeren

Zutaten: 1 kg Kastanien, ½ Liter Milch, 80 g Zucker, 1 TL Zimt, 2 EL Honig, 2 EL Rum

Für den Zuckersirup: 100 g Zucker, 300 ml Wasser; Zum Anrichten: Preiselbeerkompott, geschlagene Sahne, Minze;

ZUBEREITUNG:

Kastanien in reichlich Wasser eine Stunde kochen lassen, abseihen, halbieren und mit einem kleinen Löffel das Kastanienfleisch herauskratzen. Die Milch mit dem Zucker, Honig und Zimt aufkochen. Die Kastanien dazugeben und cremig einkochen. Dabei im-



mer wieder umrühren, da die Masse leicht anbrennen kann! Anschließend die Masse durch die Flotte Lotte pressen. Für den Sirup Wasser mit Zucker so lange aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat, dann langsam unter die Kastanienmasse rühren, bis diese cremig ist. Mit Rum abschmecken. Die Kastanienmasse mit der Kartoffelpresse auf das Preiselbeerkompott drücken. Mit Sahne und Minze garnieren.

TIPP:

Aus der Masse lassen sich auch wunderbar Kastanienherzen formen und mit Schokolade überziehen. Dazu kleine Kugeln, ca. 50 bis 60 g, formen und diese etwas flach drücken und mit den beiden Zeigefingern die Spitze vom Herz formen.



Einfache Kastanientorte

Zutaten: 280 g Kastanien, bereits weichgekocht und passiert, 120 g Staubzucker, 60 g Honig, Vanille, Zimt, 250 g Butter oder gute Margarine, 10 große Eier, 150 g Kuchenmehl, evtl. etwas Backpulver, geschlagene Sahne;

ZUBEREITUNG:

Die Butter oder Margarine weißschaumig rühren, Zucker und Honig sowie etwas Zimt dazugeben, Dotter einzeln einrühren und Masse cremig aufschlagen. Schnee schlagen und mit etwas Vanillezucker ausschlagen.

Kastanien vorsichtig unter die Dottermasse ziehen. Mehl und Schnee abwechselnd unterheben. Masse bei 160 °C langsam backen (in etwa 50 Minuten).

TIPP:

Die Torte kann entweder mit Staubzucker bestreut oder wie die Sachertorte klassisch glasiert werden. Ein Sahnehäubchen hierzu ist wohl sprichwörtlich das Tüpfelchen auf dem „i“!

Wir wünschen euch viel Freude beim Lesen der Rezepte und vor allem beim Nachkochen des einen oder anderen Rezeptes.

Für die Genussschule Bildungszentrum LLA - Imst:

Christa Tangl-Martin





Mitgliedsbeitrag 2025

Liebe Absolventin!
Lieber Absolvent!

Auch heuer wieder hebt der Absolventenverein der LLA Imst den Mitgliedsbeitrag für ein Jahr ein.

Deshalb bitten wir Sie, den **Beitrag für das Jahr 2025 in der Höhe von € 10,00** auf das Konto des Absolventenvereines der Landwirtsch. Landeslehranstalt Imst bei der Raiffeisenlandesbank Tirol, Zweigstelle Imst, **IBAN: AT79 3600 0000 0660 2015** zu überweisen. (Bitte Name des Absolventen angeben)

Damit unterstützen Sie nicht nur die Aktivitäten des Absolventenvereines, wie Absolventenzeitung und Klassen- und Jubilarentreffen, sondern auch die Hilfe für unschuldig in Not geratene Absolventen: innen. Außerdem erhalten Mitglieder des Absolventenvereines Ermäßigungen im Bereich der Fortbildungskurse und Lehrfahrten.

Neu: Sollten Sie **keine** Zustellung der Zeitung per Post sondern per Mail wünschen, senden Sie uns einfach das ausgefüllte Formular, zu finden auf der Website des Bildungszentrums www.lla-imst.at Absolventen- Verein zu!

ACHTUNG: Aus allen Einzahlungen bis Weihnachten werden **3 Gewinner für einen Geschenkskorb** aus dem Hofladen gezogen! Die Gewinner werden schriftlich verständigt!



Emilia und Engelbert Neuner aus Kaunerberg freuten sich bereits über ihren Gewinn.

Also, schnell einzahlen- Wir drücken die Daumen!

Drechseln für Einsteiger

Inhalt: Sicheres Drechseln in Längs- und Querholz, fliegend Drehen und Anfertigen von Schalen, Drechselwerkzeuge richtig schärfen

Ort: Lehrwerkstätte Bildungszentrum LLA Imst

Termin: Freitag, 30. Jänner 2026, 17:00-21:00 Uhr
und Samstag, 31. Jänner 2026, 8:00-15:00 Uhr

Kursbeitrag: € 120,--
(€ 110,-- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: Tischlermeister Michael Jäger
Teilnehmerzahl: max. 7 Personen

Ranzen sticken

Termin: jeweils Dienstag, ab 13. Jänner 2026,
insgesamt 10 Abende

Inhalt: Anfertigen von Ranzen, Damengürteln, Glockenriemen, Damenhandtaschen u. dgl. mit Federkiel gestickten Ornamenten

Kursbeitrag: € 140,--
(€ 130,-- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: Bettina Klingenschmid
Teilnehmerzahl: max. 15 Personen

Fleischzerlegung

Inhalt: Zerlegung und küchenfertige Zerteilung vom Schwein für Anfänger und Fortgeschrittene

Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst

Termin: Samstag, 8. November 2025, 08:00-12:00 Uhr

Kursbeitrag: € 60,--
(€ 50,- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: FL Josef Beer Schmid
Teilnehmerzahl: max. 8 Personen

Hauswurstherstellung

Inhalt: Herstellung von Hauswürsten für Anfänger und Fortgeschrittene

Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst

Termin: Samstag, 08. November 2025, 13:00-17:00 Uhr

Kursbeitrag: € 60,--
(€ 50,- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: FL Josef Beer-Schmid
Teilnehmerzahl: max. 8 Personen

ANMELDUNGEN UNTER
05412/ 663460
Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst



Weihnachtstöpferei

KURS 1: Töpfern am Dienstag, 04. November 2025 und Glasieren am Dienstag, 25. November 2025, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

KURS 2: Töpfern am Dienstag, 11. November 2025 und Glasieren am Dienstag, 02. Dezember 2025, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

Inhalt: Töpfern (ohne Scheibe) und Glasieren von weihnachtlicher Gebrauchskeramik und Dekoration aus Steinzeugton (spülmaschineneeignet) an zwei Terminen

Kursbeitrag:

für Mitglieder € 120,-- inkl. Materialkosten
für Nichtmitglieder € 130,-- inkl. Materialkosten

Leitung: Stefanie Pahle · **Teilnehmerzahl:** max. 8 Personen

Frühstücksset töpfeln

KURS 1: Töpfern am Donnerstag, 08. Jänner 2026 und Glasieren am Donnerstag, 29. Jänner 2026, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

KURS 2: Töpfern am Dienstag, 13. Jänner 2026 und Glasieren am Dienstag, 03. Februar 2026, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

Inhalt: Töpfern (ohne Scheibe) und Glasieren einer Schüssel, einem kleinen Teller und einem Becher aus Steinzeugton (spülmaschineneeignet) an zwei Terminen

Kursbeitrag:

für Mitglieder € 100,-- inkl. Materialkosten
für Nichtmitglieder € 110,-- inkl. Materialkosten

Leitung: Stefanie Pahle · **Teilnehmerzahl:** max. 8 Personen



Gartenkeramik töpfeln

KURS 1: Töpfern am Mittwoch, 08. April 2026 und Glasieren am Mittwoch, 29. April 2026, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

KURS 2: Töpfern am Dienstag, 14. April 2026 und Glasieren am Dienstag, 05. Mai 2026, jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30

Inhalt: Töpfern (ohne Scheibe) und Glasieren einer Gartenstele aus Steinzeugton (witterungsbeständig) an zwei Terminen

Kursbeitrag:

für Mitglieder € 120,-- inkl. Materialkosten
für Nichtmitglieder € 130,-- inkl. Materialkosten

Leitung: Stefanie Pahle · **Teilnehmerzahl:** max. 8 Personen

ANMELDUNGEN UNTER: 05412/ 663460 Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst

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
6460 Imst, Meraner Straße 6, Tel. 05412/ 66 346, E-Mail: lla-imst@tsn.at

Für den Inhalt verantwortlich: Mathilde Schönherr

Fotos: Oberländer Rundschau GmbH, Bildungszentrum LLA Imst, Christian Novak, FL Johanna Sommersguter, FL Angelika Stritzinger, FL Barbara Landerer, FL Robert Neuner, FL Michael Frank, FL Johannes Nachtschatten, FL Paul Egger, Raphael Wolf-RATechnik, Bettina Klingenschmid, Heidi Hagleitner, FSBHM Landeck-Perjen, Dir. Dipl. Päd. Heidi Holzknecht, FL Katharina Neurauder, Rebekka Wolf, FL Stefanie Jehle, FL Christine Schnegg, Rahel Venier, FOL Christa Tangl-Martin, GF Mathilde Schönherr, Stefanie Pahle.

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