



Schule & Praxis



**Ein Haus besteht aus Ziegeln und Mörtel,
aber das Zuhause wird von den Menschen gemacht,
die dort leben.**

M. K. Soni

Seite 5
Einweihung und
Tag der offenen Tür

Seite 13
Facharbeiterverleihung
der Fachschule für
Erwachsene

Seite 18 - 21
FSBHM Landeck- Perjen

Liebe Absolventinnen und Absolventen, liebe Freundinnen und Freunde des Bildungszentrums LLA Imst!



Wieder ist ein Semester des laufenden Schuljahres vorbei.

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, um in diesem Leitartikel über das größte Projekt an der LLA Imst der letzten 15 Jahre zu berichten, dem Umbau des Schülerwohnheimes in der Fachrichtung Landwirtschaft.

Mit dem Umbau des Schülerwohnheimes am Bildungszentrum LLA Imst wurden alle Zimmer auf den neuesten Stand gebracht. Zweibettzimmer mit Dusche und WC, ausgestattet mit schnellem WLAN, ermöglichen den Schülern ein Maximum an Komfort und vor allem auch ein Maximum an Privatsphäre. So kann Wohnen und Lernen ideal miteinander kombiniert werden.

Neben den Zimmern wurde auch die gesamte Dachhaut saniert und neu gedeckt. Auch die Klassenräume wurden klimatisiert – die automatische Frisch-

luftzufuhr sorgt für das optimale Klassenklima. Mit dem neu erdachten und umgesetzten Haupteingang und durch den Einbau eines Personenlifts ist es gelungen, die Barrierefreiheit über alle Stockwerke zu gewährleisten.

Das Einzugsgebiet unserer Schüler: innen reicht von Innsbruck über das Stubaital hin bis zu den hintersten Tälern im Westen Tirols, somit ist eine Unterbringung im Schülerwohnheim für viele unerlässlich. Eine besondere Herausforderung beim Umbau ergab sich daraus, dass das gesamte Gebäude unter Denkmalschutz steht und die gesamten Arbeiten bei laufendem Schulbetrieb durchgeführt wurden.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Projektbeteiligten für die sorgfältige Planung und erfolgreiche Umsetzung sowie die Freigabe der benötigten finanziellen Mittel seitens des Landes Tirol bedanken.

Gleichzeitig möchte ich aber auch um weitere Unterstützung des Landes in der Adaptierung der noch drei anderen Schülerinnenwohnheime des Bildungszentrum LLA Imst bitten.

Der Direktor
Thomas Moritz



Ehrungen/ Gratulationen:

Wir gratulieren

Benedikt PERKTOLD zur bestandenen
Facharbeiterprüfung für Bienenwirtschaft
am 08.11.2024.

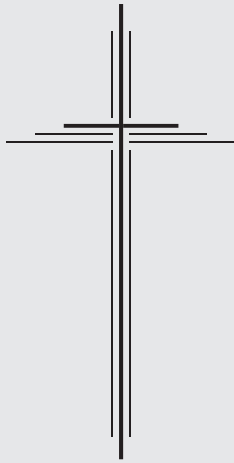
Wir gratulieren

FL Paul EGGER
zur Geburt von **Tochter LENI**
am 27.01.2025.





Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:



Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

Friedrich EITER aus Nassereith	Schuljahr 1961/62
Barbara SCHÖPF , geb. Scheiber aus Längenfeld	Schuljahr 1982/83
Siegfried ERHART aus Ried i. O.	Schuljahr 1968/69
Maria-Luise RAICH , geb. Weber aus Wenns	Schuljahr 1968/69
Hannelore LECHNER , geb. Lederle aus Jerzens	Schuljahr 1977/78
Johann REGENSBURGER aus Umhausen	Webschüler 1955/56
Ilse KRISMER , geb. Tiefenbrunner aus Rietz	Schuljahr 1955/56

VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

Tamara NEUNER geb. Wagenhals
(Köchin vom 01.09.1989 bis 25.10.2024)

Margarete BADER-PRANTL geb. Lettinger (Fachlehrerin an der
Haushaltungsschule vom 11.09.1989 bis 30.08.1991)

Heinz RIEF (Hausmeister im Landesschülerheim
von 15.07.1983 bis 30.09.2004 und ehemaliger Betriebsratsobmann)

Maria LANTSCHNER
(Wirtschafterin am Gutshof vom 07.06.1960 bis 31.03.1987)

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Andreas WILLE Fachlehrer	30er
Ingrid KUPRIAN Büro Landesjagd	40er
Alexandra DEISER Fachlehrerin	40er
Susanne PAYR Fachlehrerin	50er
Christina RÖCK Abteilungsvorständin	60er
Marcel KLOTZ Imkermeister	60er
Brigitte KATHREIN Haus- und Küchenhilfe	60er

Runde Geburtstage

der ehemaligen
Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

Ing. Hansjörg WERATSCHNIG Fachoberlehrer	80er
Walter GABL Hausmeister	80er
Eva WILHELMER Buchhalterin	70er
Beate LECHLEITNER Haus- und Küchenhilfe	70er

NEUANSTELLUNG:

Andrä HACKL Mitarbeiter in der Obstverarbeitung
Eintritt am 04.11.2024

Pensionierungen



DI Marianne ENTHOFER
(mit 01.11.2024)

Frau DI Marianne Enthofer wurde am 14. September 1992 unter dem damaligen Direktor August Gamper eingestellt.

Marianne war eine bis zum letzten Schultag sehr aktive Lehrerin. Vor allem in den Bereichen Garten- und Kräuterbau und im Pflanzenbau hat sie viele Projekte begleitet und mit ihrer stets visionären Art viel für das Landwirtschaftliche Schulwesen geleistet – zuletzt auch bei der Schulentwicklung in den Jahren 2021 und 2022. Auch als Gleichbehandlungsbeauftragte hat sie sich immer in den Dienst der Sache gestellt.

Liebe Marianne, ich weiß, dass du auch in deinem Ruhestand noch sehr aktiv sein wirst – für all deine Vorhaben wünschen wir dir beste Gesundheit. Vergelt 's Gott!



MMag. Franz HEISS

Nach Erfüllung seiner vollen Dienstzeit ist Franz Heiß mit 1. März dieses Jahres in den wohlverdienten Ruhestand übergegangen.

Seine Aufnahme in den landwirtschaftlichen Schuldienst erfolgte am 1. September 2007. In seiner Tätigkeit, als Heimleiter bis 2009 und als Religionslehrer wurde er von Schüler:innen, Lehrer:innen und Mitarbeiter:innen sehr geschätzt.

Die gute Verbindung zur Pfarre Imst (ehemals auch zu Pfarrer Otto Gleinser und Diakon Bruno Tangl) und damit auch die seelsorgerische Betreuung unserer Schüler:innen ist ein weiterer Verdienst, der dir zuzuschreiben ist.

Lieber Franz genieße deinen Ruhestand in Gesundheit – du hast es dir verdient. Vergelt 's Gott!

„Grüner Strom“ vom Dach der Werkstätten

Im Rahmen der nachhaltigen Energiegewinnung wurde eine Photovoltaik-Anlage auf dem Dach des Werkstättegebäudes installiert. Diese Anlage versorgt sowohl den Eigenverbrauch als auch das Netz mit erneuerbarem Strom. Die PV-Anlage auf dem Dach der Werkstätten stellt einen wichtigen Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Reduzierung der CO₂-Emissionen dar. Mit einer hohen Ertragsrate und einem signifikanten Anteil des Eigenverbrauchs durch Solarstrom trägt die Anlage aktiv zur Energiewende bei und bietet ein ausgezeichnetes Beispiel für die Nutzung erneuerbarer Energien im Gebäudebereich.

Die 298 PV-Module mit einer Generatorenfläche von 595,4 m² erreichen eine Leistung von 132,61 kWp. Dadurch können jährlich 75.339 kg CO₂-Emissionen vermieden werden. Fast die Hälfte des Strombedarfs wird direkt durch die Sonnenenergie gedeckt, der solare Deckungsanteil liegt bei 43,4 %.





Einweihung und Tag der offenen Tür

Das Bildungszentrum Imst blickt auf eine lange Geschichte zurück, die 1919 mit seiner Gründung begann. In den folgenden Jahren gab es mehrere Umbauten und Erweiterungen, darunter 1921 der erste Umbau und 1929 ein größerer Zubau.

1974 folgte der Neubau des Landesschülerheims mit 120 Betten. Vier Jahre nach dem 100-jährigen Jubiläum gab es erneut Anlass zu Feierlichkeiten. Das Schülerwohnheim und das Haupthaus am Bildungszentrum der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Imst wurden umfassend umgebaut und modernisiert. Ziel war es, moderne Wohn- und Unterrichtsmöglichkeiten zu schaffen, die gleichzeitig nachhaltig und barrierefrei sind – und das in einem denkmalgeschützten Gebäude. Nach rund zweieinhalb Jahren Bauzeit wurde das Projekt mit einer Eröffnungsfeier abgeschlossen. Die Gesamtkosten des Projekts beliefen sich auf 14,7 Millionen Euro.

Im Rahmen des Umbaus wurden aus 42 Drei- und Vierbettzimmern mit Gemeinschaftsbädern 55 moderne Zweibettzimmer mit eigenen Duschen und WCs. Zusätzlich wurden zehn Zimmer im Dachgeschoss hinzugefügt sowie vier neue Aufenthaltsräume geschaffen. Das neue Wohnheim bietet Platz für 130 Schüler, insgesamt können rund 320 Schüler im Bildungszentrum untergebracht werden.

Zusätzlich wurde die Dachkonstruktion saniert, freigelegte historische Gebälke wurden in die neuen Räume integriert und die Außenfassade erneuert. Auch der Haupteingang des Gebäudes und die Garderoben im Gewölbekeller wurden neugestaltet. Ein Lift sorgt für die Barrierefreiheit im gesamten Hauptgebäude.

Am 15. November wurde das frisch sanierte Schülerwohnheim der Fachschule für Landwirtschaft



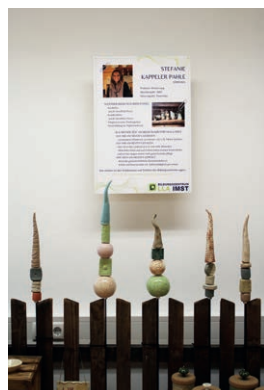
eingeweiht. Im Rahmen dieser Feierlichkeiten fanden ein Festgottesdienst und ein Rundgang mit den Architekten statt.

Am 15. und 16. November konnten Interessierte nicht nur das renovierte Wohnheim, sondern auch die Schule und ihre Werkstätten besichtigen. Schüler:innen und Lehrer:innen gaben Einblicke in das Schulleben und zahlreiche Besucher:innen nutzten die Gelegenheit, die Schule und ihre Schwerpunkte kennenzulernen. Aber auch Absolventen und Absolventinnen durften sich unter dem Motto „Erfolgsgeschichten“ vorstellen. Auf Tafeln waren Bilder und Geschichten zusammengetragen, welche ganz persönliche Erfolgsgeschichten ehemaliger Schüler:innen erzählten.

Kulinarische Köstlichkeiten aus der Region sorgten für das leibliche Wohl und rundeten den Tag perfekt ab.

Ein großes Dankeschön gilt allen Beteiligten – den engagierten Schülerinnen und Schülern, den Lehrkräften sowie allen Helferinnen und Helfern, die mit ihrem Einsatz diesen besonderen Tag ermöglicht haben!

FL Barbara Landerer, FL Mathilde Schönherr



Mit Tradition in die Zukunft



TIROLER HEIMATWERK
Qualität mit Tradition

Das Tiroler Heimatwerk feierte im Dezember seine 90-jährige Erfolgsgeschichte

1934 wurde das Tiroler Heimatwerk aus einer Vereinigung von Absolvent:innen der Landeslehranstalt Imst zur Schaffung von zusätzlichen Einkommensmöglichkeiten als Genossenschaft gegründet. Die ursprüngliche „Tiroler Hausindustrie“, wurde später in „Tiroler Heimatwerk“ umbenannt. Damals ergab sich für viele in sehr ärmlichen Verhältnissen lebenden Bauern und Bäuerinnen die Möglichkeit, mit ihren handwerklichen Fähigkeiten Geld zu verdienen. 38 Handwerker aus verschiedenen Tälern und 82 Strickerinnen aus dem Paznaun zählten zu den ersten, die von der Genossenschaft profitierten. Im Jahr 1937 wurden z.B. 26.000 Paar Socken, Handschuhe und Strümpfe gestrickt und konnten über die Genossenschaft verkauft werden.

Das Bewahren handwerklicher Traditionen einerseits und die zeitgemäße Weiterentwicklung des Sortimentes andererseits sind ein Teil des Erfolgsgeheimnisses. Diesen Spagat schafft das Tiroler Heimatwerk seit nunmehr 90 Jahren. Der Gründungszweck war die Schaffung von zusätzlichen Einkommensmöglichkeiten. Im Laufe der Zeit hat sich die Genossenschaft zu einem modernen Unternehmen weiterentwickelt.

Einen hohen Stellenwert im Tiroler Heimatwerk hatte immer schon das Thema Tracht. Von Stoffen bis zu Bändern und Borten sind alle Materialien für die Tiroler Trachten hier erhältlich. In den letzten Jahren wurden zusätzlich einige Schwerpunkte in der Konfektion gesetzt. Durch die Kreierung des Tiroler Anzuges, des Tiroler Dirndls, des Adlerdirndls, der Jubiläumskollektion sowie weiterer erfolgreicher Eigenentwicklungen konnte das Tiroler Heimatwerk große Erfolge erzielen. Neben dem Geschäft in Innsbruck investierte das Heimatwerk in eine zweite wichtige Säule, und zwar in die



Team Tiroler Heimatwerk

Vermietung und Verpachtung von Immobilien. Nach dem Ankauf der ehemaligen Obstverwertung wurde die Liegenschaft in Hall generalsaniert. Dadurch konnten hochwertige Wohneinheiten für Menschen mit Beeinträchtigungen geschaffen werden.

Wichtig für die Funktionärinnen und Funktionäre waren auch nachhaltige Investitionen in die Zukunft. So wurde die Gasheizung durch einen Fernwärmeanschluss ersetzt. Zudem 2024 die Installation einer großen Photovoltaikanlage, welche rund 80 % des Stromverbrauches eines regionalen Supermarktes mit zahlreichen Kühl- und Klimaanlagen abdeckt.

Kompetente Wissensvermittlung und qualifizierter Arbeitgeber

Das Tiroler Heimatwerk bietet auch hochwertige Arbeitsplätze. Die Tiroler Landesregierung hat nach Prüfung strenger Kriterien der Verleihung des Prädikats an das Tiroler Heimatwerk „Ausgezeichneter Tiroler Lehrbetrieb“ zugestimmt. Ebenso konnte neben zahlreichen Lehrabschlüssen mit Auszeichnung auch der Landes-sieg im Einzelhandel mit dem Schwerpunkt Textil geholt werden, im österreichweiten Vergleich der hervorragende vierte Platz.

Tiroler Heimatwerk



Webausstellung „Tiroler Hausindustrie“, (vor 1937).



Tiroler Heimatwerk heute.



Die Vielfalt der Tiroler Frauentrachten



Detaillierte Beschreibungen in 3 Bänden

Seit fast 40 Jahren beschäftige ich mich intensiv mit dem Handwerk des Trachtennähens. Im Laufe der Jahre habe ich, wie viele andere Kolleginnen auch, umfangreiche Materialien, Skizzen und Stickmuster gesammelt, adaptiert und selbst entworfen. Dabei wurde mir immer mehr bewusst, wie wichtig es ist, das Wissen über die Tiroler Trachten zusammenzutragen und für die Zukunft zu sichern. Dies führte zur Entstehung der „Handreichung zur Anfertigung Nord- und Osttiroler Frauentrachten“, einem umfassenden Werk, das mit der Unterstützung des Tiroler Heimatwerks realisiert wurde. Es enthält Beschreibungen von mehr als 50 Trachten, die von Expertinnen für Trachtennäherei zusammengetragen wurden.

In der Arbeitsgruppe waren vier Pädagoginnen aus dem Landwirtschaftlichen Schulwesen sowie eine Kollegin aus der Höheren Lehranstalt für Mode beteiligt. Diese Fachfrauen haben jahrzehntelang mit Schülerinnen und Erwachsenen Trachten angefertigt. Sie sind verantwortlich für die detaillierten Beschreibungen der einzelnen Trachten. Die Schnitte wurden von Anna Gander erstellt, und die Stickmuster stammen von der talentierten Hauswirtschaftsmeisterin Angelika Hauser.

Das Ziel dieses Werkes ist es, eine praktische Unterstützung für alle, die Tiroler Trachten nähen möchten, zu bieten. Es enthält detaillierte Informationen zur Materialauswahl, Einkaufsliste, sowie Skizzen der Oberteile und Brustlatze, die beim Nähen helfen sollen. Die Stickmuster sind in Originalgröße abgedruckt, sodass sie direkt verwendet werden können. Zusätzlich finden sich Fotos der Stickereien, die als Farbinspiration dienen.

Bedeutung der Talschaftstrachten

Tiroler Trachten sind eng mit der Region verbunden, aus der sie stammen. In Tirol haben sich die Trachten je nach

Tal und geographischer Lage unterschiedlich entwickelt, was zum Teil auch auf den Wohlstand und modische Einflüsse der Region zurückzuführen ist. Daher ist es wichtig, dass Trachtenträgerinnen eine Verbindung zu ihrer Tracht haben – sei es durch ihre Herkunft oder einen besonderen Bezug zur Region.

Trachtenarten

Die Trachten in Tirol unterscheiden sich nicht nur nach regionalen, sondern auch nach Verwendungszwecken. Früher gab es Festtags-, Sonntags-, Werktags- und Wintertrachten, die sich vor allem in Material und Verarbeitung unterscheiden. Auch wenn Trachten heute nicht mehr im Alltag getragen werden, haben sie als Festtagskleidung weiterhin ihre Bedeutung. In der Handreichung werden diese Unterschiede anhand von Abbildungen und Beschreibungen verdeutlicht.

Nähanleitung

Das Nähen einer Tracht erfordert viel Geduld und handwerkliches Können. Wer sich daran wagt, sollte über grundlegende Nähkenntnisse verfügen, da die Handreichung keine detaillierte Schritt-für-Schritt-Anleitung bietet, sondern hilfreiche Informationen und Fotos, die bei der Umsetzung unterstützen. Neben allgemeinen Nähhinweisen wird auch eine Technik zur Verarbeitung vorgestellt.

Schnitte

Die Schnitte für die einzelnen Trachten können im Tiroler Heimatwerk erworben werden, sodass Trachtenliebhaber und Nähbegeisterte Zugang zu den Materialien haben, die sie für die Anfertigung benötigen. Wir hoffen, dass dieses Buch allen, die sich der Kunst des Trachtennähens widmen, als wertvolle Hilfe und Inspiration dient. Erhältlich ist das Buch im Tiroler Heimatwerk.

AV FL Christina Röck

Redewettbewerb an der FSBHM 2025

Am 24. Februar fand an der FSBHM – Imst der jährliche interne Redewettbewerb statt. Die Schülerinnen des 2. Jahrgangs durften ihre persönlichen Reden, die sie im Deutschunterricht mit Hilfe der Lehrpersonen geschrieben haben, beim Redewettbewerb vor den Lehrer:innen und Schüler:innen vortragen.

Zwischen 5 – 8 Minuten dauerten die Reden der 12 Teilnehmerinnen. Mit verschiedensten Themen beeindruckten sie das Publikum. Frau Abteilungsvorständin Christina Röck hat alle Themen zusammengefasst: „Egal, ob **Trennungskind, magersüchtig, selbstverletzend** oder geschieden, jeder Mensch ist gleich viel Wert. Und kein **Schicksalsschlag** darf uns den **Glauben** an uns selbst nehmen. Darum nun etwas Gutes: Wir nehmen unser ganzes **Geld** und machen **4.000 Wochen** Urlaub auf dem **Bauernhof** – dadurch sind wir zwar nicht **high**, aber frei!

In diesem Jahr gab es keine direkte Jury, das ganze Publikum konnte seine Stimme dem eigenen Favoriten geheim geben. Nach der Auszählung der Stimmen wurden die Siegerinnen bekanntgegeben.

Soraya Gstrein erlangte mit ihrer faszinierenden Rede „4.000 Wochen“ den ersten Platz des Redewettbewerbs. Der zweite Platz ging an Marina Stirn mit ihrer Rede „Koma und High“. Mit der Rede, „Schicksalsschlag“ erlangte Sophie Thöni den dritten Platz und brachte das Publikum zum Nachdenken.

Für die Organisation des Redewettbewerbs war die Veranstaltungsmanagementgruppe B2-5 unter der Leitung von Frau FL Christine Schöpf Ebenbichler zuständig. Mit viel Engagement wurde der Abend sehr gut organisiert.

Samiya Eiter, 2b BHM



Erntedank - Zeit für Besinnung und Dank

Am 14. Oktober 2024 fand die alljährliche Erntedankfeier im Speisesaal der FSBHM statt.

Nach dem Unterricht gestaltete die VAM-Gruppe B2-4 unter der Leitung von Frau FL Schöpf eine besinnliche Feier. Die Schülerinnen und Schüler gedachten in ihren Überlegungen, was alles notwendig ist, damit wir jedes Jahr eine so reiche Ernte feiern können: die Sonne, die uns Licht und Wärme schenkt, die Erde, in der alles wächst, das Wasser, das die Pflanzen zum Wachsen brauchen und die Arbeit vieler fleißiger Hände.

Leider geht es nicht allen Menschen so gut wie uns. Um an diese zu denken, stellten die Schülerinnen einen leeren Teller neben die Erntegaben. Musikalisch wurde die Feier sehr schön von der Klasse 2a unter der Leitung von Frau FL Payr umrahmt.

Nach der Dankfeier servierten uns die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs unter der Leitung von Frau FL Thöni ein köstliches Menü aus regionalen Produkten, das in Zusammenarbeit mit den Schülerinnen und Schülern des 1. und 3. Jahrgangs sowie Frau FL Harasleben und Frau FL Tangl-Martin zubereitet wurde. Die Tischdekoration wurde von Frau FL Stoll zusammen mit dem Gartenteam liebevoll gestaltet.

Die VAM-Gruppe B2-4 hatte die Veranstaltung hervorragend geplant – von den Einladungen über Plakate und das Programm, bis hin zum detaillierten Zeitplan. Es bedurfte vieler Praxisgruppen, die von der VAM-Gruppe koordiniert wurden, um dieses schöne Erntedankfest auf die Beine zu stellen. Ein herzliches Dankeschön an alle Beteiligten!

FL Christine Schöpf



Wintersporttag der Europaregion Tirol Doppelsieg im Snowboard der Schülerinnen FSBHM und Gesamtplatz 3 für die LLA Imst

Der Wintersporttag 2025 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa Region Tirol“ wurde dieses Jahr von der LLA Rotholz durchgeführt. Am 23. Jänner wurden um Zehntel und Hundertstel in der „Ferienregion Achensee“ gekämpft.

Die Organisation war hervorragend, die diversen Pisten in optimalem Zustand und das Mittagessen an der Lehranstalt sehr gut. Schüler: innen wie Lehrer: innen durften einen schönen Wintertag erleben, an dem so manche neue und interessante Bekanntschaft gemacht werden konnte. Insgesamt kämpften nahezu 200 Teilnehmer: innen aus allen Teilen des Trentinos, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze. Sehr erfreulich war auch, dass dieser Wettstreit ganz ohne Verletzungen und Unfälle verlaufen ist.

Besonders geglänzt haben die Snowboarder: innen, die sich den Sieg untereinander ausgemacht haben. Auch im Rodelsport war und ist die Lehranstalt Imst eine fixe Größe: zwei Zweite unter den Schüler: innen und Siege bei den Lehrer: innen!

Mein Dank gilt allen Sportler: innen, sie haben die Farben der LLA Imst ehrenvoll vertreten und für die LLA Imst, trotz vieler krankheitsbedingter Ausfälle, den hervorragenden 3. Platz in der Gesamtwertung erkämpft!

Die LLA-Athlet: innen

Snowboard:

Schülerinnen: Leonie Tschuggmall 1. Pl., Anna Oberacher 2. Pl.

Schüler: Gabriel Eiter 4. Pl., Fabian Hosp 9. Pl.

Lehrpersonen: Paul Egger 3. Pl.

Rodel:

Schülerinnen: Viktoria Thöni 2. Pl., Johanna Perkhofer 14. Pl., Lorena Kleinheinz 17. Pl.

Schüler: Leo Thöni 2. Pl., Vincent Falkner 20. Pl., Ivo Scheiber nach Sturz 22. Pl.

Lehrpersonen: Maria Schroll 1. Pl., Gabriel Schiftner 1. Platz

Ski Alpin:

Schülerinnen: Hanna Mangweth 9. Pl., Hannah Grüner 13. Pl., Celina Stampniok 19. Pl.

Schüler: Sandro Prantl 6. Pl., Pius Scheiber 17. Pl., Alexander Flir 22. Pl.

Lehrpersonen: Susanne Payr 7. Pl., Robert Neuner 7. Pl.

Skilanglauf:

Schüler: Fabian Friedle 4. Pl., Moritz Gundolf 6. Pl., Maximilian Stachowitz 7. Pl.

Lehrpersonen: Johannes Nachtschatten 3. Pl.

FL Ing. Robert Neuner



Exkursion ins Zillertal

Am 14.11.2024 fuhr der zweite Jahrgang der FSL mit dem Bus nach Fügen im Zillertal, um die Firma Binderholz zu besichtigen. Binderholz ist ein Familienunternehmen, das Standorte in Österreich, Deutschland, Großbritannien, Lettland, Finnland und den USA hat. Wir wurden in Gruppen aufgeteilt und jede Gruppe bekam einen Guide, der uns durch das Sägewerk und das Werksgelände führte.

Im Sägewerk zeigten uns die Guides die verschiedenen „Stationen“ und erläuterten, wie ein Sägewerk funktioniert. Wir sahen riesige Maschinen wie Radlader, Bagger, Kräne und LKWs, die für die Holzzufuhr zuständig waren. Zudem bekamen wir die großen Sägen zu sehen, die die Baumstämme so zuschneiden, dass am Ende Bretter, Leimbinder und vieles mehr entstehen kann.

Mithilfe einer Maschine wird das Holz zu einem sauberen Stapel geschichtet, dann verpackt und anschließend ausgeliefert, beispielsweise zu Zimmereien. Das Besondere an der Firma Binderholz ist die Tatsache, dass nichts vom Baum verschwendet wird. Aus Rinde und Schnittresten werden Sägemehl, Ökostrom, Holzpellets und Fernwärme erzeugt.

Zu Mittag wurden wir dann in der „Sichtbar“, die ebenfalls zum Werk gehört, verköstigt. Am Ende durften wir uns im Werkskino noch einen Film über die Firma Binderholz ansehen. Anschließend ließen wir den Tag in der Therme Fügen gemütlich ausklingen.

*Jonas Wibmer, Johannes Perle,
Julian Pfeleiderer & Jakob Wagner, 2a FSL*





Exkursion Lindnerwerke 2bFSL

Am 21. Jänner 2025 starteten wir, die 2bFSL, zur diesjährigen Landtechnikexkursion ins Tiroler Unterland. Unser erstes Ziel war das Traktorenwerk Lindner in Kundl. Dort angekommen erfuhren wir eine Einführung zur Geschichte und den Produkten von Lindner. Im Anschluss bekamen wir eine spannende Werksführung, wo wir uns die Produktion und Montage anschauen konnten.

Der zweite Teil der Führung bei Lindner war dann das Technologiezentrum. Dort besichtigten wir die verschiedenen Modelle von Beginn der Firmengeschichte bis heute.

Unser zweiter Programmpunkt führte uns zur Firma Lener Hackgut. Dort bekamen wir einerseits Infos zur Firma und deren Tätigkeiten im Bereich Hackguterzeugung und -handel sowie dem Bereich der Weganierung. Anschließend konnten wir noch den landwirtschaftlichen Betrieb von Familie Lener mit neuem Melkroboter besichtigen.



Zum Abschluss besichtigten wir auch noch den landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Derfesser in Vomp. Von den Mitarbeitern bekamen wir ein interessante Stallführung und konnten die perfekt präsentierten Tiere besichtigen. Nach einer leckeren Jause ging es nach einem lehrreichen Tag wieder zurück zur LLA Imst.

Johannes Neururer & Jeremias Zangerl, 2b FSL



Mein Praktikum in den Niederlanden

Ich bin Mona Köll, komme aus Sautens und besuche den Pflegezweig in die 3b BHM.

Letzten Sommer absolvierte ich das verpflichtende Landwirtschaftspraktikum in den Niederlanden, genauer gesagt in Eindhoven. Unsere holländischen Freunde empfahlen mir den Betrieb „Philipps Frut-tuin“, ich fand es sofort perfekt. Vier Wochen war ich von zu Hause weg.

Bei dieser Farm handelt es sich um einen Obstbau-betrieb mit 12 ha Äpfel, Birnen und Zwetschken. Das Obst wird im Hofladen und auch als Obstkiste in ganz Holland verkauft. Zu bewirtschaften gibt es auch ein Hektar Maisfeld, wo jedes Jahr, aus Tradi-tion, ein Labyrinth gemacht wird, da durfte ich sogar mithelfen.

Der Betrieb hat eine gute Lage, denn er liegt am Stadtrand und in der Nähe des Schulzentrums, also mitten der Stadt, aber doch am Land. Direkt neben den Firmengebäuden lebt die Familie Faes mit ihren vier Kindern in einem eigenen Haus.

Auf diesem Hof kann man unter anderem Geburts-tage feiern, Geschäftstreffen machen (Meetings) und selbst so viel Obst pflücken, wie man möchte. Die geernteten Früchte können dann mit nach Hause ge-nommen werden. 23 Angestellte unterstützen die Familie dabei.

Das Highlight ist das Restaurant „Pfannkuchen-haus“. Da ist immer was los und dort gibt es be-kannte Delikatessen der Niederlande.

Meine Tätigkeiten waren Obst ernten, Unkraut jä-ten, Produkte verkaufen, Regale einräumen, Ge-richte servieren und in der Küche mithelfen. Jeder Tag verlief anders, ich hatte verschiedene Dinge zu erledigen beispielsweise ein Insektenhotel bauen oder Geschenkskörbe gestalten sowie Lebensmit-tel verpacken.

In diesem Praktikum ist mir klar geworden, dass es wichtig ist, den Tag positiv und mit viel Motivation zu starten. Ich konnte viel Erfahrung sammeln, die Sprache verbessern und es ist ein schönes Land mit sehr netten Menschen.

Mona Köll, 3b BHM





Facharbeiterverleihung der Fachschule für Erwachsene

Die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter erfordert Leidenschaft und Engagement. Die Arbeit mit Tieren, Pflanzen und Ressourcen geht weit über den klassischen 8-Stunden-Tag hinaus und erfordert das ganze Jahr über körperliche Ausdauer und Verantwortungsbewusstsein.

Unsere Teilnehmer: innen starteten mit verschiedenen Vorstellungen, aber mit denselben Zielen: Wissen und

Verständnis für Landwirtschaft und Natur gewinnen. Im Rahmen einer Feier wurden am 27. November die Facharbeiterbriefe für Landwirtschaft und die Facharbeiterbriefe für Betriebs- und Haushaltsmanagement verliehen.

Wir gratulieren den Absolvent: innen des Jahrgangs 2023/2024!

GF Mathilde Schönherr



Facharbeiterinnen für Betriebs- und Haushaltsmanagement

v.l.n.r. 1. Reihe: Anna Heiss, Prutz; Birgit Schütz, Pfunds;

v.l.n.r. 2. Reihe: FL Johann Sommersguter, Annemarie Mantl- Mussack, Kaunerberg; Annelies Schreter, Ötz; Viktoria Wille, Fließ; Christine Niederleimbacher, Navis; KV Michaela Gundolf, Ferdinand Grüner, LK Tirol;

v.l.n.r. 3. Reihe: Evelyn Darmann, LFI Tirol; Klarissa Koch, Natters; Magdalena Markt, Obsteig; Sophie Ruetz, Tobadill; Stefanie Wittwer, Wennis; Obm. Georg Kapferer, Dir. Thomas Moritz; **nicht im Bild:** Ramona Sprenger, Pfafflar; Bettina Sprenger, Bach.



Facharbeiter: innen für Landwirtschaft

v.l.n.r. 1. Reihe: Mathias Tschallener, Kappl; Christoph Schmid, Fließ; Paul Steinwender, Zams; Julian Hammerle, Nassereith (Klassensprecher); Thomas Wiederin, Landeck; Mario Venier, Hatting; Markus Reiter, Flauring;

v.l.n.r. 2. Reihe: Evelyn Darmann, LFI Tirol; KV FL Johann Sommersguter, Patrick Streng, Fließ; Petra Handle, Kappl; Eva-Maria Gaim, Prutz; Lena Wörle, Bach; Simon Waibl, Zams; Benedikt Van Staa, Mieming; Michaela Gundolf, Ferdinand Grüner, LK Tirol;

v.l.n.r. 3. Reihe: Rainer Wachter, Pfunds; Christoph Spiß, Strengen; Dominik Senn, Fließ; Benedikt Hosp, Heiterwang; Fabio Schöpf, Längenfeld; Benedikt Poberschnigg, Lähn; Patrick Förg, Faggen; Lukas Föger, Telfs; Dominik Schütz, Mieming; Obm. Georg Kapferer; Dir. Thomas Moritz;

v.l.n.r. 4. Reihe: Daniel Schweigl, Wildermieming; Stefan Mayregger, Silz; Patrick Scheiring, Silz; Fabian Griesser, Tobadill; Martin Kathrein, Tobadill; Mathias Gassler, Nassereith; Mathias Oberhofer, Tarrenz; **nicht im Bild:** Johannes Heiss, Prutz;

Südtirol im Herbst - Eine Entdeckungsreise durch Kultur und Kulinarik Herbstlehrfahrt vom 25. – 27. Oktober 2024

Auf den Spuren der Geschichte

Unsere Reise begann früh am Morgen, als wir uns auf den Weg nach Südtirol machten. Nach einer entspannten Fahrt über den Brenner, erreichten wir das beeindruckende Kloster Neustift, ein wahres kulturelles Juwel. Seit über 900 Jahren ist das Augustiner Chorherrenstift ein bedeutendes Zentrum für Kunst, Kultur und Geschichte. Bei einer interessanten Führung durch das Kloster, die Kirche, den Kreuzgang sowie die prunkvolle Bibliothek, tauchten wir in die Geschichte dieser einzigartigen Einrichtung ein.

Anschließend ging es weiter nach Barbian, wo wir eine Betriebsbesichtigung auf dem Kräuterhof Oberpalwitzerhof machten. Christine Lageder beeindruckte uns mit ihrem umfangreichen Wissen über Kräuter. Im Hofladen gab es Gelegenheit, die vielfältigen Produkte zu erwerben.

Mit vielen Eindrücken im Gepäck setzten wir unsere Reise fort und fuhren zu unserem Hotel in Auer, wo wir den Tag beim Abendessen ausklingen ließen.

Kultur, Wein und Törggelen

Am zweiten Tag stand die Kulturstadt Bozen auf dem Programm. Wir begannen den Tag mit einem geführten Stadtrundgang, bei dem uns die Stadtgeschichte und ihre Sehenswürdigkeiten nähergebracht wurden. Besonders beeindruckend war die Mischung aus italienischer und österreichischer Architektur, die der Stadt ihren ganz besonderen Charme verleiht.

Nach dem Mittagessen machten wir uns auf den Weg entlang der malerischen Weinstraße in Richtung Kaltern, wo uns das Weinrebenmuseum Lieselehof erwartete. Dort konnten wir mehr als 360 verschiedene Rebsorten bewundern. Eine Weinverkostung rundete den Besuch ab.

Im Hotel wurden wir mit einem herzhaften Törggelenmenü verwöhnt, während Live-Musik für eine gemütliche Atmosphäre sorgte.

Auf den Spuren von Andreas Hofer

Der letzte Tag unserer Reise führte uns über Meran in das Passeiertal nach St. Leonhard, dem Geburtsort von Andreas Hofer. Im Andreas-Hofer-Museum erfuhren wir mehr über das Leben und die Kämpfe dieses Tiroler Volkshelden.

Nach dem Museumsbesuch genossen wir das Mittagessen im „Martinerhof“, bevor es über den Jaufenpass (mit einem Schnapsli für die Nerven) und den Brenner zurück nach Hause ging.

Besonders der Herbst, mit seinen bunten Farben und angenehmen Temperaturen, machte diese Reise zu einem Erlebnis. Da schönste jedoch war aber wie immer unserer Gemeinschaft und ich freue mich schon jetzt auf die nächste Herbstlehrfahrt!

GF Mathilde Schönherr







**FINDE
DEINEN
PLATZ
BEI UNS**



DIREKT BEWERBEN

**#immerbesserbauen
#buildingeverbetter**

wir-swietelskys.at



**FINDE
DEINEN
PLATZ
BEI UNS**



DIREKT BEWERBEN

**BAUEN MIT
SPEZIALISTEN
ALS PARTNER**

htb-bau.at/karriere



Erfolgreich abgeschlossener dritter Kurs zur Apitherapie in der LLA Imst

Am Bildungszentrum LLA Imst fand kürzlich der dritte erfolgreiche Kurs zur Apitherapie statt, der unter der Leitung der erfahrenen Referentin Rosemarie Bort mit Unterstützung von Frau Martina Schuster durchgeführt wurde.

Das Thema des Kurses war „Angewandte Bienenprodukte in der Apitherapie“ und die Teilnehmer:innen konnten ihr Wissen über die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Bienenprodukten in der ganzheitlichen Therapie vertiefen.

Im Rahmen des praxisorientierten Seminars erhielten die Teilnehmer:innen wertvolle Einblicke in die Wirkung und Anwendung von Bienenprodukten wie Honig, Propolis, Gelée Royale und Bienenwachs. Diese natürlichen Heilmittel finden zunehmend Beachtung in der modernen Naturheilkunde und werden zur Unterstützung des Immunsystems, der Wundheilung und zur Linderung von Entzündungen eingesetzt.

Wir gratulieren allen Absolvent:innen des Kurses und bedanken uns bei Rosemarie Bort für die fundierte und inspirierende Weiterbildung. Wir freuen uns schon auf zukünftige Veranstaltungen und die Fortsetzung dieser erfolgreichen Reihe.

Klaus Danzl, Apitherapierfernt Tirol



50-Jahr Feier der FSBHM Landeck-Perjen mit Absolvententreffen

**Von Sternstunden verzaubert,
von Sternstunden inspiriert,
von Sternstunden gelernt.**

Seit nunmehr 50 Jahren gibt es die FSBHM Landeck-Perjen. Grund genug, diesen Anlass gebührend zu feiern.

Am 19. Oktober 2024 war es soweit, zahlreiche Ehrengäste aus der Region konnten an unserer Schule begrüßt werden. Das Land Tirol war vertreten durch Landesrätin Dr. Cornelia Hagele sowie den Abgeordneten zum Tiroler Landtag Beate Scheiber und Dominik Traxl. Von der Abteilung landwirtschaftliches Schulwesen konnten Landesschulinspektor Dr. Stefan Prantauer und unsere Fachinspektorin Dipl. Päd. Maria-Luise Schnegg begrüßt werden. Weiters konnten wir zahlreiche Vertreter/innen verschiedenster Institutionen wie die Bezirksbäuerin Gertrud Denoth, Bürgermeister Herbert Mayr, Wirtschaftskammerobmann Otmar Ladner und viele andere an unserer Schule begrüßen. Eingeladen waren auch alle Lehrpersonen, die im Laufe der Jahre an der FSBHM unterrichtet haben, viele davon sind der Einladung an

ihre ehemalige Schule gefolgt. Die Vertretungen aus der LLA Rotholz und LLA St. Johann haben uns besonders gefreut und zeigen ihre Wertschätzung uns gegenüber.

Unser Direktor Heinz Kofler eröffnete die Feier mit bewegenden Worten: „Die Augen funkeln wie Sterne, das ist seit 50 Jahren so. Wir haben liebe Gäste eingeladen, um mit ihnen die Sternstunden des Lebens Revue passieren zu lassen.“ Anschließend gab Direktor Kofler einen Überblick über die Geschichte der Schule, die erste Sternstunde war die Planung des Baues 1969/70, und so folgten viele weitere Sternstunden bis zum heutigen Tag.

Ein besonderer Moment der Feier war die Begrüßung der Absolventen, die vor 50 Jahren als erste Schülerinnen die Schule besucht hatten. Dabei gab es die eine oder andere Anekdote zu erzählen, wie zum Beispiel, dass das Schuljahr mit drei Wochen Verspätung begonnen hatte, da das Schulgebäude noch nicht fertiggestellt war. In ihren Grußworten gratulierte Bildungsrätin Dr. Cornelia Hagele unserer Schule zu ihrer 50-jährigen Erfolgsgeschichte. Sie bedankte sich bei den Schülerinnen





für ihre tollen Darbietungen und bestärkte sie darin, ihre Ausbildung erfolgreich abzuschließen. Unserer Schule wünschte sie noch viele weitere Sternstunden. Im Anschluss an den Festakt waren alle Gäste zu einer „Kulinarischen Reise durch die FSBHM“ eingeladen, dabei wurden die wunderbaren Köstlichkeiten aus der Küche genossen und gemeinsam gefeiert.

Am Nachmittag fand dann das alljährliche Absolvententreffen statt, an dem Schülerinnen die vor 20, 30 und 40 Jahren die FSBHM Landeck besucht haben sich an der Schule zusammenfanden. Bei Kuchen und Kaffee konnten sie die eine oder andere Erinnerung austauschen und sich über ein Wiedersehen freuen.

Grießer Irene



Besuch des mobilen Theaters in der 3A mit dem Stück „Die Fremde“

Am 20. November 2024 durften die Schüler:innen der 3A Klasse an der FSBHM Landeck-Perjen einen besonderen Theaterbesuch erleben. Eine Schauspieler:in des Landestheaters Innsbruck, begleitet von einer Dramaturgie-Assistentin, präsentierte das Stück „Die Fremde“. Dieses bewegende Theaterstück thematisiert die dramatische Geschichte eines jüdischen Mädchens in Innsbruck und beleuchtet die Erfahrungen und Geschehnisse der Pogromnacht am 9. November 1938, einem der düstersten Kapitel in der Geschichte der Stadt.

„Die Fremde“ ist ein eindringliches Werk, das von dem vielfach ausgezeichneten Autor Christoph W. Bauer verfasst wurde. Im Rahmen des Stücks schlüpft die Schauspieler:in in die Rolle von Amalia, einer Archivarin, die den Schüler:innen helfen möchte, die jüdische Vergangenheit Innsbrucks zu entdecken.

Mit viel Einfühlungsvermögen und Leidenschaft erzählt Amalia von den Häusern und ihren früheren Bewohner:innen, die alle ihre eigenen Geschichten haben. In diesem Kontext wird den Schüler:innen verdeutlicht, dass die Spuren der Vergangenheit, obwohl sie oft unsichtbar erscheinen, überall in der Stadt zu finden sind.

Besonders eindrücklich ist die Schilderung der Pogromnacht am 9. November 1938, in dem Innsbruck zu einem der blutigsten Schauplätze wurde. Das Stück erzählt von der Verfolgung und dem Leid der jüdischen Bevölkerung, was nicht nur die historischen Fakten beleuchtet, sondern auch eine emotionale Verbindung zu den be-

troffenen Menschen herstellt. Die Schüler:innen erhalten so einen Zugang zu einem Teil der Geschichte, der oft in Vergessenheit gerät.

Der Besuch des mobilen Theaters war für die Schüler:innen der 3A Klasse eine wertvolle Erfahrung, die weit über die Grenzen des regulären Unterrichts hinausging. Durch das Stück „Die Fremde“ konnten sie nicht nur in die jüdische Geschichte Innsbrucks eintauchen, sondern auch ein Bewusstsein für die Relevanz dieser Themen in der heutigen Gesellschaft entwickeln. Solche Projekte sind wichtig, um historische Zusammenhänge lebendig zu halten und das Wissen um die eigene Vergangenheit zu fördern.

FL Rebekka Wolf



Ein kreativer Weg: Die künstlerische Reise von Martova Kateryna

Die Rathaus-Galerie in Landeck wird im Februar 2025 zum Schauplatz eines besonderen Kunstevents – die junge Künstlerin Martova Kateryna lädt zur Vernissage ihrer Werke ein. Die Ausstellung, die am 19. Februar 2025 um 18 Uhr eröffnet wird, spiegelt die Leidenschaft und Hingabe der 17-jährigen Künstlerin wider, die in der Ukraine geboren wurde und seit zweieinhalb Jahren in Österreich lebt. Die Vernissage wird dabei von der **FSBHM Landeck** organisiert, an der Kateryna derzeit ihre schulische Ausbildung absolviert.

Schon in ihrer Kindheit entdeckte Kateryna ihre Liebe zur Malerei. Mit gerade einmal vier Jahren füllte sie ihr erstes Skizzenbuch – ursprünglich ein Notizbuch ihrer Mutter – mit fantasievollen Zeichnungen. Ein Jahr später besuchte sie gemeinsam mit ihrem Bruder einen Malkurs, der ihre Fähigkeiten weiter förderte. Mit elf Jahren wurde Kateryna nach bestandenen Prüfungen in eine internationale Kunstschule aufgenommen. Nach nur einem Semester entschied sie sich jedoch, die Schule zu verlassen, da sie ihren eigenen künstlerischen Weg verfolgen und sich nicht an die strengen Vorgaben der Lehrer halten wollte.

In der Folgezeit legte sie die Malerei zunächst beiseite, um sich verstärkt auf ihr Studium zu konzentrieren – insbesondere auf ihr wachsendes Interesse an Biologie. Mit 14 Jahren führte der Weg sie und ihre Mutter schließlich nach Österreich. Dort fand Kateryna 2023 wieder zur Malerei zurück und fertigte ihr erstes Ölgemälde auf Leinwand an.

Im Jahr 2024 präsentierte sie erstmals ihre Werke in einer eigenen Ausstellung in Fiss (vom 14. September bis zum 13. Oktober) – ein wichtiger Schritt in ihrer künstlerischen Entwicklung. Derzeit besucht Kateryna die FSBHM-Schule in Landeck, wo sie sowohl ihre kreativen als auch schulischen Fähigkeiten weiter ausbaut, um sich auf ihre berufliche Zukunft vorzubereiten.

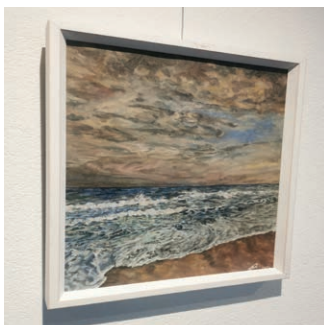


Die bevorstehende Ausstellung in der **Rathaus-Galerie** bietet eine weitere Gelegenheit, in die Welt ihrer Malerei einzutauchen. Die Vernissage wird begleitet von einer Laudatio ihrer Mitschülerinnen sowie Grußworten von Bürgermeister Herbert Mayer, Stadtrat und Kulturreferent Peter Vöhl.

Ein großer Dank gilt allen, die an der Ausstellung mitgewirkt haben – insbesondere den engagierten Lehrpersonen der **FSBHM Landeck**, die Kateryna auf ihrem Weg unterstützt haben, sowie dem Rathaus Landeck für die Möglichkeit und die hervorragende Zusammenarbeit. Die Ausstellung ist bis Ende März 2025 während der Amtsstunden zugänglich. Besucher erwarten nicht nur eine eindrucksvolle Präsentation der Werke einer jungen Künstlerin, sondern auch einen Einblick in die Leidenschaft, den Mut und die Kreativität, die Kateryna Martova auf ihrer künstlerischen Reise auszeichnen.

Landeck – wo die Kultur lebt.

FL Carina Schuler





Gesamttiroler Wintersporttag 2025

Am 23. Januar 2025 fand der Gesamttiroler Wintersporttag der landwirtschaftlichen und hauswirtschaftlichen Schulen der Euregio-Region Südtirol, Trentino und Tirol statt. Der Tag begann um 8:30 Uhr mit dem Empfang bei der Rofanseilbahn, wo die Teilnehmer/innen mit einer Jause und der Ausgabe der Startnummern empfangen wurden. Danach ging es direkt zu den Wettkämpfen im Skigebiet Rofan, wo die Skifahrer/innen und Snowboarder/innen ihr Können unter Beweis stellten. Die Langläufer/innen und Rodler/innen fuhr anschließend zur Karwendelbahn, wo auch ihr Wettkampf stattfand.

Nach den spannenden Rennen trafen sich alle Teilnehmenden in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Rotholz, wo ein köstliches Mittagessen serviert wurde. Im Anschluss fand die feierliche Preisverteilung statt,

bei der die besten Athleten/Athletinnen ausgezeichnet wurden. Die FSBHM Landeck-Perjen wurde durch die Schülerin Milena Mark und der Junglehrerin Viola Strohmaier im Skilauf vertreten. Auch wenn wir keine Podestplätze erzielen konnten, hat es uns dennoch große Freude bereitet, dabei zu sein! Wir gingen als Siegerinnen der Herzen nach Hause! 😊

Dieser Wintersporttag war nicht nur ein sportlicher Höhepunkt, sondern auch ein bedeutendes Event im Hinblick auf die Stärkung der Gemeinschaft in der Euregio Region. Als „Green Event“ setzte die Veranstaltung ein Zeichen für Nachhaltigkeit und die enge Zusammenarbeit der verschiedenen Regionen Tirols, Südtirols und Trentos.

FL Rebekka Wolf





TORTEN UND FEINBÄCKEREIEN- SÜSSES HANDWERK MIT FINGERSPITZENGEFÜHL ...



REZEPTUREN AUS DER GENUSSCHULE BILDUNGSZENTRUM LLA - IMST

REZEPTE - ZUSAMMENGESTELLT VON DEN KOCHLEHRERINNEN UNSERER SCHULKÜCHE

Torten und Feinbäckereien bereichern den süßen Alltag und sind zudem unverzichtbare Begleiter für Feste und Feierlichkeiten.

So sind „Kuchen und Kaffee“ am Tag der offenen Tür am Bildungszentrum Imst längst zur Tradition geworden. Der zahlreiche Besuch animiert uns immer wieder aufs Neue, eine breitgefächerte Auswahl verschiedener Torten anzubieten.

Für unsere Schüler: innen sind das Backen der vielen Tortenböden und das Ausfertigen immer großartige Erfahrungsmomente, verbunden mit einem tollen Lernerfolg. So manch strahlendes Gesicht nach getaner Arbeit entlockt auch uns Trainerinnen immer wieder ein Lächeln auf unseren Lippen.

Zahlreiche Arbeitsschritte, Genauigkeit, das gewisse Fingerspitzengefühl und zudem erprobte Rezepturen lassen dieses goldene Kunst-Handwerk immer wieder zu geschmacklichen Höhenflügen erstahlen.

Liebe Leserinnen und Leser,

ein brauchbares Rezept – was ist das eigentlich?

Das kann eine Zutatenliste samt Anleitung sein. Oder eine kurze Beschreibung, wenn es schnell gehen soll. Wirklich brauchbar wird ein Rezept aber erst, wenn ich mich darauf verlassen kann.

Mit einer Auswahl an Tortenrezepten vom vergangenen Tag der offenen Tür möchten wir dem Wunsch einiger Besucher: innen nachkommen, das eine oder andere Rezept zu veröffentlichen.

SCHNEEWITTCHENTORTE

Boden: 5 Eier, 100 g Staubzucker, 100 g Kristallzucker, 1 EL Vanillezucker, Zitronenabrieb, 200 g Graumohn, 50 g Mehl, 50 g Maizena, 1 TL Backpulver.

Zubereitung:

Butter weißschaumig rühren, mit Staubzucker und Dotter zu einem cremigen Abtrieb rühren. Eiweiß steif schlagen, mit Kristallzucker und Vanillezucker ausschlagen.

In den Abtrieb abwechselnd Schnee und trockene Zutaten (Mohn, Mehl, Maizena und Backpulver sowie Zitronenabrieb) unterheben. In eine vorbereitete Tortenform geben und bei Ober- und Unterhitze 165 °C ca. 45 Minuten backen.

Torte ausgekühlt mit folgender Joghurtmasse füllen:

250 g Topfen, 500 g Naturjoghurt, 120 g Staubzucker, Vanille, 7 Blatt Gelatine, ¼ Liter Sahne.

Topfen, Joghurt und Zucker glattrühren. Mit etwas Zitronensaft mischen. Gelatine einweichen und in etwas warmer Milch auflösen. Sahne steif schlagen und zusammen mit der Gelatine unter die Joghurtmasse ziehen.

Tortenring um den erkalteten Boden spannen, fixieren, Joghurtmasse einfüllen und am besten über Nacht kaltstellen.

Himbeerspiegel:

250 g Himbeeren, püriert, Saft einer Zitrone, ca. 50 g Zucker, 3 Blatt Gelatine

Gelatine einweichen. Himbeeren mit Zitronensaft und Zucker erwärmen, Gelatine zugeben und warm auflösen. Himbeerpüree über die erkaltete Joghurtmasse gießen und nochmals kaltstellen.

MALAKOFFTORTE

Biskuitboden: 5 Eier, 150 g Kristallzucker, 150 g Kuchenmehl, etwas Vanille

Schnee schlagen, mit dem Zucker ausschlagen, Dotter unterziehen und das gesiebte Mehl einme-



lieren. Vorbereiteten Tortenring mit Backpapier am Boden auslegen, Masse einfüllen und bei Ober- und Unterhitze 165 °C ca. 30 Minuten backen.

Ausgekühlt mit folgender Creme füllen:

½ Liter Milch mit 50 g Vanillepuddingpulver und 120 g Kristallzucker zum Pudding verkocht. 500 ml Sahne, 7 Blatt Gelatine, Biskotten
Tränke: etwas Zucker und Wasser (1:1) aufkochen, mit etwas Rum aromatisieren

Erkalteter Pudding glattrühren. Gelatine einweichen, in warmer Milch auflösen und zum Pudding rühren. Geschlagene Sahne unterziehen. Nun abwechselnd Puddingmasse und in Läuterzucker getränkte Biskotten einschichten. Den Abschluss bildet wiederum die Puddingmasse. Torte am besten über Nacht kaltstellen.

Zum Ausfertigen:

Generell gilt: 50 g QuimiQ glattrühren, mit 1 Liter Sahne steif schlagen. Das QuimiQ ersetzt Sahnes-teif. Es reicht ein Drittel der Menge zum Einstreichen einer Torte mit dem Durchmesser von 26 cm. Mit Sahne einstreichen. Beliebig verzieren (vorzugsweise im Backrohr geröstete Hobelmandeln und Biskotten).

SCHOKOSAHNETORTE

Boden: 6 Eier, 120 g Kuchenmehl, 40 g Kakao, 160 g Kristallzucker, etwas Öl, Vanille

Schnee schlagen, mit dem Zucker ausschlagen, Dotter unterziehen, Mehl mit Kakao vermischt, gesiebt mit dem Schneebesen locker unterheben. Etwas Öl in die Masse ziehen. Den Boden bei Ober- und Unterhitze 160°C ca. 40 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form schneiden. Den Tortenboden 2x durchschneiden.

Für die Fülle:

150 g QuimiQ glattgerührt, 20 g Kristallzucker, 2 EL schwarzer Kaffee, etwas Kakaolikör zum Aromatisieren, 200 g Kochschokolade- erweicht, 4 dl geschlagene Sahne, Preiselbeerkompott oder eine andere Marmelade nach Belieben.

Für die Füllung: QuimiQ, Zucker, Kaffee und Likör vermischen. Geschmolzene Schokolade kurz unterziehen. Mit Sahne locker vermengen. Boden in den Tortenring geben. Darauf die Preiselbeeren verteilen. Torte abwechselnd mit Schoko-

sahne und Böden füllen.

Den Abschluss bildet wiederum ein Tortenboden, der mit etwas Sahne glattgestrichen wird.

Für die Schokoglasur:

150 ml Sahne, 70 g Schokolade, etwas Nougat, etwas Rum und Öl (Fingerspitzengefühl) am Herd zu einer homogenen Masse schmelzen und die Torte überziehen.

FRUCHTJOGHURTTORTE

(wahlweise Waldbeeren, Himbeeren, Erdbeeren...)

Boden: 6 Eier, 180 g Kristallzucker, 150 g Kuchenmehl, 30 g Maizena, 2 EL Öl
Zubereitung siehe Tortenböden oben.

Fruchtmasse:

300 g Himbeeren oder Früchte nach Wahl püriert, passiert, ohne Kerne!!
¼ Liter Joghurt
120 g Staubzucker,
etwas Zitronensaft
7 Blatt Gelatine einweichen, in wenig warmem Likör, vorzugsweise Cointreau, auflösen
½ Liter Sahne

Fruchtmasse mit Joghurt, Staubzucker und Zitronensaft vermischen. Aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne unterziehen.

Den Tortenboden halbieren. Den oberen Teil etwas kleiner schneiden. Dieser dient dann als Einlegeboden. Die Hälfte der Fruchtcreme auf den unteren Boden geben. Den zweiten Boden als Einlegeboden verwenden. Im Kühlschrank kurz anziehen lassen und mit der restlichen Fruchtmasse auffüllen und glätten.

Überguss:

¼ l Fruchtsirup, leicht verdünnt
4 Blatt Gelatine
Fruchtsirup erwärmen, eingeweichte Gelatine ausdrücken, warm auflösen.
Fast erkalteten Fruchtsirup auf die Torte gießen und fest werden lassen.

Mit etwas Übung und Zeit lässt sich auch folgendes fruchtige Törtchen mit Baiser Haube zubereiten. Übrigens, ein großartiges Dessert für den beginnenden Frühling!

Tipp: Die Creme kann nach Belieben und Fruchtgeschmack abgewandelt werden.

ZITRONENVERBENECREME / KNUSPERWIESE / JOGHURTEIS

Mürbteig:

190 g zimmerwarme Butter
85 g Staubzucker
Vanillezucker, Prise Salz
Abrieb einer halben Zitrone
290 g Mehl
1 Dotter

Zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitrone und Dotter kurz verrühren. Mehl unterkneten mit der Küchenmaschine. Den Mürbteig kühl rasten lassen.

Tartelette-Formen damit auskleiden und goldgelb backen. 200 °C Heißluft. Ausgekühlt mit Zitronenverbene Creme füllen. Mit Baiser abflämmen.

Baiser:

100 g Eiklar mit Prise Salz und 100 g Kristallzucker aufschlagen. 100 g Staubzucker gesiebt unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

Verbene Saft:

250 ml Apfelsaft, 2 Handvoll Zitronen-Verbene, Minze, etwas Apfelessig, gut durchziehen lassen und am Herd einreduzieren.

Creme:

70 ml Saft gesamt, 20 g Honig, 80 g Zucker, Saft einer Zitrone (15 ml), 2 Eier, 110 g Butter

Alles zusammen in einen Topf geben und zur Rose abziehen. Mürbteig Törtchen damit füllen.

Joghurteis:

100 ml Milch, 100 g Sahne, Prise Salz, 100 g Zucker, 2 Blatt Gelatine, 500 g Joghurt, 100 g Mascarpone, Abrieb und Saft einer Limette.



Milch, Sahne, Salz und Zucker einmal aufkochen. Gelatine darin auflösen und mit den restlichen Zutaten fein mixen. In der Eismaschine ausfrieren.

Knusperwiese:

4 Eier
100 g gemischte Kräuter, wie Melisse, Pfefferminze...
40 ml Olivenöl
40 g griffiges Mehl
40 g Zucker, Prise Salz, Vanille

Alle Zutaten im Thermomix fein mixen. Durch ein Sieb in eine ISI-Flasche geben, 2 Gaskapseln aufschrauben, 30 min kühlen. Auf Backpapier spritzen, 20 x 20, mit einer Palette 1 cm hoch glattstreichen, in der Mikrowelle bei 900 Watt 50 Sekunden nachbacken. Masse zerbröseln.

Törtchen, Knusperwiese und das Joghurteis beliebig auf geeigneten Tellern anrichten.

Ein besonderer Dank gebührt an dieser Stelle unserem fachkundigen Gartenteam. Sie sind tagtäglich mit ihrem grünen Daumen, mit duftenden Kräutern, Blüten und oft spannenden Experimenten für uns da! Sei es in der Schulküche oder im LLA-Café.

Wir dürfen immerwährend aus dem Garten Eden schöpfen.

Das ist wohl mit eine Geling Garantie für unser Tun und Wirken.

Wir wünschen euch viel Freude beim Lesen der Rezepte und vor allem beim Nachbacken.

Lasst den süßen Frühling kulinarisch einziehen!

Für die Genussschule BHM in Imst:
FL Christa Tangl-Martin



Absolvent Bernhard Gutheinz berichtet Meine Erinnerungen an Kaplan Anton Wötzer

Ich habe noch beim Kaplan ministriert mit lateinischen Stufengebeten und an hohen Feiertagen am Nachmittag bei einer lateinischen Vesper. Das Lateinische hat sich nach dem Konzil aufgehört.

Der Kaplan – s'Herle hat man ihn auch genannt - war absolut nicht konservativ, sondern sehr fortschrittlich.

Er ist jeden Sommer in den Schulferien an den hohen Feiertagen in Zöblen gewesen und hat täglich um halb sieben eine Messe gelesen mit zwei Ministranten.

Er hatte bei Familie Dreier ein eigenes Zimmer und ist dort versorgt worden.

Am Sonntagvormittag nach der Frühmesse hat er im Gasthaus Rohnenspitze Karten gespielt. Wenn er verloren hat, so erzählt es Sepp, war er nicht gut aufgelegt.

Unter der Woche hat man ihn Brevier lesend spazieren gehen gesehen. Ab und zu mit Hochwürden Prof. Karl

Koch, ebenfalls ein Zöbler, der in Tannheim Urlaub gemacht hat.

In Imst hatten ihn schon mein Vater um 1933 in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt als Religionslehrer und Heimleiter, später in zwei Wintern 1965 – 1967 auch ich.

Er hatte jeden Tag bei der Studierzeit Aufsicht und ist ebenfalls Brevier lesend durch die Klasse auf und abgegangen.

Die Schüler mochten ihn gern und haben ihn geschätzt. Auf seinem Begräbnis am 4. Dezember 1974 und später bei einem Gedenkgottesdienst, sind diese auch zahlreich gekommen.

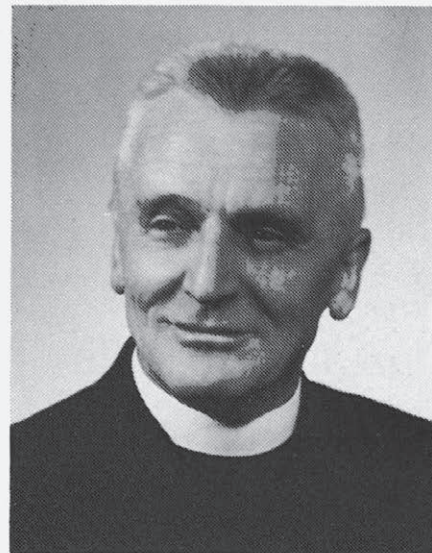
50 Jahre ist, glaub ich, ein würdiger Anlass, um ihm in Dankbarkeit zu gedenken und das wollen wir tun.

Absolvent Bernhard Gutheinz

Am 3. Juni 1917 zum Priester geweiht, ist Hochw. Herr Anton Wötzer nach Seelsorgetätigkeiten in Oberleutasch (1918), Agums-Prad, Südtirol (bis 1921), Matrei a. Br. (bis 1922) und Innsbruck-St. Jakob (Propsteisekretär) im Jahre 1930 als Kaplan der Imster Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt bestellt worden. Nach 1938 war er als Religionslehrer in Hötting und St. Nikolaus sowie als Notar beim Kirchlichen Gericht in Innsbruck tätig. Sofort nach Kriegsende 1945 begann er die Wiederaufbautätigkeit in Imst, wo er bis 1970 zwei bäuerliche Generationen aus dem Oberinntal, aus Südtirol und dem Gebiet um Innsbruck entscheidend mitgeformt hat. Am 4. Dezember 1974 wurde er auf dem Heimatfriedhof in Zöblen zur letzten Ruhe gebettet.

Wir wollen nicht trauern, daß wir ihn verloren haben, sondern dankbar sein, daß wir ihn gehabt haben – und noch haben –, denn alles lebt in Gott, und wer immer heimkehrt zum Herrn, bleibt in der Familie und ist uns nur vorausgegangen. (hl. Hieronymus)

○ Herr, schenke ihm ewige Freude!



Cons. Anton Wötzer

langjähriger Kaplan an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst

* 13. Juni 1894 in Zöblen
† 29. November 1974 in Innsbruck

Absolventen- und Abschlussball 2025



Am 1. Februar 2025 fand der mit Spannung erwartete Absolventen- und Abschlussball des Bildungszentrums LLA Imst in der Alpenrast Tyrol in Mils bei Imst statt. Gemeinsam mit rund 800 Gästen feierten die Schülerinnen und Schüler des dritten Jahrgangs ihren bevorstehenden Abschluss.

Die Vorbereitungen für diesen besonderen Abend begannen bereits zu Beginn des dritten Schuljahres. Das engagierte Ballkomitee kümmerte sich um zahlreiche Details: Es wurden Tombola-Preise organisiert, Sponsoren gewonnen, die Dekoration entworfen, die Moderation vorbereitet sowie ein Schätzspiel und die Versteigerung eines Kalbes geplant. Selbstverständlich wurde auch der Auftanz intensiv geübt.

Zu Beginn des Abends wurden die Gäste vom Absolventenverein und der Firma Grüner mit einem Sektempfang herzlich willkommen geheißen. Nach dem gemeinsamen Abendessen präsentierten sich die Klassen dem Publikum.

Der Ball nahm seinen traditionellen Lauf mit dem feierlichen Auftanz. Für die musikalische Unterhaltung sorgten die Band „Zunder“ im Saal sowie die DJs „DJ Defender“ und „DJ Spicy“ in der Kellerbar. Um Mitternacht wurde die Versteigerung durchgeführt und das Schätzspiel aufgelöst. Die Feierlichkeiten gingen bis in die frühen Morgenstunden, bis 3:00 Uhr wurde ausgelassen weitergefeiert.

Ein herzlicher Dank gilt dem Absolventenverein und allen Sponsoren, die uns tatkräftig unterstützt haben.

Biojungpflanzen
Küchenkräuter
Teekräuter
Heilkräuter und Besonderes

Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika, Zucchini, Kürbis und andere Spezialitäten

Erdbeeren, Rhabarber

MARKTTAG
Freitag, 9. Mai 2025
10:00 - 13:30 Uhr

**BILDUNGSZENTRUM
LLA IMST**
LEHRWERKSTÄTTE
GARTENBAU
MERANER STR. 5
6460 IMST

PRODUKTION UND MARKTTAG
WERDEN VON UNSEREN
SCHÜLERINNEN UND SCHÜLERN
BETREUT! SIE FREUEN SICH AUF
EUREN BESUCH!

www.lla-imst.at

Ebenso danken wir unserer Auftanzlehrerin Frau FL Falkner, den Klassenvorständen, Frau FL Stoll, Herrn Direktor Thomas Moritz sowie den Angestellten des Gutshofes für ihre wertvolle Hilfe bei den Vorbereitungen. Und natürlich ein großes Dankeschön an all jene, die diesen besonderen Abend mit uns gefeiert haben!

Das Ballkomitee 2025



Ich organisiere deinen Ausflug

Reisebüro Unser Ausflug

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

Vereinsausflüge - Exkursionen



Frühstücksset töpfeln

TERMINE:

Kurs 1:

Töpfeln am Donnerstag, 15. Mai 2025 und
Glasieren am Donnerstag, 12. Juni 2025,
jeweils um 19:00 Uhr
im Kreativraum der BHM

Kurs 2:

Töpfeln am Donnerstag, 22. Mai 2025 und
Glasieren am Donnerstag, 26. Juni 2025,
jeweils um 19:00 Uhr
im Kreativraum der BHM

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

Kursbeitrag: € 100,- inkl. Materialkosten
(€ 90,- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: Stefanie Pahle

Teilnehmerzahl: max. 8

Anmeldungen unter

05412/ 663460

Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst



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, 25. April 2025, 17:00-21:00 Uhr
und Samstag, 26. April 2025, 8:00 -15:00 Uhr

Kursbeitrag: € 110,-
(€ 100,- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: Tischlermeister Michael Jäger

Wühlmausbekämpfung für Anfänger

Inhalt: Erlernen unterschiedlicher Techniken der
Wühlmausbekämpfung, Kennenlernen diverser
Fallenarten und deren Anwendung;

Ort: Bildungszentrum LLA Imst Hauptgebäude
Fachschule für Landwirtschaft

Termin: Freitag, 25. April 2025, 13:00-16:00 Uhr

Kursbeitrag: € 20,-
(€ 15,- für Mitglieder des Absolventenvereines)

Leitung: FL Hannes Kleinheinz

Fleischzerlegung

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

Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst

Termin: Samstag, 19. April 2025, 08:00-12:00 Uhr

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

Leitung: FL Josef Beer Schmid

Hauswurstherstellung

Inhalt: Herstellung von Hauswürsten
für Anfänger und Fortgeschrittene

Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst

Termin: Samstag, 19. April 2025, 13:00-17:00 Uhr

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

Leitung: FL Josef Beer-Schmid

Anmeldungen unter

05412/ 663460

Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst



Herbstlehrfahrt ins Mostviertel

Freitag, 24. Oktober 2025

Wir fahren von Imst über Salzburg nach Mondsee und besichtigen die Erlebnisgärtnerei Blumenwelt Bergmoser. Bei einer Führung durch die 6.000 m² Glashäuser erleben wir ein wahres Blumenmeer. Neben unzähligen Beet-, Balkon-, Kräuter-, Gemüse- und Topfpflanzen, finden sich auch Rosen, Gerbera und andere Schnittblumen. Nach dem Mittagessen und einem Bummel in der Umgebung fahren wir weiter nach Amstetten, wo wir beim Abendessen im herrlichen Mostheurigen den ersten Abend ausklingen lassen.

Samstag, 25. Oktober 2025

Nach der Rundfahrt mit einem regionalen Reisebegleiter besuchen wir einen Schafmilchbauern und einen Obst- und Mostproduzenten. Frischkäse aus Schafmilch ist eine Spezialität des Mostviertels, genauso wie hervorragende Birnenmoste, Cider, Sekt und Brände von höchster Qualität- diese werden wir natürlich verkosten! Über die Panoramahöhenstraße fahren wir weiter zur Basilika am Sonntagberg. Beim Mostheurigen werden uns kalte Platten serviert.

Sonntag, 26. Oktober 2025

Den „Vierkanter Gottes“ erreichen wir mit der Fahrt zum Stift Seitenstetten. Dort erleben wir eine Führung im Stift und der Bibliothek und haben auch die Möglichkeit zum Besuch des Gottesdienstes. Nach der Weiterfahrt nach Steyr genießen wir unser Mittagessen an einem der schönsten Stadtplätze Österreichs und schließen unserer Herbstlehrfahrt 2025 mit einer gemütlichen Heimfahrt ab.



Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 x Übernachtung in einem netten Hotel direkt in Amstetten
- 2 x Frühstück unterwegs
- 1 x Abendessen im Hotel
- 1 x Abendessen bei einem Mostheurigen
- 3 x Mittagessen 2 gänglich
- 1 x Besichtigung & Führung bei Blumen Bergmoser
- 1 x Reiseleiter ganzer Tag
- 1 x Führung und Verkostung bei einem Schafmilchproduzenten
- 1 x Führung und Verkostung bei einem Mostbaron, (Moste, Cider, Säfte und Edelbrände)
- 1 x Eintritt und Führung im Stift Seitenstetten



RICHTPREIS:

Mitglieder des Absolventenvereines (& Partner) € 510,- / Person im DZ

Nicht-Mitglieder € 520,- / Person im DZ

Einzelzimmerzuschlag € 75,-

(optional: Reise- und Stornoversicherung € 46,-/Person)

Anmeldungen bis spätestens **29. August 2025** an den Absolventenverein der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, 05412/66346 oder per Mail an lla-imst@tsn.at

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführerin Mathilde Schönherr

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: Bildungszentrum LLA Imst, Christian Novak, Foto Sandra, FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler, FL Ing. Robert Neuner, Mona Köll, FL DI Simon Röck, C. Geiger, FL Mathilde Schönherr, Helmut Eiber, Yvonne Steinbauer, Bernhard Gutheinz, FOL Christa Tangl- Martin, FSBHM Landeck-Perjen, Rebekka Wolf.

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