



Schule & Praxis



**Wenn der Winter weicht, ist es wieder Zeit,
zu Spaten und Schaufel zu greifen.**

Seite 14 - 15
**Innovationsimpulse
im Obstbau**

Seite 18 - 21
FSBHM Landeck - Perjen

Seite 22
**„Uanzlstuck“
von Stefanie Kappeler**



Das laufende Schuljahr befindet sich auf seinem Höhepunkt und steuert mit großen Schritten auf den Abschluss der 3. Klassen zu. Viele unserer Schüler:innen konnten bereits beeindruckende Zusatzqualifikationen erfolgreich abschließen – darunter die Ausbildungen zur Schneesportlehrer:in sowie zum Seilbahnmaschinist:in. Diese Leistungen zeigen einmal

mehr den hohen Praxisbezug und das Engagement unserer jungen Fachkräfte.

Auch im Bereich unserer Schul- und Infrastrukturprojekte geht es sichtbar voran: Die Einrichtung des Mechatronikraums sowie die Überarbeitung des PU-Plans wurden erfolgreich umgesetzt und bilden eine wichtige Basis für modernen, zukunftsorientierten Unterricht. Am Lehrbetrieb bzw. Gutshof schreitet das umfangreiche Bauprojekt planmäßig voran. Der Neubau von Schweinestall, Metzgerei mit Verarbeitungsbereich, Seminarräumlichkeiten sowie mehreren Lagerbereichen läuft auf Hochtouren. Ebenso wird die Unterbringung des landwirtschaftlichen Versuchswesens inklusive der

Genbank vorbereitet. Die vollständige Inbetriebnahme ist mit dem Schuljahr 2026/27 vorgesehen und wird einen wesentlichen Meilenstein in der Weiterentwicklung unseres Bildungsangebots darstellen.

Besonders hervorzuheben ist auch unsere Entwicklung im Bereich Nachhaltigkeit. Seit Kurzem sind wir offiziell Klimabündnisschule und bekennen uns damit klar zu einem ressourcenschonenden, verantwortungsbewussten Miteinander. Als Green-Event-Schule setzen wir dieses Engagement konsequent in die Praxis um: Zahlreiche Veranstaltungen werden bereits nach nachhaltigen Kriterien geplant und durchgeführt – von regionaler Verpflegung über Müllvermeidung bis hin zu CO₂-reduzierten Mobilitätskonzepten. Damit möchten wir unseren Schüler:innen nicht nur theoretisches Wissen, sondern vor allem gelebte Nachhaltigkeit vermitteln.

Sehr erfreulich sind zudem die hohen Anmeldezahlen für das kommende Schuljahr 2026/27. Sie sind ein starkes Signal für die hohe Qualität unserer fachlichen Ausbildung. Noch wichtiger aber: Sie spiegeln das vertrauensvolle Miteinander wider, das an unserer Schule gelebt wird – ein Arbeiten auf Augenhöhe zwischen Schüler:innen, Mitarbeiter:innen, Lehrer:innen und Eltern.

Der Direktor
Thomas Moritz

„LLA-Stammtisch“ für pensionierte Lehrer:innen

Derzeit befinden sich 30 ehemalige Lehrpersonen der LLA Imst im Ruhestand bzw. im Sabbatical (Freijahr) vor ihrem Pensionsantritt. Nicht nur die jüngeren Pensionist:innen, sondern auch jene, die schon viele Jahre ihren Stand genießen, erfreuen sich guter Gesundheit und sind rüstig und agil.

Das lange Arbeitsleben an der LLA Imst ließ natürlich eine engere Gemeinschaft entstehen, weit über eine Kollegenschaft hinaus, oft bis zu Freundschaften. Für den Großteil brachte aber die Pensionierung auch einen Abbruch dieser Gemeinschaft. Sah man sich in der Schule unter der Woche fast jeden Tag, verlor man im Ruhestand vor allem auch durch die örtliche Zerstreutheit den regelmäßigen Kontakt.

Das war der Grund, im vergangenen September einen „LLA-Stammtisch“ einzuführen. Regelmäßig am Anfang eines Monats am Samstag oder Donnerstag treffen sich nun ehemalige Lehrpersonen ungezwungen am Vormittag im Café Rosengartl in Imst, um miteinander zu plau-

dern, Vergangenes aufzuwärmen, Erlebtes zu erzählen. Auch Dir. Thomas Moritz gesellte sich im Februar dazu, um über Aktuelles aus dem Schulalltag und organisatorische sowie bauliche Vorhaben zu berichten.

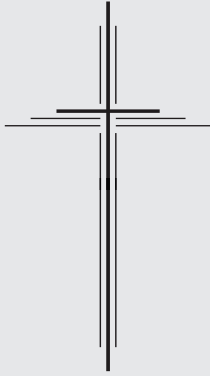
Alle TeilnehmerInnen sind erfreut über das monatliche Treffen, das nun im März bereits zum siebten Mal stattfand.

Josef Frischmann





Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:



Der Herr
schenke ihnen
den ewigen Frieden!

Paul PFURTSCHELLER aus Neustift i.St.	Schuljahr 1977/78
Ida MARK geb. Schweighofer aus See	Schuljahr 1975/76
Isidor WEBER aus Wenus	Schuljahr 1979/80
Lukas LORENZ aus Galtür	Schuljahr 2023/24
Traudl MANGWETH geb. Hueber aus Nauders-Pfunds	Schuljahr 1969/70

VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

Frieda PENZ geb. Pichler
Haus- und Küchenhilfe vom 29.08.1967 bis 30.11.1988

Ehrungen/ Gratulationen:

Wir gratulieren

Andrä HACKL,

Mitarbeiter in der Obstverarbeitung, herzlich zur
Geburt seines Sohnes Adam am 16. Oktober 2025.

NEUANSTELLUNGEN:

Brigitte GUNDOLF Haus- und Küchenhilfe



Wir gratulieren unserer
Kollegin **Brigitte SCHMID**
und ihrem Mann
zur Geburt ihres Sohnes
Arthur Maximilian SCHMID
am 17.10.2025.
Alles Gute und Gottes Segen!

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Sozialpädagogin Rafaela HILGARTER 30er
Heimleiterin im Landesschülerheim

DI Gabriel SCHIFTNER, BEd BSc 30er
Fachlehrer

FLⁱⁿ Stefanie ERHART Fachlehrerin 30er

Ing. Mag. (FH) Andreas KONRAD, BEd 50er
Fachlehrer

Prof. Mag. Wolfgang HARASLEBEN 60er
Fachlehrer

Richard RAUTER 60er
Sozialpädagoge im Landesschülerheim

Runde Geburtstag!

der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

Josef PECHTL 70er
Mitarbeiter in der Obstverarbeitung

FOLⁱⁿ Notburga GRITSCH 70er
Fachoberlehrerin

Maria KATHREIN 70er
Mitarbeiterin in der Gärtnerei

Cäcilia HUTER Haus- und Küchenhilfe 70er

Wer hat die höchste Sonnenblume?

Der Naturwettbewerb des Verbandes der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine begeisterte heuer auch die Klasse 2B des Bildungszentrums LLA Imst.

Bis Ende März 2025 bestand die Möglichkeit, sich zum Naturwettbewerb anzumelden, um die Wettbewerbssamen für die höchste Sonnenblume zu erhalten. Diese Samen haben die Schüler:innen dann im Glashaus unserer Schule selbst ausgesät. Bis 1. Oktober durften die vielen Sonnenblumen in unserem Schulgarten wachsen und gedeihen und die Ergebnisse reichten wir nach dem Stichtag auf der Homepage www.gruenes-tirol.at ein.

Die Auswertung erfolgte durch eine Fachjury. In der Kategorie „Gruppenwertung Kinder“ ging der Bezirkssieg an die Fachschule für ländliches Betriebs- und Hausmanagement Imst, Klasse 2B mit einer Sonnenblumenhöhe von 400 cm.

Den Schüler:innen wurde erst wieder richtig bewusst, welche Geschenke in der Natur wachsen und wie wunderbar die Schöpfung doch alles eingerichtet hat: Aus einem kleinen Samenkorn gedeiht mit wenig Aufwand eine Sonnenblume mit vielen Blüten und einer Länge von vier Metern. Die Natur lehrt uns, achtsamer zu sein und dankbarer.

FL Gerlinde Stoll

Schüler:innen von links nach rechts: Sina Moser, Leonie Gastl, Sophia Marth, Melissa Erkan, Hanna Siess, David Plangger und Nina Tschögele.



Erntedankfeier an der FSBHM: Besinnung, Dank und regionale Genüsse

Im Oktober 2025 fand im Speisesaal der FSBHM die traditionelle Erntedankfeier statt. Die Schülerinnen der Gruppe B2 5 gestalteten eine besinnliche Andacht und erinnerten an die Grundlagen jeder Ernte: Sonne, Erde, Wasser und die Arbeit vieler Menschen. Auch jene, die nicht im gleichen Wohlstand leben, wurden bewusst in die Gedanken eingeschlossen.

Musikalisch umrahmt wurde die Feier von der Klasse 1a unter der Leitung von Frau FL Graggaber. Anschließend servierten die SchülerInnen des 1. Jahrgangs ein Menü aus regionalen Zutaten, zubereitet gemeinsam mit Lernenden des 1. und 3. Jahrgangs sowie Frau FL Haras-

leben, Frau FL Tangl Martin und Frau FL Payer. Für eine stimmige Atmosphäre sorgte die Tischdekoration des Gartenteams unter der Leitung von Frau FL Schönherr.

Die organisatorische Verantwortung lag bei der Gruppe B2 5, die mit Frau FL Christine Schöpf - es wurden Einladungen, Plakate, Programm und ein Fristenplan erstellt. Dank des engagierten Einsatzes aller Beteiligten, wurde die Feier zu einem harmonischen Ereignis, das den Wert von Gemeinschaft, Dankbarkeit und regionalen Ressourcen in den Mittelpunkt stellte.

Laura Haselwanter, 2a FSBHM





Tanzkurs

An sieben Abenden fanden wieder 22 Tanzpaare aus den 2. Jahrgängen der FSBHM und FSL zum alljährlichen Tanzkurs zusammen. Dieser wurde traditionell von der Tanzschule Polai abgehalten.

Beim Erlernen von Blues, Walzer, Discofox, Polka und Bayrischem wurde von den Teilnehmer:innen einiges an Ausdauer, Konzentration und vor allem ganz viel Taktgefühl gefordert. Im Vordergrund stand aber auf jeden Fall der Spaß!

Das Einbringen von so mancher Live-Zieharmonikaeinlage seitens einiger Schüler:innen machten die Tanzkursabende zu etwas ganz Besonderem, berichtete Tanzlehrerin Ursula Robl.

Auch am Abschlussabend wurde, nach einer kleinen Jause, schwungvoll getanz und musiziert.

FL Gregor Pfeifer



Danke, Ferry Polai!

Das Bildungszentrum LLA Imst trauert um einen langjährigen Weggefährten. Herr **FERRY POLAI** war seit 1978 als Tanzlehrer am Bildungszentrum LLA Imst für unsere Schüler:innen tätig. Letztes Jahr zum 48. Mal. Er verstarb am 11. Jänner 2026 im 82. Lebensjahr.

In dankbarer Erinnerung blicken wir zurück auf unzählige Tanzstunden mit dir.

Ruhe in Frieden.

Spannender Blick hinter die Kulissen



Einen aufschlussreichen und zugleich überraschenden Einblick in die Welt der professionellen Textilpflege erhielten die dritten Klassen der FSBHM bei ihrem Ausflug in die Wäscherei Oberland in Silz. Der Betrieb arbeitet überwiegend für den Tourismus und bewältigt täglich enorme Mengen an Hotel- und Gastronomiewäsche – ein Aspekt, der den Schülerinnen und Schülern besonders eindrucksvoll vor Augen geführt wurde.

Schon beim Betreten der Wäscherei wurde klar: Hier passiert weit mehr als nur „Waschen“. Nach einer freundlichen Begrüßung führte uns Herr Manuel Ribis durch die großzügigen Betriebsräume und erklärte Schritt für Schritt, wie die Wäsche angeliefert, sortiert

und schließlich professionell gereinigt wird. Die riesigen, hochmodernen Wasch- und Trocknungsanlagen beeindruckten ebenso wie die präzise Organisation, die notwendig ist, um die Anforderungen der Tourismusbetriebe zuverlässig zu erfüllen. Trotz des hohen Technikeinsatzes bleibt Handarbeit ein unverzichtbarer Bestandteil vieler Arbeitsschritte.

Ein weiterer Schwerpunkt der Führung war das Thema Nachhaltigkeit. Die Wäscherei setzt auf wassersparende Technologien, energieeffiziente Maschinen und exakt dosierte Waschmittel, um Ressourcen zu schonen und die Umwelt zu entlasten – ein wichtiger Faktor, gerade bei den großen Mengen an Textilien, die täglich verarbeitet werden.

Zum Abschluss blieb noch Zeit für Fragen, die Herr Ribis kompetent und anschaulich beantwortete.

Der Ausflug in die Wäscherei Oberland war nicht nur informativ, sondern zeigte auch eindrucksvoll, wie moderne Dienstleistungsbetriebe im Hintergrund des Tourismus arbeiten. Mit vielen neuen Eindrücken und einem gestärkten Bewusstsein für die umfangreiche Arbeit hinter sauberer Wäsche kehrten wir zurück.

Ein herzliches Dankeschön an Herrn Manuel Ribis für die spannende Führung sowie an Frau FL Christine Schöpf für die Organisation dieser lehrreichen Exkursion.

Marina Stirn, 3a FSBHM





So sehen Sieger aus

Wintersporttag der Europaregion Tirol - Südtirol – Trentino · Sieg für das Bildungszentrum LLA Imst

Das Bildungszentrum
avancierte zum
Sportzentrum LLA Imst



Der Wintersporttag 2026 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europaregion Tirol“ wurde dieses Jahr von der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg in Südtirol durchgeführt. Um Zehntel- und Hundertstelsekunden wurde in den Disziplinen Rodeln, Langlauf, Riesentorlauf und Snowboard gekämpft.

Die Fachschule Laimburg wählte für alle Bewerbe die Sportanlagen des Jochgrimm-Sattels aus. Auch dieses kleine, aber sehr feine Skigebiet hatte mit Schneemangel zu kämpfen. Umso erstaunlicher war es, dass sowohl die Rodelbahn in Obereggen als auch die Langlaufloipe auf der Passhöhe in Lavazè und die Skipiste in Jochgrimm in einem hervorragenden Zustand waren.

Den Teilnehmer:innen machte es sichtlich Spaß, sich im sportlichen Wettstreit zu messen. Unvergessen auch

die Aussicht: Bei Sonnenschein strahlten Schlern und Rosengarten mit Kugelspitz und Schwarzhorn um die Wette.

Wie auch schon vor zehn Jahren wurden wir wieder direkt an der Skipiste im Vier Sterne Hotel Schwarzhorn kulinarisch verwöhnt. Die Preisverteilung wurde ebenfalls dort abgehalten. Durch die kurzen Wege konnte ein straffer Zeitplan gut eingehalten werden, sodass die Schüler:innen zeitig ihre Heimreise antreten konnten.

Schüler wie Lehrer durften einen schönen und vor allem unfallfreien Wintertag erleben, an dem so manche neue und interessante Bekanntschaft gemacht werden konnte. Insgesamt kämpften rund 200 Jugendliche aus allen Teilen der Europaregion Tirol–Südtirol–Trentino um die begehrten Stockerlplätze.

Ich bedanke mich ganz besonders beim gesamten LLA Team für die großartige Zusammenarbeit – es war mir eine Freude.

Die **Lehranstalt Imst** war und ist vor allem beim **Snowboard und auf der Rodel** eine Größe.

Ing. Robert Neuner BEÖ

Die LLA-Athlet:innen im Spitzenfeld:

Snowboard

Doppelsieg bei den Mäd'l's
Loenie Tschuggmall 1. PL, Anna Oberacher 2. PL,
männlich: Gabriel Eiter 8. PL

Riesentorlauf

weiblich: Hanna Mangweth 5. PL, Laura Haselwanter 15. PL
männlich: Niklas Eberhard 9. PL, Michael Haas 10. PL,
Lehrpersonen: FL Heidi Hagleitner 6. PL, FL Neuner Robert 11. PL

Rodeln

weiblich: Viktoria Thöni 2. PL, Alina Siller 6. PL
männlich: Johannes Jäger 4. PL, Paul Reindl-Salvenmoser 16. PL,
Lehrpersonen: Dir. DI Moritz Thomas 1. PL, FL Maria Schroll 2. PL

Skilanglauf

weiblich: Maria Stecher 14. PL
männlich: Silvan Schneider 2. PL, Luca Gaßler 8. PL
Lehrpersonen: FL DI Johannes Nachtschatten 1. PL
AV Susanne Payr 2. PL



Mein Sommer in Irland

In meinem landwirtschaftlichen Praktikum war ich fünf Wochen in Irland und habe sehr viel Neues kennengelernt. Am 21. Juni 2025 traf ich mich mit meiner Klassenkollegin Ylvi und wir fuhren gemeinsam nach München zum Flughafen. Es war alles sehr aufregend – das erste Mal alleine fliegen, in ein unbekanntes Land, zu einer unbekanntenen Familie.

Am Flughafen in Dublin trennten sich unsere Wege und jede ging ihren eigenen. Die Gastmutter und meine Gastschwester Charlotte holten mich in einer Kleinstadt ab und wir fuhren zum B&B County Glebe House. In diesem Gästehaus half ich vier Wochen im Haushalt mit und hatte eine wunderschöne Zeit mit meiner Gastfamilie.

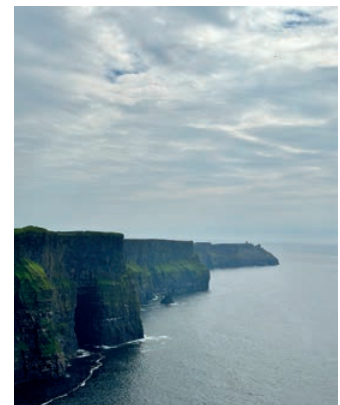
Meine hauptsächlichen Tätigkeiten waren die Betreuung der Gäste sowie das Mithelfen beim Reinigen der Zimmer und beim Kochen. Linda, meine Gastmutter, unternahm viele Dinge mit uns und zeigte mir die Kultur Irlands. Außerdem lernte ich eine Freundin aus Spanien

namens Adriana kennen, die ebenfalls für ein Monat bei der Familie Regan lebte. Zusammen hatten wir viel Spaß und wurden schnell zu sehr guten Freundinnen.

Als die vier Wochen zu Ende gingen, musste ich mich von der Familie verabschieden – und ja, ein paar Tränen wurden vergossen. Mein Irland-Abenteuer war aber noch nicht vorbei: Die Equippeople (eine Organisation in Irland) organisierten eine Sommertour durch das Land, und ich war ein Teil davon. Wir besuchten viele schöne Städte und Sehenswürdigkeiten, wie die Cliffs of Moher und vieles mehr.

Nun ist ein weiterer Meilenstein geschafft, und ich finde, dass mich diese Zeit in meinem Leben sehr weitergebracht hat. Ich habe viel gelernt, bin sehr selbstständig geworden und habe Freunde fürs Leben gefunden – auch wenn sie weit weg wohnen.

Hannah Grüner, 3a FSBHM





Hoch hinaus für mein Praktikum

In den Sommerferien vom zweiten auf den dritten Jahrgang absolvierten wir alle unser Pflichtpraktikum. Von der Alm bis zur Konditorei war alles dabei. Ich habe mein Praktikum im Atelier für Vergolder und Staffierer gemacht.

Während meines Praktikums habe ich viel gelernt. In diesen vier Wochen durfte ich bei der Restaurierung des Prutzer Kirchturms mitarbeiten. Angefangen hat es damit, dass wir uns den Turm genau angeschaut haben. An den verschiedenen Schichten konnte man erkennen, durch welche Zeiten die Kirche gegangen ist. Gemeinsam haben wir den Turm wieder in neuem Glanz erstrahlen lassen.

Auch die Kugeln, die ganz oben auf dem Turmhelm sind, wurden neu vergoldet. In der größten der fünf Kugeln

finden wir eine Zeitkapsel, in der alte Dokumente und Briefe waren. Die Zeitkapsel wurde neu befüllt und bei der Fertigstellung des Turmes wieder in die Kugel gelegt.

Wenn man schwindelfrei ist, wird man ganz oben auf dem Turm mit einem atemberaubenden Ausblick belohnt. Aber es braucht schon Mut, denn um zwölf Uhr mittags beginnen die Glocken zu läuten. Das Pendeln der Glocken bringt den ganzen Turm zum Schwingen!

Das Arbeiten mit Gold ist eine sehr schöne Tätigkeit, man braucht dafür aber natürlich sehr viel Fingerspitzengefühl. Im Praktikum habe ich viel Neues gelernt und spannende Eindrücke von diesem Beruf bekommen, was mich nun dazu bringt, den Beruf der Restauratorin zu erlernen.

Marina Stirn, 3a FSBHM



PRUTZER KIRCHTURM

Fakten zum Turm:

1000 Jahre alt
Romanischer Turm
Ursprünglich war er weiß gekalkt

Gotik Phase:

Putzschicht in Farbe Weiß
Schalllöcher mit Fläche Ocker

Barock:

Untere Schalllöcher zugemauert

1894:

Historischer Spitzhelm Helm
Neue Ziffernblätter

1950:

Weiß gekalkt worden

1973:

Schalllöcher wieder geöffnet
Retour zur Romantik

2025:

Turm und Langhaus werden nach
50 Jahren renoviert und weiß gekalkt

Gutshof der LLA Imst bei Winterversammlung der Rinderzucht Tirol gleich zweimal ausgezeichnet

Im Rahmen der Winterversammlung der Rinderzucht Tirol am 5. Februar 2026 im Agrarzentrum West (AZW) in Imst wurde der Gutshof der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Imst gleich zweimal ausgezeichnet. Für seine vorbildliche und nachhaltige Betriebsführung erhielt der Gutshof die Auszeichnung „**Management-Profi Fleckvieh**“. Diese Ehrung steht für ein besonders erfolgreiches Herdenmanagement, eine hohe Tiergesundheit sowie eine konsequente und zukunftsorientierte Betriebs- und Zuchtarbeit. Ein weiterer Höhepunkt der Veranstaltung war die Auszeichnung der **Kuh Riana**, die eine beeindruckende **Lebensleistung von 75.000 Litern Milch** erreicht hat. Diese Leistung unterstreicht eindrucksvoll die Qualität der Zuchtarbeit sowie die hervorragenden Haltungs- und Managementbedingungen am Gutshof der LLA Imst.

FL Josef Beer-Schmid



Überraschung geglückt!

Auf der Suche nach einem ganz besonderen Geschenk für meine Freundin Christiane kam mir die zündende Idee: ein Überraschungsbesuch in unserer ehemaligen Haushaltungsschule Imst. Nach kurzen Telefonaten mit der Schule stand der Entschluss fest.

Die Lehrerinnen zeigten sofort große Begeisterung und halfen tatkräftig mit, diesen Überraschungstag bis ins kleinste Detail perfekt zu organisieren. Die Vorfreude war riesig. Nur wenige Tage später holte ich Christiane ab, und der erste Teil der Überraschung begann im LLA Café. Dort genossen wir ein köstliches Frühstück, das mit viel Liebe zubereitet war.

Die zweite Etappe folgte sogleich: Wir wurden von Heidi Hagleitner abgeholt, um gemeinsam unsere alte Schule zu besichtigen. Ganz besonders freute uns, dass wir unser ehemaliges gemeinsames Zimmer besuchen durften. Sofort erinnerten wir uns an gemeinsame Abende während des Studiums und an die Stunden unserer Freizeit.

Von oben nach unten wurden wir durch das ganze Gebäude geführt – ob Nähzimmer, Klassenzimmer, Küche oder Speisesaal: In jedem Winkel war noch eine Erinnerung versteckt, die wir gemeinsam aufspürten. Zu unserer großen Freude stießen wir während der Führung noch auf eine ehemalige Lehrerin: Gerlinde Stoll, damals noch Gerlinde Frank! Sie freute sich riesig,



Schülerinnen aus ihren ersten Unterrichtsjahren wiederzutreffen. Gemeinsam mit ihr schlenderten wir noch durch ein paar weitere Räume, bevor wir die Schule mit wunderschönen Erinnerungen und Abschlussfotos im Gepäck verließen.

Es war unglaublich, wie sehr die alten Erinnerungen uns beide überwältigten – 35 Jahre nach unserer gemeinsamen Zeit an dieser Schule. Die Überraschung meiner Freundin zeigte mir, wie wertvoll Freundschaften sind und wie sehr bestimmte Orte uns mit der Vergangenheit verbinden. Es war nicht nur ein wunderschönes Geburtstagsgeschenk, sondern auch eine Erinnerung daran, was wirklich zählt: die Menschen, mit denen wir die Zeit teilen.

Absolventin Ingrid Spiss



Unser Abschlussball – ein Höhepunkt der Schulzeit

Am Samstag, den 31.01.2026 fand unser lang erwarteter Abschlussball der dritten Klassen in der Alpenrast Tyrol statt. Wochenlang hatten sich die Schülerinnen und Schüler auf diesen Abend vorbereitet. Unser Ballkomitee übernahm gemeinsam mit FL Schönherr die Planung, während andere den traditionellen Auftanz probten. Zudem sammelten wir fleißig Tombolapreise.

Zu Beginn gab es einen Sektempfang, anschließend folgte das gemeinsame Essen. Nach einer kleinen Willkommensrede zeigten wir ein Video, in dem viele lustige und schöne Momente aus dem Schulalltag zu sehen waren. Besonders bedankten wir uns bei Frau Göttferd, die unglaublich viele Tombolapreise organisierte! Offiziell wurde unser Ball dann mit dem Auftanz eröffnet – die Schüler:innen zeigten stolz, was sie in den letzten Wochen einstudiert hatten. Dies wurde mit reichlich Applaus belohnt.

Um Mitternacht wurden mit großer Spannung das Schätzspiel aufgelöst und ein Kalb versteigert.

Der Abschlussball bot uns eine wunderbare Gelegenheit, gemeinsam auf die letzten drei Jahre zurückzublicken und unseren Abschluss zu feiern. Dieser Abend wird uns allen als ein besonderer und unvergesslicher Moment unserer Schulzeit in Erinnerung bleiben.

Marina Stirn, 3a FSBHM



Kochkurs: Die Knödelakademie für Manderleit

Kochen bereitet nicht nur Freude, es belebt auch die Sinne und hat gesellschaftlich einen sehr hohen Stellenwert. Mit einfachen Rezepten und ein bisschen Gaudi in der Küche wurde hier der Knödel in vielen Varianten durchgerollt.

Bei diesem Workshop gab es neben der Zubereitung auch viele Fakten über die Knödelgeschichte sowie die Bedeutung dieses wunderbaren Gerichts von Ignacio zu hören.

Die meisten Experten gehen davon aus, dass die Knödel von einem chinesischen Mediziner, Zhang Zhongjing, im Zeitraum von 206 v. Chr. bis 220 n. Chr. erfunden wurden. Ziel war es, mit einer kräftigen Speise aus Hammelfleisch, Kräutern und Getreide in Teigtaschen gut durch den harten Winter zu kommen. Dies war der Ursprung und die Grundidee des Knödels, wie wir ihn heute kennen.

In einem Tiroler Kochbuch aus dem 16. Jahrhundert findet sich dann das früheste Rezept für Fastenknödel. Mit unzähligen Varianten aus vielen Kulturen erfreut sich dieses Gericht größter Beliebtheit. Was als „arme Leute Essen“ begann, rollt heutzutage auch in der gehobenen Küche auf die Teller.

Wirtschaftsleiter Ignacio Olavide



BREZENKNÖDEL

- 500 g Laugenbrot / Brezen
oder Laugengebäck
- 6 Eier (M)
- 3 Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten -
in erhitzter Pfanne glasig dünsten
- 50 g Petersilie, gehackt
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Zehen Knoblauch, fein gehackt
- 1 Messerspitze weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 Messerspitze Muskat, gemahlen
- 1 Becher Sauerrahm (250 g, 15 % Fett)
- 1 Esslöffel glattes Mehl, Type 700

Zubereitung:

Alle Gewürze und trockene Zutaten gut vermengen, dann die flüssigen Zutaten beimengen und gut durchkneten. 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals gut vermischen und festigen.

Kleiner Tipp:

Immer gut die Hände befeuchten – dann lässt sich leichter arbeiten.

Die fertige Masse in Folie oder Etamin einrollen und pochieren (bei 80 °C ziehen lassen) oder dämpfen. Garzeit: ca. 20 Minuten.

In ca. 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden und mit flüssiger Butter bestreichen.

Trendig ist auch, die Rolle in 10 cm große Stücke zu schneiden und schräg in der Mitte zu halbieren – das ergibt einen schönen Spitz.

Eignet sich hervorragend als Sockel für Weißwurst, Braten sowie Geselchtes vom Schwein!





Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Abschluss!

Mit dem Abschluss zur **landwirtschaftlichen Facharbeiterin / zum landwirtschaftlichen Facharbeiter sowie zur Facharbeiterin / zum Facharbeiter für Betriebs- und Haushaltsmanagement** habt ihr einen wichtigen Meilenstein erreicht. Eure Ausdauer, euer Fachwissen und euer Engagement zeigen, wie viel Potenzial in euch steckt.

Ihr habt Fähigkeiten erworben, die nicht nur in der Praxis zählen, sondern auch Verantwortung, Nachhaltig-

keit und unternehmerisches Denken verbinden. Darauf könnt ihr wirklich stolz sein.

Wir wünschen euch für euren weiteren Weg viel Erfolg, Freude und Mut, eure Zukunft aktiv zu gestalten. Möge euch dieser Abschluss viele Türen öffnen und euch in euren beruflichen wie persönlichen Zielen bestärken. Alles Gute für eure Zukunft!

GF Mathilde Schönherr



v.l.n.r. 1. Reihe:

Jonas Hann, Fließ; Dominik Siegele, Tarrenz (Klassensprecher); Sigl Julian, Tobadill; Daniel Larcher, Arzl; Andreas Sturm, Tösens; Simon Knabl, Arzl; Marco Thöni, Pfunds

v.l.n.r. 2. Reihe:

Präsident Josef Hechenberger, LK Tirol; KV Johann Sommersguter, LLA Imst; Nikola Kirchler, LFA Tirol; Lukas Baumann, Wängle; Nicole Partl, Kaunerberg; Michael Wachter, Pfunds; Marina Schmid, Wennis; Jaqueline Larcher, Polling; Nina Siegele, Kappl; Sandra Hangl, Kauns; Andreas Zegg, Spiss; Bezirksbäuerin Andrea Lechleitner; Direktor Thomas Moritz

v.l.n.r. 3. Reihe:

Simon Schedle, Schattwald; Jan Kometer, Fendels; Manuel Pirschner, Tobadill; Mario Hosp, Vorderhornbach; Lukas Simma, Wängle; Paul Spiß, Fließ; Jakob Zöhner, Fließ; Daniel Leiter, Umhausen (Administrator); Georg Thöni, Pfunds; Bernhard Juen, Kappl; Bernhard Huter, Rum; ASV Obmann Georg Kapferer

Nicht auf dem Bild:

Eva-Maria Patscheider, Serfaus; Aline Gastl, Wennis



Praxisunterricht und Innovation Moderne Anbausysteme und Pflanz

Wenn der Winter weicht, ist es am Bildungszentrum LLA Imst wieder Zeit, zu Spaten und Schaufel zu greifen. Dabei legen unsere Schüler:innen selbst Hand an und erlernen die richtige Vorgehensweise bei der Pflanzung von Obstgehölzen sowie die korrekte Durchführung des Pflanzschnittes. Die Auswahl geeigneter Standorte und die Abstimmung mit passenden Sorten - Unterlagen - Kombinationen sind ebenfalls ein wichtiger Teil des Unterrichts. Verschiedene Arten und Qualitäten von Pflanzgut werden näher beleuchtet und in dieser Praxiseinheit besprochen. Des Weiteren werden neue, moderne Pflanzsysteme angelegt und gleich getestet. So können die erworbenen Kenntnisse und Erfahrungswerte direkt an unsere Schüler:innen weitergegeben werden.

Sicherheit durch Technik: Die neue Steinobstanlage

Ein Highlight auf unserem Obstbaubetrieb ist derzeit die neue Steinobstanlage für Kirschen und Marillen. Um in Zeiten extremer Wetterereignisse ein stabiles Einkommen zu sichern, ist ein geschützter Anbau heute fast unumgänglich. Unwetter und Schädlinge können sonst nicht nur eine Ernte zunichtemachen, sondern den gesamten Baumbestand langfristig schädigen. Wir haben uns für ein stabiles Stahlgerüst der Firma VOEN entschieden, das sich durch seine Robustheit und eine einfache Montage auszeichnet.

Innovativer Pflanzenschutz: Die Natur als Verbündeter

Um den Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel zu reduzieren, setzen wir ab dem dritten Standjahr auf eine „Volleinnetzung“ und erhalten dadurch ein sogenanntes Käfigsystem. Diese Einnetzung schützt die Früchte vor Hagel, dient aber vor allem als mechanische Barriere gegen Schädlinge wie die Kirschfruchtfliege oder die Kirschessigfliege. Auch das Aufziehen eines Regendachs – ab Beginn der Reife bis zum Ende der Ernte – ist möglich. Dieses Vorgehen wirkt einem Aufplatzen der Früchte bei Regenereignissen entgegen.

Ein besonders spannendes Projekt, dem wir uns widmen möchten, ist die sogenannte „offene Nützlingszucht“:

- In den Fahrgassen wird gezielt Getreide (Gerste/Hafer) angebaut, auf dem sich spezialisierte Blattläuse ansiedeln.
- Diese Getreideläuse sind für unsere Obstbäume völlig harmlos, da sie nur einkeimblättrige Pflanzen befallen.
- Sie dienen jedoch als wichtige Nahrungsquelle für Nützlinge.
- Durch das Käfigsystem werden die Nützlinge in der Kultur gehalten.

So bauen wir eine starke Population natürlicher Helfer auf, die bereits vor Ort ist, sobald Schädlinge an den Obstkulturen auftreten.

Arbeitswirtschaft und Qualität im Fokus: Das Drapeau System

Da viele Betriebe in unserer Region im Nebenerwerb geführt werden, testen wir Pflanzsysteme, die den Arbeitsaufwand reduzieren. Ein Teil unserer Anlage wird daher im Drapeau System geführt. Dabei werden die Bäume in einem 45° Winkel schräg gepflanzt, sodass eine schmale, kompakte Fruchtwand entsteht.

Wir untersuchen hierbei die praktischen Vorteile für den Betriebsführer:

- Optimale Lichtverhältnisse und damit eine hohe Fruchtqualität
- Eine deutlich höhere Ernteleistung durch die gute Erreichbarkeit der Früchte
- Vereinfachung von Pflegearbeiten durch die zweidimensionale Baumstruktur
- Die Möglichkeit eines mechanisierbaren Schnitts, was langfristig Zeit und Kosten spart

Zwar erfordert dieses System in den ersten Standjahren einen konsequenten Aufwand bei der Formierung der Äste, doch die Aussicht auf eine effizientere Bewirtschaftung macht diesen Weg für die Zukunft sehr interessant.

Bernhard Neururer, Obstbau



Wachstumsimpulse im Obstbau: Schutzstrategien an der LLA Imst





**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



Herbstlehrfahrt des Absolventenvereins ins Mostviertel - 24. bis 26. Oktober 2025

Das Mostviertel, im südwestlichen Niederösterreich gelegen, zählt zu den landschaftlich und kulturell vielfältigsten Regionen des Landes. Zwischen der Donau im Norden und den Alpen im Süden erstreckt sich ein Gebiet, das vom sanften Hügelland bis zu alpinen Gipfeln reicht. Seinen Namen verdankt die Region dem „Most“ – dem vergorenen Saft aus Birnen und Äpfeln, der hier seit Jahrhunderten hergestellt wird und dem Landstrich eine einzigartige Identität verleiht.

Mit 42 bestens gelaunten Teilnehmerinnen und Teilnehmern startete der Absolventenverein am Freitagfrüh zur jährlichen Herbstlehrfahrt ins Mostviertel. Nach einer Frühstückspause im Café Zillertal und dem Mittagessen im gemütlichen Gasthaus Seewirt in Zell am Moos ging es weiter zur Erlebnispfanderei Blumen Bergmoser in Frankenmarkt. Dort wurde uns die Schnittblumenproduktion von Gerbera und Rosen erklärt und wir bestaunten ein wahres Blütenmeer. Am Abend bezogen wir unser Hotel für diese Reise, das Hotel Exel in Amstetten und genossen ein erstes gemeinsames Abendessen.

Der Samstag begann mit einem üppigen Frühstück im Hotel, bevor uns Reiseleiter Leopold („Rent a Sepp“) durch das Mostviertel begleitete. Seine „persönliche Reisebegleitung“ vermittelte vieles über die Region, ihre Geschichte und Besonderheiten – und natürlich auch einiges über Most. Charakteristisch sind die weitläufigen Streuobstwiesen, auf denen vor allem alte Birnensorten gedeihen. Entlang der rund 200 Kilometer langen Moststraße reihen sich traditionelle Vierkanthöfe, Mostheurige und bäuerliche Genussbetriebe aneinander und laden zum Verkosten und Verweilen ein. Gerade im Herbst zeigt sich das Mostviertel von seiner schönsten Seite – mit goldgelb verfärbten Hügeln, klarer Luft und einer

spürbaren Ruhe. Eine Region, in der Genuss, Tradition und Landschaft auf eindrucksvolle Weise miteinander verschmelzen.

Die Tour führte zur beeindruckenden Wallfahrts- und Kulturstätte Basilika Sonntagberg, einem der bekanntesten Ausflugsziele im Mostviertel. Das Mittagessen im charmanten Panoramastüberl in Randegg rundete den Vormittag ab. Am Nachmittag standen Betriebsbesichtigungen auf dem Programm: zunächst bei der Destillerie und Mostkellerei Sepplbauer. Besonders interessant war auch der Besuch beim Schafbetrieb „Echt Schaf“ Danzer Martin. Diese Familie melkt ca. 200 Schafe der Rasse Lacaune und produziert sowie vermarktet ein vielfältiges Angebot an Schafmilchprodukten. Ein Abendessen beim Genussbauernhof Distelberger, einem typischen Mostheurigen, durfte nicht fehlen.

Am Sonntag begann der Tag mit einer Messe und anschließenden Führung im beschaulichen Benediktinerstift Seitenstetten – ebenfalls eine lohnende Station im Mostviertel. Das Stift Seitenstetten blickt auf über 900 Jahre Geschichte zurück und zeigt heute in barockem Glanz, wie Kultur, Glaube und Gartenkunst im Herzen des Mostviertels miteinander verwoben sind. Beim Mittagessen im Schwechaterhof in Steyr klang die Fahrt gemütlich aus, bevor die Heimreise nach Tirol angetreten wurde.

Trotz windigem, teils regnerischem Herbstwetter blieb die Stimmung hervorragend – der Wetterumschwung wurde von allen mit guter Laune aufgenommen. Herzlicher Dank gilt Markus Auer von „Unser Ausflug“ für die gewissenhafte Planung sowie dem Busunternehmen Auderer und unserem Chauffeur Stefan für die sichere und angenehme Fahrt.

GF Mathilde Schönherr



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

Am 23. Jänner 2026 fand ab 13 Uhr an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck Perjen der diesjährige Absolventinnennachmittag statt. Eingeladen waren Absolventinnen, die ihre Ausbildung vor 20, 30, 40 und 50 Jahren abgeschlossen haben, sowie ehemalige Lehrpersonen.

Die Vorbereitungen liefen bereits Tage zuvor auf Hochtour. Die Schülerinnen des zweiten Jahrgangs waren für die Organisation verantwortlich und wurden in der Küche vom dritten Jahrgang unterstützt. Sie backten verschiedene Kuchen, gestalteten die Tischdekoration aus frischen Blumen, deckten die Tische festlich und bereiteten die Kaffee- und Getränkebar vor.

Der Nachmittag begann mit einem Aperitif, der den Gästen Gelegenheit bot, miteinander ins Gespräch zu

kommen und Erinnerungen an die gemeinsame Schulzeit auszutauschen. Bei Kaffee und Kuchen wurde das Wiedersehen sichtlich genossen.

Erstmals wurde auch eine Kinderbetreuung durch Schülerinnen des Schwerpunktes Kinderbetreuung angeboten. Die Kinder konnten basteln, malen und spielen, während die Besucherinnen den Nachmittag unbeschwert genießen konnten.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Schülerinnen und Lehrpersonen, die mit großem Engagement zum Gelingen dieser schönen Veranstaltung beigetragen haben. Wir wünschen allen Absolventinnen weiterhin viel Erfolg und freuen uns sehr über ihr Kommen.

FL Sarah Gstrein





Exkursion der 1a ins Bildungszentrum Zams

Am 3. Februar 2026 besuchte die 1a der FSBHM Landeck Perjen das Bildungszentrum Zams, um die verschiedenen Pflegeberufe kennenzulernen. Ziel war es, einen realistischen Einblick in Ausbildung und Arbeitsalltag im Pflegebereich zu erhalten – wichtig für die spätere Entscheidung zwischen den Schwerpunkten Kinderbetreuung, Pflege oder Kulinarik.

Im Bildungszentrum erwartete die Klasse ein abwechslungsreiches Programm mit vielen praktischen Stationen. In der Aromatherapie probierten die Schülerinnen verschiedene Düfte aus und erfuhren, wie diese in der Pflege eingesetzt werden. An der Hygienestation wurde die Bedeutung von sauberem Arbeiten vermittelt. Besonders spannend war die Wundpflege, bei der gezeigt wurde, wie Verbände richtig angelegt werden.

Auch technische Hilfsmittel wie der Bettenlift wurden vorgestellt. Animationspuppen ermöglichten praktische Übungen, und weitere Stationen beschäftigten sich mit Blutdruckmessen, Anatomie, medizinischer Terminologie und den wichtigsten Vitalfunktionen.

Die Exkursion war für die Schülerinnen sehr informativ und half ihnen, besser einzuschätzen, welcher Schwerpunkt am besten zu ihren Interessen passt.

FL Rebekka Wolf

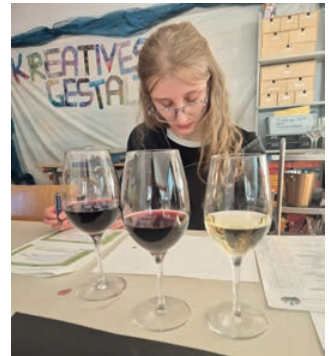
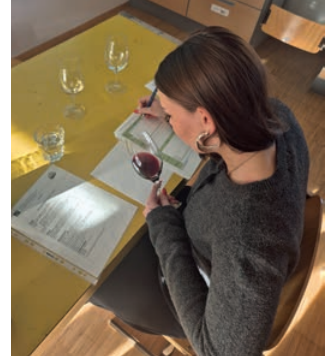
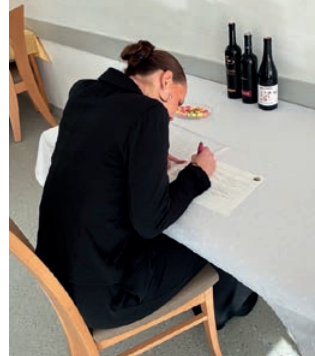


It's wine o'clock – Folge 5 an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck Perjen

Früh übt sich, wer eine Jungsommelière Österreich werden will. Bereits der fünfte Zertifikatslehrgang wurde von drei Schülerinnen an der FSBHM Landeck Perjen erfolgreich absolviert.

Im Februar 2026 – nach der theoretischen, sensorischen und praktischen Prüfung am Tisch des Gastes – gratuliert das Team der FSBHM Landeck Perjen seinen drei frisch gebackenen Jungsommelièren Österreich ganz herzlich.

Direktorin Heidi Holzknacht



FRÜHLINGS-ELFCHEN FÜR ZUHAUSE

Unsere Schülerinnen Hannah, Frida und Mathea erstellten eine Videoanleitung für kleine Frühlings-Elfchen, die aus Eierkartons gefertigt werden.



Viel Spaß beim Nachbasteln!



Tutorial für Frühlingselfchen



Schulfilm „Jojo Rabbit“

Im Rahmen der Schulfilmaktion des Landes Tirol konnte der zweite und dritte Jahrgang der FSBHM Landeck Perjen eine besondere Filmvorstellung an der Schule genießen. Gezeigt wurde der Film Jojo Rabbit.

Der Film von Taika Waititi spielt zur Zeit des Nationalsozialismus und erzählt die Geschichte des zehnjährigen Johannes „Jojo“ Betzler, der ein begeistertes Mitglied der Hitlerjugend ist und einen imaginären Freund – eine überzeichnete Version Adolf Hitlers – hat. Als Jojo entdeckt, dass seine Mutter ein jüdisches Mädchen versteckt, beginnt sein Weltbild zu bröckeln.

Besonders eindrucksvoll ist die Mischung aus Humor und Ernst: Die satirischen Elemente machen deutlich, wie gefährlich und menschenverachtend die Ideologie des Nationalsozialismus war. Durch die kindliche Perspektive wird sichtbar, wie leicht junge Menschen beeinflusst werden können.

Für die Schülerinnen und Schüler war der Film sowohl geschichtlich interessant als auch emotional berührend. Er zeigt, wie Vorurteile entstehen und wie wichtig es ist,

selbstständig zu denken und Menschlichkeit über Ideologien zu stellen. Viele Szenen boten eine gute Grundlage für Gespräche im Unterricht.

Insgesamt war die Schulfilmvorstellung eine wertvolle Erfahrung, die sicher noch lange in Erinnerung bleibt.

FL Irene Grießer



Verabschiedung Romana Pacher

Mit 1. Oktober 2025 verabschiedeten wir unsere langjährige Kollegin Romana Pacher in den Ruhestand. Über viele Jahre hinweg hat sie unsere Schule mit großem Engagement und Fachwissen geprägt. Generationen von Schüler/innen durften von ihrer Erfahrung, ihrer Geduld und ihrer Freude am Unterrichten profitieren.

Für ihren unermüdlichen Einsatz und die vielen wertvollen Spuren, die sie an unserer Schule hinterlässt, danken wir ihr von Herzen.

Für ihren neuen Lebensabschnitt wünschen wir ihr ganz viel Gesundheit, viele schöne Momente und Zeit für all die Dinge, die bisher zu kurz gekommen sind.

Dies wünscht von Herzen das Team der FSBHM Landeck-Perjen!



Ehemalige Schüler:innen berichten - Mein Weg nach der LLA

Stefanie Kappeler, Höfen - Absolventin 2006/07

Betrachtet man den Lebensweg von Stefanie Kappeler aus Höfen, Absolventin des Jahrgangs 2007 mit Schwerpunkt Tourismus, erkennt man schnell: Hier ist jemand, der Herausforderungen liebt und seinen eigenen Weg mit Mut, Kreativität und Tatkraft geht.

Von der Schülerin im Schwerpunkt Tourismus zur erfolgreichen Keramikünstlerin

Schon während ihrer Schulzeit zeigte sich Stefanies Interesse an praktischen, handwerklichen Tätigkeiten. Dank der im Tourismuszweig möglichen Anrechnung verkürzte sie ihre Lehrzeit als Köchin und sammelte anschließend mehrere Jahre Erfahrung in der Gastronomie. Doch ihr Wissensdurst war damit nicht gestillt: Es folgte eine zusätzliche Lehre als Konditorin, die sie schließlich zur Chefpatissière in verschiedene Hotels führte. Mit der Geburt ihrer Söhne Armin und Roman in den Jahren 2016 und 2017 veränderte sich ihr Leben auf wunderbare Weise.

Vom Hobby zur Berufung

Während der Familienzeit entdeckte Stefanie das Töpfern für sich. In Kursen lernte sie den Umgang mit der Drehscheibe kennen – und verliebte sich sofort in Material, Ruhe und Gestaltungsmöglichkeiten. Bald darauf zog eine gebrauchte Drehscheibe samt Brennofen bei ihr ein. Aus einem Hobby wurde rasch eine Leidenschaft. 2019 wagte sie den Schritt in die Selbstständigkeit und gründete „Uanzlstuck“. Die Nachfrage nach ihren handgefertigten Keramikstücken wuchs stetig, und spätestens während der Corona Zeit wurde klar, dass hier mehr entsteht als ein Nebenprojekt. Seit 2021 arbeitet Stefanie hauptberuflich als Keramikünstlerin.

Ein kreatives Familienprojekt

Ihre Tätigkeiten sind vielfältig:

- Herstellung von handgefertigter Gebrauchskeramik, Tellern, Schüsseln, Tassen, Bechern und Gartenkeramik
- Verkauf auf Kunsthandwerksmärkten – wofür ihr Vater und ihr Bruder einen beeindruckenden Marktwagen bauten
- Töpferkurse an Schulen und Hotels, seit heuer auch Kurse im neuen Atelier am elterlichen Hof, einem traditionellen Mutterkuhbetrieb

Damit schließt sich ein schöner Kreis: Stefanie arbeitet dort, wo ihre Wurzeln liegen und schafft gleichzeitig

einen Ort, an dem Kreativität und Handwerk für andere erlebbar werden.

Wo man Stefanie findet

Wer Stefanies Arbeiten kennenlernen möchte, hat viele Möglichkeiten. Sie ist regelmäßig auf Kunsthandwerksmärkten vertreten und auch online aktiv – auf Facebook, Instagram ([uanzlstuck_keramik](#)) und unter [www.uanzlstuck.at](#). Dort findet man aktuelle Termine, Kursangebote und Einblicke in ihre Arbeit. Nach telefonischer Vereinbarung sind zudem Besuche im neuen Schauraum in Höfen möglich (+43 676 9752377).

Außerdem findet man ihre Keramik auch im Fachl im DEZ in Innsbruck.

GF Mathilde Schönherr





Mit der Genusschule Bildungszentrum LLA- Imst in das Frühjahr starten!

Rezepte, zusammengestellt von **Christa Tangl-Martin**



REGIONALE NÄHE VON NISCHENPRODUKTEN GIBT DER KÜCHE DEN BESONDEREN TOUCH

Kochbücher von Sterneköchen entmutigen uns oft aufgrund exotischer Zutaten, die man meist nur in homöopathischen Mengen benötigt. Viele Hobbyköche glauben, damit das Besondere in ihre Küche zaubern zu können. Dabei finde ich gerade das Gegenteil spannend: Wenn vertraute Produkte oder Geschmäcker durch neue Zubereitungsarten in ungeahnte Gerichte verwandelt werden oder wenn klassische Speisen neu „verpackt“ werden, sorgt das meist für weit größere Bewunderung als ein völlig unbekannter Geschmack.

Gerade die Jahreszeit und regionale Produkte bieten enormes Potenzial – ihre geschmackliche Reife ist ein Geschenk für jede Küche. Eine einfache, aber wichtige Weisheit: Je kürzer der Weg der Zutaten, desto besser die Qualität.

Spargel - frisch gestochen aus der Region

Spargel solo ist geschmacklich herausragend und braucht kaum Begleitung. Als erstes Gemüse des Jahres lässt er sich wunderbar mit Frühlingsboten wie Kresse, Bärlauch oder Löwenzahn kombinieren.

Heimischer Spargel hat von Anfang April bis Mitte Mai Saison. Frisch ist er, wenn er glänzt, die Köpfe fest geschlossen sind und er sich nicht biegen lässt. Ein gutes Zeichen ist auch das typische „Quietschen“, wenn man die Stangen aneinanderreibt. Eingeschlagen in ein feuchtes Tuch hält er im Kühlschrank bei 5–6 °C noch zwei bis drei Tage – allerdings verstärken sich dabei die Bitterstoffe.

ZUBEREITUNG

Wer den bitteren Geschmack von weißem Spargel nicht mag, kann grünen Spargel verwenden oder beide Sorten kombinieren. Spargel wird milder, wenn man ihn sorgfältig schält und etwas Zucker, Brot oder Butter ins Kochwasser gibt. Nach dem Schälen wasche ich weißen Spargel nochmals mit lauwarmem Wasser – das mildert die Bitterstoffe



fe zusätzlich. Spargel sollte „kochfrisch“ gegessen werden, sonst verwässert er und wird weich.

Ein stark einreduziertes Spargelwasser, mit Olivenöl und etwas Zitronensaft aufgeschlagen und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt, ergibt eine wunderbare Sauce zu Fisch oder leichten Vorspeisen.

Für einen aromatischen Salat kann man fein gewürfelten rohen Spargel mit Salz und Olivenöl marinieren und als Vinaigrette über lauwarmen Spargel geben. Auch paniertes, gebackener Spargel schmeckt herrlich – besonders mit Frischkäse, Chicorée und Vogelsalat.

Tipp:

Geschälter Spargel, ohne Gewürze im Dampfgarer gegart, entwickelt ein besonders zartes Aroma.



Spargel mit Essig, Öl und Parmesan - ganz einfach

Zutaten für 4 Pers.
 1 kg grüner Solospargel
 100 ml gutes Olivenöl
 ca. 50 bis 60 ml Apfelbalsamessig
 etwas Kräutersalz, Honig
 150 g frisch geriebener Parmesan oder Bergkäse
 Mix aus Salatspitzen, Babyspinat, Vogelsalat, Löwenzahn
 Evtl. grob gehackte Nüsse nach Wahl

Spargel kochen. Aus den genannten Zutaten eine liebevolle Marinade bereiten.
 Den Spargel auf Teller anrichten, mit der Vinaigrette übergießen und den Käse frisch darüber reiben.
 Mit Salatspitzen und grob gehackten Nüssen abrunden.

Spargel mit lauwarmer Sauce Vinaigrette

Spargel mit Vinaigrette ist die Spargel-Vorspeise schlechthin. Ob mit Tomaten, Zwiebel oder-und Kräutern, ein kerniger Sauvignon blanc mit ein, zwei Jahren Reife ist hier die ideale Wahl.

Zutaten für 4 Pers. als Vorspeise gedacht:
 1 kg frischer Solospargel

4 EL Weißweinessig oder Champagneressig
 1 EL Zitrone
 etwas gutes Olivenöl
 2 Schalotten fein gehackt
 1 TL gehackten frischen Kerbel
 1 TL Schnittlauch
 3 Tomaten blanchieren, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
 Salz, Pfeffer aus der Mühle

Spargel gut schälen, in Salzwasser unter Zugaben von Butter, Prise Zucker und einer Zitronenscheibe frisch abkochen und noch lauwarm mit der frisch angerührten Vinaigrette servieren.
 Für die Vinaigrette den Essig, Zitronensaft, Olivenöl gut verrühren.
 Schalotten in feine Würfel schneiden, mit Kerbel, Schnittlauch und den Tomatenwürfeln vermengen und in die Vinaigrette rühren.

Eine andere klassische Alternative Spargel mit Schinken und Bozner Sauce

Zutaten für 4 Pers.
 1 kg weißer Spargel
 Ca. 150 g Rohschinken dünn geschnitten nach Wahl
 Bozner Sauce:
 2 Eier
 1 TL Dijonsenf
 Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
 2 EL heiße Fleischsuppe oder gut einreduziertes Spargelwasser alternativ
 50 ml gutes Olivenöl
 1 TL Weißweinessig
 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
 Weiteres: Parmesan, gerieben
 Zerlassene Butter

Spargel kochen, Stangen sollten noch einen leichten Biss haben.
 Für die Bozner Sauce die Eier etwa 7 Minuten kochen, kalt abschrecken, schälen und Eigelb und Eiweiß trennen. In einer Schüssel Eigelb mit Senf, Salz und Pfeffer und der heißen Fleischsuppe gut verrühren. Dann das Öl langsam, aber kräftig einrühren. Mit Weißweinessig würzen und Schnittlauch sowie das feinst gehackte Eiweiß untermengen.
 Spargel mit frisch geriebenem Parmesan und Schnittlauch bestreuen, mit zerlassener Butter beträufeln und mit Bozner Sauce servieren.

Tipp:

Servieren Sie dazu Schnittlauchkartoffeln und in Nussöl gebratenen Fisch (z.B. heimische Lachsforelle, evtl. vorher in etwas Sesam paniert).



Spargelcremesuppe

Für 4 Pers.
 250 g weißer Spargel
 2 Liter Wasser
 Salz, Msp. Zucker
 1 TL Butter für den Spargelsud
 50 g Butter
 ½ Zwiebel, fein würfelig geschnitten
 2 EL Weizenvollkornmehl
 Muskatnuss, Kräutersalz
 Etwas Weißwein, trocken
 ¼ Liter Sahne
 Madeira



Spargel schälen, Enden abschneiden. Schalen und Endstücke in einem Topf mit 2 Liter Wasser bedecken und mit Salz, Zucker und Butter zum Kochen bringen. Eventuell abschäumen. Nach ca. 20 Minuten abseihen. Den Spargel sodann im Sud etwa 20 bis 30 Minuten köcheln lassen. Spargel herausnehmen.

Butter schmelzen, Zwiebel darin glasig anlaufen lassen, mit etwas Weizenvollmehl stauben, mit etwas Weißwein ablöschen und mit dem Spargelsud aufgießen. Köcheln lassen.

Spargelstücke und Sahne in die Suppe geben, kurz verkochen und anschließend mixen.

Die Suppe gut abschmecken und mit Madeira verfeinern.

Als Einlage können geröstete Speckstreifen, Brotwürfel oder Bärlauch Pesto verwendet werden.

Die Suppe kann auch mit pochiertem Ei serviert werden.

Brennnesselnudeln mit Spargelsauce

Für 4 Pers.

Brennnesselnudelteig:

400 g mehliges Kartoffeln
 50 g Brennnesselpüree
 (Brennnesseln gekocht und fein püriert)
 2 Eigelb
 2 EL Butter
 150 g griffiges Mehl
 Salz, Muskatnuss

Spargelsauce:

200 g weißer Spargel
 40 g Butter
 200 ml Sahne
 Kräutersalz, Sojasauce

Weiteres:

Parmesan
 frisch gerieben Brennnesselspitzen

BRENNNESSELNUDELTEIG:

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Durch die Presse drücken, mit Brennnesselpüree, Eigelb und weiche Butter sowie dem Mehl und den Gewürzen zu einem lockeren Teig verkneten.

Aus dem Teig Gnocchi formen oder diesen zu Nudeln (wie Schupfnudeln) wälzen.

Die Brennnesselnudeln in Salzwasser ca. 1 Minute aufkochen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und in die Spargelsauce geben.

Mit Parmesan bestreuen, in etwas aufgeschäumter Spargelsauce schwenken, mit Brennnesselspitzen garnieren und servieren.

SPARGELSAUCE:

Spargel schälen, die holzigen Enden wegschneiden und in Rauten schneiden.

Butter schmelzen, Spargel darin dünsten, Sahne zugeben, würzen, mit etwas Sojasauce verfeinern, zur Hälfte einkochen lassen.

Tipps:

- Anstelle von Brennnesseln kann Mangold, Bärlauch oder junger Spinat verwendet werden.
- Für 50 g Brennnesselpüree braucht man ca. 100 g frische junge Brennnesselblätter.
- Die Sauce kann mit Camembert, Gorgonzola oder Schinkenstreifen verfeinert werden.

Ein Geheimtipp....**Spargel - Rhabarberkompott mit Mascarpone gratiniert**

Für 4 Pers.

200 g weißer Spargel

200 g Erdbeerrhabarber

100 ml Wasser

2 EL Grand Marnier

Etwas Zitronensaft, Zucker, 1 EL Butter

ZUBEREITUNG:

Spargel schälen, in kleine, schräge Stücke schneiden. Rhabarber putzen, Fäden abziehen und ebenfalls in schräge Stücke schneiden. Wasser, Grand Marnier, Zitronensaft, Zucker und Butter aufkochen lassen und die Spargelstücke ca. 10 Minuten leicht kochen lassen. Rhabarber dazugeben und weitere 7 Minuten ziehen lassen.

Für die Gratinmasse 150 g Mascarpone mit etwas Staubzucker, 1 EL Maizena und einem Eigelb verrühren. Ein Eiweiß mit 30 g Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen und diesen vorsichtig unter die Creme heben. Spargel - Rhabarberkompott mit etwas Saft in tiefe Teller geben. Gratin Masse darauf verteilen und im stark vorgeheizten Backrohr (Grillstufe) überbacken, mit frischer Minze oder Melisse garnieren und sofort servieren.

TIPP: Eine Kugel Vanilleeis harmoniert gut dazu. An-



stelle des Rhabarbers können auch Erdbeeren oder halb Erdbeeren und halb Rhabarber verwendet werden.

Ein Stück meiner Begeisterung für Spargel möchte ich auf diesen Seiten vermitteln und mit einfachen Rezepten ein großartiges Genusserebnis weitergeben. In diesem Sinne wünsche ich allen eine genussreiche Spargelzeit.

Für die Genussschule Bildungszentrum LLA- Imst

Christa Tangl-Martin

UNSER AUSFLUG
VERANSTALTER VON VEREINSAUSFLÜGEN & GRUPPENREISEN
Markus Auer

Ich organisiere deinen Ausflug

Reisebüro Unser Ausflug

Markus Auer

6500 Stanz 171

Tel.: 0676 / 51 500 51

info@unser-ausflug.at

Vereinsausflüge - Exkursionen

LEBENSMITTEL
Grüner
www.gruener.cc SEIT 1922

NÄCHSTE REISE GEFÄLLIG?

Auderer
BUSREISEN IMST-TIROL
+43 (0) 5412 / 66 703 www.auderer-reisen.at



Herbstzauber und PS Geflüster

Einladung zur Herbstlehrfahrt 2026 nach Bayern

Samstag, 24. Oktober:

Von den Alpen ins Salzburger Seenland

Wir starten gemütlich in Imst und rollen über Kiefersfelder und Salzburg direkt hinein ins malerische Seenland. Nach einem stärkenden Mittagessen unterwegs teilen wir uns auf: Für die Technik-Fans: In der Erlebniswelt *fahr(T)raum* in Mattsee tauchen wir ein in die Welt von Ferdinand Porsche. Es warten legendäre Oldtimer und beeindruckende Traktoren – Mobilitätsgeschichte zum Anfassen! Für die Natur-Genießer: Wir entdecken bei *SonnenMoor* die Geheimnisse der Kräuter- und Moorwelt – inklusive Verkostung wertvoller Naturprodukte. Am Abend beziehen wir unser Quartier in Burghausen, wo uns ein gemeinsames Abendessen im Hotel erwartet.

Sonntag, 25. Oktober:

Weltrekorde, Geschichte & Superfoods

Der Sonntag beginnt entspannt mit einem Frühstück. Anschließend besuchen wir den Gottesdienst und erkunden bei einer Führung die längste Burg der Welt in Burghausen. Nach dem Mittagessen geht es weiter zum *Bessererhof* nach Markt. Dort erfahren wir alles über die Power-Beere Aronia, erkunden die Bienenweiden und den Obstbau. Ein Besuch im Hofladen darf natürlich nicht fehlen. Den Tag lassen wir bei einem gemütlichen Abendessen im Hotel ausklingen.

Montag, 26. Oktober:

Alpaka-Glück & Chiemseer Schmankerl

Nach dem Frühstück checken wir aus und besuchen die flauschigen Bewohner der *Niedergerner Alpaka-Ranch*. Nach einer interessanten Betriebsführung geht es weiter an den Chiemsee. Zum Finale kehren wir beim *Sepp'n Hof* ein: Ein regionales Buffet im Hofbistro und eine Führung durch den modernen Frischluftstall erwarten uns – von Pinzgauer Rindern über Noriker bis hin zum Federvieh. Anschließend treten wir die Heimreise an.

Leistungen:

- ➔ Fahrt im modernen Reisebus
- ➔ 2 x Übernachtung mit Frühstück im ****Hotel Glöcklhofer
- ➔ 2 x Abendessen im Hotel
- ➔ 3 x Mittagessen 2 gängig
- ➔ 1 x Eintritt und Führung beim *Fahr(t)raum* oder im *SonnenMoor* mit Verkostung
- ➔ 1 x Eintritt und Führung auf der Burg
- ➔ 1 x Führung und Verkostung im *Bessererhof* bei der Aroniabeere
- ➔ 1 x Betriebsführung beim *Niedergerner Alpakahof*
- ➔ 1 x Betriebsführung beim *Sepp'n Bauer*

Mitglieder des Absolventenvereines (& Partner)

€ 530,- / Person im DZ

Nicht-Mitglieder

€ 540,- / Person im DZ

Einzelzimmerzuschlag € 90,-

Wir raten zum Abschluss einer **Reise- und Stornoversicherung** zum Preis von € 46,- / Person.

Anmeldungen bis spätestens **20. August 2026** an den Absolventenverein der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, 05412/66 346 oder per Mail an lla-imst@tsn.at.

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführerin Mathilde Schönherr





BILDUNGSZENTRUM LLA IMST

MITARBEITER:IN für den Lehrbetrieb/Gutshof gesucht - LLA Imst

Die LLA Imst sucht zum ehestmöglichen Eintritt eine/n Mitarbeiter:in für den Lehrbetrieb/Gutshof (40 Stunden/Woche).

VORAUSSETZUNGEN:

- Abgeschlossene landwirtschaftliche Berufsausbildung - Facharbeiter:in erwünscht
- Führerschein F oder Bereitschaft, diesen zu erwerben
- Zuverlässigkeit
- Lernbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Ordentlichkeit

TÄTIGKEITEN:

- Allgemeine landwirtschaftliche Arbeiten
- Tierversorgung
- Unterstützung in der Außenwirtschaft

WIR BIETEN:

- 40-Stunden-Woche
- Verpflegungsmöglichkeit am Standort
- Dienstwohnung eventuell möglich
- Bruttogehalt pro Monat laut Kollektivvertrag der Landarbeiterkammer (Bruttolohn: 3.274 Euro)



JETZT BEWERBEN!

bis spätestens **29.05.2026** an:

LLA Imst

Meraner Straße 6, 6460 Imst

E-Mail: lla-imst@tsn.at

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

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst
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, ©AdobeStock.com, ©Freepik.com, Bernhard Neururer, FL Gregor Pfeifer, Brigitte Schmid, FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf, FOL Dipl.-Päd. Ing. Gerlinde Stoll, AV Dipl.-Päd. Ing. Susanne Payr, FL Ing. Robert Neuner, Josef Frischmann, Hanna Grüner, Marina Stirn, FL Josef Beer-Schmid, Raphael Simon, Ignacio Olavide, FL Mathilde Schönherr, Stefan Schranz, FSBHM Landeck-Perjen, Stefanie Kappeler, FOL Christa Tangl- Martin.

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