Nr. 2 | Oktober 2026 | 78. Jahrgang

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

ABSOLVENTENVEREIN LLA IMST

Schule & Praxis



„Die Größe und den moralischen Fortschritt einer Nation kann man daran messen, wie sie ihre Tiere behandelt."

Mahatma Gandhi

Seite 10 - 11
Nachruf Altobmann Pepi Waldner

Seite 16 - 17
FSBHM Landeck- Perjen

Seite 21
Neues Wirtschafts- und Versuchsgebäude

Liebe Leserinnen und Leser,



mit dem Beginn des Schuljahres 2026/27 ist am Bildungszentrum LLA Imst wieder Leben eingekehrt. Nach den Sommerferien durften wir unsere Schülerinnen und Schüler mit neuer Motivation, frischen Zielen und großer Vorfreude willkommen heißen. Besonders für die ersten Jahrgänge der Fachrichtungen Landwirtschaft sowie Betriebs- und Haushaltsmanagement beginnt mit dem Eintritt in unsere Schule ein neuer und spannender Lebensabschnitt.

Als berufsbildende Schule legen wir großen Wert auf eine moderne und praxisnahe Ausbildung. Neben fundiertem Fachwissen fördern wir Eigenverantwortung, Teamfähigkeit und soziale Kompetenzen. Zahlreiche Projekte, Exkursionen, Praktika und praktische Unterrichtseinheiten ermöglichen es unseren Schülerinnen und Schülern, wertvolle Erfahrungen für ihre berufliche und persönliche Zukunft zu sammeln.

Ein besonderes Highlight in diesem Schuljahr ist die Eröffnung und Inbetriebnahme des neuen Wirtschaftsgebäudes am Gutshof. Mit diesem zukunftsweisenden Projekt konnten die Rahmenbedingungen für Ausbildung, Praxis und Versuchswesen wesentlich verbessert werden. Der moderne Schweinestall, der nach neuesten Tierwohlstandards errichtet wurde, bietet Platz für 40 Mastschweine und ermöglicht eine zeitgemäße Ausbildung im Bereich der Nutztierhaltung. Die neu errichtete Metzgerei erfüllt sämtliche Anforderungen an eine artgerechte Schlachtung sowie an die hygienisch einwandfreie Zerlegung und Verarbeitung von Produkten.

Ergänzt wird das Gebäude durch moderne Seminar- und Lagerräumlichkeiten, die vielfältige Nutzungsmöglichkeiten eröffnen. Darüber hinaus hat auch das landwirtschaftliche Versuchswesen unter der Leitung von DI Dr. Christian Partl hier eine neue Heimat gefunden. Damit vereint das neue Wirtschaftsgebäude Ausbildung, Forschung und Praxis auf ideale Weise an einem Standort.

Die Freude über dieses gelungene Projekt ist groß. Die neuen Möglichkeiten bereichern nicht nur den Unterricht, sondern stärken auch die Forschungs- und Versuchstätigkeit am Gutshof. Sie bieten beste Voraussetzungen, um unseren Schülerinnen und Schülern eine zeitgemäße, praxisorientierte Ausbildung auf höchstem Niveau zu ermöglichen.

Eine erfolgreiche Schule lebt jedoch nicht allein von moderner Infrastruktur. Sie lebt vor allem von den Menschen, die sie gestalten. Respekt, Wertschätzung und Zusammenhalt bilden die Grundlage für ein positives Lern- und Arbeitsklima. Gemeinsam schaffen wir einen Ort, an dem Lernen Freude macht, Talente gefördert werden und persönliche Entwicklung gelingen kann.

Ich wünsche allen Schülerinnen und Schülern, Lehrpersonen sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein erfolgreiches, gesundes und erfüllendes Schuljahr 2026/27 und freue mich auf viele gemeinsame Herausforderungen und Erfolge.

Euer Direktor
Thomas Moritz

NEUANSTELLUNGEN:

Prof.in Anna Maria WIESER; BEd	Fachlehrerin in der FSBHM
Katharina JENEWEIN	Fachlehrerin in der FSBHM
Prof.in Dragana JEREMIC; BEd	Fachlehrerin in der FSBHM
Prof.in Magdalena KNOSP; BEd	Fachlehrerin in der FSBHM
Prof. Roman JUEN; BSc	Fachlehrer in der FSL
Prof. Michael LADNER, BEd	Fachlehrer in der FSL
Nadia-Florenta ARNAUT	Haus- und Küchenhilfe
Luzian LEVERENTZ	Gutshof-Mitarbeiter
Mst. Gerhard RITTER	Tischler
Benjamin HEISS	Amtsdirektor

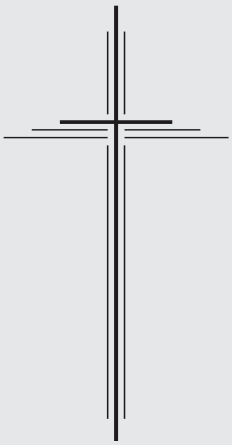
ABGÄNGE:

Dipl.-Päd.in Maria BUGELNIG	Fachlehrerin in der FS BHM
DIin Gabriele JUEN	Fachlehrerin in der FSL
Brigitte GUNDOLF	Haus- und Küchenhilfe

PENSIONIERUNGEN:

Johanna SOMMERSGUTER	Fachlehrerin in der Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mst. Michael JÄGER	Tischlermeister
Andreas WANDER	Amtsdirektor

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:



Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Eduard MAASS aus Imst	Schuljahr 1957/58
Anton KATHREIN aus Fließ	Schuljahr 1966/67
Josef WALDNER aus Pians Obmann des Absolventenvereins von 1978 bis 2019	Schuljahr 1971/72
Konrad JUEN aus Fließ	Schuljahr 1978/79
Klara KNERINGER aus Fließ	Schuljahr 1980/81
Brigitte SPISS geb. Hitthaler aus Niedergallmigg	Schuljahr 1983/84
Stefanie RIBIS aus Neustift im Stubaital	Schuljahr 2002/03

VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

Dr. Heinrich JUEN
Fachlehrer in Rechts- und Sozialkunde von 1978 bis 1992

Ehrungen/ Gratulationen:

Wir gratulieren unserem Amtsdirektor **Andreas WANDER** herzlich zu seinem **45-jährigen Dienstjubiläum** sowie unserer Sekretärin **Karolina REINSTADLER** zu ihrem **40-jährigen Dienstjubiläum.**

Ebenso gratulieren wir folgenden Mitarbeiter:innen zu ihren Dienstjubiläen:

35-jähriges Dienstjubiläum
Wolfgang KÖCK

25-jähriges Dienstjubiläum
Monika TSCHUGGNALL
Ruth GITTERLE

Wir danken allen Jubilarinnen und Jubilaren für ihre langjährige Treue, ihr großes Engagement und ihren wichtigen Beitrag zum Erfolg unserer Bildungseinrichtung.

Mit ihrem täglichen Einsatz und ihrer Erfahrung prägen sie das Bildungszentrum seit vielen Jahren maßgeblich mit.

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Andrea NEUHOLD; BEd Fachlehrerin	**30er**
Julia GSPAN Haus- und Küchenhilfe	**40er**
Ing.in Kathrin ZELL-APOLONIO Fachlehrerin	**40er**
Stefanie EGGER; BEd Fachlehrerin	**40er**
Ing. Matthias MÖSL Fachoberlehrer	**50er**
Dipl.-Päd.in Michaela GUNDOLF Fachlehrerin	**50er**
Benjamin HEISS Amtsdirektor	**50er**
Karolina REINSTADLER Sekretärin	**60er**
Cäcilia FRÖHLICH Haus- und Küchenhilfe	**60er**
Veronika HÖLLRIGL Haus- und Küchenhilfe	**60er**
Roswitha JÄGER Haus- und Küchenhilfe	**60er**

Runde Geburtstage

der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

DI Peter WINKLER ehemaliger Waldwirtschaftslehrer	**70er**
FLin Beatrix HASLINGER ehemalige Fachvorständin im LWH	**80er**

Pensionierung von Johanna Sommersguter



Mit 30. September 2027 tritt Johanna Sommersguter ihren wohlverdienten Ruhestand an, derzeit befindet sie sich im Sabbatical.

Seit ihrem Dienstantritt an der LLA Imst am 10. September 1990 hat sie über viele Jahre das Schulleben mitgeprägt. Als engagierte Lehrerin, insbesondere im Fach Englisch, vermittelte sie Generationen von Schülerinnen und Schülern wertvolle Kenntnisse und Kompetenzen. Mit ihrer freundlichen, verlässlichen und wertschätzenden Art war sie bei Schülerinnen und Schülern sowie im Kollegium gleichermaßen geschätzt.

Für ihren langjährigen Einsatz und ihre Verbundenheit mit unserer Schule danken wir ihr herzlich.

Liebe Johanna, für deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir dir alles Gute, viele schöne Momente, vor allem aber Gesundheit, Zufriedenheit und Freude!

Die Schulgemeinschaft der LLA Imst

Gratulationen:

Wir gratulieren unserer Fachlehrerin
Stefanie ERHART und ihrem Karl,

unserer Haus- und Küchenhilfe
Monika HUBER und ihrem Gerd

sowie unserer Haus- und Küchenhilfe
Anika STRENG und ihrem Johannes

ganz herzlich zur Hochzeit!

Für ihren gemeinsamen Lebensweg wünschen wir den Brautpaaren von Herzen alles Gute für die gemeinsame Zukunft!





Wir gratulieren unserem Mitarbeiter **Bernhard NEURURER** aus der Obstverarbeitung **und seiner Anna** ganz herzlich zur Geburt der **Zwillinge Rosalie und Paul** am 28. Mai 2026!



Herzlichen Glückwunsch an Fachlehrer **Andreas WILLE und seiner Valentina** zur Geburt von **Tochter Leni** am 8. Juni 2026!

Wir wünschen den jungen Familien alles Gute, Gesundheit und viele glückliche Momente!



Vorstellung Neulehrer:innen



Mein Name ist **Anna WIESER** und seit September darf ich das Team der LLA Imst in den Bereichen Service und Englisch unterstützen.
Aufgewachsen bin ich auf einem Milchviehbetrieb mit Ackerbau in Innsbruck-Amras, wodurch mein Interesse an der Landwirtschaft bereits früh geweckt wurde. Seit 2025 darf ich zudem unseren elterlichen Betrieb gemeinsam mit meinem Partner mit großer Leidenschaft mitbewirtschaften.
Meine Begeisterung für die Landwirtschaft sowie mein familiärer Bezug zur Gastronomie und das damit verbundene Interesse an Ernährung, Kochen und Service führten mich an die HBLFA Tirol, wo ich noch am Standort Kematen meine Matura absolvierte. Anschließend arbeitete ich im Büro des Maschinenring Innsbruck-Land, bevor ich mein Bachelorstudium für Ernährungspädagogik an der Pädagogischen Hochschule Tirol begann. Nach dem erfolgreichen Abschluss im Sommer befinde ich mich derzeit in der Masterausbildung.
Ich freue mich sehr auf die kommende Zeit, auf viele neue Erfahrungen und darauf, das Schulleben der LLA Imst als Lehrkraft aktiv mitzugestalten.



Mein Name ist **Roman JUEN** und ich komme aus See im Paznaun. Seit September darf ich Teil des Teams der LLA Imst sein.

Nach meiner Matura an der HBLA Kematen in Tirol absolvierte ich zunächst eine Lehre zum Metzger. Anschließend begann ich das Bachelorstudium Agrarwissenschaften an der Universität für Bodenkultur Wien und setzte meine Ausbildung mit dem Masterstudium Nutztierwissenschaften fort. Zusätzlich absolvierte ich an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien die pädagogische Ausbildung.

Im Schuljahr 2026/27 werde ich an der FSL unterrichten. Zu meinen Unterrichtsgegenständen zählen Bewegung und Sport, Angewandte Informatik, Musisch-kreative Bildung, Tierhaltung sowie Fleischzerteilung und Fleischverarbeitung.
Ich freue mich sehr auf meine neue Aufgabe an der LLA Imst und darauf, meine Erfahrungen aus Landwirtschaft, Fleischverarbeitung und Ausbildung in den Unterricht einbringen zu können. Allen Schülerinnen und Schülern sowie meinen Kolleginnen und Kollegen wünsche ich ein erfolgreiches und abwechslungsreiches Schuljahr 2026/27.



Mein Name ist **Dragana JEREMIĆ,** ich komme aus Innsbruck und darf seit September Teil des Teams der LLA Imst sein.

Durch meine serbischen Wurzeln habe ich einen persönlichen Bezug zur Landwirtschaft, da ein großer Teil meiner Familie in Serbien landwirtschaftlich tätig ist. Meine besondere Leidenschaft gilt der Kulinarik, wobei mir vor allem ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln am Herzen liegt. Nach meinem Abschluss an der HLWest Innsbruck konnte ich mehrere Jahre Erfahrung in der Gastronomie sammeln und meine Leidenschaft und mein Können in der Küche schließlich auch bei der Lehrabschlussprüfung zur Köchin unter Beweis stellen.

Mein Bachelorstudium an der PHTirol habe ich dieses Jahr abgeschlossen und ab Oktober führe ich dort mein Masterstudium weiter. An der LLA unterrichte ich Küchenführung, Hofladenproduktion, Produktverarbeitung und Direktvermarktung sowie Englisch. Ich freue mich sehr, meinen beruflichen Weg an der LLA Imst weiterzugehen, meine Begeisterung an die Schüler:innen weiterzugeben und gemeinsam mit meinen Kolleg:innen viele neue Erfahrungen zu sammeln.



Hallo, mein Name ist **Michael LADNER** und ich komme aus Kappl. Seit September darf ich Teil des Teams der LLA Imst sein. Darüber freue ich mich besonders, da ich hier selbst Schüler war.
Nach meiner Zeit an der LLA Imst besuchte ich den Aufbaulehrgang an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein, den ich 2021 mit der Matura abschloss. Anschließend absolvierte ich meinen Präsenzdienst als Rettungssanitäter. Danach schloss ich mein Bachelorstudium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien ab und befinde mich derzeit im Masterstudium Agrarpädagogik.
Wertvolle praktische Erfahrungen sammelte ich am elterlichen Betrieb sowie bei Praktika in Deutschland und Kanada. Im vergangenen Schuljahr war ich bereits als Lehrkraft an der LLA Rotholz tätig und durfte dort wertvolle Erfahrungen im Unterricht und im schulischen Alltag sammeln.
Besonders wichtig sind mir ein praxisnaher Unterricht, ein wertschätzendes Miteinander und die Verbindung von Theorie und Praxis. An der LLA Imst unterrichte ich Englisch, Pflanzenbau, Mathematik und Unternehmensführung. Ich freue mich auf die neue Aufgabe, viele spannende Begegnungen und einen erfolgreichen Start ins neue Schuljahr.



Mein Name ist **Katharina JENEWEIN,** ich komme aus Schmirn und bewirtschafte gemeinsam mit meiner Familie einen kleinen Bergbauernhof mit Tiroler Grauvieh.

Nach meiner Ausbildung an der HBLA-Kematen und der Berufspädagogischen Akademie in Innsbruck war ich zunächst an verschiedenen Schulen tätig, bevor ich meine Zeit der Familie und Landwirtschaft widmete.
Seit diesem Schuljahr unterrichte ich in Imst an der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement die Fächer Küchenführung und Mathematik.

Ich freue mich auf diese neue Herausforderung und das Arbeiten mit vielen netten Schülerinnen und Schülern.



Hallo! Mein Name ist **Magdalena KNOSP** und ich komme ursprünglich aus dem Tennengau in Salzburg. Meine Großeltern auf beiden Seiten hatten selbst landwirtschaftliche Betriebe mit dem Schwerpunkt Milchviehhaltung. Dadurch ist mir die Landwirtschaft nicht fremd.
Meine Matura habe ich am Ausbildungszentrum St. Josef in Salzburg mit dem Schwerpunkt „Welt der Medizin" absolviert. Danach war für mich klar, dass ich in einem Bereich mit Menschen sowie mit Bezug zu Gesundheit und Ernährung arbeiten möchte. Das hat mich nach Innsbruck geführt, wo ich Ernährungspädagogik an der PHT und Sportwissenschaft an der LFU studiert habe.
Parallel zu meiner Unterrichtstätigkeit an der LLA Imst beginne ich mein Masterstudium an der Pädagogischen Hochschule Tirol. Daher werde ich zunächst mit wenigen Stunden an der FSBHM starten und dort in den Bereichen Englisch, Bewegung und Sport sowie Gesundheit und Soziales unterrichten.
Ich freue mich sehr auf das kommende Schuljahr, auf die Zusammenarbeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen sowie darauf, den Schulalltag an der LLA Imst aktiv mitgestalten zu können.

Erfolgreicher Abschluss der Ausbildung zur Pflegeassistenz

In der ersten Maiwoche haben die Absolventinnen der FSBHM Imst des Jahrgangs 2025 ihre Ausbildung zur Pflegeassistenz am AZW Innsbruck erfolgreich abgeschlossen.

Die Schülerinnen begannen ihre Ausbildung im Schuljahr 2022/23 in der Fachrichtung „Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement" mit dem Schwerpunkt „Pflege und Soziales". Im Rahmen einer Ausbildungskooperation mit dem Ausbildungszentrum West für Gesundheitsberufe in Innsbruck vertieften sie ihr Wissen und ergänzten dieses um noch fehlende theoretische und praktische Inhalte.

Mit ihrem Abschluss stehen den jungen Pflegeassistentinnen vielfältige und sichere Berufsmöglichkeiten im Tiroler Gesundheits- und Sozialbereich offen.

Das Bildungszentrum LLA Imst gratuliert herzlich!



Ein Ausflug, der in Erinnerung bleibt - Exkursion der 1bFSL nach Vorarlberg

Am 18. Juni unternahm die Klasse 1bFSL eine spannende und abwechslungsreiche Exkursion nach Vorarlberg. Dabei standen der Besuch des Betriebs Metzler Käse-Molke im Bregenzerwald, eine Besichtigung der Festspielbühne in Bregenz mit anschließender Freizeit sowie der vielseitige Zangerlhof in Rankweil auf dem Programm.

Die Schüler*innen erhielten spannende Einblicke in unterschiedliche Betriebszweige – von der Käseproduktion und Kosmetikherstellung über die Direktvermarktung bis hin zur alternativen Tierhaltung und Obstverarbeitung.

Ein besonderes Highlight war, dass während der gesamten Exkursion ausschließlich regionale Köstlichkeiten direkt von den besuchten Betrieben auf den Tisch kamen – ein genussvoller Einblick in die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft. Neben den interessanten fachlichen Eindrücken kam auch der Spaß keinesfalls zu kurz. Die gute Stimmung, das gemeinsame Essen auf den Betrieben und die Zeit in Bregenz machten den Ausflug zu einem gelungenen Abschluss des ersten Schuljahres. Die Exkursion bot den Schüler*innen die Möglichkeit, ihren Horizont zu erweitern und neue Ideen für die landwirtschaftliche Praxis mitzunehmen.

KV Verena Wolf









Von Schokolade bis Wasserbüffel - Unsere kulinarische Reise durch Vorarlberg

Im Rahmen der gemeinsamen Abschlussfahrt der 2. Jahrgänge besuchten wir im Juni das „Ländle“. Unser erster Programmpunkt war die Schokoladenmanufaktur „Fenkart“ in Hohenems, wo wir interessante Einblicke in den Betrieb bekamen und außergewöhnliche Schokoladenvarianten verkosten durften.

Danach erforschten wir das Naturmuseum „inatura“ in Dornbirn. Von einer Reise ins Weltall bis hin zu einem Spaziergang durch den menschlichen Körper fanden wir Interessantes zum Mitmachen. Am Nachmittag stand eine Betriebsführung beim Naturkosmetikhersteller „Metzler“ in Egg inklusive Verkostung bei einer gemütlichen Jause auf dem Programm.

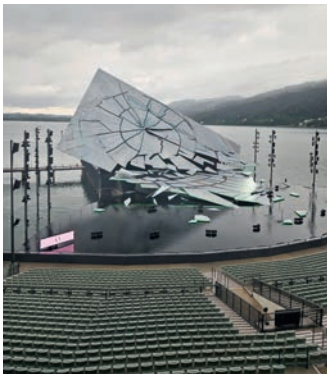
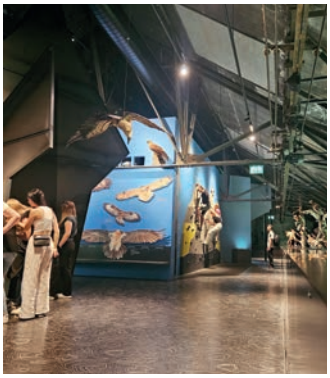
Abends bezogen wir unsere Unterkunft im JUFA-Hotel in Bregenz und genossen gemeinsam den schönen Sonnenuntergang am Bodensee.

Am nächsten Morgen besichtigten wir das Festspielhaus und die Seebühne in Bregenz. Anschließend besuchten wir den Wasserbüffelbetrieb „Heldernhof“. Leider zeigte sich das Wetter nicht von seiner schönsten Seite, was diese besonderen Tiere aber sichtlich genossen. Wir erhielten einen spannenden Einblick in die Betriebsphilosophie und konnten verschiedene Büffelmilch- und Fleischprodukte verkosten.

Nach zwei interessanten und abwechslungsreichen Tagen traten wir schließlich wieder die Heimfahrt an.

Lina Grillhösl und Annalena Grabner 2A FSBHM




„Gemeinsam stark gegen Krebs“ - Unsere SchülerInnen setzen ein Zeichen

Unter dem Motto **„Gemeinsam stark gegen Krebs“** nahmen im April die Mädels der **2a und 3a FSL** sowie alle SchülerInnen der **2a und 3a BHM** an der diesjährigen Schulchallenge Laufen gegen Krebs teil. Mit großem Engagement und spürbarem Teamgeist stellten sich insgesamt **54 SchülerInnen** der sportlichen Herausforderung und absolvierten die **2.400 Meter** für den guten Zweck.

Ermöglicht wurde die Teilnahme durch die großzügige Unterstützung unseres **Absolventenvereins** – ein herzliches **Dankeschön** dafür. Durch dieses Sponsoring konnten **165 €** an zwei bedeutende Organisationen weitergegeben werden: an die **Krebshilfe Tirol** sowie an die **Stammzellspende Initiative des Österreichischen Roten Kreuzes.** Beide Einrichtungen leisten einen wertvollen Beitrag im Kampf gegen Krebs und in der Unterstützung betroffener Menschen.

Der Einsatz unserer SchülerInnen zeigt eindrucksvoll, welche Kraft in gemeinschaftlichem Handeln steckt. Mit ihrem sportlichen Engagement haben sie nicht nur ein starkes Zeichen der Solidarität gesetzt, sondern auch aktiv dazu beigetragen, wichtige Gesundheitsinitiativen zu fördern.
Wir sind stolz auf die Leistung aller Beteiligten und danken dem Absolventenverein nochmal herzlich für die Unterstützung dieses Projekts!

FL Stefanie Thöni











Gemeinschaft kreativ dargestellt

Am 16. September wurde im Pflegezentrum Gurgltal die Wanderausstellung „weil.MITEINAND.wirkt“ feierlich eröffnet. Die Ausstellung gibt Einblicke in die Gemeinwesenentwicklung in Imst und anderen Tiroler Gemeinden.
Auch unsere Schule durfte – vertreten durch die Weberei – einen Beitrag leisten und ein Wandbild für die Ausstellung gestalten. In den letzten Schulwochen vor den Ferien setzte sich die Kreativgruppe der Klasse 1a BHM (Schuljahr 2025/26) im Rahmen des Webunterrichts mit den Themen Vernetzung und Kooperation auseinander. Aus diesen Überlegungen entstanden zahlreiche bunt umwickelte Kreise. Sie symbolisieren Menschen, Vereine, Institutionen und Organisationen, die miteinander verbunden sind und gemeinsam das gesellschaftliche Leben gestalten und tragen.
So entstand aus vielen einzelnen Kreisen ein gemeinsames Kunstwerk – ein sichtbares Zeichen dafür, dass Gemeinschaft durch Verbindung, Zusammenarbeit und Vielfalt entsteht.

FL Andrea Neuhold

ALTOBMANN PEPI WALDNER - NACHRUF



Am 4. Juli 2025 hat Pepi in fröhlicher Runde seinen 70zigsten Geburtstag gefeiert. Mit einigen Lehrerkollegen durfte ich mit dabei sein und wir haben Erinnerungen aufleben lassen und über so manche Begebenheit herzlich gelacht.
Ziemlich genau ein Jahr später hat er den Kampf gegen seine schwere Krankheit verloren.
Wir trauern um einen Menschen, der in seinem Leben ein hohes Maß an Verantwortung getragen hat, sei es in der Familie, im Beruf, in der eigenen Landwirtschaft, in der Gemeinde und in besonderem als langjähriger Obmann des Absolventenvereines der LLA Imst.

Pepi Waldner stammte aus Pians und hat in den Jahren 1970 bis 1972 die zweijährige landwirtschaftliche Fachschule in Imst besucht und diese mit der Ablegung der Facharbeiterprüfung abgeschlossen. Als Krönung seiner Ausbildung belegte er auch den Meisterkurs und konnte im Jahr 1981 den Meisterbrief entgegennehmen.

Sein beruflicher Werdegang führte ihn unmittelbar nach Schulabschluss an die Landwirtschaftliche Genossenschaft für den Bezirk Landeck. Dort betreute er bis zu seiner Pensionierung die Warenabteilung und das Mischfutterwerk.
Zeitlebens war Pepi ein begeisterter Bauer, die Braunviehzucht hatte es ihm besonders angetan.

Im Jahr 1978 wurde er als Nachfolger von Max Schweigl zum Obmann des damaligen Altschülervereines gewählt. In Kooperation mit den jeweiligen Ausschussmitgliedern, den Direktoren (5) und Geschäftsführern (4) leitete er die Geschicke dieser Organisation bis zum Jahr 2019.

Pepi hat die Obmannfunktion mit großem persönlichem Einsatz ausgeübt und war ein ausgezeichneter Botschafter für die LLA Imst. In den dreißig Jahren unserer Zusammenarbeit hat er nahezu alle Termine wahrgenommen und konstruktive Arbeit geleistet.

Bei den in regelmäßigen Abständen durchgeführten schulischen Entwicklungsprozessen hat er die Positionen des ASV eingebracht. Lehrplanreformen und strukturelle Anpassungen bzw. Neuerungen wurden von ihm und seinem Team mitgetragen.

Die jeweils aktuellen Abschlussjahrgänge der beiden Fachrichtungen LW und FSBHM hat er über die Bedeutung des Vereines informiert und es ist ihm immer gelungen, die angesprochenen Schüler/innen geschlossen zum Beitritt zu bewegen. Es war ihm ein Anliegen, die künftigen Absolventen/innen zu ermutigen, sich aktiv ins gesellschaftliche und politische Leben ihrer Heimatgemeinden einzubringen.

Die regelmäßig erscheinende Absolventenzeitung war für Pepi ein wichtiges Instrument für die Aufrechterhaltung des Bandes zwischen der Schule und den ehemaligen Schülern/innen.



Im Einvernehmen mit dem Vorstand ist unter seiner Obmannschaft die Schule auch in finanzieller Hinsicht großzügig unterstützt worden. Sei es durch regelmäßige jährliche Zuwendungen für das Heim und durch Sonderbeiträge bei schulischen Jubiläen und Eröffnungsfeiern. So konnten über die Jahre viele Freizeiteinrichtungen angeschafft werden. Durch die Übernahme eines Kostenanteiles für Zusatzausbildungen der Schüler/innen (Bsp.: Schilehranwärterkurs, Krippenbaukurs) konnten deren Eltern spürbar entlastet werden

Im Rahmen der jährlich stattfindenden Jubilarenfeiern hat Pepi Waldner unzähligen ehemaligen Schülern/innen, die vor 50 bzw. 25 Jahren die Lehranstalt absolviert haben, eine Ehrennadel angesteckt und beim anschließenden Absolventenball die offizielle Eröffnung vorgenommen. Als erster Vertreter des Vereines hat er dabei eine große Verantwortung auf sich genommen, zumal sich diese Veranstaltung im Laufe der Jahre zu einem Großereignis entwickelt hat.

Die mehrtägige jährliche Herbstlehrfahrt war ihm eine Herzensangelegenheit. Immer wieder betonte er, dass diese Veranstaltung für viele Teilnehmer/innen der einzige Urlaub ist und diese schon gespannt auf die Ausschreibung in der Vereinszeitung warten. Er zeigte sich immer wieder beeindruckt von der Disziplin und Bescheidenheit unserer Absolventen/innen und freute sich, wenn alle wieder wohlbehalten heimkehrten.

Seine soziale Einstellung offenbarte sich im Bemühen für eine Unterstützung jener Absolventenfamilien, die durch einen schweren Schicksalsschlag in Not geraten sind. Als Geste der Solidarität veranlasste er die Einrichtung eines Kontos, das finanzielle Soforthilfen möglich machte.

Zu seinen Herzensanliegen gehörte die Mitbetreuung der Absolventen in Südtirol. Im dreijährigen Rhythmus wurde ein Treffen südlich des Brenners organisiert. Neben einem Besichtigungsprogramm gepaart mit einem geselligen Teil durfte die Wahl einer Vertretung für den Vorstand nicht fehlen.

Ich hatte nie den Eindruck, dass Pepi Waldner seine Funktion für den Absolventenverein als lästige Verpflichtung empfunden hätte, ganz im Gegenteil, er hat dieses Ehrenamt ernst genommen und vorbildhaft ausgeübt.

Unsere freundschaftliche Zusammenarbeit war getragen von gegenseitiger Wertschätzung und dem gemeinsamen Ziel, der Förderung der Schule und der Absolventen/innen.

Herzlichen Dank im Namen der Schulgemeinschaft, des Absolventenvereines und in meinem Namen!

Josef Gstrein

Klassenfotos der Abschlussklassen FSBHM 2025/26



Abschlussklasse BHM 3A

v.l.n.r. 1. Reihe: Soraya Gstrein, Längenfeld; Hannah Grüner, Längenfeld; Marina Stirn, Ried im Oberinntal; Hanna Mangweth , Nauders; Antonia Kleinstein, Tösens; Hanna Kuen, Umhausen

v.l.n.r. 2. Reihe: AVin Dipl.-Päd. Ing. Susanne Payr; Selina Tumler Pult, Fendels; Klara Buchhammer, Ried im Oberinntal; Magdalena Gmeiner, Nassereith; Nadine Schöpf, Sölden; Anja Perkhofer , Stams; Julia Rauth , Zirl; KVin Stefanie Thöni, BEd

v.l.n.r. 3. Reihe: Noah Thurner, Imsterberg; Anna-Lena Schneider , Mieming; Lorena Sailer , Wenns; Anna Baldessari , Bach; Ylvi Gotsch, Tarrenz; Sophia Jenewein , Längenfeld; Jana Schrott, Imst



Abschlussklasse BHM 3B

v.l.n.r. 1. Reihe: Sarah Fringer, Nassereith; Alena Nigg, Kauns; Emilia Hribar, Mieming; Anja Maringele, Tannheim; Sophie Thöni, Tösens; Lorena Erni, Mieming

v.l.n.r. 2. Reihe: Frida Kammerlander, Bach ; Anabell Thöny, Prutz; Magdalena Wechner, Reutte; Marion Weber, Arzl; Celina Stampniok, Imst

v.l.n.r. 3. Reihe: KV Natalie Strigl; Emilia Fischer, Längenfeld; Anna Oberacher, Serfaus; Leonie Schuler, Arzl; Leonie Winkler, Karres

v.l.n.r. 4. Reihe: Lea-Marie Gstrein, Längenfeld; Barbara Megyes, Umhausen; Paula Santer, Sölden; Samiya Eiter, Zaunhof

Klassenfotos der Abschlussklassen FSL 2025/26



Abschlussklasse FSL 3A

v.l.n.r. 1. Reihe: *Elisas Hammerle, Steeg; Nelli Frischmann, Sautens; Xenia Gallo, Leutasch; Leonie Mair, Rietz; Johanna Greuter, Obsteig; Fabienne Vogler, Vils; Magdalena Schaffenrath, Schönwies; Katharina Hölzl, Rietz; Direktor Thomas Moritz*

v.l.n.r. 2. Reihe: *FL Andreas Konrad; Gabriel Eiter, Jerzens; Tobias Perle, Namlos; Elias Friedl, Wängle; Benjamin Mair, Vals; Johannes Perle, Häselgehr; Luis Kerber, Lermoos; Fabian Millinger, Mötz; KV FL Gabriele Juen*

v.l.n.r. 3. Reihe: *Anton Perle, Schattwald; Jonas Füruter, St. Leonhard i. Pitztal; Silas Wolf, Hinterhornbach; Leon Mantl, Breitenwand; Kevin Gundolf, Höfen; David Jäger, Elbigenalp; Florian Falkner, Mutters; Fidelius Konrad, Imst; FL Simon Röck*

v.l.n.r. 4. Reihe: *Tobias Rastl, Igls; Gabriel Bacun, Elbigenalp; Pius Vogler, Vils; Julian Pfleiderer, Grän; Jonas Wibmer, Forchach; Jakob Wagner, Grän; Felix Braito, Haldensee, FL Robert Neuner;* **nicht im Bild:** *Gabriel Föger, Haiming*



Abschlussklasse FSL 3B

v.l.n.r. 1. Reihe: *FL Lukas Riedler; Manuel Haas, Neustift im Stubaital; Sailer Rene, Oberperfuss; Paul Schlatter, Wenns; Jeremias Zangerl, Tobadill; Sebastian Gröbner, St. Anton am Arlberg; Gabriel Holzknecht, Haiming; Direktor Thomas Moritz*

v.l.n.r. 2. Reihe: *Marcel Makig, Fließ; Jakob Scherl, Grins; Maximilian Spiss, Grins; Michael Pixner, Wenns; Manuel Köll, Karrösten; Lukas Mang, Nassereith; Leo Walch, Imst; David Folie, Nauders; Daniel Wille, Pfunds;*

v.l.n.r. 3. Reihe: *Tobias Westreicher, Schönwies; Hannes Oberacher, Serfaus; Lorenz Holzknecht, Haiming; Jakob Norz, Unterperfuss; Daniel Schöpf, Längenfeld; Markus Ofer, Neustift im Stubaital; Manuel Köhle, Ladis; Peter Juen, Kappl; FL Simon Röck*

v.l.n.r. 4. Reihe: *Lukas Hangl, Pfunds; Nicki Wiesmann, Obsteig; Niklas File, Ischgl; Peter Waldegger, Nauders; Leon Köhle, Pfunds; Jakob Wiedemann, St. Anton am Arlberg; Tobias Sailer, Kappl; Johannes Neururer, Kaunerberg; FL Robert Neuner;* **nicht im Bild:** *Leon Göttfert, Sautens*

Jubilarentreffen 2026 am Bildungszentrum LLA

Das Bildungszentrum LLA stand am 25. April ganz im Zeichen der Tradition und des Wiedersehens. Direktor Thomas Moritz und Obmann Georg Kapferer begrüßten die Absolventinnen und Absolventen, die vor 10, 25 und 50 Jahren erfolgreich ihre Facharbeiterausbildung abgeschlossen haben. Neben dem Austausch alter Erinnerungen nutzten die Ehemaligen die Gelegenheit, die Modernisierungen an der Schule und im Internat zu besichtigen.

Ein besonderer Programmpunkt war die feierliche Verabschiedung langjähriger Wegbegleiter. Hubert Eisath aus Eggen, der sich über viele Jahre hinweg als Südtiroler Absolventenvertreter im Vorstand engagierte, wurde gebührend verabschiedet. Als Zeichen des Dankes wurde ihm das Werk „Über die Grenze“ von Prof. Helmut Margreiter aus der Afra-Benefizaktion der Steindruckerei Stecher und Stecher überreicht. Ebenso verabschiedete der Verein die ehemalige Abteilungsvorsteherin Christina Röck. In den Ansprachen wurde die hervorragende und stets konstruktive Zusammenarbeit zwischen der Schule und dem Absolventenverein besonders gewürdigt.

Der Nachmittag endete mit einem feierlichen Wortgottesdienst, gestaltet von Pastoralassistent Dr. Lorand Veress, und einem gemütlichen Beisammensein im Gasthaus Neuner.

Wir bedanken uns herzlich bei allen Absolventinnen und Absolventen für ihr Kommen. Ein großes Dankeschön geht zudem an die Lehrkräfte für die Schulführungen, an Wirtschaftsleiter Ignacio Olavide und sein Team, an FL Christa Tangl-Martin und ihre Schülerinnen und Schüler für die Bewirtung und das tolle Buffet, an Dr. Lorand Veress für die festliche Liturgie sowie an FL Lisa Graggaber für die musikalische Begleitung.

GF Mathilde Schönherr



Geschäftsführerin Mathilde Schönherr, ehem. Vorstandsmitglied Hubert Eisath, Obmann Georg Kapferer und ehem. Abteilungsvorständin Christina Röck



HS 1975-76



FSL 1975-76



FSL
2000-01



BHM
2000-01



FSL
2015-16



BHM
2015-16

Feierlicher Abschluss für den 3. Jahrgang der FSBHM Landeck-Perjen



Foto: FSBHM Landeck-Perjen

Mit einer stimmungsvollen Abschlussfeier verabschiedete die Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement (FSBHM) Landeck-Perjen ihren 3. Jahrgang. Zahlreiche Ehrengäste, Eltern und Lehrpersonen würdigten die Leistungen der Absolventinnen und des Absolventen.

Direktorin Heidi Holzknecht blickte in ihrer Festrede auf drei ereignisreiche Schuljahre zurück. Mit einem Augenzwinkern griff sie das Klassenmotto „Letzte Frage an ChatGPT: Wie feiere ich einen Abschluss?“ auf und betonte, dass keine künstliche Intelligenz die vielen gemeinsamen Erlebnisse und Erfolge der Klasse kennen könne. Ein besonderer Höhepunkt war der Erfolg beim Wettbewerb „Fit for Future“, der die Abschlussexkursion nach Mailand ermöglichte.

Das Lehrer/innenteam zeigte sich stolz auf die persönliche Entwicklung und die Leistungen der Jugendlichen. Besonderer Dank galt der Klassenvorständin Christine Schnegg und Co-Klassenvorständin Stefanie Jehle für ihre engagierte Begleitung sowie den Eltern für das entgegengebrachte Vertrauen.

Mit dem Abschluss eröffnen sich vielfältige berufliche und schulische Möglichkeiten. Neben dem Facharbeiterbrief für ländliche Hauswirtschaft erhielten die Absolventinnen und der Absolvent weitere anerkannte Abschlusszeugnisse und Zertifikate. Je nach Schwerpunkt stehen Zusatzqualifikationen etwa in Kindergartenassistenz, Kulinarik oder Pflegeassistenz offen. Auch der Zugang zu Meisterprüfungen, Aufbaulehrgängen und berufsbildenden höheren Schulen mit Matura ist möglich.

Für einen gelungenen kulinarischen Abschluss sorgten die Schülerinnen und Schüler des 1. Jahrgangs mit einem 5-gängigen Menü und professionellem Service. Das gesamte Team der FSBHM wünscht den Absolventinnen und dem Absolventen für ihren weiteren Lebensweg viel Erfolg, Mut und Selbstvertrauen!



Foto: FSBHM Landeck-Perjen

Abschlussklasse 2025/26

v.l.n.r. 1. Reihe: *Berfin Akcakoca, Lena Prenner, Sophia Ladner*

v.l.n.r. 2. Reihe: *FL Stefanie Jehle, Majda Filipovic, Solomiia Tsvik, Lea Unterhuber, Rosa Falch, Sarah Neuhauser*

v.l.n.r. 3. Reihe: *KV FL Christine Schnegg, Elias Juen, Yvonne Juen, Hannah Juen, Nina Gasser*

v.l.n.r. 4. Reihe: *Eva Kraft, Milena Mark, Belgin Dagdeviren*

Wir gratulieren unseren Absolventinnen von Herzen und wünschen ihnen für ihre Zukunft das Allerbeste!

Das Team der FSBHM Landeck-Perjen

Wachstum verbindet – FSBHM Landeck-Perjen mit Förderpreis ausgezeichnet



Foto: Kathrin Huber, Landeck TV


Foto: FSBHM Landeck-Perjen

Große Freude an der FSBHM Landeck-Perjen: Mit dem Projekt „Wachstum verbindet – gemeinsam im Garten“ zählt die Schule zu den sieben Preisträgern des Förderpreises 2026 der Sparkasse Imst Privatstiftung und erhält dafür 5.000 Euro.
Das auf fünf Jahre angelegte Projekt verbindet nachhaltige Bildung, Landwirtschaft und generationenübergreifendes Miteinander. Schülerinnen und Schüler lernen gemeinsam mit Kindergartenkindern und Seniorinnen und Senioren den Kreislauf einer Pflanze kennen – von der Auswahl des Saatguts über Aussaat und Pflege bis hin zu Ernte und Verarbeitung. Dabei kommen bevorzugt regional angepasstes und teilweise historisches Saatgut zum Einsatz.
Seit dem Projektstart im November 2025 arbeitet die FSBHM mit regionalen Partnern wie der Stadtgemeinde Landeck, dem Kindergarten Angedair, der Saatgutbibliothek Landeck, dem Repaircafé, dem Freiwilligenzentrum und dem Altersheim zusammen. Der Garten wird dabei zum Lern- und Begegnungsraum, in dem Wissen weitergegeben, Verantwortung übernommen und Gemeinschaft gelebt wird.

Erste gemeinsame Aktionen zeigen bereits, wie lebendig das Projekt umgesetzt wird: Schülerinnen und Schüler besuchten mit Kindergartenkindern die Saatgutbibliothek und wählten verschiedene Gemüsesorten und Popcornmais aus. Gemeinsam wurden Sonnenblumen ausgesät, gepflegt und später pikiert. Bei kreativen Stationen beschäftigten sich die Kinder zudem mit dem Thema Wachstum.

Die mit 5.000 Euro dotierte Auszeichnung ermöglicht es der FSBHM, das Projekt weiterzuentwickeln und auszubauen. Insgesamt wurden beim diesjährigen Förderpreis 30 Projekte aus den Bereichen Bildung, Soziales, Sport und Kultur eingereicht.

„Wachstum verbindet – gemeinsam im Garten“ macht seinem Namen alle Ehre: Hier wachsen nicht nur Pflanzen, sondern auch Wissen, Verantwortung, Begegnungen und Gemeinschaft.

FL Irene Grießer

Abschlussfahrt der 3a nach Milano

Die Abschlussfahrt der 3a nach Mailand war ein tolles gemeinsames Erlebnis. Über Feldkirch und den Bernhardiner Pass ging es zunächst zum Comer See und anschließend weiter nach Milano.
Bei einer Stadtführung mit dem Schwerpunkt Mode entdeckten wir die Stadt und konnten sogar einige Kulissen des neuen Films „Der Teufel trägt Prada 2“ bestaunen. Auch die Scala, das Castello Sforzesco, Sant‘Ambrogio und die Chiesa Santa Maria delle Grazie mit Leonardo da Vincis „Letztem Abendmahl“ standen auf unserem Programm.
Auf der Heimfahrt machten wir noch Halt am Gardasee, besuchten den Markt in Lazise und stärkten uns bei einem gemeinsamen Mittagessen. Die Fahrt bot viele besondere Eindrücke, gemeinsame Erlebnisse und schöne Erinnerungen, die uns noch lange begleiten werden.

KV Christine Schnegg und FL Rebekka Wolf



WENN DER HERBST DEN OBSTGARTEN ERREICHT....

Die BIRNE- ein unverzichtbarer Begleiter in der Herbst- und Winterküche

REZEPTUREN AUS DER GENUSSSCHULE BILDUNGSZENTRUM LLA - IMST

REZEPTE - ZUSAMMENGESTELLT VON CHRISTA TANGL-MARTIN

Was die Blüten im Frühling versprachen, halten die Früchte nun ein: Die reiche Ernte an Geschmack, Farben und Aromen ermöglicht eine abwechslungsreiche Gestaltung der herbstlichen Speisenkarte.
Die Birne gehört zu den ältesten kultivierten Obstsorten und spielte bereits im Altertum auf antiken Märkten eine große Rolle.
Es ist verblüffend viel, was sich aus Birnen alles machen lässt: in allen Geschmacksrichtungen von süß bis salzig, in der Konsistenz von knackig bis weich, in allen denkbaren Zubereitungsformen von Kochen, Dünsten, Backen, Braten, Einkochen und Trocknen; und für jegliche Speisenformen – von der Suppe über den klassischen Braten bis hin zu Gemüse und Desserts.
Die Birne ist aufgrund ihrer leichten Säure aber auch die ideale „Ergänzung", da sie nicht ganz so sauer wie der Apfel ist und durch ihren hohen Fruchtzuckergehalt eine dezente Süße liefert. So gilt sie als feine Dessertgrundlage im klassischen Ambiente von Zimt, Nuss und Schokolade. Auch trifft sie sich in ihrem Aroma sehr gut mit jenem von Grau- und Blauschimmelkäse.
Apropos Dessert: Eine reife Birne, ohne weitere Zutaten ist eine perfekte Nachspeise und ein echtes Slow Food und damit auch ein bisschen aus unserer schnelllebigen Zeit gefallen.
Die „Birne to go" muss noch erfunden werden. Oder eigentlich besser nicht.

LEBENSMITTEL Grüner
www.gruener.cc SEIT 1922

Es ist Zeit, diesem vielversprechenden Obst wieder mehr Platz in unseren Küchen einzuräumen.

Mit ein paar ausgesuchten Rezepturen möchte ich euch einladen, die Vielfalt an Zubereitungsmöglichkeiten der Birne zu erfahren.

Ein gesunder Starter in den Tag ....

Birnendrink mit Rohnen - sehr einfach, aber wirkungsvoll

Zutaten: 1 Rohne, 4 reife Birnen, Birnenspalten

ZUBEREITUNG:
Die Rohne schälen und zusammen mit den Birnen in einem Entsafter entsaften. Saft in Gläser füllen und mit je einer Birnenspalte garnieren.



Carpaccio vom Hirsch mit Birnen- Kastanien-Marinade

Zutaten: Für das Carpaccio: 300 g Hirschrücken, Nuss oder Filet, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Birnen- Kastanien-Marinade: 1 Birne, Saft einer halben Zitrone, ein paar gekochte Kastanien, 3 EL gutes Olivenöl, sparsam Salz, Pfeffer aus der Mühle;

Zum Anrichten: 80 g Parmesan oder Hartkäse, gehobelt, Rucola oder Feldsalat;

ZUBEREITUNG:
Fleisch hauchdünn schneiden und zwischen Klarsichtfolie mit dem Plattiereisen hauchdünn klopfen. Auf Teller verteilen und nach Belieben würzen. Die reife Birne in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Gekochte Kastanien etwas zerkleinern und mit dem Olivenöl zu den Birnen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Marinade über das Fleisch träufeln. Mit Käsespänen und Feldsalat garnieren.



TIPP: Man kann das Fleisch natürlich auch im Ganzen kurz anfrieren und mit der Aufschnittmaschine in sehr dünne Scheiben schneiden.
Natürlich eignet sich für dieses Gericht auch luftgetrocknetes Fleisch, wie Bündnerfleisch oder Bresaola oder magerer Speck.

Tagliarini mit Birnen, Kalbfleisch und Salbeibutter

Zutaten: 250 g Kalbfleisch (vorzugsweise Kaiserteil oder Nuss), in dünne Streifen geschnitten, 50 g Butter, 4 Salbeiblätter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 reife Birnen, 500 g Tagliarini;

Zum Anrichten: Parmesan, grob gerieben;



ZUBEREITUNG:
Kalbfleisch in Streifen schneiden und in Butter kräftig anbraten. Salbeiblätter dazugeben und kurz mitbraten. Fleisch salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
Birnen entkernen, in Würfel oder Streifen schneiden. In der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, kurz anschwitzen. Das Fleisch wieder dazugeben und durchschwenken und durchziehen lassen.
Gekochte Tagliarini in der Pfanne gut mit dem Fleisch und den Birnen vermengen.
Tagliarini auf Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen.

Kartoffel- Polenta- Taler mit Birnenspalten und Blauschimmelkäse

Zutaten: 500 g Kartoffeln, Salz, 2 EL Olivenöl, 200 g Polenta – grob gemahlen, Gemüsesuppe oder Rindssuppe zum Einkochen, Kräutersalz, 50 g Butter, 2 reife Birnen, 250 g Blauschimmelkäse

ZUBEREITUNG:
Kartoffeln kochen und schälen. Suppe aufkochen und Olivenöl dazugeben. Das Polenta Mehl einrüh-



ren und bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten quellen lassen. Polenta auskühlen lassen.
Kartoffeln und Polenta grob reiben, würzen und vorsichtig vermengen. Butter zerlassen und aus der Kartoffel-Polenta-Masse Taler ausbacken.
Birnen entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zusammen mit Blauschimmelkäse auf die Kartoffel-Polenta-Taler legen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ungefähr 10 Minuten gratinieren.

TIPP: Dazu passt am besten Preiselbeer- Kompott.

Süßes zum Schluss ....

Birnen-Quiche

Zutaten: Für den Teig: 150 g Kuchenmehl, 50 g Butter, 50 ml Wasser, 1 kleines Ei, 1 Prise Salz;

Für die Birnenfüllung: 2 bis 3 reife Birnen, 1 EL Zucker, etwas Zimt und Nelkenpulver, etwas Honig, 2 bis 3 EL Rum, 75 g grob geriebene Nüsse nach Wahl (ich bevorzuge Walnüsse), 2 Eier, 100 ml Sahne, 100 ml Milch, 25 g Zucker, 1 TL Vanillezucker

ZUBEREITUNG:
Mehl, Butter, Wasser, Ei und Salz zu einem festen Teig verkneten. In Folie wickeln und kühl rasten lassen. Teig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Quicheform geben und mit der Gabel anstupfen, an den Rändern hochdrücken.
Birnen entkernen, in Scheiben schneiden oder grob raspeln. Mit Zucker, Zimt, Nelkenpulver, Rum und den Nüssen vermengen. Evtl. etwas Zitrone dazugeben.
Eier mit Sahne, Milch, Zucker oder Honig und Vanillezucker glattrühren. Birnen dazugeben und die Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ungefähr 30 Minuten backen lassen. In beliebig große Stücke teilen und servieren.





Schoko- Gugelhupf mit Birnen

Zutaten: 6 Eier, 200 g weiche Butter, 200 g Zucker (einen Teil evtl. durch Honig ersetzen), Zitronenabrieb, 1 TL Vanillezucker, 200 g geriebene Nüsse, 200g Kuchenmehl, 1 TL Backpulver, 3 reife Birnen, 2 EL Rum, etwas Zitronensaft, 80 g geschmolzene Schokolade;

ZUBEREITUNG:
Eier trennen. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach dazu rühren.
Schokolade einrühren.
Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen.
Abwechselnd Nüsse, Mehl und den Schnee locker unter die Buttermasse heben.
Birnen entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Rum unter den Teig ziehen. Den Teig in die vorbereitete Gugelhupf Form füllen und bei Ober- und Unterhitze bei ca. 170°C ungefähr 40 Minuten backen.

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

Für die Genussschule Bildungszentrum LLA - Imst:

Christa Tangl-Martin

Neues Wirtschafts- und Versuchsgebäude feierlich eröffnet

Am Gutshof der Landwirtschaftlichen Lehranstalt (LLA) Imst wurde am 24. September das neue Wirtschafts- und Versuchsgebäude feierlich eröffnet. Nach rund eineinhalb Jahren Bauzeit steht den rund 400 Schülerinnen und Schülern nun eine moderne Umgebung für die praktische Ausbildung zur Verfügung.

Im Neubau werden künftig unter anderem Vieh-, Feld- und Ackerwirtschaft sowie die Verarbeitung und Veredelung landwirtschaftlicher Produkte vermittelt. Gleichzeitig sind hier das landwirtschaftliche Versuchswesen und die Genbank des Landes Tirol untergebracht. Damit verbindet das Gebäude Ausbildung, Praxis und Forschung unter einem Dach.

Errichtet wurde der Neubau anstelle des rund 70 Jahre alten Schweinestalls, der den heutigen Anforderungen nicht mehr entsprach. Bei der Planung wurde darauf geachtet, das Gebäude gut in das bestehende Gutshof-Ensemble einzufügen.

Auch Nachhaltigkeit spielte eine zentrale Rolle: Der Neubau entstand ohne zusätzlichen Bodenverbrauch und wurde überwiegend in Holzbauweise errichtet. Eine Photovoltaikanlage, die Versorgung mit Fernwärme und die vorbereitete Infrastruktur für E-Ladestationen sorgen für einen energieeffizienten Betrieb. Zusätzlich wurden Maßnahmen zum Hochwasserschutz umgesetzt.

Insgesamt investierte das Land Tirol rund 5,3 Millionen Euro – und damit rund 300.000 Euro weniger als ursprünglich budgetiert. Ein Teil der Arbeiten wurde von den schulischen Werkstätten in Eigenleistung umgesetzt.

Bei der Eröffnung betonte Direktor Thomas Moritz die Freude über das gelungene Projekt. Nun gehe es darum, das neue Gebäude gemeinsam mit Lehrpersonen, Mitarbeitenden und Schülerinnen und Schülern mit Leben zu füllen.

Das neue Wirtschafts- und Versuchsgebäude macht den Gutshof fit für die Zukunft – und bietet den nächsten Generationen von LLA-Schülerinnen und -Schülern beste Voraussetzungen, Landwirtschaft praxisnah, modern und nachhaltig zu lernen.



Das Team Gutshof mit FL Josef Beer-Schmid, Gerhard Melmer, Monika Eisner und Luzian Leverenz



Das Serviceteam verwöhnte die Gäste



Pastoralassistent Dr. Lorand Veress bei der Segnung des neuen Gebäudes



Der Landeshauptmann erzählte auch von seiner Schulzeit an der LLA

LLA-Café im
Eduard-Wallnöfer-Platz
6460 Imst
TEL: 05412 66346 - 0

ZWEIFELSFALL: GENIESSEN!
Viktor Frankl



GUTES AUS MEINER REGION Oberinntal Genuss Cafe

Ab 04. November 2026 ist das LLA-Café wieder für unsere Gäste geöffnet.

Die SchülerInnen und Lehrerinnen freuen sich darauf, Sie mit einem breiten Frühstücksangebot aus lokalen Produkten verwöhnen zu dürfen.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
Ab 04. November 2026 bis Ende April 2027
jeweils Mittwoch und Freitag von 8:00 – 11:00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mitgliedsbeitrag 2026

Liebe Absolventinnen und Absolventen,

auch heuer hebt der Absolventenverein der LLA Imst den jährlichen Mitgliedsbeitrag ein. Wir bitten Sie, den Mitgliedsbeitrag für das Jahr 2026 in Höhe von € 10,00 zu überweisen.

ZAHLUNGSDATEN AUF EINEN BLICK
Betrag: € 10,00 · Jahr: 2026
IBAN: AT79 3600 0000 0660 2015
Bank: Raiffeisenlandesbank Tirol, Zweigstelle Imst
Empfänger: Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst
Verwendungszweck: Bitte den Namen des Absolventen/der Absolventin angeben.

Mit Ihrem Mitgliedsbeitrag unterstützen Sie die vielfältigen Aktivitäten des Absolventenvereins, darunter die Absolventenzeitung, Klassen- und Jubilarentreffen sowie die Unterstützung von Absolventinnen und Absolventen und Schülerinnen und Schülern, die unverschuldet in eine Notlage geraten sind.
Als Mitglied profitieren Sie außerdem von Ermäßigungen bei Fortbildungskursen und Lehrfahrten.

Zeitung per E-Mail statt per Post?
Wenn Sie die Absolventenzeitung künftig nicht mehr per Post, sondern per E-Mail erhalten möchten, senden Sie uns bitte das ausgefüllte Formular. Dieses finden Sie auf der Website des Bildungszentrums unter:
www.lla-imst.at → Absolventenverein

Gewinnspiel
Achtung: Unter allen Einzahlungen bis Weihnachten werden drei Geschenkkörbe aus dem Hofladen verlost! Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich verständigt.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung
und Ihre Treue zum Absolventenverein!



Reisebüro Unser Ausflug
Markus Auer
6500 Stanz 171
Tel.: 0676 / 51 500 51
info@unser-ausflug.at
Vereinsausflüge - Exkursionen

Ranzen sticken

Das traditionelle Ranzensticken ist ein wertvolles altes Handwerk, das seit Generationen mit viel Geduld, Geschick und Liebe zum Detail gepflegt wird. Mit kunstvollen Stickereien und überlieferten Mustern entstehen einzigartige Werkstücke, die ein Stück Geschichte und Kultur in sich tragen.

In unserem Kurs habt ihr die Möglichkeit, dieses besondere Handwerk kennenzulernen, traditionelle Sticktechniken auszuprobieren und selbst kreativ zu werden. Gemeinsam möchten wir altes Wissen bewahren, weitergeben und die Freude am handwerklichen Gestalten erleben.

TERMINE:
jeweils Mittwoch, ab 13. Jänner 2027, insgesamt 10 Abende

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

Kursbeitrag:
für Mitglieder € 140,-- + Materialkosten
für Nichtmitglieder € 150,-- + Materialkosten

Leitung:
Bettina Klingenschmid
für Mitglieder € 140,-- + Materialkosten
Teilnehmer:innenzahl max. 15

ANMELDUNG
bei Bettina Klingenschmid:
0664 3878926



Fleischzerlegung und Speckherstellung

Inhalt: Zerlegung und küchenfertige Zerteilung vom Schwein für Anfänger und Fortgeschrittene
Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst
TERMIN:
Samstag, 14. November 2026, 08:00 - 12:00 Uhr
Kursbeitrag: € 70,--
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 60,--)
Leitung: FL Josef Beer-Schmid
Teilnehmer: innenzahl: max. 8, min. 4

Hauswurstherstellung

Inhalt: Herstellung von Hauswürsten für Anfänger und Fortgeschrittene
Ort: Fleischverarbeitungsraum der LLA Imst
TERMIN:
Samstag, 14. November 2026, 13:00 - 17:00 Uhr
Kursbeitrag: € 70,--
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 60,--)
Leitung: FL Josef Beer-Schmid
Teilnehmer: innenzahl: max. 8, min. 4

Milchverarbeitung für Zuhause

Inhalt: Wie kann ich ganz einfach zuhause Joghurt, Topfen und Weichkäse herstellen?
Ort: Milchverarbeitungsraum BZ LLA-Imst
TERMIN:
Samstag, 5. Dezember 2026, 8:30 Uhr - 12:00 Uhr
Kursbeitrag: € 65,--
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 55,--)
Leitung: Stefanie Erhart
Teilnehmer: innenzahl: max. 12, min. 5

Milchverarbeitung für Zuhause

Inhalt: Graukäse und Butter für Zuhause
Ort: Milchverarbeitungsraum BZ LLA-Imst
TERMIN:
Samstag, 5. Dezember 2026, 13:00 Uhr - 16:30 Uhr
Kursbeitrag: € 65,--
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 55,--)
Leitung: Stefanie Erhart
Teilnehmer: innenzahl: max. 12, min. 5

ANMELDUNGEN UNTER
05412/ 663460
Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst

Schüsselset töpfern

Inhalt: Töpfern (ohne Scheibe) und Glasieren eines dreiteiligen Schüsselsets aus Steinzeugton (spülmaschinengeeignet) an zwei Terminen

TERMIN:
Töpfern am Montag, 11. Jänner 2027
und Glasieren am Montag, 01. Februar 2027,
jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Kursbeitrag: € 140,-- inkl. Materialkosten
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 130,--)

Frühstücksset töpfern

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

TERMIN:
Töpfern am Montag, 18. Jänner 2027
und Glasieren am Montag, 08. Februar 2027,
jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Kursbeitrag: € 140,-- inkl. Materialkosten
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 130,--)



Ort: **Kreativ-Raum im Maria-Drewes-Haus**
Leitung: **Stefanie Pahle**
Teilnehmer:innenzahl: **max. 8**

Gartenkeramik töpfern

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

KURS 1: **Töpfern am Montag, 05. April 2027**
und Glasieren am Montag, 26. April 2027,
jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30 Uhr

KURS 2: **Töpfern am Montag, 12. April 2027**
und Glasieren am Montag, 03. Mai 2027,
jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30 Uhr

KURS 3: **Töpfern am Montag, 19. April 2027**
und Glasieren am Montag, 10. Mai 2027,
jeweils von 19:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Kursbeitrag:
€ 140,-- inkl. Materialkosten
(für Mitglieder des Absolventenvereins € 130,--)

ANMELDUNGEN UNTER 05412/ 663460 Sekretariat Bildungszentrum LLA Imst

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

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst
6460 Imst, Meraner Straße 6, Tel. 05412/ 66 346, E-Mail: lla-imst@tsn.at

Für den Inhalt verantwortlich: Mathilde Schönherr

Fotos: Bildungszentrum LLA Imst, GF Mathilde Schönherr, FL Andreas Wille, Bernhard Neururer, AZW, FL Verena Wolf, FL Stefanie Thöni, FL Andrea Neuhold, FL Angelika Stritzinger, FSBHM Landeck-Perjen, Stefanie Kappeler, KI-generiert mit ChatGPT (OpenAI).

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