Nr. 3 | Dezember 2015 | 67. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

Mitteilungen der Absolventenvereine der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst und der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft Landeck-Perjen

Foto: Maria Klingler

Zum Teufel mit dem Krampus

Stockdunkle Nacht. Stille. Warten auf den Nikolaus. Das Rasseln von Ketten. Das hat genügt. Der Krampus musste gar nicht leibhaftig erscheinen. Er war schon da in der Phantasie. Und das war schon genug. So ist meine Erinnerung an die beiden Gestalten, Nikolaus und Krampus. Der eine als

Foto: Reinhold Embacher

der Vertreter des Guten und der andere als der Vertreter des Bösen. Die Herkunft des Krampusses ist nicht geklärt. Die einen identifizieren ihn mit dem Teufel, der Verkörperung des Bösen. Und die anderen sehen im Krampus eine Figur des nahenden Frühlings, der den Winter vertreiben und die Fruchtbarkeit der Natur zurückbringen soll. Zur Zeit der Monarchie gab es in Wien viele griechische Kinder- und Hausmädchen. Sie stellten aus gedörrten Zwetschken Teufelsfiguren her. Davon geblieben ist der Ausdruck „Zwetschkenkrampus“ (das griechische Wort *krampos* bedeutet ausgedörrt). Eine andere Bezeichnung für den Krampus ist der Klaubauf: Er trägt meist eine Butte, das ist ein Gefäß oder ein Korb. Schlimme Kinder hat der Klaubauf eben aufgeklaubt und anschließend in seine Butte gesteckt. *Der* Krampus als Begleiter des Nikolaus spielt heute so gut wie keine Rolle mehr. Auch zeitlich hat eine Verschiebung längst stattgefunden, und der Krampus hat Junge bekommen. Um die Mitte des Novembers treten sie in Erscheinung. Hunderte sind buchstäblich *Feuer und Flamme* für Krampus und Teufel bei Krampusumzügen und Teufelsläufen. Sie sind Anziehungspunkt für Jung und Alt. Vor allem Kinder werden bei diesem Brauchtum, das meistens als altes bzw. vergessenes deklariert wird, in Furcht und Schrecken versetzt. Der Anblick dieser gruseligen Gestalten mit Fellgewand, Hörnern und Schwanz wird Kindern von ihren Eltern selbstverständlich zugemutet. Und mit der gleichen Selbstverständlichkeit wird von denselben Erwachsenen einer Lehrperson, die im Religionsunterricht vom Teufel spricht, deren pädagogische Fähigkeit abgesprochen. Nach katholischem Verständnis ist der Teufel eine Lichtgestalt, auch Luzifer (der Lichtträger) oder der gefallene Engel genannt. Das Böse kommt in Gestalt oder im Gewand des Guten. Das ist wirklich *teuflisch*. Alles andere ist *Schall und Rauch*.

Mag. Franz Heiß

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Margret Sailer, geb. Knabl, Karrösten	SJ 75/76
Otto Mangott, Spiss	SJ 58/59
Josef Larcher, Feichten	SJ 82/83
Josef Raggl, Roppen	SJ 62/63

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Mag. Franz Heiß

Erfreuliches Spendenergebnis

An den Orden der Missionsschwestern vom Kostbaren Blut, dem die Roppener Schwester Leonardi Pfausler angehört, konnten wir vom Erlös des Missionsessens 1.500 € überweisen. In einem Brief vom 3. November bestätigt der Orden den Erhalt der Spende und bedankt sich dafür bei der Lehranstalt.

Allen, die zu diesem schönen Ergebnis ihren Beitrag am Missionssonntag geleistet haben, ein herzliches „Vergelt's Gott"!

Ing. Paul Juen

Lehrlingssituation an der LLA

Seit 14. September dieses Jahres wird ein neuer Lehrling in der Tischlerei der Lehranstalt Imst ausgebildet. **Johannes Scheiber** aus Umhausen ist Absolvent der Lehranstalt. Er hat im Juli die Fachschule mit Erfolg abgeschlossen und konnte auf Grund der Anrechenbarkeit bereits ins 2. Lehrjahr einsteigen.

Unter der Begleitung und Betreuung von Tischlermeister Michael Jäger wird Johannes in einer verkürzten Lehrzeit von 1,5 Jahren mit der Gesellenprüfung die Ausbildung zum Facharbeiter für Holztechnik abschließen.

Maximilian Gritsch hat das 3. Berufsschuljahr für Holztechnik und die Gesellenprüfung erfolgreich abgeschlossen und sein Dienstverhältnis mit 12. Oktober beendet.

Christoph Lechleitner absolvierte die Berufsschule für Metalltechnik und die Gesellenprüfung mit ausgezeichnetem Erfolg und beendete sein Lehrverhältnis mit Ende des vergangenen Oktobers.

Für die hervorragenden schulischen Leistungen gratulieren Ausbildner, Lehrerschaft, Direktion und Absolventenverein herzlich und wünschen für die Zukunft alles Gute. Für die Lehrzeit an der LLA Imst dem Johannes viel Erfolg!

Herzliche Gratulation

zur Hochzeit:

am 22. August 2015

Elisabeth Maaß *aus Strengen und*
Florian Hueber *aus Pfunds,*
beide Absolventen, die sich beim Schilehreranwärterkurs an der LLA kennen gelernt haben.

zum Sieg als Lehrling den Absolventen:

Marcel Holzkecht
aus Längenfeld,
Goldenes Leistungsabzeichen im 2. Lehrjahr für Metalltechnik

Marcel mit WK-Bezirksstellenobmann Josef Huber bei der Ehrung

Wolfgang Oberhofer
aus Tarrenz,
Lehrling des Monats im Juli 2015, Kraftfahrzeugtechniker

LR Johannes Tratter überbringt Wolfgang seine Auszeichnung.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Die beiden dreijährigen Fachschulen an der LLA Imst sind auch in diesem Schuljahr wieder gut ausgelastet. Lediglich der zweite Jahrgang der FSBHM (Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement) fällt mit 33 Schülerinnen etwas aus der Reihe, wobei es nicht an der Aufstiegsquote gelegen ist, sondern an der geringen Schülerinnenzahl im Vorjahr. Groß hingegen war das Interesse für den Besuch der Erwachsenenschule, die mit einem neuen Ausbildungsmodell gestartet hat. Sowohl in der Fachrichtung Landwirtschaft (36 Schüler/innen) als auch in der Fachrichtung Betriebs-und Haushaltsmanagement (13 Schülerinnen) konnte jeweils eine Klasse eröffnet werden..

Schuljahr 2015/16 - Herkunft der Schüler/innen

Das Einzugsgebiet der LLA Imst umfasst die drei westlichen Bezirke Tirols (Landeck, Imst und Reutte) sowie die Regionen Telfs bis Innsbruck, das Seefelder Plateau, Teile des Mittelgebirges sowie das Stubaital und das Wipptal samt Seitentälern. In der FSL verteilen sich die Neueinsteiger im Vergleich der Jahre ziemlich konstant auf die genannten Bezirke, Landeck konnte gegenüber dem Vorjahr wieder etwas zulegen. Ein ganz anderes Bild zeigt sich in der FSBHM. Schülerinnen aus dem Bezirk Landeck bleiben faktisch aus, sie besuchen die Schule in Perjen.

Erfreulich ist die steigende Anzahl jener Schüler und Schülerinnen, die alle drei Schuljahre absolvieren und die Facharbeiterbriefe verliehen bekommen. In der FSL liegt die Aufstiegsquote bei 60 %, in der FSBHM bei 85 %.

Schule	*Imst*	*Reutte*	*Landeck*	*IBK-Land*
FSL 1. Jg.	25 (28 %)	17 (19 %)	30 (34 %)	15 (17 %)
FSBHM 1. Jg.	26 (56 %)	10 (21 %)	1 (2 %)	10 (21 %)
FSL gesamt	63 (34 %)	36 (19 %)	55 (30 %)	31 (17 %)
FSBHM gesamt	63 (49 %)	24 (19 %)	25 (19 %)	17 (13 %)

Stichtag: 6.10.2015

Berufsinformationsabend

In Sachen Schul- und Berufslaufbahnberatung gibt es an der LLA Imst eine ganze Reihe von Initiativen. Eine davon ist der Berufsinformationsabend, der zum dritten Mal für beide Fachrichtungen gemeinsam in den Räumlichkeiten des EWH veranstaltet wurde. Vorrangig waren die Schüler/innen der Abschlussjahrgänge eingeladen, sich über verschiedene künftige Möglichkeiten zu informieren. Schulabsolventen/innen waren vor Ort und berieten ihre Nachfolger über die Besonderheiten der von ihnen gewählten Lehrberufe bzw. der von ihnen besuchten Aufbaulehrgänge. Das Lehrpersonal der Gesundheits- und Krankenpflegeschulen (Zams, Reutte) und der Fachschule für Sozialberufe (Innsbruck) stellten ihre Ausbildung vor. Durch ehemalige Schüler/innen vertreten waren die berufsbildenden höheren Schulen Kematen (Land-und Ernährungswirtschaft), Raumberg (Alpine Landwirtschaft) und Zell am Ziller (Tourismus). Der von den Absolventen präsentierte Bogen an Lehrberufen spannte sich von der Konditorin und Restaurantfachfrau über die Holz- und Metallbearbeitung bis zur KFZ- und Landmaschinenmechanik. Die Chancen und Besonderheiten im Berufszweig Installateur zeigte die Fa. Sailer auf, und Frau Patricia Köll informierte über die Berufsreifeprüfung und den Weg zur Lehre mit Matura.

Neuorganisation der Fachschule für Erwachsenene

Ein neues Ausbildungsmodell wird ab diesem Schuljahr in der Erwachsenenschule umgesetzt. Als Pate fungierte das Kompetenzmodell, demnach der Unterricht sich vorrangig an Problemstellungen orientiert. Das Gesamtstundenausmaß (260 h) wurde beibehalten, hingegen wurde der Ablauf in vier Abschnitte eingeteilt. Die bisherigen Unterrichtsgegenstände wurden zu Kompetenzbereichen zusammengefasst. Für die Lehrpersonen bedeutet dies eine komplette Überarbeitung der Lehrinhalte und vor allem eine gute und laufende Abstimmung untereinander. Der Start erfolgt mit einem Basismodul im Ausmaß von 50 h. Hier geht es um die Vermittlung von Grundkompetenzen im agrarischen Bereich und in der Unternehmensführung, aber auch um verschiedene Aspekte der Persönlichkeitsbildung. Während der erste Abschnitt für beide Fachrichtungen gleich abläuft, gehen die Landwirtschaft bzw. das Betriebs- und Haushaltsmanagement

getrennte Wege, wenn es sich um die Fachkompetenzen (140 h) handelt. Grünland und Ackerwirtschaft, Tierhaltung sowie die damit verbundenen Techniken und das Thema Mechanisierung im Außen- und Innenbereich bilden die drei Grundpfeiler in der Fachrichtung Landwirtschaft. Die hauswirtschaftliche Ausbildung konzentriert sich auf die klassischen Bereiche Haushaltsführung, Ernährung und Küchenführung sowie wahlweise auf die Produktverarbeitung bzw. auf die Erbringung von Dienstleistungen. Dem Ganzen aufgesetzt werden Wahlmodule (40 h) zur Spezialisierung, wie beispielsweise Waldwirtschaft, Obstbau, Almwirtschaft, Sonderkulturen (Kräuter) etc. Für den Fall einer zu geringen Teilnehmerzahl kann bei diesen Angeboten auch der Schulstandort gewechselt werden, wenn in Rotholz oder St. Johann das gewünschte Thema behandelt wird. Abschließend gilt es ein teilnehmerbezogenes Projekt (10 h) abzuwickeln, das von einer Lehrperson begleitet wird.

Im laufenden Schuljahr wird das neue Ausbildungsmodell als Schulversuch geführt.

Was erwähnenswert ist!

Ende September war der Besuch der Imkerschule an der LLA Imst ein Hauptprogrammpunkt der Bäuerinnenlehrfahrt des Bezirkes Kitzbühel. An die 500 Damen wurden an acht Terminen über „Biene, Honig & Co“ informiert, und sie zeigten sich begeistert von der Vielseitigkeit dieses Fachgebietes.

Unmittelbar nach Unterrichtsbeginn fand sich wieder eine Gruppe von Schülern und Schülerinnen, die sich mit dem Volkstanzen beschäftigen wollen. Einmal pro Woche üben sie unter der Leitung von FL Adelheid Falkner verschiedene Tänze ein und hatten bereits die ersten öffentlichen Auftritte.

Ihre Kenntnisse und Fertigkeiten unter Beweis stellen konnten kürzlich die Schülerinnen des Tourismusschwerpunktes an der FSBHM. Auf Einladung der Sparkasse Imst reisten sie in Begleitung der Fachlehrerinnen Christa Tangl-Martin, Petra Moser, Edith Harasleben und Anni Luger nach Wien und bestritten für 280 Sparkassenvorstände aus ganz Österreich ein Buffet mit regionalen Spezialitäten aus Tirol. Die große Herausforderung wurde vom Team der LLA Imst bravourös gemeistert. Großes Lob und herzliche Gratulation!

Unsere beiden Übungsfirmen, Hofladen und LLA-Café, laufen seit Anfang November wieder im Vollbetrieb. Die Schüler/innen sind jeweils am Mittwoch und Freitagvormittag im Verkauf und im Service eingeteilt und können ihre Qualitäten im Umgang mit den Kunden und Gästen unter Beweis stellen.

Letzte Baustellen im Schulbereich werden dieser Tage abgeschlossen. Zum einen bekommt das Galeriegebäude nach erfolgter Innensanierung ein neues Dach und zum anderen wird der Eingangsbereich der Imkerschule neu gestaltet.

Beim ehemaligen Schlachthaus und Galeriegebäude wird das Dach saniert.

Die Schüler/innen und Lehrpersonen sehen nach vielen Wochen des Lernens, ein Licht am Ende des herbstlichen Tunnels. Die Weihnachtsferien sind in greifbarer Nähe und versprechen eine ausgiebige Phase der Regenerierung. Bis dahin gilt es, die letzten Meter der Strecke noch konzentriert hinter sich zu bringen, damit man nicht unerledigte Dinge ins neue Jahr mitschleppen muss. Dass dieses Unterfangen gelingen möge, wünsche ich allen Mitgliedern der Schulgemeinschaft an der LLA Imst.

Für die verbleibenden Advent- und kommenden Weihnachtstage wünsche ich euch, liebe Absolventinnen und Absolventen, dass Zeit bleibt für eine innere Einkehr und für das Zusammensein in der Familie. Im neuen Jahr möge euch Freude und Erfolg beschieden sein!

Direktor DI Josef Gstrein

KV Edith Harasleben / KV Maria-Luise Schnegg / FL Anni Luger

Abschlussexkursion der FSBHM

Am 27. Oktober 2015 starteten wir unsere viertägige Reise über die Felber-Tauern-Straße Richtung Slowenien.

Unser erstes Ziel war der „Edelgreissler“ Herwig Ertl in Kötschach-Mauthen, wo wir eine Verkostung von qualitativ hochwertigen Bioprodukten aus der Region auf besondere Art und Weise genießen durften. Danach ging es weiter nach Izola in Slowenien. Wir nächtigten in einem gemütlichen 3-Sterne-Hotel mit einem Frühstücks- und Abendbuffet, das keine Wünsche offen ließ. Da das Hotel direkt am Strand liegt, ließen es sich einige Unerschrockene nicht nehmen, gleich eine Runde im Meer bei 17 °C Wassertemperatur zu schwimmen.

Am zweiten Tag fuhren wir zu der nahegelegenen Saline Secovlie, wo wir einen Einblick in die seit 700 Jahren traditionelle Meersalzgewinnung bekamen. Anschließend brachte uns unser Reisebus der Firma Auderer nach Postonja zu den riesigen Tropfsteinhöhlen. Wir waren alle tief beeindruckt von dem überwältigenden Naturschauspiel, das sich uns in diesen Höhlen offenbarte. Wieder im Hotel angekommen, nützten wir den Abend, um uns im hoteleigenen Meerwasserpool zu erholen oder die kleine Stadt Izola ein wenig zu erkunden.

Der dritte Tag stand im Zeichen der Geschichte und Kultur Sloweniens. Leider ließ uns an diesem Tag das Wetter im Stich und es regnete die meiste Zeit. Während einer Schifffahrt von Izola nach Koper erzählte uns die Führerin viel Wissenswertes über Stadt und Land. Bei der anschließenden Stadtführung in Koper und Piran erfuhren wir weitere geschichtliche Details über diese Region.

Am vierten Tag ging es schließlich wieder ab nach Hause. Zu Mittag gab es noch einen Aufenthalt in einem großen Shoppingcenter bei Verona, wo wir noch ein bisschen der Einkaufslust frönen und das letzte Geld ausgeben konnten. Etwas müde, aber gesund und sicher erreichten wir wieder unsere Heimat.

Wir hoffen, dass diese Abschlussfahrt für unsere Schülerinnen ein tolles Erlebnis war, viele positive Eindrücke hinterlassen hat und noch lange in guter Erinnerung bleiben wird.

FL Josef Frischmann

Kennenlernen

Unter dem Motto „Wir lernen uns kennen - Wie gehen wir miteinander um?“ standen die Wanderung zur und der Hüttenabend in der Muttekopfhütte zu Beginn des neuen Schuljahres.Die ersten Klassen der landw. Fachschule waren mit ihren Klassenvorständen und Begleitlehrern an verschiedenen Tagen unterwegs.

Zuerst ging es durch die wild-romantische Rosengartenschlucht hinauf nach Hoch-Imst. Alle schafften dann den Anstieg zur Muttekopfhütte, die 2000 m hoch liegt, mit Leichtigkeit. Traumhaftes Herbstwetter machte die Wanderung zum Erlebnis. Schon auf dem Weg tauschten die SchülerInnen rege ihre Interessen und Informationen über ihre Herkunft aus.

Nach der Einquartierung in der Hütte konnten sich Schüler und begleitende Lehrpersonen an einem schmackhaften Abendessen stärken. Anschließend wurde die Klasse in 3 Gruppen geteilt. In spielerischer Art arbeiteten die Schüler das Motto in 3 Arbeitsrunden auf. Bei Spiel und Spaß in gemütlichem Beisammensein in der Gaststube bzw. in den Lagern klang der Abend bis zum Beginn der Hüttenruhe um 23 Uhr aus.

Nach einem üppigen Frühstück am nächsten Morgen ging es über den alten Almweg (Opferstockweg) wieder nach Imst zur Schule zurück. Die Schüler der 1a-Klasse konnten sogar mit dem Alpine-Coaster von der Untermarkter Alm nach Hoch-Imst fahren.

Einhellig waren die SchülerInnen der Meinung, dass diese gemeinsame Unternehmung für die Klassengemeinschaft sehr förderlich war.

Paul Egger, BEd

Interessante Exkursion

Tourismus, insbesondere Wintertourismus hat in Tirol einen besonderen Stellenwert. Viele unserer ehemaligen SchülerInnen sind in diesem Bereich tätig. Deshalb führte uns die Herbstexkursion der 1aFSL zum jüngsten Tiroler Gletscher ins Kaunertal. Auf rund 2 100 m Seehöhe erfuhren wir in 6 spannenden Workshops alles rund um

- die technische Funktionsweise eines Pisten-Bullys,
- die Seilbahntechnik im Skigebiet,
- den Verkauf, die Kontrolle und Abrechnung der Skipässe,
- den Bau eines Snowparks,
- das Eventmarketing,
- die Lawinenverschüttetensuche.

Nach dem Mittagessen im Gletscherrestaurant konnten die SchülerInnen noch neueste Wintersportartikel kostenlos testen, von der Skibrille bis zum Snowboard.

Auf diesem Weg bedanken wir uns beim Marketingleiter Mag. Marcus Herovitsch und bei Frau Larissa Pult für die hervorragende Organisation. Die Schülerinnen und Schüler der 1aFSL konnten viel und vor allem spannende Informationen erfahren.

DI Thomas Moritz

„Griaß di, Herr Lehrer, iatz bin i Facharbeiter!“

„Griaß di, Herr Lehrer!“, mit diesen Worten wurde ich immer freundlich von unseren Kursteilnehmern aus dem Ötztal begrüßt. 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten wir bei der Abschlussfeier am 15. Oktober für ihren Fleiß mit dem Facharbeiterbrief belohnen. Auch heuer waren wieder zahlreiche Ehrengäste, an deren Spitze Kammerpräsident Josef Hechenberger, zugegen. Jetzt ist der Zeitpunkt gekommen, um ein herzliches Vergelt‘s Gott allen auszusprechen, die durch Unterricht, Verpflegung, Organisation und dgl. zu einem gelungenen Ausbildungsjahr beigetragen haben. Dieser Kurs hat neben dem fachlichen Input auch viele gemeinschaftsbildende Elemente mit sich gebracht und Vernetzung für die nächsten Jahre geschaffen. Liebe Anna, als Klassensprecherin hast du daran auch maßgeblichen Anteil, danke!

Bei der Abschlussfeier wurden die neuen Absolventinnen und Absolventen von der Küche vorzüglich versorgt. Für Stimmung sorgten die Huberjoggl-Buam mit Lisi.

Die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter bzw. die Ausbildung zur Facharbeiterin für Betriebs- und Haushaltsmanagement hat im Oktober mit 35 bzw. 14 TeilnehmerInnen neu gestartet. Diese Form der Ausbildung im 2. Bildungsweg erfreut sich somit weiter größter Beliebtheit. Neu auf die Beine gestellt wurden die Ausbildungsinhalte bei gleichbleibendem Stundenausmaß (wie bereits von Frau Mag. Darmann, LFI in der vorigen Ausgabe berichtet). Der Schwerpunkt liegt nun auf kompetenzorientiertem Unterricht, denn letztlich zählt nicht, was jemand weiß, sondern was jemand kann.

Bei der Verteilung der Zeugnisse und Facharbeiterbriefe, v.l.n.r.: KV DI Thomas Moritz, LK-Präsident Josef Hechenberger, Absolventenehepaar Christoph und Simone Reinstadler, GF Paul Egger

Mit Freude stellten sich die neuen Absolventinnen und Absolventen zum gemeinsamen Abschlussfoto auf.

Ich hoffe, dass dieses Unterrichtkonzept weitere Verbesserungen in dem auch bisher guten Ausbildungssytem bringen wird.

Dipl.-Päd. Edith Harasleben

Kompetenzorientierter Unterricht auf höchster Ebene

Die Schülerinnen des Tourismusschwerpunktes der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement an der LLA Imst haben kürzlich ihre schulischen Aktivitäten für einen Tag nach Wien verlegt. Sie waren zusammen mit ihren Lehrerinnen verantwortlich für die Planung und Durchführung eines Buffets für 300 Personen.

Am 19. November 2015 hielten die Sparkassenvorstände aus ganz Österreich ihre jährliche Fachtagung im Arcotel Wimberger in Wien ab. Dabei erhält jedes Jahr eine Region die Möglichkeit, sich näher vorzustellen. Diesmal durfte sich der TVB Imst und Umgebung präsentieren.

Aus diesem Anlass wurde die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst von der Sparkasse gebeten, den kulinarischen Teil zu übernehmen. Mit dem Projekt betraut wurden unsere 13 Touristikerinnen aus der Abschlussklasse mit ihren Fachlehrerinnen Petra Moser und Anni Luger (Service und Dekoration) sowie Christa Tangl-Martin und Edith Harasleben (Küche).

Die Vorbereitungen an der Schule nahmen einige Tage in Anspruch und am Tag der Veranstaltung hieß es, flott zu arbeiten, um rechtzeitig mit dem Aufbau und der Dekoration in der Lobby, dem Zubereiten des Aperitifs und dem Finalisieren der „Fingerfoods“ fertig zu werden.

Den ca. 300 Gästen servierten unsere Schülerinnen ausschließlich regionale Produkte, angefangen vom schuleigenen Apfelsaft über Speck aus Mieming, Räucherforelle aus Pettnau, Weine aus Tarrenz und Haiming bis hin zum Ziegenkäse aus Silz. Die Teilnehmer waren hellauf begeistert und voll des Lobes für die köstlichen Kreationen und das professionelle Service unserer Schülerinnen.

Im Rahmen der Heimreise durften die Schülerinnen noch ein besonderes Highlight genießen. Auf Einladung der Sparkasse Imst konnten sie ein faszinierendes Mittagessen im Haubenlokal der Brüder Obauer in Werfen einnehmen. Rudi und Karl Obauer höchstpersönlich gewährten anschließend noch Einblick in ihren Küchenbetrieb.

Ein herzliches Dankeschön an die Sparkasse Imst, den TVB Imst und an die Direktion, die es ermöglicht haben, dieses Event zu betreuen und damit kompetenzorientierten Unterricht auf höchster Stufe zu praktizieren!

WM Annegret Schwegler

Webertreffen

Aus allen Bundesländern und darüber hinaus reisten Weberinnen und Weber Ende September nach Imst. Im Gepäck hatten sie handgewebte Textilien aus selbst gesponnenen und gefärbten Garnen, die in alten und neuen Techniken gefertigt waren. Das erste Webertreffen an unserer Schule spannte den Bogen von prähistorischen Gewebefunden und ihrer Rekonstruktion zum kreativen Umgang mit alten Techniken heute.

Wie vielfältig Weben sein kann und welche Fähigkeiten manche darin entwickelt haben, zeigte sich bereits am Freitagnachmittag bei der gegenseitigen Präsentation unserer Arbeiten. Wir konnten buchstäblich auf Tuchfühlung gehen, Fragen stellen, Wissen und Informationen austauschen, alte Kurskollegen treffen und neue Gleichgesinnte kennen lernen. Dann füllte sich der Websaal mit all den mitgebrachten textilen Köstlichkeiten, und diese wurden gemeinsam zu einer spontanen Ausstellung arrangiert. Höhepunkt des Abends war die „Modenschau“ farbenprächtiger keltischer Gewänder, angefertigt von Hildegard Igel nach aktuellen historischen Erkenntnissen.

Am Samstagvormittag erläuterte uns Frau Igel, die für das Landesdenkmalamt Baden-Württemberg schon mehrere textile Replikate geschaffen hat, die Rekonstruktion prähistorischer Gewebe. Dabei gewährte sie uns auf sehr humorvolle und persönliche Weise Einblicke in ihr Vorgehen, angefangen von der Gewinnung des geeigneten

Fasermaterials, über das Herstellen des Werkzeuges, das Sammeln von Farbstoffen, das Spinnen, Weben und Nähen. Bestaunen und anfassen konnten wir eine hallstattzeitliche Tracht aus mehreren Teilen und die Rekonstruktion eines Gewebes aus der Steinzeit.

Am Nachmittag war Gelegenheit, selbst alte Textiltechniken zu erproben. Für verschiedene Kleingruppen wurden Workshops angeboten zum Nadelbinden, Brettchenweben, Kabulisches Bandweben, Sprang und zum Gewichtswebstuhl. Viele hätten am liebsten alle Workshops besucht. Am Ende unseres Treffens versammelten wir uns noch einmal zwischen den Webstühlen und lauschten der Geschichte von den Wunschhemden.

Danken möchte ich allen, die zum Gelingen dieses außerordentlichen Weberfestes beigetragen haben, allen voran Petra Thöni und ihren Mitarbeiterinnen für die selbstverständliche Unterstützung und die schöne Gestaltung.

FI Christina Röck

3 Jahre LLA - und was dann?

Vielfältig sind die Möglichkeiten unserer Schülerinnen und Schüler nach Abschluss der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement bzw. Landwirtschaft. Neben den Lehrzeitanrechnungen in verschiedensten Lehrberufen stehen ihnen alle Wege hin zur Matura und auch zu Schulen für Sozialberufe offen. Um den Schülerinnen und Schülern der Abschlussklassen Entscheidungshilfen bei der weiteren Schul- bzw. Berufslaufbahn zu geben, veranstaltet die LLA Imst jedes Jahr einen Berufsinformationsabend. Eingeladen werden dazu Vertreter von weiterführenden Schulen und Bildungseinrichtungen sowie Absolventinnen und Absolventen, die bereits im Berufsleben stehen.

Am 23. November fand der heurige Berufsinformationsabend statt. Wir konnten Gäste aus folgenden Bereichen begrüßen:

- Vertreter der Aufbaulehrgänge für Land- und Ernährungswirtschaft, für Landwirtschaft und für Tourismus,
- Informationen zur Lehre mit Matura und zur Berufsreifeprüfung durch das WIFI,
- Gesundheits- und Krankenpflegeschulen Zams und Reutte,
- das Österreichische Rote Kreuz ,
- Schule für Sozialbetreuungsberufe,
- Absolventen und Absolventinnen, die als KFZ-Mechaniker, Landmaschinenmechaniker, Konditorin, Restaurantfachfrau, Tischler, Zimmermann, Installateur und Schlosser tätig sind.

Auf diesem Weg bedanken wir uns bei all jenen, die sich immer wieder bereit erklären, unsere Schülerinnen und Schüler über die weiteren Berufs- und Bildungschancen zu informieren.

Alle Informationen zu Lehrzeitanrechnung und Berechtigungen nach Abschluss der beiden Fachschulen finden Sie auf ***www.lla-imst.at****.*

DI Marianne Enthofer

Oberländer Trockenkräuter

Gewürze aus Imst

Seit vergangenem Herbst gibt es getrocknete Gewürze zum Kochen aus dem Bezirk zu kaufen. Vorerst sind es fünf Gewürze, die nach Meinung der Kooperationspartnerinnen in der Oberländer Küche immer schon gerne verwendet wurden. Die Trockenkräuter kommen vom „Schenggahof“ in Imsterberg, vom Betrieb Marianne Rauch in Roppen und von der Werkstätte Ötztal-Bahnhof der Lebenshilfe Tirol. Die Lehranstalt ist mit der Lehrwerkstätte Gartenbau in die Kooperation eingebunden. Das Regionalmanagement Imst, das die Zusammenarbeit bei der Verarbeitung und bei der Vermarktung regionaler Produkte forcieren möchte, hat die Entwicklung der Oberländer Trockenkräuter begleitet und unterstützt.

Das Design des schönen Gewürzetiketts wurde im Marketingunterricht an der Lehranstalt erstellt. Es weist zu den einzelnen Produzenten und ist gleichzeitig der Hinweis auf die Kooperation der Imster Kräuteranbauerinnen.

Verkaufsstellen für die Trockenkräuter (so lange der Vorrat reicht!): Bauernmarkt INSRIX Imst; Monis Bauernmarkt Roppen, Lebenshilfe Tirol, Werkstätte Ötztal-Bahnhof; Biohof Glatzl Haiming; Begegnungszentrum „Speckbacherhaus“ Reutte; Hofladen der LLA Imst.

Gute Zusammenarbeit: v.l.n.r. Nicole Krismer-Stern, Gabi Böhmwalder, Bernie Mack, Tamara Scharmer, Marianne Rauch, Christine Schnegg, Marianne Enthofer

Peter Schießling (LK-Referent)

Förderung für Hofübernahme und Betriebsgründung

Frist für Fördermaßnahme Existenzgründungsbeihilfe unbedingt beachten!

In der neuen Programmperiode LE 2014-2020 ist analog zur früheren Niederlassungsprämie eine sogenannte Existenzgründungsbeihilfe für Junglandwirte/Innen vorgesehen. Betriebsgründer, die zum Zeitpunkt der Antragstellung höchstens vierzig Jahre alt sind und erstmalig auf eigenen Namen einen Betrieb gründen oder die Betriebsnachfolge antreten, können bei der bewilligenden Stelle, dem Amt der Tiroler Landesregierung - Abteilung Agrarwirtschaft, den Antrag auf Existenzgründungsbeihilfe stellen.

Der Förderantrag ist bis spätestens ein Jahr nach der Betriebsübernahme zu stellen.

Neu ist in der Fördermaßnahme, dass die Betriebsübernahme nicht zwingend mit der Eigentumsübernahme verknüpft ist. Die Übernahme durch Pacht des elterlichen Betriebes gilt demgemäß ebenfalls als Erstübernahme des Betriebes im Sinne der Fördermaßnahme. Und diese Bestimmung muss unbedingt beachtet werden! Denn die Förderung zielt ausschließlich auf die Erstübernahme eines Betriebes ab, und nur in dem Fall wird die Förderung auch gewährt.

Da in der vergangenen Förderperiode die Übernahme durch Pacht im Sinn der Förderung nicht als Übernahme galt, müssen Förderwerber, die vor dem 8. April 2014 den elterlichen Betrieb durch Pacht übernommen haben, den Förderantrag bis spätestens 21. Februar 2016 stellen! Eine spätere Einreichung ist für diese Fälle ausnahmslos nicht mehr möglich!

Die Frist zum Nachweis der Erstübernahme des Betriebes ist durch die erstmalige Bewirtschaftung nach Invekos oder durch den Nachweis über die Sozialversicherung zu belegen.

Eine Reihe weiterer Kriterien ist zu beachten. Jeder Förderwerber muss eine geeignete Mindestqualifikation in Form der landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung oder einer höherwertigen Qualifikation im Bereich der Landwirtschaft nachweisen. Wenn diese Voraussetzung zum Zeitpunkt der Antragstellung nicht vorliegt, kann der Nachweis innerhalb einer zweijährigen Frist ab der ersten Niederlassung nachgeliefert werden. Der Arbeitsbedarf eines bestehenden Betriebes, der übernommen wird, muss mindestens 0,5 Jahresarbeitskraftstunden (kurz „bAK“) entsprechen. Ein neu gegründeter Betrieb muss im Haupterwerb bewirtschaftet werden und einen Arbeitsbedarf von mindestens 1,5 bAK aufweisen.

Bei Grünland- und Ackerbaubetrieben ist eine Mindestbewirtschaftung von drei Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche nötig. Betriebe des Garten-, Obst- oder Weinbaus und der Bienenhaltung, die diese Voraussetzung nicht erfüllen, müssen über einen eigenen Einheitswert oder den Zuschlag zum landwirtschaftlichen Einheitswert verfügen.

Zur Förderbarkeit ist weiters ein Betriebskonzept vorzulegen, das die Ausgangsposition, die Strategie zur Entwicklung und Ausrichtung des Betriebes sowie die Ziele für die nächsten fünf bis zehn Jahre beschreibt. Die Einhaltung der Bewirtschaftung nach dem vorliegenden Betriebskonzept ist Pflicht. Nach drei Jahren hat der Förderwerber diese Verpflichtung darzustellen und der bewilligenden Stelle mitzuteilen. Wird das Betriebskonzept nicht umgesetzt, wird die zweite Teilauszahlung des Förderbetrages nicht gewährt.

Förderwerber von Betrieben mit einem Arbeitsaufwand von 0,5-1 bAK erhalten zwei Teilzahlungen mit 1.000 bzw. 1.500 Euro, Betriebe über 1 bAK erhalten zwei Teilzahlungen mit je 4.000 Euro. Nach dem vollständigen Übergang in das Eigentum wird für jeden genehmigten Antrag eine Pauschalzahlung von 3.000 Euro gewährt.

Mit der Gewährung der Förderung ist eine mindestens fünfjährige Bewirtschaftung des Betriebes zu gewährleisten.

Auskünfte zur Existenzgründungsbeihilfe erhalten Sie bei der Landwirtschaftskammer (☎ 059292-1212).

Paul Egger, BEd

Pflanzenschutzmittelgesetzt 2012

Neuerungen bei der Anwendung ab 26. November 2015

Der Bereich Pflanzenschutz wurde aufgrund einer EU-Richtlinie und einer EU-Verordnung von Grund auf neu geregelt. Es gibt einerseits Änderungen in der Zulassung und Inverkehrbringung und andererseits bei der Anwendung der Pflanzenschutzmittel.Die Neuerungen regeln die Maßnahmen zur nachhaltigen Verwendung von Pflanzenschutzmitteln und den Schutz der Pflanzen unter Berücksichtigung der Grundsätze des integrierten Pflanzenschutzes, der guten Pflanzenschutzpraxis und des Vorsorgeprinzips.

Das am 14. Juni verlautbarte und seit dem gültige Tiroler Pflanzenschutzmittelgesetz 2012 ist für alle Anwender rechtsverbindlich. Es regelt die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln in Tirol. Um Irritationen und Missverständnisse zu vermeiden sind hier die wichtigsten Punkte angeführt und erklärt.

Eine grundlegende Neuerung ist die Trennung zwischen beruflichen Verwendern und Anwendern im Haus- und Kleingartenbereich.

Wer ist beruflicher Verwender?

Es sind dies jene Personen, die Pflanzenschutzmittel in ihrer beruflichen Tätigkeit (z.B. als Landwirt) verwenden. Hierzu zählen insbesondere Anwender, Techniker, Arbeitgeber sowie Selbständige in der Land- und Forstwirtschaft. Personen, die im Rahmen eines Ausbildungsverhältnisses eine Anwendung beaufsichtigen, gelten auch als berufliche Verwender. Weiters werden alle Personen, die eine Ausbildungsbescheinigung für Pflanzenschutz besitzen, als berufliche Verwender geführt. Es ist unerheblich, ob die Verwendung mit oder ohne Erwerbs- oder Gewinnabsicht erfolgt.

Berufliche Verwender benötigen zum Anwenden (Lagern, Ausbringen, Hantieren u.ä.) seit 26. November 2015 die Ausbildungsbescheinigung nach dem Tiroler Pflanzenschutzmittelgesetz 2012, auch „Pflanzenschutzmittelführerschein“ genannt.

Personen, die eine Anwendung in Auftrag geben, gelten als Verfügungsberechtigte und haben die später angeführten Aufzeichnungen über die Verwendung von Pflanzenschutzmitteln in der gleichen Art und Weise wie berufliche Verwender zu führen und aufzubewahren.

Alle anderen Personen zählen zu den nicht beruflichen Verwendern. Diese können seit 26. November 2015 nur mehr Mittel beziehen, welche eine spezielle Zulassung für den Haus- und Kleingartenbereich haben.

Diese Mittel müssen ganz besonderen Auflagen gerecht werden und dürfen auf Grund der Packungsgröße, Wirkstoffe und Formulierungen keine Gefahr für Mensch, Tier oder Umwelt darstellen. Eine entsprechende Kennzeichnung dieser Mittel ist erforderlich.

Details zum Erhalt dieser Ausbildungsbescheinigung sind auch auf der Homepage der LK Tirol *www.lk-tirol.at* unter dem Punkt *Spezialkulturen und Markt* zu finden.

Welche Produkte dürfen wie verwendet werden?

Es dürfen nur zugelassene Produkte und diese nur gemäß ihrer Bestimmung laut Zulassung verwendet werden. Eine Liste aller zugelassenen Produkte ist im Pflanzenschutzmittelregister des Bundesamtes für Ernährungssicherheit aufgelistet. Diese Liste ist rechtsgültig, und jeder sollte sich unbedingt vor einer Anwendung eines Produktes über dessen Zulassungsstatus informieren unter *www.psm.ages.at*.

Pflanzenschutzmittel, die keine Zulassung mehr haben oder aus einem anderen Grund nicht mehr verwendet werden, müssen entweder als Giftstoffe entsorgt oder können beim Abgeber zurückgegeben werden. Pflanzenschutzmittel, die keine explizite Zulassung für den Haus- und Kleingarten haben, dürfen ohne die entsprechenden Ausbildungsnachweise nicht mehr verwendet werden. Die Pflanzenschutzmittel sind so zu lagern, dass ein Auslaufen oder ein Zugriff unbefugter Personen vermieden wird.

Paul Egger, BEd

Impressionen von der Herbstlehrfahrt 2015

Bei bestem Wetter, man könnte von einem klassischen Altweibersommer sprechen, traten wir die Reise in die Steiermark an. Knapp 70 AbsolventInnen folgten der Einladung zur Erkundung der Südsteiermark. Die Lehrfahrt führte durch das Pustertal, wo wir auch gemeinsam das Frühstück einnahmen, hin zu unserem

ersten Besichtigungsbetrieb im Osttirol. Bei der Firma Vitalpinum erfuhren wir viel rund um die Herstellung von ätherischen Ölen. Vom Latschenkieferöl bis zur Honig-Body-Lotion konnten wir die Herstellung der Produkte sehen.

Das Mittagessen nahmen wir an der LLA Lienz ein. Die Lehranstalt Lienz unter Direktor DI Alfred Hanser scheute keine Mühen, um unsere Reiseteilnehmer wirklich erstklassig zu ver-

wöhnen. Nach einer kurzen Führung durch den Lehrbetrieb und das Schulareal ging die Reise weiter Richtung Steiermark. Über die Soboth gelangten wir nach Lebring, wo wir die kommenden Nächte verbringen konnten.

Am Freitagvormittag standen zum einen die Firma Posch (Holzbearbeitungsmaschinen), die Brauerei Puntigamer bzw. das Schloss Eggenberg auf dem Lehrfahrtprogramm. Die Einblicke

waren wirklich spannend. So erfuhren wir, dass beispielsweise in Graz-Puntigam im Zweischichtbetrieb pro Stunde rund 60 000 Flaschen Bier abgefüllt werden. Im Sommer laufen die Maschinen sogar im Dreischichtbetrieb. 80 % der in Leibnitz hergestellten Holzbearbeitungsmaschinen der Firma Posch gehen in den Export. Wir konnten

uns vor Ort von der Qualitätsarbeit überzeugen. Am Nachmittag erkundeten wir Graz und verschafften uns einen guten Überblick vom Schlossberg aus.

Der dritte Tag stand unter dem Motto „Steirischer Genuss“. Nach dem Besuch

einer der modernsten Kürbiskernölpressanlagen des Verbandsobmannes besuchten wir die Manufaktur Gölles. Diese stellt edle Destillate und Essige her. Nach einem typisch steirischen Mittagessen (Kübriscremesuppe, Backhendl/Almochs) ging es zur Besichtigung der Schokoladenmanufaktur Zotter. Da dieser Betrieb äußerst gut besucht wurde, freuten wir uns schon richtig auf den Besuch einer alten Ölmühle, wo wir abends auch eine typische Brettljause mit Wuchteln einnahmen.

Am Sonntag (vierter Tag) ging es nach Bärnbach, wo wir die Messe in der berühmten Hundertwasserkirche besuchten. Bevor wir die Heimreise antraten, besuchten wir noch die Residenz der Lippizaner - das Gestüt Piber. Nach rund 1 400 km langen Fahrt können wir auf viele Erlebnisse zurückblicken!

Einladung zum

Absolventen- und Abschlussball

der Landw. Landeslehranstalt Imst

Freitag, 29. Jänner 2016

Beginn: 20:30 Uhr
Eintritt: Vorverkauf € 8,–
Abendkassa € 10,–

Der Absolventenball findet im Mehrzwecksaal der Gemeinde Tarrenz statt. Eröffnet wird der Ball durch den Auftanz der Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen.

Für musikalische Unterhaltung und Stimmung sorgen die „Ötztaler“. Für die jungen und jung gebliebenen Teilnehmer unseres Absolventenballes sorgt ein DJ für Unterhaltung und Stimmung.

Ballkleidung bzw. Tracht ist erwünscht!

Der Absolventenball wäre sicher eine gute Gelegenheit, alte Freundschaften aufzufrischen. Redet euch mit euren ehemaligen Klassenkolleginnen und -kameraden zusammen!

Es freut sich auf euer Kommen der Vereinsvorstand:

Josef Waldner – *Obmann*
Paul Egger – *Geschäftsführer*
DI Josef Gstrein – *Direktor*

Lukas Haid

Ein Absolvent erzählt

Mein Name ist **Lukas Haid**. Ich bin am 15.12.1993 geboren und komme aus Wenns im Pitztal.

In der Zeit von 2008 bis 2011 besuchte ich die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst. Mich überzeugte das große Angebot im praktischen und theoretischen Unterricht. Viel davon konnte ich zuhause in meinem kleinen landwirtschaftlichen Betrieb umsetzen. Weiters war ich sehr begeistert von den verschiedenen Zusatzangeboten, die uns Schülern im zweiten- und dritten Ausbildungsjahr angeboten wurden.

Während meiner Ausbildungszeit konnte ich in verschiedene berufliche Zweige Einsicht erlangen und habe mich dazu entschlossen, eine Lehre bei der Tiroler Wasserkraft AG zu beginnen. Diese Lehre dauert 3,5 Jahre, und ich musste die Berufsschule in Innsbruck/Mandelsberg besuchen. Diese Lehre bietet ein abwechslungsreiches Arbeitsprogramm, wofür handwerkliches Geschick und Genauigkeit verlangt wird. Schon in meiner Ausbildungszeit an der LLA konnte mein Interesse für Metall geweckt werden. Neben maschinellen Arbeiten, wie Drehen oder Fräsen, muss ich auch bei Reparaturen und Instandhaltungsarbeiten in den Kraftwerken mein Können unter Beweis stellen.

Im Jänner 2015 habe ich die Lehrabschlussprüfung zum Metalltechniker/Maschinenbautechniker mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden. Kurz darauf habe ich die Zusage erhalten, dass ich nach Abschluss des Zivildienstes beim Roten Kreuz wieder bei der Tiroler Wasserkraft AG meine Arbeit aufnehmen kann.

Ich schaue mit einem Lächeln in die Zeit an der LLA zurück. Im Heim konnte ich viele neue Freunde finden und Kontakte knüpfen, die mir bis heute geblieben sind. Ich bin sehr dankbar, dass ich die Möglichkeit hatte, die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst zu besuchen.

Kurse an der Imkerschule

Lebensmittelhygiene

Inhalt: Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, allgemeine Hygieneanforderungen, gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen

Zeit: Freitag, 15. Jänner 2016, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 25,–

Den Teilnehmern wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Bienenkrankheiten

Inhalt: 1. Teil: Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen - Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung
2. Teil: Praktische Vorführungen zur Krankheitsabwehr am Bienenstand

Praxis: 1. Teil: Freitag, 29. Jänner 2016, 9 - 16:30 Uhr
2. Teil: Freitag, 22. Juli 2016, 8 - 12 Uhr

Kosten: € 55,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 11. März 2016, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 30,–

Anmeldung/Rückfragen für die Kurse:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

IMPRESSUM

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst

Für den Inhalt verantwortlich: Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: FL Paul Egger, DI Thomas Moritz, FL Maria-Luise Schnegg, FOL Josef Frischmann, FL Thomas Steger, FL Edith Harasleben, Annegret Schwegler, FL Christa Tangl-Martin, FL Veronika Polter

Druck: eggerdruck, Gebhard Egger, 6460 Imst, Palmersbachweg 2, Telefon (05412) 66 2 39

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

Landw. Genossenschaft Landeck eGen

6511 Zams, Hauptstraße 5, ☎ 05442/62472, Fax: DW 10
6222 Prutz, Gießenstraße5, ☎ 05472/62472-30, Fax: DW 35
e-Mail: office@lg.co.at ● Internet: lagerhaus-landeck.at

■ AGRAR & FUTTERMITTEL

■ MARKT

■ TECHNIK

■ BAUSTOFFE

■ ENERGIE

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach.

Erraten, es ist ein Weihnachtsbraten ...

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Saftig, knusprig und g'schmackig - so muss ein guter Braten sein. Wenn es in der kalten Jahreszeit draußen ungemütlich wird, darf es in unseren Küchen auch einmal deftiger zugehen. Herzhaftes vom Rind oder Raffiniertes vom Wild machen die Bratenküche zu einem besonderen Genusserlebnis. Ausgewählte Gewürze oder andere Zutaten als bisher gewohnt bringen das gewisse Etwas in die Bratenküche von heute.

Der gute Weihnachtsbraten ist beinahe aus der Mode gekommen, denn viele Köche scheuen den Zeitaufwand. Kochen soll heute schnell gehen, aber da spielt der gute Braten nicht mit. Er braucht Zeit, um saftig zu werden, um sich zu einem besonderen Kulinarium zu entwickeln. Ist der Braten einmal im Rohr, heißt es warten, den Braten öfters übergießen und dem Fleisch ein Klima bieten, in dem es sich zu einem herrlichen Braten verwandeln kann. Langsames Garen bei Temperaturen von 140°C bis 160°C heißt die Devise. So kann ein gutes Stück Fleisch mit stattlichen 2 Kilogramm auch einmal bis zu drei Stunden im Rohr bleiben. Das Ergebnis wird Genießer für die Wartezeit entschädigen.

Mein Vorschlag für das diesjährige Weihnachtsmenü, für 6 Personen berechnet:

Herrliche Rindssuppe mit Kaiserschöberln

Die wichtigste Voraussetzungen für eine Rindssuppe, schrieb Anna Dorn 1827 im „Großen Wiener Kochbuch", seien Zeit haben und warten können – neben einem feinen Stück Rindfleisch.

Kraftsuppe (Tafelspitz-Bouillon)

Zutaten: 500 g Rinderknochen, 3 l Wasser, ½ kg Tafelspitz oder Hüferschwanzl, ½ Stange Lauch, 3 Karotten, 1 Petersilienwurzel, ½ Sellerieknolle, ½ Röstzwiebel, Lorbeerblatt, Muskatblüte, Pfefferkörner, Salz

Zubereitung: Die gehackten Knochen wässern und blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser, Fleisch, Gemüse, Röstzwiebeln (dafür Zwiebel auf der Herdplatte ganz dunkel rösten) und den Gewürzen zum Kochen bringen. Ca. 3 Stunden kochen. Dabei hin und wieder abschäumen und Fett abschöpfen. Anschließend die Suppe durch ein Passiertuch seihen. Suppe vom Tafelspitz mit Muskat, Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Madeira vollenden. Mit frischem Schnittlauch und den flaumigen Kaiserschöberln heiß servieren.

Kaiserschöberln

Zutaten: 4 Eidotter, 50 g zimmerwarme Butter, 3 EL Sahne, Muskatnuss, Kräutersalz, 4 Eiklar, 50 g griffiges Mehl

Zubereitung: Eidotter und Butter sehr schaumig rühren. Nach und nach Obers unterrühren, mit Salz und Muskatnuss würzen. Eiklar zu Schnee schlagen und mit Mehl luftig unter die Masse heben. Den Schöberlteig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform streichen und goldbraun backen. Ausgekühlt in Rauten schneiden. Mit Schnittlauch in der heißen Suppe servieren.

Geschmorter Hirschbraten mit „Granaten"

Zutaten: 1 kg Hirschnuss zugeputzt, etwas Butterschmalz, 1 EL Tomatenmark, ⅛ l Blauburgunder oder anderer guter Rotwein, 1 l Wildfond, ersatzweise gute Rindssuppe; zum Verfeinern: Preiselbeeren, Orangensaft, Honig

Zubereitung: Hirschnuss nach Bedarf spicken und beizen, bzw. der Fleischer Ihres Vertrauens spickt Ihnen den Braten. Fleisch aus der Beize heben, abtrocknen und würzen. Butterschmalz erhitzen, Fleisch allseitig goldbraun anbraten, aus der Pfanne heben. Im Bratenrückstand Wurzelwerk (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel) anschwitzen, tomatisieren, mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen lassen, anschließend mit Wildfond aufgießen. Fleisch einlegen und den Braten bei einer Temperatur von 140°C bis 160°C langsam unter mehrmaligem Untergießen braten. Zugedeckt ca. zwei bis 3 Stunden im Rohr dünsten. Gegen Ende der Garzeit hin den Braten mit Speckscheiben belegen und das Fleisch noch kurze Zeit ruhen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden, mit den gebratenen Speckscheiben und der Sauce samt Beilagen servieren.

Gewürze zum Einreiben des Hirschbratens

Zutaten: 60 g Pfefferkörner schwarz, 120 g Pimentkörner, 60 g Wacholderbeeren, 30 g Kümmelsamen, 150 g Koriandersamen; Menge reicht für ein Hirschbratengewürz auf Vorrat, oder Sie dritteln die Menge.

Zubereitung: Gewürze gesondert in einer Pfanne ohne Fett kurz erhitzen, abkühlen lassen und im Blitzhacker grobkörnig zerkleinern.

Beize

Zutaten: 1 l Wasser, ⅛ l Rotwein, ⅛ l Weinessig, 250 g Wurzelwerk, geschält, (Karotten, Sellerie, Petersilienwurzel, ...), 100 g Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, 8 Wacholderbeeren, 10 Pfefferkörner, Thymian, Scheiben von 1 Orange und ½ Zitrone

Zubereitung: Wasser, Rotwein und Essig vermischen. Zwiebeln und Wurzelwerk in grobe Würfel schneiden, mit den Gewürzen sowie den Orangen- und Zitronenscheiben der Marinade beigeben. Wildstücke mit dieser Beize bedecken und über Nacht beizen lassen. Fleisch aus der Beize heben, abtrocknen; beim Dünsten des Fleisches evtl. einen Teil der Beize beigeben.
Hinweis: Der Beize niemals Salz hinzugeben, da sich sonst das Fleisch rot verfärbt.

Thymiansauce

Zutaten: 1 Zwiebel, Öl zum Anschwitzen, ⅛ l Rotwein zum Aufgießen, 1 l Wildfond oder gute Suppe, frische Thymianzweige, Butter zum Montieren

Zubereitung: Zwiebel in Öl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen, anschließend mit Wildfond untergießen und verkochen lassen. Sauce mit Preiselbeeren und Orangensaft verfeinern. Kurz vor Ende der Garzeit 2 Thymianzweige mitkochen lassen. Die Sauce mit etwas Butter montieren und evtl. mit etwas Maizena binden.

Tipp: Sollte es Ihnen zu viel an Aufwand bereiten, einen Wildfond selbst herzustellen, so gibt es bereits im Handel einen Wildfond guter Qualität zu kaufen.

Soufflierter Steinpilzknödel

Zutaten: 150 g Weißbrot, 150 g Steinpilze (TK-Ware), Butterschmalz, 1 geschmorte Zwiebel, 2 EL frisch geriebener Parmesan, 2 Eier, wenig lauwarmes Wasser, 4 Eiweiß, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie, fein gehackt, Strudelteigblätter

Zubereitung: Weißbrot mit den Eiern, dem lauwarmen Wasser, den Gewürzen, den sautierten Steinpilzen oder anderen Pilzen Ihrer Wahl sowie dem goldgelb angeschwitzten Zwiebel, vermengen. Würzen mit Kräutersalz, Pfeffer und frisch geriebenem Parmesan. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Masse etwas ruhen lassen. Feuerfeste Förmchen ausbuttern, mit einem Strudelteigblatt auslegen und die Knödelmasse hineingeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 150 °C backen.

Gedämpfter Preiselbeerapfel

Zutaten: 6 kleine säuerliche Äpfel, 2 EL Zucker, ⅛ l Weißwein, bzw. mit Apfelsaft gemischt, 1 Zimtrinde, 1 Spritzer Zitronensaft, 4 TL Preiselbeeren

Zubereitung: Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in Weißwein mit Vollzucker, Zitronensaft und Zimtrinde vorsichtig dämpfen- sie müssen dabei ganz bleiben. Danach herausnehmen und vor dem Anrichten mit Preiselbeeren füllen.
Auf dieselbe Art lassen sich auch Birnen gut zubereiten!
Als Gemüsebeilage eignen sich hervorragend Rotkraut, Speckbohnen oder Kohlsprossengemüse.

Mandarinenhalbgefrorenes mit Schokosoufflé

Zutaten: 300 ml Mandarinensaft, 1 TL Mandarinenschale, gerieben, 80 g Zucker, 3 Eigelb, 10 ml Grand Marnier, 300 ml geschlagene Sahne

Zubereitung: Mandarinensaft mit Mandarinenschale und Zucker auf die Hälfte einkochen lassen. Auskühlen lassen. Eigelb dazugeben und die Masse im Wasserbad doppelschaumig aufschlagen und dann kalt schlagen. Grand Marnier und geschlagene Sahne unterheben. Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, Masse einfüllen und mindestens 3 Stunden gefrieren.

Tipp: Halbgefrorenes kann bereits am Vortag zubereitet und tiefgefroren werden.

Kalte Schokoladensauce

Zutaten: 250 ml Wasser, 150 g Zucker, 40 g Kakaopulver, 15 g kalte Butter, 1 TL Maizena zum Binden

Zubereitung: Wasser, Zucker und Kakaopulver langsam zum Kochen bringen und kurz köcheln lassen. Sauce mit Butter verfeinern und evtl. mit Maizena ein wenig binden.

Für das Schokoladensoufflé

Zutaten: 5 Dotter, 60 g Zucker, 150 g Schokolade (66 %), 6 Eiklar, 40 g Zucker

Zubereitung: Dotter mit Zucker schön schaumig aufschlagen und die geschmolzene Schokolade unterheben.

Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Masse in gebutterte und gezuckerte Souffléförmchen geben und bei 180°C 12 min backen.

Chili-Orangen

Zutaten: 3 Orangen (Filet und Saft), 1 EL Zucker, 4 cl Grand Marnier oder Weißwein, einige Chilifäden

Zubereitung: Orangen schälen, Filets mit den Chilifäden marinieren. Zucker karamellisieren, mit Orangensaft ablöschen. Mit Grand Marnier etwas einkochen lassen.
Orangenfilets einmal kurz durchschwenken.

Schokoladensoufflé mit dem Mandarinenparfait und den Chili-Orangen servieren.
Zur Abrundung kann ein wenig Schokoladensauce gereicht werden. Das Soufflé kann wunderbar vorbereitet und eingefroren werden. Die Garzeit wird dabei etwa um ca. fünf Minuten verlängert.

Tipp: Stellen Sie die Soufflés im Backofen in ein Wasserbad.

Ihnen allen wünsche ich eine friedvolle Weihnachtszeit und die leise Vorfreude auf Weihnachten.

Viel Freude beim Lesen und Nachkochen des diesjährigen Weihnachtsmenüs!

Christa Tangl-Martin

LLA-Café und Hofladen wieder geöffnet!

Seit Anfang November ist das **LLA-Café** wieder jeweils am **Mittwoch und Freitag von 8 bis 11 Uhr** geöffnet. Schülerinnen und Lehrerinnen freuen sich darauf, Sie mit einem breiten Frühstücksangebot aus heimischen Produkten verwöhnen zu dürfen.

Ebenfalls wird im **Hofladen der LLA Imst** wieder das volle Sortiment angeboten. Nachdem die Schulen wieder voll angelaufen sind, werden auch wieder die Produkte des Hofladens von den Schülerinnen und Schüler im Praxisunterricht hergestellt. Der Hofladen ist von **Montag bis Freitag** jeweils von **9 bis 12 Uhr** geöffnet.

Die Schülerinnen und Schüler freuen sich auf Ihren Besuch!

LLA-Café und Hofladen der LLA Imst,
6460 Imst, Eduard-Wallnöfer-Platz ● ☎(05412) 66 346 81 od. 82

Auderer

Busse von 4 - 76 Sitzplätzen
große Fahrradanhänger

Tel.: 05412 / 66 7 03
info@auderer-reisen.at

Ihr Spezialist für Schülerfahrten, Wien- und Projektwochen
gerne organisieren wir für Sie das gesamte Programm

LEBENSMITTEL
Grúner
www.gruener.cc
SEIT 1922

Schnupperworkshops

Unter dem Motto „FSBHM-Luft schnuppern“ wurden Mädchen und Burschen der Neuen Mittelschulen des Bezirkes Landeck eingeladen, sich mit der Ausbildung und dem Schwerpunkt in Perjen vertraut zu machen. Viele Mädchen haben die Chance ergriffen und einen der angebotenen Workshops besucht.

Elternbrunch

Am Freitag, den 6.11.2015, konnten die Schülerinnen des 2. Jahrganges ihre Eltern zu einem Brunch begrüßen. Direktor Kofler und FL Jenewein informierten über vergangene Aktivitäten und Neuigkeiten an unserer Schule, wie z.B. die Projektwochen an den Partnerschulen, die Schitage, die Schilehrerausbildung und das landwirtschaftliche Pflichtpraktikum im 3. Jahrgang. Das Highlight war das anschließende Buffet, welches die Mädchen im Unterricht vorbereitet hatten und mit den Eltern im Anschluss gemeinsam genießen konnten.
Gleichzeitig war auch eine Aussprache mit den Lehrpersonen über den derzeitigen Notenstand möglich.

Links: Natascha und Andrea mit vorbereiteten Köstlichkeiten
Rechts: Eltern und Schülerinnen der 2a am Buffet

Stylisch durch den Winter

Dass Häkeln und Stricken nicht nur Omas können, beweisen die Schülerinnen der FSBHM Landeck-Perjen. Mit ihren selbst gehäkelten Boshi-Mützen und Stirnbändern sowie den gestrickten Loop-Schals setzen sie einen bunten Trend in die grauen Wintertage. Die Modelle sind schnell gemacht, ein altes Handwerk wird dadurch neu belebt. Bunte Farbkombinationen bei den Loops, Mützen lässig nach hinten oder mit Bommel, diese Winteraccessoires machen jedes Outfit zum Hingucker. Wir sind bereit, der Winter kann kommen!

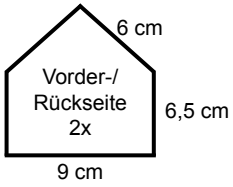
Oben: Marie-Theres und Katarina fleißig beim Häkeln

Links: Sophia, Selina, Andrea und Daniela mit ihren selbst gestrickten Loopschals

Barbara, Lisa, Melanie, Johanna, Fabienne, Anna und Sarah beim Sprung in die Wintersaison

Lebkuchenhaus

Schablonen aus Papier zuschneiden:
2 Seitenteile (Rechteck 14 x 6,5 cm)
2 Dachteile (Rechteck 17 x 10,5 cm)
Vorder- und Rückseite laut Skizze



Zutaten: ¾ - 1 kg Lebkuchenteig
Für die Zuckerglasur: 1 Eiklar, 140 g gesiebter Staubzucker, 3 - 4 Tropfen Zitronensaft
Für die Verzierung: Schokolinsen, Gummibärchen, Nüsse, kandierte Früchte, Smarties, bunte Dekoobjekte, zusätzlich Zahnstocher und Plastiksackerl

Zubereitung:
Den einfachen Bauplan des Lebkuchens ausschneiden. Rohr vorheizen. Teig ca. 5 - 10 mm hoch auswalken. Dann die 2 Seitenteile, Vorder- und Rückenansicht, 2 Dachteile und den Boden aus Teig ausschneiden. Lebkuchen bei 180 - 200 °C backen, ev. Fenster ausstechen, auskühlen lassen.

Eiklar schaumig rühren, gesiebten Staubzucker löffelweise einrühren, dabei weiterrühren. Nur wenige Tropfen Zitronensaft dazugeben. Zuckerglasur in ein Plastiksäckchen füllen, eine winzige Ecke abschneiden. Nun das Haus mit Hilfe von Zahnstochern zusammensetzen: zuerst Vorder- und Seitenteile, dann das Dach. Lebkuchenhaus verzieren, ebenso den Boden, auf dem das Haus steht. Man kann auch Bäume, Zäune, etc. aus Lebkuchenteig formen und verzieren. Vor dem Zusammensetzen kann man auch die Fenster verzieren.

Gutes Gelingen wünscht
FL Veronika Polter.

Ankündigungen

Klassentreffen
im Frühjahr 2016

für die Jahrgänge
1985/86, 1995/96 und 2005/06

Sollten sich Name bzw. Adresse seit dem letzten Klassentreffen geändert haben, bitte ich um eine kurze Mitteilung an veronikapolter@gmx.net (mit Jahrgangsangabe).

Einladung zu
Tag der offenen Tür und 40-Jahr-Feier

für den Jahrgang 1975/76

Alle ehemaligen Schülerinnen sind anlässlich des Tages der offenen Tür am Sonntag nach Pfingsten, 22. Mai 2016, herzlich eingeladen, Absolventinnen des Jahrganges 1975/76 sind zusätzlich zum Jubiläumstreffen eingeladen.

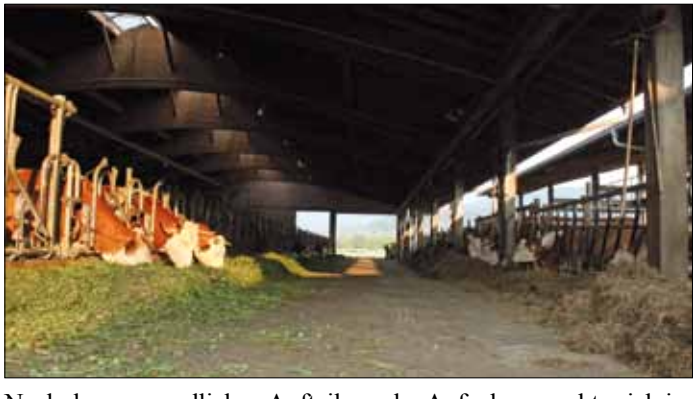
Frohe Weihnachten
und ein gutes, erfolgreiches und gesundes neues Jahr 2016
all unseren Absolventinnen, Freunden und Förderern

wünschen Direktor, Lehrpersonen, Personal und Schülerinnen der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen.

Einblicke in die vielseitige Arbeitswelt

In der Ausbildung beider Fachschulen ist jeweils ein Praktikum entfernt von Zuhause vorgesehen, bei dem die SchülerInnen Einblick in die vielseitige Arbeitswelt von Betrieben erlangen und gleichzeitig ihr Wissen und die erlernten Fertigkeiten in die Praxis umsetzen sollten. Wie das einige Schüler der Fachschule für Landwirtschaft im vergangenen Sommer erlebten, erzählen sie im Folgenden.

Mein Name ist **Christoph Gapp**, ich bin 17 Jahre alt und komme aus Obsteig am Mieminger Plateau. Im Sommer absolvierte ich mein 9-wöchiges Pflichtpraktikum auf dem Demeter-Hof „Sonnenhof“, einem biologisch-dynamisch wirtschaftenden Betrieb in Bad Boll am Fuße der Schwäbischen Alb in Baden-Württemberg. Die Landschaft im Albvorland ist geprägt durch landwirtschaftlich genutzte Flächen, eingerahmt von Streuobstwiesen und Buchenwäldern. Von Bad Boll fällt der Blick auf den charakteristisch steil aufragenden Albtrauf an der Nordkante der Schwäbischen Alb. Im Hofladen werden am Hof erzeugte Produkte, wie Brot und Käse, Fleisch und Gemüse, angeboten.



Nach der morgendlichen Aufteilung der Aufgaben machte sich jeder der vier Angestellten mit seinen Praktikanten an die Arbeit. Einmal hatten wir auf dem 5 ha großen Gebiet Gemüse zu ernten, ein anderes Mal die Kräuter zu pflegen, oder es mussten auf Bestellung der Firma Wala Kräuter für medizinische Zwecke geerntet werden. Zusätzlich bewirtschaftet der Betrieb noch 15 ha Acker, auf denen hauptsächlich Getreide als selbsterzeugtes Kraftfutter sowie Kleegras als Grünfutter angebaut werden. Am Hof fanden durchschnittlich 38 behornte Fleckviehkühe samt Nachzucht im Außenklimastall Platz.

Besonders gefallen hat mir die Arbeit im Stall, wo ich nachfütterte, molk, Kälber tränkte, einstreute und sonstigen alltäglichen Arbeiten nachging. Auch die Arbeit mit ihrem stufenlosen John Deere am Acker, am Feld und zur Getreideernte machte mir Freude.

Ich heiße **Bastian Eberle** und komme aus dem Tannheimertal. Meine Wahl für das Fremdpraktikum nach dem 2. Jahrgang fiel auf die Traualp, weil ich schon ein Jahr vorher von den Tauälplern dazu eingeladen worden war.

Die Traualp liegt im Tannheimertal auf ca. 1630 m über dem Meeresspiegel. Sie ist eine Gemeinschaftsalp der Tannheimer Bauern. Sie ist eine der wenigen Almen Tirols, die nur durch einen Fußweg erschlossen ist. Einzig die Werksseilbahn des EW Schattwald hilft bei der Versorgung der Alp. Der namengebende Traualpsee ist einer von drei im Tal übereinanderliegenden Seen: der Vilsalpsee, der Traualpsee und die Lache. Auf der Alp werden 10 Kühe, 110 Stück Jungvieh, 3 Ziegen, 3 Schweine, 10 Hühner und 6 Lamas gehalten.

Meine Hauptaufgabe lag darin, zusammen mit meinem Praktikumsbetreuer die zehn Kühe jeden Tag zwei Mal zu melken, das Jungvieh zu versorgen und am Nachmittag bei der Hüttenbewirtschaftung zu helfen.

Ich war mit meinem Fremdpraktikum (Alpsommer) und Praktikumsvorgesetzten mehr als zufrieden, habe sehr viel über die Verhaltensweise des Viehs, das Leben eines Hirten und die Bewirtschaftung von Alpen gelernt. Ich würde den Alpsommer jederzeit wiederholen.

Mein Name ist **Marco Schöpf**, ich bin aus Längenfeld und besuche derzeit den 3. Jahrgang der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst. In Sommer 2015 habe ich ein landwirtschaftliches Praktikum in Irland absolviert. Im Winter 2014 hat mich Fachlehrer Nachtschatten auf die Idee gebracht, ein Praktikum im Ausland zu machen. Da ich sowieso meine Englischkenntnisse verbessern wollte, kam mir diese Gelegenheit wie gerufen. FL Nachtschatten hat mich dann auch darauf aufmerksam gemacht, dass die Landjugend Österreich Praktikanten vermittelt, und so bin ich dann auf den Hof von Paddy und Darragh Haught gekommen. Sie besitzen einen Milchviehbetrieb mit 66 Milchkühen und 20 Mutterkühen.

Meine täglichen Arbeiten waren, in der Früh und am Abend die Kühe zuerst von der Weide zu holen, zu melken und danach auch wieder zurück auf die Weide zu bringen. Außerdem war auch noch eine meiner Hauptaufgaben, die beweideten Felder mit dem Traktor zu mulchen oder auch mit der Motorsense die Drähte des Elektrozauns vom Gras freizuschneiden.

Im Großen und Ganzen bin ich mit den Erfahrungen, die ich in Irland machen konnte, sehr zufrieden.

Ich bin **Renaldo Schöpf**, komme aus Längenfeld und bin mittlerweile Schüler der 3. Klasse an der Landeslehranstalt Imst. Meine Fremdpraktikumszeit im letzten Sommer verbrachte ich in der Gemeinde Gries am Brenner im Wipptal auf einem für diese Region typischen Bauernhof mit rund 25 Milchkühen. Der „Ehlerhof“ von Paul und Gabi Strickner war mein Lehrbetrieb für diesen Sommer. Der Hauptbetriebszweig dieses Bauernhofes ist die Produktion der im Wipptal „berühmten“ Bio-Heumilch, welche zu einem guten Preis nach Sterzing geliefert wird.

Mir ist aufgefallen, dass die Familie Strickner die meisten Speisen selber produziert, wie zum Beispiel das Putenfleisch, den Salat, das Brot und vieles mehr. Das hat mir sehr imponiert.

Meine Tätigkeiten auf dem Betrieb waren vielfältig, von Arbeiten im Wald, wie zum beispielsweise Durchforstungen, bis hin zu den Arbeiten mit den bergbäuerlichen Arbeitsmaschinen (Mähtrac etc.). Meine praktischen Fähigkeiten, wie das Mähen mit der Sense, wurden rapide verbessert, und auch neue Freundschaften und Kontakte konnten innerhalb der Familien geschlossen werden.

Diese Zeit des Fremdpraktikums prägte mich sehr und bleibt mir in bester Erinnerung.

Drechselbank zu verkaufen

Hager HD48, gebraucht, in gutem Zustand.
Spitzenweite 1000 mm, Spitzenhöhe 225 mm,
5 Geschwindigksstufen händisch einstellbar.
Meldungen an Tischlerei der
LLA Imst, ☎ (05412) 66 346.

Raiffeisen
Meine Bank

Raiffeisen macht Ihr Handy zur Geldtasche.

Mit der digitalen Raiffeisen Bankomatkarte und der ELBA-pay App können Sie ab sofort einfach smart mit Ihrem Handy an allen Terminals mit diesem Symbol bezahlen.

www.raiffeisen.at/nfc-elbapay

Garant-Qualitätsfutter

PROFITIPP

Andreas Denifl
Tel.: 0664 / 85 52 521
(Lagerhaus Reutte, Imst, Ötztal, Pfaffenhofen, Landeck, Telfs, Mieming)

Jungviehaufzucht als Erfolgsfaktor

Erfahrungen aus der täglichen Praxis und zahlreiche Versuche belegen, dass eine erfolgreiche Jungtieraufzucht grundlegend für gesunde, leistungsfähige Mast- und Zuchttiere ist. Die Produkte des neuen **Kälberfutterprogramms „Vital wachsen"** unterstützen durch sorgfältige Rohstoffauswahl und -kombination eine zügige und gleichmäßige Entwicklung der Jungtiere und sorgen für eine stabile Verdauung und Immunabwehr. Die innovativen Fütterungskonzepte sichern höhere Leistungen, vitalere Tiere und weniger Ausfälle in der sensiblen Jungtieraufzucht.

Kälber Start Vital
hochwertiger Kälberstarter in Müsliform
- hochverdaulich und sehr schmackhaft
- mit KälberProtect Durchfallschutz
- wirksame Mineral- und Vitaminausstattung

Kälber Top Start
Kälberstarter zur Milchfrühentwöhnung
- mit Faser Plus: Kombination von Faserquellen für sichere Verdauung
- mit KälberProtect Durchfallschutz
- wirksame Mineral- und Vitaminausstattung

Lagerhaus Imst	Tel.: 05412 / 61 912-14
Lagerhaus Ötztal	Tel.: 05266 / 89 20-0
Lagerhaus Reutte	Tel.: 05672 / 630 27
Lagerhaus Pfaffenhofen	Tel.: 05262 / 622 54-101

GARANT QUALITÄTSFUTTER
NUR IM LAGERHAUS

Lagerhaus | Agrar
www.unser-lagerhaus.at

Kursankündigung

Homöopathie für Rinder

Informationsveranstaltung

Thema: Gesunde Milchviehbestände und weniger Antibiotika durch Homöopathie - Ihre Fragen werden beantwortet

Termin: Freitag, 8. Jänner, 2016, 19:30 bis ca. 22 Uhr

Kosten: € 10,–

Ort: LLA Imst

Referentinnen: Birgitt Gnadl und Angela Lamminger-Reith

Kurs für Einsteiger, aber auch zur Auffrischung

Termin: Freitag, 27. Oktober 2016, 9 bis 16 Uhr

Kosten: € 100,–

Dieser Kurs wird nur bei genügend vielen Anmeldungen durchgeführt. Deshalb bitten wir um baldige Anmeldung.

Eine Kooperation des Absolventenvereins der LLA IMST und des LFI Tirol

„Kuhflüsterer"

Inhalt: Mit zunehmender Laufstall- und Mutterkuhhaltung kommt der Tierkommunikation heute wieder eine wichtigere Rolle zu. Im Kurs lernen die Teilnehmer die wichtigsten Signale kennen und üben anschließend praktisch, sich den Tieren gefahrlos zu nähern und sie zur Zusammenarbeit zu motivieren.

Termin: Frühjahr 2016

Wir bitten um Anmeldung von Interessierten; Genaueres wird denen dann bekannt gegeben.

Anmeldung/Rückfragen für die Kurse:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst,
Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.

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

Kursankündigungen

Kochen für Männer

Inhalt: Bei einer kulinarischen Reise durchs Oberinntal zaubern wir traditionelle Gerichte aus der Region.

Zeit: Samstag, 27. Februar 2016, 8 - 14 Uhr

Ort: Lehrküche der FSBHM

Kosten: € 30,–/Person inkl. Rezeptunterlagen und Verkostung

Leitung: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf

Mitzubringen: Schürze, Behälter für anfallende Kostproben

Ein Buffet mit regionalen Köstlichkeiten wartet auf dich!

Drechseln für Einsteiger

Inhalt: Sicheres Drechseln in Längs- und Querholz. Fliegend drehen und anfertigen von Schalen. Drechselwerkzeuge richtig schärfen.

Zeit: Freitag, 22. Jänner 2016, 18:30 - 22 Uhr
Samstag, 23. Jänner, 8:30 - 16 Uhr (gesamt 10 h)

Ort: Lehrwerkstätte Holz der LLA Imst

Kosten: € 100,–; für Mitglieder des AV € 95,–

Leitung: TM Dipl.-Päd. Thomas Steger

Teilnehmerzahl: mind. 4, max. 7, bei mehr Anmeldungen gibt es einen weiteren Kurs.

Ein **Kurs für Fortgeschrittene** wird nach Bedarf abgehalten. Bitte sich dazu voranmelden.

Anmeldung/Rückfragen:
bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn an
das Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst,
Meraner Straße 6, 6460 Imst,
☎ (05412) 66 346 oder eMail: lla-imst@tsn.at.