Nr. 2 | Oktober 2017 | 69. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

Mitteilungen der Absolventenvereine der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst und der Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Landeck-Perjen

Der Geist ist nicht wie ein Gefäß,
das gefüllt werden soll,
sondern wie Holz,
das lediglich entzündet werden will.

Moralia I, Über das Zuhören, Kapitel 18

Foto: Karl Holzknecht

Schulbeginn

Für unsere Schüler und Schülerinnen ist der Beginn des neuen Schuljahres kein Grund zur Sorge. Alle haben mindestens schon acht Mal ein Schuljahr begonnen, also ist das reine Routine. Und dennoch ist es dieses Jahr eine Herausforderung, vor allem für jene, die ihre Ausbildung an unserer Schule beginnen. Da gibt es viel Neues und auch Unbekanntes kennen zu lernen und zu meistern. Neue Mitschüler, neue Lehrer, neue Fächer. Und für viele auch neu: das Leben in der Internatsgemeinschaft, mit anderen ein Zimmer teilen. Und da wünsche ich allen Schülern und Schülerinnen, dass im Blick auf das neue Schuljahr die Freude und die Neugier einfach groß sind. Und dass die Sorgen und Ängste nicht überwiegen beziehungsweise, wenn sie da sind, bald kleiner werden. Uns, den Lehrern und Lehrerinnen, wünsche ich, dass wir ausreichend erholt und mit neuem Elan in das neue Arbeitsjahr hineingehen. Wir haben bereits das neue Schuljahr mit einem Gottesdienst in unserer Hauskapelle begonnen und dabei um Gottes Segen für einen guten Start und für einen guten Verlauf des Schuljahres gebetet.

Das Schuljahr beginnt stets mit einem Eröffnungsgottesdienst in der schuleigenen Kapelle.

Rückblickend möchte ich aber allen danken, die für unser Ziegenprojekt für Bauern in Burundi durch ihre Spende einen Beitrag geleistet haben. Die Sammlung im vergangenen Sommersemester bei den Schülern der Fachschule für Landwirtschaft sowie bei den Lehrern und Lehrerinnen als auch bei den Arbeitern und Angestellten unserer Schule erbrachte 780 Euro. Damit erhalten 13 Familien je zwei Ziegen als „Kapital“ für den Aufbau einer Grundexistenz.

Am Weltmissionssonntag wird wieder das Missionsessen angeboten.

Einladen möchte ich wieder zum traditionellen Missionsessen am Sonntag der Weltmission, der heuer auf den 22. Oktober fällt. Zwischen 11 und 14 Uhr wird in der Lehranstalt wie im vergangenen Jahr Wienerschnitzel bzw. ein vegetarisches Gericht serviert gegen eine freiwillige Spende für verschiedene Missionsprojekte. Wie in den vergangenen Jahren stellt die Lehranstalt auch dieses Jahr ihren Teil Sr. Leonardi Pfausler, einer Missionsschwester aus Roppen, zur Verfügung. Sr. Leonardi gehört dem Orden der Missionsschwestern vom Kostbaren Blut an. Sie lebt und arbeitet in Kenia, inzwischen im 86. Lebensjahr. Mit unserem Beitrag ermöglichen wir Bildungsprojekte der Missionsschwestern in Kenia und Tansania.

Mag. Franz Heiß

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Josef Schranz, Pettnau	SJ 57/58
Werner Tamerl, Längenfeld	SJ 46/67
Viktor Huber, Mils	SJ 68/69
Franz Stern, Neustift	SJ 71/72
Otto Plattner, Igls	SJ 48/49
Adolf Kapferer, Obsteig	SJ 54/55
Anton Mair, Feichten	SJ 61/62
Otto Plattner, Igls	SJ 48/49
Alois Pfeifer, Deutschnofen/S	SJ 51/52
Maria Pinzger, Fließ	
Margarethe Höllrigl, geb. Pernthaler, Lana/S	
Anna Wieser, geb. Mair, Mühlen bei Taufers/S	
Rudolf Schuchter, Arzl Hausmeister an der LLA, 1988 - 2002	

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Herzliche Gratulation

zum 70. Geburtstag

Diakon Bruno Tangl

Religionslehrer und Heimleiter, 1987 - 2007

zum 50. Geburtstag

Petra Moser

Lehrerin an der FSBHM

Birgit Raich

Mitarbeiterin

Ausgezeichnete Milchqualität

Das begehrte Milchgütesiegel, von Tirol Milch und der Landwirtschaftskammer initiiert, wird mittlerweile schon seit über 20 Jahren vergeben.

Für die Erzeugung von Qualitätsmilchprodukten ist hochwertige und hygienisch einwandfreie Milch eine Grundvoraussetzung. Deshalb werden vom Verarbeitungsbetrieb laufend Proben von der angelieferten Milch genommen. Der Lehrbetrieb der LLA Imst konnte im Jahr 2016 bereits zum 18. Mal die Qualitätsanforderungen erfüllen und das Milchgütesiegel in Innsbruck in Empfang nehmen.

Herzlichen Glückwunsch und großen Dank für die geleistete Arbeit ergehen an das Team des Lehrbetriebes.

DI Hannes Nachtschatten

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Das Schuljahr 2017/18 befindet sich noch in der Startphase, und in beiden Fachrichtungen bemühen sich die Lehrpersonen, den neu hinzugekommenen Schülern/innen die Eingewöhnungsphase möglichst entgegenkommend zu gestalten. Vieles ist noch ungewohnt (Heim, andere Lehrpersonen und Mitschüler/innen, Ganztagsunterricht u.a.m.), und die Bewältigung dieser Umstellung verläuft erfahrungsgemäß individuell sehr unterschiedlich. Zu diesem Zweck wird in den ersten Tagen der reguläre Stundenplan dementsprechend umgestaltet (Kennenlernprogramme), damit sich die Neuankömmlinge schrittweise den neuen Verhältnissen anpassen können. Gefragt ist hier auch die Mithilfe der Eltern, denen bei dieser ersten Stufe des „Abnabelungsprozesses" ihrer Kinder eine wichtige Rolle zukommt.

Im Gegensatz zum Vorjahr ist die Gesamtschülerzahl zurückgegangen. Insbesondere bei den ersten Jahrgängen ist die Reduktion sehr deutlich. Hier bekommen wir die Folgen der niedrigen Geburtenraten in den Landgemeinden deutlich zu spüren. Erfreulich anzumerken ist, dass nach einigen Jahren wieder ein Meister/innenkurs auf die Beine gestellt werden konnte.

Fachrichtung	*1. Jahrgang*	*2. Jahrgang*	*3. Jahrgang*
FSL	64	41	61
FSBHM	48	44	30
1FSE (Facharbeiter)	25		
2FSE (Meister)		20	

Stichtag: 11.09.2017

Personelle Änderungen

Beim Lehrkörper gibt es nur über kleine Veränderungen zu berichten. FLin Angelika Penz hat nach einigen Jahren in Karenz den Dienst wieder angetreten und FLin Maria Luise Schnegg nimmt sich ein Jahr Auszeit (Sabbatical).

Bauliche Maßnahmen

In der Zeit der Sommerferien wurde an verschiedenen Standorten des LLA-Areals wiederum eine ganze Reihe von Umbauten vorgenommen. Ein Teil des Internates im Hauptgebäude der Hauswirtschaft wurde mit neuen Nasszellen ausgestattet und in der Wirtschaftsküche ein neuer Küchenblock eingebaut. Die schrittweise Sanierung des Molkereitraktes wurde fortgesetzt, und das Konferenzzimmer erhielt ein neues Mobiliar. Längst fällig war auch ein Neubau des Lagergebäudes in der Obstanlage Fistuem, wo auch ein Teil der Kühlräumlichkeiten untergebracht ist. Die stark abgewohnte Küche im Gutshof erfuhr eine Rundumerneuerung. Schließlich konnten wir auch die finanziellen Mittel lukrieren, um den Hauptkanal auszutauschen. Derzeit wird als letzter Akt der sommerlichen Bausaison die Buchhaltung mit neuen Möbeln ausgestattet.

Das neue Lagergebäude in der Obstanlage Fistuem

Rückblick Schulabschluss 2016/17

Insgesamt 75 Schüler/innen haben die dreijährigen Fachschulen (FSL 43, FSBHM 32) positiv abgeschlossen und neben den Facharbeiterbriefen auch eine Reihe von Qualifikationsnachweisen mitnehmen können, die den Erwerb zusätzlicher Kenntnisse und Fertigkeiten dokumentieren (Computerführerschein, Medizinische Verwaltungsfachkraft ...).
Im Rahmen einer feierlichen Veranstaltung wurden die Zeugnisse und Facharbeiterbriefe überreicht. Zu diesem Anlass waren

Bezirksobmann Rudolf Köll gratuliert dem frischgebackenen Absolventen Leo Grillhösl aus Telfs.

neben den Eltern und Lehrpersonen auch eine Reihe von Ehrengästen anwesend. In ihren Grußworten zollten sowohl Helga Brunschmid (Vizepräsidentin der lk-tirol) als auch LSI Dr. Stephan Prantauer von der Schulabteilung den Schüler/innen Respekt für ihre Leistungen und gratulierten zum erfolgreichen Abschluss. Sie betonten unisono, dass die Schüler/innen ein ausgezeichnetes Rüstzeug für ihren künftigen beruflichen bzw. schulischen Weiterbildungsweg mitbekommen haben. Die Absolventen beider Fachrichtungen seien bekannt für ihre Qualifikationen und daher begehrte Fachkräfte für die Wirtschaft.

Josef Waldner, Obmann des Absolventenvereines, begrüßte die neu hinzugekommenen Mitglieder und verwies darauf, dass die heutigen Rahmenbedingungen in der Landwirtschaft sehr schwierig sind. Trotzdem sollten die jungen Absolventen/innen sich nicht entmutigen lassen und die Herausforderungen annehmen. Umso wichtiger sei es, dass der Nachwuchs eine gute Ausbildung erfährt. Dabei weiß er die jungen Menschen bei den Verantwortlichen an der LLA Imst in guten Händen.

Die Festveranstaltung wurde vom Schülerinnenchor und der Schulmusikkapelle umrahmt.

Ergänzend sei noch angeführt, dass im Herbst 2016 45 Teilnehmer/innen des vorjährigen Facharbeiterkurses ihre Ausbildung mit der Ablegung der Abschlussprüfung beendet haben.

Der in diesem Schuljahr abgewickelte Facharbeiterkurs umfasste 34 Teilnehmer/innen (26 Landwirtschaft und 8 Betriebs- und Haushaltsmanagement).

Schwerpunktthema im Schuljahr 2016/17

Im abgelaufenen Schuljahr haben wir uns fachrichtung- und klassenübergreifend mit dem Thema Regionalität beschäftigt. An zwei Schultagen wurde der reguläre Unterrichtsplan über weite Strecken ausgesetzt, um in erster Linie unseren Schülern/innen vor Augen zu führen, welches Spektrum an Lebensmitteln die bäuerlichen Betriebe des Schuleinzugsgebietes zu bieten haben. Es sollte vornehmlich ein Beitrag dazu sein, den regionalen Produkten jene Wertschätzung entgegenzubringen, die ihnen zwei-

Die Absolventen/innen beider Fachrichtungen vom vergangenen Schuljahr

Die Besucher/innen zeigten großes Interesse und verkosteten ausgiebig die dargebotenen Spezialitäten.

fellos zusteht. Schließlich wollten wir aufzeigen, wie man durch Verarbeitung ein höheres Maß an Wertschöpfung erzielen kann. Anlässlich der genannten Aktionstage haben wir uns mit vielen Leitbetrieben (Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung) vernetzt. Diese wurden teilweise mit den Schülern/innen besichtigt, um ihnen das Potential, das in der Lebensmittelproduktion nach regionalen Gesichtspunkten liegt, näherzubringen. Angesichts der stetig wachsenden Schar an diesbezüglich interessierten Konsumenten (Nachfrage nach authentischen Lebensmitteln) liegt darin eine große Chance für die heimische Landwirtschaft.

Nachdem alle Schulabgänger/innen erfreulicherweise dem Absolventenverein beigetreten sind, möchte ich ihnen auch auf diesem Weg zu ihrem Erfolg herzlich gratulieren und alles Gute auf dem weiteren Lebensweg wünschen.

Abschließend darf ich mich bei allen Lehrpersonen für ihre Bemühungen um einen guten Unterricht und ihr Engagement in der Betreuung der Schüler/innen im Internat sowie allen sonstigen Mitarbeitern/innen im Haus, die ihren Beitrag dazu leisten, dass sich die Schüler/innen bei uns wohl fühlen, herzlich bedanken.

Direktor DI Josef Gstrein

Im Gedenken an HR DI Ludwig Partl

Am 23. August ist HR DI Ludwig Partl im 84. Lebensjahr verstorben.

Schon in jungen Jahren wurde er mit der Leitung der 1961 gegründeten Lehranstalt Weitau beauftragt. Das in ihn gesetzte Vertrauen hat er mehr als gerechtfertigt, indem er diese noch junge Schule mit großem Engagement und Weitsicht Schritt für Schritt zu einem allseits geschätzten Bildungszentrum aufgebaut hat. Insgesamt dreißig Jahre lang investierte er seine ganze Kraft in die Weiterentwicklung der land- und hauswirtschaftlichen Ausbildung und die Schaffung der strukturellen Voraussetzungen an seiner Lehranstalt. Sowohl das Lehrpersonal als auch die Mitarbeiter schätzten seinen ruhigen und souveränen Führungsstil. Für ihre Sorgen hatte er immer ein offenes Ohr, die Zufriedenheit der Belegschaft war ihm ein großes Anliegen. Seinem Nachfolger in der Leitung der Schule übergab er eine in allen Belangen bestens bestellte Lehranstalt.

Zum Abschluss seiner beruflichen Laufbahn übernahm Ludwig Partl im Jahr 1992 die Führung der Abteilung für das landwirtschaftliche Schulwesen. Diese hatte er bis zu seiner Pensionierung im Jahr 1996 inne. Neben der Einführung der Fachschule für Erwachsene zeichnete er auch verantwortlich für die Ausarbeitung und Erlassung neuer Lehrpläne. Hier konnte er seine lange Erfahrung als Schulleiter optimal einbringen. Seine Amtszeit fiel in die Phase der Beitrittsverhandlungen mit der EU. Es war ihm in dieser Hinsicht ein großes Anliegen, die Lehrerkollegen/innen auf die zu erwartenden Rahmenbedingungen für die Tiroler Landwirtschaft vorzubereiten. Zu diesem Zweck organisierte und begleitete er unter anderem mehrtägige unvergessliche Lehrfahrten in einige EU-Länder, um die dortigen Verhältnisse kennen zu lernen.

Trotz der eher kurzen Zeit als Abteilungsvorstand hat Ludwig Partl sehr viel bewegt und das landwirtschaftliche Schulwesen für die Herausforderungen der Zukunft bestens vorbereitet.

Wir erinnern uns seiner in großer Dankbarkeit!

Dir. DI Josef Gstrein
im Namen der Schulgemeinschaft an der LLA Imst

FL Christine Schöpf-Ebenbichler / FL Angelika Stritzinger

Highlights des 2. Jahrgangs der FSBHM

Drei Schülerinnen des 2. Jahrganges der FSBHM, Marie-Luise Besler, Julia Eiterer und Elisabeth Poppeller, durften Anfang Mai am Gesamttiroler Hauswirtschaftsaward an der Fachschule Haslach bei Bozen teilnehmen. Am Wettbewerb nahmen insgesamt 24 Schülerinnen der verschiedenen Fachschulen für ländliche Hauswirtschaft aus Gesamttirol (Süd, Ost und Nord) teil. Die acht Teams wurden unter den Teilnehmerinnen der verschiedenen Schulen zusammengelost.

Die Aufgabenstellung bestand darin, für das eigene Catering-Unternehmen zum Muttertag ein dreigängiges Menü für eine Familie mit fünf Personen vorzubereiten. Besonderer Wert war freilich auf regionale Produkte zu legen. Die Teilnehmerinnen mussten hierzu einen Arbeitsplan erstellen, bei dem auf eine ausgewogene Arbeitsaufteilung im Team zu achten war.

Unsere Teilnehmerinnen am HW-Award (v.l.): Julia Eiterer, Marie-Luise Besler und Elisabeth Poppeller

Dann wurde das Menü zubereitet und auf Tellern angerichtet. Hygiene, Arbeitssicherheit, Arbeitsplatzgestaltung und fachlich richtige Zubereitung waren dabei oberste Gebote. Auch eine passende Menükarte und ein schön gedeckter und dekorierter Tisch durften nicht fehlen. Die Begrüßung der Gäste musste auf Deutsch und in einer Fremdsprache erfolgen und sollte die Präsentation des Menüs beinhalten. Schließlich galt es, die Speisen und Getränke nach den Regeln der Kunst zu servieren und nach getaner Arbeit den Arbeitsplatz und die Küche wieder sauber zu hinterlassen.

Die Bewertung erfolgte durch eine Fachjury, die sich aus Personen aus der Gastronomie, Wirtschaft, Politik und Schule zusammensetzte. Die Teams wurden beurteilt in den Bereichen Planung, Küche, Service und Präsentation.

Am Ende konnte das Team mit Maria-Luise Besler (FSBHM Imst), Judith Parigger (FS Dietenheim) und Paula Juffinger (FSBHM Rotholz) die Jury überzeugen und den ersten Preis holen.

Die Siegerinnen dieses Wettbewerbes nehmen im Herbst 2017 am nationalen Bundes-Hauswirtschafts-Award in Niederösterreich teil.

Ein weiteres Highlight war die Schlussexkursion vom 22. bis 24. Mai ins Salzburgerland. Die Reise begann am Montag zeitig in der Früh, das erste Ziel war die Tirol Milch in Wörgl. Besonders beeindruckend waren die riesigen Dimensionen der Produktions- und Lageranlagen. Der Betrieb legt großen Wert auf eine nachhaltige Betriebsführung, besonders im Bereich der Energieversorgung. Herzlichen Dank für die gute Jause mit Tiroler Milchprodukten!

Lagerhalle der Tirol Milch mit Chiara Plattner als Größenvergleich

Die Eisriesenwelt in Werfen stand als nächstes am Programm. Nach einer kurzen Wanderung betraten wir die größte Eishöhle der Welt. In ca. 75 min bewältigten die Schülerinnen 1 400 Stufen

Aussicht vom Eingangsbereich der Eisriesenwelt in Werfen

durch eine wirklich faszinierende Eiswelt. Manche hatte anschließend Knieflattern. Die abendliche Stadtführung in Salzburg rundete den Tag stimmungsvoll ab.

Der zweite Tag stand ganz im Zeichen der Stadt Salzburg. Am Programm standen das Haus der Natur, die Brauerei Stieglbräu und die Wasserspiele Hellbrunn. Es war interessant, anstrengend, aber unterhaltsam. Auch den Salzburger Schnürlregen lernten die Schülerinnen kennen.

Lustig fanden die Mädchen die Hellbrunner Wasserspiele.

Der Tag der Abreise begann mit dem Einfahren ins Salzbergwerk Hallein. Durch die coolen Attraktionen, wie Rutschen und eine Schifffahrt über einen Salzsee im Berginnern, wurden anfängliche Bedenken rasch überwunden. Nicht unwesentlich dazu beigetragen hat der nette junge Mann, der uns durch den Berg gelotst hat.

Die Abschlussfahrt war für alle, auch die Lehrpersonen, ein schönes Erlebnis, obwohl alle abends völlig erschöpft waren.

Dipl.-Päd. Maria Bugelnig

Schlussexkursion der 1FSBHM

Die Schülerinnen der beiden ersten Klassen der Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement haben ihr erstes gemeinsames Schuljahr an der LLA Imst im vergangenen Juli mit einer Exkursion nach Südtirol abgeschlossen. Dabei genossen sie die traumhaften Gärten von Schloss Trauttmansdorff in Meran, wo sie auf Sissis Spuren wandelten und sich unter Palmen entspannten. In Kaltern am Lieselehof lernten sie viel über den Weinbau kennen. Im Frauenmuseum Meran beeindruckten sie die vielen Facetten der Mode und wie sehr sich das Bild der Frau verändert hat. Auf dem Heimweg besichtigten sie noch den Milchhof in Sterzing mit dem Produktionsschwerpunkt Yoghurt.

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger

Pflanzenschätze unserer Umgebung

„Der Summa is umma“, und die Schülerinnen und Schüler der LLA Imst finden sich wieder an der Schule ein. Vielleicht hat der eine oder die andere auch ein paar erholsame Stunden in unseren schönen Tiroler Bergen verbracht. Ich war jedenfalls wieder unterwegs und habe in der Nähe der Muttekopfhütte diese nicht ganz alltägliche Gebirgspflanze entdeckt - den Blauen Eisenhut (Aconitum napellus) aus der Familie der Hahnenfußgewächse.

Es handelt sich dabei um eine ausdauernde, krautige Pflanze, die bis zu 200 cm erreichen kann. Während der Vegetationsperiode werden ein oder zwei Tochterknollen gebildet, die dann im Frühjahr wieder austreiben. Die zygomorph aufgebauten Blüten des Blauen Eisenhutes sind besonders gut an Hummeln angepasst. Sie liefern aber auch Nektar und Pollen für Schwebfliegen und verschiedene Käfer. Die Pflanze kann bis in eine Meereshöhe von 2 380 m auftreten.

Diese wunderschöne Pflanze zählt zu den geschützten und giftigsten Pflanzen Europas. Alle Pflanzenteile sind stark giftig. Bereits 1 - 2 g der Wurzel sind tödlich. Dies spiegelt sich auch in den Volksnamen Gifthut, Würgling oder Ziegentod wieder.

Eisenhut wurde als Mord- und Pfeilgift verwendet. Das enthaltene Acontin, ein Alkaloid, führt zu Schwindel, Blindheit, Taubheitsgefühl und Kribbeln am ganzen Körper mit anschließendem Erbrechen. Der Tod tritt nach etwa einer Stunde durch Herzversagen bzw. Atemlähmung ein.

Der tiefblaue Eisenhut stand im alten Rom per Senatsbeschluss auf der schwarzen Liste der verbotenen Zaubermittel. Die Wurzel als Weinzusatz wirkt bewusstseinsverändernd wie auch der Blütenhonig. Im Mittelalter wurden aus ihr sinneserweiternde Hexensalben hergestellt.

In der Medizin wurde Eisenhut noch lange allopathisch eingesetzt, etwa als schmerzlindernde Tinktur bei Gicht, Neuralgien, Ischias und beginnenden fiebrigen Erkältungen. Heute wird er nur noch homöopathisch, meist als Aconitum C30, bei allen Beschwerden, die akut, plötzlich, mit großer Heftigkeit auftreten, eingesetzt (rascher Fieberanstieg, starke Halsschmerzen).

Fazit: Diese Pflanze bitte nur bewundern! nicht sammeln und in irgendeiner Weise selbst verarbeiten und auf jeden Fall Kinder davon abhalten. Selbst durch Berührung kann es schon zu Vergiftungserscheinungen kommen.

Literatur:

Sommer Sven; Homöopathie; GU-Verlag
Puhle, Trott-Tschepe, Möller; Heilpflanzen für die Gesundheit; Kosmos Verlag

DI Hannes Nachtschatten

Zuchterfolge bei Gebietsausstellungen in Imst

Der Lehrbetrieb der LLA Imst konnte in diesem Jahr bei zwei Gebietsausstellungen in Imst mit seinen Rindern beachtliche Zuchterfolge einfahren.

Am Samstag, den 25. März 2017, startete der Tiroler Grauviehzuchtverband mit der **ersten Frühjahrsausstellung** im Agrarzentrum West in Imst. Der Lehrbetrieb der LLA Imst beteiligte sich mit 5 Tieren. Insgesamt waren rund 28 AusstellerInnen und JungzüchterInnen mit 108 Tieren an der Schau vertreten. Die LLA-Kuh „Luna“, eine Artan-Tochter, konnte den Gruppensieg in der Gruppe „Kühe V“ und den Gesamtsieg über alle Kühe erreichen.

Die Gesamtsiegerin: Luna nach Artan von der LLA Imst mit dem Staller Simon Neuner

Reservesieg der Gruppe Erstlingskühe I: Sabine nach Gemus von der LLA Imst mit Lehrbetriebsverwalter Gerhard Melmer

Die Erstlingskuh „Sammy“ nach Sekolos gewann die Gruppe Erstlingskühe II, und „Sabine“ platzierte sich in der Gruppe Erstlingskühe I auf Rang 2.

Mit 3 Tieren beteiligte sich die Lehranstalt an der **1. Oberlandschau** am Sonntag, den 30. April 2017, im Agrarzentrum West in Imst, die

Siegerin der Gruppe Erstlingskühe II: Sammy nach Sekolos

Kuh Speier nach Watnox erreichte Rang 3.

von den Züchtern des Sprengels Oberland im Rinderzuchtverband Tirol abgehalten wurde. Erstmalig wurde diese Schau separat für das Tiroler Oberland durchgeführt. In den letzten Jahren hat sich die Zahl der Mitgliedsbetriebe im Tiroler Oberland stark vergrößert. Mittlerweile gibt es schon über 400 Mitgliedsbetriebe.

Ausgestellt wurden Tiere der Kategorien Jungkalbinnen, Kalbinnen und Kühe nur in Milch der Rasse Fleckvieh, Fleckvieh x RF, Holstein, Jersey und Generhaltungsrassen (Tux-Zillertaler, Pustertaler Sprinzen).

Der Lehrbetrieb der LLA erreichten mit der Kuh „Speier“, eine Watnox-Tochter, den ausgezeichneten 3. Rang in ihrer Gruppe. Ihre beiden Zwillinge „Penny“ und „Penja“ konnten die Plätze 2 und 4 belegen.

Herzliche Gratulation und aufrichtigen Dank an das gesamte Team des Lehrbetriebes der LLA Imst für die erfolgreich geleistete Arbeit!

Links: Kalbin Penny nach Pandora belegte Rang 2. Sie führte Verwalter Gerhard Melmer vor.

Fotos: Tiroler Rinderzuchtverband

Rechts: Kalbin Penja nach Pandora, Zwillingsschwester von Penny konnte Rang 4 erreichen. Im Bild mit Christoph Lechleitner.

Paul Egger, BEd

Kuhstyling am Lehrbetrieb

Als „i-Tüpfelchen bei der Vorbereitung auf eine Tierschau“ bezeichnen eingefleischte Tierzüchter das Kuhfitting. Dieses umfasst unter anderem das Waschen, Scheren und Stylen der Haare, damit das Tier an der Schau einen perfekten Auftritt hat. Am 13. Mai 2017 fand am Lehrbetrieb der LLA Imst der „Kuhstyling-Kurs“ mit dem GAMA-Showteam statt.

Im ersten Kursteil wurde zuerst das Scheren und Stylen vorgezeigt. Im Anschluss konnten dies die Kursteilnehmer selbst ausprobieren. Am Nachmittag wurde ein Vorführwettbewerb simuliert. Die Kursteilnehmer, darunter einige Schüler der Fachschule für Landwirtschaft, haben bei diesem Kurs viel für die gekonnte Präsentation der Rinder dazugelernt.

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 Josef Gstrein, FOL Karl Holzknecht, FL Angelika Stritzinger, DI Hannes Nachtschatten, Florian Neurauter, FOL Josef Frischmann, FL Veronika Polter

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

Die Absolventinnen der FS für Betriebs- u. Haushaltsmanagement

des vergangenen Schuljahres

Links: ***Klasse 3aFSBHM*** *(v. li.):*

Elisa Krabichler, Häselgehr; Romana Thöni, Pfunds; Andrea Schalber, Imst; Katharina Pircher, Reith bei Seefeld; Sophie Somweber, Ehrwald; Lisa Friedle, Häselgehr; Anna-Sophie Wörz, Lermoos; Laura Spiecker, Serfaus; Vanessa Wallas, Nassereith

Nicht im Bild: Viktoria Fimml, Vent

Rechts: ***Klasse 3bFSBHM*** *(v. li.):*

Hockend: *Ciara Speckner, Navis; Hannah Halder, Navis; Anna Walzthöni, Fiss; Magdalena Wolf, Bach; Julia Schennach, Bichlbach*

Stehend: *Fabienne Jäger, Fließ; Johanna Scheiber, Längenfeld; Marie Mayr, Ehrwald; Magdalena Stritzinger, Telfs; Sandra Pirchner, Ötz; Lea Wechselberger, Weißenbach; Andrea Wilhelm, Sölden; Lea Scheiber, Umhausen; Jana Tagwerker, Imst; Anna Unterkircher, Fließ; Michelle Mareiler, Arzl; Vanessa Schranz, Wenns; Romana Kathrein, Fließ; Christina Neuner, Leutasch; Lorena File, Fließ; Susanne Neuwirth, Mieming; Viktoria Leitner, Ötztal- Bahnhof; Katharina Bachmann, Stams*

Die Absolventen der Fachschule für Landwirtschaft

des vergangenen Schuljahres

Rechts: ***Klasse 3aFSL*** *mit ihren Lehrern (v.li.):*

1. Reihe: *Lukas Engler, Ehrwald; Sahra Riedl, Gries a. Br.; Julian Haßlwanter, Rietz; Markus Holzknecht, Längenfeld; Bernhard Mark, Pfunds; Michael Marth, Fließ; Michael Frank, Fließ; Leo Grillhösl, Telfs; Severin Knittel, Bach*

2. Reihe: *Martin Agerer, Tarrenz; Armin Koch, Reutte; Elias Mair, Pfunds; Marian Reich, Längenfeld; Valentin Larcher, St. Leonhard; Manuel Weber, Mieming; Johannes Handle, Oetz; KV Paul Juen*

3. Reihe: *Emanuel Grüner, Oetz; Philipp Knoflach, Wildermieming; Christoph Schuchard, Oy-Mittelberg; Patrik Ladner, Ischgl; Tobias Krabacher, Karrösten; Florian Eiter, Wenns; Noah Eiter, Wenns; Fabian Lorenz, Bach; Jakob Lorenz, Kaisers*

Fehlend: Alexander Gfall, Kaunertal

Links: ***Klasse 3bFSL*** *mit ihren Lehrern (v.li.):*

1. Reihe: *Daniel Wolf, Mieming; Markus Pern, Zirl; Tobias Rietzler, Fiss; Maximilian Rothleitner, Ehrwald; Fabian Raggl, Arzl; Florian Reich,Tarrenz; Anton Schatz, Oetz; Johannes Schöpf, Sölden*

2. Reihe: *Markus Thurner, Mils; David Prantl, Rietz; David Walzthöni, Fiss; Niklas Spis, Prutz; Jonas Stimpfl, Imst; Alexander Landerer, Serfaus; Filippo Turtora, Zams*

3. Reihe: *KV Marianne Enthofer, Mike Zimmermann, Pfunds; Stefan Wankmiller, Nesselwängle; Lukas Gargitter, Tannheim*

4. Reihe: *Julian Rief, Schattwald; Simon Oberacher, Serfaus; Andreas Wolf, Ischgl; Patrick Schatz, Nesselwängle; Martin Steiner, Zirl; Johannes Schönherr, Neustift*

Nicht im Bild: Matthias Schnegg, Kaunertal

DI Thomas Moritz

Fachschule für Erwachsene erfolgreich absolviert

Im vergangenen Schuljahr hat wieder ein FacharbeiterInnenkurs für Betriebs- und Haushaltsmanagement und Landwirtschaft statt. Im Zweig Landwirtschaft haben 25 TeilnehmerInnen am 1. Juli 2017 die Facharbeiterprüfung erfolgreich abgeschlossen. Neben den guten schulischen Leistungen möchte ich die gute Zusammenarbeit und Gemeinschaft besonders hervorheben. Danke und bleibt der Landwirtschaft treu!

Rechts: Die Absolventinnen des Facharbeiterinnenkurses für Betriebs- und Haushaltsmanegement:

***1. Reihe vorne** (v.li.): Viola Kirchmair, Ranggen; Eva Kuprian, Ranggen; Katharina Larcher, Arzl; Renate Vanacker, Innsbruck; Daniela Nagele, Silz; Nina Rudig, Obsteig; Susanne Holzknecht, Tarrenz*

***2. Reihe:** FL Maria-Luise Schnegg; FL Michaela Gundolf; Monika Chebbo, Silz*

Links: Die neuen Facharbeiter/innen für Landwirtschaft mit ihrem Klassenvorstand DI Thomas Moritz:

***1. Reihe hockend** (v.li.): Florian Zangerl, Elmen; Elisabeth Pali, Haiming; Bernhard Stöckl, Kauns; Gerhard Senn, Landeck; Anton Krajic, Imsterberg; Lukas Scheiber, Wenns*

***2. Reihe stehend:** Hannes Kleissl, Oberperfuss; Daniel Friedle, Häselgehr; Thomas Wasle, Elbigenalp; Alexandra Mareiler, Silz; Anna Mareiler, Silz; Andreas Morherr, Schönwies; Dietmar Obertimpfler, Tösens; Maximilian Pienz, Ötz; Stefan Walser, Ischgl; Eduard Pümpel, Stams; Bernhard Thurner, Imsterberg*

***3. Reihe stehend:** Simon Auer, Zams; Elias Bailom, Elbigenalp; Alexander Strobl, Häselgehr; Daniel Regensburger, Silz; David Föger, Tarrenz; Bernd Kolp, Kappl; Dietmar Sturm, Jerzens*

Maria Gutleben

Experten-Treffen

Die 3 Schulkollegen Jakob Meusburger aus Bizau, Hans Lacher aus Telfes und Karl Gutleben aus Ranggen sind 60ger und immer noch mit ihren Familien beste Freunde.

Schon seit vielen Jahren treffen sich die Drei, Freunde seit ihrer Lehranstaltzeit, einmal im Sommer zu einer gemeinsamen Wanderung, zu Erfahrungsaustausch und Fachgespräch. So gab es heuer im August ein zweitägiges Schulkollegentreffen am Bodensee.

Jeder hat sich auf seine Art in der Landwirtschaft profiliert, seinen Heimathof mit Freude übernommen und mit viel Fleiß, Eigeninitiative und Innovation ausgebaut. Mit einer gesunden und starken Familie hat sich Jakob Meusburger aus Bizau zu einem bekannten Bio-Betrieb mit Käseproduktion emporgearbeitet. Genauso stark ist der Bio-Betrieb von Hans Lacher in Telfes, der sich mit Gemüseanbau und Hofladen einen guten Namen gemacht hat. Der Betrieb von Karl Gutleben in Ranggen mit Schwerpunkt Obstbau ist besonders durch „Gutleben Hofschank“ beliebt und punktet mit vielen hofeigenen Produkten.

Die 3 Freunde (v.l.): Hans, Jakob und Karl

Jahrgangstreffen

Ebenfalls am Absolvententag folgten etliche Schülerinnen und Schüler, die vor 10 Jahren die Fachschule abgeschlossen hatten, der Einladung zu einem Treffen im Seminarraum der Fachschule. In gewohnter Weise wurden auch sie vom Küchenteam unter Petra Thöni kulinarisch verwöhnt und konnten sich ebenfalls von den Schulen, wie sie heute geführt werden, ein Bild machen. Im Gasthof Neuner klang das Treffen in gemütlicher Atmosphäre aus.

Oben: Sie beendeten vor 10 Jahren die Ausbildung an der FSH und FSL.

Links: Sie waren heuer wieder zum Jubilarentreffen eingeladen, nämlich als jene, die vor 25 Jahren als erste die neue dreijährige Fachschule für ländl. Hauswirtschaft abgeschlossen hatten. Im Bild mit ihrer damaligen Lehrerin Walpurga Schnegg.

Südtiroler Absolvententreffen

Bei herrlichem Wetter fand das Südtiroler Absolvententreffen am Samstag, den 22. April 2017, in Bozen statt. Treffpunkt war die Stiftspfarrkirche der Benediktinerabtei Muri-Gries im Stadtteil Gries in Bozen.

Woher kommt der Name Muri-Gries? Die Klosteranlage ist in ihrer Grundsubstanz eine spätmittelalterliche Burg der Grafen von Tirol. Der Habsburger Herzog Leopold schenkte 1407 diese Burg den Augustiner Chorherren, deren 1163 in der Au gegründetes Kloster wegen Überschwemmung durch den Eisack zerstört worden war. Bis zur Aufhebung 1807 wurde die Burg mehrfach um- und ausgebaut, jedoch ist die Burganlage (Ringmauer, Kapelle, Türme, Pallas) noch gut zu erkennen.

Fast 40 Jahre nach der Aufhebung der Augustiner fanden im Jahr 1845 Benediktiner aus Muri hier ein neues Zuhause. Muri liegt in der Schweiz, im Freiamt (Kanton Aargau), auf halber Strecke zwischen Luzern und Zürich. Im Jahr 1027 wurde das Kloster von den Grafen von Habsburg gestiftet. Die ersten Mönche kamen vom Kloster Einsiedeln. 1841 beschließt der Kanton Aargau die Aufhebung aller Klöster, die Mönche müssen Muri verlassen. 1845 finden sie in Gries bei Bozen eine neue Heimat. Durch die Führung eines Kollegiums in Sarnen (Kanton Obwalden) bleibt die Beziehung zur Schweiz bestehen. Heute wirken die Benediktiner von Muri-Gries in Bozen und Jenesien (I), Sarnen, Muri (CH) sowie

in den Frauenklöstern von Hermetschwil (CH) und Habsthal (D).

Knapp 30 Hektar Weinbau, 52 Hektar Obstbau, ein Bergbauernhof in Kampidell bei Jenesien mit 145 Hektar Wiesen und Wald, Viehzucht - 45 Stück Großvieheinheiten stehen im Stall des Stegerhofes - und Holzwirtschaft gehören heute zum landwirtschaftlichen Betrieb von Kloster Muri-Gries. Hinzu kommt die Klostergärtnerei mit dem gepflegten Klostergarten, der auch den Blumenschmuck für die Kirche liefert. Der selbst gekelterte Wein diente für lange Zeit vorwiegend dem eigenen Bedarf im Kloster. Heute ist der Wein weit über die Grenzen des Klosters bekannt, erklärt Önologe und Direktor der Kellerei Christian Werth.

Nach einer interessanten Führung und dem Ausblick im Klosteranger ging es zur Weinverkostung in den „Paradieskeller“. Der Lagrein aus dem Hause Muri-Gries gilt wohl als bekanntester Vertreter seiner Weinsorten. Zudem konnte auch der Weißwein (Chardonnay) verkostet werden.

Nach ersten Gesprächen und einem gemütlichen Teil bei der Weinverkostung führte uns der Dekan durch das Kloster. Beeindruckend war auch das sogenannte „Schweizerzimmer“, in dem wertvolle Intarsienarbeiten sowie Secco-Malereien zu bewundern waren. Zudem beherbergt der Turm auch wertvolle Krippen, welche der Südtiroler Krippenverband ausstellt.

Nach dem Mittagessen in Bozen fand auch die Wahl des Südtiroler Vertreters statt. Hubert Eisath aus Deutschnofen/Eggen wurde als Vertreter bestätigt. Ein großer Dank gilt Hubert Eisath, der die Interessen unserer Südtiroler Absolventen über Jahre schon sehr gut vertritt und uns die tiefen Einblicke in das Kloster bzw. in die Kellerei Muri-Gries ermöglichte.

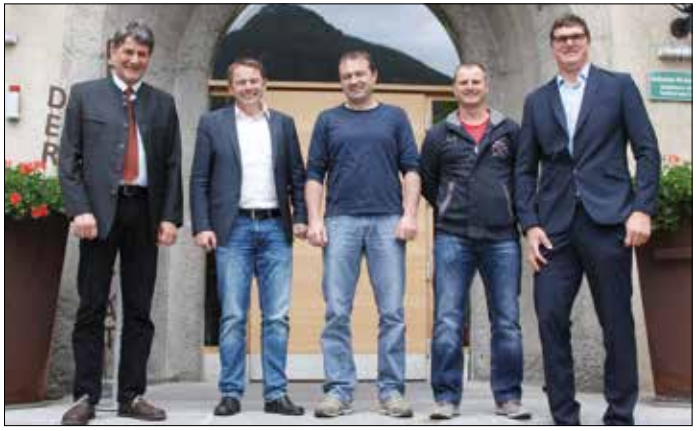
Absolvententreffen 2017

Am 20. Mai waren die ehemaligen Schülerinnen der Haushaltungsschule und Schüler der landw. Fachschule, die die Schule vor 50 bzw. 25 Jahren abgeschlossen hatten, zum traditionellen Absolvententag an die Lehranstalt Imst geladen. Im Speisesaal wurden sie von AV-Obmann Josef Waldner, Direktor Josef Gstrein und GF Paul Egger begrüßt. Bei Kaffee und Kuchen hatte man sich viel zu erzählen. Der Obmann verlieh die Abzeichen des Absolventenvereins in Gold und Silber. Mit dem neuen Schulfilm wurde der heutige Schulbetrieb vorgestellt, dann konnten die Häuser besichtigt werden. Mit einer gemeinsamen Gedenkmesse mit Diakon Bruno Tangl und einer abschließenden gemütlichen Marend klang der Absolvententag aus.

Vor 50 Jahren besuchten sie die Haushaltungsschule in Imst, im Bild mit ihrem ehemaligen Musiklehrer OSR Mathias Frischmann.

Sie absolvierten die landwirtschaftliche Fachschule 1966/67.

Sie besuchten 1991/92 die Hauswirtschaftsschule in Imst. Im Bild mit den ehemaligen Lehrerinnen Purgi Schnegg, Anni Glatzl, Marlies Gasteiger, Annalies Pfausler und Hanni Senn.



Sie absolvierten vor 25 Jahren die dreijährige landw. Fachschule, im Bild mit Dir DI Josef Gstrein.

Abschlussexkursion der 3. Klasse nach Prag

Fünf Tage und eine Fülle neuer Eindrücke , Erfahrungen und Erlebnisse - eine schöne Zeit. um unsere drei Jahre an der FSBHM-Landeck-Perjen gut ausklingen zu lassen.

Mit einer Stadtführung starteten wir in die Woche - alle waren begeistert von der goldenen Stadt. Unter anderem besuchten wir ein Wachsmuseum, machten eine Bootsfahrt auf der Moldau, endeckten die Pflanzenvielfalt im Botanischen Garten mit

Schmetterlingausstellung und bekamen neue Einblicke in die Welt des Bieres. Mythen und Sagen fanden auch ihren Platz bei einer nächtlichen Geisterführung. Mit dem Ziel, gemeinsam die Kletterwand im Kletterpark zu bezwingen, ließen wir unsere Tage in Prag ausklingen.

Wir können auf jeden Fall auf eine sehr gelungene, abwechslungsreiche Woche zurückbli-

cken, in der auch das Gesellschaftliche nicht zu kurz kam.

Der respektvolle Umgang miteinander und das gegenseitige Vertrauen waren für FL Christine Schnegg und mich eine wahre Freude.

Klassenvorstand Heidi Holzknecht

Herzliche Gratulation

Iris Jenewein und
Michael Ötzbrugger

zur Geburt ihres
Sohnes **Tobias**,

geboren am 24.08.2017.

Das Team der
FSBHM Landeck-Perjen

Wer sein Ziel kennt, findet den Weg - geschafft!

Die FSBHM Landeck-Perjen ist stolz auf die ersten Absolventinnen der Ausbildung zum hauswirtschaftlichen Facharbeiter und Ernährungscoach. Drei Jahre intensive Arbeit, Prüfungen und wunderschöne Erinnerungen fanden ihre Wertschätzung im Rahmen der Abschlussfeier am Dienstag, 27. Juni 2017. Teamwork zwischen Schülern, Lehrern und Eltern waren die Grundlage für den erfolgreichen Abschluss. In feierlichem Rahmen mit anschließendem Festessen ließen sich die frisch gebackenen Absolventinnen verwöhnen. Das gesamte Team der FSBHM wünscht ihnen allen viel Glück und Erfolg für ihre Zukunft.

Dipl.-Päd. Heidi Holzknecht

Nach 3 Jahren den Abschluss geschafft (v.li.):
1. Reihe hockend: *Anna-Lena Winkler, Eva-Maria Ressler, Sophia Gitterle*
2. Reihe stehend: *KV Heidi Holzknecht, Katharina Lentsch, Johanna Ladner, Stefanie Grün, Martina Waldner, Daniela Gruber, Simone Ladner, Andrea Schweisgut, Eva Gröbner*
3. Reihe: *Julia Zangerl, Ciara Gaisberger, Miriam Diem, Selina Traxl, Elena Neurauter, Natascha Raggl, Lea Falkner*

Das Ergebnis des Nähunterrichtes kann sich zeigen lassen

Der 2. Jahrgang der FSBHM Landeck-Perjen präsentiert stolz die Arbeiten aus dem heurigen Nähunterricht. Für die Schülerinnen stand die Anfertigung eines einfachen Baumwolldirndls am Programm. Die vielen frischen Farben und tollen Farbkombinationen können sich wirklich sehen lassen. Der erste Schüler der FSBHM Landeck-Perjen kann sehr stolz auf sein selbstgenähtes Hemd und die Lodenweste sein.

Allen Schüler/innen ein großes Lob für diese wirklich tollen Ergebnisse!

Dipl.-Päd. Irene Grießer

Hübsch zeigen sie sich in ihren selbst genähten Kleidern (v.li.):
1. Reihe: *Martin Pirschner, Sissi Kirschner, Michelle Heiseler, Anna Schranz, Fabienne Scherl, Magdalena Maas, Viktoria Vyparinova, Jessica Walch, Felicitas Ferrari, Barbara Wolf, Juliane Falch, Nadine Haselwanter*
2. Reihe: *Katarina Riml, Theresa Kössler, Melanie Zangerl, Julia Gabl, Sarah Zangerl, Maria Pirschner, Katja Hauser, Johanna Wechner*

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

Kursankündigung

Tracht und Dirndl
nach eigenen Vorstellungen

Inhalt: Der heurige Winter steht wieder im Zeichen von Tracht und Dirndl. Wer Lust und Laune hat ist herzlich eingeladen, sich ein individuelles Stück zu schneidern.

Info-Abend: Freitag, 17.11.2017, 19 Uhr

Ort: Nähzimmer der FSBHM Imst

Kurstermine: Samstag, 13.01.18, 9 - 12 und 13 - 16 Uhr
Freitag, 19.01., 26.01., 2.02., 9.02.2018, jeweils von 19 bis 22 Uhr
Samstag, 17.02.18, 9 - 12 und 13 - 16 Uhr
Freitag, 23.02., 2.03., 9.03, 16.03.2018, jeweils von 19 bis 22 Uhr

Kursbeitrag: € 190,– inkl. Schnitt nach Maß

Leitung: Marlies Gasteiger, Christina Röck

Teilnehmerzahl: maximal 16

Kleine Geschenke
(für Weihnachten) selbst gemacht

Inhalt: Herstellung von liebevollen, selbst genähten Geschenken.

Beginn: Samstag, 25.11.2017, 9 - 16 Uhr

Ort: Nähzimmer der FSBHM Imst

Kursbeitrag: € 40,–, zuzügl. Materialkosten

Leitung: FL Birgit Röck

Teilnehmerzahl: maximal 13

Mitzubringen: nette Stoffreste (auch weihnachtliche Motive), Nähseiden, Schere, Stecknadeln, ...

Anmeldung/Rückfragen für alle 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.

Kurse an der Imkerschule

Bienenprodukte/Wellness

Inhalt: Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen

Zeit: Samstag, 11. November 2017,
9 - 12 und 13 - 16:30 Uhr

Kosten: € 65,– (inkl. Materialkosten)

Beutenbau

Inhalt: Herstellung einer Magazinbeute

Zeit: Freitag, 17., und Samstag, 18. November 2017, jeweils 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 60,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

Kreativ arbeiten mit Bienenwachs

Inhalt: Verzierung von Bienenwachskerzen und besondere Techniken der Kerzenherstellung

Zeit: Freitag, 17. November 2017, 19 – 22 Uhr

Kosten: € 25,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

Ranzen sticken

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

Beginn: Mittwoch, 10.01.2018, 19 Uhr
insgesamt 10 Abende (jeweils Mittwoch)

Kursbeitrag: € 120,–

Leitung: Heidi Wöll

Teilnehmerzahl: maximal 15

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

VERLÄSSLICHER PARTNER DER LANDWIRTSCHAFT

Innovative Dienstleistungen,
kompetente Fachberatung
und Top-Produktqualität.

GARANT-FÜTTERUNGSBERATER

GARANT

Dietmar HOLZKNECHT 0664 / 855 25 21
(Lagerhaus Imst, Ötztal, Landeck, Steinach)

Klaus PETAUTSCHNIG 0664 / 627 29 49
(Lagerhaus Reutte, Pfaffenhofen, Oberperfuss, Mieming, Leutasch, Innsbruck, Wattens)

unser-lagerhaus.at

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS

Landwirtschaftliche Genossenschaft

6500 Grins, Graf 152, ☎ 05442/62472
6511 Zams, Buntweg 14, ☎ 05442/62472-23
6522 Prutz, Gießenstraße 5, ☎ 05442/62472-30
E-Mail: office@lg.co.at ● www.lagerhaus-landeck.at

■ AGRAR & FUTTERMITTEL

■ MARKT

■ TECHNIK

■ BAUSTOFFE

■ ENERGIE

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach.

Kurse der Webschule

Mein Teppich

Inhalt: Die alpenländischen Klassiker des Schafwoll- und Fleckerlteppichs kennen viele reizvolle Spielarten. Daneben gibt es noch eine ganze Anzahl spannender Techniken des Teppichwebens. Wir lernen einige Möglichkeiten kennen und setzen ein eigenes Stück in der Webschule um. Für Anfänger und Fortgeschrittene.

Termine: Freitag, 27.10.2017, 14 - 21 Uhr
Samstag, 28.10.2017, 9 - 20 Uhr
Sonntag, 29.10.2017, 9 - 15 Uhr

Kursgebühr: € 105,– exkl. Material und Unterlagen

Wollverarbeitung

Inhalt: Wolle sortieren, waschen und kämmen, färben mit Natur- und Chemiefarben, spinnen mit Handspindel und Spinnrad. Einblicke und erste Kenntnisse in die Wollverarbeitung im häuslichen Umfeld.

Termine: Freitag, 17.11.2017, 18 - 22 Uhr
Samstag, 18.11.2017, 9 - 18 Uhr
Sonntag, 19.11.2017, 9 - 13 Uhr

Kursgebühr: € 105,– inkl. Material

Spinnen für Anfänger

Inhalt: Bereits an einem Abend findet man einen Einstieg ins Spinnen. Mit einer einfachen Handspindel geht es gleich zur Sache, oder es kann auf einem Spinnrad der Schule geübt werden.

Umfang: 4 Stunden (= 1 Abend)

Termine: Dienstag, 24.10.2017, oder
Dienstag, 12.12.2017, jeweils von 18 - 22 Uhr

Kursgebühr: € 30,– inkl. Material

Figuren filzen für die Krippe

Inhalt: Figuren aus Wolle für die Krippe haben einen warmen, natürlichen Ausdruck. Eine Wurzel oder ein Korb genügt als Behausung für die Heilige Familie. Und mit den Jahren erwächst eine ganze Landschaft, in denen Schafe und Hirten, Kamele und Könige, Engel und Kinderaugen die ewig neue Geschichte vom Geschenk des Lebens erzählen.

Wochenendkurs:

Termine: Freitag, 20.10.2017, 18 - 22 Uhr
Samstag, 21.10.2017, 9 - 18 Uhr
Sonntag, 22.10.2017, 9 - 13 Uhr

Kursgebühr: € 105,– inkl. Material

Abendkurs:

Termin: Montags vom 23.10. bis 11.12.2017, 18 - 22 Uhr

Kursgebühr: € 25,– inkl. Material pro Abend

Die Abende können einzeln besucht werden. Pro Abend entsteht eine Figur. Zu allen Filzkursen bitte eine Schürze und alte Handtücher mitbringen.

Dekorelemente und Spielzeug

Inhalt: Filzen eignet sich zur Herstellung kleiner Kostbarkeiten und origineller Spielsachen. Wir verwenden das Nassfilzverfahren und ergänzen unsere Objekte mit Nadel und Faden.

Termine: Mittwoch, 18.10.2017, - Obst und Gemüse
Mittwoch, 15.11.2017, - Engel & Co
Mittwoch, 28.11., - Christrose u. Weihnachtsstern
jeweils von 18 - 22 Uhr

Kursgebühr: € 30,– inkl. Material pro Abend

Anmeldungen/Rückfragen für die Kurse:
Webschule der Landw. Landeslehranstalt Imst,
6460 Imst, Meraner Straße 6
☎ +43 (0) (5412) 66 346-29 ● e-Mail: weberei.lla-imst@tsn.at
Ansprechpartnerin: Annegret Schwegler

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

Einladung

Absolventenlehrfahrt

ins „unbekannte“ Waldviertel

Donnerstag, 26.10., bis Sonntag, 29.10.2017

1. Tag - Donnerstag, 26.10.: Fahrt von Imst über Innsbruck, Salzburg und Linz nach Langschlag im Waldviertel. Kaffeepause in Strass, Mittagessen in Kremsmünster. Möglichkeit zum Besuch des Stiftes oder der Gartenausstellung. Abendessen im Hotel.

2. Tag - Freitag, 27.10.: Frühstück im Hotel. Rundfahrt mit Führung, Besuch einer Bison-Ranch und Mittagessen. Besichtigung einer Glasbläserei, wo auch das Glasblasen versucht werden kann. Halt in Weitra und Schrems, Möglichkeit zum Bummeln.

3. Tag - Samstag, 28.10.: Nach dem Frühstück wird mit einem Führer eine Rundfahrt unternommen. Besichtigung des Zisterzienserstiftes in Zwettl und des Mohndorfs Armschlag, Mittagessen beim Mohnwirt. Führung mit Verkostung im bekannten Kräuter- und Teebetrieb Sonnentor und durch die Whisky-Erlebniswelt des Roggenhofes.

4. Tag - Sonntag, 29.10.: Frühstück im Hotel. Anschließend Fahrt nach Freistadt, Besuch des Gottesdienstes im Raum Linz. Mittagessen und Heimfahrt.

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 3 Nächtigungen im Hotel Waldviertler Hof in Langschlag mit Frühstück sowie 3 Abendessen
- 4 Mittagessen
- sämtliche Eintritte bei Führungen und Verkostungen
- 2 Tage Reisebegleitung

Pauschalpreis pro Person im Doppelzimmer: € 400,–
(Einzelzimmerzuschlag: € 70,–)

Anmeldung: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346 oder e-Mail: lla-imst@tsn.at.

Die Kosten für die Lehrfahrt im Doppelzimmer pro Person von € 400,- bzw. im Einzelzimmer von € 470,- sind auf das Konto des Absolventenvereines der LLA Imst, Raiffeisenbank Imst, IBAN AT79 3600 0000 0660 2015 einzuzahlen.

Programmänderungen vorbehalten!

Nur mehr wenige Plätze verfügbar!