Nr. 3 | Dezember 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

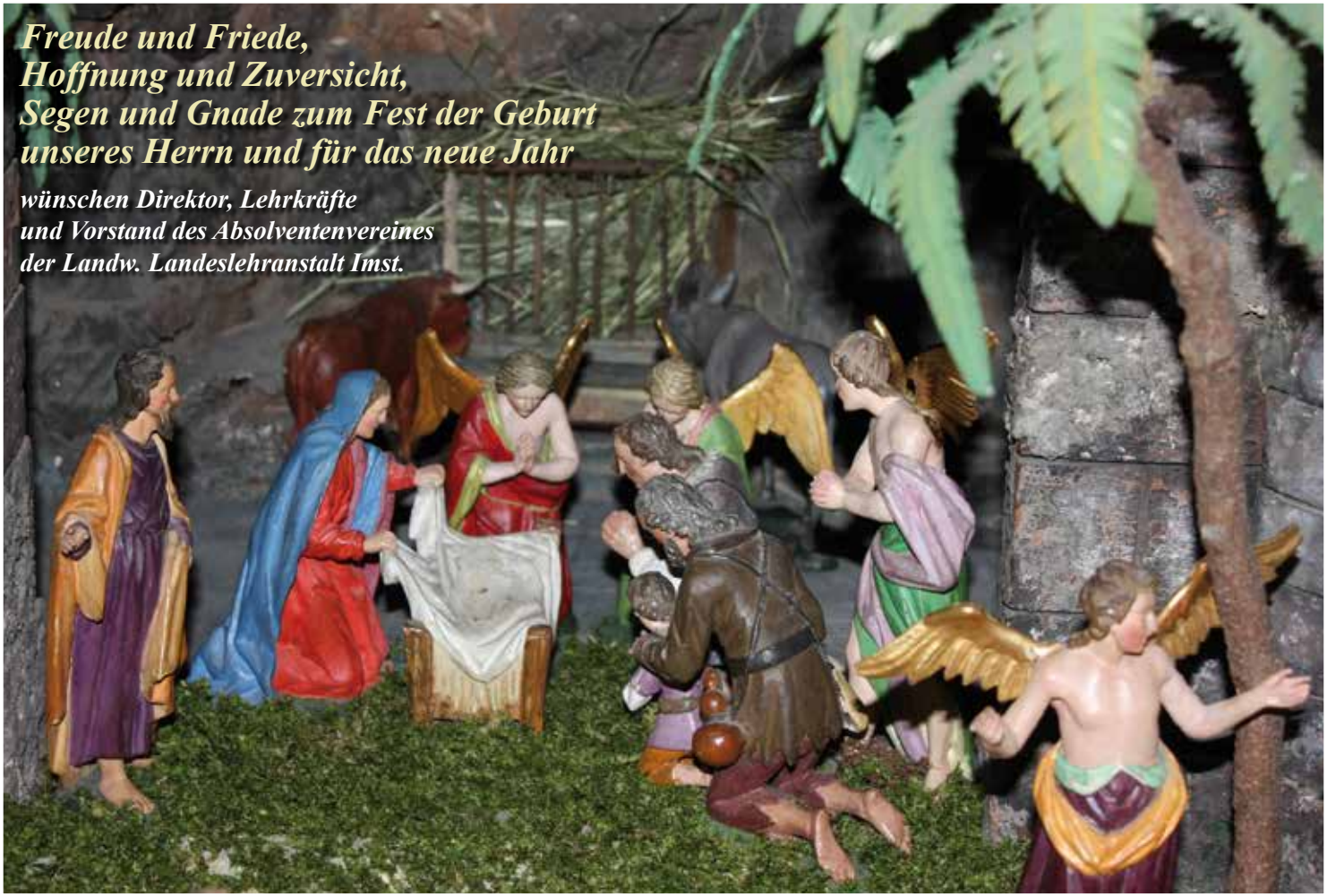

Foto: LLA Imst - Krippe der LLA Imst

Ohnmächtig ist, wer warten muss. Machtvoll dagegen, wer warten kann.

Wer wartet, vertut kostbare Lebenszeit. Wer wartet, muss sich die Frage gefallen lassen, ob es nichts Wichtigeres zu tun gäbe. Wenn wir warten, können wir das ungeduldig oder geduldig, voller Sehnsucht und voller Spannung, freudig oder zweifelnd tun. Wir können uns ärgern, sind genervt oder regen uns auf über die, die uns warten lassen. Beim Warten vergeht noch Zeit, da steht noch etwas aus, da bleibt noch etwas offen. Warten verlangt von uns einen langen Atem, durchhalten, dranbleiben, hoffen, nicht aufgeben.

Foto: Erich Angermann

Eine ganz besondere Wartezeit ist der Advent. Wie die Menschen damals auf den Messias warteten, auf einen, der sie erlöst aus den Verstrickungen ihres Lebens, so warten wir Menschen auch heute. Warten gehört zum Christsein dazu. Christen leben in der Spannung von „bereits“ und „noch nicht“. Der evangelische Theologe Dietrich Bonhoeffer hat es einmal so formuliert: *„Niemand besitzt Gott so, dass er nicht mehr auf ihn warten müsste. Und doch kann niemand auf Gott warten, der nicht wüsste, dass Gott schon längst auf ihn gewartet hat“*. Christen warten und hoffen, dass Gott in ihr Leben kommt, an ihrer Gegenwart Anteil nimmt und ihre Geschichte zu einem guten Ziel führt. Christen ahnen und hoffen, dass es mehr als alles gibt, dass Gott Jahwe sie seinen Namen spürbar erfahren lässt: Ich bin da für dich, für euch. Vielleicht gelingt es uns im heurigen (sehr kurzen) Advent, klarer zu sehen, worauf wir warten und was wir erhoffen. Zentrales Thema der Lesungen im Advent ist die Wachsamkeit. Wer wach wird, reibt sich die Augen und schaut genau hin. Wer wach wird, der überprüft den eigenen Standort und entscheidet, ob der eingeschlagene Weg noch der richtige ist. Wer wach ist, der ist empfänglich, ansprechbar für Gottes Wort. Manchmal ist es nötig, sich den Wecker zu stellen, um sich erinnern zu lassen, um nicht den Zeitpunkt zu verschlafen, auf den es ankommt. Das könnte Advent für uns sein: Ein Wecker, der uns erinnert, dass wir noch nicht am Ziel sind (aber unterwegs), der uns aufschreckt aus der Routine und zur Wachsamkeit ruft, der uns Ausschau halten lässt nach dem, wofür es sich lohnt, ungeduldig zu warten.

Danken möchte ich allen, die durch ihren Beitrag am Weltmissionssonntag dazu beigetragen haben, dass wir den Schwestern vom Kostbaren Blut 2.050 Euro überweisen konnten für Bildungsprojekte der Schwestern in Kenia.

Ich wünsche Ihnen gesegnete Advent- und Weihnachtstage, und mögen Ihre Erwartungen für das neue Jahr in Erfüllung gehen!

Mag. Franz Heiß

Sr. Leonardi Pfausler,

Missionsschwester vom Kostbaren Blut, ist am 20. November 2017 im Ordenshaus der Schwestern in Riruta (Kenia) gestorben.
Geboren 1932 in Roppen, trat sie mit 19 Jahren in die Gemeinschaft der Missionsschwestern vom Kostbaren Blut in Wernberg (Kärnten) ein. Der Orden schickte sie 1956 nach Tansania und später nach Kenia, wo sie die meiste Zeit ihres Lebens verbrachte. Über viele Jahre hat der Orden, dem sie angehörte, die Spenden vom Missionsessen der LLA Imst bekommen. Damit konnten zahlreiche kleinere und größere Projekte der Schwestern zugunsten von Kindern und Jugendlichen und zur Ausbildung des Ordensnachwuchses unterstützt werden. *Möge sie ruhen in Frieden!*

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Josef Ehrenberger, See	SJ 50/51
Roman Tiefenbacher, Niedernsill/Salzburg	SJ 55/56
Agnes Wildauer, Ried	SJ 54/55
Wilhelm Schöpf, Weerberg	SJ 60/61
Reinhold Müller, Zöblen	SJ 51/52
Theresia Lechleitner, Serfaus	

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Ausgezeichnet

Beim heurigen Tiroler Lehrlingswettbewerb haben drei Absolventen der LLA Imst wieder überzeugt: Landessieger wurde **Daniel Siegele** (links), Kappl, Koch im 2. Lehrjahr im Hotel Post in Ischgl. **Luca Gebhart** (Mitte), Zimmerer im 3. Lehrjahr bei Zimmerei Kathrein in Fließ wurde mit Gold ausgezeichnet. **Tobias Gaim** (rechts), wurde Bundessieger in der Kategorie Stahlbau- und Schweißtechnik sowie Landessieger in Metall- und Maschinenbautechnik, er machte seine Ausbildung bei der TIWAG.

Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

DI Josef Gstrein

Lehrer an der FSL seit 1982,
Direktor der LLA Imst seit 1996

Mitarbeiterehrung

Foto: Günter Mösl

Die Landarbeiterkammer Tirol ehrt alljährlich langjährige Mitarbeiter. Bei der Feier am 4. November im Hotel Hirschen in Imst wurden zwei Mitarbeiter der Lehranstalt Imst für ihre langjährige Tätigkeit an unserer Schule ausgezeichnet: Frau **Eva Pechtl** für 10 Dienstjahre und Herr **Norbert Neururer** für 35 Dienstjahre. Herzlicher Dank gilt den Mitarbeitern für die langjährige gute Zusammenarbeit.

Direktion, Lehrerschaft, Betriebsrat und Absolventenverein der Lehranstalt Imst gratulieren den geehrten Mitarbeitern sowie den jungen, ausgezeichneten Absolventen ganz herzlich und wünschen für die weitere berufliche Laufbahn viel Erfolg.

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Im Schuljahr ist der Spätherbst jener Abschnitt, in dem erste Bilanzen gezogen werden. Die Lehrpersonen sind nunmehr in der Lage, sich ein Bild von der Leistungsfähigkeit, dem Verhalten und dem Lernwillen ihrer Schüler/innen zu machen. Im Rahmen eines Elterntages werden auch die Erziehungsberechtigten ins Bild gesetzt, und je nach Situation gibt es Lob oder die Information, dass die bisherigen Ergebnisse wenig bis nicht zufriedenstellend sind. Im letzteren Fall ist es angesagt, eine gemeinsame Vorgangsweise zu entwickeln, damit sich die Angelegenheit zum Besseren wendet. Die Lehrpersonen an der LLA Imst sind sehr bemüht, die ihnen anvertrauten Schützlinge auf einen guten Weg zu bringen und ihnen alle erdenkliche Unterstützung zukommen zu lassen. Der letztlich entscheidende Beitrag für den Erfolg (Interesse, Lernwille, Bemühen) muss von den Schülern/innen kommen. Jenen Schülern/innen, die sich offensichtlich schwertun, eine gute Lernstrategie zu finden, wird eine Lehrperson beigestellt, die sich regelmäßig ihrer annimmt.

Aufbaulehrgänge

Die Absolventen/innen der dreijährigen Fachschulen an der LLA Imst haben eine ganze Reihe von Möglichkeiten, wie sie ihre schulische bzw. berufliche Zukunft gestalten. Während der Großteil eine Lehrausbildung (FSL) wählt oder ins Berufsfeld Gesundheitswesen (FSBHM) einsteigt, schlagen regelmäßig 10-20% der Schulabgänger/innen einen Weg ein, der sie zur Matura führt. Von jenen Höheren Schulen, die einen dreijährigen Aufbaulehrgang anbieten, werden vor allem Kematen, Raumberg (Alpine Landwirtschaft) und Bruck (Forstwirtschaft) ausgewählt. Die bisherige HBLFA Kematen wurde zwischenzeitlich umbenannt und wird ab dem Schuljahr 2020/21 ihren Standort nach Rotholz verlegen. (Neue Bezeichnung: HBLFA für Landwirtschaft und Ernährung sowie Lebensmittel- und Biotechnologie Tirol)

Bemerkenswert: Die Maturaklasse des Aufbaulehrganges 2016/17 der HBLFA Kematen umfasste 30 Schüler/innen, davon war die Hälfte Absolventen/innen der LLA Imst.

Pflegeausbildung NEU

Nahezu 50 % unserer Schulabgängerinnen (Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement) wählen eine Berufsausbildung im Sektor Gesundheit und Soziales. Nachdem in diesem Bereich die Ausbildungsordnung neu strukturiert wurde, ist es angebracht, darüber zu informieren. In Zukunft wird es drei Berufsbilder geben: Pflegeassistenz, Pflegefachassistenz und Gehobener Dienst.

Für den Einstieg ist es grundsätzlich erforderlich, dass man das 17. Lebensjahr vollendet hat. Unseren Absolventinnen bietet sich die Pflegefachassistenz an. Will man direkt in den Gehobenen Dienst einsteigen, braucht es ein positives Maturazeugnis. Ergänzend ist anzumerken, dass nach abgeschlossener Pflegefachassistenzausbildung der Weg zum Gehobenen Dienst beschritten werden kann, ohne die Matura nachmachen zu müssen. (Ausführliche Informationen dazu: siehe Beitrag von LSI Christina Röck auf Seite 9!)

In Memoriam

Zwei Menschen, denen die Ausbildung in der Land- und Hauswirtschaft ein großes Anliegen war, sind im abgelaufenen Jahr von uns gegangen:

Frau Dir. Helene Poberschnigg wurde am 7. Juli in Breitenwang zu Grabe getragen. Sie stammte aus Lermoos/Obergarten und war seit dem Jahr 1964 als Lehrerin an der Haushaltungsschule in Breitenwang tätig. Ihr handwerkliches und gestalterisches Talent konnte sie im Unterricht verwirklichen. Im Rahmen des Gegenstandes Textilverarbeitung hat sie vielen Schülerinnen die Technik des Nähens vermittelt. Ein besonderes Anliegen war ihr die Weitergabe des Wissens und Könnens rund um die Tiroler Trachten. Nach der Pensionierung von Frau Gertrude Gassner (1993) wurde sie mit der Schulleitung betraut und hatte diese bis zum Jahr 2000 inne.

Am 11. Juni ist **Herr ÖR Ludwig Penz**, Vollerwerbslandwirt aus Telfes im Stubaital, im 76sten Lebensjahr verstorben.
Als Vertreter bäuerlicher Anliegen in verschiedenen Institutionen zeichnete er sich durch seine Geradlinigkeit und Handschlagqualität aus. In seine Funktionsperioden als Bezirkskammerobmann für Innsbruck Land oder später als Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol (1997 – 2007) fielen zahlreiche agrarpolitische Herausforderungen und Weichenstellungen, nicht zuletzt die Umsetzung des EU-Beitritts.

Ludwig Penz absolvierte in den Jahren 1957 bis 1959 die zweijährige landwirtschaftliche Fachschule an der LLA Imst. Bei den Veranstaltungen der Schule war er ein treuer Gast. Die Verbundenheit zu seiner ehemaligen Ausbildungsstätte war ihm ein wichtiges Anliegen. Auf seine Unterstützung konnte man zählen.

Die Schulgemeinschaft an der LLA Imst wird beiden Persönlichkeiten ein ehrendes Andenken bewahren!

Für den Advent und die kommenden Weihnachtstage wünsche ich euch, dass Zeit bleibt für eine innere Einkehr und für das Zusammensein im Kreis der Familie. Im neuen Jahr möge euch Freude und Erfolg beschieden sein!

Direktor DI Josef Gstrein

Thomas Steger/Walpurga Schnegg

Lange Nacht der Museen

Zum 18. Mal organisierte der ORF bereits die Lange Nacht der Museen. Aus diesem Anlass war auch das Museum der LLA Imst am 7. Oktober von 18 bis 1 Uhr nachts geöffnet.

Das Motto im Raum Imst lautete dieses Mal „Handwerk im Gurgltal“. Unser Junglehrer Hannes Kleinheinz zeigte den interessierten Besuchern, Erwachsenen und Kindern, wie man Schindeln aus Lärchenholz und Heustanger anfertigt. Das LLA-Museum war gut.

Hannes Kleinheinz zeigte die Herstellung von Holzstangern und Lärchenschindeln; im Bild mit FV Walpurga Schnegg.

Lehrwerkstätte Tischlerei

Unser Lehrling **Johannes Scheiber** hat im Lehrberuf Tischlereitechnik - Schwerpunkt Planung das 3. Berufsschuljahr mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen.

Herzliche Gratulation zur hervorragenden Leistung.

Dir. DI Josef Gstrein

Adolf Trientl, der Mistapostel (1817 - 1897)

„Die glücklichen Zeiten der vereinigten Staaten von Europa, unter denen es keinen Krieg mehr geben wird, dürfen wir uns wohl herbeiwünschen, erleben werden wir sie nicht.“ (Adolf Trientl)

Aus seinem Leben

Vor 200 Jahren wurde Adolf Trientl in Ötz geboren. Neben seiner Berufung als Priester war er ein universaler Naturwissenschaftler, hinsichtlich seiner Interessen und seines Denkens. Seine Bekanntheit verdankte er den wiederholten Reisen als Wanderlehrer durch Tirol. Wie manch andere Menschen, die ihrer Zeit voraus waren, erntete er bei seinen Vorträgen nicht selten Ignoranz und Ablehnung.

Nach seiner Gymnasialzeit trat Adolf Trientl in den Jesuitenorden ein und widmete sich in den Folgejahren dem Studium der Naturwissenschaften, der Philosophie und der Theologie. Im Jahr 1845 wurde er zum Priester geweiht. Nach der Auflösung des Ordens war er als Seelsorger verschiedenen Gemeinden zugeteilt, u.a. betreute er die Kuratie Gurgl. Seine letzte Station war schließlich Gries im Sulztal, bevor er kurz vor seinem Ableben erst nach Köfels und dann nach Umhausen wechselte.

Während seiner Zeit in Gurgl (1856 - 1864) beschäftigte er sich mit wissenschaftlichen Studien und praktischen Umsetzungen. Darauf gründet auch die umfangreiche Beratungstätigkeit, der er seine heutige Wertschätzung in besonderem Maße verdankt.

Der begrenzten Mobilität seiner Zuhörer Rechnung tragend, bereiste er als Wanderlehrer mehrfach seine Heimat Tirol. Dabei nahm er Stellung zu den verschiedensten Themenkreisen: von der „richtigen“ Düngung bis zur nachhaltigen Waldpflege, von der Bedeutung der Hygiene bis zur Warnung vor Unmäßigkeit und Trunksucht reichte der Bogen seiner Ausführungen.

Seine Vorträge waren gekennzeichnet von ausgeprägter Praxisnähe und erstaunlicher Fortschrittlichkeit und Weitsichtigkeit. Nicht selten hat er dabei auch angeeckt, und der Gegenwind aus konservativen politischen und kirchlichen Kreisen wuchs sich hin und wieder zu einem Sturm aus.

Trientl hinterlässt ein umfangreiches schriftliches Werk; neben mehreren Büchern sind es vor allem die regelmäßig herausgegebenen Landwirtschaftlichen Blätter, die er redigiert und mit Inhalten befüllt hat.

Adolf Trientl wird heute als der Ahnherr der landwirtschaftlichen Beratung in Tirol angesehen und ist zweifellos auf der Liste der großen Persönlichkeiten unseres Landes an vorderer Stelle einzureihen.

Gedenkveranstaltung an der LLA Imst (23.11.2017)

Um die Nachfahren jener Bevölkerungsgruppe, der er sich besonders verbunden gefühlt hat, mit dieser großen Tiroler Persönlichkeit bekannt zu machen, hat die LLA Imst im ersten Abschnitt des Schuljahres einen „Trientlschwerpunkt“ gesetzt. Zur Einstimmung besuchten die Schüler/innen der Abschlussklassen die „Trientlausstellung“ in Längenfeld und beschäftigten sich in der Folge im Rahmen von Workshops mit den Aussagen des Mistapostels. Anlässlich einer öffentlich zugänglichen Gedenkveranstaltung am 23. November präsentierten sie den Besuchern ihre Ergebnisse. Museumsdirektor Hans Haid informierte die Zuhörer in diesem Zusammenhang über den Lebenslauf von Adolf Trientl.

Dir. Hans Haid stellte das Leben Trientls vor, Schulsprecher Phillip Pirktl berichtete über die Ideen Trientls zur Viehzucht.

Es wäre wohl nicht im Sinne Trientls gewesen, wenn man sich bei dieser Veranstaltung nur mit der Vergangenheit beschäftigt hätte, so zukunftsweisend seine Aussagen auch gewesen sein mögen. Im zweiten Teil des Abends skizzierte Mag. Ing. Peter Frank die Situation der Grünlandwirtschaft im Berggebiet und zeigte aktuelle und zukunftsweisende Bewirtschaftungsmaßnahmen auf.

Quelle: Der Mistapostel, Hrsg. Winfried Hofinger

FVM Gruppe a2bBHM

Berufsinformationsabend an der LLA Imst

Am 20. November 2017 fand an der LLA Imst der Berufsinformationsabend für die Abschlussklassen der Fachrichtung Landwirtschaft sowie ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement statt. Organisiert wurde der Abend im Rahmen des Praxisunterrichtes Veranstaltungsmanagement von einer Gruppe der 2b-Klasse gemeinsam mit FI Christina Röck.

Im gesamten Schulgebäude des Eduard-Wallnöfer-Hauses wurden verschiedenste Lehrberufe, Aufbaulehrgänge und Ausbildungsmöglichkeiten vorgestellt. Die Schülerinnen und Schüler hatten die Gelegenheit, sich in aller Ruhe an den verschiedenen Stationen zu informieren, und erhielten dadurch wichtige Auskünfte über Ausbildungsmöglichkeiten und Bewerbungsverfahren. Für die Gäste, die sich dankenswerterweise dazu bereit erklärt hatten, unsere zukünftigen Absolventinnen und Absolventen in ihrer weiteren Berufswahl zu unterstützen, gab es am Ende der Veranstaltung noch eine kleine Stärkung im Café der LLA Imst und ein kleines Geschenk.

Die Schülerinnen der Veranstaltungsmanagementgruppe der 2b-Klasse bedanken sich bei allen recht herzlich, die dazu beigetragen haben, den Abend so informativ und erfolgreich zu gestalten!

Erfolgreich gesprochen

Nachdem Elisa Thurner vom 2. Jahrgang der FSBHM im vergangenen Frühjahr den Bezirksredewettbewerb gewonnen hatte, konnte sie am 11. Juni den 2. Platz beim Landjugendredewettbewerb in Innsbruck erringen. In der Folge konnte sie mit ihrer Rede zum Thema „Zufriedenheit“ auch beim Bundesredewettbewerb der Landjugend in Oberösterreich am 14. Juli teilnehmen. Auch dort konnte sie mit ihren Ausführungen die Jury erfolgreich überzeugen.

Herzliche Gratulation zum Erfolg!

Nicole Huber

Exkursion der Facharbeiter

Im Rahmen des Religionsunterrichtes unternahmen die Teilnehmer/innen des Facharbeiterlehrganges der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Imst eine Exkursion nach Innsbruck. Erste Station war die Synagoge der israelitischen Kultusgemeinde für Tirol und

Vorarlberg. Auf sehr sympathische Art und Weise verschaffte Mag. Thomas Lipschütz den angehenden Facharbeitern/innen einen Einblick in die jüdische Religion.

Nächster Programmpunkt war eine Führung im Dom zu St. Jakob. Die Teilnehmer/innen erfuhren interessante Details über Geschichte, Bedeutung und Architektur des Bischofssitzes in Innsbruck.

Abgerundet wurde der Tag durch einen Besuch des vorbildlich geführten Milchziegenbetriebes der Familie Vogelsberger in Mils bei Hall. Dort konnte man sich einen Eindruck über einen der so vielfältigen Produktionszweige in der Landwirtschaft machen.

Für die Organisation und Durchführung der Exkursion waren DI Thomas Moritz, FL MMag. Franz Heiß und FOL Ing. Christoph Haueis verantwortlich.

Rückblickend betrachtet - eine rundum gelungene Lehrfahrt mit jeder Menge Impressionen und vielen Informationen, bei der auch der Austausch untereinander und das gesellige Beinadersein nicht zu kurz kamen.

DI Johannes Nachtschatten

Grauvieh-Jubiläumsschau

Am Sonntag, 19.11.2017, feierte der Jungzüchterverein Edelweißgrau sein 20-jähriges Bestehen im Agrarzentrum West in Imst.

200 bestens vorbereitete Grauviehtiere konnten trotz schlechtem Wetter dem Publikum präsentiert werden. Der Lehrbetrieb der LLA Imst war mit 3 Milchkühen sowie einer Mutterkuh mit Kalb vertreten. Die Kuh „Luna“, eine Artan-Tochter, konnte in der Gruppe „Kühe IV“ mit dem Gruppensieg überzeugen.

Die Erstlingskuh „Sammy“ nach Sekolos erreichte in der Gruppe Erstlingskühe I den 3. Rang. In der Abteilung Mutterkühe belegte „Mia“ mit Kalb „Maja“ den 3. Rang.

Foto: Peter Pranger

„Gruppensiegerin „Luna“ nach Artan, vorgeführt von Staller Simon Neuner.

Herzlicher Dank gilt dem gesamten Gutshofteam für die geleistete Arbeit.

Seit Mitte November tritt die LLA Imst mit einer neuen Homepage im Internet auf. Informieren Sie sich unter ***lla-imst.at/de****.*

FI Dipl.-Päd. Christina Röck

Pflegeausbildung neu - neue Chancen

für Absolventinnen und Absolventen der LLA Imst

Neu ist die dreistufige Ausbildung

An allen derzeitigen 7 Standorten der Gesundheits- und Krankenpflegeschulen werden alle drei Stufen ausgebildet:

- **Pflegeassistenz - 1 Jahr:**
  Einstiegsvoraussetzungen: erfolgreiche Absolvierung der 9. Schulstufe und absolvierte berufliche Erstausbildung
- **Pflegefachassistenz - 2 Jahre:**
  Einstiegsvoraussetzungen: Mindestalter 17 Jahre, erfolgreiche Absolvierung der 10. Schulstufe oder Berechtigung zur Ausübung der Pflegeassistenz
- **FH-Bachelor-Ausbildung - 3 Jahre:**
  Einstiegsvoraussetzungen: allgemeine Universitätsreife (Matura) oder eine einschlägige berufliche Qualifikation (Pflegeassistenz oder Pflegefachassistenz)

Neu ist die Ausbildung zur Pflegefachassistenz

Diese zweijährige Ausbildung ist besonders für jene Menschen interessant, die direkt mit und beim Patienten arbeiten möchten, die pflegerische Tätigkeiten unter der von Ärzten und dem gehobenen Dienst übertragenen Aufgaben auch eigenverantwortlich durchführen und bei der Ausbildung von Personen der Pflegeassistenzberufe mitwirken möchten

Neu ist die Durchlässigkeit von einer Stufe zur nächsten

Besonders interessant für unsere Absolventinnen und Absolventen ist die Möglichkeit, von der Pflegefachassistenz **ohne** Matura mittels eines Aufnahmeverfahrens in das Bachelorstudium einzusteigen. Dies bedeutet in der Praxis, man absolviert die zweijährige Ausbildung zur Pflegefachassistenz und entscheidet dann, ob diese Tätigkeit den eigenen Vorstellungen entspricht oder ob man das Bachelorstudium anschließen möchte.

Neu ist auch, dass der Schwerpunkt Gesundheit und Soziales an der FSBHM Imst neue Maßstäbe setzt

Durch die Einführung des neuen Lehrplanes im kommenden Schuljahr ergeben sich auch in der Ausbildung neue Chancen.

1. Zusatzqualifikation Basismodul für MAB

Die medizinischen Assistenzberufe (MAB), zu denen die Desinfektions-, Gips-, Labor-, Obduktions-, Operations-, Ordinations- und Röntgenassistenz zählen, gehören zu den gesetzlich normierten Gesundheitsberufen in Österreich. Das Berufsbild der MAB-Berufe ist definiert durch eine umfassende Assistenz des ärztlichen Personals.

In Zusammenarbeit mit dem AZW Innsbruck ist es gelungen, unseren Schülerinnen und Schülern im zweiten Ausbildungsjahr das Basismodul für alle medizinischen Assistenzberufe als Wahlmodul anzubieten. Die Ausbildung schließt mit einer Prüfung ab und gilt als Basis für alle oben genannten Assistenzberufe.

Unterrichtsgegenstände	*Mindeststunden*
Erste Hilfe und Verbandslehre	30
Einführung in das Gesundheitswesen einschließlich Gesundheitsberufe	15
Ethische Aspekte der Gesundheitsversorgung	10
Einführung in die allgemeine Hygiene	10
Angewandte Ergonomie, Gesundheitsschutz und Gesundheitsförderung	15
Kommunikation und Teamarbeit	20
Medizinische Terminologie und Dokumentation	20
Gesamt:	**120**

2. Vorbereitung auf die Berufsreifeprüfung im Fachbereich

Durch die schulautonomen Bestimmungen des neuen Lehrplanes haben wir die Möglichkeit, interessierte, leistungsstarke Schülerinnen in einem vertiefenden Unterricht auf die Berufsreifeprüfung im Fachbereich Gesundheit und Soziales vorzubereiten. Vorgespräche wurden bereits geführt, die Vorbereitungen laufen.

Für nähere Informationen und Auskünfte stehen wir gerne am Tag der offenen Schultür am 12.01.2018 oder persönlich unter c.roeck@tsn.at zur Verfügung.

FL Hannes Kleinheinz

Schießbegeisterte ließen es krachen

Am Nachmittag des 14. November 2017 trafen sich heuer wieder die Schülerinnen und Schüler der LLA Rotholz und der LLA Imst zum Vergleichswettkampf im Zimmergewehrschießen. Um den Wanderpokal wieder erringen zu können, wurde dieser von den letztmaligen Siegern - der LLA Rotholz - mit zur Veranstaltung gebracht.

Nach dem Eintreffen beim Schießstand in Roppen wurden die Schülerinnen und Schüler ihrer Disziplin zugeteilt und konnten sogleich mit dem Wettkampf beginnen. Es wurden zwei Gruppen gebildet, welche sich aus je fünf SchülerInnen der LLA Rotholz und der LLA Imst zusammensetzten. Geschossen wurden 20 bzw. 40 Schuss - je nachdem welche Disziplin die Schützinnen und Schützen wählten.

Bei geselligem Beisammensein wurde daraufhin ca. 3 Stunden lang geschossen. Nebenbei spielten die Schülerinnen und Schüler Karten, unterhielten sich und tauschten sich ausgelassen untereinander aus. Nachdem das Schießturnier beendet war, lud die LLA Imst die SchülerInnen und Lehrer der Nachbarschule zum Abendessen ein. Anschließend wurde die Preisverteilung abgehalten.

Die Ergebnisse konnten sich sehen lassen. Bester Schütze in der Kategorie 20 Schuss war Thomas Pfeifer von der LLA Imst mit 188 Ringen. In der 40-Schuss-Kategorie war Anna Maria Riml von der LLA Imst mit 385 Ringen die Siegerin.

Gesellig war es im Vereinslokal der Roppener Schützengilde.

Die Gesamtmannschaftswertung des Vergleichswettbewerbes ergab, dass die LLA Rotholz mit 2152 Gesamtringen um 288 Ringe besser war als die LLA Imst. Somit errang ein weiteres Mal die LLA Rotholz den Wanderpokal im Zimmergewehrschießen.

Wir danken den Herausforderern für den fairen Wettkampf und freuen uns, das Turnier nächstes Jahr wieder bestreiten zu können.

DI Thomas Moritz

Milchverarbeitung auf hohem Niveau

Die Verarbeitung von Milch vom eigenen Lehrbetrieb zu Milchprodukten spielt an unserer LLA schon seit Jahrzehnten eine wichtige Rolle. Über Jahre wurde der Milchverarbeitungsraum den Anforderungen an den Praxisunterricht und an die Anforderungen der Hygiene (HACCP) angepasst. Einhergehend ist natürlich eine ständige Weiterbildung auf diesem weiten Feld der Produktherstellung. Die Herausforderungen sind, gute Produkte mit gleichbleibender (oder besserer) Qualität, welche den Hygienestandards von heute entsprechen, anbieten zu können. Ein neues Hygienekonzept, installiert von der Firma Rala aus Vorarlberg, bringt seit Neuem mehr Sicherheit in der Reinigung und Desinfektion und soll als Vorbildwirkung für andere Betriebe dienen. Somit steht die LLA Imst auch für Weiterbildung im Bereich Milchverarbeitung. Geheimnisse gibt es bei uns keine.

Von der weiten Produktpalette, hergestellt ausschließlich im praktischen Unterricht, kann man sich auch gerne im eigenen Hofladen überzeugen.

Martin Kaufmann, 1bFSL

Kennenlernen auf der Muttekopfhütte

Einen Kennenlerntag auf der Muttekopfhütte machten auch dieses Jahr wieder die SchülerInnen und Schüler der ersten Klassen der Fachschule für Landwirtschaft. Am Montag, 25.11.17, am frühen Nachmittag, brachen die Schüler der 1b-Klasse mit zwei Lehrern in Richtung Muttekopfhütte auf. Los ging es durch die Rosengartenschlucht, über die Untermarkter Alm und vorbei an den Latschenkiefern bis hinauf zur Muttekopfhütte. Die ersten kamen nach ca. 5 Stunden oben an. Alle genossen den Ausblick und verbrachten den restlichen Hüttenabend bei vielen lustigen Spielen mit den Begleitlehrern FL Moritz und FL Röck. Am nächsten Tag nach dem Frühstück stiegen wir noch ein paar Höhenmeter hinauf und genossen den Blick auf Imst. Danach ging es über den Plattigsteig zu den Platteinwiesen, dann nach Imst hinunter. Zu Mittag waren alle wieder im Heim angekommen.

Mir persönlich hatte der Tag gut gefallen, und so konnten sich Lehrer und Schüler besser kennenlernen. Das Spiel, bei dem ein paar Schüler mit den Lehrern um Schokolade gespielt hatten, fand ich am lustigsten. Wir spielten, bis der Hüttenwirt keine Schokolade mehr hatte.

Die Schüler der 1bFSL in der Rosengartenschlucht

Laura/Magdalena/Romina/Celina/Julia

Erste Exkursion - „So ein Mist!“

Am Freitag, den 13. Oktober, fuhren wir, die Schülerinnen der ersten Klassen der FSBHM, auf Exkursion ins Ötztal. Zuerst besuchten wir das Heimatmuseum in Längenfeld. Neben der Lebensweise der Ötztaler in früheren Zeiten und einigen Wörtern aus dem „Ötztaler Kulturerbe“ lernten wir dort in einer Sonderausstellung auch das Leben von „Mistapostel“ Adolf Trientl kennen.

Anschließend fuhren wir weiter nach Huben und wanderten den Ötztaler Sagenweg hinauf bis zum Feuerstein. Oben angekommen, stärkten wir uns und machten zahlreiche Fotos von der schönen Umgebung. Dann machten wir uns wieder auf den Heimweg. Es war ein schöner Tag!

Die Schülerinnen der 1aBHM mit ihrer KV Adelheid Falkner

DI Thomas Moritz

Schülerbuffet eröffnet

Seit einigen Jahren schon hat die LLA einen eigenen Raum für Schülerinnen und Schüler, der der Begegnung dienen soll, der Platz für Spiele bietet oder die Möglichkeit zum gemeinsamen Musikhören.

Seit Beginn des Novembers beinhaltet dieser Jugendraum auch ein kleines, von Schülern geführtes Buffet. Zu kleinen Preisen können unsere Jugendlichen Getränke und Speisen erwerben. Unter anderem werden auch Produkte aus der eigen Produktion und Verarbeitung angeboten. So kann jemand, der ein Produkt im Zuge seiner Ausbildung herstellt, dieses auch im Schülerbuffet erwerben. Eine Win-win-Situation für alle: für Schüler, die Produkte anbieten, für die bessere Frequenz im Jugendraum und damit für eine bessere Gemeinschaft und letztlich auch für jene, die qualitativ hochwertige Produkte günstig erwerben möchten.

Großer Beliebtheit erfreut sich bei unseren Jugendlichen der Jugendraum mit dem neuen Schülerbuffet.

Mein Dank gilt allen, die sich an einem funktionierenden Schülerbuffet beteiligen.

Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger / FL Ing. Anni Luger

Eine Tischdekoration entsteht

Die Tage werden kälter und kürzer, die letzten Monate des Jahres haben begonnen. Dies ist nicht nur die Zeit, in der sich die Natur zurückzieht, sondern auch eine Zeit, in der viele Feste und Feiern stattfinden. So auch an unserer Schule.

Am 23.11.2017 fand ein Informationstag für die Eltern der Schülerinnen des ersten Jahrganges statt. Im Rahmen dieser Veranstaltung werden die Eltern zu einem Bankettessen eingeladen. Dies soll ein kleines Dankeschön dafür sein, dass sie uns ihre Töchter anvertrauen und gleichzeitig erlebbar machen, welche Fähigkeiten die Mädchen in den nächsten drei Jahren erwerben können.

Zu einem gelungenen Fest gehört neben dem guten Essen auch ein feierliches Ambiente. Diesmal wollen wir euch zeigen, wie diese Tisch- und Raumdekoration entstanden ist. Vielleicht ist es auch eine Idee für eure nächste vorweihnachtliche oder weihnachtliche Feier.

Bereitstellen des Materials:

Verschiedenes Bindematerial (Kiefern-, Eiben-, Buchs-, Tannenzweige, ebenso von Thujen und Efeu) schneiden bzw. besorgen, Kiefernzapfen und Zimtrinde andrahten, Zeitungspapier, Bindedraht und Gartenschere

Zuerst muss die sogenannte „Seele“ der Girlande gerichtet werden. Dafür drehen wir Zeitungspapier auf die gewünschte Länge und Stärke zusammen und umwickeln es ganz fest mit Bindedraht. Anstelle von Zeitungspapier kann Stroh, Heu, ein dickes Seil, eine Holzleiste oder Ähnliches verwendet werden.

Fertigt man die Seele selbst an, so kann die Größe immer den Gegebenheiten angepasst werden.

Auf die Seele wird das Bindematerial gebunden. Das Um und Auf einer gelungenen Arbeit ist das sorgfältige Zusammenstellen der Büschelchen. Arbeitet man mit mehreren verschiedenen Materialien, so ist es günstig, immer von jeder Art etwas dazu zu nehmen. Man erhält dadurch eine gewisse Regelmäßigkeit und

eine gleichmäßige Struktur. Die Materialbüschelchen werden dachziegelartig an die Unterlage angelegt und durch zweimaliges Umwickeln mit Bindedraht befestigt.

Für kleine, schlanke Girlanden reichen meist zwei Büschelchen aus (1x innen, 1x außen). Für größere braucht es dann drei, je eines innen, außen und in der Mitte. Ziel ist jedenfalls, dass die Seele nicht mehr sichtbar sein darf. Ist die Girlande rundum sichtbar, so muss das Bindematerial auch rundherum gearbeitet werden. Zum Auflegen auf den Tisch reicht es aus, wenn nur die sichtbare, obere Hälfte der Seele gebunden wird. Abschließend werden Kiefernzapfen und Zimtrinde gleichmäßig auf der Girlande platziert und mit Draht befestigt.

Natürlich wurden auch die Kerzenschalen von den Schülerinnen im Unterricht gefertigt - aber das ist eine andere Geschichte.

Paul Egger, BEd

Unterwegs im „unbekannten Waldviertel“

Dieses Mal führte uns die Herbstlehrfahrt vom 26. bis 29. Oktober in den nördlichsten Bereich Österreichs - ins Waldviertel. Das Waldviertel zeigte sich von seiner geschmackvollsten Seite: Ob Waldviertler Graumohn, Erdäpfel, Karpfen, Kräuter, Tee, Whiskey oder Bisonfleisch - das Angebot war vielfältig.

Am Donnerstag, dem 26.10., um ca. 6 Uhr starteten wir pünktlich mit dem Einsammeln unserer Kursteilnehmer. 72 Kursteilnehmer nahmen bei der heurigen Herbstlehrfahrt teil. Nach einem kurzen Halt zum Frühstück in Strass ging es weiter nach Sattledt, wo wir unser erstes gemeinsames Mittagessen einnahmen. Der nächste Halt lag in der unmittelbaren Nachbarschaft, dem Stift Kremsmünster. Nach einer Kurzführung durch Pater Dr. Robert Huber lernten wir die Umgebung ein wenig kennen, aber natürlich auch das prunkvolle Stift samt Fischkalter.

Nachdem wir auch einige Oldtimertraktoren bewundern konnten, ging die Reise weiter. An Linz vorbei ging es schlussendlich durch das Mühlviertel hin zu unserem Hotel in Langschlag.

Am Freitag besuchten wir eine Bisonranch und erfuhren viel Wissenswertes über dieses spezielle Rind. Der Rancher berichtete uns später in seinem Heurigenlokal, dass man aus dem Verkauf

nach der Schlachtung eines ausgewachsenen Bisons bis zu 6.000 Euro erzielen kann. Das Fleisch zeichnet sich durch seinen geringen Fettanteil und seine äußerst cholesterinarme Zusammensetzung aus.

Nach dem Mittagessen auf der Bison Ranch ging die Reise weiter nach Weitra, wo wir die Stadt besichtigten. Anschließend fuhren wir zur Glashütte Zalto. Dort erfuhren wir bei der Vorführung viel Interessantes zum Thema Glas. Einige Teilnehmer konnten auch als Mitbringsel Kunstgegenstände der Glashütte erwerben.

Am dritten Tag der Exkursion besichtigten wir das Waldviertler Paradeunternehmen „Sonnentor“. Diese Firma hat sich vom 1-Mann-Garagenbetrieb hin zum Unternehmen mit über 250 Angestellten und einem Jahresumsatz von ca. 40 Mio. Euro entwickelt. Vom Spinner zum Gewinner, und das mit Bio-Artikeln!

Weiter ging die Fahrt nach Armschlag ins Mohndorf. Nach einem zünftigen „Mohnmittagessen“ wurden uns der Anbau, die Ernte und die Verarbeitung von Mohn nähergebracht.

Letzte Station am Samstag war die erste österreichische Whisky-Destillerie, bei der wir interessante Einblicke in die Herstellung von Whisky erhielten. Natürlich durfte eine Verkostung nicht fehlen.

Der Sonntag stand im Zeichen der Heimreise. Unseren ersten Halt legten wir in Linz-Pöstlingberg ein, wo wir den Gottesdienst besuchten. Nach der feierlichen Messe ging es zum Kirchenwirt, um uns noch für die Heimfahrt zu stärken.

Trotz der Unwetter hatten wir großes Glück, dass wir weder bei der Fahrt noch während der Exkursion negative Auswirkungen verspürt hätten. Es hat sich wieder einmal gezeigt: Wenn Engel reisen, wird sich das Wetter weisen.

Einladung zum

Absolventen- und Abschlussball

der Landw. Landeslehranstalt Imst

Freitag, 2. Februar 2018

Beginn: 20:30 Uhr
Eintritt: € 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 „Pfundskerle“.

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*

EIN ABSOLVENT BERICHTET

Mein Name ist **Viktor Partl**, ich bin 28 Jahre alt und wohne in Hatting. Von 2003 bis 2006 besuchte ich die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt in Imst, anschließend den Aufbaulehrgang an der HBLA Kematen. Durch die Ausbildung in Imst wurde meine Leidenschaft für die Landwirtschaft noch größer, und weil meine Eltern keine Landwirtschaft betreiben, habe ich den Großteil meiner Jugend auf dem Hof meines Onkels verbracht. 2010 verbrachte ich einen Sommer auf einer Alm als Gehilfe in der Käserei. Dort verarbeiteten wir die Milch von 150 Kühen zu Bergkäse und Tilsiter.

Bereits damals wollte ich mich als Klauenpfleger selbstständig machen, aber in Tirol gab es noch keine einheitliche Regelung für diesen Beruf. Daher begann ich im Dezember 2010 in der Raiffeisenbank Kematen zu arbeiten. Doch mein Interesse an der Klauenpflege blieb bestehen, und so habe ich mich 2016 dazu entschieden, über das LFI Steiermark den Kurs zum überbetrieblichen Klauenpfleger zu absolvieren. Seither bin ich als selbstständiger, geprüfter Klauenpfleger im Raum Imst bis Innsbruck tätig. Es ist mir wichtig, die Klauengesundheit zu erhalten und verbessern, denn die Klauen tragen die Milch, und eine gesunde Klaue und korrekte Klauenpflege ist wichtiger als je zuvor.

Ich komme mit meinem Kippstand zu Ihnen, für den Einsatz im Laufstall habe ich immer Treibgitter dabei, damit die Klauenpflege für die Tiere so stressfrei wie möglich ist. Ich würde mich sehr über einen Anruf unter meiner Telefonnummer (0664) 8878 1971 freuen. Ich biete Herdenschnitte sowie Einzeltierbehandlungen an und berate Sie gerne in Sachen Klauengesundheit.

Weihnachten in seiner Ursprünglichkeit erleben ...

Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Alljährlich wird im Advent und zu Weihnachten reichlich gegessen. Traditionelle Gerichte erhöhen die Vorfreude. Man weiß, worauf man sich freuen darf. Eine besondere Rolle zu Weihnachten spielten in früherer Zeit die Nachspeisen und so allerlei süßes Gebäck. Sie waren an hohen Festtagen ein unbedingtes Muss. In der Erinnerung der Menschen haben sie unvergleichlich gut geschmeckt, vielleicht auch, weil es sie nur ein, zwei Mal im Jahr gab.

Ich erinnere mich noch heute gerne an das sogenannte „Bischofsbrot“, das meine Mutter immer am Heiligen Abend zur Nachmittagsjause, sprich zum „Kaffee“ servierte. Damit eng verbunden war bei uns Kindern die Vorfreude auf das beginnende Fest und auf so manche mit großer Sehnsucht erwarteten Geschenke.

Es duftete schon förmlich nach Weihnachten. Es war ein großer Moment, wenn am Heiligen Abend nach der Bescherung der Keksteller auf den Tisch gestellt wurde. Nicht nur, dass es die guten Kekse ausschließlich zu Weihnachten gab, man hatte sich den ganzen Advent auch beim Naschen zurückgehalten und erlebte diese wunderbaren Weihnachtsbegleiter als eine Art, sich etwas Kostbares zu gönnen.

Wie erleben wir Menschen in der heutigen digital vernetzten Zeit das Fest rund um Weihnachten? Sind es immer noch die kleinen „Botschaften“ und gewachsenen Rituale, die uns die Weihnachtszeit so besonders werden lassen?

Es kommt ganz auf uns selbst an, Weihnachten wieder zu „erleben“, der inneren Stimme zu lauschen, die uns spüren lässt, das ist Weihnachten!

Mit meinem Vorschlag für das diesjährige Weihnachtsmenü möchte ich Sie ein Stück durch die Festtagsküche begleiten. Die Zutaten sind für 6 Personen berechnet.

Gebeizter Saibling mit frischem Weißbrot

Zutaten: 3 bis 4 Stück Saiblingsfilet aus heimischer Fischzucht, 2 EL gutes Olivenöl

Beize: 25 g Meersalz, 5 g Pökelsalz, 20 g Kristallzucker, 3 g Pfefferkörner, 2 g Zitronenpfeffer, 5 g Wacholder, 2 Pimentkörner, 8 Koriandersamen, 1 Handvoll Kräuter (Petersilie, Basilikum, ...), 1 unbehandelte Zitrone, 1 EL gutes Öl nach Belieben

Marinade: 4 Handvoll Rucola, ev. 1 EL Kapern und einige schwarze Oliven, Rindssuppe, Olivenöl, Salz, Zucker, Weinessig weiß

Zubereitung: Das Saiblingsfilet von den restlichen Gräten befreien, mit der Hautseite nach unten auf eine große Klarsichtfolie legen. Für die Beize alle Zutaten bis auf die Zitrone vermischen und dick auf die Filets auftragen. Zitronenschale darüber reiben. Fisch in der Folie gut einschlagen und leicht beschweren. Für ca. 24 Stunden kühl stellen. Anschließend die Gewürze und die Kräuter sorgfältig entfernen. Filets abtrocknen und mit etwas gutem Öl einreiben und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Fisch kreisförmig anrichten, salzen, pfeffern, mit Marinade beträufeln und mit Rucola und den restlichen Zutaten garnieren.

Heimisches Rindsfilet mit Hartkäsekruste und geschmortem Radicchio

Zutaten: 50 g Weißbrot oder Toastbrot entrindet und fein gerieben, 50 g Urtyroler, gerieben, 100 g kalte Butter, 6 Stück heimisches Rindsfilet oder Kalbsfilet, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Dijonsenf, Öl zum Braten oder Butterschmalz

Für die Rotweinsauce: $^1/_8$ l Rotwein (aus Nordtirol), ev. wenn vorhanden etwas Portwein, 1 Zwiebel würfelig geschnitten, 1 l Bratensauce oder Fleischsuppe, 30 g kalte Butter, 1 EL Pignoli

Zubereitung: Zwiebel anschwitzen, mit Rotwein löschen und stark einkochen lassen. Diese Reduktion mit ein paar Tropfen gutem Balsamico ablöschen, mit der Bratensauce kurz verkochen lassen, gut abschmecken und mit der kalten Butter aufmixen.

Eventuell, wenn notwendig, mit etwas in kaltem Wasser angerührtem Maizena binden.

Bratensauce *für etwa 1 Liter:* Aus den Zutaten, wie Kalbsknochen, Wurzelwerk, Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, etwas Rotwein, frische Kräuter, eine Bratensauce bereiten.

Hartkäsekruste: Zutaten gut vermengen, eine Rolle formen und kalt stellen.

Geschmorter Radicchio

Zutaten: 2 Kopf Radicchio, 1 Stück Zwiebel, 3 EL gutes Öl, 50 g Schinkenspeck in feine Streifen geschnitten, $^1/_8$ l Rotwein, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Radicchio putzen, äußere Blätter entfernen, Strunk herausschneiden, vierteln und in lauwarmes Wasser legen, damit die Bitterstoffe gelöst werden. Zwiebel goldgelb andünsten, den geschnittenen Speck dazugeben und dünsten. Radicchio dazu in die Pfanne geben, bei geringer Hitze ca. 5 Minuten braten, dabei wenden, mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und fertig schmoren lassen. Etwas Honig verfeinert den Geschmack.

Rindsfilets

Zubereitung: Filetsteaks salzen und pfeffern (am Vorabend ev. in etwas gutem Öl und frischen Kräutern eingelegt) und in einer heißen Pfanne auf beiden Seiten rosa braten (dauert ca. 5 bis 6 Minuten je Seite). Fleisch in Alufolie wickeln und im Rohr bei 90 °C etwas nachziehen lassen, ca. 15 Minuten. Fleisch mit wenig Senf bestreichen, die gekühlte Hartkäsekruste in Scheiben schneiden und auf die Filets legen, im heißen Backrohr überbacken, bis die Kruste schön braun und leicht geschmolzen ist.

Die Filetsteaks mit der guten Kalbssauce, dem geschmorten Radicchio und den Pignoli anrichten.

Lauchrösti

Zutaten: 200 g rohe Kartoffeln, 1 Eigelb, 2 EL Sonnenblumenöl, 4 EL Olivenöl, 200 g Lauch, 200 g Sahne, Kräutersalz, Pfeffer, 1 Blätterteigplatte, 1 Ei

Zubereitung: Kartoffeln grob reiben, abtrocknen, mit dem Eigelb vermengen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und jeweils ca. 1 cm dicken Klecks von der Kartoffelmasse auf beiden Seiten goldgelb braten. Lauch in feine Streifen schneiden und in Olivenöl anziehen lassen. Mit Sahne aufgießen und gut würzen, cremig einkochen. Rösti auf ein Backpapier geben, Lauchmasse darauf verteilen und mit einer „Blätterteighaube“ bedecken. Mit Ei bestreichen und goldgelb backen.

Topfentörtchen mit Beeren & Vanilleeis

Zutaten: 120 g Topfen, 20 g Maizena, 25 g Zucker, Vanillezucker, 3 Eier, Prise Salz, gefrorene Beeren nach Wahl (ev. vom Sommer eingefroren), etwas Staubzucker, Butter für die Form
Für die Waldbeeren: gemischte Früchte, etwas Honig; Minze

Zubereitung: Topfen mit Salz, Eigelb, Maizena und Zucker glatt rühren, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Formen (vorzugsweise Muffinform) oder anderes feuerfestes Geschirr mit Butter ausfetten, Topfenmasse in die Formen geben. Gefrorene Früchte mit Staubzucker bestreuen und auf die Törtchen verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 170 °C goldgelb backen (ca. 15 Minuten).

Waldfrüchte mit Honig und etwas Likör marinieren und mit den Törtchen und Vanilleeis oder Vanillesauce dekorativ anrichten.

Tipp: Masse kann bis auf den Schnee bereits gut vorbereitet werden und eignet sich sodann vorzüglich für ein warmes Dessert ohne besonderen Aufwand!

Ich wünsche Ihnen allen eine gesegnete Weihnachtszeit,
vor allem aber viele spürbare Augenblicke
in dieser doch so besonderen Zeit!

Christa Tangl-Martin

FOL Paul Juen

Schutzgasschweißkurs

Alle Jahre wieder - der Schutzgasschweißkurs, eine Kooperation zwischen WIFI und Lehranstalt Imst, ist nach wie vor äußerst beliebt bei den Schülern der Abschlussklassen der FSL. Die Ausbildung umfasst 40 Unterrichtseinheiten in Theorie und Praxis. Zum Abschluss besteht für die Schüler die Möglichkeit, die Schweißerprüfung abzulegen. Diese Zusatzqualifikation ist vor allem für jene Schüler interessant, die ihre berufliche Zukunft im Bereich Landmaschinenmechanik oder Metalltechnik ausgerichtet haben.

In den letzten drei Septemberwochen absolvierten 30 Schüler diese Ausbildung. Zum Abschluss konnte an 17 Schüler das Zertifikat für die Schweißerprüfung überreicht werden.

Kursankündigung

Drechseln für Einsteiger

Inhalt: Sicheres Drechseln in Längs- und Querholz, fliegend drehen und Anfertigen von Schalen, Drechselwerkzeuge richtig schärfen

Ort: Lehrwerkstätte Holz der LLA Imst

Termine: Donnerstag, 4.01.18, 18:30 - 22 Uhr
Freitag, 5.01.18, 8:30 - 16 Uhr,
insgesamt 10 Stunden

Kursbeitrag: € 110,–, AV-Mitglieder zahlen € 100,–

Leitung: FL TM Thomas Steger

Teilnehmerzahl: mindestens 4, maximal 7, bei mehr Anmeldungen gibt es einen weiteren Kurs.

Bei Bedarf wird auch ein Kurs für Fortgeschrittene abgehalten. Um Voranmeldung dazu wird gebeten.

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

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

Lebensmittelhygiene

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

Zeit: Freitag, 12. Jänner 2018, 18 - 22 Uhr

Kosten: € 30,–
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, 26. Jänner 2018, 9 - 16:30 Uhr
2. Teil: Freitag, 20. Juli 2018, 8 - 12 Uhr

Kosten: € 60,–

Auswinterung

Inhalt: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung

Zeit: Freitag, 16. März 2018, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

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 Heike Girstmair, FL Paul Juen, FOL Karl Holzknecht, FL Monika Ungericht, FL Thomas Steger, DI Thomas Moritz, FL Angelika Stritzinger, FL Paul Egger, Viktor Partl, FL Veronika Polter

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

Tag der offenen Tür für Neue Mittelschulen

Zahlreiche Interessierte konnten sich am 15. November 2017 von der hohen Qualität unserer Schule überzeugen. Neben den theoretischen Fächern stand vor allem der Praxisunterricht im Vordergrund. So bekamen die Besucher/innen vom Sträußebinden im Gartenpraxisunterricht über den Nähunterricht mit Schwerpunkt Dirndl und Tracht bis hin zu kulinarischen Genüssen im Kochunterricht einen guten Einblick in unser Schulsystem. Auch das Service stellte sich im Restaurant mit praktischen Übungen, wie Ober- und Untergriff, den Besuchern vor.

Alles in allem ein gelungener Tag mit vielen neuen Erfahrungen.

Dipl.-Päd. Heidi Holzknecht

Oben: FL Irene Grießer mit Nadine

Unten: Dorothea und Michelle beim Mixen von Cocktails

Oben rechts: FL Sandra Bacher mit Julian und Jessica

Oben: FL Veronika Polter mit Rene und Leonie

Rechts: FL Christine Schnegg mit einem Teil der Kochgruppe

Weihnachtliche Gartenpraxis

Wie jedes Jahr fertigten die Schülerinnen und Schüler des zweiten Jahrganges einen Adventkranz an. Sie bekamen auch Informationen über die Geschichte des traditionellen Kranzes:

Die Idee des Adventkranzes stammt aus dem Jahr 1839 von dem Theologen Johann Wichern, der das „Rauhe Haus“ in Hamburg leitete. Damals war dies ein Haus für Kinder und Jugendliche ohne Eltern. Mit dem Adventkranz wollte der Theologe den Waisenkindern zeigen, wie lange sie noch bis Weihnachten warten müssen. Der ursprüngliche Kranz bestand aus 28 Kerzen und hatte einen Durchmesser von 2 Metern. Warum der Kranz heute nur noch 4 Kerzen hat, ist einfach zu erklären: Die Gläubigen wollten zu Hause auch einen Kranz haben. Und wer hat schon Platz für 28 Kerzen?

Durch Johann Wichern wurde die Idee immer mehr verbreitet, und auch heute noch soll der Adventkranz Hoffnung in der Vorweihnachtszeit bringen.

In unserer Gartenpraxis stellten wir zusätzlich noch weihnachtliche Dekoration für unser Schulhaus und für zu Hause her. Eine Tischdekoration aus Fichtenholz und Zapfen, einen Fensterschmuck aus Ästen und Christbaumkugeln und noch vieles mehr. Durch das kreative Tun werden die gestalterischen Fähigkeiten gestärkt und auch der Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler Ausdruck verliehen.

FL Rebekka Wolf

Fensterschmuck aus Naturmaterialien und Christbaumkugeln

So wird’s gemacht: Lärchenäste auf die gewünschte Größe zuschneiden und die Enden mit Spagat zusammenbinden. Je nach Belieben kann der Rahmen mit kleinen Ästchen, Draht, Spagat, Kordeln oder Ähnlichem bespannt werden. Anschließend wird der Rahmen mit kleinen Kugeln und Zapfen geschmückt.

Fertig ist der schlichte Weihnachtsschmuck! Auf dem Foto sind die Künstlerinnen des Werks zu sehen: Carina Kuprian und Lea Ertler des 2. Jahrganges.

Allen einen schönen Advent, frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr 2018

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

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

VERLÄSSLICHER PARTNER DER LANDWIRTSCHAFT

Innovative Dienstleistungen, kompetente Fachberatung und Top-Produktqualität.

IHRE FÜTTERUNGSBERATER VOR ORT:

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)

RAUCH FUTTER ... zum Fressen gern

GARANT QUALITÄTSFUTTER

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.

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

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

Landwirt
www.landwirt.com

Rinderfachtage
2018

Termin

Freitag, 19. 01. 2018
Tirol: LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst

Programm 9 bis 16 Uhr

Mehr Milch aus Gras – Grundfutterleistung steigern durch richtige Grünlandbewirtschaftung
Dipl.-HLFL-Ing. Josef Galler, selbstständiger Grünlandexperte aus Salzburg

Selektives Trockenstellen – „Richtig Trockenstellen – jede Kuh ist anders“
Dr. Raphael Höller oder Dr. Elisabeth Hehenberger, Tierarztpraxis HöllerVET in Niederösterreich

Gesunde Klauen – Tipps vom Klauenpfleger
Franz Gsöls, Klauenpfleger aus der Steiermark

Fruchtbarkeit homöopathisch unterstützen
Birgit Gnadl, Nutztierhomöopathin aus Bayern

Die Reihenfolge der Vorträge kann variieren.

TGD Anrechnung 3 Stunden
Mit Gewinnspiel

Tagungsbeitrag:
LANDWIRT Abonnenten: 12,– Euro
Nicht-Abonnenten: 14,– Euro
Möglichkeit zum Mittagessen ist gegeben.

Anmeldung und nähere Informationen:
www.landwirt.com/rinderfachtage
oder
Tel.: 0316/ 82 16 36-144

Aus organisatorischen Gründen wird um Anmeldung gebeten!

LANDWIRT Agrarforum