Nr. 1 | April 2019 | 71. Jahrgang

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

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

Foto: Dieter Draxl

Herzliche Gratulation

zum 60. Geburtstag

FOL Andrea Mair

Lehrerin an der FSBHM seit 1988

zum 50. Geburtstag

Dipl.-Päd. Gerlinde Stoll

Lehrerin an der FSBHM seit 1989

DI Hannes Nachtschatten

Lehrer an der FSL seit 1996

Dipl.-Päd. Franz Girstmair

Lehrer an der FSL seit 1999

Tamara Neuner

Köchin seit 1989

zur Hochzeit von

Rebecca Scheiber & Patrick Hausegger

Sie haben sich am 19. Mai 2018 das Ja-Wort gegeben. An der LLA Imst haben sich beide kennen und lieben gelernt. Patrick absolvierte 2008 die Fachschule für Landwirtschaft, Rebecca 2009 die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft. Sie wohnen beide in Längenfeld.

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Horst Schöpf, Neustift SJ 82/83

Kassian Erhart, Piller/Sistrans SJ 66/67

Anna File, geb. Lenz, Zams SJ 59/60

Johann Wolf, Ampass SJ 77/78

Dir. OSR Ing. Rupert Staggl, Imst
Lehrer an der LLA seit 1966
Direktor der LLA Imst 1993 - 1996

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Liebe Absolventinnen, liebe Absolventen!

Im fünfjährigen Rhythmus veranstaltet der Tiroler Grauviehzuchtverband im Agrarzentrum West die Bundesgrauviehschau (KUISA). Diese Veranstaltung ist auch für die LLA Imst ein geeigneter Anlass, um den landwirtschaftlichen Lehrbetrieb (Gutshof), der sich in der unmittelbaren Nachbarschaft zum AZW befindet, in den Mittelpunkt des Interesses zu rücken. Wir laden ebendort am Sonntag, den 5. Mai 2019, zum Tag der offenen Tür. Das diesjährige Motto lautet „Wertvoll.Selten.Gefährdet".

In diesem Sinne legen wir einen besonderen Schwerpunkt auf die Präsentation von Nutztieren, Nutzpflanzen, Obstarten, Lebensmitteln usw., die den genannten Kriterien entsprechen. Die Schulgemeinschaft an der LLA Imst bemüht sich wieder um ein attraktives Programm für die Besucher. Über euer Kommen würden wir uns sehr freuen. (Einladung zum Tag der offenen Tür siehe Rückseite)

Lehrplan NEU - Weichenstellungen

Wie berichtet ist mit Beginn dieses Schuljahres der neue Lehrplan für beide Fachrichtungen in Kraft getreten. Die Umsetzung erfolgt Schritt für Schritt. Das heißt, dass aktuell in den ersten Jahrgängen bereits eine andere Stundentafel zur Anwendung kommt und die Schüler/innen nach dem Kompetenzmodell unterrichtet und beurteilt werden.

Nunmehr geht es darum, die Weichen für die Folgejahre zu stellen und in diesem Zusammenhang die schulautonomen Schwerpunkte bzw. Spezialisierungsangebote auszuarbeiten. Die dadurch bedingten Abänderungen bei der Stundenverteilung und daraus resultierenden Lehrplanergänzungen sind dem Schulgemeinschaftsausschuss (SGA) zu unterbreiten. Die Zustimmung der Mitglieder des SGA und eine positive Prüfung seitens der Schulbehörde bilden letztendlich die Voraussetzung für die Umsetzung in den kommenden Schuljahren.

In der **Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement** wurden die Neuformulierungen der schulischen Schwerpunkte bereits zu Schuljahresbeginn abgeschlossen (siehe auch ASV Ausgabe Oktober 2018). Die Schülerinnen/er entscheiden sich gegen Ende des 1. Jahrganges zwischen den Schwerpunkten „Gesundheit und Soziales", „Regionaltourimus" und „Kreativität/Handwerk". Bedingt durch die voneinander abweichenden Stundentafeln und spezifischen Zusatzausbildungen in den beiden aufsteigenden Klassen ist der Schulabschluss mit unterschiedlichen Berechtigungen verbunden. Den Facharbeiterbrief für Betriebs- und Haushaltsmanagement hingegen erhalten alle Schülerinnen, die den erforderlichen Praktikumsnachweis erbringen und die Abschlussprüfung bestehen.

Keine derart ausgeprägten Schwerpunkte vorgesehen sind in der **Fachrichtung Landwirtschaft**. Die schon bisher angebotenen Spezialisierungen, wie Produktverarbeitung Milch bzw. Fleisch, Waldwirtschaft, Alternativen in der Tierhaltung, Spezielle Rinderhaltung, Obstbau, Bienenwirtschaft, sollen zumindest beibehalten werden. Bei den handwerklichen Wahlbereichen wird eine Intensivierung zum einen dahingehend angestrebt, dass die bestehenden Möglichkeiten präzisiert und mit verwandten Gegenständen enger verflochten werden. Zum anderen wird der Umfang der halbtägigen praktischen Unterrichtseinheiten in den Spezialbereichen erhöht. Als theoretischer Unterbau dient die Einführung des Faches „Technik und Bauen", welches in den beiden aufsteigenden Jahrgängen mit einer Wochenstunde fixiert wird.

Lehrwerkstätte Holztechnik: Die klassischen Lehrinhalte der Tischlerei werden ergänzt durch Komponenten aus der Waldwirtschaft, der Sägetechnik und der Zimmerei. Die Infrastruktur der Schule bietet diesbezüglich beste Möglichkeiten. Neben einem eigenen Lehrforst und einer mobilen Blockbandsäge steht eine vollständig ausgestattete Werkstätte zur Verfügung, die einem Holzbearbeitungsbetrieb in nichts nachsteht. Mit der jüngsten Errungenschaft, einer CNC Fräse, kann den Schülern/innen der aktuelle Stand der Technik in Sachen Programmierung und Präzisionsarbeit vermittelt werden.

Lehrwerkstätte Metalltechnik: Die Grundlagen für den Lehrberuf Metalltechniker werden in gewohnter Weise vermittelt. Darüber hinaus soll auch ein besonderer Schwerpunkt auf die Besonderheiten und Anforderungen in der Ausbildung zum Seilbahntechniker gelegt werden. Schon in den letzten Jahren wurden dies-

Metalltechnik ist ein Schwerpunkt, den SchülerInnen an der landwirtschaftlichen Fachschule wählen können.

bezüglich Lehrausgänge mit interessierten Schülergruppen zu Seilbahnunternehmen organisiert, um ihnen entsprechende Einblicke vor Ort zu ermöglichen.

Lehrwerkstätte Landtechnik: Neben der Beibehaltung und Präzisierung der klassischen Unterrichtseinheiten zur Traktor- und Maschinenpflege, zu Reparatur- und Wartungsarbeiten und zur optimalen Einstellung bzw. dem fachgerechten Einsatz von Landmaschinen werden die Bereiche Elektrotechnik und Hydraulik eine Ausweitung des Stundenumfanges erfahren.

Eine stärkere inhaltliche Berücksichtigung soll in Zukunft der Almwirtschaft zuteil werden. Sie wird zwar nicht als eigener Unterrichtsgegenstand ausgewiesen, aber in all jenen Fächern, wo Berührungspunkte bestehen (Pflanzenbau, Tierhaltung, Landtechnik, Rechtskunde ...), zum Thema gemacht. Es ist beabsichtigt, im Rahmen von Schwerpunktwochen eine konzentrierte Vermittlung der Inhalte abzuwickeln, ergänzt durch Vorträge externer Spezialisten, durch Exkursionen und Veranstaltungen.

Mit der schrittweisen Umsetzung des neuen Lehrplanes können wir den Schülern/innen eine zukunftsorientierte Ausbildung gewährleisten und sie für die weitere berufliche bzw. schulische Laufbahn bestmöglich vorbereiten.

Personelles

FLin Anni Luger ist mit Ende des Wintersemesters in Pension gegangen. Sie war mit Unterbrechungen seit 1981 im Schuldienst tätig. An die LLA Imst kam sie im Schuljahr 1996/97. Für den langjährigen vorbildlichen Einsatz in Schule und Heim sei ihr herzlich gedankt!

Im Zusammenhang mit den Berechtigungen, die der neue Lehrplan vorsieht, besuchen derzeit die Fachlehrerinnen Heike Girstmair und Maria Bugelnig die Ausbildung zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen. Nach erfolgreichem Abschluss sind sie befugt, die Schülerinnen der FSBHM einschlägig zu unterrichten.

Instruktor/in für FIT - gesundheitsorientiertes und präventives Training, so lautet der Titel nach Absolvierung von 5 Kursen (ehemals Fitlehrwart), den FLin Susanne Payr und FL Simon Röck anstreben.

FL Hannes Kleinheinz besucht derzeit den Lehrgang zum Krippenbaumeister.

FL Michael Pauli hat im Spätherbst die Imkerfacharbeiterprüfung an der Fachschule Warth in Niederösterreich erfolgreich abgelegt und befindet sich derzeit in dem vom Imkerbund veranstalteten Lehrgang zum Wanderlehrer für Imkerei.

Mit dem neuerlichen Hinweis auf unseren **Tag der offenen Tür am Sonntag, den 5. Mai 2019, am Gutshof der LLA Imst** und der Hoffnung auf einen großen Besucheransturm grüßt euch

Direktor DI Josef Gstrein.

Ein gesegnetes

Osterfest

und die Freude über die Auferstehung

wünschen Direktor, Lehrkräfte und Vorstand des Absolventenvereines der Landw. Landeslehranstalt Imst.

Im Gedenken an Direktor Ing. Rupert Staggl

verstorben am 6. Jänner 2019

Das Leben von Ing. Rupert Staggl war geprägt von der Verbundenheit mit dem Bauernstand. Er hat diesem schönen, aber auch mühevollen Beruf große Wertschätzung entgegengebracht und es verstanden, diese Gesinnung seinen Schülern weiterzugeben.

Rupert Staggl stammte aus einer Bauernfamilie in Schönwies und hat dort seine Kindheit und Jugendjahre verbracht. Nach der Pflichtschule arbeitete er einige Jahre am elterlichen Betrieb, bis ihm die Möglichkeit eröffnet wurde, die zweijährige landwirtschaftliche Fachschule an der LLA Imst (1952 - 1954) zu absolvieren. Er galt als begabter und wissbegieriger Schüler und so konnte er gleich anschließend die HBLA Seefeld/Raumberg besuchen. Nach der Matura (1957) begann er seine Laufbahn als Berufsschullehrer für Landwirtschaft im Bezirk Imst. Zu dieser Zeit legte er auch die Befähigungsprüfung für den Lehr- und Förderungsdienst in Wien/Ober St. Veit (1960) ab.

Im Jahr 1966 wurde er als Fachlehrer an die Lehranstalt Imst berufen und avancierte zum Spezialisten für Pflanzenbau. Die Schüler erlebten ihn als fachlich kompetenten und einfühlsamen Pädagogen. Sein ausgesprochenes Organisationstalent stellte er bei verschiedensten Veranstaltungen im Rahmen des Heimlebens, aber auch außerschulisch, als Geschäftsführer der Jungbauernschaft für den Bezirk Imst (1960 bis 1990), unter Beweis. Die im dreijährigen Rhythmus stattfindenden Erntedankumzüge wurden von ihm organisiert.

Als großes Anliegen betrachtete er die Persönlichkeitsbildung der ihm anvertrauten jungen Menschen. Neben der Vermittlung des fachlichen Rüstzeugs bemühte er sich v.a. um eine wertorientierte Erziehung. Das Programm der über viele Jahre durchgeführten Bildungstage trug seine Handschrift.

In den letzten sechs Jahren seiner aktiven Laufbahn wurde Ing. Rupert Staggl mit Leitungsfunktionen betraut. Zuerst als Direktorstellvertreter und ab 1993 für drei Jahre als Direktor hat er ein hohes Maß an Verantwortung auf sich genommen und ist den Erwartungen mehr als gerecht geworden. Trotz dieser relativ kurzen Zeitspanne wurde von ihm eine ganze Reihe von nachhaltigen Akzenten gesetzt:

Zum einen gab er der Öffentlichkeitsarbeit breiten Raum und setzte damit die Strategie seines Vorgängers fort, die Lehranstalt einem breiten Publikum bekannt zu machen.

Als vielseitig interessierter Mensch war es ihm sehr wichtig, der aktuellen Schülergeneration vor Augen zu führen, dass Bildung der Zentralschlüssel für die Türen im Haus der Zukunft ist.

Auf den ersten Blick mag es irritierend erscheinen, dass er in diesem Zusammenhang die Vergangenheit strapazierte und beispielsweise anlässlich des 175. Geburtstages von Pfarrer Adolf Trientl dessen Weitblick und Verdienste um die Gründung des landwirtschaftlichen Schulwesens in Erinnerung rief. Seine Intention folgte dem Gedanken von Andre Malraux, der feststellte, dass man in der Vergangenheit blättern muss, wenn man in der Zukunft lesen will. Er organisierte eine Vortragsreihe zu aktuellen Fragen der Landwirtschaft und Gesellschaft, mit der es ihm bestens gelang, den Brückenschlag zwischen damals, heute und morgen darzustellen.

Während seiner Amtszeit als Direktor galt es, die 75-Jahrfeier abzuwickeln. Als Hauptkoordinator war es ihm ein Anliegen, unter dem Motto „Unsere Verantwortung für die Schöpfung und die Gesellschaft“ alle mit der Lehranstalt in Verbindung stehenden Institutionen und Einrichtungen ins Boot zu holen. Die dabei entstandene Festschrift stellt ein wertvolles Zeitdokument dar. Dieses Jubiläum war auch der Startschuss für die Aufarbeitung der Lehranstaltsgeschichte. In seiner Pension hat er unermüdlich daran weitergearbeitet. Am Ende stand eine dreibändige Chronik, die er der Schule zur Verfügung stellte.

Nicht mit Zahlen zu beziffern sind die persönlichen Qualitäten, die Rupert Staggl bei der umsichtigen Führung der Mitarbeiter und in der herzlichen Begegnung mit den Schülern zum Ausdruck gebracht hat. Direktor Staggl genoss allseits hohe Wertschätzung, weil er bei aller institutioneller Pflichtbewusstheit sich zuallererst den Menschen verpflichtet fühlte. Mit seinen Fähigkeiten, andere zu motivieren, dem Teamwork einen hohen Stellenwert einzuräumen und als Vorbild in Sachen Arbeitseifer und Engagement zu wirken, hat er ein sehr gutes Betriebsklima geschaffen. Erst so konnten ambitionierte Projekte und Veranstaltungen, die von den Lehrpersonen und Betriebsangehörigen mehr abverlangten, als nur ihren Job zu erledigen, verwirklicht werden.

Direktor Rupert Staggl hat die Entwicklung der Lehranstalt Imst maßgeblich mitgestaltet und für das heutige Erscheinungsbild einen wichtigen Beitrag geleistet.

Im Namen der Absolventen sowie der ehemaligen und aktuellen Kollegen und Mitarbeiter möchte ich ihm dafür herzlich danken.

Direktor DI Josef Gstrein

Fabian Stecher/Daniel Walch

Tierhaltungsexkursion

Wir, die Schüler der zweiten Klassen der FSL, fuhren am 22. März 2019 zusammen mit unseren Tierhaltungslehrern, FL Nachtschatten und FL Haueis, nach Breitenbach zum Kalkbichlhof der Familie Hager. Dort haben wir uns einen regionalen Fleckviehzuchtbetrieb angeschaut. 2013 wurde dort ein neuer Laufstall für 50 Stück Milchvieh samt eigener Nachzucht gebaut. Insgesamt besitzt die Familie Hager ca. 130 Stück Vieh. Eine Besonderheit des Betriebes sind die handzahmen Tiere trotz Laufstallhaltung und die Begeisterung für die Fleckviehzucht, die sich in großartigen Zuchterfolgen widerspiegelt.

Danach fuhren wir zur Metzgerei der Familie Plank in Thaur. Dort führten uns die Söhne durch die Metzgerei und den landwirtschaftlichen Betrieb (Aussiedlerhof). Vorwiegend schlachten sie eigene Tiere, welche sie unter anderem zu Speck weiterverarbeiten. Zahlreiche Auszeichnungen in Form der „GenussKrone“ zeugen von der hohen Qualität ihrer Produkte. Sie vermarkten diese selbst über die Bauernkiste oder auf den Bauernmärkten. Am Aussiedlerhof halten sie Mutterkühe der Rasse Fleckvieh, welche mit einem Charolais-Fleischstier gekreuzt werden, Schweine und Masthühner.

Auffallend an diesem Betrieb war ihr breites Arbeitsumfeld und Engagement.

FL Robert Neuner

Zu Besuch bei der Schi-WM

Mit ca. 200 Schülerinnen und Schülern der LLA besuchten wir am Donnerstag, 28. Februar, die Nordische Ski-WM in Seefeld. Bei sonnigem und sehr warmem Winterwetter durften wir gleich mehreren Bewerben beiwohnen. Bereits am Vormittag sahen wir, wie sich die Nordischen Kombinierer Meter für Meter an den K-Punkt der Toni Seelos-Schanze herantasteten. Schon hier zeigten die Österreicher groß auf. Allen voran Franz-Josef Rehrl mit Platz 3, aber auch Berni Gruber ließ uns hoffen, heute eine Medaille für Österreich bejubeln zu dürfen.

Nach dem spektakulären Springen ging es weiter mit der Damenstaffel über 5 km. Voller Begeisterung staunten wir über die unglaublichen Leistungen der Mädls. Am Ende konnten sich die Schwedinnen vor den Norwegerinnen und den Russinnen durchsetzen. Uns begeisterten aber auch die vielen Fans. Jeder bejubelte die Leistungen seiner Sportler, freute sich aber mit allen anderen mit.

Zuletzt fieberten wir dem spannenden Langlaufrennen der Kombinierer entgegen.Wir hofften auf eine Medaille. Vor allem glaubten wir an den laufstarken Berni Gruber und den Jungstar Franz-Josef Rehrl. Und tatsächlich gelang es Bernhard Gruber nach gelungener Aufholjagd die Silbermedaille zu erlaufen. Geschlagen nur von einem Norweger, die bei den Herren alle Gold-Medaillen gewannen.

Im Fan Ranking haben sich aber auch unsere SchülerInnen eine Top-ten-Platzierung verdient. Lautstark, fair und diszipliniert.

Besonders bedanken wir uns beim OK-Mitglied Christian Scherer, welcher uns großzügiger Weise Gratis-Karten zur Verfügung gestellt hat. Wir alle, SchülerInnen und LehrerInnen, hatten einen großartigen Tag.

FL Ing. Robert Neuner

25. Wintersporttag der Europaregion Tirol in Imst

Der Wintersporttag 2018 des „Ringes der Landwirtschaftlichen Schulen und Versuchsanstalten der Europa Region Tirol“ wurde heuer von der Landw. Landeslehranstalt Imst durchgeführt.

Der Skiclub Ötz, die Bergbahnen Hochötz und die 1.Schischule Kühtai halfen uns, einen perfekten und glücklicherweise auch unfallfreien Sporttag in die sonnige Winterlandschaft zu zaubern. Der Skiclub Ötz kümmerte sich um die Durchführung der Disziplinen Riesentorlauf für Ski-alpin und Snowboard im Skigebiet Hochötz. Dass Hubert und sein Team schon viele derartige Bewerbe durchgeführt haben, war in jeder Kleinigkeit spürbar. Danke an euch, einfach nur perfekt. Im Kühtai wurde mit Langlaufskiern und der Rodel um Platzierungen und Hundertstel gekämpft. Die 1. Schischule Kühtai war uns ein großartiger Partner. Zuerst wurde das Langlaufrennen mit ca. 30 Teilnehmern rund um den Stausee durchgeführt. Schnell musste die Zeitnehmung abgebaut und auf der Rodelbahn anschließend wieder installiert werden.

Insgesamt wetteiferten knapp 200 LäuferInnen aus allen Teilen des Trentinos, Süd-, Ost- und Nordtirols um die begehrten Stockerlplätze.

Nach den sportlichen Vergleichskämpfen trafen sich alle Teilnehmer an der Fachschule zu einem sehr guten und stärkenden Mittagessen.

In diesem Jahr wurde nicht um Medaillen oder Pokale gekämpft, sondern um Holzfächer. Diese Trophäe wurden an unserer Schule eigenhändig erzeugt und soll ebenso ein Ausdruck der Zusammengehörigkeit Tirols sein wie die Teamwertung. So ein Team setzte sich aus je einer Nord- oder Osttiroler Schule und einer Südtiroler oder Trentiner Schule zusammen.

Schüler wie Lehrer durften einen schönen Wintertag verleben, an dem so manche neue und interessante Bekanntschaft gemacht werden konnte.

Mein Dank gilt allen Helfern und Helferinnen (Küchenpersonal, Schüler, LehrerkollegInnen) für die Hilfsbereitschaft und gute Zusammenarbeit. Ich danke auch allen SportlerInnen, sie haben die Farben der LLA Imst ehrenvoll und sehr erfolgreich vertreten. Herzliche Gratulation für die hervorragenden Leistungen.

Oben: Die Organisatoren DI Gstrein und FL Neuner mit dem Starter
Oben rechts: Jonas Klotz am Start beim Langlaufbewerb
Rechts: Lena Ötzbrugger als beste Rodlerin bei der Siegerehrung

In der neuen Mixed-Team-Wertung erreichte die LLA Imst mit der FS Dietenheim den 3. Gesamtrang. Gewonnen hat das Team: FS Salern mit LLA Weitau.

In den einzelnen Disziplinen errangen die Teilnehmer der LLA zwei Siege, drei 2. Plätze und zwei 3. Plätze.

Gesamtwertung: LLA Imst 2. Platz

Einzelergebnisse der Imster TeilnehmerInnen:

Rodeln: *Schülerinnen:* 1. Lena Ötzbrugger, 9. Romina Horvath, 11. Alexandra Aichner; *Schüler:* 2. Robert Neururer, 11. Thomas Pixner, 11. Alois Kalchschmid; *LehrerInnen:* 2. Monika Schuler, 1. Thomas Moritz

Snowboard: *Schülerinnen:* 3. Helena Reinstadler, 6. Laura Fiegl, 17. Laura Schöpf; *männlich:* 2. Mario Koch, 6. Simon Larcher; *LehrerInnen:* 3. Natalie Strigl

Ski Alpin: *Schülerinnen:* 6. Yasmine Muglach, 13. Jasmin Scheiber, 18. Tina Reich; *Schüler:* 4. Jonas Randl, 10. Philipp Mantl, 17. Alois Knoflach; *LehrerInnen:* 6. Susanne Payr, 3. Karl Holzknecht

Skilanglauf: *Schüler:* 7. Leonhard Schnegg, 10. Jonas Klotz, 12. Benedikt Perktold

FL Sabine Posch

Umweltfreundliche Exkursion

Wir Schüler der 2. Klassen der FSBHM sind sportlich und bewiesen: „Es geht doch - ein Lehrausgang mit öffentlichen Verkehrsmitteln!“

Die „grüne“ Reise führte uns per Postbus und Zug ins Unterland. Dort besuchten wir zuerst das VIVEA-Kurzentrum in Bad Häring. Nach der Begrüßung durch den Direktor, Herrn Martin Reitberger, wurden beide Klassen gemäß dem Schulschwerpunkt durch die weitläufige Anlage geführt. Die Schülerinnen der Sozialklasse bekamen Einblick in die verschiedenen Abteilungen und Gesundheitsleistungen des Kurhotels und konnte unter fachkundiger Anleitung sogar die Kältekammer mit -110°C ausprobieren.

Der Tourismusklasse wurden die gastronomischen und organisatorischen Strukturen nähergebracht. Beim abschließenden Imbiss konnten die Schülerinnen an einem Geschmacks- und Sensoriktest teilnehmen bzw. sich im Serviettenfalten üben.

Ausgerüstet für die Kältekammer: v.li. Julia Neurauter, Hannah Höllrigl, Leonie Fischer, Romina Horvath, Lena Ötzbrugger

Die Mädchen der 2. Klassen in der Glashütte der Firma Riedel Glas

Die zweite Station führte uns nach Kufstein zur Glashütte der Firma Riedel.

Unter dem Motto „Wenn Ihr Wein ein Glas wählen könnte, dann wäre es Riedel!“ wurde uns in einer kurzen Führung erklärt, warum die Form des Glases für verschiedene Weine so wichtig ist. Beim anschließenden Rundgang beobachteten wir von der Galerie aus, wie die wertvollen Gläser und Karaffen entstehen. Im letzten Teil der Führung konnten wir in den abgedunkelten Räumlichkeiten der Emotionsshow „Sinnfonie“ unsere Sinne erkunden und entdecken.

Pünktlich um 17 Uhr endete unser Lehrausgang wieder an der Schule in Imst.

Wir sind stolz, dass wir durch gute Organisation, Disziplin und Teamgeist bei dieser Lehrfahrt sogar einen Beitrag zum Klimaschutz leisten konnten!

FL Sabine Posch

Die Stimme des Gewinners

Unter dem plakativen Motto „die Stimme des Gewinners“ fand auch heuer wieder der Redewettbewerb an der FSBHM statt. Neun Kandidatinnen der zweiten Jahrgänge begegneten sich im friedlichen Wettstreit um tolle Preise, die von der Veranstaltungsmanagement Gruppe der 2b organisiert wurden.

Von der fachkundigen Jury wurden nicht nur Inhalt und Thema, sondern auch Auftreten, Körpersprache und natürlich das rhetorische Talent der Rednerinnen bewertet.

- Den ersten Platz zum Thema „Das Leben ist wie eine Achterbahn“ sicherte sich Desiree Schöpf.
- Zweitplatzierte wurde Selina Huber - sie beeindruckte die Jury mit ihrer Rede über „Mobbing“, und
- den dritten Rang holte sich Julia Neurauter mit ihrer amüsanten Sichtweise des Themas „Geschwisterliebe“.

Auch die weiteren Plätze wurden durchwegs von Gewinnerinnen belegt, denn ihr beherztes Auftreten wurde ebenfalls durch Trostpreise belohnt, und gemäß dem Motto des Bewerbs zählen gute Vorbereitung, Fleiß und Überwindung ebenfalls zu den Eigenschaften, die „Siegertypen“ auszeichnen.

Danke für den unterhaltsamen Abend!

Links: Die Moderatorinnen (v.li.) Hannah Höllrigl , Sarah Schatz, Eva Pauli

Die „Siegerinnen“ mit den Jurymitgliedern (v.li.): Laura Hauser, Tina Reich, AV Christina Röck, Jasmin Scheiber, Vivienne Ambrosi, Lisa Lener, Desiree Schöpf, StR Martina Frischmann, Selina Huber, Schulsprecher Fabian Heiseler, Lena Flür, Julia Neurauter, FL Thomas Moritz

Stefanie Erhart / Stephan Walser

Skitag der Meisterklasse in Ischgl

Um sich nicht immer nur zu Unterrichtszeiten zu treffen, entschloss sich die 2. Klasse der Fachschule für Erwachsene, am 7. Februar für einen Skitag in Ischgl. Der Vorstand der Silvrettaseilbahn AG schnürte uns ein schüleroptimiertes Paket mit Skipass und Mittagessen. Ein Mitschüler machte uns eine Führung durch das Skigebiet. Außerdem fuhren wir zur Heidelberger Hütte, die nur über eine Skiroute oder mit Tourenskiern im Winter erreichbar ist.

Nach einem kurzen Einkehrschwung auf der „Paznauner Taja“ ging es wieder ab ins Tal. Wir dürfen auf einen tollen Tag zurückblicken und danken der Silvrettaseilbahn AG für ihr Engagement. Das Wetter war leider nicht übermäßig gut, aber am Ende des Skitages waren wir alle müde und hatten viel vom Skigebiet gesehen. Im Dorf ließen wir den Tag dann beim Aprés-Ski ausklingen.

Dir. Josef Gstrein

Tanzkurs-Jubiläum

Das Logo der LLA Imst enthält den Zusatz „…die Schule fürs Leben“. Diesem hohen Anspruch wollen wir gerecht werden, indem nicht ausschließlich fachliche Inhalte an die Schüler/innen vermittelt werden, sondern eine Fülle von Kompetenzen, die ihnen u.a. im gesellschaftlichen Leben von Nutzen sind. Dazu zählt zweifellos auch der Tanzkurs, der traditionell für die zweiten Jahrgänge beider Fachschulen gleich nach den Weihnachtsferien veranstaltet wird.

Wir betrachten es als außerordentliche Ehre, dass Herr Polai von der gleichnamigen Tanzschule immer persönlich vor Ort ist und mit den jungen Menschen die Tanzschritte einübt. Aufgrund seiner souveränen Art gelingt es ihm, die Aufmerksamkeit der Tanzschüler/innen in kürzester Zeit zu gewinnen. Damit schafft er die Grundvoraussetzung, dass die Teilnehmer/innen gute Fortschritte machen und zu Kursende auf das Erlernte stolz sein können.

Als Dank für seinen Einsatz und die langjährige Treue zur LLA Imst - seit 1979 wurden 40 Kurse abgehalten - wurde Herr Polai im Rahmen des diesjährigen Kursabschlusses geehrt. Die Schüler überreichten ihm einen Geschenkkorb mit Produkten aus dem schuleigenen Hofladen.

Simon Krismer/PU-Gruppe f3

Geschenk für Kindergarten

Im vergangenen Mai haben die Schüler des zweiten Jahrganges der FSL mit den Schülern von der Tourismusberufsschule in Landeck am Projektwettbewerb der Agrarmarketing Tirol teilgenommen und mit ihrem Projekt „Landwirtschaft veredelt Tourismus, Tourismus veredelt Landwirtschaft“ den dritten Platz unter zehn Mitbewerbern erreicht.

Für die Projektpräsentation haben die Schülerinnen und Schüler in drei Szenen die Vorteile der regionalen Zusammenarbeit zwischen heimischen Touristikern und den Bauern aus der Region dargestellt. Eine wichtige Requisite war ein Spielzeugtraktor von Viking. Dieser war unseren Schülern von Viking geschenkt worden mit der Bitte, ihn nach dem Projekt einem sinnvollen Verwendungszweck zuzuführen. Diesen hatten wir schnell gefunden. Die Kindergruppen des Kindergartens in der Imster Oberstadt sind gerne im Freien und sammeln im eigenen Garten Laub und Blätter.

Am Freitag, 7. Dezember 2018, war es endlich soweit. Die Praxisgruppe f3 übergab mit ihrer Fachlehrerin den grünen Trettraktor den Kindern und ihrer Kindergartentante. Natürlich gab es für die Kinder noch eine kleine „technische Einführung“ . Dabei haben sich ganz mutige Kinder gleich auf den Traktor gesetzt. Abschließend wurde noch ein nettes gemeinsames Foto gemacht.

Wir wünschen den Kindern noch viel Spaß mit dem Traktor.

Monika Schuler, BEd

Erste-Hilfe-Fortbildung

Dem Wunsch im Lehrerkollegium nach einem Auffrischungskurs in Erster Hilfe kam die Schule in Form einer schulinternen Fortbildung nach. Da einige Lehrkräfte selbst dazu qualifiziert sind, nahm sich FL Monika Schuler, BEd, dieser Aufgabe an und hielt an je 2 Abenden den Kurs für ihre Kolleginnen und Kollegen ab. Da das Interesse so groß war, kamen 2 Gruppen zustande, wobei die erste ihren Kurs bereits im Herbst, die zweite Gruppe im Februar abschließen konnte.

Zu den allgemeinen Inhalten in der Ersten Hilfe, wie Gefahrenzonen, lebensrettende Sofortmaßnahmen, akute Notfälle, Wunden usw., wurde der Schwerpunkt dieser Schulung auch auf spezielle Notfälle im Schülerheim gesetzt. Bei so vielen Internatsbewohnern und -bewohnerinnen tritt immer wieder ein Notfall ein, bei dem sofort und richtig gehandelt werden muss. An allen Abenden stand das praktische Tun im Vordergrund. Somit können die Lehrpersonen der LLA Imst nun sagen, dass sie Erste-Hilfe-fit sind.

IMPRESSUM

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

Für den Inhalt verantwortlich: GF Paul Egger, BEd

Satz und Gestaltung: FOL Josef Frischmann

Fotos: FL Sabine Posch, FL Monika Schuler, Stephan Walser, FL Paul Egger, Dir. Josef Gstrein, Simon Larcher, Tobias Lorenz, FL Josef Frischmann, Veronika Polter

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

Paul Egger, BEd

Landmaschinen aufmöbeln

Von November 2018 bis Jänner 2019 wurde im Rahmen des praktischen Unterrichts „Landtechnik Spezial“ durch die Praxisgruppe e4 ein Anhänger des Lehrbetriebs völlig neu aufgebaut und restauriert.

Dazu wurde der Anhänger zuerst einmal zerlegt, entrostet und rostige Stellen eingeschweißt. Später wurde der komplette Anhänger grundiert und anschließend mit einem Decklack versehen. Zusätzlich wurde der Anhänger im Bereich des Unterbodens versiegelt bzw. behandelt sowie eine neue Beleuchtung (LED) verbaut. Schadhafte Teile wurden erneuert.

Die Praxisgruppe hat ganze Arbeit geleistet und kann nun bei den Fahrstunden an der LLA Imst mit dem erneuerten Anhänger aufwarten!

FL Paul Egger, BEd

Absolventenball 2019

Am Freitag, den 1. Februar 2019, fand wieder der Absolventenball in Tarrenz statt, heuer unter dem Motto „Night of Heroes - ein heldenhafter Abgang“. Viele Absolventinnen und Absolventen sowie Eltern und Angehörige der SchülerInnen sind der Einladung des Absolventenvereins gefolgt, um gemeinsam im ausverkauften Mehrzwecksaal der Gemeinde Tarrenz zu feiern.

Für eine ausgezeichnete Stimmung sorgte die Formation „Lätz Fetz“ aus dem Ötztal. Im Saal wurde ausgiebig das Tanzbein geschwungen. Natürlich gehört zu einem solchen Abend, der in erster Linie unseren künftigen Absolventen, den Abschlussklassen der FSL und FSBHM gilt, auch eine entsprechende Bar. Die Stimmung in der „Schülerbar“ war bestens.

Ein großer Dank gilt der Gemeinde Tarrenz unter Bgm. ÖR Rudolf Köll, dem Personal der LLA Imst und der Gemeinde Tarrenz sowie den Lehrerinnen und Lehrern, die durch ihre Mithilfe zum Gelingen dieser Veranstaltung maßgeblich beigetragen haben.

❶ *Der Gemeindesaal in Tarrenz war zum Bersten voll.*

❷ *Die Volkstanzgruppe der Abschlussklassen machten selbst eine tänzerische Balleinlage.*

❸ *Im Bilderrahmen ließen sich viele fotografieren.*

❹ *Die Schülerbar war ein beliebter Treffpunkt.*

❺ *Sie half beim Ball tatkräftig mit: FL Maria Bugelnig.*

❻ *Die jugen Ballbesucher hatten sichtlich Spaß.*

Ankündigung

Absolventenlehrfahrt nach Salzburg und Bayern

„Schau ma moi, dann seng mas scho.“

Donnerstag, 25.10., bis Sonntag, 27.10.2019

Donnerstag, 25.10.19:

Fahrt von Imst über Innsbruck, gemeinsames Treffen der beiden Reisebusse; Kaffeepause und Frühstück.

Besuch und Führung im Familienimperium Riedel Glas in Kufstein; Wir bekommen Einblicke in die Welt der „Weingläser“- der Betrieb wird in 11. Generation geführt!

Nach dem Mittagessen werden wir den Felsenkeller besichtigen und anschließend die köstlichen Käse verkosten!

Weiterfahrt nach Salzburg und Bezug des 4-Sterne-Hotels. 3-gängiges Abendessen im Hotel.

Freitag, 26.10.19 :

Frühstück im Hotel.

Besuch eines Biobetriebes, der sich auf die Direktvermarktung seiner Produkte spezialisiert hat (Rind, Schwein, Huhn). Natürlich darf ein Besuch im Brauhaus nicht fehlen. Wir besuchen einen topgeführten Familienbetrieb, der erst vor kurzem sein Brauhaus auf den neuesten Stand der Technik gebracht hat. Anschließende Bierverkostung!

Eine Besichtigung und Verkostung macht hungrig! Wir gehen zu einem bayrischen Bräustüberl und lassen uns kulinarisch zu Mittag verwöhnen.

Am Nachmittag fahren wir über die Bayrische Alpenstraße nach Berchtesgaden/Königsee und genießen die Landschaft, einen Rundgang und den Besuch der historischen Gebäude bzw. Austellungen.

Abendessen im Hotel

Samstag, 27.10.19:

Nach dem Frühstück werden wir die hl. Messe im Tiroler Grenzgebiet besuchen. Nach der Messe statten wir einem landwirtschaftlichen Kooperationsbetrieb einen Kurzbesuch ab. Mittagessen im Raum Leogang.

Anschließende Heimreise.

Inkludierte Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 Nächtigungen im 4-Sterne-Hotel mit freier Benutzung des großen Wellnessbereichs und Frühstück sowie 2 Abendessen
- 3 Mittagessen
- sämtliche Eintritte bei Führungen und Verkostungen

Anmeldungen bis spätestens 7. Juni 2019 an den
Absolventenverein der Landeslehranstalt Imst,
6460 Imst, Meraner Straße 6,
☎ (05412) 66 346, e-mail: lla-imst@tsn.at

Genaues Programm und Angaben über die Kosten der Reise werden rechtzeitig zugesandt.

Die nächste Ausgabe der Absolventenzeitung erscheint Anfang Oktober 2019.

Mit freundlichen Grüßen
Geschäftsführer Paul Egger

Simon Larcher / Tobias Lorenz

Fremdpraktikum - Lernen in der Fremde

Der praktischen Ausbildung wird an den landw. Fachschulen neben der Fachtheorie ein besonderer Stellenwert eingeräumt. Die Umsetzung des Erlernten in die Praxis erfolgt nach dem 2. Jahrgang in einem 10-wöchigen Fremdpraktikum. Dieses Praktikum muss auf einem „Fremdbetrieb“ weitab von daheim abgeleistet werden, den sich die Schüler selbst aussuchen können. SchülerInnen des 3. Jahrganges schildern im Folgenden ihre Eindrücke:

Ich bin Simon Larcher aus dem Kaunertal. Für mein Pflichtpraktikum wählte ich den Kramerhof, der von der Fam. Lackner in Gasteig in Kirchdorf in Tirol bewirtschaftet wird. Den Sommer über sind 30 Milchkühe auf der eigenen Alm, 20 Autominuten vom Hof entfernt.

Der Tagesablauf sah folgender Maßen aus: Unterm Tag erledigten wir die Heuarbeit und reparierten die Maschinen nebst allerhand anderer landw. Tätigkeiten.

Um ca. 4:30 Uhr fuhren wir auf die Alm. Meine Aufgaben bestanden darin, die Kühe von der Weide zu holen, zu melken und auszumisten. Die Tiere blieben über Nacht im Freien und kamen nach der Stallarbeit (melken, Heu einfüttern und Stall reinigen) am Morgen wieder auf die Weide. Anschließend ging die Arbeit am Hof weiter.

Zusätzlich sind noch 25 Pferde am Hof, bei denen ich jedoch den Sommer über keine Arbeiten zu erledigen hatte.

Die Familie war sehr nett und gastfreundlich. Auf der Hofstelle befindet sich noch das Hotel „Gut Kramerhof“, wo wir immer zu Mittag aßen. Mein Zimmer hatte ich im alten Bauernhaus, welches klein aber fein war. Wenn ich die Möglichkeit hätte, würde ich mein Praktikum sofort wieder am Gut Kramerhof absolvieren.

Mein Name ist Tobias Lorenz, ich komme aus Strengen. Ich verbrachte mein Fremdpraktikum im Sommer 2018 auf der Nasserein-Alm im Kaunertal. Ich wählte diese Praktikumsstelle, da ich gerne mit Kühen arbeite und gerne in den Bergen unterwegs bin.

Diesen Sommer waren 86 Kühe auf der Alm, davon waren 49 Kühe zu melken, die restlichen 37 Kühe waren trocken gestellt. Meine hauptsächlichen Arbeiten waren das Melken, Zäune aufzustellen und wieder abzupacken, den Stall waschen, zu den trockenstehenden Kühen schauen und teilweise in der Wirtschaft auszuhelfen. Außerdem wurde in unserer eigenen Sennerei Butter und Käse produziert und teilweise zum Verkauf angeboten. Diese Produkte waren bei unseren Gästen sehr beliebt.

Das Praktikum gefiel mir sehr gut und ich sammelte viele neue Erfahrungen und Eindrücke. Ich kann meine Praktikumsstelle nur weiterempfehlen.

Margit Ortner

Gemeinsam unterwegs im Mühlviertel

Unter dem Motto „Fachliches - Kulturelles - Gesellschaftliches“ organisierten die Fachinspektor/in Stefan Prantauer und Maria-Luise Schnegg für die Land- und HauswirtschaftslehrerInnen Tirols eine äußerst interessante und abwechslungsreiche Lehr- und Bildungsfahrt ins schöne Mühlviertel. Besonderes Augenmerk wurde wieder auf viel Fachliches und Einzigartiges in dieser Gegend gelegt.

Fachliches

Neben einem Biohopfenbetrieb - es gibt in Österreich 7 Betriebe -, einem Bio-Ziegenhof mit Schule am Bauernhof, einem Hochland-Imker, der hauptsächlich seinen Honig zu alkoholischen Getränken und Essig weiterverarbeitet, sind zwei Betriebe, die auf ihre Art einzigartig sind. Es geht dabei um Altkuhveredelung „LOMO ALTO“, um auch im Mühlviertel eine Fleischkultur zu etablieren - auf der Ebene des Genusses, der Ethik und des Tierwohles. Die Kühe werden ausschließlich am Hof in ihrem gewohnten Lebensumfeld geschlachtet. Erst die stressfreie Schlachtung schafft durch die Abwesenheit von Stresshormonen und den dadurch hohen Kohlehydratgehalt im Fleisch die Voraussetzungen für die Herstellung hochwertigster gereifter Steaks und Rohwürste (Salamis). Besonders die Vermarktung ist gut strukturiert, so gibt es ein Kühlmobil, mit dem zu Märkten und Kunden geliefert wird.

Auch der zweite erwähnenswerte Betrieb beliefert die Kunden mit einem Kastenwagen. Im Jahr 1991 wurde der Bio-Käse-Betrieb Lang auf einen Bio-Betrieb umgestellt. Verarbeitet wird die Milch der 35 Ziegen und 25 Kühe. Zeitgleich mit dem Umstieg zum Demeterbetrieb begann die Familie Lang mit der Käseherstellung. Das Motto lautet: „Qualität vor Quantität“.

Wie Genossenschaft funktionieren kann, zeigte uns der Geschäftsführer der Österreichischen Bergkräutergenossenschaft Hirschbach. Auf der Suche nach etwas Einzigartigem entstand mit viel Engagement, Innovation und Mut einiger Bauern eine große und bedeutende Firma, die für ihre äußerst gute Qualität Kräuter und Tees betreffend österreichweit bekannt ist. Angeboten werden die streng kontrollierten Kräuter und Kräutermischungen bei der Firma Spar, Hofer und auch in den Weltläden. In der Gegend um Hirschbach wird besonders die Pfefferminze angebaut.

Wenn Lehrerinnen und Lehrer unterwegs sind, dann darf auch die Besichtigung einer Schule nicht fehlen. So schauten wir uns die Bioschule Schlägl an, die sich durch flexible Umstrukturierung und einem interessanten Modulsystem in Oberösterreich einen Namen gemacht hatte.

Nach der Besichtigung der Bioschule Schlägl: Die Schüler selbst (rechts oben) führten die Lehrfahrtteilnehmer durch die Schule.

Kulturelles

Stift Schlägl - gegründet vor ca. 800 Jahren, ist der geistliche Mittelpunkt des oberen Mühlviertels. Die seelsorgerischen Aufgaben bilden die Grundlage für den ständigen Kontakt zu den Menschen. Der Wirtschaftsfaktor Stift Schlägl - Hotel und eigene Brauerei - spielt eine bedeutende Rolle bei der Erhaltung des kulturellen Erbes. Und zu guter Letzt dient das Stift als kultureller und gesellschaftlicher Impulsgeber der ganzen Region.

Für Interessierte im Bereich der Weberei war das Webermuseum in Haslach mit der äußerst kreativen und architektonisch gut gelungenen Ausstellung eine gelungene Abwechslung zu den landwirtschaftlichen Betrieben.

Gesellschaftliches

Besonders die gemeinsamen Abendessen mit Bierverkostung dienten dem regen Austausch unter den Kolleginnen und Kollegen. Und auch das gemeinsame Singen kam nicht zu kurz.

Wertvoll. Selten. Gefährdet"

Wir lassen traditionelle Gerichte in neuem Glanz erstrahlen

Rezepte zusammengestellt von Christa Tangl-Martin

Diese Kombination an Worten und Aussagekraft zugleich ist es doch, die unsere Menschheit, ungeachtet von Überfluss, Wegwerfmentalität und Digitalisierung daran erinnert und uns gleichzeitig wachrüttelt, vorhandene Ressourcen und Themen wie Nachhaltigkeit und Tradition wiederum verstärkt in den Mittelpunkt des täglichen Lebens treten zu lassen.

Tirol ist reich an kulinarischen Köstlichkeiten, die sich in seinen vielfältigen Regionen oft über Jahrhunderte hinweg entwickelt haben mit dem Ziel, traditionelles Wissen um das kulinarische Erbe Österreichs öffentlich zu machen und zu bewahren.

Es sind dies gerade die wahren Schätze, die es gilt für die Nachwelt zu erhalten. Gerade hier in diesem speziellen Territorium werden viele Dinge - speziell kulinarischer Art - bewahrt und gepflegt, die wir mit großer Dynamik, Neugierde und Leidenschaft versuchen an unserer Schule umzusetzen, zu bewahren und weiterzugeben.

Uns ist es wichtig, aus den lokalen Produkten, von denen wir wissen, wo sie erzeugt werden, den besten Geschmack herauszuholen und sie mit „jugendlichem Teint" zu regionalen Feuerwerken erstrahlen zu lassen. Manchmal auch mit Hilfe „ fremder" Aromen, die das Alte, Traditionelle wunderbar ergänzen und bereichern.

Wir hoffen, Sie haben viel Freude und - vor allem - Genuss beim Nachkochen unserer Gerichte.

Bergheusuppe mit gebratenem Kalbsbries

Zutaten für die Suppe: 1 Liter gute Fleischsuppe, 200 ml Sahne, 2 handvoll aromatisches Bergheu, 1 Zwiebel feinwürfelig geschnitten, 50 g Bio-Champignons, 100 ml trockener Müller Thurgau, 150 g Sellerie, 200 g Erdäpfel, gekocht, passiert, Kräutersalz, Muskat, Maizena zum Binden

Zubereitung der Suppe: Suppe aufkochen und das Bergheu darin in einem Filter ca. 10 min ziehen lassen, abseihen.

Zwiebel anschwitzen, Champignons, Sellerie und Kartoffeln dazugeben und mitrösten, mit Weißwein ablöschen, etwas reduzieren und mit dem Bergheuauszug aufgießen, verkochen lassen. Obers dazugeben, gut durchköcheln lassen, abschmecken und mit Maizena binden. Zum Schluss mit etwas Creme fraiche oder Mascarino im Mixer aufmixen und servieren.

Gebratenes Kalbsbries

Zutaten: ½ kg Kalbsbries, 1 Zwiebel, Petersilie glatt, Zitronensaft, Weißwein, Wasser zum Kochen

Zubereitung: Wasser mit den Gewürzen und Geschmackszutaten aufkochen, Kalbsbries ca. 20 Minuten darin ziehen lassen. Kalbsbries herausnehmen und die feinen Häutchen so gut wie möglich abziehen. Bries in nussgroße Stücke teilen und in aufschäumender Butter leicht braten. Gebratenes Kalbsbries mit gedämpften Wurzelgemüsestreifen und der Heusuppe servieren.

Ravioli vom „Tiroler Grauvieh-Tafelspitz" auf jungem Spinat

Nudelteig

Zutaten: 150 g BIO-Nudelmehl, 250 g Mehl doppelgriffig, 2 Bioeier, 4 Eigelb, Kräutersalz, 3 EL natives Olivenöl

Zubereitung: Aus den genannten Zutaten einen mittelfesten Nudelteig bereiten und diesen rasten lassen.

Die Fülle

Zutaten: 300 g gekochter, feinwürfelig geschnittener Tafelspitz (ersatzweise Fleischreste!), 150 g Wurzelwerk, fein würfelig geschnitten und knackig gekocht, 100 g Bechamel (20 g Butter, 30 g Mehl, 200 ml Tafelspitzsuppe), 50 g Sahne, frischen Kerbel oder Liebstöckl, Salz

Zubereitung: Aus den Zutaten die Fülle bereiten und gut abschmecken.

Semmelkrenschaum

Zutaten: 50 g Zwiebel, fein würfelig, 50 g Lauch, 50 g Butter, 150 g Weißbrot zur Bindung (Knödelbrot), 1 Liter gute Suppe, 300 ml Sahne, ca. 80 g Kren, frisch gerieben

Zubereitung: Lauch und Zwiebel in Butter anschwitzen, Weißbrot dazugeben, mit etwas Weißwein ablöschen und einkochen, mit Suppe aufgießen und gut verkochen lassen. Sahne dazugeben und gut köcheln lassen, würzen, zum Schluss mit dem Kren mit einem Stabmixer gut aufmixen und gut aufschäumen.

Anrichten: Ravioli auf jungem Spinat mit Semmelkrenschaum, gerösteten Brotwürfeln und frischer Gartenkresse servieren.

Strauben mit unserem „LLA-Honigeis“ und den ersten Früchten

Zutaten für die Strauben: 200 g Kuchenmehl, 250 ml Milch, 3 Bio-Eier, einen Schuss Met (Honigwein - dieser verhindert das Aufsaugen der Mehlspeise mit Fett), 3 Eiweiß, eine Prise Salz, 50 g Zucker, Fett zum Herausbacken

Zutaten für das „LLA-Honigeis“: ½ Liter Vollmilch, ½ Liter Sahne, Mark einer Vanilleschote, 4 Bio-Eier, 6 Bio-Eidotter, 100 g Blütenhonig

Zubereitung: Milch mit Sahne, Mark der Vanilleschote aufkochen, inzwischen Blütenhonig, Ei und Dotter doppelschaumig aufschlagen, die heiße Milch-Sahnemischung langsam zur Eimasse geben und diese zur Rose abziehen (max. 75°C über Dampf). Masse sofort herunterkühlen. Masse reifen lassen und in der Eismaschine gefrieren.

Viel Freude beim Kochen und beim Genuss
wünscht Ihnen das Küchenteam der FSBHM Imst.

Es gibt im Grunde nichts,
was dem Kochen so nahe steht,
als ein Stück lebendige Natur
nach seiner Fantasie zu gestalten.

Einladung zum

Jubilarentreffen

der Landw. Landeslehranstalt Imst

am Samstag, 25. Mai 2019

13:00 Uhr Jubilarentreffen (der Abschlussklassen)

Die Absolventinnen und Absolventen der Jahrgänge 1968/69 (50er) und 1993/94 (25er) treffen sich im Speisesaal der landw. Fachschule. Ein detailliertes Programm des Ablaufs wird den Jubilaren zugesandt.

15:00 Uhr Jubilarentreffen

der Abschlussklassen des Jahrgangs 2008/2009 im Seminarraum

15:30 Uhr Vollversammlung mit Wahl des Vorstandes

Tagesordnung der Vollversammlung:

** Begrüßung durch den Obmann*
** Bericht des Geschäftsführers*
** Bericht des Kassiers*
** Bericht der Kassaprüfer*
** Wahlvorschläge für den Vereinsvorstand*
** Allfälliges*

18:30 Uhr Gedenkgottesdienst

für die verstorbenen Absolventinnen, Absolventen und Lehrkräfte in der Kapelle der Fachschule

Auf euer Kommen freut sich der Vereinsvorstand:

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

Musicalbesuch im Tiroler Landestheater

Am 21. Februar 2019 besuchten die 1. und 2. Klasse der FSBHM Landeck-Perjen das Musical „West Side Story“ im Tiroler Landestheater in Innsbruck. Vor dem Theaterbesuch wurde die Handlung des Stückes mit den Schülerinnen besprochen, sodass sie gut vorbereitet in den Abend starten konnten.

Die Tragödie ist eine Übertragung von Romeo und Julia in das New York der 1950er-Jahre und handelt von zwei rivalisierenden Gruppen, die aus verschiedenen Kulturkreisen stammen. Die „Jets“ sind eine Gruppe einheimischer New Yorker, und die „Sharks“ immigrierten aus dem karibischen Puerto Rico. Die Spannungen zwischen den Gangs spitzen sich zu, als sich Maria, die Schwester des Anführers der Sharks, und Tony, ein ehemaliges Mitglied der Jets, ineinander verlieben. Durch die Streitigkeiten gibt es im Laufe der Geschichte auch drei Todesopfer, darunter die beiden Anführer der Gangs und Tony. Zum Schluss sehen die beiden Gangs ein, dass es sich nicht lohnt, wegen Streitigkeiten Menschenleben zu opfern. Auf der Bühne zurück bleiben der tote Tony und die trauernde Maria.

Musikalisch wurden die zwei Gangs vom Komponisten Leonard Bernstein mit verschiedenen Musikstilen charakterisiert. So wurden Jazz mit Symphonie und spanische Klänge mit italienischem Opernstil verbunden.

Obwohl das Werk aus den 1950ern stammt, hat es nichts an seiner Aktualität verloren. In den USA gibt es laut den Angaben des National Youth Gang Centers Zehntausende Street Gangs.

Für manche unserer Schülerinnen war es der erste Besuch im Tiroler Landestheater, und es war ein erlebnisreicher Abend mit hervorragenden Tanz- und Singeinlagen.

Zudem war es für fast alle eine Freude, ihre Abendgarderoben ausführen zu dürfen!

FL Rebekka Wolf

Ostereier mit Zwiebeln färben

Die Eier färbe ich immer „natur pur“. Ich lege Blätter (z.B. glatte Petersilie, Dill, Löwenzahn … - befeuchten, dann haften sie besser) auf die rohen weißen Eier, spanne einen Strumpf oder ein Netz (z.B. Orangenverpackung) herum, die ich fest abbinden muss. Man kann die Eier auch mit Band abbinden, dadurch ergeben sich weiße Linien. Dann koche ich die Eier in Zwiebelschalensud.

Anschließend werden die Eier mit Speckschwarte glänzend eingerieben. Das ist zwar ein bisschen mehr Arbeit, aber die Eier werden wunderschön.

FL Veronika Polter

Herzliche Gratulation

zum 75. Geburtstag

Fachlehrerin Margreth Trenkwalder

Wir wünschen alles Gute, viel Glück, Freude und Gesundheit.

Lehrfahrt-Rückblick

Ein Programmpunkt war die Besichtigung eines Biohopfenbetriebs.

Wir bedanken uns bei unserem Abteilungsvorstand Dr. Klaus Wallnöfer und bei unserem DI Dr. Stefan Prantauer für die schöne dreitägige Lehrfahrt ins Mühlviertel. Wir durften sehr interessante Betriebe kennenlernen. Auch für das leibliche Wohl war bestens gesorgt.

Das Lehrerteam der FSBHM Landeck-Perjen

Frohe Ostern

wünschen Direktor und das Team mit den Schülerinnen der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushalts-management Landeck-Perjen.

IHR TIROLER MISCHFUTTER PRODUZENT

UNSER LAGERHAUS
DIE KRAFT AM LAND

- Qualitäts-Mischfutter direkt aus Tirol
- Ausschließlich regional produziert
- Produktion in Hall und Innsbruck
- Qualitätsfutter für alle Nutztierarten
- In mehr als 40 Tiroler Verkaufsstellen
- Kurze Transportwege und Lieferzeiten

QUALITÄTSFUTTER AUS TIROL
Effizient und regional Füttern!

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
GARANT
ALPEN KORN

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**

  Luzerne Pellets
  Grünmais Pellets
  Luzerne-Heu Gemisch 70/30

- **Bau&Gartenmärkte**
- **Technik**
- **Baustoffe**
- **Energie**

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

Kurse an der Imkerschule

Königinnenzuchtkurs

Inhalt: Aufzucht von Königinnen und Drohnen, Verwertung von Königinnen, Zuchtschema usw. (für Imker mit mehrjähriger Praxis)

Zeit: Freitag, 17. Mai 2019, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Jungvolkbildung/Ableger

Inhalt: Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen (für praktizierende Imker)

Zeit: Freitag, 24. Mai 2019, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Nachsommerpflege

Inhalt: Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr etc.

Zeit: Freitag, 12. Juli 2019, 9 - 16:30 Uhr

Kosten: € 35,–

Propolisverarbeitung

Inhalt: Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben

Zeit: Samstag, 28. September 2018, 9 - 12 Uhr

Kosten: € 35,–

Herstellung von Bienenwachskerzen

Inhalt: Informationen über Bienenwachs, Herstellung diverser Kerzenarten

Zeit: Samstag, 28. September 2019, 13 - 16 Uhr

Kosten: € 30,– (Materialkosten werden gesondert verrechnet.)

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

Maschinenring
Die Profis vom Land
WIR HABEN DIE HOSEN NICHT VOLL.
HÄTTEN WIR ABER GERNE.
Anja, 33 Jahre
Mitarbeiterin vom Maschinenring
www.vollehose.at
Jetzt mit wenigen Klicks bewerben und eines von mehreren iPads gewinnen!
Hast du den Mut?
Dann bewirb dich jetzt!

Raiffeisen
Meine Bank

MEIN
ELBA

online.raiffeisen.at
Der schnellste Weg
zum neuen Konto: Online.
Jetzt auf: online.raiffeisen.at

Raiffeisen
200

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

Einladung zum

Tag der offenen Tür

am Lehrbetrieb (Gutshof) der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst in Kooperation mit dem Grauviehzuchtverband (KUISA)

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst ... die Schule fürs Leben

„Wertvoll • Selten • Gefährdet“

kuisa.at

Sonntag, 5. Mai 2019, 9 - 16 Uhr

9:00 Uhr Wortgottesdienst mit Kommunionfeier
9:45 Uhr Begrüßung und Eröffnung durch den Direktor
9-16 Uhr Ausstellungen und Vorführungen der einzelnen Fachbereiche im Gelände des Lehrbetriebes

- Tierpräsentationen durch die SchülerInnen
- Altes Handwerk: Drechseln, Schindeln spalten
- Präsentation „Heimatbier“ - Braugerste von Oberländer Bauern
- Forschungsbauernhof - Information und Führungen
- Waldwirtschaft: Juwelen des Waldes
- Gartenbau: Biojungpflanzen (Kräuter, Gemüse ...)
- Getreidebau: alte Tiroler Getreidesorten
- Obstbau: seltene Apfelsorten
- Die dunkle Tiroler Biene - Besonderheiten
- Kreativausstellung der FSBHM
- Direktvermarkter aus der Region Oberland
- Alternativen für unsere Gesundheit (Kräuter, Wickel, Kneippen ...)
- Modenschau mit Trachtenvorführung und Volkstanz
- Konzert der Schulmusikkapelle
- Kinderbetreuung
- LLA-Kulinarik (Mittagessen, Grillstation, Café)

u.a.m.

Auf euer Kommen freuen sich
die SchülerInnen, MitarbeiterInnen und Lehrkräfte.