



# Schule & Praxis



**101 Jahre Imkerschule**



**„Honig wohnt in jeder Blume, Freude an jedem Orte,  
man muss nur, wie die Biene, sie zu finden wissen.“**

Heinrich von Kleist (1777-1811)

Seite 5

**101 Jahre Imkerschule und  
Honigprämierung 2023**

Seite 13

**Erwachsenenschule zum  
Landwirtschaftlichen  
Facharbeiter**

Seite 18 - 19

**FSBHM Landeck- Perjen**

## Panta rhei („alles fließt“), so auch am Bildungszentrum LLA Imst



Bereits überschritten ist die Mitte des Schuljahres 2024/25 und Ostern steht vor der Tür, Zeit also wieder einmal zurückzublicken bzw. eine kleine Vorausschau für die kommenden Monate zu machen oder zu wagen.

Seit Oktober 2023 waren wir bei vielen Schulbesuchen in den Bezirken des Tiroler Oberlandes

und bei Bildungsmessen in Landeck und Reutte mit dabei. Der Tag der offenen Schultür am 20. Oktober und auch unser Schnuppernachmittag, bei dem wir unsere Praxisschwerpunkte in den Fokus stellen, war gut besucht. So können wir auch für das kommende Schuljahr 2024/25 mit der gewohnten Klassen- und Schülerzahl starten.

Ebenfalls im Oktober haben sich Firmen und weiterführende Schulen beim Berufsinformationsabend unseren künftigen Absolventinnen und Absolventen präsentiert. Besuche in der HBLFA Tirol oder im AZW (Ausbildungszentrum West) zeigten zusätzliche Möglichkeiten in der Aus- und Weiterbildung für unsere Schüler:innen auf.

Abgeschlossene Berufsausbildungen konnten einige Schüler:innen schon im laufenden Schuljahr erwerben: Anwärter zum Schneesportlehrer, Ausbildung zum Seilbahnmaschinisten – wir gratulieren recht herzlich!

Als eine von vielen Veranstaltungen möchte ich den Redewettbewerb, veranstaltet vom 2. Jahrgang der BHM erwähnen. 10 Schüler:innen konnten ihre Redekünste unter Beweis stellen – die Schülerin Alexandra Schuster konnte mit ihrer kleinen „Satire über die Lehrer:innen“ die Jury, bestehend aus Schüler:innen und Lehrer:innen überzeugen. Natürlich hoffen wir alle, dass die Reise über den Bezirksentscheid womöglich bis zum Bundesfinale weitergeht.

So ganz nebenbei könnte man sagen, haben wir auch noch unsere Großbaustelle – den Umbau des Schülerwohnheimes – zu bewerkstelligen. Er-

freulich ist dabei auch, dass der eine oder andere Wunsch (z.B. Neugestaltung des Haupteinganges, der Umbau der Garderoben ...) zusätzlich im Projekt integriert werden konnten. An dieser Stelle ein Vergelt's Gott an die Bauherrenvertretung des Landes Tirol für ihren Weitblick. Mit der Fertigstellung der Umbauarbeiten rechnen wir mit Sommer 2024, so dass der reguläre Betrieb im Schülerwohnheim für das Schuljahr 2024/25 möglich sein wird.

Die Schüler:innen des 3. Jahrgangs befinden sich bereits in der finalen Phase und beginnen nach dem letzten Unterrichtstag, am 4. Mai, mit ihren Abschlussprüfungen.

Wir hingegen starten schon mit der Planung für das kommende Schuljahr und hoffen auf genügend qualifizierte Bewerbungen von Lehrerinnen und Lehrern.

Herzliche Grüße und die besten Wünsche für 2024 in Haus und Hof.

Der Direktor  
Thomas Moritz

### NEUANSTELLUNGEN:

**SCHÖNNACH Sophie** Buchhaltung

**EISNER Monika** Gutshof-Mitarbeiterin

**KOFLER Wolfgang** Koch im LSH

**RAICH Ramona** Haus- & Küchenhilfe im LSH

**GSPAN Julia** Haus- & Küchenhilfe

### ABGÄNGE:

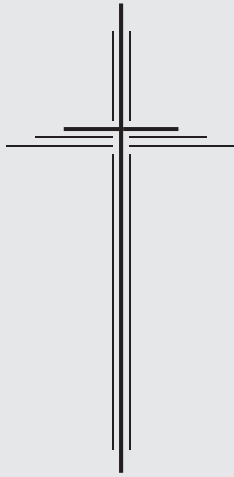
**FRISCHMANN Elisabeth** Buchhaltung

**MARK Julian** Haustechniker im LSH

**HAFELE Andreas** Gutshof-Mitarbeiter



## Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:



Der Herr  
schenke ihnen  
den ewigen Frieden!

<b>MAIZNER Herbert</b> aus Ranggen	SJ 56/57
<b>VOLGGER Franz</b> aus Wildermieming	SJ 76/77
<b>KATHREIN Walter</b> aus Oberalm	SJ 56/57
<b>GUNDOLF Hermann</b> aus Wenns	SJ 59/60
<b>LECHNER Johann</b> aus Jerzens	SJ 58/59
<b>LORENZ Ilse, geb. Koch</b> aus Kienberg	SJ 61/62
<b>HAIDACHER Hildegard, geb. Pfister</b> aus Schwaz	SJ 57/58
<b>PIRCHER Florian</b> aus Mals	SJ 53/54

### VERSTORBENE MITARBEITER DER LLA:

**SCHÖPF Helene** aus Wenns, verstorben am 03.01.2024  
Haus- und Küchenhilfe im LSH von 1982 - 1993

**KÖCK Josef** aus Imst, verstorben am 10.03.2024  
Gärtner an der LLA von 1970 - 1990

## Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

<b>PERKTOLD Benedikt</b> Imker-Lehrling	20er
<b>PERKTOLD Daline</b> Tischler-Lehrling	20er
<b>KAPFERER Georg</b> Obmann Absolventenverein	40er
<b>DI JUEN Gabriele</b> Fachlehrerin FSL	50er
<b>Dipl.-Päd.</b>	
<b>GIRSTMAIR Heike</b> Fachlehrerin FSBHM	50er
<b>Prof. DI MORITZ Thomas</b> Direktor	50er
<b>PECHTL Eva</b> Haus- und Küchenhilfe LSH	60er

### Runde Geburtstage der ehemaligen Lehrpersonen/MitarbeiterInnen

<b>KIECHL Agnes</b> Sekretärin	80er
<b>TILG Elfriede</b> Fachlehrerin BHM	80er
<b>HASLWANTER Peter</b> Studienrat	70er
<b>KRABICHLER Franz</b> Erzieher LSH	70er

## Ehrungen/ Gratulationen:

Wir gratulieren  
**RAUTER Richard** - Erzieher im LSH  
zum 30-jährigen Dienstjubiläum.



## Vom ersten Übungscafé Tirols zum beliebten LLA Genusscafé Das LLA-Café feierte sein 10-jähriges Jubiläum

**Zum Jubiläum bedankten sich Lehrpersonen und Schüler:innen mit einem Herbstfest bei den Verantwortlichen und den treuen Gästen**

2013 wurde am Bildungszentrum Imst das erste Übungscafé an Tirols Landwirtschaftsschulen eröffnet.

Bei der Feier zum 10-jährigen Bestehen des LLA-Cafés am Mittwoch, dem 22. November 2023, erklärte Direktor Thomas Moritz, dass neben den ersichtlichen Tätigkeiten wie dem Service, dem Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Getränken auch Marketing und der Kontakt zum Kunden auf dem realen Prüfstand stehen.

Dass das Übungscafé ein Genusscafé ist, beweisen nicht nur die zahlreichen Gäste, sondern auch verschiedene Auszeichnungen wie der Dr. Fritz-Prior-Preis, oder die Auszeichnung Genusschule und Genusscafé.

Ein herzlicher Dank ging an diesem besonderen Tag an den anwesenden ehemaligen Direktor und Mitbegründer DI Josef Gstrein. Auch viele Absolvent:innen und zahlreiche Ehrengäste waren zum Jubiläum gekommen und konnten sich beim Herbstfest bei regionalen Schmankerln von der Qualität der gebotenen Speisen und Getränke überzeugen.

Anbauen, veredeln und genießen stehen am Bildungszentrum für Lebensfreude und Gemeinsamkeit!

So dürfen wir nun schon auf 10 Jahre zurück blicken, in denen uns viele Erinnerungen und Begegnungen mit ganz besonderen Menschen bereichert haben.

FL Petra Moser



Absolventinnen der LLA-Imst, Josef Gstrein, AV Christina Röck, FL Petra Moser, Direktor Thomas Moritz.



Christoph Stillebacher und Direktor Thomas Moritz.



v.l.n.r.: MMag. Elena Premberger, AV Christina Röck, Pensionierte Lehrerinnen der LLA, Josef Gstrein mit Gattin.



## 101 Jahre Imkerschule

Die Honigbiene ermöglicht Imkern, wertvolle Lebens- und Naturheilmittel zu gewinnen. Sie spielt aber auch eine entscheidende Rolle in unserem Ökosystem. Die Zahl der Menschen, die sich dessen bewusst sind und sich daher für dieses faszinierenden Insekt interessieren, hat in den vergangenen Jahren um ein Vielfaches zugenommen. An der Imkerschule macht sich dieser anhaltende Trend in einem enormen Anstieg der Teilnehmerzahl im Kurswesen bemerkbar.

Vor 101 Jahren wurde die Imkerschule als Ausbildungsstätte gegründet. Vorrangige Gründe waren der Wiederaufbau der Bienenzucht nach dem Ersten Weltkrieg, sowie die Schaffung zusätzlicher Einnahmequellen für die Nebenerwerbslandwirtschaft.

Bereits in den ersten Jahren nach Inbetriebnahme der Schule 1922, erreichte der Völkerstand der Imkerschule ein ansehnliches Ausmaß und eine große Anzahl an Teilnehmer:innen besuchten die Schulungsveranstaltungen. Auch nach dem Zweiten Weltkrieg musste neu begonnen werden, doch bald darauf erlebte die Imkerschule einen Aufschwung. So wurde 1965 der Neubau der Imkerschule eröffnet.

Heute sind die Aufgaben der Imkerschule nicht nur die **Wissensvermittlung** (Anfänger- und Fortgeschrittenenkurse, Unterricht im Rahmen des Schulbesuchs der 3jährigen Fachschule, Einbindung der Imkerschule in die vom LFI organisierten Facharbeiterkurse), sondern auch die **Bienenzucht, Beratung** (Imkerstammtisch, Exkursionen, ...) und **Untersuchungstätigkeiten**.

So war es auch die Honigprämierung 2023, bei der das 101-jährige Jubiläum der Imkerschule Imst gefeiert wurde. Am 19. November durfte Prof. DI Thomas



Eröffnung Imkerschule im Jahre 1965.

Moritz, Leiter der Imkerschule, zahlreiche Ehrengäste begrüßen. Darunter Landeshauptmann-Stv. ÖR Josef Geisler, Österr. Imkerpräsident Ing. Reinhard Hetzenauer, Bürgermeister der Stadt Imst Stefan Weirather, Bauernbund-Direktor Dr. Peter Raggl und Honigkönigin Klara Neurauder. Mag. Thomas Arbeiter vom ORFTirol moderierte die Festveranstaltung, die von den Oberländer Alpenbläsern musikalisch umrahmt wurde.

400 Honige wurden zur Prämierung eingereicht und auf Wassergehalt, Leitfähigkeit und Invertaseaktivität (Zeichen der Naturbelassenheit) untersucht.

Sauberkeit und eine gesetzlich ordnungsgemäße Kennzeichnung wurden ebenso bewertet. Bei jedem der eingereichten Honige wurde eine Geschmacksbeschreibung und sensorische Prüfung durchgeführt und den Imkern zur Verfügung gestellt. Das Ergebnis aus diesem guten Honigjahr war die Auszeichnung mit Gold von 300 Proben. Die Öztaler akademische Künstlerin Hannah Philomena Scheiber gestaltete das Etikett für den Goldcouvé, eine Mischung aus allen goldprämiierten Tiroler Honigen.

Das aktuelle Kursangebot finden Interessierte unter [www.lla-imst.at/kurse](http://www.lla-imst.at/kurse)



Etikett von Hannah Philomena Scheiber.

FL Mathilde Schönherr

## Bildungsreise nach Brüssel

Von 4. bis 6. Dezember 2023 verbrachten Pädagog:innen des Netzwerks EUropa in der Schule einige Tage in Brüssel, um die EU-Institutionen vor Ort zu besuchen. Von ca. 100 Anmeldungen wurde auch das Bildungszentrum LLA Imst als Botschafterschule des Europäischen Parlamentes ausgewählt und FL Monika Ungericht nahm stellvertretend für die Schule an dieser Reise teil.

Der erste Tag bot aufschlussreiche Vorträge und Diskussionen bei der Europäischen Kommission zu Desinformation, der EU-Klimapolitik und dem Green Deal, zur europäischen Migrationspolitik und dem Rechtsstaatlichkeitsmechanismus sowie einen Blick hinter die Kulissen des Kabinetts von Kommissar Johannes Hahn.

Am Mittwoch wurde das Europäische Parlament besucht. Gespräche mit den österreichischen Europaabgeordneten Alexander Bernhuber (ÖVP), Hannes Heide (SPÖ), Georg Mayer (FPÖ), Günther Sidl (SPÖ) und Thomas Waitz (die Grünen) bot den Teilnehmenden einerseits Gelegenheit, Einblicke in die Arbeitspraxis des Europäischen Parlaments zu erhalten und andererseits die unterschiedlichsten Themen wie etwa EU-Förderungen, Infrastrukturprojekte, Klimaschutz oder



der Umgang mit Pestiziden zu diskutieren. Zusätzlich konnte der Sitzungssaal des Europäischen Parlaments besichtigt werden. Am Nachmittag stand eine Führung durch das Haus der europäischen Geschichte auf dem Programm.

Gut vernetzt und mit vielen neuen Erfahrungen und Ideen, Europa im Unterricht zum Thema zu machen, wurde die Heimreise angetreten.

FL Monika Ungericht

## Redewettbewerb an der FSBHM

Am 7. Februar 2024 konnten die Schülerinnen und Schüler der 2. Klasse ihre Redekünste unter Beweis stellen, indem sie über eine Vielzahl von Themen sprachen, die sie bewegten – von Frauenrechten bis hin zu (philosophischen) Gedanken. Ein besonderes Lob gilt den Schüler:innen, die ihre Reden vor einem großen Publikum präsentierten. Die Auswahl des Favoriten gestaltete sich schwierig, da viele der Reden eine tiefe

Wirkung hinterließen. Die anschließende Siegerehrung war für alle Beteiligten ein unvergessliches Ereignis, das lange in Erinnerung bleiben wird. Sowohl Teilnehmer:innen als auch Zuschauer:innen genossen es, die Erfolge beim gemeinsamen Ausklang des Abends am Buffet zu feiern.

Zoe Brugger und Amelie Kathrein 2bBHM





## TGA mit Pferden am Bildungszentrum Imst

Schülerinnen und Schüler der Fachrichtung für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement können seit dem Schuljahr 2023/24 die Zusatzqualifikation zur Fachkraft für Tiergestützte Aktivitäten (TGA) mit Pferd erwerben. In Zusammenarbeit mit dem Verband der Österreichischen Reitpädagog:innen und Reittherapeuten:innen (VOER), insbesondere mit Sabine und Sandra Dell'mour, wurde dafür ein eigener Ausbildungsplan erarbeitet, der eine Ergänzung zu den bereits möglichen Zusatzausbildungen darstellt. Das sind derzeit die Ausbildung zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen (in Zusammenarbeit mit dem Wif), das Basismodul Medizinischer Assistenzberufe (in Zusammenarbeit mit dem Ausbildungszentrum West Innsbruck für Pflegeberufe, AZW). Der Großteil der Lehrinhalte wird in den Unterrichtsgegenständen der Schwerpunktes Gesundheit und Soziales abgedeckt.

Ergänzt wird dieses Basiswissen durch zusätzliche Workshops mit Sabine und Sandra Dell'mour, Referent:innen des VOER, sowie regelmäßigen Einheiten zum Thema „Rund ums Pferd“ am Gutshof des Bildungszentrums LLA Imst.

Ermöglicht wurde die Umsetzung dank der Unterstützung von LSI DI. Dr. Stephan Prantauer, FL Dipl.Päd. Maria-Luise Schnegg sowie der Schulleitung Prof. DI Thomas Moritz und AV FOL Dipl.Päd. Ing. Christina Röck.

Die Zusatzqualifikation „Fachkraft für Tiergestützte Aktivitäten mit Pferd“ befähigt die Absolventen:innen zur Umsetzung von Angeboten der TGA an ihren landwirtschaftlichen Betrieben, Betrieben mit dem Angebot „Urlaub am Bauernhof“, „Schule am Bauernhof“, „FEBS®- Reitpädagogische Betreuung“, „GRIPS®- Ganzheitliche Reitpädagogik“, Tourismusbetrieben mit Pferden. Dazu zählen Aktionen zum Kennenlernen des Lebewesens Pferd, Arbeiten am Boden und geführtes Reiten von Kindern (3-8 Jahre) und Jugendlichen.

Tiergestützte Aktivitäten sind ein Teilgebiet der Tiergestützten Interventionen und werden von der International Association of Human-Animal Interaction Organizations ([www.iahaio.org](http://www.iahaio.org)) wie folgt definiert:

„TGA sind geplante, zielorientierte und dabei informelle Interaktionen (Wechselbeziehungen) von Mensch-Tier-Teams zum Wohle von Klienten. Dabei werden motivierende, entspannungs- und erholfördernde sowie erzieherische Ziele angegangen. Die Grundlage der Arbeit erfolgt u.a. durch einen tierechten Umgang. Die Mensch-Tier-Teams müssen mindestens ein einführendes Training, eine Vorbereitung und eine Beurteilung durchlaufen, um im Rahmen von informellen Besuchen aktiv zu werden. TGA können auch in Zusammenarbeit mit Fachkräften aus anderen Bereichen (Pädagogen, Therapeuten unterschiedlicher Fachrichtungen) angeboten werden. Zu TGA zählen auch Tierbesuchsdienste für Bewohner\*innen von Pflegeheimen, Kindergärten und Schulen. Eine Person, die TGA durchführt, muss adäquate Kenntnisse über das Verhalten, die Bedürfnisse, die Gesundheit und die Indikatoren von Stress der beteiligten Tiere besitzen und diese regulieren können.“ (IAHAIO White Paper, 2014)

Dem Bereich Tiergestützte Interventionen werden auch die Tiergestützte Pädagogik (TGP) und die Tiergestützte Therapien (TGT) zugeordnet.

Bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung Tiergestützter Aktivitäten wird besonderes Augenmerk auf die Prager Richtlinie der IAHAIO geachtet.

1. Es werden nur domestizierte Tiere eingesetzt, die durch die Methoden der positiven Verstärkung ausgebildet sind und artgerecht untergebracht und betreut werden.
2. Es werden alle Vorkehrungen getroffen, damit die betroffenen Tiere keinen negativen Einflüssen ausgesetzt sind.
3. Der Einsatz von Tieren in helfender bzw. therapeutischer Funktion soll in jedem Einzelfall begründete Erfolgsaussichten haben.
4. Bei allen Aktivitäten wird besonders auf die Sicherheit, das Risikomanagement, körperliches und psychisches Wohlbefinden, Gesundheit und Vertraulichkeit geachtet.

Quellen: [www.tiergestuetzteaktivitaet.ch](http://www.tiergestuetzteaktivitaet.ch); Auszüge der IAHAIO

FL Angelika Stritzinger



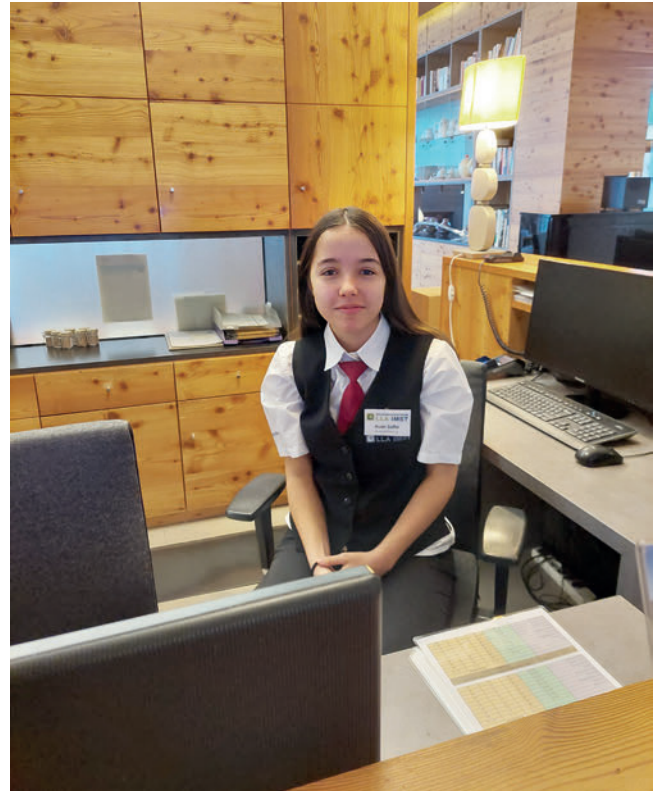
## Praxistage in renommierten Hotels: Gewinn für Schüler:innen und Betriebe

Schüler:innen sammeln wertvolle Erfahrungen in renommierten Häusern wie dem Alpenresort Schwarz in Mieming und dem Bio Wellness Hotel Holzleiten.

In einer wegweisenden Initiative erlebten die Schüler:innen vier intensive Praxistage in erstklassigen Hotels, dem Alpenresort Schwarz und dem Bio Wellness Hotel Holzleiten. Anfängliche Berührungsängste wurden überwunden, während die Jugendlichen Einblicke in die Abläufe von Küche, Service und Rezeption gewannen.

Ihre anfängliche Zurückhaltung überwinden die 7 Schüler:innen schnell und sammelten aus erster Hand eine Fülle von Kenntnissen und Fähigkeiten. Die praktische Erfahrung in der Küche ermöglichte nicht nur Einblicke in die gehobene Gastronomie, sondern förderte auch die persönliche Entwicklung der Schüler und die Zusammenarbeit mit erfahrenen Küchenchefs.

Im Bereich Service und Rezeption erlangten die Schüler:innen wertvolle Einblicke und zeigten sich überrascht über die vielfältigen Fähigkeiten, die in diesen Bereichen gefragt sind. Die Praxistage er-



wiesen sich als vorteilhaft für beide Seiten: Die renommierten Hotels gaben ihr Know-how weiter und erhielten einen Einblick in das Potenzial lokaler Talente und mögliche zukünftige Mitarbeiter.

Diese Win-Win-Situation stärkt die Verbindung zwischen dem Bildungszentrum LLA und Unternehmen, fördert die Entwicklung junger Talente und unterstützt die Wachstumsaussichten für die lokale Wirtschaft. Die Praxistage in beiden Vorzeigebetrieben haben nicht nur die Horizonte der Schüler:innen erweitert, sondern auch eine unschätzbare Brücke zwischen Theorie und Praxis geschlagen.

Begleitet wurden die Schüler und Schülerinnen von ihren Lehrerinnen FL Tangl-Martin, FL Barbara Landerer und FL Petra Moser.

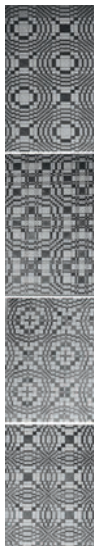
FL Petra Moser







## 100 Jahre Webschule Imst



Am 15. Februar 1924 begann der erste Kurs für Anfänger an der neugegründeten Webschule in Imst. 17 Teilnehmerinnen erlernten das Handweben unter der Leitung von Frl. Tilly Knauer. Die Webschule war auf Betreiben der Schulbehörde unter der Federführung von Landesrat Erlar gegründet worden. Ziel war die Erschließung einer Nebenerwerbsquelle für die bäuerliche Bevölkerung und die Verarbeitung eigener Erzeugnisse wie Wolle und Flachs.

Die Webschule hat sich seither oft gewandelt, die Fragestellungen zu nachhaltigem Wirtschaften und zur Bedeutung des Handwerks sind die Gleichen geblieben.

Wir möchten das **Jubiläum der Webschule am Samstag, 22. Juni 2024** mit einem bunten Programm begehen. Alle Interessierte sind herzlich eingeladen.

Weitere Infos auf der Webseite der Schule.



### PROGRAMM DER JUBILÄUMSFEIER

#### Vortrag: Mustersprache des Webens

Mag. Sabine Schwarz, WM Annegret Schwegler

#### Vortrag: Geschichte der Webschule Imst

FOL Walpurga Schnegg, WM Annegret Schwegler

#### Präsentation der Abschlussarbeiten

des Modularen Lehrgangs Handweberei

#### Webgerät und Muster in der Praxis

An verschiedenen Webstühlen und Webgeräten wird ihre besondere Mustermöglichkeit gezeigt:

- Bandweben auf dem „Kleinen Johann“
- Damast
- Schaftswitching
- Rollenzug, ein Allrounder
- Webrahmen, mustern mit mehreren Gatterkämmen
- Klappenwebstuhl mit Tritten
- Mustertuch am Kontermarsch

#### Ausstellung

100 Jahre Unterricht an der Webschule in Imst  
Arbeiten von Schülerinnen der FSBHM,  
Gastweberinnen der Webschule Imst und  
Kursabsolventinnen und Kursabsolventen

#### Austausch zum Thema Mustersprache des Webens

#### Flohmarkt

Webermeisterin Annegret Schwegler

## Trachten und Dirndl

### Nähen am Bildungszentrum LLA Imst

Endlich ist es wieder so weit. Im Schuljahr 2024-25 bieten wir allen Interessierten die Möglichkeit an, unter fachkundiger Anleitung eine Tracht oder ein Dirndl nach Maß zu schneiden.

**Infoabend:** 22. 11. 24, 19:00 Uhr Information, Besprechung und Auswahl des Kleidungsstückes, Maßnahmen und Einkaufsliste erstellen

**Kurs:** Start im Jänner, Detailplanung erfolgt im Herbst

**Anmeldung:** Bildungszentrum LLA Imst 05412/66346

**Kosten:** € 250,- + Materialkosten

**Kursleiterinnen:** Marlies Gasteiger und Christina Röck

**Max. Teilnehmerinnenzahl:** 16

**Mitzubringen:** beim Infoabend einen gut sitzenden BH, der zu Tracht/Dirndl getragen wird



## Landwirtschaftliche Fachreise mit dem Absolventenverein LLA - Imst Portugal vom 12. - 19. Oktober 2024

Portugal, eines der schönsten Länder Europas, bietet zahlreiche Postkartenmotive: Verträumte Dörfer, kontrastreiche Landschaften, bunte Fischerboote und weitläufige Strände am Atlantik.

Wir beginnen unsere Reise gemeinsam von **Imst** aus und fahren mit dem Bus nach **München**. Nach einem ca. 3-stündigen Flug landen wir in Lissabon, wo uns die örtliche, deutschsprachige Reiseleitung empfangen wird. In den folgenden Tagen sehen wir unter anderem die heutige Hauptstadt Portugals **Lissabon**, die Stadt **Sintra** - die ehemalige Sommerresidenz des Königs, die eindrucksvolle Altstadt von **Évora** - die zu den schönsten in ganz Portugal zählt, **Óbidos** - welches als einer der malerischsten Orte Portugals gilt, **Nazaré** - ein altes Fischerstädtchen am atlantischen Ozean, **Porto** - die zweitgrößte Stadt Portugals und besuchen auch **Fátima** - einen der berühmtesten Marien-Wallfahrtsorte.

Wo Geografie und Klima so unterschiedliche Bedingungen schaffen, gedeiht auch eine vielfältige Baum- und Pflanzenwelt. Ein abwechslungsreiches Programm mit interessanten Agrar-Besichtigungen ist garantiert. Wir besichtigen einen Betrieb, an dem große Herden von **schwarzen iberischen Schweinen** im Freien gehalten werden, einen Betrieb mit **Olivenanbau**, ein Landgut - welches sich auf die Produktion der berühmten **Äpfel von Alcobaça** spezialisiert hat, und eine **Korkeichenfabrik**, wo wir die Verarbeitung dieses Naturproduktes sehen können.

Weltberühmt ist das Land auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten: Wir verkosten die Spezialität „**Ginja Likör**“ in einer kleinen Schokoladentasse, **Schinken** und **Käse** und natürlich **Portwein**.



### Inkludierte Leistungen

- Bustransfer von Imst zum Flughafen München und retour
- Hinflug von München nach Lissabon
- Rückflug von Porto nach München
- Rundreise im klimatisierten Komfortbus
- Hotelarrangement der gehobenen Mittelklasse
- Basis Halbpension
- Ausflugs- und Besichtigungsprogramm lt. Beschreibung
- sämtliche Betriebsbesichtigungen und Verkostungen lt. Programm
- örtliche, deutschsprachige Fachreiseleitung lt. Programm
- Trinkgeldpauschale für Reiseleitung & Busfahrer
- Headsets leihweise (2. bis 7. Tag)  
Gültiges Reisedokument erforderlich!

Pauschalpreis € 2.100,-  
Für Mitglieder des Absolventenvereines € 1.999,-  
EZ-Aufpreis € 395,-

**Anmeldungen bis spätestens 15. Juni 2024**  
Das genau Programm mit dem Reiseverlauf findet ihr unter [www.lla-imst.at/absolventen](http://www.lla-imst.at/absolventen).  
Für Interessierte findet am Montag, 22. April 2024 um 19:30 ein Info-Abend statt - dazu lade ich recht herzlich ein!

(Anmeldung dazu bitte bis 19. April unter 05412/66 3 46 oder [lla-imst@tsn.at](mailto:lla-imst@tsn.at))

GF Mathilde Schönherr



Der Obstbaubetrieb des Bildungszentrums LLA Imst nahm bei der 29. Tiroler Schnapsprämierung teil. Dabei wurden am 18. November 2023, im feierlichen Rahmen in der Congress Messe Innsbruck, die beiden Brände „Williams“ und „Johannisbeertresterbrand im Eichenfass gelagert“ als prämierte Tiroler Brände ausgezeichnet.



Freitag, 3. Mai 2024  
10:00 - 15:00 Uhr

Biojungpflanzen  
Küchenkräuter  
Teekräuter  
Heilkräuter und Besonderes

Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika,  
Zucchini, Kürbis und andere  
Spezialitäten

Erdbeeren  
Rhabarber

## MARKTTAG



**BILDUNGSZENTRUM**  
**LLA IMST**  
LEHRWERKSTÄTTE  
GARTENBAU  
MERANER STR. 5  
6460 IMST

PRODUKTION UND MARKTTAG  
WERDEN VON UNSEREN  
SCHÜLERINNEN UND SCHÜLERN  
BETREUT! SIE FREUEN SICH AUF  
EUREN BESUCH!

[www.lla-imst.at](http://www.lla-imst.at)

## Eine unvergessliche Ballnacht

Am 27. Jänner 2024 fand der Absolventenball des Bildungszentrums LLA Imst in der Trofana Tyrol in Mils bei Imst statt. Den baldigen Abschluss feierten die Schüler:innen des dritten Jahrganges mit 800 Gästen, darunter Eltern, Lehrer:innen, Verwandte und Freunde.

Das Ballkomitee begann bereits im November mit der Organisation. Es wurden Tombola Preise gesammelt, Sponsoren geworben, Dekoration gebastelt, Überlegungen für die Moderation und das Schätzspiel angestellt und natürlich auch der Auftanz geprobt.

Zum Auftakt unserer Feier luden der Absolventenverein und die Firma Grüner zum Sektempfang. Anschließend wurde der Saal geöffnet und die Besucher konnten zum Essen Platz nehmen. Nach dem offiziellen Einlass eröffneten wir den Ball mit unserem Auftanz und der Begrüßungsrede. Für Unterhaltung sorgten „Tobi und Felix“ im Saal und „DJ Demaxx“ in der Kellerbar. Um Punkt 00:00 Uhr fand die Mitternachtseinlage statt, welche aus einer Foto-Präsentation der letzten drei Jahre und einem Quiz über die Schule bestand. Bis 3:00 Uhr wurde anschließend noch gefeiert.

Ein herzliches Dankeschön an das Ballkomitee, den Absolventenverein, alle Sponsoren, unsere Auftanzlehrerin, den Musikern und allen, die zu dieser unvergesslichen Ballnacht beigetragen haben.

Mona Gastl und Hannah Witting 3bBHM





## Erwachsenenschule zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter - ein kurzer Rückblick

Im Namen aller Absolventen:innen des Jahrganges 2022/2023 der Erwachsenenenschule des Bildungszentrums LLA Imst darf ich mir hier ein paar Worte erlauben.

Die „LLA“ hat uns alle überrascht. Positiv überrascht.

Die Ausbildung zum Landwirtschaftlichen Facharbeiter:in ist sicher keine Ausbildung, die man ohne Leidenschaft begeht. Die Tierhaltung und die Gewinnung von Nahrungsmitteln, sind sehr aufwendige Aufgaben. Das ganze Jahr über fordern diese Aufgaben Zeit, Kraft, Ressourcen und eine Familie, die hinter dem Betrieb und der Leidenschaft steht. Ob Schaf, Kuh, Erdäpfel, Obst oder Huhn. Alles ist Arbeit. Und das zu (fast) jeder Tageszeit.

Wir alle haben uns mit einem Ziel und einer Vorstellung zur LLA angemeldet. Ob als Hof-Übernehmer, Neugründer oder auf der Suche nach neuem Wissen. Wir alle haben gewusst, dass das kommende Schuljahr anstrengend wird.

Doch dann wurden wir überrascht, von den vielen Stunden, von den vielen Tests, von dem Wochenendunterricht und von den Hausaufgaben. ABER wir wurden noch mehr positiv überrascht. Unsere Lehrer:innen – direkt an der LLA, aber auch an anderen Schulen, an denen wir Seminare besucht haben – haben sich ALLE enorm viel Mühe gegeben. Jeder Fachbereich wurde mit Engagement und Leidenschaft vorgetragen. Wir haben gemerkt, dass



nicht umsonst jeder Unterrichtende in ihrem/seinem Fach absolut bewandert ist. Dazu kommt das geballte Wissen, welches wir mitnehmen durften. Wir werden nie wieder eine Wiese gleich sehen, den Jahreskreis gleich sehen. Wir wurden bereichert.

Somit dürfen wir DANKE sagen an die Schule, die Lehrer:innen, die Inhalte und die Zeit.

Ich darf Danke sagen an unsere Klassengemeinschaft für den Zusammenhalt.

Und wir dürfen stolz auf uns sein.

Mag. Matthäus Spiss  
Landwirtschaftl. Facharbeiter



## Exkursionen Spezialpraxis

In der Projektwoche vom 05.02. bis zum 09.02 hat die Spezialpraxisgruppe Tierhaltung drei landwirtschaftliche Betriebe besichtigt. Darunter zwei Betriebe von Schülern aus der Praxisgruppe.

Unter anderem ging es für uns nach Nauders am Reschenpass zum Brennerhof von Siegfried Spöttl. Die Familie betreibt einen Bio-Ziegenmilchbetrieb mit 140 Saanenmilchziegen. Aus einem Teil der silofreien Ziegenmilch stellen sie in der eigenen Käseerei Ziegenkäse her, welcher zum Teil auch im Hofladen der LLA verkauft wird. Ein weiterer Abnehmer der Rohmilch ist eine Familienmolkerei in Tirol. Alle Produkte können ebenfalls im Hofladen der Familie Spöttl gekauft werden. Die Ziegen werden dreimal täglich mit frischem Heu, welches sie auf den Bergwiesen rund um Nauders und auf ihrem Hof gewinnen, gefüttert.

Ebenfalls besuchten wir Familie Greil in Pfunds auf dem Gschleitzhof. Diese betreibt dort einen Nebenerwerbsbetrieb mit 11ha Grünland und einer Mutterkuhhaltung

mit 10 Fleckvieh Kühen und einem Limousin Stier. Die Kälber bleiben ein Jahr bei den Mutterkühen, genießen die Zeit im Laufstall und auf der Platzer Alm und werden dann im Herbst über das Projekt „Tiroler Jahrling“ für Mpreis geschlachtet und vermarktet.

Nach der Exkursion im Oberen Gericht gings dann abschließend zum Betrieb „Öztal-Wagyu“ der Familie Riml in Sölden. Sie bewirtschaften einen Mutterkuhbetrieb mit ca. 50 Stück Rindern der Rasse Grauvieh und Wagyu. Das Fleisch wird 5 Wochen in den betriebseigenen Räumen gereift und regional in der Gastronomie in Sölden und viele weiteren Kunden vermarktet.

In diesen interessanten Exkursions-Tagen konnten wir viele wertvolle Einblicke im Bereich Milchziegenhaltung, Mutterkuhhaltung und Direktvermarktung sammeln. Die Begleitlehrer waren FL Riedler und FL Mösl.

Max Greil 3aFSL



Ich organisiere deinen Ausflug

Reisebüro Unser Ausflug

Markus Auer  
6500 Stanz 171  
Tel.: 0676 / 51 500 51  
info@unser-ausflug.at

Vereinsausflüge - Exkursionen



## Exkursion Allgäu

Die Exkursion begann mit der Abfahrt von Imst um 8:00 Uhr. Wir fuhren über den Fernpass nach Wald im Ostallgäu zu unserem ersten Betrieb, dem Berghof Babel. Ankunft 10:00 Uhr. Dort angekommen, haben wir einen Einblick in die hofeigene Käserei bekommen. Dort werden pro Tag ca 2600l Milch von den eigenen Kühen verarbeitet. Die Milchprodukte werden anschließend im hofeigenen Laden verkauft.

Im selben Gebäude befindet sich die Brauerei, die von einer deutschen Firma, die Anlagen, Softwares und weitere Brauereiartikel herstellt, betreut wird. Das Bier kann ausschließlich im betriebseigenen Restaurant oder Hotel verköstigt werden.

Weiters haben wir die Heulagerhalle vom Berghof Babel besichtigt. Die Halle ist in vielen Boxen unterteilt. Es gibt zwei Boxen mit 270m<sup>2</sup> und zwei andere Boxen mit 130m<sup>2</sup>. Der Betrieb hat eine Fläche von 90 ha. Es wird nur Heu produziert. Bei der Ernte können maximal 30 ha pro Tag eingebracht werden. Ungefähr das Futter von 20 ha verkaufen sie. Neu haben sie sich eine klein Quaderballenpresse angeschafft, womit sie Quaderballen pressen, die sie an Hasenzüchter verkaufen.

Da sich am Betrieb auch ein Hotel befindet, findet man einen unterschiedlichen Tierbestand. 80 Milchkühe, 15 Pferde, 30 Schweine 7 Ziegen und vieles mehr.



Die Milchkühe befinden sich in einem Laufstall mit einem Melkroboter. Ein Teil der Kühe verbringt den Sommer auf der Alm. Am Ende der Führung sind wir wieder zur Käserei gegangen, wo sich auch das Restaurant befindet, dort haben wir zu Mittag gegessen.

Um ca. 13:30 Uhr sind wir vom Berghof Babel Richtung Marktoberdorf zu den Fendtwerken gefahren. Dort haben wir das Fendt Forum angesehen. Uns wurde ein Film über die Entstehung der Fendt Werke und deren Produkte präsentiert. In den Schauhallen sind alle Modelle von Traktor, Mähdrescher, Feldhäcksler und Feldspritze zur Besichtigung ausgestellt worden. Nach einem Besuch im Fendt Fanshop und anschließendem Gruppenfoto sind wir wieder zurück nach Imst gefahren.

Elias Schaber 3bFSL



## Milchrinderzucht - auf wissenschaftlicher Basis

Soll man die Irrtümer der Milchrinderzucht kurz aufzeigen, so muss man sich auf die zwei wichtigsten Punkte beschränken:

- Verfütterung von Lebensmitteln an Wiederkäuer
- Zucht auf Frühreife einer „von Natur aus spätreifen“ Art

### 1. Verfütterung von Lebensmitteln an Grasfresser

Der Wiederkäuermagen ist prädestiniert Gras und rohfaserreiche Nebenprodukte vom Acker zu verwerten. Die Einzigartigkeit der „Grasfresser“ liegt darin, dass sie keine Nahrungskonkurrenten zum Menschen sind. Die Vorzüge der Rinder gehen allerdings verloren, wenn durch überzogene Intensivierung (mehr als 800 kg KF/Kuh/Jahr) die Artenvielfalt dramatisch abnimmt und die Unkräuter zunehmen.

#### Kraftfutter verdrängt Grundfutter

Mit steigender Leistung nimmt der Energiebedarf je Kilo Milch ab. Eine Kuh mit 5.000 kg Leistung benötigt je Kilo Milch um 38 % weniger Energie als eine mit 2.000 kg. Eine Kuh mit 8.000 kg Milch senkt den Energiebedarf je Kilo Milch nur noch um weitere 10 %. Eine höhere Milchleistung ist nur möglich, wenn die Kuh mehr frisst und mehr KF aufnimmt. Daraus ergibt sich bei einer Leistung von 6.000 kg ein KF-Bedarf von 1.000 kg, bei 8.000 kg sind es 2.000 kg KF und bei 10.000 kg sind es 3.000 kg KF. Die 10.000er Kuh frisst je zur Hälfte Grund- und KF, was ihre Gras-Selbstversorgung in Frage stellt (Tabelle 1).

#### Milchbetonte Kühe auch ohne Kraftfutter?

Aus wirtschaftlicher Sicht ist die Zucht auf höhere Leistung die wirksamste Maßnahme Kosten zu sparen.

Tab. 1: Futterbedarf bei verschiedener Leistungshöhe

Milchleistung kg	Energiebedarf Rückgang in %	Futteraufnahme % KF von TM	KF-Bedarf je Laktation kg
2.000		0%	
5.000	-38%	15%	
6.000			-1.000
8.000	-10%	36%	-2.000
10.000	-3%	51%	-3.000

Trotz höherer Futteraufnahme bei höheren Milchleistungen, nimmt jedoch der KF-Anteil in der Ration überproportional zu. Aus Gründen der Stickstoffbilanz liegen daher je nach Grundfutterleistung und Kuhgewicht die vertretbaren Stalldurchschnitte im Grünland bei 6.000–7.000 kg und im Acker-Grünland-Gebiet um etwa 1.000 kg höher. Praktiker und Experten vertreten jedoch die Ansicht, dass hochveranlagte Milchkühe nur dann gesund und fruchtbar bleiben, wenn sie ausgefüttert werden. Was sehr hohe KF-Gaben erfordert. Langfristig ist es aber eine ökologische Sackgasse, KF-abhängige Wiederkäuer zu züchten, die auf Lebensmittel angewiesen sind. In zwei je 10 Jahre dauernden Versuchen wurde ermittelt, was Hochleistungskühe leisten, und wie sich der Verzicht von KF auf Fruchtbarkeit und Nutzungsdauer (ND) auswirken würden. Bei Tierarztkosten, Besamungsindex und ND unterschieden sich die Kuhgruppen mit bzw. ohne KF unwesentlich, wenn ausreichend Grundfutter vorgelegt wird. Milchbetonte Kühe würden daher die Milch auch ohne KF billiger erzeugen.

### 2. Zucht auf Frühreife einer „von Natur aus spätreifen“ Art

#### Wirtschaftlichkeit einer langen ND

Ergebnissen der Milcharbeitskreise belegen, dass die Futterkosten rund 50 % und die Nachzuchtkosten etwa 30 % ausmachen. Da die Nachzuchtkosten sinken, wenn sich die ND verlängert und umgekehrt, sollen neuere Ergebnisse erwähnt werden, die sich mit der ND befassen. In einer umfassenden Analyse der ND (316.000 Fleckviehkühe, Vollkosten) haben A. Steinwider und M. Greimel (1999) den Schluss gezogen, dass zumindest 6, besser 9, Laktationen erreicht werden müssen, um eine zufriedenstellende Rentabilität zu erreichen. M. Horn (2011) hat für Kühe von Biohöfen gezeigt, dass die ND wichtiger wird, wenn der KF-Preis steigt bzw. der Milchpreis sinkt.

#### Milchleistung und ND in verschiedenen Ländern

De facto steht einer enormen Steigerung der Milchleistung eine rapide Abnahme der ND gegenüber, wie Daten aus der Schweiz, Österreich und anderen Ländern zeigen. Aktuell beträgt die ND für HF in Österreich 3,55 Jahre und in den USA bereits 2,30 Jahre. Beim öst. FV sank die ND von 1965 bis 2005 von etwa 6 auf 3,65 Jahre, seither ist sie bis 2022 leicht auf 3,94 Jahre angestiegen. Dieser Anstieg dürfte aber hauptsächlich durch bessere Fütterung und Haltung verursacht sein.





Besinnung und Umkehr sind überlebensnotwendig © Haiger

### Zucht auf hohe Lebensleistung

Oft wird argumentiert, die ND sei kein geeignetes Selektionskriterium, weil sie erst vorliege, wenn die Tiere abgegangen sind. A. Eßl konnte jedoch beweisen, dass man bereits ab der 3. Laktation einen guten Schätzwert für die zu erwartende Milchlebensleistung hat. Die Erstlaktation eignet sich nur zur Merzung der schlechtesten Kühe; sie sollte nicht durch KF „gepusht“ werden. Die endgültige Selektion sollte erst nach der 3. Laktation getroffen werden. Für die Auswahl als Stiermutter sollten mindestens 5 überdurchschnittliche Laktationen vorliegen, da man dann mehr über Euter, Fundament, Fruchtbarkeit, Geburtsverlauf, Konstitution, Melkbarkeit, Persistenz, und Charakter weiß. Als Beweis für die faktische Wirksamkeit einer konsequenten Lebensleistungszucht – selbst bei wenig KF – können die Ergebnisse von vier AöLZ\* Zuchtbetrieben angeführt werden (Tabelle 2).

\*Arbeitsgemeinschaft österreichischer Lebensleistungszüchter  
Da die Milch-Lebensleistung (+19.010 kg) die Wirtschaftlichkeit bestimmt, erweist sich die offizielle Zuchtstrategie als unterlegen!

Tab. 2: Vergleich 2016–2022, 4 Biohöfe, Ø 40 Kühe

	ND Jahre	Erste Laktation kg	Durchschn. Leistung kg	Lebensleistung kg
Region (pol. Bezirk)	3,8	6.974	7.825	29.528
Lebensleistungs- herden	7,1	5.484	6.830	48.538
Abweichung von Region	+3,3	+1.490	+995	113.000
	+87 %	+10 %	+13 %	+64 %

### Kuhfamilien statt „zuchtwertgeschätzte Stiere“

Das wichtigste Auswahlkriterium ist die Kuhfamilie, in der hohe Lebensleistungen gehäuft vorkommen! Hat ein Zuchtstier später eine Zuchtwertschätzung (ZW) aufgrund von Töchtern, die zumindest drei Laktationen abgeschlossen haben, wird zuerst nach der Fitness (Nutzungsdauer, Persistenz, Zellzahl) gereiht und

innerhalb solcher Stiere nach dem Milch-Zuchtwert (Fett- und Eiweiß-kg 1:1, gewichtskorrigiert). Dem Fleischwert wird in der Milchrinderzucht wenig Bedeutung beigemessen, aber auch nicht dagegen selektiert, wie das beim Dairytyp geschieht.

### Kritik am Istzustand

- Das Dilemma beginnt mit der Auswahl der Stiermütter, die aus einem Futterniveau kommen, das wegen der Teller-Trog-Tank- Problematik unter Druck steht. Jetzt werden die Kühe auf Stärkerfähigkeit statt auf Rohfaserverdauung selektiert.
- Die Zuchtwertschätzung (ZWS) kann die genetische Veranlagung nicht sauber vom Futterniveau unterscheiden. In einem 10-jährigen Versuch ohne KF haben die leistungsstärksten Kühe bestenfalls einen Zuchtwert von maximal 103 erreicht.
- Bei der aktuellen ZWS werden die ersten drei Laktationen zwar getrennt berechnet, dann aber wieder „gemittelt“, obwohl eine Gewichtung von 0,25 : 0,30 : 0,45 für die 1 : 2 : 3. Laktation in der praktischen ZWS Österreichs einige Jahre angewendet wurde. Diese Gewichtung entspricht dem Leistungsanstieg von Dauerleistungskühen, die erst ab der 5. Laktation ihr Maximum erreichen. Dagegen erscheint die Gewichtung der ersten drei Laktationen (ÖZW) von 0,1 : 0,2 : 0,7 zu stark differenziert.

Univ.Prof. Dr. Alfred Haiger,  
Universität für Bodenkultur Wien



## Warum verschwenden, wenn man kann verwenden?

Diese Frage stellte sich der 2. Jahrgang dieses Jahr und hat gemeinsam mit den Lehrkräften aus Haushaltsmanagement und Küchenführung ein Projekt gegen Lebensmittelverschwendung gestartet. Ausgeschrieben wurde das Projekt von der WKO und der Agrarmarketing Tirol.

Zuerst wurde über den Zeitraum einer Woche erhoben, wieviel Kilogramm an Lebensmittelresten nach dem Mittagessen im Schulrestaurant in die Biotonne kommen. Das Ergebnis war für alle schockierend und die Motivation, etwas daran zu ändern groß. Die Schülerinnen haben daraufhin eine Kampagne gestartet, um alle Schüler/innen und Lehrkräfte auf dieses Thema aufmerksam zu machen. Die Ergebnisse der Gruppenarbeiten: ein Infofolder mit Maßnahmen gegen Lebensmittelverschwendung im Haushalt, ein Flyer für Rezepte aus Lebensmittelresten, Infoplakate für das Restaurant der Schule und die Küche und ein Aufklärungsvideo für unsere Social-Media-Kanäle. Die Mühe hat sich gelohnt! Nach einer weiteren Erhebung der Speiserestemenge nach dem Mittagessen konnten wir eine deutlich geringere Menge feststellen.

Die Schülerinnen wurden eingeladen, das Projekt in Innsbruck vorzustellen.

FL Zangerl Katharina, BEd.



## Workshop Playful English 3A

Am 28.02.2024 besuchte uns Christoph Daigl, ein Referent des Tiroler Kulturservice. Er ist ein gebürtiger Engländer und als Theaterpädagoge tätig.

Zu Beginn machte Herr Daigl einige Aufwärmspiele und dann ging es schon ans Theaterspielen und Improvisieren! Herr Daigl schuf eine tolle Atmosphäre, in der sich die Schülerinnen trauten, ihr schauspielerisches Talent zu zeigen und auch die Hemmungen verloren, auf Englisch zu sprechen.

Es war ein sehr lustiger Workshop und wir hatten viel Spaß und unsere Klasse konnte sich durch diesen Workshop besser kennenlernen. Sehr zu empfehlen!

FL Rebekka Wolf, BEd





## „Letzte Zeugen erinnern“ - eine berührende Lesung mit Heinrich Gritsch

Am Montag, den 15. Jänner 2024 besuchte Heinrich Gritsch unsere Schule um uns Einblicke in die Zeit des 2. Weltkrieges zu geben.

### Rückmeldungen aus der Klasse 3A der FSBHM Landeck-Perjen

Wir fanden die Lesung sehr interessant und berührend. Es war unglaublich spannend die Geschichten der einzelnen Zeitzeugen zu hören. Außerdem finden wir, dass es wichtig ist über diese Zeit zu reden und zu informieren. Gut war auch, dass Herr Gritsch uns die Bilder der einzelnen Personen gezeigt hat, so ist es möglich, einen Bezug zu den einzelnen Personen herzustellen. Am emotionalsten war für uns der Teil, als er den Brief, den seine Großmutter mit der Todesnachricht ihres Sohnes erhalten hat, vorgelesen hat. Wir finden es sehr wichtig, dass Herr Gritsch dieses Buch geschrieben hat.

#### Mariella Salzgeber, Leonie Ulsess

Wir haben die Lesung sehr gut gefunden. Wir finden, dass Heinrich Gritsch sehr gut erzählt hat und sich gut vorbereitet hat. Es war sehr interessant zu hören, wie es den Menschen während des Krieges ging. Die gezeigten Bilder waren sehr interessant, und der Brief, den er uns vorgelesen hat, war sehr emotional. Wir finden, dass es eine sehr gute Idee war, ein Buch über die Kriegszeit zu veröffentlichen. Es war auch sehr interessant zu hören, dass jeder eine andere Geschichte hat und es auch anders erlebt und empfunden hat. Wir hätten gerne noch mehr gehört, es war spannend. Wir haben nicht gewusst, dass Frauen in dieser Zeit so schlecht behandelt worden sind. Wir haben es toll gefunden, dass er soviel über seine Familie erzählt hat. Wir würden es cool finden, wenn wir noch einmal so etwas im Unterricht machen würden.

#### Leonie Aichmayr, Vanessa Mair

Mir hat sehr gefallen, dass Bilder gezeigt und beschrieben wurden. Es war sehr interessant als Herr Gritsch einen Brief von damals vorgelesen hat, weil einem das gezeigt hat, wie echt und erschreckend das Ganze war. Ich habe es echt toll gefunden, dass die einzelnen Leute sich darauf eingelassen haben, ihre Geschichte zu erzählen. Es muss unglaublich schwer sein, wenn man das aus erster Hand erlebt hat. Ich finde das Thema generell sehr interessant



und finde es auch gut, dass die Opfer von damals nicht in Vergessenheit geraten und wir die Möglichkeit haben uns nur ansatzweise ein bisschen hineinzuversetzen.

#### Sam Schranz

Überrascht hat mich, dass so viele Leute offen darüber sprechen konnten, weil es doch eine extrem schlimme Zeit war. Wenn man erzählt bekommt, wie es den Menschen im Krieg ging, kann einen das emotional auch sehr mitnehmen, weil man erst dann realisiert, wie schwer die Zeit für die einzelnen Befragten gewesen sein muss. Man kann den Schmerz förmlich spüren, der die Menschen erfüllt haben muss und was für eine Angst die Familien haben mussten, deren Angehörige in den Krieg gezogen sind, weil sie jederzeit fallen konnten.

#### Maria Schweisgut

Die Unterrichtsstunde war sehr interessant und spannend. Als Herr Gritsch den Brief an seine Großmutter vorgelesen hat, ist uns kalt geworden. Es wäre sehr interessant gewesen, noch eine Stunde mit Heinrich Gritsch zu verbringen. Die Idee mit den Bildern hat uns sehr gut gefallen, so konnte man sich die ganze Situation noch besser vorstellen. Die vorgelesenen Stellen aus dem Buch waren sehr gut gewählt, so konnten wir uns die ganze Situation noch besser vorstellen. Uns war natürlich klar, dass diese Zeit früher sehr schlimm war, durch diese Lesung haben wir nochmals realisiert, wie schlimm es damals wirklich war.

#### Lara-Sophie Jäger, Judith Neuner

Fl. Dipl.Päd. Irene Grießer

## RHABARBER: „STIEL MIT STIL“

### Mit der Genussschule Bildungszentrum LLA-Imst ins Frühjahr starten ...

#### Rezepte, zusammengestellt von Christa Tangl-Martin



So reichlich das Angebot an heimischem Gemüse im Frühling bereits ist, so sehr lässt sich das Obst noch bitten. Ganz nach dem Motto: „Gut Ding braucht Weile“ ziert es sich und schickt zuerst die Blüten voraus, um eine gewisse Vorahnung auf seine natürliche Süße heraufzubeschwören. Einige „Frühe“ gibt es aber doch, auf die ein Blick zu werfen sich lohnt. Der Rhabarber ist die erste Frucht des Frühlings. Seine Stängel kommen gerade recht, um die Lust auf Tartes und Desserts zu stillen. Seine markante Säure verleiht aber auch salzigen Kreationen Eleganz.

Rhabarber zählt zwar botanisch gesehen zum Gemüse, er wird aber in der Küche wie Obst verwendet.

Einige Tipps zum Verarbeiten von Rhabarber:

- ✓ Jung geernteter Rhabarber schmeckt besonders mild. Mit zunehmendem Alter werden die Stangen faseriger, oxalsäurehaltiger und damit saurer. Deshalb sollte Rhabarber nicht mehr nach Ende Juni geerntet werden.
- ✓ Die Stangen des rotfleischigen Rhabarbers sind etwas dünner, haben jedoch einen milden Geschmack und werden daher bevorzugt.
- ✓ Aufgrund seines hohen Säureanteils wird bei der Verarbeitung leider meist sehr viel Zucker verwendet. Um dem entgegenzuwirken, empfiehlt es sich, Rhabarber mit Obst wie Äpfel oder Erdbeeren zu kombinieren. Auch die Zugabe von etwas Weißwein mildert den sauren Geschmack.
- ✓ In Kombination mit Milch, z.B. für Puddings oder Saucen, wird der Geschmack bekömmlicher (ein Teil der Oxalsäure wird durch das Kalzium gebunden).
- ✓ Bei der Herstellung von Kuchen wird Rhabarber auch gerne in Kombination mit Baiser eingesetzt. Auch hier gleichen die Eiweiß - Zucker-Bestandteile einen Teil der Oxalsäure aus.
- ✓ Sollte man Rhabarber nicht selbst im eigenen Garten sein Eigen nennen dürfen, ist beim Kauf darauf zu achten, dass die Stangen frisch, fest und an den Schnittstellen nicht ausgetrocknet sind.
- ✓ Gekühlt in ein feuchtes Tuch lose eingeschlagen, kann Rhabarber bis zu einer Woche gelagert werden.

- ✓ Rhabarber kann in Stücken geschnitten, auch roh eingefroren werden. Auf diese Weise hält sich der Rhabarber bis zu 10 Monaten in der Gefriertruhe.

Lust auf die Rhabarbersaison bekommen?

**Mit einigen Klassikern gepaart mit neuen Interpretationen möchte ich euch einladen, den Auftakt des regionalen Frühlings zu feiern.**

#### LACHSFORELLENFILET MIT RHABARBERGEMÜSE

Zutaten:

300 g Rhabarber, 2 Schalotten, 100 g Butter (und etwas zum Braten), 20 g Zucker, 1 Schuss Himbeeressig, pro Person 1 Lachsforellenfilet mit Haut, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle, Basilikum

Zubereitung:

Den Rhabarber in etwa 1 cm große Stücke schneiden, die Schalotten in feine Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Zwiebel mit dem Zucker ca. 10 bis 15 min darin an sautieren, den Rhabarber zugeben und solange darin dünsten, bis er weich ist. Mit einem Schuss Himbeeressig ablöschen, mit etwas Butter montieren.

In einer Pfanne bei niedriger Hitze etwas Butter schmelzen und die Lachsforellenfilet auf der Hautseite braten, bis die Haut schön knusprig ist. Währenddessen die heiße Butter immer wieder über den Fisch löffeln.

Die Hautseite sollte nun schön gebräunt, das Filet auf der anderen Seite noch leicht glasig sein. Gut gewürzt mit Kräutersalz, Pfeffer und frischem Basilikum zusammen mit der Rhabarber-Zwiebel-Mischung servieren.

TIPP:

Rhabarber verleiht durch seine wunderbare Säure salzigen Speisen, gerade auch dem feinen Geschmack der Alpenlachsforelle das Gewisse etwas. Natürlich kann jeder Fisch nach Belieben verwendet werden. Auch regionaler Kwell-Saibling ist für dieses Gericht ein Geheimtipp.



### SOUFFLIERTER RHABARBERSCHMARREN

#### Zutaten:

ca. gut ¼ Liter Milch, 70 g Zucker (ein Teil durch Honig ersetzen), etwas Vanille, einen Schuss Sahne, 100 g Topfen oder Sauerrahm, 4 Eigelb, 100 g Mehl nach Belieben (Tipp: Dinkelvollmehl), 4 Eiweiß, Prise Salz, 200 g Rhabarber, 50 g Zucker, 30 g Butter, einige Erdbeeren, in Scheiben geschnitten

#### Zubereitung:

Milch, Sahne und Dotter vermischen. Mehl in eine Schüssel geben, leicht salzen, die Milchmischung und den Topfen bzw. den Sauerrahm (es kann auch gerne gemischt werden, je nach Belieben) unterrühren. Derweil kühl stellen.

In der Zwischenzeit den vorbereiteten Rhabarber in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit dem Zucker vermischen und in Butter etwas andünsten. Vom Herd nehmen und die Erdbeeren dazugeben.

Eiweiß steif schlagen, mit dem Vanillezucker ausschlagen. Ein Drittel kräftig unter den Schmarren Teig rühren, zwei Drittel vorsichtig unterheben. Den Rhabarber mit den Erdbeeren in einer beschichteten Sauteuse verteilen. Die Schmarrenmasse darüber geben. Im vorgeheizten Backrohr bei ca. 150 bis 160 °C ca. 10 bis 15 Minuten backen.

#### Anrichten:

Den Schmarren mit einem Löffel grob zerteilen, auf Teller geben und mit Staubzucker bestreuen. Mit Erdbeeren und Minze garnieren.

### RHABARBER-BAISER-TARTE

#### Für den Buttermürbteig:

Für eine kleine Tarte reicht die halbe Menge

190 g zimmerwarme Butter, 85 g Staubzucker, etwas Vanille, Prise Salz, Abrieb einer halben Biozitrone, 2 Dotter, 290 g Mehl  
Mürbteig bereiten und kaltstellen.

#### Für die Backroyal:

40 g Zucker, 15 g Vanillepuddingpulver, 1 Ei, 1 Dotter, 120 g flüssige Sahne, 1 EL Rum, Vanille, Zitronenschale, Prise Salz, 1 kg Erdbeerrhabarber

#### Baiser:

100 g Eiklar, 185 g Zucker

Für das Baiser alles über Wasserbad sehr warm schlagen, dann alles sehr schaumig kalt schlagen. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.

#### Fertigstellung:

Den Mürbteig messerrückendick auswalken und in die vorbereitete Tarteform legen. Am Rand hochdrücken. Teig anstechen, damit er keine Blasen wirft. Nun bei ca. 175° C blind backen.

Für die Royal alle Zutaten klumpenfrei, aber nicht zu schaumig aufschlagen.

Den Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden, mit Zimtzucker bestreuen.



Tarte fertigstellen: Auf den blindgebackenen Mürbteig so viel Rhabarber geben, dass ein kleiner Gupf entsteht. Mit der Royal übergießen. Bei ca. 170° C backen, bis die Royal nicht mehr „schwabbelt“. Auskühlen lassen, mit dem Baiser ausfertigen. Abflämmen und schneiden.

Wer keinen Bunsenbrenner zu Hause hat, kann die Torte im Backrohr auf Grillstufe kurz überbacken.



### ERDBEER-RHABARBER-SEMIFREDDO

Eis, Kuchen, Dessert – ein italienisches Semifreddo vereint alles in einem. Dieses Rezept ist ein Versuch wert.

Zutaten:

200 g Rhabarber, 300 g Erdbeeren, 4 EL Honig, 2 EL weiche Butter, 5 Eigelb, 150 g Zucker, ½ Liter Sahne, gesalzene Pistazien

Zubereitung:

Grillstufe des Backrohres vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und die Rhabarberstangen und die Erdbeeren darauf verteilen. Butter und Honig mischen, die Früchte damit bestreichen.

Im Rohr grillen, bis der Rhabarber Farbe angenommen hat und weich ist. Nach der halben Backzeit die Rhabarberstangen einmal wenden. Ein Viertel des Obstes mit dem wenig ausgetretenen Saft pürieren. Eigelb und Zucker doppelschaumig aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig wird. Das Oberst steif schlagen. Eimasse, Obers und Rhabarberpüree vorsichtig mischen, in eine feuerfeste Form füllen und in den Tiefkühler geben, bis es durchgefroren ist, am besten über Nacht.

Eine halbe Stunde vor dem Servieren herausnehmen, antauen lassen, auf Teller stürzen. Restlichen Rhabarber würfeln. Semifreddo mit Rhabarber – Erdbeer- Mischung und grob gehackten, gesalzenen Pistazien garnieren und servieren.

Zu guter Letzt noch ein Rezept, das viele von euch in wahrscheinlich ähnlicher Form schon kennen, aber immer wieder erwähnenswert ist.

Die Kombination von Apfel und Rhabarber gleicht einer Liaison. Deshalb gebührt diesem Rezept wohl das Schlussplädoyer.

### RHABARBERSTREUSEL MIT SCHLAGSAHNE

Zutaten.

Für den Mürbteig: 150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 75 g Staubzucker, 1 Dotter, 75 g Butter

Für die Füllung: 600 ml Apfelsaft, 50 g Puddingpulver (1 ½ Pkg.) 75 g Kristallzucker (richtet sich je nach der Süße des Saftes), 500 g Rhabarber in Stücken

Für die Streusel: 150 g Mehl, 75 g Kristallzucker, 110 g Butter, 40 g Mandeln oder Haselnüsse oder Walnüsse, grob gemahlen

Zum Ausfertigen: halb Sahne geschlagen, halb Sauerrahm vermischt (Schmand) oder nur geschlagene Sahne, nach Belieben, Staubzucker, Zimt

Zubereitung:

Einen Mürbteig bereiten und kühl rasten lassen.

Für die Fülle den Rhabarber abziehen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Apfelsaft mit dem Zucker und etwas Zimt in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Einen Teil des Apfelsaftes mit dem Pudding-





pulver anrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Vom Herd nehmen und die Rhabarberstücke untermischen.

Die Rhabarbermasse auf den bereits ausgelegten Mürbteigboden verteilen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 25 bis 30 Minuten vorbacken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Zimt und Mandeln vermischen und die kalte Butter in Flocken dazugeben und zu Streuseln verarbeiten.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, die Streusel darauf verteilen und nochmals ca. 20 Minuten backen. Die Streusel sollten goldgelb gebacken sein.

Den Kuchen herausgeben und auskühlen lassen.

Die Sahne auf den Kuchen verteilen, mit Zucker und Zimt nach Belieben bestreuen und servieren.



TIPP:

Den Kuchen einen Tag vorher backen und die Sahne frisch vor dem Servieren darauf geben!

Wir wünschen euch viel Freude beim Lesen der Rezepte und vor allem beim Nachkochen unserer neuen Inspirationen.

Für die Genussschule BHM in Imst:  
Christa Tangl-Martin



# DREH DAS LEBEN LAUTER!

**JETZT GRATIS JUGENDKONTO  
ERÖFFNEN UND JBL GO 3 ECO  
LAUTSPRECHER HOLEN!**



**WIR MACHT'S MÖGLICH.**

raiffeisenclub.at

Ab 14 Jahren, in allen teilnehmenden Raiffeisenbanken, solange der Vorrat reicht.



# Herbstlehrfahrt nach Südtirol

## Freitag, 25. Oktober 2024

Fahrt über den Brenner zum Kloster Neustift, Besuch und Führung durch das Augustiner Chorherrenstift, Mittagessen und Weiterfahrt nach Barbian, Betriebsbesichtigung am Kräuterhof und Hofladen mit Jung-rindern, Ochsen, Hühner, Wachtelhühner, Laufenten, Fahrt zum Hotel nach Auer, Abendessen im Hotel.

## Samstag, 26. Oktober 2024

Fahrt nach Bozen, geführter Stadtrundgang in Bozen, Freizeit zum Bummeln, Mittagessen, Fahrt an die Weinstraße nach Kaltern, Weinrebenmuseum Lieselehof mit Weinverkostung, Abendessen als Törggelemenü mit Musik.

## Sonntag, 27. Oktober 2024

Fahrt über Meran ins Passeiertal nach St. Leonhard, Besuch des Andreas Hofer Museums- geführter Rundgang, Mittagessen beim Gasthof zum Sandwirt, Heimfahrt über den Jaufenpass und den Brenner.



© IDM/Südtirol Wein/Tiberio Sorvillo

## Leistungen:

- Fahrt im modernen Reisebus
- 2 x Übernachtung im Hotel Heide in Auer
- 2 x Frühstück im Hotel
- 1 x Abendessen im Hotel
- 1 x Abendessen im Hotelkeller mit typischem Törggelemenü und Musik
- 1 x Eintritt und Führung im Kloster Neustift
- 1 x Führung am Kräuterhof
- 1 x geführter Stadtrundgang in Bozen
- 1 x Führung und Verkostung beim Lieselehof und im Weinrebenmuseum
- 1 x Eintritt und Führung im Andreas Hofer Museum in St. Leonhard
- 2 x Mittagessen 2-gängig

## RICHTPREIS:

Mitglieder des Absolventenvereines

€ 455,- / Person im DZ

Nicht-Mitglieder

€ 465,- / Person im DZ

Einzelzimmerzuschlag € 66,-

(optional: Reise- und Stornoversicherung € 36,-)

Anmeldungen bis spätestens **30. August 2024** an den Absolventenverein der LLA Imst, Meraner Straße 6, 6460 Imst, 05412/ 66 346 oder per Mail an [lla-imst@tsn.at](mailto:lla-imst@tsn.at).

Mit freundlichen Grüßen  
Geschäftsführerin Mathilde Schönherr

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

## IMPRESSUM

### Eigentümer, Herausgeber und Verleger:

Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Imst  
6460 Imst, Meraner Straße 6, Tel. 05412/ 66 346, E-Mail: [lla-imst@tsn.at](mailto:lla-imst@tsn.at)

Für den Inhalt verantwortlich: Mathilde Schönherr

Fotos: Bildungszentrum LLA Imst, FL Dipl.-Päd. Christine Schöpf-Ebenbichler, FOL Petra Moser, FL Dipl.-Päd. Angelika Stritzinger, FL Monika Ungericht, BEd., AV FOL Dipl.-Päd. Ing. Christina Röck, FL Mathilde Schönherr, Univ. Prof. Dr. Alfred Haiger, Moser Reisen, FSBHM Landeck-Perjen, Rebekka Wolf, BEd., FOL Christa Tangl-Martin, IDM/Südtirol Wein/Tiberio Sorvillo

Satz, Gestaltung & Druck: Eggerdruck GmbH, 6460 Imst,  
Palmerbachweg 2, Telefon (05412) 66239