Nr. 2 | November 2022 | 74. Jahrgang

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

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst
Absolventenverein

Schule & Praxis

Foto: Fritz Clever auf Pixabay

Advent und Weihnachten sind wie ein Schlüsselloch, durch das auf unsrem dunklen Erdenweg ein Schein aus der Heimat fällt.

Friedrich von Bodelschwingh

Seite 8 - 10
Jubilarentag mit Vollversammlung

Seite 11
Neue Facharbeiter:innen der Landwirtschaft

Seite 22 - 23
Zauberhafte Weihnachtsmomente

Liebe Leserinnen und Leser der Absolventenzeitung!

Das Schuljahr 2022/23 ist jetzt schon einige Wochen alt. Die Schüler:innenzahlen sowohl der Fachrichtung Landwirtschaft, der Fachrichtung Betriebs- u. Haushaltsmanagement als auch der Fachschule für Erwachsene sind sehr, sehr erfreulich. Mit knapp 400 Schülerinnen und Schülern zum Stichtag 1. Oktober sind wir bestens besucht. In der Fachrichtung Landwirtschaft mussten leider sogar Bewerber:innen abgewiesen werden – erstmals gab es im über 100-jährigen Bestehen der LLA Imst drei Klassen im 2. Jahrgang der Fachschule für Landwirtschaft. Sämtliche Schwerpunkte (Landwirtschaft und Gewerbe, Regionaltourismus, Pflege, Gesundheit und Soziales, Kreativität und Handwerk) sind heuer gut besucht.

Eine besondere Herausforderung stellt der Umbau des Schülerheims im Hauptgebäude der Fachrichtung Landwirtschaft, trotz laufendem Schulbetriebs, dar. Alle Schüler die einen Platz im Schülerwohnheim benötigten, wurden in den Häusern einquartiert – der 3. Jahrgang wurde privat untergebracht und durch unsere Lehrer beaufsichtigt. Der geplante Umbau des Sekretariats bzw. die komplette Neueinrichtung von 8 Zimmern im Schülerinnenwohnheim konnte ebenfalls realisiert werden. Wobei die Einrichtung der Zimmer von unseren Mitarbeiter:innen der Lehrwerkstätten angefertigt wurde.

Der Wechsel bei Lehrer:innen und Mitarbeiter:innen am Bildungszentrum, meist aufgrund von Pensionierungen, geht weiter: Schweren Herzens haben wir

unseren Abteilungsvorstand und langjährigen Tierzuchtlehrer Paul Juen in den Ruhestand geschickt, diese Stelle wurde durch Walter Ostermann nachbesetzt. Auch in der Haustechnik, den Lehrbetrieben, der Küche und der Reinigung kommt es immer wieder zu Nachbesetzungen – hierbei bin ich froh, dass das Bildungszentrum LLA Imst als Arbeitgeber sehr beliebt zu sein scheint, was die zahlreichen Bewerbungen bestätigen. Lediglich die Suche neuer Lehrkräfte gestaltet sich, sowie im gesamten Bildungsbereich, äußerst schwierig. Die Motivation von Lehrerinnen und Lehrern, von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (gesamt an die 120) in unserem vielseitig aufgestellten Bildungszentrum machen mich als Direktor stolz und ist auch für mich Motivation, unsere Schule fürs Leben ständig weiterzuentwickeln. Eine Begegnung auf Augenhöhe steht somit im Fokus zwischen Lehrer:innen, Mitarbeiter:innen, Eltern und Schüler:innen. Als Absolventinnen und Absolventen lade ich Sie sehr gerne ein, sich Vorort über Neuerungen zu informieren oder an unserem reichhaltigen Kursprogramm teilzunehmen – einmal LLA, immer LLA.

Dipl.-Ing. Thomas Moritz, Direktor

Seit der letzten Absolventenzeitung sind verstorben:

Der Herr schenke ihnen den ewigen Frieden!

Knabl Rosa geb. Neuner aus Imst	SJ 72/73
Praxmarer Josef aus Imst	SJ 69/70
Gundolf Monika geb. Knabl aus Wenns	SJ 57/58
Neurauter Agnes aus Oetz	SJ 99/00
Bodner Imelda, geb. Bachlechner	SJ 69/70

Verstorbene Mitarbeiter der LLA:

Wendelin Lanbach	FSL-Lehrer	08.09.1969-31.01.1988
Freißmuth Franz sen.	Tierzucht-/Obstbaufachlehrer	19.02.1990-30.11.2000

Herzliche Gratulation zum Geburtstag!

Haueis Christoph	60er
Juen Paul	60er
Sommersguter Johann	60er
Frischmann Josef	60er
Holzknecht Karl	60er
Neuner Robert	50er
Kneller Birgit	50er
Schauer Alexandra	50er
Raggl Irene	50er
Bugelnig Maria	40er
Kleinheinz Hannes	30er

Neuanstellungen:

Stefan Grüner	Hausmeister LSH
Kuprian Roland	Tischlerei
Simone Wassermann	Housekeeping FSBHM

EHRUNGEN - GRATULATIONEN

DI Walter Ostermann wurde als Abteilungsvorstand der Fachschule für Landwirtschaft bestellt. Wir gratulieren und wünschen viel Erfolg in der neuen Funktion!

10-jährige Ehrung der Landarbeiterkammer:

Karin Lechner, Angelika Nothdurfter und Annemarie Stoll

Absolventenverein auf Facebook

Wie einige von euch sicherlich schon entdeckt haben, ist der Absolventenverein auch auf Facebook vertreten. Wenn du Wünsche, Anliegen oder Anregungen hast- melde dich doch einfach online!

Wenn du auf dem laufenden sein willst- Abonniere einfach die Facebook-Seite! Gerne kannst du auch einen Like hinterlassen.

facebook Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Imst Absolventenverein

Neuzugänge Lehrer:innen

Mein Name ist **Emanuel Juen,** ich komme aus Pians und darf mich seit September Teil des Lehrteams der LLA Imst nennen. Nach meinem Abschluss an der LLA Imst durfte ich die HBLFA Raumberg und später die BOKU in Wien besuchen, an welcher ich Agrarwissenschaften und Nutzpflanzenwissenschaften studiert habe. Ich unterrichte in den Fächern Englisch, Pflanzenbau (Theorie und Praxis) und Forst im praktischen Unterricht.
Neben dem Schulbetrieb bin ich auf dem landwirtschaftlichen Betrieb meines Onkels in Osttirol (Villgratental) anzutreffen, wo nebst Milchwirtschaft mit Grünland im extremen Berggebiet auch Forstwirtschaft betrieben wird.
Nun freue ich mich auf die neue Herausforderung und ein erfolgreiches Schuljahr 2022/23.

Mein Name ist **Andrea Neuhold,** ursprünglich komme ich aus der grünen Steiermark. Ich habe selbst eine Fachschule besucht und anschließend in Graz an der HLA für Land- und Ernährungswirtschaft maturiert. Nach meinem Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik hat es mich in das schöne Tirol, nach Zirl verschlagen. Neben dem Studium in Wien durfte ich das E-Learning und Didaktik-Team der BOKU verstärken, zuletzt war ich in der Landwirtschaftskammer im Bäuerinnen Referat tätig. Mit Herbst 2022 trete ich neu in den Schuldienst an der LLA. Ich unterrichte im ersten Jahrgang an der FSBHM Ernährung und Küchenführung, Gartenbau, Kreatives Gestalten, Deutsch und Kommunikation und freue mich auf neue Herausforderungen und ein spannendes Schuljahr

Mein Name ist **Maria Schroll** und ich darf seit diesem Jahr das Team des Bildungszentrums LLA Imst um ein weiteres Mitglied verstärken. Im Schuljahr 2022/23 werde ich in der FSBHM die Fächer Bewegung und Sport, Ernährung, Küchenführung und Service sowie den praktischen Kochunterricht unterrichten. Auch in der FSL werde ich den Schüler:innen den Stoff in den Fächern Englisch sowie im praktischen Gegenstand Milchverarbeitung näherbringen. Nach der Matura, welche ich an der HLW Kufstein absolvierte, begann ich mein Studium an der Pädagogischen Hochschule Tirol, wo sich meine Freude und Leidenschaft zum Unterrichten entwickelte. Da ich einen landwirtschaftlichen Hintergrund besitze, habe ich mich dazu entschieden, an einer landwirtschaftlichen Schule zu unterrichten- wobei es mich in das wunderschöne Imst verschlug. Nun freue ich mich sehr auf neue Herausforderungen und den Schüler:innen dabei zu helfen, sich persönlich weiterzuentwickeln.

Mein Name ist **Michael Eiter,** ich -komme aus Wenns im Pitztal und habe selber drei Jahre die LLA Imst besucht. Seit zwei Jahren bin ich schon an der LLA als Betriebsschlosser tätig und durfte bereits beim Praxisunterricht mitwirken, somit bin ich für die Schülerinnen und Schüler der höheren Jahrgänge kein Unbekannter. Seit diesem Schuljahr wurde ich in den Lehrerdienst übernommen und werde vorwiegend praktischen Unterricht in Metalltechnik, Landtechnik und Milchverarbeitung halten. Des Weiteren bin ich auch bei der Ausbildung zum Seilbahnmaschinisten beteiligt.
Nach meiner Schulzeit an der LLA habe ich eine Maschinenschlosserlehre abgeschlossen und die Meisterprüfung abgelegt. Anschließend konnte ich noch ein FH-Studium am MCI-Innsbruck im Fachbereich Maschinenbau und Mechatronik absolvieren. Ich freue mich sehr auf den neuen Aufgabenbereich und will die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf ihren weiteren Lebensweg vorbereiten.

Mein Name ist **Katharina Agerer** und ich komme aus Imst, wo ich auch mit meinem Partner und meiner Tochter wohne. Nach meiner Matura am Gymnasium Imst studierte ich die Fremdsprachen Englisch und Spanisch an der Universität Innsbruck. Ich freu mich sehr auf die spannende Zeit am Bildungszentrum LLA und möchte die Schülerinnen und Schüler bestmöglich auf ihrem Bildungsweg an dieser Schule begleiten.

Ein musikalisches Wiedersehen

Unter der kapellmeisterlichen Leitung von Thomas File (MK Zaunhof) gestalteten auch Absolventen die musikalische Umrahmung beim Battalionsschützenfest in Wald im Pitztal. Seit der Schulzeit an der LLA sind sie alle der Musik treu geblieben und musizieren nun ab und zu gemeinsam.

Von links nach rechts:
Kapellmeister Thomas File aus Fliess,
Marina Ginther (geb. Sovak)
aus Vorderhornbach,
Thomas Gruber aus Flaurling,
alle 3 Facharbeiterabschluss 2007,
Andreas Ginther aus Vorderhornbach
Facharbeiterabschluss 1998.

Danken für die Ernte dieses Jahres

Die heurige Erntedankfeier der FSBHM fand am 11. Oktober 2022 statt.

Wir versammelten uns nach dem Unterricht im schön geschmückten Speisesaal und gestalteten eine kleine Andacht, bei der wir uns bei Gott für die Gaben bedankten, die er uns das ganze Jahr hindurch schenkt. Nach dem besinnlichen Teil servierten uns die Schülerinnen des 2. Jahrgangs ein ausgezeichnetes Menü aus regionalen Produkten.

Die Erntedankfeier wurde von der Veranstaltungsmanagementgruppe B2-4 unter der Leitung von Frau Fl. Christine Schöpf Ebenbichler organisiert. Alle Praxisgruppen des 2. Jahrganges waren in den Ablauf der Feier eingebunden. Das erforderte viel Engagement und Umsicht, um ja nichts zu vergessen. Letztendlich war es ein gelungener Abend, der sehr gut vorbereitet war und in der Abwicklung bestens geklappt hat.

Tanja Neurauter, Nadine Steindl, Emilie Mark, Fl. Christine Schöpf
Fotos: Lorena Mattfeld, Fl. Gerlinde Stoll

Tierzucht Exkursion ins Ländle - Meisterkurs 2021_2024

Am Samstag, den 15. Oktober 2022 ging es mit den angehenden MeisterInnen nach Vorarlberg. Dort wartete ein spannendes und abwechslungsreiches Exkursionsprogramm, welches von FL Nachtschatten Johannes organisiert und zusammen mit FOL Rauch Anton begleitet worden ist. Der erste Stopp fand in Wolfurt beim „Flötzerhof“ statt. Ein sehr breit aufgestellter Betrieb, welcher jährlich ca. 4.000 Masthühner, 1.000 Peking Enten sowie 200 Kaninchen aufzieht und anschließend in der Metzgerei in Hohenems schlachten lässt. Weiters sind noch 28 Bienenvölker, Schweinemast mit der Rasse Duroc in einem relativ neu gebauten Schweinemaststall, welcher mit einem Tierschutzpreis ausgezeichnet worden ist sowie Fleisch betonte Schafe für die Beweidung der steileren Flächen am Hof zu finden. Vermarktet werden die Spezialitäten hauptsächlich über die Gastronomie, auf Bauernmärkten, sowie zum Teil an Privatpersonen. Betriebsführer Bernd Hörfarter erklärte einiges über den Ablauf und auch über die Bewirtschaftung der 12 ha Grünland und 6 ha Wald. Ein weiteres Projekt steht schon bereits in den Startlöchern. Hier geht es um den Bau einer Fischzuchtanlage, sowie eines Taubenstalles für die Mast.

Der zweite Stopp war in Sulzberg bei der Familie Kohler am „Felsenhof“. Ein ganz besonderer Betrieb, denn hier erhalten die Kühe bereits seit 2007 kein Kraftfutter mehr. Zwischen 28 und 30 behornte Braunviehkühe werden im Tretmistlaufstall gehalten. Der Seniorbauer Kasper Kohler ist zugleich ein BIO Gründungsmitglied in Vorarlberg. Verarbeitet wird ein Teil der Milch zu leckerem Käse, Topfen und Joghurt. Verkauft werden die veredelten Produkte zum Teil ab Hof an den Endkonsumenten oder auch über den Einzel- bzw. Großhandel, sowie an die Gastronomie. Der Stalldurchschnitt beträgt 6000 kg mit durchschnittlich vier Abkalbungen. Die Zwischenkalbezeiten liegen im Schnitt bei 370 Tage, da immer ein Stier bei der Herde dabei ist. Im Sommer ist der Stall leer, da die Milchkühe auf der Alm sind.

Der letzte Betrieb war in St. Gerold bei der Familie Behmann beim „Gaßner Hof“. Betriebsführer Jakob führt diesen Betrieb im Nebenerwerb. Bewirtschaftet werden 8,5 ha im reinen Berggebiet. Seit bereits 40 Jahren besitzt die Familie nun Schafe und seit den letzten Jahren gibt es nur mehr Charolais Schafe am Betrieb. Diese Schafrasse stammt ursprünglich aus Frankreich, ist eine saisonale Rasse, ein typisches Weideschaf und ist einmal im Jahr zu scheren. Hier handelt es sich um eine typische Fleischbetonte Rasse, denn das Ziel dieser Züchtung ist viel Fleisch, wenig Fett und wenig Knochen zu erhalten. Die Geburten verlaufen problemlos, meistens sind es Zwillingsgeburten. Die Schlachtlämmer werden über Sutterlüty verkauft und vermarktet. Im Sommer sind noch Masthühner und Gänse am Hof zu finden. Auf einem Acker wird jährlich Weizen angebaut, welcher dann zu Mehl weiterverarbeitet wird. Das Mehl wird zum Brot backen am Hof verwendet.

Es war wieder eine sehr interessante und lehrreiche Fahrt. Vielen Dank für die Organisation.

Julia Bauer 2FSE

Jubilarentag mit Vollversammlung und Neuwahlen

Am 21. Mai fand heuer wieder der Jubilarentag mit Vollversammlung und Neuwahlen statt. Zahlreiche Absolventen und Absolventinnen folgten der Einladung des Absolventenvereines, da auch die Treffen der letzten beiden Jahre nachgeholt wurden. Somit kamen zum 50-jährigen Jubiläum die Jahrgänge 1969/1970, 1970/71 und 1971/72 sowie zum 25- jährigen Jubiläum die Jahrgänge 1994/95, 1995/96 und 1996/97 zusammen. Für die 10-jährigen Jubilare fand das Klassentreffen im Oktober statt.

Obmann Georg Kapferer verabschiedet den langjährigen Kassier Ing. Hans Sommersguter. Mathilde Schönherr folgt Ing. Paul Egger als Geschäftsführerin nach.

Bei Kaffee und Kuchen wurden Erinnerungen ausgetauscht.

Jub-FSL+HS 1996/1997

Jub-FSH 1995/1996

Jub-FSL
1995/1996

Jub-FSL+HS
1994/1995

Jub-FSL
1971/1972

Jub-HS
1971/1972

Jub-FSL
1970/1971

Jub-HS
1970/1971

Jub-FSL
1969/1970

Jub-HS
1969/1970

Neue Facharbeiter:innen der Landwirtschaft

Am 24.10. durfte unser Obmann Georg Kapferer 29 neue Mitglieder im Absolventenverein der LLA IMST willkommen heißen.

Ing. Josef Hechenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol und Abgeordneter zum Nationalrat gratulierte ebenso, wie Direktor DI Thomas Moritz zum bestandenen Facharbeiter der Landwirtschaft.

Den Abschluss feierten wir gebührend mit einem Wortgottesdienst und anschließendem Essen im Speisesaal der Fachschule für Landwirtschaft. Dabei sorgten das Küchenteam und Schülerinnen des Bildungszentrum LLA Imst fürs leibliche Wohl. Die musikalische Gestaltung übernahmen Phil Olavide und Ingo Stecher.

Vielen Dank an alle für die gelungene Abschlussfeier und allen frisch gebackenen Facharbeiter:innen alles Gute für die weitere Zukunft!

Obmann Georg Kapferer überreicht die Abzeichen.

Abg.z.NR Präsident Ing. Josef Hechenberger, FOL Ing. Johann Sommersguter und Obmann des Absolventenvereines Georg Kapferer gratulierten den neuen Facharbeiter:innen:
Simon Achenrainer, Christoph Angerer, David Barbist, Thomas Blümel, Andrea Eckhart, Tobias Eckhart, Andreas Gotsch, Martin Grüner, Christine Gstrein, Benedikt Holzknecht, Manuel Holzknecht, Christoph Huber, Carola Juen, Simon Malnig, Markus Matt, Matthias Maurer, Oliver Nindl, Michael Rott, Harald Sailer, Stefan Sailer, Kathrin Schatz, Tobias Scheiber, Samuel Schmid, Philipp Starjakob, Daniel Thöni, Gertrud Walch, Manuel Wegscheider, Lisa Wille;
Nicht im Bild: Lettenbichler Matthias

Abschlussklassen 2021/2022

Abschlussklasse BHM 3A

Erste Reihe - von links nach rechts: *Lukas Prantl, Helena Neuner, Maria Pfefferle, Eva Tschiderer, Lisa Sturm, Lara Pfaffelmoser, Amy Haid, Panchanok Eugine Posch, Hr. Dir. Thomas Moritz.*

Zweite Reihe - von links nach rechts: *Klassenvorständin FL Dipl. Päd. Barbara Mayregger, Aaron Heumader, Anna Praxmarer, Elena Wolf, Larissa Gstrein, Elisabeth Kleiner, Hanna Rief, Leonie Wallmann, Celine Schönenberger, Christina Thöni, Anika Pfefferle.*

Nicht im Bild: Ida Gallop, Daniela Jäger, Anna-Lena Moosbrugger.

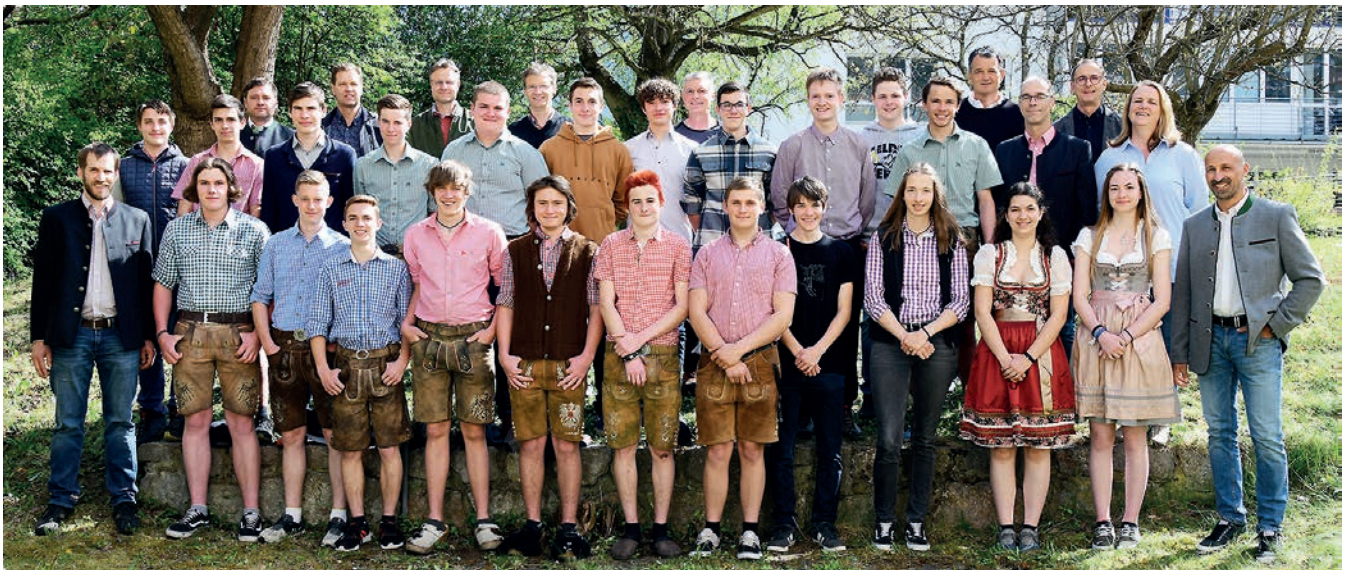
Abschlussklasse BHM 3B

Erste Reihe - von links nach rechts: *Jana Oprießnig, Lea Holzknecht, Larissa Riml, Alexandra Hämmerle, Nicole Steiner, Lorena Haid, Rowena Comploi, Lena Jeitner, Bianca Nischelwitzer, Tugce Aslan, Leonie Kapferer, Vanessa Zwahr, Annalena Christein.*

Zweite Reihe - von links nach rechts: *Emelie Zoller, Laura Scheiber, Elena Schöpf, Lisa Tröbinger, Sarah Agerer, Anna Heckmann, Lea Gamper, Juliana Schnegg, Alexandra Kätzler, Nermin Alosman, Ruhi Gadner, Sophia Sandbichler, Jasmina Rauth, Klassenvorständin FOL Dipl.-Päd. Ing. Gerlinde Stoll.*

Nicht im Bild: Leonie Domenig.

Abschlussklassen 2021/2022



Abschlussklasse FSL 3A

Erste Reihe - von links nach rechts: *Klassenvorstand FL DI Simon Röck, Hannes Heckmann, Mathias Griesser, Jonas Taxer, Maximilian Grass, Johannes Wohlgenannt, Elias Rief, Philipp Scheider, Michael Thöni, Alexandra Volderauer, Hanna Wille, Lena Wagner.*

Zweite Reihe - von links nach rechts: *Tobias Kropf, Julian Schnegg, Alexander Köhle, Simon Adelsberger, Stefan Hofer, Philip Cadoni, Simon Klapeer, Simon Kranebitter, Kelvin Fiegl, Alexander Klotz, Levi Larcher.*

Abschlussklasse FSL 3B

Erste Reihe - von links nach rechts: *JKlassenvorstand FL Ing. Matthias Mösl, Florian Siegele, Christian Schweighofer, Bernd Scherl, Noah Kranebitter, Elias Huber, Sabrina Neuner, Rene Neurauter, Matthias Schnegg, Pius Salner, Jakob Pattis.*

Zweite Reihe - von links nach rechts: *Paul Leitner, David Schenk, Philipp Walser, Marcel Möderle, Emanuel Huber, Benjamin Santeler, Julian Raggl, Alexander Neururer, Jakob Leitner, Benedikt Prantl.*

Dritte Reihe - von links nach rechts: *Laurin Zeni, Lukas Oberdanner, Matthias Illmer.*

UNSER LAGERHAUS
Die Kraft fürs Land

Regional produziert

Ihr Qualitäts-Mischfutter direkt aus Tirol!

RAUCH FUTTER · GARANT QUALITÄTSFUTTER · ALPEN KORN

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

Bio-Werk Innsbruck zertifiziert nach:

PRÜF NACH! · Bio AUSTRIA · Bioland

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)

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

- Haus&Gartenmärkte
- Technik
- Energie

Vielfalt und Kompetenz unter einem Dach

LGL LANDECK eGen
UNSER LAGERHAUS
Landwirtschaftliche Genossenschaft

Abschlussexkursion der 3A und 3B Klasse der FSBHM Imst

Nachdem die meisten Coronabeschränkungen aufgehoben wurden, haben wir Klassenvorständinnen uns entschlossen, mit den Schüler:innen noch einen feinen Abschluss der drei Jahre bei einer gemeinsamen Fahrt zu organisieren.

Am Montag, den 2. Mai 2022 brachen wir dann froh gelaunt in Imst auf. Unser erster Programmpunkt war die Porzellanmanufaktur „Gmundner Keramik" in Gmunden am Traunsee. Jedes Stück, mit seinem unverwechselbaren Design, wird im Salzkammergut hergestellt. Bei einer Führung konnten wir den Werdegang der Gmundner Keramik Unikate kennenlernen. Zwei Schülerinnen versuchten sich dann als Kerammalerinnen und kreierten ein ganz individuelles Einzelstück. Ein Zitat, das uns sehr angesprochen hat, spiegelt auch unser Bestreben in der Schule wider: „*Maschinen können nur reproduzieren. Menschen schaffen echte Originale*".

Weiter ging es dann in die Landeshauptstadt Linz. Im Hotel „Sommerhaus" in Linz haben wir genächtigt. Bei einer Stadtführung lernten wir die Sehenswürdigkeiten der oberösterreichischen Landeshauptstadt kennen. Nicht die höchste, jedoch die größte Kirche Österreichs hat uns sehr beeindruckt. Der Linzer Mariendom ist ein architektonisches Meisterwerk. Wunderbar colorierte Glasfenster zieren den 1924 fertiggestellten Dom, der Platz für 20.000 Personen bietet.

Danach fuhren wir nach Bad Schallerbach, wo wir es uns in der Erlebnistherme gemütlich machten. Am Abend fuhren wir dann noch in die Stadt und erlebten, welchen Flair Linz bei Nacht hat. Am Mittwoch, den 4. Mai traten wir nach dem Frühstück wieder die Heimreise an. Bei Familie Hofer „Joglbauerngut zu Hohengarten" oberhalb des Trumer Sees in Salzburg, machten wir wieder Halt. Die Familie bewirtschaftet im Vollerwerb 40ha Fläche nach den Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus. Neben der klassischen Grünlandwirtschaft mit Rinderhaltung werden Getreide, Frisch- und Lagergemüse angebaut. Von Streuobstwiesen werden Äpfel, Birnen und Zwetschken geerntet und zu Essigspezialitäten, Mosten und Bränden verarbeitet. Auch am Hof gebackenes Brot und Gebäck wird, wie alle erzeugten Produkte, im eigenen Hofladen zum Verkauf angeboten. Sehr nachhaltig ist die Pflanzenkläranlage, die das Abwasser von mehreren Häusern reinigt.

Ein paar Autominuten entfernt befindet sich die Privatbrauerei von Josef Sigl. Bei einer Führung wurde uns die Braukunst nähergebracht und wir konnten einen Blick in den Sudkessel und die offenen Gärbottiche werfen und so sehen, wie offen vergorenes Bier, mit Naturhopfen und mehr Zeit hergestellt wird. In der Gär-Lounge durften wir dann verschiedene Pils-Spezialitäten verkosten. (Foto)
Müde, aber mit vielen neuen Eindrücken, Erinnerungen und gemeinsamen Erlebnissen erreichten wir dann wieder Imst. Wenn ich die Fotos anschaue, so denke ich gerne an unsere gemeinsam verbrachte Zeit zurück.

Dipl. Päd. Barbara Mayregger

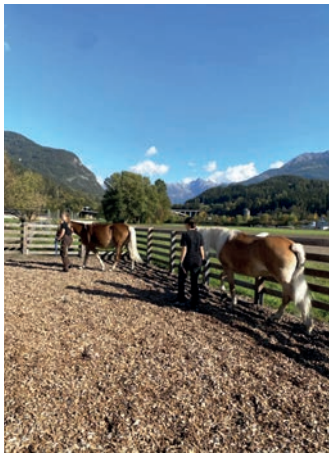
Zurück an der Schule

Nicht nur für die Schülerinnen und Schüler endete im September das süße Nichtstun, auch Denara und Sunglass, die Haflingerstuten des Bildungszentrums LLA-Imst kehrten nach zwei Monaten Freiheit wieder an den Gutshof zurück. Obwohl die Pferde bei uns nicht im Leistungssport eingesetzt werden, ist es auch für sie von Vorteil, einige Zeit auf einer Weide zu verbringen. Durch den ständigen Aufenthalt an der frischen Luft, dem Wandern auf mehr oder weniger steilen Wiesen und die Überwindung verschiedenster Geländehindernisse wird die Muskulatur gestärkt, der Kreislauf angeregt und die Lungenfunktion verbessert, was besonders für Pferde, die in Boxen gehalten werden, gesundheitsfördernd ist. Durch die wechselnden Witterungsbedingungen wird das Immunsystem gestärkt. Ebenso wichtig wie die körperliche Fitness ist für unsere Schulpferde die charakterliche Ausgeglichenheit, da für die Tiere die Konfrontation mit größeren Menschengruppen immer auch Stress bedeutet. Meist kommen Pferde, auf Grund des Herdenlebens auf den Almen gelassener und ausgeglichener zurück.

In der ersten Praxiseinheit zum Thema Pferdehaltung wurden die Stuten von den Mädchen des 1. Jahrganges gewaschen und für die weiteren Einheiten „schön" gemacht. Alle Beteiligten waren sichtlich mit Begeisterung oder Gelassenheit und Geduld dabei.

Aufmerksamen Lesern und Leserinnen wird vielleicht Starwars abgehen, das im Februar von Denara geborene Hengstfohlen. Für ihn begann der Ernst des Lebens. Wie beim Kauf der beiden Stuten vereinbart, steht er im Besitz des Fohlenhof Ebbs und wurde nach der Almsaison vom Haflinger Verband übernommen.

Dipl.Pädg. Angelika Stritzinger, HIPS Reittherapeutin
Fotos von Marth Eva (1.Jhg.)



Lange Nacht der Museen 2022 im LLA Museum

Immer wieder nimmt das Bildungszentrum Imst mit dem LLA-Museum für bäuerliche Geräte und dem Störwebermuseum an der langen Nacht der Museen, einer Initiative des ORF teil. Auch heuer war es am 1. Oktober möglich von 18:00 bis 1:00 Uhr früh das Museum zu besuchen. Heuer war das Interesse für unser kleines Museum überraschend groß.

Im LLA-Museum werden bäuerliche Geräte präsentiert, die aufzeigen, welche Mühen es in früherer Zeit gemacht hat, Landwirtschaft im Tiroler Oberland zu betreiben. In Filmen über das bäuerliche Leben in den 20iger bis 50iger Jahren des 20. Jahrhunderts wird der Einsatz der ausgestellten Geräte anschaulich. Oftmals erkennen Besucher das eine oder andere Gerät wieder, das in einem alten Stadel vergessen herumliegt, rege Diskussionen folgen daraus.

Wie in jedem Jahr wurde auch heuer ein altes Handwerk präsentiert. Heuer fertigte FL Kleinheinz Hannes zum Beispiel ein „Mistreis“. Das ist ein Gerät zum Transport von Mist zum Düngen auf steilen Äckern. Der Großvater von FL Kleinheinz hatte solch ein Gerät noch in Verwendung. In den vergangenen Jahren wurden bereits Schindeln gehackt, Reisigbesen gebunden, „Stanger“ gemacht, gedrechselt, ...
Im Störwebermuseum des Bildungszentrums wird das Leben der Störweber anhand ausgestellter Objekte präsentiert. Webmeisterin Annegret Schwegler betreute das Störwebermuseum währen der Langen Nacht der Museen und erklärte den interessierten Besuchern die einzelnen Bereiche.

Das LLA-Museum kann auch während des Schuljahres von interessierten Gruppen besucht werden. Termine können über das Sekretariat der Schule vereinbart werden. Betreut wird das Museum für bäuerliche Geräte von FL Hannes Kleinheinz und FL Walpurga Schnegg, das Störwebermuseum von WM Annegret Schwegler.

FL Walpurga Schnegg

Herstellen eines Mistreises.

Abschlussfeier 2022

GRATULATION AN DIE NEUEN ABSOLVENTINNEN!

Nach 3 turbulenten Jahren voller Arbeit und Fleiß, zahlreichen Homeschoolingstunden und TEAMS Arbeitsaufträgen konnten die Schülerinnen des 3. Jahrgangs ihre Facharbeiterbriefe, Junsomméliere Österreich Zertifikate, Haushalts- und Kulinariktrainerinnenzertifikate, Kindergartenassistentinnenzertifikate, Abschlussprüfungszeugnisse und Abschlusszeugnisse bei der Abschlussfeier entgegennehmen.

Der 1. Jahrgang übernahm bei dieser Feier die Organisation und verwöhnte unsere frisch gebackenen Absolventinnen, Ehrengäste, Lehrer*innen und Eltern mit professionellem Service und einem köstlichen 3 Gänge Menü. Vor allem das Abschlussjahr an der FSBHM hat es in sich.

Schon zu Schulbeginn müssen die Schülerinnen beginnen, ihre abschließende Arbeit zu schreiben. Neben den täglichen, schulischen Herausforderungen müssen sie sich im 3. Jahr auf die theoretische, praktische und mündliche Prüfung vorbereiten und sich auch über ihre zukünftige, berufliche Laufbahn Gedanken machen.

Den Erfolg, den wir am 5. Juli 2022 feiern durften ist nur auf die erfolgreiche TEAMARBEIT zwischen, Schülerinnen, Eltern und Lehrerinnen zurückzuführen – DANKE dafür und somit gratuliert euch das Team der FSBHM und vor allem eure Klassenvorständin Heidi Holzknecht zu eurem Erfolg und wir wünschen euch für die Zukunft alles Gute.

Text und Fotos: KV Heidi Holzknecht

Abschlussklasse 2022

Vorne - von links nach rechts: *Gardoni Enrica, Held Madina, Partl Alena, Juen Susanne.*

Hinten - von links nach rechts: *Schmid Anna, Scherl Leonie, Bock Siena, Zangerl Gabriela, Kolp Alina, Raass Anna, Köhle Celina, Fremuth Hannah, Wasle Johanna, Mathies Selina, Emily Wolf, KV Heidi Holzknecht, Spiß Johanna, Mark Lisa, Ramsbacher Viktoria, Lenz Daniela.*

Wir gratulieren unseren Absolventinnen von Herzen und wünschen ihnen für ihre Zukunft das Allerbeste! *Das Team der FSBHM Landeck-Perjen*

Exkursion nach Garmisch

Am 21. September 2022 fuhr die zweite Klasse der FSBHM Landeck-Perjen nach Garmisch zur Firma Grasegger, um die Stoffe für die Dirndl auszusuchen, die im Nähunterricht selbst gefertigt werden. Nach Ehrwald war leider eine Straßensperre, so mussten wir über den Plansee und den Ammersattel nach Garmisch fahren. Es war zwar ein Umweg, doch eine schöne Panoramafahrt bei traumhafter Herbststimmung.

Die tolle Auswahl an Stoffen, Zierbändern und Knöpfen beeindruckte die Schülerinnen und die Entscheidung für den passenden Stoff war nicht einfach.

Die Mädchen wurden gut beraten und fanden dann alle eine gute Kombination aus Oberteil, Rock und Schürze und den passenden Accessoires.

Nach dem Einkauf aßen wir in der Fußgängerzone Garmisch zu Mittag und dann ging es weiter zum Wellenbad Alpspitz in Garmisch.

Das Schwimmbad hatte vieles zu bieten: Rutschen, Sprungbretter, Sprungtürme, ein Wellenbecken und ein Outdoorbecken.

So war für jedes Mädchen etwas dabei. Einige trauten sich sogar vom 5m Sprungturm zu hüpfen.

Nach dem Abenteuer im Schwimmbad fuhren wir über Scharnitz wieder zurück nach Landeck. Es war ein schöner Ausflug!

Begleitpersonen: Rebekka Wolf, Irene Grießer

Kennenlerntage im 1. Jahrgang

Am Anfang ist alles neu, aufregend und vielleicht auch etwas einschüchternd. Darum stand die erste Schulwoche im 1. Jahrgang ganz unter dem Motto „Kennenlernen“. In verschiedenen Workshops konnten die Schülerinnen sich gegenseitig, das Lehrerteam, das Schulgebäude und ihre neue Umgebung in Landeck kennenlernen und erkunden. Ebenso wurden gemeinsam Klassenregeln erarbeitet, damit ein Zusammenleben in der neuen Gemeinschaft auch funktionieren kann. Den Höhepunkt bildete die gemeinsame Grillfeiern mit allen Klassen und dem Team der FSBHM.

Nur wer sich wohlfühlt und Vertrauen hat, kann auch Leistung bringen. Somit steht nun einem erfolgreichen Schuljahr an der neuen Schule nichts mehr im Wege.
Ebenso ein Highlight in den ersten Schulwochen war der Ausflug in die Freizeitarena nach Sölden. Die Anreise erfolgte ganz umweltbewusst mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Der Tag wurde genutzt um sich besser kennenzulernen und neue Freundschaften zu knüpfen. Natürlich kamen Sport und Spaß auch nicht zu kurz.

Katharina Zangerl

4. Bundestierbeurteilungswettbewerb an der LFS Bruck an der Großglocknerstraße

Bildungszentrum LLA Imst stellte ein Team

Unser LLA-Schülerteam bestehend aus Grießer Mathias, Illmer Matthias, Prantl Benedikt, Schweighofer Christian sowie Ersatz Scherl Bernd wurde von Dir. Thomas Moritz und FL Mathias Mösl am 07. April 2022 nach Bruck begleitet. Es war ein spannender und gewinnbringender Tag für alle.

Herzlichen Dank an alle Beteiligte, insbesondere unseren Schülern für die Bereitschaft, an den Vorbereitungen aktiv teilzunehmen und die Schule gut zu vertreten.

FI DI Johannes Nachtschatten, Tierzuchtlehrer
Bildnachweis: Dir. DI Thomas Moritz

DI Thomas Moritz ist von der Pinzgauer Rasse begeistert.

Mathias Grießer beim Messen.

Mathias Illmer beim Notieren.

Impressionen von der Grauvieh – Gebietsausstellung 2022 in Imst mit LLA-Beteiligung

Am Samstag, 02. April 2022 organisierte der Tiroler Grauviehzuchtverband die Gebietsausstellung im Agrarzentrum West in Imst.

28 Aussteller mit 103 Tieren bereicherten die Schau, bei der sich auch unsere Schule gut präsentierte.

Unsere beiden Kühe Bessy, eine Barkustochter in der 3. Laktation sowie Sabine, eine Gemustochter in der 6. Laktation erreichten in ihren jeweiligen Gruppen ausgezeichnete 2. Plätze, wobei Sabine auch Eutersiegerin wurde. Kalbin Lena siegte in der Gruppe Kalbinnen I.

Herzlichen Dank an das gesamte Gutshofteam für die geleistete Arbeit.

DI Johannes Nachtschatten, Tierzuchtlehrer
Bildnachweis: Lehrbetrieb

Kalbin Lena, Vater Sedinus

Kuh Sabine, Vater Gemus

Kuh Bessy, Vater Barkus.

LLA-Genetik goes to Steiermark

Unsere Kuh Claudia, eine Julengtochter in der 5. Laktation wurde von der Familie Hasenauer aus Hinterglemm 2020 angekauft.

Im Rahmen der 100+1-jährigen Jubiläumsschau des Rinderzuchtverbandes Salzburg am 03. April 2022 in Maishofen erreichte Claudia den Reservesieg, herzliche Gratulation auch von unserer Seite.

DI Johannes Nachtschatten, Tierzuchtlehrer
Bildnachweis: Rinderzuchtverband Salzburg

2. Rang Claudia, Vater Juleng

Was Kreatives für die Adventszeit!

In der Praxisseminarwoche des 1. Jahrganges steht unter anderem auch die Brandmalerei auf dem Programm.

Vielleicht suchst auch du noch nach ein paar netten Dekoideen für die Adventszeit oder brauchst ein nettes Weihnachtsgeschenk?

Was brauchst du für die Brandmalerei?

- Brennkolben mit verschiedenen Formspitzen
- Verschiedene Holzobjekte
- Evtl. Pauspapier und Bleistift

So funktioniert es:

- Motiv auswählen und ausdrucken oder selber zeichnen
- Motiv mit dem Pauspapier oder Bleistift auf das Werkstück übertragen
- Richtige Formspitze wählen (dünne Spitzen für Konturen, breite Spitzen für Schattierungen) und auf den Brennkolben aufschrauben
- Linien mit dem Brennkolben in das Holz einbrennen
- Evtl. noch Löcher bohren und Aufhänger, Perlen oder Sonstiges anbringen

Viel Freude beim Anfertigen eures ganz persönlichen Weihnachtsgeschenks oder eurer einzigartigen Adventsdeko!!!

FLin Egger Stefanie

Zauberhafte Weihnachtsmomente
im LLA-Café

Saftig im Inneren, ein knuspriger Teigmantel außen – so soll ein Tiroler Weihnachtszelten sein!

Der traditionelle Zelten ist fast schon in Vergessenheit geraten, denn viele scheuen den Zeitaufwand.

Einweichen, schneiden, mischen, rasten lassen … all dies verlangt nach Handwerk und Zeit. Im Backrohr entwickeln sich die im Herbst geernteten Zutaten mit weihnachtlichen Gewürzen zu einem Duft- und Geschmackserlebnis, das die meisten von uns mit der heimeligen Stube in der Vorweihnachtszeit in Verbindung bringen.

Wie der Zelten darf auch der Keksteller auf keinem Weihnachtstisch fehlen! Unsere Schüler*innen haben mit viel Liebe nach alten Rezepturen gebacken. In der liebevollen Verpackung eignen sich die traditionellen Produkte wunderbar als Geschenk für Ihre Liebsten! Unsere Köstlichkeiten sind durch den Advent hindurch bei uns im LLA-Café erhältlich.

Wenn Sie Mühe und Zeit allerdings nicht scheuen, ist gerade der Advent eine gute Gelegenheit, folgende Rezepturen selbst auszuprobieren. Zumal es der besondere Duft ist, der dabei durchs Haus zieht und Weihnachten in spürbare Nähe bringt.

FOL Dipl.-Päd. Petra Moser

Der Tiroler Weihnachtszelten

Rezepturen zusammengestellt
von FOL Dipl.-Päd. Christa Tangl-Martin

Fruchtmasse:
Je ½ kg Feigen, Rosinen und gedörrte Birnen, je ¼ kg Dörrpflaumen, Walnüsse und Haselnüsse, je ¼ kg Pignoli, Aranzini und Zitronat, 1 Pkg. Zeltengewürz, 1 KL Zimt, ½ KL Nelkenpulver, ¼ l Rum

Brotteig:
¾ kg Roggenmehl, ¾ kg Weizenbrotmehl, 4 dag Germ, 1 EL Zucker, ca. 1 Liter Wasser bzw. Kochwasser, 1 EL Brotgewürz (Anis, Fenchel, Kümmel, Koriander), 1 EL Salz, 1 Ei mit etwas Milch versetzt zum Bestreichen, geschälte ganze Mandeln zum Verzieren.

Am Vortag:
Fruchtmasse vorbereiten und warmstellen: gekochte Dörrbirnen, Feigen und Dörrzwetschken heiß waschen, abtropfen lassen und alles klein schneiden. Rosinen ebenfalls gut abwaschen und zugeben. Aranzini und Zitronat fein wiegen und mit den Nüssen und den Gewürzen zugeben, alles gut mischen, zudecken und warm stellen. Ebenso Mehle mischen.

Am Folgetag:
Brotteig bereiten: Germ in das Mehl bröseln, mit Zucker und etwas handwarmem Wasser breiig anrühren, mit Mehl bedecken und gehen lassen. Dampfl leicht unter das Mehl heben, Gewürze untermischen und mit dem restlichen lauwarmen Wasser einen mittelfesten Teig anmachen, gut durchkneten und gehen lassen. Vorsicht: der Teig ist beim Kneten eher klebrig, trotzdem kein Mehl mehr zugeben. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Vom gegangenen Brotteig ca. ¼ für die Hülle beiseite geben. Den restlichen Teig mit der Fruchtmasse gut verkneten, beliebig viele Laibe formen (die Masse reicht für 6 mal 1 kg Laibe bzw. ca. 12 mal ½ kg Laibe). Den noch vorhandenen Teig entsprechend teilen.

Nun auch die Brot-Frucht-Masse-Teile einzeln durchkneten und entsprechend große Ziegel formen. Teighüllen dünn ausrollen, mit Wasser bestreichen, den Zelten darin einschlagen, auf ein vorbereitetes Blech

legen und nochmals kurz gehen lassen. Zelten anstupfen, mit versprudeltem Ei bestreichen, mit Mandeln verzieren und backen. Nach ca. 15 Minuten Backzeit auf 180°C zurückschalten und ca. 45 Minuten fertigbacken.

Apfelbrot

Fruchtmasse:
75 dag geraspelte Äpfel, 25 dag Rosinen, 25 dag kleingeschnittene Feigen, 25 dag grob gehackte Nüsse nach Wahl, 5 dag Aranzini, 20 dag Rohzucker, 1 KL Zimt, 1 Msp. Nelkenpulver, 2 EL Rum

Brotmasse:
½ kg Weizenvollmehl, 1 Pkg. Backpulver, 1 Ei, ½ KL Salz

Am Vortag die Zutaten der Fruchtmasse mischen und zugedeckt durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Zutaten der Brotmasse zur Fruchtmasse geben, kurz durchmischen, kneten, in beliebig viele Laibe formen (kleine Backformen, 16 cm Durchmesser eignen sich hervorragend dazu) und bei 190°C ca. 40 bis 45 Minuten backen.

Das Apfelbrot kann als eine schnelle Variante des Zeltens angesehen werden.

Einige Gedanken noch zum „Zeltenbacken“ ....

Der Tiroler Zelten ist wie bereits erwähnt, ein ganz besonderes Backwerk, dem in früheren Zeiten eine tiefe Bedeutung zugemessen wurde. Heute beginnt man wieder sich solcher Traditionen zu besinnen. Es ist eine gesunde Gegenströmung auf die jahrelange Überschwemmung mit unpersönlichen Massenerzeugnissen und eine Rückbesinnung auf das Bodenständige und Überlieferte. Auch das Selberbacken ist eine schöne Sache – und die Liebe und das Verständnis dafür wird noch vertieft, wenn das Handwerk geschätzt und weitergetragen wird.

*In diesem Sinne sehen wir es auch als unseren besonderen Auftrag, den Schüler*innen gerade dieses Brothandwerk weiterzugeben als wesentlichen Beitrag zur Erhaltung dieses über Generationen überlieferten Kulturgutes.*

Ihnen allen wünschen wir die leise Vorfreude auf Weihnachten und die Zeit für zauberhafte Weihnachtsmomente im LLA-Café!

Das Team vom LLA-Café

RANZENSTICKKURS

Termin: **Mittwoch 11.01.2023,** 19:00 Uhr
insgesamt 10 Abende

Inhalte: Anfertigen von Ranzen, Damengürtel, Glockenriemen, Damenhandtaschen, u. dgl. mit Federkiel gestickten Ornamenten

Kursbeitrag: € 120,-- + Materialkosten

Leitung: Bettina Klingenschmid

Teilnehmerzahl: max. 15

KURSE WEBEREI

WERKSTATTWOCHE STUFE 1

Termin: **10.-14. Jänner,** 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr

Inhalte: Kennen lernen der Grundbegriffe des Weberhandwerks, Einrichten eines Webstuhls „von A bis Z", Schären einer einfachen Kette am Schärrahmen, Bäumen mit Methode 1, Einziehen und verschnüren, Weben mit Teppichgabel und Handschiffchen, Teppichsäume, Grundlagen, Webstuhlkunde, Einrichten einer Webwerkstatt, Lesen und berechnen einer Webvorschrift, Garnnummern;

Voraussetzungen: keine Vorkenntnisse notwendig

mitbringen: Arbeitskleidung, Gymnastikschuhe, Schreibzeug

Kursbeitrag: € 280,-- + Material nach Verbrauch

BUNTE SCHALS

Termin: **14.-18. Februar,** 8 - 12 Uhr und 14 - 18 Uhr

Inhalte: Schals sind in der Handweberei die Spielwiese schlechthin. Wir widmen uns im Kurs den vielfältigen Möglichkeiten der Farbgebung eines Schalgewebes. Dafür werden wir färben, bunte Ketten schären, Farbmischungen im Gewebe erkunden und klassische Farbverflechtungsmuster ausprobieren.

Voraussetzungen: Grundkenntnisse im Weben und in der Bindungslehre

mitbringen: Arbeitskleidung zum Färben, Schreibzeug

Kursbeitrag: € 280,-- + Material nach Verbrauch

IMKERSCHULKURSE

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI

Termin: **Freitag, 13.01.2023,** 18:00 - 22:00 Uhr

Inhalte: Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen in der Imkerschule Imst.

Kursbeitrag: € 40,--

Grundkurs - ABENDKURS FÜR ANFÄNGER IN DER BIENENZUCHT

Termin: **Jeweils am Mo. 16.01.2023 bis Mo. 06.03.2023**
+ Praxistag in der Imkerschule Imst 19:30 - 22:00 Uhr
Der Kurs besteht aus 8 Abendterminen.

Inhalte: Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten.

Kursbeitrag: € 180,-- | **BE:** 35 UE

BIENENKRANKHEITEN

Termin: **Freitag, 17.02.2023,** 09:00 - 16:30 Uhr

Inhalte: Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen – Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung.

Kursbeitrag: € 50,-- | **BE:** 8 UE

AUSWINTERUNG VON BIENENVÖLKERN

Termin: **Freitag, 10.03.2023,** 09:00 - 16:30 Uhr

Inhalte: Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung.

Kursbeitrag: € 50,-- | **BE:** 8 UE

Grundkurs - ANFÄNGERKURS FÜR BIENENZUCHT MÄRZ

Termin: **Dienstag, 28.03.2023 bis Freitag, 31.03.2023**
+ Praxistag in der Imkerschule Imst. Termine werden bei Kursbeginn bekannt gegeben. Der Kurs beginnt jeweils um 09:00 Uhr und endet um 16:30 Uhr.

Inhalte: Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten. Der Kurs gliedert sich in Theorie und Praxis

Kursbeitrag: € 180,-- | **BE:** 40 UE

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

Für den Inhalt verantwortlich: Mathilde Schönherr

Fotos: Bildungszentrum LLA Imst, Julia Bauer (FSE-Meister), FL Stefanie Egger, Lehrbetrieb, Eva Marth (1. Jhg. BHM), Lorena Mattfeld (3. Jhg. BHM), FL Barbara Mayregger, Dir. DI Thomas Moritz, FOL Petra Moser, Rinderzuchtverband Salzburg, FOL Walpurga Schnegg, FL Mathilde Schönherr, FOL Gerlinde Stoll, FOL Christa Tangl-Martin; FSBHM Landeck-Perjen, Irene Grießer, Heidi Holzknecht, Rebekka Wolf, Katharina Zangerl

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