

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 15

Bericht des Direktors - Schule als Lebensraum

Fremdpraxisberichte aus dem In- und Ausland

Fit 4 life - Sozialversicherung zeigt Engagement für Schüler

Ausgabe 3/12



Schule als Lebensraum

für Jugendliche



Erfreulich dürfen wir vermelden, dass insgesamt 277 SchülerInnen in 11 Klassen die beiden Fachrichtungen Landwirtschaft und ländliche Hauswirtschaft besuchen.

230 Jugendliche wohnen an der Schule und sind in unseren Schülerheimen und Garconnieren untergebracht. Nach mehr als zwei Monaten Unterrichtszeit dürfen wir feststellen, dass insgesamt ein guter Geist herrscht, dass SchülerInnen durchwegs gerne an der Schule sind und dass sich

Lehrkräfte und unser Mitarbeiter team sehr engagiert um die Jugendlichen bemühen. Im dritten Schultyp der Fachschule für Erwachsene (Facharbeiterstufe) drücken seit 16. Oktober 29 TeilnehmerInnen die Schulbank. Dabei gilt es bis Anfang Mai nächsten Jahres 260 Unterrichtseinheiten – vorwiegend abends – zu bewältigen. Neben Beruf, Familie und Vereinstätigkeiten ist dies für die LehrgangsteilnehmerInnen doch eine besondere Herausforderung.

Seit dem Frühjahr sind wir Partnerschule des Nationalparks Hohe Tauern. Es konnten bereits einige interessante Projekt tage für die Schüler und Schülerinnen umgesetzt werden. Erfreulich ist auch die Entwick-

lung, dass unsere AbsolventInnen nach dem Besuch der LLA zunehmend verschiedene Aufbaulehrgänge besuchen. Damit können sie in weiteren drei Jahren in verschiedenen Fachrichtungen die Matura erreichen.



Veränderungen der Gesellschaft und in der Arbeitswelt bedeuten auch für die Schule neue Ausrichtungen. Schule wird zunehmend Lern- und Lebensraum für Jugendliche. Es ist künftig noch mehr notwendig,

die ganze Persönlichkeit zu fördern. Dies umfasst Musisches, Sport und Bewegung, soziale, kommunikative und handwerkliche Talente.

Dabei soll die Schule ein Ort sein, wo der Jugendliche gerne hingeht, wo er sich wohlfühlt und damit auch gerne lernt. Eine Schule, die sozial begleitet, Arbeit und Leben zum Inhalt hat und vor allem Methodik und Ausstattung verantwortungsvoll erneuert, wird für die Zukunft gerüstet sein. So stellen wir uns an unserer Schule wieder den vielfältigen Herausforderungen. Ich wünsche dem Lehrerkollegium und dem Mitarbeiter team alles Gute und viel Einsatzfreude.

Dir. Alfred Hanser

Gesamttiroler Direktorenkonferenz 27. – 29. Sept. 2012 im Felsenkeller im Südtiroler Landesweingut Laimburg

Die Direktoren und Fachvorstände der land- und hauswirtschaftlichen Schulen Tirols, Südtirols und des Trentino trafen sich vor kurzem an der Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau Laimburg. Gastgeber und zuständig fürs Programm war dieses Mal Direktor Dr. Paul Mair.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Treffens stand der Erfahrungsaustausch, weiters die Themen EU-Projekte, Schüleraustausch sowie die Umsetzung gemeinsamer Initiativen.

Fixpunkte in der Zusammenarbeit und des Austausches waren bisher die gemeinsamen Wintersporttage, ein Kulturtag alle zwei Jahre, der Hauswirtschaftswettbewerb und der Fachwettbewerb für Alpine Landwirtschaft.

Für die Zukunft sollen die Austauschprogramme zwischen den Schulen weiter ausgebaut und themenspezifisch in Form von Spezialwochen angeboten werden.

Auch im Bereich der Lehrerfortbildung sollen verstärkt gemeinsame Angebote erstellt werden. Ein weiterer Programmpunkt umfasste die Besichtigung des Versuchszentrums Laimburg. Abteilungsdirektor Dr. Michael Oberhuber gab interessante Einblicke in das Forschungszentrum.

Bei einem Aufenthalt in der Laimburg darf der Besuch des Felsenkellers mit Weinverkostung nicht fehlen.

Bei der nächsten gemeinsamen Direktorenkonferenz im Frühjahr 2013 wird dann die Landw. Fachschule in Lienz Gastgeber sein.



1. Reihe von links: Dir. Dr. Paul Mair FS Laimburg, Dr. Stefan Walder Abteilungsdirektor Bozen, Landesrat Hans Berger Bozen, Dir. Juliane Gasser-Pellegrini FS Salern, Dr. Stephan Prantauer SI Landw. Schulwesen Innsbruck, Dr. Walter Eccli Landw. Institut San Michele; 2. u. 3. Reihe: DirektorenInnen, Fachvorstände der Fachschulen für Landwirtschaft und Hauswirtschaft Trentino, Südtirol, Nord- und Osttirol

Schülerstatistik - Schuljahr 2012/13

| Fachschule für | 1. Jahrgang | | 2. Jahrgang | | 3. Jahrgang | | Erwachsene | Gesamt |
|----------------|-------------|--------------|-------------|--------------|-------------|--------------|------------|--------|
| | Klassen | SchülerInnen | Klassen | SchülerInnen | Klassen | SchülerInnen | | |
| Landwirtschaft | 2 | 64 | 2 | 41 | 2 | 45 | 29 | 179 |
| Hauswirtschaft | 2 | 55 | 2 | 46 | 1 | 26 | | 127 |

Hohe Auszeichnung für Dir. DI Alfred Hanser

Herr Direktor Dipl.-Ing. Alfred Hanser erhielt von Landeshauptmann Günther Platter die Verdienstmedaille des Landes Tirol.



Landeshauptmann Dr. Günther Platter überreicht Direktor DI Hanser die Verdienstmedaille

Das Land Tirol hat damit die jahrzehntelange Arbeit für die bäuerliche Jugend Osttirols und seinen Einsatz für die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz gewürdigt.

Direktor Hanser ist Bezirksobmann des Forum Land in Osttirol und setzt sich dafür ein, dass das Leben am Land auch weiterhin attraktiv bleibt und dass es funktionierende Wirtschaftsräume gibt. Wirtschaft bedeutet Arbeitsplätze, Infrastruktur und Lebensqualität für die Menschen im ländlichen Raum.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren herzlich.

Austria's Leading Companies

Die Raiffeisengenossenschaft Osttirol erzielte beim diesjährigen Wirtschaftswettbewerb einen hohen Achtungserfolg.

In der Kategorie „Goldener Mittelbau“ konnte die RGO den hervorragenden 3. Platz unter all den teilnehmenden Tiroler Unternehmen erreichen. Bewertet wurden die Unternehmenspunkte: Wachstum, Ertrag und Liquidität.

Obmann Franz Ganeider beglückwünschte und bedankte sich bei seinen 138 MitarbeiterInnen, im Besonderen bei Direktor DI Thomas Diemling und bei seinen Funktionärskollegen für die beispielhaften Leistungen.

Abteilungsleiter bis Lehrlinge sind teilweise Absolventen der LLA!



3. Platz für die RGO im Bereich „Goldener Mittelbau“ in der Wertung der Tiroler Firmen, 2. v. l. Dir. Stv. Manfred Bernsteiner, 3. v. l. Obmann ÖR Franz Ganeider

Fotoausstellung

„Rund umadum Bäuerin“

Fünzig Jahre Tiroler Bäuerinnenorganisation sind einen Rückblick wert. Die Landwirtschaftskammer Tirol stellte eine Fotoausstellung zusammen, die beeindruckend zeigte, wie unverzichtbar die Arbeit der Frauen früher wie heute ist.

Vier Klassen der LLA Lienz, Fachrichtung Hauswirtschaft, besichtigten die Ausstellung und bekamen einen Einblick in die Bäuerinnenorganisation durch die Bezirksbäuerin Anna Frank. Die Ausstellung fand im geschichtsträchtigen, 500 Jahre alten Kammerlanderhof statt, der auch als Museum genutzt wird.

Marlene Bichler



Die Klasse 2bFSH vor dem Kammerlanderhof mit Bezirksbäuerin Anna Frank (re)

Erntedankfeier an der LLA

Ich nehme staunend die Welt wahrund wir danken für die reiche Ernte

Die Schöpfungsgeschichte als Impuls – fertigten die Schülerinnen der FSH 2B eine Bildercollage der vier Elemente – Wasser, Luft, Erde und Licht – an. Mit schönen Texten machten die Mädchen darauf aufmerksam, wie schön unsere Erde ist und dass wir den Auftrag haben, diese Erde zu schützen.



Internationales

Jungzüchterevent

Kärnten/Osttirol/Südtirol - unsere Absolventen gehören zu den besten Jungzüchtern im Alpenraum.

Stefan Hodel, internationaler Preisrichter und Jungzüchtertrainer aus der Schweiz, kürte aus über 100 Teilnehmern unseren Absolventen Lukas Schneeberger (Matrei) am 26.

Oktober in St. Donat mit seiner Kalbin Lilli aus Malhaxl zum zweitbesten Vorfürer des gesamten Teilnehmerfeldes.

Die Anspannung war dem jungen, 18-jährigen Profi kaum anzumerken. Umso größer war seine Begeisterung über den errungenen Titel zu spüren.

Wolfgang Baumgartner



Chrysanth Hanser Roggen Zuchtgarten

Im 2jährigen Turnus wird an der LLA in Zusammenarbeit mit der Tiroler Landesregierung (DI Christian Partl) die Erhaltungszüchtung des Chrysanth-Hanser Winterroggens durchgeführt. Diese Osttiroler Züchtungssorte hat besondere Verwendungseigenschaften wie:

Brotroggen, Strohhroggen, Zwischenfruchtroggen, Grünschnittroggen und Pistenbegrünungsroggen.

Franz Ganeider



Elisabeth Oberdorfer, Schüler Christian Oberhauser und Daniel Waldner beim

Start in einen neuen Lebensabschnitt



Meine ersten Wochen in der Schule waren sehr aufregend. Mit vielen positiven Eindrücken fahre ich sehr gerne jeden Montag wieder in die Schule. Dass wir jeden Tag auch am Nachmittag Schule haben, ist ein kleiner negativer Nebenaspekt. Trotzdem überwiegen die vielen positiven Eindrücke und Erlebnisse.

Fabian Zojer
1bFSL



Die LLA Lienz ist die allerbeste Schule für mich. Die ersten Wochen sind vorbei und es ist immer ein Riesenspaß, im Internat und in der Schule.

Daniel Steidl
1bFSL



Die ersten sechs Schulwochen sind mit Erfolg beendet. Mal sehen, was die nächsten weiteren Wochen bringen. Besonders spannend sind die neuen Fächer und vor allem der Stall mit den vielen coolen Tieren, das ist ein Hit.

Ich habe auch viele neuen Freunde kennen gelernt, mit denen man echt viel Spaß haben kann.

Lea Bundschuh
1bFSH



Meine ersten Wochen in der neuen Schule sind schnell vergangen. Drei Wochen lang war ich extern und seit zwei Wochen bin ich im Internat. Im Praxisunterricht haben wir schon viel Nützliches gelernt. Das macht mir immer sehr viel Spaß.

Philipp Wolsegger
1bFSL



Die erste Schulwoche war für mich zuerst eine Umstellung, doch ich wurde es schnell gewohnt. Natürlich waren auch die Unterrichtszeiten eine Umstellung, aber mittlerweile bin ich sie schon gewohnt. Hier im Internat gefällt es mir sehr gut. Für mich

ist es, wie wenn ich hier zuhause wäre. Ich finde es gut, dass man sich mit Freunden ein Zimmer teilen kann und auch viele neue Freundschaften schließen kann.

Corinna Walder
1bFSH



Meine ersten Wochen in der Schule waren sehr abwechslungsreich und lustig. Wir haben gute Speisen gekocht und schon einen Polster genäht und eine Kappe gehäkelt.

Jasmin Plankensteiner
1bFSH

BRUSH UP YOUR ENGLISH

Unit 8

Mission to the edge of space

As nearly 2 billion people in the world the Mair family sat in front of their TV on Sunday, the 14th October when Felix Baumgartner started his breathtaking supersonic freefall from the edge of space.

A team of the world's top scientists, engineers and doctors supported the 43-year-old Austrian skydiving expert in this mission. He ascended in a capsule fixed to a balloon filled with non-flammable, non-toxic helium.

The balloon was made of strips of polyethylene (plastic), only 0.02mm thick. At launch the balloon and the capsule were taller than Seattle's Space Needle, a 184m high tower.

The space engineers produced a space suit specifically tailored for Felix.

In this scientific experiment Felix and the world's top leaders in aerospace wanted to do a record-breaking jump from the stratosphere. The earth's atmosphere is divided into 5 layers. We live in the troposphere and the next one is the stratosphere.

The facts:

- + Felix B. stepped off the capsule at a height of 39,045m.
He accelerated from 0 to 1110.45km/h in 40 seconds or less. 1110.45 km/h is the speed of sound, called Mach 1. The speed of sound in the air depends on the temperature.
- + The fastest speed during his freefall was 1,342.8 km/h
- + His freefall lasted 4 minutes 22 seconds over a vertical distance of 36,529 m.
- + He pulled his parachute 1615m above the ground.

Now he is the holder of 3 world records:

- + the highest manned balloon flight
- + the highest freefall
- + the highest speed

He couldn't break the record for the longest freefall because he had problems with the power for his visor heater and so he had to pull his parachute earlier than intended.

Nearly everybody's heart stood still when Felix B. started spinning during his freefall. If he couldn't have stopped the spinning he might have lost his consciousness. But he managed to stabilize himself.

Felix about himself:

"On a mission like this you need to be mentally fit and have total control over what you do..." and "Fear has become a friend of mine".

Glossary: billion – eine Milliarde, breathtaking – atemberaubend, supersonic – mit Überschallgeschwindigkeit, the edge of space – der Rand des Alls, scientist – Wissenschaftler, engineer – Ingenieur, to ascend – aufsteigen, non-toxic – ungiftig, strips – Streifen, launch – Start, tall – taller – tallest – hoch, groß, - tower – Turm, specifically tailored for – speziell geschneidert für, aerospace – Raumfahrt, jump – Sprung, springen, layers – Schichten, step off – hinaussteigen, aussteigen, height – Höhe, accelerate – beschleunigen, less – weniger, depend on – abhängen von, fast – schnell, last – dauern, parachute – Fallschirm, above – oberhalb, über, manned balloon flight – bemannter Ballonflug, (electric) power – Strom, visor heater – Visierheizung, pull – ziehen, earlier than intended – früher als beabsichtigt, stand – stood – stood – stehen, to spin – drehen, during – während, he might have lost his consciousness – hätte er das Bewusstsein verlieren können, to manage – schaffen, fear – Angst, a friend of mine – mein Freund, ein Freund von mir.

Mehr als Honig ...

Im vergangenen September wurde der LLA Lienz das Tiroler Honig-Gütesiegel 2012 verliehen. Der Landesverband für Bienenzucht in Tirol möchte mit diesem Zertifikat auf die hohe Qualität des Tiroler Honig aufmerksam machen.

Jedes Jahr werden die eingesandten Proben auf Wassergehalt, elektrische Leitfähigkeit, pH-Wert, Sauberkeit und Invertaseaktivität geprüft. Die Grenzwerte für das Tiroler Honiggütesiegel sind um einiges strenger als die EU Norm. So darf ein Qualitätshonig in der EU einen Wassergehalt von 20% aufweisen, der Gütesiegelhonig in Tirol jedoch nur 17%.

Die Invertaseaktivität ist primär ein Gradmesser für die Naturbelassenheit des Honigs, bzw. ein Hinweis auf die gute Verarbeitung des Produktes durch die Bienen. Reicht in der EU eine Invertaseaktivität von 37,5 E/kg, so erfordert das Tiroler Honiggütesiegel mindestens 90E/kg.

Die Untersuchung der elektrischen Leitfähigkeit dient zur Abgrenzung der Honigarten: Blütenhonig 100 bis 500 $\mu\text{S}/\text{cm}$, Mischhonige (Blüte mit Wald) 500 bis 800 $\mu\text{S}/\text{cm}$ und Waldhonige 800 $\mu\text{S}/\text{cm}$.

Die LLA Lienz freut sich, dass ihr Blütenhonig heuer bereits zum dritten Mal in Folge diese Auszeichnung erhalten hat.

Neben der Produktion des hervorragenden Honigs hat die Bienenzucht an der LLA allerdings noch wesentlich bedeutendere Funktionen. Durch den Standort der Bienen direkt im Obstgarten, ist die optimale Bestäubung und somit ein großer Anteil für den Ertrags- und Qualitätserfolg gesichert.

Im Unterricht werden den SchülerInnen die Bedeutung der Honigbiene und die Grundlagen der Imkerei vermittelt, seit zwei Jahren auch in der Fachschule für Hauswirtschaft. Dies ist ein weiterer Schritt in die Förderung des Imkernachwuchses für die Zukunft.

Heuer wurden erstmals Mittelwände verwendet, die direkt aus der Wachsproduktion der Lehranstaltsbienen stammen. Die Bienen nehmen diese Bauhilfe deutlich lieber an und außerdem ist es ein Beitrag zu einer erhöhten Wertschöpfung.

Sigrid Ortner

Wussten Sie, dass ...

... Honig aus bis zu über zwanzig verschiedenen Zuckerarten besteht?

Diese Mischung ist entscheidend für einen langsameren Anstieg, eine längere Plateauphase und ein langsames Absinken des Blutzuckerspiegels.

Daher: Wer Honig isst, braucht weniger Süßigkeiten.

... Allergiespezialisten täglichen Honiggenuss empfehlen, um eine allmähliche Gewöhnung an die allergieerzeugenden Pollen zu erreichen?

Der Honig muss allerdings naturbelassen und aus der näheren Umgebung stammen.

Daher: Täglich mindestens einen Teelöffel Honig von heimischen ImkerInnen.



Mittelwände hergestellt aus dem Wachs der Schul-Imkerei



LLA Blütenhonig - ein geprüftes Tiroler Qualitätsprodukt

Fit 4 life

Sozialversicherung zeigt Schulengagement

Die Sozialversicherungsanstalt der Bauern hat im Jahr 2011 eine Befragung über das Ernährungs-, Bewegungs- und Substanzkonsumverhalten sowie zu den Themen Unfälle und subjektives Gesundheitsempfinden durchgeführt.



Der Kameramann des ORF filmt den Stand „Versteckter Zuckergehalt“

Um die Ergebnisse der Öffentlichkeit transparent zu machen, fand in der Woche vom 16. bis 19. Oktober 2012 der „Aktions-tag – Fit 4 Life“ an allen Tiroler land- und hauswirtschaftlichen Fachschulen mit einem Stationenbetrieb statt. An den einzelnen Stationen, die die Schüler und Schülerinnen des 2. Jahrgangs in Gruppen absolvierten, geht es in erster Linie um Bewusstseinsbildung. Die Fachschulen Tirols und die Abteilung Sicherheit und Gesundheit der Sozialversiche-

rung der Bauern wollen mit dem Aktionstag Fit 4 Life Schülerinnen und Schüler der bäuerlichen Jugend zu mehr Körperbewusstsein motivieren. Die Polizei, das Rote Kreuz, „Schule am Bauernhof“ und eine Diätologin konnten als Gastreferenten für die Veranstaltung, die bei den SchülerInnen auf großes Interesse stieß, gewonnen werden. Von Berechnung des toten Winkels beim Traktor über einen



Mit Absperrbändern sichtbar gemacht wurde der „Tote Winkel“ und die damit verbundenen Gefahren beim Betrieb des Traktors

Entastungssimulator und Lärmpegelmessungen, um nur einige Stationen zu nennen, reichte das Angebot.

Sabine Gratz und Isabella Pohn

Gib der Erkältung WARM - KALT

Tipps von Sebastian Kneipp

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes „Gesundheit – Soziales – Wellness“ lernen die Schülerinnen der Hauswirtschaftsschule den Umgang mit alten Hausmitteln. Gerade im Herbst gibt es häufig Probleme mit Erkältungen. Plötzlich rinnt die Nase, der Hals kratzt und wir fühlen uns müde und niedergeschlagen. Naturheiler Sebastian Kneipp wusste bereits vor ca. 100 Jahren, wie wir mit einfachen Mitteln leichten Erkältungskrankungen entgegenwirken können. Vorbeugend oder unterstützend helfen folgende Anwendungen, Erkältungen zu vermeiden bzw. zu lindern:

Sabrina (1), Bianca (2) und Julia (3) probierten die Anwendungen selbst aus, um sie zu präsentieren.

Ansteigendes Fußbad

Wirkung bei beginnender Erkältung, chronisch kalten Füßen,



bei Blasen- und Atemwegserkrankungen.

Was benötige ich?

Ein ca. 40 cm hohes Gefäß, da das Wasser Füße und Waden bedecken soll.

Wasserkocher oder Thermoskanne, gefüllt mit heißem Wasser, um die Bade-Temperatur zu erhöhen. Achtung Verbrennungsgefahr!

Bade-Thermometer und ein Handtuch zum Abtrocknen. Die Wirkung kann verstärkt werden durch einen Bade-Zusatz, z. B. Fichtennadel- oder Kamillen-Extrakt, auch Arnika- oder Calendula-Öl, um nachher die Füße und Unterschenkel zu massieren.

Warum wirkt ein Fußbad?

Warmes Wasser erweitert Blutgefäße. Deshalb fließt Blut verstärkt vom Inneren des Körpers zur Haut. Dies regt den Kreislauf an. Die Körpertemperatur steigt leicht, es kann auch zu Schweißausbrüchen kommen.

Ablauf des ansteigenden Fußbades

Eimer oder Wanne zu dreiviertel mit 33°C warmem Wasser füllen, beide Füße und Unterschenkel hineinstellen, in Abständen von 1 bis 2 Minuten wenig heißes Wasser nachgießen! Vorsicht - nicht auf die Beine - Verbrennungsgefahr! Die Temperatur darf nur langsam

steigen, max. bis 45°C, spätestens nach 10 Minuten beenden. Fußbad nicht anwenden bei (Arzt kontaktieren!) starken Krampfadern, Herz- und Kreislaufkrankungen, z.B. Bluthochdruck.

Kalter Halswickel

Kalte Halswickel wirken bei akuten Entzündungen. Sie können Entzündungen hemmen und eine Beruhigung der Schleimhaut im Hals und Rachen bewirken. Besonders geeignet bei heißem, brennendem Gefühl im Hals.



Anwendung

Für den kalten Halswickel nimmt man ein dünnes Tuch (am besten eine Windel), das Tuch in nicht zu kaltes Wasser tauchen und leicht auswringen, um den schmerzenden Hals wickeln, ein weiteres trockenes Tuch wird zum Abdecken genutzt, mit einem Wollschal alles gut verpacken. Der Wickel sollte 30 bis 45 Minuten am Hals verbleiben. Der kalte Halswickel kann auch mit Topfen oder Zitronensaft kombiniert werden.

Heupolster als Therapie

Heublumen werden in einen Polster aus Baumwolle oder Leinen gefüllt, dann im Wasserdampf erwärmt und auf die Brust gelegt. Neben der



feuchten Wärme wirken hier auch die ätherischen Öle aus den Heublumen. Heupolster werden hauptsächlich zur Wärmebehandlung bei Erkrankungen der Atemwege verwendet. Weitere Anwendungsbereiche sind: bei Problemen im Magen, Darm, der Leber und der Nieren, im Blasen-, Unterleibsbereich und des Nacken- und Bewegungsapparates.

Anwendung

1 Packung 1 mal täglich anwenden. Der Heupolster wird in ein Sieb gelegt und über kochendem Wasser 20 bis 30 Minuten (nur im Dampf) erhitzt. Dann auf die zu behandelnde Körperpartie legen und wie bei einem Wickel abdecken. Vorsicht, man kann sich verbrennen, deshalb den Heupolster vorsichtig auflegen!

„Alles was wir brauchen, um gesund zu bleiben, hat uns die Natur reichlich geschenkt.“ Sebastian Kneipp

Monika Mattersberger

Fremdpraktikum

Neues aus Norwegen

Das land- und hauswirtschaftliche Praktikum der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft muss zwischen dem zweiten und dritten Jahrgang absolviert werden und dauert vier Wochen.

Dieses Praktikum gilt als „Fremdpraktikum“. Es soll auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Schwerpunkt ländlicher Hauswirtschaft stattfinden und einen Einblick in die Arbeit der bäuerlichen Familie gewähren. Die Auswahl der Praxisbetriebe ist groß, deren Betriebszweige sehr individuell. Besonders beliebt sind Betriebe mit Urlaub am Bauernhof und Zimmervermietung, Produktverarbeitung mit oder ohne Direktvermarktung.



Das Anrichten und Garnieren für eine Bauernbuffet gehört zu den gängigen Arbeiten am Messnerhof

Der Messnerhof der Familie Eder in Dölsach bietet schon jahrelang einen idealen Praktikumsplatz für die Schülerinnen der LLA. Hannah Wolsegger (Matrei) war im Juli/August am Messnerhof und erzählt uns über ihre Eindrücke und Erfahrungen.

Hannah, nach welchen Kriterien hast du dir diesen Praktikumsplatz ausgesucht?

In der Schule liegt eine Praktikumsmappe auf, die Betriebsbeschreibung hat mich sofort angesprochen. Über die Osttiroler Bauernkiste habe ich mich dann genauer über diesen Hof informiert. Natürlich habe ich auch mit der letztjährigen Praktikantin gesprochen, der es sehr gut gefallen hat.

Welche Aufgaben hattest du zu erledigen?

Ich habe größtenteils im Haushalt gearbeitet, wie tägliche Reinigungsarbeiten, Wäsche bügeln, Mittagessen kochen. Vor allem hat mir die Produktverarbeitung gefallen. Die Produkte kommen aus dem eigenen Anbau. So habe ich Himbeergelee, Pfirsich-Brombeermarmelade, Ribiselsaft, Melissensirup, Apfelchips produziert. Bei der Ernte, z.B. der Himbeeren, musste ich natürlich auch mit anpacken.

Konntest du dein Wissen, deine praktischen Fähigkeiten, die du in der Schule erworben hast, anwenden?

Ja, das Kochen natürlich, überhaupt alle hauswirtschaftlichen Tätigkeiten. Der praktische Unterricht in der Produktverarbeitung bietet ebenfalls eine gute Grundlage.

Was müsstest deiner Meinung nach im Unterricht noch gelernt werden?

Vom Lehrstoff her passt eigentlich alles.

Wo wir etwas mehr Unterstützung bzw. Einführung bräuchten, ist die Führung der Praxismappe.

Was hast du Besonderes dazu gelernt? Die gesamte Vermarktung ist ein Bereich, wo ich vieles

mitgenommen habe. Wie gestaltet man Etikette? Welche Gesetze, bei der Hygiene beispielsweise, sind zu beachten? Bis ein Produkt wirklich verkaufsfertig ist, sind viele Schritte notwendig. Der Messnerhof beliefert ja über die Osttiroler Bauernkiste mit anderen Betrieben aus dem Bezirk einmal wöchentlich Haushalte mit selbstproduzierten Produkten. Dabei mitzuarbeiten, war für mich etwas Neues und Interessantes.



Hannah bei der Himbeerernte

Eine Besonderheit sind auch die Dölsacher Bauerntage im August. An drei Tagen laden drei Bauern ein und servieren hofeigene Produkte.

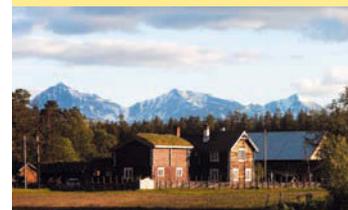
Wie bewertest du im Allgemeinen den Nutzen dieses Fremdpraktikums für dich?

Das Arbeiten und Leben bei einer anderen Familie bringt viel. Ich musste selbstständiger arbeiten, fragte nicht immer gleich nach – sicher auch, weil man sich nicht gleich getraut. Aber die Aufnahme in der Familie Eder war sehr herzlich, ich fühlte mich von Anfang an wie ein Familienmitglied. So fiel es mir gar nicht schwer, mich schon nach ein paar Tagen offen und unbekümmert in Haus und Hof zu bewegen.

Hannelore Frank

Wir, Christian Oberhauser und Patrick Mayr, haben unsere zehn Wochen Fremdpraxis in Norwegen am Betrieb Kvebergsoeya Gard verbracht.

Bei diesem Betrieb handelt es sich um einen sehr schönen, alten Bauernhof.



Der Praktikumsbetrieb in der Hedmark, nördlich von Oslo

Da in Norwegen viele Leute vom Land in die Stadt ziehen, stehen viele Bauernhöfe leer, die dann entweder renoviert werden oder verfallen.



Patrick und Christian beim Heu einbringen

Die Arbeiten, die wir erledigen mussten, zogen sich von Holzwägen mit Öl anstreichen bis hin zu Schafe treiben, Holzzäune anfertigen und Schwedenreiter bauen.



Typische Bauten dieser Region

Die Praktikumszeit war für uns sehr interessant und abwechslungsreich. Auch die Unterkunft und Verpflegung waren gut und es war super, dass wir auch die typischen norwegischen Nationalgerichte kosten konnten.

*Christian Oberhauser
3bFSL*

Milchverarbeitung für die Schulküche

Im praktischen Unterricht „Milchverarbeitung“ werden die Grundlagen für die Direktvermarktung von Milchprodukten gelehrt. In Kleingruppen werden Natur- und Fruchtjoghurt, Frischkäse/Topfen, Fruchtmolke, Sauerrahmbutter und verschiedene Weich- und Schnittkäse produziert. Die Erzeugnisse werden in der Schul- und Betriebsküche weiterverarbeitet oder zur Jause den Schülern direkt angeboten.

Margit Steiner



Stefan Unterfeldner, Mario Wurzer, Philipp Webhofer, Melgar Andreas Valladares und Sandro Weis (2aFSL) bei der Produktion von „Müllerhof-Weichkäse“

Almweidpflege



Das Bestimmen der wichtigsten Pflanzenarten des alpinen Raumes war einer der Ausbildungsinhalte



Die Almpflege ist für eine längerfristige Bestäubung der Almflächen unverzichtbar

Betriebsausflug – LLA Lienz



Bei Kaiserwetter ging es in das Umbaltal, wo wir mit den zwei äußerst kompetenten Nationalparkrangern Mathias Berger und Emanuel Steiner den neu errichteten Rundwanderweg entlang wanderten zu den Umballfällen.

Eine ausgedehnte Kaffeejause bei der Pebellalm und das hervorragende Mittagessen rundeten diesen wunderschönen, letzten Ferientag ab.

Margit Ortner

im Nationalpark

Die Göriachener Alm im Debanttal im Nationalpark Hohe Tauern war im Oktober Ausbildungsstätte für 43 SchülerInnen der LLA Lienz.

Im Vordergrund der Ausbildung stand die Bedeutung des Lebensraumes Alm für die Pflanzen- und Tiervielfalt zu erkennen und durch die richtige Pflege der Almweiden diese zu fördern bzw. zu erhalten.

Mathias Berger, Nationalparkranger, stellte uns die Alm kurz vor und erklärte grundlegende Dinge zur Bewirtschaftung einer Nationalparkalm.

Dr. Susanne Aigner stellte uns wertvolle Futterpflanzen für das Almvieh vor und zeigte uns die Unterschiede zwischen Mager- und Fettweiden. Interessant waren auch die Ausführungen über die Anpassung der Pflanzen an die kurze Vegetationsperiode und das raue Klima im Hochgebirge. Anhand der von Schülern gezogenen Proben von Bodenprofilen wurde der Aufbau hochalpiner Böden anschaulich demonstriert.

Die Pflege der Almweiden war Schwerpunkt von Philipp Gstinig vom Maschinenring Lienz. Er zeigte uns die richtige Schwendtechnik, um die Almweiden von unerwünschter Vegetation freizuhalten bzw. wieder frei zu machen. Mit großem Eifer der SchülerInnen konnte dann eine „zugewachsene Fläche“ wieder zu einer wertvollen Futterfläche gewonnen werden.

Organisiert und koordiniert wurden diese wertvollen Praxistage wieder durch Herrn Thomas Steiner vom Nationalpark Hohe Tauern und DI Peter Weiler.

Eine spannende Wanderung durch den Nationalpark Hohe Tauern

Am 3. Oktober hatte die 1aFSH an einem wunderschönen Herbsttag ihren ersten Wandertag. Wir fuhren mit dem Bus zum Matreier Tauernhaus und wurden dort von den Nationalparkrangern Andreas Rofner und Matthias Berger empfangen. Nach einer kurzen Einführung starteten wir mit gut geschnürten Bergschuhen und warmer Winterjacke ins Außergeschlöss. In zwei Gruppen ging es weiter zur sehenswerten Felsenkapelle. Dort hatten wir auch das Glück, zwei große Bartgeier beobachten zu können. Nach einer kleinen Verschnaufpause am Talende brachen wir zum Gletscherweg auf. Kurze Pausen mussten eingelegt werden, um das schöne Panorama rundherum zu fotografieren.

Nach einem etwa fünfzig minütigen, steilen Aufstieg erreichten wir den schönen Salzbodensee und legten unsere verdiente Mittagsrast ein. Wir genossen Aussicht und Jause und entspannten uns in der frischen Bergluft.

Als alle wieder genügend Kraft gesammelt hatten, setzten wir die Tour fort. Beim „Auge Gottes“ - einem kleinen See in Form eines Dreieckes und in der Mitte einer Linse aus Gras - blieben wir kurz stehen. Eine Gruppe kehrte hier um, die andere wanderte noch weiter Richtung Schlatenkaes. Dort erhielten wir interessante und ausführliche Informationen zum Gletscher. So erzählte uns der Ranger, dass die Gletscherzunge 1860 noch bis ins Tal reichte, sich jedes Jahr um 25 Meter talwärts bewegte und heute von Jahr zu Jahr zurückschmelze. Auch auf die Gefahren der Gletscherspalten wurden wir aufmerksam gemacht.

In schnellem Schritt traten wir dann den Rückweg an, die Knie wurden dabei nicht geschont. Eine letzte Rast und Stärkung gab es noch im Venedigerhaus, dann spazierten alle gemeinsam zurück zum Ausgangspunkt. Lehrerinnen und Schülerinnen verabschiedeten und bedankten sich bei unserem netten Begleitern und stiegen mehr ohne weniger erschöpft in den Bus. Mit vielen schönen und neuen Eindrücken fuhren wir in die LLA zurück.



KV Sigird Ortner (li) und Daniela Einhauer (re) freuten sich mit den Mädchen über die beeindruckende Wanderung

Schülerinnen der 1aFSH

Ein Wiedersehen nach langer Zeit

Jubiläumsklassentreffen

Wenn sich ehemalige Schulkolleginnen und Schulkollegen nach 40 und 50 Jahren wieder treffen, und viele von ihnen das erste Mal seit damals, so gibt es viel zu erzählen.

Am 10. November lud Direktor Hanser Alfred sechs Klassen der Jahrgänge 1961/62 und 1971/72 zum Jubiläumsklassentreffen ein. Mit Stadtpfarrer Jean-Paul Quedrago und der Bläsergruppe der Musikkapelle Tristach wurde am Vormittag die Heilige Messe gefeiert.

Natürlich war ein Rundgang durch die Internats- und Schulräumlichkeiten von besonderem Interesse, denn baulich hat sich in den letzten 50 Jahren ja einiges getan.

Beim gemeinsamen Mittagessen im großen Speisesaal der LLA konnten dann alle gemütlich alte Geschichten in Erinnerung rufen.



- 1 Hauswirtschaftsschule Lienz 40
- 2 Fachschule für Landwirtschaft 40
- 3 Fachschule für Landwirtschaft 50
- 4 Hauswirtschaftsschule Lengberg 50
- 5 Hauswirtschaftsschule Lienz 50

Die Schülervetreter stellen sich vor

Die neuen Schülervetreter des Schulgemeinschaftsausschusses wurden heuer erstmals von allen Schülerinnen und Schülern gewählt. Neun Kandidaten stellten sich der Wahl.

Die SchülervetreterInnen freuen sich sehr über das große Vertrauen, das ihnen ihre SchulkollegInnen schenken und gehen mit Engagement und Freude an die verantwortungsvolle Arbeit.



Von rechts: Fachvorstand Hannelore Frank, Thomas Guggenberger, Renate Vollgger, Markus Fuchs, Direktor DI Alfred Hanser

„Wir möchten uns für die Wünsche der SchülerInnen bestmöglich einsetzen, um ihnen ein gutes und spannendes Schuljahr zu bieten“, so Schulsprecher Thomas Guggenberger.

Margit Ortner

Ing. Hans Brugger 70



Ing. Brugger Hans war von 1986 bis 2001 als Lehrer und Erzieher an der LLA Lienz beschäftigt. Der Schwerpunkt seiner Unterrichtstätigkeit

lag in der Landtechnik in Theorie und Praxis. Weitere Aufgabenbereiche waren die Führung der Weberei und die Fahrerschulleitung. Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft gratulieren recht herzlich und wünschen weiterhin alles Gute und viel Gesundheit.

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom Mo., 03. Dez. bis Fr., 7. Dez. 2012 einen Rabatt von 12% auf den Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den HG Märkten der RGO Osttirol.

Tag der offenen Schule

Freitag, 30. Nov. 2012
10:00 bis 16:00 Uhr

Vier Jungbauern aus

Burkina Faso

Ein Projekt von Land Tirol, Sahel Tirol und vielen freiwilligen HelferInnen in Tirol und Burkina Faso.

Dieudonné, was ist zur Zeit am schwierigsten während deiner Ausbildung hier in Tirol?



Wir sind nun schon das dritte Jahr hier und werden mit Ende dieses Schul-

jahres die landwirtschaftliche Ausbildung (hoffentlich positiv) abschließen. Jeden Tag sitze ich an einem Tisch, der reichlich mit Lebensmitteln und Köstlichkeiten gedeckt ist. Für mich ist die ständige Ungewissheit, ob meine Familie und das ganze Dorf zu Hause heuer wieder genügend Mais und Hirse ernten und alle satt werden, das Bedrückendste.



Die vier Schüler mit ihren Betreuern vor Ort und DI Wolfgang Baumgartner

Aus der Berichterstattung der letzten Zeit ist uns allen bekannt, dass aufgrund

der enormen Trockenheit in der Sahelzone etliche Millionen Menschen (vorwiegend Kinder) vom Hungertod bedroht sind. Auch der Norden von Burkina Faso ist Teil der Sahelzone und ebenfalls betroffen.

Mit einem Pro-Kopf-Einkommen von 352 US-Dollar pro Jahr (2009) ist Burkina Faso eines der ärmsten Länder der Welt. Diese absolute Armut trifft vornehmlich die Bevölkerung am Land.

Das Land Tirol hat schon seit vielen Jahren Burkina Faso als Schwerpunktland für verschiedenste Hilfsprojekte. „Es ist unsere Pflicht und unsere Aufgabe diesen Menschen jene Hilfe zukommen zu lassen, die es ihnen in naher Zukunft ermöglicht, sich selbst und darüber hinaus ihre Mitmenschen ausreichend mit Lebensmitteln zu versorgen und ein besseres und gesicherteres Leben zu führen.

„Um dies zu erreichen, ist eine fundierte Ausbildung in Theorie und vor allem im Praktischen das Um und Auf“, so der Schirmherr dieses Projektes, LHStv Anton Steixner.

Wie sieht euer nächster Schritt nach der Ausbildung in Tirol aus?

Wir wollen und werden vieles, das wir hier lernen durften und konnten, versuchen umzusetzen. Jeder von uns erhält ja ca. 10 ha

Grund und Boden in Burkina Faso, den Boden müssen wir allerdings erst urbar machen. Ge-

rade das stellt uns vor enorme Probleme, da wir über keinerlei betriebliche Infrastruktur (Maschinen, Geräte, Brunnen, usw.) verfügen.

„Natürlich, und dies ist für uns eine ganz besondere Herausforderung, müssen wir alles daran setzen, dass die vier Burschen auch die Möglichkeit bekommen dieses, bei uns erlernte Wissen und Können auf die Verhältnisse vor Ort umzulegen.

Auf die Frage nach der Leistungsbereitschaft und dem Lerneifer kann den vier Burschen nur höchstes Lob gezollt werden. Wenn man bedenkt, dass sie erst in Tirol begonnen haben, Deutsch zu lernen und sich heute problemlos mit der Sprache zurecht finden, so kann man nur den Hut ziehen“, so Stefan Prantauer, Schulinspektor.



Kinder helfen in der Landwirtschaft kräftig mit und betreuen kleine Fuhrwerke

Unsere Hilfe ist notwendig
Vorrangiges Ziel ist der Aufbau einer eigenen Existenz in Burkina Faso nach dem Abschluss der Ausbildung in Tirol. Aus eigener Kraft ist dies für die vier Burschen nicht zu schaffen, da ihnen einfach die notwendigen Ressourcen fehlen. Sie brauchen finanzielle und materielle Unterstützung für die Sicherung eines Grundeinkommens und einer Versicherung für die ersten Jahre (bis zum Anlaufen der Produktion), für Hilfe bei der Errichtung der betrieblichen Infrastruktur, für Kultivierungsmaßnahmen, Wasserversorgung (Trinkwasser und Wasser zur Bewässerung sind

unabdingbare Erfordernisse), für Maschinen und Geräte für den Ackerbau (Mais, Hirse, Kartoffeln und Feldgemüse) zur Schaffung von Wohnmöglichkeit, Errichtung von Lager-



Das Waschen der Kleidung ist immer noch schwere Handarbeit

stätten, Wirtschaftsgebäuden (Viehwirtschaft)...

Liebe Absolventinnen und Absolventen!

Bitte helfen Sie uns, den Burschen eine Zukunft in ihrem Land zu geben.

Haben Sie gut erhaltene, einfache Maschinen und Geräte (Seilwinde, Sämaschine, Häufelpflug etc.)? Bitte melden Sie sich direkt bei der Schule oder

senden Sie eine E-Mail an stephan.prantauer@tirol.gv.at

Neben einfachen technischen Hilfsmitteln sind wir natürlich in besonderem Maße auf finanzielle Zuwendungen angewiesen.

Unser Konto lautet: RLB-Tirol Kontonummer: 6.677.870 BLZ 36000

(bitte mit dem Vermerk: Jungbauernprojekt Burkina Faso) Sollten Sie noch nähere Informationen wünschen, bitte wenden Sie sich direkt an:

DI Dr. Stefan Prantauer
Amt der Tiroler Landesregierung
Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen Jagd und Fischerei

Heiliggeiststraße 7-9
6020 Innsbruck
Tel: +43 (0)512 508 2541 oder
0676 88 508 2541
stephan.prantauer@tirol.gv.at

Vielen Dank
Eure vier Jungbauern

Adama, Dieudonné, Omaru
und Mohamed

Gemeinsame Absolventenreise 2013

Der Absolventenverein Rotholz feiert 2013 sein 100-jähriges Bestehen und möchte aus diesem Grund die Partnerschulen ganz herzlich einladen zu einer **traumhaften Flusskreuzfahrt von Wien bis zum Schwarzen Meer**, mit Besichtigungsstopps und Landausflügen (Dorf Tirol in Rumänien) entlang der Route. Dafür wurde ein eigenes topmodernes Kreuzfahrtschiff sowie ein Flugzeug (eine Strecke wird geflogen) gechartert. Die Reise dauert 8 Tage und findet im August - Termine 6.-13. 8. und 13. bis 21. 8. 2013 - statt. Die Kosten für Schiff, Flug, Vollpension und Landausflüge betragen, je nach gewählter Kabinenart, Euro 1.190,- bis 1.490,-. Weitere Infos sowie unverbindliche Anmeldungen bitte an unser Büro, Tel: 04852/65055 mail: lla.lienz@tsn.at

Gute Ausbildung trägt Früchte



Technischer Prüfdienst Region Innsbruck

Die effiziente und sachgerechte Verwendung von Förderungsgeldern erfordert wirksame Kontrollen. Diese verantwortungsvolle Aufgabe wird vom Technischen Prüfdienst der AMA durchgeführt. Zur Bewältigung von Arbeitsspitzen im Jahr 2013 sucht der Technische Prüfdienst (TPD) in Innsbruck für einen befristeten Zeitraum

Mitarbeiter(-innen) zur Flächenkontrolle

Sie haben eine landwirtschaftliche Ausbildung (z.B. landwirtschaftlicher Facharbeiter, Meister, höhere landwirtschaftliche Bundeslehranstalt) erfolgreich abgeschlossen und sind zudem eine kontaktfreudige, teamorientierte Persönlichkeit.

Wir bieten:
flexible Arbeitszeit im Rahmen einer 39-Stundenwoche
eine intensive theoretische und praktische Einschulung
Beistellung eines Prüfungsbetreuers während der gesamten Prüfungsaison.

Mindestgehalt gemäß § 9 Abs. 2 Gleichbehandlungsgesetz: € 1.804,09 (ZBK/1 des Kollektivvertrags der AMA) zuzüglich Spesen und Taggelder

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Richten Sie bitte Ihre Bewerbung bereits jetzt an nachfolgend angeführte Adresse.

Agrarmarkt Austria, TPD Innsbruck
z.H. Ing. Thomas Unterrainer
Meinhardstraße 1/V, 6020 Innsbruck
Tel: 0512/584351
thomas.unterrainer@ama.gv.at

Kreatives aus Holz

Als einzige Frau unter 16 Tischlern beweist **Christina Kollnig** aus Thurn ihr fachliches Können. Im Rahmen einer Kreativmöbelausstellung der Jungtischler in der Tammerburg wurde ihr die Urkunde für ihre abgeschlossene dreijährige Lehre Anfang September überreicht.



Gold für süßes Handwerk

Fast ganz in weiblicher Hand war der Bundeslehrlingswettbewerb der jungen Konditoren, der Ende Juni im Burgenland statt fand.

Bettina Mühlmann aus Innervillgraten erlangte dabei den ersten Platz. Ihr Lehrbetrieb ist die Konditorei Petra und Hans Pichler in Sillian, wo sie auch weiterhin mit viel Freude ihrer süßen und kreativen Arbeit nachgehen will.



Lehrlingswettbewerb - Landessieger

Jedes Jahr stellen sich die heimischen Lehrlinge im Rahmen von Lehrlingswettbewerben unter Beweis und zeigen, welche großartige Leistungen sie erbringen können.

Dabei sind die Osttiroler Lehrlinge immer im Spitzenfeld zu finden. Auch heuer wieder wurden die verdienten Osttiroler Lehrlinge im Rahmen der Abschlussfeier der Lehrlingswettbewerbe geehrt.

Wir gratulieren unseren AbsolventInnen zu den ausgezeichneten Erfolgen recht herzlich und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Daniel Goller, Landessieger Landmaschinentechniker, 3. Lj., Fa. Wiedemayr Landtechnik

Stefan Leiter, Landessieger Tischler, 2. Lj., Fa. Friedrich Wieser, Strassen

Patrick Steiner, Landessieger Tischlereitechniker, 4. Lj., Fa. Tischlerei Tschapeller GmbH, Dölsach

Lukas Theurl, Metalltechniker – Metallbearbeitungstechnik, 3. Lj., Fa. Schösswender, Anras

Georg Wendlinger, Metalltechniker – Metallbearbeitungstechnik, 2. Lj., Fa. Lorenz Pan GmbH, Lienz



Margit Ortner

Fotos: WKÖ

Trauer um Absolventen Lukas Huber und Manfred Joas



Tief betroffen haben wir am 18. Oktober erfahren, dass unser Absolvent Huber Lukas aus Nikolsdorf (Fachschuljahrgang 2005-2008) bei einem Arbeitsunfall tödlich verunglückt ist.

Unser tiefes Mitgefühl gilt der Freundin, seiner Mutter und den Schwestern. Die Schulgemeinschaft wünscht der Familie recht viel Kraft und Zuversicht.



Am 11. November ist unser Absolvent Manfred Joas bei einem Hilfeinsatz tödlich verunglückt.

Manfred besuchte von 1983 bis 1985 die LLA Lienz und war dann 1996/97 Teilnehmer in der Erwachsenen Schule, die er mit dem Landw. Facharbeiter abschloss.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seiner Frau, den beiden Kindern sowie den Eltern und Geschwistern.

DI PeterSüntinger 50



Kürzlich feierte Kollege Süntinger Peter seinen 50. Geburtstag. Peter hat im September 1993 mit der Tätigkeit als Lehrer und Erzieher an der LLA Lienz begonnen.

Seine Unterrichtsschwerpunkte sind die Landtechnik in Theorie und Praxis sowie Informations- und Kommunikationstechnologie. Weiters ist Süntinger als Fahrerschulleiter für die Traktorführerscheinausbildung in beiden Fachrichtungen zuständig.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich und wünschen weiterhin alles Gute.



Ing. Gertraud Mietschnig 50

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag und wünschen weiterhin alles Gute. Kollegin Mietschnig ist seit 1982 als Lehrerin und Erzieherin an der LLA Lienz beschäftigt. Die Unterrichtstätigkeit umfasst die Bereiche Mathematik und Wirtschaftsrechnen, Bewegung und Sport, sowie praktischer Unterricht mit Schwerpunkt Trachtentönen.

Neben einer Reihe von Aufgaben, wie Fachvorstand, Vorsitz im Dienststellenausschuss, ist Frau Mietschnig aufgeschlossen für Neues und so ist sie Motor bei der Umsetzung des „Offenen Lernens“ in der Fachrichtung Hauswirtschaft.

Norbert Tangl BEd



kommt aus Tarrenz bei Imst. Nach der Hauptschule besuchte er die LLA Imst. Nachdem sein Interesse an der Landwirtschaft geweckt wurde, absolvierte er erfolgreich alle drei

Jahre und bekam den landwirtschaftlichen Facharbeiter verliehen. Er blieb der Sparte Landwirtschaft treu, besuchte den Aufbaulehrgang der HBLA Kematen und maturierte 2009. Immer wieder merkte Norbert, dass er großes Interesse daran hat, sein Wissen anderen zu vermitteln und sich mit Jugendlichen zu beschäftigen. Daher beschließt er, seine Ausbildung in Wien, an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Ober St. Veit, fortzusetzen und Lehrer für landwirtschaftliche Lehranstalten zu werden. Seit September unterrichtet Norbert an der LLA Lienz die Fächer Bewegung und Sport, Landtechnik und Baukunde, Ökologie und Regionalentwicklung sowie Informations- und Kommunikationstechnologie. Diesen Schultyp hat er sich bewusst ausgewählt, da während des Internatsdienstes ein besserer Kontakt zu den Schülern hergestellt werden kann.

Marlene Bichler BEd



kommt aus Kirchdorf in Tirol. Nach der Hauptschule besuchte sie die LLA Weitau/ St. Johann, wo sie mit dem Facharbeiter der ländlichen Hauswirtschaft abschloss. Danach besuchte sie den Aufbaulehrgang in der HBLA Kematen, dort maturierte sie 2009 erfolgreich. Das Interesse an der Landwirtschaft, das schon sehr früh am elterlichen Bauernhof geweckt wurde, und die Arbeit mit jungen Menschen, waren für Marlene ausschlaggebend, die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien zu besuchen. In der LLA Lienz unterrichtet sie seit diesem Schuljahr Bewegung und Sport, Haushaltsführung, PU Hauswirtschaft und PU Kochen. Der Internatsdienst rundet ihre abwechslungsreiche Tätigkeit als Lehrerin ab.

Impressum:

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Lienz, Josef-Müller-Str. 1, 9900 Lienz; Redaktion und Gestaltung: Ing. Mag. Markus Einbauer, Dipl. Päd. Hannelore Frank, Dipl. Päd. Margit Ortner; Bildnachweis: Lehrkräfte und SchülerInnen der LLA Lienz; Satz: Markus Einbauer, Hannelore Frank; Druck: Digitaldruck.at

Geburt



Ob Anton (7. Oktober, 3330 g, 52 cm) in Zukunft gemeinsam mit seinen Eltern gerne in den Bergen ist, steht noch in den Sternen. Jetzt genießen

Eltern Katharina Brandstätter, Kollegin der FSH, und Richard Bachmann aus Assling die gemeinsame Zeit mit ihrem Goldschatz.

Wir wünschen der jungen Familie alles Gute, Gesundheit und Glück.

Partnerschaft seit 125 Jahren

Raiffeisen Meine Bank

Das Raiffeisen Sparbuch
Sicherheit seit 125 Jahren.

Was einer nicht kann, das schaffen viele.

Wenn's um eine starke Gemeinschaft geht, ist nur eine Bank meine Bank.

Sicherheit und Vertrauen sind das Um und Auf, wenn es ums Sparen geht. Egal, ob Sie regelmäßig sparen oder einmalig einen bestimmten Betrag veranlagen wollen. Ihre Raiffeisenbank bietet Ihnen die passenden Produkte. Sicherheit für Ihr Geld und gute Konditionen sind dabei selbstverständlich. Infos unter www.raiffeisen.at/gemeinschaft