

# LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 15

Bericht der Direktion

Erfolgreiche AbsolventInnen berichten

Projekte und Workshops

Ausgabe 1/13



## Regionalität und

## Nachhaltigkeit



In immer kürzeren Abständen sind wir mit Lebensmittelskandalen, überwiegend in den vor- und nachgelagerten Bereichen der Landwirtschaft konfrontiert. Gleichzeitig bekommen wir vermehrt die Zustände und Praktiken in der globalen Lebensmittelerzeugung über Medien direkt ins Haus geliefert. Etikettenschwindel und Betrügereien bei der Lebensmittelkennzeichnung haben das Vertrauen der Konsumenten erschüttert.

Die Globalisierung, zunehmend freier Handel, niedrige Transportkosten, unterschiedlichste Sozial- und Umweltstandards führen zu ungleichen Wettbewerbsvoraussetzungen. So können ausländische Produkte auf Grund niedriger Produktionsstandards billiger produziert werden und führen damit zu Problemen in der Konkurrenzfähigkeit heimischer Produkte. Weil wir als Konsumenten fürs Essen laufend weniger ausgeben, sind die Konzerne der Lebensmittelindustrie auf der Suche nach immer günstigeren Rohstoffen, um die Gewinner-

wartungen entsprechend zu erfüllen bzw. zu maximieren. Unsere Ernährungsgewohnheiten, unser Konsumverhalten werden nicht nur durch Geschmack, finanzielle Ausstattung und kulturellen Hintergrund bestimmt, sondern ganz beträchtlich durch den ökonomischen Prozess Werbung beeinflusst. Mit enormen Geldmitteln der Lebensmittelindustrie wird uns vermittelt, was wir brauchen, was wir mögen, was wir essen sollen.

Die Politik hat die Aufgabe Rahmenbedingungen zu schaffen, damit die Wettbewerbsverzerrungen in der Lebensmittelerzeugung zumindest auf europäischer Ebene verringert werden. Dazu ist eine entsprechende Lebensmittelkennzeichnung, wo für den Konsumenten unter an-



*Die Produktverarbeitung im Lehrplan der LLA ist ein wichtiger Bildungsauftrag für die Herstellung von Qualitätsware*

derem auch die Herkunft der Rohstoffe ersichtlich ist, unumgänglich.

Jeder Lebensmittelskandal hat für die heimische Landwirtschaft die Chance, dass sich der Konsument für den Kauf von regional erzeugten Produkten entscheidet und dafür auch gewillt ist, einen fairen Preis zu zahlen. Das wird nicht von selbst gehen, sondern bedingt noch viel mehr entsprechendes Überzeugen, ehrliche Produktion und ein verstärktes Zugehen auf den Konsumenten. Krisensituationen und Lebensmittelskandale zeigen sehr

schnell die Notwendigkeit einer funktionierenden, professionellen, heimischen Landwirtschaft, die auch künftig einen hohen Anteil an Eigenversorgung ermöglicht und sicherstellt. Damit verbunden wird die Wertschöpfungskette verbessert. Dabei gilt es die entsprechenden Produktionsgrundlagen nachhaltig zu sichern. Der sorglose Umgang mit wertvollen landwirtschaftlichen Nutzflächen ist erschreckend. Mehr als 20 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche

gehen in Österreich täglich – vorwiegend für Straßen- und Siedlungsbau – verloren.



*Die Osttiroler Kartoffel als hervorragendes Beispiel für heimische Qualität*

Daher ist wiederum die Politik gefordert, im Rahmen des Finanzausgleichs und der überregionalen Raumordnung diesem Ressourcenverbrauch entsprechend entgegenzuwirken.

Nachhaltigkeit und Regionalität haben auch in unserer Ausbildung einen hohen Stellenwert. Neben der tierischen und pflanzlichen Produktion ist die Weiterverarbeitung und Veredelung zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln als wichtiger Bildungsauftrag zu sehen. Um im Wettbewerb in einer globalisierten Welt bestehen zu können, braucht die Landwirtschaft in unseren ländlichen Regionen unter anderem Innovation, Professionalität und Erhöhung der Wertschöpfung.

*Direktor  
Alfred Hanser*

## Erfreuliche Schüleranmeldungen für 2013/14

Im März endete der offizielle Termin für die Schüleranmeldungen und die Eltern haben für ihre Kinder bereits die Zusagen der Aufnahme in unsere Schule erhalten.

Wir rechnen für die ersten Klassen mit 120 SchülerInnen in den Fachrichtungen Landwirtschaft und Ländliche Hauswirtschaft. Auch die 230 Internatsplätze werden im kommenden Schuljahr wieder voll belegt sein.

Diese erfreulichen Schüleranmeldungen zeigen, dass unser Bildungsangebot in der Kombination von Theorie und dem vielfältigen praktischen Unterricht, bis hin zur Betreuung und Begleitung in unseren Schülerheimen, sehr gerne angenommen wird.

Dieses interessante Komplettangebot wird mit viel Engagement unserer Lehrkräfte und dem Mitarbeiterteam umgesetzt.

## Stellenausschreibung

Assistenz der Wirtschaftsleitung der Landw. Lehranstalt Lienz m/w in Vollzeit.

Abgeschlossene Kochlehre mit mehrjähriger Berufserfahrung. Gehalt nach Schema, brutto € 2.323,-,-, Abgabe der Bewerbungen innerhalb einer Woche ab Zusendung der LLA aktuell.

Bewerbungen an:  
Landw. Lehranstalt Lienz  
Josef-Müller-Straße 1  
9900 Lienz  
Tel. 04852/65055  
Email: lla.lienz@tsn.at



# Milch

innovativ veredelt

Wie jedes Jahr wurde den Schülerinnen und Schülern der 3. Klassen der Fachrichtung Landwirtschaft in Form von Spezialpraxiswochen ein Einblick in die jeweiligen Fachbereiche Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung, Forstwirtschaft, Tischlerei, Schlosserei und Landtechnik geboten.



Daniel Duregger und Gabriel Mayr beim Abfüllen von Butterkäse mit Kräutern. Nach 4 Wochen konnte eine Kostprobe mitgenommen werden!

Diese zwei Wochen wurden auch besonders intensiv genutzt und sehr gut von den Schülerinnen und Schülern angenommen. Auch heuer wählten neun Schülerinnen und Schüler den Fachbereich Milchverarbeitung, um sich dort weiterzubilden und evtl. eine neue Alternative für ihr späteres

Berufsleben zu entdecken.

Das Programm war sehr abwechslungsreich und interessant, da auch einige Exkursionen und Vorträge auf dem Plan standen, wodurch die Schülerinnen und Schüler neben der Milchveredelung auch einen Einblick



Der Ziegenstall am Figerhof von Philipp Jans



Im Melkrondell können 34 Ziegen zugleich gemolken werden.



Besichtigung des Plattenpasteurs bei der Betriebsführung in der Kärntnermilch Spittal

in Allgemeinwissen der Eutergesundheit und Milchhygiene, Stallbau sowie in landwirtschaftliche Alternativen erhielten. Eine der Highlights der Spezialpraxiswoche war eine Betriebsbesichtigung in Kals bei Philipp Jans, der sich auf die Ziegenhaltung spezialisiert hat und die Milch zum Teil selbst am Betrieb weiterverarbeitet und vermarktet. Da diese Art der Tierhaltung in dieser Größenordnung ziemlich selten ist, waren die Schülerinnen und Schüler besonders neugierig und hatten nachher viel Gesprächsstoff für Diskussionen.

Raphael Tscharnig  
3a FSL

# Holzveredelung mit der Motorsäge

Eine Schülerin und sieben Schüler der 3FSL haben sich entschlossen, im Ausbildungsschwerpunkt Holz einen Holztrog als Blickfang vor ihrem Zuhause zu schaffen.

Voraussetzungen sind einerseits eine fundierte Grundausbildung im Umgang mit der Motorsäge und andererseits die Vorstellungskraft, wie der Lärchentrog aussehen soll.

Die SchülerInnen gingen mit dem nötigen Selbstvertrauen und dem entsprechenden Respekt gegenüber Werkzeugen, Maschinen und Material an die Arbeit.

Viele Fertigkeiten wurden den angehenden Facharbeiter abverlangt: richtiges Drehen des Baumstammes, vorschriftsgemäße Schutzbekleidung, Berücksichtigung der Rückschlaggefahr durch die Motorsäge, Aushöhlungsform (Tiefe und Breite), Kenntnisse über alte Spezialwerkzeuge (Dechsel, Reifmesser und Schabhobel).



Diese Ausübung beeindruckte auch andere MitschülerInnen, die den Arbeitseinsatz und schlussendlich das fertige Werkstück bewunderten.

Anton Holzer

## „Unterwegs auf der Milchstraße“



## für Geübte

Am 14. März besuchten die Praxislehrerinnen Daniela Einhauer und Petra Fercher einen Kurs für Fortgeschrittene der Milchverarbeitung an der LFS Stiegerhof in Kärnten. Neben der Herstellung von Camembert und Veredelungsprodukten des Topfens durch Ing. Robert Wutte berichtete auch Molkereimeister Achim Mandler über alternative Reifungsverfahren und Käseaffination.

Petra Fercher

## Geschmack entwickeln

## für Neues

## Unsere Meinung



Da wir durch unsere Ausbildung über das Problem unfairer Preise, fehlender Wertschätzung, Bodenausbeutung durch Monokultur, gentechnische Veränderung ... informiert sind,

möchten wir versuchen, durch unser Projekt einen kleinen Denkanstoß zu liefern. In unserem Nachbarland Südtirol haben sich die Molkereien zusammengeschlossen und einen Mindestpreis von 0,50 Euro pro Liter Rohmilch festgesetzt. Dies hilft den Bauern, ihre Existenz zu sichern und die Landwirtschaft in der Region zu erhalten. Diese Abmachung sollte es auch in anderen Lebensmittelbereichen geben, um das landwirtschaftliche Einkommen zu sichern. Obst- und Gemüsebauern sollten auf Natürlichkeit und nicht auf gentechnisch veränderte Produkte setzen. Massentierhaltung und falsche Deklaration der Zutaten sind mit ein Grund für Lebensmittelkandale. Auf exakte Deklaration und lückenlose Kontrolle sollen sich die Konsumenten verlassen können, damit die Menschen wissen, was sie essen.

Melanie Preßlaber und Renate Vollgger  
2bFSH



Wie bekannt, ist die falsche, mangelhafte Etikettierung von Lebensmitteln verboten und strafbar. Jedoch wurde erst kürzlich der „Pferdefleischskandal“ aufgedeckt. Die Ermittlungen laufen, berechtigt gehen die Behörden gegen mutmaßliche Verdächtige vor. Auch in Kärntner Hauswürste wurde un-

deklariertes Pferdefleisch gefunden. Ich habe so ein Würstel gekostet und es schmeckt köstlich. Daher finde ich die Rückholaktionen lächerlich, denn Pferdefleisch ist ja nicht ungenießbar! Das rechtfertigt nicht die Entsorgung von kostbarem Fleisch, da Menschen hungern und froh um solche Lebensmittel wären. Ich hoffe aber, dass durch diese Vorfälle wieder vermehrt kontrolliert wird. Nicht zu vergessen ist, dass man beim Einkaufen am Bauernhof sicher gehen kann, was ich kaufe. Vergesst beim Fleischverzehr nicht, wie gut es uns geht. Seid euch immer bewusst, was ein Stück Fleisch wert ist und behandelt es angemessen.

Regina Ortner  
2bFSH

**Im Unterrichtsfach Ernährung und Küchenführung lernen wir Schülerinnen der Fachrichtung Hauswirtschaft, was es heißt, sich gesund zu ernähren. Das alleine reicht uns aber nicht! Wir wollen mit einem Projekt einen Denkanstoß liefern, um zu zeigen, dass innovative Ideen die Wertschöpfung gesunder, regionaler und qualitativer Lebensmittel verbessern können.**

Im Kochunterricht probieren wir nun, ein gesundes Convenience-Produkt marktfertig zu produzieren. Wir entschieden uns für Erdäpfeltaschen aus heimischen Kartoffeln.

Unser Ziel ist es, ein gesundes Halbfertigprodukt so zuzubereiten, dass wir es mit dem entsprechenden Industrieprodukt vergleichen können. Natürlich können wir nicht für gleiches Aussehen und Geschmack garantieren, aber mit regionalen, frischen Zutaten und einer fachgerechten Zubereitung kann unsere „LLA Plaudertasche“ ernährungsphysiologisch allemal dem Industrieprodukt das Wasser reichen.

Für die Verkostung im April erstellen die TeilnehmerInnen des Facharbeiterkurses im Marketingunterricht parallel dazu einen Beurteilungsbogen. Dabei werden die Produkte hinsichtlich der Kriterien „Zubereitungsdauer“, „Geschmack“, „Konsistenz“, „optischer Gesamteindruck“ und „Kosten“ verglichen.

Das Projekt insgesamt ist eine Fallstudie, die sich zum Ziel setzt, heimische Produkte so vorzubereiten, dass sie in gleicher Zeit wie im Handel übliche Convenience-Produkte (z.B. Tiefkühl-Fertiggerichte) für den Verzehr zubereitet werden können. Darüber hinaus wurde mit den angehenden FacharbeiterInnen auch der Prozess der Entwicklung vom verarbeiteten Lebensmittel zum hochwertigen Produkt bearbeitet, wobei in jedem einzelnen Entwicklungsschritt die Vorteile und der Nutzen für den Kunden im Mittelpunkt der Überlegungen standen.

Das Projektteam

## So entsteht die „LLA Plaudertasche“



Marina beim Teigbereiten: gepresste Erdäpfel (Sorten: Innovator, Bettina, Gala, Erika, Agria, Tosca, Ditta, Juwel, Ostar), Mehl, Gries, Salz, Dotter



Vier verschiedene Füllungen (im Uhrzeigersinn von links oben): Speck mit Lauch, Frischkäse mit Kürbiskernen, Speck mit Sauerkraut, Frischkäse mit Kräuter



Für den optischen Gesamteindruck spielen auch die Form und Größe der Taschen eine Rolle, deshalb werden verschiedene Varianten gemacht



Der Geschmack hängt auch von der Garmethode ab. Die Taschen gibt es frittiert, im Rohr gebacken oder gekocht mit zerlassener Butter

## Silbernes Ehrenzeichen für

# Franz Ganeider

Im Rahmen der Generalversammlung des Osttiroler Maschinenringes erhielt ÖR Ing. Franz Ganeider durch NR Hermann Gahr das Silberne Ehrenzeichen des Bundesverbandes der Österr. Maschinenringe.

Ing. Ganeider war von 1990 Obmann des MR Lienzer Talboden und ab 1993 bis 2002 Obmann des Maschinenringes Osttirol. Mit Geschick und Diplomatie führte Ganeider die Zusammenlegung der sieben Einzelringe zu einem Maschinenring in Osttirol. Der Maschinenring Osttirol hat sich von einer bäuerlichen Selbsthilfeeinrichtung zu einem Profi-Unternehmen entwickelt. Schule und Absolventenverein gratulieren recht herzlich zu dieser Auszeichnung.



von links: MR-Obmann Hans Gumpitsch, MR-GF Martin Mayerl, Irmgard Ganeider, ÖR Ing. Franz Ganeider, NR Hermann Gahr

## Ein Wintersporttag ...

... der dem Körper, dem Geist und der Seele gut tut, erlebten die Mädchen der 2FSH Ende Jänner in der Schiregion Kals-Matrei.



Durch das Ködnitztal zur Lucknerhütte - der majestätische Glockner im Hintergrund

Das traumhafte Wetter ließ den Spaß auf den Schipisten doppelt so groß sein, für einen Einkehrschwung nahmen sich die Schifahrerinnen kaum Zeit. Ein Erlebnis besonderer Klasse war die Schneeschuhwanderung auf die Lucknerhütte mit Nationalparkranger Andreas Angermann, der gleich eine Wildtierbeobachtung mit einband.

## Fahrsicherheitstraining mit dem Traktor

**Am 30. Jänner und am 22. Februar haben Schülerinnen und Schüler der 3. Klasse der landwirtschaftlichen Fachschule an einem Fahrsicherheitstraining für Traktoren in St. Veit an der Glan und Innsbruck teilgenommen.**

Bei diesem Fahrsicherheitstraining des ÖAMTC bekamen die Schülerinnen und Schüler einen Eindruck, mit welchen unscheinbaren, aber gefährlichen Situationen sie täglich konfrontiert werden. Im Vorfeld wurden die Situationen besprochen und Möglichkeiten aufgezeigt, wie sie vermieden werden können bzw. wenn es zu spät ist, welche Maßnahmen Schlimmeres verhindern.

Nach dieser theoretischen Phase des Fahrsicherheitstrainings durften die Schülerinnen und Schüler beweisen, wie sie auf dem Testgelände mit den gestellten Situationen umgehen können. Immer wieder gab der Instruktor den Schülerinnen und Schülern Tipps, wie sie die Situationen besser bewältigen können.

Norbert Tangl



Schülerinnen und Schüler der LLA Lienz am ÖAMTC Testgelände in St. Veit an der Glan

## Kooperation Nationalpark Hohe Tauern und LLA Lienz

Im Rahmen der Partnerschaft der LLA Lienz mit dem Nationalpark Hohe Tauern trafen sich die SchülerInnen des 3. Jahrganges der FSL am Lucknerhaus in Kals am Großglockner zur Wildtierbeobachtung.



Nationalparkranger Andreas Angermann demonstriert die Spannweite eines Adlers - 2,3 Meter

Ausgerüstet mit Schneeschuhen, Fernglas und Spektiven erklärten uns die Nationalparkranger die Lebensweise der hochalpinen Tiere, ihre Anpassung an die harten Winter und deren Überlebensstrategien.



Durch das Spektiv beobachtet, erscheinen die Steinböcke sehr nahe.

In einer kleinen Rundwanderung konnten wir dann herrliche Steinböcke und Steinböcken sowie das Gamswild in ihren Winterständen in steilen Felswänden und Hängen beobachten.

Peter Weiler

## Schul-Badminton Cup

Am 5. Februar 2013 nahmen 12 Schüler der 1. Jahrgänge der landwirtschaftlichen Fachschule am Schul-Badminton-Cup in Nußdorf-Debant teil. Trotz Trainingsrückstandes konnten die ambitioniert spielenden Schüler die Ränge 9, 10 und 12 belegen.

Norbert Tangl



## Donau-Flusskreuzfahrt vom Schwarzen Meer nach Wien

Zum 100-Jahr-Jubliäum des Rotholzer Absolventenvereines wird eine Flusskreuzfahrt entlang der Donau vom Schwarzen Meer nach Wien angeboten.

Reisedaten:

Dienstag, 13. August 2013 Abflug von München nach Tulcea (Schwarzes Meer)

Mittwoch, 21. August 2013 Rückkehr nach Wien

Preis für Flug- und Schiffsreise: € 1.190,- bis € 1.490,- (je nach Kabinenkategorie)

Leistungen: inkl. Vollpension, Städteausflüge und Tagesausflug Dorf Tirol, ohne Anreise nach München und Rückfahrt von Wien.

Genauer Programm unter:  
[www.absolventen-llalienz.at](http://www.absolventen-llalienz.at)

Es sind für diese Reise noch Plätze frei – Interessierte können sich beim Absolventenverein LLA Lienz, Dir. DI Alfred Hanser, Tel. 04852/65055 melden.



## Betriebsbesichtigung Durst Phototechnik AG

Interessante und faszinierende Einblicke erhielten die Lehrerinnen und Lehrer der LLA Lienz bei der Betriebsbesichtigung der Firma Durst. Geschäftsführer DI Klaus Schneider sprach über die Entstehung dieser erfolgreichen Firma, die Visionen und die daraus entstandenen Produkte, die ständig weiter erforscht und weiter entwickelt werden. Seit über 70 Jahren bietet die Durst Phototechnik AG innovativste Systemlösungen für die Reproduktion von Bildern - weltweit.



Führung mit Herrn Mag. Andreas Unterweger (2. v. li)

In Research und Entwicklung erarbeitet Durst für und mit internationalen Anwendern heute schon die neuen Technologien, die der Markt morgen von uns fordern wird.

Margit Ortner

## Zu Gast auf der GAST ...



Beide Klassen der 2FSH besuchten am 20. März die Gastronomiefachmesse in Klagenfurt. Viele neue Trends im Hotelbetrieb, sowohl im Wohnbereich als auch im Kulinarischen, wurden interessant präsentiert.

Petra Fercher

## nicht nur bei der Lehrerfortbildung!

Am 19. Februar und 1. März fand eine interne Lehrerfortbildung im Bereich Erste Hilfe an unserer Schule statt. Weitere Termine sind für das heurige Schuljahr noch geplant, damit in allen Fachbereichen der Schule das LehrerInnen- und MitarbeiterInnenteam in der Ersten Hilfe wieder am aktuellen Stand sind.

In acht Stunden wurden unsere Kenntnisse über Wundversorgung, lebensrettende Sofortmaßnahmen, Kontrolle der Lebensfunktionen, stabile Seitenlage und der Einsatz eines Defibrillators wieder in Erinnerung gerufen. Auch die Helmabnahme, Beatmung und Herz-Druckmassage und das schonende Bergen eines Verletzten wurden fleißig geübt.

Zahlreiche Fragen der 13 teilnehmenden Kolleginnen der Fachrichtung Hauswirtschaft konnten beantwortet werden und viele Situationen, die ja vor allem in unserem Schulall-

tag und Leben im Internat auftauchen, wurden besprochen.

Wir waren uns alle einig, dass das Auffrischen eines Erste Hilfe Kurses, der ja bei einigen schon längere Zeit her ist, sehr von Vorteil ist, da wir auch eine große Verantwortung unseren Schülerinnen und Schülern gegenüber haben und in einer Ernstsituation schnellstmöglich richtig reagieren können sollten.

Sabine Gratz



Wie man einen schnellen Verband bei offenen Wunden anlegt, wurde fleißig geübt

## Die Idee allein

## reicht nicht!

**Stefan Bodner war von 1997 bis 2000 Schüler der LLA Lienz und hat danach u. a. Erfahrungen in der Formel 1 Welt gesammelt, bevor er den Nigglerhof in Oberried, Anras von seinem Vater übernommen hat. Als größter Eierbauer Osttirols hat er sich auch mit der Verarbeitung zu Nudeln einen Namen gemacht. Im Gespräch mit dem 30-jährigen Vater einer 5 Monate alten Tochter erfahren wir mehr über seine Geschäftsideen.**

**Besonders interessant sind die Jahre direkt nach der LLA. Wie kamst du zum Formel 1 Zirkus?**

Es war ein Zufall. Ein Bekannter aus Sillian erzählte, dass Do & Co noch Techniker sucht. Kurzentschlossen bin ich dann im Jänner 2003 nach Wien für eine dreimonatige Einschulung und anschließend nach Malaysia geflogen. Ich war dann zwei Jahre als Techniker für die Instandhaltung sämtlicher Küchengeräte zuständig, danach ein Jahr beim Bar/Buffetaufbau für die Formel 1 Teams. Ich war international unterwegs, in Malaysia, Shanghai, Bahrain, in den USA, Europa. Das Equipment an so einem Rennwochenende ist enorm. Als 2004 das erste Mal der Grand Prix in Shang-



*Vier Bodenhaltungsställe und einen Volierenstall mit 2500 Hennen hat Stefan Bodner auf dem Nigglerhof in Oberried*

hai statt fand, war er auch der größte: 10.000 Personen wurden am Rennwochenende verköstigt, 6.000 alleine davon am Sonntag innerhalb von 2 - 3 Stunden mit Vor-, Haupt- und Nachspeise; das Team bestand aus 50 Leuten in der Auf- und Abbaucrew, 400 im Service und ca. 200 Köchen. 35 Sattelschlepper umfasste das Equipment.

**Welche fachlichen Voraussetzungen musstest du vorweisen?**

Im Grunde akzeptierte man die handwerkliche Ausbildung der LLA. Ein Kollege war Elektriker, von dem ich einiges lernte. Im Arbeitsablauf mussten wir schon erfinderisch sein, denn es war keine vollständig eingerichtete Werkstatt vorhanden, wo alles nur herzunehmen ist.

**Du warst fast fünf Jahre mit dieser Tätigkeit unterwegs, zwischenzeitlich bei Euroclima Geräte in Sillian angestellt und hast als Taxifahrer in Lienz dein Geld verdient, bevor du 2012 ganz den Hof von deinem Vater übernommen hast. Welche Erfahrungen hast du gemacht?**

Ich kann nur jedem Jugendlichen empfehlen, nach der Ausbildung die Möglichkeit zu nutzen, ins Ausland zu gehen oder zumindest das Fremde kennen zu lernen. Gerade junge Hofübernehmer sollten über den Tellerrand hinaus schauen. Das Leben in der eigenen Heimat wird wieder wertvoller, man sieht und schätzt das Eigene wieder anders. In Malaysia haben wir tatenlos akzeptieren müssen, dass wertvolle Essensreste tonnenweise weggeschmissen werden müssen, weil das Lebensmittelgesetz ein Verteilen an die Bevölkerung verbietet.

**Bereits dein Vater hat von der Milchkuhhaltung und der Ferkelproduktion auf Legehennen umgestellt. Was waren die Gründe für diese Umstrukturierung?**

Beide, mein Vater und ich, sind der Ansicht, dass ein Landwirt Betriebsführer und Manager sein muss. Wir haben uns überlegt, zu spezialisieren, um als Vollerwerbsbauer überleben zu können. Die

Schweinehaltung war nicht mehr kosteneffizient, mit der Hühnerhaltung sahen wir eine Gewährleistung der Effizienz von Arbeitszeit und Kosten.

Mittlerweile habe ich 2500 Legehennen, die etwa 2300 Eier legen. Die Nachfrage steigt. Etwa 70 % meiner Abnehmer sind Geschäftskunden (Molkerei Lienz, Spar- und

Adegmärkte), 30 % sind Privatkunden. Ich liefere zweimal wöchentlich frei Haus. Die Idee alleine reicht aber nicht, es geht auch um die richtige Vermarktung.

**Was sind deine Pläne für die Zukunft?**

Parallel zur Eierproduktion habe ich eine Kooperation mit einem bayrischen Bauern aufgebaut. Die vielen S-Eier liefere ich nach Bayern, wo sie zu den „Nudilan“ verarbeitet werden. Die Öko-Bilanz ist nicht wirklich gut, aber im Vergleich zu anderen Lieferungen rund um den Globus akzeptabel.

Ich bin aber auf der Suche nach einer ökologischeren und ökonomischeren Lösung. Ich möchte die Nudelproduktion so forcieren, dass ich selbst produziere, damit fallen Lieferwege weg und Arbeitsplätze werden auch geschaffen.



*Etwa 2300 Eier werden täglich nach den Größen S bis XL sortiert und verpackt*

Ein weiteres Projekt, von der Wirtschaftskammer initiiert, ist das „Osttiroler Frühstück“, mit dem in Beherbergungsbetrieben regionale Produkte dem Gast geboten werden sollen. Die Herausforderung ist hier die Logistik, denn als kleiner Bauer kann ich nicht selbst liefern bzw. erst ab einer gewissen Menge und Regelmäßigkeit. Eine Kooperation mit weiteren Produzenten – Philipp Jans mit seinem Ziegenkäse ist u. a. dabei – und einem Lebensmittelzulieferer ist in Planung.

**Wie wertest du im Nachhinein die Ausbildung in der LLA?**

Die handwerkliche Ausbildung ist sehr gut, zu meiner Zeit genauso wie heute. Im Lehrplan wird aber zu viel Schwerpunkt auf den Ackerbau und die Rinderzucht gelegt. Es gilt



*Vier Sorten Nudilan bringt Stefan auf den Markt, mit originellen Sprüchen wie „Mit 'n Sputnik a Reise ins Weltall“*

innovative Möglichkeiten aufzuzeigen, die Schule mit ihrem Lehrbetrieb hätte hier einen wesentlichen Auftrag. Der heutige „Landwirt“ sollte/muss versuchen, innovativ zu denken und zu arbeiten, manchmal auch mit ein wenig Risiko und etwas versuchen. Dies wirft auch folgende Frage auf: Arbeitet man nebenher in irgendeinem Betrieb, wäre es da nicht sinnvoll, diese Zeit in ein Produkt vom eigenen Hof zu investieren? Nur weil es immer schon so war, muss es noch lange nicht so bleiben. Vorhandene Strukturen sind Voraussetzungen, Weiterentwicklungen umgänglicher! Als Landwirt will ich auch nach 2020 weiter wirtschaften können, ohne nur auf die Fördermittel angewiesen zu sein.

Hannelore Frank

## Teilen macht stark

Im Rahmen dieser Aktion fand für die Schülerinnen der zweiten Klasse FSH ein interessanter Workshop statt. Rizalind M. Tumanda erzählte von ihrer Heimat, den Philippinen und klärte die Mädchen über die wirtschaftliche Lage der Frauen und Familien auf.



Tamara Zotz, Katharina Popeller und Marina Maier erklären ein Bild in englischer Sprache

In Mindanao leben ca. 16 Mio. Menschen, davon sind ca. 63 % Christen. Die Einwohner leben hauptsächlich vom Fischfang und Reisbau. Anhand von Bildern zeigte Frau Tumanda die Vielfalt an Früchten und Gemüsesorten.

Die Problematik liegt hauptsächlich im gro-

## Absolvent Mathias Reiter RGO-Energie Spartenchef



Mathias Reiter aus Anras schloss die 3-jährige Fachschule im Jahr 2006 erfolgreich ab.

Nach dem Präsenzdienst bestand er die LW-Meisterprüfung mit Auszeichnung. Seit dem Jahr 2012 ist Mathias als Neben-

erwerbslandwirt am elterlichen Betrieb tätig. Seinen Arbeitsplatz im RGO-Baumarkt leistet er als engagierter und verlässlicher Mitarbeiter.

Vor wenigen Monaten wurde Mathias Reiter mit der Leitung der Sparte RGO-Energie betraut. Jahresumsatz ca. 12 Mio. Euro, 10 MitarbeiterInnen mit Hauptstandort Lienz-Agrarzentrum, Shop und Café, Filialen in Matri und Sillian sowie Diesel-Ortszapfsäulen bilden seinen Arbeitsbereich.

Wir wünschen unserem Absolvent Mathias Reiter in seinem neuen Verantwortungsbereich der RGO alles Gute und viel Erfolg.

Franz Ganeider

ßen Unterschied von Arm und Reich. Viele Frauen müssen ihre Kinder alleine lassen und auswandern, um ihren Lebensunterhalt zu verdienen. Entfremdung der Kinder und Familien sind die Folge. Die benachteiligten Frauen kämpfen in dieser globalisierten Welt für faire Arbeitsbedingungen.

Mit dieser Aktion Familienfasttag fördert die Katholische Frauenbewegung Frauen-Projekte in Asien, Lateinamerika und Afrika. Frauen erfahren in Selbsthilfegruppen, dass auch sie Rechte haben: auf Bildung, Gesundheit und ein Leben ohne Gewalt.



Von links: Barbara Pichler (Caritas Osttirol) und Rizalind M. Tumanda mit ihrer Dolmetscherin

Margit Ortner

## Dem Wasser auf der Spur

Das „Haus des Wassers“ in St. Jakob im Defereggental ist ein Treffpunkt forschender Jugend. Die SchülerInnen des 1. Jahrgangs der Hauswirtschaftsschule bekamen die Möglichkeit, als Partnerschule einen ganzen Tag interessante Elemente des Wassers kennen zu lernen.

Mit Hilfe der beiden Nationalpark-Ranger Andreas und Hermann erkundeten die SchülerInnen Besonderheiten des Nationalparks Hohe Tauern. Weitere Schwerpunkte waren der Wasserkreislauf und der durchschnittliche Wasserverbrauch eines Österreicher. Faszinierende Versuche und



# In Gedenken

## Kaplan Monsignore Ludwig Penz im 100. Lebensjahr verstorben



Kaplan Penz war 62 Jahre in der LLA Rotholz und begleitete über Jahrzehnte als Priester die Schüler und Absolventen des Hauses.

Nicht nur die Jugend, auch die Kranken und Schwachen waren ihm ein Anliegen. Er hinterlässt viele Spuren und war auch der Gründer der Notburga-Gemeinschaft.

Ludwig Penz entstammte einer kinderreichen Bauernfamilie in Telfes. Im Jahre 1939 feierte er Primiz. Trotz seiner fortgeschrittenen Sehschwäche hielt er unzählige Hochzeiten, Taufen, Pilgerfahrten, Brautleutetage und Vorträge.

Seinem Wunsch gemäß wurde er, nach einem sehr würdevollen Requiem im Innenhof der LLA Rotholz, zelebriert u.a. von Erzbischof Alois Kothgasser und Bischof Manfred Scheuer, im engsten Kreis am Friedhof bei der Notburga-Wallfahrtskirche in Eben am Achensee beigesetzt.

Margit Ortner

Experimente lockerten den Unterricht herrlich auf.

Einzigartig im „Haus des Wassers“ ist der „Vision Globe“. Dies ist ein Leuchtglobus, bei dem man Klimaszenarien der Erde besser verstehen kann.

Voll mit neuem Wissen und beeindruckenden Erkenntnissen ging ein spannender Lehrausgang zu Ende.

Marlene Bichler



Die 1b FSH mit den Nationalpark-Rangern Andreas und Hermann und den Lehrerinnen Marlene Bichler und Maria Leiter

Nachgedacht –

# Schüler schreiben .....



Was er-  
warte ich  
mir von  
der Zu-  
kunft?  
Ich weiß,  
was für  
mich  
gut ist  
und au-  
ßerdem

weiß ich jetzt schon, was ich beruflich machen möchte. Ich möchte nämlich Liftfachfrau werden. Mein Wunsch ist außerdem eine Familie mit zwei oder drei Kindern. Mein Haus sollte schön, groß und geräumig sein. Mein Ehemann sollte auch viel Geld verdienen und ein guter Bauer und Vater sein.

Meine Hobbys sind die Landwirtschaft, Rad fahren, Schwimmen und Ski fahren. Da mein Onkel der Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr in Apriach ist, möchte ich auch beitreten und so anderen helfen. Außerdem möchte ich noch einmal auf den höchsten Berg Österreichs, den Großglockner, steigen.

Mein Traum, als Bäuerin auf einen wunderbar gelegenen Bergbauernhof, soll Wirklichkeit werden. Auf meinem Hof sollte es folgende Tiere geben: einen Haflinger namens Sandro, einen weißen Spitz namens Bergerle, zwei Katzen mit Namen Minka und Schweizer, 20 Bergschafe, zehn Kühe (Fleckvieh und Pinzgauer), einige Hühner, usw.... Mir ist es auch wichtig, dass der Hof auf steilen Hängen gelegen ist, da ich die Berge so gerne mag. Am besten wäre es, wenn ich aus meinem Heimat-

dorf nicht fort müsste, deshalb wünsche ich mir einen Bauern, dem das auch gefällt. Auf meinem Bergbauernhof soll es auch moderne Maschinen geben und dafür möchte ich den Traktorführerschein und den Autoführerschein absolvieren. Es soll auch einen großen Gemüsegarten geben und die Grasflächen für meine Tiere sollen mindestens 20 ha sein. Ich wünsche mir für die Zukunft, dass die Umwelt nicht verschmutzt wird. Die Blumen auf den Almwiesen sollen erhalten bleiben, damit meine Tiere gute Kräuter zu fressen haben. Die Edelweiß und der Almrausch sollen geschont werden.

Außerdem wünsche ich mir, dass die Nachbarn zusammenhelfen und nett zueinander sind. Die Almflächen sollen nicht zuwachsen und der Wald soll immer schön aufgeräumt werden. Auch meine Kinder sollen unsere schöne Berglandschaft noch erleben. Ich habe eine positive Einstellung und glaube, dass die Welt nicht untergeht! Ich hoffe, dass die Gäste die Schönheit der Landschaft sehen und gerne zu uns auf Urlaub kommen.

Die Schulen in den kleinen Orten sollen erhalten bleiben und auch die Traditionen wie Sternsingen, Stockmühlen und traditionelle Feste, wie das Apriacher Dorffest oder das Kutschenfahren auf den Apriacher Almen. Ich bin zufrieden und glücklich, wenn diese Wünsche in Erfüllung gehen.

*Johanna Schmid  
1bFSH*

## Tolle Leistung von Matthias Kröll



Am 12. und 13. Oktober 2012 wurde in Klagenfurt der Bundeslehrlingswettbewerb für Metalltechnik durchgeführt.

Matthias Kröll, vlg. Hansen aus Prägraten, Landmaschinentechniker-Lehrling bei der RGO Lienz, konnte sich als Zweitplatzierte beim Landeslehrlingswettbewerb für den Bundesbewerb qualifizieren.

Wir freuen uns gemeinsam mit unserem Absolvent und gratulieren ihm auf diesem Wege zu der hervorragenden Leistung.

## Alexandra Tinkl – Filialleiterin bei DM



**Alexandra Tinkl aus Kals am Großglockner besuchte von 2005 – 2008 die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz, Fachrichtung Hauswirtschaft.**

Ihr ursprünglicher Wunsch, Apothekerin zu werden, wurde leider nicht erfüllt, da keine passende Lehrstelle zur Verfügung stand. Nach zahlreichen Bewerbungen in verschiedenen Sparten wurde sie auf eine Lehrlingsausschreibung als Drogistin bei DM in der Rosengasse aufmerksam. Bereits im September 2008 konnte sie ihren neuen Arbeitsplatz antreten, der ja von der Ausbildung her sehr ähnlich der einer Apothekerin ist.

Im 2. Lehrjahr startete eine neue Lehrlingskampagne, bei der sich unsere Absolventin beteiligte und zu einem Fotohooting in die Wiener Zentrale eingeladen wurde. Fotos erschienen in Prospekten und im Internet.

Nach 3 Jahren Lehre absolvierte sie die Abschlussprüfung mit Bravour und wurde auch von der damaligen Filialleiterin übernommen. Diese wechselte im April 2012 nach Kärnten und so wurde Alexandra und einer Kollegin die Filialleitungsverantwortung übertragen.

Seit Oktober 2012 ist Alexandra nun alleinige Filialleiterin und somit Chefin über 16 Angestellte.

Ihr heutiger Aufgabenbereich reicht von der Bestellung der Waren, über Erstellen des Einsatzplanes, Koordination der verschiedenen Bereiche bis hin zu alltäglichen Arbeiten, die in einem Geschäft anfallen.

Alexandra gefällt es sehr gut, mit Mitarbeiterinnen und Kunden zusammenzuarbeiten. Ihre offene Art trägt sicher auch einiges dazu bei, dass sie sich auf ihrem Arbeitsplatz sehr wohl fühlt.

Gerne blickt Alexandra auch auf ihre LLA-Zeit zurück. Besonders die Exkursionen nach Brüssel und Paris, das gemeinsame Internatsleben, die vielen Veranstaltungen und das umfangreiche Wissen, das sie in Theorie und vor allem in den verschiedensten Praxisseinheiten erworben hat, bleiben ihr in Erinnerung.

Die persönliche Entwicklung, das Miteinander und vor allem die selbstständige Organisation kommen ihr auch heute in ihrem Berufsleben sehr zugute. Sie gibt aber auch zu, dass es manchmal etwas schwierig war, wenn so viele Mädchen 5 Tage in der Woche ständig zusammen sind. Kleinere Unstimmigkeiten tragen aber auch dazu bei, sich gemeinsam zu einigen und Lösungen zu finden.

Wir wünschen Alexandra auch weiterhin, beruflich und privat, sehr viel Freude und Erfolg!

# Erfahrungen sammeln und Kontakte knüpfen

Das Pflichtpraktikum im jeweiligen Schwerpunktbereich ist im 3. Jahr der Ausbildung ein wichtiger Wegweiser für die zukünftigen Absolventinnen der Fachrichtung ländliche Hauswirtschaft. Nicht selten ist dieser Praktikumsplatz der künftige Lehrplatz, die Entscheidung für noch Unschlüssige fällt nach diesen vier Wochen auch leichter.

Wir haben sechs Schülerinnen gebeten, uns vier Fragen über ihre Aufgabenbereiche und Erfahrungen zu beantworten.

	Wo hast du Praktikum gemacht?	Warum hast du diesen Platz gewählt?	Was waren deine Aufgaben, wie war dein Arbeitstag?	Welche Erfahrungen hast du gemacht?
<p>Anna Carina Wurzer</p> 	Wohn- und Pflegeheim Sillian	Da ich nach der LLA eine Sozialberufsschule besuche, hatte ich großes Interesse, mein Praktikum in einem Wohn- und Pflegeheim zu machen.	Mein Arbeitstag begann um 7 Uhr, ich half bei der Pflege und beim Frühstück, am Nachmittag hatte ich großen Spaß bei der Animation mit den Senioren. Um 16 Uhr endete mein Arbeitstag.	Mir ist es ein großes Anliegen, den Kontakt zu den Senioren zu pflegen und eine Beziehung zu ihnen aufzubauen. Es macht Spaß mit ihnen zu arbeiten. Ich bin für diesen Beruf geeignet.
<p>Theresa Mariacher</p> 	Grandhotel Lienz	Weil ich in so einem guten Haus wertvolle praktische Erfahrungen sammeln kann. Ich wusste, dass eine Lehrstelle als HGA angeboten wird, mit dem Praktikum habe ich die Stelle bekommen.	8 – 12 Uhr und 18 – 22 Uhr. Zwei Wochen war ich in der Küche, dann im Service.	Ich habe viele neue Gerichte kennen gelernt, Anrichteweisen, ... Das extrem gute Zusammenspiel von Service und Küche.
<p>Stefanie Seiwald</p> 	Pfarrkindergarten Würmlach	Weil ich unbedingt mit Kindern arbeiten wollte.	Ich habe viel mit den Kindern unternommen, mit ihnen gespielt, gebastelt, spazieren gegangen. Mittags musste ich auch reinigen.	Dass ich gerne mit Kindern arbeite und dafür auch gut geeignet bin. Es ist aber nicht immer leicht.
<p>Annika Unter- lercher</p> 	BKH Lienz Innere Medizin	Weil ich Krankenschwester werden will. Es ist die perfekte Möglichkeit, in diesen Beruf hinein zu schnuppern.	Arbeitszeit 7 – 15:30 Uhr Den Patienten bei der Körperpflege helfen, Vitalzeichen messen, Essen reichen, bei Untersuchungen, Therapien dabei sein, Patienten unterhalten und mobilisieren, lagern.	Es ist eine psychische und physische Belastung, man ist auch mit dem Tod konfrontiert, aber es gibt auch schöne Momente. Nun weiß ich, dass ich den Beruf erlernen möchte.
<p>Magdalena Berger</p> 	SOS Kinderdorf	Weil ich sehr gerne mit Kindern arbeite. Es hat mich schon immer interessiert, wie das Kinderdorf organisiert ist.	Meist spielte ich mit den sechs Kindern draußen oder drinnen und übernahm damit auch viel Verantwortung. Ich habe auch gekocht, seltener Reinigungsarbeiten gemacht.	Ich habe den richtigen Umgang mit Kindern gelernt. Ich weiß nun, dass es Menschen gibt, die für Kinder da sind, die Hilfe brauchen.
<p>Maria Heinz</p> 	Lebenshilfe Werkstatt Matriei	Meine Schwester hat mir diesen Platz empfohlen und die Arbeit mit Behinderten interessierte mich schon immer.	Arbeitszeit: 8 – 13 Uhr Hilfeleistungen bei verschiedenen Tätigkeiten.	Dass behinderte Menschen ganz normal sind.

## Qualitätsentwicklung

# an der LLA

Die Lebenswelt der Schule verändert sich. Dies bedeutet neue Anforderungen an die Schule.

Fähigkeiten wie Selbstständigkeit, Problemlösungsvermögen, Kreativität, Eigeninitiative und Sozialkompetenz können den SchülerInnen nicht mitgegeben werden, sie müssen von ihnen erworben werden.

Neue, kompetenzorientierte Unterrichtformen gehören genauso ins Schulentwicklungskon-

zept wie die Förderung eines demokratischen Miteinanders im Schulgemeinschaftsausschuss.

Mit dem Workshop „Qualitätsentwicklung an der LLA Lienz“ Ende Jänner wurde, erstmals in dieser Form, allen Beteiligten eine Plattform geboten, wo mit professioneller Begleitung Themen des Schul- und Internatslebens diskutiert wurden.

Ein wesentliches Ziel für Christof Doboczky, Gründer der *initiativeECKSTEIN*, ist es, mit solchen Workshops die sozialen und ethischen Werte der Jugend zu stärken.

Neben den SchülerInnenvertretern waren Eltern, LehrerInnen und Bedienstete mit dabei.

Zwei Themen wurden klar definiert:

1. Mehr Respekt im gemeinsamen Umgang und

2. Die Änderung der Ausgehzeiten.

Alle Beteiligten haben ein ehrliches Interesse daran, dass ein respektvolles Miteinander herrscht. Im Workshop wurde nun vereinbart, dass die SchülerInnen bei LehrerInnen sowie die LehrerInnen bei SchülerInnen unterstützend mithelfen. Dazu soll ein Schulqualitätshandbuch dienen, in dem der Prozess eines „Klassengesprächs“ und eines „LehrerInnengesprächs“ festgelegt wird. In Fällen von Respekt- oder Disziplinlosigkeit oder ungerechtem Verhalten sollten die Betroffenen so ein Gespräch einfordern können.

Die Freizeitkultur einer Internatsschule ist ständig solchen Prozessen ausgeliefert. Auf der einen Seite der Wunsch nach genug Freiraum auch außerhalb der Schule – ohne Aufsicht

– und auf der anderen Seite die klaren Regeln der Schul- und Heimordnung bieten genug Zündstoff zwischen Jugendlichen und Erwachsenen. Die größte Herausforderung für uns Verantwortliche besteht wohl darin, die Jugendlichen so zu fördern und zu fordern, damit die Lebenswelt der Schule nicht nur fachliche, sondern auch persönliche Bildung bietet.

Fachvorstand  
Hannelore Frank



Christof Doboczky sammelt die Anliegen der SchülerInnen von Schulsprecher Thomas Guggenberger



An einer Aufgabe gemeinsam arbeiten – das Grundprinzip für eine funktionierende Gemeinschaft

## Junioren Biathlon WM in Obertillach

# Goldmedaille für kreativstes Fanplakat

Die Klassen 2aFSH und 3FSH kreierte bei einem Plakatwettbewerb – anlässlich der Junioren Biathlon WM in Obertillach – je ein Transparent für die Nationen Polen und Slowakei.

Am 28. Jänner 2013 fuhren die SchülerInnen der 2 FSH nach Obertillach zur Junioren Biathlon WM. Mit ihren Plakaten sowie Kuhglocken und Ratschen brachten die Mädchen auf der Tribüne viel Stimmung zusammen und feuerten ihre Nationen besonders an.

Eine Überraschung war es dann, dass die Künstlerinnen der 3FSH von der Jury zu den Siegern auserkoren wurden. Ein toller Gutschein für die Klassenkasse mit 500,- Euro, überreicht durch den Raikachef, den Organisationsschef und den Bürgermeister von Obertillach machte die Freude für die engagierten Mädchen perfekt.

Herzliche Gratulation!



v. li: Valentina Dietrich (HAK-Projektgruppe), Dir. Alfred Hanser, Annika Unterlercher (3FSH), Raika-Direktor Ortner, Bgm. Matthias Scherer, Ramona Leiter (HAK-Projektgruppe), FL Andrea Köck-Sint, Sophie Valtiner (HAK-Projektgruppe)

## ÖR Ing. Franz Ganeider 60



Ing. Ganeider wirkt seit 1981 als Lehrer und Erzieher an der LLA Lienz.

Die Unterrichtsschwerpunkte sind Pflanzenbau in Theorie und Praxis. Kollege Ganeider ist weiters für die pflanzenbaulichen Fragen im landw. Lehrbetrieb zuständig. Als Pflanzenbaufachmann war Ganeider bereits viele Jahre für die Pflanzenbauberatung im Bezirk zuständig. Für seine

engagierte Funktionärstätigkeit im Maschinenring Osttirol, der Raiffeisen Genossenschaft Osttirol und in der Raiffeisenbank Lienzer Talboden erhielt er im Jahr 2010 vom Bundesminister DI Berlakovich den Berufstitel Ökonomierat verliehen.

Schulgemeinschaft und Absolventenverein wünschen dem rüstigen 60er für die Zukunft alles Gute und weiterhin viel Schaffenskraft.

## Traudl Trutschnig 80

Traudl Trutschnig war von 1961 bis 1993 als Lehrerin und Erzieherin an der LLA beschäftigt. Die Schwerpunkte der Unterrichtstätigkeit waren Haushalts-, Servier- und Getränkekunde, Gartenbau und praktischer Unterricht. 25 Jahre hindurch leitete Frau Trutschnig die einjährige Haushaltungsschule.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft gratulieren zum runden Geburtstag und wünschen weiterhin alles Gute und viel Gesundheit.



## Sebastian Winkler 80

Kürzlich feierte Sebastian Winkler seinen 80sten Geburtstag.

Winkler ist nun bereits 29 Jahre

Hengstbetreuer an der LLA. Sein ganzer Stolz waren und sind die Haflinger- und Norihengste, für die er bereits so viel Jahre verantwortlich ist und die er täglich mit viel Freude betreut.



Wir wünschen dem Jubilar weiterhin alles Gute und recht viel Gesundheit.

## Wir gratulieren ....



Margit Steiner und Leo Hebenstreit freuen sich über die Geburt ihrer Tochter. Katharina Anna erblickte am 6. März 2013 mit 54 cm und 3815 g das Licht der Welt. Besonders freut sich auch ihr großer Bruder Michael, 2 Jahre, über sein Schwesterchen. Die Schulgemeinschaft wünscht der glücklichen Familie viel Glück und Gesundheit.

### Impressum:

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Lienz, Josef-Müller-Straße 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, Titelbild Fotolia  
Satz: Markus Einbauer, Hannelore Frank; Druck: Oberdruck

## RGO AKTION

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 29. bis 4. Mai 2013 auf das gesamte Warensortiment (ausgenommen Aktionsartikel) der HG Märkte der Raiffeisengenossenschaft Osttirol einen Rabatt von 12%.

**Raiffeisen Meine Bank**

Einmal im Bonus, immer im Bonus.

**Wenn's um meine Kfz-Versicherung geht, ist nur eine Bank meine Bank.**

[www.raiffeisen-versicherung.at](http://www.raiffeisen-versicherung.at)