

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 16

Bericht der Direktion

Abschlussprüfungen und Lehrfahrten

LLA Plaudertasche am Weg zum Convenienceprodukt

Ausgabe 2/13



Ein erfolgreiches Schuljahr



Insgesamt waren wir in beiden Fachrichtungen für knapp 280 SchülerInnen in 11 Klassen

verantwortlich. Davon konnten 230 Jugendliche in unserem Schuldorf wohnen und damit waren wir als Lehrkräfte und Erzieher in der Internatspädagogik entsprechend gefordert. 70 SchülerInnen der Fachrichtungen Landwirtschaft und Hauswirtschaft beendeten die dreijährige Ausbildung mit den Abschlussprüfungen und erhielten kürzlich die Facharbeiterbriefe überreicht. Wir können mit den erbrachten Leistungen unserer AbsolventInnen zufrieden sein und gratulieren dazu herzlich. Mit der ganzheitlichen Ausbildung an unserer Schule schaffen wir den Jugendlichen sehr gute Startbedingungen für den Beruf und für weitere Bildungswege. Der Großteil hat bereits einen Lehrplatz mit Lehrzeitanrechnungen, Zusagen für weitere Ausbildungen in Sozialberufen oder Aufbaulehrgängen zur Matura.

29 TeilnehmerInnen absolvierten hoch motiviert, sehr engagiert und auf hohem Leistungsniveau unseren dritten Schultyp – die Fachschule für Erwachsene mit 260 Unterrichtseinheiten. Im Oktober 2013 erfolgt der Abschluss dieses Lehrganges mit der Erreichung des Ausbildungsziels – Landwirtschaftlicher Facharbeiter.

In unserer ganzheitlichen Ausbildung haben wir vielfach Bewährtes fortgesetzt. Neu war die Partnerschaft mit dem Nationalpark Hohe Tauern. Ziel dieser 3-jährigen Zusammenarbeit ist es, Jugendliche für die Belange des Naturschutzes und der Nationalparkidee zu sensibilisieren.

Wir dürfen auf interessante Projektstage zurückblicken und bedanken uns beim Mitarbeiterteam der Nationalparkverwaltung.

Nach längerer Planungsphase, den notwendigen Vorbereitungsarbeiten und entsprechenden Genehmigungsverfahren konnten wir Mitte Juni mit der Generalsanierung des Schülerwohnheimes im Müllerhof beginnen.

Das Sanierungsprojekt wird in zwei Bauabschnitten – Sommermonate 2013 und 2014 – umgesetzt. Dabei gilt es, das nun mehr als 35 Jahre alte Internat und einzelne Praxisräumlichkeiten zeitgemäß und für Jugendliche attraktiv zu gestalten.

Weiters sind entsprechende energietechnische Maßnahmen – wie Fensteraustausch und Wärmeschutz – sowie eine Reihe sicherheitstechnischer Adaptierungen notwendig.

Mit dem Einbau eines Personenaufzuges und behindertengerechter Wohneinheiten wird auch auf Jugendliche mit besonderen Bedürfnissen Rücksicht genommen.

Das ganzheitliche Bildungsangebot, moderne Schul- und Internatseinrichtungen und ein engagiertes Lehrer- und Mitarbeiterteam waren wiederum die Basis für ein erfolgreiches

Schuljahr.

Dafür möchte ich allen Lehrkräften und den MitarbeiterInnen an unserer Schule ganz herzlich Danke sagen.

LH-Stv. Anton Steixner war in der Landesregierung – neben verschiedenen anderen Aufgaben – auch für die Landwirtschaft und das Landw. Schulwesen zuständig.

Für ihn war die Ausbildung der Jugend im ländlichen Raum ein ganz besonderes Anliegen und so hat er sich für die Weiterent-

im Rückblick

wicklung der Landwirtschaftlichen Lehranstalten in Tirol zu modernen Schul-, Weiterbildungs- und Veranstaltungszentren entsprechend eingesetzt. Nachdem Anton Steixner sich nach den Landtagswahlen im Frühjahr aus der Politik zurückgezogen hat, möchten wir – unsere Schulgemeinschaft – uns für seine Unterstützung und stetige Wertschätzung unsere Arbeit recht herzlich bedanken.

Dir. Alfred Hanser

Gesamttiroler Direktorenkonferenz

in Lienz

Die DirektorenInnen und Fachvorständinnen der land- und hauswirtschaftlichen Schulen Tirols, Südtirols und dem Trentino trafen sich im Mai in der LLA Lienz.

Im Mittelpunkt des zweitägigen Treffens standen der Erfahrungsaustausch und als Schwerpunkt die Mobilitätswoche, bei der die SchülerIn-

nen zu Spezialprogrammen in andere Schulen wechseln. In diese Mobilitätswoche sollen auch die Fachschulen Südtirols und San Michele eingebaut werden.

Fixpunkte in der bisherigen Zusammenarbeit waren die Wintersporttage, ein Kulturtag alle zwei Jahre, der Hauswirtschaftswettbewerb und der

Fachwettbewerb für alpine Landwirtschaft, den heuer Lienz ausgerichtet hat. Weitere Programmpunkte bei diesem Treffen waren ein gemütlicher Abend im Mesner Stadl der Familie Webhofer in Gaimberg und die Besichtigung des Viehmarktzentrums in der RGO Arena und des Maschinenringes Osttirol. Die nächste gemeinsame Direktorenkonferenz wird 2014 in Bozen – Haßlach stattfinden.

Dir. Alfred Hanser



Dr. Stephan Prantauer, Ing. Christina Röck, Landw. Schulwesen Innsbruck, Dr. Stefan Walder, Abteilungsleiter Bozen, DirektorenInnen, Fachvorstände der Fachschulen für Landwirtschaft und Hauswirtschaft Nord- und Osttirol, Südtirol und Trentino

Euregio-Fachwettbewerb Alpine Landwirtschaft an der LLA Lienz

Um eine gute, qualifizierte und praxisnahe Ausbildung bemühen sich die Landwirtschaftsschulen Tirols. Beim alljährlich stattfindenden Wettbewerb gibt es Gelegenheit die Leistungen zu messen und das gegenseitige Kennenlernen zu fördern.

Hervorragend schnitten in diesem Jahr die Schüler der LLA Lienz ab. Simon Pondorfer, Dölsach, Simon Oppeneiger, Virgen und Josef Wurnitsch, Virgen, erreichten in der Einzelwertung die ersten drei Plätze.



Die Gruppensieger mit den Teambetreuern und den DirektorInnen; vorne: Jakob Perthaler, LLA Weitau; hinten: Hannes Reiterer, Salern/Brixen; Jonas Insam, Dietenheim/Bruneck; Mathias Kratzer, LLA Lienz

Bei der Gruppenwertung hatte das Team 5 mit Hannes Reiterer, Salern bei Brixen, Jonas Insam, Dietenheim bei Bruneck, Jakob

Perthaler, LLA Weitau und Mathias Kratzer, LLA Lienz die Nase vorn. 8 Teams zu je 4 Schülern kämpften um Punkte und versuchten durch ihr Wissen und ihre praktischen Fähigkeiten möglichst gut abzuschneiden.

Alle 4 Tiroler Landwirtschaftsschulen (Imst, Rotholz, St. Johann-Weitau und Lienz), die Südtiroler Schulen Fürstenburg im Vinschgau, Salern bei Brixen und Dietenheim bei Bruneck und die älteste Tiroler Landwirtschaftsschule aus San Michele bei Trient stellten Teilnehmer für diesen Wettbewerb.

Auf 10 Stationen konnten jeweils 50 Punkte erreicht werden.

- Fütterung und Gesundheit der Milchkühe
- Handmelken am Gummieuter
- Tierbeurteilung
- Käsetest
- Erkennen von Gräsern und Samen
- Landtechnik – Wartung und Teileerkennung
- Unfallverhütung
- Radmontage
- Waldwirtschaft-Entastung
- Baumartenbestimmung

Da der Wettbewerb unter dem Motto „CARPE DIEM“ stand, überreichten Direktor Dipl.-Ing. Alfred Hanser und die Direktorin der Fachschule Dietenheim Juliane Gasser Pellegrini den besten drei Teams Uhren, die in der Werkstätte Metall hergestellt wurden.

Thomas Sint

Ein Festessen als Dankeschön

Zu einem festlichen Bankett luden die Schülerinnen der 3FSH als Dank an ihre Eltern.

Unter Anleitung der Fachlehrerinnen Germana Mattersberger (Küche), Marianne Halaus (Service) und Andrea Köck-Sint (Kreatives Gestalten) bereiteten die Mädchen ein hervorragendes Festessen im stilvollen Ambiente zu.

Das exklusive Menü wurde zum größten Teil aus hofeigenen Produkten, die im Rahmen des Unterrichtes veredelt wurden, wie zum Beispiel Müllerhof-Weichkäse, Joghurt, Brot, Kartoffeln und Fleisch, gekocht. Professionell servierten die Schülerinnen

erlesene Weine und die musikalische Umrahmung gestaltete eine Klarinettengruppe der ersten Klassen FSH.

Margit Ortner



Dir. Alfred Hanser begrüßt die Eltern der Schülerinnen im Müllerhof

Kreative Talente –

Kultur in der LLA Lienz

Was Schülerinnen und Schüler im Bereich musisch-kreativer Bildung leisten können, versetzte Eltern, LehrerInnen und MitschülerInnen in Staunen.



Theater „Dietlinde und Hans Wernerle“ (Jakob Steiner)

Alljährlich findet im Frühjahr ein kultureller Abend in der LLA Lienz statt, wo SchülerInnen Gelegenheit haben, im Bereich Musikkapelle, Chorgesang und Theater ihre Talente zum Besten zu geben.

Jedes Jahr werden die zuständigen LehrerInnen vor die Herausforderung gestellt, die Schülerkapelle, den Schulchor und die Theatergruppe neu zu formieren. Trotzdem gelingt es ihnen immer wieder ein vielfältiges Programm zu präsentieren. Songs wie „Halleluja“ von Leonard Cohen mit Solostimme und Klavier oder Raggae mit Blechbläsern lassen erahnen, was noch alles mit diesen talentierten Musikern möglich ist.

Eine große Portion Mut und Selbstvertrauen beweisen auch jene Jugendlichen, die sich auf die Bühne stellen und ihre Performance in Tanz, Gesang und darstellendem Spiel zeigen.

Schülerinnen und Schüler in ihrer Welt kennenzulernen und zu sehen, mit wie viel Freude und Engagement sie dabei sind, das sind wertvolle Erfahrungen für LehrerInnen und Eltern.

Margit Ortner



Schüler-Musikkapelle LLA Lienz mit insgesamt 32 SchülerInnen im Mehrzwecksaal (Leitung: FL Peter Außerlechner)

Bundesfleckviehschau

in Rotholz

Staatspreis in Bronze für LLA Lienz

Auszeichnung für erfolgreiche Rinderzucht für die LLA Lienz. Fünf Fleckviehzüchter aus Osttirol wurden für ihre Verdienste geehrt.

Zuchtrinderausstellungen auf Bundesebene bieten den Anlass, erfolgreiche Züchter zu ehren. Im Rahmen der Bundesfleckviehschau 2013 in Rotholz wurden fünf Osttiroler Fleckviehzüchter für besondere Verdienste in der österreichischen Rinderzucht und für herausragende züchterische Leistungen mit Staatspreisen und Ehrendiplomen des Landwirtschaftsministeriums sowie mit Medaillen der ZAR ausgezeichnet.

Aus diesem Anlass erhielten:

- **Lukas Schneeberger, Matrei, Jungzüchter und Absolvent der LLA Lienz die Medaille Top of Austria**
- **Fam. Stefan Stadler, Virgen, den Staatspreis in Gold**
- **Fam. Bernhard Mariacher, Erhard und Daniela Mietschnig den ZAR Preis in Silber**
- **LLA Lienz mit Ing. Thomas Mußhauser und DI Wolfgang Baumgartner den Staatspreis in Bronze**

Die Ehrungen wurden wie im Bild unterhalb ersichtlich, von LHstv. Josef Geisler und dem ehemaligen LHstv. Anton Steixner im Rahmen einer sehr würdigen Feier in den Räumlichkeiten der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz verliehen.

Wolfgang Baumgartner

Deutliche Präsenz der Osttiroler Züchter und der LLA Lienz

Beim Jungzüchter-Bewerb am Samstag, 6. April erreichten drei Absolventen der LLA Lienz beste Platzierungen:



Gruppensieger 2. Abk./ Stiermutter Evita von der LLA Lienz

V.l.n.r.: Thomas Mußhauser, Johann Hosner FIH-Obm., Ehammer Kaspar RZVT-Obm.

- Lukas Schneeberger aus Matrei gelang mit seiner Kalbin Linda (V: Malhaxl) der Typsieg in seiner Gruppe und beim Vorführbewerb wurde er Gruppenzweiter.
- Roman Stadler aus Virgen wurde mit seiner Kalbin Bessy (V: Malhaxl) jeweils Gruppenzweiter bei der Typ- sowie Vorführ-entscheidung.
- Raimund Mariacher aus Virgen erreichte mit seiner Kalbin Sabrina (V: Horito) ebenfalls den zweiten Platz bei der Typentscheidung.

Den eigentlichen Höhepunkt bildete das Kuh-Preisrichten und die Elite-Auktion mit Auktionator DI Wolfgang Baumgartner. 150 der besten Fleckvieh-Schaukühe aus ganz Österreich konnten sich dazu qualifizieren. Zwei Kühe aus Osttirol mittendrin. Die Stiermutter Evita (V: Herich) von der LLA Lienz erreichte auf Anhieb den Gruppensieg bei den Kühen mit zwei Abkalbungen. Für Ing. Thomas Mußhau-

ser und DI Wolfgang Baumgartner, als die beiden Verantwortlichen für die Zuchtarbeit im Betrieb, ein grandioser Erfolg. Evita bestach mit ihrem hervorragenden Körper, exzellenten Becken und sehr guten Fundament. Das lebhaftes Euter war letztlich ein wichtiges Kriterium zur Erlangung des Sieges.



Bundessiegerin der Dauerleistungskühe Brindl: v.l.n.r.: Stefan Stadler, vlg. Moser aus Virgen, Christoph Peintner, Geschäftsführer Rinderzucht Osttirol, Roman Stadler, Jungzüchter und LLA-Absolvent, ÖkR. Johann Steiner, Obm. RGO-RZ, ÖkR. Anton Wagner, ZAR-Obm.

Familie Bernhard Mariacher, vlg. Groder (Virgen) und Familie Erhard und Daniela Mietschnig, vlg. Stampfer (Dölsach) erreichten mit ihrer Kuh-Familie „Sissi“ (V: Vanstein) den Bundes-Reserve-Sieg. Die Krönung der Bundesfleckviehschau aus Osttiroler Sicht bildete der Bundessieg bei den Dauerleistungskühen mit Brindl (V: Regio) von Stefan Stadler, vlg. Moser aus Virgen und seinem Sohn Roman Stadler (Absolvent der LLA Lienz).

Wolfgang Baumgartner



Kuh-Familie von „Sissi“ v.l.n.r.: Carmen Mietschnig mit Sani (V: Repteit), Schülerin der LLA, Daniela Mietschnig mit Selli (V: Hernandez PP), Bernhard Mariacher mit Sissi (V: Vanstein), Manuel Mariacher Schüler der LLA, Dr. Alfred Weidele, Ing. Christian Straif, Obm. ÖkR. Willibald Rechberger, Obm. ÖkR. Kaspar Ehammer



Nationalpark Hohe Tauern

Natur erleben

Nach der interessanten Führung im Nationalparkhaus Matrei i.O. führte uns unser Weg zum Gesundheitsbauernhof „Bartlerhof“ im Zedlacher Paradies. Dort erwartete uns eine Reise durch Reginas Kräutergarten mit anschließender Kneipp Abkühlung.



Melanie Weis, Melanie Presslaber, Nadine Prentner und Julia Steiner bereiten das Mittagessen



Kneippen durch die Wasserstraße: Sophie Steiner, Melanie Presslaber, Renate Vollgger und Regina Ortner

Die Schülerinnen bereiteten ein gemeinsames Mittagessen aus regionalen und saisonalen Produkten, welche am Hof angebaut werden.

Petra Fercher

Arbeiten mit echten PS

Im Zuge eines Lehrausganges nach Feld (Matrei) konnten die Schüler der beiden ersten Klassen FSL erleben, wie beispielsweise das Holzrücken alternativ mit Pferden durchgeführt werden kann. Herr Alois Steiner zeigte in beeindruckender Weise mit einer seiner Nori-

kerstuten Erdäpfelhäufeln und Holzrücken. Wie diese mächtigen Tiere auch als Reitpferde verwendet werden, wurde uns eindrucksvoll von zwei jungen Mädchen vorgeführt.

Karin Ebner
Isabella Pohn



Abschlussexkursionen

Die Abschlussexkursion beider 2FSL Klassen am 22. und 23. April 2013 führte uns nach Oberösterreich.

Nach Besichtigung der Forstlichen Ausbildungsstätte (FAST) in Orth/Gmunden erlebten wir die spannende und gleichzeitig faszinierende Welt der Stahlherstellung in der VOEST ALPINE Linz. So wurde uns auch die äußerst schwere Arbeit an den Hochöfen gezeigt.

Ein besonderes Highlight unserer Exkursion war das Trak-

torenwerk CASE IH STEYR in St. Valentin. Jeder Schüler durfte sein fahrtechnisches Können an verschiedenen Traktoren – mit Ackeranbaugeräten – zeigen.

Der Ehrgeiz packte uns natürlich besonders beim anschließenden Traktorgeschicklichkeitsfahren. Den Abschluss bildete die Besichtigung des Traktorenwerks, bei der wir die einzelnen Arbeitsschritte von den Einzelteilen bis zum fertig zusammengebauten Traktor miterleben durften.



Die Exkursion war für uns sehr interessant, lehr- und abwechslungsreich und wird uns in positiver Erinnerung bleiben.

Peter
Außerlechner

Kärnten war heuer das Ziel der dritten Klasse Landwirtschaft im Rahmen ihrer Abschlussexkursion.



Begleitet von Klassenvorstand Ing. Franz Ganeider und FL Clemens Ladstätter gab es in Wolfsberg und Umgebung allerlei Interessantes anzuschauen. Besichtigt wurde die Schleppe Brauerei, Konrad Forsttechnik und die Firma Hatzenbichler-Grünlandtechnik.

Margit Ortner

Schüler entwerfen, planen und bauen

ihre eigenen Wohlfühl-Oasen

Was Schüler sich organisieren können, wenn sie etwas wirklich wollen, zeigten sie bei mehreren Projekten im Laufe des heurigen Frühjahres, wo sie ihre eigenen Freizeit- und Erholungsbereiche im Schulgelände selbst mitgestalten durften. Der neu gestaltete Volleyballplatz ist nun ein feiner Freizeittreffpunkt und erfreut sich großer Beliebtheit.



Die von Schülern im praktischen Unterricht angefertigten Relax-Liegen laden zum Chillen im Schulpark ein.

Kurzerhand wurde ein Prototyp angefertigt und galt als gelungen. Nach erfolgreicher Präsentation und Probeliegen durch Herrn Direktor Hanser und SchülerInnen der verschiedenen Klassen gingen diese Unikate in Produktion. Mittlerweile befinden sich fünf Stück dieser Liegen auf den Wiesen des Schulgeländes und werden in der Freizeit äußerst gerne zum Erholen genutzt.

Margit Ortner



Spitzenleistungen unserer Absolventen im Lehrberuf Tischler

Die erstklassige Ausbildung in der dreijährigen Fachschule für Landwirtschaft zeigen die ausgezeichneten Platzierungen beim Lehrlingswettbewerb.

Durch ihre erstklassigen Leistungen belegten die jungen Männer in allen drei Lehrjahren die vordersten Ränge.

Erstplatzierte im ersten Lehrjahr Manuel Indrist (Tischlerei Strasser, Abfaltersbach), Zweitplatzierte im ersten Lehrjahr Josef Strieder (Tischlerei Kasewalder, Sillian), Erstplatzierte im zweiten Lehrjahr Simon Bodner (Tischlerei Schraffl, Kartitsch), Drittplatzierte Christoph Wiedemair (Tischlerei Strasser, Abfaltersbach), Erstplatzierte drittes Lehrjahr Stefan Leiter (Tischlerei Wieser, Strassen).



Anton Holzer

LLA Käse vergoldet

Zur 6. Kärntner Käse-, Joghurt- und Butterprämierung wurden am 17. April 2013 ca. 170 bäuerliche Milchprodukte eingereicht und geprüft. Erstmals nahm heuer auch die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz daran teil.

Die Produkte wurden bakteriologisch untersucht und von einer 18-köpfigen Fachjury unter der Leitung von Molke-reimeister Wolfgang Scholz sensorisch beurteilt. Einen Tag lang wurde verkostet, um aus den Spezialitäten die Sieger zu küren.

Gelüftet wurde das Geheimnis um die Preisträger am 24. Mai 2013 bei der Prämierungsfeier in Villach. Besonders freuen darf sich auch die LLA Lienz: Der Weichkäse in Öl wurde mit GOLD ausgezeichnet und erreichte sogar das Punktemaximum von 100 Punkten.

Mit großer Freude nahmen Fachvorstand Ing. Hannelore Frank und die Lehrerinnen aus dem Bereich Milchverarbeitung, Ing. Daniela Einbauer, Petra Fercher BEd und Ing. Barbara Suntinger, die Auszeichnung entgegen.



Reichhaltiges Angebot an Milchprodukten

Zirka 10.000 Liter Milch werden jährlich im Praxisunterricht Milchverarbeitung mit den Schülerinnen und Schülern zu verschiedenen Milchprodukten veredelt, die hauptsächlich im Schulbetrieb angeboten werden.

Petra Fercher

LLA Plaudertasche – am Weg zum wertvollen Convenienceprodukt

Lange und intensiv waren die Vorbereitungen der Mädchen der 2FSH mit Kochlehrerin Monika Kollreider für die erste Verkostung unserer neu kreierten LLA Plaudertasche. Nach unzähligen Rezeptvarianten und Zubereitungstests war es dann Ende April soweit.

(Halbfertigerzeugnis) in sehr kurzer Zeit fertig zubereitet werden kann, und dabei höchsten Genuss am Gaumen als auch einen besonders hohen ökologischen und emotionalen Wert durch die Auswahl an heimischen Rohstoffen bietet. Als Testpersonen fungierten die

bearbeitet und über den Film „Food design“ ein aktueller Einblick in die moderne Lebensmittelindustrie ermöglicht. Bewertet wurde sowohl das Aussehen (Form, Farbe, Oberfläche, Konsistenz) vor der Zubereitung, die Zubereitungszeit je nach Art der Zubereitung (frittiert, gekocht, gebacken) als auch die verschiedenen Qualitätskriterien beim Verzehr (Geschmack, Konsistenz...).

Mit Spannung wurde dann die Auswertung der Bewertungsbögen erwartet. Kann die Plaudertasche mit einem konventionell in der Lebensmittelindustrie hergestellten Produkt mithalten? Die Antwort darauf heißt eindeutig JA!

Die Speck/Lauch Plaudertasche wurde noch knapp vor der Frischkäse/Kräuter Plaudertasche als Testsieger gekürt. Sehr wertvoll waren vor allem die Rückmeldungen der Jury zu weiteren Verbesserungsvorschlägen der einzelnen Varianten.



Die vier verschiedenen Varianten der LLA Plaudertasche im Vergleich zum gekauften Produkt (auf der ein Uhr Position)



Während die Mädchen die verschiedenen Plaudertaschen zubereiten, wird ihnen von den angehenden Facharbeitern der Erwerbschule gespannt über die Schulter geschaut und jeder Schritt bewertet

Es folgte die erste Verkostung und Bewertung der vier verschiedenen Varianten (Speck/Lauch, Bärlauch/Topfen, Frischkäse/Kürbis, Frischkäse/Kräuter) bei gleichzeitigem Vergleich mit einem Handelsprodukt.

Teilnehmer des Facharbeiter Abendkurses, die schon vor und während der Zubereitung in der Küche ihren strengen Blick auf den Werdegang der Plaudertaschenherstellung legten und bis zur Verkostung der fachgerecht servierten Köstlichkeiten alle Vorgänge akribisch in ihren Bewertungsbögen festhielten.

Auch Direktor Alfred Hanser und Fachvorstand Hannelore Frank reihten sich unter die Jury und ließen sich den abschließenden Gaumenschmaus nicht entgehen.



Während gekonnt serviert wird, stellt man sich schon die Frage: Wie wird das nun schmecken?

Ziel des Projektes: Ausschließlich aus heimischen Rohstoffen ein Produkt zu entwickeln, das so aufbereitet ist, dass es als Convenienceprodukt

hen. Als Vorbereitung für die Bewertung wurde im Marketingunterricht das Thema Qualität von Lebensmitteln aus verschiedensten Gesichtspunkten



Mit Spannung wurde das Endergebnis der Bewertung erwartet und auch weitere Verbesserungsschritte für Form, Hülle und Fülle der Plaudertasche diskutiert und erörtert

So hat sich klar gezeigt, dass vor allem die Hülle zugunsten der Fülle noch dünner werden sollte. Insgesamt hat das Projekt gezeigt, dass es nicht ganz einfach ist, verkaufsfähige Produkte zu

bei der LLA Plaudertasche sein, damit sie am Weg zu einem Produkt, das seine Konsumenten begeistert, einen weiteren Schritt macht und auch in Zukunft über sie geplaudert wird!

Markus Einbauer

Die Landeshauptstadt – immer eine Reise wert

Auch für Jugendliche hat Innsbruck seine Reize. Ob es der Besuch der Berg Isel Schanze ist, die Besichtigung des Rundgemäldes mit der Berg Isel Schlacht oder der Alpenzoo. Auch wenn man schon da war, es gibt immer wieder Neues zu sehen.



Besonders interessant – die Ausstellung im Audioversum, wo auf das Wunderwerk „Gehör“ aufmerksam gemacht wird.

Und sicher das erste Mal waren die meisten der SchülerInnen im Stubaital. Dort bekamen wir einen Einblick in einen Urlaub-am-Bauernhof-Betrieb der Familie Pfurtscheller. Der Ladestathof besitzt 4 Blumen nicht umsonst.

Ein wunderschöner Wellnessbereich, Selbstvermarktung und liebevoll eingerichtete Zimmer zeigen, wie Bauernhof auf dieser Schiene gelingen kann.

Trotz tropischer Hitze wurde auch die Gelegenheit zum Shoppen wahrgenommen und bei der Rückreise gab es im Helmhotel noch eine Pizza.

Margit Ortner

Abenteuer Imst

Die Schlussexkursion der 1aFSH führte heuer ins Oberinntal. Am Programm stand ein Besuch der Weberei Schatz, das Haus der Fasnacht und der Schneggahof. Quartier bezogen wir auf der Plattenrainalm in über 1500 m Seehöhe mit traumhafter Aussicht und bester Betreuung durch die Wirtsleute. Mit Spannung erwarteten alle den Tag in der Area 47. Ob beim Rafting auf dem Inn, im Hochseilgarten oder den Attraktionen in der Water Area, jede kam auf ihre Rechnung und genoss den herrlichen Sommertag.

Sigrid Ortner



Die 1aFSH mit ihren Lehrerinnen bei einer gemütlichen Pause auf der Plattenrainalm mit Ausblick auf den Tschirgant

Abschlussexkursion 1bFSL nach Kärnten

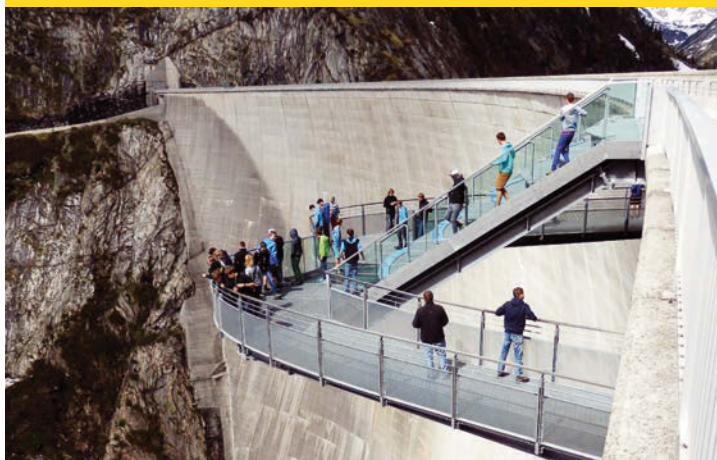
Die Falkner der Burgruine Landskron boten eine atemberaubende Flugshow mit Rotmilan, Seeadler, Turmfalken und Eulen.



Am „Brunnerhof“ (Mitglied des Rings der Österreichischen Weidengans) bereitete uns Frau Iris Stromberger ein gastfreundliches Willkommen auf ihrem wunderschönen Hof.

Und vom Leben am Hof in alter Zeit erzählte die Betreuerin des Landwirtschaftsmuseums Ehrental in Klagenfurt. Besonders die alten Landmaschinen und Werkzeuge waren für die Burschen der 1bFSL von größtem Interesse.

Karin Ebner



Beeindruckende Aussicht auf der Mauer der Kölnbreinsperre im Maltatal. Im Anschluss wurden wir in zwanzig Meter Tiefe durch das Innere der Staumauer geführt.

Abschlussfahrt 1aFSL nach Salzburg

Die Abschlussexkursion der 1aFSL führte nach Salzburg und Hallein. Die erste Station war die Faistenauer Hofkäserei. Dieser Hof, der bereits den Preis der Genusskrone erhielt, produziert nicht nur Käse, sondern auch Honig und Brot und hat einen sehr schönen Kräutergarten und Hofladen mit einer Gaststätte. Der Besitzer Simon Klaushofer nahm sich für uns sehr viel Zeit und erklärte den Schülern seinen Hof sehr ausführlich. Als zweite Station wurde am Salzburger Flughafen der Hangar 7 besucht.

Anschließend fuhren wir in unser Quartier, das Kollingheim in Hallein und besichtigten die schöne Altstadt von Hallein.



1a Klasse auf der Burg Hohenwerfen

Als Abendprogramm fuhren wir in die Tiefen des Salzbergwerks. Über Rutschen und Flößen kamen wir unterirdisch sogar bis Bayern. Am nächsten Tag bewältigten wir den Aufstieg auf die Burg Hohenwerfen, um eine Burgführung und eine sehr beeindruckende Greifvogelschau zu sehen. Aufgrund der Hochwasser- und Murenkatastrophen mussten wir kurzfristig eine Planänderung in Kauf nehmen und wurden dafür in der Raiffeisengenossenschaft Greifenburg von Herrn Ing. Paul Ertl empfangen.

Isabella Pohn Stolz präsentieren die Schüler der 3FSL ihre selbstgebauten Arbeitsgeräte

Arbeitsgeräte für den eigenen Betrieb

Auch in diesem Schuljahr entschieden sich 16 Schüler der beiden Abschlussklassen für den Fachbereich der Metallverarbeitung.

Eine Woche lang konnten wir uns in den Beruf des Metalltechniklers hineinversetzen. Schon einige Zeit vorher durften wir uns ein Werkstück aussuchen, das in der Projektwoche angefertigt wurde.

Unter der fachkundigen Anleitung unseres Lehrers, Herrn Dipl. Päd. Michael Putzhuber, entstanden beachtliche Werkstücke. Dabei konnten wir zwischen vorgegebenen Plänen und selbst erdachten Vorlagen auswählen.

So wurde an vier ganzen Arbeitstagen an einer Palettengabel, drei Bal-

lengabeln, einer Kippschaufel, zwei Wieseneggen, vier Weidetränken, einem Lagerschrank, einem Ballenspitz, einer Rohrstabwalzenkonstruktion und einer Schweißarbeit für den Schulbetrieb gearbeitet. Ich fertigte nach eigenen Plänen ein Kleinstwasserkraftwerk an.

Besonders froh waren wir, die Woche unbeschadet überstanden zu haben. Stolz konnten wir unsere Projekte präsentieren und mit Freude mit nach Hause nehmen.

Daniel Duregger, 3bFSL



Schulball 2013

„Bock auf Bauernrock“

Unter diesem Motto organisierten die Abschlussklassen den schon traditionellen Schulball im April. Professionell eröffneten 12 Paare den Abend mit einer Polonäse, das bekannte Duo „Osttiroler Bergvagabunden“ verstand es ausgezeichnet die Stimmung auf der Tanzfläche ordentlich anzuheizen.



Ausgelassene Stimmung bei SchülerInnen und LehrerInnen im Mehrzwecksaal der LLA Lienz

Für eine Verschnaufpause gab es köstliche Drinks an der Bar, zubereitet und serviert von den Mädchen der 2FSH.

Eine Tombola, eine stimmungsvolle Miternachtseinlage und der Melkwettbewerb sorgten dafür, dass auch den Nichttänzern nicht zu langweilig wurde.

Petra Fercher

Markus Fuchs beschützt vor der Tombola die großartigen gesponsorten Sachpreise





3FSH

1. R. v. li.: Annika Unterlecher, Christina Blasisker, Maria Heinz, KV Gertraud Mietschnig, Michaela Unterwiesinger, Helena Luser

2. R. v. li.: Anna Carina Wurzer, Stefanie Bierbaumer, Theresa Mariacher, Magdalena Kramser, Katrin Wibmer, Barbara Steiner, Sandra Moser, Hannah Wolsegger, Stephanie Suntinger, Magdalena Berger, Stefanie Seiwald, Sabine Reiter

3. R. v. li.: Manuela Dapunt, Eva Unterfeldner, Carina Blaßnig, Conny Hopfgartner, Johanna Kramser, Ursula Oberwalder, Lisa-Marie Unterguggenberger, Larissa Isplitzer





3aFSL und 3bFSL

1. R. v. li.: Jakob Steiner, Thomas Guggenberger, Thomas Guggenberger, Antonia Groder, Vanessa Gomis, KV Franz Ganeider, KV Wolfgang Baumgartner, Julia Mair, Andreas Trager, Gabriel Mayr
 2. Reihe v. li.: Harald Wibmer, Martin Holzer, Florian Stabinger, Raphael Tscharnig, Mathias Plankensteiner, Florian Müller, Markus Mitteregger, Clemens Steiner, Mario Gsaller, Johannes Wolsegger



3. Reihe v. li.: Daniel Waldner, Markus Fuchs, Patrick Mayr, Florian Schneider, Simon Idl, Florian Oblasser, Florian Mußhauser, Martin Stabentheiner, Simon Mühlburger, Florian Huter
 4. Reihe v. li.: Lukas Vollgger, Mathias Auer, Andreas Duregger, Stefan Joas, Meinhard Gantschnig, Tobias Senfter, Daniel Duregger, Andreas Ladstätter, Georg Steidl, Daniel Waldner
 5. R. v. li.: Fabian Mariacher, Florian Kolbitsch, Andreas Duregger, Andä Unterrainer, Gregor Mascher, Johannes Weißkopf

Haarscharf zum Erfolg

Jung-Friseurin Julia Lusser aus Kartitsch zeigte beim Lehrlingswettbewerb „Hair & Style“ viel Kreativität und Engagement und sicherte sich damit den ersten Platz.



Julia besuchte von 2007 bis 2010 die LLA Lienz Fachrichtung Hauswirtschaft und begann ihre Lehre im Salon Scherer in Obertilliach. Im Rahmen dieses Lehrlingswettbewerbs wurde sie Landesbeste

im zweiten Lehrjahr. Ihre Frisur zeichnete sich besonders durch ihre genaue Arbeitsweise aus. Laut Fachjury traf Julia genau den Trend der Zeit.

Wir wünschen ihr weiterhin viel Freude und Erfolg in ihrem Beruf.

Matura bestanden



Anna Walder (ausgezeichneter Erfolg), Verena Auer (mit Erfolg) und Lydia Oberluggauer (ausgezeichneter Erfolg)

Drei Absolventinnen haben sich 2010 für den Aufbaulehrgang an der Höheren Land- und Forstwirtschaftlichen Schule in Kematen entschlossen und diese heuer mit der Reife- und Diplomprüfung abgeschlossen.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren allen Absolventinnen zur bestandenen Matura und wünschen für den weiteren Lebensweg alles Gute!

Spitzenplatzierungen unserer Schüler beim Landesredewettbewerb

Das diesjährige Finale des Redewettbewerbes wurde im Sillpark Innsbruck ausgetragen. In verschiedenen Kategorien konnten sich die Jugendlichen entweder für eine „vorbereitete Rede“, eine „Spontanrede“, in der das Thema kurz davor gezogen wird, oder dem „Neuen Sprachrohr“, bei dem bis zu vier Personen teilnehmen können, unter Beweis stellen. Heuer startete im Rahmen dieser Veranstaltung auch die Landjugend. Michaela Unterweger (LLA Lienz) wurde

mit ihrer Rede zum Thema „Kirche – das dunkle Regiment“ zur Landessiegerin gekürt und darf Tirol beim Bundesredewettbewerb in Wien vertreten. Weiteres erzielte Maria Heinz (LLA Lienz) von der Landjugend Huben in Osttirol den ersten Platz. Sie äußerte ihre Meinung zum Thema: „Redn wia oan da Schnobl gwochn isch – Dialekte, heute noch in?“ Lukas Fuetsch (LLA Lienz) redete sich auf den dritten Stockerlplatz und darf ebenso wie Maria

Heinz die LLA Lienz beim Bundesredewettbewerb der Landjugend Österreich im Burgenland vertreten. Alina Sinn und Lea Bundschuh (LLA Lienz) wurden in der Kategorie „Neues Sprachrohr“ mit dem vierten Platz ausgezeichnet.

Weiteres wurde eine Osttirolerin zur Landessiegerin der Spontanrede – Liora Brunner vom BG/BRG Lienz.

Wir gratulieren allen TeilnehmerInnen sehr herzlich und wünschen für die Entscheidung beim Bundesredewettbewerb alles Gute.



Die TeilnehmerInnen sind stolz auf ihre Ergebnisse. V.l.n.r.: Lukas Fuetsch, Maria Heinz, Lea Bundschuh, Alina Sinn und Michaela Unterweger

Petra Fercher

Afrika-Hilfsprojekt zieht Kreise



Auch die LLA Lienz lässt sich von der großen Osttiroler Spendenbereitschaft für das Krankenhausprojekt von Kinderarzt Dr. Franz Krösslhuber im Südsudan anstecken. Der Absolventenverein der LLA und Schüler der Fachschule für Landwirtschaft spendeten jeweils 500 Euro für das Projekt „Osttirol für Jalimo“.

Reisen erweitert den Horizont

Am Pfingstdienstag startete wir, die 3FSH, begleitet von unserem KV Gertraud Mietschnig sowie FL Margit Ortner, unsere Reise nach Prag. Nach neunstündiger Fahrt, mit mehreren kleinen Pausen zwischendurch, erreichten wir endlich unser Ziel. Wir bezogen direkt unsere Zimmer in einem kleinen, aber sehr schönen Hotel. Eine Stadtführerin holte uns im Hotel ab und



wir machten unsere ersten Erfahrungen mit der Straßenbahn. Die größte Schwierigkeit bereitete uns die Sprache, die nicht nur fremd klang, sondern auch kaum zu lesen

war. Nach einer kurzen Stadtführung, vorbei an den bekanntesten Sehenswürdigkeiten, wie der Astronomischen Uhr, konnten wir die Goldene Stadt – so wird Prag auch genannt – vom Schiff aus auf der Moldau bewundern.

Am zweiten Tag ging es zum Skoda Werk. Zuerst wurden wir durch das Skoda Museum geführt und anschließend lernten wir die Produktion der Autos kennen. Der Nachmittag dieses Tages war genau nach unserem Geschmack – shoppen. Ein besonderes Highlight war das Schwarze Theater. Eine lustig-kreative Handlung begleitet von dazu passender Musik strapazierte unsere Lachmuskeln. Am dritten Tag besichtigten wir die Brauerei Staropramen, leider für die unter 18-Jährigen ohne Verkostung.

Natürlich durfte auch der Besuch der Hradschin – der Prager Burg – nicht fehlen. Pünktlich um 12 Uhr mittags konnten wir an der Wachablöse teilnehmen. Ein Spaziergang über die Karlsbrücke ließ erahnen, was sich im Sommer hier abspielt. Zahlreiche Künstler – Musik, Malerei und Schmuck – bieten ihre Kunstwerke an. Der Nachmittag dieses Tages stand zur freien Verfügung, einige machten das Einkaufszentrum unsicher und andere fuhren schon eigenständig mit U-Bahn und Straßenbahn zurück ins Hotel um sich für den Abend herzurichten.

Dieser Abend war der Höhepunkt unserer Exkursion – wir besuchten die größte Disco Europas „KarlovyLazne“. Am Freitag ging es wieder nach Hause. Prag ist sicher noch eine Reise wert, aber dann mit Wörterbuch.

Michaela Unterweger



Lehrausgang

Rehabilitationszentrum „Ederhof“

Am 16. Mai 2013 besuchten Schülerinnen der dritten Klasse Hauswirtschaft/Schwerpunkt Gesundheit und Soziales, das Rehabilitationszentrum Ederhof in Iselsberg-Stronach.

Diese Einrichtung ist eine „Rudolf-Pichlmayr Stiftung“ für Kinder und Jugendliche vor und nach einer Organtransplantation. Eltern, Geschwister oder Familienangehörige begleiten die Patienten, um eine möglichst gute und rasche Rehabilitation zu ermöglichen.

Dr. Kovacic, Facharzt für Kinder- und Jugendheilkunde, begrüßte die Schülerinnen, informierte und zeigte ihnen das Zentrum, in denen Kinder und Jugendlichen behandelt und betreut werden. Neben dem medizinischen Bereich konnten die Schülerinnen auch verschiedene Freizeiteinrichtungen und das interne Klassenzimmer besichtigen.

Besonders interessant fanden die LLA-Mädchen das gemeinsame Arbeiten mit den Familien. Das Filzen von bunt gefärbter Schafwolle war für alle eine abwechslungsreiche Beschäftigung, wobei viele nette und informative Gespräche geführt werden konnten.

Monika Mattersberger



Johanna Kramser, Conny Hopfgartner und Ursula Oberwalder beim Wollfilzen mit den Kindern

Hauswirtschaftswettbewerb

Abschlussexkursion in die grüne Steiermark

Ausgezeichneter 2. und 5. Platz beim Tiroler Hauswirtschaftswettbewerb in Kematen.

Der 6. Landes-Hauswirtschaftscup fand am 21. März 2013 an der HLFS Kematen statt. Teilnehmerinnen waren Schülerinnen von hauswirtschaftlichen Fachschulen aus Nord-, Ost- und Südtirol. Am Vormittag konnten sich die zusammengelosten Zweierteams bei der praktischen Aufgabe beweisen.



Herzliche Gratulation an Maria Heinz (li.) und Eva Unterfeldner

In Küchenführung galt es, zwei „Süße Verführungen“ zu kreieren. Die Köstlichkeiten wurden von der Fachjury vor dem gemeinsamen Mittagessen präsentiert, verkostet, bewertet und von allen Beteiligten als Dessert genossen. Nachmittags stellten die Schülerinnen ihr Fachwissen in zehn Stationen aus den Fachbereichen Garten- und Pflanzenbau, Betriebswirtschaft, Landwirtschaft, Tierzucht, Bewegung & Physik, Ernährung, Umweltschutz & Nachhaltigkeit, Service, Hauswirtschaft und Allgemeinbildung unter Beweis. Alle Teilnehmerinnen konnten die prominent besetzte Fachjury mit dem Können und Wissen begeistern. Landesbäuerin Resi Schiffmann hob am Internationalen Tag der Hauswirtschaft den hohen Stellenwert all dieser Tätigkeiten hervor. Sie wies auf die Bedeutung der land- und hauswirtschaftlichen Ausbildung als Fundament für zukünftige Generationen und den sorgsamen Umgang mit allen Ressourcen hin.

Marianne Holaus

In der letzten Maiwoche durften wir, die 2FSH, nach Graz, in das Herz der Steiermark, fahren.

Unser Klassenvorstände Maria Leiter und Petra Fercher sowie Sabine Gratz und Monika Kollreider begleiteten uns auf dieser Abschlussexkursion. Nach einer witzigen und langen Busfahrt trafen wir um gegen halb zwölf bei unserem ersten Stopp ein - Therme NOVA in Köflach.

Einige der Mädels konnten es nicht lassen in die FKK-Sauna einzutreten und „schmuggelten“ sich mit Badebekleidung ein. Prompt wurden sie verwiesen. Ein Erlebnis, das für immer in Erinnerung bleibt. Müde verließen wir am späten Nachmittag die Therme und checkten ins JUFA-Hotel in Graz ein.

Nach einer typischen ersten Nacht freuten sich alle schon auf die Schokoladenfabrik Zotter. Mit einem Porzellan-Löffel kosteten wir uns durch viele Arten von Schokolade. Ob dunkel oder hell, flüssig oder fest, beim Zotter gibt es alles. Sogar einen essbaren Tiergarten. Mit einem vollen Magen ging es weiter in die Schnapsbrennerei und Essigmanufaktur Gölles, wo uns eine sehr nette Dame vom Anbau bis zur Abfüllung

alles erklärte. Nach einer guten Verkostung fuhren wir zur Vulcano Schinkenmanufaktur in Auersbach. Nach einem Rundgang durch Gelände und Innenräume gab es auch dort noch eine kleine Verkostung. Nach einer lustigen Nacht besuchten wir am nächsten Tag den Grazer Uhrturm. Auf dem Weg nach oben trafen wir auf ein Fernsighteam aus der Türkei, die uns auch filmten und vorstellten. Nach dem Fotoshooting am Uhrturm stürmten wir die Einkaufsstraße. Mit großer Vorfreude auf das „Hoamattale“ ging es am Nachmittag wieder zurück ins schöne Osttirol.

Natalie Edlinger
Natalie Fresser



Lesen - Abenteuer im Kopf



Ein vielfältiges und breit gefächertes Angebot von Büchern und Medien aller Art – für Jung und Alt – bietet die neue Stadtbücherei Lienz. Besonders die Bildbände aus Osttirol interessierten die Burschen der ersten Klasse.

Margit Ortner

Bunt, ...

entspannt und selbstbewusst

Kreative Selbsterfahrung für 24 Schülerinnen aus Tirol im Rahmen der Projektwochen an der LLA Lienz

Bereits zum dritten Mal wurde dieses kreative Selbsterfahrungsprojekt über zwei Wochen an der LLA Lienz angeboten und von 24 Schülerinnen aus ganz Tirol, darunter auch von fünf Teilnehmerinnen der 2FSH Lienz, gebucht. Durchgeführt wurden diese kreativen Wochen von Projektentwicklerin Heidi Jaufer-Hiebl mit ihrem Team Irina Tegischer und Michaela Ausserdorfer.



Ziel dieses Projektes ist eine ganzheitliche Steigerung des Selbstwertgefühles und der eigenen Körperwahrnehmung in der manchmal durchaus anstrengenden Zeit der frühen Adoleszenz, wo neben der lang-samen Ablösung aus dem Elternhaus schon wichtige Berufswahlentscheidungen getroffen werden.

Heidi Jaufer-Hiebl, hypnosystemische Psychotherapeutin mit eigener Praxis, war für die kreative Arbeit an den seelischen Bedürfnissen verantwortlich. Dabei lernten die Schülerinnen über wirksame Entspannungsmethoden und Atemberuhigung die Aufmerksamkeit auf ihre inneren Kraftquellen zu lenken (Selbsthypnose). Über das Malen dieser inneren schönen Bilder konnten stärkende innere Instanzen, wie das eigene Krafttier, die innere weise Frau, der gute sichere Ort u.v.a. entdeckt und in all ihrer Kraft erlebt und symbolisch verankert werden.

Daneben gab Heidi hilfreiche Tipps zu Beziehungsthemen und dem Umgang mit schwierigen Gefühlen, wie Trauer, Enttäuschung u.a.

Mag. Irina Tegischer, Dipl. Gesundheitspädagogin, führte die Mädchen über schwungvolle Bewegungs- und Dehnungseinheiten in ein verbessertes Bewusstsein der Geschmeidigkeit des eigenen Körpers.

Sich wie an einem goldenen Faden aufzurichten und eine kraftvolle und doch bewegliche Körpermitte zu spüren, verbessert sowohl die äußere wie auch die innere Stabilität. Und im kreativen Ausdruckstanz konnten die Schülerinnen dann diese Erfahrungen mit mehr Leichtigkeit und Spaß umsetzen.

Michaela Ausserdorfer, Dipl. Farb-, Typ- und Stylingberaterin, rundete diese neuen Erfahrungen dann farbenfroh ab: Sie übte passende Schminktechniken, entwarf für alle Mädchen ihren individuellen Farbtyp und gab wertvolle Tipps für ein selbstbewusstes Auftreten. Die erworbenen Kenntnisse wurden dann mit viel Freude bei einer gemeinsamen Shopping-Tour durch Lienz ausprobiert. Als Abschluss dieser Selbsterfahrungstage wurde an der schimmernden Drauf ein Abschiedsritual durchgeführt: selbstgemachte bunte Papierschiffchen, beladen mit alten unangenehmen Erinnerungen und überholten Verhaltensweisen wurden zu Wasser gelassen und schwammen dann vergnügt davon, um Raum zu schaffen für ein neues Lebensgefühl und erweiterte Zukunftsperspektiven.



Alle Teilnehmerinnen erhielten ein Abschlusszertifikat für 66 Stunden kreative Selbsterfahrung zur Persönlichkeitsentwicklung, das sehr unterstützend für Bewerbungen zu weiteren Ausbildungen, v.a. im sozialen Bereich, sein wird. Das Projektteam freute sich sehr über die so engagierte und auch mutige Mitarbeit aller Teilnehmerinnen sowie ihre Reife im Umgang miteinander. Daneben wurden viele neue Freundschaften geschlossen.

Heidi Jaufer-Hiebl

Ein Projekt – das verbindet ...

Gestaltung eines Hochbeetes im Schulgarten

Gemeinsam stellten die Schülerinnen und Schüler der beiden Fachrichtungen Landwirtschaft und Hauswirtschaft im Rahmen des Projektunterrichtes ein Hochbeet aus Lärchenholz her.

Im Praxisunterricht Tischlerei fertigte FL Anton Holzer das Grundgerüst mit den Maßen 4,00 m x 1,2 m an. FL Peter Weiler legte mit einer Burschengruppe das Hochbeet mit Wühlmausgitter und Folie aus, es wurde anschließend mit humusreicher Gemüsebeeterde befüllt und von den Schülerinnen des ersten Jahrganges reichhaltig bepflanzt.

Die Pflanzen gedeihen bereits prächtig und durch die „rückenfreundliche Gartenarbeit“ – wie das Foto zeigt – macht die Pflege des Minigartens Spaß.

Helga Bachler



Verleihung

des Facharbeiterbriefes

Das Präsentieren einer Facharbeit – auch Projektarbeit – stellt den größten Teil der mündlichen Prüfung zum ländlichen Facharbeiter sowie zum Facharbeiter der ländlichen Hauswirtschaft dar.



Katrin Wibmer beim Präsentieren ihrer Projektarbeit über den Nationalpark Hohe Tauern

Bereits am Schulbeginn des dritten Schuljahres suchen sich die Schülerinnen und Schüler ein Thema aus, was nicht immer ganz so einfach ist. Soll es doch

Bezug nehmen auf den eigenen Betrieb, auf Aktualität und Regionalität, fachspezifisch wichtig sein und auch Lebensnähe besitzen.

Nach Abgabe der formell und fachlich richtigen Arbeit wird diese vom Betreuungslehrer benotet und in weiterer Folge ist eine Präsentation dieses Themas vorzubereiten, die dann bei der mündlichen Prüfung vorgelesen wird. Anschließend folgt ein Fachgespräch, in dem die SchülerInnen Fragen zu diesem Thema beantworten müssen. Während die Schülerinnen der Fachrichtung Hauswirtschaft noch in einem allgemeinbildenden Fach ihrer Wahl (Englisch, Italienisch, Politische Bildung, Musische Bildung, Religion) eine weitere mündliche Prüfung ablegen müssen, eine praktische Prüfung in einem Praxisfach (Kochen und Vorratshaltung, Bäuerliche Produktverarbeitung, Hauswirtschaftliche Betriebsorganisation, Textil- und Bekleidungskunde, Servieren) und zwei schriftli-

che, dreistündige Klausurarbeiten (Deutsch/Kommunikation, Betriebswirtschaftslehre) absolvieren, gilt es für die SchülerInnen der Fachrichtung Landwirtschaft ein zweites Praxisfach zu wählen und dort ihr Können zu zeigen.

Insgesamt eine sehr aufwändige und vielfältige Prüfung, aufgrund der sich alle AbsolventInnen über ihre Facharbeiterbriefe freuen dürfen und stolz sein können. Durch diesen Abschluss sind unsere jungen Menschen befähigt, Aufbaulehr-



Besonders stolz auf ihre hervorragenden Leistungen sind jene jungen AbsolventInnen, die mit Auszeichnung abgeschlossen haben

Auch die mehrstündige Klausurarbeit in den beiden Fächern stellt immer wieder eine Herausforderung dar.

gänge für die Matura zu besuchen und in vielen Berufen besteht Anrechnung für das erste Lehrjahr. Wir gratulieren allen zur bestandenen Prüfung.

Margit Ortner

Lehrer lernen

Herzliche Gratulation den frischgebackenen Fahrschullehrern für die Klasse F.

Rechtzeitig zu den anstehenden Projektwochen haben Marlene Bichler und Norbert Tangl die aufwändige Prüfung, bestehend aus einem schriftlichen, mündli-

chen und praktischen Teil, am 3. Juni erfolgreich bestanden. Wir wünschen ihnen viel Geduld mit ihren Fahrschülern und Fahrschülerinnen und unfallfreie Fahrstunden.



DI Peter Weiler absolvierte die Ausbildung zum Tiroler Jungjäger.

Die Ausbildung fand im Jägerheim in der Pfister am Hochstein statt. In 25 Kursabenden wurden die Bereiche Wildkunde, Jagdhunde, Wildbrethygiene, Wildkrankheiten, praktische Jagdbetrieb und Revierbetreuung, Waldökologie, Waffenkunde und Jagdrecht vorgetragen. Externe Referenten gaben Einblick in die Beizjagd (Falknerei), die

Verwertung des Wildbrets zu diversen Wurst- und Fleischspezialitäten, die Artenschutzprojekte des Nationalparks Hohe Tauern und in die moderne Jagdoptik. Die Schießübungen am Schießstand in Winklarn und das Aufbrechen des Wildes an der LLA-Lienz sowie ein Lehrausgang in ein Revier am Hochstein rundeten eine anspruchsvolle Ausbildung ab. Den spannenden



Abschluss der Ausbildung bildete die Schussprüfung in der Lavanter Forcha und die Theorieprüfung in der BH Lienz.

v. li.: Kursleiter Bezirksjägermeister Ing. Martin König, DI Peter Weiler, Hannes Konrad, BH Lienz

Freie Fahrt –

die Schule macht's möglich

Am Ende des zweiten Jahrganges der Fachschule für Landwirtschaft steht den Schülerinnen und Schülern eine etwas andere Zeit des Lernens bevor. Noch rechtzeitig vor der Fremdpraxis beginnt für die SchülerInnen der FSL die zweiwöchige Führerscheinausbildung der Klasse F an der hofeigenen Fahrschule der LLA Lienz.

Wie schon das Jahr zuvor hat sich auch heuer eine Gruppe Mädchen der FSH während der zweiwöchigen Projektwochen das Ziel gesetzt, diese Ausbildung zu absolvieren. Neben dem theoretischen Unterricht finden auch die Fahrstunden an der LLA statt. Dort können die Schülerinnen und Schüler ihr erworbenes Wissen auf der Straße anwenden und vertiefen. Eine optimale Ergänzung zwischen Theorie und Praxis und die tolle Ausstattung an Unterrichtsmaterialien und -medien unterstützt die Schüler bei ihrer Lernarbeit.

Das Fahrschulteam, Josef Berger, Marlene Bichler, Peter Nie-

deregger, Norbert Tangl und Peter Suntinger als Fahrschulleiter, ist in dieser intensiven Ausbildungszeit voll gefordert. Damit die Schülerinnen und Schüler das gemeinsame Ziel erreichen können, wird von ihnen ein hohes Maß an Eigenverantwortung vorausgesetzt. Sie müssen selbstständig die über 1000 Fragen am Computer mithilfe einer ausgeklügelten Lernsoftware durcharbeiten und erhalten immer wieder Rückmeldungen über ihren Lernfortschritt, aber auch über ihre Schwächen.

Läuft am Ende alles nach Plan, können die Prüfungen mit Erfolg abgelegt werden und es freuen sich Schülerinnen und Schüler sowie das Fahrschulteam gleichermaßen über die Ergebnisse.

Der Erwerb eines Führerscheins ist natürlich, wenn das passende Fahrzeug zur Verfügung steht, ein Stück Freiheit, das man dazugewinnt.

Erforderlich ist der Führerschein auch um am elterlichen

Lienz darstellt. Durch diese Eigenschaften werden auch Schwierigkeiten, die durch eine solche extrem kurze und intensive Ausbildung entstehen, minimiert.



Fahrschülerinnen und das Fahrschulteam

Betrieb intensiver mitzuwirken. Die SchülerInnen bringen sehr viel Begeisterung und Eigenverantwortung mit, was eine gute Voraussetzung für die Führerscheinausbildung an der LLA

Das Fahrschulteam ist stolz auf die jungen FührerscheinbesitzerInnen und wünscht viel Spaß sowie eine unfallfreie Fahrt!

Norbert Tangl

Ein etwas anderer Sportunterricht

Die Schüler der 1b und 2bFSL hatten im März 2013 die Gelegenheit, einen Einblick in die Kampfsportart TAE KWON DO zu bekommen.

Über das Tiroler Schulsportservice wurde der Trainer Frank Lungo, der seinen Standort in Nußdorf/Debant hat, organisiert.

Für jeweils drei Einheiten kam der Trainer an die LLA Lienz und verwandelte den Turnsaal zum „dojang“, dem Trainingsraum beim TAE KWON DO. Während dieser Zeit lernten die Schüler Grundtechniken aus den Bereichen Schläge, Tritte, Griffe und Sprünge kennen, die sie auch sofort an imaginären Gegnern ausprobieren durften. Neben dem Körperlichen sorgte

der Trainer auch für das Geistige, indem er immer wieder die Hintergründe und Geschichte dieser Kampfsportart erläuterte. Mit seiner Art, wie er diese Einheiten gestaltete, hat Frank Lungo nicht nur die Schüler, sondern auch den Lehrer begeistert und auf neue Ideen für den Unterricht gebracht.

Norbert Tangl



Michael Girstmair im Sprung



Eine Gruppe der 1a beim Üben der Techniken

Neues aus dem Führerscheingesetz

Aufgrund einer Novelle des Führerscheingesetzes hat sich für dieses Jahr ergeben, dass die Fragen in Module aufgeteilt wurden und sich die Anzahl der Fragen von ca. 600 auf über 1000 erhöht hat.

Ein Vorteil, der sich für die Schülerinnen und Schüler daraus ergibt, besteht darin, dass sie sich bei einer weiteren Führerscheinausbildung das Grundmodul ersparen und nur das, für die jeweilige Klasse Spezifische, lernen müssen.

Norbert Tangl

Toni Mattersberger 70

Kürzlich vollendete Toni Mattersberger seinen 70. Geburtstag.

Toni war von 1989 bis Juli 2005 an der Schule als Hausmeister und Brandschutzbeauftragter tätig. Wir erinnern uns gerne an sein handwerkliches Geschick, sein Allroundtalent und an sein freundliches Wesen.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich und wünschen dem rüstigen Jubilar weiterhin alles Gute und recht viel Gesundheit.



Geburt

Doris und Karl Fuetsch freuen sich über die Geburt ihrer Tochter.



Martha erblickte am 18. Juni 2013 um 3:23 Uhr mit 3030 g das Licht der Welt.

Die Schulgemeinschaft wünscht der glücklichen Familie viel Glück und Gesundheit.

Zum 25-jährigen Dienstjubiläum



Prof. DI Peter Suntinger hat im September 1993 als Lehrer und Erzieher an der LLA Lienz begonnen.

Die Schwerpunkte der Unterrichtstätigkeit sind Landtechnik und Baukunde in Theorie und Praxis sowie Informations- und Kommunikationstechnologie.

Weiters ist Kollege Suntinger seit 2001 Leiter unserer Fahrschule für die Klasse F und damit für die Führerschein- ausbildung der SchülerInnen beider Fachrichtungen zuständig.

Im abgelaufenen Schuljahr wurden mehr als 60 Schüler und Schülerinnen der 2. Jahrgänge auf die Führerscheinprüfung vorbereitet.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein wünschen alles Gute und weiterhin viel Freude bei seiner Arbeit.

modul 2

planungs-bauleitungs-gmbh

9900 lienz, pfarrgasse 2, telefon 04852/64550, fax 64550-6

THEURL
AUSTRIAN PREMIUM TIMBER®

Maschinenring Osttirol

F.-W.-Raiffeisen-Straße 4
9900 Lienz
Tel: 059060 / 712
Fax: 059060 / 7912
osttirol@maschinenring.at

- ▶ Agrardienstleistungen
- ▶ Grünraumpflege
- ▶ Gartengestaltung
- ▶ Baumschnitt
- ▶ Forstdienstleistungen
- ▶ Winterdienst
- ▶ Personalleasing

Maschinenring Osttirol
MB Service und Ges.m.b.H.
MB Personal eGen
www.maschinenring.at

Die Profis vom Land

Maschinenring

sanimobil
lothar mair
Sanitätsfachhandel
Bozener Platz 2 | 9900 Lienz
www.sanimobil.at | T: 0664/5478282

crocs **Joya**

Joya
Gehen wie auf Wolken

Neu!
Mit dem TAXI zur Therapie ...
oder zur Dialyse. Als Vertragsunternehmen rechnen wir direkt mit den SV-Anstalten ab. Ihre Vorteile:
✓ keine Kosten ✓ keine Wartezeiten ✓ diskret

bundschuh reisen Ges.m.b.H.



Reisebüro ☎ 63 3 60

9900 Lienz, Hauptplatz 5

E-mail: office@bundschuh-reisen.com

www.bundschuh-reisen.com



TAXI ☎ 63 8 63



Erlebnis-Busreisen



Internat. Transporte

Wir danken für die gute



benedikt
HEIZUNG • LÜFTUNG • SANITÄR
TIEFENBACHER

Lienz Tel. 04852/67007-0 • Weißensee Tel. 0650/67007-02
www.benedikt-installationen.at

**Bauer bin i
mit Leib und Seel'
die TIROLER isch's
auf die i zähl**

**Ihre TIROLER
Kundenberater**



TIROLER VERSICHERUNG V.a.G.

Mühlgasse 6a • 9900 Lienz
Tel. 04852 / 65 64 69 255

www.tiroler.at

tiroler
VERSICHERUNG

Zusammenarbeit



Vermessungskanzlei

Dipl. Ing. Rudolf Neumayr

Albin-Egger-Str. 10
9900 Lienz

Tel 04852 68568 Fax DW 17
Email neumayr@zt-gis.at

WINKLER
Lohnunternehmen Hackguterzeugung

ATU 399 21607

A9782 Nikolsdorf 40
Tel. 04858/8239
Fax 04858/8239-4
Mobil 0664 / 1817811
agri.winkler@utanet.at
www.winkler-hackgut.at



Audi

Autohaus Pontiller

Lienz, Kärntnerstraße 64-70, Tel: 04852/62705
www.autohaus-pontiller.at



Horst IDL

Metallbau GmbH

A-9990 NUSSDORF / DEBANT TELEFON 04852 / 62 3 62-0 www.idl-metallbau.at

Wir danken für die gute

Zusammenarbeit



HG Markt **Aktion**

Für unsere Absolventenvereinsmitglieder gibt es wieder die Möglichkeit in der Woche vom 22. bis 27. Juli mit einem Rabatt von 12% im Haus- und Gartenmarkt der Raiffeisen Genossenschaft Osttirol einzukaufen.

Impressum:
Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Lienz, Josef-Müller-Str. 1, 9900 Lienz;
Redaktion und Gestaltung: Ing. Mag. Markus Einhauer, Dipl. Päd. Hannelore Frank; Dipl. Päd. Margit Ortner, Petra Fercher BEd, Norbert Tangl BEd.
Bildnachweis: Lehrkräfte und SchülerInnen der LLA Lienz;
Titelbild fotolia;
Satz: Markus Einhauer, Norbert Tangl
Druck: Oberdruck

Raiffeisen
Meine Bank



Die Menschen kennen.



So funktioniert das Prinzip Raiffeisen.
Seit 125 Jahren.