

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 17

Bericht der Direktion

Facharbeiterbriefverleihung

Projekt Gestaltung Schulgelände Müllerhof

Ausgabe 2/14



Rückschau auf ein

erfolgreiches Schuljahr



„Ich säe heute das, was ich morgen ernten will“

Wir blicken wieder auf ein erfolgreiches und bewegtes Schuljahr mit gro-

ßen Herausforderungen zurück. 280 SchülerInnen in beiden Fachschulen waren uns anvertraut, wir durften sie begleiten, ihnen Wissen vermitteln und sie zum praktischen Tun anleiten. 81 AbsolventInnen erhielten kürzlich ihre Abschlusszeugnisse und die Facharbeiterbriefe überreicht. Wir gratulieren dazu recht herzlich und wünschen für die Zukunft alles Gute. Der Großteil der AbsolventInnen hat die Berufswahl bereits getroffen oder hat sich für eine weitere Schulausbildung entschieden.

Durch unsere umfassende Bildungsarbeit mit der Vermittlung von Allgemein- und Fachwissen, durch den vielfältigen praktischen Unterricht und die Persönlichkeitsbildung haben wir unseren jungen Menschen ein gutes Rüstzeug für die Zukunft mitgegeben. Für 30 TeilnehmerInnen unseres dritten Schultyps, der Fachschule für Erwachsene, ging im Mai mit der Facharbeiterprüfung ein intensiver Lehrgang zu Ende.

Es waren Monate der Mehrfachbelastung, verbunden mit viel Einsatz

und Motivation. Nach Vorlage der betrieblichen Aufzeichnungen im Herbst erfolgt dann der Abschluss mit der Facharbeiterbriefverleihung. Es ist auch ein wichtiger Bildungsauftrag, den SchülerInnen zu vermitteln und zu zeigen, wie es gelingt, die Wertschöpfung auf unseren Höfen zu erhöhen. Dabei geht es unter anderem um optimale Produktionstechniken, Kostenbewusstsein, Produktveredelung mit Marketing und Innovation bis hin zu neuen Produkten und Dienstleistungen.

In der Milchveredelung an der Schule haben wir mit unserem Weichkäse in Öl bei der „Ersten Tiroler GenussKrone Gala“ einen Landessieg für Spitzenqualität erzielt. Für die Schüler und Schülerinnen mit ihren Lehrkräften ist diese hohe Auszeichnung ein toller Erfolg.

Um die SchülerInnen vermehrt auf die Herausforderungen im späteren Berufsleben vorzubereiten, sind die Fremdpraktika in den verschiedensten Regionen im In- und Ausland, die Projektstage, die Betriebsbesichtigungen und Praktika in den Sozialeinrichtungen und in der Gastronomie von besonderer

Wichtigkeit. An dieser Stelle bedanken wir uns bei Verantwortlichen in den Betrieben und der Sozialeinrichtungen für die Aufnahme unserer SchülerInnen und die gute Zusammenarbeit. Das Bauprojekt „Generalsanierung Internat Müllerhof“ steht seit Mitte Juni in der zweiten Bauphase und wird bis Ende September abgeschlossen sein. Damit sind dann auch die Praxisräumlichkeiten und das Schülerheim im Müllerhof zeitgemäß und für Jugendliche attraktiv gestaltet.

Nachdem uns im abgelaufenen Schuljahr wieder so Vieles gut gelungen ist, möchte ich allen

Lehrkräften und dem Mitarbeiterteam in den verschiedenen Bereichen unserer Schule ein großes Kompliment aussprechen und mich für das enorme Engagement bedanken. Ein weiterer Dank gilt den Verantwortlichen in unserer Schulabteilung und den bauerlichen Organisationen im Bezirk für die gute Zusammenarbeit

Dir. Alfred Hanser

Gesamttiroler Direktorenkonferenz

in Bozen

Die Fachinspektoren für Landwirtschaftliches Schulwesen, die Direktoren und Fachvorstände der land- und hauswirtschaftlichen Schulen Tirols, Südtirols und San Michele im Trentino trafen sich anfangs Mai in der Fach-

schule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach in Bozen. Ein wichtiges Ziel in der Europaregion Tirols, Südtirols und dem Trentino ist die grenzüberschreitende Zusammenarbeit im Bereich der Bildung.

Gastgeberin und zuständig fürs Programm war Frau Dir. Dr. Gudrun Ladurner. Im Mittelpunkt des zweitägigen Treffens standen wiederum der Erfahrungsaustausch, die Schulorganisation in den einzelnen Regionen, die Umsetzung der Mobilitätswoche als Schüleraustauschprogramm, Fremdpraktika und gemeinsame Fortbildungsveranstaltungen für Lehrkräfte. Fixpunkte der Zusammenarbeit und bei den SchülerInnen sehr geschätzt, sind die gemeinsamen Wintersporttage, Kulturstage, der Hauswirtschaftswettbewerb und der Fachwettbewerb für alpine Landwirtschaft.

Weitere Programmpunkte dieses Treffens waren die Besichtigung eines Betriebes mit Spargelanbau und die Weinkellerei in Terlan sowie die Haselburg hoch über Bozen.



FI Dr. Stephan Prantauer, FI Ing. Christina Röck – Landw. Schulwesen, Dr. Paul Mair – Abteilungsleiter Bozen, DirektorenInnen, Fachvorstände der Fachschulen für Land- und Hauswirtschaft Nord- u. Osttirol, Südtirol und San Michele - Trentino

Kreative Talente

an der LLA Lienz

Jedes Jahr haben die Schülerinnen und Schüler der Musikkapelle, des Chors und der Theatergruppe die Möglichkeit, ihr Können und ihre Talente den Eltern, ihren MitschülerInnen und LehrerInnen darzubieten.

Die zahlreichen Proben neben dem Ganztagesunterricht stellen eine große Herausforderung dar. Trotzdem gelingt es den zuständigen Lehrpersonen und Akteuren immer wieder, die zahlreichen Besucher zu überraschen.

Unsere Schule ist ein hervorragendes Beispiel dafür, wie ganzheitliche Bildung aussieht, nämlich die kreativen und musischen Talente zu erkennen, sie zu fördern und ihnen auch den entsprechenden Rahmen für die Präsentation zu bieten.

Eine Gruppe aus allen kreativ Schaffenden nahm beim Tiroler Kulturtag in Tiesens/Meran teil, wo die Schülerinnen und Schüler bei verschiedenen Workshops teilnehmen und sich mit den anderen Musikanten und Theaterspielern austauschen konnten.

Margit Ortner



Schulchor mit Chorleiterin FL Andrea Köck-Sint

LLA Lienz holt

Käse Krone

Im Rahmen der „1. Tiroler Genuss Krone Gala“ wurden 24 bäuerliche Direktvermarkter als Landessieger ausgezeichnet, vier davon kommen aus Osttirol. Unter den Preisträgern ist auch die Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Lienz mit ihrem Weichkäse in Öl. „Die mit der GenussKrone prämierten Betriebe erzeugen aus naturbelassenen Rohstoffen regionale Köstlichkeiten mit herausragender Qualität und bestechen durch Innovation“, betont Landwirtschaftskammer Präsident Josef Hechenberger.

Petra Fercher



Regina Ortner, Daniel Straganz und Sophie Steiner präsentieren den „Kronenkäse“



Elena Holzer, Sabrina Berger und Johanna Kröll als „Golden Girlies“



Die Osttiroler GenussKronen Gewinner Silvana und Peter Vergeiner, Philipp Jans, Hermann Kuenz und Petra Fercher mit den SchülerInnen der LLA



Die drei Tenöre - David Mietschnig, Daniel Steidl und Lukas Tiefnig

Altes bauerliches Handwerk

Unter dem Motto „Wiederbelebung von altem bauerlichen Handwerk“ konnten auch heuer wieder 11 Schüler der Landwirtschaftlichen Fachschulen Tirols eine Woche lang ihre handwerklichen Fähigkeiten in bereits verloren geglaubten Traditionen berufen unter Beweis stellen. Beim Korbflechten mit Haselnussholz wurden wieder wunderschöne Körbe hergestellt und konnten als Erinnerungsstück

mit nach Hause genommen werden. Das Handwerk Schindelherstellung aus Lärchenholz und Decken eines kleinen Daches fand ebenso großen Anklang wie die alte Schmiedekunst, wo mit Hammer und Amboss gesprengte Ketten repariert, Zapfen gespitzt und ein Hufeisen als Erinnerungsstück angefertigt wurden.

Peter Weiler



Schüler und Lehrkräfte präsentieren zufrieden und stolz ihre geflochtenen Meisterwerke

Kreativ mit der Kettensäge

Gemeinsamer Lehrausgang (Musische Bildung und Religion) zum heimischen Künstler Lois Fasching

Bereits in der Pfarrkirche Nussdorf/Debant konnten die Schülerinnen die faszinierenden Kunstwerke in Form der Kreuzwegstationen bewundern. Lois Fasching erklärte eindrucksvoll seine Gedanken zu diesen Werken und erzählte, wie wichtig Proportionen im Verhältnis zu Größe und Form wären.

Danach lud er die beiden zweiten Klassen zu sich in sein Atelier – hoch über Dölsach ein. Sein Auftragswerk über die Figuren des Hofstaates Heinrich VIII. ist nun bald beendet. Nach einer kleinen Stärkung mit hofeigenem Käse verließen wir wieder diesen idyllisch gelegenen Hof. Wir bedanken uns nochmals bei der Familie Fasching für die nette Aufnahme und die interessanten Einblicke in die Arbeit des Künstlers.

Margit Ortner



Lois Fasching in seinem Atelier

Schulball

Bauer sucht Frau – Wieda amol is Dirndl ausfian und selba mit da Ledahouse gian

Unter diesem Motto organisierten die Abschlussklassen den diesjährigen internen Schulball. Die anstrengenden Vorbereitungsarbeiten haben sich gelohnt. Der gemeinsame Abend wurde von den „Defregger Adlern“ musikalisch umrahmt. Beim Wettkampf zum/zur BallkönigIn gerieten unsere Lehrpersonen durch Jodeln, Liegestütz usw. ziemlich ins Schwitzen. Besonderheiten waren die Eröffnungspolnaise, die Cocktailbar



...dritter Preis beim Schätzspiel...
Norbert Tangl mit dem Schulsprecherteam Regina Ortner und Marco Außerlechner

des zweiten Jahrganges (FSH), Schätzspiel, Tombola, Nagelstock und erstmals die Fotobox. Die gelungenen Mitternachteinlagen brachten unsere Gäste mehrmals zum Lachen. Sehr freuten wir uns über den Besuch der AbendschülerInnen. Allen Sponsoren, die uns super Preise wie u.a die Relaxliege, einen Junghahn, Ice-Watch Uhr, jede Menge Gutscheine, Werkzeugkoffer, Melkstuhl... zur Verfügung stellten, gilt ein herzlicher Dank. Auch allen Mitwirkenden (Praxisgruppen, Lehrpersonen, Tanzlehrer, Bedienstete...) sei gedankt, denn ohne die gute Verpflegung, technische Vorbereitung, Organisation, liebevolle Dekoration und jede Menge Aufräumarbeiten würde uns unser Abschlussball nicht in solch netter Erinnerung bleiben!

Regina Ortner, FSH 3b



...ausgelassene Stimmung mit der Musik der „Defregger Adler“



...Treffsicherheit am Treffpunkt Nagelstock gefragt

LH Platter besucht LLA

Schwerpunkt Metall

Im Rahmen seiner Osttirol-Tour besuchte der Tiroler Landeshauptmann Günther Platter die LLA Lienz. Direktor DI Alfred Hanser stellte die Schule vor, Landesschulinspektor DI Dr. Stefan Prantauer bedankte sich beim Land Tirol und bei der Tiroler Landesregierung für den modernen Ausbau der Schulen und den Einsatz für die Schülerinnen und Schüler aus den ländlichen Regionen. Der Landeshauptmann war sichtlich er-

freut über die musikalische Umrahmung der Feier durch den Schulchor, unter Leitung von FL Andrea Köck-Sint. Mit dabei war auch Landtagsabgeordneter Martin Mayerl, der ja selbst ein Absolvent der Schule ist und an der LLA Lienz die Meisterausbildung absolvierte. LH Platter zeigte großes Interesse an der bauerlichen Berufsausbildung in Lienz.

Thomas Sint



v.l.n.r.: FI Dr. Stephan Prantauer, LA Martin Mayerl, LH Günther Platter, Dir. DI Alfred Hanser

Silbermedaille für Mathias Auer, Rang 4 für Josef Strieder

Unsere Ausbildungsbetriebe im Bezirk Lienz leisten ausgezeichnete Arbeit in der Lehrlingsausbildung. Beim 55. Bundeslehrlingswettbewerb der Tischler in Villach konnten sich unsere Absolventen wieder auf den vorderen Plätzen platzieren.

Mathias Auer 1. Lehrjahr: Tischlerei Friedrich Wieser, Strassen
Josef Strieder 2. Lehrjahr: Tischlerei Georg Kassewalder, Sillian

Das gesamte Team der LLA gratuliert und wünscht weiterhin viel Erfolg in der zukünftigen Berufslaufbahn.

Anton Holzer



Unsere erfolgreichen Absolventen Mathias Auer und Josef Strieder

In der Spezialpraxiswoche fertigten Schüler der beiden Abschlussklassen im Fachbereich Metallverarbeitung ein selbstgewähltes Werkstück für ihren Betrieb an. Unter der fachkundigen Anleitung von FL Michael Putzhuber entstanden beachtliche Ergebnisse aus der Kombi-

nation vorgegebener Pläne und individueller Ideen. So wurden an vier Arbeitstagen die verschiedensten landwirtschaftlichen Geräte gefertigt. Stolz konnten die Projekte präsentiert und mit Freude mit nach Hause genommen werden.

Margit Ortner



Stolz präsentieren die Schüler der dritten Klassen ihre selbstgebauten Arbeitsgeräte

Tagung der Religionslehrer aus Tirol und Salzburg

Alljährlich findet für die Religionslehrer der Landwirtschaftlichen Fachschulen aus Tirol und Salzburg eine Fortbildung statt, in der es um Austausch und Methodenvielfalt geht.

Erstmalig trafen sich heuer die PädagogInnen in der LLA Lienz. Nach der weiten Anreise und einer ausgiebigen Jause referierte der Vorsitzende der Personalvertretung, Robert Senn, über das neue Lehrerdienstrecht. Der Austausch über die Abschlussprüfungen und den kompetenzorientierten Unterricht fand in kleinen Gruppen statt. Nach dem Mittagessen – und leider bei Sturm und Regen – führte uns Tobias Trost, aus Matrei i.O., durch die St. Nikolauskirche in Bichl. Interessiert folgten die Besucher den ausführlichen Berichten aus der Kulturgeschichte dieses Kleinodes.

Margit Ortner



Abschlussexkursionen

Abschlussexkursion der Klassen FSL 3a und 3b

Am 29. und 30. April 2014 fand die 2-tägige Lehrfahrt in die Steiermark statt. Auf dem Programm standen die Besichtigung eines Landwirtschaftsbetriebes mit Bioschweinweidehaltung, Schafmilchverarbeitung in der eigenen Hofkäserei und eigenem Hofladen. Die Bewirtschafter gaben interessante Anmerkungen zur Führung eines flächenmäßig kleinen Betriebes im Voll-erwerb. Als technisches Highlight erwies sich die Forsttechnik Konrad mit der Produktion von modernen Erntemaschinen und Seilbringungsanlagen in der Holzernte in Preitenegg. Am Abend ging es um die „Pole Position“ auf einer Kart Bahn in Graz. Ein gemütlicher Abendausgang in Graz beendete den ersten Tag.

Der nächste Tag gab uns einen Einblick in den weltweiten Warenverkehr im größten Logistik Center Österreichs, im Cargo Center Graz. Im Anschluss zeigte man uns noch typisch steirische Produkte und ihre Hersteller im Genussregal Vogau.

Peter Weiler



Alle Produkte, angefangen vom Kürbiskernöl, den Honigprodukten, Wein und Schnäpsen, Vulcanoschinken, verschiedenen Essigsorten und Schokolade der Fa. Zotter konnten verkostet und als Mitbringsel eingekauft werden

Ein Klassenfoto für die Ewigkeit

Unter diesem Motto startete die Kleine Zeitung einen Fotowettbewerb. Es wurde das kreativste Foto gesucht. Nach langem Überlegen und Sammeln verschiedener Ideen, entschloss sich die FSH 3b für ein naturnahes Motiv. So entstand „eine scha(r) fe Sache“.

Mit diesem Foto belegten die Mädels der 3b den tollen 3. Platz und können sich über 200,- € für die Klassenkassa freuen.

Petra Fercher



Kulturreise in die Toskana

Wer kennt die tollen Städte der Toskana nicht? Florenz, Siena und San Gimignano sind unserer Meinung sehr sehenswert. Die FSH 3 besuchte im Rahmen der Abschlussexkursion mit Sabine Gratz, Petra Fercher und Monika Kollreider die durch die wunderbare Landschaft geprägte Toskana und deren Städte. Dort erwartete uns neben den Städten auch eine Olivenölgenossenschaft, in der die Bauern der Region „Montalbano“ ihre Oliven zu dem edlen Gold veredeln. Weiters besuchten wir il castello Vicciomaggio. Das Schloss aus dem Mittelalter sticht an einem Hügel, umgeben von Weinreben hervor. Hier wird der berühmte „Chianti classico“ produziert. Zum Abschluss unserer Fahrt besuchten wir bei herrlichem Wetter den Sandstrand von Ravenna.

Petra Fercher



Il ponte vecchio in Florenz



Piazza del Campo in Siena

Die Abschlussfahrt der zweiten Klassen FSL ...

... führte nach Oberösterreich, wo neben landwirtschaftlichen Betrieben auch das Augustiner Chorherrenstift in St. Florian besichtigt wurde.



St. Valentin und konnten in mehreren Stationen unter anderem ihre Geschicklichkeit mit den Traktoren unter Beweis stellen sowie die moderne Landtechnik selbst auf dem Acker mit Pflug, Grubber oder Scheibenegge ausprobieren.

Karin Ebner

Interessiert betrachten die Schüler die seltenen Wollschweine auf dem Arche-Hof Gut Haberhaide der Familie Spitzbart in Laakirchen im Salzkammergut. Neben Hühner-, Puten-, Enten- und Schweinefleisch in Direktvermarktung entstand 1990 auch eine der ersten Mostschenken in Oberösterreich und in der Folge auch ein Streichelzoo. Die Burschen kamen auch heuer wieder in den Genuss der Schüler-Aktionstage im Traktorenwerk



Schüler entwerfen - planen und bauen

Neugestaltung der Schulfreiräume an der LLA

Im Zuge des Obstbau- und Grünraumpflege-Unterrichts wurde die Neugestaltung des Parkplatzes der LLA bearbeitet. Nach einer Bestandsaufnahme sammelten die Schüler Ideen und stellten diese dann in einer eigenen Planskizze dar. Die Pflanzung von Vogelbeeren, Gräser, Johanneskraut und die Errichtung von Steinbeeten wurde in den Praxiseinheiten von den Schülern umgesetzt und auch ein Holzzaun aus Lärche, zusammen mit der Tischlerei errichtet.



Planskizze von Peter Salcher, FSL 1b



Im Südosten des Schulgeländes wurde von den Schülern der FSL 1a die veraltete Fichtenhecke entfernt und eine Kirschenreihe, passend zur bestehenden Obstanlage, gepflanzt. Ziersträucher in Gruppen sowie ein Kräuterwiesenstreifen dienen als Vogel- und Nützlingsnährwiese.

Gerald Altenweisl

Zu guter Letzt - gehen wir auf Reisen!!

Über den Felbertauern führen wir nach Mittersill und erkundeten im Nationalparkhaus die Kostbarkeiten und Schönheiten des Nationalparks Hohe Tauern.

In der Therapie „Tauern Spa“ in Kaprun vergnügten wir uns am Nachmittag im herrlich warmen Wasser.

Ein gemeinsamer Kinobesuch stand am Abend auf dem Programm.

Am Ginzlinghof in Bruck besichtigten wir den modern ausgestatteten Milchviehbetrieb der Familie

Bürgler, wo uns Frau Bürgler über die Bäuerinnenorganisation in Österreich und den Betriebszweig „Urlaub am Bauernhof“ berichtete.

Johanna Einhauer



Die Schülerinnen der FSH 1a am „Ginzlinghof“

Internationaler Tag der Händehygiene

Mit dem Internationalen Tag der Händehygiene am 5. Mai stellt die Weltgesundheitsorganisation (WHO) die Wichtigkeit sauberer Hände für die Gesundheitsvorsorge in den Mittelpunkt. Händehygiene ist eine der wichtigsten Maßnahmen zur Vermeidung von Infektionen. Nicht nur im Krankenhaus, auch im Alltag, wie zum Beispiel nach dem Einkauf, vor dem Kochen, nach dem Toilettenbesuch oder nach der Gartenarbeit ist das gründliche Händewaschen von großer Bedeutung. Beide Klassen der FSH 2 besuchten die Veranstaltung im Foyer des Krankenhauses. Hygienefachkräfte DGKS Erna Inwinkl und DGKS Gabriele Mayr-Ernst informier-

ten die Schülerinnen über die Notwendigkeit der Händehygiene, besonders im Umgang mit kranken Menschen. So konnten die Mädchen die „Hygienische Händedesinfektion“ fachgerecht durchführen und anhand einer Blue-Box kontrollieren. Außerdem sahen die Schülerinnen verschiedene Videostreams zum Thema Händehygiene. Ein Schnelltest zur Keimidentifizierung, dem sogenannten „Handabklatsch“, ein „Farbstand“ mit Plakatgestaltung, Fragebogen und ein Gewinnspiel rundeten die interessante und informative Veranstaltung ab.

Monika Mattersberger



Die Hygienefachkräfte DGKS Erna Inwinkl und DGKS Gabriele Mayr-Ernst mit den Schülerinnen der FSH 2 und ihrem selbstgemachten Plakat



Ein besonderer Höhepunkt der Abschluss-exkursion der FSH 1b war das Klettern und Fliegen im Hochseilpark in Saalbach-Hinterglemm

Schüleraustausch Belluno/Veneto

Regional - Saisonal

Schülerinnen schauen über die Grenzen

Im Rahmen des Transnationalen Leaderprojektes „Der vergessene Garten“ fand Ende Mai ein Schüleraustauschprogramm mit den Regionen Belluno/Veneto statt. SchülerInnen und bäuerliche Unternehmer aus Calalzo di Cadore und Asiago interessierten sich für unser Ausbildungsprogramm und luden im Gegenzug fünf Schülerinnen und eine Lehrerin zum Erfahrungsaustausch nach Asiago ein.



Unter dem Motto „Region in den Vordergrund – la regione nel focus“ gestalteten Anna Angermann, Anna-Lena Ebner, Sandra Gomig, Brigitte Groder und Alina Sinn eine Präsentation für die italienischen Gäste. In Interviews mit bäuerlichen Produzenten und Lehrerinnen stellten sie die Bedeutung regional erzeugter Lebensmittel in den Mittelpunkt. Beim gemeinsamen Mittagessen – gekocht

und serviert von Schülerinnen der FSH 2 – konnte sich auch jeder vom guten Geschmack überzeugen lassen.

Gemeinsam mit FOL Sigrid Ortner durften die fünf Schülerinnen drei Tage in den Regionen Belluno/Veneto verbringen. Am Programm standen die Betriebsbesichtigung bei Waister di Riccardo Rela mit Herstellung von Asiago Käse und weiteren Milchprodukten, der Besuch der

Tourismusschule in Asiago, die Zubereitung eines Buffets mit den italienischen SchülerInnen von Calalzo di Cadore, ein Empfang beim Präsidenten der Kooperativen GAL Montagna Vicentina, ein Schaukochen im Ristorante CASA Rosso zum Thema Wildkräuter mit dem bekannten Küchenchef Riccard Cunico, die Stadtführung in Asiago und ein

Besuch des Botanischen Gartens in Monte Corno. Diese länderüberschreitende Exkursion bietet allen Beteiligten die Chance für fremdsprachliches und landeskundliches Lernen. Es ist zu wünschen, dass sich dieses erste Kennenlernen zu einer langfristigen Partnerschaft entwickeln kann.

Hannelore Frank
Sigrid Ortner



v.l.n.r.: Anna Angermann, Sandra Gomig, Alina Sinn, Anna Lena Ebner, Brigitte Groder mit KV Sigrid Ortner

Festliches Bankett für unsere Schulpartner aus der Wirtschaft und sozialen Institutionen



Das Serviceteam mit FOL Marianne Holaus

Unter dem Motto

„LEBEN-LERNEN-ABHEBEN“

gestalteten die Schülerinnen der FSH 3, Schwerpunkt Betriebsorganisation und Ernährung, ein Bankett. Zu diesem festlichen Abend waren Gäste aus der Wirtschaft, der Gastronomie, den sozialen Institutionen und den landwirtschaftlichen Partnerinstitutionen in den Müllerhof geladen. Fächerübergreifend plante eine Gruppe von neun Schülerinnen in den Gegenständen Ernährungslehre und Kochen, Ser-

vice und Gastronomie, Kreatives Gestalten und Veranstaltungsmanagement den Ablauf dieses Abends.

Von der Einladung und Menügestaltung, über die Tisch- und Raumdekoration bis hin zur Organisation des Bankettservices gelang den Schülerinnen unter der Leitung von FL Marianne Holaus (Service), FL Monika Kollreider (Küche), FL Andrea Köck-Sint (Dekoration) und FV Hannelore Frank (Planung) ein ausgezeichnetes Projekt.

Hannelore Frank



Die Köchinnen freuen sich über das gelungene Festessen

Fachwettbewerb

Fachwettbewerb der Landwirtschaftsschulen Nord-, Ost-, Südtirol und Trentino in Salern

Am 29. April 2014 trafen sich Vertreter der Landwirtschaftsschulen der Europaregion Tirol in der Landwirtschaftsschule Salern zu einem interessanten Fachwettbewerb.

Damit sich die Schüler der verschiedenen Schulen etwas kennenlernen konnten, wurden die Gruppen zu je vier Schüler zusammengewürfelt und nicht nach Schulen sortiert.

In den Stationen, die jede Gruppe durchlaufen musste, wurden alle Fachbereiche der Landwirtschaftlichen Schulen in Theorie und vor allem in Praxis abverlangt.

Als Juxbewerb wurde ein Tauziehen zwischen den jeweiligen Gruppen veranstaltet. Fabian Zojer, mit seinen Mitstreitern aus Imst, Salern und Fürstenburg belegte den ersten Platz.

Norbert Tangl



Das Siegerteam mit Fabian Zojer aus der FSL 2a

Sommerfrische für die 41 Schafe der LLA

Aufgrund des vielen Schnees mussten die Schafe heuer etwas länger warten, bis sie auf ihre Sommerweide, auf die Kerschbaumer Alm kamen. Sepp Berger und Hans Joas chauffierten die Tiere bis zum Aufzug, dann ging es mit DI Peter Weiler über zwei Schneefelder weiter, bis die Lämmer endlich auf der Weide waren. Circa 300 Schafe weiden im Sommer auf der Kerschbaumer Alm, wo sie sich die beste Nahrung suchen. Während der Sommermonate wird immer wieder nach ihnen geschaut, denn auch Nachwuchs ist in dieser Zeit nicht selten.

Margit Ortner



Abschlussexkursionen

Abschlussfahrt FSL 1 - bereit für den Absprung



Nach dem Besuch des Konzentrationslagers Dachau und dem Deutschen Museum besichtigen die Schüler der FSL 1a den Flughafen München, wo sie in einem Kriegsfliieger der Fallschirmspringer probesitzen durften



Von Tirol nach München war die erste Station die Firma Hetwin, Fütterungstechnik. Interessiert begutachteten die Schüler der FSL 1b die verschiedenen Fütterungsroboter.

Auch die Lindner Werke zogen die Burschen in ihren Bann.

Neben der Allianz Arena und dem Zoo besuchte die erste Klasse auch den Olympiaturm, der einen Ausblick über das gesamte Stadtgebiet bot.



Schulfoto LLA Lienz



FSL 3a

*vorne li.: Lukas Mayerl, Andreas Tscharnidling, Anton Strieder, KV Peter Weiler, Daniel Straganz, Gerhard Goller, Florian Schnell
mitte li.: Michael Hopfgartner, Markus Schwarzl, Thomas Pichler, Florian Schneider, Sandro Weis, Lorenz Presslaber, Andreas Suntinger, Stefan Unterfeldner
hinten li.: Florian Themeßl, Simon Oppeneiger, Markus Gatterer, Sebastian Scherer, Andreas Valladares, Mario Wurzer, Markus Oberluggauer, Mathias Kratzer, Michael Lercher, Philipp Webhofer*



FSL 3b

*vorne li.: KV Andreas Blassnig, Josef Brandstätter, Michael Girstmair, Kai Pfurtscheller, Matthias Goller, Lukas Ebner, Josef Wurnitsch, Michael Stemberger
hinten li.: Marco Außerlechner, Leopold Prinster, Simon Pondorfer, Florian Stemberger, Lukas Schrall, Philipp Mariacher, Martin Prast*



FSH 3a

*vorne li.: Anja Kronabetter, Anna Maria Strieder, Evelyn Kofler, Maria Leiter, KV Sabine Gratz, Manuela Schneider, Vanessa Ortner
mitte li.: Natalie Edlinger, Patricia Bichler, Julia Greinmeister, Bettina Walder, Alissa Wenzl, Julia Mariner, Ramona Steinkasserer, Sandra Holzer, Doris Idl
hinten li.: Natalie Fresser, Bianca Kehrer, Ramona Wurzer, Tamara Baumgartner, Johanna Kröll, Elena Holzer, Sabrina Berger, Melanie Leiter*



FSH 3b

*vorne li.: Alexandra Lumaßegger, Stefanie Köll, Nadine Prentner, KV Petra Fercher, Daniela Resinger, Sarah Köll, Elisabeth Grader
hinten li.: Stefanie Niederegger, Julia Steiner, Katharina Poppeller, Regina Ortner, Sonja Lumaßegger, Sarah Mair, Carina Bundschuh, Ulrike Klaunzer, Melanie Weis, Marina Maier, Viktoria Schranzhofer, Tamara Zotz, Raffaella Gasser, Melanie Presslaber, Sophie Steiner*

Lernen einmal anders ...

Dirndl und Trachten

Zurück zum Ursprung

Zum ersten Mal wurde in den Projektwochen der Landwirtschaftlichen Lehranstalt neben kreativer Selbsterfahrung, Fremdsprachen und dem Traktorführerschein auch ein internes Programm mit LehrerInnen der Landwirtschaftlichen sowie Hauswirtschaftlichen Fachrichtung angeboten. Im Rahmen dieses übergreifenden Projektes beschäftigten sich die Schülerinnen mit dem Thema Grünflächengestaltung, Gartentherapie, Holz- und Metallverarbeitung sowie LandArt. Theoretisch und praktisch wurde die interdisziplinäre Gartentherapie ins Zentrum dieser Projektstage gestellt.

Neben zahlreichen Exkursionen zur Veranschaulichung der Projekthalte wurden Kräuterkistchen bepflanzt, ein Moorbeet angelegt und ein Bereich im Schulgelände mit Zierpflanzen verschönert. „LandArt“ konnte anhand selbst hergestellten Holzwebrahmens erprobt werden. Bei der Metallverarbeitung lernten die SchülerInnen den Umgang mit verschiedenen Werkstoffen und fertigten u.a. Objekte für die Gartengestaltung an. Durch das Projekt wollen wir mehr Bewusstsein gegenüber der Natur schaffen und auf die damit verbundene Verantwortung hinweisen.

Daniela Wibmer, FSH 2b



Alexandra Zeiner in Aktion



v.l.n.r.: DI Ulli Madritsch, Stefanie Waldner, Claudia Waldner, Irina Gantschnig, Nadine Loipold, Alexandra Zeiner, Daniela Wibmer, Magdalena Duregger und Theresa Tabernig



Stolz präsentieren die Mädchen der zweiten Klasse ihre Dirndln und Trachten

Besonders beliebt in der zweiten Klasse ist das Nähen dieses traditionellen Gewandes, aber auch des modernen Dirndls. Sieben Mädchen wählten sich ihre persönliche Tracht aus, wobei auch in der Freizeit einige Arbeitsstunden anfielen. Die Mehrheit der Schülerinnen entschied sich aber für das moderne Dirndl.

Große Freude bereitete dies FL Gertraud Mietschnig, die immer mit Rat und Tat zur Seite stand.

Margit Ortner



Farbspielerei bei Latzstickerei, Schnürung und Stoffwahl



Johanna Girstmair, Anna Angermann, Anna Lena Ebner, Alexandra Zeiner und Marina Lusser

Verleihung

des Facharbeiterbriefes

Für die 43 Schülerinnen der Fachschule für Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement und 38 Schüler der Fachschule für Landwirtschaft gab es Grund zum Feiern. Sie absolvierten die dreijährige Fachschule und erhielten im Rahmen einer würdigen Feier ihre Facharbeiterbriefe.

Den größten Teil stellt das Präsentieren einer Facharbeit bei der mündlichen Prüfung zum Facharbeiter dar. Nach zwei schriftlichen Klausurarbeiten in den Fächern Deutsch und Kommunikation, bzw. Betriebswirtschaftslehre wählen sich die Schülerinnen und Schüler praktische Unterrichtsgegenstände aus.

In der Fachrichtung Landwirtschaft stehen die Praxisgegenstände - Waldwirtschaft, Metallverarbeitung, Landtechnik, Holzverarbeitung, Fleisch- und Milchverarbeitung zur Auswahl und in der Fachrichtung Hauswirtschaft - Küchenführung, Service und Gastronomie, Hauswirtschaftliche Betriebsorganisation, Gartenbau Landwirtschaft, Textilverarbeitung und Landwirtschaftliche Produktverarbeitung zur Auswahl. Nach dieser dreijährigen Ausbildung werden die Aufbaulehrgänge der HLFS Kematen, Pitzelstätten, Ursprung und Raumberg sowie die HLW in Spittal/Drau, Wolfgangsee und der neue Aufbaulehrgang der Dominkanerinnen weiter besucht.



Die Absolventinnen der Fachschule für Hauswirtschaft freuen sich über den positiven Abschluss mit ihren Klassenvorständen Sabine Gratz und Petra Fercher



Die Absolventen der Fachschule für Landwirtschaft mit Klassenvorständen Andreas Blassnig und Peter Weiler (links) und Bezirksbäuerin Anna Frank, Landesbäuerin Resi Schiffmann, Kammerobmann Friedl Schneeberger, FI Christina Röck und Direktor Alfred Hanser

Auch die sozialen Berufen sind bei den Schülerinnen sehr beliebt. Nachdem unsere Absolventinnen und Absolventen gefragte Lehrlinge sind, entscheiden sich besonders die Burschen für eine Lehre in Handwerksberufen. Die Anrechenbarkeit in verschiedenen Berufen und die Möglichkeit der Lehre mit Matura stellen ebenso einen Anreiz für eine Lehre dar.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren herzlich und wünschen viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

Margit Ortner

Sicherheit am Bauernhof

Im Rahmen der Facharbeiterbriefverleihung wurde die Sicherheitsplakette an die zwei Familien Josef Leiter, „Rasterhof“ Sillian und Familie Bachlechner, „Ortner“ in Nikolsdorf verliehen. Der Absolventenverein gratuliert zum sicheren Bauernhof.



Heinz und Monika Bachlechner mit Bezirksbäuerin Anna Frank, Landesbäuerin Resi Schiffmann und Kammerobm. Friedl Schneeberger

Abwechslungsreicher

Regional und selbstgemacht ist gefragt

Auf Einladung der Firma Durst trafen sich hundert Jugendliche aus Tirol, Südtirol und dem Trentino im Firmenareal in Lienz. Den Auftrag, für dieses Regio Jugendfestival ein Buffet mit regionalen, selbsterzeugten Speisen auszurichten, nahmen wir gerne an.

In den Praxisfächern Kochen und Vorratshaltung, bäuerliche Produktverarbeitung, Servieren und Kreatives Gestalten arbeiteten die Fachlehrerinnen mit den Schülerinnen aller Jahrgänge mit großer Motivation. Auf besonderen Wunsch des Auftraggebers, Dr. Piock, wurden Osttiroler Schlipfkrapfen,

Gerstnsuppe, Kiachln und belegte Brote mit Käse, Speck und Würstln zubereitet. Die Herausforderung war dann am Abend der Veranstaltung die Lieferung und das Service vor Ort, denn alles musste frisch sein.

Die Möglichkeit, so ein ganzheitliches Unterrichtsprojekt auch praktisch durchzuführen, bietet vor allem den Schülerinnen die Chance, aus der Praxis zu lernen. Uns, als bäuerliche Bildungseinrichtung, ist es wichtig, den Wert der regionalen, selbsterzeugten Lebensmittel in den Vordergrund zu stellen.

Hannelore Frank



FL Marianne Holaus, FL Monika Kollreider mit Sonja Zojer, Katharina Weigand, Agnes Reisenzein und Magdalena Schett



Regier Andrang beim Schlipfkrapfenbuffet

Unterricht

Labyrinth – Symbol des Lebensweges



Der Weg in die Mitte

Es ist immer optimal, wenn man zwei Unterrichtsgegenstände miteinander verbinden kann.

In Bewegung und Sport sowie im Unterrichtsfach Religion marschierten die dritten Klassen nach Gaimberg, um dort dem Symbol „Labyrinth“ auf die Spuren zu kommen. Interessante Einblicke gewährte der Gang durch dieses, von Gernot Candolini angelegte natürliche Labyrinth.

Immer wieder führt der Weg

zur Mitte und doch dauert es, bis man dort ankommt.

Die tiefe Symbolik des Labyrinths ist in der griechischen Mythologie und in den Erzählungen der Bibel zu finden – mit der Einsicht: Das Labyrinth ist eine Landkarte unserer Seele und man kann erkennen, dass auch die Wege des Lebens nicht immer gleich zum Ziel führen und es im Laufe des Lebens viele Wendungen gibt.

Margit Ortner

Der Fanclub begleitet Maria Told zum Landesredewettbewerb

Maria Told belegte beim Bezirksredewettbewerb „Kategorie Spontanrede“ den zweiten Platz und durfte beim Landesredewettbewerb in Innsbruck antreten. Diese Veranstaltung nutzten beide ersten Klassen der Hauswirtschaft für eine Fahrt in die Landeshauptstadt, um Maria die Daumen zu drücken und Innsbruck zu erkunden. Besonders beeindruckend war der Be-

such des Audioversiums, wo auf das Wunderwerk „Gehör“ aufmerksam gemacht wird. Maria Told belegte als jüngste Teilnehmerin in ihrer Kategorie den vierten Platz.

Petra Fercher



Der Fanclub der ersten Klassen

Freie Fahrt -

mit dem Traktor unterwegs



Die Mädchen als stolze Führerscheinbesitzerinnen mit Fahrlehrer Norbert Tangl

Alljährlich im Mai, im Anschluss an die Mobilitätswoche startet für den 2. Jahrgang Landwirtschaft die Führerscheinausbildung. Effektiv sind dafür 40 Unterrichts- und nochmal so viele Studiumstunden vorgesehen. In dieser 2-wöchigen Ausbildungszeit bewältigen die Schüler den Lernaufwand von 1260 plus 162 Führerscheinfragen.

Den unterrichtenden und beaufsichtigenden Lehrkräften ist klar, dass nur konsequente Lernarbeit von Anfang bis zur Prüfung den gewünschten Erfolg bringen kann und so sind die Schüler am Ende des zweiten Schuljahres noch einmal voll gefordert.

Eine exzellente Lernsoftware auf CD oder USB Stick verwaltet die Lernarbeit sehr

übersichtlich und kann zu jeder Zeit Auskunft über den aktuellen Übungsstand geben. Ohne die Lernwochenenden wäre für die meisten Schüler die Aufgabe nicht bewältigbar.

Der unbedingte Wunsch nach Besitz der Fahrberechtigung für Traktor und Moped, gepaart mit der Gruppendynamik, die sich in dieser intensiven Phase sehr stark entwickelt, ist das Prüfungsergebnis herzeigbar.

40 Schüler absolvieren 80 Module, wovon 6 Module wiederholt werden müssen. Die Wiederholung ist im Zweiwochen-Abstand möglich. Das Bestehen der Theorieprüfung ist die Voraussetzung für die praktische Prüfung, die mit dem Fahrschultraktor samt Anhänger im Straßenverkehr

erfolgt. Der praktischen Prüfung geht ein ca. 5-stündiges intensives Fahrtraining voran. Um die Fahrstunden bewältigen zu können, benötigen wir für die Ausbildungszeit einen zweiten Fahrschultraktor, der in diesem Jahr von der Firma Austro Diesel, in Zusammenarbeit mit der neu gegründeten Landtechnikwerkstätte Manfred Wibmer in Matrei unentgeltlich zur Verfügung gestellt wurde.

Auf diesen Wegen darf im Namen der Fahrschüler und der Fahrschulleitung den Sponsoren ein herzlicher Dank ausgesprochen werden. Bedanken möchte ich mich als Fahrschulleiter auch bei den ausbildenden Kollegen, Marlene Bichler und Norbert Tangl, Josef Berger und Peter Niederegger, deren pädagogisches Geschick und Geduld in dieser Zeit ganz besonders gefragt sind.

Umso mehr, als der Ausbildung der jungen Männer die zwei Projektwochen der Fachschule für Hauswirtschaft folgen.

20 Schülerinnen absolvierten in diesem Rahmen die Traktorführerscheinausbildung mit einer hohen Erfolgsquote (40 Module, 4 Wiederholungen). Die jungen Damen beweisen sich hervorragend in dieser technischen Disziplin und machen das Weniger an Erfahrung mit Fleiß und Zielstrebigkeit wett. Der Modulaufbau der Führerscheinausbildung wertet die Ausbildung an unserer Schule enorm auf, weil ca. 1200 Fragen aus dem Grundmodul auf den Autoführerschein anrechenbar sind – der Traktorführerschein dafür aufwendiger, jedoch der Autoführerschein in der Folge wesentlich vereinfacht wird. Das Ausbildungsteam gratuliert den jungen FührerscheinbesitzerInnen recht herzlich zum Führerschein und wünscht gute und sichere Fahrt.

Peter Suntinger



40 Burschen absolvierten den Traktorführerschein im Rahmen des Unterrichtes

Nanotechnologie in Lebensmitteln

Nanotechnologie ist heute eine weit verbreitete Technologie. Sie wird nicht nur in Medizin und Technik, sondern - meist noch ohne Kennzeichnungspflicht - auch in der Konsumgüter und Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Was verbirgt sich hinter dem komplexen Ausdruck Nanotechnologie? Nano steht für Milliardstel. Ein Nanometer ist ein Milliardstel eines Meters. Nano kommt ursprünglich aus dem Griechischen „nannos“ und bedeutet „Zwerg“.

Nanotechnologie ist die gezielte Herstellung von Produkten in atomaren und molekularen Dimensionen.

Durch diese Kleinheit haben neu entwickelte Stoffe auch ganz spezielle Eigenschaften, wie höhere Stabilität bei weniger Gewicht oder verbesserte Oberflächeneigenschaften (z.B. Lotus-Effekt - Abperlen von Wasser, schmutzabweisende Oberfläche) der von der Natur (der Lotusblume) abgeschaut wurde und z.B. bei Duschtüren und Lacken verwendet wird. Auch im Bereich der Kosmetik kommt die Nanotechnologie vermehrt zum Einsatz. Aktuelle Schätzungen zufolge werden bereits in weniger als fünf Jahren etwa die Hälfte aller Lebensmittel verarbeitenden Industriebetriebe ihre Lebensmittel durch Nanopartikel optimieren. Beispielsweise sollen wachsähnliche Nanobeschichtungen auf Obst und Gemüse dieses länger haltbar machen, oder auf Schokoriegeln die Bildung eines Grauschleiers verhindern. Im Speisesalz verwendet man Nanopartikel aus Siliziumdioxid (E551) als Rieselhilfe.

Nanotechnologie wird auch eingesetzt, um in Textilien das Wachstum von Bakterien zu hemmen und dabei üble Gerüche zu verhindern, oder in Sonnencremen UV Strahlen abzuhalten. Trotz vieler positiver Bereiche sind aber die Folgen des Einsatzes dieser kleinen Teilchen noch nicht erforscht und es wäre vor allem auch eine entsprechende Kennzeichnung auf Alltagsprodukten und Lebensmitteln für uns Konsumenten wertvoll.

Markus Einhauer

Quelle: http://www.lgl.bayern.de/publikationen/doc/nanomaterialien_lebensmittel_produkte.pdf
TÜV Times 2011, DI Dr. Eberhardt

Unser Lehrbetrieb Müllerhof

im Überblick



Arbeitskräfte:	3 Personen, davon 1,4 für Stall, 0,5 für Obst- und Gartenpflege und 1,1 für Außendienst und praktischen Unterricht
Klima:	670 m Seehöhe, 900 mm Niederschlag, ca. 2000 Sonnenstunden, 7,0 °C Durchschnittstemperatur. Im Lienzer Becken sind meist verhältnismäßig warme und feuchte Sommer sowie kalte Winter, wobei der inneralpine Wettercharakter oft unter mediterranem Einfluss steht.
Fläche:	39,8 ha, davon 30,5 ha landwirtschaftliche Nutzfläche und 9,3 ha Wald
Kultur:	16,6 ha Wechselwiesen (4-schnittig); 1,1 ha Obstbau; 12,6 ha Ackerbau, davon 1,8 ha Saat- und Speisekartoffel, 7 ha Silomais (inkl. Sortenversuche), 4 ha Triticale (Sommergerste)
Viehbestand:	17 Fleckvieh-Milchkühe, 4 Fleckvieh-Mutterkühe, 3 Mutterkühe der Kreuzungen Fleckvieh/Limousin/Charolais, 4 trächtige Kalbinnen, 12 Jungkalbinnen, 9 weibliche Kälber zur Zucht, 11 Schlachtkälber, 10 Mastschweine, 25 Berg- u. Steinschafe, 2 Widder (Jura, Merino), 8 Bienenvölker
Kontingent:	122.000 kg A-Quote, 10.000 kg D-Quote

Milchleistung Entwicklung:

Jahr	Kühe	Milch-kg	F %	E %	F + E-kg
2013	16	9.360	4,26	3,56	732
2012	16	9.045	4,23	3,54	703
2011	16	10.678	4,22	3,53	827
2010	16	8.373	4,37	3,61	668
2005	15	8.577	4,00	3,47	641
2000	18	6.954	3,83	3,49	509
1990	21	5.496	4,20	3,46	421



Unsere Maturanten

auf der Überholspur



Hannah Kerber

Nach dem Abschluss der LLA Lizenz, Fachrichtung Hauswirtschaft ent-

schloss sich Hannah für den Aufbaulehrgang der HBLFA Raumberg-Gumpenstein (Steiermark). Die Matura bestand sie mit ausgezeichnetem Erfolg. Der große Wunsch der Absolventin wäre ein Studienplatz an der Freien Universität Bozen für den Zweig „Design und Künste“.



Christine Schneider

Im Jahr 2008 beendete Christine die LLA Lizenz mit dem Hauswirtschaftlichen

Facharbeiter und begann im Sommer die Lehre als Gastronomiefachfrau. Nach der Lehrabschlussprüfung wurde Christine in der Tourismusschule am Wilden Kaiser aufgenommen. Den dreijährigen Aufbaulehrgang schloss sie mit dem Diplom zur Touristikfachfrau ab.



Melissa Mayr

Nach dem Absolvieren der Facharbeiterprüfung in der Fachschule für Land-

wirtschaft entschied sich Melissa für den Aufbaulehrgang in der HLFS Ursprung. Die Matura bestand sie mit Erfolg. Im Herbst folgt nun das Studium an der Agrarpädagogischen Hochschule in Wien Ober St. Veit.



Katharina Duregger

Nach 3 Jahren LLA Lizenz und dem Facharbeiterbrief für ländliche Hauswirt-

schaft entschied sich Katharina für die HLFS Pitzelstätten in Klagenfurt. Die Matura bestand sie mit ausgezeichnetem Erfolg. Nun folgt ab Herbst ein freiwilliges soziales Jahr.

Die Schulgemeinschaft der LLA Lienz gratuliert unseren Absolventinnen ganz herzlich zur bestandenen Matura und wünscht viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

20-jähriges Klassentreffen Jahrgänge 1992/93 und 1993/94 - Fachrichtung Hauswirtschaft

Am Samstag, 26. April 2014 folgten ca. 30 Schülerinnen und Lehrerinnen der Einladung zum 20-jährigen Klassentreffen. Wir kamen vom Staunen nicht mehr raus, zu viel hat sich in

den letzten zwei Jahrzehnten verändert. Viele Umbauarbeiten gaben dem Innenleben der Schule eine neue Dynamik. Der Schulfilm informierte uns über die abwechs-

lungsreichen und zeitgemäßen Ausbildungsschwerpunkte beider Fachrichtungen. Das Schul- und Ausbildungsareal wurde uns Absolventinnen sehr informativ von FV Hannelore Frank geschildert. Die Teilnehmerinnen waren von den vielseitigen und umfangreichen Bildungsmöglichkeiten sehr beeindruckt. Nach der Schulbesichtigung stärkten wir uns im Dolomiten Golf Suites in Lavant mit einem köstlichen 4-Gänge Menü. Die Biografien der Mitschülerinnen sowie verschiedene Schul- und Familienfotos sorgten für eine lebhaft Unterhaltung.

Eine Gedenkminute galt unserer Lehrerin Edeltraud Hopfgartner, Klassenvorstand des zweiten Jahrganges. Herzlicher Dank gilt der Schule für die freundliche Aufnahme sowie dem Organisationsteam Helga, Christiane und Martina.

Margit Steiner



1. Reihe: Ingrid Haider, Regina Perfler, Helga Holzer, Edith Ebner, Maria Mitterdorfer, Margit Steiner, 2. Reihe: FV Hannelore Frank, Hermine Pitterl, FL Gertraud Trutschnig, Maria Berger, Monja Mariacher, Gabriela Innerkofler, Christiane Kaufmann, Hildegard Kramerath, FL Irmgard Weiler; 3. Reihe: Roswitha Garzaner, Margareta Veider, Helene Schett, Carmen Auer; 4. Reihe: Martina Wurzer, Daniela Lanser, Renate Klingler, Doris Zeidler; 5. Reihe: Elisabeth Straganz, FL Germana Mattersberger, Rolanda Zlöbl, Magdalena Haszler, FL Bettina Legat, Anita Feistritzer



Anna und Lena Schett

Nach 3 Jahren LLA und dem Abschluss mit dem Facharbeiterbrief, wählten Anna und Lena den Aufbaulehrgang der HLFS Kemaaten, den sie erfolgreich mit der Matura absolvierten.

Anna Schett



Lena Schett



Melanie Gsaller

Nach dem Abschluss der LLA Lizenz (2009) absolvierte Melanie die

Ausbildung zur Gesundheits- und Krankenschwester am Eduard-Wallnöfer-Zentrum in Hall in Tirol. Anschließend erweiterte sie ihre Ausbildung zur Gesundheits- und Kinderkrankenschwester. In nächster Zeit wird sie in Innsbruck an der Universitätsklinik auf der HNO ihr Fachwissen und ihr Können einsetzen.

Schulbeginn 2014/15

Montag 08. Sept. 2014

1. Jahrgang Landwirtschaft und 1. und 2. Jg Hauswirtschaft

Dank und Gratulation

Verabschiedung Angelika Grimm

Angelika Grimm war von 2004 bis Ende Juni 2014 Mitarbeiterin an unserer Schule. Angelika hat nach Abschluss der Fachschule für Hauswirtschaft eine Kochlehre absolviert und war dann einige Jahre in der Gastronomie tätig. Die zehnjährige Beschäftigung an der Schule umfasste die Arbeitsbereiche Service, Hauspflege und Köchin in der Betriebsküche.



Angelika Grimm mit Dir.
Alfred Hanser

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich für das engagierte Wirken in unserem Haus und wünschen für die Zukunft beruflich und privat alles Gute.

25-jähriges Dienstjubiläum



Andrea Köck-Sint begann ihre Tätigkeit als Lehrerin 1989 an der LLA Rotholz. Im September 1997 wechselte Andrea dann an unsere Schule.

Die Unterrichtsschwerpunkte sind Informations- und Kommunikationstechnologie, Musische Bildung, Chorgesang und Instrumentalmusik.

Darüber hinaus leitet Kollegin Köck-Sint schon viele Jahre den Schülerinnenchor und bereichert mit ihren Auftritten die verschiedensten Veranstaltungen. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum Dienstjubiläum und wünschen weiterhin alles Gute.

Wir suchen...

Stellenausschreibung Koch/Köchin in Vollzeit

Abgeschlossene Kochlehre mit mehrjähriger Berufserfahrung. Gehalt nach dem Landarbeiterkollektivvertrag

Arbeitsbeginn September 2014

Abgabe der Bewerbungen:
bis spätestens 24. Juli 2014

Bewerbungen an:

Landw. Lehranstalt Lienz
Josef Müllerstraße 1
9900 Lienz

Tel. 04852/65055
Email: lla.lienz@tsn.at



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



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

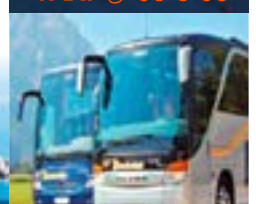


Reisebüro ☎ 63 3 60

9900 Lienz, Hauptplatz 5
E-mail: office@bundschuh-reisen.com
www.bundschuh-reisen.com



TAXI ☎ 63 8 63



Erlebnis-Busreisen



Internat. Transporte

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

Die Profis vom Land

Maschinenring Österreich
M&S Service mg Ges.m.b.H.
M&S Personal AG
www.maschinenring.at

Maschinenring

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



Albin-Egger-Str. 10
9900 Lienz

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

Leistung, die überzeugt!

WINKLER
Hackgut GmbH

Hubert Winkler
Geschäftsführer

UID: ATU 67447569
FN 385544b

Lohnunternehmen
A-9782 Nikolsdorf 40
Tel.: +43 4858 8239
Mobil: +43 664 18 17 811
info@winkler-hackgut.at
www.winkler-hackgut.at



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



Wir danken für die gute

Zusammenarbeit

KUENZ
NATURBRENNEREI

HG Markt **Aktion**

Für unsere Absolventenvereinsmitglieder gibt es wieder die Möglichkeit in der Woche vom 21. bis 26. Juli einen Rabatt von 12% in den Haus- und Gartensmärkten der Raiffeisen Genossenschaft Osttirol einzukaufen.

Impressum:

Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Lienz, Josef-Müller-Straße 1, 9900 Lienz; Redaktion, Gestaltung und Satz: Ing. Mag. Markus Einbauer, Dipl. Päd. Margit Ortner, BEd Petra Fercher; Bildnachweis: Lehrkräfte und SchülerInnen der LLA Lienz; Druck: Oberdruck

Raiffeisen
Meine Bank

**Wenn's um meine Heimat geht,
ist nur eine Bank meine Bank.**

www.raiffeisen-tirol.at