

# LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Linz

Jahrgang 17

Bericht aus der Direktion - Umbau Müllerhof

Fremdpraktikumsberichte aus dem In- und Ausland

Absolventenverein - neuer Vorstand

Ausgabe 3/14



Umbau Müllerhof

# Schule als Lebensraum



Geschätzte Absolventinnen und Absolventen! Nach Absolvierung der Fremdpraktika

in den Sommermonaten haben wir am 29. September auch mit dem Unterricht in den Oberklassen begonnen. Damit besuchen nun 265 SchülerInnen in 12 Klassen die beiden Fachrichtungen Landwirtschaft und Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement. 215 Jugendliche wohnen an der Schule. Als Lehrer und Erzieher stehen wir wiederum vor großen Herausforderungen. Neben der Wissensvermittlung und dem

praktischen Tun in den Lehrwerkstätten, sind auch die Betreuung und Begleitung der SchülerInnen ein wichtiger Bestandteil unserer Tätigkeit. Mitte Oktober haben wir gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer an 29 LehrgangsteilnehmerInnen die Facharbeiterbriefe überreichen können. Parallel dazu starteten wir wiederum mit einem neuen Facharbeiterlehrgang in unserer Abendschule. 30 interessierte Damen und Herren haben sich zum Ziel gesetzt, diese 260 Unterrichtseinheiten bis Anfang Mai im nächsten Jahr zu bewältigen. In den Sommermonaten erfolgte die zweite Bauphase der Generalsanierung im Müllerhof. Der Schwerpunkt der Umbaumaßnahmen lag heuer in der Neugestaltung der Internats-

zimmer und der Freizeiteinrichtungen sowie in der Sanierung der Lehrküche. Anfang Oktober konnten die Bauarbeiten abgeschlossen werden. Damit hat das Arbeiten und Wohnen für unsere Schülerinnen im Müllerhof eine ganz neue Qualität bekommen. Auch die Lehrkräfte und das Mitarbeiterteam schätzen die neuen Einrichtungen und bekunden ihre Zufriedenheit. Offen ist noch die Außengestaltung beim Müllerhof. Dies wollen wir dann im Rahmen eines Schülerprojektes im nächsten Jahr umsetzen. Nach den intensiven Bauphasen in den letzten Jahren präsentiert sich unser Schuldorf nach außen und innen rundum

erneuert. Unsere Schulgemeinschaft ist stolz auf das Erreichte und gleichzeitig dankbar für diese guten Rahmenbedingungen zur Bewältigung unserer vielfältigen Aufgaben. Künftig wird für uns Qualitätssicherung und Qualitätsverbesserung im Unterricht und in der Internatspädagogik Priorität haben. Die Methodenvielfalt, kompetenzorientierte Unterrichtsmodelle, Veränderungen in der Berufswelt sind für uns ganz neue Herausforderungen. So wünsche ich allen Lehrkräften und dem Mitarbeiterteam alles Gute, viel Kraft und Einsatzfreude.

*Dir. Alfred Hanser*

**Seit 1. September 2014 gibt es folgende personelle Veränderungen an der Schule und im Lehrbetrieb der LLA Lienz**



*Ing. Thomas Sint neuer Direktor*



*DI (FH) Thomas Zwischenberger neuer Koordinator des landwirtschaftlichen Lehrbetriebes*

Kollege DI Wolfgang Baumgartner hat beide Funktionen nach etwas mehr als zwei jahrzehntelanger Tätigkeit zurückgelegt. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich für die sehr engagierte Arbeit neben dem Wirken als Lehrer und Erzieher. Die Direktion wünscht beiden Kollegen in ihrer verantwortungsvollen Aufgabe alles Gute und viel Schaffenskraft.

## Landarbeiterehrung

Im Rahmen einer schönen Feier gratulierten die Landwirtschaftskammer und die Landarbeiterkammer Tirol unserem Wirtschaftsleiter Peter Mietschnig und unserer Mitarbeiterin in der Küche, Maria Warscher für 10jährige treue Dienstleistung im selben Betrieb. Eine gute Küche und ein perfektes

Service schätzen die Schülerinnen und Schüler, wie auch die Gäste bei den verschiedenen Veranstaltungen. Wir schließen uns der Gratulation an und wünschen weiterhin viel Freude bei der Arbeit!

*Thomas Sint*



*v.l.n.r.: Landarbeiterkammerpräsident Andreas Gleirscher, ÖK Friedl Schneeberger, Peter Mietschnig, Maria Warscher, Dir. DI Alfred Hanser, LA DI Hermann Kuenz*

## Schülerstatistik Schuljahr 2014/15

Fachschule	1. Jahrgang		2. Jahrgang		3. Jahrgang		Erwachsene	Gesamt
	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen	SchülerInnen	
Landwirtschaft	2	64	2	50	2	39	30	183
Hauswirtschaft	2	39	2	41	2	31		111

Schülervertreter stellen sich vor

# Schulbeginn

**David Mietschnig**

Ich komme aus Dölsach, bin 16 Jahre alt und bin der neu gewählte Schulsprecher. Schuhplatteln und Schifahren sind meine Hobbys. Außerdem gehe ich gerne aus und feiere gerne mit meinen Freunden. Als neuer Schulsprecher setze ich mich für Schüler und Lehrer in unserer Schule ein. Ich werde die Schule nach außen hin so gut wie möglich vertreten. Ein gut organisierter Schulball ist eines meiner Ziele. Auf ein gutes neues und erfolgreiches Schuljahr.

**Stefanie Waldner**

Ich komme aus Matrei und bin 16 Jahre alt. Dieses Jahr kam ich in die dritte Klasse für Betriebs- und Haushaltsmanagement, Fachrichtung Gesundheit, Soziales und Wellness. Als Schülersprecherstellvertreterin sehe ich es als ehrenvolle Aufgabe, die Anliegen aller Schüler zu vertreten. Ich blicke dem Schuljahr sehr freudvoll entgegen und freue mich auf die Arbeit als Schulsprecherstellvertreterin, ebenso im Schülerparlament und auf zahlreiche Projekte, die entstehen werden.

**Sonja Zojer**

Ich komme aus dem Gailtal, genau genommen aus Kötschach und wurde zur zweiten stellvertretenden Schulsprecherin gewählt. Mein Ziel ist eine gute Zusammenarbeit unseres Schulsprecherteams mit dem Lehrerteam und den Schülern und Schülerinnen. Das Hauptthema ist aber ein toller Schulball, der in Erinnerung bleibt. Ich freue mich auf ein schönes und erfolgreiches Schuljahr!

Wie schon traditionell am Schuljahresbeginn pflanzen die Klassenvorstände Gertraud Mietschnig und Petra Fercher für die Mädchen der 1. Klassen die Kennenlerntage. Dieses speziell angepasste Programm soll das Eingewöhnen an die neue Umgebung erleichtern und die Klassengemeinschaften stärken. Gemeinschaftsspiele, kreative Workshops, selbstgemachte Gesichtsmasken und sportliche Herausforderungen bildeten das abwechslungsreiche Programm.



Das neue Schulsprecherteam: Stefanie Waldner, David Mietschnig und Sonja Zojer



Das Gemeinschaftsnetz der 1a

## Weihnachtsaktion Licht ins Dunkel

**LLA Schülerinnen backen Knusperhäuschen**

REmax-Invest ist eine weltweite Immobilienfirma, die sich in der Vorweihnachtszeit in den Dienst von Licht ins Dunkel gestellt hat. Österreichweit backen Schulen für diese Aktion Lebkuchenhäuschen, die über die Homepage REmax Austria für Licht ins Dunkel ersteigert werden können. Ausgehend von REmax-Invest Lienz backen nun die Mädchen der zweiten

Klasse, Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement, mit ihrer Kochlehrerin Marlene Bichler reich verzierte Lebkuchenhäuser. Mitsteigern kann man unter [www.remax.at/knusperhaus](http://www.remax.at/knusperhaus). Auch am Tag der offenen Schule, am 28. November 2014 werden die kleinen Kunstwerke angeboten.

Margit Ortner



Anna Wibmer beim Verzieren



Lisa Ebner und Annalena Engeler erhoffen sich eine nennenswerte Kaufsumme für ihr Knusperhäuschen und freuen sich, dass sie diese tolle Aktion unterstützen können.



Sichtlich Spaß haben Claudia Berger und Mathilde Openeinger beim Herstellen und Auftragen der selbstgemachten Gesichtsmasken aus Heilerde.

Ein interessanter und unterhaltsamer Wandertag im Innergschlöss mit den Nationalparkrangern über den Gletscherschauweg zum „Auge Gottes“ rundete unsere Kennenlerntage ab.

Petra Fercher  
Gertraud Mietschnig

## Honiggütesiegel

# Tag der offenen Schule

### Fremdpraktikum in Deutschland

Für mein Fremdpraktikum wählte ich einen landwirtschaftlichen Betrieb im Allgäu. Obwohl es nur 50 km von der österreichischen Grenze entfernt war, lernte ich dort Leute mit ganz anderem Dialekt und verschiedenen Traditionen kennen. Mein Führerschein der Klasse F zählte sich voll aus, denn ich war oft auf dem hauseigenen Traktor unterwegs.



Neben den sehr frühen Aufstehzeiten (5:30 morgens), wurden teilweise auch schwere Arbeiten, wie das „Stoppelziehen“ im Heustock oder das Mistschieben im Kälberstall verrichtet. Eine kurze Beschreibung zum Begriff „Stoppelziehen“: Es handelt sich dabei um eine traditionelle Angelegenheit, die hauptsächlich im bayrischen Raum stattfindet. Damit bei einer Heutrocknung im Heustock die Luft besser nach oben befördert werden kann, werden mit Hilfe von Stoppeln Gänge vom Boden bis zum Ende des Heustockes geleitet. Am Ende entsteht ein einfaches Luftzirkulationssystem, wie man effizient Luft trocknen kann. Meine Gastfamilie nahm mich oft zu Veranstaltungen mit und zeigte mir die Sehenswürdigkeiten der Umgebung. So erfuhr ich einiges über das Schloss Neuschwanstein und die Greintner Erzwellen.

Johannes Steinringer

### LLA Lienz freut sich über Verleihung des Tiroler Honiggütesiegels 2014

Bereits zum vierten Mal erhielt der beliebte Blütenhonig heuer diese Auszeichnung des Landesverbandes für Bienenzucht. In Jahren mit spärlichen Honigernten wird der Wert des heimischen Bienenhonigs besonders geschätzt, und es wird bedauert, dass zu wenig Honig zum Verkauf angeboten werden kann. Voraussetzung für gute Honigertäge sind neben gesunden, vitalen Völkern und idealen Wetterbedingungen auch die zur Verfügung stehenden Trachtpflanzen. Die Verantwortung für die Lebensbedingungen der Bienen tragen wir alle miteinander.



Jeder kann einen Beitrag dazu leisten, in erster Linie durch Erhaltung bzw. Neupflanzung von Blütensträuchern und Bienenweiden. Ein abwechslungsreicher Pflanzenbestand mit Pollen und Nektarangebot das ganze Jahr hindurch ist von allergrößter Bedeutung. Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Obst und Gartenbau ist im Frühjahr dankenswerter Weise eine Neuanlage in diesem Sinne erfolgt. Ebenso der sorgsame Umgang mit Pflanzenschutzmitteln trägt Wesentliches bei. So sollen notwendige Spritzungen verlässlich nur außerhalb der Flugzeiten der Bienen bei Windstille erfolgen. Die Natur und die Landwirtschaft brauchen Bienen. Schützen wir die Bienen!

Sigrid Ortner

### LLA - die Schule mit ganzheitlicher Bildung

Die beste Gelegenheit, sich ein Bild über unser umfangreiches Ausbildungsprogramm zu machen gibt es am Freitag, dem 28. November 2014 von 10 bis 16 Uhr.

Neben den Führungen von den Schülerinnen und Schülern durch unsere Unterrichtsräume und Lehrwerkstätten sowie den neuen Internaten, bieten wir den Besuchern auch kulinarische und musikalische Genüsse.

Im Mittelpunkt unserer Präsentation steht der LLA-Hofladen. Die Veredelung und Vermarktung von Produkten ist ein wesentlicher Teil unseres Lehrplanes. Im praktischen Unterrichtsfach Produktverarbeitung lernen die Schülerinnen und Schüler die professionelle Veredelung von wertvollen Rohstoffen aus der Region. Der Großteil – vor allem Milch, Fleisch, Äpfel und Kartoffeln – liefert der Schulbetrieb direkt. So werden pro Schuljahr rund 12.000 Liter Milch zu Butter, Topfen, Joghurt und Käse ver-

edelt; 6 Jungrinder (ca. ein Jahr alt), 15 bis 18 Schweine (100 kg) und etwa 10 Lämmer kommen zur Weiterverarbeitung in die Lehr- und Wirtschaftsküche.

Um in der Vermarktung erfolgreich zu sein und zu lernen eine intensive Beziehung zu den Kunden aufzubauen, wirken die jungen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmer aktiv bei Verkauf, Warenpräsentation und Kalkulation mit. Damit sollen sie bewusst erkennen, dass gelebte Überzeugung und ehrliche Kommunikation eine Chance für die Kooperation mit den Menschen der Region sind.

**Jungrind Mischpaket aus Mutterkuhhaltung direkt vom Lehrbetrieb der LLA. Auf Bestellung Mischpaket (Schnitzel, Braten, Gulasch, Suppenfleisch, Beiried) küchenfertig zerlegt und vakuumiert, mehrere Größen. Der Kilopreis beträgt € 9,50 Reservieren Sie unter 04852/65055**

## TAG der offenen SCHULE

Freitag 28. Nov. 2014  
 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr  
**LLA Lienz**

Schülerinnen und Schüler präsentieren die Schule für deine Zukunft

- \* Handwerk aus den Kreativwerkstätten
- \* Interaktive Unterrichtsgestaltung
- \* Nationalparkpartnerschaft
- \* Sicheres Arbeiten im Wald
- \* Fremdpraktikum
- \* Gesundheit zu Hause
- \* Advent-Backstube

**LLA Hofladen**  
regional und saisonal

Köstlichkeiten zum Verkauf

- \* Butter, Käse, Topfen
- \* Fleisch-, Wurstwaren
- \* Honig, Marmeladen
- \* Säfte, Liköre, Schnäpse
- \* Kreatives Handwerk

Musikalische Unterhaltung bei Kaffee und Kuchen

**Wir freuen uns auf deinen Besuch!**

## Führerschein

### L17 – eine überlegenswerte Alternative Autoführerschein mit 17 Jahren

Frühestens mit 16 Jahren ist die Ablegung des Traktorführerscheins für unsere Schüler möglich. Parallel könnte bereits ab dem Alter von 15,5 Jahren mit der L17 Ausbildung begonnen werden.

Die Vorteile der L17 Ausbildung sind:

- Laut Unfallstatistik weniger Unfälle, also besseres Ausbildungssystem
- Führerschein bereits mit 17 Jahren möglich (Fahrt zum Arbeitsplatz, Lehrplatz)
- Fließender Übergang der Ausbildung Moped, Traktor, Auto
- Vertrauensfördernd zwischen Eltern und Kindern in einem möglicherweise schwierigen Altersabschnitt.

#### Ausbildungsablauf:

Frühestens mit 15,5 Jahren kann ein Antrag für L17 gestellt werden und nach der Grundausbildung (Theorie und Praxis) bei der Fahrschule kann die Theorieprüfung abgelegt werden. Nach Genehmigung durch die BH kann mit den Übungsfahrten begonnen werden. Diese erfolgen mit dem privaten PKW mit der Aufschrift L17 ausschließlich im Inland. Es können auch zwei Ausbildungspersonen und zwei Ausbildungsfahrzeuge beantragt und genehmigt werden. Insgesamt müssen in den ca. 1,5 Jahren 3.000 km gemeinsam gefahren und in einem Protokollheft aufgezeichnet werden. Nach jeweils 1.000 km ist eine Überprüfungsfahrt mit der Fahrschule erforderlich.

Für die Begleitperson gilt:

- Seit mindestens sieben Jahren im Besitz einer Lenkberechtigung, Klasse B
- Zumindest in den letzten 3 Jahren Fahrerfahrung mit der Klasse B
- Keine groben verkehrsrechtlichen Verstöße in den letzten drei Jahren, so wie ein besonderes Naheverhältnis zum Fahrschüler.

Die Kosten für die Führerscheinausbildung sind ca. gleich hoch, abhängig von der Anzahl der zusätzlich benötigten Fahrstunden bei der klassischen Ausbildung. Ein Vorteil liegt in der Einsparung von Lernzeit, weil sich viele Inhalte aus der Traktorführerscheinausbildung wiederholen. Die ärztliche Untersuchung ist nur einmal zu machen (Gültigkeit 18 Monate). Das Grundmodul aus der Traktorführerscheinausbildung ist für die Autoführerscheinausbildung anrechenbar, wodurch Kosten und Zeit gespart werden können. Der Führerschein kann bei der L17 Ausbildung mit der Ablegung der praktischen Prüfung ausgehändigt werden. Zu dieser kann frühestens am 17. Geburtstag angetreten werden. Danach darf ohne Begleitperson ein Auto gelenkt werden.



Peter Suntinger

# Den Ampfer im Griff...

Bedingt durch den niederschlagsreichen Sommer und dem damit verbundenen späten Schnittzeitpunkt, ist es vermehrt zum Aussamen der Unkräuter, speziell des Ampfers, gekommen. Auf den betroffenen Flächen gilt es daher, im kommenden Jahr vermehrt Augenmerk auf die Bekämpfung dieses Unkrautes zu legen.

Ähnlich wie auf dem Acker sind auch auf dem Grünland bestimmte Kräuter, die zur natürlichen Artenausstattung (Beikräuter) unseres Grünlandes zählen, durch unkorrekte Bewirtschaftungsmaßnahmen zu Unkräutern „herangezüchtet“ worden.

Um die Beikräuter regulieren zu können ist es wichtig, ihre Ansprüche, Biologie und Vermehrung zu kennen.

Biologie und Bedeutung des Ampfers:

- typischer Lichtkeimer; wenn die Grünlandnarbe lückig ist, hat er beste Keimbedingungen
- Samen bleiben bis zu 50 Jahre keimfähig im Boden, ebenso in Gülle und Mist
- liebt schwere, staunasse und verdichtete Böden
- mag Böden mit hoher Stickstoffversorgung
- bildet mächtige Wurzelstöcke als Reservestoffspeicher
- hat ein großes Samenpotenzial von bis zu 20.000 Samen pro Pflanze



*In diesem Stadium vermehrt sich der Ampfer, unbedingt vorher Maßnahmen zur Bekämpfung einleiten*

Eine der wichtigsten und wirksamsten natürlichen Bekämpfungsmaßnahmen gegen den Ampfer ist eine dichte Grasnarbe. Im Folgenden einige Maßnahmen, die dazu führen:

- kein Befahren bei nassem Boden
- das Aussamen des Ampfers muss verhindert werden
- keine ätzenden Wirtschaftsdünger; Gülle und Jauche soll aufbereitet und in kleinen Mengen ausgebracht werden
- mäßige Düngung; maximal 15 m<sup>3</sup> Gülle/Gabe



*Die Nachsaat von wertvollen Futtergräsern und Leguminosen erhöht die Futterqualität und vermindert gleichzeitig den Unkrautdruck*

- höherer Schnitt, mindestens 5 bis 7 cm
- vielseitige Nutzung, Wechsel zwischen Schnitt und Beweidung
- Ausbringen von Nachsaaten zur Verbesserung der Artenvielfalt und Narbendichte
- beim Abschleppen der Wiesen im Frühjahr unbedingt nachsäen
- bei Einzelpflanzen: Ausstechen des Wurzelstocks und Entfernen der Pflanzen vom Feld
- Stellen, an denen Ampfer ausgestochen wurde, müssen nachgesät werden
- Nachmähen: etwa zwei Wochen nach dem 1. und 2. Schnitt die Ampferstöcke mit der Motorsense tief heraus mähen und liegenlassen
- Weidewirtschaft genau planen; bei ungünstiger Witterung (speziell im Herbst), die Flächen nicht beweidend

Neben dieser Bekämpfungsmaßnahme gibt es eine Reihe von weiteren Maßnahmen, die zum Bekämpfen des Ampfers geeignet sind. Das Erfolgsrezept für eine nachhaltige und wirksame Ampferbekämpfung lautet:

### Vorbeugen + Fehlervermeidung + Bekämpfung + Nachsaat

Im Hinblick auf die Schaffung und Erhaltung von gesundem und leistungsfähigem Grünland sollte die ständige Beobachtung und Beurteilung der Pflanzenbestände ein zentrales Element in der Bestandsführung sein. Nur so ist es auch möglich, Probleme bereits im Ansatz zu erkennen und mittels der zuvor diskutierten Maßnahmen regulierend einzugreifen. Grundvoraussetzung dazu ist allerdings die Kenntnis der für das Grünland wichtigsten Gräser-, Klee- und Kräuterarten im vegetativen als auch generativen Zustand.

Thomas Zwischenberger

Zusammenarbeit mit Nationalpark

wird fortgesetzt



Klimaschule

Die Klimaschule des Nationalparkes Hohe Tauern gratuliert dem Teilnehmer Nummer 10.000 und ist somit eine Erfolgsgeschichte in der Umweltbildung. Anna Brugger gestaltete mit den Schülern der beiden 2. Klassen Fachrichtung Landwirtschaft der LLA Lienz einen Nachmittag im Rahmen des Projektes mit dem Regionalmanagement Osttirol - KÖPFCHEN BENÜTZEN - KLIMA BESCHÜTZEN. ORF-Tirol hat für die Sendung „Tirol heute“ darüber einen stimmigen Beitrag gestaltet. Die Partnerschaft der LLA Lienz mit dem Nationalpark Hohe Tauern geht heuer in das 3. Jahr und bereichert den Unterricht, sowohl in der Fachrichtung BHM wie auch in der Fachrichtung Landwirtschaft. Der Beitrag von Redakteur Mag. Robert Hippacher kann in der TVthek „nachgesehen“ werden

Thomas Sint

Almweidepflegeprogramm im Kaiser Dorfertal

Zwei Tage verbrachten die zweiten Jahrgänge der Fachschule für Landwirtschaft zur Almweidepflege wie jedes Jahr im Herbst auf einer Alm des Nationalparks. Heuer zum ersten Mal im Kaiser Dorfertal. Unterwiesen werden die Schüler in die richtige Schwendtechnik von Latschen, Zwergwacholder und Almrosen mit Hilfe des Maschinenringes Osttirol und den Almbesitzern. Die Vertreter des Nationalparks Hohe Tauern erklärten uns den Unterschied zwischen Mager- und Fettweiden und den darauf vorkommenden Pflanzen. Auch wurden Bodenprofile auf diesen Standorten gemacht, um den Aufbau der Böden zu erforschen. Abgerundet wird das Programm mit der Erklärung und Besichtigung der Besonderheiten der jeweiligen Alm. Hingewiesen werden die Schüler auch auf die möglichen öffentlichen Förderungen zur Bewirtschaftung von Almen und im Besonderen der umfassenden Förderung der Almen im Nationalpark Hohe Tauern.

Peter Weiler

## Mein Sommerpraktikum...

... in Illmitz im Burgenland



Mein Arbeitstag begann mit einer Fahrt zu den hofeigenen Mangalitzaschweinen, die gefüttert werden mussten.

Meist war ich auch für das Kochen des Mittagessens für die ganze Familie zuständig. Am Nachmittag spielte ich mit den Kindern und am Abend war ich für das Service in der Buschenschenke verantwortlich.



Perlinger und GEO-Gemüse. Es hat mich schon nachdenklich gemacht, wie viel noch essbares Gemüse weggeschmissen wird, nur weil es der Norm nicht entspricht.

Mein Chef nahm mich auch zum Fleischermeister Karlo mit, wo Würsteln, Leberkäse und noch viele andere ausgezeichnete Produkte produziert wurden. Es war eine tolle Erfahrung in einer total konträren Umgebung zu arbeiten und dort Menschen, Traditionen und Betriebe kennen zu lernen.

Anna Angermann

Die Buschenschenke war jeden Tag äußerst gut besucht und ich konnte viele interessante Leute kennen lernen. Besonders beeindruckt hat mich Erich Stekovich, der Paradeiserkönig Österreichs. Ich durfte bei seinen Paradeiserwanderungen teilnehmen, die nicht nur äußerst lehrreich war, sondern auch sättigend. Außerdem besuchte ich noch die Firma

### Impressum:

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

## Feste im Jahreskreis

Einmal im Schuljahr - im Pflichtgegenstand Religion - gibt es für jede Klasse eine religiöse Übung. Das bedeutet, dass die Schülerinnen selbstständig eine Feier im Jahresfestkreis gestalten. Anhand einer Checkliste (Einladungen, Musik, Texte, Verpflegung und Tischgestaltung) organisieren die Mädchen mit den Lehrerinnen eine Feier.



einfachen, regionalen gemeinsamen Essen. Den Schülerinnen der 2b BHM gelang es, dies anhand von gemalten Bildern und kurzen, aussagekräftigen Texten darzustellen. Der neuformierte Chor umrahmte mit Klavierbegleitung und Sologesang (Johannes Steinringer, Anna Rogl) und anschließend gab es im schön gestalteten Speisesaal des Müllerhofes selbstgemachte Gerstensuppe, Kiachln und Apfelsaft.

Das erste Projekt ist immer die Erntedank-Andacht mit einem

Margit Ortner

## Einblicke in die „Daberer-Welt“

Eine Welt voller Qualität, Lebensfreude und besonderer Urlaubserlebnisse. Spannend! Ganzheitlich! Erlebbar!

Mit der Besichtigung des Biohotels Daberer in St. Daniel im Gailtal konnten die Schülerinnen der



3. Klassen, Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement Eindrücke besonderer Art mitnehmen.

In den Fächern Betriebs- und Haushaltsmanagement, Service und Gastronomie, Ernährung und Küchenführung, sowie im Unterrichtsgegenstand Gesundheit-Soziales-Wellness können wir in den Abschlussklassen Bezug auf diesen interessanten Lehraus-

gang nehmen. Die engagierten Mitarbeiter des Betriebes leben und kommunizieren zentrale Werte: Natur, Genuss, Gesundheit, Nachhaltig-

keit, Innovation und Lebensfreude.

Ein Dankeschön an die Familie Daberer,

dass wir trotz „vollem Hause“ Einblick in die „Daberer-Welt“ nehmen durften.

Johanna Einhauer

„Geheimtipp“:  
Ab sofort oder ab Sommer/Herbst 2015 sucht der Betrieb einen HGA-Lehrling (Hotel- & GastgewerbeassistentIn) – Lehre mit Matura möglich!

## Feierliche Verleihung der...

### Fachschule für Erwachsene 2013/2014

Schön und lehrreich war die Zeit - im berufsbegleitenden Lehrgang zum landwirtschaftlichen Facharbeiter! Nach einem Jahr wurden uns im feierlichen Rahmen die Facharbeiterbriefe und Zeugnisse überreicht. Die Verleihung an 15 Teilnehmerinnen und 14 Teilnehmer erfolgte in Anwesenheit der Ehrengäste LA Martin Mayerl, Landesbäuerin ÖR Resi Schiffmann, Bezirksbäuerin Anna Frank und Kammerobmann ÖR Friedl Schneeberger. Dass viele von uns mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen hatten, erstaunte die Ehrengäste, aber auch Direktor DI Alfred Hanser.



Ich muss sagen, wir Teilnehmer haben uns gegenseitig zu Höchstleistungen regelrecht angetrieben. Doch so war es einfacher, auch nicht so spannende Themen durchzustehen oder uns über Motivationstiefs zu retten. Aber das Wichtigste war: Wir alle konnten die Ausbildung abschließen. Unsere Klassengemeinschaft war so stark, dass wir sogar schwächere Teilnehmer „mitnehmen“ konnten. Durch diese enge Verbundenheit war es ein besonders herber Schlag, als wir vom Ableben unseres Kurskollegen, DI Heinrich Rottensteiner erfuhren. Er hatte die Facharbeiterprüfung ebenfalls mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden und war zu einem sehr wichtigen Teil unserer Gemeinschaft geworden. Uns ist es jedenfalls sehr wichtig, dass wir uns ebenso in Zu-

kunft austauschen - insbesondere im landwirtschaftlichen Bereich. Gerne erinnern wir uns an die LehrerInnen, die uns in den Abend- und Wochenendeinheiten viel beibrachten. Insgesamt durften wir sehr viele spannende Praxis- und Theorieeinheiten in den unterschiedlichsten Fächern erleben - von Landtechnik über Waldwirtschaft und Fütterungslehre sowie Tierzucht bis hin zu Deutsch und Religion. So konnten wir beispielsweise in den Praxiseinheiten von Lehrkraft Ing. Barbara Suntinger erfahren, wie viele ausgezeichnete Produkte wir selbst aus Milch herstellen können.

Weiters konnten wir uns (bei leider nicht ganz so tollem Wetter, aber dafür mit umso mehr Elan) mit Waldprofi DI Andreas Blaßnig im Bereich Schlägerung und Waldpflege austoben. Weiters wurden div. landwirtschaftliche Fahrzeuge und Geräte mit DI Peter Suntinger gewartet und gepflegt. Auch theoretische Einheiten wie Fahrzeugelektrik und Mähmaschinenwartung wurden durch die jeweiligen Vortragenden zu interessanten Stunden, in denen unser Ehrgeiz geweckt wurde. Es gab dann noch etliche weitere Praxiseinheiten und Lehrgänge - wie z.B. Baumschnitt und Besichtigung von Betrieben, Tierbewertung, diverse Fahrzeug- und Geräteeinstellungen sowie Schulungen. Bei den Vortragenden spürte man, dass sie das jeweilige Fach nicht nur aus ihrer Pflicht heraus unterrichteten, sondern auch viel Engagement, Enthusiasmus und manchmal sogar Visionäres mitschwang.

Es war auf alle Fälle ein sehr spannendes, extrem lehrreiches Jahr - wenngleich auch ein sehr anstrengendes. Für den Großteil von uns war es bei der Facharbeiterbriefverleihung unerklärlich, wie wir im vergan-

## Facharbeiterbriefe

genen Jahr - trotz Kurs - auch weiterhin meist alles andere schafften - wie Landwirtschaft, Arbeiten in anderen Betrieben, vielfach auch Familie, Vereinsarbeit und anderes. Es wird für uns alle - in den für die Landwirtschaft nicht einfachen Zeiten - immer wichtiger sein, genau zu wissen, wo wir hinwollen und wie wir unsere Wertschöpfung mit unseren Produkten noch weiter erhöhen können.

Somit ist es für uns alle auch wichtig, wie Resi Schiffmann in ihrer Festrede feststellte, dass wir uns laufend weiterbilden, um am Ball der Zeit bleiben zu können. Ich wünsche uns alles Gute für die Zukunft - natürlich auch unseren Lehrern und bisherigen und zukünftigen Absolventen der LLA Lienz.

Martin Riedler



Die FacharbeiterInnen der Fachschule für Erwachsene Jg 2013/14

### Almsenmerkurs für Südtiroler und Tiroler LehrerInnen

Im Rahmen der jährlichen Sommerfortbildung gab es heuer einen länderübergreifenden Kurs für die LehrerInnen im Fachbereich Milchverarbeitung. Unter der Leitung von Elisabeth Haid (Fachschule Fürstentum) und Bertram Stecher (Sennereiverband Südtirol) wurde an zwei Tagen intensiv die Kunst des Almsen gelehrt. In der landwirtschaftlichen Fachschule Fürstentum im Vinschgau produzierten wir einerseits Schnittkäse, aber auch den typisch italienischen „Caciotta“. Durch diese Fortbildung über die

Grenzen hinaus, konnten wir untereinander Erfahrungen und Ideen austauschen sowie viel Neues erlernen. Im kommenden Sommer ist eine weitere Fortsetzung geplant.

Petra Fercher



v.l.n.r.: Margit Steiner, Barbara Suntinger, Petra Fercher und Marlene Bichler

## Erfolgreiche Absolventen

### Gipfelkreuz Hornischegg

Unser Absolvent, Florian Kofler, hat als Abschlussprojekt seiner Ausbildung als Kunstschlosser ein Gipfelkreuz gestaltet. Der junge Sillianer Künstler errichtete zusammen mit Freunden und Kollegen das Kreuz auf dem 2.552 m hohen Hornischegg. Der Gipfel ist sehr leicht in



Florian Kofler am Gipfel des Hornischegg

etwa 30 Minuten von der Sillianer Hütte aus zu erreichen. Anlässlich 125 Jahre Alpenverein Sillian wurde das neue Kreuz unter zahlreicher Beteiligung der Bevölkerung von Pfarrer Dr. Anno Schulte-Herbrüggen bei einer Bergmesse gesegnet. Der Sillianer Pfarrer freute sich in der Predigt darüber, dass die Jugend mit solchen Projekten ein starkes Zeichen des Glaubens setzt. Florian Kofler hat die Farben schwarz und hell ganz bewusst gewählt. Der helle Korpus des Gekreuzigten transportiert eine unglaublich lebendige Botschaft - so der Sillianer Pfarrer.

Thomas Sint

## Absolventenverein

### Vollversammlung mit Neuwahlen

Am 23. Oktober 2014 fand die diesjährige Vollversammlung des Absolventenvereins der LLA Lienz im Müllerhof statt.

Der Verein zählt zur Zeit 823 Mitglieder, bringt dreimal im Jahr die beliebte LLA-Absolventenzeitschrift heraus, organisiert mit anderen landwirtschaftlichen Einrichtungen aus dem Bezirk Fachvorträge zu aktuellen Themenbereichen und hält Fachkurse in den Lehrwerkstätten ab. Weiters veranstaltet der AV die 40iger und 50iger Jahrgangstreffen. Ein besonderer Hit sind jeweils die Bildungsreisen in Gemeinschaft mit dem Absolventenverein der LLA Rotholz.

Im Rahmen der Vollversammlung wurde auch die Neuwahl des Vorstandes durchgeführt. Besonders hervorzuheben ist dabei, dass der scheidende Alt-Obmann Markus Putzhuber sein Amt seit 1987 mit viel Einsatz, Freude und Verantwortungsbewusstsein ausgeführt hat.

Bei seiner Abschlussrede dankt er sich für die gute Zusammenarbeit mit Schule, Direktion, Büro, Geschäftsführung, Sponsoren sowie bei seinem Vorstandsteam und wünscht dem neugewählten Obmann Matthias Reiter erfolgreiches Arbeiten bei der Weiterführung und Weiterentwicklung des Absolventenvereins.

Aus dem Vorstandsteam wurden weiters Alois Fasching (Dölsach), Hans Stocker (Assling), Bernhard Knotz (Lesachtal) und Germana-Mattersberger (Matrei) verabschiedet.

Im Anschluss an die Vollversammlung führten Dir. Alfred Hanser und Fachvorständin Hannelore Frank durch die neu gestaltete Lehrküche sowie durch die gut gelungenen Internatsräume im Müllerhof. Buffet, Austauschgespräche und gemütliches Beisammensein rundeten schließlich diesen Vollversammlungabend ab.

Germana Mattersberger

### Lehrabschluss in einem „Männerberuf“



Nach drei Jahren LLA Lienz, Fachrichtung Hauswirtschaft und Abschluss mit der Facharbeiterprüfung

entschied sich Sarah Rainer-Pranter aus Sillian für die Lehre in der Tischler-Branche. Die Lehrjahre absolvierte sie bei der Firma Georg Kassewalder in Sillian.



Die Kreativität der jungen Tischlerin erkennt man an ihrer Abschlussarbeit, mit der Bezeichnung „Buckfang“-Regal, wo die Holzart im Design verewigt ist. Wir wünschen der Sarah alles Gute und viel Erfolg in ihrem Beruf.

Margit Ortner

# Kräuterrezept

### Gutes mit Kräutern Kräuteressig – Kräuteröl

#### Grundrezept Kräuteressig:

2 bis 3 ausgesuchte schöne Zwei-Enden eines Gewürzkräutes, wie Estragon, Basilikum, Ysop, Bohnenkraut, Thymian, Oregano, Dill, Salbei, Liebstöckel



oder Rosmarin in eine schöne Flasche geben.

Je nach Geschmack verwenden man verschiedene Kräuter und fügt zusätzlich noch Gewürze, wie Pfefferkörner, Senfkörner, Lorbeerblatt und Piment bei.

Farbenfroh sieht auch eine kleine rote Chilischote (Piri-Piri) aus.

Mit weißem Balsamicoessig übergießen. Mindestens zwei Wochen ziehen lassen. Die Kräuter können in der Flasche bleiben.

#### Grundrezept für Kräuteröl:

Es wird im Prinzip auf die gleiche Weise wie der Kräuteressig zubereitet. Man kann Maiskeimöl aber auch Olivenöl dafür verwenden.

Helga Bachler



AV-Vorstand: v.l.n.r.: Helga Defregger, Margit Steiner, Johann Mäscher, Matthias Reiter, Manuela Niederegger, Barbara Scheiterer, Elias Wallner, Alfred Hanser, Peter Leiter; nicht im Bild: Angela Wilhelmer

Ein Wiedersehen nach langer Zeit

## Jubiläumsklassentreffen

Die LLA Lienz und der Absolventenverein luden die Damen und Herren, die vor 40 bzw. 50 Jahren die LLA absolviert haben, zu einem Treffen ein.

Pfarrer Jean Paul Ouédraogo zelebrierte in der Herz-Jesu-Kirche die hl. Messe. Anschließend besichtigten die Jubilarinnen und Jubilare die gesamte Schule, wie Klassen, Praxisräume, Internat, Werkstätten, Stallungen. Die Teilnehmer zeigten sich erfreut über

die guten Voraussetzungen, die den Schülerinnen und Schülern heute zur Verfügung stehen. Nach dem festlichen Mittagessen im Mehrzwecksaal stellte sich der neue Obmann des Absolventenvereines – Mathias Reiter aus Anras - vor und berichtete über die Aktivitäten des Vereines. Der Film von Peter Leiter – 90 Jahre Lehranstalt Lienz – zeigte einen interessanten Querschnitt durch die Geschichte der Lehranstalt Lienz.

*Thomas Sint*



Fachschule für Landwirtschaft 50 Jahre



Hauswirtschaftsschule Lengberg 50 Jahre



Hauswirtschaftsschule Lienz 40 Jahre



Fachschule für Landwirtschaft 40 Jahre



Hauswirtschaftsschule Lienz 50 Jahre



Hauswirtschaftsschule Müllerhof 40 Jahre

## Tiroler Lehrlingswettbewerb

## Absolventen als Landessieger

## Landessieg bei dem Landeslehrlingswettbewerb der KFZ-Techniker

Johannes Schneider von der RGO Osttirol wurde aufgrund seiner außergewöhnlichen Leistungen zum Landessieger der KFZ-Techniker gekürt.

Sowohl in der Praxis als auch in der Theorie konnte er mit seinem Fachwissen überzeugen. Auf 12 Stationen mussten die besten Lehrlinge des 3. Lehrjahres ihr Können unter Beweis stellen.

Landesinnungsmeister Martin Gertl ist stolz auf seine hervorragend ausgebildeten Teilnehmer.

Die Schulgemeinschaft wünscht Johannes alles Gute und viel Freude in seinem Beruf.



Landesschulinspektor Roland Teissl, Bundesbildungsreferent Hubert Stoff und Landesinnungsmeister Martin Gertl (hinten v.l.) sind stolz auf die drei besten Kfz-Techniker aus Tirol: Martin Klappacher, Johannes Schneider und Wolfgang Oberhofer (vorne v.l.).

Foto: WKT

## Krankenpflegeschule mit Diplom abgeschlossen

Die drei jungen Krankenschwestern absolvierten im Schuljahr 2011 die dreijährige Fachschule für Hauswirtschaft, bevor sie sich entschlossen einen sozialen Beruf zu wählen.

Wir wünschen ihnen viel Freude und Erfolg in ihrem anspruchsvollen Beruf.



v.l.n.r.: Tanja Indrist, Claudia Girstmair und Magdalena Köck

## LLA-Lienz Absolventen als Landessieger ausgezeichnet

Die Wirtschaftskammer Osttirol gratulierte den Landessiegern des Lehrlingswettbewerbes 2014.

KR Günther Lamprecht freute sich darüber, dass die Osttiroler Lehrlinge bei den Wettbewerben immer im Spitzenfeld zu finden sind. Er dankte den Lehrherrn bzw. den Ausbildungsleitern für ihren engagierten Einsatz in der Nachwuchsausbildung. Von den neun jungen Herren, die bei der Ehrung anwesend waren, absolvierten fünf die 3jährige LLA Lienz.

Josef Strieder, Maria Luggau (Tischlerei Georg Kasewalder); Georg Wibmer, St. Johann i.W. (Metalltechniker - Stadtgemeinde Lienz); Johannes Schneider, Kals (Kraftfahrzeugtechniker RGO); Josef Mair, Matrei (Hafner, Ofenbau Steinringer) Mathias Auer, Obertilliach (Tischlerei Wieser) Landesbester im 1. Lehrjahr.

Wir gratulieren und wünschen weiterhin viel Freude im Beruf!

Thomas Sint



hinten li.: Mathias Auer (Landesbester), Lukas Resinger, Josef Mayr, Johannes Schneider, Günther Kröll  
vorne li.: Josef Strieder, Andreas Pitterl, Georg Wibmer, Julian Steinkasserer; Nicht im Bild: Joshua Forcher

Von Steinbock, Gams und Bartgeier  
Lehrerfortbildung im Nationalpark Hohe Tauern

Im dritten Jahr der Nationalpark-Partnerschaft führte uns die Lehrerfortbildung „Wildtiere unserer Heimat“ im Oktober ins Ködnitztal in Kals. Mit Fernglas und Spektiv ausgerüstet, trafen wir uns zu einer Wanderung mit Wildbeobachtung.

Andreas Angermann wusste viel über Tierwelt und Jagd zu erzählen und zu zeigen. Über Pflanzen, Klima, Gletscher und Berge informierte uns Andreas Rofner, um auch für Nicht-Jäger Interessantes zu ergänzen. Bei einem gemütlichen Einkehrschwung ins Lucknerhaus ließen wir diesen informativen Nachmittag ausklingen.



Daniela Einhauer

# Neu in unserem Team

Wir gratulieren zum Geburtstag!

Leo Girstmair 50



Leo Girstmair ist seit 1993 als Praxislehrer an der Schule beschäftigt. Der Schwerpunkt der Unterrichtstätigkeit liegt in der Produktverarbeitung Fleisch in beiden Fachschulen. Fachgerecht lehrt er den Schülerinnen und Schülern die Verarbeitung der geschlachteten Tiere. Produziert werden Würste und küchenfertige Fleischwaren.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag und wünschen weiterhin alles Gute und viel Gesundheit.

Monika Mattersberger 60



Kollegin Monika Mattersberger wirkt seit 1976 als Lehrerin und Erzieherin an unserer Schule. Die Schwerpunkte in der Unterrichtstätigkeit sind Gesundheit und Soziales in Theorie und Praxis.

Kollegin Mattersberger pflegt die Kontakte zu den verschiedenen Sozialeinrichtungen und bringt somit mit viel Aktuellem Abwechslung in ihren Unterricht. Besonders die Anwendung von Kräutern in der Gesundheit sind ihr ein Anliegen.

Wir gratulieren recht herzlich zum 60er und wünschen für die Zukunft alles Gute und recht viel Gesundheit.

## HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 01. Dezember bis 06. Dezember 2014 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Sabina Islitzer



Seit September 2014 unterstützt Sabina Islitzer die Bediensteten in Küche und Haus. Frau Islitzer kommt aus Prägraten und war hauptsächlich in saisonalen Betrieben in Tirol beschäftigt.

Sieben Jahre arbeitete sie in der LLA Weitau in St. Johann in Tirol und ist nun in ihre Heimat zurück gekehrt.

Die Schulgemeinschaft der LLA Lienz wünscht alles Gute.

Klaus Ortner



Verstärkung für die Küchencrew der Betriebsküche der LLA Lienz gibt es seit September 2014 mit Klaus Ortner. Herr Ortner stammt aus Lienz, absolvierte seine Lehre beim Gasthof „Goldener Fisch“ in Lienz und kann auf Praxis in zahlreichen renommierten Restaurants verweisen.

Hauptsächlich war er saisonal am Ossiacher See/Kärnten und im Montafon/Vorarlberg beschäftigt, bevor er nun seine Stelle als Koch bei uns antrat.

Wir wünschen alles Gute für seine neue Herausforderung in unserer Schulküche.

**Raiffeisen Meine Bank**

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

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

**SICHER  
REGIONAL  
GEMEINSAM**  
125 Jahre  
in Tirol