

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 15

Bericht aus der Direktion

Jubiläumsklassentreffen

Erfolgreiche Absolventen



Ausgabe 3/15



Menschen bewegen-

Zukunft gestalten



In beiden Fachschulen haben wir mit erfreulichen Schülerzahlen in den vier ersten

Klassen gestartet. Insgesamt besuchen 260 Jugendliche in elf Klassen unsere Schule. 85 % aller Schüler und Schülerinnen wohnen an der Schule. Damit hält der Trend, dass so viele Jugendliche die Kombination Schule und Schülerheim wählen, unvermindert an.

Neben der fachlichen Qualifizierung legen wir großen Wert auf die Vermittlung von sozialen Kompetenzen. Der Aufenthalt in unseren Schülerheimen bietet dazu einen wertvollen Beitrag zur ganzheitlichen Bildung und ist Ausdruck einer intensiven Zusammenarbeit zwischen Lehrkräften und SchülerInnen. Deshalb stellt auch die Internatpädagogik für unsere Lehrkräfte in der Rolle des Erziehers eine besondere Herausforderung dar. Das Schülerheim ist ein Ort des Arbeitens, des Wohnens und ein Ort, wo Freizeit gestaltet wird. Jugendliche sind stets auf der Suche nach Räumen, wo sie sich mit anderen Jugendlichen zusammen aufhalten können, um zu reden, Musik zu hören, zu lernen, Sport zu betreiben und Feste zu feiern.

Unsere Schülerwohnheime kommen diesen Bedürfnissen der Jugendlichen nach sozialer Nähe zu Gleichaltrigen entgegen und bieten gleichzeitig ei-

nen Übergangsraum vom Leben in der Familie in ein selbstständiges, eigenverantwortliches Leben. Dazu gehört im Sinne des sozialen Lernens Verantwortung für sich und andere zu übernehmen, Beziehungen zu gestalten und Konflikte offen und fair auszutragen. Um dies lernen zu können, brauchen Jugendliche Freiräume, in denen sie sich bewegen dürfen und Erwachsene, die ihnen einen Vertrauensvorschuss geben. Das Schülerheim als Brücke zwischen Familienleben und gesellschaftlichem Leben hat eine ganz besondere Bedeutung.

Auch im Bereich der Erwachsenenbildung ist der Zuspruch in unserer Abendschule weiterhin ungebrochen hoch. So konnten wir im Oktober in festlichem Rahmen wiederum an 30 TeilnehmerInnen, gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer die Facharbeiterbriefe überreichen. Ein Jahr Weiterbildung, vorwiegend am Abend und an den Wochenenden, neben Familie und Beruf und mit einem hohen Leistungsniveau zollt großen Respekt und hohe Anerkennung. Wir dürfen zu diesen tollen Leistungen gratulieren und für die Zukunft alles Gute wünschen.

Inzwischen haben 37 TeilnehmerInnen in der Abendschule mit der „Facharbeiterausbildung NEU“ im zweiten Bildungsweg in zwei Klassen begonnen. In den letzten zwei Jahren wurde an der Neuausrichtung des Lehrplans der Fachschule für Erwachsene gearbeitet. Der nun auf Modulen aufgebaute und kompetenzorientierte Ausbildungslehrgang wird im Schulversuch angeboten. Erstmals kann damit auch eine Klasse für Betriebs- und Haushaltsma-

agement geführt werden. Damit haben wir in diesem Schuljahr wieder vielfältige Aufgaben zu erfüllen. Ich wünsche dem Lehrerkollegium und dem Mitarbeiterteam alles Gute und viel Einsatzfreude.

Dir. Alfred Hanser

Ehrung für Melanie Lublasser

Alljährlich ehrt die Tiroler Landwirtschaftskammer Dienstnehmer und Dienstnehmerinnen mit langjähriger Tätigkeit in der Land- und Forstwirtschaft oder in landwirtschaftlichen Institutionen. Melanie Lublasser absolvierte die zweijährige Fachschule für ländliche Hauswirtschaft und ist seit Juli 1991 an der Lehranstalt als Köchin beschäftigt. Für ihre 25-jährige Tätigkeit wurde sie nun ausgezeichnet. Die Direktion bedankt sich herzlich für die langjährige, engagierte Mitarbeit.

StR. Ing. Thomas Sint 60



Thomas Sint ist Absolvent der LLA Lienz, hat die berufliche Laufbahn in Imst begonnen und

wechselte 1985 nach Lienz. Die Unterrichtsschwerpunkte seines 30-jährigen Wirkens an der LLA sind Betriebslehre, Rechnungswesen und IKT. Kollege Sint war federführend und innovativ im Aufbau und der Weiterentwicklung der EDV an der Schule. Im September 2014 hat Thomas Sint die Aufgabe als Direktor-Stellvertreter übernommen. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag, wünschen alles Gute und recht viel Gesundheit.



v.l.n.r.: LA Martin Mayerl, Dir. DI Alfred Hanser, Melanie Lublasser, Landwirtschaftskammerpräsident Andreas Gleirscher, Kammerobmann Ing. Konrad Kreuzer

Schülerstatistik - Schuljahr 2015/16

Fachschule	1. Jahrgang		2. Jahrgang		3. Jahrgang		Erwachsene	Gesamt
	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen		
Landwirtschaft	2	64	2	50	2	45	24	183
Betriebs- u. Hauswirtschaftsmanagement	2	46	1	25	2	31	13	114

Kennenlertage in Kals

Schulsprecherwahl

Wir sind eine Gemeinschaft ...

Die beiden ersten Klassen der Fachrichtung BHM verbrachten zweieinhalb schöne und abwechslungsreiche Tage im Lucknerhaus in Kals am Fuße des Großglockners. Zuerst ging es in die Höhe! Im Rahmen der Nationalparkpartnerschaft organisierten die Nationalparkranger Andreas Angermann, Anna Brugger und Matthias Berger eine tolle

sammenhalt gefragt sind, kreatives Gestalten nach dem Motto „Ich bin mir wichtig“ und Basteln was die Natur hergibt, gab es auch im schönen Wellnessbereich eine erholsame Meditation mit Musik. Am Abend versammelten sich die Schülerinnen mit ihren KV's zu einer Lichtandacht mit Dankes- und Segentexten, wo noch jede ihre Anliegen vorbringen konnte. Doch auch der gemütliche



Ein „Stoanamandl“ für die 1a BHM

Wanderung mit Wildtierbeobachtung. Die „Big 5“ wurden gesichtet (Steinbock, Steinadler, Bartgeier, ein weißes Reh und eine Gams – die Murmeltiere sind schon im Bau). Zwei Gruppen schafften sogar die Tour zur Stüdlhütte.

Zahlreiche Workshops, wie z.B. Spiele, wo Teamgeist und Zu-

Teil fehlte nicht. Ausgezeichnetes Essen, reichhaltiges Frühstück, nette Zimmer – sogar mit TV und der Spielplatz – all dies ließ diese Tage noch eine kleine Auszeit sein, bevor der Schulalltag nun endlich los geht.

Margit Ortner



Fotoshooting 1b BHM

Die Schülervertreter stellen sich vor

Die neuen Schülervertreter des Schulgemeinschaftsausschusses wurden wieder von allen Schülerinnen und Schülern gewählt. Sechs Kandidaten stellten sich der Wahl. Die SchülervertreterInnen freuen

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

Margit Ortner



v.li.n.re.: 2. Stellvertreter Anton Hofmann, 1. Stellvertreterin Maria Told und Schulsprecher Elias Ortner

Fortbildung Milchverarbeitung - Milchveredelung

Bäuerliche Milchverarbeitung erlebt in den letzten Jahren eine echte Renaissance. Käse und Milchprodukte werden immer öfter in handwerklicher Tradition hergestellt. Damit wir unseren SchülerInnen möglichst viel aktuelles Know-how vermitteln können, absolvieren die Milchverarbeitungslehrkräfte Fortbildungen in diesem Fachbereich.

Zum dritten Mal trafen sich Osttiroler, Nordtiroler und Südtiroler Praxislehrkräfte Anfang September in Südtirol. Neben theoretischem Wissen übten wir uns dieses Mal in der Produktion von Caciotta, Mozzarella und Mascarpone. Weiters bekamen wir Einblick in das Labor der Südtiroler Molkereiwirtschaft. Der Höhepunkt war der Besuch mit Verkostung beim Käseaffineur DEGUST in Vahrn.

Wir freuen uns, den Schülerinnen und Schülern wieder Einblick und Wissen in die bäuerliche Milchverarbeitung zu geben. Die selbstgemachten Spezialitäten werden den SchülerInnen zur Jause angeboten.

Freude und Wissen im Umgang mit dem Lebensmittel Milch sind die Basis für die erfolgreichen Milchverarbeiter von morgen.

Margit Steiner



Daniela Einhauer, Barbara Suntinger, Petra Fercher, Margit Steiner

Förderwesen

Tag der offenen Schule

Förderung für Hofübernahme und Betriebsgründung

Frist für die Fördermaßnahme Existenzgründungsbeihilfe unbedingt beachten!

In der neuen Programmperiode LE 2014 bis 2020 ist analog zur früheren Niederlassungsprämie eine sogenannte Existenzgründungsbeihilfe für Junglandwirte/Innen vorgesehen. Betriebsgründer, die zum Zeitpunkt der Antragstellung höchstens 40 Jahre alt sind und erstmalig auf eigenen Namen einen Betrieb gründen oder die Betriebsnachfolge antreten, können bei der bewilligenden Stelle, dem Amt der Tiroler Landesregierung - Abteilung Agrarwirtschaft, den Antrag auf Existenzgründungsbeihilfe stellen. Der Förderantrag ist bis spätestens ein Jahr nach der Betriebsübernahme zu stellen.



Neu ist in der Fördermaßnahme, dass die Betriebsübernahme nicht zwingend mit der Eigentumsübernahme verknüpft ist. Die Übernahme durch Pacht des elterlichen Betriebes gilt demgemäß ebenfalls als Erstübernahme des Betriebes im Sinne der Fördermaßnahme. Und diese Bestimmung muss unbedingt beachtet werden! Denn die Förderung zielt ausschließlich auf die Erstübernahme eines Betriebes ab, und nur in dem Fall wird die Förderung auch gewährt.

Da in der vergangenen Förderperiode die Übernahme durch Pacht im Sinn der Förderung nicht als Übernahme galt, müssen Förderwerber, die vor dem 8. April 2014 den elterlichen Betrieb durch Pacht übernommen haben, den Förderantrag bis spätestens 21. Februar 2016 stellen! Eine spätere Einreichung ist für diese Fälle ausnahmslos nicht mehr möglich!

Die Frist zum Nachweis der Erstübernahme des Betriebes ist durch die erstmalige Bewirtschaftung nach Invekos oder durch den Nachweis über die Sozialversicherung zu belegen. Jeder Förderwerber muss eine geig-

nete Mindestqualifikation in Form der landwirtschaftlichen Facharbeiterprüfung oder einer höherwertigen Qualifikation im Bereich der Landwirtschaft nachweisen. Wenn diese Voraussetzung zum Zeitpunkt der Antragstellung nicht vorliegt, kann der Nachweis innerhalb einer zweijährigen Frist ab der ersten Niederlassung nachgeliefert werden. Der Arbeitsbedarf eines bestehenden Betriebes, der übernommen wird, muss mindestens 0,5 Jahresarbeitskraftstunden (kurz „bAK“) entsprechen. Ein neu gegründeter Betrieb muss im Haupterwerb bewirtschaftet werden und einen Arbeitsbedarf von mindestens 1,5 bAK aufweisen.

Bei Grünland- und Ackerbaubetrieben ist eine Mindestbewirtschaftung von drei Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche nötig. Betriebe des Garten-, Obst- oder Weinbaus und der Bienenhaltung, die diese Voraussetzung nicht erfüllen, müssen über einen eigenen Einheitswert oder den Zuschlag zum landwirtschaftlichen Einheitswert verfügen. Zur Förderbarkeit ist weiters ein Betriebskonzept vorzulegen, das die Ausgangsposition, die Strategie zur Entwicklung und Ausrichtung des Betriebes sowie die Ziele für die nächsten fünf bis zehn Jahre beschreibt. Die Einhaltung der Bewirtschaftung nach dem vorliegenden Betriebskonzept ist Pflicht. Nach drei Jahren hat der Förderwerber diese Verpflichtung darzustellen und der bewilligenden Stelle mitzuteilen. Wird das Betriebskonzept nicht umgesetzt, wird die zweite Teilzahlung des Förderbetrages nicht ausbezahlt.

Förderwerber von Betrieben mit einem Arbeitsaufwand von 0,5 - 1 bAK erhalten zwei Teilzahlungen mit 1.000 bzw. 1.500 Euro, Betriebe über 1 bAK erhalten zwei Teilzahlungen mit je 4.000 Euro. Nach dem vollständigen Übergang in das Eigentum wird für jeden genehmigten Antrag eine Pauschalzahlung von 3.000 Euro gewährt. Mit der Gewährung der Förderung ist eine mindestens fünfjährige Bewirtschaftung des Betriebes zu gewährleisten.

Auskünfte zur Existenzgründungsbeihilfe erhalten Sie bei der Landwirtschaftskammer (Tel. 059292-1212).

Peter Schiesling/LK-Referent

Es gibt wieder die beste Gelegenheit, das umfangreiche Ausbildungsprogramm kennen zu lernen. Die Schülerinnen und Schüler führen durch die Unterrichtsräume und Lehrwerkstätten sowie durch die Internatsräumlichkeiten. Nebenbei bieten wir den Besuchern auch kulinarische und musikalische Genüsse.

Schülerinnen und Schüler präsentieren die Schule für deine Zukunft

- * Handwerk aus den Kreativwerkstätten
- * Bäuerliche Milchverarbeitung hat Zukunft
- * Sicheres Arbeiten im Wald
- * Fremdpraktikum
- * Gesund mit Zirbe
- * Müllerhof-Café

LLA Hofladen
regional und saisonal
Köstlichkeiten zum Verkauf

- * Käse, Topfen, Joghurt
- * Fleisch-, Wurstwaren
- * Honig, Marmeladen
- * Liköre, Schnäpse
- * Kreatives Handwerk

Musikalische Unterhaltung bei Kaffee und Kuchen

Wir freuen uns auf deinen Besuch !

www.lla-lienz.tsn.at / mail: lla.lienz@tsn.at / Tel.: 65055 / LLA Lienz / Josef-Müller-Str. 1 / 9900 Lienz

Nachdem sich im vergangenen Jahr der LLA-Hofladen bestens bewährt hat, steht auch heuer wieder die Veredelung und Vermarktung von Produkten im Vordergrund. 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 – wird direkt vom Schulbetrieb geliefert. Ein besonderes Anliegen ist es, die jungen Hofübernehmerinnen und Hofübernehmer bei Verkauf, Warenpräsentation und Kalkulation mitwirken zu lassen, damit sie bewusst erkennen, welche Chancen sich für Kooperationen mit den Menschen in der Region ergeben.

Angebot:

Jungrind Mischpaket aus Mutterkuhhaltung direkt vom Lehrbetrieb der LLA. 10 kg je Paket, auf Bestellung, Mischpaket (Schnitzel, Braten, Gulasch, Suppenfleisch, Beiried) küchenfertig zerlegt und vakuumiert. Der Kilopreis beträgt € 10,00 Bestellung unter 04852/65055

Zukunft für die

bäuerliche Milchverarbeitung

Mathias Wibmer absolvierte 2005 die LLA Lienz. Er übernahm den Frößerhof in Matriei mit 8 Milchkühen und 8 ha Grünland. Als überzeugter Biobauer führt er den Hof als ZZU Heumilch Betrieb.



Besonders interessant sind für uns die Jahre nach der LLA! Was waren ursprünglich deine Pläne und warum hast du diese Lehre ausgewählt?

Mein Ziel war es schon immer meinen Betrieb in Matriei in Osttirol im Vollerwerb zu bewirtschaften. Die Milch hat als Endprodukt einen hohen Veredelungsgrad und somit begann ich mit einer Lehre als Molke-reifachmann in Osttirol. Im Jahr 2013 machte ich in Wieselburg und Rotholz den Molkereimeister.

Worin liegen die Unterschiede zwischen der Milchverarbeitung in der Molkerei und auf deinem Hof?

Ganz klar – in der Molkerei bin ich Angestellter und zu Hause arbeite ich als Chef. In meiner Verarbeitung am Betrieb ist noch mehr Herzblut dabei, da ich den Hintergrund der Milch kenne. Der Bezug zu meinen Tieren, die Milch zu veredeln und dabei ein sehr gutes Einkommen zu erwirtschaften, ist für mich ein Erlebnis. Weiteres ist es mir auch ein Anliegen, die Produkte zu fairen Preisen zu verkaufen.

Seit wann produzierst du auf diese Art und Weise auf deinem Hof und wie viel Liter Milch verarbeitest du?

Vor zirka vier Jahren habe ich mit einer Milchmenge von 30 Liter begonnen. Seit letztem Jahr verarbeite ich 500 bis 600 Liter pro Woche mit einer Chargenmenge von 300 Liter.

Welche baulichen Maßnahmen und Auflagen musstest du erfüllen?

Ich habe einen Milchverarbeitungsraum im Keller gebaut, kaufte mir teilweise neue bzw. gebrauchte Geräte, wie zum Beispiel einen 300 l Käseessel oder eine Buttermaschine für 20 l Rahm. Die gesetzlichen Auflagen habe ich im Vorhinein mit der Lebensmittelbehörde abgeklärt und machte dabei sehr gute Erfahrungen im Bezug auf Beratung und Betreuung.



Welche Produkte werden produziert?

Mit dem Hoftank wird über Schläuche die Milch mittels Plattenwärmetauscher auf 30° C erhitzt, anschließend zentrifugiert und daraus Graukäse und Sauerrahmbutter erzeugt. Weiteres produziere ich noch Naturjogurt und im Sommer Eis mit verschiedenen Geschmacksrichtungen, wie Vanille oder Erdbeere, die im Talmarkt Matriei als Kugelleis verkauft werden.

Meine Hauptabnehmer sind der Talmarkt Matriei, das Gradonna Mountain Resort in Kals, der Peischlerwirt, Heimatgold Kitzbühel, Kalser Handwerksladen, ADEG Hanser in Virgen sowie diverse Gastronomiebetriebe im Iseltal.

Meine Kunden schätzen vor allem die Qualität und Regionalität der Produkte. Weiteres ist es ihnen ein Anliegen, die heimische Landwirtschaft mit dem Einkauf zu unterstützen.

Wie wertest du im Nachhinein die Ausbildung an der LLA Lienz – bist du der Meinung, dass die Schule auf dem richtigen Weg ist?

Eindeutig ja, die Ausbildung habe ich sehr positiv in Erinnerung. Die Wertschätzung zwischen Lehrern und Schülern war toll. An der LLA erfuhr ich eine solide, abwechslungsreiche Grundausbildung in den diversen Praxiswerkstätten. Speziell der EDV Unterricht ist für mich, als Landwirt im Nachhinein betrachtet, von großer Bedeutung, da man immer öfters auf diese Technik angewiesen ist. Für mich war die Fremdpraxis nach dem 2. Jahrgang eine sehr tolle Erfahrung und Bereicherung.

Weiteres sollte den Schülerinnen und Schülern vermittelt werden, dass die Landwirtschaft in Richtung Vollerwerb gehen und man von der „Hobbylandwirtschaft“ abkommen sollte. Es lohnt sich!



Was ist deine Hofphilosophie?

Ich möchte 100 % der produzierten Milch, wenn möglich mit Graukäse und Sauerrahmbutter am Betrieb verarbeiten. Das wären ca. 30.000 Liter Milch pro Jahr. Prinzipiell ist mein Ziel die Produkte regional zu verkaufen,



denn der Trend sollte auch weiterhin in diese Richtung gehen, dass zum Beispiel Käse aus Holland in Osttirol von den Kunden nicht bevorzugt werden sollte. Bewusst züchte ich auch keine Hochleistungskühe.

Ein großer, neuer Traktor hat für mich keinen Prestigewert. Mir ist wichtig, dass die Leute von außen nicht meinen Traktor beurteilen, sondern die erzeugten Produkte, die ich vermarkte.

Welche Chancen bieten sich deiner Meinung nach für landwirtschaftlichen Betriebe in Osttirol?

Die „Zurück zum Ursprung“ BIO Heumilch wird meiner Meinung nach Zukunftszweig. Der Lebensmittelkonzern Hofer ist ein guter und genauer Kunde und zahlt faire Preise. Billiger und wirtschaftlicher ist es in einen Milchverarbeitungsraum oder in die Fleischverarbeitung zu investieren, als sich einen neuen Traktor anzuschaffen.

Herzlichen Dank für das Interview und alles Gute!

Petra Fercher
Fotos: Martin Lugger

Almweidpflege

Praxis in den Gaimberger Alpen

Die zweiten Jahrgänge der FS für Landwirtschaft verbrachten, wie alle Jahre, einen Tag zur Almweidpflege auf einer Alm des Nationalparks, heuer in den Gaimberger Alpen. Unterwiesen wurden die Schüler in die richtige Schwendtechnik von Latschen, Zwergwacholder und Almrosen. Die Vertreter des Nationalpark Hohe Tauern erklärten 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 wurde das Programm mit der Erklärung und Besichtigung der Besonderheiten der jeweiligen Alm. Außerdem wurden die Schüler auch über die möglichen öffentlichen Förderungen zur Bewirtschaftung von Alpen und im Besonderen über umfassende Förderung der Alpen im Nationalpark Hohe Tauern informiert.

Peter Weiler



Die Burschen der 2a FSL mit den Begleitern Peter Weiler und Tobias Kraler nach getaner Arbeit

Die ersten Klassen der FS für Landwirtschaft waren heuer – aufgrund der schlechten Witterung im Nationalparkhaus in Matrei i. O., wo sie viel über die Fauna und Flora im Natio-

nalpark Hohe Tauern erfuhren. Außerdem informierte der NP-Ranger Manuel Egger über das aktuelle Thema der Gletscherkunde.



Erlebnispädagogik

Wanderung durchs Ködnitztal

In Zusammenhang mit den Bildungstagen der ersten Klassen BHM erkundeten die Schülerinnen mit den NP-Rangern Matthias Berger, Andreas Angermann und Anna Brugger das Ködnitztal. Während es zwei Gruppen bis zur Stüdlhütte schafften, beobachtete die dritte Gruppe mit Andreas Angermann die sogenannten BIG FIVE. Ausführlich informierten die Ranger über die Wildblumen, das Gestein und über das Verhalten der Wildtiere.

Margit Ortner



Zirbenspäne - Stockleder - Berberitze

„Wald erleben“ hieß es am 28. Oktober 2015 für die Schülerinnen der Abschlussklassen. Ziel dieses herrlichen Tages im Zedlacher Paradies war es, Wissen und Erfahrungen zum Lebensraum Wald zu sammeln und später bei der Angebotsgestaltung von „Urlaub am Bauernhof“ oder bei der Kinderbetreuung umzusetzen.

* Wir schälten „Stockleder“ aus einem Baumstumpf, welches früher die Holzknechte als natürliches Antibiotikum verwendeten.

Viele Informationen und Erlebnisse nehmen wir mit und bedanken uns herzlich bei Andreas Angermann und Andreas Rofner für den herrlichen Tag.

Johanna Einhauer

Die Themen des Tages waren:

- * Als Team Aufgaben bewältigen und als „Blinder“ den Wald besonders intensiv wahrnehmen.
- * Wildfrüchte wie Berberitze, Hagebutte und Holunder lassen sich zu besonders wertvollen Köstlichkeiten verarbeiten.
- * Über die Verhaltensweisen von Uhu, Wald – und Sperlingskauz erfahren.
- * Von den Lärchenschindeln bis zu den Zirbenspänen, die die Herzfrequenz positiv beeinflussen.



Wiedersehen nach langer Zeit

Jubiläumsklassentreffen

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

Unser ehemaliger Schüler Sigmund Bichler, der heuer in Untertilliach die Primiz gefeiert hatte, zelebrierte in der Herz-Jesu-Kirche die hl. Messe. An-

schließend besichtigten die Jubilarinnen und Jubilare die gesamte Schule – 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 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 Bildungseinrichtung.

Thomas Sint



2. Jahrgang FS für Landwirtschaft 1964/65



Hauswirtschaftsschule Lengberg 1964/65



Haushaltungsschule 1964/65



2. Jahrgang FS für Landwirtschaft 1974/75



Haushaltungsschule 1974/75



Hauswirtschaftsschule Müllerhof 1974/75

Praxisberichte

Fremdpraxis in Deutschland



Zwei Wochen nachdem die Schule zu Ende war, trat ich mein Pflichtpraktikum in Deutschland an.

Im Juni brachten mich meine Eltern nach Roßhaupten auf den Linderhof. Die nächsten drei Monate musste ich viele verschiedene Arbeiten erledigen.

Die meiste Zeit des Sommers war ich mit dem Traktor unterwegs, vor allem an Si-



liertagen. Weiteres weißelte ich den Stall und machte diverse Wartungsarbeiten an den Geräten. Die Maschinen mussten nach jedem Schnitt komplett abgeschmiert und gewartet werden. Der Betrieb selbst ist ein Milchviehbetrieb und wird von Christoph Linder und seinem Vater Xaver bewirtschaftet.

Während des Winters kommen im Stall insgesamt 140 Stück Vieh unter. Zu fressen bekommt das Jungvieh eine Silage-Stroh Mischung. Die Kälber bekommen TMR bestehend aus Stroh, Soja, Eiweißkraftfutter und Melasse. In der Freizeit unternahm ich mit der Betriebsfamilie viele verschiedene Aktivitäten, wie zum Beispiel baden am Förgensee. Es war ein sehr lehrreicher und toller Sommer – am liebsten würde ich ihn wiederholen.

Julian Oberbichler

Mein Almsommer auf der Lainacher Kuhalm

Ich durfte mein 4-wöchiges Praktikum auf der Lainacher Kuhalm absolvieren. Die Kuhalm findet man im Mölltal, in der Gemeinde Rangsdorf, auf 1450 m Seehöhe. Bewirtschaftet wird die Alm von dem jungen Paar Christoph und Birgit, die den Sommer mit ihren zwei Kindern auf der Alm verbringen.



Neben meinen Arbeiten in der bewirtschafteten Hütte und in der Käserei, gehörte auch das tägliche Kühe holen im Morgenrauen zu meinen Tätigkeiten.

Nach dem Melken von 22 Milchkühen ging es direkt in die Käserei, wo Roman (Praktikant der LFS Litzlhof) und ich jeden Tag mit dem Senner Christoph Hartkäse, Weichkäse, Butter, Topfen, Naturjoghurt und den Gold prämierten Bergalmkäse herstellten. Diese Produkte können Wanderer und sonstige Gäste im Laden kaufen, außerdem werden diese Produkte an Buschenschanken und Bauerläden geliefert.

Die Sennerin Birgit und ich verwöhnten die Gäste mit selbst-erzeugten Produkten. Mit dem Melken am Abend ging ein schöner lehrreicher Tag wieder zu Ende.

Melanie Suntinger

Michaela Unterweger Gaitaler Käsekönigin

Meine Leidenschaft zum Käse und zur Käseproduktion ist für mich gewachsene bäuerliche Kultur.



An der LLA Lienz faszinierte mich bereits die Produktverarbeitung, bei der aus einem regionalen Grundprodukt einzigartige Lebensmittel veredelt werden.

Grundkompetenzen in der Milchverarbeitung wurden mir in der Schule sehr gut vermittelt, dies auf betrieblicher Ebene umzusetzen war für mich jedoch eine Herausforderung. Wie durch Zufall trieb mich die Liebe auf den Stollwitz ober St. Daniel, auf den „Bioskäsehof Zankl“.

Ausgestattet mit den besten Voraussetzungen entschloss ich mich zur Bewerbung für die „Gaitaler Käsekönigin“. Als gebürtige Lesachtalerin liegt mir in meinem Amt die Tradition und Heimatverbundenheit besonders am Herzen. „Gaitaler Käsekönigin“ hat viel mehr mit Bewusstsein als mit der Herkunft zu tun.

Ich konnte in dieser Zeit bereits viele interessante Bekanntschaften schließen, Kontakte knüpfen und Erfahrungen sammeln. Außerdem kann ich mich über ein echtes „Pleamle Dirndl“ freuen.

Michaela Unterweger

Wild auf Wild... Gebratener Gamsrücken

Zutaten für 4 Personen

1 Gamsrücken mit Knochen, ca. 800 g
1 Muskatkürbis, ca. 800 g
200 g Eierschwammerln
100 g Beeren (Holunder, Heidelbeeren, Preiselbeeren)
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g Butter
100 ml Rotwein
400 ml Apfelsaft
50 ml Weißweinessig

Zubereitung:
Apfelsaft mit Weißweinessig verfeinern und zur Hälfte einreduzieren.
Kürbis schälen, entkernen, die Hälfte in große Würfel schneiden.

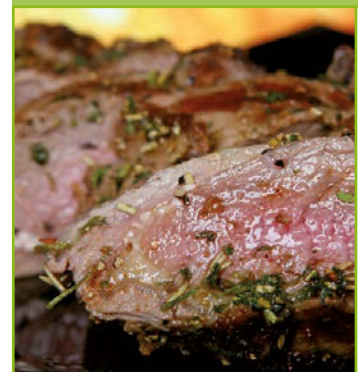
In einem Topf mit Butter weichschmoren und mit einem Mixer zu einer feinen Creme mixen. Beeren mit etwas Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Apfel-Essig-Sud aufgießen und einkochen lassen.

Den Gamsrücken vom Knochen lösen und von Sehnen befreien.

In einer Pfanne mit schäumender Butter ganz kurz von beiden Seiten anbraten und bei 120 Grad für jeweils sechs Minuten von jeder Seite garen. Die Pilze in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gamsbraten mit den Beilagen anrichten.

Gutes Gelingen wünscht
Peter Weiler



Facharbeiterbriefverleihung

Auszeichnung für Anton Holzer

Mit der Überreichung der Facharbeiterbriefe an die 30 TeilnehmerInnen (17 Männer und 13 Frauen) fand die Fachschule für Erwachsene an der LLA Lienz einen würdigen Abschluss. Klassenvorstand DI Peter Suntinger bedankte sich bei „seinen“ Schülerinnen und Schülern für den hohen Grad an



Klassensprecher Franz Rappold und Lukas Brandstätter überreichen KV Peter Suntinger Hochprozentiges

Selbstorganisation und merkte an, dass es auch für die Schule wichtig sei, wenn Erwachsene mit großem Interesse und Tatendrang die gesteckten Ziele erreichen können. Dir. DI Alfred Hanser zollte großen Respekt, dass neben Familie und Beruf gelernt und gearbeitet wurde. Außerdem merkte er an, dass sich eine besonders angenehme und interessante Gemeinschaft gebildet hatte.

Klassensprecher Franz Rappold moderierte, unterstützt von Lukas Brandstätter, die Überreichung der Facharbeiterbriefe

und überbrachte die Dankesworte im Namen aller TeilnehmerInnen. Bezirksbäuerin Michaela Pitterl, selbst Absolventin der Fachschule für Erwachsene, gratulierte zum Abschluss und sagte, dass auf dem erworbenen Wissen und Können aufgebaut werden kann und dass man mit Stolz auf die lehrreiche Zeit zurückblicken kann.

LA Martin Mayerl erwähnte in seinen Grußworten, dass eine gute Berufsausbildung die beste Voraussetzung für eine erfolgreiche Unternehmensführung sei. Die Verantwortung für den Bauernstand und für den Arbeitsplatz Landwirtschaft solle mit Freude erfüllt werden und er schloss mit den Wünschen für eine optimistische Zukunft. Kammeramtsdirektor DI Richard Norz: „Wer in Bildung investiert, glaubt an sich, glaubt an den Hof und festigt die Sparte Landwirtschaft.“ In Tirol haben viel Hofübernehmer in der Landwirtschaft eine entsprechende Ausbildung. Die Herausforderungen in der Landwirtschaft sind gestiegen, aber auch in der Wirtschaft fordert Schnelligkeit und Konkurrenz die Firmen und die Mitarbeiter. Nach dem offiziellen Teil tauschten die neuen Facharbeiterinnen und Facharbeiter so manche Anekdote über den Schulalltag aus.

Thomas Sint



Die stolzen FacharbeiterInnen der Fachschule für Erwachsene Jg 2014/2015

Verleihung Goldene Ehrennadel

Im Rahmen der Feier, an der auch Gäste von öffentlichen Institutionen sowie Eltern und Vertreter der Lehrbetriebe teilnahmen, wurde dem Lienzener Berufsschullehrer und Lehrer

an der LLA Lienz für Holztechnik, Anton Holzer, die Goldene Ehrennadel der Tiroler Tischlerinnung verliehen.

Wir gratulieren herzlich!



Landesinnungsmeister Klaus Buchacher überreicht Anton Holzer die Goldene Ehrennadel

10-jähriges Klassentreffen



Daniela Suntinger, Bettina Auer, Christina Isplitzer, Barbara Scheitler, Melanie Kreidl, Elisabeth Preßlaber, Andrea Mairer und AV Hannelore Frank

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, Osttirol Journal Satz; Markus Einhauer, Petra Fercher; Druck: Oberdruck

Eine Ära geht zu Ende

Gratulation zum 90er

Anlässlich des 90. Geburtstages von OSR Ing. Georg Degischer lud der Absolventenverein und die Direktion zu einer kleinen Feier an der Schule ein.

Georg Degischer war als Berufsschullehrer im Bezirk tätig und kam dann 1967 an die LLA Lienz. Seine Unterrichtsschwerpunkte waren Pflanzenbau und Waldwirtschaft.



Direktor Alfred Hanser, Georg Degischer und Franz Ganeider

In den Sommermonaten war er für Förderungsaufgaben der Raiffeisen Genossenschaft Abteilung Saatbau zugeteilt. Von 1988 bis zu seiner Pensionierung war Degischer auch Direktorstellvertreter.

Der Absolventenverein und die Direktion gratulieren recht herzlich und wünschen weiterhin alles Gute.

Gemeinsame Bildungsreise der Absolventenvereine LLA Rotholz und LLA Lienz

Islandreise 31. Juli bis 07. August 2016

Rundreise zu den Höhepunkten mit landwirtschaftlichen Besichtigungen

Programmschwerpunkte:

- Snaefellsköküllvulkan mit Nationalpark mit Gletscher und Flüssen auf der Halbinsel Snaefellsnes
- Borgarfjörður – Hvanneyri – mit Landwirtschaftsfachhochschule sowie Landw. Museum
- Islands größter Milchbauer
- Durchquerung des Hochlandes über die Kjölur-Route mit dampfend heißen Quellen in Hveravellir - der „Geysir“ wirft seine Wasserfontäne bis zu 20m
- Abenteuer Küste, Skógafoss-Wasserfall, Vogelwelt
- Besichtigung Hveragerói mit Gewächshäusern und Gartenstadt
- Führung - Hauptstadt Reykjavik/Folkloreabend



Preis: ca. € 2.380,-/Person, Einzelzimmerzuschlag € 435,-

Genauerer Programm unter:

www.absolventen-llalienz.at

Interessierte können sich beim Absolventenverein LLA Lienz, Dir. DI Alfred Hanser, Tel. 04852/65055 melden.

Edmund Weber im Ruhestand

Religionslehrer und Internatsleiter Edmund Weber wechselte in den wohlverdienten Ruhestand. Edmund Weber stammt aus St. Aegyid in Niederösterreich. Pflichtschule, KFZ-Lehre und später KFZ-Meisterausbildung waren die Stationen seiner ersten beruflichen Tätigkeit. Anfang der 80-iger Jahre kam dann der Wunsch nach Veränderung und so erfolgte im zweiten Bildungsweg die religionspädagogische Ausbildung in Schwaz. 1986 begann er dann in Kitzbühel seine Arbeit als Religionslehrer. 1990 ging die Zeit der Kapläne an der LLA Lienz zu Ende und so wurde an unserer Schule die Stelle als Religionslehrer und Internatsleiter frei. Edmund Weber heiratete 1983 und zog in das Eigenheim in Iselsberg.

Daher war der Wunsch beruflich nach Lienz zu kommen stets evident. Edmund erhielt dann die Stelle als Religionslehrer und hat im Herbst 1990 an der LLA Lienz seine Arbeit begonnen. Neben Religion unterrichtete er in den ersten Jahren auch Bewegung und Sport und war als Praxislehrer in der Werkstätte Metalltechnik eingesetzt.

Waren zu Beginn seiner Aufgabe als Internatsleiter anfangs der 90-iger Jahre noch 60 Schü-

ler im Schülerheim zu betreuen, so sind es in den letzten Jahren um die 130 Jugendliche gewesen. Kollege Weber ist mit der Aufgabe gewachsen, es sind aber auch die Anforderungen an diese verantwortungsvolle Tätigkeit gestiegen. Dass heute so viele Jugendliche gerne in unserem Schülerheim wohnen, ist auch ein besonderer Verdienst unseres langjährigen Internatsleiters.

Edmund Weber hat als Religionslehrer und Erzieher Spuren hinterlassen. Seine Kollegialität, seine Verlässlichkeit und Hilfsbereitschaft, sein Einsatz für die Schule, seine Loyalität aber auch seine Bescheidenheit zeichneten ihn besonders aus. Wir haben Edmund als Kollegen sehr geschätzt.

Nun bleibt mehr Zeit für die Familie, für die sportlichen Aktivitäten und für die Mitarbeit in der Pfarrgemeinde. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich recht herzlich für die 25-jährige, sehr engagierte Arbeit an unserer Schule.

Wir wünschen Edmund Weber weiterhin alles Gute und recht viel Gesundheit

Dir. Alfred Hanser



Personalvertreterin Isabella Pohn, Edmund Weber mit Gattin, Direktor Alfred Hanser

Absolventen als Landessieger

Herausragende Nachwuchsschneiderin

Daniela Mayr absolvierte im Jahr 2011 die Fachschule für Hauswirtschaft der LLA Lienz, die sie mit dem Facharbeiterbrief abschloss.

Die junge Schneiderin begann ihre Lehre im sozialökonomischen Betrieb „s'Gwandtl“ in Lienz und schloss mit allem Einsern ab. Sie erhielt das Anerkennungsdiplom der Berufsschule und das Goldene Leistungsabzeichen.

Ihr Können wurde weiters mit der Teilnahme am Bundeslehrlingswettbewerb belohnt, wo Sie den ausgezeichneten 4. Platz erreichen konnte.



Obmann Raimund Mühlmann mit Daniela Mayr

Diplom für Krankenpflege

Mit einem Lächeln im Gesicht nahmen Lisa Loipold, Julia Plössnig und Sarah Bachlechner ihre mit Auszeichnung bestandenen Diplome zur Gesundheits- und Krankenschwester entgegen.

Sarah beginnt Ende Oktober die Sonderausbildung zur Kinder- und Jugendlichenpflegerin in Innsbruck; Lisa und Julia werden ab November das Landeskrankenhaus in Salzburg mit ihrem Wissen und Können tatkräftig unterstützen.



Lisa Loipold, Julia Plössnig und Sarah Bachlechner

Patrick Mayr - Lehrling des Monats August

LLA Absolvent, Patrick Mayr aus Strassen ist Lehrling des Monats August 2015

Der 19-jährige Tischlerlehrling absolviert zur Zeit seine Lehre bei der Firma Franz Walder GmbH und kann stolz auf sich sein.

Patrick besuchte die dreijährige Fachschule für Landwirtschaft an der LLA Lienz und schloss 2013 mit dem landwirtschaftlichen Facharbeiterbrief ab. Die Schulgemeinschaft der LLA Lienz gratuliert herzlich.



LR Johannes Tratter gratuliert Patrick Mayr

LLA AbsolventInnen glänzten beim heurigen Lehrlingswettbewerb

65 PreisträgerInnen aus Osttirol, davon fast ein Drittel AbsolventInnen unserer Schule – das ist das stolze Ergebnis des heurigen Landes-Lehrlingswettbewerbes. Mit großem Einsatz und Fleiß haben sich die Lehrlinge an die Spitze der Tiroler Wirtschaft gearbeitet. Am 23. Oktober gab es dafür die gebührende Feier im Festsaal des Gymnasium Lienz, wo den jungen Damen und Herren die Trophäe im neuen Design überreicht wurde.

Landessieger:

Mathias Auer, Tischler, Fa. Wieser Friedrich, Strassen, 2. Lehrjahr
Simon Idl, KFZ-Technik, RGO Lagerhaus GmbH, Lienz, 2. Lehrjahr
Daniela Mayr, Bekleidungsgestaltung – Damenbekleidung, s' Gwandl, Lienz, 3. Lehrjahr

2. Platz

Markus Fuchs, Landmaschinentechniker, RGO Lagerhaus GmbH, Lienz, 2. Lehrjahr

Josef Strieder, Tischler, Fa. Kassewalder, Sillian, 3. Lehrjahr

3. Platz

Tobias Senfter, Tischler, Fa. Walder, Außervillgraten, 2. Lehrjahr

Andreas Walter, Zimmerer, Holzbau Unterrainer GmbH, Ainet, 2. Lehrjahr

Goldenes Leistungsabzeichen:

Georg Groder, Tischler, Fa. Gollner, St. Johann i.W., 3. Lehrjahr

Mario Gsaller, KFZ-Techniker, Auto Thum, Lienz, 2. Lehrjahr

Thomas Guggenberger, Metalltechnik-Maschinenbautechnik, Fa. Hella, Abfaltersbach, 2. Lehrjahr

Patrick Leiter, Elektrotechnik, Elektro Aichner, Sillian, 3. Lehrjahr

Gabriel Mayr, Metalltechnik-Maschinenbautechnik, Fa. Hella, Abfaltersbach, 2. Lehrjahr

Markus Mitteregger, Elektrotechnik, Elektro Aichner, Sillian, 2. Lehrjahr

Michael Walder, Tischler, Fa. Wieser Friedrich, Sillian, 3. Lehrjahr

Josef Wurnitsch, Metalltechnik-Maschinenbautechnik, Trost GmbH, Matrei, 2. Lehrjahr

Daniel Duregger, Metalltechnik-Maschinenbautechnik, Stadtgemeinde Lienz, 2. Lehrjahr

Hannelore Frank



Strahlende Gesichter bei der großen Gruppe der Ausgezeichneten

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 30. Nov. bis 05. Dez. 2015 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Personelles

MMMag. Bernd Haidacher



Bernd Haidacher kommt aus Lienz und ging mit 14 Jahren nach Wiener Neustadt, um dort das Militär-Realgymnasium zu besuchen.

Im Jahre 2000 maturierte er. Auf Grund seines sportlichen Talentes wurde es ihm ermöglicht, eine Profisportkarriere zu beginnen. Er wählte den Militärischen Fünfkampf und übte diese Sportart 2 Jahre lang professionell aus. Bereits im Jahre 2003 begann er die Studien der Theologie und der Philosophie, welche er im Jahre 2008 erfolgreich abschloss. Danach unterrichtete er 6 Jahre an einem Gymnasium in Wien. Herr Haidacher folgt nun unserem langjährigen Religionslehrer Edmund Weber nach. Die Schulgemeinschaft wünscht ihm alles Gute für die neue Aufgabe.

Tobias Kraler, BEd



Tobias Kraler, gebürtiger Abfaltersbacher absolvierte nach der 3jährigen LLA im Jahre 2012, den Aufbau-

lehrgang an der HLFS Ursprung in Salzburg. Anschließend entschied er sich für das Bachelorstudium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik. Seit September unterrichtet Tobias nun an der LLA Lienz die Fächer Landtechnik und Baukunde, Obstbau und Grünraumpflege, Bewegung und Sport und hat auch auch Erzieherdienst im Internat übernommen. Nebenbei macht er die Ausbildung zum Fahrtschullehrer für den Traktorführerschein. Seit kurzem ist er stolzer Bauer am Lamprechter Hof in Abfaltersbach.

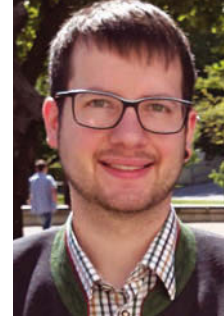
Peter Außerlechner 50



Kürzlich feierte Kollege Peter Außerlechner seinen 50. Geburtstag. Im September 1989 begann er

mit der Unterrichtstätigkeit an der LLA Lienz. Die Unterrichtsschwerpunkte sind Mathematik, Deutsch und Musische Bildung. Seit 25 Jahren wirkt Kollege Außerlechner als Kapellmeister der Schülermusikkapelle mit mehr als 30 SchülerInnen und trägt damit zur musikalischen Gestaltung von verschiedenen Schulfeiern bei. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum 50er und wünschen für die Zukunft alles Gute und viel Gesundheit.

Schulwechsel Norbert Tangl



Norbert Tangl hat seit Herbst 2012 an unserer Schule unterrichtet. Mit September 2015 wechselt

Kollege Tangl an die LLA Imst und damit auch zurück in seine Heimat. Neben Landtechnik, Ökologie und Regionalentwicklung, Bewegung und Sport sowie IKT, war er auch als Erzieher im Einsatz. Außerdem absolvierte er die Ausbildung zum Fahrtschullehrer und stand damit für die Traktorführerscheinausbildung zur Verfügung. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich für die wertvolle Arbeit an unserer Schule und wünscht Norbert alles Gute und viel Erfolg.

**Raiffeisen
Meine Bank** 

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

Tradition bedeutet, Gutes über viele Generationen zu bewahren und weiterzugeben. Wir wissen sehr genau, was es heißt, diese Werte mit Sachverstand und Menschlichkeit zu pflegen. Und wir sind stolz auf unsere Heimat, schließlich sind die Tiroler Raiffeisenbanken auch ein Teil davon. www.raiffeisen-tirol.at