

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 18

Baubericht Müllerhof

Fachschulen in Bewegung

Lifestyle - Hauswirtschaft im kleinen Finger

Ausgabe 1/16



Müllerhof - Neu



In den Jahren 1935/36 hat die Bezirksbauernkammer den Müllerhof als Wohngebäude er-

baut, wobei in der Ausführung damals bereits die mögliche spätere Nutzung als Schulgebäude berücksichtigt wurde.

Von 1938 bis 1951 war die Haushaltungsschule im Müllerhof untergebracht. In den Jahren 1947/48 erfolgte zwischen der Bezirkslandwirtschaftskammer und dem Land Tirol eine Flurbereinigung. Umfangreiche Tauschmaßnahmen ergaben den heutigen Standort der Lehranstalt mit der entsprechenden Flächenausstattung. Damit war der Weg frei für notwendige Entwicklungsmöglichkeiten und dem weiteren Ausbau der Lehranstalt am Müllerhofstand nichts mehr im Wege.



Stadtpfarrer Jean Paul weiht die moderne Lehrküche im Müllerhof ein

Mit dem Schuljahr 1971/72 übersiedelte die Haushaltungsschule von Schloss Lengberg – Expositur von 1957 bis 1971 – in den Müllerhof. 1977 bis 1979 erfolgten dann erstmals umfangreiche Sanie-

rungsarbeiten im Internat der Haushaltungsschule im Müllerhof.

Bis 1991 gab es für die hauswirtschaftliche Ausbildung 35 Jahre hindurch Außenstellen



in Lengberg, Oberlienz und in der Jugendherberge. Ab dem Schuljahr 1991/92 waren alle Schülerinnen in verschiedenen Gebäuden der Lehranstalt un-



tergebracht. Um am heutigen Schulstandort für die Fachrichtung ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement zeitgemäße Unterrichts- und Internatsräumlichkeiten zu schaffen, wurde ein umfangreiches Gesamtbaukonzept für das Haus Nr. 2 und dem Müllerhof erarbeitet. In den Jahren 1999 bis 2002 erfolgte dann die bauliche Umsetzung.

Bereits 2011 begannen die Vorbereitungsarbeiten für die umfangreichen Sanierungsarbeiten mit der Erstellung eines detaillierten Raumplanungskonzeptes. 2012 erfolgte ein Architektenwettbewerb, im Anschluss

stattete Internatszimmer, ein toller Aufenthaltsraum und neue Lehrwerkstätten für den praktischen Unterricht. Auch dass Jugendliche mit körperlicher Beeinträchtigung unsere Schule besuchen können, haben wir beim Umbau berücksichtigt. Es stehen dafür ein Personenaufzug, ein Arbeitsplatz in der neuen Lehrküche und entsprechende Internatszimmer zu Verfügung.

Das Arbeiten und Wohnen im Müllerhof hat für unsere Schülerinnen eine ganz neue Qualität bekommen. Auch die Lehrkräfte und das Mitarbeiterteam schätzen die neuen Einrichtungen und bekunden hohe Zufriedenheit. Die bauausführenden Firmen – vornehmlich aus dem Bezirk – haben sehr gute Arbeit geleistet.

Die Schulgemeinschaft bedankt sich beim politischen Referenten, bei der Schulabteilung, der Landesbaudirektion, dem Planungsbüro und den bauausführenden Firmen.

Direktor Alfred Hanser

mussten die entsprechenden Kostenerhebungen durchgeführt werden und danach ging es in die Genehmigungsphase bis hin zur Budgetvorsorge.

In den Sommermonaten von 2013 bis 2015 wurden dann die umfangreichen Sanierungsarbeiten im Müllerhof umgesetzt. Es entstanden modern ausge-



Landeshauptmann Stv. Josef Geisler gratuliert Anna Rogl zum Bundessieg beim Hauswirtschafts Award. Abteilungsvorständin Hannelore Frank schließt sich den Glückwünschen an.

Hauswirtschafts Award

Schülerinnen der Tiroler Fachschulen sind kompetent in Sachen Hauswirtschaft

Anna Rogl (3aBHM) gewinnt den Bundes-Hauswirtschafts-Award in Kärnten, gemeinsam mit Nadine Fessel von der Fachschule Zwettl, NÖ, und Andrea Gurschler von der Fachschule Kortsch in Südtirol.

Die Landwirtschaftliche Fachschule Althofen in Kärnten organisierte den Bundes-Hauswirtschafts-Award vom 11. – 12. November 2015. Insgesamt 11 Teams in drei Kategorien – Meisterinnen, Schülerinnen der HBLAs und der Landwirtschaftlichen Fachschulen – traten als gelostes Dreier-Team gegeneinander an.

Die Gemeinschaftsaufgabe bestand darin, in zwei Halbtagen eine kompetenzorientierte praktische Aufgabe zu bewältigen. Unter Berücksichtigung der Saisonalität, der Regionalität und der Wirtschaftlichkeit mussten die Kandidatinnen und ein Kandidat für 6 Gäste ein Gourmetessen mit Kalkulation, Tischdekoration und Menüzubereitung bereiten.

Besonderes Augenmerk wurde heuer erstmals auf die Sozial- und Personalkompetenzen gelegt. Ein Teamjuror stand dem Team während des gesamten Wettbewerbs zur Seite und beobachtete speziell die Zusammenarbeit der drei KandidatInnen.



Anna übernahm die Aufgabe der Menüzubereitung

Das Ziel, die hauswirtschaftliche Profession und Bildung sichtbar zu machen und vor einer breiten Öffentlichkeit unter Beweis zu stellen, ging voll auf. Vertreter aus der Politik, den Landwirtschaftlichen Institutionen, der Wirtschaft und der Gastronomie waren sowohl unter den Juroren als auch unter den Festgästen anzutreffen. Ein Highlight war die Moderation der Siegerehrung durch Fernsehstar Lizzy Engstler, die mit Charme und Witz der Veranstaltung eine besondere Note gab.

Hannelore Frank



v.l.n.r.: Lizzy Engstler, Johanna Michenthaler (Agrarpädagogische Hochschule), Gerhard Hoffer (Abt. 10), Vizepräs. der LWK ÖR Anton Heritzer, LR Christian Bengler, MR Josefa Reiter-Stelzl (BMLFUW) mit den Siegerinnen Anna Rogl, Nadine Fessel und Andrea Gurschler

1. GenussSchule

LLA Lienz ist die 1. GenussSchule Österreichs und erhält dafür beim Bundestagung in Alpbach Auszeichnung

Im Jänner 2016 ging die Bundestagung der GENUSS REGION ÖSTERREICH erstmals in Alpbach über die Bühne.

Mit regionaler Kompetenz und Zuversicht zum Erfolg

Mit individuellen Projekten in den unterschiedlichen Regionen und der Überarbeitung der Angebote für Handels- und Gastronomiepartner setzt man so einen selbstbewussten Schritt für eine erfolgreiche Zukunft der heimischen Landwirtschaft.

Margareta Reichsthaler erläutert: „In den vergangenen zehn Jahren haben wir Aufbauarbeit in den Bereichen der Regionalität und Herkunftssicherheit geleistet. Jetzt geht es darum, die Regionen mit ihren kleinen Strukturen und Besonderheiten zu fördern und insbesondere die ProduzentInnen bei der Umsetzung eigener Ideen zu unterstützen. Bundesminister Andrä Rupprechter sieht sich die GENUSS REGION ÖSTERREICH dabei als starkes Netzwerk.“

LLA Lienz wird neues Familienmitglied

Als anerkannte Bildungseinrichtung mit dem Schwerpunkt Landwirtschaft und mitten in der GenussRegion Osttiroler Berglamm und Osttiroler Kartoffel OSKAR gelegen, erfüllt die LLA zwei wesentliche Kriterien für die Auszeichnung zur GenussSchule.



v.l.n.r.: Franz Bertl, Ing. Josef Hechenberger, AV Ing. Hannelore Frank, GRÖ Franz Klocker, Margareta Reichsthaler, Dir. DI Alfred Hanser, Ing. Margit Steiner, DI Hermann Kuenz, ÖR Josef Geisler, DI Richard Norz; vorne: Reinhold Senfter und Katharina Steidl © Foto: GRÖ/Krug

Im praktischen Unterricht hat die Verarbeitung und Veredelung regionaler Lebensmittel einen besonderen Stellenwert. Neben den beiden Leitprodukten werden Kuhmilch, Schweine- und Rindfleisch, Honig und Äpfel von den Schülerinnen und Schülern zu Spezialitäten verarbeitet. Ein innovatives Produkt ist der Weißschimmelkäse „Weißer Lauser“, der von LehrerInnen gemeinsam mit den SchülerInnen entwickelt wurde. „Die Auszeichnung zur GenussSchule ist für uns eine besondere Ehre, verpflichtet uns aber auch zu einer noch intensiveren Zusammenarbeit mit den GenussPartnern der Region“, so Direktor DI Alfred Hanser. „Wir sehen uns als Vorbild beim Einkauf heimischer Lebensmittel. Im Besonderen geht es uns aber auch darum, unseren Schülerinnen und Schülern als zukünftige Produzenten und Konsumenten ein verantwortungsvolles Handeln im Umgang mit Lebensmitteln zu vermitteln.“

Mit Projekten, gemeinsam mit den aktiven Mitgliedern der GenussRegion sollen neue Ideen entwickelt werden.

Hannelore Frank

Hauswirtschaft schafft

Hauswirtschaft erbringt die Dienstleistungen des Alltags. Kochen, Reinigung und Wäschepflege, Kinder-, Alten- und Krankenbetreuung, Gartenarbeiten und Gästebewirtung sind nur einige Aufgabenbereiche, die – noch immer zum Großteil von Frauen – geleistet werden.

Diese Tätigkeiten sind abwechslungsreich, verantwortungsvoll und von großem Nutzen für die Gesellschaft.

Weil andererseits die Arbeitszeit und der Arbeitsaufwand in der Berufswelt intensiver, komplexer und immer anspruchsvoller wird, steigen die Ansprüche in der Freizeit, Erholung und Wellness. Hauswirtschaftliche Tätigkeiten werden damit auch Teil unseres Lifestyles.

Wir wollen mit möglichst geringem Aufwand eine hohe Effizienz erreichen. Zeit und Kraft für den eigenen Haushalt zur Verfügung zu stellen, ist für viele neben der Frage der persönlichen Einstellung auch eine Sache des Könnens.

Eine gute, fundierte Ausbildung in professioneller Hauswirtschaft ist eine der wichtigsten Antworten darauf und hilft, den Ansprüchen gerecht zu werden.

Mit dem heurigen Schuljahr läuft parallel zum landwirtschaftlichen Facharbeiter auch die Ausbildung zur Facharbeiterin für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement im zweiten Bildungsweg. Ziel ist eine Befähigung zur effizienten Haushaltsführung, zur Entwicklung von landwirtschaftlichen, regionalen Produkten für die Direktvermarktung und zum Produktmanagement für land-

wirtschaftliche Produkte und Dienstleistungen, zur Produktion und Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten nach Gesichtspunkten moderner Erkenntnisse der Ernährungs-, Lebensmittel- und Kochkunde und zur ökologisch orientierten Haushaltstechnik und -pflege.

13 zukünftige und schon praktizierende Bäuerinnen haben sich zu diesem ca. 240 Stunden umfassenden Vorbereitungskurs angemeldet und sind damit berechtigt, die FacharbeiterInnenprüfung zur Facharbeiterin Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement abzulegen



FL Monika Kollreider, Lisa-Maria Ebner und Sandra Gander mit Seminar Teilnehmerin Sabine Waldner-Lanzinger

und diverse land- und forstwirtschaftliche Förderungen zu erlangen.

„Hauswirtschaft in den kleinen Finger“ zu bekommen und sie damit attraktiv und „leicht machbar“ zu machen, ist das Ziel unseres Schülerinnenprojektes „Lifestyle zu Hau-

se – Hauswirtschaft im kleinen Finger“. Schülerinnen der Abschlussklassen des Betriebs- und Haushaltsmanagements vermitteln gemeinsam mit Lehrerinnen und Experten zeitgemäße Hauswirtschaft als Seminarreihe mit 9 Themenabenden. Diese beinhalten die Bereiche Kochen, Haushaltsreinigung und Wäschepflege, Service und Dekoration, Gartengestaltung und Konservierung.

Hauswirtschaft beinhaltet das Wissen um gesunde Ernährung, Finanzplanung und das Verstehen ökonomischer Zusammen-

hänge, Zeitmanagement, den fachgerechten Umgang mit unseren Ressourcen und vermittelt vor allem auch soziale Kompetenzen. Die Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement bietet diese Bildung auf hohem Niveau.

Hannelore Frank



Beratung für Wohnraumgestaltung durch die Firma Grimm

Lebensqualität

LLA-Lienz auf dem Stadtmarkt

Am Wochenende vor dem Palmsonntag betreuten die Schülerinnen und Schüler der LLA Lienz mit ihren Lehrkräften den Verkaufsstand auf dem Lienzener Stadtmarkt. Verkaufen will gelernt sein – deshalb ist situationsbezogenes Lernen wichtig.



Das Verkaufsteam im Einsatz

Im Praktischen Unterricht wurden von den Schülerinnen und Schülern regionale, hochwertige Lebensmittel erzeugt, die vor Ostern am Stadtmarkt verkauft wurden. Neben Speck- und Wurstwaren, Brot und Milchprodukten wurden auch Werkstücke aus den Lehrwerkstätten zum Verkauf angeboten. Für die Schülerinnen und Schüler sind die Erfahrungen mit dem direkten Kundenkontakt sehr wichtig. Höfliche Umgangsformen, gute Beratung, Ehrlichkeit und Freundlichkeit sind die Grundvoraussetzungen im Verkauf.



David Wilhelmer am Verkaufstand

Die Besucherinnen und Besucher des Lienzener Stadtmarktes unterstützten das Verkaufsteam mit Wohlwollen und ließen auch die Kasse klingeln.

Thomas Sint

Impressum:

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

Tag der offenen Schule

Information - Praxis - Unterhaltung



Das Team der dritten Klassen BHM und FSL im LLA Hofladen mit FL Petra Fercher



Leo Rogl in der Lehrwerkstätte Metalltechnik



Stefan Trojer beim Kette wechseln



Absolvent Mathias Wibmer präsentiert seinen Betrieb im Fachbereich Milchverarbeitung



Schüler der 1a FSL beim Anfertigen eines Kugelspieles mit Christian Zeiner in der Tischlerei



Jenny Veiter arbeitet an ihrem Dirndl



Carolyn B., Linda S. und Theresa S. bereiten das Mittagessen zu



FL Sigrid Ortner, Sidonie S. und Mario S. zeigen Direktor Hanser die Welt der Bienen



Mathias Bucher präsentiert Werkstücke aus dem Praxisunterricht Metallverarbeitung



Reichhaltige Produktpalette für den Hofladen



Erfolgreicher Keksverkauf der 3 BHM



Astrid K. u. Martina T. im Rinderstall

Spezialpraxis

Spezialpraxis Metallverarbeitung - Wasserwidder

Im Februar wählte ich im Fachgebiet Metalltechnik meine Projektarbeit „WW“ aus. Diese Idee kam mir bei meinem Pflichtpraktikum am Tröbelsberg. Mich faszinierte es, diesen mechanischen Wasserwidder nachzubauen, weil er ohne Hilfsmittel, nur mit Druck im Verhältnis 1:10 das Wasser hinaufpumpt. Norbert Stangl, Chef der Firma Alpha-Tech sponserte mir die Niroteile. Im Sommer wollen wir zu Hause den Wasserwidder „auf die Probe stellen“.

Projektwoche mitnehmen. Als Werkzeuge zum Herstellen brauchte ich den umgerüsteten Wig Schweißgerät sowie sämtliche Elektrogeräte.



Bei Unklarheiten halfen mir mein Lehrer für Metalltechnik Michael Putzhuber und Hausmeister Andreas Mühlburger, sowie mein Mitschüler Andreas Suntinger. Auch wertvolle Tipps konnte ich von dieser

Das Arbeiten selbst machte mir großen Spaß und ich konnte viel lernen dabei. Natürlich würde ich einen Wasserwidder sofort noch einmal bauen.

Dominik Korber

alphatech

office@alpha-tech.at

www.alpha-tech.at

Alpha-Tech Präzisionsbau GmbH
A-9772 Dellach im Drautal 207
Tel: +43 (0) 4714 - 20 007

Vierte Osttiroler Jungzüchter Schaf-Ausstellung

Die RGO-Arena war am 27. Februar nach zweijähriger Pause Schauplatz einer Präsentation der schönsten Schafe unserer Osttiroler Jungzüchter.

Eine gelungene Ausstellung mit einem stolzen Gesamtsieger Christoph Aussersteiner, vulgo. Ragger aus Oberlienz - Schüler der LLA Lienz.

Der Gesamtsieg bei den Bergschafen ging an Claudia Waldner, vulgo. Mentlis aus Matri - Absolventin unsere Schule.

Neben den Jungzüchtern stellten auch die Züchter ihre gekörnten Deckwidder und 11 Berg- und Steinschaf- Nachzucht-Gruppen aus.

Wolfgang Baumgartner



Der Wettbewerb der Jüngsten - der 21 Bambinis, war das Highlight der Veranstaltung und zog ca. 800 Schaubegeisterte in die Arena.

Forstwirtschaft

Spezialpraxis Forstwirtschaft

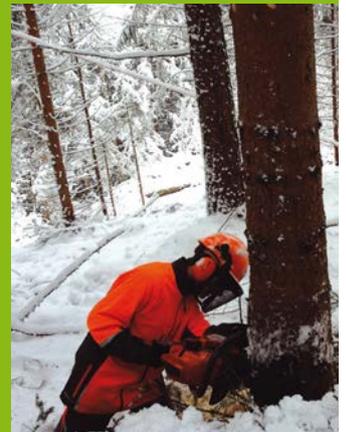


Eine wohlverdiente Pause nach der Holzrückung gönnen sich Robin W., Christoph A., Manuel R., Christian M., und Johannes R. mit Andreas Blassnig

Schüler der Spezialgruppe Forst arbeiteten in der Durchforstung und seilten die Sortimente mittels Kleinseilbahn zum Weg. Geübt wurde sicheres Arbeiten bei der Fällung, das Montieren einer Seilbahn inklusive Anker- und Stützenbau und Betrieb der Seilkrananlage.

Andreas Blassnig

Fällschnitt bei der Durchforstung Übungswald



Den Gesamtsieg bei den Steinschaf-Widdern errang die Personengemeinschaft Zwischenberger. Thomas und Jakob Zwischenberger präsentierten die beste Nachzucht-Gruppe, Thomas Zwischenberger ist Kollege und Betriebsleiter an der LLA Lienz.

Sofortmaßnahmen bei

Säuglingsnotfällen

Erste Hilfe bei Säuglingsnotfällen

Schülerinnen lernen, Babys oder Kleinkinder in Notsituationen zu retten

Grundsätzlich gilt: „Das Wichtigste bei einem Unfall ist, Ruhe bewahren, denn wer in Panik verfällt, kann nicht überlegt handeln. Den einzigen Fehler, den man machen kann, ist nichts zu machen. Gerade bei kleinen Kindern ist es wichtig, unverzüglich die lebenswichtigen Sofortmaßnahmen anzuwenden.“

Wiederbelebung beim Säugling



1. Bewusstseinskontrolle, Säugling ansprechen, sanftes Schütteln an den Schultern
2. Hilferuf, damit jemand den Notruf durchführen kann.



3. Beatmung, bringe den Kopf in eine normale Position (nicht überstrecken), indem du eine Hand auf die Stirn legst und mit der anderen das Kinn leicht hochziehst.
4. Atemkontrolle, überprüfe max. 10 Sekunden, ob du eine normale Atmung hören, sehen oder fühlen kannst.

Wenn du eine Atmung feststellen kannst, so ist das Baby bewusstlos – bringe es in die Bauchseitenlage. Wenn du keine Atmung feststellen kannst, hat es einen Atem-Kreislauf-Stillstand.



5. Blase deine Atemluft in Mund und Nase des Babys, sodass sich der Brustkorb und Bauch wie bei einer normalen Atmung heben! Hole wieder Luft und wiederhole den Vorgang fünfmal.



6. Lege zwei Finger in die Mitte des Brustkorbes und drücke schnell und kräftig, mindestens 1/3 der Brustkorbtiefe!

Merke:

Bei Säugling und Kind zuerst mit 5 Beatmungen vor der Herzdruckmassage beginnen. Danach mit 30 Herzdruckmassagen, 2 Beatmungen abwechselnd fortsetzen.

Beende die Wiederbelebung nur, wenn das Baby aufwacht oder wieder normal atmet.

Einsatz Defibrillator: Ab dem vollendeten 1. Lebensjahr soll ein Defibrillator verwendet werden. Bei Kindern lieber einen Defibrillator für Erwachsene verwenden als gar keinen! Anweisungen des Geräts folgen. Wenn möglich Kinderelektroden verwenden.

SIDS Sudden Infant Death Syndrome - Plötzlicher Säuglingstod

Betroffen sind vor allem Kinder im ersten Lebensjahr, dabei kommt es primär zu einem Ausfall der Atmung.

Mögliche Risikofaktoren sind Frühgeburt, Bauchlage (vor allem auf weicher Unterlage), Überwärmung des Kindes (dicke Bettdecken), Rauchen während der Schwangerschaft, Rauchen in der Umgebung des Kindes.

Margit Steiner

Lehren Lernen Anwenden - Fachschulen in Bewegung



An den fünf landwirtschaftlichen Fachschulen Tirols wird sehr gute Arbeit geleistet. Die AbsolventInnen der Fach-

schulen für Landwirtschaft, Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement sowie Pferdewirtschaft bekommen einen Rucksack voller Fachkompetenz, Allgemeinwissen, vor allem aber auch persönlicher und sozialer Kompetenzen mit auf ihren weiteren Lebensweg.

Die Zeit jedoch bleibt nicht stehen, die Gesellschaft ändert sich, die Rahmenbedingungen für die Landwirtschaft ändern sich, die jungen Menschen ändern sich.

Aus diesen Gründen muss sich auch Schule ändern. Begonnen haben die landwirtschaftlichen Fachschulen österreichweit damit, einen Kompetenzraster zu erarbeiten, in dem alle Kompetenzen der einzelnen landwirtschaftlichen Fachschulen abgebildet sind, die unsere SchülerInnen nach drei Jahren erreichen sollen.

1. Soziale und personale Kompetenzen
2. Agrarische Basis-kompetenzen
3. Unternehmerische Kompetenzen
4. Fachkompetenzen für die jeweilige Fachrichtung (Landwirtschaft, Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement, Pferdewirtschaft, Gartenbau, Forstwirtschaft, Weinbau,...)

Auf unserer Homepage lla-tirol.tsn.at finden Interessierte unter dem Button Lehrerservice das gesamte Kompetenzmodell mit dem Berufsprofil LandwirtIn sowie Betriebs- und HauswirtschaftsmanagerIn.

Den zweiten Schritt – einen kompetenzorientierten Lehrplan zu erarbeiten – haben wir in Tirol 2015 unter dem Motto „Lehren Lernen Anwenden - Fachschulen in Bewegung“ begonnen.

Wichtig ist uns

- eine noch stärkere Verknüpfung von Theorie und Praxis
- die Stärkung der Gemeinsamkeiten aller Fachrichtungen
- einen Lehrplan auf Basis des Österreichischen Kompetenzmodells zu entwickeln
- gleiches Stundenausmaß und dieselben Inhalte in der Allgemeinbildung für alle Fachrichtungen
- eine Erhöhung der Attraktivität für die Schülerinnen
- das Forcieren weiterer Bildungswege
- leistungsstarke SchülerInnen in den Fachschulen zu halten
- eine Maßschneidung für individuelle Bildungsbedürfnisse unserer SchülerInnen, bezogen auf spezielle Anforderungen der Betriebe aber auch auf spezielle Lernerfordernisse
- Ganzheitliches Lernen über einzelne Unterrichtsgegenstände hinaus zu ermöglichen
- Eine Vernetzung der Lehrenden über die Fachrichtungsgrenzen hinweg
- Teamarbeit der Lehrenden etablieren

Gearbeitet wird in unterschiedlichen Gruppen mit unterschiedlichen Aufgabenstellungen. Eingebunden sind alle Schulen, alle Fachrichtungen, die Personalvertretung und die Schulabteilung – immer mit dem Fokus auf die bestmögliche Ausbildung unserer jungen Menschen im ländlichen Raum.

Ich bin zuversichtlich, dass wir mit dem neuen Lehrplan noch mehr Möglichkeit haben, auf die Bedürfnisse der SchülerInnen sowie auf die regionalen Besonderheiten einzugehen.

*Dipl.Päd. Ing. Christina Röck
 Fachinspektorin
 für das ländliche Betriebs-
 und Hauswirtschaftsmanagement*

Meisterkurs

Mit Stichtag 1.1.2016 hat der Buchhaltungszeitraum für den neuen Meisterkurs an der LLA-Lienz begonnen. Laut einer österreichweiten Vereinbarung ist für die Meisterprüfung eine 2jährige Buchhaltung Pflicht. 6 Frauen und 18 Männer – mit einer Ausnahme alles AbsolventInnen der 3jährigen Fachschule bzw. der Fachschule für Erwachsene – haben mit viel Fleiß und Einsatz diese Ausbildung begonnen und werden sie im Frühjahr 2018 abschließen.

Heuer, von Februar bis April, absolvierten die TeilnehmerInnen Berufs- und Arbeitspädagogik mit der Ausbilderprüfung, Rechts- und Steuerkunde, Sozialrecht und Politische Bildung. Der Aufbau ist für alle land- und forstwirtschaftlichen Meisterausbildungen österreichweit einheitlich. Die Meisterausbildung gliedert sich in einen allgemeinen Teil (138 Unterrichtseinheiten) und in die berufsspezifische Fachausbildung (222 UE). Zur Ausbildung gehört auch die Erstellung einer Meisterarbeit. Im neuen Lehrplan haben die Bereiche Betriebsanalyse, Betriebsentwicklung und Marketing mehr Gewicht.

Thomas Sint

Fahrschullehrerausbildung Tobias Kraller

Ende September trat der Junglehrer die Ausbildung zum Fahrschullehrer der Führerscheinklasse F in Wels, Oberösterreich an. Der fünf Monate andauernde Kurs wurde zum überwiegenden Teil am Wochenende angeboten, sodass er diesen parallel zu seiner Lehrtätigkeit an der LLA Lienz absolvieren konnte.

Die Berufsausbildung zum Fahrschullehrer teilt sich in drei Schwerpunkte. Diese sind ein juristischer, ein technischer sowie ein praktischer Ausbildungsteil. Diese Kernbereiche müssen mit einer schriftlichen Prüfung an der Landesregierung absolviert werden, welche Tobias Kraller am Montag, den 21. März 2016 positiv abgeschlossen hatte.

Mit Spannung und voller Elan freut sich der neue Fahrschullehrer auf die Führerscheinausbildung der zweiten Jahrgänge FSL und BHM, welche Ende Mai starten werden.

Die Schulgemeinschaft gratuliert herzlich und wünscht unfallfreies Fahren.



Betriebs- und Haushaltsmanagement

Lehrausgang Sanitätshaus „Sanibed“ in Lienz

Die Schülerinnen der Abschlussklassen „Betriebs- und Haushaltsmanagement“, Ausbildungsschwerpunkt „Gesundheit und Soziales“, besuchten im Rahmen eines Lehrausganges die Firma „Sanibed“. Den zweistündigen Lehrausgang gestaltete die Geschäftsführerin DGKP Mathilde Kretzen. Dabei wurden viele neue technische Geräte und Hilfsmittel für die Pflegearbeit, aber auch viele moderne Betten und Rollstühle vorgestellt und fachkundig besprochen.



Eva wird durch einen Lifter (Hebekran) in den Rollstuhl befördert, Anna, Melissa und Annelena freuen sich über die gelungene Mobilisation.

Über weitere Hilfsmittel für bewegungsbeeinträchtigte Menschen wurden die Mädchen informiert und konnten sie anschließend auch ausprobieren.

Der zweite Standort des Sanitätshauses in Spittal sowie der Internethandel der Firma „Sanibed“, der österreichweit zu den größten zählt, wird vom Sohn der Familie betreut. Zum Abschluss wurde bei Brezen und selbstproduziertem Apfelsaft alles noch einmal nachbesprochen. Natürlich wurde seitens der Schule auch ein Gastgeschenk mit selbstgemachten Spezialitäten als Dank überreicht.

Maria Told
Eva Berger

„Eisfestl“ 2016 des Osttiroler Lehrersportvereins

Nach dem sportlichen Motto „Dabei sein ist alles“ stellte sich nach genau 10 Jahren eine Mannschaft unserer Schule wieder einmal der jährlichen Herausforderung beim Eisstockschießen des Osttiroler Lehrersportvereins. Dem bewährten Organisationsteam rund um SR Gerhard Urabl gelang es abermals einen gemeinschaftsstiftenden, erlebnisreichen Bewerb abzuwickeln, bei dem auch das leibliche Wohl nicht zu kurz kam. Über 80 Lehrer des Bezirkes Lienz bespielten in 21 Mannschaften das Eis auf dem Gelände des ESV Lienz in der Pfister.



„Moar“ Direktor DI Alfred Hanser in Aktion

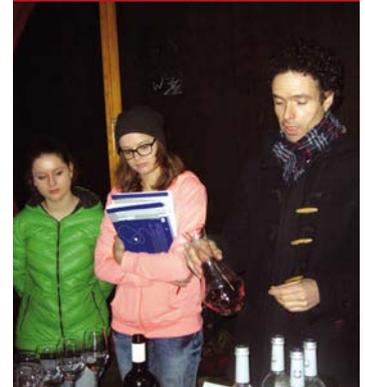


Die Mannschaft der LLA Lienz „LLA Lauser“: v.l. Josef Berger, Hannelore Frank, Direktor Alfred Hanser, Karin Ebner

Trotz unermüdlicher Bemühungen vom Moar, Direktor DI Alfred Hanser seine Mannschaft zu dirigieren, war es dieser nicht immer möglich, die taktischen Überlegungen zielführend umzusetzen. So landete unsere Mannschaft „LLA-Lausser“ auf dem 16. Platz, ohne großes Bedauern, stand doch der Spaß im Vordergrund. Die Veranstaltung fand einen netten Ausklang mit Siegerehrung und geselligem Beisammensein beim „Kirchenwirt“ in Lienz.

Karin Ebner

Exkursion Weinkeller - Firma Weger



Die Schülerinnen der 3BHM - BOE Gruppe besuchten in ihrem Service und Gastronomieunterricht die Weinkellerei Weger. Herr Mag. Sigi Weger führte durch den Betrieb, dekantierte einen Rotwein und zwei Weine durften auch verkostet werden.

Der Absolventenverein der LLA Lienz bedankt sich sehr herzlich bei allen Absolventinnen und Absolventen für den bereits überwiesenen Mitgliedsbeitrag 2016.

Europaregion Tirol - Gesamttiroler Wintersporttag



Das Team der LLA Lienz beim Gesamttiroler Wintersporttag im Trentino

Der Wintersporttag aller landwirtschaftlichen Schulen Tirols (Nord/Ost/Südtirol und San Michele bei Trient) fand im Jänner im Skigebiet Jochgrimm in Trentino statt. Organisiert wurde dieser länderübergreifende Bewerb von der Fachschule für Weinbau Laimburg. Im Vordergrund steht ein sportliches Kräftenessen in den Disziplinen Ski Alpin, Langlauf und Rodeln.

Unser Sportlehrer Peter Weiler erreichte den zweiten Platz beim Rodeln.

Margit Ortner

Unterwegs im

Nationalpark

Kooperationsprojekt Nationalpark Hohe Tauern NMS
Matrei - LLA Lienz - Regionale Kreislaufwirtschaft -
Landwirtschaft und Produktveredelung

Die Schülergruppe der NMS Matrei i.O. begeistert vor allem der hautnahe Kontakt mit unserern Osttiroler Bergschafen



Schüler arbeiten mit Schülern in den Lehrwerkstätten Milch- bzw. Fleischverarbeitung

3 FSL Wildtierbeobachtung in Kals/Großglockner

Im Rahmen der Partnerschaft mit dem NP Hohe Tauern trafen sich die Schüler der 3 FSL zur Wildtierbeobachtung. Mit Schneeschuhen, Fernglas und Spektiven erklärten die NP Ranger die Lebensweise der hochalpinen Tiere.



NP Ranger Andreas Angermann erklärt anhand von Kopfskeletten die Anatomie des Rotwildes

Haus des Wassers – Schneeschuhwanderung

Für Schülerinnen der 1BHM war der Nationalparktag im Defereggental gegen Ende des 1. Semesters eine willkommene Abwechslung.

Wasser, als lebenswichtige Ressource, stand im Mittelpunkt. Wieviel Wasser gibt es auf der Welt? Welche Probleme gibt es bei der Trinkwasserversorgung? Wasserverteilung und damit auch Wasserkrisen der Welt wurden am VisionGlobe deutlich. Neben interessanten Wasserversuchsexperimenten gab es Informationen über wichtige Kriterien der Trinkwasserqualität. Klimawandel, mit seinen vielseitigen Einflüssen und Folgen,

war ein weiterer Schwerpunkt. Klimaszenarien wurden auf dem VisionGlobe gezeigt und somit komplexe Wetter- und Klimazusammenhänge auf der gesamten Welt verständlicher gemacht.

Bei der Schneeschuhwanderung lehrten die Nationalpark Ranger das Spurenlesen, die alpinen Gefahren und die überlebenswichtigen Anpassungen der Tiere und Pflanzen im Winter. Spuren ehemaligen bäuerlichen Wirkens wurden beim Bechelloch und bei der „Stadtn Mühle“ gezeigt.

Daniela Einhauer



Hannah Klocker, Selina Moritzer, Theresa Erlacher erholen sich



Demonstration der „Bomba Rosaria“ (Rosenkranzpumpe)



Claudia O. und Waldburga W. experimentieren

Zur Erinnerung

Toni Mattersberger



Am 18. November vergangenen Jahres verstarb unser Hausmeister Toni Mattersberger. Wir verlieren mit Toni einen wertvollen Mitarbeiter, der viele Jahre an der Schule gewirkt hat. Toni – wie wir ihn alle nennen durften – hat nach der Pflichtschulzeit -1958 mit der Lehre in einem Lienzer Malerbetrieb begonnen und war dort mehr als 30 Jahre hindurch tätig. 1989 wurde dann an der Lehranstalt die Stelle eines Hausmeisters frei. Die neue Aufgabe war für Toni ungewohnt und so dauerte die Umstellung doch einige Monate. Eines Tages meinte er dann – auch zur Freude für seine Familie - jetzt passt es und Toni war ab dieser Zeit in seinem Element. Mit seiner Frau Gitta schuf er ein gemeinsames Eigenheim in der Bürgerau, wo auch die beiden Söhne Robert und Konrad und die Tochter Helga heranwachsen. Bemerkenswert und nicht immer selbstverständlich ist der ganz besondere Zusammenhalt in der Familie. Als Handwerker war der Vater auch beim Hausbau in Oberlienz, bei großen und kleinen Sanierungsarbeiten für die Kinder im Einsatz und eine stets willkommene Hilfe. Den wohlverdienten Urlaub verbrachte Toni mit seiner Frau einfach gerne in der Region, in den Bergen beim Wandern – gelegentlich wagte er Kurzausflüge in die Schweiz und nach Norddeutschland. Viel seiner Freizeit stellte er Jahrzehnte der Freiwilligen Feuerwehr in Nußdorf/Debant und der Pfarrgemeinde in der

Peggetz zur Verfügung, wo er viele Jahre als Messner tätig war. Unsere Herz Jesu Kirche war ihm ein ganz besonderes Anliegen – es war auch seine Kirche.

15 Jahre hindurch war Toni an unserer Schule als Hausmeister tätig – bis zum Sommer 2005. Die abwechslungsreiche Arbeit, die Aufgabenvielfalt und der Umgang mit Menschen, dies passte einfach zu ihm. Was zeichneten nun Toni in besonderer Weise aus: sein handwerkliches Geschick sein Allroundtalent sein unermüdlicher Einsatz und sein Optimismus

Im Mitarbeiterteam schätzten wir die Hilfsbereitschaft, die Kollegialität, das Zuhören können und die stets gute Laune. Die Erwartungen der Kollegenschaft und des Mitarbeiterteams an Toni als Hausmeister waren oftmals so, dass viele Tätigkeiten sofort, schnell und wenn möglich gleichzeitig erfolgen sollten. Es war schon bewundernswert, wie er in Ruhe Wichtiges rasch erledigte und jenes das Zeit hatte, später dran kam. Dafür hatte er einfach ein gutes Gespür. Ein ganz besonderes Anliegen waren Toni stets die Außenanlagen in unserem Schuldorf. Tag für Tag konnten wir hier sein Wirken sehen. Viele Arbeitserledigungen erfolgten in Eigeninitiative, in vollster Zufriedenheit.

Die Lehranstalt war für ihn ein zweites Zuhause, er hatte sich bei uns stets wohlfühlt und er war auch in seiner Pensionszeit immer wieder ein gern gesehener Gast.

Wir schätzten seine besondere Art und sind dankbar dafür. Wir nehmen Abschied von unserem Hausmeister Toni Mattersberger und sind dankbar für die so wertvolle, gemeinsame Zeit und für die vielfältige Tätigkeit an der Schule.

Alfred Hanser

Nachwuchs

Barbara Marlena Steiner



Das dritte Kind von Margit Steiner und Leo Hebenstreit erblickte am 4. März 2016 mit einem Startgewicht von 3660 g und einer Größe von 51 cm das Licht der Welt.

Geschwister Michael und Katharina freuen sich auf gemeinsame Spielstunden am Gerlhof.

Wir wünschen unserer Kollegin Margit und ihrer Familie viel Gesundheit.

40-jähriges Dienstjubiläum

StR. Thomas Sint begann seine berufliche Laufbahn als Lehrer in Imst und wechselte 1985 an unsere Schule. Die Unterrichtsschwerpunkte sind Betriebslehre, Rechnungswesen und IKT. Seit vielen Jahren hat er auch die Aufgabe als Kustos für EDV inne. 2014 hat Kollege Sint die Funktion als Direktor Stellvertreter übernommen. Über viele Jahre war er auch als Personalvertreter an unserer Schule tätig.

Kürzlich schied Thomas Sint als Funktionär in der Landesleitung der Gewerkschaft der Tiroler Landwirtschaftslehrer aus. Für seine langjährige engagierte Tätigkeit wurde er mit dem Verdienstzeichen der GÖD ausgezeichnet.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein wünschen weiterhin alles Gute



Landeshauptmann Günther Platter und LR Dr. Beate Palfrader überreichen Thomas Sint die Urkunde

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 25. April bis 30. April 2016 einen Rabatt von 12% auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Geburtstage

Anton Holzer 50



Anton Holzer begann 1998 seine Lehrertätigkeit an der Tiroler Fachberufsschule in Lienz. Dort ist er auch für die Betreuung

der so erfolgreichen Lehrlinge bei den Landes- und Bundeswettbewerben zuständig. Seit September 2001 ist er an unserer Schule als Praxislehrer im Bereich Holztechnik teilbeschäftigt und übernimmt im Schülerheim Erzieheraufgaben.

Wir gratulieren recht herzlich zum 50iger und wünschen weiterhin alles Gute.

Karin Ebner 60



Von 1976 an war Karin Ebner 20 Jahre hindurch als Lehrerin an verschiedenen Hauptschulen im Bezirk tätig. Im September 1996 trat sie dann ihren Dienst an der LLA Lienz an. Neben den Unterrichtsschwer-

punkten Englisch, Deutsch, Bewegung und Sport übernimmt sie auch die Aufgaben als Erzieherin in unserem Schülerheim. Als Koordinatorin in der Fachgruppe Englisch organisiert Kollegin Ebner bereits über viele Jahre die Lehrerfortbildung.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum 60iger und wünschen für die Zukunft alles Gute und recht viel Gesundheit.

Monika Kollreider 60

Zum 60. Geburtstag von FL Monika Kollreider trafen sich die Kolleginnen der BHM zu einem feierlichen Essen im Hotel Tristachersee.

Neben einem ausgezeichneten Abendessen mit persönlicher Bedienung von Pepi Kreuzer ließen wir Monika hochleben!

Sie unterrichtet seit 1978 in der LLA Lienz und ihre Schwerpunktfächer sind neben ihren Aufgaben als Erzieherin im Internat, Kochen und Vorratshaltung sowie Ernährungslehre. Außerdem leitet sie den Lehrhaushalt im Müllerhof.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein wünschen Monika Kollreider alles Gute und besonders viel Gesundheit.



**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