

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 16

Bericht aus der Direktion

Jubiläumsklassentreffen

Wie schmeckt Osttirol?

Ausgabe 3/16



Menschen bewegen-

Zukunft gestalten



Neues Schuljahr Neue Herausforderung

Seit 24. Oktober sind wir - nach dem Unterrichtsstart der 3. Klasse Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement – wiederum vollzählig. So besuchen im laufenden Schuljahr 253 Schülerinnen und Schüler in elf Klassen die beiden Fachschulen. Viele neue Gesichter von Jugendlichen in den ersten Jahrgängen bereichern unsere Schule.

Voller Erwartungen, mit vielen Talenten ausgestattet und offen für Neues sind sie uns anvertraut. Durch die Vielfalt unseres

Ausbildungsprogrammes gelingt es uns, Interesse zu wecken und oft verborgene Fähigkeiten zu aktivieren. Damit Gemeinschaft nach dem Schulstart schneller gelingen kann, waren die Begegnungstage für die Mädchen und die Exkursionstage im Rahmen der Nationalparkpartnerschaft für die Burschen der ersten Klassen sehr wertvoll. Unsere Schule ist ein Ort der Begegnung, des Miteinanders, ein Ort, an dem man Zuwendung, Unterstützung und Begleitung erfährt und fürs Leben lernt. Dies ist für alle Partner in unserer Schulgemeinschaft stets eine große Herausforderung. Wir befinden uns in einem Wettlauf der Veränderungen. Die Landwirtschaft verliert weiterhin ihren Schutz in der gemeinsamen EU-Agrarpolitik und ist der Globalisierung auf den Märkten ausgesetzt. Damit muss sich die Landwirtschaft in Zukunft noch viel mehr dem Wettbewerb und den Marktbedingungen stellen. Bildung

schafft Vorsprung, Bildung ist insgesamt Mobilitätsförderung und ist daher ständig weiterzubewegen. Somit ist Aus- und Weiterbildung für unsere bäuerlichen Familien stets ein Schlüssel für die Zukunftsbewältigung. Wir schaffen das Fundament für weitere Bildungswege, für zusätzliche Qualifikationen, für die Bereitschaft, in Zukunft den elterlichen Betrieb zu übernehmen und sich in den Dörfern draußen zu engagieren. Im Rahmen unserer Fachschule für Erwachsene - mit neuem Ausbildungsprogramm - haben im September 13 TeilnehmerInnen die Facharbeiterprüfung für Betriebs- und Haushaltsmanagement und 23 TeilnehmerInnen die Facharbeiterprüfung für Landwirtschaft erfolgreich abgelegt. Für die einjährige intensive Weiterbildung mit 267 Stunden - war es neben Beruf und Familie eine ganz besondere Herausforderung. 24 Damen

und Herren haben sich zum Ziel gesetzt, die Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister zu absolvieren. Dieser Lehrgang hat bereits im Jänner dieses Jahres begonnen und umfasst 410 Stunden. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt im laufenden Schuljahr. Betriebs- und Unternehmensführung mit zweijähriger Buchführung, Kostenrechnung, Zeitmanagement, Betriebsanalyse, Betriebsentwicklungskonzept und Marketing sind wichtige Inhalte dieser umfangreichen Weiterbildung. Damit wir unsere Aufgabe als Lehrer und Erzieher wiederum gut bewältigen können, braucht es Freude an der Arbeit mit den Jugendlichen und viel Engagement. Ich wünsche dem Lehrerkollegium und dem Mitarbeiterteam recht viel Kraft und alles Gute.

Dir. Alfred Hanser

Sommerdirektorenkonferenz 2016 in Kals



Bürgermeisterin Erika Rogl, HR Dr. Franz Krösbacher, Schulinspektor DI Dr. Stephan Prantauer, Schulinspektorin Ing. Christina Röck mit Schuldirektoren und Abteilungsvorständinnen im Musikpavillon der Gemeinde Kals anlässlich der Sommerdirektorenkonferenz, die heuer die LLA Lienz ausrichtete

Ehrung für Michaela Berger

Alljährlich ehrt die Tiroler Landarbeiterkammer DienstnehmerInnen mit langjähriger Tätigkeit in der Land- und Forstwirtschaft. Michaela Berger absolvierte unsere einjährige Landwirtschaftliche Haushaltsschule und anschließend die Fachschule für

Sozialberufe in Innsbruck. Michaela ist seit 2006 an der Lehranstalt im Bereich Hauspflege beschäftigt. Für ihre 10jährige Tätigkeit wurde sie nun ausgezeichnet. Die Direktion bedankt sich herzlichst für die bisherige wertvolle Mitarbeit.



v.l.n.r.: Andreas Gleischer, Dir. DI Alfred Hanser, Michaela Berger und LA Martin Mayerl

Schülerstatistik - Schuljahr 2016/17

Fachschule	1. Jahrgang		2. Jahrgang		3. Jahrgang		Erwachsene	Gesamt
	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen	Klassen	SchülerInnen		
Landwirtschaft	2	55	2	55	2	49	24	183
Betriebs- u. Haushaltsmanagement	2	36	2	37	1	20		93

Begegnungstage

Die „Begegnungstage“ durften die Mädchen der 1 BHM mit ihren KV's Ulrike Madritsch und Veronika Amann bei Familie Halfurter in Dölsach verbringen. Über den tollen Bauernhof, die harmonische Familie und das leckere Essen (Pizza, Gyros und Ofenkartoffeln) freuten sich die Schülerinnen sehr.

Das „Almerleben“ am Bergbauernhof mit „Himmelfahrtsschaukel“, gruppendynamischen Spielen, Lagerfeuer und dem Übernachten in den Schlafsäcken im Heustadel wird wohl immer in Erinnerung bleiben. Wir bedanken uns bei Karin und Michael Halfurter mit ihrem umsichtigen und kreativen Team für die zwei liebevoll betreuten Tage und das perfekte Programm.



Veronika Amann Weitblick - Ausblick



Die Schülervereiner stellen sich vor

Die neuen Schülervereiner des Schulgemeinschaftsausschusses wurden wieder von allen Schülerinnen und Schülern gewählt. Die gewählten Schülervereinerinnen - heuer erstmals drei Mädchen, freuen sich über das große Vertrauen.



Schulsprecherin Martina Tabernig FSL 3a, flankiert von ihren beiden Stellvertreterinnen Johanna Wibmer (li) und Johanna Kollnig, beide BHM 3

Kräuterdorf Irschen

Am Dienstag, dem 13. September machten sich die Schülerinnen der 2 BHM auf den Weg nach Irschen zu „Rosmaries Kräutergarten“. Das Kräuterdorf Irschen befindet sich im Bezirk Spittal an der Drau in Kärnten.

In Begleitung der beiden Lehrpersonen Germana Mattersberger und Irmgard Weiler besichtigten wir unter der Leitung von Rosmarie Kranebitter den rund 1000 m² großen Kräutergarten. Auf einer Seehöhe von 1100 m wachsen alle möglichen Kräuter, die in die folgenden drei Gruppen aufgeteilt werden: Teekräuter, Küchenkräuter und Heilkräuter.



Seit 17 Jahren macht Rosmarie Kranebitter nun diese Führungen schon für Touristen, Schülerinnen aber auch Einheimische. Beliebt ist der Kräutergarten auch als Praktikumsplatz für die Schülerinnen des BHM, die ein Pflichtpraktikum zwischen zweiter und dritter Schulstufe machen müssen.

Letztes Jahr nutzte Leonie Gomis diese Chance, um dort Erfahrungen zu sammeln und ihr Pflichtpraktikum zu absolvieren.

Mithilfe von Angestellten, Freiwilligen, Freunden und Nachbarn hat sich nun ein tolles System entwickelt. Während unserer Besichtigung suchten wir jeweils eine Pflanze aus, die uns gefiel. Anschließend bestimmten wir gemeinsam, wie die jeweilige Blume heißt und wie sie uns im täglichen Leben helfen kann. Zum Beispiel kann man Hagebutten als Dekoration, Zitronenmelisse in ein prickelnd kaltes Wasser für heißem Wetter geben oder den Lavendel in

einem Duftkissen gut riechen lassen.

Nach der Besichtigung des Trocknungsraumes durften wir uns einen Tee aus Stiefmütterchen, Ringelblumen, Rosenblättern, Zitronenmelisse und vielem mehr abfüllen. Helfen soll es gegen alle möglichen Dinge, wie Bauchschmerzen, Kopfweg, Krämpfe, etc.

Nach der wundervollen Führung bedankte sich unsere vorjährige Klassenlehrerin Lorena Angerer im Name der ganzen Klasse für diesen lehrreichen und interessanten Nachmittag.

Leonie Pargger, 2a



Tag der offenen Schule

Europea Österreich

LLA - Ganzheitliche Bildung für junge Menschen

Am Freitag, 25. November 2016 gibt es die beste Gelegenheit, sich über unser umfangreiches Ausbildungsprogramm zu informieren. Neben den Führungen durch die Schülerinnen und Schüler in unseren Unterrichtsräumen, den Lehrwerkstätten und den Internatsräumen bieten wir auch den Besuchern kulinarische und musikalische Genüsse. Unser bewährter LLA Hofladen bietet die Möglichkeit, unsere ausgezeichneten regionalen Produkte zu verkosten und zu kaufen. Ein besonderes Anliegen ist es, die jungen HofübernehmerInnen bei Verkauf, Warenpräsentation und Kalkulation mitwirken zu lassen.

TAG der offenen SCHULE

Freitag 25. Nov. 2016
 10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
LLA Lienz

Schülerinnen und Schüler präsentieren
 die Schule für deine Zukunft

- * Lehrwerkstätten
- * Bäuerliche Milchverarbeitung hat Zukunft
- * Gesund durch den Winter
- * Sicheres Arbeiten im Wald
- * Fremdpraktikum
- * Zeitgeist Tracht
- * Müllerhof-Cafe

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 !

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

Jungrind-Mischpaket aus Mutterkuhhaltung direkt vom Lehrbetrieb der LLA

Pakete zu je 5 kg und 10 kg
Die Mischpakete sind küchenfertig zubereitet und vakuumiert. Jedes Mischpaket enthält Schnitzel, Braten, Gulasch, Suppenfleisch und Beiried (Suppenknochen auf Wunsch gratis)

Der Kilopreis beträgt Euro 11,00
Bestellung unter: 04852/65055

Tere tulemast! Welcome to Estonia

Im September fanden in Estland die Nahrungsmittelschau und der Internationale Pflügerwettbewerb statt, in denen wir als Vertreter für Österreich teilnehmen durften. Zuerst ging es mit dem Auto nach München zum Flughafen. Von dort flogen wir nach Tallin in die Hauptstadt von Estland. Dort angekommen wurden wir von einem Team der Schule empfangen und nach Olustvere in unsere Unterkunft (Schule) gebracht. Noch schnell etwas gegessen und schon ging's los zu einer erlebnisreichen Kanufahrt mit anschließender Sumpfwanderung. Der zweite Tag verlief etwas ruhiger. Nach einem ausgiebigen Frühstück am Morgen machten wir uns auf den Weg zum Training für den Pflugwettbewerb. Während die Jungs dort fleißig übten, erkundeten wir Mädels die Umgebung und merkten schon bald, dass es gar nicht so einfach ist, sich in Estland zu orientieren. Nach einer feierlichen Eröffnung Samstagfrüh ging es los mit dem Pflügen. Der Wettbewerb, bestehend aus verschiedenen Kriterien wie Geradlinigkeit, Pflugtiefe, Pflugbild und Ein- und Ausheben, kontrol-

lierten die Richter sehr genau. Am späten Nachmittag fand die Siegerehrung statt, wobei ich im guten Mittelfeld platziert war. Auf der Nahrungsmesse präsentierten und verkauften wir an einem Stand einige Produkte unserer Schule. Nach einem langen und anstrengenden Arbeitstag gab es für alle noch ein gemeinsames Abendessen und einen gemütlichen Ausklang des Tages. Am Sonntag nach dem Frühstück brachte uns ein Bus wieder zurück nach Tallin, wo wir gemeinsam mit den Schülern und Lehrern aus Luxemburg einen Stadtrundgang machten, bei dem wir viel über die Geschichte und Entwicklung Tallins hörten. Die Heimreise verlief gut und um Mitternacht kamen wir in Lienz an. Es war eine tolle, informative, lehrreiche Reise, bei der wir verschiedene neue Eindrücke und Kulturen kennengelernt hatten.

*Isabella Walder
Michael Mörtl*

Wer noch mehr erfahren will
www.europea-oesterreich.eu



Michael Mörtl holt sich seinen Traktor für den Wettbewerb



Den Marmeladestand der LLA Lienz präsentiert Isabella Walder

Abschlussfeier Facharbeiterlehrgang FSL und BHM

Life Style

Am 25. Oktober lud die LLA Lienz die frisch gebackenen Facharbeiterinnen für Betriebs- und Haushaltsmanagement und Facharbeiter für Landwirtschaft zu einer geselligen Lehrgangs-Abschlussfeier in die Schule ein. Musikalisch umrahmt von zwei Schülern der 3 FSL, genossen die geladenen Gäste regionale und saisonale Schmankerln wie den schuleigenen Müllerhofweiskäse, die Kürbiscremesuppe und das köstlich zubereitete Lamm.

Lerninhalte nicht nur theoretisch wiedergegeben, sondern auch praktisch ausgeführt werden können.

Dieser Pilotlehrgang war eine besondere Herausforderung für die Schulverwaltung, besonders aber für die Jahrgangsleitung Ing. Barbara Suntinger und DI Peter Suntinger.

Die beiden Klassenvorstände freuten sich über den gelungenen Abschluss, besonders über die außerordentlich guten schulischen Leistungen und

Bezirksbäurin Michaela Pitterl und LA Martin Mayerl überbrachten die Gratulationen der jeweiligen Standesvertretungen und ermutigten die Absolventinnen und Absolventen das Gelernte in die Praxis umzusetzen. Bildung ist ein Schlüssel zum Erfolg, die zum wirtschaftlichen Erfolg, neue Überlegungen zur Direktvermarktung, zur kooperativen Zusammenarbeit und zur Überlegung neuer Dienstleistungen beitragen können. Die offizielle Facharbeiterbriefverleihung fand im Rahmen der Agrolpin am 10. November 2016 in Innsbruck statt.

Kursstart für den nächsten Facharbeiterlehrgang Betriebs- und Haushaltsmanagement sowie Landwirtschaft ist im Herbst 2017.

Barbara Suntinger



Insgesamt 26 Teilnehmerinnen und Teilnehmer absolvierten in rund 260 Unterrichtsstunden neben Beruf, Familie und Landwirtschaft diese nach neuen kompetenzorientierten Lehr- und Lernprinzipien erarbeitete Ausbildung.

An allen vier LLA Standorten in Tirol (Lienz, Imst, Rotholz, St. Johann) fanden diese Pilotlehrgänge statt. Ziel ist die tirolweite und in weiterer Folge die österreichweite Umsetzung des kompetenzorientierten Lehrplanes in der Abendschule. Tirol hat hier in der Erarbeitung und Erprobung Pionierarbeit geleistet.

Durch diesen Lehrplan soll sichergestellt werden, dass

motivierten, die entstandenen Bekanntschaften und Freundschaften weiterhin zu pflegen und sich wieder zu einem Erfahrungsaustausch zu treffen.

Der gesamte Jahrgang BHM und FSL mit ihren Klassenvorständen Barbara Suntinger und Peter Suntinger. Bezirksbäurin Michaela Pitterl und LA Martin Mayerl und Direktor Alfred Hanser gratulierten zu der tollen Leistung.



Life Style zu Hause Hauswirtschaft im KLEINEN FINGER - speziell für Männer

Diesmal für alle Männer, die Lust haben, sich die tägliche Hausarbeit zu erleichtern. Schülerinnen zeigen wie's geht.

4 Kursabende 2017

**Termin: immer Donnerstag
12.01./19.01./26.01./02.02.**

Zeit: 18:30 Uhr bis 21:00 Uhr
Veranstaltungsort: LLA Lienz, Müllerhof; Kursbeitrag: 75,- Euro (4 Abende zu je 3 UE – inkl. Seminarunterlagen)

Kursinhalte:

1. Wohlfühlen in meinem Zuhause

- Sauberkeit leicht von der Hand
- zeit- und kostensparend reinigen
- Wäschepflege, Schuhpflege
- Tischdecken einfach gemacht

2. Gesund genießen

- regionale und saisonale Köstlichkeiten
- raffinierte, einfache Gerichte
- Rezeptideen für leichte Osttiroler Küche
- das Auge isst mit – Anrichten mit Pfiff

Nähere Informationen:
LLA Lienz, Abteilungsvorständin Ing. Hannelore Frank, Tel: +43 664 1214432

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

Flora & Fauna

im Nationalpark

Die ersten Klassen - FSL und BHM gemeinsam im Innergöschl, beim Erkunden von Flora und Fauna rund um den Großvenediger.



Almweidepflege



Beim Almweidepflegeprogramm werden die Schüler in die richtige Schwendtechnik von Latschen, Zwergwacholder und Almrose unterwiesen. Andreas Steiner beim Auslichten der Almrosen.



Lehrerfortbildung im Rahmen der Nationalparkschule im Zedlacher Paradies



Jubiläum Mag. Peter Mayr 75

Wiederbestellung zur Abteilungspräsidentin der Fachschule für Betriebs- und Haushalts- management



Ing. Hannelore Frank – seit 2011 Abteilungspräsidentin, hat sich für diese verantwortungsvolle und sehr herausfordernde Aufgabe weiterhin zur Verfügung gestellt. Damit wurde sie von der Tiroler Landesregierung mit Wirksamkeit vom 1. September 2016 für weitere 5 Jahre betraut. Kollegin Frank ist seit 1992 als Lehrerin und Erzieherin an der LLA tätig.

Die Direktion, das Lehrerkollegium und der Absolventenverein sagen herzlichen Dank für die so engagierte Arbeit und wünschen für die nächsten 5 Jahre alles Gute und viel Erfolg.

Von 1974 bis 1987 wirkte Peter Mayr als Pfarrer und Erzieher in der LLA Lienz, bevor er als Dekan nach Jenbach wechselte. Heuer feierte er im Seelsorgeraum St. Margarethen-Strass-Schlitters nicht nur sein 50-jähriges Priesterjubiläum, sondern auch seinen 75. Geburtstag.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz wünschen dem Jubilar alles Gute, viel Gesundheit und viel Zeit für seine Hobbys.



Eine freudige Überraschung - Pfarrer Peter Mayr gestaltet die Messe anlässlich des heurigen Absolvententreffens an der LLA Lienz

Margit Ortner

Sommerpraktikum

Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

Die beiden Schülerinnen Melanie und Isabella entschieden sich für ein Praktikum im Sellraintal beim Alpengasthof Praxmar. Ihre Aufgabenbereiche in den vier Wochen waren die Mithilfe in der Küche, im Service und im landwirtschaftlichen Betrieb.



Melanie Kraler richtet die Buttermilchdesserts für das Abendessen an



Die Forellen aus der eigenen Zucht werden von Isabella in der Küche zubereitet

Meistertreffen

Absolvententreffen des Meisterlehrganges

Anfang Oktober trafen sich der Großteil der Absolventen des Meisterlehrganges 1984/85 mit damaligen Lehrkräften in Kals. Eine Wanderung über einen Teil des Kaiser Rundwanderweges führte uns unter ortskundiger Begleitung von Altbürgermeister Klaus Unterweger – auch Absolvent dieses Lehrganges – zum Hotel Taurerwirt, wo dieses Treffen mit einem gemeinsamen Abendessen und einem gemütlichen Beisammensein mit vielen Erinnerungen ausklang.



Die Absolventen mit den ehemaligen Lehrkräften DI Alfred Hanser, Ing. Franz Ganeider, DI Hans Egger, und OSR Gabriel Ortner

Club der Osttiroler Frauen erkundet die LLA

Der Club bietet ein Forum zum Austausch von Know how, Wissen und Erfahrungen und ist generationenübergreifend, überparteilich und überkonfessionell. Den Frauen geht es um Vernetzung, um sich auf beruflicher Ebene zu unterstützen und in persönlichen Belangen zu ergänzen.

Die Mitglieder treffen sich einmal monatlich zu Vorträgen und Diskussionen. Obfrau Susanne Idl-Arakelian organisierte mit FL Johanna Einhauer einen informativen Abend im Müllerhof der LLA, wo AV Hannelore Frank 19 Osttirolerinnen über die Ausbildung, Qualifikationen und Abschlüsse, Lehrzeitanrechnung und Weiterbildungsmöglichkeiten der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement referierte. Mit großem Interesse besichtigte man die Lehrwerkstätten, Klassenzimmer und Internatszimmer der Mädchen.

Einen besonderen Genuss bot das Buffet, das ausschließlich mit regionalen und saisonalen Produkten aus dem landwirtschaftlichen Lehrbetrieb von den Schülerinnen der 1 BHM unter der Führung von FL Monika Kollreider bereitet wurde.

Hannelore Frank



Wie schmeckt Osttirol

Osttiroler Schlipfkrapfen

SÄEN-WACHSEN-ERNTEN
 Erntedankfeier
 im Müllerhof

Die beiden ersten Klassen der BHM gestalteten ein Collage und Word-Clouds zu den vier Elementen Erde, Wasser, Luft und Feuer mit Blick auf die derzeitige Situation in der Welt.



Es ist wichtig, im Jahresfestkreis auch dieses Fest zu feiern. Es muss uns ein Anliegen sein und werden, die Schöpfung zu bewahren und dafür zu danken. Der Überfluss in dem wir leben, sollt nicht als selbstverständlich



betrachtet werden. Die Praxisgruppe Service servierte ein einfaches regionales und saisonales Abendessen, das von der Praxisgruppe Kochen zubereitet wurde.

„Wenn die ersten Nebel sich heben am Morgen, weiß ich, wie du, Herr, für uns sorgst. Ich sehe den Sonnenschein, die Äcker, die Ähren, wie sie wachsen und reifen. Ich sehe die Bäume, die Beeren, die Früchte – alles was wir brauchen. Wir wollen dir danken für deine Gaben.“

Margit Ortner

„Wie schmeckt Osttirol?“

Schülerinnen der LLA sind Teil einer fotografischen Liebeserklärung an Osttirol

Es ist eine wahrhaftige und ungeschönte Liebeserklärung an Osttirol! Die bekannte Fotografin Inge Prader, in Lienz geboren und aufgewachsen, spürt in ihren Bildern Gerüchen und Geschmäckern ihrer Kindheit, den schroffen Formen der majestätisch-rauen Landschaft und den besonderen Menschen dieser abgeschiedenen Region südlich der Hohen Tauern nach. „Wie schmeckt Osttirol?“ vereint dieses in der Fotografie eingefangene Osttiroler Lebensge-

fühl mit Rezepten zu typischen Gerichten aus traditionellen Produkten von den besten KöchInnen des Landes. Dass sich die Schülerinnen der 2BHM mit ihrem Rezept für die Schlipfkrapfen in diesen Reigen einfügen durften, ist eine besondere Freude und Ehre. Das Fotoshooting im Müllerhof war schon ein besonderes Erlebnis, denn die Starfotografin macht alles andere als konventionelle Bilder. Die Buchpräsentation im Oktober auf Schloss Bruck war das Highlight dieses kulinarischen Portraits, für alle Gäste wie auch für die Mädchen, die ihre Schlipfkrapfen zum Verkosten anboten.

Hannelore Frank



Inge Prader mit ihrem Mann und Assistenten beim Fotoshooting in der Lehrküche im Müllerhof

Sommerpraktikum
 Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

Sabrina Zeiner, Katharina Steidl (Fachrichtung BHM), Martina Tabernig und Johannes Mair (Fachrichtung FSL) absolvierten ihr Sommerpraktikum in Saalbach/Hinterglemm am Ferienort Hasenau.

Zu ihren Aufgabengebieten zählten die Feldarbeit und Stallarbeit. Die Mädchen konnten ihr Gelerntes im Bereich Küche und Service umsetzen.



Katharina Steidl präsentiert Schmackhaftes aus eigener Produktion

Für den Teig

200 g Weizenmehl
 200 g Roggenmehl
 ca. 170 ml lauwarmes Wasser
 1 Ei
 1 TL Sonnenblumenöl
 1/2 TL Salz
 Für die Fülle
 500g geschälte mehligte Erdäpfel
 1 feingehackte Zwiebel
 2 zerdrückte Knoblauchzehen
 50 g Butter zum Anbraten
 100 g Bröseltopfen
 1 Prise Salz
 1 Prise Pfeffer
 1 TL getrockneter Majoran
 3 EL Schnittlauch

Zubereitung:

Mehl, Wasser, Ei, Öl und Salz zu einem Nudelteig verarbeiten, mit etwas Öl bestreichen und 30 Minuten warm rasten lassen.

Die geschälten würfeligen Kartoffeln weichkochen, pressen und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch in heißer Butter anschwitzen, zur Kartoffelmasse geben und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Teig mit einem Nudelholz auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher von etwa 7 cm Durchmesser Scheiben ausstechen. Die Scheiben umdrehen - die Unterseite ist etwas feuchter und klebt dadurch etwas besser zusammen - und je einen Teelöffel Fülle daraufsetzen.

Die Teiglinge auf die Hälfte zusammenklappen und die Ränder gut zusammendrücken („pitschn“). Die so entstandenen Halbmonde in kochendes Salzwasser legen und etwa 5 Minuten köcheln. Die fertigen Schlipfkrapfen schwimmen oben. Pro Portion 8 bis 10 Schlipfkrapfen anrichten, mit brauner Butter übergießen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht die
 LLA Lienz

Wiedersehen nach langer Zeit

Jubiläumsklassentreffen

Viele Absolventinnen und Absolventen kamen zum Jubiläumstreffen an die LLA Lienz

Vor 40 bzw. 50 Jahren absolvierten sie die Schule und waren erstaunt, wie viel sich seit dieser Zeit verändert hatte. Ihr damaliger Religionslehrer und Erzieher Pfarrer Peter Mayr zelebrierte die Heilige Messe, die von den Lavanter Bläsern umrahmt wurde. Nach einer Besichtigung der gesamten Schule, wie Klassen, Praxis-

räume, Internat, Werkstätten und Stallungen servierten Mädchen der Fachrichtung BHM ein köstliches Mittagessen. Der Film von Peter Leiter - „90 Jahre Lehranstalt Lienz“ zeigte einen interessanten Querschnitt durch die Geschichte der LLA. Direktor DI Alfred Hanser, Obmann des Absolventenvereins Mathias Reiter sprachen Grußworte. Viel Zeit war dann noch Anekdoten und Erfahrungen auszutauschen.

Thomas Sint



Fachschule für Landwirtschaft 1975/76



Haushaltungsschule 1975/76



Haushaltungsschule 1965/66



Fachschule für Landwirtschaft 1965/66



Hauswirtschaftsschule Müllerhof 1975/76



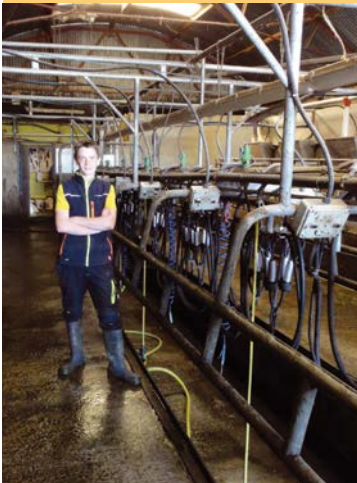
Hauswirtschaftsschule Lengberg 1965/66

Fremdpraktikum

Auf nach Irland ...

Am 22. Juli startete mein Praktikum. Ich flog von München nach Cork, von wo ich dann den Bus nach Limerick nahm. Dort holte mich der Bauer Eugene Burke von der Bushaltestelle ab, und wir fuhren auf die Farm nach Clonlara. Mein Arbeitstag startete um halb neun mit der Melkarbeit, was trotz 90 Milchkühen nur ca. 1,5 Stunden dauerte, da ich immer 14 in einmal melken konnte. Danach wurden dann die Kälber mit Milch, Gras und Kraftfutter gefüttert. Um elf Uhr gab es immer Tee und Brot. Zwischen halb zwölf und zwei Uhr wurden immer anfallende Arbeiten, wie Kälberboxen ausmisten und neue einstreuen oder Reparaturarbeiten erledigt. Mittagessen gab es immer von zwei Uhr bis ca. drei Uhr. Bis fünf Uhr wurden dann wieder andere Arbeiten erledigt. Dann holten wir die Kühe von der Weide und melkten sie. Die Farm hat 56 ha Grünland, wo es immer zwischen Weide und Mähwiese wechselt. Damit werden 155 Rinder versorgt. Von November bis März sind die Kühe im Stall und werden mit Silage gefüttert, die im Sommer produziert wird. Das Milchauto kommt alle zwei Tage und holt ca. 3200 Liter Milch ab. Wenn ich heute an mein Abenteuer zurück denke, bereue ich es nicht, dass ich den Schritt gewagt habe. Es war eine wunderbare Zeit und ich kann es nur jedem empfehlen.

Emanuel Walder



Vorbereitung des Melkstandes



Cliffs of Moher

Sommerpraktikum Fachrichtung Landwirtschaft

Den ersten Teil meines Praktikums absolvierte ich am Reiterhof Sprinz in der Steiermark. Mein Aufgabenbereich war Pferde waschen, sie auf die Koppel bringen, füttern, ausmisten und die Sattelkammer und Boxengasse in Ordnung halten. Bei einem Turnier durfte ich als Assistentin mithelfen. Der zweite Teil meines Praktikums führte mich in die Zellstofffirma Pöls. Gemeinsam mit einem weiteren Praktikanten machten wir Evaluierungen und kümmerten uns um organisatorische Projekte wie zum Beispiel den Tag der offenen Tür.

Miriam Taumberger



Miriam mit ihrem Kollegen beim Tag der offenen Tür

Herbstumzug der JB/LJ Osttirol

Viele unserer Absolventen und SchülerInnen engagierten sich und präsentierten die prächtig geschmückte Wagen zu verschiedensten landwirtschaftlichen und touristischen Themen beim Herbstumzug unter dem Motto „Osttirol - von Berg bis Tal“.

Der Festtag begann mit einer Heiligen Messe am Hauptplatz der Dolomitenstadt Lienz, die durch eine Bläsergruppe aus Thurn umrahmt wurde. Auch von Seiten des Bauernbundes fanden sich einige Vertreter in Lienz ein.

Das Ende der Umzugsroute führte zum Messeplatz der Stadt Lienz, wo die JB/LJ Bezirk Osttirol die Bewirtung übernommen hatten.

„Wir sind einfach überwältigt von dem zauberhaften Tag, den vielen Besuchern sowie dem perfekten reibungslosen Ablauf und dem vorbildlichen Zusammenhalt“, so die Bezirksobleute der JB/LJ Bezirk Lienz, Harald Wilhelmer und Greta Oberegger, abschließend.

Margit Ortner



Die Dölsacher Kirchturmdecker in Aktion



Absolventin Anna Walder und Schülerin Melanie Kraller „pitschn“ fleißig Schlipfkrapfen.

Personelles

Harald Tiefenbacher



Harald Tiefenbacher aus Amlach absolvierte 2007 die Bundeshandelsakademie in Lienz.

Nach einem Praktikum in der BH Lienz bekam er eine Fixanstellung im Referat Umwelt und wechselte dann in das Referat Grundverkehr.

Im Mai 2015 legte er an der LLA Lienz die Facharbeiterprüfung ab, da er Hofübernehmer des elterlichen Hofes in Amlach ist. Seine Hobbys sind die Jagd, die Freiwillige Feuerwehr und seine Landwirtschaft. Die Schulgemeinschaft wünscht Harald alles Gute für die neue Aufgabe.

Regina Auer



Regina Auer verstärkt seit heuer das Küchen- und Reinigungsteam der LLA Lienz.

Vor zwölf Jahren absolvierte sie die Prüfung für den landwirtschaftlichen Facharbeiter und sammelte ihre Erfahrungen als Hirtin auf der Hofalm im Debanttal. Wir wünschen ihr alles Gute für diese neue Aufgabe.

Maria Warscher

Maria Warscher war nach Abschluss der Lehrberufe Koch-Kellnerin 20 Jahre hindurch Bäuerin. Im November 2004 trat die vierfache Mutter dann ihren Dienst im Bereich der Hauspflege an unserer Schule an. Mit Juni 2016 beendete sie ihre Beschäftigung in der LLA. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich für die wertvolle Mitarbeit in unserem Haus und wünschen für die Zukunft beruflich und privat alles Gute.

Mag. Martin Grüner



Martin Grüner aus Heinfels studierte in Innsbruck Sport und Italienisch.

Sechs Jahre unterrichtete er an einer HTL bzw. an einem Gymnasium in Vorarlberg. Zurzeit ist er mit Hausbau in Heinfels beschäftigt und freut sich schon auf sein neues Heim. Zu seinen Hobbys zählt alles was mit Sport zu tun hat.

Seit September unterrichtet er Italienisch in der LLA Lienz und im BRG Lienz.

Die Kollegenschaft wünscht Marten alles Gute für die neue Herausforderung.

Anita Mair



Anita Mair aus Nikolsdorf unterstützt seit September 2016 das Reinigungsteam der LLA Lienz.

Sie ist gelernte Hotel- und Gastgewerbeassistentin und war 7 Jahre Pächterin vom Clubhaus Nikolsdorf. Ihre Hobbys sind Eisstockschießen und Lesen.

Auch ihr wünschen wir alles Gute für die neue Tätigkeit.

Krankenpflegeschule mit Diplom abgeschlossen

Christina Blasisker, Hannah Wolsegger, Barbara Steiner und Eva Unterfeldner absolvierten die Krankenpflegeschule in Zell am See. Julia Tscharnidling, Manuela Dapunt, Annika Unterlercher und Laura Mariner besuchten die Krankenpflegeschule in Lienz, wobei Laura eine Zusatzausbildung in der Kinder- und Jugendlichenpflege im AZW Innsbruck beginnt. Sie sammeln ihre ersten Berufserfahrungen als Diplomkrankenschwestern in den unterschiedlichsten Krankenhäusern wie Lienz, Mittersill und Zell am See, weiters auch im Sanatorium Kettenbrücke in Innsbruck.

Wir gratulieren herzlich!



Eva Unterfeldner und Barbara Steiner

Mag. Julia Ackerer

Julia Ackerer hat im September 2013 das Unterrichtsfach Italienisch in der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement übernommen und war drei Jahre hindurch als Gastlehrerin für diese Fremdsprache an unserer Schule tätig. Durch die Konzentration ihrer Unterrichtstätigkeit im BG/BRG Lienz und in der NMS Egger Lienz war es ihr nicht mehr möglich, diese Stunden zu übernehmen.

Die Schulgemeinschaft bedankt sich recht herzlich für die engagierte Mitarbeit und wünscht für die Zukunft alles Gute



Christina Blasisker und Hannah Wolsegger



v.l.n.r.: Manuela Dapunt, Laura Mariner, Julia Tscharnidling und Annika Unterlercher

Wir gratulieren auch Maria Heinz und Johannes Berger zur ihrer mit guten Erfolg bestandenen Matura an der HBLA Ursprung.

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 30. November bis 05. Dezember 2016 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Berta Rainer 60



Kürzlich feierte Berta Rainer ihren 60. Geburtstag. Frau Rainer hat viele Jahre als Bürokauffrau in verschiedenen Firmen im Bezirk gearbeitet.

Im September 2011 wurde sie in den Landesdienst aufgenommen und hat an der LLA Lienz die Stelle als Buchhalterin übernommen. Seit 1. November ist Frau Rainer in den Ruhestand übergetreten. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag.

Vorweg bedanken wir uns für die engagierte und sehr wertvolle Mitarbeit von Frau Rainer.

Andreas Mühlburger 60

Andreas Mühlburger hat im Jahre 1983 mit seiner Tätigkeit an der LLA Lienz begonnen. Nach einigen Jahren der Vollbeschäftigung als Hausmeister begann Mühlburger mit dem Aufbau seines Installationsunternehmens und war an der Schule teilbeschäftigt. Seit September 2005 ist er wieder als Hausmeister vollbeschäftigt. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag und wünschen weiterhin alles Gute.



Friedl Webhofer 50

Friedl Webhofer hat den Facharbeiterlehrgang in der Abendschule besucht und die Ausbildung zum Landwirtschaftsmeister an unserer Schule absolviert. Seit 1990 führt er sehr erfolgreich und innovativ einen Obstbaubetrieb in Gaimberg. Im Jahr 2000 begann er seine Tätigkeit als Praxislehrer für Obstbau und betreut unsere Obstanlage.

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

Raiffeisen Meine Bank

Starten statt warten!
Schon ab 50 EURO im Monat.

Auf die Plätze. Fertig. FONDS!
Jetzt anlegen mit den Raiffeisenfonds.

Mit den Raiffeisenfonds lässt sich Ihre Geldanlage individuell gestalten. Ob Sie lieber chancenorientiert veranlagen oder eher auf Sicherheit setzen möchten – Ihr Raiffeisenberater weiß, wie Sie an Ihr Anlageziel kommen. Nähere Informationen finden Sie auf vorsorgen.raiffeisen.at

Marketingmitteilung: Veranlagungen in Fonds sind dem Risiko von Kursschwankungen bzw. Kapitalverlusten ausgesetzt. Die veröffentlichten Prospekte bzw. die Informationen für Anleger gemäß § 21 AIFMG sowie die Kundeninformationsdokumente (Wesentliche Anlegerinformationen) der Fonds der Raiffeisen Kapitalanlage GmbH stehen unter www.rca.at in deutscher Sprache (bei manchen Fonds die Kundeninformationsdokumente zusätzlich auch in englischer Sprache) zur Verfügung. Erstellt von Raiffeisen Kapitalanlage GmbH, Mooslackengasse 12, 1190 Wien, Stand Juli 2016