

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Linz

Jahrgang 18

Bericht der Direktion

Facharbeiterbriefverleihung

GenussKrone Bundessieg 2016

Ausgabe 2/16



GenussKrone - Bundessieg 2016

Rückschau auf ein erfolgreiches Schuljahr



Schuljahr 2015/2016 im Rückblick

Wiederum blicken wir auf ein sehr bewegtes, abwechslungsreiches und mit Höhen und Tiefen

verbundenes Schuljahr zurück.

Für 260 Schüler und Schülerinnen war die Lehranstalt nicht nur Schule, sondern auch Ort der persönlichen Entfaltung, der Gemeinschaftspflege und des Wohnens. 45 Schüler der Fachschule für Landwirtschaft und 30 Schülerinnen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement beendeten ihre dreijährige Ausbildung an der LLA. Ihnen konnten wir am 1. Juli in Anwesenheit der Eltern und einer Reihe von Ehrengästen die Abschlusszeugnisse und Facharbeiterbriefe überreichen. Damit verlassen 75 AbsolventenInnen – gut gerüstet für den nächsten Lebensabschnitt – unsere Schule. Wir gratulieren zu den vielfältigen Leistungen und wünschen für die berufliche und private Zukunft viel Erfolg und alles Gute.

Eine ganz besondere organisatorische Herausforderung war für uns die Umsetzung des neuen Ausbildungskonzeptes in der Fachschule für Erwachsene. Damit konnten wir erstmals auch einen Lehrgang für Betriebs- und Haushaltsmanagement führen. Der modulare Aufbau der Facharbeiterlehrgänge ermöglichte mehr Spielraum und führte zu einem gemeinsamen Unterricht in den Basis- und Wahlmodulen. 37 TeilnehmerInnen in beiden Lehrgängen waren sehr motiviert, die 267 Unterrichtseinheiten – vorwiegend abends und an Samstagen – neben Beruf und Familie zu bewältigen. Im Herbst 2016 erfolgt dann der Abschluss mit der Facharbeiterprüfung.

Im zweiten Schultyp unserer Erwachsenenerschule starteten im Jänner dieses Jahres 24 Personen den 360 Unterrichtseinheiten umfassenden Meisterlehrgang mit neuem Lehrplan. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt im kommenden Schuljahr. Der Abschluss wird wegen der zweijährigen Buchhaltungspflicht erst im ersten Quartal 2018 erfolgen.

In unserer ganzheitlichen Ausbildung haben wir vielfach Bewährtes fortgesetzt. Unser Schulalltag ist geprägt von der Verknüpfung des theoretischen mit dem praktischen Unterricht. Diese Kombination erhöht die Attraktivität für unsere SchülerInnen und geht ganz wesentlich in Richtung Kompetenzorientierung. Unsere Absolventen und Absolventinnen – mit vielfältigen Kompetenzen ausgestattet – sind in den verschiedensten Betrieben in der Region als Lehrlinge sehr gefragt.

Es ist auch ein wesentlicher Bildungsauftrag, den SchülerInnen zu vermitteln und zu zeigen, wie es gelingen kann, die Wertschöpfung auf unseren Betrieben zu erhöhen. Dabei geht es um optimale Produktionstechniken, Produktveredelung mit Marketing und Innovation bis hin zu neuen Produkten und Dienstleistungen. Im praktischen Unterricht Milchverarbeitung konnten die SchülerInnen beider Fachschulen mit ihren Lehrkräften schon beim Landesbewerb mit regionalen Produkten drei Genusskronen erreichen.

Dass wir mit dem „Topfenzauber Apfel“ österreichweit unter den 25 besten regionalen Spezialitäten eine BundesGenussKrone nach Osttirol holten, war wohl eine ganz besondere Auszeichnung für das engagierte Lehrerteam, für die SchülerInnen und natürlich für unsere Schule. Nachdem uns im abgelaufenen Schuljahr wieder Vieles gut gelungen ist, möchte ich allen Lehrkräften und dem Mitarbeiterteam in den verschiedenen

Bereichen unserer Schule ein großes Kompliment aussprechen und mich für den enormen Einsatz herzlich bedanken.

Danke sagen wir auch den Verantwortlichen in unserer Schulabteilung, in öffentlichen Ein-

richtungen auf Bezirks- und Landesebene und den bayerischen Organisationen für die gute Zusammenarbeit.

Dir. Alfred Hanser

Gesamttiroler Direktorenkonferenz in Tisens (Südtirol)

Alljährlich treffen sich die Fachinspektoren für das Landwirtschaftliche Schulwesen, die DirektorenInnen und die Fachvorstände der Fachschulen für Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement Tirols, Südtirols und San Michele (Trentino) zur gemeinsamen Direktorenkonferenz. Diesmal war die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung in Frankenberg/Tisens Tagungsort. Ein wichtiges Ziel in der Europa-region Tirol ist unter anderem die grenzüberschreitende Zusammenarbeit im Bereich der Bildung. Gastgeberin und zuständig für das Programm war Frau Dir. Mechthild von Spinn. Im Mittelpunkt der gemeinsamen zwei Tage standen wiederum der Erfahrungsaustausch, die Schulorganisation in den ein-

zelnen Regionen, die Umsetzung der Mobilitätswoche als Schüleraustauschprogramm, Fremdpraktika und gemeinsame Fortbildungsveranstaltungen für Lehrkräfte. Fixpunkte der Zusammenarbeit in der Europaregion – und bei den SchülerInnen sehr geschätzt – sind die gemeinsamen Wintersporttage, der Kulturtag (anfangs Mai in Lienz), der Hauswirtschaftswettbewerb und der Fachwettbewerb für alpine Landwirtschaft. Weitere Programmpunkte dieses Treffens waren die Besichtigung der Orchideenwelt der Familie Raffener in Gargazon und der kulinarische Wildkräuterabend hoch über Lana im Vigilius-Mountainresort (Start in die Wildkräuterwochen).



HR Dr. Franz Krössbacher, FI Dr. Stephan Prantauer, FI Ing. Chistina Röck – Landw. Schulwesen, Dr. Paul Mayr – Abteilungsdirektor Bozen, Direktoren(Innen) und AbteilungsvorständInnen der Fachschulen Landwirtschaft u. Fachschulen für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Nord- und Osttirol, Südtirol und San Michele - Trentino

LLA Lienz holt

Bundes GenussKrone

Die 25 besten regionalen Spezialitäten, von der Lachsforellenroulade über den Erdbeernektar bis hin zum Rinderschinken wurden von BM DI Andrä Rupprechter mit der GenussKrone Österreich, der höchsten Auszeichnung für regionale Spezialitäten, prämiert.

Die Landwirtschaftliche Fachschule Lienz überzeugte die fachkundige Jury in der Kategorie „Frischkäse aus Kuhmilch“ mit dem Topfenzauber Apfel. Die leichte, fruchtige Frischkäsezubereitung kann perfekt als Dessert serviert werden. „Herkunft und Regionalität werden für die Konsumentinnen und Konsumenten immer wichtiger. Sie schätzen die Kunden- und das große Angebot bäuerlicher Direktvermarkter. Mit dem Konzept der Direktvermarktung, Gutes vom Bauernhof, der Genuss Region Österreich sind wir am richtigen Weg“, hob Bundesminister Andrä Rupprechter bei der GenussKronenGala im Marmorsaal des Bundesministeriums am 13. Juni 2016 hervor.

Bereits bei der Landesgenusskronenprämierung am 24. Mai im Zillertal konnte die LLA mit drei Produkten den Landessieg nach Osttirol bringen. Mit dem Bärlauchaufstrich, den Pralinen im Speckmantel und dem Topfenzauber Apfel wurden drei Frischkäseprodukte mit der Landeskronen ausgezeichnet. Damit qualifizierten sich diese Produkte für den Bundesbewerb in Wieselburg.

Dass der Topfenzauber Apfel das Rennen machte, freut Andreas Jestl (Schüler der FSL) ganz besonders, der in der Produktion maßgeblich beteiligt war. Die Verarbeitung und Veredelung der schuleigenen Kuhmilch ist ein Schwerpunkt in der Produktverarbeitung. Jährlich werden rund 20 000 Liter Milch im praktischen Unterricht mit Schülerinnen und Schülern beider Fachrichtungen zu Jogurt, Butter, Molkegetränk, Frischkäse und Frischkäseerzeugnisse, Weichkäse, Edelschimmelkäse sowie Schnittkäse verarbeitet.

Die Landwirtschaftliche Lehranstalt als bäuerliches Bildungszentrum sieht ihre Aufgabe auch darin, den zukünftigen Betriebsführerinnen und Betriebsführern Fachkompetenzen zu vermitteln, die Begeisterung für das Handwerk zu wecken und ihnen innovative Ideen mit auf den Weg zu geben.



Maria Told, Andreas Jestl, Theresa Weiler

Foto:Die Fotografen



BM Andrä Rupprechter gratuliert Theresa Weiler

„Hinter den hervorragenden Leistungen der Schule steht ein engagiertes Team mit den Fach-

lehrerinnen Petra Fercher und Barbara Suntinger, die es verstehen, die Burschen und Mädchen für diesen Fachbereich zu motivieren“, so Direktor DI Alfred Hanser, der besonders stolz ist.

Denn die GenussKrone Österreich ist die allerhöchste Auszeichnung für regionale Spezialitäten und unter 327 eingereichten Produkten ausgewählt zu werden, ist eine Bestätigung für qualitativ hochwertige Veredelung.



Die Landesgenusskronen konnten sich zweimal Peter und Sylvana Vergeiner aus Assling mit dem Schinkenspeck und Kareespeck sichern. Philipp und Renate Jans aus Kals bekamen für die Glocknerkugeln und Familie Kuenz mit dem naturtrüben Apfelsaft die Landesgenusskronen. Die LLA Lienz holte mit dem Bärlauchaufstrich, den Pralinen im Speckmantel und dem Topfenzauber Apfel die Landeskronen nach Lienz.

Foto:Die Fotografen

Reden will gelernt sein

Am 7. April 2016 fand der Jugendredewettbewerb in der Wirtschaftskammer statt. Drei Schülerinnen und ein Schüler der LLA nahmen daran teil und maßen sich mit 13 anderen Jugendlichen aus den verschiedensten Schulen des Bezirkes. Leonie Pargger (1a BHM) trat mit dem Thema „Mobbing“ in der Gruppe der Mittleren Schulen an und wurde Zweite. Besonders freuen wir uns über den 1. Platz von Leo Rogl (1b FSL), der mit seiner klassischen Rede „Meine Meinung zu Luxus“ einen kritischen Blick auf unsere Wegwerfgesellschaft wirft.

Er qualifizierte sich damit für den Landeswettbewerb am 4. Mai 2016 im Landhaus in Inns-

bruck, wo er mit dem 4. Platz knapp das Stockerl verpasste. In der Gruppe Neues Sprachrohr schafften es Melissa Plößnig (1b BHM), Isabell Leiter (1a BHM) und Leonie Pargger mit ihrem Thema „Auf der Flucht“ auf den 3. Platz.

Hannelore Frank



Direktor Hanser gratuliert und freut sich über das Engagement der Schülerinnen und Schüler

Eine neue Obstanlage entsteht

Bereits im Jahr 2000 wurden die ersten Apfelbäume der Sorte Topaz, als eine der ersten in Österreich, an der LLA Lienz als Sortenversuch gepflanzt.

Der Topaz zählt geschmacklich zu den wertvollsten Sorten. Er ist eine Kreuzung zwischen Rubin und Vanda und wurde im tschechischen Strizovice 1984 gezüchtet. Sein Fruchtfleisch schmeckt saftig und weist ein angenehm süß-saures Aroma mit intensiv würzigem Geschmack auf. Er ist auch ein sehr guter Vitamin C-Träger.

Seine Reifezeit erfolgt von Ende September bis Mitte Oktober. Besonders interessant ist, dass der Topaz schorfresistent und nicht mehltauanfällig ist. Da die ersten erhältlichen Bäume anfällig für Kragefäule

waren, führte man später eine Zwischenveredelung durch und behob dadurch dieses Problem. Da sich der Topaz zu einem der Lieblingsäpfel der Osttiroler entwickelt hatte, entschloss sich die LLA Lienz die Topazanlage zu erneuern und zu erweitern. Bereits im Herbst 2015 wurden die alten Bäume gerodet und der Boden durch Pflügen und Düngen vorbereitet. Die Fa. MaggioDaLeiner aus der Steiermark errichtete im Frühjahr 2016 in einer Woche das Stützgerüst mit Hagelnetz. Schüler unserer Schule pflanzten dann im Rahmen des Praxisunterrichtes ca. 1000 Bäume, spannten Drähte und befestigten die Bambusstäbe. Weiters installierten sie eine Tröpfchenbewässerung und banden die Bäume am Bambus fest. So werden wir im Herbst 2017 bereits die ersten Früchte ernten können.

Friedl Webhofer



Daniel Egger, Markus Guggenberger und Daniel Waldauf beim befestigen der Bambusstäbe



Simon Hopfgartner beim Pflanzen der Bäume



Die typische Form und Farbe des Topaz

Schafauftrieb 2016

Bei eher grauen Wetteraussichten wurden die 51 Schafe – davon 19 Mutterschafe (älter als 1 Jahr), 4 Jungschafe (1/2 Jahr bis 1 Jahr), 1 Widder (Jura) und 27 Lämmer (bis zu 1/2 Jahr) auf die Kerschbaumer Alm aufgetrieben. Bis zum sogenannten Depot durfte die Herde mit dem Traktor (Sepp Berger), bzw. Auto fahren, dann wurden sie von Peter Weiler und Margit Ortner zu Fuß auf die Alm begleitet.



Überquerung der Schotterriesen auf dem Weg zur Kerschbaumer Alm



Altes bäuerliches Handwerk

Im Rahmen der Mobilitätswoche sind die Schüler des 2. Jahrganges aller landwirtschaftlichen Fachschulen aus Tirol, Südtirol und dem Trentino für eine Woche zu einer Spezialausbildung an einer anderen Landwirtschaftsschule zu Gast.



Im Programm „Altes bäuerliches Handwerk“, eines von vier angebotenen Programmen an der LLA Lienz, wird den Schülern Einblick in uraltes bäuerliches Handwerk geboten. Die Technik des Korbflechtens aus Haselnussholz wird im Selbstversuch erarbeitet. Die Schindelherstellung - vom Lärchenstamm bis zum fertigen Dach - ist ein weiterer Baustein des Programms. Neu war heuer die Arbeit mit

Norikerpferden im Wald und auf dem Feld. Auch die Tradition im Herstellen alter Holzzäune wurde unseren Gastschülern praktisch vermittelt. Die mit Begeisterung erarbeiteten Ergebnisse konnten sich sehen lassen.

Mit einem geflochtenen Korb als Mitbringsel und vielen neuen Einblicken in die alte Handwerkskunst kehrten unsere „Gastschüler“ wieder an ihre Stammschulen zurück.

Peter Weiler



Schwerpunkt Metall

Besondere Motivation für die Schüler, die den Schwerpunkt Metall in der Spezialpraxiswoche wählen, ist die Herstellung eines selbstgewählten Werkstückes für ihren landwirtschaftlichen Betrieb.

Eigene Ideen, die Planung und schlussendlich die Ausführung – das alles wurde in den vier Tagen unter Anleitung von Michael Putzhuber bestens bewerkstelligt.



v.l.n.r.: Mathias Obkircher - Adapter für 3 Punktanhängung, Lukas Putzhuber und Mathias Stotter - Wiesenwalze, Matthias Bucher - Ballentransportgabel, Anton Hofmann - Weidetränke, Michael Müllmann - verkehrssicherer Ballenspitz, Dominik Korber - Wasserwider und Leichtgutschaufel, Raffael Steinringer - Hochsitz für Holzkran, Philipp Mitterdorfer und Markus Wibmer - Wiesenegge

Spezialwoche Holztechnik

Im Rahmen der Spezialpraxiswoche fertigten die Schüler unter der fachkundigen Leitung von Anton Holzner im Schwerpunkt Holztechnik tolle Relax- und Wohlfühlliegen an.

Als Material wurde Lärche massiv bevorzugt. Gerade im Freien ist die Beständigkeit damit recht hoch. Alles in allem – NATUR PUR



v.l.n.r.: Peter Schmidt, Josef Oberthaler, Julian Entstrasser, Jakob Senfter, Marcel Weis, Martin Kaufmann, Mathias Oberguggenberger, Johannes Lackner und Christopher Letter freuen sich über ihre gelungenen Werkstücke

Exkursion 3b FSL/3a FSL

Wegen der geringen Teilnehmerzahl wurde für die Abschlussexkursion der 3 b FSL ein Programm gewählt, das durch wenig Fahrkilometer und viele Besichtigungen gekennzeichnet war.

In der Landeshauptstadt Innsbruck konnten durch die großzügige Regelung, dass Schulklassen keinen Eintritt zahlen müssen, die Hofkirche (Schwarzmanderkirche), das Tirol-Panorama mit Kaiserjägermuseum und Bergisel besichtigt werden.

Weitere Programmpunkte waren ein Landwirtschaftsbetrieb in St. Johann, die Swarovski Kristallwelten und ein Schlachtbetrieb in den Nähe von Innsbruck. Für die beiden Begleitpersonen, KV Thomas Sint und Religionslehrer Mag. Bernd Haidacher war es eine Freude, die interessierten und disziplinierten Schüler begleiten zu dürfen.

Thomas Sint



Besichtigung der neuen Ausstellung in der Kristallwelt Wattens

Die Abschlussexkursion der 3a FSL führte uns heuer in die Steiermark bzw. nach Kärnten. Schon bei der Anfahrt hatten wir auf der Tauernautobahn reges Schneetreiben, weshalb auch unser erster Exkursionspunkt leider gestrichen werden musste. Die geplante Auffahrt auf den Dachstein mit Skywalk und Gletscherwelten wurde leider durch extremen Sturm, Schnee und eisige Temperaturen verhindert. Unsere nächsten Programmpunkte waren die Besichtigung des Landwirtschaftlichen Lehr- und Versuchszentrums Raumberg-Gumpenstein sowie der STIA Holzproduktion in Admont. Am nächsten Tag stand der Spaß im Vordergrund, und die Schüler und auch Begleitlehrer konnten ihr Können beim „Laser-Tag“ und „Go-Kart Fahren“ unter Beweis stellen. Alles in allem war es eine sehr

interessante, angenehme und lustige Abschlussexkursion, kurz vor der doch recht stressigen Prüfungszeit.

Thomas Zwischenberger



Volle Fahrt voraus

Abschlussexkursionen

2a FSL 20. - 21. April Salzburg/Oberösterreich.

Nach Besichtigung der Fa. Stepa/Palfinger (Heukräne) in Elsbethen folgten wir der Einladung der Fa. Rosenbauer, die ihre Feuerwehrfahrzeuge in Leonding herstellt und in alle Welt liefert. Anschließend erlebten wir die spannende und gleichzeitig faszinierende Welt der Stahlherstellung in der VOEST ALPINE Linz. So wurde uns auch die äußerst schwere Arbeit an den Hochöfen gezeigt.

Ein besonderes Highlight unserer Exkursion war das Traktorenwerk CASE IH STEYR in St. Valentin. Jeder Schüler durfte sein fahrtechnisches Können an verschiedenen Traktoren zeigen. Der Ehrgeiz packte uns natürlich besonders beim Traktorgeschicklichkeitsfahren. Den Abschluss bildete die Besichtigung des Traktorenwerks, bei der wir die einzelnen Arbeitsschritte von den Einzelteilen bis zum fertig zusammengebauten Traktor miterleben durften.

Die Exkursion war für uns sehr interessant, lehr- und abwechslungsreich und wird uns in positiver Erinnerung bleiben.

Peter Außerlechner



Stolze Autoschau – Fa. Rosenbauer/Leonding

1b FSL - Nordtirol

Auf dem Weg nach Innsbruck besichtigten die Schüler mit KV Peter Weiler und Michael Putzhuber die Firma Stöckl Landmaschinen, die Wörgler Wasserwelten und anschließend den Betrieb von Markus Vögele, wo es hausgemachtes Bauernhofeis zu verkosten gab. Am Abend ging es auf die Gokart-Bahn.

In Innsbruck wurden neben der Glockengießerei Krassmayer auch die weltbekannte Bergiselschanze besucht. Bevor es dann zum Fohlenhof nach Ebbs ging, wurde der Rundstall beim „Schwoicherbauer“ in Wörgl begutachtet.

Peter Weiler



Dominik Winkler und Daniel Schroll schmeckt das Eis

2b FSL - Oberösterreich

Die Abschlussexkursion der 2b FSL führte dieses Jahr nach Linz und St. Valentin zu den Steyr-Werken.

Wie jedes Jahr ist der Schwerpunkt der Exkursionen der 2. Klassen ein Landtechnischer. Auf dem Hinweg besichtigten wir die Hofmolkerei Stauer in Zipf. Ein landwirtschaftlicher Betrieb, der sich in den letzten Jahren mit hohen Investitionen und Innovationen zu einer Hofmolkerei entwickelt hat und mittlerweile die Region Hausruckviertel beliefert. Anschließend machten wir eine Betriebstour durch die VoestWerke in Linz. Als Abendprogramm wanderten wir in den „Untergrund“, in die Luftschutzkeller von Linz, in denen, in kilome-

terlangen Stollen, die Bevölkerung von Linz am Ende des 2. Weltkrieges Schutz fand. Ausgebaut wurde der Stollen während des Krieges unter grausamsten Bedingungen von russischen Kriegsgefangenen und KZ-Häftlingen aus Mauthausen.

Vor der Nachtruhe spazierten wir noch durch die Altstadt von Linz bis zur Donau und dann mit GPS ausgerüstet zurück in die Jugendherberge.

Den zweiten Tag verbrachten wir in den Steyr-Werken in St. Valentin. Auf dem Programm standen die Betriebsbesichtigung und ein Wettbewerb mit anderen landwirtschaftlichen Schulen, bei dem u.a. die Geschicklichkeit der SchülerInnen auf den Traktoren getestet wurde.

Isabella Pohn



Abschlussexkursion 1a FSL

Schon ziemlich früh starteten wir unsere Exkursion nach Salzburg-Oberösterreich mit unserem KV Andreas Blaßnig und Karin Ebner. Das erste Ziel war das Holztechnikum in Kuchl. Dies ist eine Fachschule für die Holzbearbeitung. Uns wurde das Sägewerk, die Tischlerei, das Labor zur Holzuntersuchung und der noch im Bau befindliche neue Zubau gezeigt.

In Hallein schauten wir uns das Salzbergwerk an. Dort erfuhren wir viel Interessantes über die Verwendung und über die verschiedenen Abbauverfahren. Anschließend besuchten wir die Flugzeug- und Rennwagenausstellung im Hangar 7. Am nächsten Tag reisten wir weiter nach Mattighofen zum KTM Motorradwerk. Dort zeigte man uns die Fertigung der Motorräder, die Lehrwerkstätte und die Motorenproduktion im Nachbarort Munderfing. Der letzte Betrieb war ein Grünlandbetrieb mit 170 Stück Vieh und einem Melkroboter. Ein zweites Standbein dieses Familienbetriebes ist die Anfertigung von Zaunpflocken, dazu wurde uns die Arbeit der dazugehörigen Maschinen demonstriert. Es war ein hochinteressante Fahrt, die uns allen gefallen hat.

Jonas Perfler



LLA präsentiert...

Bäuerliche Arbeitsbekleidung - früher und heute

Mit einer besonderen Modeschau boten die Osttiroler Bäuerinnenorganisation und SchülerInnen der LLA ein Highlight beim 50-Jahr-Jubiläum des Maschinenrings am 30. April in der RGO-Arena. Wie hat sich die Arbeitskleidung im Haushalt, im Stall, auf dem Feld und bei der Waldarbeit im Laufe des letzten halben Jahrhunderts verändert? Welche Materialien

haben Loden und Leinen ersetzt, um den hygienischen Standards und vor allem den Sicherheitsvorschriften zu entsprechen?

Mit einer lebendigen und unterhaltsamen Choreographie zeigten die Models den zahlreichen Besuchern ein anschauliches Bild der bäuerlichen Arbeitswelt sowie der Mode früher und heute.

Hannelore Frank



Das Wäschewaschen war eine der anstrengendsten Arbeiten für die Bäuerin. Monika Walder, Marlies Lanser und Herta Gumpitsch zeigen, wie es funktionierte



v.l.: Natalie Wurzer, Johanna Wibmer, Dominik Winkler, Florian Fuetsch, Sabrina Zeiner, Anna Stadler, Anna-Lena Ladstätter, Mathilde Oppeneiger und Judith Straganz präsentieren neben ihrer Arbeitskleidung auch die „ausgezeichneten“ Käsespezialitäten

Lehrausgang Obstbetrieb Webhofer

Zum Abschluss der Getränkekunde besuchte die BOE-Gruppe der dritten Klasse BHM unseren Kollegen und Obstbaulehrer Friedl Webhofer auf seinem Betrieb.



Er erklärte den Schülerinnen die Schritte der Schnapsbrennerei, führte durch den Betrieb und machte neugierig auf den Whiskykeller, der nächstes Jahr eröffnet werden soll.

Maria Leiter

10. Schokofest in der Spitalskirche



Mehr als 200 pastoral und sozial engagierte Menschen nahmen die Einladung zur Schokonacht unter dem Motto „Genießen und Helfen“ an.

Georg Schärmer las aus seinem Buch „HerzSchrittMacher“ und musikalisch umrahmt wurde die Veranstaltung vom Singkreis Assling Vokal.

Schülerinnen der LLA Lienz, Betriebs- und Haushaltsmanagement bereiteten ein köstliches Schokofondue mit Bitterschokolade, Milkschokolade und weißer Schokolade vor, das mit frischem Obst und Biskuit genossen wurde.

Margit Ortner

Lehrausgang Biobauernhof Kilian Brugger

In Patriasdorf bewirtschaftet Kilian Brugger mit seiner Familie den Riedlhof. Alljährlich findet dort zu Pfingsten das bekannte Riedlhof-Fest statt. Die Schülerinnen der dritten Klassen BHM durften den interessanten Betrieb kennenlernen und wurden anschließend noch mit einer guten Gause verwöhnt.



Stallbesichtigung bei Killian Brugger am Riedlhof

Ein Bankett zum Dank

Rezept der Saison

Schokospitz mit Erdbeerparfait

Zutaten für 12 Stück

300 g dunkle Kuvertüre
400 g Erdbeeren
100 g Zucker
4 Dotter
60 g Staubzucker
400 g Rahm

Mandelblätter zum Garnieren

Schokospitz:

In einen Eierkarton kleine Löcher schneiden. Backtrennpapier in 15-cm-Quadrate schneiden, diagonal halbieren, zu Stanitzeln drehen, fixieren. Mit 300 g geschmolzener Kuvertüre ausgießen, Spitzen in die Eierkartonlöcher stellen, im Kühler erstarren lassen.

Erdbeerparfait:



400 g Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und 100 g Zucker darüber streuen.
4 Dotter mit 60 g Staubzucker im Wasserbad aufschlagen, kalt rühren
400 g Rahm schlagen, Erdbeermus unter die kalte Dottermasserühren, Rahm unterziehen, in Schokospitzfüllen, frosten, mit Mandelblätter dekorieren.

Gutes Gelingen wünscht die 3 BHM

Ein festliches Bankett – eine schöne Art Danke zu sagen

Besondere Anlässe verlangen besondere Gäste! Für die heurigen Abschlussklassen der Fachrichtung BHM sind dies selbstverständlich deren Eltern, die sie als Anerkennung für ihre Unterstützung der vergangenen drei Jahre zu einem Bankett am 21. April in den Müllerhof geladen hatten.

Mit sichtlichem Stolz genießen die Mütter und Väter das 5-gängige Festmenü, das unter fachkundiger Anleitung von FL Monika Kollreider gezaubert wurde. Das besondere Augenmerk bei der Menüzusammensetzung wurde natürlich auf die Saisonalität und Regionalität gelegt.

Dass zu einem Festessen auch die entsprechende Dekoration und das Rahmenprogramm gut geplant sein müssen, lernen die Schülerinnen in den drei Jahren ihrer Ausbildung an der LLA. Diese Kenntnisse münden in einem kompetenzorientierten Handeln, das sie damit beweisen, wie geschmack- und stilvoll der Tisch- und Raumschmuck gearbeitet wurde, wie gekonnt sie die Speisen servierten und wie musikalisch sie die Gäste begrüßten.

Auch FL Maria Leiter und FL Andrea Köck-Sint, als mitverantwortliche Lehrerinnen, nah-

men die Leistungen der angehenden Facharbeiterinnen mit Wohlwollen wahr.

Hannelore Frank



Gruß aus der Küche - „Müllerhof am Teller“ und „Genussregiontascherl“



Die Servicegruppe der 3 BHM mit FL Maria Leiter freuen sich über den gelungenen Abend

Lehrer lernen

Ausbildung zur Betreuungslehrerin



Unsere landwirtschaftlichen Fachschulen stehen der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik als Praxisschulen zur Verfügung.

Mit der Überarbeitung des neuen Lehrerdienstrechtes ist es notwendig, an jeder Schule eine Betreuungslehrerin zu haben, die die Betreuung des Studierenden während des Pflichtpraktikums von insgesamt 6 Wochen übernimmt.

Petra Fercher absolvierte die modulare Ausbildung, die insgesamt 5 ECTS umfasst. In den drei Modulen waren Inhalte, wie Selbstreflexion des Unterrichts, Beratungsgespräche führen, Evaluierung sowie Schulrecht die Schwerpunkte.

Der Lehrgang wurde mit einer Seminararbeit abgeschlossen. Für diese Seminararbeit war es wichtig, das eigene Lehrverhalten zu reflektieren und auf Verbesserungen einzugehen.

Dies wurde mit Hilfe einer Videoaufzeichnung während der Unterrichtsstunde evaluiert.

In eigener Sache

Damit die LLA Aktuell immer rechtzeitig zugesendet werden kann, ersuchen wir, Adressenänderungen im Sekretariat der LLA Lienz (04852-65055-22) bei Karin Gomig bekanntzugeben.

Facharbeiter NEU....

Bildung schafft Qualität – FacharbeiterInnen ziehen Bilanz

Der heurige Vorbereitungslehrgang für FacharbeiterIn Landwirtschaft und FacharbeiterIn Ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement ist abgeschlossen. Insgesamt 36 praktizierende oder angehende Landwirtinnen und Landwirte absolvierten in 267 Stunden abends und samstags über acht Monate hinweg einen intensiven Unterricht. Ende September 2016 werden die TeilnehmerInnen ihre erworbenen Kompetenzen im Zuge der Kom-



missionellen Facharbeiterprüfung unter Beweis stellen. Der Lehrgang im zweiten Bildungsweg, der im Herbst 2015 gestartet hatte, stellte für uns als Lehrende genauso eine Herausforderung dar wie für die TeilnehmerInnen selbst. Die Ausbildung FacharbeiterNEU gliedert sich in Module. Das Einstiegsmodul umfasst dabei agrarische-, personale- und sozialen Basiskompetenzen sowie Unternehmenskompetenzen. Diese wurden gemeinsam absolviert, erst dann teilten sich die TeilnehmerInnen in die Fachbereiche Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement. Den Kern der Ausbildung bilden die Fachmodule in beiden Fachrichtungen:

Landwirtschaft:

Tierhaltung und Technik, Grünland- und Ackerwirtschaft sowie Landtechnik in Grünland und Ackerbau

Betriebs- und Haushaltsmanagement:

Haushaltsmanagement, Ernährung, Gesundheit und Garten sowie Direktvermarktung oder Dienstleistung

Für die Möglichkeit der Spezialisierung wurden eine Reihe von Wahlmodulen an allen landwirtschaftlichen Fachschulen Tirols angeboten. Heuer waren dies Bäuerliche Direktvermarktung, Tierhaltung, Waldwirtschaft, Kräuteranbau, Obstbau, Bäuerliche Vermietung, Pferdewirtschaft sowie Almwirtschaft.

Der Umfang an Wahlmodulen soll zukünftig weiter ausgebaut werden und dadurch das Interesse der TeilnehmerInnen geweckt werden. So soll unter anderem auch Bienenkunde und Imkerei ein Bestandteil werden.

Mit dieser neuen Form der Facharbeiterausbildung ist es uns gelungen, in Lienz eine Gruppe im Fachbereich Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement zu führen. 13 junge Frauen zeigten mit größtem Engagement ihre persönliche Motivation, die für sie mit dieser Qualifikation verbunden ist. So stand im Besonderen die zukünftige Entwicklung und mögliche Ausrichtung des eigenen Betriebes im Zentrum der Ausbildung. Wertvolle persönliche Erfahrungen und zukünftige Entwicklungen wurden dabei unter den Lernenden intensiv ausgetauscht und diskutiert.



Handlungsorientiertes Lehren und Lernen, vernetztes Denken und die Umsetzung konkreter praktischer Fertigkeiten standen im Mittelpunkt der Ausbildung Facharbeiter NEU.

Barbara Suntinger
Hannelore Frank

Interview mit Kursteilnehmerin Anna Diemling

Anna, du hast bereits 2001/02 den Facharbeiter für Landwirtschaft gemacht. Was war für dich die Motivation, den Facharbeiter für das Ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement dazu zu machen?

Die Erfahrungen im Facharbeiterkurs 2001/2002 mit der Wissensvermittlung in der Erwachsenenbildung an der LLA waren für mich damals sehr positiv. Durch meine schulische Ausbildung an einer HTL habe ich mir zusätzliche Professionalisierung in den hauswirtschaftlichen Bereichen erwartet. Auch die verstärkte praktische Ausrichtung war für mich ein Anreiz. Der zu erwartende zeitliche Aufwand neben Familie und Beruf schien mir machbar zu sein.

Wie beurteilst du das neue Unterrichtsmodell im Vergleich zum alten System? Was gilt es deiner Meinung nach zu verändern, bzw. zu verbessern?

Der Vorteil des neuen Unterrichtssystems ist auf jeden Fall der, dass man sich je nach persönlichem Interessensgebiet sein Wahlmodul aus sehr interessanten Themenbereichen aus dem landwirtschaftlichen, bzw. hauswirtschaftlichen Bereich selbst auswählen kann. Durch die neue schulische Ausrichtung „kompetenzorientiert“, wo Fachbereiche selbst zu erarbeiten sind und dadurch ein praktischer Bezug hergestellt werden soll, fällt relativ viel Hausarbeit an. Die TeilnehmerInnen können damit neben allfälliger beruflicher Tätigkeit und Familie durchaus an die Grenzen der Belastbarkeit kommen.

Welchen Nutzen hat diese Ausbildung für euren landwirtschaftlichen Betrieb?

Grundsätzlich war mir wichtig, durch die Ausbildung besonders den Bereich der Direktvermarktung kennen-



zulernen. Die Ausrichtung unseres Betriebes als Mutterkuhhalter, gibt uns in diesem Bereich derzeit eher eingeschränkte Möglichkeiten, selbst Produkte herzustellen und zu vermarkten. Andererseits konnte ich gerade durch die Vorstellung von innovativen Hofkonzepten Einblick in andere, vielleicht für uns interessante Betriebszweige gewinnen.

Welchen persönlichen Nutzen gewinnst du durch diese Ausbildung?

Neben dem Erhalt von zusätzlichen fachlichen Kompetenzen, waren natürlich die Freundschaften und der konstruktive Meinungsaustausch mit den weiteren KursteilnehmerInnen sehr nachhaltig und hilfreich.

Du bist praktizierende Bäuerin, Mutter von einem Sohn und berufstätig.

Welchen Stellenwert hat für dich die Hauswirtschaft, vor allem im Kontext mit der landwirtschaftlichen Produktion?

Mir ist es sehr wichtig, dass ich meine Familie mit möglichst vielen eigenen, qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus dem Garten und der landwirtschaftlichen Produktion versorgen kann. Auch möchte ich meinem Sohn damit vermitteln, woher die Lebensmittel kommen und wie kostbar sie sind.

Danke für das Interview!

Schulfoto LLA Lienz



Vorne li.: Julian Mattersberger, Mathias Gantschnig, Julian Entstrasser, Peter Schmidt, Johannes Erlner, Philipp Mitterdorfer, Dominik Korber, Raffael Steinringer, Martin Unterwurzacher, Hermann Salcher, Elias Ortner, Marco Ingruber
 Hinten li.: Anton Hofmann, Robin Wurzacher, Manuel Rogl, Markus Wibmer, Mathias Lublasser, Mathias Obkircher, Christian Mattersberger, Andreas Jestl, Marcel Weis, Christoph Aussersteiner, Julian Oberbichler, Sandro Putzhuber, Mathias Bucher, Josef Hopfgartner, Michael Mühlmann, KV Thomas Zwischenberger

Vorne li.: Peter Salcher, Johannes Lackner, KV Thomas Sint, Jonas Blassnig, Patrick Schneeberger, Lukas Wibmer
 Mitte li.: Lukas Putzhuber, Martin Kaufmann, Manuel Walder, Lukas Mattersberger, Jakob Senfter, Christopher Letter
 Hinten li.: Mathias Stotter, Mathias Oberguggenberger, Josef Oberthaler, David Wilhelmer, Andreas Bstieler

Schuljahr 2015/16



3a BHM

Vorne li.: Maria Told, Anna Gridling, Anna Rogl, KV Johanna Einhauer, Celine Oberbichler, Eva Berger, Manuela Lusser
Hinten li.: Patricia Wibmer, Anna Monz, Leonie Stotter, Sabina Totschnig, Sidonie Striemitzer, Lea Feldner, Sophie Berger



3b BHM

Vorne li.: Melanie Stöffler, Vanessa Kratzer, Lydia Kammerlander, KV Andrea Köck-Sint, Melanie Suntinger, Theresa Weiler
Mitte li.: Elisabeth Wurzer, Anna Lena Engeler, Verena Walder, Lorena Gridling, Elena Baumgartner, Anna Wibmer, Maria Kircher, Sandra Gander
Hinten li.: Lisa Marie Ebner, Melanie Halmer, Michaela Guggenberger, Melissa Erlsbacher

Überreichung der

Facharbeiterbriefe

Ein weiterer Schritt ins Erwachsenenwerden ist immer der Abschluss einer berufsbildenden Schule.

Woran erinnere ich mich – was wird die Zukunft bringen – wie geht es im Berufsleben und was erwartet mich auf meinem weiteren Bildungsweg?

Für 29 Schülerinnen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement und 39 Schüler der Fachschule für Landwirtschaft gab es Grund zur Freude. Nach drei Jahren Fachschule erhielten sie – nach der Absolvierung der Facharbeiterprüfung - im Rah-

men eines Dankgottesdienstes und einer würdigen Feier mit ihren Eltern, den Lehrern und zahlreichen Ehrengästen den begehrten Facharbeiterbrief.

Viele der Absolventinnen und Absolventen haben bereits konkrete Berufspläne. Die Mädchen aus der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement wählten vor allem den sozialen Bereich, wie z.B. die Krankenpflegeschule, manche haben sich für das Gastgewerbe, Büro oder Handel entschieden und für einige sind die Aufbaulehrgänge eine willkommene Möglichkeit weiter die Schule zu besuchen.

Die jungen Männer sind sehr begehrt in

unseren handwerklichen Betrieben im Bezirk und somit gehen auch dort die Berufswünsche in Richtung Holzverarbeitung, Metallverarbeitung, Landtechnik und weitere handwerkliche Berufe.

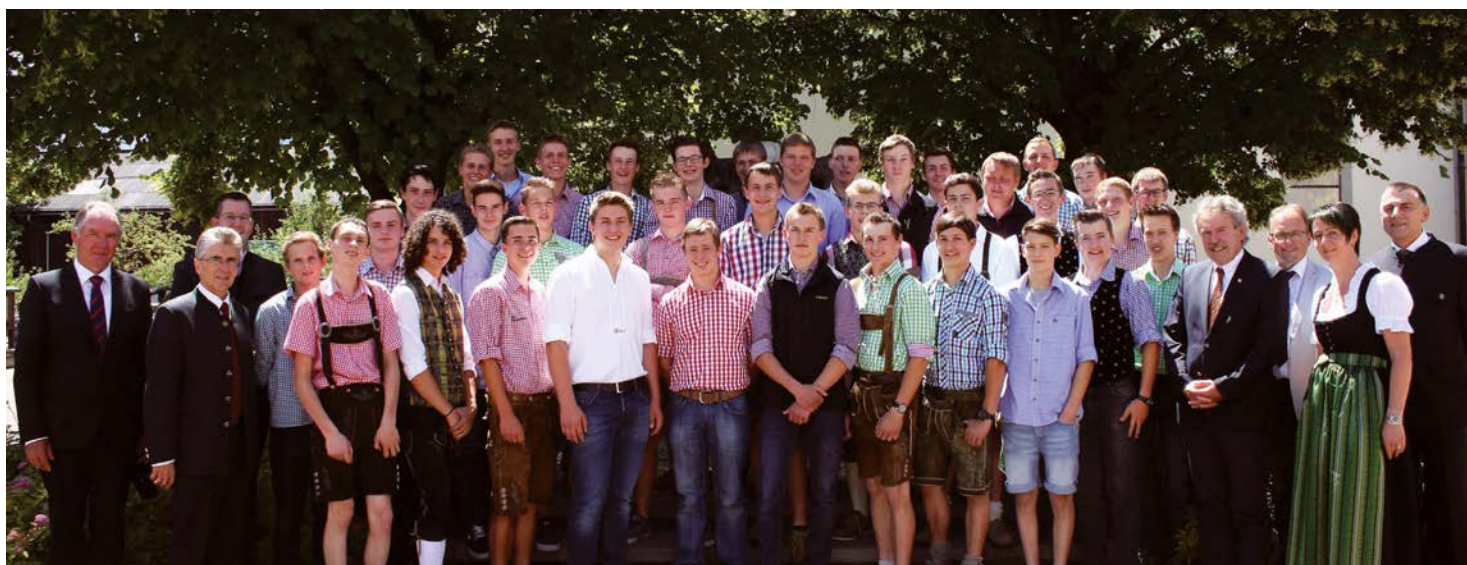
Da dieser Facharbeiterbrief auch zur Hofübernahme befähigt, sind bei vielen die Weichen für die Zukunft sicher gestellt.

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

Margit Ortner



Abschlussklassen 3 BHM mit HR Franz Krössbacher, Direktor Alfred Hanser, KV Andrea Köck Sint, Kammerobmann Konrad Kreuzer, KV Johanna Einhauer, LA Martin Mayerl, AV Hannelore Frank und Bezirksbäuerin Michaela Pitterl



Abschlussklassen 3 FSL mit KV Thomas Sint, Direktor Alfred Hanser, KV Thomas Zwischenberger, HR Franz Krössbacher, LA Martin Mayerl, Bezirksbäuerin Michaela Pitterl und Kammerobmann Konrad Kreuzer

Traktorführerschein

Alljährlich im Frühjahr startet für den zweiten Jahrgang Landwirtschaft die Führerscheinausbildung.

In dieser zweiwöchigen Ausbildungszeit bewältigen die Schüler rund 1400 Fragen zum Thema Führerschein.

Eine exzellente Lernsoftware verwaltet die Lernarbeit sehr übersichtlich und kann jederzeit Auskunft über die Lernfortschritte geben.

In den Projektwochen der Fahrschule für Betriebs- und Hausmanagement absolvierten 13 Schülerinnen aus Lienz und 7 Schülerinnen aus Imst und Landeck Perjen die Traktorführerscheinausbildung an unserer

Schule. Die jungen Damen bewiesen sich hervorragend mit Fleiß und Zielstrebigkeit in dieser technischen Disziplin.

Bedanken möchte ich mich als Fahrschulleiter bei den ausbildenden Kollegen Tobias Kraler, Josef Berger und Peter Niederegger, deren pädagogisches Geschick und die Geduld in dieser Zeit ganz besonders gefragt sind.

Das Ausbildungsteam gratuliert den jungen FührerscheinbesitzerInnen recht herzlich und wünscht eine gute und sichere Fahrt.

Peter Suntinger



Die stolzen Traktorführerscheinbesitzerinnen mit den Fahrschullehrern Tobias Kraler, Josef Berger und Peter Suntinger

Landwirtschaftlicher Fachwettbewerb in Südtirol

Bei der doch sehr langen Anreise in die Fürstenburg fuhren wir, für uns ganz ungewohnt, mitten durch ein riesiges Apfelanbaugebiet. Von Bozen bis zur Fürstenburg immer nur Äpfel,



Äpfel, Äpfel,.... Beim Fachwettbewerb konnten unsere Schüler Christoph Außersteiner, Mathias Bucher, Johannes

Erl, Andreas Jestl und Dominik Korber ihr erlerntes Können in den unterschiedlichen Bereichen unter Beweis stellen. Es wurden jeweils 4er Teams aus den unterschiedlichen Fachschulen Nord-, Ost- und Südtirols gebildet. Dabei galt es Baumarten zu erkennen, Traktorteile zu beschreiben, Räder zu wechseln und so weiter. Unsere Teilnehmer konnten sich im hervorragenden Mittelfeld platzieren. Es war ein sehr interessanter, spannender Tag, an dem Schüler und Lehrer viel Interessantes gesehen, und neue Freundschaften knüpfen konnten.

Thomas Zwischenberger

Lehrausgang „Arbeiten mit Norikern“

Die 2b FSL besuchte während eines Lehrausganges den Hof von Alois Steiner in Feld (Matrei).

Dabei wurde von Alois Steiner mit einer seiner Norikerstuten das Arbeiten mit Norikern in der Landwirtschaft demonstriert.

Die Schüler durften dabei unter Anleitung von Alois Steiner die Arbeiten mit dem Pferd selbst ausprobieren bzw. assistieren.

Isabella Pohn



Georg Fürhapter probiert das Pflügen mit den Norikern

Schulball 2016

Motto Die Nacht der Tracht

Ein toller Ball, den Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen heuer wieder organisierten.

Die Polonaise und die kreative Tanzeinlage der Mädchen erforderten schon einige Proben, die sich aber gelohnt hatten.

Für Abwechslung sorgten die Fotobox und der Nagelstock, für Stimmung sorgten heuer wieder „Die Bergvagabunden“, die wie immer den Geschmack der Jugendlichen getroffen hatten.

Tolle Preise gab es bei der Tombola und Herzkönig/In wurde Anna Wibmer und Jonas Perfler.

Bei toller und ausgelassener Stimmung tanzten und feierten die Schülerinnen und Schüler bis Mitternacht.

Margit Ortner



Elisabeth Wurzer, Verena Walder und Lydia Kammerlander beim Lose verkaufen. Direktor Hanser hofft auf den Hauptpreis.



Kreative Ideen für die Mitternachteinlage der Abschlussklassen

Gesamttiroler Kulturtag

Regionales

Kultur und Kreativität sind der Reichtum der Gedanken und der Garten der Seele

Seit Jahren finden grenzüberschreitende Veranstaltungen der landwirtschaftlichen Schulen zwischen Nord-, Süd-, Osttirol und dem Trentino statt. Neben dem Gesamttiroler Schitag wird jedes zweite Jahr ein Gesamttiroler Kulturtag veranstaltet, der heuer erstmals in der LLA Lienz stattfand.

13 Schulen wurden eingeladen, wobei 12 Schulen die Einladung gerne annahmten und mit ca. 270 Schüler und Schülerinnen zu diesem großen Ereignis anreisten.



Zahlreiche Workshops wurden geplant, wie Stadtführungen mit Lilly Papsch und Evelyn Gander, Schloss Bruck, Aguntum und eine Führung mit Lois Fasching in der Pfarrkirche Debant, inklusive Besuch in seinem Atelier. Workshops, die an der Schule veranstaltet wurden, waren eine Chorwerkstatt mit Alexander Bodner, Bodypercussion mit Andreas Mayr, die Theaterwerkstatt mit Cornelia Zanon, der Tanzworkshop fand in der Tanzschule Wechselbraun statt, in den Nähwork-

shops mit Gertraud Mietschnig und Daniela Einbauer wurden kleine Allzwecktaschen hergestellt und Charly Witschnig führte die TeilnehmerInnen in die Welt der Kalligraphie ein. Erstmals konnte ein Plattler-Workshop organisiert werden, den der ehemalige Schüler, Andreas Köll, leitete.

Begleitet wurden die Tanzeifrigen von den zwei Harmonikspielern Mathias Lercher, Gottfried Suntinger und von Leo Steiner auf der Harfe.

Wie unterschiedlich die einzelnen Dialekte in den teilnehmenden Schulen sind, zeigte der Mundart-Workshop, der bei der Präsentation einige Lacher auf seiner Seite hatte.

Die Schulkapelle unter Leitung von Peter Außerlechner umrahmte mit den gut gewählten Stücken die tolle Präsentation der Workshops.

Es war eine Freude zu sehen, wie viel Kreatives in dieser kurzen Zeit entstanden war, mit wie viel Begeisterung die jungen Leute mitgetan hatten und dass viele nette Kontakte zustande gekommen waren.

Margit Ortner



„Osttiroler Wildhendln“

Michael Girstmair besuchte von 2011 bis 2014 die LLA in Lienz, bald ist er im 3. Lehrjahr als Energietechniker bei SUN-Solution in Dölsach.

Seit dem Frühjahr 2015 ist Michael leidenschaftlicher Hühnerhalter. Die Ein-Tagesküken werden in artgerechter Freilandhaltung gentechnikfrei gefüttert. In rund zehn Wochen wächst ein hervorragendes Produkt heran.

Das Wildhendln hat nichts mit Wildgeflügel zu tun, auf Grund

der dunklen Fleischfarbe (wild-ähnlich) wurde dem Hendl aber dieser Name gegeben.

Das Fleisch ist dunkler als das Fleisch von herkömmlichen Masthühnern, zart, saftig und aromatisch.

Voraussichtlich 500 Tiere werden von Mai bis Oktober von Michael Girstmair vermarktet. Die vorbestellten „Wildhendln“ verkauft er ab Hof, beim Talmarkt in Matrei und über die Bauernkiste.

Kontakt: 0043/(0)664/1422381
leo.girstmair@aon.at



Jungbauer Michael Girstmair mit seinen Masthendln

Abwechslungsreiche Abschlussfahrt der 1. Klassen BHM

Ein vielfältiges Programm organisierten die Klassenvorständinnen als Abschluss für dieses Schuljahr.

henswert. Nach einer Führung in der Riegersburg und einem gemütlichen Abend im JuFa



in Graz, erkundeten wir am nächsten Tag Graz mit den zentralen Sehenswürdigkeiten, wie dem Kunsthau, der Murinsel und dem Grazer Uhrturm. Um das gute Wetter auszunützen ging es dann an den Schwarzlsee, wo nach Herzenslust gebadet wurde.

Ziel war die Steiermark. Erste Station – Firma Zotter, wo unzählige Schokovarianten verkostet wurden. Auch der essbare Tiergarten dieses nachhaltigen Vorzeigebetriebes war se-

Nachdem einige Schülerinnen nach diesem Jahr die LLA verlassen werden, war dieser Ausflug ein netter Abschluss für alle.

Margit Ortner

Abschlussexkursionen

Toskana - eine Reise wert

Fünf Tage verbrachten die Schülerinnen der dritten Klassen Betriebs- und Haushaltsmanagement in einer der schönsten Regionen Italiens. Die Fahrtroute führte über Sterzing durch das Cadoretal nach Venedig. Per Schiff und zu Fuß konnte man erahnen, wie schön diese Stadt, trotz des Massentourismus ist. Genächtigt wurde dann in Montecatini Terme, von wo es am nächsten Tag nach Florenz ging. Viel Kultur und Kunst, prächtige Bauten und ein Foto bei dem berühmten Michelangelo durften natürlich nicht fehlen. Eine kurze Exkursion führte uns zum Weingut Castello La Canonica, wo unter anderem der berühmte Rotwein Chianti herkommt. Ebenso toskanisches Olivenöl wird hier produziert.

Natürlich macht so viel Kultur auch müde, trotzdem herrschte am Abend gute Laune und auch das kleine Städtchen wurde erkundet. Siena war das nächste Ziel. Leider hatte der Wettergott nicht mitgespielt und es regnete während der Stadtführung immer wieder. Der berühmte Platz „Piazza del campo“ ließ erahnen, wie diese Pferderennen früher

abgelaufen waren. Ein besonderes reizvolles Ziel ist die italienische Kleinstadt San Gimignano mit ihrem mittelalterlichen Stadtkern. Sie wird auch das „mittelalterliche Manhattan“ oder die Stadt der Türme genannt.



Nachdem Italien für die Mädchen gleich Strand, Sonne und Baden bedeutet, ging es am vorletzten Tag nach Cinque Terre. Als Cinque Terre wird ein etwa zwölf Kilometer langer, klimabegünstigter Küstenstreifen der italienischen Riviera

nordwestlich von La Spezia in der Region Ligurien bezeichnet. Die fünf Dörfer der 5 Terre sind seit einigen Jahren ein beliebtes Wanderziel an der Ligurischen Küste Italiens. Mit dem Schiff – entlang der Küste mit den malerischen fünf Dörfern – war zu erkennen, wie schön es hier ist. Und dann – endlich Strand, Meer und Sonne. An der toskanischen Riviera, in Marina Massa wurde dann nach Herzenslust gebadet, gesonnt und vor allem gechillt. Vorne die Riviera und wenn man sich umdreht der Gebirgszug der Apuanischen Alpen.

Der letzte Tag stand ganz im Zeichen der Heimreise. Die Route führte über die Region Trentino und Südtirol wieder in Heimat.

Es waren wunderschöne, interessante Tage – ein würdiger gemeinsamer Abschluss für dies drei Jahre in der LLA Lienz.

Margit Ortner



Genussreise 2 BHM Steiermark

Die diesjährige Abschlussexkursion führte die Schülerinnen mit KV Petra Fercher und Sabine Gratz in die Steiermark.

Den Wörthersee aus der Vogelperspektive beobachteten wir vom Pyramidenkogel in Keutschach/See. Einige Mädels wählten nicht die Rutsche für die Hinterfahrt vom Aussichtspunkt, sondern waren mutig und liesen sich dem Flying Fox oder den Free Fall nicht entgehen. In Graz angekommen, erkundeten wir die Kulturhauptstadt mit einer Stadtführung. Der Blick vom Uhrturm über Graz war für uns überwältigend. Am nächsten Tag begann unsere Genussreise in der Zotter Schokoladenmanufaktur. Dort verkosteten wir von Milchsokolade bis hin zur Fischschokolade und Schweineblutschokolade. Mit vollem Magen fuhren wir zum Genussgut Krispel. Am Betrieb erwartete uns der Landwirt und erklärte uns die Philosophie des Weinbaubetriebes.

Die Familie Krispel lässt einen besonderen Wein in Vulkanangesteinen reifen. Weiteres wird auch der delikate Speck vom Mangalitzaschwein in Vulkanangestein mit Gewürzen gereift. In der Buschenschank des Landwirtes verspeisten wir die diversen Köstlichkeiten.

Natürlich durfte für uns das Shoppen in Graz nicht zu kurz kommen.

In Mittertrixen erwartete uns bereits die Familie Nuart. Der Schafmilchbetrieb verarbeitet im Jahr rund 50 000 Liter Schafmilch zu Jogurt und Käsespezialitäten. Ein weiterer Schwerpunkt ist die Lämmermast.

Die Produkte werden an Hotels, zum Beispiel in „Das Hospiz“ am Arlberg oder in diverse Feinkostläden in ganz Österreich geliefert. Für uns war es eine lustige, lehrreiche und erlebnisreiche Abschlussreise.

Petra Fercher



Willkommende Ablenkung für die Schafe des Schafmilchbetriebes Nuart



Über den Dächern von Graz beim Wahrzeichen der Steiermark

Unterwegs im

Kräuterverarbeitung

Die 2. Klasse BHM war Mitte Juni 2016 im Nationalpark Hohe Tauern zu Besuch. Die geprüfte Kräuterexpertin Carmen Kuchlmair gab den jungen Damen im Gastraum des Cafe Schwoaga detaillierten Einblick in die natürliche Seifenherstellung. Von exklusiven Badeperlen bis zur bunten Naturseife konnten die Schülerinnen ihr Wissen zur Verwertung von Kräutern ganz praxisnah vertiefen und sogar Proben mitnehmen.



Seifenproduktion beim Schwoaga in Virgen Mitteldorf

Lehrausgang Vitalpinum 2 BHM

Die Schülerinnen besuchten noch zu Schulschluss das Vitalpinum in Thal. Die Latschenkieferölverarbeitung und deren Produkte wurden vor Ort angesehen und ausprobiert. Der Zirbenkraftplatz spiegelt jene ausgleichende und

Anschließend führten die Rangerinnen Elisabeth Rofner und Marie Klaunzer die Schülerinnen zu Wallfahrtskirche Maria Schnee.

Das Motto: Jede noch so unscheinbare Pflanze hat ihre Bedeutung für Mensch und Natur und kann genützt werden. So wurde aus zahlreichen Kräutern am Wegesrand sogar ein Aufstrich erzeugt und sogleich verkostet.

Ulrike Madritsch

beruhigende Wirkung auf Körper und Seele wider, die reinem Zirbenöl seit jeher zugeschrieben wird. Der Ausflug war für alle ein tolles Abschlussprogramm.

Petra Fercher



Nina Webhofer und Melanie Kraller testen die „Klangschüssel“



Die Relaxliegen aus Lärchenholz sind nicht nur bei uns an der Schule sehr beliebt

Nationalpark

Haus des Wassers 1 FSL

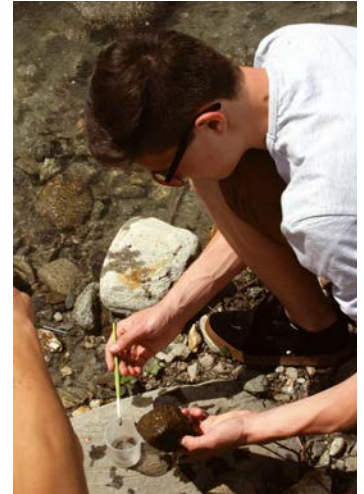
Speziell auf das Thema Wasser ausgerichtet, bietet das Haus des Wassers Umweltbildung zum Anfassen.



Ramona Griesser und Gustav Wibmer messen die Fließgeschwindigkeit des Baches

Im Osttiroler Defereggental auf 1.440 m Seehöhe in der Nationalparkgemeinde St. Jakob lernen Schulklassen aller Altersstufen anhand von praktischen Beispielen viel Wissenswertes über das kostbare Gut „Wasser“.

Am Vormittag begleiteten die NP-Ranger Andreas Angermann und Mathias Mattersberger die Schülerinnen und Schüler der ersten Klasse der LLA Lienz auf dem Großen Wasserweg im Wald entlang der Schwarzach. Interessante Einblicke und Informationen zu den verschiedenen Laubbäumen, wie Weiden (gut gegen Kopf- und Zahnschmerzen), Erlen und Eschen.



Wolfgang Engl sucht Wassertiere

Mit Becher und Pinsel bewaffnet, erhielten die jungen Leute die Aufgabe, Wassertiere aus dem Bach zu holen, die dann im Labor des Hauses untersucht wurden. Detail am Rande – Strudelwürmer sind ein Zeichen für 1A Wasserqualität. Am Nachmittag wurde dann erforscht und Experimente durchgeführt.

Margit Ortner



Manuel Kramser und Manuel Suntinger untersuchen die Wasserqualität mit dem Mikroskop



Im Rahmen des praktischen Unterrichtes „Grünraumpflege und Gartengestaltung“ wurde dieser kleine Bereich unserer Außenanlage mit Schülerinnen und Schülern gestaltet

Erfolgreiche Absolventen

25-jähriges Dienstjubiläum

Verena Auer und Anna Walder Bachelor of Education

Nach der dreijährigen Fachschule in Lienz beschlossen wir den Aufbaulehrgang an der HLFS Kematen zu absolvieren.

Dort maturierten wir 2013 und begannen im Herbst dann unser Studium für das Lehramt an Volksschulen, an der Pädagogischen Hochschule Tirol, in Innsbruck.

Die Ausbildung dort dauerte drei Jahre und im Juni 2016 konnten wir unser Studium mit dem Bachelor of Education abschließen. Wir freuen uns jetzt schon auf den Herbst, wenn wir dann als Lehrerinnen in einer Klasse sein dürfen.



Mathias Auer - konstant am „Stockerl“ bei Lehrlingswettbewerben auf Landes- und Bundesebene

Mathias nahm in den vergangenen drei Jahren regelmäßig beim Bundeslehrlingswettbewerb teil, was bedeutet, dass er in den Landeswettbewerben jedes Mal die vordersten Plätze belegte.

Lehrherr Friedrich Wieser freut sich über seinen begabten Lehrling. Er belegte in den vergangenen Jahren alle drei Plätze auf dem begehrten Siegerstockerl.



Mathias Auer belegte Rang Drei

Die 45 Lehrlinge der einzelnen Lehrjahre aus jedem Bundesland mussten ein gemeinsames Werkstück – eine Kindergarderobe – fertigen. Dabei übernahmen die Lehrlinge des ersten Lehrjahrs die Konsole, die des zweiten Lehrjahrs den Kleiderständer und die des dritten Lehrjahrs einen Kindersessel. Bewertet wurden die einzelnen Stücke und das Gesamtwerk.

Die Siegerurkunden wurden von Bundesinnungsmeister KR Gerhard Spitzbart, Landesinnungsmeister KR Ing. Helmut Mitsch und Bundeslehrlingswart Josef Pichler übergeben.

Margit Ortner

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein der LLA Lienz gratuliert unseren AbsolventInnen ganz herzlich zu ihren Prüfungen bzw. Auszeichnungen und wünscht viel Glück und Erfolg für die Zukunft!

Germana Mattersberger



Germana Mattersberger begann ihre Tätigkeit als Lehrerin in Vorarlberg an der Fachschule in Hohenems.

Im September 1990 wechselte Germana dann an unsere Schule.

Die Unterrichtsschwerpunkte sind Ernährung und Küchenführung in Theorie und Praxis sowie Gartenbau, Landwirtschaft und Ökologie.

Weiters werden Erzieheraufgaben im Schülerwohnheim übernommen.

Kollegin Mattersberger ist schon viele Jahre für die Organisation der Fremdpraxis in der Fachschule für Betriebs- und Hausmanagement zuständig.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum Dienstjubiläum und wünschen weiterhin alles Gute.

Den Bediensteten und dem Lehrkörper der LLA Lienz einen erholsamen Urlaub bzw. erholsame Sommerferien.

Selbst das beste Auto fährt irgendwann nicht mehr, wenn nicht auch Zeit zum Tanken bleibt!

Hannelore Frank



Hannelore Frank ist nun seit September 1992 als Lehrerin und Erzieherin an unserer Schule beschäftigt. Die Unterrichtsschwerpunkte sind Deutsch und Kommunikation, Betriebs- und Hausmanagement, Projektmanagement sowie kreatives Gestalten im praktischen Unterricht.

Sieben Jahre hindurch erfüllte Kollegin Frank die Aufgabe als Internatsleiterin in der Fachschule für Betriebs- und Hausmanagement. Weiters organisierte sie über einen längeren Zeitraum die Bezirksredewettbewerbe.

Am 01.09.2011 wurde Hannelore Frank von der Tiroler Landesregierung zur Abteilungsvorständin bestellt.

Diese Aufgabe wird sehr engagiert und mit viel Organisations- und Führungskompetenz wahrgenommen.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum Dienstjubiläum und wünschen weiterhin alles Gute.

Gratulation

Dagmar Gurschner 50



Seit April 2012 ist Frau Gurschner an unserer Schule in der Hauspflege und als Küchenhilfe beschäftigt. Kürzlich wurde der 50. Geburtstag gefeiert. Die Schulgemeinschaft gratuliert recht herzlich und wünscht alles Gute.

Maria Leiter 50



Im Juni feierte Maria Leiter ihren 50. Geburtstag. Seit September 1988 ist sie als Lehrerin an unserer Schu-

le beschäftigt. Die Unterrichtsschwerpunkte sind Ernährung und Küchenführung, Haushaltsführung sowie Service und Gastronomie. Weiters übernimmt sie auch Aufgaben als Erzieherin in unserem Schülerheim. Wir gratulieren recht herzlich zum 50iger und wünschen weiterhin alles Gute.

Hochzeit Katharina Bachmann
geb. Brandstätter



Am 21. Mai 2016 gab sich Kollegin Katharina Brandstätter und Richard Bachmann in der Kirche St. Justina das Ja-Wort. Mit dabei auch ihre Kinder Anton und Daniel. Anschließend wurde im Bärenstadl Assling bis in die frühen Morgenstunden gefeiert.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein wünschen viel Glück und Gesundheit.

Schulbeginn 2016/17

Montag, 12. September 2016
1. Jahrgang Landwirtschaft
1. und 2. Jahrgang Betriebs- und
Haushaltsmanagement

Bauer bin i mit Leib und Seel'
die TIROLER isch's auf die i zähl!



Kundenbüro Lienz

Mühlgasse 6a · 9900 Lienz
Tel.: 04852 / 65 646 · lienz@tiroler.at

tiroler
VERSICHERUNG

www.tiroler.at

ELEKTRO
KÜHLUNG



ELEKTROINSTALLATIONEN · KLIMAAANLAGEN · GASTRONOMIE

duregger

Handels-Gesellschaft m.b.H

SCHWEIZER GASSE 15 · A-9900 LIENZ
TELEFON 04852/65533-0 · TELEFAX 65533-21
www.duregger.at · e-mail: elektro@duregger.at

bundschuh
reisen Ges.m.b.H



Reisebüro ☎ 63 3 60

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

TAXI ☎ 63 8 63



Erlebnis-Busreisen



Internat. Transporte

Leistung, die überzeugt!

WINKLER

Hackgut GmbH

Tel.: 04858 8239
info@winkler-hackgut.at

www.winkler-hackgut.at

Wir danken für die gute

Zusammenarbeit



HEIZUNG • LÜFTUNG • SANITÄR
TIEFENBACHER
 LIENZ • WEISSENSEE
 vormals **benedikt**



Autohaus Pontiller
 Lienz, Kärntner Str. 64- 70, Tel.: +43(0)4852/62705
www.autohaus-pontiller.at



Albin-Egger-Str. 10
 9900 Lienz

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



modul 2

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

TTHEURL

AUSTRIAN PREMIUM TIMBER®

Ihr Partner

Maschinenring Osttirol ☎ 05 9060-712

Agrardienstleistungen
 Grünraumpflege
 Gartengestaltung
 Baumschnitt

Strauch- & Heckenschnitt
 Forstdienstleistungen
 Winterdienst
 Personalleasing

Maschinenring Osttirol
 MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H.
 MR-Personal eGen

Die Profis vom Land

Maschinenring

Wir danken für die gute

Zusammenarbeit



HG Markt **Aktion**

Für unsere Absolventenvereinsmitglieder gibt es wieder die Möglichkeit in der Woche vom 18. bis 23. Juli einen Rabatt von 12% in den Haus- und Gartenermärkten der Raiffeisen Genossenschaft Osttirol einzukaufen.

Impressum:

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

Raiffeisen Meine Bank

Kontaktlos zahlen mit Karte oder Handy.

Wenn's um die Bank der Zukunft geht, ist nur eine Bank meine Bank.

Ihre Pole Position an der Kassa: Zahlen Sie jetzt bequem kontaktlos mit Ihrer Raiffeisen Bankomatkarte oder Ihrem Smartphone mit der ELBA-pay App. Einfach, praktisch und sicher, ohne PIN-Eingabe bei Beträgen bis 25 Euro. Mehr Infos erhalten Sie bei Ihrem Raiffeisenberater oder auf meinbanking.raiffeisen.at.

JETZT BEI Google play Jetzt ELBA-pay downloaden!