

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 19

Stadtmarkt

Spezialpraxis

Unterwinklerhof in Kosten

Ausgabe 1/17



Menschen bewegen -

Tobias Kraler - Neuer Geschäftsführer des AV

Direktor DI Alfred Hanser war von 2009 - 2017 Geschäftsführer des Absolventenvereines Lienz. Mit 01. April 2017 übernimmt Tobias Kraler, BEd die Leitung des Vereines. Ein herzliches Dankeschön an unseren Direktor für die Arbeit und Unterstützung im Verein. Dem neuen Geschäftsführer wünschen wir viel Kraft und Engagement für seine neue Aufgabe.



Obmann Mathias Reiter, Geschäftsführer Tobias Kraler und Dir. DI Alfred Hanser

Sportlich unterwegs im Defereggental

Es ist schon Tradition, dass sich Lehrer und Bedienstete der LLA am Josefitag zu einem gemeinsamen Sporttag treffen. Unser Ziel war das Defereggental und wir nutzten gleich die Möglichkeit, bei einer Führung durch die Sironahöhle, einiges über Gewinnung, Anwendung und Wirkung des Deferegger Heilwassers zu erfahren. Weiter gings über den schattseitig gelegenen Rodelweg zur Alpe Stalle. Wir genossen den Einkkehrschwung - sich außerhalb

der Schule zu treffen und das gesellige Miteinander zu pflegen! Bei angenehmen Frühlingstemperaturen fuhren wir mit Rodel, bzw. Tourenschi talwärts. Zu Mittag wurden wir beim Zollwirt kulinarisch verwöhnt - ein Geheimtipp! Unsere Deferegger KollegInnen wussten allerhand Gschichtln zu erzählen und so ließen wir den Landesfeiertag gemütlich in der Alzenbrunnhütte ausklingen.

Daniela Einhauer



Eine tolle Idee, die Vorstandsmitglied HR Mag. Wolfgang Schneeberger hatte. Junge Menschen aus dem Bezirk Lienz sollen für ihre außergewöhnlichen Leistungen in den verschiedensten Bereichen (Musik, Sport, Handwerk, Sprache oder Kunst) vor den Vorhang. Unterstützt wird diese Idee von der Privatstiftung der Lienzer Sparkasse. Dieses Jahr wurden auch besonders talentierte Lehrlinge ausgewählt.



Mathias Auer mit Dir. Ursula Strobl

Schon mehrmals wurden die Leistungen und Auszeichnungen von Mathias Auer aus Obertilliach (Tischlerei Wieser) in unserer Zeitung erwähnt. Bei dieser Veranstaltung präsentierte er seinen handgefertigten Stuhl.

Preisgekrönte Bienen

Bei der Ab-Hof-Messe in Wieselburg gab es zahlreiche Medaillen für Osttirols Honigproduzenten.

Besonders unsere Kollegin Irmgard Weiler mit ihrem Gatten Peter aus Strassen freut sich über die große Auszeichnung. In der Kategorie „Blütenhonig“ erhielten die leidenschaftlichen Imker die Auszeichnung „Goldene Honigwabe“. Somit gilt dieser Blütenhonig österreichweit als bester.

Es gab auch noch andere Auszeichnungen: Für den Creme-honig und Waldhonig mit Blüten gab es die Goldmedaille, für den Honig aus Alpenrosen eine Bronzene.

Auch allen anderen Preisträgern aus dem Bezirk gratuliert der Absolventenverein recht herzlich!

Erfolgreiche Absolventen



Vorstandsdirektor der Lienzer Sparkasse Mag. Anton Klockner gratuliert Josef Wurnitsch

Er will sich nun in Graz auf der Ortweinschule für Tischlereitechnik und Raumgestaltung fundierte Wissen aneignen.

Josef Wurnitsch absolvierte in der LLA Lienz die Facharbeiterprüfung und befindet sich zwar noch in Ausbildung zum Metalltechniker, hat aber bereits einen Sortiergreifer für den Bagger am elterlichen Hof selbst entwickelt und kann dabei in der Berufsschule einen Notendurchschnitt von 1,0 vorweisen. Die Schulgemeinschaft gratuliert den Preisträgern herzlich.

Fotos: Lienzer Sparkasse



Familie Weiler freut sich über die Auszeichnung

Spezialpraxis FSL 3

Auf zum Stadtmarkt 2017

Fantastisches Medium Milch - Spezialwoche Milchverarbeitung 3 FSL

Die handwerkliche Milchverarbeitung für den Eigenbedarf oder in Richtung Direktvermarktung gewinnt zunehmend an Interesse. So haben sich im heurigen Schuljahr besonders viele Burschen und Mädchen der 3 FSL für die Schwerpunkt Praxis im Bereich Milchverarbeitung gemeldet.

„Fantastisch, wie vielseitig das Medium Milch ist!“

Es wurde produziert, finalisiert, experimentiert und natürlich auch sensorisch gegenübergestellt und beurteilt.



Clemens Prast beim Einrollen der Topfenroulade

Gerade die sensorische Schulung stellt ein wichtiges Grundwerkzeug für das Qualitätsmanagement dar. Dass die Basis von Top Milchprodukten weit früher als im „Milchkammerl“ beginnt, wurde den Prüfungsanwärtern ebenso bewusst, wie auch die Tatsache, dass Hygiene, Know-How, Genauigkeit sowie natürlich auch Freude und Innovation wichtige Faktoren bilden. Verarbeitet wurde neben Kuhmilch auch Ziegen- und Schafmilch. Neben den gängigen Milchprodukten wurde auch Graukäse, geräucherte Schottkugeln, Schafmilchjoghurt und Ziegenfrischkäseballchen hergestellt.

Besondere Einblicke erhielten die Schülerinnen und Schüler in der Kärntner Milch Spittal/Drau. So wurde bei den Ausführungen des Experten schnell klar, dass in diesen Produktionsstätten mit Technologie und KnowHow auf höchster Ebene gearbeitet wird. Der Erfolg spricht für sich. So werden unter anderem im zwei Wochenrhythmus, jeweils ein Container mit Bio-Milchprodukten in die Arabischen Emirate verschifft.

Weitere wertvolle Anregungen aus dem reichen Erfahrungsschatz im Bereich Direktver-

marktung erhielten wir bei einem Besuch der Fam. Sommeregger – Schlossbauern in Spittal/Drau sowie der Fam. Mosser (Binterhof) in Berg im Drautal. „Die Direktvermarktung hat in jedem Fall Potential!“, motivierte Birgit Mosser. Um besondere Produkte zu produzieren, ist auch eine besondere Einstellung und Liebe zum Detail eine wichtige Grundvoraussetzung. Jeder Produzent arbeitet seine ganz individuelle Note in seine Produkte ein und macht seine Produkte dadurch einzigartig.

Wichtige rechtliche Details und Hintergrundwissen für die Vermarktung wurden durch Herrn Michael Hölzl von der Landwirtschaftskammer Tirol und Herrn Lebensmittelinspektor Andreas Blaßnig vermittelt.

Mit entsprechender Vor-, Haupt- und auch Nacharbeit stellt die Veredelung von Milch einen sehr arbeitsintensiven Bereich dar. Honoriert wurde der Zeitaufwand mit vielen schmackhaften Köstlichkeiten und Handexemplaren, welche mit nach Hause genommen wurden.

Barbara Suntinger



Schülerinnen und Schüler bieten im Rahmen eines Schulprojektes am 07. und 08. April 2017 Produkte aus eigener Erzeugung auf dem Lienzener Stadtmarkt an.

Im Unterricht lernen die Schüler und Schülerinnen auf sehr professionelle Weise die Verarbeitung und Veredelung der landwirtschaftlichen Rohstoffe.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch bei dieser einmaligen Gelegenheit unsere Produkte kennenzulernen!

Unser Angebot:

- **Milchprodukte: Müllerhofweichkäse, Weichkäse in Öl, Weißer Lauser, Topfen- und Joghurtprodukte**
- **Fleisch- und Wurstwaren aus Lamm- und Schweinefleisch**
- **Brote und Ostergebäck**
- **Marmeladen, Säfte, Schnäpse**
- **Honig**
- **Kräuterprodukte**
- **Kreatives Handwerk**



Das Milchverarbeitungsteam erfreute sich über die hohe Anzahl an selbsterzeugten Produkten

Ein Direktvermarkter

mit Zukunft

Seit 1844 gibt es den Bauerhof in Kosten auf 1344 Metern an der Pustertaler Höhenstraße. Bewirtschaftet wird er von Erwin und Alberta Duregger, vlg. Unterwinkler mit ihren drei Kindern, Sabina, Magdalena und Mario.



Erwin ist gelernter Metzger und absolvierte 1994/95 die Prüfung zum landwirtschaftlichen Meister in der LLA Lienz. Seine Frau ist gelernte Konditorin und arbeitet im Betrieb mit.

Jeder Hof, der in der heutigen Zeit bestehen will, benötigt eine Hofphilosophie, eine Art Leitbild.

Welches Ziel verfolgst du?

1980 haben meine Eltern mit der Direktvermarktung und Teilnahme am Bauernmarkt begonnen und derzeit sind wir am Samstag am Lienzener Stadtmarkt. Ohne Fleiß ist dies nicht möglich und es muss die Familie dahinter stehen.

Welche Produktionszweige gibt es? Welche Produkte werden von euch produziert?

Unser Tierbestand besteht derzeit aus ca. 45 Rinder und 40 Schweinen (Mast). Ab Hof verkaufen wir Frischfleisch, wir



Das köstliche frischgebackene Bauernbrot der Familie Duregger

produzieren hauptsächlich Speck, Hauswürstln, Bauernbrot und Schlipfkrapfen. In Planung ist auch eine Salami!

In Assling gibt es ja ein Lebensmittelgeschäft, hier liefern wir Speck und Hauswürstln. Am Stadtmarkt bieten wir auch gelegentlich unser Frischfleisch an. Als besondere Auszeichnung wurde unser Schinkenspeck 2013 zum Landessieger gekürt, worauf wir natürlich sehr stolz sind.

Vor zwei Jahren investierten wir in eine neue Heubelüftung –Luftentfeuchtung mit Dachab-



saugung, weil ich der Meinung bin, dass gutes Heu die reinste Form von Futter ist (Heu ohne Silage) und dies schlägt sich wieder in der Qualität des Rindfleisches nieder.

Weiters gibt es bei uns auch ofenfertiges Brennholz zu kaufen.

Die Bestimmungen für die Direktvermarktung werden immer strenger, auch der Verkauf auf dem Stadtmarkt.

Welche baulichen Maßnahmen und Auflagen musstest du erfüllen?

Da ich gelernter Metzger bin, kann ich meine eigenen Tiere in meiner genehmigten Schlachtstelle zuhause schlachten und weiterverarbeiten. Was sich natürlich auf das Stresshormon (Adrenalin) sehr positiv auswirkt. Wir haben ei-

nen Lagerraum für Speck und Würstln und einen Selchraum, beheizt mit Buchenspänen. Im letzten Jahr mussten wir uns auch eine Registrierkasse anschaffen.

Du hast in der LLA im Rahmen der Erwachsenenschule den landwirtschaftlichen Meister absolviert, deine Tochter Magdalena besuchte diese Schule und derzeit dein Sohn Mario. Wie wertest du die Ausbildung an der LLA Lienz? Glaubst du, dass die Schule auf dem richtigen Weg ist?

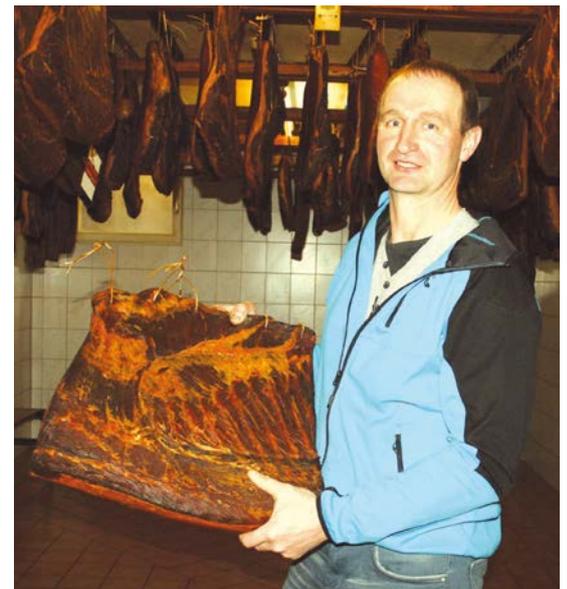
Grundsätzlich bietet die LLA Lienz eine sehr gute Grundausbildung im Bereich Landwirtschaft an und besonders der praktische Unterricht bietet Vielseitigkeit.

Für mich persönlich war es schade, dass die Schweinezucht eingestellt wurde. Meiner Meinung nach ist es keine gute Vorbildwirkung für angehende Landwirte, wenn Investitionen im Bereich der Tierhaltung getätigt werden und anschließend dieser Betriebszweig reduziert wird.

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

Für unsere Jungbauern bietet sich die Chance im Vollerwerb nur, wenn sie bereit sind Visionen zu haben und diese innovativ zu betreiben. Ohne Ideen und deren Verwirklichung kann ein Bauer in meiner Größe den Vollerwerb nicht überleben. Landwirtschaft als Nebenberuf ist natürlich eine Lösung um den Hof zu halten, stellt allerdings eine große Doppelbelastung dar und die Bewirtschaftung ist beschränkt.

Die Direktvermarktung hat durch den Lienzener Stadtmarkt eine gute Plattform, um die Produkte in ihrer Vielfalt anzubieten. Die Konsumenten werden durch die Lebensmittelskandale immer kritischer und sind auch gerne bereit für regionale Produkte mehr Geld auszugeben. Die Chance für Jungbauern liegt vor allem in der Spezialisierung, sei es im Bereich der Nahrungsmittel, von Holz oder auch in Kombination mit dem Angebot von Urlaub am Bauernhof.



Herzlichen Dank für das Interview und viel Erfolg!

Petra Fercher
Margit Ortner

Information - Praxis - Unterhaltung

Tag der offenen Schule



Das Team der dritten Klassen BHM und FSL im LLA Hofladen



Binden von Adventkränzen mit 1 BHM



Das Servicepersonal aus der 1 FSL



Die Tanzmusik - Leo St., Andreas T, Thomas M. und Claudio G.



Melanie Waldauf und Stefanie Neuwirth in der Kellerbar



Magdalena Köll und Michelle Waldner beim Weben



Präsentation aus dem Fach Pflanzenbau



Präzises Arbeiten in der Metallverarbeitung



Magdalena Guggenberger arbeitet mit Jeans



Isabella Walder flambiert Obst



Andreas Hanser und Mario Duregger prä-sentieren die Rinder



PU Gruppe der 2 FSL bei der Wurst-produktion

Weinkellerei Weger

1820 wurde von der Familie Weger das WEINGUT WEGER in Südtirol (Girland) gegründet.

Im Jahre 1923 kaufte die Familie Weger ein Haus in Lienz, wo sie ihre Trauben gemaischt, abgefüllt, gelagert und vermarktet haben. Der Wein wurde in großen Holzfässern, die aus Eichenholz bestanden, gelagert und später auch in Edelstahltanks vergoren. Der Weinkeller ist 300 Jahre alt und ein Teil des Weinkellers befindet sich 8 Meter unter der Erde. Man glaubt, dass dieser Weinkeller früher als Lager der Görzer Grafen verwendet wurde.

Die Temperatur im Weinkeller beträgt 8 - 10 Grad Celsius, was für die Weine ideal ist. Zweimal pro Woche wurde der Wein maschinell in die Flaschen abgefüllt und etikettiert. Der Wein wurde zuerst nur aus Südtirol, später dann auch von ganz Österreich zugekauft und in Lienz eingelagert.

Den Wein verkaufte man hauptsächlich in Osttirol, Kärnten und in der Steiermark. Doch seitdem hat sich viel verändert. Heute beschäftigt sich Herr Weger

ausschließlich mit dem Weinhandel, speziell in Osttirol und Oberkärnten. Früher wurden die Trauben geerntet und dann an Händler weiterverkauft, die den Wein gelagert und abgefüllt haben und schlussendlich an die Konsumenten verkauft haben. Heute verarbeiten bzw. vermarkten die meisten Winzer den Wein selber und so stehen die Holzfässer und Stahltanks in Lienz seitdem leer. Auch die Abfüllmaschine ist seit mehreren Jahren nicht mehr in Betrieb und im Oktober 2015 schloss sich die Firma an die Firma Getränkewelt an.

Herr Sigi Weger führte uns durch seinen Weinkeller und wir erhielten dort eine Weindegustation. Er erklärte uns, worauf bei einer Weinverkostung zu achten ist.

Unter fachmännischer Anleitung probierten wir einen Weißwein (gelben Muskateller 2015) und zwei Rotweine (Zweigelt alte Reben 2015, Blaufränkisch Eichenfass 2014) .

Es war ein sehr interessanter Vormittag. Mich hat sehr erstaunt, wie groß und tief dieser Weinkeller ist und ich hätte nie gedacht, dass in so einem Holzfass 10 000 Liter Wein Platz haben. Auch die Weinverkostung war sehr lehrreich und dank unseres Serviceunterrichtes wussten wir doch schon einiges, aber wir lernten auch sehr viel Neues dazu.

Katharina Steidl



Sigi Weger mit Isabella Walder, Sabrina Zeiner, Melanie Kraller und Katharina Steidl bei der Weinverkostung

Schafzucht

Die Bezirks-Schaf-Ausstellung am Samstag, 25. Februar 2017 in der RGO Arena in Lienz war ein wahrer Publikumsmagnet für Groß und Klein.

Rund 1.000 Besucher aus Stadt und Land bevölkerten die Stalungen der RGO um die präsentierten Berg- und Steinschafe zu bestaunen. Unter das Publikum mischten sich auch zahlreiche Züchterinnen und Züchter aus Kärnten, Salzburg und Südtirol und zollten der ausgestellten Qualität der Osttiroler Züchter große Anerkennung.

Die 23 Bergschaf- und 23 Steinschaf-Aussteller zeigten über 320 Zuchtschafe beider Rassen, die in jeweils 13 verschiedenen Alters-Klassen bei Berg- und Steinschafen gereiht

wurden. Die Reihungskommission bestand bei beiden Rassen ausschließlich aus Nordtiroler Preisrichtern.

Der Gesamtsieger bei den Steinschaf-Widdern ging eindeutig nach Dölsach an Zwischenberger Thomas mit seinem Jungwiddler

Der insgeheime Höhepunkt beim Publikum waren neuerlich, unbestritten die 20 Bambinis, die voller Euphorie im Ring die ½-jährigen Lämmer vorführten. Jeder Schafbauer weiß aber, dass dem viel Arbeit und Übung vorausgeht, bis ein Lamm am Strick geführt werden kann.

Wolfgang Baumgartner



Gesamtsieger Thomas Zwischenberger mit seinem Sieger -Widder



*Michelle Waldner
Gesamtsieger bei den Kilbern*

Familienfasttag

Teilen spendet Zukunft Familienfasttag – Aktion der Katholischen Frauenbewegung

Seit ca. 60 Jahren gibt es diese Aktion, bei der verschiedene soziale Institutionen am Aschermittwoch, bzw. am 1. Fastensonntag zum Suppenessen einladen. Diese Spenden kommen dann der jeweiligen Aktion zugunsten.

Im Mittelpunkt stehen heuer die Frauen Nepals, die in Südasien auf ca. 5000 Höhenmeter, zwischen Tibet und Indien leben. Durch die traditionellen Strukturen und einem verheerenden Bürgerkrieg waren sie lange benachteiligt. Es ist ein Weg der kleinen Schritte, trotzdem verbessert sich die Situation, unter anderem mit der Unterstützung der Aktion Familienfasttag.

Barbara Pichler von der Katholischen Frauenbewegung hat sich selber von dieser Situation in Nepal ein Bild gemacht. Interessant und anschaulich informierte sie die Schülerinnen der ersten Klasse BHM über die schwierige Lebenssituation der

Frauen. Viel Anschauungsmaterial brachte sie mit, die einen Einblick über den Glauben und die wirtschaftliche Situation geben.

Erschreckend und nachdenklich macht der Umstand, dass Mädchen viel weniger Wert haben als Buben. Buben kommen immer zuerst, besonders was Bildung und Gesundheit angeht. Mädchen werden teilweise schon mit 10 Jahren verheiratet, müssen dort schwer arbeiten und erleben oft häusliche Gewalt.

In Kathmandu, der Hauptstadt Nepals, haben sich Frauen zu einer Organisation zusammengeschlossen, die Mädchen und junge Frauen in Notsituationen auffängt und aus der Prostitution herausholt. Sie bekommen Beratung, Bildung und Aufklärung durch Schulungen. So können diese jungen Frauen Multiplikatorinnen werden und ihr Wissen und Können in vielen Bereiche weiter geben.

Margit Ortner



Die Schülerinnen der 1 BHM bedanken sich bei Barbara Pichler für den anschaulichen Vortrag

Impressum:

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

Naufal erzählt



Im Rahmen des Gesundheits- und Sozialkundeunterrichtes lud Maria Leiter den 25-jährigen Naufal aus dem Irak ein. Naufal erzählte der 1 BHM über sein Land und dessen politische Situation, seine Familie, Ausbildung und seine Flucht. Sein neues Leben ist geprägt von seinem derzeitigen Leben in Österreich. Er ist ausgebildeter Ingenieur für Computerwesen und bekam einen positiven Asybescheid. Er hofft nun in Österreich eine adäquate Arbeit in seinem Beruf zu bekommen.

Wir wünschen ihm alles Gute für ein Leben ohne Angst in einem freien Land.

Maria Leiter

„MY SCHURZ“

Alte Jeans – neues Leben

Jeder von uns hat sie: Jeans, die im Kleiderkasten liegen, aber nicht mehr getragen werden. Ressourcen nutzen, Kreativität fördern und dabei die eigene Geldtasche schonen, waren Überlegungen, mit den Mädchen der 1 BHM dieses Projekt „Schürze“ umzusetzen.

Jede Schülerin brachte 2 alte Jeans in den Praxisunterricht Nähen mit. Nun wurde mit jeder einzelnen Schülerin getüftelt und die eigene Schürze entworfen. Dies war natürlich eine große Herausforderung – das allererste Werkstück, Zuschnitt, dicke Stoffe, abgebrochene Nadeln, Sticken mit der Maschine.....! Aber die Mädchen waren mit Begeisterung dabei und so entstanden aus alten Jeanskleidern, Hosen und

Stoffresten flotte Arbeitsschürzen! Unikate, die sich sehen lassen können und gerne im Praxisunterricht getragen werden!

Daniela Einbauer



Melanie Waldauf präsentiert ihre recycelte Jeans



Mit Schneeschuhen...

...in der Märchenlandschaft unterwegs



Mit den Schneeschuhen verbrachten einige Schülerinnen der 2 BHM ihren Wintersporttag. Gekonnt führte Nationalparkkrancher Emanuel Egger zur Heidialm und weiter zur Rapunzelhütte. So manches Jägerherz würde höher schlagen bei dem Anblick, den die Wanderer hatten. Steinböcke, dutzende Gämsen und ein Steinadlerpaar konnte mit dem Spektiv beobachtet werden.

Maria Leiter

Es lebe der Sport!

Wintersporttag der Europaregion Tirol

Im Jänner fand bereits zum 22. Mal ein gemeinsamer Wintersporttag aller Land- und Hauswirtschaftsschulen aus Nord-Ost-Südtirol und dem Trentino statt.

Im Vordergrund steht ein sportliches Kräftenessen in den Disziplinen Ski alpin (Riesentorlauf), Snowboard, Langlauf und Rodeln sowie ein gegenseitiges Kennenlernen und ein Erfahrungsaustausch. Austragende Schule war heuer die Landwirtschaftliche Fachschule Landeck/Perjen. Bei besten äußeren Bedingungen nahmen rund 250 Schüler, Schülerinnen und Lehrkräfte daran teil.

Mit zwei Stockerlplätzen (3. Platz Riesentorlauf Schüler von Elias Kleinlercher und 3. Platz Rodeln Lehrer von Peter Weiler) traten wir wieder die Heimfahrt an.

Peter Weiler



Das Team der LLA beim Gesamttiroler Wintersporttag in Landeck

1 BHM sportlich am Zetttersfeld

Im Rahmen des Sportunterrichtes ging es Ende Februar für die Schülerinnen der 1 BHM aufs Zetttersfeld. Die Schifahrerinnen genossen die gut präparierten Pisten und ein Einkehrschwung durfte nicht fehlen.

Eine Gruppe von Schülerinnen erkundete zu Fuß das Schigebiet. Von der Gondel ging es zuerst über die Piste zur Naturfreundehütte und dann über den Rodelweg zur Faschingalm. Nach einer Stärkung marschierten wir zurück zur Talstation. Es war ein sehr schöner Vormittag und eine willkommene Unterbrechung des Schulalltages.

Magdalena Guggenberger



Sportlich unterwegs

...auf der Spur der Bond Girls

Über das Tiroler Schulsportservice durften die Mädchen der ersten Klassen heuer im Turnunterricht zum Zimmgewehrschießen in die Pfister fahren.

Herr Isep und Herr Gander betreuten die Mädchen ausgezeichnet. Die Schülerinnen lernten mit dem Gewehr umzugehen und die Regeln im Schießstand.

Nach einigen Probeschüssen durften sie 4 Serien zu 10 Schuss machen, dabei wurde der beste Einzeltreffer und der höchste Durchschnitt aller 40 Schüsse ermittelt. Am Ende der 2-maligen Schulung durften die 5 besten Schützinnen gegeneinander antreten. Janine Unterkircher hatte das beste Ergebnis mit 405 Punkten und Madeleine Unterrainer erzielte den besten Einzeltreffer. Vielen Dank dafür, dass wir diesen Sport kennenlernen durften!

Veronika Amann



Madleine Unterrainer, Janine Unterkircher und Lea Presslaber freuen sich über diesen abwechslungsreichen Turnunterricht

Die SVB informiert...



Herr Adi Huber von der SVB vermittelte den Schülerinnen der ersten Klassen wieder anschaulich, wie Unfälle am Bauernhof passieren können und wie man Unfälle am besten vermeiden kann.

Anhand von Rollenspielen und vielen Bildern wurden die Mädchen aufgefordert und motiviert, achtsamer zu sein. Vielen Dank Adi, für deinen netten Umgang mit unseren Schülerinnen!

Veronika Amann

Haus des Wassers

Im Feber besuchten wir das Haus des Wassers im Defereggental. Davor bekamen wir die Möglichkeit, die am Ortsbeginn liegende Abfüllstation des Defregger Heilwassers zu besichtigen. Dieses Gebäude wird auch Sironahöhle genannt, wo wir im Schau- und Verkaufsraum interessante Infos bezüglich Entstehungsgeschichte, Entwicklung und Fortschritte sowie Abbruch der Bohrungen, bekamen. Auch die Ausführungen über die Heilkräfte des stark salzigen, hoch mineralhaltigen Wassers, die bereits medizinisch nachgewiesen wurden, waren für uns neu und wir konnten das Urwasser und auch einige Natur- und Kosmetikprodukte ausprobieren.

Das Wasser hilft gegen Schuppenflechte, Neurodermitis, Akne und andere Hauterkrankungen und kann auch bei Atemwegsbeschwerden inhaliert werden.

Nach dieser informativen Führung fuhren wir zum Haus des Wassers.

Zuerst erhielten wir Infos zu den aktuellen Themen „Weltweites Klima“ und „Globale Wasserverteilung“, danach folgten Laborexperimente, wo wir auch unser selbst mitgebrachtes Wasser aus unterschiedlichen Regionen Osttirols und Oberkärntens erforschen und untersuchen konnten. Das Highlight war dann zum Abschluss die Schneeschuh-Wanderung, wo



uns bei einigen Stationen verschiedene Bäume, Gehölze und Sträucher erklärt wurden. Wir versuchten auch, die im Schnee ersichtlichen Tier-Fußspuren zu erkennen. Es war ein sehr spannender und lehrreicher Tag für uns alle!

1BHM

Traktor - Fahrsicherheitstraining

Im März fuhren Schüler der dritten Klassen Fachrichtung Landwirtschaft zum Fahrsicherheitstraining nach St. Veit an der Glan in Kärnten. Dort erhielten die Burschen einen Tag lang Informationen, wie man sich auf nasser und rutschiger Fahrbahn mit dem Traktor verhalten soll.

Danach ging es an die Umsetzung in die Praxis. Auf dem Fahrplatz konnten nun die verschiedenen Gefahrensituationen mit dem Traktor bewältigt werden.

Unsere Fahrlehrer Tobias Kraler und Josef Berger freuen sich, dass sich so viele Burschen für diesen Praxiskurs gemeldet haben. Besonders im Hinblick auf den bevorstehenden Führerschein der Klasse B sind solche Erfahrungen wertvoll.



Die Teilnehmer des Fahrsicherheitstrainings 3 FSL mit Josef Berger und Tobias Kraler

Soziales Engagement

Was ist also eine Demenzdecke? „Eine kleine bunte Patchworkdecke aus unterschiedlichen Stoffen mit allerlei Sachen drauf: Reißverschlüssen, Taschen, Knöpfen, Bändern zum Zopfen,... um den unruhigen Händen der demenzkranken Menschen Beschäftigung zu bieten. Das ist eine Demenzdecke.“

Gemeinsam mit ihren 19 Mitschülerinnen schuf sie unter der Leitung von Gertraud Mietschnig, Fachlehrerin für Textiles, in sechs Stunden zwei Demenzdecken. In einer Decke stecken also 60 Arbeitsstunden! „Die Arbeit hat allen großen Spaß gemacht!“, sagt Anna.

Gertraud Mietschnig kann das nur bestätigen und ist von der Kreativität ihrer Schülerinnen begeistert. Aus kunterbunten Stoffresten, einer großen Kiste gefüllt mit unterschiedlichen Materialien und viel Phantasie gestaltete jede Schülerin ein bis zwei Quadrate der Decke. Mit nicht einmal 20 Euro Materialeinsatz wurden die Decken produziert, im Handel kann eine Decke schon 50 bis 100 Euro kosten.

Parallel dazu wurde im Unterrichtsfach Gesundheit und Soziales von Fachlehrerin Monika Mattersberger die Demenzkrankheit in fünf Schulstunden intensiv thematisiert.

Stellvertretend für die gesamte 3. Klasse der Landwirtschaftlichen Lehranstalt - Betriebs- und Haushaltsmanagement wurden beide Demenzdecken von Anna Stadler und Isabella Walder der Pflegedienstleitung übergeben. Auch Pflegedirektor Robert Hieden war, wie alle anderen Anwesenden, sehr erfreut über dieses Geschenk, das er als „große Hilfe in der Pflegearbeit“ bezeichnete.

Anna Stadler



Lea Petutschnigg, Judith Straganz, Anna Stadler, Leonie Gomig, Stephanie Rauter und Anna Lena Ladstätter freuen sich über die gelungenen therapeutischen Werkstücke

In eigener Sache

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

Bankettessen

Ein Abend voll Harmonie

Auch wenn die Aufgabenstellung eine Herausforderung darstellt: Das Ausrichten des Banketts am Ende der 3-jährigen Ausbildung in der Fachrichtung ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement ist ein Höhepunkt für die Schülerinnen der Abschlussklasse.



Das heurige Festessen am 9. April war den Eltern gewidmet, die mit Stolz und Dankbarkeit die Leistungen ihrer Töchter würdigten.

Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Veranstaltungsmanagement organisierten zehn Schülerinnen des Ausbildungsschwerpunktes Betriebsorganisation und Ernährung dieses Festessen. Fächerübergreifend und handlungsorientiert wurde den Schülerinnen die Aufgabe gestellt, unter einem bestimmten Motto diesen Abend zu planen und durchzuführen.



So gestalteten sie u. a. die Raum- und Tischdekoration. Die Idee, diesen Abend unter das Motto „Harmonie“ zu stellen und dafür passend die Farb- und Blumenauswahl zu treffen, war eine der ersten Teamarbeiten. Auch die Einladung und die Menükarte wurden selbst kreiert.

Bei der Menüzusammenstellung achteten sie besonders darauf, die Grundsätze als ausgezeich-

nete Genusschule zu garantieren. Die Lebensmittel kommen vorwiegend vom Schulbetrieb und von Betrieben der Region. Alle Speisen wurden im praktischen Unterricht in der Milch- und Fleischverarbeitung und in der Lehrküche hergestellt. Neben dem perfekt gedeckten Tisch, den geschmackvoll zubereiteten Speisen und einladenden Räumlichkeiten ist der Service ein wesentlicher Faktor für das Gelingen einer Bankettveranstaltung.



Eine gute Vorbereitung mit Übungseinheiten und einer Schritt-für-Schritt-Planung



garantierten einen harmonischen Abend, der die Lehrerinnen gleichermaßen mit Stolz und Zufriedenheit über die erbrachte Leistungen erfüllte wie die Schülerinnen selbst.

Hannelore Frank



Kreativer Unterricht

Gesichtsmasken selber machen - eine preiswerte Alternative

Fertige Gesichtsmasken aus der Drogerie sind oft teuer und voller Konservierungsstoffe, damit sie lange halten. In der Gesundheitspraxis haben dies die Schülerinnen selber ausprobiert und waren begeistert.

Die Heilerdemaske ist ähnlich eines Peelings, wirkt entzündungshemmend und bekämpft Pickel und Unreinheiten.

Maria Leiter



Auf zum Tanze...

Jedes Jahr freuen sich die Schülerinnen und Schüler der ersten Klassen darauf, dass der Tanzkurs beginnt. Nicht nur das Erlernen der Tanzschritte der Standardtänze wie Walzer, Polka, Fox oder besonders der Boarische steht im Vordergrund, auch das bessere Kennenlernen der Jugendlichen macht den Reiz aus.

An vier Abenden ist diese Freizeitgestaltung im Internat eine willkommene Abwechslung zum Lernalltag. Bei Bedarf wird im Frühjahr auch für die zweiten Jahrgänge ein Kurs für Fortgeschrittene angeboten. Das Gelernte kann dann beim alljährlichen Schulball, dem Abschlussball der dritten Klassen geübt und gezeigt werden.

Margit Ortner



25-jähriges Dienstjubiläum



DI Peter Weiler hat nach dem Studium an der Universität für Bodenkultur 1994 als Lehrer und Erzieher an der LLA Weitau in St. Johann seine pädagogische Tätigkeit begonnen. Im September 1999 erfolgte dann der Wechsel nach Lienz an unsere Schule.

Die Schwerpunkte der Unterrichtstätigkeit sind Tierproduktion, Bewegung und Sport, Obstbau und Grünraumpflege, Tourismus und Freizeitwirtschaft, Almwirtschaft sowie praktischer Unterricht in Spezialbereichen.

Kollege Weiler ist im Besitz des Lehrscheines für Erste Hilfe und steht darüber hinaus bereits viele Jahre als Ersthelfer zur Verfügung.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren zu diesem Jubiläum und wünschen weiterhin alles Gute.

Wir gratulieren

Verdienter Ruhestand für Monika Mattersberger



Personalvertreterin Daniela Einhauer, Dir. Alfred Hanser, Monika und Ulrich Mattersberger, LSI Dr. Stephan Prantauer und AV Hannelore Frank

Nach Absolvierung der HBLA Kematen und der pädagogischen Ausbildung in Wien Ober St. Veit begann Frau Mattersberger im Herbst 1976 ihre Tätigkeit als Lehrerin und Erzieherin an unserer Schule. Die ersten Jahre war sie der Expositur in Oberlienz zugeteilt. Im Schuljahr 1983/84 erfolgte der Wechsel in den Müllerhof. Der Schwerpunkt der Unterrichtstätigkeit lag in der Folge bei der Textilverarbeitung und später kam dann die Gesundheitslehre dazu. In den Jahren von 1997 bis 2000 wurde der Schulversuch „Gesundheit und Soziales“ in der Fachschule für Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement geführt und im Herbst 2002 startete die 3-Jährigkeit. Frau Mattersberger hat sich während des Schulversuches in die Fachbereiche des Schwerpunktes „Gesundheit und Soziales“ intensiv fortgebildet und eingearbeitet.

Seit 2005 lag dann der Unterrichtsschwerpunkt bei den Gesundheitsfächern. Frau Mattersberger hat intensiv die Kontakte mit den Sozialeinrichtungen gepflegt und ganz wesentlich bei der Weiterentwicklung dieses Schwerpunktes mitgewirkt. Die LLA ist in den 40 Jahren für Monika eine zweite Heimat geworden. Das Lehrer sein ist nicht nur ein Beruf sondern Berufung. Als Kollegin war sie sehr beliebt und geschätzt. Frau Mattersberger hat durch ihren Einsatz die Schule mitgeprägt, hat wertvolle pädagogische Arbeit geleistet und hat Spuren hinterlassen.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein sagen Danke für das langjährige Engagement und wünschen für den neuen Lebensabschnitt alles Gute.

Verdienter Ruhestand Berta Rainer

Frau Rainer war viele Jahre als Büroangestellte in verschiedenen Firmen tätig. Vor sechs Jahren stand dann nochmals eine neue berufliche Herausforderung an. Es erfolgte die Bewerbung als Buchhalterin an unserer Schule und mit September 2011 wurde Frau Rainer in den Landesdienst übernommen. Nach kurzer aber intensiver Einarbeitung wurden die Aufgaben als Buchhalterin sehr gut, verlässlich und konsequent bewältigt. Der Umgang mit Kunden, Eltern, mit Lehrkräften und dem Mitarbeiterteam war stets zuvorkommend und hilfsbereit.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein bedanken sich für die sehr wertvolle Mitarbeit und wünschen in der Pension alles Gute und viel Gesundheit.



Dir. Alfred Hanser gratuliert Berta Rainer und bedankt sich

Trauer um Absolvent Christian Hopfgartner



Am 11. Februar 2017 verunglückte unser Absolvent Christian Hopfgartner bei einem tragischen Autounfall tödlich. Christian besuchte von 2008 bis 2011

die LLA Lienz und absolvierte dort die Prüfung für den landwirtschaftlichen Facharbeiter.

Unser tiefes Mitgefühl gilt seinen Eltern und Geschwistern. Die Schulgemeinschaft wünscht der Familie recht viel Kraft.

Maria Wurzer 50



Kürzlich feierte Maria Wurzer ihren 50. Geburtstag. Maria besuchte 1982/83 die Haushaltsschule LLA Lienz und seit Juli 1987 ist sie an unserer Schule in der Hauspflege und als Küchenhilfe beschäftigt.

Die Schulgemeinschaft gratuliert recht herzlich und wünscht weiterhin alles Gute.

Geburt

Leonie Scheiterer erblickte am 30. Jänner 2017 das Licht der Welt.

Sie ist die Tochter von Barbara (Vorstandsmitglied des Absolventvereins Lienz und Hannes Scheiterer.

Die Eltern freuen sich sehr über ihre gesunde Tochter und wir wünschen der jungen Familie viel Glück und Gesundheit.



HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 10. April bis 15. April 2017 einen Rabatt von 12% auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Raiffeisen Meine Bank 

Hand drauf:

Jetzt Wohnraum starten auf: wohnen.raiffeisen.at

Keine andere Bank erfüllt mehr Wohnträume in Österreich.

Finanzieren ist Vertrauenssache. Besonders, wenn es um die eigenen vier Wände geht. Ihr kompetenter Raiffeisenberater kennt nicht nur Ihre Region wie seine Westentasche, er weiß auch, welche Finanzierungslösung am besten zu Ihren Wünschen passt und welche Förderungen möglich sind. Mehr Informationen aus erster Hand finden Sie unter wohnen.raiffeisen.at



Hier geht's zum Raiffeisen Wohn-Portal.