

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 17

Neues Schuljahr - neue Direktion

Urlaub am Bauernhof

Bericht aus dem landwirtschaftlichen Betrieb

Ausgabe 3/17



Menschen bewegen-

Zukunft gestalten



Neues Schuljahr – neue Herausforderungen

Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte Leser unserer LLA aktuell!

Zunächst möchte ich euch allen ein herzliches Grüß Gott als neuer Direktor an unserer Lehranstalt entbieten. Mittlerweile sind die ersten Schulwochen vorbei und wir stehen mitten in einer recht intensiven Zeit. Bevor ich über Wesentliches aus der Schule berichte ist es mir ein Anliegen, mich bei allen unseren Mitarbeitern in Betrieb, Büro, Küche, Haus und dem gesamten Lehrerkollegium für die gute und partnerschaftliche Zusammenarbeit und Unterstützung in meiner „Einarbeitungsphase“ zu bedanken. Ich bin sehr froh und glücklich mit unserem engagierten Team diese gestaltende, verantwortungsvolle Aufgabe an unserer Schule ausüben zu dürfen. Auch meinem Vorgänger HR DI Alfred Hanser gilt an der Stelle mein großer Dank für die sehr wertschätzende und umsichtige Hofübergabe.

Neuer Lehrplan

Die Begutachtung des neuen Lehrplanes ist gerade im Gange. Gleichzeitig beschäftigen wir uns in einem eigenen Team damit, wie wir die geforderten Inhalte bestmöglich umsetzen können und die vorhandenen Möglichkeiten der Schulautonomie so nutzen, dass unsere Absolventinnen und Absolventen bestmöglich davon profitieren können.

Wesentliche Eckpunkte des neuen Lehrplanes werden sein:

- Verstärkte Verschränkung von theoretischem und praktischem Unterricht
- Reduzierung der Fächeranzahl durch Zusammenziehen der praktischen und theoretischen

Note eines Gegenstandes

- Reduktion der Wochenstundenzahl von derzeit 39 auf 38 Wochenstunden
- Stärkung der Schulstandorte durch weitreichende Autonomie in der regionalen Schwerpunktsetzung
- Möglichkeit des gemeinsamen Unterrichtes von FSL und BHM in den allgemeinbildenden Gegenständen
- Einführung von Qualitätsmanagement

Die Kompetenzorientierung soll dabei helfen, Schüler noch individueller und praxisnäher auf ihren zukünftigen Berufsalltag vor zu bereiten. Damit ist die Umsetzung dieses neuen Lehrplanes in den Schulalltag eine große Herausforderung für jede LLA.

Im September 2018 wird dann der erste Jahrgang mit dem neuen Lehrplan starten.

Fachschule für Erwachsene

Während die Meisterkurs Teilnehmer im heurigen Jahr nur mehr relativ wenige Ausbildungsstunden absolvieren müssen, ist der Facharbeiterkurs für Erwachsene derzeit recht intensiv. Diese Ausbildung im 2. Bildungsweg wurde die letzten Jahre ebenfalls umgestellt und findet in sogenannter modularer Form statt. Die Lehrgangsteilnehmer müssen dabei zunächst bestimmte Basisinhalte absolvieren und können darauf aufbauend aus mehreren Spezialmodulen wählen. Erst in den Wahlmodulen trennen sich dann die Teilnehmer in den Bereichen FSL und BHM.

Bauliche Maßnahmen

Auch baulich tut sich wieder einiges an unserer Schule. Im Rahmen des praktischen Unterrichtes Tischlerei konnten die Schüler, fachlich stets perfekt begleitet, unseren Schafstall umfassend sanieren. Für die Bereiche Milchverarbeitung, Praxiswerkstätte Forst, Elektrotechnik, Bienen u.a. erstellen wir derzeit ein Raumfunktionskonzept als Grundlage für umfassende Sanierungen in diesem Gebäude.

Auch für unseren Turnsaal stehen nach mittlerweile 35 Jahren eine Generalsanierung an. Im laufenden Schuljahr werden wir uns im Turnlehrerkollegium vor allem damit beschäftigen, wie die zukünftige Ausstattung des neuen Turnsaales aussehen soll. Neben einer guten Ausstattung ist für uns aber besonders wertvoll, dass wir Menschen bei uns haben, die sehr engagiert für unsere Jugend arbeiten. Dies gelingt vor allem dann, wenn wir gerne an die Schule kommen und Freude verspüren, an unserer so schönen Schule lernen, lehren und arbeiten zu können.

Wir haben relativ wenig Einfluss darauf, wie sich unsere Rahmenbedingungen und unser schulisches Umfeld entwickelt, aber ein guter Teamgeist und respektvoller Umgang miteinander wird uns helfen unsere Zukunft zum Wohle der ländlichen Jugend in der Region mit Engagement und Einsatz erfolgreich zu gestalten.

Direktor Markus Einhauer



Anton Holzer mit Schülern des 3. Jahrganges beim Umbau des Schafstalles

Geschäftsführer berichtet



Der Absolventenverein der LLA Lienz besteht seit 20 Jahren. In dieser Zeit ergaben sich für uns viele Möglichkeiten bei

diversen Veranstaltungen und Reisen gegenseitige Erfahrungen auszutauschen und sich näher kennen zu lernen.

Seit April 2017 habe ich die verantwortungsvolle Aufgabe des Geschäftsführers des Absolventenvereins übernommen.

Als Ziel meiner Aufgabe sehe ich die Schaffung eines vielfältigen Angebots für unsere Absolventen. Neben Möglichkeiten zu fach einschlägigen Kursen direkt an unserer Schule, möchte ich das Veranstaltungsangebot mit landwirtschaftsnahen Vereinen und Institutionen an unserer Schule verankern.

Mein Hauptanliegen ist es, das Image der LLA Lienz in der Öffentlichkeit weiter zu verbessern und den Zusammenhalt der Absolventen im Verein weiter zu stärken.

Um unsere Zeitung weiterhin spannend und aktuell zu halten, bitte ich euch um eure Mithilfe – schreibt uns über eure innovativen Ideen rund um die Landwirtschaft, Abschlüsse von höheren Ausbildungen sowie anderen Highlights aus eurem Leben nach der LLA. Es wäre super, wenn ihr diese Möglichkeit zur Weiterentwicklung der „LLA aktuell“ nutzt und freue mich über eure Anregungen.

(tobias.kraler@gmail.com) Abschließend sage ich Danke, dass ihr Jahr für Jahr den Mitgliedsbeitrag verlässlich überwiesen habt, denn dieser bildet die finanzielle Grundlage unserer Vereinstätigkeit.

Auf viele Anregungen zur Weiterentwicklung freut sich euer Geschäftsführer Tobias Kraler

Neue Wege ...

Gelungene Feier zur Pensionierung von HR OSR DI Alfred Hanser

25 Jahre leitete Alfred Hanser die LLA Lienz. Unter seiner Führung vergrößerte sich nicht nur die Schülerzahl von 110 auf mittlerweile 250, auch eine umfangreiche Bautätigkeit prägte seine Ära.

Direktor Mag. Markus Einbauer hob in der Laudatio das diplomatische Geschick, den ausgeprägten Sinn für das Miteinander und die gelebte Gastfreundschaft der Schule hervor. Alfred Hanser war Absolvent der Landwirtschaftsschule Ursprung/Elixhausen studierte an der Hochschule für Bodenkultur in Wien.

Im Jahr 1980 begann er als Lehrer in der LLA Weitau in St. Johann/T. Vier Jahre später übersiedelte er in seine Heimat,

unterrichtete in der LLA Lienz Betriebswirtschaft und Buchführung und wurde 1992 Nachfolger von Direktor DI Illmer.

Die Lehrergemeinschaft umrahmte die Feier mit einem Medley von Udo-Jürgens-Songs mit maßgeschneiderten Texten und einer gelungenen Diaschau.

Langweilig wird dem frischgebackenen Pensionisten sicher nicht, ist er doch seit heuer wieder Präsident des Lions Club Lienz und auch auf dem Jörglegerhof geht die Arbeit nicht aus. Wir wünschen unserem „Altdirektor“ viel Gesundheit für seinen neuen Lebensabschnitt.

Margit Ortner



Direktor Markus Einbauer, Personalvertreterin Isabella Pohn, Schülervertreter Leo Rogl und Magdalena Guggenberger überreichten Altdirektor Hofrat Alfred Hanser und seiner Gattin Maria einen Gutschein für ein Wochenende mit einem Porsche Cabrio

Bericht des Obmanns



Zum Ende der 3-jährigen Periode möchte ich einen kurzen Tätigkeitsbericht als Obmann geben.

Alljährlich im Herbst laden wir zu den 40er und 50er Jahrgangstreffen ein. Bei diesen Treffen sind immer sehr interessante Gespräche mit Absolventen dabei. Sie erzählen von den „Zeiten“ wie es damals war und sind erstaunt, wie sich vieles verändern kann in einem halben Jahrhundert. Auch mehrere Vorträge haben wir mit anderen Vereinen und Institutionen organisiert. Der ehemalige Geschäftsführer Altdirektor Alfred Hanser und ich haben auch mehrere Termine

wahrgenommen wie Babybesuch, Übergabe Spende an notgeratene Familie usw. Leider konnten wir in dieser Periode keine Absolventenreise organisieren, aber vielleicht gelingt es uns mit dem Absolventenverein der LLA Rotholz in nächster Zeit etwas zu arrangieren. Zum Abschluss möchte ich mich bei Altdirektor HR Alfred Hanser für seine geleistete Arbeit als Geschäftsführer herzlich bedanken. Dank auch an unsere Vorstandsmitglieder und dem Redaktionsteam unserer Zeitung LLA Aktuell für ihre Arbeit.

Nun möchte ich euch allen schöne Feiertage und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2018 wünschen.

Obmann Matthias Reiter

Landjugend wählte neue Bezirksführung

Die Delligierten aus den Ortsgruppen und Gebieten wählten im Tirolerhof in Dölsach die neue Bezirksführung für die nächste Periode.

Die Bezirksobleute Harald Wilhelmer und Margareta Oberegger stellten sich nicht mehr der Wiederwahl. Zu ihren Nachfolgern wurden Manuela Leiter aus Thurn und Simon Staller aus Huben gewählt, die beide schon viele Jahre in der Jungbauernschaft tätig sind.



Bezirksgeschäftsführer Kai Putzhuber, 2. Bezirksleiterin Stv. Carolina Trauner, Bezirksobmann Simon Staller, Bezirksleiterin Manuela Leiter, 1. Bezirkobmann Stv. Florian Stocker und 2. Bezirkobmann Stv. Christoph Annewandter; Foto: LJ/JB

... dort wo der Himmel anfängt ...

... am Gerlhof

Der UaB-Betrieb von Familie Margit Steiner und Leo Hebenstreit befindet sich „dort wo der Himmel anfängt“ ...auf der Sonnenseite von Lienz!

Die Liebe zu den Menschen, zur Natur, zur Landwirtschaft und Authentizität sind nicht nur Schlagworte für Margit Steiner und ihre Familie.

Seit wann betreibt ihr Urlaub am Bauernhof?

Der Biohof „Gerlhof“ liegt auf 1346 m, auf der Sonnenseite des Lienzer Talbodens und gehört zur Gemeinde Nußdorf-Debant. Seit über 30 Jahren und in der 2. Generation vermieten wir Ferienwohnungen. Im Jahre 2013 erfolgte dann für den Betriebszweig UaB ein entscheidender Umbau, drei Ferienwohnungen mit insgesamt 10 Betten entstanden. Besonders Wert legen wir auf regionale, heimische Handwerker und hochwertigen Baustoffen aus Naturmaterialien. In der Planungsphase besichtigten wir Betriebe in ganz Österreich und führten viele Gespräche mit Vermieterkollegen und BeraterInnen.

Warum kommen die Gäste zu euch und was sucht der Gast?

Wir bewerben hier einen sanften Tourismus. Unsere Gäste kommen aus Deutschland, Österreich, Holland, Frankreich, Polen, Ungarn aber auch aus Neuseeland, Amerika und Australien. Damit holt man sich die Welt auf den Bauernhof. Die Gäste wollen Ruhe, Entschleunigung und Authentizität erleben, das heißt, dass das was angeboten wird, vom Vermieter



auch wirklich gelebt wird. Urlaub auf dem Bauernhof – hautnah erleben, das wollen die Eltern für ihre Kinder. Die Kinder dürfen in den Stall gehen

und mithelfen, sie haben den direkten Kontakt mit der Landwirtschaft indem sie ausmisten, melken und die Tiere mitversorgen dürfen. Gäste interessieren sich für die bäuerliche Arbeit im Jahreskreislauf, dadurch bekommen sie auch ein Gespür, mit welchen Herausforderungen bäuerliche Familien konfrontiert sind. Kinder lernen, dass Tiere auf dem Bauernhof keine Kuschtiere, sondern Nutztiere sind. Unsere Gäste schätzen es, dass sie und ihre Kinder erleben können, wo Lebensmittel herkommen, wie sie entstehen und wie geschmackvoll diese Produkte sind. Augenblicke werden zu Kostbarkeiten, weil sie selten geworden sind, z.B. das Frühstücksei aus dem Hühnerne-sten holen, wie schmeckt die frische kuhwarme Milch (natürlich selbst gemolken – ein echtes Geschmackserlebnis für Groß und Klein). Gemeinsam cremiges Joghurt oder feinen Weichkäse produzieren, da sieht der Gast, wie viele Arbeitsschritte dahinter stecken, vom Füttern über das Melken bis zum fertigen Produkt.



Dadurch entwickeln sich auch Respekt und Wertschätzung gegenüber der bäuerlichen Familie. Der Gast zahlt gerne einen angemessenen Preis für die Bauernhofprodukte, wenn er weiß, wie und wo sie produziert werden.

Die qualitätsgeprüften Wohlfühl-Appartments sind jedoch die Grundvoraussetzung für hochwertigen Tourismus. Die Liebe zum Detail wird dabei von den Gästen besonders geschätzt.

Natürlich gibt es auch einen Grillplatz sowie einen abwechslungsreichen Kinderspielplatz mit besonderen Attraktionen. Für die Erwachsenen findet

man oberhalb des Hofes am Waldrand ein ruhiges Wohlfühlplatz – ein echter Geheimtipp für unsere Gäste.



Als besonderes Service bieten wir einen Frühstückskorb an, der Produkte enthält, die hier am Hof hergestellt werden, wie z.B. Heumilch, Butter, Brötchen (gebacken mit dem Korn aus der Region), Eier, Marmelade usw. Das qualitätsgeprüfte Quellwasser wird dem Gast in einer Karaffe zum Durst stillen angeboten. Der Gast erhält ein selbstgemachtes „Give-away“, z.B. ein Duftsäckchen aus Leinen mit eigenen Kräutern, Kräutersalz, ... als Dankeschön und als Erinnerung. Ideal ist es, wenn der Gast jedes Jahr was NEUES entdeckt, am Hof oder in der Wohnung – so bleibt das Produkt UaB immer interessant und der Gast schätzt auch diese Änderungen.

Welche Tipps kannst du aus deiner Erfahrung heraus geben, wenn sich ein bäuerlicher Betrieb entschließt, in die Zimmervermietung einzusteigen?

UaB bedeutet – Botschafter für die kleinstrukturierte Landwirtschaft zu sein und stellt eine ausgezeichnete Möglichkeit des Nebenerwerbes dar. Die wichtigste Voraussetzung ist, dass jeder Betrieb sein Potenzial erkennt bzw. überlegt, wo seine Stärken und seine Möglichkeiten liegen. Denn nur was man gerne macht, macht man gut. Die Grundlage bilden natürlich zeitgemäße Ferienwohnungen oder Zimmer.

Gespür und ein natürlicher Umgang mit dem Menschen sind einige wichtige Kriterien. Aus Erfahrung weiß ich, dass die Gäste die familiäre Osttiroler Gastfreundschaft schätzen, Durch die Hofführung kann man den Gast liebevoll erklä-

ren, worauf besonders in der Urlaubszeit zu achten ist (Umgang mit Tieren, Stallzeit, wann man die Eier aus dem Hühnerne-sten holen kann usw.)

Welche Rolle nimmt das Marketing dabei ein?

Eine eigene Homepage, professionelle Bewerbung durch Mitgliedschaft bei verschiedenen Organisationen wie Urlaub am Bauernhof, Privatvermieter, Osttiroler Herzlichkeit, Nationalpark-Partnerbetriebe, Booking.com, Socialmedia und ganz wichtig die Mundpropaganda von zufriedenen Gästen. Unter www.osttirol.com kann man sich über das vielfältige Angebot der Urlaubsspezialisten und der Urlaubsregion Osttirol informieren.



Auf eurem Hof gibt es auch andere Möglichkeiten Zeit zu verbringen?

Seit über 15 Jahren können freiwillige Helfer, die über den Maschinenring vermittelt werden, den bäuerlichen Alltag hautnah miterleben. Dies ist eine wunderbare Möglichkeit, interessierten Menschen die Realität vom Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof näher zu bringen. Wir sind dann direkte Botschafter der bäuerlichen Welt. So entwickeln sich auch Verständnis, Wertschätzung und Respekt gegenüber der intensiven Arbeit der Bauernfamilie und die wertvollen Leistungen für die Gesellschaft.

Auch im Rahmen von Pflichtpraktika aus den verschiedenen landwirtschaftlichen Bildungseinrichtungen Österreichs absolvieren Praktikantinnen und Praktikanten hier ihr abwechslungsreiches Praktikum.

*Danke für dieses informative und ausführliche Interview
Margit Ortner*

Jahresrückblick Gutsbetrieb

Das Jahr 2017 war geprägt von Wetterextremen. War es einerseits die lang anhaltende Trockenheit, die uns beim Anbau bzw. der Jugendentwicklung der Kulturen große Probleme bereitete, so waren es andererseits die Frostnächte während der Blütezeit der Äpfel bzw. Birnen.

Obstbau

Durch den Frost wurde beinahe die gesamte Apfel- bzw. Birnenernte quasi über Nacht, wie schon im Jahr 2016, zerstört. Dadurch konnten wir auch im heurigen Jahr keinen Obstverkauf für unsere Stammkunden anbieten.

Kartoffel und Mais

Die Winter- und Frühjahrstrockenheit stellte uns speziell im Ackerbau vor große Herausforderungen. Für die Mais- und Kartoffelkulturen kam der lang ersehnte Regen sprichwörtlich in letzter Minute. Die Maisbestände entwickelten sich bis zur Ernte sehr gut, und wir können hier von einer sehr guten Ernte

sprechen. Durch die Trockenheit während der Bildung der Knollenansätze, war der Ertrag bei den Kartoffeln eher unterdurchschnittlich.

Getreide

Das angebaute Wintergetreide wird fast zur Gänze am Betrieb verfüttert. Bei der Wintergerste konnten wir einen sehr guten Ertrag verzeichnen, ebenso bei der Triticale.

Grünland

Der erste und der zweite Schnitt litten sehr unter den trockenen Bedingungen im Frühjahr. Aufgrund der fehlenden Niederschläge und Bodenfeuchtigkeit war die Wirksamkeit der eingebrachten Dünger sehr eingeschränkt. Der dritte und vierte Schnitt konnten die Mindererträge nicht zur Gänze ausgleichen, weshalb wir auf die Reserven aus dem Jahr 2016 zurückgreifen müssen.

Thomas Zwischenberger

Lieschkolbensilage – eine interessante Alternative

Nachdem wir bereits seit zwei Jahren Körnermaissilage in Rundballen für unsere Rinder produzierten, entschieden wir uns heuer aufgrund arbeitswirtschaftlicher Vorteile für die Produktion von Lieschkolbensilage.

Ernteverfahren

Lieschkolbensilage wird durch einen Feldhäcksler mit Maispflücker geerntet. Dabei wird lediglich der Kolben gepflückt, der Rest der Pflanze verbleibt am Feld. Anschließend wird das Erntegut zu Rundballen gepresst.



Vorteile der Lieschkolbensilage

- einfacheres Ernteverfahren als Körnermais (keine Maismühle notwendig)
- höherer Rohfasergehalt als Körnermais
- energiereicher als Maissilage
- Kraftfutterzukauf kann gesenkt werden

Neben der Lieschkolbensilage setzen wir in den letzten Jahren vermehrt auf den Einsatz von Triticale und Wintergerste aus unserer eigenen Produktion, um die Kraftfutterkosten sowohl bei den Rindern, als auch bei den Schweinen und Schafen zu senken.

Thomas Zwischenberger



Auszeichnung

8. Tiroler Honigprämierung - Gold für LLA Lienz

Im Rahmen der 125-Jahr-Jubiläumsfeier des Bienenzüchterzweigvereins Innsbruck und Umgebung wurden heuer zum achten Mal die besten Tiroler Honige prämiert. Alle eingereichten Honige erfüllen hohe Standard. Alle eingereichten Honige wurden im Labor der Imkerschule Imst auf Werte wie Wassergehalt, Leitfähigkeit oder Sauberkeit untersucht. Zusätzlich erfolgten eine sensorische Bewertung der Proben sowie eine Kontrolle der Aufmachung und Etikettierung. Für die Imkerinnen und Imker hat diese Prämierung hohen Stellenwert. Es geht weniger um den „Wettkampf“ als vielmehr darum, ob der Honig den hohen Qualitätsstandards entspricht. Dies konnte heuer wieder voll bestätigt werden.

Für die LLA Lienz erhielt FL Sigrid Ortner die Goldmedaille für den Waldhonig.

Wir gratulieren allen Preisträgern für ihre ausgezeichneten Produkte.



Die Preistägerinnen und Preisträger aus Osttirol

Milchverarbeitungskurs für Einsteiger an der LLA Lienz

Der Absolventenverein organisierte einen zweitägigen Milchverarbeitungskurs. Die zehn Kursteilnehmerinnen konnten unter Anleitung von Grundkenntnissen für die Produktion von Joghurt, Frischkäse und Weichkäse erlernen. Weiteres wurden Sauerrahmbutter, Fruchtmolke, Frischkäsepulver, Frischkäserollino und

Fruchtojoghurts veredelt.

Die Kursteilnehmerinnen hatten auch die Möglichkeit, selbst erzeugte Milchprodukte mitzubringen und diese sensorisch beurteilen zu lassen.

Da die Nachfrage groß ist, wird es eventuell nächstes Jahr einen Kurs für Fortgeschrittene geben.

Petra Moser



Die Teilnehmerinnen beim Käsewenden

... Wandern im Innerschlöß



Die beiden 1. Klassen der FSL wanderten im September mit den Nationalparkrangern ins Innerschlöß. Nachdem das Wetter es zuließ, wurde der gesamte Gletscherwanderweg vorbei an dem beeindruckenden Auge Gottes begangen. Am Abend waren die SchülerInnen müde aber stolz diese weite Wanderung geschafft zu haben.



Start in einen neuen Lebensabschnitt



Ich mag die LLA Lienz sehr. Die Schule ist genau das, was ich gesucht habe.

Die Themen der einzelnen Fächer gefallen mir gut. Die Lehrer sind auch sehr nett und immer gut gelaunt. Das Essen ist auch sehr gut und ich mag auch den Praxisunterricht. Ich hoffe, dass die LLA für immer geöffnet bleiben wird.

Samuel Thaler 1a FSL



Am ersten Schultag war ich schon sehr nervös. Nach dem Auspacken meiner Sachen im Internatszimmer

gingen wir in das Klassenzimmer, wo wir uns vorstellten. Wir sind 5 Mädchen in der Fachrichtung FSL. Am Anfang war alles eher schwierig, doch jetzt habe ich mich schon an alles gewöhnt. Wir verstehen uns in der Klasse gut, ich hoffe, dass es so bleibt.

Sophie Zlanabitnig 1b FSL

Kennenlertage

„Auf ins neue Schuljahr“

Kennenlertage der ersten Klassen BHM

36 neue Gesichter in den beiden ersten Klassen nutzten mit uns Klassenvorständen die Gelegenheit zum „einander näher Kennenlernen“.



Vom Wintereinbruch ließen wir uns nicht aufhalten und erkundeten gemeinsam mit den Nationalparkrangern das Gschlößtal. Herzliches Lachen war am

Abend bei den verschiedenen Kennenlernspielen zu hören. Am nächsten Tag standen vier verschiedene Workshops am Programm.

Vom Wohlfühlprogramm über eine Schnitzeljagd, kreatives Turmbauen bis hin zu Naturerfahrungsspielen erlebten wir gemeinsam zwei abwechslungsreiche Tage. Die ausgezeichnete Verpflegung im Matreier Tauernhaus trug wesentlich zu unser aller Wohlbefinden bei. Nach diesem gelungenen Auftakt freuen wir uns auf drei erlebnisreiche, gemeinsame Schuljahre!

Sabine Gratz
Johanna Einhauer



Geschicklichkeit und Gefühl ist bei den Kennenlernspielen gefragt

Aufbaulehrgang - Chance auf die Matura

Unter dem Motto – Wohin nach der LLA Lienz – finden jedes Jahr Informationen über Aufbaulehrgänge weiterführender höherer Schulen und Lehre mit Matura für die Abschlussklassen der LLA Lienz statt.

Für die HLW Spittal/Drau moderierten unsere ehemaligen Absolventinnen Judith Mietschnig und Anja Robnig, die heuer bereits in der Maturaklasse sind.

Von der HBLFA Ursprung besuchten uns Maria Told, Anton Hofmann und Maria Heinz die bereits in Bayern in Weihenstephan studiert.



MMag. Amata Reiner, Anja Robnig, Judith Mietschnig und Mag. Gernot Tischler



Maria Told, DI Stefan Gragga, Anton Hofmann und als Gast Maria Heinz

Projekt Flachs-anbau

Flachs - vom Samen zum fertigen Stoff

Mancher Spaziergänger, der im Frühsommer an unserem Schul-



Leonie Pargger erntet den Flachs

gelände vorbei ging, wunderte sich vielleicht über die schönen weiß und blau blühenden Pflanzen.

Gemeinsam mit Silva Lamprecht starteten die Schülerinnen der 3a BHM im vergangenen Schuljahr das Projekt „Flachs-anbau“.

Ziel dieses Projektes ist es, den gesamten Arbeitsablauf der Leinenproduktion vom Samen bis zum fertig gewebten Stoff praktisch durchzuführen.

Auf der Suche nach geeignetem Samen für Faserlein wurden wir in Maria Luggau und in Oberösterreich fündig. Im April 2017 erfolgte die Aussaat auf ca. 60 m². Ziemlich viele Stunden Jätarbeit folgten, bis die reifen Flachspflanzen Ende August geerntet werden konnten. Nach dem Riffeln (= Abtrennen der Samenkapseln von den Stängeln), breiteten wir die Flachsstängel noch einmal für drei Wochen auf dem Feld auf, damit sich der Faserleim löst, in dem die Flachsfasern eingebettet sind.



Anfang November erfolgen die nächsten Arbeitsschritte – mehr davon dann in der nächsten Ausgabe der Absolventenzei- tung.

Gertraud Mietschnig



Die Flachsblüten werden händisch geriffelt

Lehrausgang

Rosmaries Kräutergarten

„Ein kleines Blatt und so viel Wunder“, erklärte uns Rosmarie Kranabetter aus Irschen bei der wir vieles aus ihren Kräutergarten lernen durften. Sie zeigte uns all ihre Räume und Plätze, wo sie ihre Kräuter zu so wertvollen Produkten verarbeitet. Der Kräutergarten liegt auf 1100 m Seehöhe und hat eine Fläche



von 1000 m². Zusammen mit ihren Praktikantinnen und vielen freiwilligen Helfern erntet und verarbeitet sie ihre Kräuterpracht. Natürlich steckt auch viel Arbeit bei der Pflege der Beete.

Angekommen am Hof zeigte uns Rosmarie vorerst einige bekannte Kräuter aus ihrem Garten. Sie erklärte uns die Bestandteile ihres Bergkräutertees und ihre Wirkung für Körper und Seele. Nach dem Ernten der Blumen und Kräuter werden

sie sorgfältig nach Qualität aussortiert und die Blätter bzw. Blüten einzeln aufgelegt.

Das Trocknen der Kräuter erfolgt bei Frau Kranabetterin in einem eigenen Trockenraum und in eigens angefertigten „Schubläden“ mit Darren.

Nach dem Trockenprozess erfolgt die weitere Lagerung in Papiersäcken oder in Dosen. Die Wichtigkeit in diesen Räumen ist das tägliche Säugen und Reinigen der Böden und Wände, so Kranabetter. Rosmarie hat auch ihren eigenen Raum mit ihren fix fertigen Produkten zum Anschauen und Kaufen.

Nicht nur Tees, sondern auch viele andere Erzeugnisse wie Marmeladen, Sirupe, Kräutersalze, Räuchermischungen,... werden hergestellt. Auch die besonderen Bezeichnungen ihrer Tees sind etwas Neues, wie zum Beispiel „Bauchizwick“. Zu guter Letzt durften wir uns auch einen Bergkräutertee abfüllen und mit nach Hause nehmen.

Christina Lublasser, 2 BHM



Rosmarie zeigt ihre getrockneten Blütenschätze

Landwirtschaft

Fremdpraktikum

Praktikum – hautnah

Mein Sommerpraktikum durfte ich am Schwabhof in Kleinarl absolvieren. Ich wurde gleich freundlich empfangen und aufgenommen.

Der Hof

Insgesamt leben am Schwabhof ca. 60 Tiere. Weitere 50 Kälber leben auf den zwei Aufzuchtbetrieben, die auch in Kleinarl sind. Zusätzlich zur Landwirtschaft besitzt der Schwabhof noch Ferienwohnungen mit insgesamt 45 Betten, die oft zu reinigen waren.

Meine Arbeit

In den ersten Tagen brauchte ich noch nicht in den Stall gehen und erst um halb acht aufstehen. In der restlichen Zeit ging ich um halb sechs in den Stall, um die ca. 20 Fleckviehkühe zu melken, die Kälber zu tränken, die drei Schweine zu füttern und nach den restlichen Tieren wie Pferde, Ziegen, Hühner und Hasen zu schauen. Da der Hof in leichter Hanglage liegt, konnten wir die meisten Felder mit dem Traktor bearbeiten. Wir haben Siloballen und Heuballen gepresst oder den Hochsilo gefüllt.



Leo bei der Klauenpflege der Rinder

Meine Freizeit

Bereits in den ersten Wochen trat ich der Musikkapelle Kleinarl bei, wo ich viel erlebt hatte, bei einigen Ausrückungen dabei war, Freunde und Kollegen kennen lernte und auch manchmal mit ihnen ausgehen konnte.

Zur Eröffnung des Bauernherbstes, wo mehrere 100 Besucher waren, durfte ich als Abschluss sogar den Schlussmarsch dirigieren, was mir echt eine riesengroße Freude bereitet hatte.

In meiner Freizeit war ich oft auf Eierschwammerl- oder Schwarzbeerensuche.

Insgesamt war ich 12 Wochen auf Praktikum, weil es mir so gut gefallen hat.



Leo Rogl 3a FSL

Arbeiten, wo andere Urlaub machen

Eine Woche, nachdem die Schule zu Ende war, trat ich mein Pflichtpraktikum am Endfeldhof im Nordtiroler Unterland an. Der wunderschöne Biobetrieb liegt abseits, auf einem Sonnenplateau im Bezirk Kufstein in der kleinen Gemeinde Breitenbach am Inn.

Der Hof wird von dem jungen Ehepaar Adolf und Manuela Moser geführt. Sie leben dort mit ihren Eltern und zwei Kindern. Spezialisiert sind sie auf die Betriebszweige Milchvieh und Zuchtviehabsatz, Urlaub am Bauernhof, Forstwirtschaft und Christbaumverkauf.



In den vier Wochen waren meine Tätigkeiten sehr vielfältig und abwechslungsreich. Neben dem gemeinsamen Zubereiten von vorwiegend Hausmannskost aus hofeigenen Produkten sowie dem Füttern von Kleintieren und anfallende Arbeiten im Kräutergarten, konnte ich auch in der Hauswirtschaft Erfahrung sammeln. Gemeinsam mit der Bäuerin wurden die Gästezimmer gereinigt. Zwischenzeitlich habe ich mich auch um die beiden kleinen Töchter gekümmert.

Das Begleiten des Bauern auf dem Feld bei Heuarbeiten hat mir sehr gut gefallen. Nicht nur eine konditionelle Herausforderung war der Tag, an dem das Heu bei 40 Grad Celsius eingebracht wurde. Rückblickend war es ein wunderschönes Erlebnis.

In besonderer Erinnerung bleibt mir jener Tag, an dem ich mit dem Altbauer Honig herstellen durfte. Der Ertrag war sehr erfolgreich.

An Tagen, an dem nicht viel Arbeit anfiel nutzten wir die Zeit, um mit den Kindern einen Ausflug zu machen. Wir besuchten das berühmte Jakobskreuz im Pillerseetal und fuhren einmal mit der ganzen Familie Moser zu uns nach Osttirol, wo wir eine Tag im Gschlössstal verbrachten. Ich habe in dieser schönen Zeit viele bereichernde Erfahrung sammeln können und bekam einen Einblick in das Leben und Arbeiten am Bauernhof.



Adolf Moser beim Honigschleudern

Julia Swette 3b BHM

Ankündigung



Mit Genuss die Welt retten.
ESSEN MACHT WISSEN
Ein Dinner der besonderen Art

Ein 5-Gänge-Menü bietet Interessierten nicht nur Köstlichkeiten, sondern auch jede Menge an Wissen und Informationen über Lebensmittel, Hintergründe und lokale Initiativen. Und Sie können sich im Anschluss die Frage stellen:
Esse ich noch oder rette ich schon genussvoll?

Termine: St. Johann in Tirol: Di, 16. Jänner 2018
Rotholz: Mi, 17. Jänner 2018
Imst: Do, 18. Jänner 2018
Landeck: Di, 23. Jänner 2018
Lienz: Mi, 24. Jänner 2018

Zeit und Ort: 17 – 21 Uhr in der Fachschule für ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement des jeweiligen Ortes

ESSEN MACHT WISSEN

Ein Dinner der besonderen Art

Mit Genuss
die Welt retten.

Impulse, Initiativen und Gesprächsrunden zur Wertschöpfung vor Ort und einem guten und gerechten Leben in der Stadt, auf dem Land und miteinander.

Beitrag: € 25,- für Essen und Aperitif, Vortrag und Impulse

Anmeldung erforderlich bis Montag, 8. Jänner 2018 in den Sekretariaten der jeweiligen

Landeslehranstalten: LLA St. Johann: office.weitau@tsn.at, 05352/62523

LLA Rotholz: lla.rotholz@tsn.at, 05244/62161

LLA Imst: lla.imst@tsn.at, 05412/66346

LLA Landeck: lls.landeck@tsn.at, 05442/62641

LLA Lienz: lla.lienz@tsn.at, 04852/65055

Eine gemeinsame Veranstaltung der Katholischen Frauenbewegung, der Tiroler Bäuerinnen Organisation, von Klimabündnis Tirol, agrigenda, Haus der Begegnung, unterstützt von den Landeslandwirtschaftlichen Lehranstalten Tirol, dem Welthaus und dem Netzwerk Geschlechterforschung, gefördert vom Land Tirol und vom Ländlichen Fortbildungsinstitut.

Wir bitten um umweltfreundliche Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder Fahrgemeinschaften. Infos und Fahrpläne unter: www.oebb.at und www.vvt.at



Wechsel in der Personalvertretung

Personalvertreterin Isabella Pohn bedankt sich bei Landes-PV Robert Senn für seine langjährige professionelle Arbeit in der Landesgewerkschaft. Sein Nachfolger Stefan Frischmann freut sich über die neue Tätigkeit und stellte sich den Lehrerinnen und Lehrern der LLA Lienz vor.



Genuss pur

Geschmorte Schulter vom Tiroler Berglamm mit Karamelläpfeln und Polenta für 4 Personen

700 g Schulter vom Tiroler Berglamm
100 g Röstgemüse
250 ml Weißwein, trocken
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
Thymianzweige, Rosmarin, Salz, Pfeffer
150 g Tiroler Äpfel
50 g Feinkristallzucker
125 ml Apfelsaft
Butter

Zubereitung:

Geschmorte Schuler vom Tiroler Berglamm

• Fleisch auslösen, mit Spagatt binden und würzen

• In Olivenöl von allen Seiten hell anbraten

• Kräuter, Knoblauch und Röstgemüse zugeben und mit Weißwein ablöschen. Das Fleisch sollte halb im Fond liegen – eventuell etwas Wasser zugießen

• Zugedeckt bei mittlerer Hitze (160 Grad) im Ofen weich garen

• Fleisch aus der Soße nehmen und warm stellen

• Fond passieren, etwas einkochen lassen und mit dem restlichen Olivenöl aufmixen



Karamellisierte Äpfel

• Äpfel waschen, entkernen und in 1 cm dicke Spalten schneiden

• Zucker in einer Pfanne karamellisieren

• Butter zugeben

• Mit Apfelsaft aufgießen und zur Hälfte einkochen
• Äpfel darin kernig weich dünsten

• Herausnehmen und den Fond der Karamelläpfel unter die Soße der Lammschulter rühren

Polenta (cremig)

300 ml Wasser
70 g Polenta
2 Prisen Salz,
Butter

30 g Tiroler Bergkäse – frisch gerieben
1 Zwiebel, Rosmarin, Thymian, Lorbeerblatt

Zubereitung:

• Zwiebel schälen und grob schneiden

• Wasser mit Salz, Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Zwiebel aufkochen und ca. 5 Minuten ziehen lassen

• Gewürze und Zwiebel aus dem Wasser nehmen

• Polenta in das kochende Wasser einrühren und ca. 15 Minuten köcheln lassen

• Zum Schluss kalte Butter und geriebenen Bergkäse unter die Polenta rühren

Gutes Gelingen

Impressum:

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

Innovative Ideen

Ideenmarklerin Therese Fiegl zu Besuch im Müllerhof

Innovative Ideen, Überzeugungskraft, eine ordentliche Portion Mut und das Vertrauen in die Partner – das ist das Erfolgsrezept von Therese Fiegl, Unternehmerin in Innsbruck.

Gemeinsam mit dem Club der Osttiroler Frauen lud Abteilungsvorständin Hannelore Frank interessierte Frauen – darunter auch die Teilnehmerinnen des Facharbeiterlehrganges BHM und zahlreiche Lehrerinnen – zum Vortrag in den Müllerhof.



Die gebürtige Osttirolerin ist die Initiatorin der „Bauernkiste“, aus der auch die „Osttiroler Bauernkiste“ hervorging. Qualitativ hochwertige Produkte regional zu vermarkten ist die Grundidee ihrer Projekte. Sie selbst ist dabei die Vermittlerin. Eindrücklich hat sie in ihrem Vortrag klar gemacht, dass sich kreative Ideen alleine nicht verkaufen lassen – eine gute Zusammenarbeit, Vertrauen

in die eigenen Fähigkeiten und Mut zum Tun gehören auch dazu, um erfolgreich zu sein. Die „Tiroler Edle“ ist ein weiteres Beispiel für ihre Hartnäckigkeit, die für das Entstehen eines innovativen Produktes notwendig ist. So hat sie den Landecker Konditormeister Hansjörg Haag dazu gebracht, aus der Milch des Tiroler Grauviehs Schokolade herzustellen – ein Rezept mit Erfolgsgarantie. Mit der Seifenfabrik Walde in Innsbruck entstand die „Tiroler Reine“, hergestellt mit Grauvieh-Talg.

Allen Projekten gemein ist, dass die Unternehmerin stets mit innovativen Ideen und Überzeugungskraft auf heimische Experten zugeht. „Ich sage zu meinen Partnern immer: Konzentriert ihr euch auf das Produzieren, ich vermarkte es euch dann.“

Auch Osttirol hat das Potenzial, die Wertschöpfung regionaler Lebensmittel zu steigern. An innovativen Ideen und dem Fleiß der Produzentinnen und Produzenten fehlt es nicht.

Unterrichtspraktikum an der LLA Lienz

Unterrichtspraktikant DI Michael Konrad – Ausbildung an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik – absolviert derzeit sein Unterrichtspraktikum in den verschiedenen Fächern in der LLA Lienz Fachrichtung Landwirtschaft.

Was war deine Motivation, dieses Studium zu beginnen?

In der Lebensmitte stehend verspürte ich einen inneren Antrieb, Lehrer werden zu wollen. Hier an der Schule begeistert mich die Grundhaltung und die Überzeugung der Pädagogen, ihre Schüler auf das Leben vorzubereiten. Die Frage, was die Jugendlichen wirklich brauchen, wird sehr gewissenhaft bedacht und praxisnah im Unterricht weitergegeben. Ich bedanke mich bei Herrn Direktor Einhauer und dem

Lehrerkollegium für die freundliche Aufnahme und die professionelle Betreuung während meines Praktikums und bei den Schülerinnen und Schülern für die Erfahrungen, die ich im Unterricht machen darf.

Herzlichen Dank für das Interview!

Tobias Kraler



Lehrausgang

„Einblicke und Ausblicke“



Gleich in der zweiten Schulwoche gewannen die Schülerinnen der 3 BHM wertvolle Einblicke in das Gradonna****s Mountain Resort Chalets & Hotel. Von der Philosophie des Hauses, über die exklusive Ausstattung, die „regionale Küche“, den Wellnessbereich, das Reini-

gungsmanagement bis hin zum Bereich Marketing nahmen wir lehrreiche Informationen mit. Hoteldirektor Thomas Krobeth mit seinem Team ermöglichte uns interessante Ausblicke in die Vielfalt der Berufsmöglichkeiten in der Gastronomie.

Johanna Einhauer

Gruppendynamischer Einstieg der Fachschule für Erwachsene bei Familie Halbfurter–Hanserhof

Spaß, Humor, Geselligkeit, Spannung, Konzentration waren nur einige der Grundzutaten für den gruppendynamischen Einstieg des neu gestarteten Facharbeiterkurses für Erwachsene. Unter dem Titel „Personale und soziale Kompetenzen“ wurde vor allem auf das gegenseitige Kennenlernen der Kursteilnehmer besonderer Wert gelegt. Zu Gast sein durfte die Gruppe bei Fam. Halbfurter in Stribach bzw. auf der nahegelegenen Alm, welche in einer kurzen Wanderung erreicht wurde.

Michael Halbfurter ist leidenschaftlicher Landwirt, ausgebildeter Systemischer Outdoorcoach. Seine Frau Karin ergänzt diese perfekte Teamarbeit als Bäuerin, Lebens- und Sozialberaterin sowie Supervisorin. So gilt die Vision der Familie: „Der Bauernhof ist ein Ort wo Menschen aufblühen!“

Neben vielen herausfordernden, spannenden und lustigen Spielen, ergänzten auch bewusst gesteuerte Gruppenprozesse diesen abwechslungsreichen Tag. Nur durch das Zusammenhelfen der gesamten Gruppe konnte beispielsweise ein Spinnennetz bezwungen oder ein gefährlicher See überwunden werden. Geschärft wurden auch Faktoren wie Mut, Selbstvertrauen, Motivation, Teamgeist und Bewusstsein.

Abgerundet mit einer Hofführung bei Familie Halbfurter, endete ein nachhaltig wirkungsvoller, vorallem aber geselliger Tag zum Kursstart.

Barbara Suntinger
Peter Suntinger



Erfolgreiche Absolventen

Diplomverleihung in der Gesundheits- und Krankenpflege

Bereits das 37. Mal wurde von Landessanitätsdirektor Franz Katzgraber die Diplome in Lienz den Absolventen und Absolventinnen verliehen.

Magdalena Berger



Magdalena setzt ihr erlerntes Wissen auf der Internen Station im Tauernklinikum Zell am See um.

Julia Mariner



Julia arbeitet im Bezirkskrankenhaus Kufstein auf der Gynäkologie/Unfallchirurgie und Neurologie Station.

Alexandra Lumaßegger



Sie arbeitet im Wohn und Pflegeheim Lienz auf der Station Neubau 2 (Vollpflegestation) als eine von fünf Diplomierten Gesundheits- und Krankenpflegerinnen und weiteren Pflegeassistenten zusammen.

Evelyn Kofler



Evelyn arbeitet im Bezirkskrankenhaus Lienz auf der Internen Station Süd.

Wir wünschen viel Freude im Beruf und alles Gute für ihren weiteren Lebensweg.

Ehrung der Land- und Forstarbeiter

Gesamt wurden 20 Land- und Forstarbeiter von der Landarbeiterkammer Tirol für ihre Dienste von Landarbeiterkammerpräsident Andreas Gleirscher für ihre Treue und ihren Fleiß geehrt. Unser Mitarbeiter Andreas Mühlburger erhielt für 35 Jahre im Dienst des Landes Tirol, bzw. der Landarbeiterkammer im Rahmen einer kleinen aber feinen Feier eine Urkunde überreicht.



v.l.: Andreas Gleirscher, LA Martin Mayerl, Andreas Mühlburger, Bezirksobmann Konrad Kreuzer

Schule hautnah

LLA **TAG der offenen SCHULE** **Genuss Schule**

Freitag 24. Nov. 2017
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
LLA Lienz

Schülerinnen und Schüler präsentieren die Schule für deine Zukunft

Lehrwerkstätten

- * Metall, Holz, Technik
- * Milchverarbeitung hat Zukunft
- * Fit mit Kneipp
- * Textiles & Kreatives
- * Sicheres Arbeiten im Wald
- * Fremdpraktikum
- * Kraft der Kräuter
- * Müllerhof-Cafe

Genuss Schule

LLA Hofladen
regional und saisonal

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

Musikalische Unterhaltung bei Kaffee und Kuchen

Wir freuen uns auf deinen Besuch !

www.lia-lienz.tsn.at / mail: lia.lienz@tsn.at / Tel.: 65035 / LLA Lienz / Josef-Müller-Str. 1 / 9900 Lienz

Die Schülervorteiler stellen sich vor



Zur Schulsprecherin wurde Leonie Pargger von der 3. Klasse BHM gewählt. Ihre Stellvertreter sind Christoph Wibmer (links) und Wolfgang Engel aus der 3. Klasse FSL. Die neuen Schulsprecher wollen sich für die verschiedenen Anliegen der Schülerinnen und Schüler einsetzen.

Wir wünschen unserem Team viel Erfolg.

Personelles

Johann Ortner, BEd



Johann kommt ursprünglich aus Gries am Brenner und wohnt derzeit in Obertilliach.

Er wuchs auf dem landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern auf, zu

der steile Flächen, ein Wald, eine Alm und eine Eigenjagd angehören. Er besuchte die LLA Rotholz und entschied sich anschließend für den Aufbaulehrgang der HLFS Kematen. Nach der Absolvierung der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien begann er als an der LLA Weitau als Lehrer. Mit diesem Schuljahr 2017/18 wurde er auf seinem Wunsch hin an die LLA Lienz versetzt.

Neben Fächern wie Betriebswirtschaft, IKT und Bewegung und Sport übernahm er auch die Leitung des Internates der FSL.

Die Schulgemeinschaft wünscht ihm für die neue Aufgabe alles Gute.

Marianne Holaus 60



Kürzlich feierte Kollegin Marianne Holaus ihren 60. Geburtstag. Seit September 1981 ist sie im Landesdienst beschäftigt. Die Unterrichtsschwerpunkte sind Service

und Gastronomie, Wollverarbeitung Filzen und Betriebs- und Hausmanagement.

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

In eigener Sache

Liebe Mitglieder!

Wir bitten um Zusendung von Hochzeitsbildern, beruflichen Erfolgen (Abschlüsse, Leistungsabzeichen, usw.) in digitaler Form mit Namens- und Ortsangabe (Schulbesuchsjahres) an: tobias.kraler@gmail.com

Weiters bedanken wir uns für die Einzahlung des Mitgliedsbeitrages für das Jahr 2017!

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 24. November bis 02. Dezember 2017 einen Rabatt von 12% auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartencentern der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Raiffeisen Meine Bank

Veranlagen heißt Vertrauen:

Österreichs Nr. 1, wenn es ums Sparen und Anlegen geht.

Beim Sparen und Anlegen kann man heute viele Wege gehen. Ganz gleich, für welchen Sie sich entscheiden – wichtig ist ein Berater, der weiß, welche Spar- oder Anlageform die richtige für Sie ist. Mehr unter raiffeisen.at/anlegen

Bildheber: Reinhard Dachauer