

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 20

Neuwahlen Absolventenverein

Neuer kompetenzorientierter Lehrplan

Essen macht Wissen

Ausgabe 1/18



Aus der Direktion



Neuer Lehrplan - Kompetenzen im Mittel- punkt der Ausbildung

Bildung war immer schon ein viel diskutiertes Thema in unserer Gesellschaft. Durch die neue Bundesregierung und die damit einhergehenden Reformvorschläge ist wieder Leben in die bundesweite Bildungsdiskussion gekommen. Davon unberührt aber mit gravierenden Änderungen für unsere Ausbildung, wurde das gesamte Landwirtschaftliche Schulwesen einer „Frischzellenkur“ unterzogen. Aufbauend auf einem bundeseinheitlichen Kompetenzrahmen wurde in den letzten zwei Jahren der Lehrplan im Tiroler Landw. Schulwesen neu geschrieben.

Kompetenzorientierung - das zentrale Wort

In jedem Fach wird festgelegt, welche Kompetenzen die SchülerInnen im Laufe des Schuljahres erlernen sollen. Für uns Lehrer rückt damit der Schüler noch mehr in den Mittelpunkt unseres Tuns und Handelns. Der neue kompetenzorientierte Lehrplan tritt mit September 2018 für die ersten Klassen in Kraft. Damit verbunden ist auch eine Umstellung der Leistungsfeststellung. Wir arbeiten derzeit intensiv daran, die Lerninhalte mit ihren jeweiligen, vom Schüler zu erwerbenden Kompetenzen, zu bestimmen. Wesentliches Ziel ist dabei letztlich die Verbesserung des Unterrichts und die Sicherung der Ausbildungsqualität für die SchülerInnen.

Was ist neu?

Auffallend im neuen Lehrplan ist, dass Theorie und Praxis in Gegenständen wie Tierhaltung, Pflanzenbau, Land- und Gebäudetechnik sowie Waldwirtschaft jeweils in einer gemeinsamen Note beurteilt werden. Darüber hinaus hat jede Schule im Rahmen der Schulautonomie die Möglichkeit, regionale Schulschwerpunkte zu bilden. In der FSL werden wir hier zusätzlich den Gegenstand Projektmanagement und Innovation und die Lehrwerkstätte Elektrotechnik einrichten. Neben der Ausbildung in landw. Produktionsfächern wird es eine umfangreiche handwerkliche Ausbildung im Bereich Holz, Metall, Landmaschinentechnik und Elektrotechnik geben. Ein neuer Schwerpunkt wird im Bereich Produktveredelung, Direktvermarktung und Dienstleistung gelegt. Hier wollen wir Einkommensalternativen in der Landwirtschaft aufzeigen und legen unser Augenmerk auf die Stärkung der Unternehmerpersönlichkeit in der Ausbildung.

Bauliche Maßnahmen

Als wichtigen Schritt zur Umsetzung dieser gesteckten Ziele sehe ich den Umbau unseres „Mittelgebäudes“, wo wir die Milchverarbeitungsräume erweitern und neue Praxisräumlichkeiten schaffen. Derzeit laufen erste Planungen. Ein eigenes Schulprogramm-Team aus etwa zehn Personen arbeitet an diesen Maßnahmen und sorgt dafür, dass die Entwicklungsschritte im gesamten Lehrkörper vorgestellt und diskutiert werden können. Insgesamt wird uns also nicht langweilig! Wir nehmen diese Herausforderung gerne an und werden unser volles Engagement dafür verwenden, die Implementierung des neuen Lehrplans für eine zukunftsweisende Ausbildung für unsere Jugend im Ländlichen Raum zu nutzen.

*Euer Direktor
Markus Einhauer*

Florian Steiner – neuer Obmann des Absolventen- vereines

Florian wurde im Jänner 1980 geboren und absolvierte nach der Pflichtschule die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz mit der Facharbeiterprüfung. Danach machte er eine Ausbildung zum Hotelfachmann und ist nun als Hoteldirektor im 5 Sterne Hotel Dolomiten Golf Superior in Lavant tätig. Er ist verheiratet und hat zwei Kinder.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft der LLA Lienz wünschen Florian alles Gute und freuen sich auf die Zusammenarbeit.

Golfschnuppern am Golf- platz für die Mitglieder des Absolventenvereines

Freitag, 27. April 2018
14:00 Uhr
Dauer: 90 Minuten

Anschließend Sekttempfang mit einer Jause im Hotel Dolomiten Golf Superior

Unkostenbeitrag: € 10,00

Der Absolventenverein mit seinem neuen Obmann freut sich auf rege Teilnahme!

Anmeldung im Büro der LLA
Tel. 04852/65055-0



Foto: Golfplatz Lavant, Martin Lugger

Aktuelles

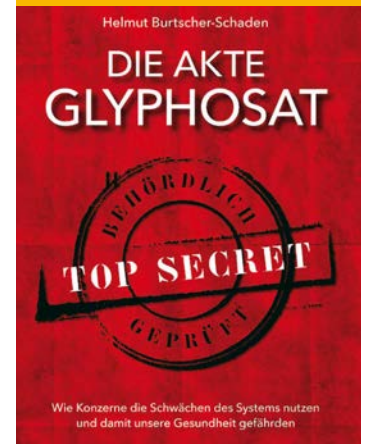
Vortrag – „Die Akte Glyphosat“

Am 9. März 2018 lud der Verein zum Schutz der Erholungslandschaft Osttirol zum Vortrag „Die Akte Glyphosat“ mit Dr. Helmut Burtscher-Schaden. Dr. Burtscher Schaden ist Autor des gleichnamigen Buches und Biochemiker bei der Umweltorganisation Global 2000. Der Autor zeigte in seinem Vortrag das fragwürdige Zulassungsverfahren von Glyphosat auf europäischer Ebene auf.

Er warf der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) vor, inkorrekte Auswertungen und Studien zum größten Teil aus dem Zulassungsantrag von Monsanto übernommen zu haben. Durch diese Vorgangsweise wurden eventuelle Risiken (u.a. Krebs) für den Menschen und die Umwelt bewusst verschwiegen. Kein Einzelfall, wie der Autor darlegte.

In der anschließenden Diskussion wurden zahlreiche Anfragen durch den Autor beantwortet. Von Bezirkskammerobmann Ing. Konrad Kreuzer wurde aufgezeigt, dass der Glyphosateinsatz in Osttirols Landwirtschaft nur eine sehr geringe Rolle spielt, und man bemüht ist, den Einsatz weiter einzudämmen bzw. gänzlich auf Glyphosat zu verzichten.

Thomas Zwischenberger



Für Interessierte gibt das Buch „Die Akte Glyphosat“ Auskunft

Essen macht Wissen

„Eine ins Leben...“

Mit Genuss die Welt retten

Diese gemeinsame Veranstaltung der Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement, der Katholischen Frauenbewegung, der Tiroler Bäuerinnenorganisation, von Klimabündnis Tirol, „agrigen-da“, Haus der Begegnung, unterstützt vom Welthaus und dem Netzwerk Geschlechterforschung, gefördert vom Land Tirol und dem Ländlichen Fortbildungsinstitut fand heuer erstmals an allen LLA Tirols Mitte Jänner statt.

Die Idee

Während des 5-gängigen Menüs, das nach biologischen, saisonalen, regionalen und fleischreduzierten Gesichtspunkten zubereitet wurde, stellten sich den Gästen an den Tischen die Initiativen vor: Katholische Frauenbewegung, Genuss-Schule LLA Lienz, Green event, Klimabündnis Tirol, Bio vom Berg, Talentaustauschbörse, Osttirol autark, Weltladen Lienz. „Die Diskussion über alternative und neue Lebensstile sowie Produktionsweisen soll in Form von Tischgesprächen angeregt werden. Wir sind alle aufgerufen, an unserem Lebensstil etwas zu ändern“, erklärte die Agrar- und Sozialwissenschaftlerin Mathilde Schmitt von „agrigen-da“, die im Rahmen des Dinners einen Vortrag zum Themenkreis Lebensmittelproduktion, Wirtschaftssysteme, Geschlechterordnung/Arbeitsteilung, Lebensstile und deren Verknüpfungen und Abhängigkeiten hielt.



Die Gewinner des Klimaquiz Elisabeth Duregger, Brigitte Außerlechner und Peter Karadar freuen sich über die Qualität Tirol Produkte.

Das Klimabündnis Tirol führte ein Wissensquiz durch. „Bei den Themen Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion spielt neben den Emotionen auch die Wissensvermittlung eine we-



Leonie Pargger serviert Käsespezialitäten Helene Brunner und Tamar Idl.

sentliche Rolle. Die Konsumenten sind erst bereit, eventuell einen etwas höheren Preis für ein Produkt zu zahlen, wenn sie die entsprechenden Informationen dazu haben“, betonte Markus Einhauer, Direktor der LLA Lienz.

Das Dinner der besonderen Art kochten und servierten die Schülerinnen der 3BHM unter Anleitung von FL Marianne Holaus und FL Sigrid Ortner. Direktor Markus Einhauer und Abteilungsvorständin Hannelore Frank zeigten sich erfreut, dass die LLA Lienz als erste Genuss Schule Österreichs so einen wichtigen Beitrag zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung leisten kann.

In kürzester Zeit war diese Veranstaltung ausgebucht und es gab noch zahlreiche Anfragen, die wegen Platzmangels nicht genommen werden konnten. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg. Die TeilnehmerInnen bedankten sich für das besondere Dinner und dafür, dass sie so viel Hintergrundwissen über Lebensmittel und über Bauern, die diese Produkte erzeugen, bekommen hatten.

Hannelore Frank

Unter dieses Motto stellten heuer die Schülerinnen der Abschlussklassen BHM das Bankett, zu dem sie am 7. März die Eltern, LehrerInnen und Bediensteten einluden.

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

Mit großem Engagement und viel Freude plante das Team die Arbeitsschritte und Arbeitsteilung, stellte ein 6-gängiges Menü zusammen, fertigte die Einladungen, die Raum- und Tischdekoration, die Menükarte und das Give-away. Bei der Menüzusammenstellung achteten sie besonders darauf, die Grundsätze als ausgezeichnete Genussschule zu garantieren. Die Lebensmittel kommen vorwiegend vom Schulbetrieb und werden im praktischen Unterricht in der Milch- und Fleischverarbeitung und in der Lehrküche hergestellt.

Neben den fachlichen Kompetenzen Servieren, Kochen, Produktverarbeitung und Kreatives Gestalten, sind die Schülerin-

nen auch gefordert, ihre Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten, ihre Kenntnisse in der digitalen Textverarbeitung sowie ihre sozialen Kompetenzen zu zeigen.



Theresa Hatzler und Waldburger Wibmer servieren gekonnt den Gruß aus der Küche.

Die 60 Gäste genossen diesen Abend in vollen Zügen und nicht nur die Eltern sind stolz auf die hervorragenden Leistungen ihrer Töchter. Ein besonderer Dank gilt allen Kolleginnen und Kollegen, die mit ihrem Engagement die Schülerinnen fachlich und pädagogisch begleiten.

Hannelore Frank



Fachlehrerin Sigrid Ortner mit ihren Köchinnen Maria Steidl, Natalie Waldner, Theresa Steiner, Verena Oberlader, Vanessa Ruggenthaler, Julia Rieger, Chiara Trost, Melissa Zrauning, Linda Sporer und Julia Swette.

Spezialpraxis Milch

Dass die Veredelung von Milch immer mehr an Bedeutung gewinnt, bemerken wir an den heurigen Anmeldungen für die Spezialwoche. Insgesamt absolvierten 23 SchülerInnen des 3. Jahrganges den Schwerpunkt Milchverarbeitung.



Gustav Wibmer käst den Schnittkäse

Neben der Produktion von Schnittkäse, Weichkäse mit weißem Edelschimmel, Weichkäse Müllerhof, Graukäse, Topfen, Jogurt, geräucherte Schottenkugeln und Butter aus Kuhmilch wurde auch Ziegen- und Schafmilch verarbeitet.

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 Prüfungsanwärtern ebenso bewusst wie auch die Tatsache, dass Hygiene, Know How, Genauigkeit sowie natürlich auch Freude und Innovation wichtige Faktoren bilden.

Einen Einblick erhielten die SchülerInnen in die Kärntner Milch Molkerei. So wurde bei den Ausführungen von Herrn Zwick schnell klar, dass in diesen Produktionsstätten mit Technologie auf höchster Ebene gearbeitet wird.

Weitere wichtige Anregungen aus den reichen Erfahrungen im Bereich Direktvermarktung erhielten wir bei einem Besuch der Fam. Sommeregger-Ebner in Spittal/Drau sowie bei der Fam. Mosser (Binterhof) in Berg im Drautal.

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

Mit entsprechender Vor-, Haupt- und Nacharbeit stellt die Veredelung von Milch einen sehr arbeitsintensiven Bereich dar.

*Barbara Suntinger
Petra Moser*



Die Produzenten freuen sich über die breite Produktpalette.

Schulbetrieb

Umbau Schafstall – ein Schülerprojekt

Da der bisherige Schafstall an unserer Schule vor allem arbeitswirtschaftlich einiges an Verbesserungsbedarf hatte, reifte die Überlegung heran, den Schafstallumbau gemeinsam mit den Schülern in Angriff zu nehmen.

So erfolgten im Mai 2017 die ersten Abbruch- und Demontearbeiten durch die SchülerInnen. Es wurde geschremmt, gehämmert, viel Staub geschluckt, bis vom „alten“ Schafstall nichts mehr übrig war.

Den Sommer über wurden die notwendigen Betonarbeiten durch eine Baufirma ausgeführt.

Im Herbst gingen dann unsere SchülerInnen wieder ans Werk. Messen, Planen, Sägen, Hobeln, Bohren für den neuen Schafstall stand einige Male am Praxisplan, denn die Schafe wollten ja spätestens Anfang November in ihr neues Heim einziehen...und es gelang, mit vereinten Kräften, den Stall rechtzeitig fertigzustellen. Ein Projekt, das zeigt, wieviel Potential in unserer Schule, und unseren Schülern und Schülerinnen steckt!

Thomas Zwischenberger



Die Schafherde der LLA im umgebauten Schafstall

10 Jahre Rinderlaufstall – ein Erfahrungsbericht

Vor zehn Jahren wurde an unserer Schule ein neuer Laufstall für die Milchkühe errichtet. Um den Anforderungen gerecht zu werden, wurde der Stall als Liegeboxenlaufstall mit Tiefstreuboxen und ganzjährigem Auslauf ausgeführt. Durch diesen verbesserten Komfort kam es vor allem hinsichtlich der Tiergesundheit zu einer merklichen Verbesserung. Dies wirkt sich auch auf die Milchleistung positiv aus. Die Beobachtung der Tiere ist im Laufstall wesentlich einfacher als im Anbindestall. So können Brunst, Lahmheiten usw. leichter erkannt werden. Trotzdem darf der dafür notwendige zeitliche Aufwand nicht unterschätzt werden.

Neben den oben genannten Vorteilen für die Kühe, hat sich für die Mitarbeiter vor allem die Arbeitsqualität verbessert. Hier bringt besonders die Melkarbeit

und Fütterung große Erleichterungen.

Ebenso hat die Umstellung auf eine aufgewertete Grundfütterung mit zusätzlicher Transponderfütterung zu mehr Stabilität bei Milchmenge und Milchinhaltstoffen und zum effizienteren Kraftfüttereinsatz geführt. Im Jahr 2018 ist geplant, einen Teil unserer Milchviehherde mit einem „Boli“ auszustatten, der in der Lage ist, laufend Informationen über den Gesundheitszustand unserer Tiere zu erheben und auszuwerten.

Bei all den oben genannten Vorteilen bleibt aus meiner Sicht ein kleiner Wermutstropfen - für die geplante Umstellung auf Weidehaltung wäre ein Standort direkt am Feldrand wesentlich von Vorteil.

Thomas Zwischenberger

Leben im Internat

Das Internat stellt in der LLA schon immer einen wesentlichen Grundpfeiler dar. Trotzdem die Internatspflicht gelockert wurde, zieht es doch viele Schülerinnen und Schüler in das Internat. Vielfach liegen die Gründe darin, dass der Schulstandort doch relativ weit vom Wohnort entfernt ist, aber auch die gelebte Gemeinschaft macht das Internat zu einem lebenswerten Ort für junge Menschen.

Obwohl sich das „Gemeinschaftsverhalten“ der Jugend in den letzten Jahren ein wenig verändert hat und junge Burschen und Mädchen während des Jahres lieber wieder zu Hause wohnen, herrscht oft eine ausgelassene Stimmung in der Freizeit und es entstehen intensive Freundschaften.

Dass diese Art des Zusammenlebens nicht für jeden Jugendlichen passt, versteht sich von selbst.

Stellt es doch – besonders in der ersten Klasse – eine große persönliche Herausforderung dar, weit weg von Zuhause mit manchmal fremden Burschen bzw. Mädchen unter einem Dach zu leben und teilweise rund um die Uhr beisammen zu sein. Auch die Abendfreizeit-Angebote, wie Fußball, Tischfußball, Tischtennis und – erstmals neu – Billiard, werden teilweise gut angenommen. Die fast neue Kellerbar im Internat der Mädchen wird leider nicht genutzt.



Gute Stimmung beim Nachtslalom in der Flachau bei LehrerInnen und SchülerInnen



Unser neuer Internatsleiter, Johann Ortner, ließ sich heuer erstmals etwas Besonders einfallen, um den Internatsalltag aufzulockern. Die Schülerinnen und Schüler der dritten Klassen fuhren zum Nachtslalom in die Flachau. Es war fast ein Privileg, dass „nur“ die Internatsschüler diesen Ausflug mitmachen durften, wobei doch einige externe Schüler und Schülerinnen sich dieser Gemeinschaft anschlossen.

Vielleicht gibt es auch für die zweiten und ersten Klassen eine ähnliche Veranstaltung, der „Probelauf“ war äußerst positiv für die jungen Menschen und auch für die Begleitlehrpersonen, die für die Disziplin und Pünktlichkeit den Schülerinnen und Schülern der Internate ein großes Lob aussprechen.

Margit Ortner



Übung macht den Meister



Ausgelassene Stimmung beim Schulball



Kinobesuch mit dem 2. Jahrgang

Aktivitäten

Fußballturnier 2017/18

Im heurigen Schuljahr fand seit längerem wieder ein Fußballturnier statt. Es nahmen insgesamt 6 Mannschaften teil, wobei auch die Lehrer ein Team stellen konnten. Nach 2 Gruppenspielen kam es dann zu den Platzierungsspielen. Schlussendlich gewannen die Piraten (3b), vor den Lehrern.

Jedes Match war heiß umkämpft, wobei das Fairplay immer bis zur Gänze ausgenutzt wurde. Wir freuen uns auf nächstes Jahr.



Die Gewinner aus der 3B mit den Lehrern Tobias Kraler, Dir. Markus Einbauer, Bernd Haidacher und Johann Ortner (von links).



Preisverteilung im Speisesaal



Tanzkurs 1. Jahrgang

Vierter Gartenbautag

Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“

Unser Hausgarten hat das ganze Jahr über sehr viele nützliche und interessante Kräuter zu bieten, mit denen wir unseren Speiseplan und die Hausapotheke bereichern können sowie auch unserem Körper etwas Gutes tun. Das ist der Grund, dass wir darauf schauen, dass der Boden in unseren Hausgärten gut mit Nährstoffen versorgt ist. Dazu gab es ein äußerst interessantes Programm.



DI Dr. Partl vom Amt der Tiroler Landesregierung sprach über Bodengesundheit und zeigte die Problematik von Verseigerung, Verdichtung und Verlust



Auch Textilien kann man aus Pflanzen herstellen, wie zum Beispiel einen Schal aus Brennnessel.

an Biodiversität auf. Er gab Einblicke in die Versuchsflächen des Landes und die Ergebnisse der Bodenbewertungen, die demnächst über „tiris“ abrufbar sind.

Ein weiterer Schwerpunkt handelte von Kräutern und deren Wirkung und was aus diesen Heilpflanzen alles hergestellt werden kann. Kräuterpädagogin Hildegard Kranabetter aus dem Kräuterdorf Irschen zeigte unter anderem einen Schal, produziert aus Brennnesseln.

Passend dazu referierte die Naturheiltherapeutin Annette Wallner, ebenfalls aus Irschen, über das Zusammenspiel unserer Organe, über Krankheiten und gab naturheilkundliche Tipps dazu. Besonders wichtig zu beachten ist dabei, dass diese alternativen Heilmethoden nur mit Absprache des behandelnden Arztes durchgeführt werden sollen.

Im Anschluss gab es einen Tee aus Fichtennadeln und Birkenrinde und dabei wurden persönliche Fragen beantwortet.

Irmgard Weiler

Flachsverarbeitung

Flachs - vom Samen zum fertigen Stoff

Das Projekt „Flachsanbau“, das im Frühjahr 2017 mit dem Anbau von Flachs startete, wurde im November mit der Weiterverarbeitung der gerösteten Flachsstängel fortgeführt. Auf der Suche nach geeigneten Arbeitsgeräten zum Brecheln



und Hecheln von Flachs wurden wir auf eine Dorfinitiative in Amlach bei Spittal aufmerksam. Wir fuhren mit unseren „Flachsvorräten“ nach Spittal, wo wir unter fachkundiger Anleitung von Herrn und Frau Kuttin und ihren HelferInnen den Flachs brechelten und hechelten. Mit interessanten Eindrücken, ein wenig Muskelkater von der

anstrengenden Arbeit und einer stattlichen Ausbeute an Flachsstöpfen kehrten wir am Abend



zurück. Diese Flachsstöpfen zu Fäden zu spinnen war sicher die größte Herausforderung. Silva Lamprecht mit den Mitgliedern ihrer „Spinnrunde“ übernahm diese Arbeit. Anfang März besuchte die „Spinnrunde“ die LLA Lienz, damit auch die Schülerinnen dieses Handwerk kennenlernen konnten. Alle Interessierten konnten an diesem Abend ihr Geschick an den Spinnrädern ausprobieren – entweder mit Flachs oder (weil es leichter geht!) mit Wolle. Jetzt ist unser Projekt bis zum Faden gediehen – es fehlt nur noch die Weberei. Nachdem unsere Schule über einen gut ausgestatteten Webraum verfügt, sollte das kein Hindernis zur „Vollendung“ unseres Projektes sein.

Gertraud Mietschnig



Die Mädchen versuchen sich im „Spinnen“.

Vollversammlung



Der Absolventenverband der LLA Lienz besteht seit 1959 und wir freuen uns über 532 Mitglieder aus Osttirol und Oberkärnten im Jahr 2018.

Das zentrale Anliegen ist es, den Kontakt unter den ehemaligen AbsolventInnen aufrecht zu erhalten. Aktuelle Informationen aus der Schule und von Absolventen erscheinen dreimal jährlich in der Absolventenzeitung LLA Aktuell. Neue Mitglieder sind herzlich willkommen und können sich bei Karin Gomig, im Büro der LLA unter 04852/65055-22 melden.

Bei der Vollversammlung, am 26. Jänner 2018, verfolgten die Mitglieder mit großem Interesse die Berichte des Obmannes Matthias Reiter und dem Kassa- und Tätigkeitsbericht von Geschäftsführer Tobias Kraler. Neugierig und interessiert lauschten die Absolventen den Ausblicken auf geplante Veranstaltungen wie z.B. die Bildungsreise im August.

Der Vorstand des Absolventenverbands wurde neu gewählt und setzt sich zusammen aus dem Obmann (seinen Stellver-

treter), dem Geschäftsführer/Kassier (seinen Stellvertretern), Schriftführer (seinem Stellvertreter) und den jeweiligen Gebietsvertretern.

Obmann: Florian Steiner (Oberdrauburg)
Obmann-Stv.: Johann Mascher (Anras)
Geschäftsführer/Kassier: Tobias Kraler (Abfaltersbach)
Kassier-Stv.: Karin Gomig (Lienz)
Schriftführerin: Margit Steiner (Nußdorf-Debant)
Schriftführerin-Stv.: Michael Girstmair (Lienz)
Gebietsvertretung: Peter Leiter (Sillian)
Barbara Scheiterer (Schlaiten)
Manuela Niederegger (Matrei)
Thomas Schneider (Kals)
Helga Defregger (Iselsberg)
Elias Wallner (Großkirchheim)

Verabschiedet wurden Obmann Mathias Reiter (Anras) und das langjährige Vorstandsmitglieds Angela Wilhelmer (Lienz). Ihnen gilt ein besonderer Dank für ihren ehrenamtlichen Einsatz. Beim anschließenden Buffet herrschte noch reger Gedankenaustausch unter den Mitgliedern, dabei wurden noch Ideen und Fortbildungswünsche eingebracht.

Tobias Kraler



v.l.n.r. 1. Reihe: Barbara Scheiterer, Helga Defregger, Angela Wilhelmer und Manuela Niederegger;
 2. Reihe: Margit Steiner, Mathias Reiter, Florian Steiner, Tobias Kraler, Elias Wallner, Peter Leiter, Thomas Schneider und Johann Mascher; nicht im Bild: Michael Girstmair

Neuwahlen

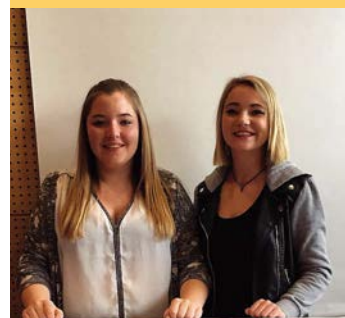


Im Rahmen eines Abendessens im Gasthof „Stadl“ wurde der ehemalige Geschäftsführer HR Alfred Hanser, der Obmann Mathias Reiter und das Angela Wilhelmer verabschiedet. Der Nachfolger von Angela Wilhelmer ist Michael Girstmair.



Der Absolventenverein bedankt sich herzlich für ihr Engagement und wünscht den neuen Mitgliedern des Ausschusses alle Gute.

Bezirksredewettbewerb



Mit dem Poetry-Slam „Mein kleines Herz“ beeindruckte Magdalena Guggenberger (2BHM) beim Bezirksredewettbewerb nicht nur die Jury. Sie gewann in der Gruppe „Neues Sprachrohr“ und wird damit beim Landesbewerb am 26. April in Innsbruck die LLA Lienz vertreten.

Leonie Erlsbacher (1a BHM) nahm in der Kategorie „Klassische Rede berufsbildende mittlere Schulen“ teil und holte sich mit dem Thema „Sinn des Lebens“ den 2. Platz.

Wir gratulieren beiden zu den hervorragenden Leistungen!

Hannelore Frank

Gesamtiroler Sporttag

Erfolgreiche Teilnahme am Gesamtiroler Wintersporttag der Europaregion Tirol

Anfang Februar fand bereits zum 23. Mal ein gemeinsamer Wintersporttag aller Land- und Hauswirtschaftsschulen aus Nord-, Ost-, Südtirol und dem Trentino statt. Diese Veranstaltung findet jährlich im Geiste der kulturellen Landeseinheit und als Ausdruck der Verbundenheit über staatliche Grenzen hinweg statt.

Die Bezeichnung „Europaregion“ leitet sich von der Konvention des Europarates über die grenzüberschreitende Zusammenarbeit zwischen den Regionen Europas ab. Im Vordergrund steht ein sportliches Kräfteressen in den Disziplinen Ski alpin (Riesentorlauf), Snowboard, Langlauf und Rodeln sowie ein gegenseitiges Kennenlernen und ein Erfahrungsaustausch. Austragende Schule war heuer die Landwirtschaftliche Fachschule Dietenheim bei Bruneck. Bei mäßigen äußeren Bedingungen nahmen rund 250 SchülerInnen und Lehrkräfte daran teil. Auch die LLA Lienz war mit einem Team, bestehend aus SchülerInnen und Lehrkräften sowie dem Fachvorstand der Hauswirtschaft Hannelore Frank und dem Direktor der Lehranstalt Mag. Markus Einhauser Markus vertreten. Zwei Siege und je einen zweiten und dritten Platz konnten auf den Wettkampfstätten im Gsiesertal errungen werden.

Peter Weiler



Die Rodelgruppe mit Peter Weiler am Start



Sportunterricht extern 1. Jahrgang am Schießstand und beim Kegeln



Skitag 3B im Schibebiet Matrei/ Goldried



Das schulische Bildungsangebot wird durch das Lernen an außerschulischen Orten geweitet und bietet damit eine interessante, einladende Unterbrechung des Schulalltags.

Das Lernen an außerschulischen Lernorten (Exkursion, Lehrausgang, Sport, Theaterbesuch, Religion ...) bedeutet handlungsorientiertes Lernen.

Außerschulische Lernorte in der Umgebung vermitteln den Jugendlichen das notwendige Wissen über ihre Umwelt und fördern ihre gesellschaftliche und kulturelle „Beweglichkeit“.

Die Wahl des richtigen Ortes, des Platzes oder der Firma, bzw. des Gebäudes muss alters- und schülerspezifisch ausgewählt werden und passend für den Lehrauftrag sein. Außerdem muss der Verhaltenscodex für das Lernen außerhalb der Schule vereinbart werden. In diesem Sinne bieten diese Lernorte außerhalb der Schule eine gute und interessante Abwechslung vom Schulalltag.

Margit Ortner



Vom Eislaufen zum Eishockey



SchülerInnen des 3. Jahrganges mit Herrn Kraller auf dem Weg zur Dolomitenhütte



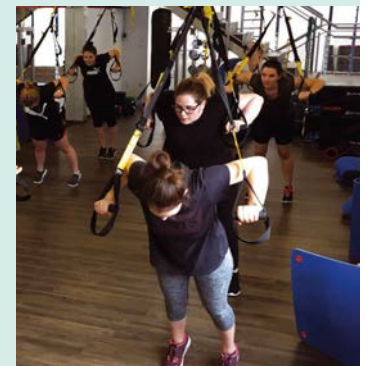
Besichtigung Sägewerk Theurl 3a FSL



Fahrsicherheitstraining in St. Veit an der Glan



Schülerinnen der 2 BHM beim Bouldern mit Manuel Mascher



Training in der Fit Lounge in Nußdorf/Debant

Unterrichtspraktikum

Schulball

Schulalltag für Studierende

Dass pädagogische Berufe nach wie vor beliebt sind zeigt, dass es in der LLA Lienz im Laufe des Schuljahres zahlreiche Praktikantinnen und Praktikanten aus der Pädagogischen Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien gibt.

Besonders erwähnenswert sind heuer drei ehemalige Absolventen unserer Schule, die sich nach dem Aufbaulehrgang entschlossen haben, die pädagogische Laufbahn einzuschlagen.

Margit Ortner



Markus Schett als Praxislehrer in der Tischlerei beim Zusammenbauen eines Sitzhockers.



Viktoria Trojer hält eine Religionsstunde in der 2BHM zum Thema Zwischenmenschlichkeit.



Kathrin Islitzer gibt Mario Santner Anleitungen bei der Zubereitung von Palatschinken in der Lehrküche, in der sie selbst schon Kochen gelernt hat.

Wir wollen besser miteinander auskommen

Unter diesem Motto und mit dem Ziel einer besseren Klassengemeinschaft, leitete Christof Doboczky von der Initiative Eckstein aus Klagenfurt einen Workshop.

Dadurch, dass die Mädchen Gefühle laut aussprechen und ihre Meinung ausdrücken konnten, bekamen sie die Motivation etwas zu ändern.

Sie möchten in Zukunft mitteilen, wenn sie etwas stört oder wenn sie etwas verändern wollen. Es wurden neue Regeln aufgestellt und die Sitzordnung geändert. Christof ermutigte sie, sich immer unter vier Augen auszusprechen. Besonders wertvoll war für jede Einzelne zu hören, dass sie etwas Besonderes ist, dass man sie sieht und wahrnimmt.

Die Initiative ECKSTEIN will einen emotionalen, systemischen Zugang zu ethischen Werten vermitteln. Werte wie Respekt, Empathie und Verantwortung sind der Kitt, der unsere sozialen Systeme zusammenhält. Persönlicher und gemeinsamer Erfolg ist nur möglich, wenn solche Werte gelebt werden.

Die Schülerinnen der 2BHM bedanken sich bei der Direktion der LLA für die Finanzierung.

Veronika Amann



Gruppenspieler spielen ein dynamisches Spiel mit Christof Doboczky

„Dirndl drah di, Lederhose hupf“



Michael Steinringer, Leo Steiner, Patrick Aichholzer, Romana Griesser, Viktoria Seeber, Sabrina Mair und Isabell Leiter nutzen die Fotobox

Ein Höhepunkt im Internats- und Schulleben stellt alljährlich der Schulball und zugleich Abschlussball der dritten Klassen dar.

Trotz relativer kurzer Vorbereitungszeit organisierten die Schülerinnen und Schüler einen wirklich gelungenen Ball. Beginnend mit einem Auftanz (Lucas Volgger), einer Tombola, einem Melkwettbewerb, Nagelstock und einer Fotobox war für Unterhaltung gesorgt. Der Hauptpreis der Tombola, ein Kalb - gesponsert von Jennifer Zarfl - ging an Margit Ortner.

Für die musikalische Stimmung sorgten wieder in altbewährter Form die „Bergvagabunden“. Als Mitternachtseinlage gab es eine Schuhplattler-Einlage und einen Sketch über das Internatsleben. Es war ein äußerst netter und gediegener Abschlussball.

Margit Ortner



Florian Stocker, Julia Swette, Verena Oberlader, Sabrina Mair und Hannah Klocker genießen ihren Abschlussball.



Preisverteilung für die Herzköniginnen und den Herzkönig

Neuer Lehrplan



Mit dem Schuljahr 2018/19 tritt in allen Landwirtschaftlichen Lehranstalten Tirols der neue, kompetenzorientierte Lehrplan in Kraft.

Gesellschaftliche und wirtschaftliche Veränderungen erfordern seit geraumer Zeit auch einen Wandel in der Unterrichtsgestaltung.

Zukünftige Generationen haben flexibel auf neue Problemstellungen zu reagieren, denn die Arbeitswelt stellt immer neue Anforderungen. Um im beruflichen Alltag komplexe Aufgaben lösen zu können, benötigen unsere AbsolventInnen nicht nur Fachwissen, sondern Kreativität für neue Lösungen.

Kompetenzorientierung

Die Praxisorientierung war schon immer das fokussierte Ziel unserer Ausbildung, mit dem neuen kompetenzorientierten Lehrplan sollen sich die Unterrichtsinhalte noch mehr hin zu Schülerinnen und Schülern verschieben. Die Bildungsstandards sind daher vor allem schüler- und ergebnisorientiert. Die Entwicklung des Lehrplans und des Kompetenzmodells war ein partizipatorischer Prozess, an dem alle Lehrkräfte der Landwirtschaftlichen Schulen mitwirken konnten. Das Ergebnis ist ein Rahmenlehrplan, der tirolweit gilt. Nun liegt es an den einzelnen Schulen, schulautonom Schwerpunkte zu setzen, die sich an die regionalen Anforderungen der Landwirtschaft, der Wirtschaft, der Gastronomie und des Gesundheitswesens orientieren.

Betriebs- und Haushaltsmanagement

Für die Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement der LLA Lienz heißt das im Besonderen, dass neben dem Berufsprofil Betriebs- und HaushaltsmanagerIn die Gesundheits- und Krankenpflegeberufe einerseits sowie die Tourismus- und kaufmännischen Berufe andererseits mit ins Ausbildungskonzept kommen. Der Unterrichtsschwerpunkt „Gesundheit und Soziales“ schafft beste Voraussetzungen für die Ausbildung in Pflege- und Gesundheitsberufen, wie z.B. für die Pflegeassistent, Pflegefachassistent und Diplomierete Gesundheits- und Krankenpflege.

Anrechenbarkeit

Neu ist die Anrechnung des Basismoduls für die medizinischen Assistenzberufe (Operations-, Gips-, Röntgen-, Ordinations-, Labor-, Desinfektionsassistentin) sowie die Ausbildung zur Assistentkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen.

„Ernährung und Tourismus“ bietet als Gesamtkonzept beste fachliche und soziale Kompetenzen für den Einstieg in wirtschaftliche und gastronomische Berufe. Neben Englisch wird verstärkt Italienisch als zweite lebende Fremdsprache angeboten.

Hannelore Frank



Schulinterne Lehrerfortbildung für die Leistungsbeurteilung im kompetenzorientierten Unterricht mit Johanna Michenthaler von der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Nationalpark

Weniger Plastik – Jausensackerl aus Stoff

Die LLA Schülerinnen verbringen im Rahmen der Nationalparkpartnerschaft so manchen Projekttag in der Nationalparkregion. Sie werden mit Lunchpaketen versorgt und dabei fällt natürlich viel Müll an. Ressourcen schonen, nachhaltig wirtschaften sind Inhalte, die sich durch viele Programme ziehen.

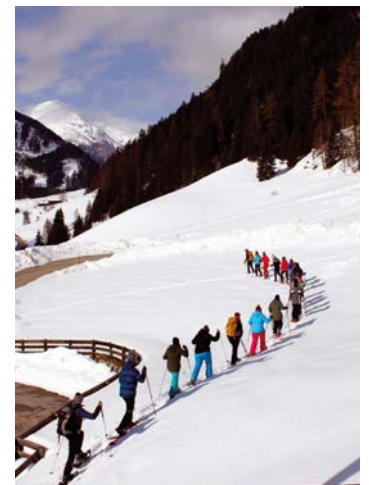


Ein kleiner Beitrag der FS für BHM dazu ist das Stoff-Jausensackerl. Die Sackerl wurden im PU-Nähen aus Stoffresten gefertigt. Die Jause wird für jede Schülerin in diese Stoffsackerl gepackt, somit sparen wir Plastiksackerl und haben eine reißfeste Alternative zur Papiertasche. Nach dem NP-Tag werden die Stoffsackerl eingesammelt und gewaschen. Somit können sie mehrmals verwendet werden. Mit diesem kleinen Beitrag wollen wir Bewusstsein schaffen, eine Alternative aufzeigen und Plastikmüll vermeiden!

Daniela Einhauer



Interessante Einblicke in die Beschaffenheit des Wasser.



Mit den Schneeschuhen ging es hoch hinaus

Osttiroler Bezirkslehrer Eisfestl

Osttiroler Bezirkslehrer- Eisfestl

Seit nun mehr 14 Jahren veranstaltet die Lehrgewerkschaft gemeinsam mit dem Lehrersportverein das beliebte Eisstockschießen.

Heuer stellten sich 19 Schulen mit über 80 Lehrern der Herausforderung auf dem Gelände des ESV Lienz in der Pfister. Jede Mannschaft besteht aus vier Personen, wobei mindestens eine Kollegin dabei sein muss. Dem eingespielten Organisationsteam rund um SR Gerhard Urabl gelang es wieder einen gemeinschaftsstiftenden Wettbewerb abzuwickeln, wo auch der Kampfgeist nicht zu kurz kam. Auf dem Siegerstockerl stand heuer die Volksschule Lavant, somit musste die NMS Abfaltersbach den Wanderpokal abgeben.

Das Team der LLA Lienz – „Die Lauser“ (Dir. Markus Einhauer, Johann Ortner, Josef Berger und Margit Ortner) schossen sich auf einen sensationellen 8. Platz.

Die Veranstaltung endete mit einer stimmungsvollen Siegerehrung beim „Kirchenwirt“.



Das Team „Die Lauser“ der LLA Lienz werden von Isabella Pohn und Karin Ebner mit einer kleinen Stärkung überrascht.



Direktor Markus Einhauer zielt genau!

Wolfgang Baumgartner 60



Anlässlich seines runden Geburtstages gratulierten die Direktion und Personalvertretung DI Wolfgang Baumgartner bei einem kleinen Umtrunk dem Jubilar. Seit September 1989 unterrichtet Wolfgang Baumgartner an der LLA Lienz. Seine Schwerpunkte sind Tierhaltung und Milchwirtschaft in Theorie und Praxis und Rechtskunde. Außerdem ist er auch bei der RGO Viehverwertung als Auktionär tätig. Auch der Absolventenverein schließt sich den Glückwünschen an und wünscht vor allem noch viel Gesundheit und Energie.

Skitag Winklerner Hütte

Trotz des unfreundlichen Wetters wagten sich sieben Mutige auf die Piste. Ziel war die Winklerner Alm auf 1906 m Seehöhe, die an der Landesgrenze zwischen Kärnten und Tirol liegt. Michael Putzhuber und Andreas Mühlburger bezwangen sogar den Straßkopf. Wir genossen den Einkehrschwung und fuhren anschließend mit Rodel bzw. Tourenski talwärts.



Kursangebot Frühjahr 2018

Zweitägiger Milchverarbeitungskurs für Einsteiger (Freitag 13. April Nachmittag & Samstag 14. April Vormittag)

Produktion und Veredelung von Joghurt, Frischkäse und Weichkäse

Kursleitung: Petra Moser
Begrenzte Teilnehmerzahl
Anmeldung im Büro
Tel.: 04852 65055 9

Kursbeitrag inkl. Unterlagen und Kostproben: 100,-



© 2018 LLA Lienz

© 2018 LLA Lienz

Gemeinsame Bildungsexkursion des AV Lienz und AV Rotholz Nordspanien 2018 mit Wanderungen am Jakobsweg

Samstag, 18. August 2018 bis
Freitag, 24. August 2018



Abflug München - Madrid - Ávila
Wichtigste Stationen – Burgos, Bilbao, Ponferrada und Santiago de Compostel
Besichtigungen von landwirtschaftlichen Betrieben
Fußwanderungen und gemeinsamen Gottesdienst in der Basilika

Preis pro Person ca. 1390,- € Leistung:

Laut Programm, Halbpension und inkl. aller Eintritte und Führungen (in Spanien sehr teuer!)

Es wird ein Zubringerbus von Osttirol nach Wörgl organisiert. Unverbindliche Anmeldung im Büro der LLA Lienz; Anzahlung € 100,00 auf das Konto des Absolventenvereines Lienz IBAN AT79 3600 0000 09220724

Vollständige Ausschreibung auf der Homepage des Absolventenvereines Lienz: www.absolventen-llalienz.at

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

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 10. April bis 15. April 2018 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

Verdienter Ruhestand Paula Gruber



AV Hannelore Frank und Direktor Markus Einhauer gratulieren zum Ruhestand

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft wünschen Paula alles Gute und vor allem viel Gesundheit für die Zukunft.

Nach 42 Jahren an der LLA Lienz tritt Paula nun in ihren wohlverdienten Ruhestand.

Paula Gruber absolvierte die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft und war seit November 1975 an der LLA in der Küche und Hauspflege tätig.

Viktoria Hanser



Neue Schulsekretärin

Viktoria Hanser stammt aus Lavant und maturierte 2016 an der HLW in Lienz.

Nach der Matura arbeitete sie als Rezeptionistin im

Golfhotel in Lavant und war seit Oktober als Verwaltungspraktikantin in der Bezirkshauptmannschaft Lienz beschäftigt.

Die Schulgemeinschaft wünscht unserer neuen Sekretärin alles Gute und viel Freude in ihrem neuen Beruf.

An advertisement for Raiffeisen Meine Bank. The background is a photograph of a construction site with a modern building under construction. On the left, a construction worker in a yellow hard hat and plaid shirt smiles. On the right, a banker in a dark suit and yellow tie smiles. In the top right corner, there is a black box with the text 'Raiffeisen Meine Bank' and the Raiffeisen logo (a yellow square with a black hammer and pickaxe). In the center, a yellow speech bubble contains the text 'Jetzt Wohnraum starten auf: wohnen.raiffeisen.at'. Below this, a white banner with black text reads 'Keine andere Bank erfüllt mehr Wohnträume in Österreich.' At the bottom, a yellow box contains the text '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'. In the bottom right corner, there is a QR code and the text 'Hier geht's zum Raiffeisen Wohn-Portal.'