

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 18

Tag der offenen Schule

Erfolgreiche Absolventen

Jubiläumsklassentreffen

Ausgabe 3/18



Innovation – ein Schlüssel zum Erfolg



So langlebig Investitionen am landw. Betrieb sind, so notwendig ist Innovation für die zukunftsorientierte Betriebsführung.

Innovation ist heute ein Modewort, das quer über alle Branchen Verwendung findet. Was bedeutet nun Innovation für uns als Bildungseinrichtung im ländlichen Raum? Zunächst einmal kann man feststellen, dass es Neues im ländlichen Raum immer gegeben hat und sich unsere Schule und unsere AbsolventInnen als Betriebsführer immer schon auf geänderte Rahmenbedingungen einstellen

mussten. Die Produktionssteigerungen der 70er und 80er Jahre, der EU-Beitritt mit neuen Leistungsabteilungssystemen in den 90er Jahren, der Fokus auf Ökologisierung und Qualitätssteigerung der letzten Jahre, stets begleitet von einer zunehmenden Digitalisierung vieler Arbeitsbereiche innerhalb der Landwirtschaft, rufe ich hier beispielgebend in Erinnerung.

In einer sich rasch wandelnden Zeit ist daher eine Frage mehr als berechtigt. Wohin geht die Reise in der Zukunft? Es wäre geradezu fahrlässig, sich darüber keine Gedanken zu machen. Ganz wesentliche Fragen in diesem Zusammenhang sind aber auch: Gibt es bei all diesen raschen Veränderungen auch eine/mehrere Konstante? Was ist unverändert geblieben? Was hat uns in diesen Jahren geholfen, die Probleme der Zeit zu meistern?

Als Konstante sehe ich an unserer Lehranstalt, dass wir über all die Jahre herauf sehr engagierte Lehrkräfte haben, die sich intensiv für die Ausbildung unserer jungen Mädchen und Burschen einsetzen. Gerade unsere Schülerinnen und Schüler bringen damals wie heute neben der Fachausbildung sehr viel Bereitschaft mit, sich für den ländlichen Raum einzusetzen und Verantwortung in verschiedenen Organisationen in der Region zu übernehmen. Das sind wesentliche Voraussetzungen dafür, dass wir als Schule insgesamt positiv für unsere Region wirken können.

Um Antworten auf die zentrale Frage – „Wohin geht die Reise?“ - zu erhalten, haben wir an unserer Schule im heurigen Jahr unter anderem einen Schulprogramm- und Leitbildprozess begonnen. Alle Lehrkräfte und Bediensteten arbeiten hier zusammen und tauschen ihre Erfahrungen und Einschätzungen aus. Wir sind dabei von einer externen Moderatorin gut begleitet. Im kommenden Jahr werden die Ergebnisse unserer Arbeit vorliegen und als Leitlinie für unsere zukünftigen Überlegungen eine wesentliche Unterstützung bieten.

Darüber hinaus zeigt sich, dass wir für die erfolgreiche Zukunft unserer Schüler vor allem auch eine Kompetenz vermitteln müssen. Unsere Schüler müssen innovativ sein! Innovativ im Sinne von neugierig, kreativ, mutig. Wer nicht innovativ ist, hat nur die Möglichkeit zu reagieren. Wesentlich für eine erfolgreiche Zukunft wird es sein, dass wir vom Reagieren ins Agieren kommen. Wir müssen auf die Zukunft vorbereitet sein und dürfen uns nicht von ihr überraschen lassen. Dann können wir den vorhandenen Spielraum zur Gestaltung der Zukunft im Sinne einer positiven Entwicklung für den ländlichen Raum nutzen.

Innovative Absolventinnen und Absolventen auszubilden, ist deshalb eine ganz wesentliche Aufgabe unserer Schule, die wir mit Freude wahrnehmen.

Euer Direktor Markus Einbauer

Liebe Absolventinnen und Absolventen



Es freut mich, dass ich als neuer Obmann das Vorwort in der LLA Aktuell an euch richten darf.

Wie schnell wieder das Jahr vergangen ist, seit der Neuwahl im Herbst 2017.

Für die neuen Absolventinnen und Absolventen hat nun der Ernst des Lebens begonnen, egal, ob sie Zuhause mitanpacken, beim Bundesheer oder Zivildienst ihren Dienst leisten, sich in einer weiterführenden Schule oder Lehre befinden.

Der Absolventenverein wünscht allen auf ihren weiteren Lebensweg alles Gute und freut sich, recht viele von euch bei Veranstaltungen des Absolventenvereines wieder anzutreffen.

Eines der Ziele des neuen Vorstandes ist es, den Verein aktiv zu gestalten um Erfahrungen auszutauschen und gleichzeitig die Geselligkeit zu fördern und damit den Verein zu stärken.

Ich darf euch daher zu allen Veranstaltungen, die wir für das kommende Jahr planen, recht herzlich einladen. Rechtzeitig werdet ihr per Postwurf oder SMS über anstehende Veranstaltungen informiert.

Sollten wir keine aktuellen Adressen und Telefonnummern haben, gebt uns diese bitte bekannt, dies erleichtert die Verständigung zwischen Absolventenverein und Absolventen/innen.

Wenn es Vorschläge für Veranstaltungen oder Kurse gibt, könnt ihr diese gerne an den Vorstand herantragen.

Ich wünsche euch für 2019 ein erfolgreiches Jahr mit viel Kraft und Gesundheit.

Vorausschauend haben wir am 9. Dezember 2018 den Erste Hilfe Kurs in der LLA Lienz mit Schwerpunkt Land- und Hauswirtschaft.

Euer Obmann Florian Steiner

Die neuen Schülervereinerinnen



Heuer setzt sich die Schülervertretung des Schulgemeinschaftsausschusses erstmals aus Schülerinnen zusammen. Schulsprecherin wurde Eva-Maria Webhofer (3b FSL, Mitte), ihre Stellvertreterin ist Carmen Obkircher (3 BHM, rechts), als zweite Stellvertreterin ist Magdalena Guggenberger (3 BHM, links) mit dabei.

Facharbeiterlehrgang

Meisterkurs

Im Rahmen einer festlichen Verleihung erhielten 23 Damen und Herren den Meisterbrief und 34 Absolventinnen und Absolventen den Facharbeiterbrief für Landwirtschaft bzw. Betriebs- und Haushaltsmanagement. Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle und die Landw. Schulabteilung Tirol haben für die Fachschulen für Erwachsene ein neues Ausbildungskonzept erstellt. Der Meisterkurs umfasst 410, der Facharbeiterkurs 277 Unterrichtsstunden. Im Meisterkurs werden die Kompetenzen in Unternehmensführung wesentlich ausführlicher behandelt. Die Facharbeiterausbildung legt den Schwerpunkt auf Produktion und Vermarktung. Dir. Markus Einbauer und die Klassenvorstände Barbara Suntinger, Peter Suntinger und Thomas Sint gratulierten und freuten sich darüber, dass an der LLA Lienz heuer so viele Zeugnisse und Urkunden überreicht werden konnten, wie in der fast 100jährigen Geschichte der LLA noch nie. Mit den Dankesworten der beiden Klassensprecher und einem köstlichen Abendessenklang die Feier aus.

Thomas Sint



Kennenlertage 1. Klassen

Eine Gemeinschaft

Einst fuhren wir mit der neuen Klasse
 Ins Matreier Tauernhaus, wo wir uns
 Näher kennen lernen durften.
 Ein Bus fuhr uns dort hin.
 Gegen neun Uhr früh kamen wir dort an und
 Eilten in die Zimmer. Vor-
 Mittag lernten wir, wie eine Gemeinschaft entstehen kann. Jeder Einzelne von uns muss dazu beitragen, eine Gemeinschaft zu sein.
 Immer wieder wurden wir daran erinnert, dass aus vielen Ichs ein Neues Wir entstehen kann.
 Schnell wurde uns klar, dass wir das schaffen können.
 Carina und Sarah brachten immer gute Laune mit.
 „Hahaha!“, ging es den ganzen Tag.
 Am nächsten Morgen gingen wir mit den Jungs wandern.
 Für ein paar Stunden ging es bergauf.
 Trotz der vielen Stufen
 Sind wir oben angekommen.
 Ein unvergesslicher Tag neigte sich dem Ende zu.
 In diesen zwei Tagen haben wir viele
 Neue Menschen kennen gelernt.

*Sarah Pfurner, Melanie Blaßnig,
 Lisa Angerer 1b BHM*



Eine Gruppe der 1b BHM beim gemeinsamen Turmbauprojekt

Jetzt werd's guat

Die neue Kochshow ist da!

Als im Frühjahr 2018 Gerhard Pirkner vom Online-Magazin Dolomitenstadt mit der Idee zu uns kam, eine Koch-Videoshow mit Schülerinnen zu drehen, waren wir gleich Feuer und Flamme. Die Mädchen der letztjährigen 1. Klasse zeigten sich in einem ersten Brainstorming begeistert und brachten auch gleich den passenden Namen für dieses Projekt aufs Papier.

Bei dieser Coproduktion von Dolomitenstadt mit der LLA geht es darum, dass junge Menschen einfache, schnelle Rezepte mit regionalen und saisonalen Produkten kochen und anderen jungen Menschen Lust aufs Nachkochen machen.

Die Schülerinnen der 2 BHM schwingen aber nicht nur den Kochlöffel, sondern organisieren mit FL Monika Kollreider die geeigneten regionalen Zutaten – von Schulbetrieb und Landwirten aus der Region. Eine besondere Küchenhilfe ist Haubenkoch Tom Patterer vom Jesacherhof im Defereggental, der nicht nur beim Kochen selbst hilft, sondern auch mit seinen Tipps für das gewisse Etwas auf dem Speisezettel sorgt.



Geplant sind vorerst zehn Folgen, die von Kameramann Peter Werlberger gedreht und geschnitten werden. Parallel entstehen authentische und inspirative Fotos von Ramona Waldner für ein Kochbuch, das im Dolomitenstadt-Verlag im Frühjahr 2019 erscheinen wird. Natürlich ist so ein Projekt zeit- und kostenaufwendig. Ein großes Dankeschön geht an die Sponsoren: Fruchteküche Unterwegger, RGO, Agrarmarketing Tirol, Raika Lienz und Tourismusverband Osttirol!

Hannelore Frank

<https://www.dolomitenstadt.at/2018/10/18/jetzt-werds-guat-die-neue-kochshow-ist-da/>

Gemeinsame Kennenlertage im Innerschlöss

Heuer konnten unsere Schüler und Schülerinnen des 1. Jahrganges BHM und FSL einen Tag der Kennenlertage zusammen verbringen. Es ging mit den Nationalpark-Rangern in kleinen gemischten Gruppen ins Innerschlöß zum Salzbodensee hinauf. Am Abend gab es noch Vertrauensübungen, geleitet von KV Bernd Haidacher. Am zweiten Tag gingen wir noch den Rundweg der Tauernkäserei. Als Abschluss konnten wir uns noch den Almlaufstall eines Schülers besichtigen. Wir bedanken uns sehr herzlich bei den Nationalpark-Rangern, der Tauernkäserei und der Familie Steiner.

KV Ortner Johann



1a und 1b FSL mit FL Kraler (links), KV Haidacher (3. links unten) und den Nationalpark-Rangern

Safran - Das rote Gold

Im Juni 2018 pflanzten wir heuer erstmals Bio-Safran an der LLA Lienz an. Safran, im lat. „Crocussativus“ genannt, ist eine Krokusart. Die Safranknollen sollten von Ende Juli bis spätestens Anfang September angepflanzt werden. Safran wächst antizyklisch, das heißt, die Knolle wächst von Anfang September bis Mitte April. Danach kehrt die Ruhephase ein, bis zum darauffolgenden September. Geerntet werden die Blüten von Oktober bis Novem-



Der entscheidende Inhaltsstoff des Safrans ist das ätherische Safranöl, dessen Hauptbestandteil Safranal ist. Die Färbekraft beruht auf dem Gehalt an Carotinoidfarbstoffen.

Wir haben an der Schule mit 100 Safranknollen begonnen und diese mit den Schülerinnen in ein Hochbeet gepflanzt. So ist die Pflege und Ernte leichter zu bewältigen. Derzeit ernten wir laufend Blüten und sind mit der Ausbeute recht zufrieden. Generell kann man sagen: Wo Wein und Getreide wächst, wächst auch Safran.

Zur Zeit Maria Theresias sowie mehrere Jahre danach, war der beste Safran Europas im Weinviertel zu finden. Wir haben daher unsere Bio-Safranknollen bei Herrn Niederreiter aus dem Weinviertel bezogen, der seit 2011 die alte Safrantradition im Weinviertel wieder neu entdeckt hatte.

ber. Jedenfalls war und ist Safran das teuerste Gewürz der Welt. Grund dafür ist der große Arbeitsaufwand, der zur Produktion eines Kilogrammes nötig ist. Zirka 150000 Blüten müssen für 1 kg Safran händisch gepflückt, im Anschluss die Narben aus der Blüte gelöst und sorgsam getrocknet werden.

Safranbau in Osttirol wäre durchaus möglich und auch für Hausgärtner und Balkongärtner eine interessante Kultur. Wir freuen uns schon auf die vielen köstlichen Gerichte, die mit Safran in unserer Lehrküche zubereitet werden können.

Helga Bachler

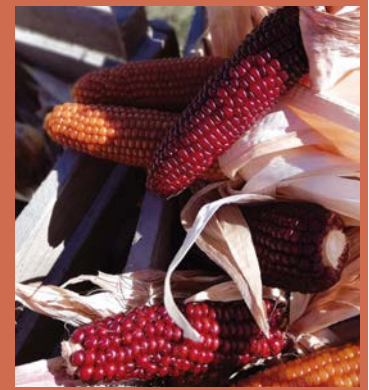
Schüler ernten ...

Polenta – nahrhaft und gesund

Das erste Mal wurde an der LLA Lienz Original-Polenta (4 Sorten) aus der Nachbarregion Belluno angepflanzt. Die Ernte wurde von unseren ersten und zweiten Klassen BHM und FSL mit Freude und Interesse durchgeführt.

Aus den Maiskörnern wird bald köstliche Polenta, alias „Plente“ auf den Tellern der Schülerinnen serviert werden. Wenn sie an der LLA den Kreislauf von Anbau-Ernte-Verarbeitung und Genuss von Polenta aktiv erleben können, so wächst das Verständnis um ökologische Zusammenhänge und regionales Wirtschaften.

Ulrike Madritsch



Die Schülerinnen der 2 BHM beim Ernten der Polenta.



Vanessa und Sophie 2b FSL probieren die Äpfel



Nico, Lukas, Stefan und Janik beim Äpfelpflücken

Hervorragende Ernte im Obstgarten

Nach zwei Jahren mit Blütenfrost und dadurch mit erheblichen Ausfällen, konnte dieses Jahr die Ernte mit guter Qualität und Menge abgeschlossen werden.

Ein großer Teil der Äpfel wurde wieder durch die bewährte und beliebte „Selbstplücke“ durch Konsumenten aus nah und fern geerntet. Erdbeerbäder gibt es an vielen Orten, aber wo Personen auch ihre Äpfel ernten können scheint einzigartig zu sein. An der Landwirtschaftsschule in Lienz wird diese Art der Ernte seit vielen Jahren erfolgreich angeboten. Durch Einlagerung im Kühlhaus können unsere SchülerInnen mit Äpfeln und Apfelsaft bis weit in das Frühjahr versorgt werden.

Friedl Webhofer

Das neue Schuljahr ist da -

- und schon längst ist der Alltag eingelebt!

Mit dem Eintreffen der 21 Schülerinnen der Abschlussklasse sind es insgesamt 78 Mädchen in 4 Klassen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement – knapp 90 Prozent davon wohnen im Internat.

Jedes Schuljahr bringt neue Herausforderungen – insbesondere für die „Erstklasslerinnen“. Die Fächer in Theorie und Praxis, LehrerInnen und SchulkameradInnen machen neugierig auf Begegnungen auf fachlicher und persönlicher Ebene.

Mit dem neuen Lehrplan wird der kompetenzorientierte Unterricht auch in der Leistungsbeurteilung kompetenzorientiert und transparenter für SchülerInnen und Eltern. Neue Ausbildungsschwerpunkte wie die Assistentkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen, das Basismodul für Medizinische Assistenzberufe oder der/die KäsekennerIn erfordern auch von Seiten der Lehrkräfte eine intensive Aus- und Weiterbildung, um die Qualität unseres Bildungsangebotes für die Zukunft zu sichern.

Wie gut und wertvoll hauswirtschaftliche Kompetenzen in vielen Bereichen des privaten sowie beruflichen Wirkens sind, zeigen unsere SchülerInnen nicht nur im schulischen Alltag und in ihren Praktika. Alle zwei Jahre findet der Hauswirtschafts-Award statt, bei dem hauswirtschaftliche Profession und Bildung in Form eines Wettbewerbes sichtbar gemacht werden. Am 16. Mai 2019 läuft dieser bei uns an der LLA Lienz über die Bühne.

Ich freue mich mit meinem Team auf ein spannendes Schuljahr.

AV Hannelore Frank

Wir gedenken

Alois Mühlmann

Überraschend erhielten wir die Nachricht, dass unser ehemaliger Mitarbeiter im Landwirtsch. Lehr- und Versuchsbetrieb, verstorben ist. Lois, wie wir ihn alle nannten, wurde am 26. 11. 1939 in Außervillgraten geboren. Früh begann er in der Landwirtschaft des elterlichen Betriebes mitzuarbeiten. 1961/62 besuchte er die 2-jährige Landw. Fachschule. Anschließend trat er den Dienst an der LLA Lienz als Landarbeiter an, wo er auch die Meisterprüfung ablegte. Am 1. Dezember 1999 ging er nach 37 Dienstjahren in den Ruhestand. Er nahm seinen Beruf stets ernst und sein Interesse für den Werkstoff Metall zeigte sich auch in einer Reihe von Fortbildungen, wie Kursen zum Elektroschweißen, Drehen, der Maschinenwartung und Pflege. Mehr als 1000 damalige Schüler und nunmehrige Betriebsführer wenden sein Wissen in der Praxis an und profitieren von seinem Tun an unserer Schule. Er gab unseren Schülern ein gutes Rüstzeug für ganz wesentliche Arbeiten am Hof mit auf den Weg. In vielen Osttiroler Bauernhäusern hat der Metallwürfel, den jeder Schüler herstellen musste, noch immer einen Ehrenplatz. Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft werden Lois stets ein ehrendes Andenken bewahren.



Dir. Markus Einbauer

Grenzenlos kochen

Wir gehen in die nächste Runde!

Unser Pilotprojekt „GRENZENLOS KOCHEN“ war ein voller Erfolg. Nicht nur hat es den Akteurinnen in der Küche große Freude bereitet einander kennenzulernen, miteinander zu kochen und voneinander zu lernen, auch unsere Gäste – viele UnterstützerInnen und SponsorInnen – waren mit sichtlicher Freude dabei und mit dem Erreichten zufrieden! Darüber hinaus konnten wir mit den Berichten in sämtlichen Osttiroler Medien eine wirklich bemerkenswerte Breitenwirkung erzielen und die Neugier der Menschen wecken.

Zwei Zitate von Teilnehmerinnen:

Jasmin G., 2. Klasse LLA: „So ein Projekt in der Schule durchzuführen ist wirklich eine tolle Sache!“

Haneen A. aus Syrien: „Wir haben nicht nur gekocht, sondern Menschen kennengelernt!“

Wie geht es weiter?

Angespornt durch den schönen Erfolg haben sich die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz und die Projektgruppe „Grenzenlos kochen“ (Marjam, Mia Helfen und das Freiwilligenzentrum) für das neue Schuljahr auch Neues vorgenommen:

Mit dem Kurs „Haushalt im kleinen Finger“ wird „GRENZENLOS KOCHEN“ durch Lehrinhalte in den Bereichen Reinigung, Tischdecken und -dekoration, Einkaufsplanung sowie Kräuternanbau und -verarbeitung ergänzt. Den Abschluss bildet der Einkauf eines zuvor erarbeitenden Warenkorbs, mit besonderem Augenmerk auf das Preis-Leistungsverhältnis.

Die Schülerinnen der 3 BHM freuen sich jetzt schon, mit den Frauen weiterzuarbeiten, ihnen ihr Wissen zu vermitteln und geknüpfte Freundschaften zu vertiefen.

Insgesamt 10 geflüchtete Frauen sind eingeladen, diesen speziellen Kursus zu besuchen und sich für insgesamt 5 Lern-Halbtage zu verpflichten: 26. November, 3. Dezember, 21. Jänner, 4. Februar und ein noch zu bestimmender Termin für den Einkauf des Warenkorbs in der Kleingruppe und die gemeinsame Nachbearbeitung der Ergebnisse.

Die Organisatorinnen denken daran, diesen Kurs mit einem Zertifikat für die teilnehmenden geflüchteten Frauen zu „krönen“.

*Elisabeth Schwarzenbrunner,
Initiatorin Projekt „grenzenlos kochen“*



Gemeinsames Kochen der regionalen und ausländischen Speisen

Wiedersehen nach langer Zeit

Jubiläumsklassentreffen

Das alljährliche Jubiläumstreffen der Absolventinnen und Absolventen unserer Schule ist schon Tradition. Nach dem feierlichen Gottesdienst mit Pfarrer Siegmund Bichler wurde zur Agape geladen. Anschließend begutachteten die ehemaligen Schülerinnen und Schüler die neuen, renovierten und erweiterten Räumlichkeiten der LLA Lienz. Nach einem gemeinsamen Mittagessen saß man noch lange zusammen und frischte alte Geschichten und Erinnerungen auf.



Haushaltungsschule Oberlienz 1978/79



Hauswirtschaftsschule und HS Lengberg 1968/69



Fachschule für Landwirtschaft 1968/69



Hauswirtschaftsschule Müllerhof 1978/79



Fachschule für Landwirtschaft 1978/79



Haushaltungsschule 1978/79

Der Absolventenverein und die LLA Lienz wünschen viel Gesundheit und freuen sich auf das nächste Jubiläumstreffen.

Fremdpraktikum

Mein Fremdpraktikum absolvierte ich in Saalbach Hinterglemm bei Rupert Hasenauer. Ungewöhnlich war für mich dieser Massentourismus – Radfahrer und Wanderer – soweit das Auge reicht.



Meine Aufgaben waren vielfältig – vom Reinigen des Stalles, Reparieren von Maschinen, Versorgen der Tiere bis zum Melken der Kühe und das Zaun reparieren auf der Osmannalm. Auf den zwei Almen – 50 ha mit Jungtieren und Galtvieh und 14 ha als Melkalm – war immer viel zu tun. Für die Versteigerung musste ich sogar die Ziegenböcke vorbereiten, wobei 3 Tiere um je € 1500,-, € 1700,- und € 2500,- versteigert wurden.



Neu für mich war das sogenannte Käsmobil, eine mobile Käserei, die von Betrieb zu Betrieb fährt, um dort die Milch zu verarbeiten. Der Vorteil für den Bauern besteht darin, dass er keinen eigenen Milchverarbeitungsraum benötigt und trotzdem einen Teil seiner Milch produktiv vermarkten kann. Ich kann diesen Betrieb nur weiterempfehlen.

Andreas Tabernig, 3 FSL

Fremdpraktikum in Bayern

Riesige Flächen, riesige Bauernhöfe – und viele Schweine ... das war unser erster Eindruck von unserem Praktikumsbetrieb in Marktoffingen. Für diese Betriebe spielen natürlich die Landmaschinen eine sehr große Rolle. Lukas und ich durften sie auch wirklich benutzen – in der ersten Woche silierten wir gleich 40 ha Triticale ein und mussten dabei mit einem Case IH Maxxum 140 und einer Wagner WK 700+ Mulde die Ganzpflanzensilage und Fahr-silo fahren. Einige Tage darauf holten wir den Mähdrescher



Krone Big X beim Triticale silieren



Simon Baumgartner und Lukas Klammer beim Abladen von neuem Maissilo.

HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 3. bis 7. Dezember 2018 einen Rabatt von 12% auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartemärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

...außerhalb Osttirols

Case IH Axial Flow 2188 in einer Gemeinschaftshalle, den wir mit Mitarbeitern eine Woche lang reparierten und auf Vordermann brachten. Dann fiel der Startschuss zum Dreschen – einige Hektar Raps, Triticale und Weizen.

Besonderes Geschick mit Landmaschinen und beim Traktorfahren ist von absolutem Vorteil für diesen Praktikumsplatz sowie das Talent des Improvisierens, denn nicht immer läuft alles nach Plan auf so einem großen Betrieb.

Simon Baumgartner
Lukas Klammer

Die Kafma Alm, in Scheffau am Wilden Kaiser war für mich ein optimaler Praktikumsplatz mit freundlichen Menschen und vielen Tieren.

Nach den morgendlichen Stallarbeiten arbeitete ich vorwiegend in der Küche und manchmal half ich auch im Service.



Zwei Wochen nach Beendigung meines Praktikums half ich noch beim Almabtrieb, der im Unterinntal als ein großes touristisches Fest mit festlich geschmücktem Vieh gefeiert wird.

Nadine Fuetsch

LLA TAG der offenen SCHULE

**Freitag 30. Nov. 2018
10:00 Uhr bis 16:00 Uhr
LLA Lienz**

Schülerinnen und Schüler präsentieren die Schule für deine Zukunft

Lehrwerkstätten	Genuss Schule
<ul style="list-style-type: none"> * Metall, Holz, Technik * Produktverarbeitung Milch, Fleisch, Obst * NEU: Ausbildung zur Assistenzkraft für Kinderbetreuungseinrichtungen * Textiles & Kreatives * Sicheres Arbeiten im Wald * Landw. Lehrbetrieb * Fremdpraktikum 	<p style="text-align: center;">LLA Hofladen mit Genussstraße</p> <ul style="list-style-type: none"> * Joghurt, Käse, Topfen * Fleisch-, Wurstwaren * Honig, Marmeladen * Säfte, Liköre, Schnäpse * Kreatives Handwerk * Müllerhof Cafe * Kochshow „Jetzt werd's guat“

Musikalische Unterhaltung bei Kaffee und Kuchen

Wir freuen uns auf deinen Besuch !

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

Weltmeister - Bogenschießen

Bei der Weltmeisterschaft im September 2018 waren über 600 Schützen aus 14 Nationen anwesend, die um den begehrten WM Titel kämpften. Am ersten Tag stand die Anmeldung und anschließend die Bogenkontrolle am Programm, am zweiten Tag begann gegen 14:00 Uhr die Eröffnungsfeier, wo alle 14 Nationen durch die Gemeinde Moosburg zum Schloss Moosburg mit Militärmusik einmarschierten. Zum krönenden Abschluss kamen noch Fallschirmspringer, die die Nationalflaggen der anwesenden Na-



tionen mitführten. Ich startete in der Bogenklasse Compound-Unlimited und der Altersklasse Kadett (max. 27 m). Am ersten Tag schossen wir auf einem Parcours, wobei ich hier mein bestes Ergebnis erzielte. Am Ende des Tages hatte ich einen Vorsprung von 3 Punkten, den ich am zweiten Tag auf 13 Punkte ausbauen konnte. Am letzte Wertungstag schoss ich den ersten Pfeil auf dem Parcours genau in die Mitte (also einen 11er). Gleich nach dem Lösen des letzten Pfeiles gratulierte mir der Däne und die anderen in der Gruppe zum WM Titel. Aber das konnte ich erst realisieren, als ich dann am Abend von meiner Familie, einigen Nachbarn und meinen besten Freunden zu Hause empfangen wurde - das war ein unbeschreibliches Gefühl.

Bei der Siegerehrung in Moosburg nahm ich auf dem Stockerl die Goldmedaille entgegen – mit den Worten des Sprechers: „And first place and worldchampion Lukas Moser - Austria!“

Ein Moment, den ich nie vergessen werde.

Lukas Moser, 2a FSL

EKiZ- Kinder ernten im LLA Gartl

Im Frühjahr wurde umgestochen, gesät, gesetzt und mit Schafwolle und effektiven Mikroorganismen gedüngt. Während des Sommers konnten Salat, Erdbeeren, Kohlrabi, Erbsen und Gurken geerntet werden.

Jetzt im Herbst kam die große Ernte von Kartoffeln, Kürbis und Zwiebeln. Auch Sonnenblumen für unsere Vögel im Winter waren dabei. Bei der Besichtigung des Obstgartens durfte jedes Kind für



sich noch Äpfel pflücken. Mit viel Eifer und Freude wurde alles im Schubkarren verladen und anschließend verkocht.

Die Schülerinnen der 2 BHM waren alle mit voller Begeisterung und Engagement bei diesem Projekt dabei!

Maria Leiter

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, WKO Lienz, Armin Zlöbl; Satz: Petra Moser, Margit Ortner, Johann Ortner; Druck: Oberdruck

Erlebnisschule

VS Debant zu Besuch

Die LLA Lienz verwandelte sich Mitte September für die 3 b Klasse der VS Debant zu einem ereignisreichen, arbeits- und erntereichen Vormittag. Nach 5 km Fußmarsch und einer guten Jause ging es los. Die 18 Kühe noch auf der Weide, aber schon satt gefressen, mussten vor der Mittagshitze in den Stall getrieben werden.



Das war die erste Aufgabe, die von den SchülerInnen nach anfänglicher Unsicherheit und großer Neugierde seitens der Kühe gemeistert wurde. Danach war Erholung bei den Kälbern mit Füttern, Berühren, Abschleckenlassen angesagt.



Die zweite Aufgabe wartete bereits im Obstgarten. Die Frage lautete:

Wie erkenne ich reife Äpfel und wie ernte ich diese? Dazu erhielten Informationen über Apfelsorten und die Befruchtung. Selbstverständlich stand neben dem Pflücken das Verkosten unserer Gala Äpfel im Vordergrund.

Die letzte Aufgabe führte uns



zum Kartoffelacker. Obwohl die Sonne den Kindern zu schafffen machte, wollten sie diese Erntetätigkeit „Kartoffelgraben“ nicht und nicht beenden. Diese Köstlichkeit in der harten rauen Schale war für sie wie eine Schatzsuche. „Da macht die Mama heute Pommes frites“ oder „da können wir in Zeichen einen Kartoffeldruck machen“ - die Ideen der Kinder sprudelten, bis alle Säcke gefüllt waren.

Schwitzen, Schnaufen, Tragen, Graben – alles war vergessen – das Erlebnis und die Ernte bleiben in Erinnerung.

Wolfgang Baumgartner



Eine verdiente Stärkung nach dem langen Fußmarsch

Lehrlingswettbewerb

LLA Absolventen glänzten beim heurigen Lehrlingswettbewerb

63 PreisträgerinnInnen aus Osttirol, davon fast ein Drittel AbsolventInnen unserer Schule - das ist das stolze Ergebnis des heurigen Landeslehrlingswettbewerbes. Bei einer gebührenden Feier im Festsaal des BRG Lienz wurde den jungen Damen und Herren die Trophäe überreicht.

Landessieger:

Mathias Gantschnig, 2. Lehrjahr, Tischlerei Gabriel Forcher, Philipp Mitterdorfer, 2. Lehrjahr, Holzbau Harry, Andreas Ortner, 3. Lehrjahr, Fleischwaren Ortner;

2. Platz:

Markus Indrist, 2. Lehrjahr, Bäckerei Rainer, Barbara Senfter, 3. Lehrjahr, Mühlmann Bekleidung;

3. Platz:

Verena Annewanter, 2. Lehrjahr, Malerei Lindsberger;

Goldenes Leistungsabzeichen:

Lukas Fuetsch, 3. Lehrjahr, Agetech Lienz, Simone Kollnig, 2. Lehrjahr, Konditorei Pichler Dominik Korber, 2. Lehrjahr, Autohaus Pontiller Mathias Obkircher, 2. Lehrjahr, Auto Josef Thum Raffael Steinringer, 2. Lehrjahr, Loacker Konfekt Julian Veider, 2. Lehrjahr, Berger Automation David Wilhelmer, 2. Lehrjahr, Tischlerei Wieser,

Landesbester 2018:

Robin Wurzachner, 1. Lehrjahr, Tischlerei Mariacher
2. Platz: Emanuel Walder, 1. Lehrjahr, Tischerlei Gardener



Wir gratulieren unseren Absolventen zu den hervorragenden Leistungen

Sicherheitsplakette

Mag. Dagmar Lercher



Dagmar Lercher stammt aus Schlaiten und studierte auf der UNI Wien Italienisch und Sport. 2 Jahre war sie als Übersetzerin und Reiseleiterin tätig. Seit 2007 unterrichtet sie in verschiedenen BMHS und im Bundesrealgymnasium Lienz. Ihre Stammschule ist nun das BRG Lienz und seit heuer verstärkt sie das Lehrerteam der LLA Lienz, Fachrichtung BHM im Fach Italienisch.

Die Schulgemeinschaft wünscht alles Gute für die neue Aufgabe.

Auf zu neuen Ufern

Irmgard Weiler trat 2010 wieder in den Schuldienst und unterrichtete hauptsächlich die hauswirtschaftlichen Fächer. Ihre große Leidenschaft war der Praxisunterricht Kräuterverarbeitung. Nach der Ausbildung zur Internatsleiterin führte sie mit Umsicht und Geschick die Internate der BHM. Da sie auch leidenschaftliche Imkerin ist, entschloss sie sich nun schweren Herzens die LLA Lienz zu verlassen und ihre Zeit und Liebe verstärkt in die Selbstvermarktung von Honig- und Kräuterprodukten zu investieren.



Wir gratulieren ...

Thomas Zwischenberger und Monika Schönegger zur Geburt ihrer Tochter Lorena Cäcilia, geboren am 9.11.2018. Die Schulgemeinschaft wünscht der glücklichen Familien alles Gute und viel Gesundheit.



Dir. Markus Einbauer, AV Hannelore Frank und PV Isabella Pohn bedankten sich und wünschen alles Gute für die Zukunft. Auch der Absolventenverein schließt sich dem Dank und den guten Wünschen an.

Im Rahmen der Abschlussfeier des Meisterkurses überreichte die SVB sechs Sicherheitsplaketten. Der Vorsitzender des regionalen Leistungsausschusses ÖR Hannes PARTL freute sich über die gute Zusammenarbeit und dankte besonders Ing. Adi Huber für die 46jährige Tätigkeit als Sicherheitsberater.



ELEKTRO KÜHLUNG

QUALITÄTS-
HANDWERK
TIROL

ELEKTROINSTALLATIONEN • KLIMAAANLAGEN • GASTRONOMIE

duregger

Handels-Gesellschaft m.b.H

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

Gesundheits- und Krankenpflege

Nach der LLA

Diplomverleihung in der Gesundheits- und Krankenpflegeschule Lienz

Bereits das 37. Mal wurden von Landessanitätsdirektor Franz Katzgraber die Diplome in Lienz den AbsolventInnen verliehen.

Claudia Berger

Derzeit arbeitet Claudia als Diplomierte Gesundheits- und Krankenpflegerin im Wohn- und Pflegeheim Matri. In der Zukunft möchte sie gerne noch die Sonderausbildung zur Diplomierten Kinderkrankenpflegerin absolvieren.



Alexandra Zeiner



Alexandra hat die Krankenpflegeschule in Lienz von 2015 bis 2018 besucht und heuer im Herbst abgeschlossen. Seit 1. Oktober arbeitet sie im BKH Lienz.

Markus Schett



Nach dem Abschluss der LLA Lienz 2012 mit dem landwirtschaftlichen-

Facharbeiter, absolvierte Markus danach den Aufbaulehrgang in Salzburg, an der HBLA Ursprung. In den letzten drei Jahren studierte er an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, wo er im September die Ausbildung zum Lehrer/Berater abschloss. Zurzeit leistet er seinen Präsenzdienst beim Bundesheer, möchte danach als Lehrer an einer landwirtschaftlichen Fachschule unterrichten und langfristig den elterlichen Betrieb übernehmen.

Johannes Steinringer



Im Jahr 2015 schloss Johannes den landwirtschaftlichen Facharbeiter in der LLA Lienz ab.

Daraufhin begann er die 3-jährige Ausbildung zum Keramiker-gelesen an der Fachschule für Keramik Landshut in Bayern. Diese absolvierte er im heurigen Jahr mit ausgezeichnetem Erfolg. Nun besucht er die 2-jährige Meisterschule für Keramik, ebenfalls an der Fachschule in Landshut. Das erworbene Fachwissen möchte er anschließend im elterlichen Ofenbaubetrieb umsetzen.

Zweifacher Landessieg beim Landeslehrlingswettbewerb



v.l. Michael Riepler (WK Lienz), Michael Aichner (WK Lienz), Paul Lugger, Leo Klammer (RGO Lienz), Matthias Scherer (Bgm. Obertilliach)

Paul Lugger von der RGO Osttirol wurde aufgrund seiner außergewöhnlichen Leistungen zum Landessieger der Land- und Baumaschinentechniker mit Schwerpunkt Landmaschinen gekürt.

Wir gratulieren Paul nochmals recht herzlich und wünschen alles Gute für die Zukunft.

Der Absolventenverein und die LLA Lienz gratulieren unseren AbsolventInnen ganz herzlich und wünschen viel Glück und Erfolg für die Zukunft.

Raiffeisen Meine Bank

**Online Sparen
Fonds
Wertpapiere**

Bringen Sie Ihr Geld in Bewegung.

Raiffeisen macht es Ihnen jetzt einfach: Ob Online Sparen, Fonds oder Wertpapiere – mit Mein ELBA können Sie Kurs und Tempo Ihrer Geldanlage mit ein paar Klicks selbst bestimmen. Und wie Sie Ihren Sparkurs richtig setzen, weiß Ihr Berater. geldinbewegung.raiffeisen.at

200

Personelles

Gratulation zum 60. Geburtstag Andreas Blaßnig



Seit 1987 unterrichtet Andreas Blassnig an der LLA Lienz - hauptsächlich das Fach Waldwirtschaft in Theorie und Praxis. Er erhielt den Staatspreis für beispielhafte

Waldwirtschaft und leistete Pionierarbeit in der Regionalenergie.

Gratulation zum 50. Geburtstag Andrea Köck-Sint



Die ersten Jahre unterrichtete Andrea Köck-Sint in der LLA Rotholz und seit 1997 ist sie an der LLA Lienz tätig. Ihre Unterrichtsfächer sind Musische Bildung, sie leitet auch den Schulchor, Mathematik,

IKT und PU Kreatives Gestalten.

Neue Mitarbeiterin

Doris Wibmer kommt aus Tristach, und war vorher als Büroangestellte tätig. Seit November verstärkt sie das Küchen- und Reinigungsteam.



Die Schulgemeinschaft wünscht Doris alles Gute für die neue Herausforderung.

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



Maschinenring

**Die Profis
vom
Land**

**WIR
HABEN
DIE HOSEN
NICHT
VOLL.
HÄTTEN WIR
ABER GERNE.**



www.vollehose.at

Jetzt mit wenigen Klicks bewerben und eines von mehreren iPads gewinnen!

Hast du den Mut?
Dann bewirb dich jetzt!