

# LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

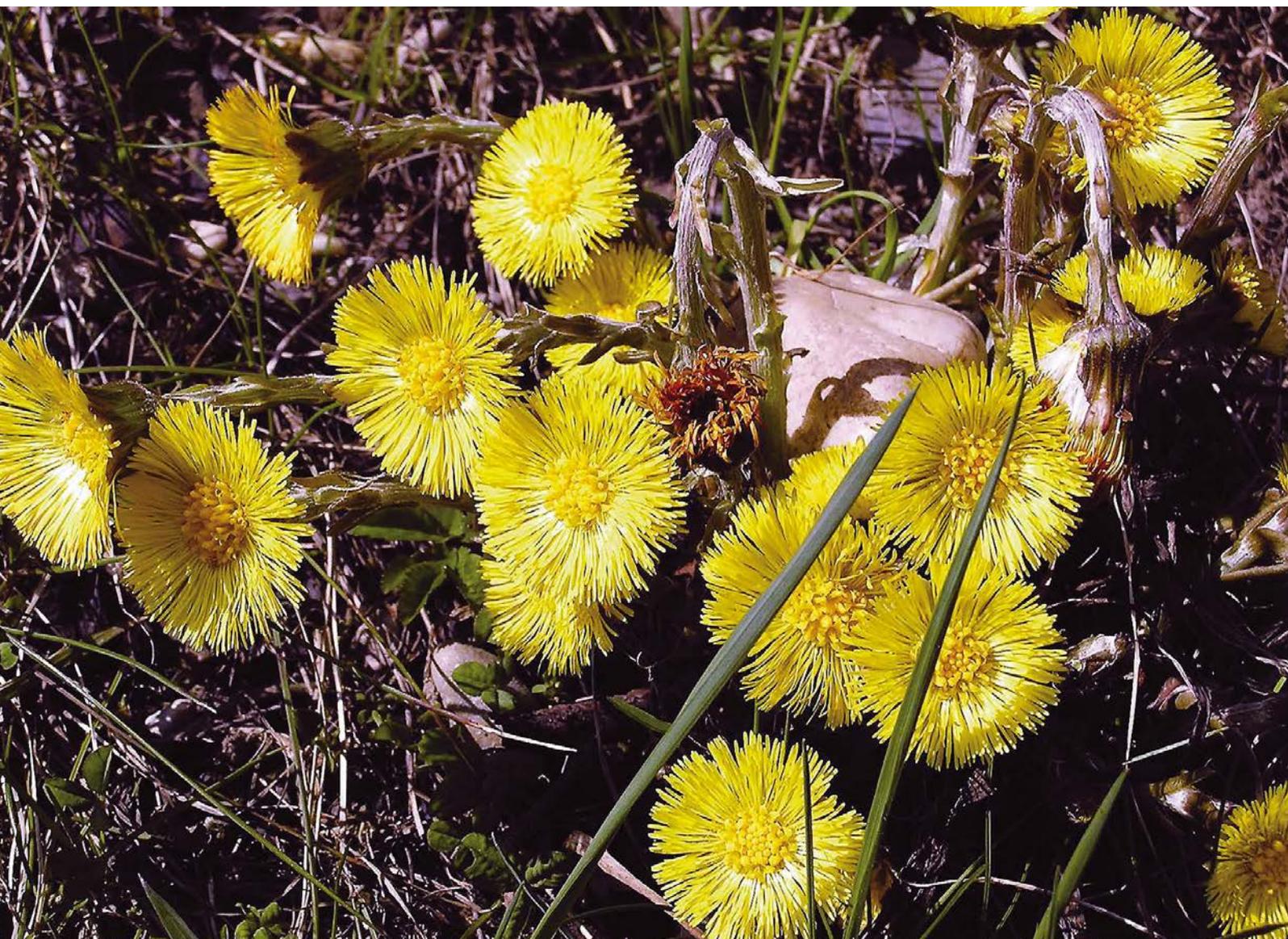
Jahrgang 21

Bericht der Direktion

Aus der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

Bewegung und Sport

Ausgabe 1/19



# Aus der Direktion



## Bildung - Vorbereitung auf die Zukunft

Im Mittelpunkt unseres Denkens und Handelns stehen

bei uns die Schülerinnen und Schüler. Ihnen ein gutes Rüstzeug mitzugeben, ist unser zentrales Anliegen.

## Neuer Lehrplan

In Zeiten des raschen Wandels geht es vor allem um eine gewisse Anpassungsfähigkeit an andere Lebensumstände und Lebenswelten. Deshalb liegen gerade auch soziale und persönliche Kompetenzen heute verstärkt im Fokus unserer Ausbildung. Der neue kompetenzorientierte Lehrplan ist seit diesem Schuljahr in den ersten Klassen in Kraft.

Erste Erfahrungen zeigen, dass dies eine große Herausforderung für unsere Lehrkräfte ist, zugleich aber auch eine Reihe von Chancen für die zeitgemäße und praxisorientierte Ausbildung bietet und den Schülern eine gute Orientierung über das zu Lernende im Jahresablauf gibt.

Nun, was können wir an der LLA dafür tun, dass wir unserer Aufgabe gerecht werden, junge Menschen erfolgreich auf ihr späteres Leben vorzubereiten? Eine gute „Hardware“ ist zwar eine wesentliche Voraussetzung für guten Unterricht, aber noch viel wichtiger ist es, engagierte Lehrkräfte und Bedienstete zu haben, die sich täglich um unsere SchülerInnen bemühen.

Die zahlreichen Weiterbildungen, welche Monat für Monat von unseren Lehrkräften besucht werden, sind nur ein Zeichen dafür, dass wir ein sehr motiviertes und engagiertes Lehrerteam haben.

Für das vorbildliche, gemeinsame Bemühen darf ich allen Bediensteten bei uns im Haus an dieser Stelle herzlich danken.

## Umbau und Erweiterung

Die Ausstattung und Einrichtung an unserer Schule ist insgesamt sehr zufriedenstellend und wird weiter verbessert. Wir sind gerade intensiv damit beschäftigt, die notwendigen Vorbereitungen für den kommenden Sanierungs- und Erweiterungsbau „Mehrzweckgebäude“ zu treffen. Dadurch erhalten wir neue bzw. erweiterte Räumlichkeiten für die Bereiche Milchverarbeitung, PU Forst, PU Elektrotechnik, PU Bienen und Floristik sowie einen Seminarraum und Praxisraum für Gesundheit und Soziales.

Ein umfangreicher Computerraum wird als Agrarwirtschaftliches Lernzentrum eingerichtet. Dort soll dann u.a. neue Agrarsoftware (wie z.B. der digitale Pansensensor) für praktische Anwendungen und Auswertungen zur Verfügung stehen. Wir gehen derzeit davon aus, dass mit dem Abriss des Altgebäudes (nur der Bereich der Milchverarbeitungsräumlichkeiten bleibt erhalten) und mit dem anschließenden 2-geschossigen Wiederaufbau mit Schulende begonnen werden kann. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe der LLA aktuell.

Insgesamt haben wir damit beste Voraussetzungen, jene Kompetenzen im Unterricht zu vermitteln, welche unsere Schüler zur erfolgreichen Bewältigung ihres beruflichen Weges benötigen. Aber darüber hinaus muss es uns mehr denn je gelingen, den Schülern auch Freude, Mut und Stolz für ihren weiteren Lebensweg mitzugeben. Freude am Tun, am Arbeiten mit Tieren und der Natur, weckt die Neugierde und stärkt das Selbstvertrauen.

Starke Persönlichkeiten meistern neue Herausforderungen besser und sind notwendig für eine positive Entwicklung des ländlichen Raumes. Als landwirtschaftliches Bildungszentrum für die Region nehmen wir diese Herausforderung gerne an!

Euer Direktor  
Markus Einbauer

## Redewettbewerb

### Ruhestand HR Dr. Paul Meyer

#### Feierliche Verabschiedung im Rahmen einer Direktorenkonferenz an der LLA Lienz

Die gesamte Führungsspitze des Tiroler Landwirtschaftlichen Schulwesens mit Abteilungsvorstand Dr. Wallnöfer, Schulinspektor Dr. Prantauer sowie allen Abteilungsvorständinnen und Direktoren und dem Leiter der Abteilung Hochbau DI Gerhard Wastian mit Mitarbeiter traf sich am Montag, 25. März in Lienz. Im Anschluss an die Direktorenkonferenz lud die Schulabteilung im Müllerhof zu einem festlichen Abend anlässlich der Pensionierung von HR Dr. Paul Meyer ein. Der gebürtige Lienzener war, nach mehreren

Stationen im Dienst des Landes Tirol, die letzten 16 Jahre im Justizariat für sämtliche Verträge der landw. Schulen Tirols zuständig und hatte auch den Vorsitz in der sogenannten Projektkommission inne. In dieser Funktion hat er sich mit hohem Engagement vorbildlich für unzählige große Bauprojekte an den Schulen eingesetzt. Sein Weitblick hat dazu beigetragen, dass viele Projekte rasch und konsequent umgesetzt werden konnten.

Dr. Wallnöfer dankte in seinen Worten herzlich für die stets angenehme Zusammenarbeit und den Einsatz von HR Dr. Meyer und wünscht ihm bei seinen zukünftig geplanten Reisen in ferne Länder viel Freude und weiterhin alles Gute.



In der Mitte der Jubilar HR Dr. Paul Meyer mit Dr. Klaus Wallnöfer und Dr. Stephan Prantauer und den Direktoren, Abteilungsvorständinnen, Personalvertretung und Verantwortlichen des Land Tirol

## Bezirksredewettbewerb

Trotz einer gewissen Routine merkte man Magdalena Guggenberger ihre Aufregung an, als sie mit ihrem PoetrySlam auftrat. Immerhin nahm sie es zum dritten Mal wieder mit einem mutigen Text teil. „Meine Schuld“ ist der Titel, mit dem sie in der Gruppe „Neues Sprachrohr“ den 2. Platz errang. Mut bewiesen auch drei Schülerinnen der 1BHM mit ihrem Thema „Mobbing“. Stefanie Steiner, Sabrina Wurzer und Annika Stemberger zeigten mit ihrer szenischen Darstellung, wie Facebook & Co unter anderem Mobbing und Diskriminierung mitverantwortet und dass Wegschauen keine Lösung ist. Sie erreichten damit in der Gruppe „Neues Sprachrohr“ den 3. Platz.

Wir gratulieren herzlich!



# Gemeinsam unterwegs

## im Mühlviertel

### Lehr- und Bildungsfahrt der Tiroler Land- und Hauswirtschaftslehrer

Unter dem Motto Fachliches-Kulturelles-Gesellschaftliches organisierten die Fachinspektoren Stefan Prantauer und Maria-Luise Schnegg eine äußerst interessante und abwechslungsreiche Lehrfahrt ins schöne Mühlviertel. Besonderes Augenmerk wurde wieder auf viel Fachliches und Einzigartiges dieser Gegend gelegt.

#### Fachliches

Neben einem Biohopfenbetrieb - insgesamt gibt es in Österreich sieben davon - einem Bio-Ziegenhof mit Schule am Bauernhof, einem Hochland-Imker, der hauptsächlich seinen Honig zu alkoholische Getränke und Essig weiterverarbeitet, sind zwei Betriebe, die auf ihre Art einzigartig und erwähnenswert sind.

Da wäre die **Altkuhveredelung – LOMO ALTO**, um auch im Mühlviertel eine Fleischkultur zu etablieren. Die LOMO ALTO - Kühe werden ausschließlich am Hof in ihrem gewohnten Lebensumfeld geschlachtet. Erst die stressfreie Schlachtung schafft durch die Abwesenheit von Stresshormonen und den dadurch hohen Kohlehydratgehalt im Fleisch die Voraussetzungen für die Herstellung hochwertigster gereifter Steaks und Rohwürste (Salamis). Besonders die Vermarktung ist gut strukturiert, so gibt es ein Kühlmobil, mit dem zu Märkten und Kunden geliefert wird.

Auch der zweite erwähnenswerte Betrieb beliefert die Kunden mit einem Kühlwagen. Im Jahr 1991 wurde der **Bio-Käse-Betrieb Lang** auf Bio-Betrieb umgestellt. Verarbeitet werden die Ziegen- und Kuhmilch der 35 Ziegen und 25 Kühe. Zeitgleich mit dem Umstieg zum Demeterbetrieb begann die Familie Lang mit der Käseherstellung. Das Motto lautet: „Qualität vor Quantität“.



Die TeilnehmerInnen an der Lehrfahrt vor der Bioschule Schlägl.

#### Kulturelles

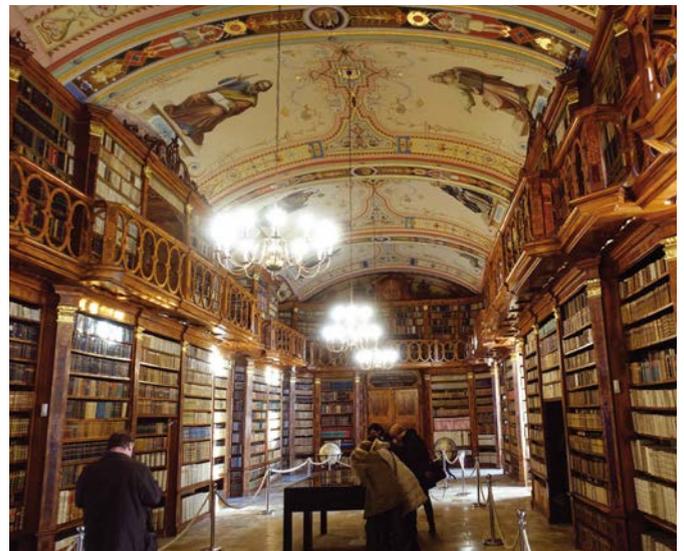
**Stift Schlägl** – gegründet vor ca. 800 Jahren, ist der geistliche Mittelpunkt des oberen Mühlviertels. Die seelsorgerischen Aufgaben bilden die Grundlage für den ständigen Kontakt zu den Menschen. Der Wirtschaftsfaktor Stift Schlägl – Hotel, eigene Brauerei - spielt eine bedeutende Rolle bei der Erhaltung des kulturellen Erbes. Und zu guter Letzt dient das Stift als kultureller und gesellschaftlicher Impulsgeber der ganzen Region.

Für Interessierte im Bereich der Weberei, war das **Webermuseum in Haslach** – mit der äußerst kreativen und architektonische gut gelungenen Ausstellung - eine gute Abwechslung zu den landwirtschaftlichen Betrieben.

Auch das Gesellschaftliche kam bei diesem Ausflug nicht zu kurz. Besonders die gemeinsamen Abendessen mit Bierverkostung dienten dem regen Austausch unter den Kolleginnen und Kollegen und auch die Musik kam, dank der LLA Imst, nicht zu kurz.

Wie Genossenschaft funktionieren kann, zeigte uns der Geschäftsführer der **Österreichischen Bergkräutergenossenschaft Hirschbach**. Auf der Suche nach etwas Einzigartigem entstand mit viel Engagement, Innovation und Mut einiger Bauern eine große und bedeutende Firma, die für ihre äußerst gute Qualität, Kräuter und Tees betreffend, österreichweit bekannt ist. Angeboten werden die streng kontrollierten Kräuter und Kräutermischungen bei der Firma SPAR, HOFER und auch in den Weltläden. In der Gegend um Hirschbach wird besonders die Pfefferminze angebaut.

Wenn Lehrerinnen und Lehrer unterwegs sind, dann darf auch die Besichtigung einer Schule nicht fehlen. In diesem Fall schauen wir uns die **Bioschule Schlägl** an, die sich durch flexible Umstrukturierung und einem interessanten Modulsystem in Oberösterreich einen Namen machte.



Die jahrhundertealte Bibliothek im Stift Schlägl

Margit Ortner

## Multikulti in der LLA Lienz

### Ein gelungenes Projekt an der LLA Lienz fand seinen Abschluss

Das interkulturelle Projekt wurde von der Projektgruppe „grenzenlos kochen“ (Verein „Mia helfen – Hilfe für Flüchtlinge in Osttirol“, „Marjam – Patinnen für geflüchtete Frauen“ und das „Freiwilligenzentrum Osttirol“) gemeinsam mit der LLA Lienz, Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement im Schuljahr 2017/18 ins Leben gerufen.

Als Elisabeth Schwarzenbrunner im Dezember 2017 das Konzept – Gemeinsam Kochen und Essen – der Schule vorstellte, waren die Schülerinnen der damaligen 2. Klasse der Fachrichtung Ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement (BHM) mit FL Monika Kollreider von dieser Projektidee begeistert und arbeiteten sofort an der Umsetzung.

Eine Gruppe von geflüchteten Frauen aus den arabischen Ländern, dem Iran und Afghanistan kochte gemeinsam mit Schülerinnen Rezepte der jeweiligen Heimat. Das kulturelle Zusammentreffen und das voneinander Lernen war eines der gesteckten Ziele dieses Projektes. Anfängliche Unsicherheiten, Sprachbarrieren und gewisse Vorurteile machten der Herzlichkeit und dem Verständnis für andere Lebens- und Arbeitsweisen Platz.



Elisabeth Schwarzenbrunner (Mitte) und Abteilungsvorständin Hannelore Frank (re) mit den Kursteilnehmerinnen und Schülerinnen

Mit dem Kurs „Haushalt im kleinen Finger“ wurde „grenzenlos kochen“ dann im heurigen Schuljahr durch Lehrinhalte in den Bereichen Servieren, Tischdecken und -dekoration, Reinigung und Wäschepflege, Nähen und Kräuterkunde sowie Einkaufsplanung ergänzt.



Zinah Jabbar beim Getränkeservice

Insgesamt 6 Lern-Halbtage mit folgenden Lehrinhalten wurden abgehalten:

- 26. November und 3. Dezember 2018: Kochen und Servieren
- 21. Jänner 2019: Reinigung und Wäschepflege
- 4. Februar 2019: Kräuterkunde und Nähen
- 11. März 2019: Abschlussessen mit Überreichung des Zertifikates
- 25. März 2019: Einkaufsplanung + Einkaufen

Im Rahmen des Abschlusses wurde dann an 11 Kursteilnehmerinnen ein Zertifikat überreicht. Dieses soll den Frauen, deren Aufenthaltsstatus unterschiedlich ist, eine Unterstützung bei der Suche nach einer rechtlich angemessenen Tätigkeit sein.

Die Schülerinnen erstellten zudem ein Rezeptbuch, das an alle Gäste verteilt wurde. Darin sind alle Speisen gesammelt, die die Kursteilnehmerinnen gemeinsam mit den Schülerinnen gekocht haben.

AV Hannelore Frank



Mari Rajabi, eine der 11 Teilnehmerinnen, erhält ihr Zertifikat und das Kochbuch

## Fit für Pflegeberuf

Das Unterrichtsfach „Gesundheit und Soziales“ ist ein wesentlicher Schwerpunkt im Lehrplan der Landwirtschaftlichen Lehranstalt, Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement und bietet die ideale Basis für weiterführende Ausbildungen im Gesundheits- und Sozialbereich.

Der Unterricht ist praxisorientiert, außerschulische Exkursionen und ein Praktikum in sozialen Institutionen runden den Praxisbezug ab.

### Breit gefächerte Ausbildung

Der steigende Bedarf an bestens ausgebildeten Fachkräften im Gesundheits- und Sozialwesen erfordert eine qualifizierte und breit gefächerte Grundausbildung. Die Ausbildung zur Assistentkraft in Kinderbetreuungseinrichtungen, der Babysitter- sowie der Pflegefit-Schein sind Qualifikationen, die die Schülerinnen in drei Jahren erlangen. Das Besondere an dieser Ausbildung ist die fächerübergreifende Verbindung zu den Fachbereichen Kochen, Hauswirtschaft, Landwirtschaft und Gartenbau, textiles und kreatives Gestalten und musisch-kreative Bildung.

### Kreativ und nachhaltig

Auch im Nähunterricht legt die LLA neben der perfekten Naht und der Kreativität Wert auf Nachhaltigkeit. Bereits zum zweiten Mal überreichten Schülerinnen eine Demenzdecke, diesmal dem Wohn- und Pflegeheim in Lienz. Reißverschlüsse, Taschen, Knöpfe und Schnallen, Bänder zum Zopfen, ... werden zu kleinen bunten Patchworkdecken zusammengenäht und dienen den unruhigen Händen demenzkranker Menschen zur Beschäftigung. Beim Herbstfest im Wohn- und Pflegeheim Nußdorf-Debant unterstützten die Schülerinnen die BewohnerInnen, die als Model fungierten.

### Einblicke gewinnen

Der direkte Kontakt mit den alten, zu pflegenden Menschen ist ein wichtiger Lehrinhalt. Die Schülerinnen erfahren, wie es ihnen im Umgang mit den Klienten geht, gewinnen wertvolle Erkenntnisse für ihre zukünftige Berufswahl und erweitern ihre Sozialkompetenzen. Eine Praxiseinheit im Wohn- und Pflegeheim bietet zudem Einblicke in die verschiedensten Stationen und den Arbeitsablauf des Pflegepersonals.

Der Tag im SOS-Kinderdorf stellt für die Schülerinnen ein besonderes Highlight dar. Einen Tag lang übernehmen sie Aufgaben einer Kinderdorfmutter, was sie mit großem Stolz erfüllt. Die gute Zusammenarbeit mit den Wohn- und Pflegeheimen Lienz und Nußdorf-Debant, dem SOS-Kinderdorf, dem Sozialsprengel, Pro Mente, dem Bezirkskrankenhaus, der Lebenshilfe und dem Eltern-Kind-Zentrum ist eine wertvolle Bereicherung für den Unterricht im Schwerpunkt „Gesundheit und Soziales“ der LLA Lienz.



Johanna Einhauer (li) überreicht mit ihren Schülerinnen an Stationsleiterin Maria Unterlercher, Pflegedienstleiterin Daniela Meier und Wirtschaftsleiterin-Stv. Magdalena Sauper (v. li) die selbstgenähte Demenzdecke.

## Mit Genuss die Welt retten

# Il nostro giro a Venezia

### Schülerinnen der LLA Lienz kreierten „Biodiversität-Genuss-Menü“

Bereits zum zweiten Mal erlebten Gäste in der Landwirtschaftlichen Lehranstalt ein Dinner der besonderen Art. Unter dem Motto „ESSEN MACHT WISSEN – Was hat unser Essen mit Biodiversität zu tun?“ gestalteten Schülerinnen der Fachrichtung ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement am 23. Jänner gemeinsam mit einer Reihe von Initiativen einen zugleich informativen wie genussvollen Abend. Auf insgesamt acht Thementischen erzählten Experten den 60 interessierten Gästen, welche Rolle das Thema Biodiversität auf ihren Betrieben bzw. in ihren Organisationen spielt. So richtig genussvoll wurde der Abend, als die Schülerinnen ihre Kreationen aus der Küche servierten, selbstverständlich aus regionalen Spezialitäten und Rohstoffen von heimischen Betrieben.

„ESSEN MACHT WISSEN – mit Genuss die Welt retten“ ist eine Veranstaltung der Katholischen Frauenbewegung, der Tiroler Bäuerinnen Organisation, von agrigenda, Haus der Begegnung und der Fachschule für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Die Diskussion über Biodiversität, alternative und neue Lebensstile sowie Produktionsweisen in Form von Tischgesprächen ist eine anregende und vor allem genussvolle Art, sich Wissen und Informationen über Zusammenhänge, Hintergründe und lokale Initiativen zur biologischen Vielfalt einzuholen.

Agrar- und Sozialwissenschaftlerin Dr. Mathilde Schmitt von „agrigenda“ ließ mit einem Quiz zum Thema Biodiversität aufhorchen: Heute werden 95 Prozent unseres weltweiten Kalorienbedarfs von nur 30 Pflanzenarten gedeckt, obwohl es in der Natur über 30.000 gibt. Und 60 Prozent der verbrauchten Kalorien nehmen wir allein über Weizen, Reis und Mais zu uns. Die biologische Vielfalt der Pflanzen nimmt also ständig ab. Ein Grund dafür sind die Ernährungsgewohnheiten, die stark von der Nahrungsmittelindustrie beeinflusst werden. Sie erzieht den Konsumenten ein bestimmtes Geschmacksverhalten an, das dann die Nachfrage verändert. Der bittere Geschmack bestimmter Kräuter wird als ekelhaft empfunden, der Knoblauchgeruch verschwindet, weil er in Gesellschaft unangenehm ist. Wir können aber die biologische Vielfalt nur schützen, wenn wir die geschmackliche Vielfalt bewahren.

Für **Rupert Mayr**, Buchautor, Fachmann für Gartenbau und Imkerei, Landesobmann der 113 Tiroler Obst- und Gartenbauvereine, besteht deshalb der dringendste Auftrag darin den Konsumenten aufzuklären. Je mehr Arten wir züchten, kultivieren und verzehren, desto ausgewogener ist auch unsere Ernährung und desto besser schützen wir unser Klima. Die VertreterInnen der acht Initiativen boten den Gästen während des 5-Gänge Menüs unterschiedliche Zugänge zu diesem Thema. **Brigitte Vogl-Lukasser** als Vertreterin der Gemeinde Assling informierte über ihr Projekt „Vielfalt erhalten und fördern“ (BioColAlp). GärtnerInnen, Bauern und Bäuerinnen bauen traditionelle Kulturarten wie Mohn, Pferdebohne, Herbstrübe oder Kartoffeln an, erhalten damit lokale Sorten und geben diese in der Gemeinde weiter.

Bauer und Gastwirt **Alois Steiner** führt in Feld bei Matrie einen ARCHE Hof, eine Zucht- und Präsentationsstätte für seltene Nutztierassen wie die Pustertaler Sprinzen, eine Rinderrasse, die ursprünglich in Süd- und Osttirol beheimatet war.

Vom Bezirksobmann des Tiroler Imkerverbandes **Klaus Steiner** und **Thomas Schrotter** vom Obst- und Gartenbauverein Assling erfuhr man Wissenswertes über die Biene und deren Nutzen für unsere Obst- und Gemüsegärten. **Anita Löffler** berichtete über Frauen-Projekte der Katholischen Frauenbewegung, **DI Clemens Mair** über die Arbeit des AMA Tirol. Nationalparkrangerin **Maria Klauzner** informierte über Forschungsprojekte, touristische Angebote und Partnerschaften mit Schulen, darunter auch jene mit der LLA Lienz.

Als **GenussSchule** sieht sich die Landwirtschaftliche Lehranstalt in der Pflicht, mit ihrer Ausbildung bäuerliches Kulturgut zu erhalten, den fachgerechten Umgang mit Lebensmitteln in der Küche zu vermitteln, den Einkauf von Nahrungsmitteln in der Region zu fördern und damit die Artenvielfalt zu unterstützen. Wie und was wir essen, ist nicht nur entscheidend für unsere Gesundheit, sondern auch für die Zukunft unseres Lebensraumes.



Die Gewinnerinnen des Quiz Biodiversität

AV Hannelore Frank

Il 21 febbraio siamo partiti alle 6 davanti alla scuola. Siamo stati 49 persone e il giro durava 4 ore.

Alle 10 siamo arrivati a Venezia e poi abbiamo preso il People Mover per la stazione.

Abbiamo fatto una passeggiata verso la città fino al ponte di Rialto.

Abbiamo visto il mare, il canale grande, tanti ponti, gondolieri e gondole, chiese, Piazza San Marco, il ponte dei sospiri, delle maschere per il carnevale e tanti negozi.

Abbiamo anche comprato i souvenir: figure di vetro, pasta, bicchieri per grappa, maschere, cioccolato, magliette, saponi e gioielli.

A mezzogiorno abbiamo mangiato in una pizzeria che si chiamava il Rosso Pomodoro.

Le pizze sono state buonissime!

Dopo il pranzo abbiamo avuto tempo libero.

Abbiamo girato la città, abbiamo mangiato un gelato, abbiamo fatto shopping, ci siamo goduti il sole ed abbiamo fatto tantissime foto.

Alle 3 mezza abbiamo preso una barca privata e siamo ritornati al parcheggio degli autobus.

Stanchi e felici siamo arrivati davanti alla scuola alle 8.00 di sera.

Ciao bella Venezia, alla prossima!

Dagmar Lercher



Die Schülerinnen der 2. und 3. BHM mit ihren Klassenvorständen Johanna Einthauer, Veronika Amann und Italienischlehrerin Dagmar Lercher in Venedig



## Gesamttiroler Wintersporttag

### Erfolgreiche Teilnahme am Gesamttiroler Wintersporttag der Europaregion Tirol

Im Jänner 2019 wurde zum 24. Mal ein gemeinsamer Wintersporttag aller Land- und Hauswirtschaftsschulen aus Nord-Ost-Südtirol und dem Trentino organisiert. Diese Veranstaltung findet jährlich im Geiste der bestehenden 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 Kräftemessen in den Disziplinen Ski alpin (Riesentorlauf), Snowboard, Langlauf und Rodeln sowie ein gegenseitiges Kennenlernen und ein Erfahrungsaustausch. Austragende Schule war heuer die Landwirtschaftliche Fachschule Imst.

Bei guten äußeren Bedingungen nahmen rund 200 SchülerInnen und Lehrkräfte daran teil. Auch die LLA Lienz war mit einem Team, bestehend aus SchülerInnen und Lehrkräften vertreten.

Ein 2. Platz im Rodeln und Plätze knapp hinter dem Stockerl konnten auf den Wettkampfstätten in Ötz und Kühtai errungen werden.

Weiler Peter



Das Team der LLA Lienz mit den Lehrkräften Peter Weiler, Katharina Bachmann, Hannelore Frank und Tobias Kraler

### Schulsport bei den Sportschützen in Nußdorf/Debant

Im Turnunterricht konnten die SchülerInnen die Sportart der Sportschützen kennenlernen. Familien Angermann, Wallensteiner und Ortner in Nußdorf/Debant betreuten uns hervorragend. Mit einem kleinen Unkostenbeitrag bekamen wir eine ausgezeichnete Einführung, hunderte Schüsse, top Auswertung sowie eine frisch gebackene Laugenbrezel.



Unsere Schülerinnen nehmen das Ziel ins Visier



## Nationalpark

### Unterwegs im Nationalpark

Im März fuhr der erste Jahrgang der FSL ins Defreggental – in das Haus des Wassers. Außerdem wurde noch eine Schneeschuhwanderung organisiert. Die Begleitpersonen waren Herr Kraler, KV Ortner und Frau Pohn.

In St. Jakob begrüßten uns die NP-Ranger und die Klassen wurden in zwei Gruppen geteilt. Eine Gruppe wurde für das Schneeschuhwandern ausgerüstet, die restliche Klasse blieb im Haus und durfte unter Anleitung spannende Versuche mit dem Element Wasser machen. Manuel Stemberger war unser Wasserforscher, er kannte sich sehr gut mit den chemischen Verbindungen aus. Nach einer kurzen Mittagspause wechselten die Gruppen und wir marschierten über die Wiesen.

Ich persönlich fand die Schneeschuhwanderung am besten. Ich hoffe, wir machen noch öfters eine so coole Exkursion.

Fabian Duracher, FSL 1 b



### Selbstverteidigungskurs

Petra Zesch vom Bundesheer in Lienz organisierte für die 3 BHM einen Selbstverteidigungskurs mit Oberst Bernd Rott.

In einer Stunde Theorie ging es vor allem um den vorsichtigen Umgang mit der Umgebung: „Was sagt deine Kleidung aus, wie definiere ich deine Körperhaltung, wo ist ein sicherer Sitzplatz im Bus u. dgl.“ Klare Aussagen dem Täter gegenüber und technische Möglichkeiten zum Hilfe holen - wie eine lautes Handtaschensignal - wurden z.B. angesprochen und gezeigt.

Fakten und Zahlen aus Österreich machen sichtbar, wie viele betroffene Opfer es gibt und woher die Täter kommen.

Im Turnsaal demonstrierte Herr Rott einige Techniken, sich aus der Gefahrenzone zu begeben sowie treffende Schläge und Griffe dem Täter gegenüber. Wir bedanken uns beim Bundesheer in Lienz für die interessanten Stunden.

Veronika Amann



## Aus der Landwirtschaft

### Umbau Schweinemaststall im Sinne des Tierwohls

Im Laufe des heurigen Jahres wurde unser Schweinemaststall umgebaut und erweitert. Wir entschieden uns, den bestehenden Stall, der größtenteils mit Spaltenboden ausgestattet war, zu einem Stall mit eingestreuter Liegefläche und Auslauf im Freien umzubauen. Insgesamt haben nun ca. 25 Mastschweine Platz.

Die Mastschweine werden ausschließlich in unserer schuleigenen Metzgerei geschlachtet und in den Küchen zu hochwertigen Speisen weiterverarbeitet.

In Zukunft möchten wir den Anteil unseres betriebseigenen Fleisches (Schwein, Rind, Lamm) weiter erhöhen und zu qualitätsvollen Produkten veredeln.

Deshalb war uns dieser Schritt im Sinne des Tierwohles und der damit verbundenen Verbesserung der Fleischqualität sehr wichtig.

Die Ausführung der Arbeiten erfolgte fast ausschließlich durch unsere SchülerInnen, Praxislehrer und Mitarbeiter. Die Kosten des Umbaus konnten wir durch deren Einsatz so gering wie möglich halten.

Abschließend bedanke ich mich bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit und Durchführung des Umbaus und freue mich schon auf das nächste gemeinsame Projekt.

*Thomas Zwischenberger*



### Besuchen Sie uns am Stadtmarkt Lienz

Wie jedes Jahr bietet auch heuer wieder die LLA Lienz Produkte aus eigener Erzeugung beim Stadtmarkt am Freitag, 12. April 2019 an.

Unser Angebot:

- Milchprodukte – Weichkäse in Öl, Weißer Lauser, Topfen- und Joghurtprodukte
- Fleisch- und Wurstwaren
- Brote und Ostergebäck
- Marmeladen, Säfte, Schnäpse
- Kreatives Handwerk

Die Schülerinnen und Schüler der Projektgruppe freuen sich über Ihren Besuch, um bei dieser Gelegenheit unsere Produkte kennenzulernen.

# Weinsommelier

### Hochschullehrgang zum Sommelier an Schulen

Sigrid Ortner absolvierte in Wien den Hochschullehrgang zum Sommelier.

Die Ausbildung dauerte von 2016 bis 2018 umfasste 300 Stunden. 13 TeilnehmerInnen aus unterschiedlichsten Fachbereichen und Bundesländern waren dabei. Die Inhalte gliederten sich in den Bereich Getränkekunde von alkoholfreien Getränken bis zu Spirituosen, Wein International, Harmonie von Speisen und Wein, Degustation, Weinservice und Marketing.

Das Weinland Österreich mit ihren Weingärten- und Kellertechnologien konnten mit Betriebsbesichtigungen bei renommierten Weinbauern eindrucksvoll erlebt werden. Neben vielen harten Verkostungstrainings gab es auch in jeder Lehrgangswoche ein ausgezeichnetes Degustationssessen in ausgewählten Restaurants, die die Bedeutung einer gehobenen Weinkultur bestärkte.

Ein Kurstag dauerte nicht selten von 9 Uhr bis 22 Uhr, in denen weit mehr gefordert wurde

als ein „bissl Wein zu trinken“. Neben der Anwesenheitspflicht bei allen Lehrgängen war die Erstellung einer Weinkarte mit mind. 100 Österreichischen Weinen und eine Hausarbeit zum Thema „Steirische Vielfalt“ Voraussetzung.

Die Prüfung im März 2019 im Pannoneum Neusiedl setzte sich aus einer sensorischen, schriftlichen und praktischen Prüfung zusammen. Sie befähigt zur Ausbildung von Jungsommeliers an unseren Schulen. Zu erwähnen ist, dass sich der Sommelier an Schulen vom Diplom Sommelier durch das Fach Didaktik und Methodik im Getränkeunterricht unterscheidet.

Den jungen Menschen einen verantwortungsvollen, stilvollen und qualitätsbewussten Zugang zum Wein zu vermitteln sieht Sigrid Ortner als eine sehr schöne und wichtige Aufgabe.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft gratulieren recht herzlich.



*Die glücklichen Weinsommeliers nach der Prüfung im Pannoneum Neusiedl am See*

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

## Auf Achse

### Am 26. März fuhren wir, 1a und 1b FSL nach Nordtirol um mehr über die Tirol Milch in Wörgl und das Lindnerwerk in Kundl zu erfahren.

Bei der TM konnten wir uns die Milchlieferung, Waschanlage für LKW, Biomasseheizwerk und die Käserei genauer anschauen. Das Highlight waren aber die Hochlager, welche insgesamt 6.500 Paletten Platz bieten und mit Robotern bestückt werden. Zum Abschluss gab es noch eine Filmvorführung mit Käseverkostung.



Noah, Pascal und Fabian (v.l.) auf den „älteren“ Modellen

Am Nachmittag ging's auf zum Innovationszentrum des Lindnerwerks. Dort bekamen wir eine Führung durch die Produktion und konnten uns anschauen, wie die Traktoren und Unitracs zusammengebaut werden. Nach der Werksführung besichtigten wir noch das Ausstellungszentrum mit dem Lindnermuseum. Dort konnten wir auch endlich in den Fahrzeugen Probe sitzen, wobei Herr Kraller und KV Ortner auch noch eine Runde mit dem neuen Lintrac drehen durften.

Danke für die Organisation dieser tollen Exkursion.



Martina Berger und Leonie Granitzer, 1b FSL

Am 27. März fuhren wir mit unserem KV Thomas Zwischenberger und Herrn Ortner nach Nordtirol. Während der Fahrt zu unserem ersten Ziel, Pferdesportzentrum Schwemberger in Aldrans, erzählte uns Herr Ortner einige Dinge und zeigte uns auch wo er wohnte.

Angekommen in Aldrans staunten wir nicht schlecht, welche Größe die Reitanlage hat. Herr Schwemberger erzählte uns, dass er früher direkt im Ort ca. 100 Brown-Swiss Kühe hatte und sich entschloss, von Rinderzucht auf die Pferdesportpension umzusteigen. Im Moment hat er für ca. 75 Pferde Platz, welche er für andere einstellt bzw. verpflegt. Bei der Führung stachen uns besonders die Wärmeabstrahlung der Pferde, der Heukochapparat und die Mistabsaugung ins Auge. Noch größer wurden unsere Ohren, als er uns sagte, dass das teuerste eingestellte Dressurpferd 1 Million Euro wert sei.

Am Nachmittag kehrten wir in Nösslach, Gries am Brenner, beim Bio-Grauviehzuchtbetrieb „Ehler“ zu. Der Betriebsleiter Paul Strickner bewirtschaftet den Betrieb im Vollerwerb und zeigte uns seinen Kaltluft-Laufstall mit ca. 25 Stück Grauvieh und Tandem-Melkstand. Er liefert die Milch nach Sterzing und ist auf vielen Ausstellungen präsent. Im Grünland setzt er vor allem auf bodenschonende Bewirtschaftung (kleine Maschinen und Gülleverschlachtung).

Es war eine sehr interessante Exkursion mit vielen neuen Eindrücken, danke für die Organisation.

Anna-Maria Kehrer und Lukas Trojer, 2a FSL



KV Thomas Zwischenberger mit der 2a und Michael Schwemberger (2.v.r.)



Schüler im „Solarium“ der Pferde

## Schladming 2019

### „Wir waren dabei“

Nachdem der Internatsausflug nach Flachau im vergangenen Jahr so toll war, organisierte Internatsleiter Johann Ortner heuer den Besuch des Nachtslaloms der Herren in Schladming. Nach einer angenehmen Fahrt mit dem besonders freundlichen und hilfsbereiten Busfahrer Fredi Gamper, stürzten sich die SchülerInnen hinein ins Vergnügen. Die ausgelassene Stimmung wurde noch übertroffen vom hervorragenden und verdienten 1. Platz von Marcel Hirscher.



Die 3. Klassen der LLA Lienz

## Unser neuer Fitnessraum

Seit November dieses Schuljahres haben wir einen neuen Fitnessraum mit Laufband, Hometrainer, Ruderggerät, Gewichte, für Ausdauer und Krafttraining. Die Kosten für diesen Raum betragen ca. 11.000 Euro.



## Milch ist „Spezial“

### Spezialpraxiswoche Milchverarbeitung 3 FSL

Neben der intensiven Be- und Verarbeitung des vielseitigen Rohstoffes Milch war auch das Beleuchten neuer Nischenprodukte und Vermarktungswege für die Landwirtschaft sowie das Absolvieren von E-Learning Modulen Inhalt der diesjährigen Schwerpunktwoche Milchverarbeitung.

Milch ist wirklich „Spitze und Spezial“! Es wurde produziert, finalisiert und natürlich auch sensorisch gegenübergestellt und beurteilt. Dass die Basis von Qualitätsmilchprodukten weit früher als im „Milchkammerl“ beginnt, wurde den Prüfungsanwärtern ebenso bewusst wie auch die Tatsache, dass Hygiene, KnowHow, Genauigkeit sowie natürlich auch Freude und Innovation wichtige Faktoren bilden.



Lehrausgänge zur Kärntnermilch, dem erfolgreichen Direktvermarktungsbetrieb Binterhof in Berg im Drautal sowie zum Bauernhofeisproduzenten Klammer in Greifenburg gaben von der professionellen Produk-

tion bis hin zur kleinstrukturierten Landwirtschaft mit Direktvermarktung viele Eindrücke und Impulse für die Zukunft wieder.

Besonders beeindruckt waren die Schülerinnen und Schüler von der Familie Klammer in Greifenburg. Dieser Betrieb ist einmal mehr ein Beispiel für das Aufgreifen eines erfolgreichen Nischenproduktes. So verarbeitet der kleine Milchviehbetrieb mit 5 Milchkühen seine gesamte Milch zu mittlerweile 23 verschiedene Eissorten und vermarktet diese erfolgreich Ab Hof bzw. an die regionale Gastronomie.

Die Hygieneschulung sowie die Allergeninformationsverordnung wurden in Form von E-Learning Modulen absolviert. Wichtige rechtliche Grundlagen für die Direktvermarktung wurden von Herrn Michael Hölzl, von der Landeslandwirtschaftskammer Innsbruck, abgeklärt.

Mit entsprechender Vor-, Haupt- und auch Nacharbeit stellt die Veredelung von Milch einen arbeitsintensiven Bereich dar. Honoriert wurde der enorme Zeitaufwand mit vielen schmackhaften Köstlichkeiten. Mit einer vollgepackten Kühltasche mit Topfenaufstrichen, Müllerhofweichkäse, Weichkäse in Öl, Schafjoghurt, Hüttenkäse, Schnittkäse, Butter, Fruchtmolke... endete eine intensive und abwechslungsreiche Spezialpraxiswoche.

Barbara Suntinger  
Petra Moser



# Ball im Stall

## WIR MACHEN UNS VOM ACKER

Alljährlich findet zum Semesterende der interne Abschlussball der dritten Klassen statt. Trotz kurzer Vorbereitungszeit gelang es dem Ballkomitee, bestehend aus Schülerinnen und Schülern, einen wirklich gelungenen und abwechslungsreichen Ball zu organisieren.

Auch das Rahmenprogramm konnte sich sehen lassen: Tombola, Schätzspiel, Melkwettbewerb, Nagelstock und eine Fotobox sorgten für Spaß und Gaudi. Neu war heuer die Milchbar – auf Wunsch zahlreicher SchülerInnen - und statt einer Band sorgte DJ NO-NAME aus Kals für enorme

Stimmung. Wie genau SchülerInnen beobachteten, gaben sie in einem Sketch, in dem sie eine Besprechung im Lehrerzimmer nachspielten, zum Besten.

Den Hauptpreis der Tombola – ein Lamm – gewann Direktor Markus Einbauer und beim Schätzspiel erwies sich Thomas Zwischenberger als Meister, er gewann einen Schubkarren.

Ein großes Lob an die OrganisatorInnen für diesen tollen Abschlussball!

Margit Ortner



Die Auftanzgruppe nach der gelungenen Eröffnung durch das Schulsprecherteam Eva Webhofer und Carmen Obkircher



Herzlkönigin und Herzkönig wurden Julia Mattersberger und André Angermann

## Hand in Hand

### Eine Begegnung der besonderen Art

Die Schülerinnen aus dem Schwerpunkt Gesundheit und Soziales der 3 BHM lernten Jonas, Pia und Angelika vom Verein HAND IN HAND, bei einem Workshop für Wahrnehmung mit Kindern mit Down-Syndrom, kennen. Der Osttiroler Verein stärkt Familien von Kindern mit besonderen Bedürfnissen. Anhand einer Geschichte erzählte Pia Schlichenmayer, wie sich Eltern, die ein Kind mit Behinderung bekommen, fühlen könnten.

„Dann lassen Sie es mich mit einer Reise vergleichen. Stellen Sie sich vor, Sie möchten nach Italien! Sie freuen sich irrsinnig darauf, kaufen einen Reiseführer und packen Kleider ein, die man in Italien braucht. Sie treffen sich mit anderen Menschen, die ebenfalls nach Italien reisen wollen und die Vorfreude ist riesig groß. Sie fahren zum Flughaf-

fen, steigen in ein Flugzeug ein und fliegen los. Beim Aussteigen stellen Sie plötzlich fest, dass Sie nicht in Italien, sondern mitten in Holland gelandet sind. Die Enttäuschung ist wirklich sehr groß!

Sie wollten nach Italien und jetzt sind Sie in Holland gelandet.

Mit der Zeit entdecken Sie allerdings, dass auch die Windmühlen und die Blumen in Holland wunderschön sind und irgendwann stellen Sie fest,

dass Sie nicht mehr nach Italien möchten, sondern in Holland sehr glücklich sind.“

Zitat einer Schülerin: „Ich bin nach dem Besuch zu dem Entschluss gekommen, Menschen mit Beeinträchtigung offen und ohne Angst gegenüber zu treten.

Vielleicht hilft es, wenn man ihnen mit einem Lächeln begegnet.“

Johanna Einhauer



Die Schülerinnen der GS Gruppe mit Jonas vom Verein Hand in Hand

### Auf der Suche nach dem „Erlebnis Osttirol“ Umzug und Genussfest der Jungbauernschaft/Landjugend Osttirol

Unter dem Motto „Erlebnis Osttirol“ präsentieren die Mitglieder der Jungbauern die Besonderheiten unseres Bezirkes. Beim anschließenden Genussfest am Lienzer Hauptplatz stehen dann besonders die regionalen Lebensmittel im Vordergrund. „Uns ist es ein besonderes Anliegen, die Osttirolerinnen und Osttiroler direkt im Herzen der Stadt für das Thema Regionalität und heimische Lebensmittel zu sensibilisieren“, äußert sich Bezirksobmann Simon Staller.

**Erlebnis Osttirol Umzug & Genussfest**

**Sonntag, 19. Mai | Lienzer Altstadt**

09:30 Uhr: Feldmesse am Johannesplatz  
11:15 Uhr: Beginn des Umzuges  
ab 10:30 Uhr: Genussfest mit regionalen Produkten am Hauptplatz

Die Jungbauernschaft/Landjugend des Bezirkes Lienz freut sich auf euren Besuch!

### In eigener Sache - Silvis Schatzkiste

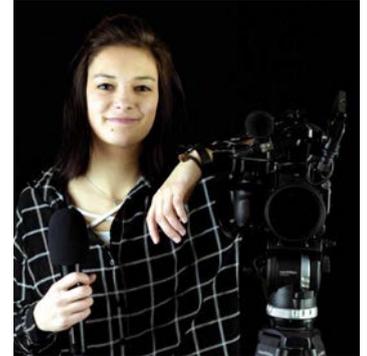
Die selbsterzeugten Produkte der LLA können im Barbarahof bei Silvis Schatzkiste erworben werden. Neben diversen Milchprodukten gibt es unsere Hauswürsteln, Essiggemüse, Marmeladen und Müsli.

**Öffnungszeiten:**  
Mo - Fr 9:30 - 12:30 Uhr  
14:30-18:00 Uhr  
Sa 9:30 - 12:30 Uhr



## Absolventen

### Sidonie Striemitzer



2016 absolvierte Sidonie Striedie dreijährige LLA und begann danach eine dreieinhalbjährige Lehre als Medienfachfrau in Spittal an der Drau bei der Firma „photo-baurecht“. Die Ausbildung umfasst Foto und Filmproduktion, Grafik, Animation, Drucktechnik und Webdesign, wobei man sich als Lehrling, je nach Betrieb, auf unterschiedliche Bereiche spezialisiert. In Sidonies Fall ist es großteils Foto und Filmproduktion und ein Teil auch im grafischen Bereich. Die Lehrzeit endet im April 2020.

Von der Talenteakademie der Wirtschaftskammer Kärnten wurde im Jahr 2018 ein Videowettbewerb veranstaltet, in dem die Aufgabe war, einen Lehrlingswettbewerb in diversen Berufen zu filmen und einen zwei bis drei Minuten-Film zu machen. Durch ein Online-Voting kamen die fünf beliebtesten Videos vor eine Jury.

Der Hauptpreis war eine Reise für zwei nach Hollywood zu den Universal Studios. Bei der Gala „Lehrling des Jahres 2018“ im Casino Velden wurde der Gewinner bekannt gegeben. Die Irschnerin gewann mit einem Kurzfilm des Lehrlingswettbewerb der Zimmerer den Wettbewerb.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren Sidonie sehr herzlich und wünschen ihr eine weiterhin erfolgreiche Lehrzeit und eine tolle Reise nach Hollywood.

## Verleihung Titel Studienrätin

### Studienrätin Gertraud Mietschnig

Gertraud Mietschnig unterrichtet seit 1982 in der LLA Lienz. Ihre Schwerpunktfächer liegen im Bereich Mathematik und Unternehmensführung. Im Praxisunterricht setzt sie sich besonders für das Nähen der traditionellen Trachten und Dirndl ein.

Gertraud Mietschnig war auch schon als Fachvorstand tätig und ist nach wie vor bei der Stundenplanerstellung involviert. Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft gratulieren herzlich und wünschen ihr noch viel Freude.



Dr. Klaus Wallnöfer, Dr. Beate Palfrader, Studienrätin Gertraud Mietschnig, Dr. Stephan Prantauer und Dr. Paul Gappmair

## Wir gedenken

### Georg Degischer

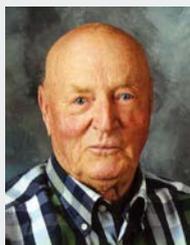
Der langjährige Lehrer der Landw. Lehranstalt in Lienz verstarb nach langer Krankheit im Februar 2018. Georg Degischer wurde am 7. 10. 1925 in Lienz geboren und nach der Pflichtschule wurde er zum Arbeitsdienst und Wehrmachtseinsatz eingezogen. 1945 kehrte er aus der amerikanischen Gefangenschaft heim.

Nach der Matura und der landwirtschaftlichen Prüfung für landw. Lehr- und Förderungsdienst unterrichtete er in der damaligen landwirtschaftlichen Berufsschule. Mit der Änderung des Berufsschulwesens im Jahr 1967 erhielt er einen fixe Anstellung an der LLA Lienz, wo er Pflanzenbau und Waldwirtschaft unterrichtete.

Besonders ausgezeichnet hat Georg Degischer sein feinsinniger, respektvoller Umgang mit Mitmenschen und seinen Schülern. Im Fachunterricht beschränkte er den Unterrichtsstoff auf das Wesentliche und Wichtige, nach der Devise „Wenig Worte – klarer Sinn“. Seine Osttiroler Pflanzenbaubibel kannte jeder Schüler und Kollege.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft werden Schorsch stets ein ehrendes Andenken bewahren.

Dir. Markus Einbauer



# Personelles

## Nachhaltige Hauswirtschaft professionalisieren Teilnahme am EU-Kurs - ProFeSus 2018

Erklärtes Ziel des ProFeSus Kurses ist es, dass Nachhaltiges Handeln vor allem in der Hauswirtschaft und im Tourismus gestärkt wird.

Das UN-Bildungsziel „Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit“ in Schule und Lehrpläne einfließen zu lassen, hat die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik in Wien aufgegriffen. Mit fünf Ländern, nämlich Italien, Lettland, Finnland, Dänemark und Deutschland wurde ein ERASMUS+ Kurs konzipiert und in Österreich und Finnland 2018 erstmals durchgeführt. Das Prinzip der „Enkeltauglichkeit“ (gemeint ist, so zu handeln, dass künftige Generationen weiterhin eine Zukunft haben) konnte ich mit Interessierten aus 14 Nationen auffrischen, vertiefen und praktisch anwenden.

Insgesamt umfasste der EU-Kurs 200 Unterrichtseinheiten und wurde durch EU-Mittel co-finanziert. Durch die gute finanzielle Ausstattung des Kurses konnten TeilnehmerInnen aus dem fernen Tansania und Ägypten am neuen Bildungsangebot teilnehmen. Der Kurs wurde in Englisch abgehalten, was den Austausch mit den Kolleginnen ermöglichte.

Inhaltlich ging es in den Anwesenheitsmodulen in Wien und Helsinki vor allem um Wissenszuwachs zum Thema Nachhaltige Entwicklung im Hauswirtschaftswesen und Tourismus, aber darüber hinaus um Wissenstransfer zwischen den unterschiedlichen Teilnehmerinnen. Durch die multinationalen Bedingungen – z.B. in Abfallwirtschaft und Tourismus - konnte eine erlebbare Horizonterweiterung bei den Teilnehmerinnen stattfinden.

Als Abschlussarbeit musste jede Teilnehmerin eine mehrstündige Unterrichtseinheit mit den erlernten Nachhaltigkeitsprinzipien erstellen. Ein Handbuch mit Best Practice Beispielen ist im Frühjahr 2019 erschienen. Mein Beitrag lautete: „Subsistence in growing own food as a method of minimizing your global ecological footprint“. <http://profesus.eu/outcomes/>

Diese neuen Kenntnisse zum Thema „Enkeltauglichkeit und Nachhaltige Entwicklung“ finden im Schulalltag bereits ihre Anwendung und werden in Hinblick weiter ausgebaut werden.

**Bildung ist die stärkste Waffe, die Du nutzen kannst um die Welt zu verändern!**  
Nelson Mandela

Ulrike Madritsch



Die Teilnehmerinnen am EU-Kurs Projekt „ProFeSus“

## Katharina Trojer



Katharina Trojer verstärkt seit diesem Schuljahr das Team in der Wirtschaftsküche. Frau Trojer kommt aus Huben und hat bereits in Schülerheimen gearbeitet. Wir wünschen ihr für die neue Herausforderung alles Gute.

tet. Wir wünschen ihr für die neue Herausforderung alles Gute.

## HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 15. April bis 19. April 2019 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenosenschaft Osttirol.

## Dienstjubiläum 25 Jahre

### Daniela Einhauer

ist seit 1994 an der LLA Lienz Lehrerin. Neben ihrer Funktion als Klassenvorstand unterrichtet sie die Fächer Politische Bildung, Praxisunterricht in Nähen und Handarbeit und ebenfalls Milchverarbeitung. Als Koordinatorin organisiert Daniela die Programme mit dem Nationalpark Hohe Tauern.



Dr. Beate Palfrader, Daniela Einhauer und Dr. Paul Gappmair

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft wünschen Daniela Einhauer noch viel Freude und Erfolg für ihre weiteren Aufgaben.

**Raiffeisen Meine Bank**

**Raiffeisen erfüllt mehr Wohnträume als jede andere Bank in Österreich.**

Beim Bauen sollten Sie auf den richtigen Partner vertrauen. Vor allem, wenn es um die Finanzierung geht. Mit Raiffeisen haben Sie Österreichs Nr. 1 bei Wohntraumfinanzierungen an Ihrer Seite – und zwar von der Planung bis zur Einstandsfeier. Erfüllen Sie sich jetzt Ihren Wunsch von den eigenen vier Wänden! Mehr Infos in Ihrer Raiffeisenbank und auf [www.raiffeisen-tirol.at](http://www.raiffeisen-tirol.at)