

# LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 21

Bericht der Direktion

Facharbeiterbriefverleihung

Erfolgreiche Absolventen

Ausgabe 2/19



# Rückschau auf ein erfolgreiches Schuljahr



## Ein Jahr der großen Neuerungen

Ich bin nun seit 30 Jahren im Landw. Schulwesen Tirols tätig. Noch nie hat es für Lehrerinnen und Lehrer derart massive Veränderungen gegeben wie im abgelaufenen Schuljahr. Das hat vor allem mit der Einführung des neuen Lehrplans im ersten Jahrgang BHM und FSL zu tun.

Der neue Lehrplan ist kompetenzorientiert ausgerichtet und gliedert den Lehrstoff in Grundkompetenzen (GK) und erweiterte Kompetenzen (EK). Auch die Benotung erfolgt entsprechend den unterrichteten Kompetenzen. Dabei ist unser zentrales Augenmerk in Theorie und Praxis, dass ein(e) Schüler(in) die gelehrte Kompetenz auch wirklich praktisch anwenden kann. Für eine positive Jahresbeurteilung müssen alle Grundkompetenzen zumindest positiv abgelegt werden. Die Mitarbeit und Lernzielkontrollen werden stärker als früher in die Notengebung mit einbezogen. Jeder Schüler erhält im jeweiligen Gegenstand eine genaue Beschreibung, was im Jahreslehrstoff eine Grundkompetenz bzw. eine erweiterte Kompetenz darstellt. So hat der Schüler auch während des Jahres einen Überblick, welche GK er noch positiv absolvieren muss.

Sie sehen schon – es ist doch einiges anders als früher! Natürlich wurde und wird in diesem Zusammenhang viel diskutiert. Jedes System hat erfahrungsgemäß Vorteile und Schwächen. Ich sehe im neuen Lehrplan einen wichtigen Schritt in Richtung Erhöhung der Ausbildungsqualität. Es ist aber wahrlich keine Kleinigkeit für unsere Lehrkräfte, das neue System im Schulalltag umzusetzen. Ich darf hier dem gesamten Lehrkörper für das eingebrachte Engagement sehr herzlich

danken. Im kommenden Jahr wird der neue kompetenzorientierte Lehrplan im 2. Jahrgang umgesetzt. Schule ist in dieser Phase für uns auch ein lernendes System, wo es wesentlich ist, die richtigen Schlüsse aus den praktischen Erfahrungen zu ziehen. Nur dann wird der neue Lehrplan den hohen Anforderungen in der Konzeptionsphase gerecht und stellt einen nachhaltigen Mehrwert für die Ausbildung der Jugend im ländlichen Raum dar.

Sehr erfreulich ist, dass wir unsere „Hardware“ in wesentlichen praktischen Ausbildungsbereichen erneuern können. Das, mit Ende Juni genehmigte Bau- und Sanierungsprojekt, wird in den kommenden 2 Jahren umgesetzt und bei Investitionskosten von etwa 2,5 Mio. Euro unter anderem modernste Praxisräumlichkeiten für die Bereiche Milchverarbeitung, PU Gesundheit und Soziales, PU Forst, PU Bienen, PU Floristik, PU Elektrik sowie einen neuen EDV Raum mit agrarischer Spezialsoftware beinhalten. Damit ist gewährleistet, dass wir unsere SchülerInnen auf dem neuesten Stand der Technik ausbilden und so zeitgemäße Fachkompetenzen vermitteln können. Der Bereich der derzeitigen Milchverarbeitung bleibt vom Altbau als einziges bestehen und bekommt zukünftig etwa die doppelte Fläche der jetzigen Räumlichkeiten, wobei auch ein kleiner Schulungsraum und eine eigene Kühlzelle eingeplant sind. Der restliche Altbestand (ca. 85 %), wird bis auf die Grundmauern abgetragen und 2-geschossig errichtet. Am Dach wird eine große Photovoltaik Anlage integriert. Wenngleich im Herbst noch nicht alle Bereiche funktionsfähig sein werden, freuen wir uns sehr über die zukünftigen Möglichkeiten mit diesen neuen Räumen.

Der Dank gilt auch dem Land Tirol, dass mit der Genehmigung dieses Projektes die professionelle Ausbildung junger Menschen an unserer Schule wertschätzt und unterstützt.

Am meisten Freude bereitet es uns aber, wenn wir jungen Menschen zur Facharbeiterbriefverleihung gratulieren können und ihnen die Dekrete überreichen dürfen. Heuer haben insgesamt 57 Mädchen und Burschen den Facharbeiterbrief positiv abgelegt. Ich wünsche allen neuen Absolventen alles erdenklich Gute und viel Freude und Erfolg für die Zukunft. Allen Lehrkräften und Bediensteten an der Stelle meinen herzlichen Dank für den Einsatz im abgelaufenen Jahr.

Viele Projekte konnten positiv umgesetzt werden und haben uns teilweise bis an die Grenzen des Machbaren gefordert. Im abgelaufenen Jahr besuchten etwa 4.000 Menschen aus der Region 59 Veranstaltungen in unserer Schule, was auch eine organisatorische Herausforderung darstellte.

Nun wünsche ich allen Leserinnen und Lesern sowie den Bediensteten und SchülerInnen unserer Schule erholsame Ferien und einen schönen Sommer.

*Euer Direktor  
Markus Einhauer*



*Das alte Mehrzweckgebäude, in dem sich die Milchverarbeitung und die Forstpraxis befunden haben (im hinteren Bereich).*

*Unten das neu geplante Gebäude. Im Erdgeschoss wird sich die PU Milch, PU Forst, PU Bienen und PU Floristik befinden. Im oberen Stock wird die PU GS und der neue EDV-Raum eingeplant. Ansicht von Westen nach Osten - vom Müllerhof zur Schlosserei.*



LLA Lienz holt

# Medaillen

Mostbarkeiten 2019: Osttiroler Apfelsaft,  
Apfelessig und Liköre prämiert



v.l.: Hildegard und Franz Vergeiner, Friedl Webhofer, Johannes Kuenz, Sophie Zlanabitnig, Marcel Rogl, Dir. Markus Einhauer

Fotocredit: Kuenz Naturbrennerei

Naturtrübe Apfelsäfte, Apfelessig, Granten- und Aronikalikör der Familie Vergeiner, der LLA Lienz, der Familie Webhofer sowie der Kuenz Naturbrennerei wurden ausgezeichnet.

Zum 25-jährigen Jubiläum der Alpen-Adria-Verkostung hagelte es Rekorde. Mit 298 teilnehmenden Betrieben und 1.600 verkosteten Produkten hatten die 25 Verkoster aus Italien, Slowenien und Österreich eine schwere Wahl zu treffen. Jedes Produkt wird nach Geruch, Fruchtigkeit, Geschmack und Harmonie bewertet und erhält in jeder dieser Kategorien bis zu 5 Punkte. Verkostete Produkte mit insgesamt 18 bis 20 Punkten erhalten Gold, mit 16 bis 17 Punkten Silber und mit 14 bis 15 Punkten Bronze. Die besten Produkte (19 bis 20 Punkte) jeder Produktkategorie (Fruchtwein, Fruchtsäfte, Fruchtliköre, Fruchtessig und 5 verschiedene Fruchtbrandkategorien) gehen in das Rennen um den Titel „Alpen-Adria-Sieger“.

Mit zweimal Gold und zweimal Bronze zählte die Kuenz Naturbrennerei aus Dölsach mit ihrem naturtrüben Apfelsaft zu den großen Gewinnern. Alle eingereichten Produkte der Brennerei wurden ausgezeichnet. Mit 19 Punkten kam einer der Apfelsäfte sogar in die Endausscheidung der Alpen-Adria-Sieger.

Auch die Familie Webhofer aus Gaimberg konnte mit ihrem naturtrüben Apfelsaft und Apfelessig überzeugen. Einmal Gold (Apfelsaft), dreimal Silber (Apfelsaft und Apfelessig) und einmal Bronze (Apfelsaft) zeugen von höchster Qualität.

Der Apfelsaft naturtrüb der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz holte zweimal Silber. Die Schule betreibt seit Jahren einen Versuchsgarten und legt in letzter Zeit vermehrt das Augenmerk auf die Verarbeitung der Produkte. „Die Praxisstunden in der Obstverarbeitung sind einfach super. Unser Apfelsaft erreichte zwei Mal Silber, nächstes Jahr wollen wir Gold gewinnen“, zeigt sich die Schülerin Sophie Zlanabitnig ehrgeizig.

Der „Ang‘setzte Granten- und Aronikalikör“ von Hildegard und Franz Vergeiner aus Assling wurde jeweils mit Silber ausgezeichnet. „Für uns als sehr kleine Hersteller ist es natürlich eine besondere Ehre, dass wir mit unseren Likören überzeugen konnten“, freut sich Hildegard Vergeiner. Auf die Frage, wo die besten Plätze zum Grantenklauben sind, muss sie lächeln. „Auch wir haben unsere Betriebsgeheimnisse!“

Erlernte Kompetenzen wurden prämiert! LLA Lienz holt Gold, Silber und Bronze

Beste Milchqualität - produziert mit Know-how – gewürzt, verfeinert von Schülerhand

Im Rahmen der 9. Kärntner Joghurt-, Käse- und Butterprämierung erzielten die Schülerinnen und Schüler mit den Lehrerinnen Barbara Suntinger, Daniela Einhauer und Petra Moser insgesamt acht Medaillen. Der Müllerhofweichkäse mit Ruccola-Hanf sowie die Sauerrahmbutter und s´Kaspackerl mit Weichkäse im Zucchini-mantel überzeugten den Gaumen der Jury und erhielten eine Goldmedaille. Silber gab es auch gleich dreimal für einen saisonalen Rote Rüben Krenaufstrich, das Vanille-Hanf Jogurt und eine Vanille-Topfenzubereitung mit Kernöl. Seit heuer bereichern die Osttiroler Dolomitenspitzen die Produktpalette der LLA. Diese und s´Kaspackerl in Henkele wurden mit Bronze prämiert. Für uns als Schule ist es wichtig, unseren Schülerinnen und Schülern Spezialisierungsbereiche und Marktnischen näher zu bringen, denn die Schüler von Heute sind die Produzenten und Botschafter der bäuerlichen Produkte von Morgen.

Petra Moser



vorne v.li. André Angermann, Julia Mattersberger und Ambrosius Fasching

hinten v.li. Landesrat Martin Gruber, Ing. Petra Moser, Landesbäuerin LK Vizepräsidentin Astrid Brunner, Direktvermarktungsobmann Anton Heritzer, Ing. Daniela Einhauer, Dir. Mag. Markus Einhauer, Ing. Michaela Burgstaller, Gerhard Paulitsch, Bioverband Kärnten

Fotocredit: DV Verband/Kampitsch



**Die prämierten Produkte:**

links: s´Kaspackerl mit Weichkäse im Zuchchinimantel

links unten: Butterrollen

rechts unten: Dolomitenspitzen



## Erlebnis Osttirol

### Das „Erlebnis Osttirol“

Der Bezirksausschuss der JB/LJ Osttirol lud im Mai nach einjähriger Vorbereitungszeit zum Festumzug und Genussfest in Lienz. Der Tag begann mit einer Hl. Messe am Johannesplatz, die von Pater Martin gestaltet wurde. Die musikalische Gestaltung übernahm eine Bläsergruppe der Osttiroler Jungbauernmusikkapelle.

#### Farbenfroher Umzug

Der Umzug unter dem Motto „Erlebnis Osttirol“ führte durch das gesamte Stadtzentrum von Lienz. Angeführt von den Fahnenabordnungen aus dem ganzen Land, zeigten die Ortsgruppen auf ihren Festwagen, was das Besondere an ihrer Heimatgemeinde ist. Altes Brauchtum, besondere Kirchenanlässe, typische Feste und regionale Köstlichkeiten – diese Themen garantierten einen abwechslungsreichen Festumzug. Die Defilierung fand bei der Ehrengästetribüne am Johannesplatz statt, wo Moderator Otto Trauner für die nötigen Infos sorgte. Die Festwagen wurden mit Oldtimertraktoren und Pferdegespannen gezogen. „So ein Festumzug findet bei uns im Bezirk alle drei Jahre statt,“ erzählte der Bezirksobmann der JB/LJ Simon Staller.

#### Ein Fest voller Genüsse

Erstmals direkt am Hauptplatz fand das anschließende Genussfest statt. Regionale Gerichte und Getränke sorgten für einen wahren Gaumenschmaus. Die Stände vom Stadtmarkt Lienz boten allerlei zum Verkosten und Mitnehmen an. Die LLA war mit selbst gemachtem Eis und Fleischkäsesemmeln dabei.

Für die musikalische Unterhaltung sorgte die „Lienzer Tanzmusik“.

„Uns ist es ein besonderes Anliegen, dass wir der Bevölkerung zeigen, was Osttirol auch in kulinarischer Hinsicht zu bieten hat.“, so die Bezirksführung der JB/LJ.



Tobias Kraler

### Altes bäuerliches Handwerk

Im Rahmen der Mobilitätswoche, in der die Schüler des 2. Jahrgangs FSL für eine Woche zu einer Spezialausbildung an eine andere Landwirtschaftsschule Tirols, Südtirols oder dem Trentino gehen, boten wir an der LLA Lienz unter anderem auch ein Programm an, das das Erlernen alter bäuerlicher Handfertigkeiten zum Thema hatte. Die Idee dazu hatte Peter Weiler und gemeinsam mit den Kollegen Wolfgang Baumgartner und Anton Holzer konnten sich unsere auswärtigen Schüler im Herstellen von Körben aus Haselnussholz, in der Lärchenschindelherstellung, in der Arbeit mit Pferden am Feld und im Wald und in der Errichtung alter Zäune probieren. Mit großer Begeisterung wurde die ganze Woche praktisch gearbeitet und das Ergebnis konnte sich sehen lassen. Mit einem selbstgeflochtenem Korb als Mitbringen reisten unsere „Gastschüler“ wieder zufrieden nach Hause.

Peter Weiler



# Austausch

### Besuch aus dem Kosovo

Eine Woche lang statteten 2 Bauern aus dem Kosovo mit einem Dolmetscher der LLA Lienz einen Besuch ab. Dieses Projekt wird schon viele Jahre vom Land Tirol unterstützt und trug so wesentlich zum Wiederaufbau nach dem Krieg bei. Die jungen Bauern arbeiteten im Stall mit, waren beim Silieren dabei, nahmen am Unterricht in Milch- und Fleischverarbeitung teil und erzeugten so mit den LehrerInnen und den SchülerInnen z.B. Leberkäse, Würstln, Joghurt, Käse, Topfen usw. Für sie interessant war der Besuch der Viehversteigerung in der RGO-Arena und eine Lehrfahrt ins Oberland. Sehr beeindruckt zeigten sie sich von der Fa. Holz Theurl und von den beiden engagierten Landwirten in Obertilliach und Abfaltersbach, die wir mit ihnen besuchten. Wir hoffen, dass sie so manches, was sie gesehen haben, zu Hause umsetzen können!

Der Biobetrieb Philipp und Gertraud Gstinig in Oberdrum interessierte unsere Mädels der 3 BHM sehr. Hühner, Kühe, und Entenbabys begeisterten unsere Schülerinnen.



Ein Traumbetrieb in Traumlage mit interessanten Alternativen sowie motivierte Hofübernehmer stellten uns ein positives Beispiel fürs Bauersein dar.



Die Mädls im Stall und bei den Küchen.



Besichtigung des landw. Betriebes von Tobias Kraler

## Spezialpraxis Metalltechnik



Von links nach rechts:

Fabian Maier - Holzbündelgerät verzinkt

Clemens Oberguggenberger - Stahlteile für den lw. Berieb der LLA

Andreas Tabernig - Dreheinrichtung für Frontlader

Ambrosius Fasching - Hofgatter 2 Stk.

Julian Fuetsch - Weidetränke

Marcel Großgasteiger - Weidetränke

Andreas Mietschnig und André Angermann - Walze

# Landwirtschaftlicher Betrieb

## Flexible Außenliegeboxen für unsere Milchkühe

Nachdem in den letzten Jahren bereits der Schaf- und Schweinestall im Rahmen des Praxisunterrichtes umgebaut und saniert wurden, wurden heuer die Außenliegeboxen für die Milchkühe erneuert. Als Trennbügel zwischen den einzelnen Boxen setzten wir nicht herkömmliche, starre Liegeboxenabtrennungen ein, sondern flexible Abtrennungen (Cow-Welfare Flex Stalls).

Diese Abtrennungen sind in den letzten Jahren entwickelt worden, um den Liegekomfort für die Kühe zu verbessern. Diese neuartigen, flexiblen Liegeboxenbügel sollen einerseits die natürliche Liegeposition der Kuh ermöglichen und andererseits die Gefahr von Verletzungen und Druckstellen verringern. Denn eine Erhöhung des Liegekomforts bedeutet gesündere Kühe, bessere Milchqualität, höhere Milchleistungen und längere Nutzungsdauer der Kühe.

Bilder der fertigen Außenliegeboxen gibt es in der nächsten Ausgabe der LLA aktuell.

## Was tut sich auf den Feldern der LLA?

Neben unseren herkömmlichen Kulturen wie Wintergetreide (Gerste und Triticale), Mais und Kartoffel, bauen wir heuer im zweiten Jahr Sojabohnen und Polentamais an. Nachdem sich das Polentamehl vom letzten Jahr großer Beliebtheit erfreute, wurden heuer zwei verschiedene Sorten angebaut.

Auf unseren Silomaisstandorten führten wir, neben den schon traditionellen Sortenversuchen in Zusammenarbeit mit der Landeslandwirtschaftskammer Tirol, unterschiedliche Düngungsvarianten durch. Die Grunddüngung erfolgte mit Gülle und Diammonphosphat. Beim „Hacken“ wurden unterschiedliche Düngungsvarianten durchgeführt (Nitramoncal, Diammonphosphat, AgroBiosol, keine Düngung). Wir sind schon sehr gespannt auf die Ergebnisse dieser Versuche.

Da es in den letzten Jahren immer wieder Qualitätsprobleme (Schorf, Drahtwurm) bei den Kartoffeln gab, wurden heuer unsere Kartoffeln auf Feldern mit unterschiedlichen Vorfrüchten (Mais, Luzerne) angebaut. Gerade im Kartoffelbau spielt die Vorfrucht eine wesentliche Rolle. Ebenso wurden, ähnlich wie beim Mais, unterschiedliche Düngungsvarianten durchgeführt.

Bleibt zu hoffen, dass sich die Niederschlagssituation wieder verbessert, damit wir unsere Versuche auch auswerten können.



Lukas Tempele 3a FSL bei der Montage

## Frostschutzberegnung in Betrieb

Dass sich die Anschaffung der Frostschutzberegnung ausgezahlt hatte, zeigten uns die Temperaturen im Mai. Das Vereisen der Blüten erzielte den erhofften Erfolg.



Die Bilder zeigen eindrucksvoll das gelungene Ergebnis.



Thomas Zwischenberger

## Wir gedenken

### Andreas Wernisch

Fachoberinspektor Andreas Wernisch war Buchhalter der LLA.

Am 9. Juli 1962 begann er seinen Dienst und nach ca. 40 Dienstjahren ging er in Pension. Mit Sorgfalt, Genauigkeit und Fachkompetenz erledigte er die Aufgaben im Rechnungswesen. Andreas war früher auch zuständig für die EDV-Verwaltung. Er setzte sich zum PC ohne Wissen, ohne Vorkenntnisse. Alles hat er sich mit Fleiß und Einsatz selbst erarbeitet. Im Laufe der Zeit entstanden Anwendungen in der Datenbank OA3 und später OA4. So stellte Andreas alle Schülerlisten, die Abrechnungen, das Inventar und später dann die Buchhaltung auf EDV um. Auch mit der Schule in Rotholz pflegte er regen Kontakt und stand mit Rat und Tat zur Seite.

Nach seiner Pensionierung konnte er noch etliche schöne Jahre mit seiner Frau, seinen Kindern und seinen Enkelkindern verbringen.

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



## Pfarrer Hans Hecht in Ruhestand

Im Dezember 2018 feierte der evangelische Pfarrer Hans Hecht seinen 65. Geburtstag. Nach den Richtlinien der evangelischen Kirche wird er mit Ende des laufenden Schuljahres seine Pensionierung antreten.

Pfarrer Hecht, ein gebürtiger Linzer, wurde 1987 ins Pfarramt berufen und leitete 33 Jahre die einzige evangelische Pfarre in Osttirol. In der LLA Lienz unterrichtete er die evangelischen Schüler in Religion.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft wünscht ihm alles Gute und viel Gesundheit im Kreise seiner Familie und für seine zahlreichen Hobbys.



Superintendent Manfred Sauer (l.) bei der „Entpflichtung“ von Hans Hecht.

# Hauswirtschafts-Award

Nationalpark 3 BHM

Die LLA Lienz war heuer der Austragungsort des Landes-Hauswirtschafts-Awards, den die Landwirtschaftlichen Fachschulen der Europaregion Tirol-Südtirol-Trentino alle zwei Jahre veranstalten. Insgesamt 21 Schülerinnen von sieben Schulen der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement stellten sich am 16. Mai einer hochkarätigen Jury, vor der sie ihre hauswirtschaftlichen Kompetenzen unter Beweis stellten. In zusammengelosten Dreier-Teams aus verschiedenen Schulen mussten die Schülerinnen des 2. Jahrgangs ein Menü zusammenstellen, dafür die entsprechenden Lebensmittel „einkaufen“, das Menü kochen, einen festlichen Tisch decken, den Blumen- und Tischschmuck gestalten und das Menü den geladenen Gästen aus den Schulen, der Wirtschaft und Politik präsentieren. Dabei war nicht nur die Gesamtarbeitszeit von 5 Stunden eine Herausforderung, sondern auch das Abstecken der Kompetenzen, die es galt im Team zuzuteilen und als Team zu beweisen. Die Siegerehrung nahm neben LA Martin Mayerl FI Maria-Luise Schnegg vor, die den Wert und die Qualität dieses Bewerbes besonders hervorhob. „Damit leisten wir einen wichtigen Beitrag zur Förderung professioneller hauswirtschaftlicher Dienstleitungen. Die Fähigkeiten der Teilnehmerinnen werden vor allem durch die Bewertung einer externen Fachjury ausgezeichnet.“ Haubenkoch Tom Patterer vom Jesacherhof, Hotelmanager Florian Steiner vom Dolomitengolf, Thomas Winkler vom Dolomitenhof in Tristach und Bezirksbäuerin Karin Huber bewerteten in den Kategorien „Arbeitsplanung“, „Kochen“, „Service und Dekoration“ sowie „Präsentation“. Das Siegerteam wird im November 2019 beim Bundes-Hauswirtschafts-Award im AZB Hagenberg in Oberösterreich dabei sein.



Sophia Friedl und Magdalena Stürz bei den Vorbereitungen in der Küche

AV Hannelore Frank



Das Siegerteam „Basilikum“ v. li: LA Martin Mayerl, FI Maria-Luise Schnegg, Magdalena Stürz (FS Neumarkt), Angelika Pfister (LLA Rotholz), Sophia Friedl (LLA St. Johann/Weitau), AV Hannelore Frank, im Hintergrund die Team-Guides Claudia Steidl und Laura Wibmer



Magdalena Stürz, FS Neumarkt, beim Getränkeservice am Tisch von FI Maria-Luise Schnegg, AV-Obmann Florian Steiner (Golfhotel) und Dir. Markus Einhauer

Die Schülerinnen der 3 BHM erlebten einen wunderschönen Nationalparktag in Matri.

Matthias Berger überbrückte die regnerischen ersten Stunden mit einem interessanten Vortrag im Nationalparkhaus und ließ jede Schülerin ein Baumwollsäckchen voll Zirbenspäne hobeln.

Im Zedlacher Paradies ging es weiter mit Waldpädagogik und Ideen, die uns in Zukunft helfen können, mit Kindern den Wald zu erforschen. Wie Fichtenpech und Lärchennisslen schmecken, wie die Vogelstimmen klingen, wie am Ameisenhaufen blaue Blumen pink werden und wie man Maipfeifen schnitzt wird uns sicher in Erinnerung bleiben. Einfache Spiele lockerten zudem die Wanderung auf und machten richtig Spaß.



Christina und Theresa bei der Produktion der Zirbenspäne.

Matthias Berger bei der Erklärung einer Übung der Waldpädagogik.



Veronika Amann

## Schokofest

# Bankett

### Schokonacht 2019 unter dem Motto „Genießen & helfen“

Jedes Jahr lädt die Initiative „NOTwendig“ (BHO und Caritas Tirol) als Dankeschön ihre freiwilligen und ehrenamtlichen Mitarbeiter zu einem kleinen Fest in die Spitalskirche.

Referent Caritasdirektor Georg Schärmer referierte zum Thema „Man kann nie genug Süßes haben“ und musikalisch umrahmte diese stimmige Feier der Singkreis „AsslingVocal“.



Wie jedes Jahr verwöhnten die Schülerinnen der LLA Lienz die Gäste mit einem Schokofondue. Anschließend wurden alle zum Spielfilm „Dieses bescheuerte Herz“ eingeladen.

Margit Ortner

### Smoveys

SVB – Gesundheitsförderin Frau Lisa Wanka stellte uns die Smoveys vor.

Smoveys, das sind zwei Ringe, jeweils bestehend aus einem Spiralschlauch, 4 Edelstahlkugeln und einem Griffelement.



Beim Schwingen dieses Systems erzeugen die Kugeln durch die Reibung eine spürbare Vibration. Diese Vibration wirkt bis in die Tiefenmuskulatur. Somit kann gleichzeitig die Balance, die Koordination und die Ausdauer gefördert und das Sturzrisiko minimiert werden. Das Training im Freien ist für alle Altersgruppen geeignet und bietet einen guten Ausgleich zu alltäglichen Belastungen. Kaum zu glauben, wie viele Muskeln wir an den darauffolgenden Tagen spürten ;)

Veronika Amann

### Mia tatn gean Danke sogn...

Mit diesen einfachen, aber sehr treffenden Worten luden heuer die Schülerinnen der Abschlussklasse ihre Eltern zum Bankett ein. Im Rahmen des praktischen Unterrichts Veranstaltungsmanagement 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 Arbeitseinteilung, 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 Schülerinnen auch gefordert, ihre Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten, ihre Kenntnisse in der digitalen Textverarbeitung sowie ihre sozialen Kompetenzen zeigen.

Die Eltern genossen diesen Abend in vollen Zügen und 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.

AV Hannelore Frank



Die Schülerinnen beim Anrichten und Servieren des Hauptganges.

### Gottesdienstgestaltung im Wohn- und Pflegeheim Lienz

Jährlich findet im Wohn- und Pflegeheim Lienz ein Dankgottesdienst für ehrenamtliche MitarbeiterInnen statt. Die Schülerinnen der ersten Klassen BHM durften mit gut ausgesuchten Texten und Liedern diesen Gottesdienst mit Pfarrer Martin Bichler gestalten.

Margit Ortner



Die Schülerinnen mit Andrea Köck-Sint.

## Stadtmarkt und Genussfest

Auch heuer verkauften wir wieder am Stadtmarkt unsere selbsterzeugten Produkte. Zusätzlich versorgten wir die Gäste des Genussfestes mit selbstgemachtem Apfelmus- und Erdbeereis und Leberkäsemel. Der große Andrang überraschte uns und bewies, dass Qualität und Regionalität gefragt sind.

**Wir bedanken uns bei den SchülerInnen für ihr Engagement an diesen beiden Tagen.**



Vanessa Mair, Ambrosius Fasching, Anna-Lena Tötsch und André Angermann



Stefan Ortner, Barbara Suntinger, Margit Ortner, Magdalena Guggenberger, Petra Moser, Johann Ortner und Carina Ebenwaldner

# Kulturabend 2019



Die Theatergruppe mit Regisseurin Petra Moser



Für die musikalische Begleitung sorgten Mädchen wie Burschen



Andrea Köck-Sint mit dem Mädchenchor



Die SchülerInnenmusikkapelle inkl. Absolventen mit Kapellmeister Peter Außerlechner

## Ein bunter Strauß KULTUR ...

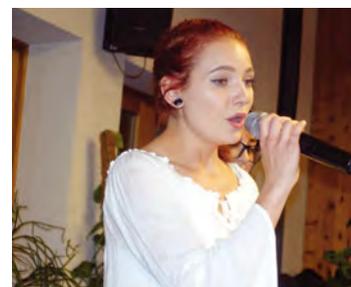
aus musikalischen, gesanglichen und schauspielerischen Darbietungen wurde auch heuer wieder den Eltern, LehrerInnen und Angestellten präsentiert.

Den Auftakt machte traditionell die Musikkapelle mit einem flotten Marsch, moderne Stücke gehören aber genauso zum Repertoire des jungen Ensembles unter der Leitung von FL Peter Außerlechner.

„Mord – streng biologisch“ war der Titel des heurigen Theaterstückes. Die 11 Schauspielerinnen und Schauspieler brachten mit der richtigen Portion Humor eine schwungvolle Krimikomödie auf die Bühne und sorgten für beste Unterhaltung. Inszeniert wurde auch heuer wieder von FL Petra Moser.

Der Chor unter der Leitung von FL Andrea Köck-Sint bot neben bekannten Melodien wie „Safe and Sound“ auch Solobeiträge. Für einen besonderen musikalischen Genuss sorgten die Besetzungen der Tanzmusik und der Hausmusik mit ihren volksmusikalischen Stücken.

Als Überraschung gab es zum Abschluss ein Gstanzl der 3 FSL, die auf humorvolle Weise die drei Jahre an der LLA Revue passieren ließen.



Unsere Solistinnen mit Klavierspieler Alexander Bodner



„Überraschungsgstanzl“ einiger SchülerInnen der 3b FSL



Die Theatergruppe in Aktion

## In eigener Sache

### Liebe Mitglieder des Absolventenverein

Ich darf wieder ein paar Worte als Obmann des Absolventenverein an euch richten. Neben dem vorrangigen Ziel der nachschulischen Weiterbildung entwickelte sich mit dem Absolventenverein eine Plattform mit gesellschaftlichen Ereignissen wie Vorträge, Fachexkursionen und Bildungsreisen.

Der Sommer und die damit verbundene Haupternte ist in vollem Gange und somit bleibt in den Sommermonaten wenig Zeit für andere Dinge.

Daher ist auch das aktive Leben des Absolventenverein in den Sommermonaten etwas ruhiger.

Ein Anliegen vom Vorstand wäre, dass wir in Zusammenarbeit mit der Schule und anderen Einrichtungen weiter Impulse setzen, was Vorträge und Veranstaltungen betrifft.

Gerne würde der Vorstand den Verein in Zukunft noch aktiver gestalten, dies funktioniert nur, wenn uns alle Mitglieder aktiv dabei unterstützen.

Rechtzeitig informieren wir euch über anstehende Veranstaltungen und Vorträge und freuen uns über eine aktive Teilnahme.

Der Absolventenverein der LLA Lienz setzt sich zum Ziel, die Gemeinschaft ehemaliger Schüler und der Freunde des Vereines zu fördern.

Im Mittelpunkt stehen gemeinschaftsfördernde Aktivitäten wie:

- Vorträge
- Klassentreffen
- Fachliche Exkursionen
- Altes auffrischen und Neues entdecken

Die Veranstaltungen sollen alle ansprechen, gleich wie viele Jahre sie von der Schulbank trennen.

Der Absolventenverein ist ein wichtiges Bindeglied zwischen den Absolventen und der Schule.

Nach fast 2 Jahren im Amt als Obmann freut es mich besonders euch auch berichten zu können, dass wir viele Veranstaltungen gemacht haben, die auch teilweise immer sehr gut angenommen wurden.

Ich wünsche allen Absolventen/innen einen schönen Sommer und eine erfolgreiche Ernte.



Florian Steiner

### Von Lienz nach Linz

Unseren ersten Stopp machten wir bei „Frucht und Sinne“. Besonders spannend war die Blindverkostung verschiedener Kreationen von gefriergetrockneten Früchten und Schokoladen, besonders war der Geschmack von Spargelschokolade.



Nächster Programmpunkt war die Führung durch das Konzentrationslager Mauthausen. Der Begriff Konzentrationslager (KZ) steht seit der Zeit des Nationalsozialismus vor und während des 2. Weltkrieges für die Arbeits- und Vernichtungslager des NS-Regimes.

Nach einem anstrengenden, aber sehr interessanten Tag bezogen wir dann unsere Unter-

kunft im „Sommerhaus“ in Linz. Der Abend bot Abkühlung und Entspannung am Pleschinger See.

Am zweiten Tag war dem „ARS Electronica Center“ gewidmet. In diesem „Museum der Zukunft“ erhielten wir interessante, aber teilweise auch erschreckende Informationen über die fortschreitende Technologisierung auf der ganzen Welt. Eine Besonderheit war der DeepSpace-8K, eine Wand- und Bodenprojektion mit 3D-Animationen auf einer 16x9 Meter großen Wand.



Nach einer kurzen Zeit der Erholung in der Innenstadt von Linz und im Europapark in Salzburg ging es wieder in Richtung Heimat.

Mirijam Walder 2 BHM

### Abschluss-Exkursion der ersten Klassen BHM

Dieses Jahr ging es nach Kärnten. Als erstes besuchten wir die Kaslabn in Radenthein. Danach ging es weiter zu Wakonig's Hofgreißlerei und den Eierring Herzogstuhl.

Zum Abschluss besichtigten wir noch die Stadt Klagenfurt.

Der Besuch des Reptilienzoo Happ und eine Schifffahrt am Wörthersee rundeten ein interessantes Exkursionprogramm ab.

Daniela Einhauer und Petra Moser



Celina Kratzer zeigt vollen Einsatz



Eierlager vom Eierring Herzogstuhl



Die 1a und 1b BHM in Klagenfurt beim Wörtherseemandl

# Schulfoto LLA Lienz



**FSL 3a**  
 Vorne li.: Fabian Lanser, Marcel Großgasteiger, Michael Steiner, KV Tobias Kraler, Elias Senfter, Christian Ladstätter, Fabian Wieser  
 Mitte li.: LK-Präsident Josef Hechenberger, Stefan Kaufmann, Mario Stotter, Pascal Göritzer, Ambrosius Fasching, Fabian Maier, Julian Sostaritsch, Lukas Cavegn-Bernhard, Dir. Markus Einhauer, LA Martin Mayerl  
 Hinten li.: Julian Fuetsch, Stefan Ortner, Roman Schett, Benjamin Kriegl, Sandro Ablaber, Adrian Wolsegger, Lorenz Bstieler, André Angermann (nicht im Bild: Manuel Eder, Andreas Mietschnig, Lukas Tempele)



**BHM 3**  
 Vorne li.: Vanessa Mair, Petra Tembler, Carina Lena-Tötsch, Vanessa Fürhapter, Leonie Gruber  
 Mitte li.: LK-Präsident Josef Hechenberger, Dir. Markus Einhauer, Leonie Trager, Theresa Strieder, Christina Lubitz, Sabrina Moser, Bezirksbäuerinnen-Stellvertreterin  
 Hinten li.: Carmen Obkircher, Jasmin Guggenberger, FI Maria-Luise Schönbauer, Sandra Neuberger, FI Maria-Luise Schönbauer, Anna-Lena Pedarnig, Melanier Trautwein

# Schuljahr 2018/19



Ebenwaldner, KV Vernoika Amann, Anrader  
 r. Markus Einhauer, AV Hannelore Frank,  
 lasser, Jasmin Trojer, Julia Mattersberger,  
 erin Elisabeth Trojer, LA Martin Mayerl  
 bberger, Melanie Waldauf, Madelaine Un-  
 chnegg (nicht im Bild: Magdalena Gug-  
 nger)

**FSL 3b**  
 Vorne li.: Michelle Waldner, Lukas Klammer, KV Karin Ebner, Thomas Metschitzer,  
 Simon Baumgartner  
 Mitte li.: LK-Präsident Josef Hechenberger, Lukas Mayer, David Maier, Eva-  
 Maria Webhofer, Nadine Fuetsch, Andreas Tabernig, Dir. Markus Einhauer, LA  
 Martin Mayerl  
 Hinten li.: Lukas Lackner, Manuel Huber, Michael Gridling, Clemens Obergug-  
 enberger, Martin Told, Simon Feldner

# Der Höhepunkt des Schuljahres

Für 18 Schülerinnen der Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement und 39 Schülerinnen und Schülern der Fachschule für Landwirtschaft gab es Grund zum Jubeln. Sie erhielten in einem feierlichen Rahmen ihre Facharbeiterbriefe. Die Prüfung setzt sich aus verschiedenen Themenbereichen zusammen. Bereits im Herbst müssen sich die SchülerInnen für ein Fachthema entscheiden, über das sie eine Facharbeit verfassen müssen. Weiters haben sie die Möglichkeit, für ihre praktische Prüfung aus den Praxisgegenständen - je nach Fachrichtung - wie Produktverarbeitung, Kochen, Haushaltsmanagement, Metall- und Holzverarbeitung sowie Landtechnik zu wählen. Zusätzlich kann noch ein allgemeinbildendes Fach wie Religion, IKT, Politische Bildung und Rechtskunde oder Englisch/Italienisch im Rahmen der mündlichen Prüfung gewählt werden. Die schriftliche Projektarbeit, die ca. 15 Seiten umfasst, muss dann bei der mündlichen Facharbeiterprüfung anschaulich und interessant präsentiert und mit einem Fachgespräch abgerundet werden. Die Fächer Deutsch und Betriebslehre und Rechnungswesen sind von jeder Schülerin, jedem Schüler in einer mehrstündigen Arbeit abzuschließen.

Nach dieser dreijährigen Ausbildung haben die Absolventinnen und Absolventen die Möglichkeit, einen Aufbaulehrgang in den verschiedensten Richtungen zu wählen, um die Matura zu erlangen. Die Mehrzahl der Burschen entscheidet sich aber für eine Lehre – inzwischen auch mit Matura - und die Mädchen zieht es besonders zur Ausbildung in den sozialen Berufen. Nicht nur im fachlichen Bereich erhalten unsere SchülerInnen eine fundierte Ausbildung, auch das Leben im Internat und das gemeinsame Lernen und Arbeiten ist ein Schritt zur Selbstständigkeit und zum Erwachsenwerden. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren den jungen Erwachsenen herzlich und wünschen ihnen viel Erfolg und Glück für die Zukunft.

## Ausgezeichnete Erfolge bei Facharbeiterprüfung



*vorne li.: Lukas Cavegn-Bernhard, Benjamin Kriegl, Elias Senfter, Eva-Maria Webhofer, Andreas Tabernig, Simon Baumgartner*

*hinten li.: KV Tobias Kraler, Dir. Markus Einhauer, FI Maria-Luise Schnegg, LA Martin Mayerl, KV Karin Ebner*



*vorne li.: Theresa Strieder, Carina Ebenwaldner, Anna-Lena Tötsch, Sabrina Moser, Petra Tembler*

*hinten li.: Dir. Markus Einhauer, AV Hannelore Frank, FI Maria-Luise Schnegg, Bezirksbäuerinnen-Stellvertreterin Elisabeth Trojer, KV Veronika Amann, LK-Präsident Josef Hechenberger*

# Traktorführerschein



Die Fahrschülerinnen mit dem Fahrlehrerteam v. li.: Tobias Kraller, Johann Ortner, Peter Suntinger und Peter Niederegger (nicht im Bild Fahrlehrer Sepp Berger)

Insgesamt hatten wir heuer in der Fahrschule 46 SchülerInnen der FSL und 21 Schülerinnen der BHM.

In der Organisation gab es heuer einige Neuerungen, da seit 1. Juni der Fragenkatalog bei der spezifischen Prüfung (Klasse F) um einige Fragen aufgestockt bzw. erneuert wurden.

Wir gratulieren den FahrschülerInnen herzlich zu ihren gelungenen Prüfungen und wünschen ihnen eine gute und sicher Fahrt.

Johann Ortner

## Soziale Kompetenzen in der Fachschule für Erwachsene

In der Fachschule für Erwachsene wird neben fachlichem Wissen und Fertigkeiten auch Wert auf soziale Inhalte gelegt.

Am 25. April 2019 fand in Kooperation mit dem LFI an der LLA-Lienz eine Abendveranstaltung zum Thema „Zusammenleben am Bauernhof“ statt. Die Referenten Susanne Fischer und Erhard Reichsthaler sind Lebens- und Sozialberater und stehen als Gesprächspartner am bäuerlichen Sorgentelefon zur Verfügung. Aus ihrem reichen Erfahrungsschatz wissen sie um die Probleme und Herausforderungen im täglichen Zusammenleben auf den Bauernhöfen bestens Bescheid.

Mit so manchen alteingesessenen Ansichten räumten sie auf. Gemeinsam mit dem Publikum schauten sie auf die unterschiedlichen Systeme „Familie und Arbeit“. Es wurde die Wichtigkeit von Sprache (Wie reden wir miteinander?), gegenseitiger Wertschätzung und Toleranz angesprochen und es wurde die Hoffnung gestärkt, dass Zusammenleben mit mehreren Generationen am Bauernhof gut gelingen kann.

Wichtig war den beiden Referenten auch die humorvolle Aufbereitung, damit die oft harte Wahrheit annehmbar wird. Die TeilnehmerInnen konnten sich selbst und die eigene Lebenssituation immer wieder in den vielfältigen Beispielen wiederfinden.



Erhard Reichsthaler und Susanne Fischer mit dem Thema Familie

Fotocredit: LFI Tirol / Kollnig

## Dienstjubiläum

Wie schnell doch die Zeit vergeht!

Das Land Tirol als Dienstgeber lud im Landhaus zur Ehrung der langjährigen Lehrerinnen und Lehrer ein.

### 40-jähriges Dienstjubiläum

Marianne Halaus feierte ihr 40-jähriges Dienstjubiläum. Sie ist hauptsächlich für den Unterricht im Fachgegenstand Service in Theorie und Praxis und für die touristischen Fächer zuständig. Mit ihrer Genauigkeit und fachlichen Kompetenz erhalten die Schülerinnen eine ausgezeichnete Basis für den gastronomischen Fachbereich.

### 25-jähriges Dienstjubiläum

Margit Ortner begann ihren Dienst im Jahre 1996, hauptsächlich mit den hauswirtschaftlichen Fächern. Nach dem pädagogischen Abschluss in Deutsch unterrichtet sie dieses Fach hauptsächlich im Bereich Landwirtschaft. Besonders der Fachgegenstand Religion und die langjährige Internatsleitung sind die bevorzugten Bereiche, die mit viel Engagement und neuen Ideen bereichert wurden. Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratuliert herzlich zum Jubiläum.



v.li.: Dr. Klaus Wallnöfer, Marianne Werlberger, Margit Ortner, Marianne Halaus, Michaela Rauch, PV Stefan Frischmann, Christine Sponring, FI Dr. Stefan Prantauer

## Abschlussexkursionen

Nach der Besichtigung der Fa. Rubner Nordpan war das nächste Ziel für die **3a FSL** die MeateryOlang, ein Fleischverarbeitungs- und Vermarktungsbetrieb. Im angrenzenden Meating Point, in der sich eine komplett verglaste Reifekammer befindet, bekamen wir umfangreiche Informationen über das traditionelle Metzgerhandwerk, über die Herkunft des Fleisches, der Reifemethoden und der neuesten Initiativen.

Nach dem Mittagessen ging es weiter zum Fleckviehzuchtbetrieb Außermittlerhof, einem Heumilchbetrieb mit Kompoststall und Futterband.

In Mals im Vinschgau besichtigten wir den 200 Jahre alten Englhornhof mit der Hofkäserei. Der Hof mit Braunvieh und der Hofkäserei wurde mittels Crowdfunding erbaut. Der Betrieb widmet sich der Zucht der bedrohten Rasse des Original Braunviehs. Erwähnenswert ist vielleicht noch, dass die Jungtiere den Winter in den biologischen Weinbergen in der Nähe von Bozen verbringen (Transhumanz).

Am zweiten Tag ging es um das Thema Getreidebau. Konrad Meßner, vom Verein „umundauf“ – Kulturwirt und Regionalentwicklung – führte uns bis nach Prad und erklärte den Getreideanbau im Vinschgau, dem trockenste Tal in den Alpen. Es wird ein Haus des Getreides geplant und ein Kompetenzzentrum, um in dieser Gegend, wo der Obstbau dominiert, wieder die Sinne für dieses wertvolle Lebensmittel zu schärfen.

Nach der Besichtigung der FS Fürstenburg in Burgeis mit viel geschichtlichem Hintergrund ging es wieder Richtung Heimat.

*Margit Ortner*



*Imposante Firmenführung bei Firma Rubner Nordpan in Tassenbach.*

### Unsere heurige Abschlussexkursion führte uns nach Oberösterreich.

Die erste Station war ein Fischzuchtbetrieb am Mondsee, welcher Lohnaufzucht betreibt. Besonders interessant war, dass die Fische mit natürlichem Plankton aufgezogen werden. Auf dem Weg nach Linz besuchten wir Lehnerns Bauernleberkäse. Dort bekamen wir einen Einblick in diesen Betrieb und die vielseitige Produktpalette dieses Bauernhofes. Die nächste Station war die Firma Rosenbauer in Leonding, welche die größte Feuerwehrauto-Ausstattungsfirma der Welt ist. In diesem Werk wird auch der Panther produziert. Am Abend wurden wir von einem Fremdenführer durch den Limonistollen aus dem 2. Weltkrieg geführt. In der Firma Pöttinger bekamen wir eine Werksführung, welche unser Highlight war. Unsere letzte Station war der A2 Milch Betrieb der Familie Reingruber in Inzersdorf. Dies ist ein Familienbetrieb, welcher ca. 26 Schulen mit Schulmilch und Trinkjogurts beliefert. Außerdem erzeugt er rund eine halbe Million Liter Trinkmilch und verkauft diese bei REWE und div. Supermärkten.

*Dominik Angermann, 2A FSL*

## Unterwegs ...

Ende April 2019 war die Klasse **3b FSL** auf Abschlussexkursion in Südtirol.

Auf dem Besichtigungsprogramm standen Spitzenindustriebetriebe wie die Firma Leitner und Prinoth, Landwirtschaftsbetriebe mit Ziegenhaltung und Ziegenkäseproduktion und ein Betrieb am Ritten hoch über Bozen, der sich mit Wagyu-Zucht beschäftigt. Der kulturelle Höhepunkt war eine Führung durch den Brixner Dom - sehr freundlich aufgenommen und bewirtet wurden wir in der Brixner Molkerei - natürlich mit Mozzarella. Ein Besuch mit Mittagessen und Weinkellerführung in unserer Partnerschule Laimburg rundete das interessante Besichtigungsprogramm ab.



Die Abschlussexkursion der **2b FSL** führte über St. Johann in Tirol, wo wir einen innovativen Bauernhof besuchten, der sich neben seiner Milchwirtschaft auf Wagyu-rinder spezialisiert hat, nach Salzburg zur Firma STEPA die Heu- und Forstkräne produziert. In Oberösterreich am Attersee, kehrten wir in einer Mostschenke mit inkludierter Bierbrauerei ein.

Am zweiten Tag war unsere erste Station die Landmaschinenfirma Pöttinger in Griefßkirchen. Hier bekamen wir durch die Werksführung einen sehr guten Einblick in die Produktion der Landmaschinen. Der zweite Programmpunkt an diesem Tag war das ehemalige Konzentrationslager Mauthausen. Die SchülerInnen konnten Eindrücke über die Verbrechen und Ermordungen an mindestens 90.000 Menschen des Nazi Regimes im 2. Weltkrieg gewinnen. Nach diesem Rundgang traten wir die lange Heimreise an und machten noch eine Pause am Salzburger Flughafen im Hangar 7.



*Beim A2 Milchproduktionsbetrieb der Familie Reingruber*

# ... mit den SchülerInnen

Mitte Mai reiste die Abschlussklasse **3 BHM** nach Wien. Besondere Lokalitäten, wie der Rollercoaster und das Vapiano, das Hard Rock Cafe sowie einen Wiener Würstelstand und den Eiskreisler konnten wir genießen. Ebenso standen das Timetravel Vienna – eine spannende Wiener Zeitreise, der Stephansdom, der Naschmarkt, und der Donauturm auf dem Programm. Besonders schön fanden wir das Musical „I am from Austria“ im Raimundtheater, mit den bekannten Liedern von Rainhard Fendrich. Im Anschluss an die Abschlussexkursion fuhr die 3BHM noch nach Mauthausen an die Gedenkstätte.

Veronika Amann



Die erste Station der **1a und 1b FSL** war der Baumannhof in Toblach, bei dem auch ein Bunker aus dem zweiten Weltkrieg zu besichtigen war. Danach fuhren wir weiter zu einer unserer Partnerschulen, der LFS Dietenheim. Dort besichtigen wir den landwirtschaftlichen Versuchsbetrieb und anschließend die BRIMI. Dort konnten wir einen guten Einblick in die Milchverarbeitung (Ricotta, Käse und Mozzarella) gewinnen. Danach fuhren wir weiter in unserer Unterkunft in Salurn. Der nächste Tag startete mit dem Besuch einer weiteren Partnerschule, der LFS Laimburg. Dort erfuhren wir viel Wissenswertes zum Weinbau und wie man Qualitätsweine herstellt und verkostet. Es wurde uns auch der coole Weinkeller der Schule gezeigt. Weiter ging es dann ins Gardaland. Am dritten Tag machten wir uns wieder auf den Weg Richtung Heimat. In Franzensfeste war es möglich, eine der sich im Bau befindlichen Tunnelröhren des BBT zu besichtigen. Wieder an der Oberfläche und im Sonnenlicht fuhren wir weiter und nahmen in Innichen noch ein Mittagessen zu uns.

Bernd Haidacher



Belagerung des Panzers durch die SchülerInnen

Flugreisen - Kreuzfahrten - Busreisen - Ausflugsfahrten - Flughafentransfers - Taxiservice - Tickets



Unser Geschenktipp:  
Taxi- oder Reise Gutscheine!

## alpenland

Reisen aus erster Hand. Seit 1930

Reisebüro Alpenland E. Manfreda & Co.  
9900 Lienz, Amlacherstraße 2  
Dolomitencenter  
Tel. Büro: 04852-65 111  
Tel. Taxi: 04852-90 999  
www.alpenland-reisen.at

## ... in der Lehre

## Anna Wibmer



Anna Wibmer aus Oberleibnitz absolvierte 2017 die dreijährige Fachschule für BHM an der LLA Lienz. Sie begann

als Konditorlehrling bei der Bäckerei Joast und belegte beim heurigen Bundeslehrlingswettbewerb den zweiten Platz. Innerhalb von 5 Stunden musste sie 16 Pralinen, 24 Petit Fours, 4 Marzipanfiguren, 3 Torten



und 3 Schaustücke herstellen. Ein handgeblasener Hirsch aus Zucker mit gezogenen Zuckerblumen überzeugte die Jury im Casino Baden. Für Anna war dieser Wettbewerb eine tolle Erfahrung.

*Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft gratulieren sehr herzlich und wünschen weiterhin alles Gute.*

## Meisterbrief an Paulus Lugger und Joachim Klammer

Joachim Klammer und Paulus Lugger, beide Absolventen der LLA Lienz, haben am 24. Mai 2019 nach erfolgreich abgeschlossener Meisterprüfung der Land- und Baumaschinentechniker den Meisterbrief in der Dogana im Kongress Innsbruck verliehen bekommen.



Paulus (2. v. re.) und Joachim haben beide ihre Lehre in der Raiffeisengenossenschaft in Lienz absolviert, Joachim arbeitet mittlerweile in seinem eigenen kleinen Unternehmen selbständig, Paulus leistet gerade seinen Präsenzdienst beim Österreichischen Bundesheer ab und wird im August wieder in die Firma zurückkehren.

## Landes- und Bundeslehrlingswettbewerb der Tischler

Beim diesjährigen Bezirks-Lehrlingswettbewerb der Tischler in allen drei Lehrjahren in der Tiroler Fachberufsschule Lienz zeigten die Lehrlinge wieder ihr Können.

Von den 57 TeilnehmerInnen haben sich 16 Lehrlinge für den Landes-Lehrlingswettbewerb im Juni in der Tiroler Fachberufsschule für Holztechnik in Absam qualifiziert. Wir gratulieren unseren Absolventen:

1. Lehrjahr: Florian Waldauf (Tischlerei Wieser), 2. Platz
2. Lehrjahr: Elias Kleinlercher (Tischlerei Gollner), 2. Platz  
Lukas Kollreider (Tischlerei Wieser), 3. Platz
3. Lehrjahr: Andreas Jestl (Tischlerei Forcher), 1. Platz

## Andreas Jestl

Nachdem Andreas beim Landeslehrlingswettbewerb den 1. Platz erzielt hatte, gelang ihm beim Bundeslehrlingswettbewerb der Tischler der Sprung aufs Stockerl. Er erreichte den 3. Platz.

*Rechts im Bild Andreas mit dem Produktionsleiter Patrick Küng von der Firma Forcher.*



## Matura

## Matthias Oberguggenberger



Nach dem Abschluss der LLA Lienz im Jahr 2016 entschied Matthias sich für den Aufbaulehrgang an der HBLA für Forstwirtschaft in Bruck an der Mur. Diese schloss er im Juni mit einem ausgezeichneten Erfolg und als Klassenbesten ab. In der Försterschule absolvierte er zusätzlich

die Ausbildung zum Jäger und zum Waldpädagogen. In naher Zukunft wird Matthias als Forstadjunkt arbeiten. Nebenbei möchte er auch seiner Leidenschaft als Jäger nachgehen. Sein Ziel ist es nach zweijähriger Praxis als Forstadjunkt die Staatsprüfung zum Förster abzulegen und anschließend dieser Tätigkeit nachzugehen.

## Maria Told und Anton Hofmann

Maria und Anton absolvierten nach der LLA Lienz den dreijährigen Aufbaulehrgang an der HBLA Ursprung und schlossen diese heuer mit der Matura ab.



*v.li.: Dir. OStR. Josef Wimmer, Maria Told, Anton Hofmann, KV Mag. Siegrid Eibl*

# In eigener Sache

Erfolgreiche Absolventen

Verena Annewanter, Lehrling bei Malerei Lindsberger, gewann bereits im Frühjahr beim Lehrlingswettbewerb den 3. Platz bei den Landessiegern.

Danach wurde sie mit zwei weiteren Tiroler Malerlehrlingen ausgewählt, um am Bundeslehrlingswettbewerb Ende Juni in Salzburg teilzunehmen.

Bevor es aber soweit war, mussten die drei Auserwählten noch einen Test absolvieren, den sie bestand und in Salzburg teilnehmen konnte.



Landeslehrlingsreferent Malermeister Rodler und Verena beim 1. Training in der Malerwerkstatt Lindsberger.



Bei den „Austrian Skills“ in Salzburg belegte Verena den 4. Platz.

Wir gratulieren auch zur nun erfolgreich abgeschlossenen LAP und wünschen ihr weiterhin viel Erfolg im Beruf.

# Cinex

Wohnen  
mit  
**Hassler**  
GmbH

9900 LIENZ, Tiroler Straße 40  
Tel. 04852 / 62161 Fax: DW-14  
www.wohnen-mit-hassler.at  
e-mail: office@wohnen-mit-hassler.at



## DOLOMITENGOLF RESORT

### Schulbeginn 2019/20

Montag, 9. September 2019

1. und 2. Jahrgang Landwirtschaft und Betriebs- und Haushaltsmanagement

#### Impressum:

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

Wir danken für die gute



**ELEKTRO**  
**KÜHLUNG**

QUALITÄTS<sup>®</sup>  
HANDWERK  
TIROL **GEPRÜFT!**  
DAS LÄCHELN DER ZUKUNFT

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

**b reisen** **b taxi** **Taxiruf**  
(04852) 63 8 63

Ihr Spezialist für  
**BUS-, FLUG- & GRUPPENREISEN**

Bundschuh Reisen Ges.m.b.H.  
9900 Lienz, Hauptplatz 5  
Tel. +43-4852-63360  
www.bundschuh-reisen.com

**IHR HAUS UND HOF  
VERSICHERER**

DIE NR. 1  
IN OSTTIROL

**Kundenbüro Lienz**  
Mühlgasse 6a tel +43 4852 65646  
9900 Lienz mail lienz@tiroler.at

**tiroler**  
VERSICHERUNG

**Autohaus Pontiller**  
Lienz, Kärntner Str. 64- 70, Tel.: +43(0)4852/62705  
www.autohaus-pontiller.at

**S A P P L**  
deine Fahrschule

# Zusammenarbeit

SANITÄR • HEIZUNG • LÜFTUNG

# TIEFENBACHER

LIENZ • WEISSENSEE

04852/67007 • tiefenbacher-installationen.at

FÜR KINDER  
NUR DAS BESTE



**KUENZ**  
OBSTGARTEN

www.kuenz.tirol



**Horst IDL**  
Metallbau GmbH

A-9990 NUSSDORF / DEBANT TELEFON 04852 / 62 3 62-0 www.idl-metallbau.at

**modul 2**

planungs-bauleitungs-gmbh  
9900 lienz, pfarrgasse 2, telefon 04852/64550, fax 64550-6

**THEURL**  
AUSTRIAN PREMIUM TIMBER®



Vermessungskanzlei  
Dipl.-Ing. Rudolf Neumayr

9900 Lienz · Albin-Egger-Str. 10 · Tel. +43 4852 68568  
neumayr@zt-gis.at · www.zt-gis.at



Für unsere Absolventenvereinsmitglieder gibt es wieder die Möglichkeit, in der Woche vom 16. bis 21. Juli einen Rabatt von 12% in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisen Genossenschaft Osttirol einzukaufen.



# Maschinenring

**UNSER  
X LAGERHAUS**

**DIE KRAFT AM LAND**

**RAIFFEISEN  
GENOSSENSCHAFT  
OSTTIROL**

reg.Gen.m.b.H.

**Raiffeisen  
Meine Bank**

**Jetzt  
downloaden!**

Einfach, sicher, schnell:

**Die neue Mein ELBA-App.\***

Das persönlichste Banking Österreichs wird jetzt mit der neuen Mein ELBA-App noch einfacher, sicherer und schneller. Mit dem neuen Sicherheitsstandard pushTAN sowie Fingerprint oder Face ID können Sie Ihre Bankgeschäfte ab sofort noch schneller und unkomplizierter erledigen. [raiffeisen.at/mein-elba-app](https://raiffeisen.at/mein-elba-app)

**raiffeisen.at/mein-elba-app**

\* Internetbanking auf dem Smartphone.

Laden im **App Store**

JETZT BEI **Google Play**