

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Linz

Jahrgang 22

Bericht Direktion

Internatsleben

Neuanschaffungen

Personelles

Ausgabe 1/20



Aus der Direktion



Liebe Absolventinnen und Absolventen, geschätzte LeserInnen!

Gerade in turbulenten und schwierigen Zeiten konzentrieren wir uns darauf, wesentliche Dinge richtig zu machen. Auch unser Schulbetrieb ist durch die aktuelle Corona Krise sehr gefordert.

E-Learning

Innerhalb kürzester Zeit wurde die e-learning Plattform Moodle für alle unsere SchülerInnen und Lehrkräfte eingerichtet und im letzten Abdruck vor der Schulschließung eine Einführung für alle organisiert. Lehrkräfte haben sich in der ersten „Home office“ Woche virtuell mit „GoToMeeting“ getroffen und an einer online Schulung teilgenommen. Dadurch ist es möglich, unsere SchülerInnen zu betreuen und den Fernunterricht gut zu bewerkstelligen. Kaum zu glauben, wie schnell und engagiert diese Umstellung flächendeckend passiert ist. Insgesamt ist es ein gemeinsamer Schritt in eine, für viele von uns, völlig neue Form der Wissensvermittlung. Ich spreche hier unseren SchülerInnen und Lehrkräften einen besonderen Dank für ihr Arbeiten in der neuen Arbeitsumgebung aus und wünsche weiterhin gute Lernerfolge für diesen Fernunterricht!

Schulbetrieb

Während auf den Feldern der Frühling im Talboden schon bemerkbar ist, verfolgen wir mit Sorge die tiefen Temperaturen mit Frostnächten in unserem Obstgarten. Zum Glück haben wir vor 2 Jahren eine Frostbegrenzung installiert, die nun bereits zum zweiten Mal wertvolle Dienste leistet. Heuer setzen wir unsere, vor Jahrzehnten schon in Betrieb gewesene Bewässerung mit Wasser aus der Drau wieder in Stand. Damit können wir Flächen am Schulfeld in sehr langen Trockenperioden beregnen, um Ernteauffälle bei Ackerkulturen zu minimieren.

Neuerungen

Im Betrieb wird derzeit ein neuer kleiner Bienenstand errichtet, welcher im Rahmen des praktischen Unterrichts von den Schülern gebaut wurde. 10 Lehrbienenstöcke werden dort untergebracht.

In der Praxis Garten- und Grünraumgestaltung sollen dann eine Hecke (als Windschutz) und eine Blumenwiese als Bienenweide angelegt werden. Der neue Stand wird westlich der Lehrwerkstätte Metall aufgestellt. Ein eigener Praxisraum für den Bereich Bienen/Imkerei entsteht im neuen Mehrzweckgebäude.

Seit Herbst vermehren wir auf einer kleinen Fläche am Schulfeld die alte Osttiroler Getreidesorte Chrysanth Hanser Roggen. Die guten Backeigenschaften des CHR wollen wir für unser schuleigenes „Müllerhof Brot“ nutzen. Ein ausführlicher Bericht dazu wird nach der erfolgten Ernte in der „LLA aktuell“ erscheinen. Unsere 80 Legehennen versorgen unsere Schulküche täglich mit frischen Eiern. Die Betreuung haben die Mädchen aus der BHM, mit ihrer Lehrerin, Germana Mattersberger übernommen.

Stadtmarkt

Leider konnten wir heuer am Stadtmarkt in Lienz aus gegebenem Anlass nicht teilnehmen. Wir haben zwar schon einige Produkte produziert, aber ohne SchülerInnen kann es keinen Verkaufsstand geben! Neben dem Stadtmarkt mussten auch weitere Veranstaltungen (RGO Vollversammlung, MR Vollversammlung, Ostt. Gesundheitstage, ...) in unserer Schule abgesagt bzw. verschoben werden.



Dir. Markus Einhauer, Dir.-Stv. Thomas Zwischenberger, AV Hannelore Frank, Schulsprecher-Stv. Maximilian Fürhapter, Sabrina Steiner, Thomas Mußhauser bei der Übergabe der Kalbin.

Baustelle Mehrzweckgebäude



Die größten Auswirkungen, neben dem Unterricht, hat die Corona Krise auf unsere Baustelle „Mehrzweckgebäude“. Es ist fraglich, ob der geplante Fertigstellungstermin im September unter den Rahmenbedingungen (Baustopp auf allen Landesbaustellen) annähernd gehalten werden kann. Den Handwerkern spreche ich an der Stelle ein großes Kompliment für ihre engagierte Arbeit aus! Vor dem Baustopp wurde am südseitigen Dach noch die Photovoltaikanlage montiert. Gemeinsam mit weiteren, auf Bestandsdächern noch zu errichtenden PV Anlagen, wird die LLA als Landeseinrichtung dann einen vorbildlichen Beitrag zur Energiestrategie 2050 des Landes leisten können.

Zusammenhalt

Ein besonders schönes Zeichen für unsere gelebte Schulgemeinschaft ist die Spende einer Kalbin aus unserem Schulbetrieb für unsere Schülerin Sabrina Steiner durch alle SchülerInnen und Bediensteten. Die Kalbin wurde bereits überstellt und hat zwischenzeitlich weiblichen Nachwuchs bekommen.

Baufortschritt

In Gedenken

Im Jänner mussten wir uns von unserem langjährigen Lehrer und Direktorstellvertreter i. R. OSR Ing. Leonhard Hopfgartner verabschieden. Ich darf Leonhard für sein stets vorbildliches und engagiertes Wirken an unserer Schule sehr herzlich danken (eigener Nachruf im Blattinneren).

Personelles

Auch personell hat es die letzten Wochen wieder Veränderungen an der LLA gegeben. Unsere Mitarbeiterin im Team der Wirtschaftsküche, Michaela Berger ist in ihren erlernten Beruf als Familienhelferin gewechselt. Frau Waltraud Eder aus Dölsach ist dafür in unser Team nachgerückt.

Anmeldezahlen

Sehr erfreulich sind die Anmeldezahlen für das kommende Schuljahr. Im September starten wir erstmals seit 4 Jahren wieder mit insgesamt mehr als 100 SchülerInnen in den ersten Jahrgängen BHM und FSL. Bis zum Beginn des kommenden Schuljahres sind für den 3. Jahrgang die neuen kompetenzorientierten Didaktischen Jahresplanungen (Lehrstoffverteilungen) zu erarbeiten. Damit werden alle Jahrgänge nach dem neuen Lehrplan unterrichtet. Vor uns liegen aber noch herausfordernde Wochen im laufenden Schuljahr.

Abschließend wünsche ich euch allen für die kommenden Wochen alles Gute. Bleibt gesund!

Euer Direktor Markus Einhauer

Spezialpraxiswoche

Metall, Holz, Milch, Fleisch

Milchverarbeitung - Unterweges auf der Milchstraße

Mit großer Vorfreude auf die sogenannte Spezialpraxiswoche im 3. Jahrgang Fachrichtung Landwirtschaft, wählten heuer 21 Schülerinnen und Schüler den Schwerpunkt Milchverarbeitung. Neben der Produktion von diversen Weichkäsespezialitäten wie unseren „Weißen Lauser“ oder Weichkäse in Öl, produzierten die Schülerinnen und Schüler in dieser Woche auch Milcheis, Schnittkäse, Butter, Joghurt und Topfen. Aus dem fertigen Frischkäse wurden auch Finalprodukte wie Rolino, Topfenpralinen, Speckpralinen oder Topfenzauber hergestellt. Neben der intensiven Be- und Verarbeitung von Milch, wurde auch

Gaumenlogik und mit entsprechender Getränkeempfehlung serviert wurden.



Ein weiterer spezieller Punkt sind die Vorträge von Lebensmittelinspektor Andreas Blassnig und LK Direktvermarktungsreferent Michael Hölzl, die den Schülerinnen und Schülern Einblicke einerseits in die gesetzlichen Hygienrichtlinien, andererseits in die immer mehr von Bedeutung werdende Erwerbskombination Direktvermarktung gaben.

Familie Lauritsch wurden uns innovative Ideen der Direktvermarktung im Bereich Obstveredelung zu Säften wie zum Beispiel Apfel-Rote Rüben Saft oder der bekannte Hadnwhiskey vorgestellt. Seniorchef Franz Lauritsch ermutigte unsere Schüler mit der Botschaft kreativ, innovativ und mit Elan in die Direktvermarktung einzusteigen, denn seiner Meinung nach liegt sehr viel Potential in der bäuerlichen Direktvermarktung. Eine lehrreiche Exkursion für SchülerInnen und uns Lehrerinnen.

Barbara Suntinger
Petra Moser



Die Schüler bei der Eisverkostung mit Petra Moser

die sensorische Beurteilung von Joghurt und Käse behandelt. An einem Halbtage bekamen die angehenden FacharbeiterInnen eine Einschulung in die Welt der Käse Sensorik. Wie beurteilen professionelle Sensoriker in einer Produktprüfung einen Käse? Wie ist das Aussehen? Die Konsistenz? Der Geruch und vor allem der Geschmack? Weiters wurden professionelle Käseteller angerichtet, die nach der



Die Exkursionsgruppe 3 FSL und 2 BHM bei der Kärntnermilch.

Eine Fachexkursion nach Kärnten rundete diese Praxiswoche ab. Heuer besuchten wir die Kärntner Milch in Spittal/Drau, wo wir Einblicke in die Produktionsinhalte und Verarbeitung einer Molkerei bekamen. Anschließend erläuterte uns Sebastian Perwein am Gutsbetrieb des Kloster Wernbergs seine Philosophie der bäuerlichen Direktvermarktung und die Schwerpunkte in seiner Milchverarbeitung. In Velden, am Hof der

Metallpaxis

Im Februar, nach den Semesterferien, fand die Spezialpraxis für die 3. Jahrgänge statt. Bei diesem Praktikum entscheiden sich die SchülerInnen, je nach Neigung und Interesse, für ein praktisches Fach. Ich absolvierte meine Spezialpraxis im Praxisfach Metall. Als Werkstück fertigte ich für einem Kipper neue Wände. Bei dieser Arbeit konnte ich das Schweißen und alle anderen bereits gelernten Techniken üben, was mir viel Spaß gemacht hat.



In diesem Gegenstand werde ich dann auch im Mai meine Abschlussprüfung absolvieren.

Josef Wieser

Fleischverarbeitung

In der Fleischverarbeitungspraxis lernen die SchülerInnen das tiergerechte Schlachten, die Fleischbeschau und Klassifizierung von Rind- und Schweinefleisch. Neben den Tieren des Schulbetriebes werden auch Tiere von benachbarten Landwirtschaften an der Schule geschlachtet.

In der Spezialpraxis haben die SchülerInnen folgende Produkte hergestellt:

- Brühwürste
- Leberkäse
- Speck
- Hauswürste
- Salami
- Verhackertes

Die Produkte werden in der Wirtschaftsküche weiterverarbeitet oder im Hofladen und in Silvis Schatzkiste verkauft.



Manuel Weis (2 FSL) beim Wurstaufhängen

Holzpraxis

Am Montag, den 17. Februar 2020 hat für uns Drittklässler der FSL eine ganz besondere Woche begonnen. Die Spezialpraxis stand vor der Tür.

Wir konnten uns verschiedene Schwerpunkte in den Lehrwerkstätten Holztechnik, Metalltechnik, Landmaschinenteknik, Waldwirtschaft, Produktverarbeitung in Milch und Produktverarbeitung in Fleisch aussuchen. Ich habe mich für Holztechnik entschieden.

In einer Vorbesprechung mit unseren Betreuungslehrern einigten wir uns auf ein Werkstück, welches von uns selbst im Detail geplant werden musste.

Wir Mädels von der FSL verabredeten uns, ein Werkstück in Holztechnik anzufertigen.

Der Hahn im Korb war Markus, der ein sehr aufwändiges Projekt hatte und sich in dieser Woche einen Hühnerstall baute.

Sophie machte für ihr neues Wohnzimmer ein Fernseherregal, Johanna stellte für ihren Garten ein Hochbeet her, Vanessa baute sich ein Regal aus Zirbenholz, Annika fertigte eine Kiste für das Brennholz an und ich baute mir ein Doppelbett aus Zirbenholz.



Für uns alle war das eine sehr spannende Woche, weil man dadurch ein bisschen in die Arbeitswelt hineinschnuppern konnte. Was wir aber besonders aus dieser Woche gelernt haben war, dass die Zusammenarbeit unter Freunden und Kollegen eine sehr wichtige Rolle spielt. Wir haben sehr eifrig an unseren Werkstücken gearbeitet und haben eine große Freude, dass wir mit unseren Arbeitsstücken fertig geworden sind und wir es nun stolz Zuhause präsentieren können.

Sabrina Steiner

Jungzüchterschule

In den Semesterferien 2020 nahmen Christina Schneeberger (2 BHM), Michelle Waldner, Andreas Steiner und Thomas Resinger (ehemalige Schülerinnen FSL) an der Jungzüchterschule in Rotholz teil. Insgesamt waren 51 Teilnehmer, aus denen 10 Teams gebildet wurden.

Jeder Teilnehmer bekam ein Tier, und zusätzlich noch jedes Team ein „Teamtier“. Im Laufe der Woche war man für die Fütterung (in der Früh um 7:00 Uhr, am Abend um 17:30 Uhr) des eigenen Tieres verantwortlich. Ebenso musste man das Tier scheren (Topline, Bauchhaare), täglich in der Früh vor dem Füttern waschen und es an den Zahn gewöhnen, sodass es im Ring das Vorführen gewöhnt wurde. Ebenfalls musste man jeden Tag in der Früh vor dem Füttern das Strohbett mit Sägespäne und Stroh wieder einstreuen, sodass im Laufe der Woche das Strohbett zu einer bequemen Matratze für die Tiere wurde.

Die Standdekoration spielte eine wichtige Rolle, man bekam eine 2 m² Holztafel. Diese und die Kopftafel für die Tiere mussten wird gestalten.



Christina Schneeberger beim Führen

Bruno Deutinger erklärte die wichtigsten Grundlagen des Preisrichtens, so fuhren die Jungzüchter am Nachmittag zum Holstein Zuchtbetrieb Garzaner nach Fritzens, um dort das Preisrichten zu üben. Am nächsten Tag mussten sie eine Gruppe Holstein Kalbinnen richten.

Die Trainer beobachteten die Teilnehmer, wie sie sich in der Praxis verhielten und am Ende des Tages bekam jedes Team ein Feedback und Punkte. Bei gewissen Aufgaben wurde man nur einzeln bewertet und manchmal auch im Team. Am Ende der Woche wurden diese zusammengezählt und so ein Sieger ermittelt.

Am Samstag fand als Abschluss ein Typ- und Showmanship-Wettbewerb statt, wo die Jungzüchter dann ihre Künste zeigen konnten.



Die selbst gestaltete Tafel. Hinten v. l. Thomas Resinger, Andreas Steiner; Vorne v.l. Christina Schneeberger, Michelle Waldner

Gesamtiöler Wintersporttag der Europaregion Tirol

Am 23. Jänner 2020 fand im Skigebiet Ratschings und Ridnaun in Südtirol der gemeinsame Wintersporttag aller Land- und Hauswirtschaftsschulen aus Nord-Ost-Südtirol und dem Trentino statt.

Austragende Schule war dieses Jahr die Fachschule Salern in Südtirol. Im Vordergrund steht ein sportliches Kräfteressen in den Disziplinen Ski alpin (Riesentorlauf), Snowboard, Langlauf und Rodeln sowie ein gegenseitiges Kennenlernen und ein Erfahrungsaustausch. Rund 200 Schüler und Schülerinnen und Lehr-

kräfte nahmen bei besten äußeren Bedingungen daran teil. Auch die LLA Lienz war mit 16 Schülerinnen und Schülern und fünf Lehrkräften sowie der Abteilungsvorständin der BHM, Hannelore Frank am Start.

Mit einem 3. Rang im Skilanglauf der Burschen durch Marcel Ploner, einen 2. Rang im Rodeln durch Peter Weiler und weiteren guten Platzierungen hinter den Stockerlplätzen, war die LLA Lienz bei diesem länderübergreifenden Wettbewerb durchaus erfolgreich vertreten.

Peter Weiler

Hühnerhaltung

„Kein Gackern“ - Legehennen-Betreuung sehr beliebt

Wie schon in der LLA aktuell - Ausgabe 3/19 berichtet, halten wir 80 Legehennen am Betrieb.

Schülerinnen und Schüler erfreuen sich an der Kompetenzerweiterung Hühnerhaltung - Legehennenbetreuung - Freilandierproduktion durch diesen Betriebszweig.

Alle Schülerinnen der BHM haben bereits im Landwirtschafts-Unterricht Theorie & Praxis Informationen zur Hühnerhaltung und Legehennenbetreuung bekommen.

Beim praktischen Unterricht Landwirtschaft steht der Hühnerstallbesuch regelmäßig auf dem Programm, sodass die Mädchen für die Aufgaben der Hühnerstall-Dienste schon Übung haben. Diese sehen folgendermaßen aus:

Vormittag bzw. Mittag:

- Hennen ins Freiland auslassen
- Eierentnahme - Abrollregal
- Eiersortierung und richtiges Einlegen in vorgesehene Stapel-Lagen
- Eier stempeln
- Eierzustellung: 2x pro Woche in Müllerhof- und Wirtschaftsküche

Abend:

- Futter nachfüllen
- Wassertränke kontrollieren
- Hühner „einstallen“



Laura Pranter (2 BHM) und Christina Berger (3 BHM) beim Eier sortieren.

Die Hühnerstall-Dienste werden von Montag bis Freitag-Mittag von den Schülerinnen ausgeführt. An Wochenenden und in der schulfreien Zeit betreuen die Mitarbeiter des Landwirtschaftsbetriebes die Legehennen. Im Durchschnitt legen die Hühner derzeit 65 Eier pro Tag. Mit dieser Menge kommen die Schulküchen aus und wir brauchen keine Eier zukaufen. So manche Schülerinnen werden pfeifend oder sogar singend mit „Ich wollt ich wär ein Huhn“... oder „Old MacDonald had a farm“... beim Dienst angetroffen. Somit scheint es, dass die Legehennen-Betreuung durchaus gerne gemacht wird - und das freut uns sehr!

Germana Mattersberger

Bienenstand selbst gebaut



Links: Lukas Trojer und Niklas Zettl in der Holzwerkstatt
Mitte: Tobias Unterguggenberger bei der Montage des Daches
Rechts: Der fertige Bienenstand aufgebaut westlich der Metallwerkstatt

Internatsleben

Haus des Wassers

Internatsausflug



Auch dieses Jahr ging es beim Internatsausflug für unsere SchülerInnen wieder nach Schladming zum Night Race.

Die Stimmung war, auch ohne dem „ehemaligen“ Superstar Hirscher, großartig. Ein „Highlight“ war der Internatsausflug für alle SchülerInnen des 3. Jahrganges auch ohne die Flitzerin. Ein Erlebnis, das so manche SchülerInnen nicht so schnell vergessen werden.

Johann Ortner

Fußballturnier 2019

Das heurige Weihnachtsfußballturnier war wieder ein voller Erfolg. Trotz der nicht allzu großen Teilnahme von Schülern wurde beim jedem gespielten Matches hart gekämpft.

Nach einer kleinen Vorrunde - jeder gegen jeden - gab es noch die Platzierungsspiele. Überraschend aber doch sehr verdient war das erste Finalteam ein Team mit Schülern aus der 1B und 1C. Das zweite Finalteam waren wir Lehrer. Im Finale, das 15 Minuten dauerte, spielten wir Lehrer unsere ganze Routine aus und gewannen das Spiel knapp mit 1:0.



Links das Team der 1B/1C und rechts das Lehrerteam

Der Pokal für die Schüler kam heuer aus dem neuen 3D-Drucker.

Ich hoffe, dass es den Schülern gefallen hat und glaube, dass wir uns schon auf das nächste Turnier freuen können.

Johann Ortner

Skitage LLA Lienz

Ziel der Skitage ist es, dass unsere SchülerInnen und Schüler Schigebiete in Osttirol kennenlernen. Die SchülerInnen der 1. Jahrgänge fuhren in die Lienzer Skigebiete bzw. einen ganzen Tag nach Obertilliach.

Für die SchülerInnen der 2. Jahrgänge gab es einen gemeinsamen Skitag (BHM und FSL) im Skigebiet St. Jakob in Deferegggen.

Die Klasse 3a FSL durfte für einen ganzen Tag das Skifahren am Thurthaler in Sillian genießen.

Alles in allem - für alle SchülerInnen sowie LehrerInnen - eine gute Abwechslung zum Schulalltag und auch eine guten Ergänzung zum Sportunterricht im Turnsaal.



Auch ein Selfie durfte als Erinnerung an einen tollen Skitag in St. Jakob in Deferegggen nicht fehlen.

Eine willkommene Abwechslung für die 1 BHM war Anfang Februar der Nationalparktag im Defereggental.



Die Schülerinnen der 1 BHM mit KV Daniela Einhauer, Julia Weißkopf und den Nationalpark Rangern

Im Haus des Deferegger Heilwassers erfuhren wir über die Gewinnung, Zusammensetzung und Heilwirkung des jodhaltigen Salzwassers. Bei einer bildhaften Erzählung über die Schnabelmenschen durften wir verschiedene Produkte testen und bekamen Empfehlungen für mögliche Anwendungen.



Katharina Rauter und Lena Trost

Wetter, Klimaveränderung, Jahreszeiten, Wasserkreislauf, Leben im Wasser - waren Themen im Haus des Wassers in St. Jakob/Deferegggen. Jede Schülerin konnte im Labor ihr mitgebrachtes Wasser auf Härtegrad, Nitrat, Nitrit und pH-Wert untersuchen.

Wir genossen eine herrliche Winterlandschaft und beim Schneeschuh-Wetlauf wurde der Ehrgeiz geweckt und gezeigt, wieviel Energie in den Mädls steckt!



Voller Motivation beim Schneeschuhwandern

KV Daniela Einhauer

Wir Gedenken

Leonhard Hopfgartner

Geboren 1931 – stammte er aus einer kinderreichen Bergbauernfamilie - dem „Pflöß“ in Dölach – Gemeinde Hopfgarten im Defereggental. Er war das sechste von insgesamt 12 Kindern. Bis zum 22. Lebensjahr arbeitete Leonhard am elterlichen Hof mit. Nach dem Besuch der Landw. Lehranstalt Lienz erfolgte dann der Wechsel an die HBLA Raumberg, wo er 1958 maturierte. Im Feber 1959 trat Leonhard in den Dienst des Landes Tirol ein und war in den Bezirken Reutte und Lienz im Winter als Berufsschullehrer und im Sommer als landwirtschaftlicher Berater tätig. Zwischendurch erfolgte die pädagogische Ausbildung in Wien Ober St. Veit. Während der beruflichen Tätigkeit im Außerfern lernte Leonhard seine Frau Traudl – geborene Ladstätter aus St. Jakob - kennen. 1967 begann dann für Leonhard Hopfgartner die Lehrer- und Erziehertätigkeit an der LLA Lienz. Die Unterrichtsschwerpunkte waren Mathematik, Tierproduktion und Politische Bildung. Als Pädagoge zeichneten ihn seine ruhige, besonnene und wertschätzende Art im Umgang mit den Jugendlichen aus. Bei den Lehrerkollegen und dem Mitarbeiterteam wurde sein pflichtbewusster Arbeitseinsatz, seine Kollegialität und sein Wohlwollen sehr geschätzt. Leonhard Hopfgartner hat in den 26 Jahren seiner Tätigkeit die Landw. Fachschule mitgeprägt. In den letzten Jahren seiner beruflichen Laufbahn wurde Leonhard mit der Aufgabe als Dir. Stellvertreters betraut. 1993 erfolgte der Übertritt in den wohlverdienten Ruhestand, der ihm viele Jahre vergönnt war. Damit war dann endlich mehr Zeit für die Familie, für die Leidenschaft als Hobbygärtner und für die sportlichen Betätigungen. Gerne nahm Leonhard die Einladungen zu den verschiedenen Absolvententreffen.

In stillem Gedenken - Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein der LLA Lienz



Chrysanth Hanserroggen – eine alte Osttiroler Roggensorte

In Zusammenarbeit mit DI Christian Partl, der die Tiroler Genbank mit über 1.000 Landsorten betreut, wird heuer, nach einigen Jahren Pause, wieder die Erhaltungszucht für den Chrysanth Hanserroggen an der LLA Lienz durchgeführt.

Gerade alte Landsorten erleben in den letzten Jahren eine „Renaissance“. Der Chrysanth Hanserroggen wurde von Siegmund Riepler (Ederbauer in Nörsach) gezüchtet. Erstmals wurde er im Jahr 1956 ins Zuchtbuch eingetragen, und zeichnet sich laut Sortenbeschreibung besonders durch seine Winterfestigkeit und die Resistenz gegenüber Schwarzrost aus. Durch den Anbau von ertragsstärkeren Sorten, sowie Triticale und andere Getreidearten ist diese traditionelle Roggensorte fast gänzlich von den Osttiroler Feldern verschwunden.

Erst verschiedene Brotgetreideprojekte in Nord- und Osttirol machten den Anbau dieser Landsorte, vor allem im biologischen Landbau, wieder attraktiv. Der Chrysanth Hanserroggen eignet sich aber nicht nur als Brotgetreide, sondern auch als Zwischenfrucht, Grünschnittroggen und für Pistenbegrünungen.

Die LLA Lienz sieht es als wichtigen Beitrag, zum Erhalt von alten Sorten, die Erhaltungszucht für den Chrysanth Hanserroggen durchzuführen.

Selbstverständlich werden wir den selbst angebauten Roggen auch für unser bekanntes „Müllerhofbrot“ verwenden, und vielleicht noch die ein- oder andere Spezialität daraus kreieren.

Thomas Zwischenberger

Fahrsicherheitstraining

Impressionen aus dem Obstgarten der LLA Lienz

Beeindruckende Bilder zeigen den Verlauf der Frostnächte an der LLA Lienz. Wir hoffen, wie letztes Jahr, dass sich der Erfolg auch in der Ernte niederschlägt.



In der Ausbildung der Führerscheinklasse F nicht Pflicht, aber trotzdem eine gute Erfahrung im Umgang mit dem Traktor in einer Notsituation, ist das Fahrsicherheitstraining.

Auch heuer nahmen viele SchülerInnen, die die Traktorführerscheinausbildung gemacht hatten, an diesem Training teil. Nach einer kurzen Theorieeinheit durften die SchülerInnen mit 3 verschiedenen Traktoren der Marke Steyr (Multi Profi mit Anhänger, CVT Terrus) den Übungsparkour austesten. Neben richtigem Verhalten bei Notbremsungen, Schleudern und Schieben war es auch wichtig, die unterschiedlichen Geschwindigkeiten und den damit längeren Bremsweg am eigenen Leib zu erfahren. Ebenso brachte uns der ÖAMTC-Trainer das eingeschränkte Sichtfeld bei großen Traktoren näher. Dieser Tag ist für die SchülerInnen ein ganz Besonderer und wir hoffen, dass sie beim Traktorfahren nicht in solche Situationen kommen bzw. nun wissen, wie man richtig reagiert.

Johann Ortner



Die SchülerInnen vor dem Terrus CVT mit Johann Ortner

Betriebsbesichtigungen der 3a FSL

Viele lieben Wintersport, aber wie wird eigentlich ein Ski gefertigt? Dieser interessanten Frage gingen die SchülerInnen der 3a FSL im Blizzard Werk in Mittersill nach. Dort werden die Marken Blizzard, Tecnica, Nordica und Rollerblade sowie für Dynafit Rennski und Tourenski produziert. Beim Durchgang durch die Produktion war für uns interessant, aus wie viel verschiedenen Einzelteilen ein Ski besteht, dies können bis zu 65 Einzelteile sein. Nach der dortigen Werksführung führen wir zur IDM Wärmepumpenhersteller in Matrei weiter. Herr Wernisch erklärte den SchülerInnen die Funktion einer Wärmepumpe und anschließend bekamen wir einen Einblick in die Produktion. Die Firma IDM beschäftigt am Standort Matrei derzeit ca. 290 MitarbeiterInnen und will diese bis Jahresende auf ca. 350 Mitarbeiter aufstocken. In St. Johann im Walde steht der Kaltstall von Lukas Oblasser vlg. Gschwendter. In seinem Stall befinden sich derzeit 25 Mutterkühe. Zuerst hatte er Bedenken, weil es ein Offenfrontstall ist, aber es hat sich herausgestellt, dass



sich die Tiere sehr wohl fühlen und dies überhaupt kein Problem für die Kühe ist. Er versucht die Abkalbungen auf Herbst oder in den Frühjahr zu verlegen.

Petra Moser

Sport mal anders

Musik - Tanz - Selbstverteidigung

Jürgen Thiele, Betreuer der Linedance Gruppen in Südtirol und Bayern, begeisterte uns für diese mitreißende Art von Bewegung und Tanz. Neu war für uns, dass es beim Linedance unterschiedliche Stilrichtungen gibt, die jeweils unmittelbar mit der Musikrichtung einhergehen. Mit viel Spass und Freude, teilweise leichten Koordinationsproblemen versuchten wir die „Line“ zu tanzen.



Die Schülerinnen mit Jürgen Thiele

Wie befreie ich mich aus einer für mich bedrohlichen Situation?

Dazu gaben uns Frau Unteroffizierin Petra Zesch und Vzlt. Boris Kurnik vom Österreichischen Bundesheer wertvolle Tipps. In der Theorie ging es vor allem um den vorsichtigen Umgang mit der Umgebung: Was sagt deine Kleidung aus, wie definierst du deine Körperhaltung, wo ist ein sicherer Sitzplatz im Bus u.dgl. Klare Aussagen dem Täter gegenüber und technische Möglichkeiten zum Hilfeholen - wie ein 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 demonstrierten die Referenten 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 Amman



Handhabung mit dem Pfefferspray

Gegen kalte Füße – Socken stricken

Die Schülerinnen der 2 BHM konnten heuer das erste Mal ein Paar Socken stricken.

Am Anfang bekamen wir einige Tricks von unserer Lehrerin Frau Leiter, die uns das Stricken wirklich erleichtert hatten.

Jeder gestrickte Sock ist mit viel Arbeit und Liebe verbunden. Wir Schülerinnen schätzen die selbst hergestellten Socken jetzt viel mehr, da wir wissen, wie viel Arbeit und Zeit für dieses Werkstück benötigt wird. Wir waren und sind immer noch sehr begeistert, dass man aus einer Wolle so ein wertvolles Geschenk machen kann.



Die gestrickten Socken, passend für die kalte Jahreszeit.

Wir hoffen, dass dieses handwerkliche Geschick nicht verloren geht und wir noch viele tollen Socken stricken werden.

Magdalena Gomig, 2 BHM

Digitalisierung im Haushalt

Ein Saugroboter unterstützt die Bodenreinigung im Internet

Rund fünf Kilo wiegt der Kobold VR300 bei neun Zentimeter Bauhöhe und gut 34 Zentimeter Seitenlänge. Er saugt mit seinem 84-Wattstunden Akku bis zu 90 Minuten lang, damit gehen sich - je nach Beschaffenheit des Einsatzortes - bis zu 120 Quadratmeter aus. Der Staubbehälter fasst rund einen halben Liter.

Praxistag im Wohn- und Pflegeheim Lienz

Meine Erwartungen:

- Einblick in die Arbeit einer Pflegefachkraft
- Kennenlernen verschiedenster Tätigkeiten die durchzuführen sind
- Erkenntnis ob dieser Beruf Interesse und Freude an der Arbeit weckt

Meine Tätigkeiten:

- Körperpflege der Klienten (Waschen im Bett, Abtrocknen und Eincremen, Haare kämmen, Nägel lackieren)
- Klienten bekleiden
- Betten aufschlagen
- Betten neu beziehen
- Desinfizieren
- Mit den Bewohnern reden (Nach dem Wohlbefinden fragen, zuhören,...)
- Beim Toilettengang helfen
- Essen austeilen
- Hilfestellung bei der Aufnahme von Mahlzeiten
- Nachschlagen und informieren über verschiedener Prophylaxen
- Einblick in die Dokumentation der Pflege



Was nehme ich von meinem Praxistag mit?

- Voraussetzungen für diesen Beruf sind auf jeden Fall mentale Stärke und körperliche Kraft
- Ein gutes Team ist sehr wichtig für diese Arbeit
- In diesem Beruf trägt man reichlich Verantwortung gegenüber den Klienten

Die Erkenntnis nach diesem Tag ist, dass die Pflege von alten Menschen eine verantwortungsvolle und schwierige Aufgabe ist und dass man vor allem Freude am Beruf spüren muss, dass man diese Arbeit bestmöglich verrichten kann.

Mirjam Walder, 3 BHM



Schülerinnen der 3 BHM

auch, welche Bereiche schon gesaugt wurden und welche nicht.

Hannelore Frank

Über eine Smartphone-App lässt sich der Kobold VR300 über Heimnetzwerk oder Internet steuern. In der App lässt sich auch gut verfolgen, wie der Roboter seinen Einsatzort kartografiert und Raumpläne erstellt.

Die ersten Fahrten, bei denen diese Aufgabe erledigt wird, dauern länger, danach navigiert der Roboter effektiver durch die Räume. Praktischerweise kann man über den Raumplan künstliche Wände einziehen und erfährt



Der Roboter im Einsatz

Religion einmal anders

Neuanschaffungen

In der 3 BHM war im Gegenstand Religion der 2. Weltkrieg ein Thema, das betroffen machte.

Ein besonderes Augenmerk wurde dabei auf den Tiroler Priester Otto Neururer gelegt. Um das Fachwissen noch weiter zu vertiefen, durften wir im CineX in Lienz eine Privatvorführung des Kinofilms „Hoffnungsvolle Finsternis“ besuchen. Dieser Spielfilm zeigt Menschen auf den Spuren Neururers, der als erster österreichischer Priester in einem Konzentrationslager von den Nazis ermordet wurde.

„Im Film hat mich besonders fasziniert, dass Neururer trotz seines Schicksals nie am Glauben gezweifelt hat. Er hat trotz Lebensgefahr auf sein Gewissen gehört und das Richtige getan!“, berichtete eine Schülerin.

Durch einen glücklichen Zufall konnte anschließend der Filminhalt noch mit Regisseur Hermann Weiskopf & Drehbuchautor Dr. Peter Mair diskutiert werden. Diesen beiden, aber auch dem CineX, möchten wir hiermit nochmals ein großes DANKE für diesen interessanten und lehrreichen Nachmittag aussprechen.

Julia Weiskopf

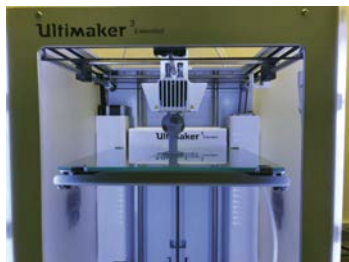
Schmiede

Schon weit vor Christi Geburt war der Schmied in seinem Handwerk tätig. Einst war er als Waffenschmied tätig, später als Werkzeug- und Gerätehersteller. Aus dem ursprünglichen Handwerk entwickelten sich verschiedenste Berufe.

Gemeinsam mit den SchülerInnen wurde die Schmiede neu aufgebaut und montiert. 3 Kohleschmiedefeuere, ein Gasschmiedeherd sowie ein Lufthammer stehen nun unseren Schülern zur Verfügung. Damit wurden bereits kleine Hufeisen und Meißel geschmiedet und gehärtet.



Anton Huber beim Gasschmiedeherd



Hier wird der Pokal für das Weihnachtsturnier gedruckt.

Von altem Handwerk und neuen Technologien

3 D-Drucker

Bei der „traditionellen“ Fertigung (Drehen, Fräsen) wird normalerweise bei der Herstellung Material abgetragen und das fertige Werkstück bleibt übrig. Dadurch wird wertvolles Material weggeworfen. Anders beim 3D-Druck. Computerunterstützt wird Kunststoff Schicht für Schicht aufgetragen und so können dreidimensionale Gegenstände (Werkstücke) erzeugt werden. Voraussetzung dafür ist das Erstellen einer dreidimensionalen Zeichnung. Die additiven (hinzugebenden) Fertigungsmethoden nehmen einen immer größer werdenden Platz in der Fertigung ein. Obwohl es die Technologien zum Teil schon seit 30 Jahren gibt, fand die tatsächliche Entwicklung und einfache Umsetzung erst in den letzten Jahren statt.



Diese Trillerpfeife wird in einem Stück gedruckt, die linken 2 Teile veranschaulichen das Innenleben.

Lasergravierer

Zusätzlich wurde ein Vorführgerät der Fa. Trotec angeschafft. Diese österreichische Firma ist weltweit führend in der Lasertechnologie. Es handelt sich um eine Lasergravier- und Schneidmaschine Speedy 300 mit 50 Watt Laser mit beeindruckender Geschwindigkeit von 4,2m/sec bei 5g Beschleunigung. Damit eröffnen sich unendlich viele Einsatzmöglichkeiten im Gravieren und Schneiden von Holz, Metall, Kunststoff, Glas, Stein, Keramik, Karton, Papier, Textilien, Leder, usw. Geplant ist ein Einsatz in der Fachrichtung Landwirtschaft und BHM.



Christoph Oberlohr mit einem Eistütenhalter für die Lucknerhütte und links der Gravierer.

NACH 20 JAHREN GIBT ES VIEL ZU ERZÄHLEN

Ein fröhliches Wiedersehen – für einige seit dem Abschluss vor 20 Jahren das erste Mal wieder – gab es am 1. Feber vor dem Brunnen der LLA für die Jahrgänge 1997/99 der Fachrichtung BHM.

Der Einladung der ehemaligen Klassensprecherin Katharina Walder folgten über 35 ehemalige Schülerinnen sowie die Klassenvorstände Marianne Holaus, Daniela Einhauer und Hannelore Frank.

Besonderes Interesse fand die ausgiebige Führung durch die Schul- und Internatsräumlichkeiten des Müllerhofs und der HS, blieb doch seit 20 Jahren nichts mehr wie es war. Über die Veränderungen, Entwicklungen der familiären wie beruflichen Situationen tauschten sich die jungen Frauen beim Mittagessen in Tristach noch lange aus.

Hannelore Frank



Verschiedene Gravuren auf Papier, Holz und Kunststoff

Es ist sehr erfreulich, dass wir unseren SchülerInnen mit diesen drei faszinierenden Errungenschaften ursprüngliches Handwerk sowie auch moderne Technologien näherbringen dürfen.

Michael Putzhuber

Miteinander

Schulball

Der Schulball fand heuer wieder am Donnerstag vor den Semesterferien statt, geplant vom Ballkomitee und mit Auftanz bzw. Mitternachtseinlage der Schülerinnen der 3. Klassen. Nachfolgend einige Bilder vom Ball, welcher ein voller Erfolg war. Die Schulgemeinschaft und alle LehrerInnen bedanken sich für die super Vorbereitung und problemlose Durchführung.



Der Auftanz mit einigen anspruchsvollen Figuren war für unsere SchülerInnen kein Problem.



Glückliche Gäste mit vollen Gläsern und das Ausschankteam bei der Cocktailbar

Volle Konzentration beim Wettmelken



Lehrer und Schüler stellen ihre Treffsicherheit bei den Nagelstöcken zur Schau

Top motiviert beim Verkaufen der Herzen bzw. Lose



Auf der Tanzfläche war viel los.

Ein Teil der Mitternachtseinlage - Traktorfahren mal anders



Ballkönig Christian Bäuerle mit seiner Ballkönigin Juliette Vergeiner

Leonie und Maximilian führten bei der Mitternachtseinlage durchs Programm.
Die GewinnerInnen beim Wettmelken: Daniel Wibmer und Hannah Mattersberger

Die GewinnerInnen des Schätzspiels - Länge eines Baumes, schätzen der auseinander geschnitten aufgehängt wurde: Florian Stollwitzer, Petra Moser und Daniela Einhauer

Dienstjubiläum

25-jähriges Dienstjubiläum

Johanna Einhauer ist seit 1995 in der LLA Lienz tätig. Ihre Unterrichtsfächer sind vor allem Englisch und Bewegung und Sport, wo sie auch den Begleitschleherer absolvierte.

Ein besonderer Schwerpunkt sind die Fächer im Schwerpunkt Gesundheit und Soziales. Seit März 2015 ist sie im Besitz des Lehrscheines im Bereich „Pflegetät“, der sie berechtigt, die Schülerinnen für den Erste-Hilfe Schein, den Babysitter-Schein sowie den PflegeFit-Schein im Rahmen des Unterrichtes auszubilden. Im vergangenen Schuljahr absolvierte sie auch den Qualifizierungslehrgang für Assistentenkräfte in Kinderbetreuungseinrichtungen.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratuliert herzlich und wünscht Johanna Einhauer weiterhin viel alles Gute.



v.l.: LRⁱⁿ Beate Palfrader, Johanna Einhauer, Dr. Klaus Wallnöfer und Bildungsdirektor Dr. Paul Gappmaier

Liebe LeserInnen der LLA-aktuell

Wie in jeder Ausgabe bemühen wir uns, euch das Neueste aus unserer Schule, dem Lehrbetrieb aber auch unserer Gemeinschaft durch den Internatsaufenthalt der SchülerInnen vorstellen. Zwölf Seiten LLA aktuell geben einen wunderbaren Einblick, wie breit unsere Schule aufgestellt ist. Neben Altbewährtem sind wir im Lehrerteam immer wieder bemüht, den SchülerInnen Zugang zu Neuem - 3D Drucker, Lasergravierer, modernste Traktoren beim Fahrsicherheitstraining, etc. - anzubieten.

Besonders mit Stolz erfüllt mich persönlich jedoch die mittlerweile breite Produktpalette unserer selbsterzeugten Lebensmittel an der LLA. Dieser hohe Stellenwert der Vielfalt spiegelt sich auch im Neubeginn der Hühnerhaltung oder aber auch in den Erneuerungen in der Imkerei, der Metzgerei sowie der Milchverarbeitung wider.

Regionalität ist ja bekanntlich in aller Munde, unsere SchülerInnen werden durch die an der LLA durchgeführten Produktverarbeitungen zu regelrechten GenussbotschafterInnen erzogen. Durch dieses Know-How werden sie zukünftig einen wesentlichen Beitrag zur Ernährungssouveränität unserer Gesellschaft leisten. Wie wichtig eine funktionierende Landwirtschaft mit einhergehender Verarbeitung und Vermarktung ist, zeigt sich vor allem auch in Krisenzeiten wie diesen.

Für die nächsten Wochen wünsche ich allen das Beste, vor allem aber Gesundheit.

Michaela Berger

war seit 2006 an der LLA Lienz im Bereich Hauspflege tätig. Nun bot sich für sie die Gelegenheit, wieder in ihren erlernten Beruf im Sozialbereich einzusteigen. Sie wird zukünftig das Team der Diakonie de La Tour „Sprungbrett Glöcklturn“ mit ihren Fähigkeiten unterstützen.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft wünschen ihr alles Gute und viel Freude und Erfolg für ihre neue Aufgabe.



Andreas Mühlburger

Seit 1983 war Andreas Mühlburger an der LLA Lienz beschäftigt. Auch während des Aufbaues seines Installationsbetriebes arbeitete er teilbeschäftigt an der Schule weiter. Ab September 2005 übernahm er von seinem Vorgänger Toni Mattersberger die Vollzeitstelle des Hausmeisters. Der immer größer werdende Betrieb inkl. Schule und Internat stellte ihn und sein Team immer wieder vor große Herausforderung.

Seit Beginn des Jahres ist Andreas Mühlburger nun im Ruhestand und die Schulgemeinschaft sowie der Absolventenverein wünschen ihm alles Gute, vor allem Gesundheit, damit er weiterhin seinen sportlichen Tätigkeiten nachgehen kann.



Karin Ebner

Im September 1996 wechselte Karin Ebner nach einigen Jahren als Hauptschullehrerin im Bezirk zur LLA Lienz. Ihr Unterrichtsschwerpunkt war Englisch, was sie zuerst in der Fachrichtung Landwirtschaft wie auch BHM unterrichtete. Auch Bewegung und Sport sowie Technisches Zeichnen übernahm sie.

Als Koordinatorin in der Fachgruppe Englisch organisierte sie viele Jahre die Lehrerfortbildung und bildete sich auch immer wieder weiter, damit sie auf dem neuesten Stand war. Neben den Aufgaben als Erzieherin im Schülerheim koordinierte sie auch alljährlich den Tag der offenen Tür. Seit Anfang Dezember ist Karin Ebner im wohlverdienten Ruhestand und der Absolventenverein und vor allem die Schulgemeinschaft wünscht ihr viel Gesundheit, Erholung und Freude an ihren Hobbys.



Neuanstellungen

Josef Weiler

Der neue Hausmeister stammt aus Dölsach und absolvierte die LLA Lienz. Anschließend machte er eine Lehre als Installateur und arbeitete bei der Firma Tiefenbacher. Seit November 2019 ist nun an der LLA Lienz tätig und schloss auch die Ausbildung zum Brandschutzbeauftragten ab.



Waltraud Eder

Waltraud Eder kommt aus Dölsach und war im Gasthof Marinelli beschäftigt. Seit März 2020 verstärkt sie nun das Team in der Küche und Hauspflege der LLA Lienz.



Dipl.Päd. Sonja Moser

Nach der Matura in Udine und Studium an der Uni Klagenfurt und PÄDAK Klagenfurt startete Sonja Moser ihre berufliche Tätigkeit aus Mangel an Lehrerstellen als Chefrezeptionistin und Geschäftsführerin eines Hotels und war nebenbei als Trainerin im WIFI tätig.



Seit Dezember 2019 unterrichtet sie nun an der LLA Lienz Fachrichtung Landwirtschaft das Unterrichtsfach Englisch und ist auch Erzieherin im Internat.

Der Absolventenverein und die Schulgemeinschaft wünschen alles Gute für die neuen Herausforderungen.

Osttiroler Bezirkslehrer Eisfest!

Nachdem es uns im vergangenen Jahr, aus organisatorischen Gründen nicht möglich war am traditionellen Eisfest teilzunehmen, war die Motivation – trotz Kälte – groß, wieder beim beliebten Eisstockschießen dabei zu sein.

Heuer stellten sich wieder zahlreiche Schulen mit über 80 LehrerInnen der Herausforderung auf dem Gelände des ESV Lienz in der Pfister.

Das Team der LLA Lienz (AV Hannelore Frank, Sepp Berger, Bernd Haidacher und Johann Ortner) hatte leider an diesem Tag das Glück nicht auf seiner Seite und belegte durch unglückliche Spielverläufe den letzten Platz.



Johann Ortner, Hannelore Frank, Bernd Haidacher, Sepp Berger

Neuwahlen Personalvertretung

Im November diesen Jahres wurde eine neue Personalvertretung gewählt. Danke an die bisherigen PersonalvertreterInnen Isabella Pohn, Klemens Ladstätter und Petra Moser für ihr Engagement. Den neuen PersonalvertreterInnen Johann Ortner (Vorsitzender), Isabella Pohn (Vorzitzstellvertreterin) und Andreas Blaßnig (Schriftführer) wünschen wir alles Gute für ihre Tätigkeiten in diesem Bereich.

Impressum:

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

Neujahrsempfang

Große Ereignisse beim Neujahrsempfang der LLA Lienz

Als besonderes Highlight gilt das alljährliche Betriebsfest der LLA Lienz. Heuer stand es im Zeichen großer personeller Veränderungen.

Nach einem ausgezeichneten Buffet, gefolgt von einem großartigen Bilderrückblick auf das vergangene Jahr, informierte Direktor Markus Einhauer über die Geschehen rund um die Schule und Betrieb.

Anschließend wurden Ehrungen und Dank an MitarbeiterInnen im Betrieb und den Lehrwerkstätten ausgesprochen und den Lehrerinnen und Lehrern gedankt für ihr großes Engagement.

Auch personelle Veränderungen wurden erwähnt, wie die neue Berufsorientierung von Michaela Berger und Klemens Ladstätter.

In den verdienten Ruhestand verabschiedet wurde Thomas Sint, Margit Ortner, Karin Ebner und Andreas Mühlburger.



Anita und Hans Joas und Christian Zeiner stoßen auf ihren Geburtstag mit Dir. Markus Einhauer an.



Dir. Markus Einhauer, PV-Vorsitzender Johann Ortner, Michaela Berger, Thomas Sint, Karin Ebner, Klemens Ladstätter, Margit Ortner, Betriebsrat Christian Zeiner, ehemalige PV-Vorsitzende Isabella Pohn und Andreas Mühlburger



Im Brennstadl war jeder Platz besetzt.



Verabschiedung der ehemaligen Personalvertreter Klemens Ladstätter und Petra Moser



Dir. Einhauer bedankte sich für die gute Zusammenarbeit aller MitarbeiterInnen, stellvertretend bei AV Hannelore Frank, Dir. Stv. Thomas Zwischenberger und Peter Mietschnig, Leiter der Wirtschaftsküche.



Der ehemalige Dir. Stv. Thomas Sint mit einem kurzen Rückblick auf seine lange LLA-Karriere.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratuliert.

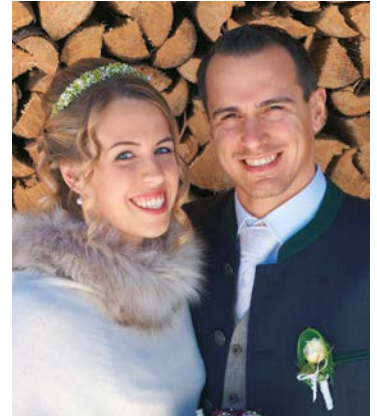
Seit 4. Dezember 2019 bereichert Yvonne das Leben ihrer stolzen Eltern Stefanie Waldner (BHM 2012 - 2015) und Thomas Resinger (FSE 2018/19).



Am 17. Dezember 2019 erblickte Madlen das Licht der Welt. Sie ist die Tochter unseres Buchhalters Harald Tiefenbacher und seiner Frau Alexandra.



Am 8. Februar 2020 gaben sich unsere Absolventin Verena Auer (BHM 2008 - 2011) und unser Internatsleiter Johann Ortner am Standesamt in Obertilliach das JA-Wort.



HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche vom 4. Mai bis 9. Mai 2020 einen Rabatt von 12 % auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen) in den Haus- und Gartenmärkten der Raiffeisengenossenschaft Osttirol.

RAIFFEISEN. DEIN BEGLEITER.



**IMMER GUT
AUFGELEGT.**

**HOL DIR DEIN CLUB-KONTO MIT
GRATIS JBL TUNE 560BT HEADPHONES.**