

LLA aktuell

Mitteilungen des Absolventenvereins der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz

Jahrgang 13

Bericht des LWK Präsidenten und der Direktion

15 Jahre Biomasseheizung an der LLA Lienz

Lebensmittelimitate - Chemie am Teller

Ausgabe 1/11



Kammerpräsident Ing. Josef Hechenberger



Wissen, Aus- und Weiterbildung sind starke Fundamente für die Zukunft einer leistungsfähigen Gesellschaft, daran besteht kein Zweifel. Diese Basis versucht die LLA Lienz ihren Schülerinnen und Schülern auf bestmögliche Art und Weise mitzugeben. Die LLA Lienz vermittelt Kenntnisse und Fertigkeiten, die aus Schülerinnen und Schülern zukünftige Betriebsführer im land- und forstwirtschaftlichen Bereich machen, auf den außerlandwirtschaftlichen Berufsweg oder den Aufbaulehrgang vorbereiten. Gerade für den Erhalt einer in-

„Die Kombination von Theorie und Praxis ist jener Vorsprung durch Bildung, den unsere junge Generation braucht.“

takten Landwirtschaft in Tirol ist es wichtig, die richtige Kombination von betriebswirtschaftlichem, unternehmerischem Know-how und fachlichem Weitblick zu kombinieren. Dass dies eine erfolgreiche Strategie ist, bestätigen sowohl die stetig stei-

genden Schülerzahlen als auch die beruflichen Werdegänge der Absolventinnen und Absolventen.

Die Kombination von Theorie und Praxis ist jener Vorsprung durch Bildung, den unsere junge Generation braucht. Dieses Angebot braucht es, um den ländlichen Raum weiter zu erhalten und zu entwickeln.

Die Vielfalt des Lehrstoffes, aber auch die zeitgemäße Infrastruktur der LLA Lienz tragen zum Erfolg des Schulkonzeptes bei. Der Umbau des Internates, das rund 130 SchülerInnen Platz bietet, rundet das Konzept einer „Lebensschule“ optimal ab.

Dadurch zeigt sich, dass es eine der wesentlichen Stärken der LLA Lienz ist, sich mit den Veränderungen, die der schulische und der berufliche Bereich mit sich bringen, weiter zu entwickeln und voraus zu denken.

Die LLA Lienz ist für Tirol ein Schulstandort mit und für die Zukunft, darf bei alledem doch auch nicht vergessen werden, dass gerade die Nähe zum elterlichen Betrieb für viele Schülerinnen und Schüler und bäuerliche Familien unerlässlich ist.

*Ing. Josef Hechenberger
Präsident der LWK Tirol*

Direktor DI Alfred Hanser



Jugendliche bewegen – Zukunft gestalten

Die für Österreich unerfreulichen Ergebnisse des letzten PISA-Tests hat

die Bildungsdiskussion mit unterschiedlichsten Standpunkten wieder voll in Bewegung gesetzt.

Die Vorschläge für Verbesserungen sind vielfältig. Immer häufiger geht's in der Diskussion um Ganztagschule, Ganztagsbetreuung, Mehrkosten, höhere Verfügbarkeit der LehrerInnen an der Schule und einer neuen Lehr- und Lernkultur.

So einiges, was für die Qualitätsverbesserung gefordert wird, praktizieren wir an unseren Landw. Fachschulen bereits über viele Jahre sehr erfolgreich.

Unsere Ganztagschulen in Kombination mit Schülerheimen sind nicht nur Ausbildungsstätten, sondern sind für Jugendliche auch ein Ort des Wohnens, des Lernens und der Freizeitgestaltung.

Die Lehrkräfte an unseren Schulen übernehmen auch Erziehungsaufgaben. Diese Doppelfunktion hat viele Vor-

teile, bringt gelegentlich auch Schwierigkeiten und Nachteile mit sich.

Wenn heute 240 Jugendliche in unserem Schuldorf wohnen und wir bei weitem nicht alle in den Schülerwohnheimen unterbringen können, so spricht das für die sehr motivierte und engagierte Arbeit unserer Lehrkräfte.

Unsere Internate verstehen wir als Brücke zwischen der Familie und dem gesellschaftlichen Leben. Jugendliche brauchen die Gruppe der Gleichaltrigen, brauchen Erwachsene neben ihren Eltern. Die Schülerheime bieten einen Übergangsraum vom geschützten Leben in der Familie in ein selbstständiges und eigenverantwortliches Leben. Vielfalt, ganzheitliche Bildung, Abwechslung zwischen Theorie und praktischem Unterricht, Betreuung, Förderung und Begleitung, Einsatz und Freude sind unser Erfolgsgeheimnis.

Eine große Schulgemeinschaft in einem schönen Schuldorf, als Schule für den ländlichen Raum, schafft Perspektiven für junge Menschen.

Dir. Alfred Hanser

Suchtprävention bei Jugendlichen



Frau Mag. Brigitte Fitsch sprach im Rahmen einer internen Lehrerfortbildung über das Thema Suchtprävention bei Jugendlichen.

Versuchte man früher als Prävention die genaue Darstellung der Suchtmittel zu erklären, besteht die moderne Suchtprävention daraus, das körperliche, seelische und soziale Wohlbefinden des Menschen, insbesondere der Kinder und Jugendlichen in den Mittelpunkt zu stellen.

Viele Faktoren spielen eine Rolle, bis es zur einer Sucht, insbesondere der Alkohol- und Drogensucht, kommt. Wir Menschen sind mit Stärken und Schwächen ausgestattet, und je nach Milieu und Situ-

ationen und den vorhandenen Mitteln ist es möglich, in die Sucht zu schlittern. Die Frage, wie man Suchtverhalten bei Jugendlichen erkennt, kann somit nicht wirklich klar beantwortet werden. Wichtig ist die Beobachtung über einen längeren Zeitraum und sensibel gegenüber den Zeichen sein (Kontrollverlust, Introversität, Gewaltbereitschaft, körperliche Schwäche usw.).

Im Anschluss präsentier- te uns die Referentin noch

Unterrichtsmaterialien, Folder und Links im Internet, (Kontakt&Co), die interessiert ausprobiert und angenommen wurden.

Auch wenn die Informationen nicht neu waren, so ist es doch äußerst wichtig, dieses Thema immer wieder aufzufrischen. Auch die Bestätigung, doch vieles im Umgang mit unseren jungen Menschen richtig zu machen, stärkt uns Lehrerinnen und Lehrer in unserer Arbeit.

Margit Ortner

Meisterkurs 2011/12

Den ersten Abschnitt zur Ausbildung Landwirtschaftsmeister haben an der LLA-Lienz 23 Herren und 3 Frauen erfolgreich absolviert. Neben der Ausbilderprüfung stand der Start der doppelten Buchhaltung mit Money-Maker, Steuerkunde und Wirtschaftskunde auf dem Stundenplan. Themen wie die Sozialversicherung der Bauern, der Maschinenring Osttirol und Tipps zum Stallbau ergänzten den 1. Teil. Nach einer längeren „Sommerpause“ beginnt im Oktober 2011 der Hauptteil.

Michael Gratz, Kals

Ich habe 2005 die LLA Lienz mit der Facharbeiterprüfung beendet, anschließend in der Firma Idl die Schlosserlehre begonnen und im Jahr 2008 mit der Lehrabschlussprüfung abgeschlossen.



2009 leistete ich meinen Grundwehrdienst ab. Von 2009 - 2011 war ich in Nordtirol als Montageschlosser tätig. Im Feber 2011 habe ich meinen elterlichen Landwirtschaftsbetrieb mit gewerblicher Zimmervermietung gepachtet. Der Betrieb wird derzeit in Nebenerwerb geführt und ist ein Milchviehbetrieb mit 8 Kühen und eigener Nachzucht. Seit März bin ich in der Landwirtschaftskammer Lienz als Beraterbauer tätig. Die Meisterausbildung sehe ich als eine gute Vorbereitung für die Zukunft meines Betriebes.



Grünlandnachsaat im Berggebiet

Antonia Steiner, Mörtschach

Ich bewirtschafte mit meiner Familie einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb in Rettenbach bei Mörtschach. Wir haben den Betrieb im Jänner 2010 von meinen Eltern übernommen und wollen ihn als konventionellen Mutterkuhhetrieb in Nebenerwerb weiterführen. Solange meine Eltern uns noch so tatkräftig unterstützen können, werde ich nebenbei meiner Tätigkeit als Verkäuferin nachgehen.



Mit der Meisterausbildung will ich die Voraussetzungen für die Niederlassungsprämie erfüllen. In erster Linie möchte ich aber meine Fachkenntnisse ausbauen und diese optimal auf unserem Hof einsetzen.

In der Landwirtschaft gibt es laufend Änderungen, darum ist es mir wichtig, immer auf dem neuesten Stand zu sein. Die Meisterausbildung bietet mir eine ideale Möglichkeit dazu.

Franz Schneider, Sillian

Ich führe mit meiner Familie einen landwirtschaftlichen Betrieb in Sillian. Größe: 10 Milchkühe, 20 Stück Jungvieh, 3 Noriker. Ich bin staatlich geprüfter Schilehrer und -führer und Inhaber einer Schischule in Sillian.



Der Grund, warum ich die Meisterausbildung mache, ist einerseits, dass ich vor der Übernahme noch einmal mein Wissen auf den neuesten Stand bringe. Weiters erwarte ich mir, durch den Informationsaustausch mit den anderen Bauern und Bäuerinnen mein landwirtschaftliches Netzwerk zu vergrößern.

In der Landwirtschaft finde ich einen optimalen Ausgleich zu meiner Arbeit in der Schischule im Winter.

Grünland - Bestandsregulierung

im Berggebiet

Ein idealer Grünlandbestand soll ein Durchschnittsverhältnis von Gräser : Kräuter : Leguminosen von 60 : 20 : 20 aufweisen.

Leider befinden sich aus verschiedenen Ursachen doch viele Dauer-GL-Bestände in unausgewogenem Verhältnis, meistens mit störendem Unkrautanteil ausgestattet.

Wichtige Maßnahmen dagegen sind:

- Düngung hinterfragen bzw. reduzieren
- Einzel- bzw. Flächenbekämpfungen durchführen
- Nachsaat mit speziellen Mischungen vornehmen

Eine umbruchlose GL-Nachsaat besteht grundsätzlich jederzeit vom Frühjahr bis in den Herbst hinein.

Sehr günstig ist dafür der Zeitpunkt der sogenannten „Wachstumsdepression“ im August.

Die Möglichkeit der Nachsaat nach Umbruch im Spätherbst wird am besten im Frühjahr unter Deckfrucht (z.B. Hafer) vorgenommen.

Nachsaat- und Neueinsaatmischungen soll man aber gezielt auswählen. Kriterien dafür sind:

- Feuchte- bzw. Bodenverhältnisse
- Klimatalagen und
- Nutzungsvarianten (Schnitt- bzw. Weidenutzung)

Für die Beratung stehen wir (LLA) und die Fachleute der RGO (Mischfutterwerk) gerne zur Verfügung.

Bei technischen Fragen helfen vorzugsweise die Spezialisten des MBR-Osttirol.

Franz Ganeider

Awaiting springtime

Glossary

English	German
the past winter	der vergangene Winter
though	obwohl
boost	erhöhen
heating costs	Heizkosten
heating plant	Heizanlage
wood chips	Hackschnitzel
still	noch (immer)
entire	ganz
is situated	liegt
cable car	Seilbahn
therefore	deshalb
consider	überlegen, daran denken
convert	umbauen
self-catering apartment	Selbstversorgerappartement
another	noch ein
less work	weniger Arbeit
privacy	Privatsphäre
whole	ganz
lots of	viele, eine Menge
possibilities	Möglichkeiten
popular	beliebt
like ...	wie ...
tobogganing	rodeln
furthermore	weiterhin
expect	erwarten
impressing	beeindruckend
snowcovered	schneebedeckt
pasture	Weide
long for	sich sehnen nach
already	schon, bereits
tractor-mounted	an den Traktor montiert
fence	Zaun
he wonders if	er fragt sich, ob
will last	reichen wird
fellow farmers	Bauernkollegen
wouldn't be the cheapest	würde nicht am billigsten sein
question	Frage
supply and demand	Angebot und Nachfrage
prefer	vorziehen
know	wissen
get	bekommen
after he had done	nachdem er
accounting	Buchhaltung
satisfied	zufrieden
caused by	verursacht von
concentrate	Kraffutter
pretty low	ziemlich niedrig
arable land	Ackerland
be ready	bereit sein
to be ploughed and harrowed	gepflügt und geeeggt zu werden
seed	Saatgut
grow	anbauen
own	eigene
forage crops	Futterpflanze
e.g.	zum Beispiel
barley	Gerste
cooperative	Genossenschaft
fertilizer	Dünger

UNIT 3

von Karin Ebner

The past winter wasn't really strong, there were some frosty weeks in February, though, which boosted the heating costs. Thank god, Mr Mair installed a new heating plant fired with wood chips last year and they still have their tiled stove.

The two holiday apartments and the B&B's were booked nearly for the entire winter season since the Mair farm is situated just half a kilometre away from the nearest cable car and chair lifts. Therefore the Mairs consider to convert the two B&B's to another self-catering apartment which would mean less work for Mrs Mair and more privacy for the whole family.

Tourists in this region are offered lots of possibilities for any kind of popular winter sports like skiing, snowboarding, tobogganing, ski-touring, cross-country skiing, snow-shoeing and ice-skating.

Furthermore winter guests can expect a number of impressive events throughout East Tyrol like spectacular horn toboggan races, the traditional horse racing in Matrei or llama-trekking through snow-covered alpine pastures with an authorized mountain guide.

But now everybody is longing for springtime, when the days get longer and warmer and nature awakens. Mr Mair has already serviced his tractor-mounted machines and has repaired the fences together with his two sons. He wonders if his hay reserve will last or if he will have to buy any from his fellow farmers. It wouldn't be the cheapest at this time of the year, but it's all a question of supply and demand, and he prefers buying from neighbours or friends, so he knows what he gets.

After he had done the accounting last week he was not really satisfied with his income caused by the high costs for concentrate and medication this year, and the price for milk is still pretty low in Austria.

At the beginning or in the middle of April the arable land could be ready to be ploughed and harrowed and prepared for the seed. Mr Mair grows his own forage crops, e.g. maize and barley. Today he is on his way to the coop(erative) to buy seed and fertilizers.

Schüleranmeldungen

Für das kommende Schuljahr sind 126 SchülerInnen für die Fachrichtung Landwirtschaft und die ländliche Hauswirtschaft als ErstwunschschülerInnen gemeldet.

Leider können wir zum jetzigen Zeitpunkt nicht allen SchülerInnen einen Internatsplatz zusagen.

Absolvent Georg Rainer neuer Bürgermeister von Nikolsdorf

Ich bin 34 Jahre alt und habe die Landwirtschaftsschule in Lienz absolviert.



Nach dem Abschluss der Tischlerlehre bei Anton Holzer und dem Bundesheer bewirtschaftete ich nun unseren Mutterkuh- und Ackerbaubetrieb in Nikolsdorf.

Weiters bin ich Mitglied der Bioenergie Nikolsdorf (Biogas) und Lieferant von nachwachsenden Rohstoffen.

Unser Betrieb umfasst ~22 ha LN und ~8 ha Forst. Funktionen: 6 Jahre Ortsobmann der TJB/LJ, anschließend 6 Jahre deren Bezirksobmann, seit 2004 Gemeinderat und Vizebgm., seit 5. Dez. 2010 Bürgermeister.

Ziele für Nikolsdorf: Förderung des Dorflebens, Erhaltung/Sanierung von Infrastruktur, erfolgreiche Baulandpolitik fortführen (derzeit 901 Einwohner, in 10 bis 15 Jahren 1.000 EW), Ansiedelung von Gewerbebetrieben, damit wir als finanzschwache Gemeinde nicht immer als Bittsteller auftreten müssen.

Miteinander und nicht gegen einander für unser Nikolsdorf arbeiten!

Georg Rainer

Gesamttiroler Wintersporttag

in Burgeis/Vintschgau

Traditionell findet alle Jahre ein Vergleichswettkampf unter allen Land- und Hauswirtschaftsschulen von Tirol, Südtirol und dem Trentino in den Wintersportdisziplinen Ski alpin, Snowboard, Rodeln und Langlauf statt.

Die Schülerinnen und Schüler der LLA-Lienz vertraten die Lehranstalt Lienz mehr als würdig und belegten zahlreiche Stockerlplätze und feierten einen großen Doppelsieg in der „Königsdisziplin“ Riesentorlauf.



Teilnehmer der LLA-Lienz mit den Begleitlehrkräften Gertraud Mietschnig, Florian Schwazer, Peter Weiler und Dir. DI Alfred Hanser

Die Landwirtschaftliche Lehranstalt Fürstentum war heuer der Gastgeber und so trafen wir uns am 9. Februar am „Watles“, einem kleinen Skigebiet oberhalb von Burgeis im Vintschgau zum sportlichen Kräftenessen und gegenseitigem Kennenlernen.

Wir gratulieren allen Preisträgern der Schule und freuen uns schon auf das nächste Treffen im kommenden Jahr an der Lehranstalt Rotholz.

Peter Weiler

Schneeschuhwandern am Zettlersfeld

Als Alternative zum Ski- und Snowboardfahren nutzten die Schülerinnen der 1 FSH das Angebot, mit einem Nationalparkranger auf Schneeschuhen zu wandern.

Dipl.-Ranger Andreas Angermann führte die Gruppe mit 11 Mädchen und FL Gertraud Mietschnig nach einer Einweisung über das Zettlersfeld. Den Mädchen machte dieser Art des Wintersports sichtlich Spaß, das herrliche Winterpanorama hoch über Lienz tat sein Übriges.



Die Platzierungen:

Benjamin Weiskopf und Christian Hopfgartner:

1. Platz im Riesentorlauf

Sarah Rainer-Pranter: 2. Platz Snowboard

Isabella Plankensteiner: 2. Platz Rodeln

Julia Tscharnidling: 2. Platz Langlaufen

Fünf Stockerlplätze für Lienz

Am 24. Februar lud die Fachschule Dietenheim zum alljährlichen partnerschaftlichen Wintersporttag ins Schigebiet Sexten ein. LehrerInnen und SchülerInnen der Fachschulen Litzlhof, Dietenheim und Lienz verbrachten einen sonnigen, aber leider nicht ganz unfallfreien Wettkampftag in den Dolomiten. Auch dieses Jahr haben unsere Schülerinnen und Schüler sehr gut abgeschnitten und einige Stockerlplätze ergattert.

Hiermit möchten wir nochmals unseren Bestplatzierten recht herzlich gratulieren.



Kategorie Riesentorlauf:
1. Platz: Isabella Plankensteiner
3. Platz: Anna-Maria Freiberger



Kategorie Rodeln Doppelsitzer
1. Platz: Johannes Plautz und Lukas Presslaber



Kategorie Rodeln Doppelsitzer Schülerinnen:
2. Platz: Katharina Goller und Sonja Ranacher



Kategorie Snowboard:
1. Platz: Katja Kreuzberger

15 Jahre

Biomasseheizung LLA Lienz

Seit 1996 ist die Hackgutheizung in der LLA zur Zufriedenheit aller in Betrieb. Aus heutiger Sicht ist es beinahe selbstverständlich, dass eine Landwirtschaftsschule mit erneuerbarer Energie aus der Region heizt. Damals war es ein Pilotprojekt mit Pioniercharakter und mit viel Gegenwind. Es hat sich ausgezahlt.

In den 15 Jahren haben 15.000 FM Brennholz aus der Region 2.500.000 Liter Heizöl ersetzt – eine herzeigbare Leistung in Bezug auf die Umwelt und Wertschöpfung aus dem heimischen Wald.

Mit der Schulheizung hat die LLA Lienz im Bezirk einen starken Impuls und einen regelrechten Erfolgskurs der Biomasse in Osttirol eingeleitet. Für die Regionalenergie Osttirol reg. Gen.m.b.H. als Errichter und Betreiber war es ein mutiger Schritt zu einer inzwischen erfolgreichen Entwicklung. Derzeit betreibt das bäuerliche Unternehmen – bestehend aus 85 Privatwaldbesitzern und 20 Agrargemeinschaften - 18 Heizwerke in 15 Osttiroler Gemeinden, erzeugt ca. 17.000 MWH Nutzenergie und verheizt ca. 13.000 FM Brennholz pro Jahr. Zusätzlich werden für den Hackguthandel rund 2.000 FM benötigt. Für eine rationelle Hackgutertezeugung, Lagerung und Logistik verfügt die Regionalenergie über 5 Brennholzlager. Von der inzwischen sehr rasanten Entwicklung in der Biomassebranche haben neben den Dienstleistungsbe-



DI Andreas Blaßnig, seit 15 Jahren Geschäftsführer der Regional Energie

trieben wie Holzlogistikunternehmen, Installationsbetriebe etc. vor allem die Waldbesitzer profitiert. Der Brennholzpreis hat sich mehr als verdoppelt. Das nachhaltige Wachstumspotenzial des Osttiroler Waldes wird derzeit voll ausgeschöpft.

Die Initiatoren der Hackgutheizung in der LLA Lienz können stolz sein auf das gelungene Projekt. Die Waldbesitzer können sich freuen über die gute Absatzlage. Gleichzeitig soll man allerdings sehr sorgfältig die derzeitige Entwicklung beobachten, die Grundsätze einer möglichst nachhaltigen und regionalen Wertschöpfungskette beachten und so wie vor 15 Jahren wieder mehr Eigeninitiative zeigen. Andernfalls werden andere potente Unternehmen bestimmen, zu welchen Konditionen Holz gekauft wird.

DI Andreas Blaßnig



Die Hackgutheizung der Landw. Lehranstalt Lienz versorgt das Schuldorf sowie einige weitere Gebäude seit 15 Jahren mit erneuerbarer Wärmeenergie

Schnittkäse und Co

Sieben „Käsefreaks“ wählten in der Spezialpraxiswoche den Bereich Milchverarbeitung.

Intensiv beschäftigten wir uns mit der Herstellung von Weich- und Schnittkäse. Insgesamt wurden in dieser Woche 240 l Milch verarbeitet.

Damit wir am Mittwoch die Milch zu Butter, Frischkäse, Fruchtmolke, Weichkäse in Öl und Hüttenkäse verarbeiten konnten, wurde sie am Montag mit Mehrbereichskulturen angesetzt. Frau Suntinger plante etwas Spezielles und holte vom Ziegenbauer Phillip Jans aus Kals Ziegenmilch. Diese Milch verarbeiteten wir zu Joghurt, Frischkäsebällchen sowie Weichkäse.

Am Dienstagvormittag besuchten wir den Familienbetrieb „Binterhof“ in Berg im Drautal, der das mehrfach prämierte Produkt „Topfentraum“ herstellt. Interessante Einblicke über die Milchviehhaltung und einen gut durchdachten Stallumbau erhielten wir von Betriebsführer Michael Halbfurter vom „Halbfurterhof“ in Stribach.



Am Ende der Woche sind die Schüler stolz auf die Käsespezialitäten, die sie selbst produziert haben

Der Geschäftsführer des Arbeitskreises Milch, Thurner Hans, erklärte Details zur Milchwirtschaft und gründete mit uns eine „Expertenrunde“. Zum Nachdenken regten besonders die Diskussionspunkte über mögliche Entwicklungen in der Zukunft an.

Ein Besuch bei der Tirol Milch in Lienz rundete die intensive Woche zur Thematik Milch und Milchverarbeitung ab. Alle Milchprodukte, die wir in dieser Woche produziert und veredelt hatten, wurden ordnungsgemäß verpackt und etikettiert. Stolz nahmen wir die mit nach Hause zum Verkosten.

Lebensmittelaufsichtsorgan Blaßnig Andreas informierte über die Vorschriften in der Direktvermarktung und hob dabei die wichtigen Inhalte eines Etiketts hervor.

Mit dieser Woche haben wir eine sehr gute Grundlage für die Zukunft, hochwertige Milch zu produzieren, zu veredeln und zu vermarkten.

Melissa Mayr, Strassen
Roman Stadler, Virgen

Eine Woche Praxis

im Schwerpunktfach

Die Spezialpraxiswoche, heuer vom 21. - 24. Februar, dient den SchülerInnen der Abschlussklassen Fachrichtung LW zur Vertiefung in ein Fachgebiet - aus drei landwirtschaftlichen und drei gewerblichen Fachgebieten wählt der Schüler eines aus und arbeitet mit hoher Eigenverantwortung an einem Werkstück von der Planung bis zur Fertigstellung. Wie es den angehenden FacharbeiterInnen in dieser Woche ergangen ist, berichten sie selbst.

Schneiden, schleifen, leimen,...

In der Tischlerwerkstätte entstanden Blumentröge, ein Aquariumunterschrank, Unterschränke und sogar ein Weinkasten.

Jeder gab seinen Vorschlag mit Skizze dem zuständigen Lehrer ab, danach bekam man einen Kostenvoranschlag, den die Eltern unterschreiben mussten.



Der letzte Feinschliff erfolgt per Hand

Am Montag begann die Praxiswoche, ich beschloss einen Weinkasten zu machen. Zuerst besprachen wir mit dem Lehrer den zuvor abgegebenen Entwurf und klärten Änderungen, wie z.B. Größe, Material, Arbeitsweise, etc. Am Nachmittag hatte ich noch Zeit ein paar Platten zuzuschneiden.

Am Dienstag ging die Arbeit weiter: Platten zuschneiden, schleifen und lamellieren waren meine Haupttätigkeiten.

Am Mittwoch musste ich noch fertig lamellieren und alles zusammenleimen.

Am Donnerstag schraubte ich die Arbeitsplatte und den Sockel zusammen. Die zwei Schubladen und die drei Türen waren auch am Nachmittag montiert.

Da leider die Spezialwoche zu kurz war, bin ich nicht mehr zum Schleifen der Türen gekommen, aber dies kann ich in der darauf folgenden Praxiseinheit erledigen. Durch diese Woche habe ich den vorsichtigen Umgang mit dem Holz und das genaue Arbeiten gelernt.

Dominik Gritzer, Ainet

Wartung und Reparatur

Acht Schüler wählten den Spezialbereich Landtechnik. Betreuungslehrer Herr Suntinger unterwies bei der Wartung und Reparatur mitgebrachter Landmaschinen und Geräte.

In der Früh ging es los. Zuerst mussten wir Zweierteam bilden und das Werkzeug ergänzen. Dann konnte jeder bei seiner eigenen Maschine einen Service machen.

Gemeinsam mit zwei Klassenkollegen warteten wir meinen Transporter. Wir kontrollierten zuerst die Bremsen und wechselten die Flüssigkeit. Danach ging es zum Ölwechsel, wo wir Motor-, Hydraulik-, Getriebe- und Lenkungsöl wechselten. Danach wechselten wir alle dazugehörigen Ölfilter und den Kraftstofffilter. Nachdem der Ölbadluftfilter gesäubert und bei der Probefahrt die Bremsen getestet wurden, hatten wir meine Maschine auf Vordermann gebracht.

In dieser Woche lernte ich vor allem, welche Wartungsarbeiten für einen reibungslosen Betrieb meiner Maschine anfallen. Dadurch lernte ich meine Maschine besser kennen und habe auch für mein weiteres Berufsleben wichtige Erkenntnisse gesammelt.

Georg Wibmer, Oberleibnig



Florian Preßlaber unterstützt Georg Wibmer beim Ablängen einer Zapfwelle

Schweißen wie ein Maschinenbauer

Schüler konnten Arbeitsgeräte ihrer Wahl schweißen

Für die praktische Abschlussprüfung im Mai 2011 hatten wir die Möglichkeit uns mit einem Werkstück vorzubereiten.

Zuhause hatte ich mit meinen Eltern ausgemacht, dass ich einen Sackroller fertige.

Es war eine wertvolle Erfahrung, wie man aus 6 m langen Eisenrohren und sonstigen

„Kleinteilen“ schließlich zum fertigen Werkstück kommt. Da wir nur vier Tage Zeit hatten, musste ich mich sputen, weil ich zusätzlich auch die anderen Schüler bei ihren Projekten unterstützen sollte.

Die Woche hat mir sehr getaugt und ich bin jetzt sicher, dass ich nach der Schule in die Metall-Branche einsteigen werde.

Anton Reiter, Gaimberg



Perfektion in der Waldarbeit

Neun Schüler nahmen an der Forstspezialpraxis in Hopfgarten teil.

In diesen vier Tagen führen wir mit FL Clemens Ladstätter und DI Andreas Blaßnig mit dem Bus in den Wald nach Hopfgarten.

Vor Ort wurden dann die Schüler eingeteilt: drei bis vier Schüler gingen mit DI Blaßnig Holzschlägern und lernten dabei, wie man einen Baum fällt, ausastet und richtig ablängt.

Die übrigen Schüler förderten die Bäume mithilfe einer Seilbahn aus dem Holzschlag.

Dabei gingen immer zwei Schüler in den Schlag um das Holz richtig anzuhängen. Zwei bis drei Schüler bereiteten dann das Holz am Forstweg für den Abtransport durch den Holztransporter vor. Jeden Tag wurden die Arbeiten unter den Schülern gewechselt.

Diese vier Tage waren eine sehr gute Vorbereitung für die praktische Abschlussprüfung in Forst. Durch diese Woche haben wir für die spätere Arbeit im Eigenwald sehr viel gelernt.

Michael Green, Kals

Erfolgreiche Absolventen

Sponsion

Eine Woche Arbeitsluft schnuppern

Zu Beginn des 2. Semesters fand die berufspraktische Woche für die 1. Klassen statt. Das Angebot, eine ganze Woche lang dem Schulalltag zu entfliehen und in die Arbeitswelt hinein zu schauen, nutzten die SchülerInnen gerne. Wenn die Auswahl an Berufen auch groß ist, so zeichnet sich doch jedes Jahr deutlich ab, welche Berufe an erster Stelle stehen. Bei den Mädchen sind es die Einzelhandelskauffrau, Friseurin und Floristin, bei den Burschen sind es ungeschlagen die handwerklichen Berufe Tischler und KFZ-Techniker.



Stefanie Seiwald im Blumenladen Stangl Kötschach

Wichtig ist es, dass damit der (erste) Kontakt zum/zur vielleicht zukünftigen Lehrherrn/Lehrfrau geknüpft wird und einer erfolgreichen Ausbildung nichts mehr im Wege steht.



Christian Oberhauser in der Tischlerei Ortner, Gaimberg

Zwei Absolventen unserer Schule haben erfolgreich ihr Studium abgeschlossen und im Rahmen der Sponsionsfeier ihr Diplom überreicht bekommen.

DI (FH) Greil Matthias absolvierte von 1997 – 2000 die LLA Lienz. Anschließend folgte von 2000 bis 2003 der Aufbaulehrgang in Raumberg. Von 2004 bis 2010 absolvierte Greil die Fachhochschule in Weihenstephan/Freising – Deutschland.



DI Fasching Christian besuchte unsere Schule von 1996 bis 1999. Danach absolvierte er den Aufbaulehrgang in Raumberg, wo er 2002 maturierte. Anschließend folgte das Studium auf der BOKU in Wien – Fachrichtung Landwirtschaft. Zwischenzeitlich leitete er den Arbeitskreis Milchproduktion für Tirol. Im Herbst 2010 schloss Fasching das Studium auf der BOKU ab.

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

DI Christian Fasching li, und DI (FH) Matthias Greil

Self Defence – die Schülerinnen der 3. Klasse Hauswirtschaft wissen sich zu verteidigen

„Halt, stopp“ – und dazu beide Hände in Abwehrposition!!!!
Reaktionen der Schülerinnen nach einem 6-stündigen Selbstverteidigungskurs. Kursleiter Mario Schmahl stellte mit seinem Kollegen Michael Guggenberger gefährliche Alltagssituationen nach und erarbeitete mit den Schülerinnen Möglichkeiten, sich als Frau erfolgreich schützen zu können. Alltagsgegenstände wie Handtaschen und Schlüssel sind neben gezielten Körperbewegungen bestens geeignet, sich zu verteidigen.

Beim Erlernen möglicher und „unmöglicher“ Bewegungen gab es Einiges zu lachen!!

Johanna Einhauer, Barbara Suntinger



Lehrabschluss mit Auszeichnung

Roland Erlsbacher aus St. Jakob, Schüler der Fachschule Landwirtschaft von 2004 bis 2007, hat die Lehrabschlussprüfung im Bereich Metall mit Auszeichnung bestanden – Lehrbetrieb Liebherr-Hausgeräte Lienz.

Die Schulgemeinschaft und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich!



HG Markt Aktion!

Alle Mitglieder des Absolventenvereines erhalten in der Woche von Di., 26. bis Sa., 30. April 2011 einen Rabatt von 12% auf ihren Einkauf (Aktionsartikel ausgenommen).

Frohe Ostern!

Der Absolventenverein sowie die Schulgemeinschaft der LLA Lienz wünschen allen Mitgliedern, Partnergeschäften und Freunden der Schule ein frohes Osterfest!

Lebensmittelimitate

Chemie am Teller!

Am 24. März hielt Frau Angelika Kirchmaier einen Vortrag zum Thema „Chemie auf unserem Teller“ an der LLA. Frau Kirchmaier lehrt an der FH für Diätologie in IBK und ist durch ihre wöchentlichen Beiträge im ORF bekannt.

Frau Angelika Kirchmaier gab uns einen kleinen Einblick in die Vielfalt von Lebensmittelimitaten und nachgemachten Lebensmitteln. Sie zeigte uns einige Tricks der Lebensmittelproduzenten, unter anderem, wie „geklebter Schinken“ hergestellt wird und wie man diesen Schinken erkennt. Sie machte mit ihren Studenten den Versuch den Schinken nachzumachen. Dazu wurden alle möglichen Fleischreste sehr klein geschnitten, anschließend in eine Form gedrückt, die aussah wie ein Steak und dann mit einer weißen Paste überzogen. Sobald es fertig getrocknet war sah es aus wie ein perfektes Steak. Deswegen sehen in Supermärkten auch gelegentlich alle Schinkenteile gleich aus und haben die gleiche Fettmusterung. So ein Produkt kann man aber besonders gut entlarven, wenn man sich so eine Schinken unter Blaulicht anschaut. Dabei sieht man die Klebestellen deutlich. Als Konsument muss man einfach nur sehr genau hinschauen um ein Schinkenimitat zu erkennen. Schinkenkleber sind nicht kennzeichnungspflichtig!

Außerdem hat sie uns auf Dinge aufmerksam gemacht, auf die man normal gar nicht achtet. Die Tatsache, dass in einem Puten Cordon bleu 10 % Putenfleisch und 40% Hühnerfleisch ist, würde uns wahrscheinlich im Alltag nicht weiter stutzig machen. Aber welches Tier ist zu Hälfte Huhn und zur Hälfte Pute? Sie hat uns wirklich nahe gebracht Inhaltsangaben genauer zu lesen und besonders wichtig, zu verstehen. Viele Imi-

tate erkennt man nicht am Geschmack, nicht an der Optik, sondern nur an der Kennzeichnung.

Warum sind in der Inhaltsangabe eines Käses Wasser, Bindungsmittel oder Stabilisatoren? Weil es Imitatkäse oder Analogkäse ist! Marketingexperten wollen uns Analogkäse verkaufen mit den Versprechungen, dass er nicht verbrennt - bis 400°C. Wozu ist das aber notwendig, da der Backofen schon lange vor 400°C kapituliert.

Oder um noch ein Beispiel anzuführen, hat sie uns ein Apfelmilchjogurt beschrieben, das sie in Deutschland in einem Supermarkt entdeckt hat und aus Neugier gekauft hat. Dieses Jogurt stand nicht im Kühlregal und war ein halbes Jahr haltbar. Hört sich für sie dieses Jogurt gesund oder natürlich an? Nachdem sie es auch noch probiert hat berichtete sie, es wäre einfach nur fürchterlich gewesen. Der Geschmack eines natürlichen Apfels wäre nicht vorhanden gewesen und es hätte nur künstlich geschmeckt. Aber sie beobachtete auch genug Kinder, die es mit Genuss verzehrten.

Das waren jetzt nur ein paar Beispiele ihres wirklich interessanten und gut dargestellten Vortrages. Zwischendurch machte sie sogar kleine Versuche, am Ende dieses Abends mischte sie auch noch eine kleine Kostprobe Himbeerjogurt vor dem Publikum, samt Färbemittel und Geschmacksverstärker. Nur der Konsument kann durch sein Kaufverhalten den Markt beeinflussen. Oft wird billig eingekauft, aber was kosten Medikamente, die man als Ausgleich braucht (Vitamine, Spurenelemente, ...)?

Mir hat der Vortrag sehr gefallen und ich konnte mir auch ein paar Ideen für meine Abschlussarbeit „Du bist, was Du isst“ holen.

Julia Lusser, FSH 3b

Jugendredewettbewerbe in Kematen und Lienz

Am 7. April fand an der HLFS in Kematen der Landesredewettbewerb der Tiroler Landjugend statt.

14 Schülerinnen und Schüler der LLA Lienz nahmen daran teil. 12 Mädchen und Burschen der LLA Lienz stellten sich in 4er-Teams einem Geschicklichkeits- und Wissensspiel. Getestet wurden dabei das Allgemeinwissen und die Sportlichkeit der jungen SchülerInnen. In dieser Kategorie gingen die SchülerInnen von Lienz leider ohne Stockerlplatz vom „Feld“.

Weiters bewiesen Katharina Senfter (2FSH) und Thomas Guggenberger (1FSL) viel Mut und stellten sich mit ihrer vorbereiteten Rede einer 5-köpfigen Fachjury. Gewertet wurden Sprache, Mimik, Gestik sowie Aufbau, Inhalt und Originalität der Rede.

Thomas Guggenberger erreichte dabei mit seiner Rede „Der Nebenerwerbsbauer und seine Probleme“ als einer der jüngsten Teilnehmer den sensationell 4. Platz.

Zeitgleich lief in Lienz im Bundesschulzentrum der Bezirksredewettbewerb des Landesschulrates und des JUFF über die Bühne. Larissa Plattner, Julia Plössnig, Eva-Maria Stratznig und Christina Thaler (2FSH) nahmen in der Kategorie „Neues Sprachrohr“ mit dem Beitrag „Warum nicht einmal anders“ teil und qualifizierten sich für den Landesbewerb am 17. Mai in Innsbruck.

Wir gratulieren den Preisträgern und wünschen für die weiteren Bewerbe alles Gute.

Isabella Pohn

Exkursion Oberkärnten

Im Wintersemester besuchte die 3 FSH ausgewählte Betriebe im Bezirk Spittal/Drau.

Frühmorgens begann die Besichtigung der Oberkärntner Molkerei. Nach einer Betriebsführung und einem interessanten Vortrag über Milch und Milchqualität stärkten sich die Mädchen und Lehrerinnen mit „Kärntner Milch“-Produkten.

Desweiteren besuchten sie die Verpackungsfirma Volpini, welche Kunststoffverpackungen, insbesondere Jogurtbecher und Tiefziehfolien, produziert. Herr Penker zeigte den gesamten Ablauf vom Rohmaterial bis hin zum Produktvertrieb.

Die Mittagspause verbrachten wir am Biohof Sommeregger, wo wir mit bäuerlichen Schmankerln bestens versorgt wurden. Es war uns auch möglich, den landwirtschaftlichen Betrieb zu besichtigen. Eine Besonderheit des Betriebes ist die „Entspelzanlage für Dinkel“.



Nachmittags kehrten wir noch in der Baumschule Winkler ein, wo wir eine Betriebsführung des Baumschul- sowie des Floristikbereichs bekamen. Beeindruckt war die gesamte Gruppe von der Vielfalt an Pflanzen und der kreativen Weihnachtsausstellung.



Für uns Schülerinnen war die Exkursion lehrreich und wir haben sehr viele neue Eindrücke und Erfahrungen sammeln können.

Schülerinnen der 3 FSH

Ganztagsbetreuung

spezial

Ganztagssschule – Ganztagsbetreuung – Schlagwörter, die momentan in den Medien tagtäglich präsent sind. Für unseren Schultyp nichts Neues.

Schon immer stellte diese Art der Betreuung einen wesentlichen Grundpfeiler unserer Schule dar. Würde in den letzten Jahren wegen der immer steigenden Schülerzahlen die Internatspflicht auch gelockert, so zieht es unsere jungen Menschen vermehrt in das Internat. Vielfach liegen die Gründe darin, dass der Schulstandort doch relativ weit vom Wohnort entfernt ist, aber auch die gelebte Gemeinschaft macht das Internat zu einem lebenswerten Ort für unsere jungen Menschen.

Unsere Internate sind voll besetzt und der Wunsch, einen Internatsplatz zu bekommen, steht bei den Eltern wie auch bei den Schülern aller Jahrgänge an erster Stelle. Eingebettet in einen regel-

mäßigen Tagesablauf, ein strukturierter Wochenplan und die dazugehörigen Feste und Feiern im Jahreskreis runden den Aufenthalt im Heim ab.

Regeln bieten Klarheit und Sicherheit

Die Pubertät ist eine Suche nach der Balance zwischen zu treffenden Vereinbarungen und der Handhabung der Regeln. Gerade in der schwierigen Phase der Pubertät brauchen die jungen Menschen neben ihren Eltern auch die Persönlichkeit des Lehrers, der auch zugleich Erzieher ist.

Regeln zu überschreiten gehört genauso dazu, wie die Konsequenzen daraus zu tragen. Gerade bei so vielen Jugendlichen ist ein gestrafftes Ordnungsgerüst wichtig. Hier haben sie die Gelegenheit, Verantwortungsgefühl, Pflichtbewusstsein, Konfliktfähigkeit und soziales Verhalten zu erlernen.

Die Abnabelung von Zuhause, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung können so gestärkt und gefestigt werden. Wobei zu erwähnen ist, dass Selbstständigkeit in dieser Entwicklungsphase bedeutet, nicht alles selbst tun zu können, sondern es ein-

schätzen zu können, ob man etwas selbst tun kann oder ob man jemanden um Hilfe bitten muss. Respekt gegenüber den Mitschülern, aber auch den Lehrpersonen,

gestattet. Eine Garantie dafür, dass sich junge Menschen wohlfühlen können. Die Drei- und Vierbettzimmer sind passend ausgestattet und die großzügigen Aufenthaltsräume



Gemeinsame Veranstaltungen stärken nicht nur die Gemeinschaft, sie fördern die musisch-kreativen Talente, die in unseren jungen Menschen stecken

kameradschaftlicher Umgang untereinander und Teamgeist sind wichtige Stützen für das zukünftige Leben in Beruf und Beziehung. Durch partnerschaftliche Kommunikation wird versucht, die Wünsche und Bedürfnisse zu berücksichtigen.

Ein Ort zum Wohlfühlen ...

Das erste Mal von Zuhause weg, raus aus dem Blickfeld der Eltern, mit Gleichaltrigen zusammen wohnen, ein tolles Gefühl. Heimweh spielt natürlich eine Rolle, doch

zum größten Teil legt sich dieses Gefühl nach den ersten Wochen, wenn die ersten intensiven Freundschaften geschlossen werden.

Unsere Schule ist zu einem kleinen Dorf geworden, in einem schönen, gepflegten Umfeld. Die Schulgebäude sind neu renoviert und modern aus-

bieten viel Platz für die Freizeit. Der Aufenthalt im Freien ist eine willkommene Abwechslung nach dem langen Unterrichtstag. Fußball, Volleyball oder sich einfach nur über Dies und Das zu unterhalten bieten genug Möglichkeiten sich kennen zu lernen.

Auch das Feiern kommt nicht zu kurz, denn die neue Kellerbar wird immer wieder für Klassenpartys genutzt.

Der Ausgang, gemeinsame Feiern im Jahreskreis lassen Freundschaften wachsen und Tanzkurs, Kino- und Theaterbesuche bringen willkommene Abwechslung in den Alltag.

Besonders die gemeinsamen abendlichen Veranstaltungen wie Nikolausfeier, Weihnachtsfeier, der Kulturabend und zuletzt der Schulball stärken die Gemeinschaft zwischen Jungen und Mädchen. Jeder muss daran seinen Beitrag leisten, damit diese Aktivitäten gelingen können.

Die Feierkultur hat sich zwar in den letzten Jahren schon ein wenig verändert, aber der Sinn dahinter ist gleich geblieben. Gelegenheit, Zeit miteinander zu verbringen – das Wichtigste für Jugendliche in diesem Alter. Welche Rahmenbedingungen dabei vorgegeben werden, spielt im Grunde wenig Rolle!



Viel Spaß haben die jungen Mensch beim Tanzabend am Faschingdienstag

Gemeinschaft und

Wohlbefinden



Schule und Internat - gemeinsam lernen

Die Schule an sich hat während der Entwicklung eine wichtige Bedeutung. Sie hat großen Einfluss auf die geistige, emotionale und moralische Entwicklung von Schülern und Schülerinnen. Der Schulbesuch ist nicht nur in Bezug auf die Zukunft wichtig, sondern auch vor allem wegen der Kontakte mit Gleichaltrigen. Darin liegt die große Chance des Internatsbesuches. In keiner anderen Phase im Leben verbringt man so lange und so viel Zeit mit Gleichaltrigen und befindet sich in einer Situation, in der der Vergleich mit Gleichaltrigen an der Tagesordnung ist.

Durch unser qualifiziertes Lehrerteam werden die kreativen Talente gefördert, wobei auch das betreute Lernen nicht fehlt. Gegenseitiges Unterstützen beim Lernen, gemeinsames Hausübung machen und Computernutzung sind Dinge, die nur in einem Internatsleben möglich sind.

Auch die Förderung lernschwacher Schüler ist in diesem Rahmen außerordentlich gut möglich. Unsere Absicht ist es, durch Lob, Anerkennung, Ermutigung und Dank das Verhalten positiv zu beeinflussen und damit vorbeugend Fehlentwicklungen entgegen zu wirken.

Alle Eltern wollen, dass ihre Kinder sozialkompetent, selbstsicher, selbstbewusst, kreativ und glücklich sind. Dass Kinder die Möglichkeit haben, sich diese Werte anzueignen, dabei spielt das Internat eine wichtige Rolle.

*Margit Ortnr
Internatsleiterin*

ALLGEMEINES WOHLBEFINDEN ENTSTEHT NUR DORT, WO SICH JEDER IN DAS GEMEINSCHAFTSLEBEN EINBRINGT.



Die neuen Aufenthaltsräume bieten Platz zum Lernen, Fernsehen, Spielen, Faulenzen,



Der Buffetbetrieb zu Mittag und Abend garantiert ein genussvolles Essen



Musik verbindet und wird durch Chor, Saitenmusik, Musikkapelle gefördert



Die Hausdisco garantiert super Stimmung!

Welche Vorteile hat das Internatsleben für dich?

Man hat keinen Stress mit den Busfahrten. Man ist immer unter Freunden und kommt von zuhause weg. Durch die Studierstunde lernt man auch täglich und somit sind die schulischen Leistungen sicher besser.

Larissa Plattner



Man lernt das Betten machen, das Zimmer sauber halten. Damit wird einem klar, dass nicht mehr alles die Mutter macht. Man muss sich selbst um vieles kümmern, man muss selbst die Verantwortung übernehmen.

Matthias Kramerath

Man lernt selbstständiger zu werden, weil man auch einige Pflichten übernehmen muss, wie Zimmer reinigen, Frühstücksdienst, Stockdienst u.ä. Ich finde es gut, dass unserer Schule ein Internat angeschlossen ist, denn die täglichen Busfahrten wären sehr anstrengend.

Bettina Mariacher



Es ist sicher auch der Spaß im Internat ein Grund für meine positive Einstellung dem Heim gegenüber. Natürlich macht das Leben in den neuen Zimmern noch mehr Freude als letztes Jahr in den alten.

Alexander Grimm

Ich finde das Zusammenleben im Heim grundsätzlich gut. Manchmal fehlt aber die Privatsphäre. Natürlich braucht man einmal Ruhe. Man sieht sich 24 Stunden am Tag, 5 Tage lang. Es kommt auch zu Streitereien.

Sarah Bachlechner



Personelles

Gratulation zum 60er

Kollegin Antonia Wibmer hat 1971 ihren Dienst beim Land Tirol begonnen. Sie unterrichtete eineinhalb Jahre in St. Johann/Weitau und ist fast 40 Jahre Lehrerin an der LLA Lienz, Fachrichtung Hauswirtschaft. Schwerpunkt der Unterrichtstätigkeit ist die Textil- und Bekleidungskunde in Theorie und im praktischen Unterricht, wobei ihr das Trachtennähen seit jeher ein großes Anliegen ist.



Direktion und Absolventenverein gratulieren recht herzlich zum runden Geburtstag.

Runde Geburtstage

Kürzlich feierte unser langjähriger Buchhalter (1962 – 2001) Herr **Andreas Wernisch** seinen 70. Geburtstag.

Ebenfalls den 70er feierte Frau **Paula Reitmair** ehemalige Mitarbeiterin im Rinderstall (1970 – 1996).

Schon etwas zurück liegt der runde Geburtstag von Tischlermeister **Herbert Wibmer**. Er war von 1985 bis 2001 Praxislehrer in der Werkstätte Holzbearbeitung.

Die Direktion und der Absolventenverein gratulieren recht herzlich, wünschen viel Gesundheit und alles Gute für die Zukunft!

Geburt



Am 11. Feber erblickte Michael Andreas das Licht der Welt. Er ist der erste Sohn unserer Kollegin Margit Steiner und Leo Hebenstreit, der kürzlich den Landwirtschaftlichen Facharbeiter bei uns gemacht hat. Wir wünschen der jungen Familie alles Gute, Gesundheit und viel Freude am Gerlhof.

25-jähriges Dienstjubiläum



Frau Mag. Bachler Helga ist seit 1988 im landwirtschaftlichen Schulwesen tätig. Begonnen hat Frau Bachler als Lehrerin an der LLA Imst. Nach kurzer Tätigkeit an der LLA Rotholz unterrichtete sie viele Jahre in der LLA St. Johann-Weitau. 2009 folgte die Versetzung an die LLA Lienz, wo Kollegin Bachler Politische Bildung u. Rechtskunde, Englisch und die praktischen Fachbereiche Haushaltsführung und Gartenbau unterrichtet.

Herzliche Gratulation!

Trauer um unseren Absolvent Jakob Lusser



Es hat unsere Schulgemeinschaft tief betroffen gemacht, als wir erfahren mussten, dass Jakob (Schüler Fachschule Landwirtschaft von 2004 – 2007) durch einen tragischen Unfall ums Leben gekommen ist. Jakob war lebensfroh, engagiert und hat in uns Spuren hinterlassen. Unser tiefes Mitgefühl gilt vor allem seinen Eltern und Geschwistern.

Impressum:
Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: Absolventenverein der Landw. Landeslehranstalt Lienz, Josef-Müller-Str. 1, 9900 Lienz;
Redaktion und Gestaltung: Ing. Mag. Markus Einhauer, Dipl. Päd. Hannelore Frank; Bildnachweis: Lehrkräfte und SchülerInnen der LLA Lienz; Satz: Markus Einhauer, Hannelore Frank;
Druck: Digitaldruck.at



Matthias Lanzinger,
Ex-Skirennfahrer

**Raiffeisen
Versicherung**

Reden wir übers Leben.

Ohne die richtige Absicherung ist alles nichts:

**Wenn's um meine Versicherung geht,
ist nur eine Bank meine Bank.**

Machen Sie jetzt den Raiffeisen Sicherheits-
Check. Damit nichts passiert, wenn mal was
passiert. www.raiffeisen-versicherung.at

Jetzt gratis
Sicherheits-
Check