



# LLA aktuell

April 2006

Jahrgang 9, Heft 1

## Aus dem Inhalt

## Mitteilungen des Absolventenvereines der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz

- Bericht neue Schulinspektorin
- 10 Jahre Regionalenergie Osttirol
- E-learning im Meisterkurs
- Schüler machen Zeitung
- Für Scheichs und Promis
- Seite des Sportes
- We feed the World
- Kneippprojekt HW 3
- Bischofbesuch an der LLA
- Fleischverkostung
- LR Steixner an der LLA
- Tag der offenen Tür - ungebrochenes Interesse
- Erstmals Schnupper-Woche für LW 1
- Gedenken an Altobmann Josef Putzhuber
- Verabschiedung FI Gerda Salcher
- Neuer Email Verteiler
- Arbeiten mit Metall
- Rückblick Krapfenbackkurs



Die Schülerinnen der HW 3  
wünschen allen AbsolventInnen  
und Freunden der LLA Lienz  
ein gesegnetes Osterfest!



FI Ing. Christina Röck

# Ing. Christina Röck neue Fachinspektorin

Liebe Absolventinnen und Absolventen der LLA Lienz!

Mit 13. 02. 2006 wurde ich zur neuen Fachinspektorin für die Abteilung Hauswirtschaft im landwirtschaftlichen Schulwesen bestellt. Es freut mich sehr, dass ich mich in der vorliegenden Ausgabe Ihrer Absolventenzeitung vorstellen darf. Ich bin in Inzing, nahe Innsbruck aufgewachsen und habe nach der Matura an der HBLA Kematen und der Lehrerausbildung an der Agrarpädagogischen Akademie in Wien 1985 meine Unterrichtstätigkeit an der LLA Imst begonnen.

Wir führen im Pitztal einen landw. Betrieb im Nebenerwerb. 1988 unterbrach ich meine Unterrichtstätigkeit und widmete mich meinen drei Kindern. 1993 tauschten mein Mann und ich die Rollen - ich begann wieder zu unterrichten und er kümmerte sich um die Kinder und den Hof. 1998 übernahm ich die Leitung der Fachschule für ländliche Hauswirtschaft in Imst. Nun stelle ich mich mit viel Freude meiner neuen Aufgabe als Fachinspektorin.

## Ein Schwerpunkt meiner Tätigkeit wird in der Schulentwicklung liegen

Wenn ich auf den Beginn meiner Unterrichtstätigkeit zurückblicke, kann man die Entwicklung der hauswirtschaftlichen Bildung in den vergangenen 20 Jahren folgendermaßen beschreiben:

## Gutes bewahren und offen für neue Entwicklungen sein!

Bewahrt haben wir in der hauswirtschaftlichen Ausbildung den hohen Anteil an Praktischem Unterricht, es sind aber viele neue Inhalte dazugekommen.

Bewahrt haben wir uns die enge Verbindung von Schule und Internat, unsere so genannte Lebensschule. Dieses Miteinander, das Eingehen auf unsere Schüler als Personen, das „Sich kümmern“ um den Einzelnen, die Wertorientierung sind heute wichtiger denn je. Durch das Leben in der Gemeinschaft, durch das „Wohnen an der Schule“ gibt es eine Bindung zwischen Schülern untereinander, aber auch zu Lehrern, die sonst im Schulwesen nicht so leicht zu finden ist.

## Gleichzeitig hat sich aber in der fachlichen Ausbildung sehr Vieles getan

An allen großen Schulstandorten sind aus den Haushaltungsschulen dreijährige Fachschulen für ländliche Hauswirtschaft geworden. Neben der fachlich fundierten Ausbildung im haus- und landwirtschaftlichen Bereich werden die SchülerInnen in verschiedenen Ausbildungsschwerpunkten auf das Berufsleben vorbereitet. Je nach regionalen Bedürfnissen bieten die Schulen zusätzliche Angebote in sozialen, touristischen oder wirtschaftlichen Bereichen an. Unsere Absolventinnen gehen mit einer Liste an Abschlüssen und Berechtigungen in die Zukunft (Tabelle mit Abschlüssen und Berechtigungen siehe unten).

Zukünftiges Ziel wird es sein, diese erfolgreiche Geschichte der hauswirtschaftlichen

Schulen Tirols weiter zu entwickeln und die Ausbildung immer wieder den aktuellen und regionalen Bedürfnissen anzupassen. Außerdem möchte ich die ausgezeichnete Arbeit an den einzelnen Schulen fördern und unterstützen und mich in diesem Zusammenhang beim gesamten Lehrkörper für den Einsatz und das Engagement bedanken.

Christina Röck

## Sportliche Lehrkräfte

Auch zahlreiche Lehrkräfte, Direktoren und Abteilungsvorstände haben sich beim Geamtroler Wintersporttag der Region Tirol Südtirol Trentino dem Torrichter und der Zeitnehmung gestellt und um wertvolle Hundertstelsekunden gefightet. Dieses Treffen wird aber auch immer wieder gerne zur gegenseitigen Information und zum Gedankenaustausch über aktuelle Themen des Schulwesens genutzt.



v.li.: HR Dr. Franz Krösbacher, Dir. Dr. Georg Flora, FI Christine Röck, Dir. Ing. Franz Berger, Dir. DI Alfred Hanser, Dir. Ing. Heinz Kofler

## Abschlüsse und Berechtigungen nach Abschluss der 3-jährigen Fachschule für ländliche Hauswirtschaft

- Befähigungsnachweis (= Konzessionsprüfung) für das Gastgewerbe nach dreimonatiger einschlägiger Praxis (Schwerpunkt Tourismus)
- Erlass der Unternehmerprüfung für Handwerke bzw. gebundene Gewerbe
- Ersatz der Facharbeiterprüfung in der ländlichen Hauswirtschaft
- Qualifikationsnachweis für Inanspruchnahme der Niederlassungsprämie

### Anrechnungen in folgenden landwirtschaftlichen Berufen:

Landwirtschaftlicher Facharbeiter	24 Monate
Landwirtschaftlicher Gärtner	24 Monate
Pferdewirt	12 Monate
Forstwart	12 Monate

### Anrechnungen in anderen Berufen:

Bürokauffrau	18 Monate
Köchin	18 Monate
Hotel- und Gastgewerbeassistentin	18 Monate
Restaurantfachfrau	12 Monate

Damenkleidermacherin	12 Monate
Floristin	12 Monate
Friedhofs- und Ziergärtnerin	12 Monate

- Zugang zur Berufsreifeprüfung
- Besuch eines 3-jährigen Aufbaulehrganges zur Matura

Aufbaulehrgang Landwirtschaft
Aufbaulehrgang wirtschaftl. Berufe
Aufbaulehrgang Ernährung und Landwirtschaft (Kematen)
Aufbaulehrgang Tourismus
Aufbaulehrgang Multimedia
Aufbaulehrgang Handelsakademie

### Zusatzqualifikationen:

Erste-Hilfe-Lehrschein, Hauskrankenpflegeleherschein, Eltern-Kind-Lehrschein, Schilehreranwärter, Traktorführerschein, Europäischer Computerführerschein, Mopedführerschein, Tanzkurs, Projekte

# 10 Jahre Regionalenergie Osttirol – LLA Lienz war Geburtshelfer!

Vor 10 Jahren haben 15 Osttiroler Waldbesitzer die Genossenschaft Regionalenergie Osttirol gegründet, um in unserer Landwirtschaftsschule eine Biomasseheizung zu errichten und zu betreiben. In Bezug auf Biomasse war Tirol damals noch absolutes Schlusslicht in Österreich und Direktor Alfred Hanser hatte einiges an Überzeugungsarbeit bei den politisch Verantwortlichen zu leisten, um dieses Pilotprojekt möglich zu machen.

Rückblickend war die Errichtung der Hackgutheizung in der LLA Lienz ein Samenkorn, das reiche Früchte getragen hat. Osttirol hat sich zum Biomassebezirk von Tirol entwickelt, in dem bereits über 70.000 Festmeter Holz/Jahr in Hackgutheizungen zum Einsatz kommen. Osttirols Waldbesitzer sind mit dieser Entwicklung sehr zufrieden, die Waldwirtschaft hat einen neuen Stellenwert bekommen. „Nahwärme statt Fernwärme“ als Hauptstrate-



Hackguterzeugung in Matrei

gie der Regionalenergie Osttirol heißt also dezentrale Heizungen in den Osttiroler Gemeinden errichten. Die Nähe zum Wald, kompakte Brennstofflogistik und die Einbindung der Waldbauern als Mitglieder der Genossenschaft sichern eine nachhaltige Brennstoffversorgung aus Osttiroler Wäldern zu guten Preisen. Trotz intensiver Arbeit in den letzten 10 Jahren

Mitglieder	20 Agrargemeinschaften, 2 Gemeinden, 68 Privatwaldbesitzer
Heizwerke	15 Biomasseanlagen in 13 Osttiroler Gemeinden
Hackgutlager	4 Lagerhallen (Tristach, Kals, Virgen, Hopfgarten), Rundholzlagerplätze
Kunden	165 Kunden (Gemeinden, Wohnanlagen, Tourismusbetriebe, Private)
Erzeugung	12 Gigawattstunden Nutzenergie/Jahr, Anschlussleistung 10,5 MW
Netzlänge	13 km
Investitionen	7 Millionen Euro
Brennholz	8.500 FM Brennholz/Jahr aus Osttirol

## E-Learning in der Erwachsenenbildung

Erstmals in Tirol wurden im Rahmen der Meisterausbildung Lerninhalte über e-learning angeboten. Der an der LLA-Lienz installierte Moodle-Server war das „Herzstück“ dieser Ausbildungsform. Jeder „Meisterschüler“ wurde als Benutzer registriert und musste die notwendigen Informationen und Lerninhalte via Internet beziehen, die Texte lernen bzw. die Aufgaben lösen und dann wieder auf den Moodle-Server speichern.

Darüber hinaus wurde den Teilnehmern das Anlegen und Warten von Weblogs (kleine Homepage) gezeigt und auch mit dieser Methode Informationen zur Verfügung gestellt. Das Lienz Pilotprojekt wird bald Anwendung in allen Tiroler Landwirtschaftsschulen finden. In Zusammenarbeit mit der landw. Schulabteilung und dem Ländlichen Fortbildungsinstitut konnten mehrtägige Schulungen für interessierte Lehrer angeboten werden.



E-learning - eine neue Herausforderung für unsere MeisterkursteilnehmerInnen

E-learning bzw. blended Learning ist eine neue Form der zeit- und ortsunabhängigen Weiterbildung, die sich besonders in der Erwachsenenbildung gut integrieren lässt und in Zukunft auch dazu beitragen soll, dass die Teilnehmer nicht alle notwendigen Unterrichtseinheiten an der jeweiligen Schule verbringen müssen. Erfreulich für mich war, dass die Teilnehmer des heurigen Meisterlehrganges mit viel Fleiß und Einsatz zum Gelingen dieses Pilotprojektes beigetragen haben. Dafür herzlichen Dank!

Thomas Sint



Heizung der LLA Lienz incl. Solarflächen (im Hintergrund)



Die Motivation in der Waldbewirtschaftung stimmt!

warten Aufgaben. Eine davon ist die konsequente Rationalisierung der Bereitstellungskette von Holz. Die Mobilisierung von Holz aus unseren Wäldern ist auch Thema einer Veranstaltung, die wir für Herbst 2006 planen. Herr Landesrat Anton Steixner hat sein Kommen bereits zugesagt.

Andreas Blaßnig

## Schüler machen Zeitung



Frau Burgi Triendl-Schwetz von der Tiroler Tageszeitung besuchte anlässlich des Projektes „Schüler machen Zeitung“ die HW 3 und erarbeitete mit ihnen Themen für eine Zeitungsseite für die TT. Ende April sind die Schülerinnen in der Redaktion eingeladen, wo die Texte überarbeitet werden und ein geeignetes Layout ausgesucht wird.



## Auf den Spuren von Aladin – für Scheichs und Weltstars!

Anita Wilhelmer aus Patriasdorf hat nach Abschluss der 2-jährigen Hauswirtschaftsschule in Lienz und einer anschl. Konditorlehre nun für 2 Jahre im einzigen 7 Sterne Hotel der Welt in Dubai gearbeitet. Wir haben mit ihr folgendes Interview geführt.

**Was hat dich bewogen ins Ausland zu gehen?**

Ich glaube, dass dieser Entschluss fast spontan war. Hätte ich mehr Zeit zum Überlegen gehabt, wäre die Entscheidung womöglich anders gewesen. Aber der Ruf in einem solchen Hotel zu arbeiten, hatte einfach seinen Reiz.



Anita Wilhelmer bei der Arbeit

**Du warst während der gesamten 2 Jahre nur einmal zu Hause. Wie bist du persönlich mit dieser Umstellung zurecht gekommen?**

Als mich mein Vater vom Flughafen abgeholt hat, hatte ich ehrlich gesagt nicht das Gefühl, so lange weg gewesen zu sein. Obwohl am Anfang die Umstellung sehr schwer für mich war: Leute, Sprache, Kultur,... aber ich habe mich rasch an die Situation gewöhnt.

**Wie waren deine Arbeitsbedingungen und dein Arbeitsumfeld?**

Sie waren nicht sehr leicht, weil wir relativ lange Arbeitszeiten und eigentlich nicht viel vom Tag selber hatten. Durch die vielen unterschiedlichen Kulturen der Arbeitskollegen war es sehr interessant zu erleben, wie man miteinander auskommt. Die meisten waren älter als ich und da war es für sie nicht so einfach, auf die Anweisungen einer jüngeren weiblichen Person zu hören. Aber ich hab gelernt mich durchzusetzen, worüber ich sehr froh bin.

**Wie anspruchsvoll war deine Arbeit in fachlicher Hinsicht, hast du viel dazugelernt?**

Da der Chef ein Österreicher ist, verlangte er von uns mehr als von den anderen, die aus Indien, Sri Lanka, Indonesien,... kommen, weil er wusste, dass wir eine gute Ausbildung hatten.

**Wie groß ist das Hotel?**

Das Hotel hat eine Höhe von 321m und ist das schönste Suitenhotel der Welt mit insgesamt 202 Suiten. Es gibt rund 1300 Angestellte in vielen Bereichen. Einen eigenen Hubschrauberlandeplatz, ca. im 30. Stockwerk.

**Wer waren die bekanntesten Persönlichkeiten, für die du gearbeitet hast?**

Bill Clinton, Paul Mc Cartney, Andrew Agassi, Michael Jackson, Tiger Woods, Brad Pitt aber das sind nur einige wenige die wir verwöhnt und bekocht haben.

**Was war dein schönstes Erlebnis, an das du dich im Zusammenhang mit deiner Arbeit gerne erinnerst?**

Eine königliche Hochzeit, (außerhalb des Hotels) wo nur Frauen den Raum betreten durften. In Arabien feiern Frauen und Männer getrennt und kein Mann darf den Raum betreten. Es waren über 4000 Gäste geladen und es war einfach unglaublich, wie die Präsentationen der Buffets und das ganze Drumherum gestaltet waren. Aber Bilder von diesem Geschehen gibt es nur in meinem Kopf, denn Fotos machen war strengstens verboten.

**Auf welche Erfahrungen in Dubai bist du besonders stolz?**

Ich habe so viele Freundschaften geschlossen, wobei ich die meisten wahrscheinlich nie mehr wieder sehen werde und die haben mich zu dem gemacht, was ich jetzt bin, wesentlich selbstbewusster und mutiger, mit Blick in die Zukunft.



Petit fours, Häppchen für Gäste nach dem Dessert

**Wie sehen deine Zukunftspläne aus?**

Ich werde nach München gehen in das Restaurant Tantris und dort werde ich als Chef Patissiere die Leute verwöhnen. Ich bin schon sehr neugierig, was mich erwartet.



Aussenansicht Hotel Burj Al Arab

**Was war für dich an der LLA Lienz besonders wichtig, was hat dir aus heutiger Sicht am meisten od. sehr viel gebracht?**

Viele Leute kennen zu lernen und mit ihnen Freundschaft zu schließen und auch in einem Team zu arbeiten und zu leben. Das macht es jetzt für mich leichter, andere Leute aus unterschiedlichen Kulturen zu treffen und mit ihnen zusammen zu arbeiten.



Ballsaal für ca. 220 Gäste

**Welchen Tipp würdest du unseren heutigen AbsolventInnen geben?**

Nicht faul sein, interessiert sein alles zu lernen, denn das hilft jedem, seinen Traumberuf zu erlernen und außerdem hat man es viel leichter. Auch wenn es manchmal nicht leicht ist, nicht zurück zu schauen und mit viel Mut in die Zukunft zu gehen.

**Würdest du aus heutiger Sicht die LLA Lienz noch einmal besuchen. Wenn ja, warum?**

Ja, auf alle Fälle, und wenn es bei mir schon die 3-jährige LLA gegeben hätte, wäre ich auch noch geblieben. Ich habe viel gelernt und Freunde kennen gelernt, die mich zu dem gemacht haben, wie ich jetzt bin. Außerdem hat es mir viel Spaß gemacht.

Markus Einhauer

## Lehrereisfest in Tristach

Die LLA stellte gleich 3 Mannschaften, welche allesamt viel Gefühl auf diesem glatten Terrain bewiesen. FL Wibmer Antonia als Moar führte ihre Mannschaft - Frank Hannelore, Blaßnig Andreas, Einhauer Markus - mit konstant hoher Trefferquote zum ausgezeichneten 4. Gesamtrang unter 32 Mannschaften.



Wieder einmal voll gepunktet!

## Gute Figur am Glatteis

Im Rahmen des Schulsportservice können SchülerInnen verschiedenste Sportarten kennen lernen. Das Land übernimmt die Kosten zur Gänze. Die Mädchen der HW 2 und HW 3 führte Josef Strieder (ESV Hochpustertal) in die Grundlagen des Stocksports ein. In drei zweistündigen Übungseinheiten in der Pfister wurden Beinstellung, Technik und Bewegungsabläufe geschult. Beim Zielschießen wurde Ehrgeiz geweckt und so manch verstecktes Talent entdeckt! Klasseninterne Vergleichskämpfe waren recht lustig und spannend und die Besten wurden mit Medaillen belohnt! Das Eisstockschießen war eine feine Abwechslung im Turnunterricht und die Mädchen waren, trotz eisiger Kälte, recht begeistert!



„Stock heil!“ der HW 3 - keep smiling trotz klirrender Kälte

## Hallenfußballturnier - 1A Klasse heuer überraschend Turniersieger!



Für alle überraschend konnte sich beim diesjährigen Hallenfußballturnier die Mannschaft der 1A Klasse durchsetzen. Im Finale stand den Tüchtigen auch noch das Glück nahe. Nach Verlängerung viel die Entscheidung in einem sehr spannenden Elfmeterschießen!

## Gesamttiroler Wintersporttag in Ratschings/Südtirol



Bei diesem sehr kameradschaftlichen und schönen Sporttag haben unsere SchülerInnen durch zahlreiche Podestplätze eindrucksvoll bewiesen, dass sie nicht nur eine tolle Gemeinschaft, sondern auch hervorragende SportlerInnen sind.



## Wintersporttag in Sexten



## Nordic Walking Treff



Die Projektgruppe „Bewegung“ der HW 3 organisierte für die Mädchen einen Nordic Walking Treff unter der Anleitung von Hainzer Ingrid. Das Angebot wurde von einigen Mädchen mit Begeisterung angenommen. Diese Trendsportart zielt auf sanfte aber ganzheitliche Beanspruchung des Bewegungsapparates ab und kann von jeder Altersgruppe ausgeübt werden.

Auch heuer lud wieder die FS Dietenheim bei Bruneck zum gemeinsamen Wintersporttag der Fachschulen Litzlhof, Lienz und Dietenheim nach Sexten ein. Bei herrlichem Wetter konnten sich die SchülerInnen in den Disziplinen Snowboard, Ski alpin und Rodeln messen und freuten sich über ihre errungenen Titel und Podestplätze. Die Mädchen von der HW zeigten sich heuer besonders motiviert und heimsten in den Kategorien Snowboard und Ski alpin fast alle Stockerlplätze ein.



## WE feed the world! Essen in einer globalen Welt



In den Bezirken Kufstein und Lienz wurde von der Meisterorganisation, in Zusammenarbeit mit dem Absolventenverein und der Jungbauernschaft, der Film „We Feed the World“ gezeigt und im Anschluss darüber diskutiert.

„We Feed the World“ sollte Anlass sein, unser Einkaufsverhalten zu überdenken und die Zusammenhänge zwischen Erzeugung von Lebensmitteln und dem Essen auf dem eigenen Tisch kritisch zu hinterfragen.

Der Wiener Filmemacher Erwin Wagenhofer hat in Recherchen um die halbe Welt versucht, den Warenfluss der Lebensmittel sichtbar zu machen. Auf dem Wiener Naschmarkt hielt er eine saftige Tomate in der Hand. Bei der Rückverfolgung der Wege dieses Gemüses kam er nach Südspanien. Er kam in gigantische, künstlich bewässerte Glashausanlagen in Almeria. Diese Region ist so knapp an Wasser, dass jeder überlaufende Tropfen aus der Bewässerung der Pflanzen wieder aufgesammelt und nach einer Aufbereitung wieder in den Wasserkreislauf der Anlagen zurück gepumpt wird.

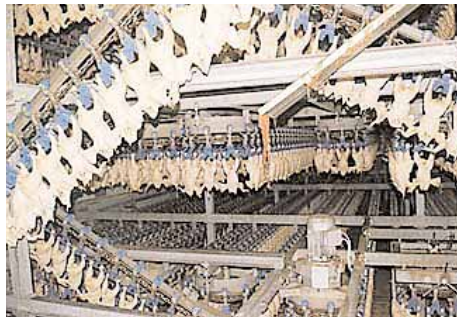
Die Tomatenplantagen werden von Immigranten aus Afrika bearbeitet, für die nicht einmal menschenwürdige Unterkünfte zur Verfügung gestellt werden. In ihren Herkunftsländern haben europäische und amerikanische Konzerne fast den gesamten Lebensmittelmarkt unter Kontrolle. So gibt es die exportgestützten Waren Europas billiger zu kaufen, als die dort angebauten heimischen Sorten.

Jeden Tag landet in Wien so viel Brot auf dem Müll, wie die Stadt Graz täglich braucht. Es ist

die Ware, die höchsten zwei Tage alt ist und nicht mehr in den Regalen der Kaufhäuser angeboten werden kann.

Für den europäischen Markt bestimmt sind auch die riesigen Sojafelder in Brasilien. Gentechnisch vorbereitete Ware, die dem eingesetzten Spritzmittel resistent ist und daher als einzige Pflanze auf diesen Äckern leben kann. Die riesigen Mengen, die diesen Warenfluss ausmachen, sieht man als pausenlose Transportkolonnen von Lastern quer durch Brasilien zur nächsten Hafenstadt. Bestimmt ist das Soja einzig als Futtermittel der europäischen und amerikanischen Nutztiere.

Nebenbei verhungern die Besitzlosen dieses Landes, weil sie kein sauberes Trinkwasser in ausreichender Menge haben, weil sie weder an gesunde Grundnahrungsmittel kommen, noch das Geld für eine anständige Lebenshaltung aufreiben können.



Industrielle Schlachtung von Hühnern

Riesige, weite, ebene Felder prägen das Bild in Rumänien. Die globale Saatgutfirma Pioneer baut in diesem Land gute, drei- und sechsspürige Schnellstraßen als Gegendeal zu umfassenden Landverträgen. Reisenden fallen dort die einheimischen Pferdefuhrwerke auf der rechten Fahrspur auf. Mit Heu beladen, mit Getreide oder mit Gemüse sind sie unterwegs. Auf den Feldern wird von einigen Bauern noch herkömmliches Saatgut verwendet, aber viele setzen Hybridsaatgut der Firma Pioneer ein. Jedes Jahr müssen sie dieses Saatgut neu einkaufen, da diese hochgezüchteten Früchte zwar sehr schön und gleichmäßig aus-

sehen, aber sich nicht mehr vermehren können. „Nicht zum Essen, nur zum Verkaufen“ bezeichnen französische Fischer die Ware, die von den Fischfangflotten aus dem Meer geholt wird. Herr Wagenhofer begleitete einen traditionellen Fischer in den frühen Morgenstunden auf dem Weg zu seinem Fangplatz. Bei Tagesanbruch müssen die Fischer auf dem Meer sein, um die Netze auszuwerfen. Nur zur frühen Morgenstunde kann die Ausfahrt erfolgreich sein. Die EU schreibt ihnen vor, Standort und Fangmenge zu melden und genau aufzuzeichnen. Die Fischer fürchten um die Fangquote. Durch die genauen Daten erhalten vor allem die großen Fangkonzerne die Übersicht über lohnende Fischgründe und sind damit die schlimmsten Konkurrenten aller altgedienten Fischerfamilien. Die Meeresfrüchte, die in kleinen Mengen aus der See geholt werden, leben noch, wenn sie im Boot landen. Am frühen Vormittag sind sie in bester Qualität auf dem heimischen Fischmarkt zu finden. Fische, die mit riesigen Schleppnetzen gefangen werden, kommen erdrückt und gequetscht zur Weiterverarbeitung.

Die einzelnen Abschnitte dieses Filmes wurden vom UNO-Sonderberichterstatter für das Menschenrecht auf Nahrung, Jean Ziegler kommentiert: „Die Weltlandwirtschaft könnte ohne Probleme 12 Milliarden Menschen ernähren. Das heißt, ein Kind, das heute an Hunger stirbt, wird ermordet.“

Abschließend bekam man auch noch ein Interview mit dem Generalmanager von Nestle in der Schweiz geboten: Der gebürtige Villacher sagte, dass das Hauptinteresse eines Konzerns darin besteht, die eigenen Gewinne zu maximieren. Er nannte als eines der wichtigen, zukünftigen Ziele, dem Produkt Trinkwasser einen Preis zu geben. So wie man heute für Lebensmittel bezahlt, die zum globalen Geschäft geworden sind, so muss, nach Ansicht großer Konzerne, auch das Produkt Wasser einen Preis haben und der Gewinnmaximierung dienen.

Anna Steiner

## Erzähl mir was vom gesunden Leben

- ein Gesundheitsprojekt der HW 3 -

Um unseren jungen Menschen die Bedeutung und den Sinn einer gesunden Lebensführung näher zu bringen, übernahmen wir gerne mit der Abschlussklasse die Organisation des Kneippfestes, der jedes Jahr vom Kneipp Aktiv Club Lienz veranstaltet wird.

Unter Einbeziehung des Lehrplanes aus dem Schwerpunkt „Gesundheit, Soziales und Wellness“ entstand eine ideale Verbindung der 5 Säulen Wasser, Bewegung, Ernährung, Kräu-

ter und Lebensharmonie. In Kleingruppen arbeiten die Mädchen seit Schulbeginn Fächer, Klassen und sogar Schul übergreifend.

Alle Interessierten sind herzlich eingeladen, am 27. April 2006 in die Landwirtschaftliche Lehranstalt zur großen Projektpräsentation zu kommen.

Hannelore Frank



Landschaftsplaner Gerald Altenweis plant mit den Mädchen in der Projektgruppe „Wasser“ eine Kneippanlage.

## Tag der offenen Tür - ungebrochen großes Interesse



Spannendes Quiz zur Milchverarbeitung

Großer Besucherandrang am Tag der offenen Tür. Auch heuer haben wieder sehr viele Interessierte den Tag der offenen Tür Anfang Februar genutzt, um sich aktuelle Informationen über die Ausbildung an der LLA Lienz zu holen. Aber auch viele ehemalige SchülerInnen nutzen die Gelegenheit, um mit ihren ehemaligen Lehrkräften Kontakt zu suchen und zu plaudern. In verschiedensten Bereichen wurde den Besuchern sehr praxisnah und abwechslungsreich vorgestellt, wo die Schwerpunkte unserer Ausbildung liegen. Die aktuellen Schüleranmeldungen bestätigen den bisher eingeschlagenen Weg in der Schulentwicklung und garantieren auch für das kommende Schuljahr wieder ein übervolles Haus!



Schülerinnen und Schüler haben interessierte Gäste fachkundig durch Haus und Hofgelände geführt und dabei aus ihrem Schulalltag erzählt.



Eine eigene Kinderbetreuungsecke wurde für die ganz Kleinen eingerichtet. Schülerinnen haben bei der Betreuung praktische Erfahrung gesammelt.

## Fleischverkostung - heimische Qualität überzeugt im Blindtest!

Im Rahmen des Marketing Unterrichts führten die Meisterkursteilnehmer heuer eine Fleischverkostung durch. Dabei wurde heimisches Rindfleisch mit österreichischen und internationalen Proben anhand eines Bewertungsbogens in mehr als 10 verschiedenen Qualitätskriterien analysiert und bewertet. Besonders erfreulich war, dass die heimische Probe (Stier von Trutschnig Jürgen, Nikolsdorf) bei der abschließenden Beurteilung in beiden Verkostungsgruppen als beste Probe hervor ging. Ziel dieser Verkostung war, das Qualitätsbewusstsein der Teilnehmer zu sensibilisieren und darauf aufmerksam zu machen, wie wichtig es gerade heute ist, Produkte von hervorragender Qualität zu produzieren.



Fleischverkostung - meisterliche Sensorik gefragt

## Besuch von LR Steixner



Anlässlich seines Osttirolbesuchs konnte sich LR Steixner auch vom sehr gelungenen Rinderstall Neubau an der LLA ein Bild machen. Da man im Zuge dieses Besuches auch über eine Sanierung des Burscheninternates beraten hat, wurde der LR von einer Reihe von hohen Beamten des Landes begleitet. v.l.: Dr. Wilhelm Mayr, Dr. Paul Meyer, LR Anton Steixner, DI Gerhard Vastian, DI Dieter Probst, Dir. DI Alfred Hanser

## Bischofbesuch an der LLA Lienz

Am Dienstag, den 7. März 2006 durften wir Herrn Bischof Dr. Manfred Scheuer in der LLA-Lienz begrüßen. Um 18.00 Uhr feierte der Herr Bischof - er wurde von Herrn Dr. Walder, seinem theol. Referenten und Terminavisor, begleitet - mit der gesamten Schule in der Herz-Jesu-Kirche die Abendmesse.



Anschließend fand eine Agape im Mehrzwecksaal statt. Sie wurde von unserer Schülermusikkapelle unter der Leitung von FL Peter Außerlechner musikalisch umrahmt. Der Herr Bischof lobte die ausgezeichnete Disziplin unserer Schülerinnen und Schüler.

## NEU - Schnuppertage für 1. Jahrgang

Erstmals wurde heuer im Jänner für die Burschen des 1. Jahrganges eine Schnupperwoche angeboten. Etwa 2/3 der Schüler haben dieses Angebot genutzt und sich über den praktischen Arbeitsablauf in verschiedenen Firmen einen ersten Eindruck verschafft. Die Rücksprache mit den Betriebsführern hat ein durchwegs sehr positives Resümee gebracht. Die Lehrherren waren mit den Schülern meist sehr zufrieden. Für die Schüler war es eine sehr interessante Woche mit einer Menge neuer Erfahrungen und Eindrücke.



Die Schnupperwoche ist für viele Schüler eine tolle Chance für ihre Zukunft.

## Gestalten mit Metall

Nachdem im Unterrichtsgegenstand *Musische Bildung Kreativität und Fantasie* gefragt sind, nahmen wir die Veranstaltung „Gestaltungsmöglichkeiten mit Metall“, angeboten vom *Tiroler Kulturservice*, gerne an.

In einer kurzen Einführung zeigte uns Herr Peter Pflug verschiedene Metalle und wies auf deren Gebrauchsmöglichkeiten hin. Er brachte sehr viele Kupferdrähte und andere Metallteile mit, alle am Schrottplatz gesammelt. Nun lag es an unserem Vorstellungsvermögen, aus diesem Durcheinander von Drähten, Schrauben, Klemmen, ...verschiedene Gebilde herzustellen. So wurde in Einzel- oder Gemeinschaftsarbeiten gebogen, geknotet, geschnitten, gebrochen. Am Ende der zwei Stunden hatte jeder Schüler mindestens ein Werkstück gebastelt. Fahrzeuge, Schaukeln und andere Kreaturen waren zu bestaunen, manchmal wurde gerätselt, was das wohl sein könnte. Für uns Schüler war diese Veranstaltung jedenfalls eine willkommene Abwechslung!

Michael Schett, LW1 A

Infomail Postentgelt bar bezahlt



## Von der Kunst des Krapfenbackens



Selbstgebackenes findet immer großen Anklang und wenn man einen selbstgebackenen Bauernkrapfen auftischen kann, dann kann man richtig stolz sein, denn diese „Kunst“ beherrscht nicht jeder! Vierzehn interessierte Frauen folgten der Einladung des AV und erlernten unter der Anleitung von FOL Antonia Wibmer das Krapfenbacken

## Gedenken an Altobmann Josef Putzhuber



Josef Putzhuber

1927 geboren, begann Josef Putzhuber nach dem Krieg seine landw. Fachausbildung in Lienz und Imst bis hin zur Meisterausbildung. Auch ein halbjähriges Praktikum in Schweden trug dazu bei, dass der „Blasen Sepp“ ein zukunftsorientierter, vorbildlicher Bauer war. 1959 heiratete er seine Gunda und übernahm den Blasenhof. Der Familie entstammen 7 Kinder. Eine seiner ersten öffentlichen Aufgaben war die Obmannschaft im damaligen Absolventenverband der LLA Lienz, welche er von 1957 bis 1962 ausübte. Aufgrund seines Wissens und seiner Verlässlichkeit folgten zahlreiche weitere Funktionen und Ämter. Er wurde u.a. mit dem Ehrenzeichen der Gemeinde Matrie ausgezeichnet. Am 22. Jänner dieses Jahres rief ihn der Herr zu sich. Dem Sepp gilt unser ganz besonderer Dank für seinen Einsatz um die Absolventen der Landwirtschaftlichen Lehranstalt Lienz. Gott schenke im die ewige Freude.

## OSR FI Gerda Salcher in Pension



Anlässlich der Pensionierung bedankten sich die Fachvorstände der Fachschulen für Hauswirtschaft bei OSR Fachinspektor Gerda Salcher für ihren vorbildlichen Einsatz hinsichtlich der Zukunft der hauswirtschaftlichen Schulen u. wünschten ihr für die zahlreichen geplanten Aktivitäten in ihrem neuen Lebensabschnitt alles Gute.

Unser NEUER MAILVERTEILER hilft Kosten sparen!

Da wir in Zukunft einzelne Einladungen gerne per mail verschicken möchten, lade ich alle Mitglieder, die ein E-mail besitzen, ganz herzlich ein, uns ihre Mailadresse mitzuteilen. Das hilft uns Kosten zu sparen und erhöht die „Zustellgeschwindigkeit von Infos!“ Deine eigene Adesse bitte mailen an: [m.einhauer@tsn.at](mailto:m.einhauer@tsn.at)

**DAS BAUT AUF!**

**2,5%**

**Der Raiffeisen Wohnraumkredit**

mit 2,5 % Fixverzinsung in den ersten zwei Jahren. Damit aus Ihren Ideen und Träumen Realitäten werden!

Mehr reale Wohnträume finden Sie auf [www.wohnen-in-tirol.at](http://www.wohnen-in-tirol.at)

**Raiffeisen Meine Bank**