

Jahresbericht 2010/2011 **der hlfs Kematen**

Impressum

Medieninhaber: hlfs Kematen
Eigentümer / Herausgeber / Verleger: hlfs Kematen
Für den Inhalt verantwortlich: Schulleiter DI Siegfried Hanser
Gestaltung: Mag^a Andrea Hackl, OStRⁱⁿ Profⁱⁿ Mag^a Agnes Jordan,
Mag^a Bernadette Wagnleithner

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	7
Direktion	9
LehrerInnen	9
Sozialpädagoginnen.....	12
Schulärztin	12
Verwaltung	12
Personal	13
Schulgemeinschaftsausschuss	14
Personalvertretung	14
Neigungsgruppen - Freigegegenstände.....	14
Internat	14
Willkommen - 1A und 1B.....	15
SchülerInnenzahlen	15
Nur „Sehr gut“ - Unsere besten Schülerinnen	16
Wandertag für Sportliche	16
Wandertag 1B - Klimaweg am Vomperberg	17
Wandertag 5B.....	18
Elina Stelmann - unsere Englisch-Assistentin	19
Klimazeuge Gletscher 3A.....	19
DI Nikolaus Berlakovich an der hlfs Kematen	20
Brandschutzübung im Schulbereich	21
ÖKOLOG-Regionalteam-Sitzung	21
SchülerInnensprecherInnenwahl	22
Abschlussfahrt der 3A: Barcelona	22
Betriebsbesichtigungen 5B	23
Ein Lehrausgang, fächerübergreifend aus Religion und Geschichte.....	24
Nikolausfeier	25

Vergleichskampf SchülerInnen gegen verstärkte LehrerInnen im Volleyball	26
Vorweihnachtliches Ballspiel-Festival	26
Stimmungsvolle Weihnachtsfeier	27
Sparkling Science Endbericht 2010.....	28
Tag der offenen Tür.....	31
Mag ^a Barbara Prammer an der hlfs Kematen	32
Maturaball der Abschlussklassen	32
AGES-Besuch der 3A	34
Verkaufsschulung und -training	35
Geheimnisse des Olivenöls.....	36
„mega memory® - Gedächtnistraining“ Gregor Staub	36
Schulschikurs 2B	37
Exkursion Mairs Beerengarten & Besamungsstation	37
Ressort-Schimeisterschaften 2011	38
Faschingsfeier am Rosenmontag	39
Brotbacken mit den Erstkommunionkindern	39
Islam erleben	40
Zucker ist immer und überall - Projekt der 4B.....	41
„Tag des Wassers“ - Projekt	42
Exkursion: Biogasanlagen	42
Kräuterschnecke	44
Vierter Bundeshauswirtschaftscup.....	44
Europaquiz	46
Besuch der Klinik-Zentralküche Innsbruck.....	47
Besuch von Frau Helene Flöss	48
Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft	49
Lehrausgang Bio-Kräutergarten	51
Versuchsstraße Sinnesorgane	52

Landesredewettbewerb.....	52
Praxistag der 3B	53
SchülerInnen auf den Brettern, die die Welt bedeuten	54
Projektmanagement - Projektpräsentationen 4B.....	56
„Novellino - der Bauernladen erlebt eine Renaissance“	56
„Bergsteiger Halbe“	57
AGES-Besuch der 4B	57
Lern- und Hilfeinsatz in einer Sozialeinrichtung	58
Wienwoche 4B.....	59
Pâtisserie 3B	60
Diplomarbeitenpräsentationen 2010/2011	61
Diplomarbeitsthemen 2010/2011	62
Koch- und Servierprüfung 4B.....	64
Projektmanagement - Projektpräsentationen 2A.....	65
„Schulgestaltung“	65
„Schulbauernhof“	66
Botanischer Garten - Grüne Schule	68
Vortrag ÖPUL	69
Chemisches Laboratorium: Seifenherstellung mit der 2A	70
2010/2011 Reife- und Diplomprüfung	71
3A: „Unternehmen Landwirtschaft“ - eine besondere Herausforderung für jeden landwirtschaftlichen Betrieb	72
5B: Nahversorgung im ländlichen Raum - eine große Chance für die bäuerliche Direktvermarktung	72
5B.....	73
Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden	73
Mit gutem Erfolg bestanden.....	73
3A.....	74
Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden	74

Mit gutem Erfolg bestanden.....	74
Maturafeier	75
Grußworte von Herrn HR DI Karl Vogl	77
Sportwoche 1A	79
Wienwoche 2A.....	81
„Anno dazumal“ Sommerfest	82
Fachexkursion zur Vermarktung und Regionalität im Tiroler Oberland 2B	83
Beachvolleyballturnier in Axams	86
Sommersportwoche 1B in St. Johann im Pongau.....	87
2tägiger Wandertag in Reith bei Seefeld	88
Wandertag der 4B: Ausstellung „Die Ameisen kommen“ & Adventurepark.....	89
Mikrobiologisches Labor: Projekt Penicillin.....	90
ECDL-Core- und ECDL-Advanced-Prüfungen	90
Cybermobbing - Stopp den Mobb	91
Rückblick: Technik der Lebensmittelverarbeitung.....	93
Rückblick: Landwirtschaftlicher BIO-Lehrbetrieb.....	94
Wissenswertes zu unserem landwirtschaftlichen Schul- und Lehrbetrieb	94
Landwirtschaft Praktischer Unterricht	94
Technologie Milchverarbeitung	94
Themenbereiche im fachpraktischen Unterricht bzw. in den Tierzucht- und Pflanzenbau-Übungen	94
Rückblick: Bauernladen	96
Rückblick: Gesunde Jause.....	98
Rückblick: Trachtenschneiderei	99
Rückblick: Schulchor/-band „MUSIC & SINGING“	100
Rückblick: Unsere Schule präsentierte sich	101
Rückblick: Bildungsberatung im Schuljahr 2010/2011	102
Rückblick: Übungsfirmen der hlfs Kematen.....	105
Übungsfirma „Vergiss mein nicht GmbH“ - geschlossen	105

Übungsfirma „Fuchs for Fair“	106
Neugründung Übungsfirma „GeBIERge GmbH“	107
Neugründung Übungsfirma „Pimpyabody“	108
Projektzwischenbericht: „Einfluss des Erstkalbealters auf die Nutzungsdauer von Milchkühen“	109
Projektbericht: Costa Rica.....	110
Runde Geburtstage im Team der hlfs Kematen.....	112
Herzlich willkommen, Julian	112
Danke an unsere FotografInnen	112
Außerschulische Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten.....	112

Vorwort

Liebe Schulgemeinschaft!

Liebe „Altkematerinnen“ und „Altkemater!

Sehr geehrte Leserinnen und Leser!

Im Vorwort des heurigen Jahresberichtes möchte ich auf unsere wesentliche Aufgabe und unser wichtigstes Ergebnis eingehen - die umfassende Bildung der uns anvertrauten jungen Menschen und deren Begleitung zur Reife- und Diplomprüfung.

In unseren beiden Abschlussklassen wurden insgesamt 57 Maturantinnen und Maturanten zur Reife- und Diplomprüfung zugelassen. 50 davon meisterten diese vielfältige Herausforderung beim ersten Durchgang, immerhin rund die Hälfte mit besonderem Erfolg (sieben Auszeichnungen und 17 gute Erfolge).

Bei der Feier dieses Ereignisses, die in bewährter und traditioneller Weise durch die Jahrgänge 2B (Service), 2A (Dankgottesdienst, Festablauf) und 4B (Festmenü und Festablauf) gestaltet wurde, habe ich die Festversammlung wie folgt begrüßt:

„Johanna Röck (Harfenstück zur Eröffnung) von der 2A Klasse hat uns zu unserem heutigen Fest musikalisch begrüßt und eingestimmt. Ich schließe mich als Schulleiter der HBLA Kematen an und heiße Sie alle sehr herzlich willkommen. Besonders begrüßen möchte ich jene Ehrengäste, die mit ihrer Anwesenheit ihre Verbundenheit mit unseren Schülerinnen und Schülern sowie mit unserer Schule ausdrücken:

- den Zelebranten unseres Dankgottesdienstes, Herrn Pfarrer Dr. Dariusz Hrynyszyn,
- den Präsidenten des Tiroler Landtages, Herrn DDr. Herwig van Staa,
- den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Tirol, Herrn Ing. Josef Hechenberger,
- den Landtagsabgeordneten Herrn Ing. Franz Berger,
- Herrn HR Dr. Franz Krösbacher und Frau Fachvorständin Ingⁱⁿ Christina Röck von der Abteilung ‚Landwirtschaftliches Schulwesen´ beim Amt der Tiroler Landesregierung und
- den Bürgermeister der Gemeinde Kematen, Herrn Mag. Rudolf Häusler.

Aus terminlichen Gründen leider absagen mussten Landeshauptmann-Stellvertreter und Agrarlandesrat ÖR Anton Steixner, Nationalrätin Gisela Wurm und Nationalrat Ing. Hermann Gahr, der ein besonderer Förderer unserer Schule ist.

Gestern, zum Zeitpunkt der Sommersonnenwende und damit am Beginn des astronomischen Sommers, konnten 50 Schülerinnen und Schüler unsere höhere land- und forstwirtschaftliche Schule (hlfS) abschließen. Einige von uns empfinden am Beginn der Feier unserer Reife- und Diplomprüfung vielleicht

mehr ein Gefühl des Erntedankes. Viele wiederum verstehen diesen heute zu feiernden Schulabschluss vielleicht eher als eine wesentliche weitere Stufe auf dem Weg zu einem privat und beruflich glückenden Leben.

Vornehme Aufgabe unserer Schule ist es, das Wissen, Können und Verstehen, das in jedem Menschen liegt, zu erkennen und weiter zu entwickeln und sich dabei nicht ausschließlich an der ökonomischen Verwertbarkeit auszurichten, sondern den Bildungsauftrag weiter zu sehen. So, wie es auch die gerade in Erarbeitung befindliche so genannte teilstandardisierte, kompetenzorientierte Reife- und Diplomprüfung meint.

Am heutigen Tag geht es darum, sich am Erfolg zu freuen und ab morgen etwas daraus zu machen. Dass Ihnen allen dies gelingen möge, wünsche ich Ihnen von Herzen.

Dementsprechend möge dieser Erfolg Basis für weiteren sein. Andererseits kann aber auch - im Einzelfall - einem vorübergehenden Scheitern oder gar einem Konflikt sehr viel positive Kraft innewohnen.

Sehr geehrte Festgäste!

Ich danke Ihnen für die Unterstützung Ihrer ‚Kinder‘ bei deren Ausbildung und ich danke auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Hauses für ihre Arbeit im Sinne einer ‚well done work‘. Ich meine damit unsere Lehrerinnen und Lehrer, die sich ihrer Verantwortung bewusst sind und ohne die ein Direktor ‚zusammenpacken kann‘, wie auch alle weiteren Personen unseres Hauses mit ‚Hand, Hirn und Herz‘.“

Mit herzlichen Grüßen aus Kematen

DI Siegfried Hanser
Schulleiter der hlfs Kematen

Direktion

DI Siegfried Hanser (Leiter)

LehrerInnen

in alphabetischer Reihenfolge

Mag. Dr. Bernhard Beiler

Italienisch (1A/2A/3A/3B/4B/5B)

Mag. Dr. Paul Brugger

Geographie (1A/1B)

Deutsch (2B)

Kommunikation und Präsentation (3B)

Volkswirtschaft (3A/5B)

Projektstudien (4B)

Ländliche Entwicklung und regionales Management
(3A/5B)

Angelica Daum

Bildnerische Erziehung und Gestaltung (1B)

Trachtenschneiderei (Freigegegenstand)

Mag^a Karin Fahrthofer

Angewandte Biologie (1B)

Angewandte Chemie (2B)

Chemisches Laboratorium (2A)

MMag^a Julia Gasser

Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

einschließlich Übungsfirma (1A/4B/5B)

Marketing (3A/5B)

Mag^a Doris Greber

Bewegung und Sport (3B/4B)

Deutsch (1A/3A/1B)

Kommunikation und Präsentation (1A)

Neigungsgruppe Ballspiele

Mag^a Andrea Hackl

Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (2A/2B)

DI Siegfried Hanser	Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (3A)
DI ⁱⁿ Ute Hiederer-Willi	Pflanzen- und Gartenbau (1A/2A/3A/3B/4B/5B) Biologische Landwirtschaft (2B/3B/3A) Nutztierhaltung (4B)
Mag. Georg Hofer	Englisch (3A/1B/3B/4B/5B) Neigungsgruppe Volleyball
Mag. Roland Hofer	Angewandte Biologie (2B) Angewandte Physik (1A/1B) Chemisches Laboratorium (3B)
DI ⁱⁿ Barbara Humer	Gartenbaupraktikum (1B/2B/3B/4B) Qualitätsmanagement (2A/3A)
StR ⁱⁿ FOL ⁱⁿ Ing ⁱⁿ Dipl.Päd ⁱⁿ Marlies Jobst	Haushaltsmanagement (1B) Ernährung und Lebensmitteltechnologie (1A/3A/4B) Küchenführung und Service (1A/4B) Lebensmittel- und Qualitätsmanagement (4B)
OStR ⁱⁿ Prof ⁱⁿ Mag ^a Agnes Jordan	Deutsch (1A/2A/4B/5B) Geschichte und Politische Bildung (3A/4B/5B) Rechtkunde (3A/5B)
FOL ⁱⁿ Ing ⁱⁿ Dipl.Päd ⁱⁿ Notburga Kofler	Landwirtschaftspraktikum (1B/2B/3B/4B) Technik der Lebensmittelverarbeitung (4B) Praxiskoordination Bauernladen und Gesunde Jause
Prof ⁱⁿ DI ⁱⁿ Beate Mayerl	Betriebswirtschaft und Rechnungswesen (3B) Nutztierhaltung (1A/2A/3A/5B) Biologische Landwirtschaft (3A)

Dipl.Päd ⁱⁿ Barbara Neuner	Küchenführung und Service (1B/2B)
Mag ^a Gabriele Pallua	Chemisches und biotechnologisches Laboratorium (3A/4B) Angewandte Chemie (1A) Angewandte Biologie (1A/2A)
Mag ^a Claudia Pittl	Bewegung und Sport (1A/2A/1B/2B) Neigungsgruppe Yoga und Pilates
Ing ⁱⁿ Dipl.Päd ⁱⁿ Maria Raitmair	Ernährung und Lebensmitteltechnologie (2B/3B) Lebensmittel und Qualitätsmanagement (3B) Küchenführung und Service (3B) Haushaltsmanagement (2B)
Mag. Andreas Rohrmoser	Englisch (1A/2A/2B), Deutsch (3B/4B)
Prof ⁱⁿ Mag ^a Monika Schranzhofer	Angewandte Mathematik (2B/4B) Angewandte Informatik (1A/1B/2B)
Ing ⁱⁿ Dipl.Päd ⁱⁿ Monika Schreiner	Ernährung und Lebensmitteltechnologie (2A/5B) Lebensmittel- und Qualitätsmanagement (5B) Kreatives Gestalten (2B) Küchenführung und Lebensmittelverarbeitung (2A)
DI ⁱⁿ Petra Seebacher	Angewandte Chemie (1B) Biologische Landwirtschaft (2B) Nutztierhaltung (3B) Chemisches Laboratorium (2B) - Wintersemester 2010/2011
Mag. Phillip Sonderegger	Musikerziehung (1B) Neigungsgruppe Schulband und Chorgesang

Herbert Schwaiger	Technik der Lebensmittelverarbeitung (5B)
Mag ^a Elisabeth Tschellnig	Psychologie und Philosophie (3A/5B) Projektmanagement (2A) Geschichte und Politische Bildung (2A)
MMag ^a Ingrid Tschugg	Angewandte Mathematik (1A/2A/3A/1B/3B/5B)
Mag ^a Bernadette Wagnleithner	Religion (1A/2A/3A/1B/2B/3B/4B/5B)
DI ⁱⁿ Anna Wörle	Angewandte Chemie (1B) Chemisches Laboratorium (2B) seit Sommersemester 2011
Elina Stelmann	Englisch-Assistentin 2010/2011

Sozialpädagoginnen

Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Gabriele Schlemmer-Falkner
(Internatsleitung)
Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Barbara Egg
Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Ilse Falkner
Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Andrea Reich
Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Barbara Schreyer

Schulärztin

Drⁱⁿ Gertraud Speckbacher

Verwaltung

Verwaltungsangestellte Bernhard Wegscheider (Verwaltungsführung)

Adelheid Reitstätter (Sekretariat)
Sarah Fakir (Lehrling)
Simone Kapferer (Buchhaltung)
Karin Zelger (Inventarverwaltung)

Personal

Haushandwerker

Ludwig Bucher (Malerei)
Gerhard Lerchner (Hauselektriker)
Albin Stöpp (Gärtnerei)
Bruno Trenkwalder (Tischlerei)

Wirtschaftsküche

Bruno Krismer (Wirtschaftsleitung)
Eliska Griesser
Carolin Gruber
Eugenia Tschernutter
Silvia Brantner
Gerlinde Faesi (auch Reinigung)

Landwirtschaft

Gustav Hacket (Betriebsleitung)
Johann Ostermann
Rudolf Partl

Reinigungspersonal

Erika Gruber
Helene Haaser
Erika Kinzner
Martina Lublasser
Barbara Meischberger
Silvia Seelos
Petra Strasser

Wäscherei

Beate Fuchs

Schulgemeinschaftsausschuss

ElternvertreterInnen

Franz Rainer
Marieke Jansenberger-Bon
Evelyn Lackner

SchülerInnenvertreterInnen

Lukas Standfest - 3B
Elisabeth Köck - 2A
Hannes Kleinheinz - 2A

LehrerInnenvertreterInnen

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner
Mag^a Doris Greber
Mag. Georg Hofer

Personalvertretung

Dienststellenausschuss - Personalvertretung

Mag. Dr. Paul Brugger (Vorsitzender)
FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler
Gerhard Lerchner

Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Barbara Egg

Neigungsgruppen - Freigegegenstände

Unsere vielseitig begabten und interessierten SchülerInnen nahmen im Schuljahr 2010/2011 auch das reichhaltige Angebot an Neigungsgruppen und Freigegegenständen bereitwillig in Anspruch: Ballspiele, Schulband und Chorgesang, Trachtenschneiderei, Volleyball, Yoga und Pilates.

Internat

Unsere fünf Sozialpädagoginnen betreuten im Schuljahr 2010/2011 insgesamt rund 170 Schülerinnen und Schüler.

Willkommen - 1A und 1B

Wir heißen die SchülerInnen der Langform 1B und des Aufbaulehrgangs 1A herzlich an unserer Schule willkommen.



SchülerInnenzahlen

	KlassenvorständIn	Schülerinnen	Schüler	mit Auszeichnung	mit gutem Erfolg
1B	Mag. Georg Hofer	28	6	5	16
2B	Dr. Paul Brugger	30	6	16	6
3B	Dipl.Päd ⁱⁿ Maria Raitmair	29	8	11	5
4B	Mag ^a Gabriele Pallua	19	5	7	2
5B	MMag ^a Julia Gasser	34	1	18	4
1A	Dr. Bernhard Beiler	28	8	6	2
2A	MMag ^a Ingrid Tschugg	19	5	7	5
3A	DI ⁱⁿ Ute Hiederer-Willi	15	6	8	7

Die MaturantInnen, die mit Auszeichnung oder mit gutem Erfolg abschließen konnten, sind auf S. 74f angeführt.

Nur „Sehr gut“ - Unsere besten Schülerinnen



Mit lauter „Sehr gut“ im Zeugnis haben

- Christine Strobl - 1B
- Elisabeth Fritz - 2B
- Silvia Prosser - 3B
- Hemma Partl - 5B
- Romana Ruggenthaler - 2A
- Romana Ungerank - 2A

das Schuljahr 2010/2011 abgeschlossen.

Wir gratulieren herzlich zu dieser ausgezeichneten Leistung!

23.09.2010 Wandertag für Sportliche - BergsteigerInnen unter sich

Heuer veranstalteten die Sportlehrerinnen Mag^a Claudia Pittl und Mag^a Doris Greber erstmals einen Wandertag für „Fortgeschrittene“. SchülerInnen, die nicht nur einen Wandertag, sondern eine Bergtour machen wollten, konnten sich den Gipfelstürmerinnen anschließen.

Am wahrscheinlich strahlendsten Tag des ganzen Herbstes trafen wir uns in aller Früh im Stubaital. Unsere Tour führte uns auf 2.650 m Höhe von der Grawaalm zur Sulzenaualm weiter zur Sulzenauhütte und von dort zum Gletschersee „Blaue Lacke“, wo uns hunderte „Stoamandln“ empfingen. Weiter gingen wir dem wilden Gletscherbach entlang zum Sulzenauferner, an dem man Gletscherkunde imposant präsentiert bekommt.

Am Beiljoch (2.678 m), dem höchsten Punkt unserer Tour, gab es vor atemberaubender hochalpiner Kulisse eine letzte Jause und dann ging's ab ins Tal, wo riesige Eisbecher auf uns warteten!



Mag^a Claudia Pittl, Mag^a Doris Greber, Schülerinnen und Schüler der hlfS Kematen

23.09.2010 Wandertag 1B - Klimaweg am Vomperberg

Am 23.09.2010 machte sich der frisch zusammengewinkelte 1B-Jahrgang auf den Weg auf eine „kleine“ Wanderung. Ziel des Ausflugs war ein von Wolfgang Gurgiser geführter Klimaweg am Vomperberg. Klingt gut - war anstrengend!

Nach einer 45-minütigen Zugfahrt benötigten wir ca. zwei Stunden, um vom Tal auf das wunderschöne Plateau des Vomperbergs zu gelangen. Das war ein hartes Stück Arbeit, das Vomperloch bot jedoch optische Entschädigungen für alle Mühen und den kurzfristig extrem steilen Weg.

Oben angekommen war den SchülerInnen noch keine Verschnaufpause gegönnt. Nach einer kurzen Rast machten wir uns auf die interessante Tour entlang des Klimawegs, der von Wolfgang Gurgiser kurzweilig und informativ kommentiert wurde.

Wieder zurück von der ca. halbstündigen Rundwanderung hatten wir uns ein Mittagessen mehr als verdient. Wir genossen bei einem Bauern ein ausgezeichnetes lokales Menü. Uns wurden Köstlichkeiten (gegrillter Schopf, Kartoffeln, Brot, Fruchtsaft) vom eigenen Hof serviert.

Wieder halbwegs fit machten wir uns auf den Weg zum Bahnhof Schwaz, wiederum beinahe eineinhalb Stunden Fußweg über Felder und eine Rodelbahn. Die Stimmung im Zug nach Kematen war geprägt von Müdigkeit und Fröhlichkeit. Alle waren mit dem Geleisteten zufrieden.

Ich als frischer Jahrgangsvorstand möchte den SchülerInnen zu einer sportlich wirklich anspruchsvollen Leistung gratulieren, niemandem kam während fünf (!!) Stunden reiner Gehzeit auch nur ein Wort des Jammers über die Lippen. Alle hielten großartig mit und litten am nächsten Tag verdientermaßen an einem erträglichen Muskelkater.

Mag. Georg Hofer, 1B



23.09.2010 Wandertag 5B

Der Wandertag führte uns auf die Innsbrucker Nordkette. Es war ein wunderschöner letzter Wandertag als SchülerInnen der hlfs Kematen mit unserer neuen Klassenvorständin MMag^a Julia Gasser bei traumhaftem Herbstwetter mit fantastischer Weitsicht.

MMag^a Julia Gasser, 5B



04.10.2011

Elina Stelmann - unsere Englisch-Assistentin



In diesem Schuljahr konnten unsere SchülerInnen ihr Englisch wieder mit einer Native Speakerin verbessern. Elina Stelmann begleitete unsere zwei Englischprofessoren Herrn Mag. Hofer und Herrn Mag. Rohrmoser regelmäßig in den Unterricht und trainierte vor allem Konversation mit unseren SchülerInnen.

Elinas Vorstellung:

„Ich wurde in Minsk (Weißrussland) geboren, aber meine Familie wanderte in die USA aus, als ich zwei Jahre alt war. Ich lebe mit meinen Eltern und meinem Bruder in Connecticut im Nordosten der USA.

Ich habe am „Lafayette College“ in Pennsylvania studiert, wo ich meinen Abschluss mit Auszeichnung gemacht habe und ich erhielt meinen „Bachelor“ in „Internationale Beziehungen“.

Ich spreche Englisch, Russisch, Französisch, Spanisch und ein bisschen Deutsch. Ich bin sehr froh in Tirol zu sein, die Leute der hlfs Kematen kennen zu lernen und den SchülerInnen bei der Verbesserung ihres Englisch zu helfen.“

05.10.2010

Klimazeuge Gletscher 3A



Am 5. Oktober trafen wir uns um 10.00 Uhr mit Mag. Wolfgang Gurgiser in der Talstation der Stubaier Gletscherbahnen. Mit der Gondelbahn kamen wir ohne viel Anstrengung zur Bergstation Eisgrat. Danach begann der anstrengendere Teil der Exkursion: der Aufstieg zur Aussichtsplattform - wobei Aussichtsplattform zu viel gesagt wäre. Aufgrund des schlechten Wetters sahen wir leider weder das atemberaubende Panorama der Dolomiten noch die Ötztaler Gipfelwelten - vom Karwendel ganz zu schweigen.

Auf dem Weg zum Mittagessen besprachen wir die Entstehung von Gletscherspalten, die Ausdehnung der Gletscher während des letzten Gletschervorstoßes um 1850, die Probleme mit dem Permafrost, die Versuche das ewige Eis mit Vlies zu erhalten und vieles mehr.

Nach dem Mittagessen in der Jochdohle und einer dringend nötigen Aufwärmphase fuhren wir mit der Gondel eine Sektion tiefer und wanderten anschließend auf dem Gletschereis. Herr Mag. Gurgiser, der

Meteorologie an der Universität Innsbruck studiert hat, erklärte uns, welche Auswirkungen die Strahlungsintensität der Sonne, der Dreck auf dem Gletschereis und der Sahara-Sand auf die Abschmelzgeschwindigkeit haben und wie die WissenschaftlerInnen gemeinsam mit den BetreiberInnen der Stubaier Gletscherbahnen versuchen, durch Vlies das Abschmelzen rund um die Liftstützen zu verhindern. Anschließend suchten wir auf dem ca. einstündigen Abstieg zur Mittelstation die letzten Spuren des Gletschers, sahen Moränen und unterhielten uns über die Zukunft des Gletschers und die Auswirkungen der Klimaerwärmung.

Somit ging ein eindrucksvoller - wenn auch ein wenig kalter - und zum Nachdenken anregender Exkursionstag zu Ende. Bedanken wollen wir uns bei Mag. Gurgiser für die Einführung in die Thematik und bei den Stubaier Gletscherbahnen, die uns die Liftkarten spendierten.

Weiter Informationen: www.klimaschule.at und www.stubaier-gletscher.at

Mag^a Gabriele Pallua, DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, 3A

08.10.2010

DI Nikolaus Berlakovich an der hlfs Kematen



Wir konnten hohen Besuch an der hlfs Kematen empfangen: Landwirtschaftsminister Nikolaus Berlakovich stand den SchülerInnen der heurigen Maturajahrgänge in einer Diskussion Rede und Antwort.

Der Vormittag stand unter dem Thema „Unternehmen Landwirtschaft 2020“, dem „Masterplan“ des Landwirtschaftsministers für die kommenden 10 Jahre, was viele der zukünftigen AbsolventInnen der Schule natürlich direkt betrifft.

„Wir stehen am Beginn einer neuen Dekade und gerade im Bereich Landwirtschaft heißt es, nicht die Hände verschränken und den Entwicklungen zusehen, sondern jetzt aktiv die Zukunft zu gestalten, und das auf allen Ebenen“, so Landwirtschaftsminister Berlakovich.

Für junge Landwirte sei eine umfassende Bildung von eminenter Wichtigkeit, der Schlüssel zur Qualifikation, um die zukünftigen Herausforderungen zu meistern. Auch individuelles Können und Enthusiasmus seien für den Beruf unabdingbar.

Auf konkrete Fragen der SchülerInnen hin betonte Berlakovich, dass die Chancen in Österreich auf einem „Qualitätsweg“ lägen, als Beispiele nannte er die biologische Landwirtschaft, in der Österreich weltweit eine Vorreiterrolle spiele. Kein anderes Land der Welt könne anteilmäßig eine derart große Fläche an biologisch bewirtschaftetem Areal vorweisen. Dieser Entwicklung trägt die hlfs Kematen schon seit Jahren mit ihrem Schwerpunkt „Biologische Landwirtschaft“ Rechnung. Eine weitere zentrale Aufgabe der Landwirtschaft neben der (qualitativ hochwertigen) Ernährung des Menschen sieht der Minister in der Forcierung der erneuerbaren Energie. Nicht nur Holz solle zum Einsatz kommen, auch Biogas sei eine wichtige Möglichkeit, sich vom Erdöl unabhängiger zu machen. Sein Ziel sei ein energieautarkes Österreich.

Ein weiteres viel diskutiertes Thema ist für die jungen Menschen immer wieder die Gentechnologie. Im

Verzicht auf gentechnisch veränderte Anbausorten sieht Berlakovich eine Perspektive für kleinstrukturierte Betriebe, wie sie viele Familien der Kemater SchülerInnen bewirtschaften.

Was die ÖPUL-Prämien betrifft, wies der Minister mit Nachdruck darauf hin, dass diese Zahlungen keine „Sozialleistungen“ seien, sondern dass nur diese „Leistungsprämien“ es ermöglichen würden, dass 90 Prozent der österreichischen Fläche nachhaltig und ökologisch bebaut sind. Dringend sei auch notwendig, dass die Almprämien abgesichert seien.

Anschließend an die Diskussion nahmen einige SchülerInnen die Gelegenheit noch wahr, mit Minister Berlakovich diverse Anliegen sozusagen unter vier Augen zu besprechen.

Bei einer Jause mit Direktor Hanser, LehrerInnen, den Sozialpädagoginnen des Internats und dem Personal der Landwirtschaft und der Schule fand der Besuch einen gemütlichen Ausklang.

Mag^a Doris Greber

13.10.2010 Brandschutzübung im Schulbereich

Am 13. Oktober 2010 wurde auch heuer wieder eine Brandschutzübung durchgeführt, um im Ernstfall technische Probleme oder falsches Verhalten aller Betroffenen zu vermeiden. Um 10⁰⁵ wurde von Herrn Gerhard Lerchner im Bereich Internatseingang der Probealarm ausgelöst. Nach nicht einmal vier Minuten waren alle Angestellten und SchülerInnen am Sportplatz, der im Notfall als Sammelplatz zur Verfügung steht. Die gesamte Evakuierung erfolgte ohne Gedränge bzw. Staubildungen an Engstellen. Die Übung wurde von allen SchülerInnen mit entsprechendem Ernst durchgeführt, was sehr wichtig ist, um entsprechende Rückschlüsse auf eventuelle Probleme im Ernstfall zu ziehen.

Im abgelaufenen Jahr gab es allerdings keinen Alarm, trotzdem wird diese Maßnahme auch weiterhin ein fixer Bestandteil der Schuljahresanfangsphase sein, um ein hohes Maß an Sicherheit und Schutz an unserer Schule zu gewährleisten.

Mag. Georg Hofer - Brandschutzbeauftragter der HBLA Kematen

20.10.2010 ÖKOLOG-Regionalteam-Sitzung

Nach dem ÖKOLOG-Tag 2008 war die hlfS Kematen erneut ÖKOLOG-Veranstaltungsort. Diesmal galt es bei der ÖKOLOG-Regionalteam-Sitzung den ÖKOLOG-Tag 2010, der am 20.10.2010 in Innsbruck im Landhaus II stattfand, zu planen. Unter Beisein von LSI HR Dr. Reinhold Wöll und LSI Mag^a Adolfine Gschliesser sowie insgesamt 10 VertreterInnen aus dem Pflichtschul-, dem AHS-Bereich und der Pädagogischen Hochschule Tirol wurden die Aktivitäten des vergangenen ÖKOLOG-Jahres vorgestellt und zukünftige Pläne geschmiedet, um die Ökologisierung von Schulen und die Bildung für Nachhaltigkeit auch weiterhin voranzutreiben und im speziellen Fall auch für unsere ÖKOLOG- und Umweltzeichenschule umzusetzen.



Für weitere Informationen zum Thema Ökologie siehe www.umweltbildung.at/cgi-bin/cms/af.pl?navid=48

Mag^a Gabriele Pallua

03.11.2010 SchülerInnensprecherInnenwahl

Acht KandidatInnen stellten sich der Wahl. Mag^a Monika Schranzhofer sorgte in gewohnter Weise für die rechtskonforme Abwicklung. In zwei Wahlgängen wurden die SchülerInnen-VertreterInnen gewählt. Wir gratulieren den gewählten KandidatInnen herzlich!

Mitglieder im Schulgemeinschaftsausschuss:

- Lukas Standfest - 3B - SchülerInnensprecher
- Elisabeth Köck - 2A - Stellvertretende SchülerInnensprecherin
- Hannes Kleinheinz - 2A - Stellvertretender SchülerInnensprecher

Ersatzmitglieder:

- Johanna Jenewein - 4B
- Stefan Strobl - 3B
- Anna Walder - 1A



08.11.2010 - 12.11.2010 Abschlussfahrt der 3A: Barcelona

Vom 8. bis 12. November 2010 genossen wir, die 3A, unsere Abschlussreise ins sonnige Spanien, nach Barcelona, die wir, mit großer Unterstützung von Frau DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, einige Zeit vorher geplant hatten.

Am Montag trotzten wir dem schlechten Wetter in Tirol und fuhren, gemeinsam mit Frau DI Hiederer-Willi und Herrn Dr. Beiler, mit dem Bus nach München zum Flughafen. Nach zwei aufregenden Flugstunden (mit einigen Turbulenzen und Luftlöchern) landeten wir bei 20 °C im sonnigen Barcelona.

Nach der Ankunft im Studentenheim erkundeten wir noch etwas die aufregende Stadt. Am Dienstag starteten wir frisch und munter und besuchten zuerst die Strandpromenade. In den drei Tagen in Barcelona besichtigten wir viele bekannte Sehenswürdigkeiten. Besonders beeindruckt hat uns die Sagrada Familia und der Park Guell, beide vom bekanntesten Baumeister der Stadt, Antonio Gaudi, geschaffen.

Das Besondere an unserer Abschlussreise war, dass wir die Vorstellungen der Sehenswürdigkeiten selbst gestalteten. Neben den kulturellen Highlights der Stadt kam der Spaß gewiss nicht zu kurz.

Einige von uns wagten es sogar, im Meer zu schwimmen bei NUR 18 °C Wassertemperatur.

Am Donnerstag trafen wir uns alle auf ein typisch spanisches Abendessen. Gemütliches Beisammensein und ein Flascherl Bier rundeten unsere Abschlussexkursion perfekt ab.



Müde, aber mit tollen Eindrücken von der Stadt, landeten wir alle wieder gesund in München.

Ein besonderer Dank gilt Frau DIⁱⁿ Hiederer-Willi, die einen Großteil der Organisation übernahm. Wir möchten auch Herrn Beiler danken, dass er uns nach Barcelona begleitet hat.

DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Mag. Dr. Bernhard Beiler, Maria Niedermoser, Martina Erler - 3A

15.11.2010 Betriebsbesichtigungen 5B

„So wie dem sagenhaften König Midas alles zu Gold geworden sein soll, was er berührte,..., so gerät der Schule alles zum ‚Unterricht‘ und zum Buchwissen, was doch Erfahrung, Deutung des Lebens oder Ausübung praktischen Könnens sein sollte.“¹⁾

In diesem Sinne plante und führte der 5B-Jahrgang im November 2010 Exkursionen zu drei sehr interessanten Betrieben in Schulnähe durch.

Unsere Exkursion startete am Legehühnerbetrieb „Goggei“ in Kolsass. Dort referierte Christina Schweiger sehr lebhaft und ausführlich über Geschäftsidee des Hofs, Betriebsgröße, natürliche und wirtschaftliche Standortbedingungen, Arbeitsverhältnisse, über Produktionskosten und Erlöse sowie über die eigene (Direkt-)Vermarktung. Wir erfuhren auch sehr interessante Details über die Durchführung der AMA-Gütesiegel-Kontrollen und lernten viel über das Haltungssystem und die Fütterung der Hennen.

Unser nächstes Ziel war der Obstbetrieb Zimmermann - ein konventioneller Familienbetrieb im Vollerwerb in Fritzens. Obst wird hier in Intensivkultur angebaut. Auf neun ha Fläche werden Äpfel, Birnen und Kirschen und seit drei Jahren sogar etwas Wein angebaut. Die Obstsorten - die wir natürlich verkosteten - reichen bei den Äpfeln von Boskop bis Summerred. Der Obstbauer erklärte uns seine modernsten Gerätschaften: von der Tropfbewässerung über die Vollerntemaschine, die Sortier- und Waschanlage bis hin zu den Kühlräumen mit kontrollierter Atmosphäre, in denen der Sauerstoffgehalt herabgesetzt und der Luft Kohlenstoffdioxid entzogen wird. Seine Produktpalette, in der Apfelsaft naturtrüb, Apfelmost und Edelbrände dominieren, verleitete uns sofort zum (Direkt)Shoppen.

Unsere für diesen Tag letzte Station, der Rinderzuchtbetrieb Garzaner Holsteins in Fritzens, ist ein wahrer Vorzeigebetrieb mit einem Stalldurchschnitt von 9.114 kg Milch mit 4,29 % Fett / kg und 3,36 % Eiweiß / kg. Josef Garzaner wurde nicht müde, uns Fütterung und Stallform, nach Milchkühen, trockenstehenden Kühen, Kälbern, Jungvieh, Kalbinnen, Zuchtbullen und Schautieren getrennt, zu erklären. Birgit Garzaner verwöhnte uns abschließend kulinarisch mit einem ausgezeichneten Bauernbuffet.

Die Exkursion bewies einmal mehr, dass Schulunterricht auch außerhalb der Schule stattfinden muss. Dass sich der oftmals theoretische Unterricht sehr schön in der Praxis „beschauen“, hinterfragen, überprüfen und verstehen lässt und dass fächerübergreifender Unterricht ein weiteres Muss ist. Durch solche Phasen fächerverbindenden Unterrichts in Betriebswirtschaft und Nutztierhaltung konnten unterschiedliche fachliche Perspektiven zu einer Gesamtschau mit der Realität in Bezug gesetzt werden.

MMag^a Julia Gasser, Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, Kathrin Garzaner - 5B

¹⁾ Flitner, A.: Für das Leben - Oder für die Schule? Pädagogische und politische Essays. Weinheim 1987.

23.11.2010 bzw. 15.12.2010 Ein Lehrausgang, fächerübergreifend aus Religion und Geschichte



Frau Mitterstiller beantwortet unsere Fragen



Männer tragen beim Gebet in der Synagoge den „Tallit“ (Gebetsmantel)

In einem abgelegenen Teil des Westfriedhofs in Innsbruck (in der Nähe der Klinik) befindet sich der jüdische Friedhof. Den SchülerInnen kam vor, dass der Friedhof sehr verlassen wirke. Ein Grund liegt in der jüdischen Sitte, die Gräber nicht mit Blumen zu schmücken, sondern als Zeichen des Gedenkens kleine Steine auf die Gräber zu legen. Ein anderer Grund liegt darin, dass in der Zeit des Nationalsozialismus alle jüdischen

Familien, die damals in Innsbruck lebten, ermordet oder vertrieben wurden, sodass nun meist keine Nachkommen da sind, die sich um die Gräber ihrer Vorfahren kümmern könnten. Besondere Betroffenheit löst das Grab der Familie Löwy aus: Die Inschriften zeigen die Namen von sechs Familienmitgliedern, die während der Zeit des Nationalsozialismus im KZ ermordet wurden.

Dass das Judentum aber nach dem 2. Weltkrieg wieder auferstanden ist, dafür ist die Synagoge in der Innsbrucker Sillgasse ein lebendiges Zeichen. Zwar ist die jüdische Gemeinschaft in Innsbruck so klein, dass nur an hohen Feiertagen so viele Männer zusammenkommen können, wie es die religiösen Vorschriften für einen Gottesdienst vorschreiben, aber sie ist dennoch lebendig.

Frau Hanne Mitterstieler führte uns in die Bräuche und den Jahreskreis des Judentums ein. Sie zeigte uns, wie Männer durch Gebetsmantel und Kipa ihre Gebetshaltung deutlich machen und erklärte uns die Bedeutung der Gegenstände in der Synagoge. Wir entdeckten, dass auch in der jüdischen Synagoge so wie in der katholischen Kirche ein „ewiges Licht“ als Zeichen der Gegenwart Gottes brennt, und wir bekamen auf zahlreiche Fragen Antwort.

Der Nachmittag brachte uns einen interessanten Einblick in die Religion Judentum, die ja die Mutterreligion des Christentums ist.

Mag^a Bernadette Wagnleithner, Mag^a Elisabeth Tschellnig , 1A, 2A

02.12.2010 Nikolausfeier

Am 02.12.2010 fand die Nikolausfeier der hlfs Kematen statt. Veranstaltet wurde sie traditionsgemäß von der 3B-Klasse. Präsentiert wurde eine Mischung aus Gesang, Instrumentalstücken, Theater und Poesie, als Einstimmung auf eine besinnliche Adventszeit.

Die Höhepunkte der Feier waren einerseits die Überraschung für die Klassenvorständin Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair und andererseits die neun Krampusse, die diesmal aus Flauring kamen.

Für eine gelungene Nikolausfeier möchten wir uns bei allen Beteiligten und allen LehrerInnen bedanken.



Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, 3B

16.12.2010 Vergleichskampf SchülerInnen gegen verstärkte LehrerInnen im Volleyball

Am 16.12.2010 trafen sich nach Unterrichtsende die Volleyball-Neigungsgruppen und ein durch den Leiter der Verwaltung, Bernhard Wegscheider, verstärktes LehrerInnenteam zu einem Vergleichsturnier im Turnsaal der Schule. Auch einige Fans wollten sich die Show nicht entgehen lassen und brauchten ihr Kommen nicht zu bereuen.

Obwohl die beiden Neigungsgruppenteams in vier Spielen (jeweils mit unterschiedlicher Aufstellung) ihren GegnerInnen keinen Satz abnehmen konnten, gab es packende Ballwechsel auf Augenhöhe und teilweise ausgezeichneten Volleyballsport.

Die SchülerInnenteams ließen sich auch durch gebrochene Zehen und schmerzlindernde Mittel (dabei handelt es sich um zwei verschiedene Schülerinnen!) nicht davon abhalten, ihr Bestes zu geben.



Hervorstechend in allen Spielen waren vor allem der Monsterblocker Franz Josef, Servicekanone Theresa, die Smashkönige Christian und Johann (alle aus der „Königsklasse“ 3A), aber auch unsere jüngeren Jahrgänge konnten mit den beiden AufspielerInnen Mara und Gabriel (beide 1B) Akzente setzen.

Auf Seiten der LehrerInnen sorgte eine Service-Winner-Serie von Frau Mag^a Pallua für Aufsehen und eine sehenswerte Aufholjagd nach einem 8-Punkte-Rückstand. Eine Fortsetzung dieses prestigeträchtigen Duells folgt bestimmt ...

Mag. Georg Hofer

21.12.2010 Vorweihnachtliches Ballspiel-Festival

Am Dienstag, dem 21.12.2010, kämpften eine Vielzahl von SchülerInnen um Abschlüsse und Tore: Das inzwischen sehr beliebte vorweihnachtliche Völkerball- und Fußballturnier ging über die Bühne.



Aufgrund der Anzahl der Mannschaften mussten die Völkerballspiele sogar an zwei Halbtagen ausgetragen werden, die Spannung blieb aber bis zu den letzten Spielen erhalten. Nach Zentimeter-Entscheidungen und hart umkämpften Duellen setzten die Scharfschützinnen der 2A, unter dem irreführenden Namen „The Hangovers“ angetreten, knapp vor dem Team von „PP-Hackl-Berry“ (2B) durch. Die „Funny Chickas“ aus der 3A eroberten mit schmerzhaften Abschüssen (der Gegnerinnen, natürlich) ebenfalls einen Podiumsplatz und freuten sich über Platz 3.

Das Fußballturnier mit dem bewährten Jeder-gegen-jeden-Modus bot größtenteils Technik vom Feinsten, leider auch einige Härteeinlagen (Gehört das wirklich zum Fußball dazu, wie von einigen behauptet?), kam aber dennoch wie letztes Jahr wieder ohne Schiedsrichter aus. Die Neulinge bei diesem Wettkampf (1A, 2A) gewannen heuer an Erfahrung, die 2009 noch letztplatzierten „Gummibären“ aus der 3B schafften es diesmal bereits auf das Podium - 3. Platz! Die Jüngsten und die Ältesten ritterten um den Turniersieg, und am Ende war klar, dass Erfahrung durch nichts ersetzt werden kann.

Die Angestellten der hlfs Kematen setzten sich noch einmal gegen die immer stärker werdenden „Lustigen 4 Holzhacker“ aus der 2B durch. Doch wer weiß, wie lange Routine und Technik Schnelligkeit und Wendigkeit noch stoppen können. Im nächsten Jahr wissen wir mehr ...

Abschließend sei hier noch den beiden Sportlehrerinnen Mag^a Claudia Pittl und Mag^a Doris Greber für die perfekte Vorbereitung und die reichlich vorhandenen Preise für alle (!!) teilnehmenden Mannschaften gedankt.

Mag. Georg Hofer

22.12.2010 Stimmungsvolle Weihnachtsfeier

Beinahe alle SchülerInnen, Angestellten und LehrerInnen nahmen zwei Tage vor dem Heiligen Abend an der stimmungsvollen, abwechslungsreichen Weihnachtsfeier unserer Schule teil.

Jede Klasse hatte mindestens zwei Beiträge für die Feier vorbereitet. Geschichten, Lieder, Theateraufführungen und Instrumentalstücke wurden von unseren vielseitig begabten SchülerInnen zum Besten gegeben.

Die Vorbereitung der Feier und die Koordination der Beiträge lagen in bewährter Weise in den Händen unserer Sozialpädagoginnen, die auch die Proben und die Abendveranstaltung begleiteten.

Die Darbietungen haben uns heiter-besinnlich auf das Weihnachtsfest eingestimmt. Ein großes Lob an alle Mitwirkenden für den gelungenen Abend!



22.12.2010 Sparkling Science Endbericht 2010

Sparkling Science > Wissenschaft ruft Schule, Schule ruft Wissenschaft

Top-Klima-Science:

Wasserhaushalt und globaler Wandel - Zukunftsperspektiven unter dem Gesichtspunkt des Klima- und Landnutzungswandels im Berggebiet

- Projektleitende Einrichtung: Universität Innsbruck, Institut für Ökologie mit Projektleiterin: Frau Univ.-Profⁱⁿ Drⁱⁿ Ulrike Tappeiner
- Wissenschaftliche Kooperationspartner:
- Universität Innsbruck, Institut für Botanik
- Europäische Akademie Bozen, Italien
- Beteiligte Schule: hlfs Kematen für Land- und Ernährungswirtschaft, Tirol

SchülerInnen erforschen den globalen Wandel im Gebirge

Zentrales Ziel von Top-Klima-Science war es, in einem innovativen räumlichen Forschungsansatz, wesentliche Kenngrößen des Wasserhaushaltes im Stubaital (Tirol) für unterschiedlich intensiv genutzte Landwirtschaftsflächen vom Tal bis in die alpine Stufe zu quantifizieren. Im Rahmen einer internationalen Kooperation arbeiten das Institut für Ökologie der Universität Innsbruck und das Institut für Alpine Umwelt der Europäischen Akademie Bozen (EURAC) mit der Partnerschule hlfs Kematen in Tirol zusammen. Zwei Klassen mit rund 50 SchülerInnen beteiligten sich an allen Projektbereichen - von der Hypothesenbildung über die Feldforschung bis zur Auswertung und Präsentation der Ergebnisse.

Für Top-Klima-Science wurden im gesamten Stubaital in Tirol insgesamt 25 Messflächen auf jeweils drei Höhenstufen (Talboden - Hangstufe - sub/alpine Stufe) von 900 bis 2.400 m ü. NN installiert, mit automatischen Klimastationen bestückt und boden- sowie vegetationskundlich aufgenommen. In weiterer Folge wurden über 300 Kleinlysimeter von SchülerInnen und WissenschaftlerInnen gemeinsam eingebaut und an sieben groß angelegten Messaktionen in den Monaten Juni/Juli 2009/2010 Tagesgänge der Bestandesverdunstung sowie Kenngrößen des Mikroklimas, des Bodenwasserhaushaltes und der Pflanzenphysiologie erfasst. Durch die Verpflanzung von Vegetationstypen aus Hochlagen in Tieflagen und umgekehrt sollten zudem die Auswirkungen von Temperaturänderungen im Zuge des Klimawandels mit einem zu erwartenden Temperaturanstieg mit 2 - 5 Grad Celsius analysiert werden. Diese äußerst aufwendigen Arbeiten wären ohne die Beteiligung der Partnerschule nicht durchführbar gewesen.



„Ich glaube wir können am Ende von Top-Klima-Science eine sehr positive Bilanz ziehen: Das anfängliche vorsichtige Abwarten auf beiden Seiten hat sich im Laufe des Projektes gelegt und wir sind alle zu einem konstruktiven Projektteam zusammengewachsen.“

Mag^a Gabriele Pallua, hfs Kematen

Nach erfolgter Qualitätskontrolle der aufgenommenen Daten folgte dann einer der spannendsten Teile des Projektes: die gemeinsame Datenauswertung. Durch die direkte Integration in die Auswertung (und den Forschungsprozess insgesamt) konnten die SchülerInnen erleben, wie wichtig es ist, wissenschaftliche Erkenntnisse als relevante Entscheidungsgrundlage für eigenes Handeln wahrzunehmen. Die Ergebnisse selbst wurden dann in weiterer Folge u. a. im Rahmen von zwei von den SchülerInnen verfassten Fachartikeln veröffentlicht.



Eine wichtige Investition in zukünftige Generationen

„Dadurch, dass ich selber eine Landwirtschaft zu Hause habe, finde ich das Projekt total interessant. Ich kann die Erkenntnisse in gewissem Maße daheim auch ein bisschen anwenden.“

Beteiligter Schüler (18 Jahre, hfs Kematen)

„Ich erweiterte meinen Horizont mit Wissen über Klimawandel, Statistiken und Ausblicken im Stubaital.“

Beteiligte Schülerin (16 Jahre, hfs Kematen)

Dass dieses erlangte Wissen nicht nur verstaubt und theoretisch ist, sondern durchaus auch relevant und anwendbar für die zukünftigen LandwirtInnen der hfs Kematen, das zeigen nicht nur die oben genannten Aussagen zweier beteiligter SchülerInnen, sondern auch die konkreten Ergebnisse aus dem Top-Klima-Science-Projekt deutlich. Demnach wird in einem zukünftigen Klimaszenarium die entscheidende Frage sein, ob die Temperaturerwärmung zu vermehrtem Wasserstress für die Pflanzen führt. Ist dies der Fall, so

könnten heutige Erträge nur durch künstliche Bewässerung erreicht werden. Das bedeutet, dass sich die Bewirtschaftung höher gelegener Flächen wieder auszahlen würde, da aufgrund der etwas geringeren Temperatur das vorhandene Wasser optimal genutzt werden kann. Aus diesem Blickwinkel betrachtet ist der schleichende Verlust der Bergmäher und Almweidung durch Nutzungsauffassung kritisch zu betrachten, denn sie könnten das zukünftige Kapital der (Berg-)Landwirtschaft sein.

Doch nicht nur für die SchülerInnen der hlfs Kematen war Top-Klima-Science eine lohnende Erfahrung:

„Als Lehrerin profitierte ich vor allem von dem fächerübergreifenden Ansatz und den Arbeiten im Rahmen dieses Projektes und auch vom Miteinander mit den WissenschaftlerInnen. Unter dem Strich: mein Unterricht profitiert von diesem Projekt!“

MMag^a Ingrid Tschugg, hlfs Kematen

Und auch Projektleiterin Univ.-Profⁱⁿ Drⁱⁿ Ulrike Tappeiner zeigte sich sehr zufrieden mit dem gesamten Projektverlauf und sie ist zudem überzeugt davon, dass nicht nur die beteiligten SchülerInnen, LehrerInnen und WissenschaftlerInnen von solchen Projekten profitieren können:

„Projekte wie Top-Klima-Science sind eine wichtige Investition in zukünftige Generationen, denn sie machen den SchülerInnen bewusst, dass viele unserer heutigen Handlungen große Auswirkungen auf zukünftige Generationen haben und dass es aus diesem Grund wichtig ist, kreativ und offen für Neues zu sein, um eine nachhaltige Gestaltung unseres Lebensraums zu erreichen.“

Univ.-Profⁱⁿ Drⁱⁿ Ulrike Tappeiner, Universität Innsbruck, Institut für Ökologie

Nähere Informationen zum Projekt finden Sie unter <http://www.uibk.ac.at/ecology/forschung/klimawandel.html>

Text aus dem publizierten Endbericht von Frau Univ.-Profⁱⁿ Drⁱⁿ Ulrike Tappeiner

Mag^a Gabriele Pallua, MMag^a Ingrid Tschugg, 4B, 5B

14.01.2011 Tag der offenen Tür



Wir bedanken uns bei den vielen interessierten SchülerInnen und Eltern, die uns am Tag der offenen Tür besuchten.

Wir präsentierten unter anderem:

- Fremdsprachen Englisch und Italienisch
- Geografie und Wirtschaftskunde: „Mein ökologischer Fußabdruck“
- Chemie: chemische Experimente im Labor, Mikroskopieren
- Betriebswirtschaft: Übungsfirmer, BWZ, BWL-Spiele und Infostand
- Präsentation vergangener Sommer- und Wintersportwochen
- Nutztierhaltung, Pflanzen- und Gartenbau, Biologische Landwirtschaft
- Biologie und Physik
- „Ein Panzer für das Leben“
- Fingerfood in der Lehrküche I und italienische Köstlichkeiten in der Lehrküche II
- Kaffeehaus mit Kuchen- und Kaffeeverkauf und preisverdächtige Tischdekorationen
- Unterrichtsprojekt „Maschinenring vs. Eigenmechanisierung“
- Projektpräsentationen: „Sparkling Science“, „Costa Rica“, „Hilfe finden“, ÜFAs
- Umweltzeichen an der HBLA Kematen
- Produktionsablauf der Fleischverarbeitung
- Stationsunterricht Geschichte
- Gestaltung der hauseigenen Kapelle
- Einblicke in unsere Bibliothek / Baby- und Kinderbetreuung in der Bibliothek
- Führungen durch das Internat
- Führungen durch den landwirtschaftlichen Bereich der Schule
- Praxisinformation: In- und Auslandspraktika
- Bauernladen
- „Quer durch den Gemüsegarten“
- Vorführungen: Pilates und Volleyball

27.01.2011

Mag^a Barbara Prammer an der hlfs Kematen



Am Donnerstag, dem 27. Jänner 2011, besuchte Nationalratspräsidentin Mag^a Barbara Prammer die hlfs Kematen. Trotz ihres nur kurzen Tirolbesuches nahm sie sich ausgiebig Zeit, den SchülerInnen Rede und Antwort zu stehen.

Die diskutierten Fragen umfassten viele Themenbereiche und zeigten breite Interessen auf - angefangen von persönlichen Fragen an Barbara Prammer bis zu aktuellen Themen wie der allgemeinen Wehrpflicht.

Für viele SchülerInnen war es interessant zu erfahren, wie es Barbara Prammer als Frau (und Mutter) in der von Männern dominierten Politik auf die nach dem Bundespräsidenten höchste Stelle in der Republik geschafft hat. „Unterstützung im familiären Umfeld und glückliche Fügungen.“ Aber das alleine wird wohl nicht genügt haben.

In der hlfs Kematen zeigte sich unsere Nationalratspräsidentin jedenfalls als sehr kompetente, besonnene Politikerin, deren Begeisterung für Politik spürbar ist und die es verstand, den SchülerInnen Impulse für ein politisches Bewusstsein zu geben.

Als Dankeschön für ihren Besuch gab es von den Klassensprecherinnen unserer Abschlussklassen und Direktor DI Siegfried Hanser Köstlichkeiten aus dem schuleigenen Bauernladen.

Mag^a Doris Greber

29.01.2011

Maturaball der Abschlussklassen

Ein gelungenes Fest!

Als Abschlussklassen der hlfs Kematen war es uns ein Anliegen die Tradition weiterzuführen und auch heuer wieder einen Maturaball zu organisieren. Unser Ball fand am 29.01.2011 im Salzlager in Hall in Tirol statt.





Das Motto „Ein super Jahrgang - gut im Abgang“ begeisterte nicht nur alle WeintrinkerInnen, sondern fand auch bei der Mitternachtseinlage großen Anklang. Ein musikalischer Hochgenuss wurde uns von der Gruppe „Tirol Sound“ und DJ Mitch geboten. Wir möchten nochmals die Chance nutzen und uns bei allen HelferInnen, die uns so tatkräftig unterstützt haben, herzlichst bedanken.

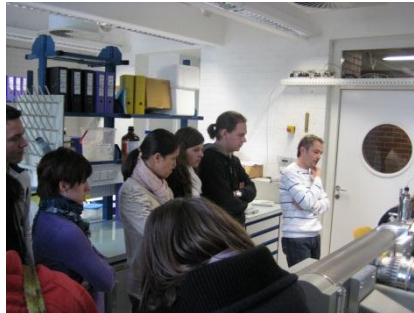
Ein Dank gilt besonders den zahlreichen BesucherInnen, die dem Fest eine ganz besondere „Note“ verliehen haben.



Die Abschlussklassen 5B und 3A

02.02.2011

AGES-Besuch der 3A



Am 02.02.2011 besuchten wir im Zuge des Biotechnologischen Labors gemeinsam mit Frau Mag^a Gabriele Pallua die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES).

Zu Beginn bekamen wir eine Einführung in die Zuständigkeitsbereiche der AGES. Diese erstrecken sich von der Kontrolle landwirtschaftlicher Produkte, über Veterinärmedizin bis hin zur Pharmamedizin. Um uns einen ersten Eindruck zu verschaffen, wurde uns ein Imagefilm (<http://www.youtube.com/embed/vimKd-ODcHA>) gezeigt.

Einer der wichtigsten Schwerpunkte am Standort Innsbruck ist das Prüfen, Genehmigen, Beraten und Forschen für höchsten Gesundheitsschutz und Lebensmittelsicherheit. Die Ziele der AGES sind ein sicherer Lebensmittelkreislauf, Seuchenschutz und wirksame und sichere Medikamente. Die Abteilungen in Innsbruck beschäftigen sich mit der Überprüfung von Spirituosen, Kaffee, Tee, Gewürzen, Veterinärmedizin und Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln.

Auch ein Einblick in die Labors und die Betätigungsfelder der MitarbeiterInnen wurde uns ermöglicht. Das Arbeiten mit den Hightech-Geräten, wie Gas- und Flüssigchromatographen, wurde uns gezeigt und erklärt.

Eine sehr interessante Diskussion entstand beim Thema „Direktvermarktung“. Die Problematik bei der Direktvermarktung liegt bei den Hygienevorschriften und den rechtlichen Hintergründen.

Zu guter Letzt wurden wir von Dr. Schöpf in die Veterinärmedizin eingeführt. Es wurden uns die verschiedensten Tierkrankheiten wie z.B. Tuberkulose, BVD, Blauzungenkrankheit usw. näher gebracht. Für uns interessant waren die verschiedensten Übertragungsmöglichkeiten, direkt oder indirekt, zum Beispiel Tuberkulose von Tier zu Tier und von Tier zu Mensch.

Weitere Informationen gibt es auf der offiziellen AGES-Homepage www.ages.at.

Mag^a Gabriele Pallua

03.02.2011

Verkaufsschulung und -training



Marketing - Verkauf - Kommunikation

Die 2B ist verantwortlich für den schuleigenen Bauernladen und genoss deshalb eine Spezialschulung durch Herrn Richard Schuchter.

Als Einführung bekamen wir einen Überblick über diverse Marketing-Strategien. Viele hilfreiche Tipps im Verkauf wurden uns auf sehr lebendige Art und Weise vermittelt, die wir im Bauernladen perfekt umsetzen können.

Selbstbewusstes Auftreten, ordentliche Kleidung und ausreichende Produktinformationen sind Grundvoraussetzungen.

Mit kleinen Aufmerksamkeiten wie Schokolade zeigte uns Herr Schuchter, dass ein Verkauf ohne „Manipulation“ nicht funktioniert. Wir lernten, wie ein Verkaufsgespräch aufgebaut wird, was bei einer Kundenreklamation zu beachten ist, welche absoluten „NOS“ im Verkauf zu vermeiden sind und dass die Vorteile zum Schluss noch einmal erwähnt werden müssen, weil das zuletzt Erwähnte hängen bleibt.

In kurzen Gruppenarbeiten brachte er uns das Know-How über Kommunikation und Motivation bei. Im Laufe des Vormittags lernten wir die Verkaufsstrategie PAIDAN umzusetzen.

Erklärung: Planen - Anbahnen - Information geben, holen, behandeln - Drang zum Abschluss - Abschluss - Nachfassen (Gratulieren zum Kauf)

Es war ein sehr informativer und interessanter Vortrag. Die lehrreichen Tipps halfen uns sehr im Bauernladen. Auf diesem Weg möchten wir uns nochmals recht herzlich bei Herrn Schuchter bedanken!

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, 2B

03.02.2011 Geheimnisse des Olivenöls

Am Donnerstag, dem 03.02.2011, ließ uns Laura Indaco in einer von der PH-Innsbruck organisierten Fortbildung für LehrerInnen in die Geheimnisse des Olivenöls „extravergine“ eintauchen.

Tiefe Temperaturen und der damit verbundene Streik des fahrbaren Untersatzes verhinderten leider die eigentlich zusätzlich geplante Veranstaltung mit unseren SchülerInnen.

Laura (www.olivaindaco.it) betreibt mit ihrem Mann Franco und ihrer Tochter Gioela eine „azienda agricola“ in Vietri di Potenza (Basilicata / Süditalien). Bei ihren Ausführungen ging sie besonders auf die Begriffe „biologico“ und „biodiversità“ ein. Mit einem „esperimento cieco“ (Experiment mit verbundenen Augen) testete sie den Geruchs- und Geschmackssinn der TeilnehmerInnen.



Bei einer anschließenden Verkostung sollten die positiven (fruchtig, bitter, pikant) und die negativen (schimmlig, modrig, ranzig, ...) Attribute erkannt und definiert werden. Zum Abschluss konnten die TeilnehmerInnen noch ihr „olio d'oliva extravergine“, das sogar von einem Slow-Food-Führer empfohlen wird, auf einem eigens von ihr mitgebrachten Brot (aus der Felsenstadt Matera) verkosten und genießen.

Grazie a Laura, Franco e Gioela! - Mag. Dr. Bernhard Beiler

25.02.2011 „mega memory® - Gedächtnistraining“ Gregor Staub



„Wie bringe ich mein Gedächtnis auf Vordermann?“ Unter diesem Motto fand am 25.2.2011 mit dem bekannten Gedächtnistrainer Gregor Staub aus der Schweiz eine äußerst lehrreiche und humorvolle Vortragsreihe mit SchülerInnen, LehrerInnen und anderen Interessierten statt.

In einer ebenso überraschenden wie motivierenden und lehrreichen Veranstaltung gewährte uns Gedächtnistrainer Gregor Staub als internationale Kapazität auf diesem Gebiet einen Einblick in sein „mega memory® - Gedächtnistraining“ als Lehr- und Lernmethode.

Vor allem bei der Abendveranstaltung mit mehr als 200 ZuhörerInnen wusste Gregor Staub, der unter anderem der persönliche Gedächtnistrainer von Paul McCartney ist, durch neuartige Lernmethoden zu beeindrucken. Für alle ZuhörerInnen war diese Veranstaltung ein unvergessliches Erlebnis. Mehr Information unter www.megamemory.ch



Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner

28.02.2011 - 04.03.2011 Schulschikurs 2B



Der Schulschikurs - an dem unsere Klasse fast vollständig teilnehmen konnte - führte uns in unser Nachbarbundesland Vorarlberg. Im Montafon - exakter in Schruns-Tschagguns, konnten wir bei herrlichem Wetter und auf bestens präparierten Pisten unsere schifahrerischen Kenntnisse perfektionieren. Der Spaß kam auf der Piste und beim abendlichen Rahmenprogramm nicht zu kurz.

Die Schiwoche war ein unvergessliches Gruppenerlebnis, das unsere Klassengemeinschaft noch enger werden ließ.

Wir bedanken uns bei unseren LehrerInnen, die uns auf dieser einmaligen Schulveranstaltung begleiteten. Die entstandenen Fotos und Videos (siehe Homepage der hlfs Kematen) vom Formationsfahren, vom Techniktraining und von den Abendhighlights zeigen, wie viel Spaß wir hatten.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, Mag. Dr. Bernhard Beiler, Mag. Roland Hofer, 2B

02.03.2011 Exkursion Mairs Beerengarten & Besamungsstation



Am Mittwoch, dem 02. März 2011, besuchten wir, die 2A der hlfs Kematen mit Frau DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi und Frau Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl die Besamungsstation Birkenberg in Telfs und Mairs Beerengarten in Rietz.

In der Besamungsanstalt befinden sich Stiere der Rassen Grauvieh, Braunvieh, Pinzgauer, Weißblaue Belgier und Fleckvieh. Zuerst konnten wir einen Einblick in die Quarantänestation erhalten. Im Anschluss daran besichtigten wir das Labor, in dem die gewonnenen Samen auf ihre Qualität kontrolliert werden. Nach der Kontrolle wird das Ejakulat abgefüllt und im flüssigen Stickstoff bei -196 °C eingefroren.

Unser zweites Exkursionsziel war Mairs Beerengarten, wo uns Herr Mair den Ab-Hof-Verkauf und die Produktionsbereiche vorstellte. Am Betrieb werden ca. 20 ha Obst angebaut. Der größte Teil wird direktvermarktet, ein kleiner Teil an regionale Supermarktketten geliefert und der Rest wird zu verschiedensten Produkten weiterverarbeitet.



Bevor wir die Heimreise antraten, fand eine kleine Verkostung statt.

Wir hatten einen sehr informativen Vormittag und uns hat es sehr gut gefallen.

DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, 2A

04.03.2011

Ressort-Schimeisterschaften 2011



Es brachen acht wackere Recken um 6.00 Uhr in Richtung Kasberg in Oberösterreich auf, um beim heurigen Ressortschirennen den äußersten Westen würdig zu vertreten. Nach drei Stunden Fahrt ging es direkt auf die Piste und nach zweimaligem Einfahren und unzähligen mentalen Trainingsläufen stürzten sich Ute Hiederer-Willi, Maria Raitmair, Beate Mayerl, Bruno Trenkwaldner, Bernhard Wegscheider, Georg Hofer, Gustav Hacket und Bruno Krismer (in dieser Reihenfolge) die Rennstrecke hinab. Nach 31,88 bis 43,68 Sekunden war für alle die Pflicht erledigt und es folgte ein traumhafter Ski- und Hüttentag, bis die Lifte ihre letzte Fahrt absolvierten.

Am Abend folgte die mit Spannung erwartete Siegerehrung und brachte durchaus erfreuliche Ergebnisse für unsere relativ gesehen doch ziemlich kleine Dienststelle. Herausragend, wie jedes Jahr, unsere Damenmannschaft, die es mit vereinten Kräften sogar auf das Stockerl schaffte und den Pokal sowie die Medaillen für den 3. Gesamtrang mit nach Kematen nehmen konnten.

Im Einzelbewerb verpasste Maria Raitmair um lediglich 35 Hundertstel eine Einzelmedaille und so blieb lediglich Blech mit viel Pech. Alle drei Damen platzierten sich in ihren jeweiligen Klassen unter den Top 10.

Bernhard Wegscheider empfahl sich in seiner Klasse mit einem 6. Platz für höhere Aufgaben, Bruno Trenkwaldner verpasste die Top 10 nur ganz knapp. Unser Routinier Gustl Hacket zeigte unserem „Rennbaby“ Bruno Krismer, dass Erfahrung durch nichts ersetzt werden kann und reihte sich an der 7. Stelle seiner Klasse ein. Unser Küchenchef kochte kein bisschen wegen seines 13. Platzes, waren doch weit über 28 Läufer (nämlich 30) am Start. Georg Hofer musste aufgrund zu hoher Quantität an schifahrerischer Qualität in Kematen fremdgehen und fand einen Startplatz bei der Wildbach- und Lawinenverbauung Wien II, fuhr innerhalb dieser Gruppe die beste Zeit und führte die Wiener damit zu einem ansehnlichen 13. Platz in der Mannschaftswertung. Es waren übrigens mehr als 13 Mannschaften am Start!

Alles in allem war es wieder einmal ein Ausflug, der unseren schulinternen Zusammenhalt gestärkt hat, bei dem Kameradschaft und Gaudi nicht zu kurz kamen und der auf jeden Fall nächstes Jahr wiederholt bzw. fortgesetzt werden sollte.

Mag. Georg Hofer, DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl,
Bruno Trenkwaldner, Bernhard Wegscheider, Gustav Hacket, Bruno Krismer

07.03.2011 Faschingsfeier am Rosenmontag



Am 7. März 2011 organisierten wir, der 1A Jahrgang, die diesjährige Faschingsfeier.

Um 19:30 Uhr strömten alle Faschingsbegeisterten in den Speisesaal der HBLA. Unter dem Motto „Märchenwald“ veranstalteten wir das „Bunte Treiben“. Zu Beginn führten wir ein lustiges, zum Motto passendes Stück auf. Am Ende des Abends wurden die besten Kostüme gekürt und mit einem kleinen Preis prämiert.

Anschließend gab es Krapfen und Limo für alle anwesenden SchülerInnen. Es wurde zu moderner und traditioneller Musik ausgiebig getanzt.

Mag. Dr. Bernhard Beiler, Franziska Gabl - 1A

09.03.2011 Brotbacken mit den Erstkommunionkindern

Beinahe schon zur Tradition geworden, kommen im Frühjahr die Volksschulkinder aus Kematen zum Brotbacken zu uns an die hfs Kematen. Als Vorbereitung zur Erstkommunion besuchten uns am Aschermittwoch die fleißigen BäckerInnen aus Kematen und waren eifrig dabei, Brot und Gebäck herzustellen.

Mit dem Kneten, Formen, Bestreichen und Bestreuen ihrer Kunstwerke hatten die Kleinen jede Menge Spaß. Die duftenden Köstlichkeiten wurden sofort probiert und einiges gerne mit nach Hause genommen.

Die B-Kochgruppe der 3B bedankt sich bei den Kindern und ihren Tischmüttern für das eifrige Mitarbeiten und für die Mitbringsel!

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, 3B



21.03.2011 bzw. 26.05.2011 Islam erleben



Die Moschee,
ein Raum wohltuender Ruhe



Frau
Yasemine Karagöz



Die 3B mit Frau Karagöz
und dem Imam der Moschee

Besuche in der Moschee Innsbruck, Amraserstraße, durch die 1A (21.03.2011) und 3B (26.05.2011)
Im Lehrplan des Religionsunterrichts nimmt das Kennenlernen der Weltreligionen einen wichtigen Platz ein.

Magst du mir etwas über deine Religion, den Islam, mitteilen? Ja - sagten Hülya Ekinci (für die 1A) und Yasemine Karagöz (für die 3B), beide sind islamische Religionslehrerinnen - und wir trafen sie in der Moschee.

Eine wohltuende Atmosphäre der Ruhe empfing uns dort. Wir setzten uns auf die weichen Teppiche und ließen uns erklären, was für sie - die uns bereits bekannten - „fünf Säulen des Islams“ bedeuten. Manche Ähnlichkeit mit dem christlichen Glauben wurde hervorgehoben. Währenddessen lief auch das „normale Programm“ der Moschee weiter. Zur Gebetszeit betraten einige Männer den Raum und verrichteten gemeinsam ihr Gebet in den vorgeschriebenen Körperhaltungen, ohne sich von uns stören zu lassen.

Bei beiden Besuchen sprachen wir auch das Thema „Kopftuch“ an. Für beide Gesprächspartnerinnen war es selbstverständlich, es zu tragen, als Zeichen ihres Glaubens.

Das Gespräch mit ihnen würden wir gerne fortsetzen, denn aufgrund der Kürze der Zeit mussten wichtige Fragen auch offen bleiben.

Mag^a Bernadette Wagnleithner

21.03.2011 Zucker ist immer und überall - Projekt der 4B

In Chemielabor waren wir mit Frau Mag^a Pallua dem Zucker in verschiedenen Lebensmitteln auf der Spur. Zuerst näherten wir uns dem Thema theoretisch: Wir besprachen die Fotosynthese, die chemischen und ernährungsphysiologischen Eigenschaften verschiedener Kohlenhydrate (Mono-, Di- und Polysaccharide) und deren Bedeutung für den menschlichen Energiehaushalt.

Nach dem theoretischen Teil untersuchten wir verschiedene Produkte des täglichen Lebens auf ihren Zuckergehalt. Um zu veranschaulichen, wie viel Zucker sich in diesen Lebensmitteln versteckt, rechneten wir den jeweiligen Zuckergehalt (angegeben immer in g / 100 g bzw. ml) in die entsprechende Anzahl von Zuckerstücken um.

Dazu ein Rechenbeispiel - 0,5 l Flasche Coca Cola :

Laut Nährwerttabelle enthält Coca Cola 10,6 g Zucker pro 100 ml

Zuckergehalt der ganzen Flasche (500 ml): $10,6 \times 5 = 53 \text{ g} / 500 \text{ ml}$

1 Zuckerwürfel (Wiener Zucker siehe Packung) wiegt 4 g

Anzahl der Zuckerwürfel (bezogen auf die Verpackungseinheit): $53 / 4 = 13,25$

Nachdem wir für alle mitgebrachten Produkte die entsprechende Anzahl der Zuckerwürfel berechnet hatten, gestalteten wir einen Schaukasten, um unsere MitschülerInnen über unsere zum Teil erschreckenden Ergebnisse zu informieren.

Manch eine/r kämpft noch mit der Frage: „Was kann ich denn jetzt bitte noch essen?“ - Aber das muss jede/r für sich selbst beantworten. Eins steht allerdings fest: Ab jetzt schauen wir unsere Nahrungsmittel auf jeden Fall genauer an.



Mag^a Gabriele Pallua, 4B

22.03.2011 „Tag des Wassers“ - Projekt



Im Rahmen des Unterrichtes „Haushaltsmanagement“ haben sich die SchülerInnen der 2B mit dem Thema „Wasser in vielen Lebensbereichen - ohne Wasser kein Leben“ auseinandergesetzt.

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, 2B

29.03.2011 Exkursion: Biogasanlagen

Am 29. März 2011 fuhr die Klasse 2A nach Buch und Schlitters, um Biogasanlagen zu besichtigen. Kurz nach 8 Uhr ging es los. Gemeinsam mit Frau DIⁱⁿ Hiederer-Willi und Frau Mag^a Karin Fahrthofer machten wir uns auf den Weg, um die Geheimnisse der alternativen Energie in Form von Biogas zu ergründen.

Den ersten Stopp legten wir in Buch bei Jenbach ein. Dort wurden wir freundlich von Herrn Platter, Geschäftsführer der ARGE Kompost & Biogas, und Herrn Hechenblaikner, Leiter des Betriebes, empfangen. Nach einer sehr informativen Einführung von Herrn Platter über Biogasanlagen in Tirol und Österreich erklärte uns der Hausherr seine Anlage.

Herr Hechenblaikner betreibt eine Biogasanlage, die mit Gülle und Mist betrieben wird. Die Rohstoffe stammen von seinem eigenen Betrieb und drei ortsansässigen landwirtschaftlichen Betrieben, die täglich bzw. wöchentlich liefern. Mit dem gewonnenen Biogas werden ca. 30 kWh produziert, die Anlage gehört somit zu den kleineren in Tirol. Durch die Wärmerückgewinnung können zusätzlich noch 10 Wohnungseinheiten beheizt werden. Nicht ohne Stolz führte uns der Eigentümer über sein Gelände und zeigte uns sein Werk.



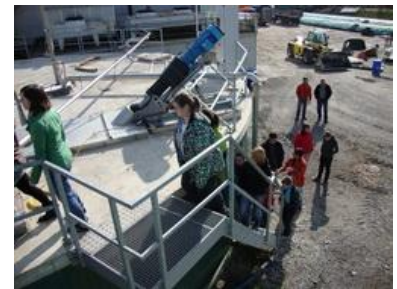
Ohne seinen Idealismus und viel handwerkliches Geschick würden sein Hof und auch die zehn Wohneinheiten wohl immer noch mittels Erdöl beheizt werden. Wirklich beeindruckend, wie die Initiative eines Einzelnen sein Umfeld so positiv verändern kann.

Anschließend fahren wir weiter nach Schlitters, um dort eine Biogasanlage zu besuchen, die mit Bioabfällen betrieben wird. Hier wurden wir ganz herzlich von Herrn Josef Kröll empfangen. Er gilt als einer der Pioniere in puncto Biogas und Kompostierung. Sofort merkt man, mit welchem Engagement er den Betrieb leitet. Im Unterschied zur Anlage in Buch ist dies die größte in Tirol und produziert ca. 330 kWh. Die Bioabfälle werden aus dem Zillertal, Achtental und der Stadt Schwaz angeliefert. Zusätzlich wird noch eine Kompostieranlage betrieben.

Besonders interessant waren die Ausführungen von Herrn Kröll, als er erklärte, mit welchem Aufwand der Bioabfall von unachtsam beigefügtem Müll, vor allem von Plastiksackerln, gereinigt werden muss. Ganz intensiv in Erinnerung bleiben werden uns auch die unterschiedlichen Duftproben, die hinter jeder Tür verborgen waren, denn wir wollten und durften wirklich hinter jede Tür schauen! So konnten wir einen wirklich beeindruckenden Einblick in die Praxis zweier Biogasanlagen in Tirol bekommen. Mit der Theorie hatten wir uns ja schon im Chemieunterricht befasst.

Uns SchülerInnen hat der Ausflug sehr gut gefallen. Wir bekamen einen Einblick in die Herstellung von Biogas und erkannten, dass Biogasanlagen für die zukünftige Stromversorgung eine wichtige Alternative und von zunehmender Bedeutung sein sollten.

Zum Schluss möchten wir uns sehr herzlich bei den Anlagenbetreibern für die tollen Führungen und im Besonderen bei Herrn Platter bedanken, der durch seine Wahl der Anlagen einen perfekten Einblick in die unterschiedlichen Formen der Herstellung von Biogas für uns ermöglicht hat.



Diⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Mag^a Karin Fahrthofer, 2A

02.04.2011 Kräuterschnecke

Um der Kreativität mancher SchülerInnen Genüge zu tun, machten wir uns im Gartenbau praktischen Unterricht an den Bau eines lang gehegten Wunsches. Bevor wir ans Werk gingen, wurde intensiv nach einer idealen Kräuterschnecke gesucht. Mit der Vorgabe eines begehbaren Bauwerks konnten die SchülerInnen sich rasch anfreunden. Dass die letztendlich realisierte Form größer ausfiel, liegt an der Spontaneität des Augenblicks.



An einem sonnigen Projektnachmittag ging die 3B ans Werk. Unter tatkräftiger Mithilfe der Gartenbaulehrerin Frau DIⁱⁿ Barbara Humer und Herrn Mag. Roland Hofer wurde das Bauwerk realisiert.

Nachdem eine Woche später die Kräuterspirale der Kritik der am Projekttag aktiven Kreativgruppe nicht Stand hielt, wurde sie fachmännisch umgebaut.



Bepflanzt wurde das nun von allen akzeptierte erhöhte Bauwerk mit Pflanzen des Kräuterbaubetriebes Strillinger. Dieser beliefert neben Gärtnereien auch die Geschäfte von M-Preis und die Tiroler Spar-Märkte.

Insgesamt gesehen waren es sehr lehrreiche und lustige Stunden, die den Teamgeist stärkten und allen viel Freude bereiteten.

DIⁱⁿ Barbara Humer

27.04.2011 - 29.04.2011 Vierter Bundeshauswirtschaftscup

Erfolgreiches Antreten der hlfs Kematen beim Bundeshauswirtschaftscup 2011 in Bruck an der Glocknerstraße

In der Landwirtschaftlichen Fachschule Bruck im Salzburger Pinzgau fand vom 27. bis 29.04.2011 der 4. Bundeshauswirtschaftscup statt, an dem bundesweit alle landwirtschaftlichen Fachschulen und Höheren Bundeslehranstalten teilnahmen. Jede Schule war durch ein 3er-Team vertreten. Für die hlfs Kematen gingen Melitta Neuraüter, Johanna Röck und Maria Pfurtscheller (alle aus der 2A) mit ihrer Betreuungslehrerin Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner an den Start.



Von den SchülerInnen wurde viel verlangt. In einer schriftlichen Arbeit wurden zahlreiche Fragen zum Allgemeinwissen gestellt. Die weiteren Wissenskategorien waren „Teamarbeit“, „Erkennungsstraße“, „Küchenführung“ und „Fertigkeitenstraße“, wobei für die Beantwortung der Fragen ein strenges Zeitlimit einzuhalten war.

Die Einsatzfreude und das Wissen unserer Teilnehmerinnen aus der 2A war enorm und wurde mit zahlreichen Spitzenplatzierungen belohnt:

Fertigkeitenstraße	1. Platz	Maria Pfurtscheller
	3. Platz	Johanna Röck
Schriftliche Arbeit	2. Platz	Melitta Neurauter
	3. Platz	Johanna Röck
Erkennungsstraße	2. Platz	Maria Pfurtscheller
Küchenführung	2. Platz	Johanna Röck
	3. Platz	Maria Pfurtscheller
Teamarbeit	2. Platz	



Teamarbeit: Das gesamte von Frau FLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner geführte Team der hlfs Kematen errang den 2. Platz!!!

Insgesamt betrachtet war die Teilnahme an diesem Bewerb für alle Vertreterinnen der hlfs Kematen von Erfolg gekrönt und ein unvergessliches Erlebnis.

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner, Melitta Neurauter, Maria Pfurtscheller, Johann Röck - 2A

03.05.2011 Europaquiz

- Wie viele Mitglieder des Sicherheitsrates kommen aus osteuropäischen Staaten?
- Welches Mitglied der UNO ist ein nicht-ständiges Mitglied?
- Wer ist das Staatsoberhaupt in Dänemark?
- Wie hieß Tito wirklich?

Fragen über Fragen, denen sich Tiroler SchülerInnen jährlich im Vergleichswettkampf stellen. Das Europaquiz ist ein österreichweiter Schulwettbewerb, bei dem es um Wissen über Themen zu Österreich und Europa nach 1945, Wirtschaft, Gesellschaft, Integration, Ressourcen, Entwicklung und internationale Friedenssicherung geht.

Die drei besten SchülerInnen der hlfs Kematen traten gegen die SiegerInnen aller anderen Tiroler berufsbildenden höheren Schulen an.

Dabei konnte Martin Föger (1A) den 3. Platz erreichen! Auch die weiteren Kemater Teilnehmerinnen schlugen sich hervorragend: Elisabeth Feichtner (4B) und Chiara Kron (2B).



Hätten Sie es gewusst?

- Wie heißt die EU-Hymne?
- Wie lange ist die Beschwerdefrist an den Verfassungsgerichtshof in Österreich?
- Mit welchem Regenten starb das alte polnische Königsgeschlecht der Piasten 1370 aus?
- Was ist die offizielle Abkürzung der Weltgesundheitsorganisation?
- Wann wird der Europatag der Europäischen Union gefeiert?
- Wann trat Österreich der UNO bei?
- Wie heißt der erste ständige EU-Ratspräsident?
- Wer gewann die Fußball-EM 2008?

Mag^a Doris Greber

04.05.2011 Besuch der Klinik-Zentralküche Innsbruck

In der letzten Qualitätsmanagement-Stunde besuchten die SchülerInnen der Abschlussklasse 3A in Begleitung von Frau DIⁱⁿ Barbara Humer und Herrn Herbert Schwaiger die Zentralküche der Klinik in Innsbruck.



Nach einer kurzen Einführung in das Konzept von HACCP bekamen wir - die für die Besucher gesetzlich vorgeschriebene - Hygienebekleidung. Wir erfuhren interessante Details aus dieser Großküche:

Es gibt große Anlieferungstage für alle Warengruppen. Die QM-Beauftragte - Frau Brigitte Peer - ist immer mit dabei.

- Die Anlieferung erfolgt jeweils morgens.
- Die Anlieferungen von Fleisch erfolgen nur dienstags und donnerstags.
- Die gelagerten Lebensmittel reichen für eine Woche.
- 5 Tonnen Lebensmittel werden täglich zu 6.000 Menüs verarbeitet.
- Ein Drittel der gekochten Mahlzeiten wird im Speisesaal konsumiert. Diese Speisen werden am gleichen Tag gekocht. 1.800 bis 2.000 Mitarbeiter genießen dieses „Cook & Serve“-Konzept unter der Woche.
- Der Rest der Mahlzeiten wird im „Cook & Chill“-Konzept bereitet. Das bedeutet, dass Speisen gekocht, schon portioniert, sehr schnell gekühlt und am nächsten Tag serviert werden.
- Beliefert werden neben der Klinik in Innsbruck das Krankenhaus in Hall sowie Kindergärten, Altersheime und andere Institutionen.
- Eine Kühlmaschine für „Cook & Chill“ braucht gleich viel Energie wie ein Einfamilienhaus.
- In eigenen Wägen, die mit speziellen Tablett gefüllt sind, werden die Speisen auf die Stationen transportiert. Die Regeneration der Speisen erfolgt über eine im Tablett integrierte elektromagnetische Spule.
- 138 Mitarbeiter sind in der Großküche tätig.
- Es werden 110 verschiedene Gerichte pro Tag gekocht.

- Täglich fallen 50.000 benutzte Geschirrtteile an. Die Energie, die die Spülmaschine dafür verbraucht, würde einen kleineren Stadtteil versorgen.
- Die Belichtung in der Etage mit der Spülmaschine, obwohl im Keller, ist optimal!
- Die hohe Menge an Abfällen wird kompostiert. Ab 2012 werden die Abfälle der Biogasanlage zugeführt.
- Es wird nur Putzmittel verwendet, das bei kaltem Wasser seine Wirkung erfüllt.



Bei der Nachbesprechung ließen wir die faszinierenden Eindrücke Revue passieren. Dass es nicht einfach ist, bei den zahlreichen Vorschriften sämtliche Wünsche und Geschmäcker zu treffen, wurde uns schnell bewusst.

Mit dem Wissen und dem Eindruck, dass die Vorgänge in dieser Großküche bestens organisiert sind, machten wir uns auf den Heimweg. Unser Dank gilt dem Chef der Zentralküche - Herrn Dieter Lengauer - sowie der Qualitätsbeauftragten Frau Brigitte Peer, die uns führten und bereitwillig Auskunft zum Betrieb der Großküche gaben.

DIⁱⁿ Barbara Humer, Herbert Schwaiger, 3A

11.05.2011 Besuch von Frau Helene Flöss



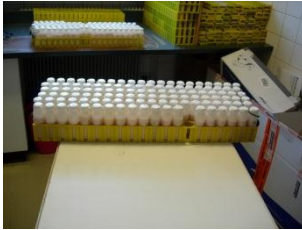
Am 11. Mai 2011 besuchte Frau Helene Flöss über Vermittlung der Tiroler Kulturservice-Stelle den 1A Jahrgang und trug aus ihrem Buch „Dürre Jahre“ vor. Schon bald hatte sie die Aufmerksamkeit und Anteilnahme der SchülerInnen gewonnen. Sie erzählte eingangs, dass es sich im Grunde um ihre Geschichte handle und beantwortete Fragen dazu sehr offen und ausführlich.

Kommentare der SchülerInnen in der Nachbesprechung bewiesen, wie beeindruckt sie von der Autorin und ihrem Werk waren. Wir hoffen sehr, dass sich ein weiterer Besuch in Kematen arrangieren lässt und sagen noch einmal sehr herzlich „Danke schön“.

Mag^a Agnes Jordan, 1A

12.05.2011 Qualitätssicherung in der Milchwirtschaft

Am 12.05.2011 unternahm die 2A einen Lehrausgang ins Zillertal. Durch den Besuch von Betrieben, die Milch liefern, kontrollieren und verarbeiten, konnten wir uns die Qualitätssicherung vor Augen führen. Begleitet wurde die Klasse von Frau DIⁱⁿ Barbara Humer und Frau Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner.



Das erste Exkursionsziel war Rotholz, wo wir uns in der Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft die Abteilung „Technologie der Milch“ ansahen. Bei der Führung mit Herrn Ing. Hannes Messner blieben keine Fragen zur Milchverarbeitung unbeantwortet.

Es folgte die Milchuntersuchungsstelle Rotholz. Die MUS (Milchuntersuchungsstelle) befindet sich gleich im Nachbargebäude. Der Qualitätsbeauftragte - Herr Johannes Partl - erklärte uns die Vorgänge in seinem Institut, in dem täglich 10.000 Milchproben untersucht werden.

Hochtechnische Infrarotgeräte analysieren die Milchproben in Bezug auf Fett, Eiweiß, Laktose, Harnstoff, Zellstoff, Hemmstoffe und Keimzahl. Auch kann man von den Bediensteten der MUS die Wasserqualität überprüfen lassen.

Der nahe gelegene Stalltrakt der LLA Rotholz war unser nächstes Ziel. Wie die SchülerInnen beim Vortrag ganz richtig feststellten, beginnt Qualität und Qualitätssicherung bereits im Stall und am Bauernhof.

Herr Ing. Christian Kirchebner gab in begeisternder Art und Weise Auskunft zum Stallgebäude. Ihm gilt unser besonderer Dank.

Binder Holz in Fügen war ein weiteres Ziel unseres Lehrausganges. Nach einem kurzen Film über den Rohstoff Holz wurden wir mit Audiogeräten ausgerüstet. Wir begaben uns auf eine faszinierende Route, beginnend im Technikraum des Betriebes. Wir erfuhren, dass mit der gewonnenen Wärme das gesamte Gebäude geheizt wird. Die umliegenden Bauten werden außerdem mit Fernwärme versorgt. Während unseres Aufenthaltes bei Binder Holz brachten wir einiges Wissenswertes über die Energiegewinnung und die Funktionsweise des Biomasse-Heizkraftwerkes in Erfahrung. Der Rundgang endete auf einer großen Terrasse in 16 m Höhe. Ein spannender Ausblick auf das gesamte Großsägewerk war uns möglich.



Am Nachmittag machten wir uns auf den Weg nach Mayrhofen. Neben silofreier Kuhmilch wird in der Molkerei Zillertaler Milch auch Ziegen- und Schafmilch verarbeitet. Beeindruckt von dem völlig transparent gemachten Produktionsbetrieb erlebten wir hautnah die Welt der Milch- und Käseerzeugung.

Insgesamt gesehen war es ein sehr lehrreicher, aufschlussreicher und spannender Tag. Ein konkreter Zugang zu Qualitätsmanagement wurde uns ermöglicht. Sowohl für die Lehrerinnen als auch für unsere SchülerInnen stellte der Lehrausgang eine nette Abwechslung zum Unterrichtsalltag in der Klasse dar.

DIⁱⁿ Barbara Humer, Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner, 2A



12.05.2011

Lehrausgang Bio-Kräutergarten



Am 12. Mai 2011 besuchte die 3B mit Frau Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Raitmair im Rahmen des Ernährungslehre-Unterrichts und der Küchenführung Mary Hackets Bio-Kräutergarten in Afling. Während der Führung erklärte sie der Klasse die verschiedenen Kräuter und deren Wirkung.

Für die Teemischungen verwendet sie meistens Zitronenmelisse, Apfelminze oder Pfefferminze. Dabei ist aber immer auf die unterschiedliche Wirkung der Kräuter zu achten.

- So wirkt die Apfelminze erfrischend und kann als Ersatz für Pfefferminze verwendet werden, wenn man kein Menthol mag oder verträgt.
- Als Schlafmittel empfiehlt Frau Hacket die Zitronenmelisse, die vor allem beruhigt, die Nerven stärkt und wohltuend für den Magendarmtrakt ist.
- Pfefferminze hingegen wirkt aufmunternd und belebend, sollte aber nicht jeden Tag getrunken werden und auch nicht bei einer homöopathischen Behandlung.



Für eine schöne Farbe im Tee nimmt Mary die Kornblume, die aber ansonsten keine spezielle Wirkung hat. Neben ihren selbst hergestellten Produkten baut sie auch Kräuter zur Herstellung von Medikamenten an, zum Beispiel das gegen Blasenprobleme eingesetzte Tausendgüldenkraut.

Die meisten Kräuter werden vegetativ vermehrt und brauchen ausreichend Niederschlag, um gut gedeihen zu können. Da es dieses Jahr wenig geregnet hatte, mussten die Kräuter bewässert werden, um einen Ernteausfall zu vermeiden. Allerdings ist für Frau Hacket sehr wichtig, kein Wasser zu verschwenden.

Gegen Ende des Lehrausgangs zeigte Mary der Klasse auch noch die Belüftungsanlage zur Trocknung der Kräuter. Diese ist ähnlich einer Heubelüftungsanlage konstruiert und soll mit konstanter Wärme verhindern, dass die ätherischen Öle verloren gehen. Vor allem die Apfelminze ist sehr empfindlich und darf nicht über 30 °C getrocknet werden.

Vermarktet werden die Kräuter direkt ab Hof, über das Internet (www.myproduct.at) und auch in einem Innsbrucker Cafe.

Zum Abschluss durften alle SchülerInnen noch die selbstgemachten Sirupe „Apfelminze“ und „Goldmelisse“ von Frau Hacket verkosten. Die 3B bedankt sich recht herzlich für die nette Einführung in die kleine Kräuterkunde und die Verkostung bei Mary Hacket.

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, 3B

15.05.2011

Versuchsstraße Sinnesorgane



Die SchülerInnen der 2A beschäftigten sich in selbst geplanten und selbst organisierten Versuchen mit der Erforschung unserer (beeindruckenden) menschlichen Sinnesorgane. Im Stationenbetrieb schickten sich die SchülerInnen gegenseitig durch die Welt der Sinne und entdeckten dabei Überraschendes, Faszinierendes sowie auch Lustiges.

Aber nicht nur die Sinnesleistungen, sondern auch die Sinnestäuschungen (optische Täuschung, mit Lebensmittelfarbe „getarnte“ Nahrungsmittel) waren Thema und auch Diskussionsanstoß für die kritische Auseinandersetzung mit der Frage des Food Designs.

Mag^a Gabriele Pallua, 2A



17.05.2011

Landesredewettbewerb

„Hören, was die Jungen sagen“ lautete das Motto des 59. Landesredewettbewerbs des Landes Tirol. Auch heuer nutzten viele SchülerInnen unserer Schule die Möglichkeit, öffentlich zu ihrer Meinung zu stehen und sich mutig und überzeugend vor Publikum und Jury zu artikulieren.

„Wer sich ausdrücken kann und seine Anliegen klar formuliert, hat es im Leben oft leichter. Diese Wettbewerbe sind ein wertvoller Beitrag zur Persönlichkeitsbildung und eine Zusatzqualifikation für das spätere Berufsleben“, sagte LRⁱⁿ Patrizia Zoller-Frischauf.

Der Bewerb fand im BORG Telfs statt und war hervorragend organisiert. Die erfolgreichen TeilnehmerInnen der hlfs Kematen:

- 1B: Victoria Laimgruber
- 4B: Sonja Fast, Madeleine Eller, Chiara Hofherr, Johanna Jenewein
- 3A: Natalie Burtscher, Daniel Doblander, Christoph Felderer, Christina Carli, Verena Mösenbacher

Alle TeilnehmerInnen erhielten von der Jury viel Lob, die Jüngste unter ihnen, Victoria Laimgruber, war mit ihrer Rede „Sterbehilfe - Mord oder Erlösung?“ in der Kategorie „Klassische Rede“ siegreich und hat den Bezirk und unsere Schule beim Landesfinale vertreten.

Mag^a Doris Greber

19.05.2011 Praxistag der 3B

Spezielle Vorbereitung für das 14-wöchige Praktikum im In- und Ausland

Am 19.05.2011 besuchten uns verschiedene GastreferentInnen, die uns über unser In- und Auslandspraktikum informierten.

1. Arbeits- und Sozialrecht

Dr. Günter Mösl von der Landarbeiterkammer, war unser erster Gastreferent, der uns zu diesem Thema einen interessanten Vortrag hielt.

Wir erhielten folgende Informationen:

- Allgemeines über die Landarbeiterkammer Tirol
- Die Landarbeiterkammer ist eine gesetzliche Interessensvertretung. Sie hat ca. 5.000 Tiroler Mitglieder, die aus der Forst- und Landwirtschaft stammen.
- Formen von Praktika
- Das Praktikum wird als FerialpraktikantIn oder als HilfsarbeiterIn bewältigt.
- Versicherungsmöglichkeiten
- Die verschiedenen Versicherungsmöglichkeiten sind die Unfallversicherung, Rückholversicherung und Krankengeld.
- Entlohnung im Praktikum
- Hier wird der Kollektivvertrag abzüglich Kost und Logis ausgezahlt.
- Spezifische Fragen, Informationen und Auskünfte erhielten wir anschließend oder konnten sie in den ausgeteilten Broschüren nachlesen.



2. Kija Tirol - Kinder und Jugendanwaltschaft

Kija Tirol ist eine außergerichtliche und anonyme Institution. Sie ist vertraulich und kostenlos.

Zwei sehr qualifizierte Referentinnen dieses Institutes besuchten uns und klärten uns über Strafrecht und Gewaltprävention vor allem im Hinblick auf das Auslandspraktikums auf. Im ersten Teil des Vortrages wurden uns unsere Rechte und Pflichten mitgeteilt.

Wir diskutierten viele Fragen, die sich während des Vortrages ergaben:



Viel Erfolg und viel Applaus für die SchauspielerInnen der 1B und 2B in den Tiroler Kammerspielen.

Bei den Schultheatertagen präsentieren Schultheatergruppen aus ganz Tirol ihre Produktionen. Die Theatergruppe des Internats der hlfs Kematen war mit „Robin Hood - lustig, verwegen, tollkühn“, einem Stück von Uli Bree, vertreten.

Unter der Leitung und Regie von Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Andrea Reich (Sozialpädagogin) brachten die SchülerInnen großartige schauspielerische Leistungen und ein Stück auf die Bühne, das bei den ZuschauerInnen großen Anklang fand.

Die TeilnehmerInnen:

- Regina Deutschmann - 1B
- Stefanie Erhart - 1B
- Magdalena Kerschbaumer - 1B
- Victoria Laimgruber - 1B
- Florian Patsch - 1B
- Dominik Razenberger - 1B
- Laura Sailer - 1B
- Jan Schuchter - 1B
- Christina Schütz - 1B
- Lichttechnik: Gabriel Schiftner - 1B
- Tontechnik: Dennis Marktl - 2B



Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Andrea Reich, Mag^a Doris Greber, 1B, 2B

26.05.2011 Projektmanagement - Projektpräsentationen 4B

„Novellino - der Bauernladen erlebt eine Renaissance“

Tolle Projektpräsentation an der hlfs Kematen

NR Hermann Gahr, Bürgermeister Rudolf Häusler und eine Reihe von Sponsoren beehrten am 26. Mai 2011 die Projektpräsentationen der 4B.



Der 4. Jahrgang der hlfs Kematen präsentierte seine Projekte, die im Laufe des Jahres geplant und ausgearbeitet wurden. Der erste Punkt auf der Tagesordnung war die Präsentation des Unterrichtsgegenstandes „Technologie der Milchverarbeitung“ unter der Leitung von Dipl.Pädⁱⁿ Kofler, bei der die Herstellung von Käse geschildert und eine kurze Erklärung zur Käseprüfung abgeliefert wurde. Anschließend wurde der selbst erzeugte Käse präsentiert und verkostet.

Danach präsentierte die Projektgruppe „Novellino - der Bauernladen erlebt eine Renaissance“ ihre Arbeiten, die sie während des Jahres unter der Leitung von Dr. Paul Brugger erstellt hatte. Die Grundidee war, den bestehenden Bauernladen so zu renovieren und auszubauen, dass seine Bekanntheit und Akzeptanz in der Region noch weiter erhöht werden kann. Um die Zufriedenheit und Wünsche der Kunden zu erfahren, wurden Fragebögen erstellt und ausgewertet. Anschließend wurden Pläne gezeichnet und Ideen für neue Anschaffungen gesammelt. Im Endeffekt wurde das Projekt nur in einem begrenzten Umfang umgesetzt, da die finanziellen Mittel fehlten. Allerdings war es möglich, das Sortiment in einigen wichtigen Punkten zu erweitern. Ebenfalls wurden neue Anbaupläne für den Garten erstellt, um eine größere Vielfalt an Produkten anbieten zu können.

Mag. Dr. Paul Brugger, FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, 4B

„Bergsteiger Halbe“



Herstellung des Bieres. Die Projektmitglieder haben darüber hinaus im Unterrichtsfach Lebensmittelchemisches Laboratorium auch ein eigenes Bier gebraut.

Mag. Dr. Paul Brugger, Mag^a Gabriele Pallua, 4B

Im Anschluss wurden alle Produkte verkostet. Bei gemütlichem Beisammensein mit den vielen Ehrengästen und Sponsoren, unter ihnen Maschinenring-Obmann NR Hermann Gahr, Bürgermeister Rudolf Häusler und Raiffeisenbank Kematen Geschäftsleiter Benedikt Kranebitter wurden die gelungenen Projekte mit musikalischer Umrahmung gefeiert.

30.05.2011 AGES-Besuch der 4B

Die AGES ist die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit GmbH. Es gibt mehrere verschiedene Standorte der AGES in Österreich. Der Standort Innsbruck beherbergt:



- das Institut für Lebensmitteluntersuchung
- das Kompetenzzentrum Pflanzenschutzmittelrückstände CC PSMR
- das Institut für Veterinärmedizin
- Datenerhebung, Statistik und Risikobewertung

Am Montag, dem 30. Mai, besuchten wir zusammen mit Frau FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler die AGES. Wir wurden sehr freundlich von Herrn Dr. Karl Schöpf (Fachtierarzt für Labormedizin und Leiter des

Institutes für Veterinärmedizin) empfangen. Er gab uns eine kurze, informative Einführung über die sieben Säulen der AGES und über ihre Teilbereiche. Einen zusätzlichen Schwerpunkt im Vortrag bildeten gefährliche Tierseuchen. Die Seuchen wurden mit Hilfe von recht beeindruckenden Bildern dargestellt. So konnten wir uns die Auswirkungen bzw. Symptome viel besser vorstellen.

Danach gingen wir in die Pathologie. Dort erwartete uns bereits Mag. Rudolf Buttinger, der uns mit großer Begeisterung wesentliche Tätigkeiten seiner Arbeit erklärte, zum Beispiel Abklatschtests und ihre Auswertung. Außerdem veranschaulichte er uns, wie man Bakterienstämme vereinzelt und dann auf Agar weiterbebrütet. Er zeigte uns zahlreiche Darstellungen von diversen Bakterienstämmen und ihren Wachstumsmustern, die vor allem dem Vergleich und der Identifizierung eines Bakterienstammes dienen.

Anschließend übernahm Dr. Walter Glawischnig (Fachtierarzt für Zoo- und Wildtierkrankheiten) das Wort. Seine Lieblingsarbeitsbereiche sind parasitäre Erkrankungen mit Todesfolge. Damit wir uns mehr unter dem Begriff Parasiten vorstellen konnten, hatte er Anschauungsmaterialien von toten Parasiten dabei. Band-, Spulwürmer, Nematoden, Assellarven, ... waren in Formalin eingelegt, um sie zu erhalten.

Diese Exkursion ergänzte hervorragend unseren Lehrplan im Fach Landwirtschaftspraktikum, da wir im Winter die Themen Parasiten, Tierseuchen und Zoonosen durchgearbeitet hatten. Aufgrund des schon vorhandenen Wissens konnten wir den fachlichen Vorträgen auch sehr gut folgen. Die Mitarbeiter der AGES haben sich um leicht verständliche Erklärungen bemüht. Durch den Besuch bei der AGES konnten wir die noch vorhandenen Informationslücken zu diesem Stoffgebiet schließen. Es hat uns allen sehr gut gefallen, ein behandeltes Stoffgebiet noch einmal aus der Sicht eines Experten mit tollem praktischem Anschauungsmaterial betrachten zu können.

Weitere Informationen gibt es auf der offiziellen AGES-Homepage www.ages.at.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, 4B

06.06.2011 Lern- und Hilfeinsatz in einer Sozialeinrichtung

Ein fächerübergreifendes Projekt von Religion und Haushaltsmanagement in der 1B

„Die 1B hat heuer das erste Mal einen ‚Sozialtag‘ veranstaltet. Die Lehrerinnen sowie die SchülerInnen waren von dieser Aktion vollauf begeistert. Die SchülerInnen durften sich ihren Projektplatz selbst aussuchen, den sie am 06.06.2011 besuchten. Nach diesem Tag wurde in der Religionsstunde und in Haushaltsmanagement mit voller Begeisterung von diesem Tag berichtet. So einen Tag sollte man jedes Jahr durchführen!“

Magdalena Kerschbaumer, Regina Deutschmann - 1B

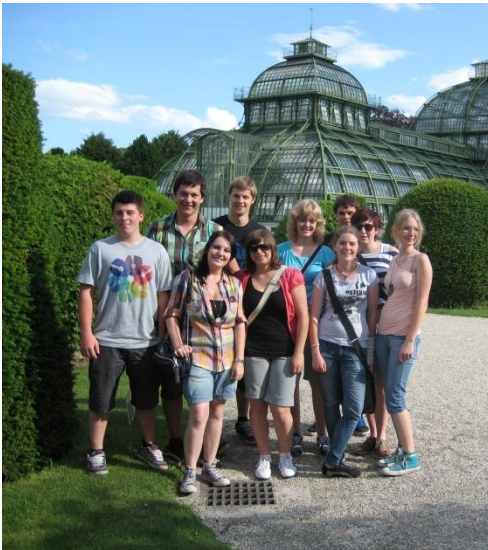
Manchmal fügt sich einfach alles zusammen - eine Idee wird mit Begeisterung aufgegriffen und durch das Zusammenwirken vieler umgesetzt. So war es mit dieser kurz „Sozialtag“ genannten Idee. Die meisten

SchülerInnen der 1B suchten sich selbst ihren Einsatzort, vielfach in ihrer Heimatgemeinde: ein Altersheim, eine Einrichtung der Lebenshilfe, ein Flüchtlingsheim, eine Kinderbetreuungseinrichtung, eine Einrichtung des Roten Kreuzes, ein Krankenhaus u.a. Die Einrichtungen zeigten sich sehr kooperativ, die Bereitschaft zur Hilfe von Seiten der SchülerInnen anzunehmen.

Es war klar: Die „Hilfe“ würde vor allem auch ein Lernfeld für die SchülerInnen selbst sein: Menschen besser verstehen zu können, mit denen sie sonst nicht in Kontakt kommen, Aspekte der Arbeit der Sozialeinrichtungen kennen zu lernen. Eine Vorgabe war: sich wirklich selbst zu erleben, sich als EinzelneR den Herausforderungen zu stellen. Das war nicht für alle einfach, aber alle gaben ihr Bestes. Aus den mündlichen und schriftlichen Berichten, die danach in den Fächern Religion und Haushaltsmanagement zusammengetragen wurden, klang deutlich der Stolz durch, sich einer ungewohnten Aufgabe gestellt und sie bewältigt zu haben.

Sie haben bewiesen: Unter Jugendlichen ist die Bereitschaft zum Engagement für Mitmenschen sehr hoch!
Mag^a Bernadette Wagnleithner, StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst

06.06.2011 - 10.06.2011 Wienwoche 4B



Vom 6. Juni bis zum 10. Juni besuchten wir die Bundeshauptstadt.

Nach einer kurzweiligen Zugfahrt und dem Beziehen der Unterkunft in der Brigittenau machten wir uns auf zu unserem ersten Programmpunkt: dem Verhütungsmuseum. Es wurde viel über die Geschichte der Verhütung, der Abtreibung und auch der Emanzipation der Frau gesprochen und intensiv diskutiert. Nach einer Schnitzeljagd entlang der Ringstraße durften wir Wien auf eigene Faust erkunden.

Am Dienstag besuchten wir - je nach Interesse - verschiedene universitäre Einrichtungen wie die Universität Wien, die BoKu, die VetMed oder Ober St. Veit. Für diese Besuche organisierten wir uns verschiedene ehemalige SchülerInnen der hifs Kematen, die uns durch die Institute führten und den Studienalltag erklärten. Am Nachmittag stand die Ausstellung „Von Monet bis

Picasso“ in der Albertina am Programm. Abends fuhren wir nach Stammersdorf, um gemeinsam einen typischen Heurigen zu besuchen.

Am Mittwoch besuchten wir das schaurige, aber sehr interessante pathologisch-anatomische Bundesmuseum. Dieses Museum ist nichts für schwache Nerven! Gegen Mittag machten wir uns auf den Weg zum Naschmarkt. Nach einem überraschenden Gewitter, nassen Köpfen und neuen Regenschirmen

führen einige von uns mit Frau Mag^a Pallua in den Tiergarten Schönbrunn. Am Abend besuchten einige das 3D-Kino und die anderen den Prater. Wieder überraschte uns ein kurzes, heftiges Gewitter und sorgte für durchnässte Schuhe.

Am Donnerstag besuchten wir das „Haus des Meeres“, in dem wir sehr viele verschiedene Tierarten in den insgesamt neun Stockwerken entdeckten. Für das „Haus des Meeres“ wurde ein Flakturm zum Museum umfunktioniert. Flaktürme sind Hochbunker, die während des Zweiten Weltkrieges errichtet wurden. Sie dienten als Schutz und waren Waffenplattformen für Flugabwehrkanonen.

Ein paar von uns gingen danach noch in das Foltermuseum gleich neben dem Flakturm, das in einem der alten Luftschutzbunker errichtet wurde. Drei Räume des Luftschutzbunkers konnten in noch gutem „Original-Zustand“ besichtigt werden. Der Rest wurde für das Museum umgebaut. Der Bunker bietet für das Museum die passende Atmosphäre.

Später besuchten wir gemeinsam das Naturhistorische Museum mit der aktuellen Ausstellung „Alles Natur - Alles Chemie“. Uns wurden verschiedene Lebewesen erklärt. Wir erfuhren auch viel Wissenswertes über die Lebensvorgänge und deren chemische Hintergründe (z.B. Biolumineszenz von Tiefseefischen).

Am Abend besuchten wir das Kabarett „Cordoba: Das Endspiel“ im Rabenhof. Cornelius Obonya hat uns begeistert und unsere Lachmuskeln sehr beansprucht.

Am Freitag trafen wir uns bereits um halb sieben vor der Herberge, um müde, aber dennoch mit vielen neuen Eindrücken die Heimreise anzutreten.

Mag^a Gabriele Pallua, StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst, Verena Gapp, Maria Haider - 4B

07.06.2011 Patisserie 3B

Im Rahmen der Küchenführung hat die 3B die verschiedensten Torten durchprobiert und alle mit großem Erfolg fertiggestellt. Prinzregenten-, Giotto- oder Maronitorte sind nur einige der aufwendig bereiteten Süßspeisen, deren Rezepte wir auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Maria Raitmair, 3B





In einer feierlichen Abendveranstaltung präsentierten die MaturantInnen unserer Schule ihre Diplomarbeiten. Für die musikalische Umrahmung sorgte die Hausmusik der hlfs Kematen.

Im bis auf den letzten Platz gefüllten Festsaal der Schule konnten die SchülerInnen die Gäste - NR Hermann Gahr, DI Siegfried Hanser - Leiter der hlfs Kematen, Eltern, außerschulische Partner und alle anderen Interessierten - zwei Stunden lang in ihren Bann ziehen.

Die Diplomarbeiten behandeln wichtige Themen aus den Bereichen Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Biologische Landwirtschaft, Pflanzenbau und Nutztierzucht. So wurden etwa Arbeiten darüber verfasst, wie sich das Auslaufen der Milchquote für die Landwirte auswirken könnte, wie der Tierzüchter seine Erfolge bei Tierschauen optimieren kann oder wie in der biologischen Landwirtschaft der Ertrag auf Dauergrünlandflächen erhöht werden kann. Im Bereich der Ernährungs- und Lebensmitteltechnologie untersuchten Schülerinnen die veränderten Lebensbedingungen bei Zöliakie (Überempfindlichkeit gegenüber Gluten, das in vielen Getreidesorten vorkommt) bzw. bei Laktoseintoleranz.

NR Hermann Gahr gratulierte den MaturantInnen zu den tollen Arbeiten, die sehr spannend und gekonnt präsentiert wurden. „Sie zeigen ein reelles Bild der Landwirtschaft in Tirol und der Ernährungssituation auf, wobei die positiven Aspekte herausgehoben und auch Lösungen für zum Teil schwierige Fragen der Zukunft angeboten werden.“

Im Hinblick auf 2015 wies NR Gahr darauf hin, dass nicht nur Risiken mit den Umstellungen verbunden seien, sondern sich auch Türen öffnen würden und dass, um neue Wege erfolgreich gehen zu können, eine umfassende Ausbildung unabdingbar sei.

Mag^a Doris Greber

09.06.2011 Diplomarbeitsthemen 2010/2011

Qualität und Regionalität - Kann man dieses Bewusstsein beim Konsumenten wecken? Anhand des Projektes „Landwirtschaft belebt“

Kandidatin: Sabrina BRUNNER

Unterrichtsgegenstand: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Betreuende Lehrerin: Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner

Außerschulische PartnerInnen:

Alexandra Oberlechner - Bezirksleiterin der JB/LJ Kitzbühel

ÖR Heinz Gstir - Obmann „BIO vom BERG“

Helga Brunschmid - Kitzbüheler Bezirksbäuerin

Optimierung von Tierschauen in Tirol „Welche Schritte sind notwendig, um Schauen zu verbessern bzw. den Erfolg des Betriebes zu maximieren?“

Kandidatin: Kathrin GARZANER

Unterrichtsgegenstände: Nutztierhaltung, Angewandte Mathematik

Betreuende Lehrerinnen: Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, MMag^a Ingrid Tschugg

Außerschulische PartnerInnen:

Dipl. HLFS Ing. Christian Moser - Holstein

Geschäftsführer - RZV Tirol Christian Margreiter

Birgit und Josef Garzaner - LandwirtIn

Ist eine gesunde Ernährung von Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren zwischen Werbung, Stress und Konsum noch möglich?

Kandidatin: Katharina OTT

Unterrichtsgegenstände: Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Angewandte Mathematik

Betreuende Lehrerinnen: StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst, MMag^a Ingrid Tschugg

Außerschulische Partnerinnen:

Gertraud Grissenauer - Diätologin

Astrid Sailer - Kindergärtnerin

Wie beeinflusst die Diagnose Zöliakie Gesundheit, Ernährungsverhalten und den Alltag? „Ich muss verzichten - Du auch?“

Kandidatin: Magdalena LÖSCH

Unterrichtsgegenstand: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Betreuende Lehrerin: StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst

Außerschulische PartnerInnen:

Österreichische Arbeitsgemeinschaft Zöliakie, Oberösterreich

Gabriele Echlmayr

Wie wirkt sich die Umstellung auf ovo-lacto-vegetarische Ernährung in Verbindung mit der 5-Elemente-Küche auf meine körperliche Gesundheit aus?

Kandidatin: Barbara NITSCH

Unterrichtsgegenstand: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Betreuende Lehrerin: StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst

Außerschulische Partnerin: DuGKS Elfi Corradini

Eine Idee erobert die Welt Josef Zotter - Bio & Fair

Kandidatin: Anna MAGHÖRNDL

Unterrichtsgegenstände: Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Angewandte Mathematik

Betreuende Lehrerinnen: Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner, MMag^a Ingrid Tschugg

Außerschulische Partner:

Josef Zotter - z o t t e r Schokoladen Manufaktur GmbH

Weltladen Innsbruck

Welchen Einfluss haben Centered Riding und Körperarbeit nach Linda Tellington-Jones auf die Entwicklung meines Pferdes während der Ausbildung?

Kandidatin: Hemma PARTL

Unterrichtsgegenstände: Nutztierhaltung, Bewegung und Sport

Betreuende Lehrerinnen: Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, Mag^a Claudia Pittl

Außerschulische Partnerin: Carina Prantl

Ernährungsumstellung bei Laktoseintoleranz „Wie sieht eine Unterstützung mit Homöopathie aus?“

Kandidatin: Antonia POCKSTALLER

Unterrichtsgegenstand: Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Betreuende Lehrerin: Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner

Außerschulische PartnerInnen:

Dr. Gerhard Sallaberger - Homöopath

Cornelia Blaim - Betroffene

Angelika Rupprechter - Diätologin

Die Legehühnerhaltung in der biologischen Landwirtschaft, Haltungsanforderungen und die Eignung des „Altsteirer Huhns“ für die biologische Landwirtschaft

Kandidat: Stefan TSCHIGG

Unterrichtsgegenstände: Nutztierhaltung, Biologische Landwirtschaft, Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Betreuende Lehrerinnen: DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner

Außerschulische Partner:

Dr. Kätzler - AGES Innsbruck

Markus Rabl & Josef Rauchenbacher

Auslaufen der Milchquotenregelung - Auswirkungen in der Region 19

Kandidatin: Martina ERLER

Unterrichtsgegenstand: Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

Betreuender Lehrer: DI Siegfried Hanser

Außerschulische Partner:

DI Stefan Hörtnagl - Landwirtschaftskammer Tirol

Stefan Lindner - Obmann Tirol Milch

Verbesserung eines biologisch bewirtschafteten Dauergrünlandes durch Nachsaat, sowie Optimierung von Arbeitsschritten und Düngung

Kandidat: Christoph FELDERER

Unterrichtsgegenstand: Pflanzenbau

Betreuende Lehrerin: DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi

Außerschulische Partner: landwirtschaftlicher Betrieb der Familie Felderer

12.06.2011 Koch- und Servierprüfung 4B

Abschlussprüfung 4B im fachpraktischen Unterrichtsgegenstand Küchenführung und Service

Wie jedes Schuljahr absolvierte auch heuer der 4B Jahrgang - aufgeteilt auf vier Termine - die Abschlussprüfung in „Küchenführung und Service“.

Die SchülerInnen zeigten den Gästen erfolgreich ihr Können.

Es wurden 4-gängige Menüs zubereitet und nach allen Regeln der Kunst serviert.



StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst, Dipl.Pädⁱⁿ Barbara Neuner, 4B

12.06.2011 Projektmanagement - Projektpräsentationen 2A

„Schulgestaltung“

Die sechsköpfige Gruppe nannte sich „Der kreative Auflauf“ und hat sich dieses Jahr im Zuge des Unterrichtsfachs Projektmanagement unter der Leitung von MMag^a Julia Gasser mit dem Thema „Schulgestaltung“ beschäftigt.



Wir lernten Strategien zur Ideenfindung und andere wichtige Tools zur Planung, Durchführung und Reflexion eines Projektes kennen. Auch Konfliktmanagement und Konfliktfähigkeit waren wichtige Themen während der Teamarbeit.

Uns war es wichtig, das Bild der Schule noch etwas freundlicher zu gestalten und Kommunikationsräume für die SchülerInnen zu schaffen. Deswegen nahmen wir die freien Nischen unserer Schule in Angriff, begannen das LehrerInnen-Esszimmer umzuplanen und füllten Freiräume mit grünen Zimmerpflanzen und neuem Leben.

Wir ließen verschiedene Sitzmöglichkeiten von unserem Schultischler Bruno anfertigen, die nun als Sitzgelegenheit im Haus verteilt auf ihre praktische Schultauglichkeit hin überprüft werden. Wie stellen Pflanzen aus dem schuleigenen Treibhaus im Schulgebäude auf, für die wir natürlich auch ein Pflegekonzept erstellten, um die weitere Betreuung zu erleichtern.

Weiters führten wir eine Detailplanung für die Umgestaltung des LehrerInnen-Esszimmers durch und gaben sie für die Umsetzung an die Verantwortlichen weiter.

Wir haben sehr viel Neues, Spannendes und Praktisch-Umsetzbares in diesem Unterrichtsfach gelernt.

MMag^a Julia Gasser, 2A

„Schulbauernhof“

Am Beginn des Jahres 2010 überlegten sich sieben SchülerInnen der hlfs Kematen, welches Projekt sie unter der Leitung von MMag^a Julia Gasser und anderer engagierter FachlehrerInnen ein Jahr lang entwickeln und bearbeiten wollten und sollten. Sie kamen zu dem Entschluss, den Stallumbau des Marsonerhofs in Angriff zu nehmen.

Das Projekt startete mit einer Exkursion zu fünf Betrieben mit unterschiedlichen Haltungs- und Fütterungs-Systemen. Positive Eindrücke aus den Stall-exkursionen wurden in den neuen Plan integriert. Mit dem Fachwissen der SchülerInnen aus dem Unterricht und MitarbeiterInnen aus dem Lehrbetrieb konnte ein tiergerechter Stall geplant werden.

Das Hauptaugenmerk lag auf einer tiergerechten Haltung, auf Arbeitserleichterung für die Arbeitskräfte und auf dem Einhalten der Bio-Richtlinien.

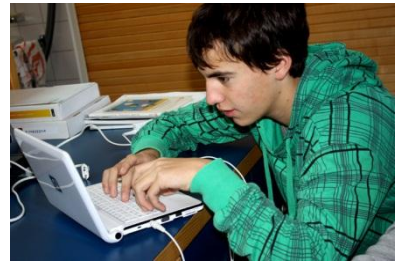
Der Plan wurde zuerst auf Papier gezeichnet und zum Schluss mit einem CAD-Programm visualisiert. Zur besseren Verständlichkeit des Plans bauten die SchülerInnen aus einfachen Materialien ein Stallmodell.

Der geplante Laufstall besitzt eine Schiebe-Entmistung, einen Fischgräten-Melkstand und eine Transponder-Kraftfutterstation.

Im neuen Stall werden ca. 15 Milchkühe, 30 Stück Jungvieh, 30 Stück Schafe und 30 Stück Schweine Platz finden. Die Ausmistung des Jungviehs und der Schafe erfolgt mittels Hoftrack. Damit Kühe und Schweine einen abwechslungsreichen Tagesablauf haben, haben sie ständig Auslauf ins Freie.

Die Schwierigkeit bei der Planung beruhte darauf, dass der Scheunenbereich vollständig erhalten bleiben und somit auf viele Säulen und tragende Mauern geachtet werden muss.

Zu guter Letzt konnte mit viel Mühe und Arbeit ein nach den Bio-Richtlinien orientierter, tierfreundlicher Plan für den Marsonerhof erstellt werden. Die Projektgruppe „Stallbau“ präsentierte ihr erfolgreiches Werk



der Öffentlichkeit. Die Pläne, das Betriebskonzept und das Modell sind an der Schule für Interessierte einsehbar.

Die Gruppe zeigte auch ein Haltesystem für Hühner auf. Spontan und mit dem Fachwissen von Lukas Peer wurde ein Hühnerwagen für 30 Legehennen noch vor Schulschluss mit vereinten Kräften (Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, MMag^a Julia Gasser, Gustav Hacket, Projektteam 2A - allen voran Lukas Peer) umgesetzt.



Ein herzliches Danke an alle fleißigen Hände!



MMag^a Julia Gasser, Eva Herold, Lukas Peer, 2A

20.06.2011 Exkursion Burgeralm

Wir waren auf 1.330 m Höhe zu Gast auf der Burgeralm in Rettenschöss. Die Alm wird im Sommer von Anton und Martha Fahringer bewirtschaftet. Die Kühe werden oben gemolken und die Milch verarbeiten die Besitzer selber zu Käse. Auch Schweine und Kälber sind den Sommer über auf dieser Alm. Der Käse wird auf dem Bauernmarkt in Innsbruck und direkt auf der Alm verkauft, weil sie auch eine Jausenstation betreiben, die von vielen Touristen besucht wird. Auf der Alm besteht auch die Möglichkeit zu übernachten.

Nach einer Begrüßung durch Martha führte uns Anton in seine Käserei und erklärte uns viel über die Käseherstellung und den nachhaltigen Lebensstil im Wandel des 21 Jahrhunderts. Er produziert auf der Alm nach alter Tradition Bergkäse, Bergtilsitter, Kümmelkäse, Weichkäse, Frischkäse und Almbutter. Er zeigte uns seinen Kupferkessel und seine selbstkonstruierte Presse. Danach führte er uns in den Stall.

Da es zu regnen begann und alles Wichtige gesagt war, durften wir uns in die Stube setzen und etwas essen und trinken. Nach netten Gesprächen und einem guten Essen fuhren wir hinunter auf den Burgerhof. Anton Junior zeigte uns den Laufstall und erklärte uns die Biogasanlage. Es war ein spannender Ausflug in den Bezirk Kufstein.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, 4B

20.06.2011 Botanischer Garten - Grüne Schule

Psychoaktive Stoffe und ihre Wirkungen

Da wir im Rahmen des Chemieunterrichtes gerade die Zusammensetzung und Herkunft einzelner Suchtmittel durchmachten, besuchten wir den botanischen Garten in Innsbruck, um uns näher über die Herkunft und Wirkung von psychoaktiven Stoffen zu informieren.

Dort angekommen wurden wir von zwei Biologinnen herzlich begrüßt. Wir besichtigten mit Angelika die Glashäuser des Botanischen Gartens. Dort konnten wir unter anderem Tee-, Kaffee- und Kakaopflanzen sehen und wir erhielten auch viele Informationen zu den unterschiedlichen Pflanzen.

Anschließend ließen wir uns im tropischen Flair des Glashauses nieder. Wir bildeten einen Sitzkreis und bestaunten weitere Pflanzen, die zur Gewinnung von Drogen genutzt werden könnten. Wir erhielten interessante Informationen über rituelle und auch missbräuchliche Anwendungen der Inhaltsstoffe (z.B. Schlafmohn, Hanf, Fliegenpilz, Mexikanischer Kahlpilz, Beotekaktus, ...). Wir lernten auch die jeweiligen Auswirkungen auf den menschlichen Körper.



Danach rätselten wir mit Bettina über Inhaltsstoffe in Pflanzen. Wir mussten verschiedene Gewürze den Kärtchen „ätherische Öle“, „Scharfstoffe“ oder „Bitterstoffe“ zuordnen. Nach der Auflösung und einigen Kostproben testeten wir unser Wissen bezüglich der Zugehörigkeit von Pflanzen und deren Früchten (z.B. Kaffee, Coca, Kakao und Tabak).

Diese Exkursion war sehr spannend, informativ und lehrreich. So manche Information, die wir gehört haben, könnte uns bei Gelegenheit vor Dummheiten bewahren. Wissen schützt!



Mag^a Karin Fahrthofer, 2A

21.06.2011 Vortrag ÖPUL

Herr Peter Pranger von der Bezirkslandwirtschaftskammer Innsbruck hielt einen Vortrag über Förderungen im landwirtschaftlichen Bereich. Er erklärte uns die verschiedenen Förderungsmöglichkeiten bezogen auf die Flächen oder auf die Tiere bzw. verschiedene mögliche Kombinationen.

Nach der Einführung in dieses Themengebiet formulierten wir in Gruppen verschiedene Fragen zu den einzelnen Förderungen. Herr Pranger antwortete uns sehr ausführliche. Seine Ausführungen fassten wir übersichtlich auf Flip-Charts zusammen.



Es war ein sehr interessanter, lehrreicher Vormittag und das Thema dieses Projekttagess passte hervorragend zum Unterricht, da wir es im Unterricht bereits behandelt hatten. Mit diesem Tag konnten wir unser Wissen noch weiter vertiefen.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, 4B

21.06.2011

Chemisches Laboratorium: Seifenherstellung mit der 2A



Mag^a Karin Fahrthofer, 2A

2010/2011 Reife- und Diplomprüfung



Unsere Maturantinnen und Maturanten 2010/2011



Schriftlich

Mo, 9. bis Do, 12.05.2011: Fächerübergreifendes Projekt
Matura 2011 (Generalthemen)

3A: „Unternehmen Landwirtschaft“ - eine besondere Herausforderung für jeden landwirtschaftlichen Betrieb

5B: Nahversorgung im ländlichen Raum - eine große Chance für die bäuerliche Direktvermarktung

Jeweils in den Unterrichtsgegenständen:

- 7 Stunden Betriebswirtschaft und Rechnungswesen
- 7 Stunden Nutztierhaltung
- 7 Stunden Pflanzen- und Gartenbau
- 7 Stunden Ernährung und Lebensmitteltechnologie

Gesamt: 28 Stunden

- Fr, 13.05.2011: Klausur Deutsch
- Mo, 16.05.2011: Klausur Betriebswirtschaft und Rechnungswesen bzw. Englisch
- Di, 17.05.2011: Jahresprüfungen

Mündlich:

5B

Montag, 20. und Dienstag, 21. Juni 2011

Matura-Vorsitzender:

HR DI Karl Vogl, Direktor der HBLA Klosterneuburg

Prüfungskommission:

Mag. Dr. Bernhard Beiler, MMag^a Julia Gasser, DI Siegfried Hanser, DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Mag. Georg Hofer, OStRⁱⁿ Profⁱⁿ Mag^a Agnes Jordan, Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Monika Schreiner, MMag^a Ingrid Tschugg und Mag^a Bernadette Wagnleithner

Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden

Sabrina Brunner
Marlene Oberhauser
Hemma Partl
Antonia Pockstaller
Manuela Stocker

Mit gutem Erfolg bestanden

Anna Bramböck
Katharina Dornauer
Kathrin Garzner
Sophia Haberl
Anna Maghörndl
Magdalena Rainer
Claudia Steinlechner
Theresa Zanon

3A

Donnerstag, 16. und Freitag, 17. Juni 2011

Matura-Vorsitzender:

HR DI Alois Rosenberger, Direktor der HBLA Wieselburg

Prüfungskommission:

Mag. Dr. Bernhard Beiler, DI Siegfried Hanser, Mag^a Doris Greber, DIⁱⁿ Ute Hiederer-Willi, Mag. Georg Hofer, StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst, Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl, Mag^a Elisabeth Tschellnig, MMag^a Ingrid Tschugg und Mag^a Bernadette Wagnleithner

Mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden

Barbara Nitsch

Katharina Ott

Mit gutem Erfolg bestanden

Martina Erler

Christoph Felderer

Elisabeth Friedl

Christian Jenewein

Benedikt Kurz

Magdalena Lösch

Maria Niedermoser

Rosmarie Schwaninger

Claudia Walch

Mag^a Doris Greber

22.06.2011 Maturafeier



Mit einer feierlichen Zeremonie und der Überreichung der Zeugnisse endeten die diesjährigen Reife- und Diplomprüfungen an der hlfs Kematen.

Nach dem Festgottesdienst in der Pfarrkirche Kematen, den SchülerInnen der 2A mit Mag^a Bernadette Wagnleithner gestalteten, würdigten in feierlichem Rahmen DI Siegfried Hanser - Leiter der hlfs Kematen - und die Ehrengäste die Leistungen unserer SchülerInnen.

Als Ehrengäste konnten wir Herrn Pfarrer Dr. Dariusz Hrynyszyn, den Vorsitzenden der Prüfungskommission, Herrn Hofrat DI Karl Vogl, Direktor der HBLA für Wein- und Obstbau Klosterneuburg, den Präsidenten des Tiroler Landtages und Altlandeshauptmann Herrn DDr. Herwig van Staa, den Präsidenten der Landwirtschaftskammer Tirol - Herrn Ing. Josef Hechenberger, Landtagsabgeordneten Herrn Ing. Franz Berger, Herrn HR Dr. Franz Krösbacher und Frau Fachvorständin Ingⁱⁿ Christina Röck von der Abteilung Landwirtschaftliches Schulwesen beim Amt der Tiroler Landesregierung und den Bürgermeister der Gemeinde Kematen Herrn Mag. Rudolf Häusler begrüßen.

Die MaturantInnen freuten sich mit den Eltern und den insgesamt über 200 Festgästen über die erfolgreiche Matura. Es traten 57 KandidatInnen an, 50 bestanden die Prüfungen, sieben mit ausgezeichnetem Erfolg und sieben mit gutem Erfolg. Herzliche Gratulation!



Bei einem gemeinsamen Festessen (zubereitet von den SchülerInnen der 4B, serviert von der 2B) wurde noch einmal kräftig gefeiert, angestoßen und dann hieß es für 50 SchülerInnen, endgültig Abschied von unserer Schule zu nehmen. Dass dabei auch so einige Tränen flossen, zeigt, dass die Schulzeit an der hlfs Kematen für viele ein Lebensabschnitt war, an den sie gerne zurückdenken werden!

Mag^a Doris Greber

22.06.2011

Grußworte von Herrn HR DI Karl Vogl

Grußworte des Vorsitzenden der 5B-Reife- und Diplomprüfung anlässlich unserer Maturafeier



„Ich freue mich, dass ich eingeladen wurde, den Vorsitz bei einem Teil der Prüfungen der Reife- und Diplomprüfung an der Höheren Bundeslehranstalt für Land- und Ernährungswirtschaft Kematen zu übernehmen.

Es war dabei meine Aufgabe einen rechtmäßigen und gerechten Ablauf, Fairness und Transparenz zu sichern und gemeinsam mit dem Prüfungsteam eine Atmosphäre aufzubauen, in der Leistungsbereitschaft zu Erfolg führt, eine Umgebung zu gestalten, in der am Ende des Tages möglichst alle mit sich zufrieden sein können.

Ich fand eine freundliche Umgebung, ein liebevolles Team von LehrerInnen, wertschätzendes Eingehen auf die Persönlichkeit und Höchstleistungen auch bei den prüfenden Personen vor. Zu Ihren individuellen Leistungen während der Reife- und Diplomprüfung gratuliere ich Ihnen sehr herzlich.

Eine tiefsinnige Erkenntnis eines Absolventen drückte etwa aus, dass die Matura ein tiefer Einschnitt in der Entwicklung ist. Die Matura ist aber auch der letzte Termin mit Vorbestimmung von außen.

Was soll Schule sein? Eine feste Wurzel bilden, und dann zeitgerecht Flügel verleihen.

Fünf Jahre in der Schule sind ein großer Teil der Lebenszeit in einer der wichtigsten Phasen Ihrer menschlichen Entwicklung. Das Gehirn stellt um, ordnet Strukturen neu. Schlimme und total glückliche Stunden.

Sie haben sich gut vorbereitet, Geist und Körper zu Höchstleistungen geführt, Leistung im Sinne der Auseinandersetzung mit Prüfungsfragen erbracht. Und jetzt ist alles aus - keine Schule mehr, kein Druck mehr, keine Verpflichtung zur Fertigstellung einer Seminararbeit, keine Verzweiflung vor oder nach einer Prüfung.

Alles vorbei?

Der erste Tag im Leben, in dem Sie nicht durch den Lehrplan angeleitet werden, keine Schulglocke den Takt vorschlägt und nicht die Schularbeitstermine die Einteilung in Lernen und Freizeit bestimmen.

Zur Reifeprüfung vorbereitet

Alle sind heute noch da: Eltern, Freunde, LehrerInnen. Sie sind dann weiter weg, wohin die Flügel tragen. Das ist es nicht. Es ist der erste Tag Ihres Lebens, an dem Sie noch mehr Verantwortung für sich und andere übernehmen. Der Tag, an dem Sie die zurückliegende Zeit, in der Sie Gelegenheit hatten, sich selbst intensiv zu bilden, als Ausgangspunkt für Ihre weitere individuelle Bildung nehmen können.

Bildung heißt, Schritt für Schritt alles zu unternehmen, um sich selbst, die Umwelt und die Gesellschaft besser zu verstehen. Bildung ist ein individueller, persönlicher Prozess, der lebenslang anhalten muss:

Aus Wissen Können machen!

Wissen ist eine Ressource, die sich nicht verbraucht!

Leben in einer Wissensgesellschaft

Die Verfügbarkeit ist weltweit.

Der Umgang mit Wissen ist gefragt.

Ich kann einiges, anderes kann ich nicht. Was ich immer kann, ist lernen.

Lernen kann man nicht verhindern. Das Gehirn lernt immer - dies oder jenes.

Lebenslanges Lernen heißt, den Meilenstein der Reife- und Diplomprüfung als Basis zu nehmen und den individuellen Weg zu suchen.

Sie haben mit der Reife- und Diplomprüfung einen Meilenstein gesetzt, der viel dazu beitragen kann, dass Ihr Leben gelingt. Das wünsche ich Ihnen von Herzen.“

HR DI Karl Vogl
Direktor HBLA Klosterneuburg

27.06.2011 - 01.07.2011 Sportwoche 1A



Unsere Sportwoche fand heuer in Flattach im Mölltal/Kärnten statt. Am Montagnachmittag mussten wir bei verschiedenen Gemeinschaftsspielen unsere Intelligenz beweisen, denn es galt geheime Botschaften zu lesen und „Atombomben“ zu bergen. Beim Kistenklettern wurden erste Höhenhängste überwunden und (fast) neue Rekorde aufgestellt.

Christoph und Karin zeigten am Dienstag ihr Fußballtalent im Soccer Chage. Unser Klassenvorstand - Herr Dr. Beiler - kam ganz schön ins Schwitzen, als er gegen unsere Fußball-Queen Karin antreten musste (und verlor)...

Highlight des Tages war sicher die Rafting-Tour. Alles andere als gemächlich ruderten wir durch die Möll. Wie mutig unsere Klasse ist, sah man, als wir furchtlos von einer Brücke in den eiskalten Bach sprangen. Am Nachmittag hieß es ab zur Kletterwand. Abermals wurden Mut und Können bewiesen. Einige besuchten noch das Freibad in Flattach. Die anderen hatten bei der Outdoor Challenge die Aufgabe mit zwei Zündhölzern ein Feuer zu entfachen und dort Spaghetti zu kochen. Mit unserem Feuerwehrmann Markus war dies überhaupt kein Problem.

Neben Bogenschießen und einigen gruppenspezifischen Spielen stand am Mittwoch auch eine Wanderung durch die beeindruckende Raggerschluft am Programm. Am Abend war Lagerfeuerromantik geplant, die bei uns aber kurzerhand zum Stiegenaufgang-Gesang umgewandelt wurde.



Unser voller geistiger und körperlicher Einsatz war auch am Donnerstag bei den Spielen „Elektrozaun“ und „The Wall“ gefragt. Und vollen Einsatz zeigten wir ebenso beim Soap Football. Dies klingt zwar wie Fußball, sieht aber mehr nach Seifenschlacht aus. Außerdem mussten wir uns wieder einmal in die Neoprenanzüge zwängen, denn wir gingen Canyoning.

Eine Woche ohne Zwischenfälle wäre für unsere Klasse aber viel zu langweilig gewesen. Leider verletzte sich Nadine beim Canyoning. Nach einer spektakulären Seilbergung mit dem Hubschrauber wurde sie ins Krankenhaus Lienz geflogen. Zum Glück lachte Nadine am nächsten Tag schon wieder mit uns. Ein Gips, ein Zeitungsartikel und wohl auch ein leichter Schreck erinnern an den Unfall.

Am Freitag war noch „Bungee-Running“ geplant und die eine Gruppe durfte die Canyoning-Tour nachholen. Der Rest gab beim Riesenwuzler-Turnier nochmals ordentlich Gas.

Vollgepackt mit schönen Erinnerungen, Gefühlen und Eindrücken traten wir die Heimreise an. Alles in allem können wir sagen, wir hatten ´una bella settimana´!

Mag^a Claudia Pittl, Mag. Dr. Bernhard Beiler, Grill Barbara, Walder Anna - 1A

27.06.2011 - 01.07.2011 Wienwoche 2A

Vollbepackt und startklar trafen wir uns am Montag, dem 27.6.2011, am Bahnhof Innsbruck zu unserer Abschlussexkursion nach Wien. Begleitet wurden wir von unserer Klassenvorständin Frau MMag^a Ingrid Tschugg und Herrn Mag. Dr. Paul Brugger.

Bei der Hinfahrt besichtigten wir das Konzentrationslager Mauthausen im oberösterreichischen Mühlviertel, das uns gedanklich in die Zeit des 2. Weltkriegs zurückversetzte. Es war schockierend und beeindruckend.



Am späteren Abend checkten wir dann im „Wombats Hostel“ am Wiener Naschmarkt ein. Am nächsten Morgen konnten wir weiterführende Ausbildungsstätten wie die BoKu, die VetMed und Ober St. Veit anschauen und uns über mögliche Ausbildungen nach der hlfs Kematen informieren.

Der Rest der Klasse verbrachte den wunderschönen Tag an und in der Donau. Am Abend besuchten wir das Musical „Ich war noch niemals in New York“. Das Bühnenbild, der Gesang und der Tanz waren spektakulär.



Den Mittwoch verbrachten wir am Neusiedlersee. Nachdem wir den Weinbaubetrieb Guttman besichtigt hatten, verkosteten wir natürlich einige seiner Weine und stärkten uns im Heurigen des Betriebs mit einer vorzüglichen Brettljause. Den Abend ließen wir dann gemütlich ausklingen.

Nach einer Ringrundfahrt am Donnerstag wurde in der Mariahilferstraße kräftig geshoppt. Danach trafen wir uns wieder und ließen uns im Verhütungsmuseum aufklären.

Die vielen Tiere im Haus des Meeres, das wir nach dem Verhütungsmuseum besuchten, faszinierten uns. Neben Quallen, Fischen, Ameisen und Krokodilen konnten wir auch Riesenschlangen und freilaufende Äffchen sehen.

Am Freitag stand nur noch die Heimreise an, bei der wir die vergangenen Tage Revue passieren ließen. Für jede/n von uns war bei dieser Reise etwas dabei. Und jede/r weiß sicher eine einzigartige Geschichte zu erzählen. Es waren anstrengende, aber wundervolle Tage in Wien, an die wir uns gerne zurückerinnern.

„Like all great travellers, I have seen more than I remember and remember more than I have seen.“

MMag^a Ingrid Tschugg, Mag. Dr. Paul Brugger, 2A

29.06.2011 „Anno dazumal“ Sommerfest

Am 29. Juli fand das alljährliche Sommerfest des Internats statt. Das Wetter ließ die Sozialpädagoginnen etwas zittern, doch der Wettergott war gnädig.

Auf das Motto „Anno dazumal“ abgestimmt waren die Bewerbe, die die Spielgruppen zu bewältigen hatten. Es waren durchwegs „alte“ Spiele. Dazu passend das Outfit der Sozialpädagoginnen: weiße Spitzenschürzen, die an die Mode von früher erinnern sollten. Auch die Gruppennamen und die Spielepässe waren von „anno dazumal“. So gab es z.B. die Herzöge, die Landgrafen, die Kurfürsten, ...

An der selbstgebauten Schießbude galt es, mit Softbällen auf Metallbüchsen zu schießen und möglichst viele Treffer zu landen. Beim „Reifentreiben“ wurde mit einem Stock ein Reifen im Laufen angetrieben, dies möglichst, ohne dass der Reifen umfiel. Auch „Tempelhüpfen“ auf einem Bein und Kegeln waren sportliche Herausforderungen.



Ein Bewerb war die Aufgabe, einen Werbespot zu schreiben und schließlich aufzuführen. Werbeartikel waren ein altes Radio, eine alte Kehrschaufel und ein altes Telefon. Eine weitere Herausforderung war der Bewerb, die Tische passend zum Sommerfestmotto zu dekorieren. Ergebnis waren sehr kreative, liebevoll gestaltete Tischdekorationen.

Alle erreichten Punkte waren in die Spielepässe eingetragen worden und die Preise waren süße Geschenke, die die TeilnehmerInnen selbst mitgebracht hatten. Die Ersten konnten sich als Belohnung auch als Erste ihr Päckchen aussuchen.

Zur Stärkung fand bei traumhafter Abendstimmung das Grillen im Freien statt. In entspannter und fröhlicher Atmosphäre wurden nach dem Essen die Werbespots unter viel Gelächter aufgeführt.

Highlight war schließlich der leckere „Raffaellokuchen“, den Silvia aus der Wirtschaftsküche gezaubert hatte. Mit Tanz und Musik klang das gelungene Fest spätabends aus und stimmte auf die bevorstehenden Ferien ein.

Die Sozialpädagoginnen

30.06.2011 Fachexkursion zur Vermarktung und Regionalität im Tiroler Oberland 2B

Wir fahren mit Frau FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler und Frau DIⁱⁿ Barbara Humer zu mehreren Betriebsbesichtigungen ins Tiroler Oberland.

Schneggahof am Imsterberg

Als erstes besuchten wir den Schneggahof am Imsterberg. Wir wurden gleich von den Betriebsleitern, der Familie Gabriel und Christine Schnegg, sehr herzlich begrüßt; sie freuten sich, dass sich die SchülerInnen der hlfs Kematen für ihren Betrieb interessieren und opferten uns kostenlos einen ganzen Vormittag. Sie führen seit 2003 einen Vollerwerbsbetrieb mit einem Milchkontingent von 20.000 l. Zum Hof gehören ca. 30 ha Feld, davon sind 8 ha Acker und 22 ha Dauergrünland. 10 ha des Dauergrünlandes können aufgrund der Hangneigung nur mit der Hand bewirtschaftet werden.



2007 begann Familie Schnegg mit der Direktvermarktung. Im eigenen Hofladen verkaufen sie Kartoffeln aus eigenem Anbau, Speck, Käse, selbstgemachte Kräutertees, Joghurt, Liköre und Schnäpse. Weiters betreibt Familie Schnegg „Schule am Bauernhof“ und einmal im Jahr bieten sie „Frühstück am Bauernhof“ an. Die Bäuerin Christine zeigte uns ihren wunderschönen biologischen Kräutergarten. Rund um diesen wurde ein Barfußweg errichtet. Der Bauer Gabriel führte uns durch den 1976 errichteten Anbindestall für 22 Milchkühe der Rasse Braunvieh und Holstein, die mit einer Rohrmelkanlage gemolken werden.

Zudem besitzt die Familie Jungvieh in einem neugebauten Freilaufstall, zehn Kälber, aber auch ein Pony, Schafe und Zwergziegen und mehrere Schweine. Beeindruckt waren die SchülerInnen vom Hobby und den Kunstwerken des Bauern: Schnitzereien mit der Motorsäge. Der Ausflug war informativ und sehr interessant. Nach dieser tollen Besichtigung fahren wir weiter ins Pitztal zu „Ander's Hof“.

Ander's Hof in Arzl im Pitztal

Dort begrüßte uns der Seniorchef Elmar zusammen mit seiner Schwiegertochter Caroline, deren Mann den Hof übernommen hat. Caroline ist übrigens auch eine Absolventin der hlfs Kematen. Der Betrieb ist bekannt als Ander's Hof. Der Name geht auf den Bauern Ander zurück, der 1750 (!) den Betrieb führte. Der Hof liegt auf ca. 900 m Seehöhe. Das Klima ist sehr mild und durch geringen Niederschlag gekennzeichnet. Zum Hof gehört ein Hofladen, der zusätzlich von 15 Landwirten aus der Umgebung beliefert wird. Der Laden wird jährlich von 10.000 Personen besucht. Dort werden Produkte wie Käse, Joghurt, Liköre, Schnäpse und Marmeladen verkauft. Es werden auch zugekaufte Gewerbeprodukte aus Schaf- und Kuhmilch angeboten, die aus Vorarlberg stammen. Elmar beliefert auch die Gastronomen und Großfamilien mit eigenen Produkten. Caroline pflegt nebenbei einen schönen Kräutergarten mit einer Kräuterschnecke. Dort sind auch zwei Hochbeete zu finden. Es wurde auch ein Sinnesweg zusammen mit einer Taststation errichtet. Neben den Kühen, Ziegen und Hühnern bewirtschaftet der Ander's Hof auch einen Obstgarten mit 1.000 Bäumen. Sehr interessant war auch die hauseigene Schnapsbrennerei, die Elmar führt. Sein Schnaps war schon Bundes- und Landessieger. Zu Mittag erhielten wir im Hofschank eine sehr gute Brettljause mit selbst erzeugtem Speck und Käse. Nach diesem guten Essen und der lehrreichen Führung fuhren wir weiter zum Schlachthof nach Zams.



Eurogast Grissemann in Zams

Als dritten Betrieb besuchten wir die Firma Eurogast Grissemann in Zams. Hier wurden wir durch die Räume der Fleischverarbeitung, das Lager und den EU-Schlachthof geführt.

Im Jahr 1886 wurde das Unternehmen von Edmund Grissemann gegründet. Das Motto lautete damals schon „Der Kunde ist König“. 1970 wurde dann das Unternehmen an Frau Maria Walser (geb. Grissemann) und Herrn Dr. Günther Walser übergeben. Insgesamt besitzt das Unternehmen 8.500 m² Verkaufsfläche und zurzeit befinden sich 55.000 Artikel im Sortiment. 165 Mitarbeiter bemühen sich, auf die Wünsche von ca. 2.200 Kunden bestmöglich einzugehen.

Eurogast Grissemann arbeitet intensiv mit zwölf Partnerfirmen zusammen und kann den Kunden die komplette Lebensmittelpalette anbieten. Seit kurzem gibt es einen Fisch- und einen Backshop, die genauso wie alle anderen Bereiche sehr gewissenhaft geführt werden. In den Spitzenzeiten liegt der Lagerwert bei rund 10 Mio. Euro. Das Lager umfasst eine Gesamtfläche von ca. 19.000 m². Der Transport erfolgt durch Stapelgeräte. Die Logistik ist für Menschen, die nicht in diesem Bereich tätig sind, eine große Herausforderung, weil das Lager sehr groß und über mehrere Etagen verteilt ist.



Die Firma Grissemann beliefert auf Wunsch die Großhaushalte in Nordtirol und Vorarlberg. Die Waren werden immer frisch geliefert und die Kühltette wird nie unterbrochen. Die Hauptsaison ist der Winter, weil dort vor allem die Tourismus-Orte beliefert werden (z.B. Skigebiet Serfaus - Fiss - Ladis).

Die Vorschriften im gesamten Lager werden sehr genau befolgt und man merkt das Bemühen jedes einzelnen Mitarbeiters. Die Warenannahme und die Warenabgabe wird sehr genau kontrolliert und die Firma Grissemann ist für ihre hohe Qualität bekannt.

Damit wir die Fleischverarbeitungsräume betreten durften, mussten wir die vorgeschriebene Hygienebekleidung tragen. Bei der Fleischverarbeitung sind natürlich die Hygiene und die Gesundheit der zu verarbeitenden Tieren das „A und O“. Uns wurden die Verarbeitungs-, Kühlungs-, Verpackungs- und Etikettierungsräume gezeigt. Und auch in diesen Bereichen ist es der Firma Grissemann wichtig, dass die Mitarbeiter Spaß an der Arbeit haben und diese auch präzise ausführen.

Zu guter Letzt besuchten wir den firmeneigenen Schlachthof, der 1998/1999 gebaut wurde. Dieser Schlachthof entspricht den EU-Kriterien und ist der einzige in Tirol, der auch Schweine schlachten darf. Die Stiere werden mit ca. 18 bis 20 Monaten geschlachtet und wiegen ca. 1.900 kg. Zum Zeitpunkt unserer Exkursion befanden sich nur die Zuchtstiere im Stall, weil der Rest auf der Alm war. Der Schlachttag ist immer der Freitag. Auch hier steht die Hygiene an erster Stelle. Zum Schluss wurde uns noch der Ablauf der Schlachtung erklärt und die Geräte gezeigt. Auch die Lehrlinge haben die Möglichkeit bei der Schlachtung dabei zu sein. In diesem Schlachthof werden nur Tiere aus der unmittelbaren Umgebung geschlachtet.

Wir möchten uns auch auf diesem Wege noch einmal recht herzlich bei Herrn Alexander, Herrn Reinhard und Herrn Harald für die lehrreiche Führung durch die Fa. Grissemann bedanken. Alle unsere Fragen wurden sehr genau beantwortet und wir bekamen noch viele Hintergrundinformationen. Die Exkursion war für uns sehr lehrreich und interessant.



FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, DIⁱⁿ Barbara Humer, 2B

04.07.2011 Beachvolleyballturnier in Axams

Der Sommer kann kommen!



Am 04.07.2011 fand unser schulinternes Beachvolleyballturnier in Axams statt. Viel Sonne, spannende Spiele und das Gefühl von Ferien spornten die SchülerInnen der gesamten 2B und Teile der 1A bzw. 2A zu Höchstleistungen an.

Ergebnis:

1. Platz: EHECS - 2B
2. Platz: Obstsalat - 2B
3. Platz: Die 3 Musketiere - 2B
4. Platz: Ladies und Gaga - 2A
5. Platz: 1A Superstar - 1A
6. Platz: Oberland P(B)ower

Mag^a Claudia Pittl, Mag^a Doris Greber, Mag^a Gabriele Pallua, Mag. Dr. Bernhard Beiler, 1A, 2A, 2B

04.07.2011 - 07.07.2011 Sommersportwoche 1B in St. Johann im Pongau



Am 04.07.2011 machten sich 34 SchülerInnen der 1B, begleitet von Herrn Mag. Georg Hofer und Frau DIⁱⁿ Anna Wörle, auf, um ihren Mut und ihre Sportlichkeit in einem anderen Bundesland unter Beweis zu stellen. Dem Gedanken des Umweltzeichens unserer Schule folgend reisten wir mit dem Zug an. Am Montagnachmittag standen Spiel und Sport rund ums Haus auf dem Programm, was zur Freude vieler eine breite Palette an Möglichkeiten bot: Trampolinspringen, Freischwimmbad, Minigolf, Tischtennis, Billard, Tischfußball, Volleyball, Fußball - all das wird im Jugendhotel Weitenmoos direkt im und ums Haus geboten.

Am zweiten Tag stand dann schon Action auf dem Programm. Gemeinsam ging es zu einem Hochseilgarten, wo Höhenängste überwunden wurden (oder auch nicht), auf schwnkenden Strickleitern baanciert und zwischen kleinsten Plattformen hin- und her gesprungen wurde. Das alles in einer Höhe von knapp acht Metern, die manchmal zu gefühlten 25 Metern wurden. Nach einer kurzen Mittagspause ging es ohne Unterbrechung weiter: Je eine Gruppe begab sich in die Hände erfahrener Guides von AFC (Adventure Center Flachau), um dann entweder von Felsen und Klippen in winzige „Lacken“ zu springen (besser bekannt unter Canyoning) oder sich mit einem Gummiboot in einem reißenden Fluss zwischen Stromschnellen und Kehrwasser einen halbwegs sicheren Weg bis zur Ausstiegsstelle zu suchen (aka Rafting).

Am dritten Tag stand Ausdauer auf dem Programm: Der Marsch zur weltberühmten Liechtensteinklamm, deren Durchwanderung und der anstrengende (weil steil bergauf führende) Rückmarsch ist eigentlich mit dreieinhalb Stunden veranschlagt. Die ersten Iron(wo)men erreichten unsere Unterkunft bereits wieder nach zweidreiviertel Stunden, die letzten waren knapp über drei Stunden unterwegs. Zeit für Entspannung blieb keine, da ein Besuch der Wasserwelt Amadé eigentlich erholsam hätte sein können, die SchülerInnen sich aber dazu entschlossen, Rutschen und andere Attraktionen in diesem Erlebnis-Schwimmbad auszutesten.

Tag vier war dann auch schon unser letzter, da wir rechtzeitig zur Preisverteilung (= Zeugnisübergabe) am nächsten Tag wieder an der Schule sein mussten. Die actionreichen Programmpunkte Rafting und Canyoning vom zweiten Tag wurden wiederholt, aber diesmal mit den anderen Gruppen durchgeführt.

Highlight unseres gesamten Programms war sicherlich der 8 m-Sprung von einer Felsnase in ein knapp 8 m² großes Bachbecken, welchen erstaunlich viele SchülerInnen der 1B absolvierten, manche sofort, manche nach etwas „Nachdenkzeit“.

Der Nachmittag wäre wiederum für Spiel, Sport und Spaß im und ums Haus reserviert gewesen, aufgrund der Müdigkeit und diverser neu gefundener oder vertiefter Freundschaften endete unsere Sportwoche jedoch mit einem netten Beisammensein im Fernsehraum bzw. auf dem Vorplatz des Jugendhotels. Dass die Zugfahrt nach Innsbruck erstaunlich kurz war, lag meist an den geschlossenen Augen und dem Ohrenkontakt mit den Liegegarnituren der ÖBB.

Alles in allem war es für uns Begleitpersonen ein angenehmer und vor allem unfallfreier Jahresabschluss und für die SchülerInnen sicher eine lange in Erinnerung bleibende Sportwoche.

Mag. Georg Hofer, DIⁱⁿ Anna Wörle, 1B

05.07.2011 2tägiger Wandertag in Reith bei Seefeld



Am Dienstag, dem 5. Juli 2011, starteten einige SchülerInnen der hlfs Kematen mit den sportlichen Lehrerinnen Frau Mag^a Claudia Pittl und Frau Mag^a Doris Greber von Reith bei Seefeld den Aufstieg Richtung Nördlinger Hütte (2.328 m).

Nach einer stärkenden Jause ging es Richtung Solsteinhaus. Nach dem Ursprungsattel kam noch der anspruchsvolle Anstieg auf den Eppzirlersattel - über 450 Höhenmeter. Einige SchülerInnen bewältigten noch einen Klettersteig. Die restlichen ritten spektakulär über die Schotterriese zum Solsteinhaus (1.805 m) hinunter.

Dort erwartete sie ein ausgiebiges Abendessen, wahrlich eine Belohnung für die geschaffte Tagestour. Mit gegrillten Spezialitäten und einem großen Salatbuffet wurden die SchülerInnen verwöhnt. Gesellig und gemütlich neigte sich der Tag dem Ende zu. Nach einer kurzen Nachtruhe bestiegen einige SchülerInnen noch in der Dunkelheit den großen Solstein, um den atemberaubenden Sonnenaufgang zu erleben.

Mit einem ausgesprochen vielfältigen Frühstücksbuffet wurden wir vom Solsteinhaus verabschiedet. Der Abstieg ins Tal war im Vergleich zum Vortag eher gemütlich und so kamen alle TeilnehmerInnen wohl und gesund wieder in die Schule zurück.

Es war eine sehr aufregende, anstrengende, aber auch schöne Wanderung.

Mag^a Claudia Pittl, Mag^a Doris Greber, Lisa Rieder, Verena Auer, Lydia Oberluggauer und Christoph Ranalter -
1A

05.07.2011 Wandertag der 4B: Ausstellung „Die Ameisen kommen“ & Adventurepark

Für den letzten Wandertag in der „alten Besetzung“ mit unserer Klassenvorständin Mag^a Gabriele Pallua trafen wir uns um 9.00 Uhr beim Zeughaus in Innsbruck. Dort besichtigten wir die Ausstellung „Die Ameisen kommen“ und sahen uns anschließend noch das restliche Museum an.



Danach fuhren wir nach Fulpmes in den Adventurepark. Als erstes bekamen wir eine kleine Einführung. Dabei wurden uns die wichtigsten Regeln für die Benutzung des Klettergartens erklärt.

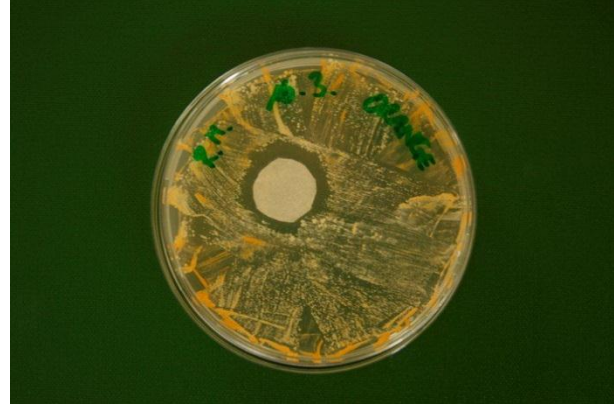
Und dann ging es auch schon los ...

Wir testeten alle Routen und Strecken: Von gelb bis black extreme gab es für jede/n etwas - und so manch eine/r wuchs über sich und ihre/seine Höhenangst hinaus.

Mag^a Gabriele Pallua, Julia Fasser, Sophia Neumayer - 4B

06.07.2011

Mikrobiologisches Labor: Projekt Penicillin



Wie schon Alexander Fleming vor 80 Jahren ist es den SchülerInnen der 3B Klasse erfolgreich gelungen, das Antibiotikum Penicillin im Labor herzustellen.

In mehreren Arbeitsschritten konnten die SchülerInnen die Wirkung des bekanntesten Antibiotikums durch eine sogenannte Hemmhofbildung zeigen.

Als Versuchsbakterium diente der zuvor im Laborunterricht isolierte Lactobacillus-Stamm aus Kuh-Rohmilch.
Mag. Roland Hofer, 3B

06.07.2011

ECDL-Core- und ECDL-Advanced-Prüfungen



Die hfs Kematen ist bereits seit 2001/2002 autorisiertes Testcenter. Der ECDL-Core wird seit zwei Jahren elektronisch geprüft. Unsere Schule ist damit auch ein elektronisches Testcenter. Für unsere SchülerInnen stellt diese Art der Prüfung eine zusätzliche Motivation dar und wird durchgehend positiv aufgenommen.

Der ECDL-Core ist ein international anerkanntes Zertifikat, das ausweist, dass der/die InhaberIn über grundlegende Computerkenntnisse verfügt und in der Lage ist, mit dem Betriebssystemen und unterschiedlicher Anwendungssoftware umzugehen.

Der ECDL-Advanced ist ein europaweit standardisiertes, weiterführendes IT-Zertifikat. Zur Erlangung dieses Dokuments bedarf es praktischer Fertigkeiten, die deutlich über den grundlegenden Kenntnissen im Umgang mit typischen Büroanwendungen liegen. Die ECDL-Advanced-Zertifikate bescheinigen Spezialkenntnisse und -fertigkeiten.

Wie jedes Jahr wurde das Angebot, ECDL-Zertifikate zu erwerben, von zahlreichen SchülerInnen angenommen. Konkret hatten wir im zweiten Semester vier Termine, an denen insgesamt 182 Teilprüfungen zur Erlangung des ECDL-Core abgelegt wurden - davon haben 97,8 Prozent bestanden! Ein hervorragendes Ergebnis! 11 Prüfungen wurden zur Erlangung des ECDL-Advanced (in Fortgeschrittener Textverarbeitung, Präsentation und Tabellenkalkulation) abgelegt - und auch hier ein beeindruckendes Ergebnis: 90,9 Prozent haben bestanden!

Ich gratuliere allen SchülerInnen zu den bestandenen Prüfungen und ihrem Engagement!

Profⁱⁿ Mag^a Monika Schranzhofer

06.07.2011 Cybermobbing - Stopp den Mobb

Die 1B hat sich im Rahmen des Informatik-Unterrichts in mehreren Einheiten intensiv mit dem Thema „Cybermobbing“ beschäftigt. Erklärtes Ziel war von Beginn an, im Fall einer Einigung Verhaltensvereinbarungen für den Umgang miteinander im Cyberspace festzulegen.

Am Beginn der Arbeit standen einige ausgewählte Filmbeiträge, zu denen sich die SchülerInnen Fragen, Eindrücke und Gedanken notieren sollten. Es war sofort ersichtlich, dass das Thema die Jugendlichen sehr beschäftigt. Die SchülerInnen waren betroffen über das Ausmaß der Folgen von Cybermobbing für die Opfer. Die zahlreichen Fragen und Gedanken konnten aufgrund der Masse an Fragen nicht alle einzeln beantwortet werden, aber im Folgenden wurden Punkte besprochen und zusammengefasst wie:

- Warum wird jemand zum Täter?
- Warum wird gemobbt?
- Was hat das für Folgen für die Opfer?
- Wie sieht es mit der rechtlichen Situation in Österreich und international aus?
- Was kann man als Betroffene/r (Opfer oder MitwisserIn) im Ernstfall tun?

Die Arbeiten an den einzelnen Fragen wurden auch immer wieder durch aktuelle Meldungen in Medien zum Thema Cybermobbing ergänzt. Die Brisanz des Themas wurde dadurch bewusst gemacht und die Notwendigkeit, sich zu schützen, und der Wunsch, etwas dagegen zu tun, wurde verstärkt.

Nachdem über die oben genannten Punkte recherchiert, gesprochen worden war und die Ergebnisse zusammengefasst wurden, ging es um die Frage der Verhaltensvereinbarungen.

Worauf kann man sich einigen?

Wie sollte die Vereinbarung formuliert werden?
Welchen Titel geben wir der Vereinbarung?

Nach erneuter Sammlung von Formulierungen wurden Titel vorgeschlagen und durch Abstimmung in zwei Durchgängen konnten zwei Sieger ermittelt werden. Das Ergebnis ist ein Plakat über die Verhaltensvereinbarungen mit dem Titel „STOPP DEN MOBB“.

Bereits in diesem Schuljahr wurde der Wunsch, diese Vereinbarung als Teil der Schulordnung für die ganze Schule zu vereinbaren, im SGA vorgebracht. Im kommenden Schuljahr soll dieses Vorhaben realisiert werden. Die hlfs Kematen möchte sich als Schule präsentieren, in der Cybermobbing nicht toleriert wird und in der sich die SchülerInnen, LehrerInnen und Eltern klar gegen diese Form der Gewalt aussprechen. Das ist ein wichtiger Schritt im Kampf gegen Cybermobbing und für ein respektvolles Miteinander.

Hier die Vereinbarung, die dann noch erweitert werden soll in dem Sinn, dass sich die Schule als Ganzes dazu bekennt:

STOPP DEN MOBB

Verhaltensvereinbarungen im Cyberspace

- Wir mobben keine anderen Personen - Mobbing wird bei uns nicht toleriert.
- Wir sind gemeinsam gegen jede Art von Mobbing - insbesondere auch gegen Cybermobbing.
- Wir haben Respekt vor anderen Personen. Wir achten und schätzen einander.
- Wir machen uns nicht über andere lustig. Wir beschimpfen andere Personen nicht.
- Wir behandeln andere so, wie wir selbst behandelt werden möchten.
- Wir stellen keine Fotos, Filme oder Ähnliches ins Netz ohne Erlaubnis der Beteiligten.
- Wir helfen Personen, die gemobbt werden.

WAS TUN, WENN SIE'S TUN?

Verhaltenstipps im Ernstfall

- ruhig bleiben, nicht antworten, sperren
- darüber reden - mit FreundInnen, Familie, Vertrauenspersonen
- offen darüber reden
- Bezug nehmen auf Verhaltensvereinbarung
- Beweise sichern, Vorfall dokumentieren
- dem Anbieter melden, den Behörden melden, Anzeige erstatten

STOPP DEN MOBB - Verhaltensvereinbarungen im Cyberspace, erstellt von der 1B der hlfs Kematen im Schuljahr 2010/2011

Profⁱⁿ Mag^a Monika Schranzhofer, 1B

Rückblick: Technik der Lebensmittelverarbeitung

Die SchülerInnen lernten mit großem Interesse die grundlegenden Techniken der Lebensmittelverarbeitung. Unter anderem standen folgende Punkte am Programm:

Technik von Fleisch:

- Be- und Verarbeiten von Fleisch zu marktfertigen Produkten (Rind- / Schweinefleisch auslösen, Fleischzuschnitt, Abschnitte sortieren nach Verwendungszweck)
- Chemische und physikalische Methoden der Haltbarmachung
- Variieren und Kombinieren von Grundverfahren nach entsprechenden Prozessleitplänen
- Codexgerechte marktfähige Lebensmittel erzeugen
- Fleischteile benennen und deren Verwendung
- Wichtigkeit von Protein fürs Leben

Grundlagen der Speck- und Wursterzeugung:

- Qualitätskriterien beim Fleisch
- Fleischbeschaffenheit und bakteriologische Beschaffenheit
- Küchentechnische Behandlung
- Gewürzauswahl, Salzung
- Mikrobiologische Vorgänge bei der Reifung und Pökellung
- Herstellen eines Fleischbrätes
- Zubereitung einer Pökelmischung, Einsuren
- Funktionsweise und Grundlagen der Selchtechnik bzw. eines Räucherschrankes
- Erzeugung von Produkten:
- Roh-, Koch- und Brühwürste
- Speck
- küchenfertige Produkte erzeugen, wie z.B. Braten, Rinderrouladen, Gulasch schneiden, Geschnetzeltes schneiden, usw.

Grundlagen der Hygienevorschriften:

- gesetzliche Rahmenbedingungen der Fleischhygiene
- Grundlagen der Personal- und Arbeitshygiene im Fleischverarbeitungsraum
- Grundlagen der Qualitätssicherung
- produktionsbegleitende Kontrollen und Endkontrollen
- Reinigen und Desinfizieren nach HACCP und QM-Maßnahmen
- Führung eines betriebseigenen Ordners

Herbert Schwaiger, 5B

Rückblick: Landwirtschaftlicher BIO-Lehrbetrieb

Wissenswertes zu unserem landwirtschaftlichen Schul- und Lehrbetrieb

Organisch-biologisch bewirtschaftet seit zwei Jahren (ausgenommen Obstbau)

- **Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 9,96 ha Ackerfläche, 12,06 ha Grünland, 0,93 ha Wald, 1,20 ha Obstbau (konventionell)
- **Rinderhaltung:** ca. 20 Milchkühe (10 Brown-Swiss, 10 Original Braunvieh), 20 Stück Jungvieh, 5 Ochsen
- **Schweinehaltung:** 4 Mastschweine
- **Legehennen:** ein fahrbarer Hühnerstall für 30 Legehennen ist derzeit in Arbeit

Landwirtschaft Praktischer Unterricht

- 6 Wochenstunden vom 1. bis 4. Jahrgang der Langform

Technologie Milchverarbeitung

- 2 Wochenstunde im 4. Jahrgang der Langform

Themenbereiche im fachpraktischen Unterricht bzw. in den Tierzucht- und Pflanzenbau-Übungen

Erntetätigkeiten

- Obstverarbeitung
- Apfelsaftherstellung
- Schnapserzeugung



Milchverarbeitung

- Käseherstellung
-
- Butterherstellung
- Joghurtherstellung
- Topfenherstellung



Direktvermarktung

- Betreuung des Bauernladens
- Verkauf der hofeigenen und in der Lehrküche veredelten Produkte

Anbau und Pflege von Ackerfrüchten

- Mais
- Kartoffeln
- Getreide

Praktische Tätigkeiten in der Rinder- und Schweinehaltung

- Melkzertifikat im 2. Jahrgang Langform (Stallwoche)
- Kuhpatenschaft im 3. Jahrgang Langform



Von besonderem Interesse und ausgesprochener Aktualität ist das im Berichtsjahr gestartete Versuchsprojekt der Forschungsanstalt Raumberg-Gumpenstein mit einem Fütterungsversuch zur Erforschung des Einflusses des Erstkalbealters auf die Nutzungsdauer von Milchkühen (siehe S. 109)

Die Kombination von fachtheoretischem und fachpraktischem Unterricht stellt besonders große Anforderungen an die Schule. Ohne einen entsprechenden Lehrbetrieb wäre eine praxisorientierte Ausbildung nicht möglich.

Der landwirtschaftliche Lehrbetrieb bietet die Möglichkeit verschiedene Betriebszweige und Produktionsverfahren kennenzulernen, betriebseigene Produkte wie Fleisch, Milch, Obst und Gemüse zu verarbeiten und zu vermarkten. An unserer Schule gibt es Verarbeitungsräume, die den modernsten Anforderungen der Verarbeitungstechniken von Fleisch, Wurst und Milch entsprechen und einen entsprechenden Direktvermarktungsraum.

Gustav Hacket (Betriebsleitung)

Rückblick: Bauernladen



Der Bauernladen der hlfs Kematen wurde auch heuer wieder sehr erfolgreich von den SchülerInnen der 2B jeden Donnerstag von 15.00 bis 18.30 Uhr betrieben. Darüber hinaus war er auch am Elternsprechtag, dem Tag der offenen Tür und anlässlich der Projektpräsentation für LiebhaberInnen bäuerlicher, biologischer, nachhaltiger, saisonaler und regionaler Produkte geöffnet.

Eine Projektgruppe der 4B beschäftigte sich im Schuljahr 2010/2011 auch mit unserem Bauernmarkt. Die SchülerInnen führten eine Kundenzufriedenheitsanalyse durch und erarbeiteten Verbesserungsvorschläge. Einige SchülerInnenanregungen führten schon zu konkreten Maßnahmen, mit denen wir die Attraktivität dieser Direktvermarktung an unserer Schule noch mehr steigern konnten.

Umsatz - gegliedert nach Produktgruppen:

Gesunde Jause	Aufstrichbrote, Speckbrote, Käsebrote, (Frucht-)Joghurt, Früchte, Apfelsaft, Kuchenstücke, Wurstsalat	11,72 %
Schnäpse	Williams, Apfelschnaps, Boskopschnaps	10,75 %
Torten, Kuchen	verschiedene Torten, Kuchenstücke, Nussecken, Muffins, Müsli, Kekse	9,73 %
Milchprodukte	Butter, Joghurt, Fruchtjoghurt, Pudding, Milchreis, eingelegter Käse, Frischkäse, Schnittkäse, Weichkäse, Mozzarella, Trinkjoghurt	8,55 %
Brot, Gebäck	Bauernbrot, Kleingebäck, Vollkornbrot, Laugengebäck, Jourgebäck, Apfelbrot	8,45 %
Knödel	Käse-, Speck-, Spinat-, Leberknödel	7,48 %
Liköre		7,33 %
Speck	Bauchspeck, Karreespeck, Schinkenspeck	6,56 %
Spezielle Halbfertigware	Weißwurst, Fleischkäse-Brät, Extrawurst, Lyoner, Paprika, Tiroler, Spezialitäten	5,79 %
Buffets		4,33 %
Essig, Öl		3,06 %
Eingelegtes		2,83 %
Obst	Äpfel, Birnen, Zwetschken	2,62 %
Bodenprodukte	Kartoffeln, Käferbohnen	2,51 %
Marmeladen		2,46 %
Gemüse	Kräuterbund, Lauch, Nüsse, Radieschen, Sellerie, Sprossenkohl, Weißkraut, Eichblattsalat, Zwiebel, Kopfsalat	2,45 %
Sonstige Gartenprodukte	Adventkränze, Gestecke, Osternester	0,98 %
Pflanzen	Kalla, Blumentöpfe, Tee	0,70 %
Verpackung		0,66 %
Geschenkkörbe		0,58 %
Aufstriche	Kräuter, Ei, Paprika, Thunfisch	0,55 %

Wir hoffen, dass unser Bauernladen auch weiterhin bei unseren KundInnen, Eltern, SchülerInnen, LehrerInnen und dem Personal so beliebt bleibt. Über jeden konstruktiven Verbesserungsvorschlag freuen wir uns.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler

Rückblick: Gesunde Jause

Seit 2004 ist die Gesunde Jause ein erfolgreiches, gesundes und nachhaltiges Projekt der hlfs Kematen.

Heuer fand die Gesunde Jause einmal wöchentlich am Mittwochvormittag statt. Auch dieses Jahr war der erste Jahrgang der Langform für die Vermarktung verantwortlich. Die Produkte wurden von den SchülerInnen des Aufbaulehrganges in Küchenführung unter der bewährten Leitung von Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst hergestellt.

Verkaufsfertig unter dem Motto „Das Auge isst mit“ wurden die Köstlichkeiten jeden Morgen frisch von den Erstklässlern in LPU vorbereitet und mit Engagement verkauft.

Dank einer SchülerInnenumfrage, die ergab, dass die Gesunde Jause in der 2., 3. und 4. Pause verkauft werden sollte, geschah das auch dieses Jahr wieder so.

Am beliebtesten waren die selbstgebackenen Brote mit eigenem Speck und Käse sowie Topfenaufstrichen, gefolgt von Kuchen nach Saison, Gemüseteller, frischen Erdbeeren und vielem mehr.

Wir hoffen, dass die Gesunde Jause auch weiterhin bei den SchülerInnen, LehrerInnen und dem Personal so beliebt bleibt. Über jeden konstruktiven Verbesserungsvorschlag freuen wir uns.

FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Notburga Kofler, StRⁱⁿ FOLⁱⁿ Ingⁱⁿ Dipl.Pädⁱⁿ Marlies Jobst, 1B, 1A



Rückblick: Trachtenschneiderei

Trachtenschneiderei ist ein Freigegegenstand an unserer Schule, zu dem sich unsere SchülerInnen ab der 2. Klasse der Langform anmelden können. Dieser Freigegegenstand richtet sich nicht nur an unsere Schülerinnen sondern auch an unsere Schüler, die selbstverständlich keine Damenracht, sondern z.B. eine Hose, ein Hirtenhemd - eine sogenannte „Pfoad“ - schneiden.

Die Fertigkeiten werden Stück für Stück aufbauend unterrichtet. Beginnend mit der Bluse über die Schürze und den Rock eignen sich unsere SchülerInnen die Kenntnisse an, die nötig sind, um das Herzstück - das Oberteil - zu fertigen.

Im Unterricht entstehen moderne Dirndl und Festtagstrachten aus den verschiedenen (Heimat-)Regionen unserer SchülerInnen.

In diesem Schuljahr nahmen 15 SchülerInnen aus den unterschiedlichsten Jahrgängen gerne an diesem Freigegegenstand teil. Mit dem erworbenen Wissen und den angeeigneten Fertigkeiten entstanden wunderschöne Trachten, die die jungen Frauen auch sehr gerne zu unseren schulinternen Festen mit Stolz tragen.

Die Trachten werden anlässlich von Projektpräsentationen, Diplomarbeitpräsentationen, auf dem Maturaball und bei der mündlichen Reife- und Diplomprüfung richtig in Szene gesetzt. Die aufwendig gestalteten, traditionellen Trachten werten jedes Fest optisch auf.

Am Tag der offenen Tür präsentierten wir unseren Nähunterricht auch praktisch.



Angelica Daum, Freigegegenstand Trachtenschneiderei

Rückblick: Schulchor/-band „MUSIC & Singing“



In diesem Jahr haben sich rund 15 Musikbegeisterte gefunden, um gemeinsam zu singen und zu musizieren. Auf dem Programm der wöchentlichen Proben standen bekannte Titel aus Pop & Rock, Jazz, Klassik, Polka, Marsch usw.

Die Arrangements wurden dabei jeweils abgestimmt auf die Wünsche und die musikalischen Voraussetzungen der Bandmitglieder. In den musikalischen Doppelstunden konnten sich die Musikerinnen und Musiker mit Fleiß und Spielfreude ein beachtliches Repertoire erarbeiten.

Dabei blieb aber auch genügend Platz, sich neben dem „eigenen“ Instrument auch einmal am E-Bass, am Cajón, an der E-Gitarre oder am Mikrofon zu versuchen. Auch im nächsten Jahr wird es wieder eine „**MUSIC & SINGING**“-Gruppe geben, wobei neue musikbegeisterte TeilnehmerInnen herzlich willkommen sind.

Mag. Phillip Sonderegger

Rückblick: Unsere Schule präsentierte sich

... im Rahmen der BeSt³ (Messe für Beruf und Studium)

Die BeSt³ ist eine Messe mit zahlreichen Ausstellern, vorwiegend aus Österreich, aber auch aus anderen europäischen Ländern, die in Innsbruck alle zwei Jahre stattfindet. Den Hauptanteil stellen Ausbildungseinrichtungen, sowohl aus dem Sekundar- wie auch aus dem tertiären Bereich. Unsere Schule nutzte die BeSt ebenfalls, um sich darzustellen und bekannt zu machen. Blickfang waren vier Stelltafeln mit den Schwerpunkten: Wirtschaft und Landwirtschaft, Ernährung, Natur, Allgemeinbildung. Nicht nur LehrerInnen übernahmen es, die BesucherInnen zu informieren, sondern auch SchülerInnen, abwechselnd aus dem Aufbaulehrgang und der Langform. Dadurch konnten die interessierten Jugendlichen wie auch Eltern ein vielfältiges Bild unserer Schule gewinnen.



Mag^a Wagnleithner mit Stefan Tschigg aus der Langform



Messestand Informationen durch SchülerInnen des Aufbaulehrgangs

... an verschiedenen Schulen direkt:

Wir freuen uns darüber, wenn Schulen an uns die Anfrage richten, ob wir im Rahmen einer Informationsveranstaltung unsere Schule vorstellen würden, und sagen nach Möglichkeit zu.

So besuchten wir in diesem Jahr die Hauptschulen Inzing, Telfs, Mieming und Kematen.

Um unseren Aufbaulehrgang bei den Abschlussklassen in den Fachschulen bekannter zu machen, stellte Schulleiter DI Siegfried Hanser in den Fachschulen Lienz, Rotholz, Imst und St. Johann unsere Schule vor. Begleitet wurde er von ehemaligen SchülerInnen dieser Schulen, die bei uns den Aufbaulehrgang besuchen.

Mag^a Bernadette Wagnleithner, DI Siegfried Hanser

Rückblick: Bildungsberatung im Schuljahr 2010/2011

BeSt³ (Messe für Beruf und Studium), November 2010

Informationsabend mit AbsolventInnen, 25.11.2010

Tag der Heime, 27.05.2011 u. a.

An unserer Schule bedeutet Bildungsberatung in erster Linie: Information der SchülerInnen über Berufs- und Weiterbildungsmöglichkeiten. Diese geschieht häufig in den Pausen vor und nach meinen Unterrichtsstunden, aber auch in der wöchentlichen Bildungsberatungsstunde.

Daneben sind größere Veranstaltungen, bei denen die SchülerInnen sich selbst informieren können, eine wichtige Entscheidungshilfe.

„BeSt³“:

Im Herbst des Schuljahres fand - wie üblich im Abstand von zwei Jahren - in der Messehalle Innsbruck die „BeSt³“, die „Messe für Beruf und Studium“ statt. Es hat sich bewährt, dass die beiden letzten Klassen diese Messe im Rahmen eines Lehrausgangs besuchen. Bei dieser Messe können sich die BesucherInnen an Informationsständen über die verschiedenen Universitäten, Fachhochschulen, aber auch über andere Lehrgänge informieren.

Informationsabend mit AbsolventInnen:

Über 30 AbsolventInnen aus vielen Berufsbereichen kamen am 25.11.2010 an die Schule, um den SchülerInnen über ihren Berufsweg Rede und Antwort zu stehen. So konnten sich die SchülerInnen über folgende Ausbildungen und Berufe ein lebendiges Bild machen:

- **Landwirtschaft und Ernährung:**
Ausbildung und berufsbegleitende Ausbildung an der FH für Agrar- und Umweltpädagogik Ober St. Veit, direkter Berufseinstieg in der Landwirtschaftskammer, Betriebsübernahme, Universität für Bodenkultur - Fachrichtung; FH für Gesundheitsberufe Diätologie; Pädagogische Hochschule, Fachrichtung Ernährung
- **Gesundheitswesen:**
Ergo- und PhysiotherapeutIn, GesundheitstrainerIn und OrdinationsgehilfIn, Hebamme, RadiologietechnikerIn, Biomedizinische/r AnalytikerIn
- **Sozialberufe:**
Fachhochschulen Soziale Arbeit bzw. Sozial- und Nonprofitmanagement
- **Unterricht:**
VolksschullehrerIn, LehrerIn an landwirtschaftlichen Fachschulen, LehrerIn für den hauswirtschaftlichen Unterricht

- **Wirtschaft, Recht und andere Studien:**
FH Wieselburg, FH Kufstein, Studium Wirtschaftspädagogik, Studium Wirtschaftswissenschaften, Jus-Studium, Germanistik-Studium
- **Kreative Berufswege:**
Kolleg Kramsach, Design-Studium
- **Lehrberuf:**
ChemielabortechnikerIn
- **direkte Berufseinstiege nach der hlfs Kematen:**
Bank, Lebensmittelhandel, Buchhaltung, Polizei, Radiosprecherin, verschiedene „Jobs“, Selbstständigkeit
- **Auslandserfahrungen**

Gesprächsrunden über



1 Berufe in der Landwirtschaft



2 Berufe im Sozialbereich



3 Berufe im Gesundheitsbereich



4 verschiedene Berufseinstiege

Im Nachhinein empfanden die SchülerInnen es als besonders positiv, dass so viele AbsolventInnen da waren, die gern über ihre „Karriere“ erzählten und aus ihrer Berufserfahrung heraus informieren konnten.

Auffallend war für mich, dass die AbsolventInnen, in welchem Beruf auch immer sie sind, sehr großes Interesse an Weiterbildung zeigen. Bei einem liebevoll und vorzüglich zubereiteten Buffet ließen sie den Abend ausklingen. Ein herzliches Danke an alle, die zu diesem informativen Abend beigetragen haben: den AbsolventInnen für ihr Kommen, Frau Barbara Neuner und der 2B für die Vorbereitung des Buffets, dem Elternverein für die Übernahme der Kosten!

Tag der Heime:

Gesundheits- und Pflegeberufe haben Zukunft. Viele Heime suchen gut qualifiziertes Personal. Um junge Leute zu erreichen, wurde am 27. Mai 2011 österreichweit der „Tag der Heime“ veranstaltet. Die 2A nutzte das Angebot des Altenwohnheims Völs. Die SchülerInnen wurden einerseits über die Ausbildungen am Ausbildungszentrum West für Gesundheitsberufe informiert, andererseits konnten sie die Arbeit von PflegerInnen und ErgotherapeutInnen direkt kennen lernen.

Weitere Informationsveranstaltungen wurden vom Schulleiter, Herrn DI Siegfried Hanser, organisiert:

- Vorstellung der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Ober St. Veit einschließlich Berufsmöglichkeiten in Schulen, Kammern u. Ä.
- Vorstellung der Universität für Veterinärmedizin
- Vorstellung des beim MCI Innsbruck ab Herbst 2011 neu angebotenen Bachelorstudiums Lebensmittel- und Rohstofftechnik

Die interessierten SchülerInnen der 4B und 2A nutzten freie Stunden während ihrer Wienwoche, um die BoKu, die VetMed und Ober St. Veit direkt mit ehemaligen AbsolventInnen der hlfs Kematen anzuschauen und über ihre derzeitige Ausbildung in diesen tertiären Bildungsinstitutionen zu sprechen. Die Führungen haben sich unsere SchülerInnen selbst organisiert. So viel Eigeninitiative lässt für den weiteren Lebensweg hoffen.

Mag^a Bernadette Wagnleithner - Bildungsberaterin der hlfs Kematen

Rückblick: Übungsfirmen der hlfs Kematen

Übungsfirma „Vergiss mein nicht GmbH“ - geschlossen

Die SchülerInnen der 5B waren Angestellte in der Übungsfirma „Vergiss mein nicht GmbH“. Sie haben heuer überwiegend die Matura erfolgreich bestanden und deshalb den Betrieb GESCHLOSSEN.

Die Übungsfirma „Vergiss mein nicht GmbH“ bestand aus sechs Abteilungen mit jeweils zwei bis drei Personen und der Geschäftsleitung von zwei Personen.

Diese Übungsfirma stand in Partnerbeziehung mit dem Blumenpark Seidemann und handelte virtuell mit seinen Produkten. Die SchülerInnen wurden von der BWL-Professorin Frau MMag^a Julia Gasser beraten und unterstützt.

- Geschäftsleitung: Thomas Bauernfeind, Barbara Partl
Tätigkeiten: Planung und Strategie, Führungsstil und Motivation, Delegieren von Aufgaben, Planung besonderer Aktivitäten
- Marketing: Bettina Pfeifer, Sabrina Spielmann, Stefan Tschigg
Tätigkeiten: Überlegungen zum Kommunikationsauftritt, Klassische Werbung & Internetauftritt
- Rechnungswesen: Miriam Reindl, Johanna Wille, Theresa Zanon,
Tätigkeiten: Arbeiten im Zusammenhang mit Bankkonten, Bearbeitung von Ein- und Ausgangsrechnungen, Arbeiten im Zusammenhang mit Steuern, Journalausdruck
- Personalabteilung: Stefana Schweiger, Debora Salner, Hemma Partl
Tätigkeiten: Festlegung der Gehälter, Erstellung von Dienstverträgen, Personalstammdaten, Personalverrechnung, An- und Abmeldung von MitarbeiterInnen bei der GKK
- Einkauf: Antonia Pockstaller, Alexandra Schennach, Anna-Lena Zimmermann
Tätigkeiten: Einkäufe bei der Partnerfirma, Anlage von Stammdaten, Anfragen stellen, Angebote vergleichen, Bestellung, Lagerbestandskontrolle, Mitarbeiterereinkäufe
- Verkauf: Laura Obrist, Magdalena Rainer
Tätigkeiten: AGB, Kalkulation der Preise, Kundenstammdaten, Verkauf von Produkten, Abwicklung von Bestellungen, Kundenreklamation
- Sekretariat: Christine Draxl, Nicola Reimair
Tätigkeiten: Bearbeitung der Post, Erstellung von Protokollen, Erstellung von Vordrucken und Formularen, Verwaltung der Büromaterialien und Geräte



MMag^a Julia Gasser, 5B

Übungsfirma „Fuchs for Fair“

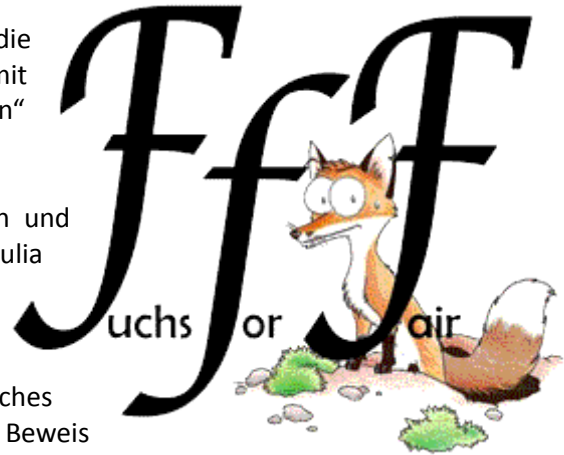
Die 4B eröffnete im Rahmen des BWL-Unterrichts die Übungsfirma „Fuchs for Fair OG“. Die Firma handelt mit Fairtrade-Produkten und arbeitet mit dem „Dritte-Welt-Laden“ zusammen.

„Fuchs for Fair“ beschäftigt 17 engagierte Mitarbeiterinnen und bekommt Unterstützung und Beratung von Frau MMag^a Julia Gasser, Lehrerin in Betriebswirtschaftslehre.

Mittlerweile haben sich die Angestellten sehr gut eingearbeitet und führen ein gut organisiertes und erfolgreiches Unternehmen. Das konnte am „Tag der offenen Tür“ unter Beweis gestellt werden. Die SchülerInnen erhielten großes Lob und viel Anerkennung.

Es wurden unterschiedliche Fairtrade-Produkte angeboten, die unsere SchülerInnen zuvor selbstständig im Dritte-Welt-Laden in Innsbruck ausgesucht hatten. Den KundInnen konnte eine große Auswahl an fair gehandelten Produkten angeboten werden: Reis, „Zotter“-Schokolade, verschiedene Mango-Produkte, Gewürze, Kerzen, Specksteinherzen und Schlüsselanhänger.

Die Besucher waren sehr interessiert und somit war es ein schönes Erfolgserlebnis für die 4B.



MMag^a Julia Gasser, 4B

Neugründung Übungsfirma „GeBIERge GmbH“

Wir haben im Unterrichtsfach BWL die Übungsfirma „GeBIERge GmbH“ eröffnet und handeln in dieser Firma freitags virtuell mit fair gehandelten Gewürzen, Schokoladensnacks, Müsliriegeln, alkoholfreien sowie alkoholischen Getränken.

Wir arbeiten dabei mit Unterstützung des Unternehmens „Tirol Bier“ aus Innsbruck. Bei der Arbeit berät uns unsere BWL-Lehrerin Frau MMag^a Julia Gasser.

„GeBIERge“ zählt zwölf aktive MitarbeiterInnen, die mit der Produktion und dem Vertrieb von fair gehandelten biologischen Fruchtsäften, Bier, Schnaps und Wein usw., virtuelles Geld verdienen.

Unsere Firma ist in sieben Abteilungen unterteilt:

- Geschäftsleitung: Madeleine Eller und Johanna Jenewein
- Sekretariat: Sonja Fast
- Rechnungswesen: Christine Berger und Julia Fasser
- Marketing: Katharina Halaus und Florian Holznecht
- Einkauf: Josef Bitschnau und Verena Gapp
- Verkauf: Chiara Hofherr
- Coaching: MMag^a Julia Gasser

Im Unterricht kommunizieren wir mit anderen Übungsfirmen in ganz Österreich, verkaufen unsere Produkte an andere Firmen und kaufen für unser Lager ein.

In diesem Schuljahr haben wir intensiv in unserer ÜFA gearbeitet, der Handel mit unseren Produkten ist in vollem Gang und unsere Geschäfte laufen gut. Einige unserer Aufgaben waren das Ein- und Verkaufen von Produkten und die Führung des Lagers, das Erstellen einer Bilanz und das Verbuchen der Geschäftsfälle, das Gestalten der Homepage <http://gebierge.jimdo.com> und des Produktkataloges und das Versichern und Betreuen des Personals.

MMag^a Julia Gasser, 4B



Neugründung Übungsfirma „Pimpyabody“

Geschichte

„Pimp ya Body“ entstand im Schuljahr 2010/2011 aus einer Gruppe SchülerInnen der 4B der hlfs Kematen in Tirol.

Die Übungsfirma ist eine virtuelle Firma, in der zwölf SchülerInnen versuchen, selbst eine Firma zu leiten. Dazu gehören alle Tätigkeiten, die in einem Betrieb ausgeführt werden müssen, angefangen von der Geschäftsleitung bis zum Sekretariat, zur Personalabteilung, dem Einkauf und Verkauf, der Buchhaltung und dem Marketing.

Dabei versuchen wir - mit Unterstützung durch unsere BWL-Lehrerin Frau MMag^a Julia Gasser - jeden Freitag in zwei Unterrichtseinheiten mit biologisch hergestellten kosmetischen Produkten virtuelles Geld zu verdienen.

Unsere Partnerfirma: „The Body Shop“

Nach langer Suche hatten wir den richtigen Partner für unsere Übungsfirma gefunden: „The Body Shop“. Er steht uns als Partnerfirma mit Rat und Tat zur Seite.

Der „The Body Shop“ in Innsbruck hat uns zu unserer großen Freude die Zusammenarbeit für unsere ÜFA (Übungsfirma) im Herbst 2010 zugesagt. Seitdem pflegen wir regen Kontakt und haben schon am Tag der offenen Tür der hlfs Kematen im Januar 2011 einige der qualitativ hochwertigen Produkte unserer Partnerfirma verkaufen können.

„Wir glauben daran, dass es nur einen Weg zur Schönheit gibt. Den Weg der Natur.“ Das ist der Slogan von „The Body Shop“ weltweit. Unsere Gruppe hat sich entschlossen diesen Betrieb anzuschreiben, da er dieselben Interessen vertritt wie wir.

- **Fair Trade**
- **Wir sagen „NEIN“ zu Tierversuchen**
- **Stoppt Sex-Handel mit Kindern und Jugendlichen**
- **Stoppt HIV**

Der „The Body Shop“ engagiert sich in diesen Bereichen sehr.



MMag^a Julia Gasser, 4B

Projektzwischenbericht: „Einfluss des Erstkalbealters auf die Nutzungsdauer von Milchkühen“

Gemeinsam mit dem LFZ-Raumberg-Gumpenstein und weiteren 17 landwirtschaftlichen Schulen in ganz Österreich nimmt unsere Schule an diesem Projekt teil.

Vorarbeiten zu diesem Versuch begannen bereits im Jahr 2009. Dafür wurden alle Milchkühe unseres Betriebes alle vier Monate gewogen und bestimmte Körpermaße wie Brustumfang, Bauchumfang und BCS wurden getrennt nach den Gruppen Original Braunvieh und Brown-Swiss erhoben. Aus diesen Daten wurden dann die Durchschnittswerte für unseren Betrieb ermittelt.

In Juni 2010 begann der eigentliche Versuch: Zwölf weibliche Kälber, die in den nächsten zwei Jahren geboren werden, nehmen am Versuch teil. Im ersten Teil des Versuches werden die Tiere zwei Gruppen zugeteilt.

- Erstkalbealter 24 Monate
- Erstkalbealter 28 Monate
-

Innerhalb der jeweiligen Gruppe gibt es eine weitere Unterteilung nach der Dauer der Milchphase

- Tränkeperiode 8 Wochen
- Tränkeperiode 12 Wochen

Derzeit sind sieben Tiere im Versuch, die genau nach dem Versuchsplan gefüttert und betreut werden.

Profⁱⁿ DIⁱⁿ Beate Mayerl



Projektbericht: Costa Rica

<http://projekt-costarica.jimdo.com>

Das Projekt entstand Anfang März 2010 während des Ökologie-Schwerpunktes im Biologieunterricht. Die Grundidee war, ein völlig fremdes Ökosystem, in unserem Fall einen tropischen Regenwald, kennen zu lernen und genauer zu untersuchen.

Schnell kristallisierten sich Projektschwerpunkte heraus. Wir wollen nicht nur bloß in den Regenwald fahren sondern uns dort im Besonderen mit den unterschiedlichen Anforderungen befassen, die ein solches Ökosystem an die lokale Landwirtschaft stellt. Dabei wollen wir auch eventuelle Parallelen und Unterschiede zu einem anderen, uns vertrauteren System herausarbeiten, der alpin-geprägten Landwirtschaft in Tirol.

Aufgrund des sich sehr schnell abzeichnenden enormen Umfangs des Projektes und den daraus entstehenden Kosten bildeten sich Kleingruppen mit eigenen Unterprojekten und Aufgabenbereichen. Die anfängliche Skepsis („Ist das sein Ernst?“) wich rasch einer starken Motivation, das Projekt erfolgreich abzuschließen. Erste Anfragen in Wien am Botanischen Institut und dessen Tropenstation in Costa Rica verliefen sehr ermutigend. Bereits seit Anfang April 2010 war das Projekt in seinen Grundzügen soweit definiert, dass erste Referenten eingeladen werden konnten. So kam am 8. April 2010 Mag. Anton Vorauer, der einige Monate an der Tropenstation verbracht hatte, für einen Vortrag an die Schule.

Auch erste Kontakte zu Massenmedien wurden hergestellt und am 10. Mai sendete der Radiosender „Welle 1“ ein Interview mit Projektkoordinator Mag. Roland Hofer und einigen SchülerInnen. Mitte Mai wurde das Projekt auch Bundesminister Nikolaus Berlakovich und Bundesministerin Dr.ⁱⁿ Claudia Schmied vorgestellt. Beide lobten das Projekt und Minister Berlakovich übernahm den Ehrenschutz.

Bei einem Treffen in Wien mit ao. Univ.-Prof. Dr. Werner Huber, dem Leiter der Tropenstation in Costa Rica, wurden die Projektaspekte klarer umrissen, die Unterstützung des Instituts für Botanik der Universität Wien vereinbart und ein Reiseternin festgelegt (Anfang 2012).

Eine erste Infoveranstaltung für die Eltern war gut besucht. Anfang Juli 2010 erschien in der TT ein halbseitiger Bericht über das Projekt. Mitte August brachte die Tiroler Bauernzeitung einen Artikel zum Thema. Das ORF Landesstudio Tirol zeigte Interesse und brachte Anfang Oktober ein kurzes Interview mit Mag. Hofer.

Ein wichtiger Teil des Projektes ist es, die Kosten pro SchülerIn auf ein Minimum zu reduzieren - was bei veranschlagten Euro 2.000,- pro SchülerIn auch nötig ist. Von Beginn an war daher die Finanzierung der Hauptschwerpunkt des Projektes. Es wurden Konzepte erstellt, wie Förderungen und Sponsorengelder zu

bekommen seien. Von Juli bis Dezember konnten durch Eigeninitiative und gemeinsame Anstrengungen (Herbstfest) knapp Euro 10.000,- aufgebracht und namhafte Tiroler Unternehmen als Unterstützer gewonnen werden. Auch das Land Tirol unterstützt das Projekt.

Anfang September 2010 konnte ein Kontakt zu NR Hermann Gahr hergestellt werden, der sich für das Projekt einsetzt. Ende Oktober fuhren Mag. Hofer, Stefan Strobl und Clara Wassermann als VertreterInnen der Klasse nach Wien, um im Parlament das Projekt vorzustellen. Ebenfalls Ende Oktober kam Dr. Huber in die Schule, um den Eltern ein deutlicheres Bild zu geben, was auf die SchülerInnen in Costa Rica zukommt.

Die Universität Innsbruck ermöglichte uns, als einzige Schule bei den Aktionstagen „Junge Uni“ am 5. November 2010 teilzunehmen und unser Projekt zu präsentieren. Das Projekt wird außerdem bei „Jugend Innovativ“, einem Projektwettbewerb von Wirtschafts- und Unterrichtsministerium, angemeldet, akzeptiert und erhält weitere Fördergelder.

Anfang Februar wurde die zweite Sponsoreninitiative gestartet. Mittlerweile ist der Reiseternin fixiert und der Flug gebucht.

Ein paar Eckdaten zum Projekt:

33 SchülerInnen

2 ½ Wochen Studienreise

2 ½ Jahre Projektarbeit

Kosten: Euro 2.000,- pro SchülerIn

Mag. Roland Hofer, 3B

Leider musste wegen organisatorischen Schwierigkeiten das mehrjährig angelegte Projekt abgebrochen werden. Trotz der intensiven, motivierten, couragierten und vor allem engagierten Arbeit der Schülerinnen und Schüler der 3B konnte das Projekt mit der geplanten Reise nach Costa Rica leider nicht in die nächste Phase treten.

DI Siegfried Hanser

Runde Geburtstage im Team der hlfs Kematen

50 Jahre: Dipl. Soz.Pädⁱⁿ Andrea Reich
Bernhard Wegscheider

40 Jahre: MMag^a Julia Gasser
Erika Gruber
Mag. Andreas Rohrmoser

30 Jahre: Dipl.Pädⁱⁿ Barbara Neuner

Im Namen aller KollegInnen gratuliere ich recht herzlich!
DI Siegfried Hanser - Leiter der hlfs Kematen

Herzlich willkommen, Julian

Wir gratulieren unserem Kollegen Mag. Andreas Rohrmoser zur Geburt seines Sohnes Julian und wünschen der Jungfamilie viel Glück und Gesundheit!

Im Namen aller KollegInnen gratuliere ich recht herzlich!
DI Siegfried Hanser - Leiter der hlfs Kematen

Danke an unsere FotografInnen

Viele Bilder sind in diesem Jahr entstanden. Den Großteil - vor allem die Maturafotos - hat Isabell Fritsch von der 2A in der prüfungsintensive Schulschlusszeit für uns gemacht und digital aufbereitet.

Einen herzlichen Dank an alle FotografInnen (Isabell Fritsch - 2A, Benedikt Kurz - 3A, Julia Einkemmer - 2B, Maria Anna Wolfenstetter - 2B, die Projektgruppe „Bergsteiger Halbe“ und ...). Mit ihren authentischen Aufnahmen konnten wir nicht nur diesen Jahresbericht reich bebildern.

Außerschulische Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten

Außerschulische Veranstaltungen, ...

- von „Fotovoltaik“ bis „Landwirtschaftlicher Facharbeiterkurs für Erwachsene“ und
- von „Alpiner Grünlandwirtschaft“ bis Schulungen „Biologische Landwirtschaft“ oder
- vom „Baumwärtterkurs“ in unserem schulischen Obstgarten bis hin zu „Kuhkomfort und Tiergesundheit“,

bleiben in unserem Jahresbericht ansonsten unerwähnt.

DI Siegfried Hanser

