

## LLA Lienz: Spatenstich für Schlacht- und Veredlungsgebäude

Moderner Unterricht und erneuerbare Energie: Die Landwirtschaftliche Lehranstalt Lienz in Osttirol bekommt für den Lehrbetrieb eine moderne Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungshalle – eine große Bereicherung für die Metzgereiausbildung der renommierten Schule. Die Fertigstellung ist für den Spätherbst 2022 geplant.



*Leo Girstmair (LLA Lienz), Johannes Pargger (Baubezirksamt Lienz), Stephan Prantauer (Abt. Landwirtschaftliches Schulwesen und Landwirtschaftsrecht des Landes Tirol), LR Johannes Tratter, Franz Troyer (Dekan), Markus Einhauer (Direktor LLA Lienz), Martin Mayerl (Abgeordneter zum Tiroler Landtag, Bürgermeister Gemeinde Dölsach in Osttirol), Johannes Kessler (Abt. Hochbau des Landes Tirol) – v. l. © Beigestellt*

Tierhaltung, Obstbau, aber auch Küchenführung und

Pflegegeassistenten – der Lehrplan der **Landwirtschaftlichen Lehranstalt** (LLA) Lienz ist vielfältig. In den unterschiedlichen Zweigen der Fachschulen steht dabei die praktische Ausbildung immer im Fokus. Entsprechend finden sich auf dem Areal der Schule unterschiedlichste Gebäude, die es ermöglichen, Gelerntes direkt auszuprobieren. Um auch weiterhin einen zeitgemäßen Unterricht zu ermöglichen, werden die Räumlichkeiten laufend modernisiert und erweitert. Im Rahmen einer Festlichkeit im Beisein von Hochbaurat Johannes Tratter, wurde Ende Mai das neue Mehrzweckgebäude der LLA Lienz offiziell eröffnet. Gleichzeitig erfolgte der Spatenstich für das neue Schlacht- und Veredelungsgebäude. Insgesamt werden 4,8 Millionen Euro in beide Bauprojekte investiert. „Die LLA Lienz bietet eine umfangreiche und praxisorientierte Ausbildung für den landwirtschaftlichen Nachwuchs. Dafür bedarf es entsprechender zeitgemäßer Übungsräume und Praxismöglichkeiten, die ausreichend Platz bieten“, so LR Tratter. Insgesamt 260 Jugendliche werden an der LLA Lienz derzeit in den Fachrichtungen Landwirtschaft und ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement ausgebildet. Hinzu kommen jährlich 24 Personen im Rahmen der Fachschule für Erwachsene.

## **Neues Schlacht- und Veredelungsgebäude ab Spätherbst 2022**

Mit einer modernen Schlacht-, Zerlege- und Verarbeitungseinrichtung bekommt die LLA Lienz einen neuen Lehrbetrieb für die Metzgereiausbildung. Im Vergleich zum Bestandsgebäude bietet der geplante Neubau mehr Platz, verfügt über einen barrierefreien Zugang und ermöglicht zudem auch die Wildfleischverarbeitung und Geflügelschlachtung. „Das neue Metzgerei-Gebäude wird eine große Bereicherung für den Schulstandort. Durch das erweiterte Platzangebot

bekommen die Schüler:innen die Möglichkeit, noch bessere Einblicke in das Metzgerei-Handwerk zu erlangen. Gleichzeitig können auch direktvermarktende Betriebe aus der Region die Einrichtung nutzen“, freut Markus Einhauer, Direktor der LLA Lienz, über die Mehrfachverwendung des Gebäudes. Die Kosten für den Neubau belaufen sich auf 2,1 Mio. Euro, die Fertigstellung ist für den Spätherbst 2022 geplant.

## **Praxis- und Lehrwerkstätten**

Bereits im Herbst 2020 fertiggestellt wurde das Mehrzweckgebäude der LLA Lienz. Der Vorgängerbau – ein Stallgebäude aus den 60ern – wurde größtenteils abgetragen und durch ein modernes Gebäude mit verschiedensten Praxis- und Lehrwerkstätten ersetzt. Im Erdgeschoß finden sich neben einer Sanitäreinrichtung Unterrichtsräumlichkeiten für die Milchverarbeitung, für Gärtner:innen und Floristik sowie für Imkerei, Forstwirtschaft und Elektrotechnik. Komplementiert werden diese durch einen 100 m<sup>2</sup> großen, lichtdurchfluteten Seminarraum mit Praxisbereich für Gesundheit und Soziales sowie ein agrarwirtschaftliches IT-Zentrum. Im Zuge der Umbaumaßnahmen wurde das Gebäude barrierefrei mit Lift gestaltet. Insgesamt 2,7 Mio. Euro wurden für den Bau aufgebracht.

Bei der Energieversorgung der Schule setzt die LLA Lienz auf Solarenergie. Bereits drei Photovoltaik-Anlagen wurden am Gelände realisiert. Mit diesen Anlagen werden bis zu 135 Kilowatt Strom erzeugt. Zusätzlich ist auf dem Dach der Schlacht- und Veredelungseinrichtung eine Photovoltaik-Anlage geplant, welche auch eine E-Ladestation speisen soll.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**