

LFI Tirol

Bildungsprogramm 2018 / 19



Ihr Wissen wächst  www.lfi.at

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDEMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete





GEMEINSAM DIE ZUKUNFT FORMEN.

Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“
zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt.

© alphaspirt - Fotolia.com

Impressum

BILDUNGSPROGRAMM DES LFI TIROL, SEPTEMBER 2018 – AUGUST 2019

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER:

Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol,
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck,
T +43 5 92 92-1100, F +43 5 92 92-1199,
E lfi@lk-tirol.at

REDAKTION: Dipl.-Ing. Evelyn Darmann,
Mag. (FH) Nikola Kirchner, Christine
Kruckenhauser, Daniela Auer, Petra Kaserer,
LFI-Team

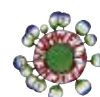
FOTOS: soweit nicht anders gekennzeichnet:
Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

GESTALTUNG:

www.adprico.at
DRUCK: Druckerei Berger,
Wiener Straße 80, 3580 Horn
ANGABENGWÄHR: Veranstaltungsorga-
nisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli
2018. Änderungen und Ergänzungen sind
dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund der
langfristigen Planung sind organisatorisch
bedingte Programm- und Preisänderungen
möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und
Druckfehler.

HINWEIS IM SINNE DES GLEICHBEHAND- LUNGSGESETZES:

Im Sinne einer leichteren
Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe,
Bezeichnungen und Funktions-titel zum Teil
nur in einer geschlechtsspezifischen Formu-
lierung angeführt. Selbstverständlich richten
sich die Formulierungen jedoch an Frauen
und Männer gleichermaßen.



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



INHALT

ALLGEMEINES

- 4 LFI SERVICE UND NETZWERK
- 5 VORWORTE
- 6 LFI-TEAM

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 9 PERSÖNLICHKEIT/
LEBENSQUALITÄT
- 12 KREATIVITÄT

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- 17 ERNÄHRUNG
- 25 GESUNDHEIT

EDV UND TECHNIK

- 32 EDV UND
INFORMATIONSTECHNOLOGIE
- 32 LANDTECHNIK/
FÜHRERSCHEINKURSE
- 33 SONSTIGES

EINKOMMENS- KOMBINATION

- 34 ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT
- 36 GREEN CARE

DIREKT- VERMARKTUNG

- 38

URLAUB AM BAUERNHOF

- 41

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

- 43 UNTERNEHMENS-
MANAGEMENT
- 43 BETRIEBSENTWICKLUNG

ZERTIFIZIERUNG



Zertifiziert nach ISO 9001:2015



Anerkannter Qualitätsanbieter in der
Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

PFLANZEN- PRODUKTION

- 46 VERPFLICHTENDE
WEITERBILDUNG
- 46 GRÜNLAND
- 48 ACKERBAU
- 48 GARTENBAU
- 49 OBSTBAU
- 49 SONSTIGES

TIERHALTUNG

- 50 ALLGEMEINES
- 51 TIERGESUNDHEIT
- 53 RINDERHALTUNG
- 57 PFERDEHALTUNG
- 57 SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG
- 58 ALMWIRTSCHAFT

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

- 60

UMWELT UND BIOLANDBAU

- 61

BERUF UND AUSBILDUNG

- 65 LANDWIRTSCHAFT
- 65 LÄNDLICHES BETRIEBS- UND
HAUSHALTSMANAGEMENT
- 65 FORSTWIRTSCHAFT
- 67 GARTENBAU
- 67 BIENENWIRTSCHAFT
- 67 ALLGEMEINER TEIL DER
MEISTERAUSBILDUNG

KULTUR UND BRAUCHTUM

- 69

72 LANDJUGEND

ALLGEMEIN

- 73 GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/
DATENSCHUTZ
- 74 FÖRDERUNGEN
- 75 VERANSTALTUNGSÜBERSICHT
NACH BEZIRKEN
- 80 LFI- KONTAKTADRESSEN



© Beerfan - Fotolia.com

ERKLÄRUNG VON BEGRIFFEN / ABKÜRZUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



Onlinekurs



LFI-Zertifikatslehrgang,
anerkannt vom BMNT



Anerkannt als TGD-Weiterbildung



Anerkannt als Weiterbildung für
die ÖPUL-Maßnahme Umwelt-
gerechte Biodiversitätsfördernde
Bewirtschaftung



Anerkannt als Weiterbildung für die
ÖPUL-Maßnahme Biologische
Wirtschaftsweise



Anerkannt als Weiterbildung
für den Pflanzenschutz-
Sachkundeausweis



Gefördert aus Mitteln der
Ländlichen Entwicklung 2014-2020
(Nähere Details siehe
„Förderungen“)



Gefördert aus Mitteln des Landes
Tirol – Landesförderung



Förderung durch das Bildungsgeld
des Landes Tirol (Nähere Details
siehe „Förderungen“)

TN-Beitrag Teilnahmebeitrag
Trainer/in Referent/in, Vortragende/r usw.
UE Unterrichtseinheit/en
(1UE = 50 Minuten)

Das LFI Tirol.



KUNDENSERVICE KURSANMELDUNG KURSINFORMATION

Montag – Freitag:
08:00 – 12:00 Uhr

☎ **+43 5 92 92-1111**
☎ +43 5 92 92-1199
✉ lfi-kundenservice@lk-tirol.at
💻 tirol.lfi.at

EIN DANKE

Das LFI Tirol ist ein großes Netzwerk von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, deren tatkräftiger Einsatz vor Ort, auf regionaler und überregionaler Ebene die Qualität und den Erfolg unserer Veranstaltungen sichert. Wir möchten uns bei allen ehrenamtlichen Funktionärinnen und Funktionären wie auch allen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren unverzichtbaren Beitrag im LFI herzlich bedanken.

MITGLIEDER DES LFI TIROL

Das LFI Tirol ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer Tirol und als Verein organisiert. Die nachstehenden Organisationen sind ordentliche Mitglieder des LFI Tirol:

- ✔ Landwirtschaftskammer Tirol
- ✔ Landarbeiterkammer Tirol
- ✔ Tiroler Bäuerinnenorganisation
- ✔ Landeskontrollverband Tirol
- ✔ Rinderzucht Tirol
- ✔ Tiroler Schafzuchtverband
- ✔ Verband „BIO AUSTRIA Tirol“
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Imst
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Rotholz
- ✔ Landw. Landeslehranstalt St. Johann i. T.
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Lienz
- ✔ Landw. Berufs- und Fachschulen Tirols
- ✔ Landesverband Urlaub am Bauernhof in Tirol
- ✔ Maschinenring Tirol
- ✔ Waldverband Tirol
- ✔ Die Tiroler Gärtner – Erwerbsgartenbauverband Tirol
- ✔ Fachverband der Jung- und Berufsgärtner Tirols
- ✔ Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“
- ✔ Landesverband für Bienenzucht in Tirol
- ✔ Raiffeisenverband Tirol
- ✔ Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt St. Johann i. T.
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz
- ✔ ARGE der Landwirtschaftsmeister und Meisterinnen der ländlichen Hauswirtschaft Tirols

FORUM LK

DAS FORTBILDUNGS- UND VERANSTALTUNGSZENTRUM DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

Im Zentrum von Innsbruck, etwa fünf Gehminuten vom Bahnhof entfernt, hat die Landwirtschaftskammer Tirol Schulungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten geschaffen, die auch dem LFI Tirol zur Verfügung stehen. Es ist dabei gelungen, alte Bausubstanz mit neuem Design zu kombinieren. Eine einladende Cafeteria (Selbstbedienung) und die moderne technische Ausstattung vervollständigen das attraktive Seminar- und Veranstaltungsumbiente.

📍 Wilhelm-Greil-Straße 9, 3. Stock
6020 Innsbruck
☎ **+43 5 92 92-1112**
✉ forum@lk-tirol.at



ALLGEMEINE INFOS

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2018/19. Kurzfristig nehmen wir zusätzlich aktuelle Veranstaltungen in unser Programm auf. Diese und etwaige Terminänderungen entnehmen Sie bitte der wöchentlichen LFI-Seite in den Landwirtschaftlichen Blättern. Nutzen Sie auch die Kurssuche unter tirol.lfi.at. Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt. Auf der Homepage können Sie übersichtlich und bequem z.B. nach Stichwort oder Datum suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die

nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden. Die Teilnahmegebühren werden, wenn nicht anders vereinbart, am Veranstaltungsort bzw. mittels Einzugsermächtigung eingehoben und beinhalten keine Mehrwertsteuer. Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems, das auch Menschen mit Behinderung weitest möglichen Zugang bieten soll. Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe Ihrer besonderen Bedürfnisse, Ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.



© BMNT_Paul Gruber

Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für Nachhaltigkeit
und Tourismus

Bildung stärkt den ländlichen Raum

Als Nachhaltigkeitsministerin ist es meine Aufgabe sicherzustellen, dass unser Land optimal auf die Herausforderungen der Zukunft vorbereitet ist. Verantwortungsbewusstes Wirtschaften ist das Gebot der Stunde: Der Bedarf an Wärme, Strom und Treibstoff steigt, intelligentes Ressourcenmanagement wird immer wichtiger. Um die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich zu meistern, bedarf es entsprechender Rahmenbedingungen – dazu zählt ein professionelles, zielgerichtetes Aus- und Weiterbildungssystem. Nur mit gut ausgebildeten und qualifizierten Menschen können wir Österreich zukunftsorientiert weiterentwickeln.

Eine professionelle Aus- und Weiterbildung, begleitende Forschung sowie das persönliche Engagement aller Beteiligten sind die Basis für innovative Impulse. Biologische Kreisläufe, das Zusammenwirken von Ökologie, Ökonomie und Sozialem sowie die Möglichkeiten neuer Technologien – all das und noch viel mehr vermittelt unser agrar- und umweltpädagogisches Bildungssystem. Der Schlüssel zum Erfolg liegt darin, verschiedenste Perspektiven zusammenzuführen und etablierte Denkmuster immer wieder zu hinterfragen. Gemeinsam werden wir unser Land langfristig verändern und die Herausforderungen der Zukunft erfolgreich bewältigen. In diesem Sinne wünsche ich ein erfolgreiches Weiterbilden!



© Victoria Hörtnagl

Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol

Bildung schafft Netzwerke

Der Start eines neuen Bildungsjahres wird oft mit Spannung erwartet, nicht nur im schulischen Leben. Bildung ist auch für Erwachsene bunt und vielfältig, das Angebot ebenso fordernd wie ausgleichend. Fragen stellen sich: Was gibt es Neues? Welches Angebot unterstützt mich in meiner betrieblichen Ausrichtung? Was sind die neuen Trends? Finde ich auch etwas für mich persönlich, etwas das mir gut tut?

Die digitale Welt begleitet uns immer stärker in unserem täglichen Leben, effizientes und bewusstes Nutzen von digitalen Möglichkeiten gehört heute zur Kernkompetenz in der Betriebsführung. Gleichzeitig wächst bei vielen die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Natur.

eigenen Branche. Die Bereitschaft, den Blick auf die Anforderungen unserer Gesellschaft zu richten und zu ermuntern, sich aktiv in den Dialog einzubringen, ist auch eine wesentliche Aufgabe der Erwachsenenbildung.

Das LFI Tirol als das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer bietet im Bildungsprogramm 2018/19 zahlreiche attraktive Angebote zur persönlichen und betrieblichen Weiterentwicklung. Kompetente Trainerinnen und Trainer aus Theorie und Praxis bilden mit vielen ehrenamtlichen und hauptberuflichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein schlagkräftiges Team zur Umsetzung neuer, aber auch bewährter Bildungsangebote.



© Victoria Hörtnagl

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) bietet beides: mit seinen zahlreichen Online-Lernangeboten ist Bildung jederzeit und ortsunabhängig zugänglich. Digitalisierung ist auch immer wieder Inhalt bei den Kursen und Lehrgängen. Zusätzlich wird Lernen über die Themenbereiche Landwirtschaft, Lebensmittel und Natur vor Ort oft mit praktischem Handeln verknüpft.

Doch der wichtigste Faktor bleibt der Mensch! Ideen und Innovationen entstehen häufig aus persönlichen Kontakten, aus spannenden Gesprächen, aus Vernetzungsmöglichkeiten innerhalb und außerhalb der

Bildungsfreudige Menschen im ländlichen Raum wie auch bewusste Konsumentinnen und Konsumenten aus dem urbanen Bereich laden wir gleichermaßen ein, vorliegendes Angebot zu nutzen. Blättern Sie im neuen Bildungsprogramm und melden Sie sich gleich an! Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol



© Victoria Hörtnagl

Davon lassen wir uns leiten.

- Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und Sympathie- und Image-träger der Land- und Forstwirtschaft.
- Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen bewusst lebende, interessierte Menschen, insbesondere Bäuerinnen und Bauern.
- Mit unserem Bildungs- und Beratungsangebot stärken wir den persönlichen und beruflichen Erfolg sowie die Lebensqualität.
- Wir greifen fachliche und gesellschaftliche Entwicklungen auf, erarbeiten innovative als auch nachhaltige Angebote und eröffnen Perspektiven mit Weitblick.
- Durch Nähe und Praxiskompetenz gewinnen wir das Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden sowie der Partnerorganisationen.
- Die Professionalität und ständige Weiterentwicklung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Trainerinnen und Trainer ist uns ein besonderes Anliegen.
- Unsere Angebote zeichnen sich aus durch hohe Qualität und ein hervorragendes Preis-/ Leistungsverhältnis.

Ök.-Rätin Resi Schiffmann

Obfrau

☎ +43 5 92 92-1100

✉ lfi@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann

Geschäftsführerin, Qualitätssicherung

☎ +43 5 92 92-1101

✉ evelyn.darmann@lk-tirol.at

Mag. (FH) Nikola Kirchler

Geschäftsführerin-Stellvertreterin,

Bildungsmanagement, Neue Medien

☎ +43 5 92 92-1109

✉ nikola.kirchler@lk-tirol.at

Petra Kaserer

Sekretariat, Marketingassistentin

☎ +43 5 92 92-1100

✉ petra.kaserer@lk-tirol.at

Daniela Auer

Qualitätsbeauftragte, Kundenservice

☎ +43 5 92 92-1110

✉ daniela.auer@lk-tirol.at

Christine Tschugg

Buchhaltung und Controlling,

Förderungsabwicklung

☎ +43 5 92 92-1160

✉ christine.tschugg@lk-tirol.at

Elisabeth Eller

Buchhaltung und Controlling,

Förderungsabwicklung

☎ +43 5 92 92-1160

✉ elisabeth.eller@lk-tirol.at

Bernadette Mader

Kundenservice

☎ +43 5 92 92-1110

✉ bernadette.mader@lk-tirol.at

Michaela Kranebitter

Kundenservice,

Bildungsoffensive Almwirtschaft

☎ +43 5 92 92-1111

✉ michaela.kranebitter@lk-tirol.at

Christine Kruckenhauser

forum lk, Kundenservice, Lebensqualität

Bauernhof, Zertifikatslehrgänge

☎ +43 5 92 92-1112

✉ christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

Claudia Holzinger

forum lk, Kundenservice

☎ +43 5 92 92-1112

✉ claudia.holzinger@lk-tirol.at

Verena Stöger, BSc

Projektleitung Lebensqualität Bauernhof – Bildung

☎ +43 5 92 92-1150

✉ verena.stoeger@lk-tirol.at

Angelika Wagner, MSc

Beratung Lebensqualität Bauernhof

☎ +43 5 92 92-1180

✉ angelika.wagner@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

Bildungsoffensive Almwirtschaft, ÖPUL-

Schulungen, Landwirtschaft und Umwelt

☎ +43 5 92 92-1151

✉ thomas.lorenz@lk-tirol.at

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

Bildungsoffensive Direktvermarktung und

Lebensmittelqualität, Zertifikatslehrgänge

☎ +43 664 602 598 1113

✉ maria.haller@lk-tirol.at

Michael Hölzl

Bildungsoffensive Direktvermarktung und

Lebensmittelqualität

☎ +43 5 92 92-1504

✉ michael.hoelzl@lk-tirol.at



© Victoria Hörtnagl

Ing. Dipl.-Päd. Karin Mayr (vorm. Astner)

Schule am Bauernhof
☎ +43 5 92 92-1106
✉ karin.mayr@lk-tirol.at

Katharina Putzer, BEd MSc

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen
☎ +43 5 92 92-1107
✉ katharina.putzer@lk-tirol.at

Christine Eller

Schule am Bauernhof,
Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen
☎ +43 5 92 92-1105
✉ christine.eller@lk-tirol.at

Theresia Gschöber

Projekt ZAMm unterwegs
☎ +43 5 92 92-1103
✉ theresia.gschoesser@lk-tirol.at

Klaus Loukota

Bildungsoffensive Urlaub am Bauernhof
☎ +43 5 92 92-1170
✉ klaus.loukota@lk-tirol.at

Raphaela Steiner

Bildungsoffensive Urlaub am Bauernhof
☎ +43 5 92 92-1173
✉ raphaela.steiner@lk-tirol.at

Angelika Neuner, BEd

Urlaub am Bauernhof
☎ +43 5 92 92-1171
✉ angelika.neuner@lk-tirol.at

Ing. Franz-Josef Auer

LKV Bildungsoffensive Herdenmanagement
☎ +43 5 92 92-1850
✉ franz.josef.auer@lk-tirol.at

Mag. Peter Schießling

Bildungsoffensive Energie
☎ +43 5 92 92-1212
✉ peter.schiessling@lk-tirol.at

Lena Etthöfer

Bildungsoffensive Spezialkulturen
☎ +43 5 92 92-1502
✉ lena.etthoefer@lk-tirol.at

Ing. Ulrich Jakob Zeni

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/
-sommelière
☎ +43 5 92 92-1507
✉ ulrich.zeni@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Klemens Böck

Obstbau
☎ +43 5 92 92-1508
✉ klemens.boeck@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Regula Imhof

Bildungsoffensive BIO AUSTRIA Tirol
☎ +43 512 572 993
✉ tirol@bio-austria.at

Dipl.-Ing. Johann Thurner

Koordination Arbeitskreisberatung,
Arbeitskreis Milchproduktion
☎ +43 5 92 92-1805
✉ johann.thurner@lk-tirol.at

Ing. Christian Ruetz

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung
☎ T +43 5 92 92-1814
✉ christian.ruetz@lk-tirol.at

Alexander Siess, BEd

Arbeitskreis Tiroler Berglamm
☎ +43 5 92 92-1853
✉ alexander.siess@lk-tirol.at

Romana Painer, MA

Arbeitskreis Unternehmensführung
☎ +43 5 92 92-1208
✉ romana.painer@lk-tirol.at

Martina Hosp

LFI Bezirk Reutte
☎ +43 5 92 92-2703
✉ lf.reutte@lk-tirol.at

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber

LFI Bezirke Landeck und Imst
☎ +43 5 92 92-2160
✉ lf.imst@lk-tirol.at

Ing. Florian Kiechl, ABL

LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck
☎ +43 5 92 92-2804
✉ lf.schwaz@lk-tirol.at

Theresa Richter, BEd

LFI Bezirk Kufstein
☎ +43 5 92 92-2403
✉ lf.kufstein@lk-tirol.at

Maria Theresa Filzer, BEd

LFI Bezirk Kitzbühel
☎ T +43 5 92 92-2305
✉ lf.kitzbuehel@lk-tirol.at

Natalie Steiner, Bakk.

LFI Bezirk Lienz
☎ +43 5 92 92-2604
✉ lf.lienz@lk-tirol.at

Magdalena Cologna

Landjugend
☎ +43 5 92 92-1102
✉ magdalena.cologna@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. (FH) Michael Kirchmair, BSc

Innovationsberatung
☎ +43 5 92 92-1040
✉ michael.kirchmair@lk-tirol.at



SEMINARE IN DEN EIGENEN VIER WÄNDEN

Im eigenen Haus einen Kurs besuchen, geht das? Ja, mit einem Onlinekurs des LFI.

Mit dieser E-Learning-Methode können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eigenen PC absolvieren. Die mit Bild, Ton, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt.

Diese Kurse stehen für

- durchdachte, modular aufgebaute Didaktik
- integrierte Praxis-Übungen
- Abschlusstest oder Quiz: Die/der Teilnehmende überprüft das Erlernte. Sie/er sieht ihre/seine Lernlücken und kann Wissenslücken aktiv beheben

Lernplattform e.lfi.at

Die E-Learning-Angebote des LFI finden auf der Lernplattform e.lfi.at [https://e.lfi.at] statt. Nach Eingabe Ihrer Zugangsdaten können Sie die gebuchten Kurse absolvieren.

In wenigen Schritten zu Ihrem E-Learning-Angebot

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T** +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an **E** lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun für eine bestimmte Zeit einen Zugang und können den gebuchten Kurs absolvieren und innerhalb des Zeitraumes beliebig oft aufrufen.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at



WEBINAR UND FARMINAR – SEMINARBESUCH BEQUEM VON ZU HAUSE AUS!

Ein **WEBINAR** ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man bequem von zu Hause LIVE vor dem Computer teilnehmen kann. Via Chat können Sie sich aktiv mitbringen und mitdiskutieren.

Ein weiterer Zusatzpunkt: Das WEBINAR wird auch aufgezeichnet und kann im Anschluss als Video jederzeit erneut auf der LFI-Homepage abgerufen werden.

Das **FARMINAR** ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar direkt vom Bauernhof, das zu einer bestimmten Zeit stattfindet. Die Vortragenden befinden sich dabei direkt im Stall, am Feld, auf der Wiese oder im Wald. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man bequem von zu Hause LIVE vor dem Computer teilnehmen kann. Via Chat können Sie sich aktiv mitbringen und mitdiskutieren.

Ein weiterer Zusatzpunkt: Das FARMINAR wird auch aufgezeichnet und kann im Anschluss als Video jederzeit erneut auf der LFI-Homepage abgerufen werden.

Wie kann ich teilnehmen und was benötige ich dazu?

Damit Sie an den WEBINAREN und FARMINAREN teilnehmen können, müssen Sie sich über die LFI-Homepage anmelden. Daraufhin erhalten Sie per E-Mail einen Link, der Sie direkt zu Ihrem virtuellen Veranstaltungsort führt.

Für die Teilnahme benötigen Sie:

- Computer, Laptop oder Tablet
- Breitbandinternet
- Headset bzw. Lautsprecher

Die aktuellen Themen der geplanten WEBINARE und FARMINARE finden Sie auf www.lfi.at.

Auch mit dem LFI-Newsletter erhalten Sie monatlich die Informationen zu den E-Learning-Angeboten des LFI – daher am besten gleich zum LFI-Newsletter unter www.lfi.at anmelden!



LFI NEWSLETTER

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden?

Dann melden Sie sich auf unserer Homepage tirol.lfi.at unter **Service** für den LFI-Newsletter an.

Vertrauen entscheidet.

Raiffeisen
Meine Bank



Regional. Digital. Überall.

#Meine Bank der Zukunft



© Anita P. Peppers - Fotolia.com

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT / LEBENSQUALITÄT

ICH REDE MIT – ZERTIFIKATSLEHRGANG FÜR PROFESSIONELLE VERTRETUNGSARBEIT IM LÄNDLICHEN RAUM



Die professionelle Mitarbeit in agrarischen Gremien, Organisationen, Ausschüssen, Verbänden und Vereinen ist das Bildungsziel des ZAM-Lehrgangs „Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil“. Gefragt sind Bäuerinnen, die ihr kreatives und innovatives Potenzial für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum einsetzen wollen, um wirkungsvoll mitzureden und mitzugestalten. Der Lehrgang ist in vier zweitägige Module zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit gegliedert. Zusätzlich werden bei einem zweitägigen Wien-Besuch landwirtschaftliche Vertreter/innen in ihren Büros besucht (Landwirtschaftskammer Österreich, Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus, Parlament).

Was bringt es mir und meinem Betrieb?

- Ich gestalte wirkungsvoll in verschiedenen Gremien mit.
- Ich setze mich mit meinem kreativen und innovativen Potenzial für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum ein.
- Ich bringe mich bei der öffentlichen Diskussion von agrarischen Themen ein.
- Ich stärke meine Netzwerke zur Erreichung gemeinsamer Ziele.

Nach Abschluss des Zertifikatslehrganges ist die Teilnahme an einer Exkursion nach Brüssel möglich, bei der die bedeutendsten EU-Institutionen und österreichischen Vertretungen vorgestellt werden.

Information und Anmeldung

Theresia Gschöber
T +43 5 92 92-1103, E tbo@lk-tirol.at

ZERTIFIKATSLEHRGANG PROFESSIONELLE VERTRETUNG IM LÄNDLICHEN RAUM – ÖSTERREICHISCHE BÄUERINNEN ZEIGEN PROFIL



Der Zertifikatslehrgang ist speziell für Bäuerinnen konzipiert, die eine Funktion in der Landwirtschaftskammer, der Bäuerinnenorganisation, in agrarischen Verbänden und Vereinen in ihrer Region oder Gemeinde ausüben bzw. in Zukunft ausüben möchten. Die Teilnehmerinnen werden zu den Themen persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft und Agrarpolitik, interessenspolitische Landschaft in Österreich, Führungskompetenzen und Öffentlichkeitsarbeit geschult.

Zielgruppe: Aktive und zukünftige Funktionärinnen

5010118003

6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Start: Do, 11.10.2018, 09.00 Uhr, 80 UE
Trainer/in: Barbara Kathrein,
DI Michaela Glatzl
TN-Beitrag: € 320,- (gefördert, ohne Förderung € 1.650,-), 80 % Anwesenheit – 80 % Förderung
Anmeldung: LK Tirol, Referat für Bäuerinnen,
T 05 92 92-1103



© ARGE Österr. Bäuerinnen

DAMIT SIE BEKOMMEN, WAS SIE VERDIENEN



Schlagfertig in Preisverhandlungen. Einen guten Preis erzielen – wer will das nicht? Verhandlungen über Preise bestimmen den privaten und beruflichen Alltag. Trainer Mag. Gerald Kern zeigt Ihnen Strategien und Verkaufstechniken, anhand derer Sie in Zukunft Ihre Preise effektiver durchsetzen und bessere Umsätze erzielen. Er stattet Sie mit einem Rüstzeug an überzeugenden Verhandlungstechniken aus, damit Sie Preisverhandlungen souverän, selbstsicher und wirkungsvoll meistern können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010118002

6460 Imst, Meraner Straße 6,
Landw. Landeslehranstalt - Seminarraum
Mo, 17.09.2018, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Mag. Gerald Kern
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
T 0664/60259 82160, lfi.imst@lk-tirol.at

HEITERES GEDÄCHTNISTRAINING

Durch kurzweilige Übungen werden verschiedene Hirnleistungen wie Wahrnehmung, Konzentration, Denkfähigkeit, Wortfindung, Merkfähigkeit, Ordnen und Kreativität trainiert.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010118003

6361 Hopfgarten im Brixental,
Talhäuslweg 7, Altenwohnheim
Mi, 13.03.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Romana Vill
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathi Misslinger,
T 0664/8735111

GEDANKEN GESTALTEN UNSER LEBEN

Dieses Impulsreferat motiviert zu mehr bewusster Lebensfreude im Alltag. Gemeinsam gehen wir den Fragen nach: Was kann ich tun, damit es mir und meiner Familie/meinem Umfeld gut geht? Wie kann ich mich und andere begeistern und persönlichen Freiraum gewinnen? Wie erreiche ich dauerhafte Veränderungen und nütze die Kraft meiner Vorstellung? Was macht mich kreativ und lässt mich meine Vorhaben mit Freude und Erfolg umsetzen? Praktische Anregungen und Übungen zum besseren Verständnis.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010118002

6391 Fieberbrunn, Pfaffenschwendt 45,
Gasthof Kapelln
Mo, 14.01.2019, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Barbara Pichler
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer,
T 0664/1304993

TROTZ...DEM HAB ICH DICH LIEB!

In „grenzenloser“ Liebe setzen Eltern liebevolle Grenzen und kommen dabei selbst oft an ihre Grenzen. Ob es das Trotzalter, das kleine Geschwister, die Pubertät oder die verletzend Art eines erwachsenen Kindes ist, weil es sich von den Eltern lösen muss, immer ist es eine Grenzerfahrung. Warum sind Kinder manchmal so anstrengend, wie können Eltern sich selbst stärken und ihren Kindern trotzdem „Freiheiten“ zugestehen?

Zielgruppe: Alle Interessierten

2010118004

6069 Gnadewald, Hnr. 51b, Vereinshaus Do, 24.01.2019, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag. Michaela Oberlechner

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb, T 0680/2181119

ACHTE AUF DIE LEBENSFREUDE

NEU!

Die Lebensfreude ist bei Hildegard von Bingen von großer Bedeutung, denn sie ist eine Kraftquelle, aus der wir jederzeit schöpfen können. Ein zufriedenes und geglücktes Leben besteht darin, die Lebensfreude wach zu halten. Es ist die Kunst, sich an Kleinigkeiten zu erfreuen und nicht auf das Unerreichbare und Großartige zu warten. Brigitte Pregonzer, Buchautorin und Hildegardberaterin gibt in diesem Vortrag einen anderen Blickwinkel auf das Thema und wertvolle Tipps für den Alltag.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010118003

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt – Seminarraum Fr, 10.05.2019, 17.00 - 18.40 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Brigitte Pregonzer

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160



LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF LQB – DEM LEBEN MEHR QUALITÄT GEBEN

LE i

Lebensqualität
Bauernhof



Das Angebot von LQB richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Bildung, Beratung und Begleitung in schwierigen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen. Gemeinsam suchen wir einen Weg.

In welchen Bereichen kann LQB eine Unterstützung sein?

- wenn Sie das Gefühl haben, Sie würden Ihre Fragen gerne mit einer außenstehenden Person besprechen
- wenn Sie sich erschöpft, krank, verzweifelt oder traurig fühlen
- wenn Sie bei Konflikten unterschiedlicher Art anstehen
- wenn Sie bei Hofübergabe Betrieb und Familie gut unter einen Hut bringen wollen
- wenn Sie sich bei Themen des Zusammenlebens der Generationen unsicher fühlen und gestärkt für einen guten Umgang sein wollen

Wie können wir Sie unterstützen?

- Wir arbeiten diskret und vertraulich.
- Erfahrung und Wissen über das familiäre bäuerliche Leben ist die Basis unserer Arbeit.
- Nützen Sie unsere Bildungsangebote, die Sie laufend den Landwirtschaftlichen Blättern, der LQB-Homepage unter www.lebensqualitaet-bauernhof.at oder der LFI-Homepage unter tirol.lfi.at entnehmen können.
- In einem oder mehreren Gesprächen suchen wir mit Ihnen nach Lösungen, die Sie in Ihrer ganz persönlichen Lebenssituation umsetzen können.

Team von LQB Tirol:

Angelika Wagner, MSc, Beratung
Verena Stöger, BSc, Bildung
Christine Kruckenhauser,
Telefon und Organisation

Terminvereinbarung in Tirol

T +43 5 92 92-1180

E lebensqualitaet@lk-tirol.at

LQB – ENTDECKUNGSREISE ZU INNEREN BILDERN UND KRAFTQUELLEN

LE

Farbe in den Alltag bringen. Im Umgang mit Farben und Formen eröffnen sich neue Erlebniswelten.

In kreativen Prozessen Kraft tanken: den Alltag beiseite lassen, unsere kreative Seite entfalten, uns selbst überraschen, Freude erleben, uns selbst wieder bewusster wahrnehmen, eigene Kraftquellen entdecken, neue Perspektiven finden. Im kreativen Prozess für das Leben, die Arbeit und die Anforderungen im Betrieb die eigene Lebensqualität verstärken.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich

6010318007

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock,

Malatelier Nussy

Di, 29.01.2019, 14.00 - 17.00 Uhr,

weitere Termine nach Vereinbarung, 15 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 80,- (gefördert, ohne Förderung € 460,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer

Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

LQB – SCHENK DIR ZEIT – MALEN UND ENTSPANNEN

LE

Ein Mal-Tag zum Schnuppern. Kreativität führt zu einem erweiterten Handlungsspielraum und fördert die Selbstwahrnehmung. Durch die Anregung der Phantasie werden Gestaltungsprozesse initiiert. Malen ist eine Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und wieder auf sich selbst zu konzentrieren.

Dadurch gelingt es den TeilnehmerInnen, sich für das Leben, die Arbeit und die Anforderungen im Betrieb mit mehr Lebensqualität auszustatten.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich

6010318001

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock,

Malatelier Nussy

Di, 23.10.2018, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 38,- (gefördert, ohne Förderung € 221,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer

Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010318002

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock,

Malatelier Nussy

Di, 06.11.2018, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 38,- (gefördert, ohne Förderung € 221,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer

Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010318003

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock, Malatelier Nessy
Di, 22.01.2019, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,- (gefördert, ohne Förderung € 221,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010318004

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock, Malatelier Nessy
Di, 12.03.2019, 09.30 - 17.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 38,- (gefördert, ohne Förderung € 221,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

LQB – ENTDECKUNGSREISE – MEINE INNEREN STÄRKEN KRÄFTIGEN



Der Workshop bietet Gelegenheit, sich mit der eigenen seelischen Widerstandskraft auseinander zu setzen und die inneren Stärken zu trainieren.

Kreativität führt zu einem erweiterten Handlungsspielraum und fördert die Selbstwahrnehmung. Malen ist eine Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und wieder auf sich selbst zu konzentrieren. Dadurch gelingt es den TeilnehmerInnen, sich für das Leben, die Arbeit und die Anforderungen im Betrieb mit mehr Lebensqualität auszustatten.
Zielgruppe: Alle Interessierten, keine künstlerischen Vorkenntnisse erforderlich

6010318005

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock, Malatelier Nessy
Mi, 21.11.2018, 14.00 - 17.00 Uhr, weitere Termine Di, 27.11.2018 und Di, 04.12.2018, jeweils von 09.30 - 17.00 Uhr, 15 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 80,- (gefördert, ohne Förderung € 460,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099

6010318006

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock, Malatelier Nessy
Di, 19.03.2019, 14.00 - 17.00 Uhr, weitere Termine Di, 26.03.2019 und Di, 02.04.2019, jeweils von 09.30 - 17.00 Uhr, 15 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer
TN-Beitrag: € 80,- (gefördert, ohne Förderung € 460,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer
Anmeldung: Trainerin Nessi Seiringer, T 0660/5294099



SEMINARE ZUR HOFÜBERGABE/ HOFÜBERNAHME

Die Hofübergabe und Hofübernahme ist ein sehr wichtiges und einschneidendes Ereignis in der Familien- und Unternehmensgeschichte. In Kooperation mit der Rechtsberatung, dem Projekt Lebensqualität Bauernhof und den Bezirkslandwirtschaftskammern bietet dieses eintägige Seminar eine solide Vorbereitung für diesen hochsensiblen Prozess der Hofübergabe/Hofübernahme, der für alle Beteiligten gut gelingen kann.

- Rechtliche Informationen rund um die Hofübergabe/Hofübernahme
- Familienmanagement – Lebensqualität Bauernhof
- Information über Existenzgründungsbeihilfe und Investitionsförderung

Mehr zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf Seite 43 unter der Rubrik „Unternehmensmanagement“.

LQB – UNTERNEHMERINNENSTAMMTISCH „MUTIG ÜBER DEN TELLERRAND“



Mutig über den Tellerrand – unter diesem Motto steht der Unternehmerinnenstammtisch. Unternehmertum sehen wir als selbstständiges und aktives Handeln. Unser Alltag ist derzeit geprägt von komplexen Problemen und Herausforderungen. Die Zusammenarbeit ist ein zutiefst menschlicher Wesenszug, daher wollen wir in einer „Wir“-Kultur eine zukunftsweisende Sichtweise von Betrieben wagen. Eingeladen sind alle Frauen, die in der Landwirtschaft gerne mitgestalten wollen.

Zielgruppe: Frauen auf den Bauernhöfen, Bäuerinnen, Frauen aller Altersgruppen

1010318001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt
Di, 02.10.2018 und drei weitere Termine nach Vereinbarung mit den Teilnehmerinnen, 17.00 - 20.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Angelika Wagner MSc
TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160, lfi.imst@lk-tirol.at

4010318001

6370 Kitzbühel, Schreibühelweg 29, Wald am See
Di, 16.10.2018 und drei weitere Termine nach Vereinbarung mit den Teilnehmerinnen, 08.30 - 12.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Angelika Wagner MSc
TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4010318002

6370 Kitzbühel, Schreibühelweg 29, Wald am See
Mi, 13.03.2019 und drei weitere Termine nach Vereinbarung mit den Teilnehmerinnen, 08.30 - 12.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Angelika Wagner MSc
TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

LQB – UNTERNEHMENS-KOMPETENZ ZU ZWEIT – PAARKOCHKURS MIT KOMMUNIKATIONSHALTEN



Partnerschaft lebt davon, ab und zu auch gemeinsam etwas zu unternehmen. Durch die Nähe zur Landwirtschaft und den landwirtschaftlichen Produkten bietet ein gemeinsamer Kochkurs einen idealen Rahmen, um Ihre Beziehung auf eine andere Art zu pflegen. Informationen und Gespräche über die Auswirkungen von partnerschaftlichem Tun und Handeln auf ihre persönliche Beziehung zueinander und somit auch auf eine partnerschaftliche Betriebsführung begleiten den Kurs.
Zielgruppe: Bäuerliche Paare

1010318002

6460 Imst, Meraner Straße 3, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Fr, 19.10.2018, 18.00 - 22.10 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.-Päd. Michaela Gundolf, Angelika Wagner MSc
TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 130,-) Preis pro Person
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160, lfi.imst@lk-tirol.at

LQB – AUFTANKEN FÜR DEN ALLTAG



Im Alltag befinden wir uns in einem oft eng gestrickten, auch belastenden Zeitkorsett. Manchmal scheint es unmöglich, sich aus dem Druck, der mit dem Leben und Wirtschaften verbunden ist, zu befreien. Wir bieten eine zweitägige Auszeit zum Auftanken und Durchstarten. Sie werden einfaches Handwerkzeug einüben, den Alltag zu gestalten, um sich mehr Lebensqualität zu sichern. Raus aus dem Hamsterrad – ran ans Steuerrad des eigenen TUNS.
Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern und Personen am Hof, die für mehr Lebensqualität Freiraum schaffen möchten.

2010318001

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1
Fr, 23.11.2018, 08.30 - 17.00 Uhr, zweitägig mit Übernachtung, 16 UE
Trainer/in: Barbara Kathrein, Angelika Wagner MSc
TN-Beitrag: € 80,- (gefördert, ohne Förderung € 300,-), Preis ohne Übernachtung
Anmeldung: LQB Tirol und LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1150 und -1111

BÄUERLICHES SORGENTELEFON



Telefonische Hilfe für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent, verschwiegen.

T 0810/676 810

Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif Montag bis Freitag von 08.30-12.30 Uhr. (Ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

KREATIVITÄT

FILZEN MIT DER NADEL

Eine Besonderheit des Filzens neben den anderen Filzmethoden wie Nass- und Strickfilzen ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. Dazu benötigt man auch eine Unterlage – schon kann der Filzspaß beginnen! Von lustigen Figuren bis Dekorationen zu allen möglichen Anlässen quer übers ganze Jahr.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7010218004

9932 Innervillgraten, Hnr. 78, Pfarrsaal Sa, 17.11.2018, 18.00 – 22.15 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Bernadette Tagger
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 0650/7073522

FILZEN MIT DER NADEL – HEILIGE FAMILIE

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs wird die Heilige Familie mit Maria, Josef und Jesuskind in einer Größe von etwa 35 cm gefilzt. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010218004

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Seniorenstube Di, 27.11.2018, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

1010218009

6473 Wenns, Unterdorf 64, Vereinsraum Mi, 24.10.2018, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Angelika Hauser, T 650/9977924

2010218003

6070 Ampass, Römerstraße 23, Volksschule - Werkraum Mo, 01.10.2018, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

5010218004

6234 Brandenburg, Aschau 27, Mehrzweckgebäude Sa, 20.10.2018, 13.00 - 17.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 28,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, T 0664/2308553

5010218005

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Do, 25.10.2018, 14.00 - 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

5010218007

6352 Ellmau, Kirchplatz 13, Volksschule – Schulküche Di, 09.10.2018, 08.30 - 12.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, T 0664/6300914

5010218008

6313 Auffach, Dillentalweg 52, Hinteraltensberg Mo, 15.10.2018, 14.00 - 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schellhorn, T 0676/9369727

6010218005

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus Mi, 28.11.2018, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

7010218007

9931 Außervillgraten, Dorf 136, Alte Schule – Frauenraum Sa, 10.11.2018, 13.00 – 17.10 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Bernadette Tagger
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Cilli Mühlmann, T 0664/9155702

8010218004

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch Do, 08.11.2018, 14.00 - 18.10 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158

9010218005

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule Mi, 10.10.2018, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten (€ 9,- bis € 11,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017



FILZEN MIT DER NADEL – HEILIGE DREI KÖNIGE

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs werden die Heiligen Drei Könige Kaspar, Melchior und Balthasar gefilzt. Passend zur Heiligen Familie, Hirt mit Schäfchen und Ochs und Esel. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010218003

6425 Haimingerberg, Hnr. 34, Feuerwehr – Kameradschaftsraum Di, 06.11.2018, 18.30 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis 17,- (ohne Bänder und Glitzer)
Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole
Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

2010218005

6070 Ampass, Römerstraße 23, Volksschule – Werkraum Mo, 05.11.2018, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis 17,- (ohne Bänder und Glitzer).
Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole
Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

2010218006

6070 Ampass, Römerstraße 23, Volksschule – Werkraum

Di, 06.11.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

€ 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

6010218004

6542 Pfunds, Volksschule Greit

Mi, 07.11.2018, 18.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

€ 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, T 0664/2732218

6010218006

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal

Fr, 30.11.2018, 18.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135

6010218007

6552 Tobadill, Widum 37

Mo, 03.12.2018, 18.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann, T 0664/2423004

7010218006

9963 St. Jakob i.D., Unterrotte 99,

Neue Mittelschule – Schulküche

Do, 08.11.2018, 14.00 - 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Bernadette Tagger

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

8010218007

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch

Fr, 09.11.2018, 19.00 - 23.10 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158

9010218004

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule

Mo, 03.12.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 14,- bis € 17,- (ohne Bänder und Glitzer).

Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017

FILZEN MIT DER NADEL – HIRT MIT SCHAFFEN

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel.

In diesem Kurs werden ein ca. 35 cm großer Hirt und einige Schäfchen in verschiedenen Positionen gefilzt. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2010218004

6070 Ampass, Römerstraße 23, Volksschule - Werkraum

Di, 02.10.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Kaltenhauser, T 0699/10501289

5010217020

6321 Angath, Dorfplatz 1, Gemeindefaal

Mo, 05.11.2018, 13.00 - 17.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 28,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlene Horngacher, T 0664/75060252

5010217021

6321 Angath, Dorfplatz 1, Gemeindefaal

Di, 06.11.2018, 18.00 - 22.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 28,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlene Horngacher, T 0664/75060252

5010218006

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Fr, 23.11.2018, 14.00 - 18.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

6010218003

6574 Pettneu, Nr. 130, Volksschule

Fr, 05.10.2018, 18.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer, T 0660/1091977

7010218002

9918 Strassen, Dorfstraße 15, Kultursaal Sa, 20.10.2018, 14.00 - 18.15 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Bernadette Tagger

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Bergmann, T 0680/5511137

7010218003

9963 St. Jakob i.D., Unterrotte 99, Schulküche

Do, 15.11.2018, 14.00 - 18.15 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Bernadette Tagger

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher, T 0680/1435887

7010218005

9909 Leisach, Hnr. 20, Pfarrsaal

Sa, 03.11.2018, 14.00 - 18.10 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Bernadette Tagger

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Lanser, T 0680/2044865

8010218005

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch

Do, 08.11.2018, 19.00 - 23.10 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158

9010218003

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule

Do, 22.11.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017

9010218007

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule

Do, 08.11.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten

(€ 9,- bis € 11,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017



FILZEN MIT DER NADEL – OCHS UND ESEL

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs werden ein Ochs und ein Esel gefilzt. Passend zur Heiligen Familie mit Hirt und Schäfchen. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010218002

**6444 Längenfeld, Lehn 24,
Heimathaus**

Mo, 15.10.2018, 14.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknicht,
T 0664/4112604

1010218005

6463 Karrösten, Dorf 1, Gemeindefaal

Di, 04.12.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Köll,
T 0676/7427253

5010218009

**6311 Oberau, Wildschönau,
Zauberwinkelweg 312, Anderla-Hof**

Fr, 12.10.2018, 13.00 - 17.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Haas,
T 0664/4029612

5010218010

**6330 Kufstein, Franziskanerplatz 2,
Pfarrsaal Sparchen**

Sa, 03.11.2018, 13.00 - 17.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Christl Strillinger,
T 0664/73494775

8010218006

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch

Fr, 09.11.2018, 14.00 - 18.10 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158

9010218006

**6133 Weerberg, Mitterberg 111,
Volksschule**

Mi, 24.10.2018, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten
(€ 7,- bis € 9,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin
Renate Wechselberger, T 0676/6416017

AUS ALT MACH NEU – KREATIVER NÄHKURS

Mit jeder Menge Kreativität und Freude am Tun verwandeln wir ausgediente Textilien in neue Gebrauchsgegenstände. Taschen, Mappen, Sitzkissen und vielen mehr ist möglich. Der Fantasie sind fast keine Grenzen gesetzt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7010218008

**9963 St. Jakob, Unterrotte 99,
Neue Mittelschule**

Do, 18.10.2018, 14.00 – 19.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Gebiets- und Seminarbäuerin
Karin Steiner

TN-Beitrag: € 32,- plus Material

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher,
T 0680/1435887

RÖCKE ROCKEN! WIR NÄHEN EINEN TRENDIGEN TRACHTENROCK

Die Trachtenmode hält Einzug in Tirols Kleiderschränken! Frauen jeden Alters tragen wieder häufiger Tracht und Dirndl. Bunte Trachtenröcke mit verspielten Mustern und Details bieten eine willkommene Abwechslung und erfreuen sich jetzt zunehmender Beliebtheit.

In diesem Kurs wird aus verschiedenen Stoffen nach Wahl ein individueller Rock geschneidert, nach 6 Kursabenden können Sie Ihren eigenen Trachtenrock mit nach Hause nehmen. Mit diesem stylischen Kleidungsstück kann der Sommer kommen!

Zielgruppe: Nähkenntnisse von Vorteil

6010218008

6500 Stanz b. L., Nr. 163, SALThaus

**Di, 18.09.2018, 19.00 Uhr Infoabend,
Nähzeit: 5 Termine, Anfang Oktober,
1 x pro Woche, 18 UE**

Trainer/in: Brigitte Marseiler

TN-Beitrag: € 110,- plus Materialkosten;
Infoabend plus 5 weitere Abende

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
T 0664/60259 82160 oder lfi.landdeck@lk-tirol.at



NÄHEN VON BABY- UND KINDERKLEIDUNG AUS JERSEYSTOFF

NEU!

Latzhosen, Strampelanzüge, Beanies, Stirnbänder, Röcke und Oberteile aus Jersey werden immer beliebter bei Mutter und Kind.

Der elastische Stoff mit bunten Mustern und tollen Motiven ist dehnbar und sehr angenehm zu tragen. Mit etwas Geschick kann in relativ kurzer Zeit ein tolles Kleidungsstück aus verschiedenen Stoffen nach Wahl entstehen. Sogar Stoffreste können verarbeitet werden, um ein nicht nur außergewöhnliches, sondern auch preiswertes Einzelstück zu fertigen. Nähmaschine mitbringen!

Zielgruppe: Nähkenntnisse von Vorteil

8010218011

**6600 Ehenbichl, Schulweg 10,
Kindergarten**

Fr, 28.09.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Monika Kaufmann

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten für
Stoff usw.

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,
T 05 92 92-2703

SEIFE SELBST GEMACHT

Schon die Sumerer (ca. 3000 v. Chr.) kannten seifenähnliche Substanzen, und die Araber stellten im 7. Jahrhundert die uns bekannten Seifen her. Sie werden aus pflanzlichen oder tierischen Fetten mit Natron- oder Kalilauge verkokt. Man nennt das Seifensieden. Dabei sind bezüglich der chemischen Substanzen Sicherheitsvorschriften einzuhalten, da die Laugen für Haut, Augen gefährlich sind. Erklärung der Grundstoffe, des Verseifungsvorgangs sowie Anleitung für eine selbstgemachte Kräuterseife.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7010218009

9942 Obertilliach, Dorf 55, Pfarrheim

Di, 02.10.2018, 20.00 - 21:40 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,- plus Materialkosten € 3,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Mitterdorfer,
T 0664/9218492

7010218010

**9913 Abfaltersbach, Hnr. 183,
Gemeindefaal**

So, 21.10.2018, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,- plus Materialkosten € 3,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Aigner,
T 0664/5032414

7010218011

**9974 Prägraten, St. Andrä 35a,
Feuerwehrhaus**

Di, 14.05.2019, 14.00 - 15.40 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,- plus Materialkosten € 3,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Tamara Rainer,
T 0699/12181397



© alho007 - stock.adobe.com

TASCHEN ZUM SELBERMACHEN

Durch die Flechttechnik wird mit den PVC-Streifen und dem passenden Zubehör eine ganz persönliche, individuelle Tasche selbst hergestellt. Mit Kreativität, Geschick und die Zusammenstellung der Farben und Mustern wird die Tasche zu einem Blickfang.

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010218014

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch Fr, 15.03.2019, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 14,-)

Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158

8010218015

6632 Ehrwald, Schulweg 4, Neue Mittelschule

Fr, 15.03.2019, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 20,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 14,-)

Anmeldung: Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

FLECHTEN MIT PEDDIGROHR

Anfertigen von Gebrauchsgegenständen wie Papierkorb, Schirmständer, Einkaufskorb, Zeitungsständer und vieles mehr.

Erlernen der Technik, Anfertigen von mind. einem Werkstück, kurze theoretische Einführung. Praktischer Kurs mit Anleitung und Hilfestellung. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Auf der Internetseite www.easy-basket.com können die gewünschten Werkstücke ausgewählt werden. Diese bitte bei der Anmeldung, mind. 2 Wochen vor Kursbeginn, wegen der Materialbestellung bekannt geben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2010218002

6069 Gnadenwald, Hnr. 51b, Vereinshaus Do, 21.03.2019, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Cornelia Huber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb, T 0680/2181119

WEIDENKUGELN FLECHTEN

Ein Kurs für alle, die sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen.

Wir flechten gemeinsam ein bis zwei Weidenkugeln. Wer möchte, kann auch offene Kugeln anfertigen. Diese sind ein beliebter Blickfang für Haus und Garten und können je nach Saison und Jahreszeit dekoriert werden.

Erleben Sie einfach selbst, wie aus einzelnen Weidenruten Ihr persönliches Dekorationsobjekt entsteht.

Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider und Pflaster.

Zielgruppe: Kreative, Bastelfreunde

8010218003

6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16, Volksschule

Mo, 19.11.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus Materialkosten

Anmeldung: Johanna Hosp, T 0699/19099118

WEIDENHERZEN FLECHTEN



Ein Kurs für alle, die sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen.

In diesem Kurs flechten wir gemeinsam ein großes Herz aus Weiden – eine wunderbare, selbstgemachte, herzliche Dekoration für's Haus oder den Garten. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010218010

6677 Schattwald, Hnr. 41, Gemeindesaal Di, 19.02.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Birgit Stecher, T 0676/6246666

WEIHNACHTLICHE WEIDENSTERNE FLECHTEN

Ein Kurs für alle, die sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen. In diesem Kurs flechten wir gemeinsam verschiedene Sterne aus Weiden. Erleben Sie einfach selbst, wie aus einzelnen Weidenruten ihr persönlicher Weihnachtsstern entsteht.

Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider und Pflaster.

Zielgruppe: Kreative, Bastelfreunde

8010218012

6610 Wängle, Jungbauernlokal Di, 27.11.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus Materialkosten

Anmeldung: Rosi Storf, T 0676/9456865

TÖPFERKURS

Mit dem natürlichen Werkstoff Ton wird am ersten Abend Schmuck und Dekoration für Wohnung und Garten sowie Gebrauchsgegenstände für den Alltag selbst getöpft. Die Kunstwerke werden von der Trainerin im eigenen Ofen gebrannt. Am zweiten Abend werden die Werke nach den eigenen Gestaltungsideen fertig gestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010218001

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindehaus - Bäuerinnenküche Mi, 10.04.2019, 19.00 - 21.55 Uhr (2 Abende), 7 UE

Trainer/in: Ursula Noichl

TN-Beitrag: € 38,- plus Materialkosten für Ton, Brennen, Glasur

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Mayr, T 0664/7959048

DRAHTKUGELN MIT ODER OHNE SPIRALEN

In diesem Kurs formen wir Drahtkugeln – ein wahrer Blickfang für das ganze Jahr, egal ob im Haus oder Garten. Die Drahtkugeln können mit Spiralen verziert oder schlicht belassen werden. Es kann eine Öffnung für Dekorationen oder ein Wachslicht eingearbeitet werden – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Stehen die Drahtkugeln im Garten, werden sie schön rostig.

Mitzubringen: Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Bastelfreunde, Kreative

8010218008

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch Di, 09.04.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Bettina Brandl, T 0676/7358158



© vigen1918 - stock.adobe.com

DRAHTHERZEN MIT ODER OHNE PERLEN

Aus geglühtem Eisendraht formen wir Herzen, je nach Belieben bauchig oder flach, welche anschließend mit Perlen in verschiedenen Farben und Größen dekoriert werden können! Es entsteht eine wunderschöne, selbst gemachte Deko oder „a bsundrigs Mitbringsl“ für liebe Freunde.

Mitzubringen: Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Bastelfreunde, Kreative

8010218009

**6622 Berwang, Hnr. 93,
Landhaus Panorama**

Fr, 12.10.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Silke Falger, T 05674/8162

8010218013

6632, Ehrwald,

Lokal wird noch bekanntgegeben

Fr, 18.01.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Elisabeth Kerber,

T 0699/16632031



DRAHTSTERNE BASTELN

NEU

Aus geglühtem Eisendraht formen wir verschiedene Sterne, je nach Belieben klein oder groß, mit oder ohne Perle.

Es entstehen wunderschöne, selbst gemachte Weihnachtssterne, Dekorationen fürs Weihnachtspackerl oder einfach „a bsundrige Mitbringsl“ für liebe Freunde.

Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Spitzzange, Seitenschneider und Meterstab

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

8010218002

6673 Grän, Hnr. 47, Notburgastube

Fr, 16.11.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Anni Rief, T 05675/5170

GRUSSKARTEN – MIT LIEBE SELBSTGEMACHT

Überraschen Sie Freunde und Familie mit ganz individuell gestalteten Grußkarten für besondere Anlässe. Die Trainerin zeigt, wie einfach und schnell, mit einer kleinen Inspiration und Anleitung kreative Grußkarten wie z.B.: Schüttelkarten, Klappkarten, gestaltet werden können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010218007

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West – Seminarraum

Di, 27.11.2018, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

(€ 4,- bis € 5,-)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,

T 0664/60259 82160 oder lfi.imst@lk-tirol.at

1010218008

6444 Längenfeld, Oberlängenfeld 72,

Raikasaal

Di, 15.01.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

(€ 4,- bis € 5,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Petra Holzknacht,

T 0664/4112604

KLEINE MITBRINGSEL – SCHNELL UND LEICHT VERPACKT

NEU

Ob nur eine Kleinigkeit, ein Dankeschön oder ein Geburtstagsgeschenk, jeder freut sich über kleine Aufmerksamkeiten und verschenkt auch solche gerne. Einfach und mit wenigen Schritten zeigt die Trainerin, wie man aus Papier und einem netten Spruch die Kleinigkeiten ausgefallen und originell verpackt. Im Kurs werden 3 liebevoll gestaltete Verpackungen gezeigt, die dem Gegenüber einen Glücksmoment schenken.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010218006

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West – Seminarraum

Di, 11.09.2018, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

(€ 6,- bis € 8,-)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,

T 0664/60259 82160, lfi.imst@lk-tirol.at

7010218001

9963 St. Jakob i.D., Unterrotte 99,

Schulküche

Do, 27.09.2018, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Eder

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

(€ 6,- bis € 8,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher,

T 0680/1435887

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 69 bis 71.

WWW.BLK.LFI.AT BILDUNGS- UND BERATUNGSLANDKARTE



Das vielfältige Bildungs- und Beratungsangebot auf einen Blick

Die Bildungs- und Beratungslandkarte ermöglicht eine individuelle Suche im gesamten LFI-Bildungs- und Landwirtschaftskammer-Beratungsangebot. Wählen Sie in der Suche ein Bundesland und Ihr gewünschtes Themengebiet aus. Sie erhalten alle Bildungs- und Beratungsangebote Ihres Bundeslandes im Überblick dargestellt.

Die Bildungs- und Beratungslandkarte finden Sie unter: www.blk.lfi.at





© REDPIXEL - Fotolia.com

MILCHVERARBEITUNG FÜR DEN HAUSGEBRAUCH – FÜR FORTGESCHRITTENE

Herstellen von Schnittkäse, Fruchtmolke und Frischkäse. Qualitätssicherung und Hygiene.
Zielgruppe: Interessierte Bauern und Bäuerinnen bzw. KonsumentInnen

4020318015

6363 Westendorf, Salvenberg 21, Betrieb Eichtl
Di, 15.01.2019, 09.00 - 12.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Christine Rieser
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

BURGER AUF „TIROLERISCH“ – GSCHMACKIG GUAT



Dass ein Burger mit heimischen und saisonalen Zutaten „gschmackig guat“ sein kann, das wird in diesem praktischen Kochkurs anschaulich gezeigt und von den TeilnehmerInnen verkostet. Durch die verschiedensten Zutaten, Saucen und Burger-Brötchen erleben Sie einen abwechslungsreichen Genuss. Auch fleischlose Burger können durch die richtigen Zutaten ein wahrer Hit im Speiseplan werden.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020318012

6382 Kirchdorf i.T., Dorfplatz 23, Volksschule – Küche in der KAPA
Do, 17.01.2019, 19.00 - 21.55 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Unterrainer, T 0680/2055215

4020318020

6370 Reith b. K., Kitzbüheler Straße 2, Kegelbahn – Küche
Mo, 18.02.2019, 19.00 - 21.55 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

5020318021

6346 Niederndorferberg, Praschberg 6, Hinterschachnerhof
Mo, 18.03.2019, 19.30 - 22.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kalt, T 0664/3457233

5020318023

6334 Schwoich, Amberg 57, Familie Annelies und Reinhold Strasser
Mo, 22.10.2018, 19.30 - 22.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Katharina Feichtner, T 0664/73665197

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

ERNÄHRUNG

EIN STREIFZUG DURCH UNSER LEBENSMITTELSORTIMENT – SCHMATZI KINDERERNÄHRUNG



„Nichts gelangt in den Verstand, was nicht vorher in den Sinnen war“ – Weg von Ernährungsbildung mit erhobenem Zeigefinger, von rein kognitiven Appellen an die Vernunft – Kinder lernen im Tun, durch Riechen, Tasten, Schmecken und Schauen, frei nach dem Motto „Gegessen wir mit den Sinnen, ernährt mit dem Verstand“ Gegenwärtig bzw. auch zukünftig gilt der Bereich Ernährung als Bildungsauftrag, der im Bildungsrahmenplan verankert ist.

Zielgruppe: PädagogInnen und Erziehungsberechtigte

2020318042

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk Mi, 03.10.2018, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Katharina Putzer BEd MSc
TN-Beitrag: € 16,- (gefördert, ohne Förderung € 32,-) inkl. Kostproben
Anmeldung: LFI Tirol, Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen, T 05 92 92-1107

MILCHVERARBEITUNG FÜR DEN HAUSGEBRAUCH – FÜR ANFÄNGER

Herstellen von Sauermilch, Joghurt, Topfen und Frischkäse. Qualitätssicherung und Hygiene.

Zielgruppe: Alle Interessierten, KonsumentInnen, ProduzentInnen

7020318017

9913 Abfaltersbach, Hnr. 183, Volksschule - Küche
Di, 15.01.2019, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 19,-, Kostproben spendiert Trainerin
Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Aigner, T 0664/5032414

7020318018

9912 Anras, Dorf 12, Gasthaus Bichlgeiger
Di, 22.01.2019, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 19,-, Kostproben spendiert Trainerin
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Riedler, T 0699/10595999

7020318019

9919 Tessenberg, Hnr. 1, Mehrzwecksaal
Di, 12.02.2019, 09.00 - 12.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 19,-, Kostproben spendiert Trainerin
Anmeldung: Ortsbäuerin Lydia Steidl, T 0664/9927608

7020318020

9911 Assling, Unterassling 29, Volksschule
Di, 26.03.2019, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 19,-, Kostproben spendiert Trainerin
Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Annewandter, T 0680/1325363

7020318021

9782 Nikolsdorf, Hnr. 17, Kulturzentrum
Di, 12.03.2019, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 19,-, Kostproben spendiert Trainerin
Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Obernosterer, T 0676/7200250



© letterberry - stockadobe.com



AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR

Nutzen Sie die Kurssuche unter tirol.lfi.at. Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z. B. nach Stichwort suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

7020318009

**9918 Strassen, Tassenbach 11,
Tassenbacherhof**

Mi, 07.11.2018, 18.00 – 21.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Cilli Mühlmann, T 0664/9155702

7020318011

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche

Fr, 09.11.2018, 19.00 – 22.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649

7020318015

**9918 Strassen, Tassenbach 11,
Tassenbacherhof**

Fr, 22.03.2019, 19.00 – 22.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 0650/7073522

9020318006

**6133 Weerberg, Mitterberg 111,
Volksschule – Schulküche**

Mo, 05.11.2018, 18.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017

9020318007

**6133 Weerberg, Mitterberg 111,
Volksschule – Schulküche**

Mo, 12.11.2018, 18.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017

9020318011

**6263 Fügen, Lindenweg 28,
Neue Mittelschule**

Mo, 04.02.2019, 19.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Caroline Seekircher, T 0699/12545064

KOCHEN FÜR MÄNNER

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich selbst im Kochbereich zu bestätigen und zaubern Sie mit einfachen Rezepten kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch. Dabei wird besonderer Wert auf die Verwendung unserer heimischen, regionalen und nach Möglichkeit saisonalen Produkte gelegt.

Zielgruppe: Interessierte Männer

7020318006

**9918 Strassen, Tassenbach 11,
Tassenbacherhof**

Do, 18.10.2018, 19.30 – 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Lydia Steidl, T 0664/9927608

CHOLESTERINBEWUSST GENIESSEN

Der Kochkurs für cholesterinbewusste Ernährung.

Doch – was ist Cholesterin eigentlich genau? Kann die Ernährung den Cholesterinspiegel wirklich aktiv beeinflussen? Diese und andere Fragen werden im Kurs beantwortet. Es werden Cholesterinbomben genauso aufgezeigt wie Lebensmittel die den Cholesterinspiegel aktiv senken können. Nach der Theorie dann zur Praxis: mit regionalen, saisonalen Lebensmitteln werden gemeinsam cholesterinbewusste Gerichte zubereitet und natürlich auch verkostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020318044

**6406 Oberhofen, Schulweg 9,
Volksschule – Schulküche**

Sa, 06.04.2019, 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Elisabeth Schöpf

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz,

T 0664/8794292

DARM REINIGEN, STOFFWECHSEL AKTIVIEREN, FIT WERDEN!



Lowcarb, Lowfat, Paleodiät, ... die Infos aus Medien und Internet können uns ganz schön verwirren. Dabei ist eine ausgewogene Ernährung für einen gesunden Darm und einen funktionierenden Stoffwechsel gar nicht so schwierig. In diesem Vortrag sprechen wir über: Lebensmittelmanagement, Nährstoffe, Darm, Stoffwechsel ... und wie du deine Ernährung so anpassen kannst, dass du auch zukünftig Spaß am Essen hast!

Zielgruppe: Alle Interessierten

8020318005

**6652 Elbigenalp, Dorf 55a,
Feuerwehrhaus**

Do, 21.03.2019, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Iris Wötzinger

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ulrike Wolf, T 0676/82458268

8020318006

**6600 Ehenbichl, Schulweg 10,
Gemeindehaus**

Do, 14.03.2019, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Iris Wötzinger

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Margit Meier, T 0676/4884170



Frisch, saisonal, regional:
Tiroler Gemüse und
viele Bauernprodukte
zum Auswählen.

**Direkt ins
Haus geliefert**

Innsbruck 05238 88188
Oberland 0650 8889412
www.bauernkiste.at

RAN AN DIE RESTE

Wirf Reste, geöffnete Lebensmittel, angeschnittenes Obst und Gemüse nicht weg, sondern in die Pfanne! Für jedes Lebensmittel und jede Gelegenheit gibt es passende Rezepte, um Reste gut zu verwerten. In diesem Kurs werden wir kreative Gerichte zubereiten und verkosten, inklusive Rezeptheft!
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020318013

9954 Schlaiten, Mesnerdorf 71, Jugendraum

Mi, 16.01.2019, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rindler, T 0669/11872194

BRUNCH – DAS TIROLER GENIESSERFRÜHSTÜCK

NEU

„Morgens wie ein Kaiser, mittags wie ein König, abends wie ein Bettelmann“. In diesem Kurs lernen wir die Bedeutung der ersten Tagesmahlzeit kennen. Mit tollen Ideen gestalten wir ein reichhaltiges Frühstück bis hin zum Snack für Zwischendurch.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020318011

6345 Kössen, Dorf 20, Neue Mittelschule
Mo, 11.03.2019, 19.30 - 22.25 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Windbichler, T 0664/75120065

7020318016

9905 Gaimberg, Dorfstraße 32, Feuerwehrhaus
Mo, 14.01.2019, 19.30 – 22.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Natalie Steiner
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338



DER GEFÜLLTE SUPPENTOPF

Die Suppe ist die Geliebte des Magens. Entdecken Sie deshalb das Stiefkind „Suppe“ wieder neu: Leicht oder gehaltvoll, traditionell oder innovativ. Theorie, Praxis, Rezepte.
Zielgruppe: Alle Interessierten

9020318012

6215 Achenkirch, Hnr. 116a, Riederberg-Stüberl
Mo, 08.10.2018, 19.30 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

TIROLER HAUSMANNSKOST

Hausmannskost hat immer Tradition und Saison. Sie schmeckt unvergleichlich und ist Heimat zum Anbeißen. Dieser Kurs beinhaltet das Kochen traditioneller Gerichte der verschiedenen Regionen Tirols.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020318019

6311 Oberau, Kirchen 335, Neue Musikmittelschule Wildschönau
Mo, 25.03.2019, 19.00 - 22.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Haas, T 0664/4029612

KNÖDEL – EINE RUNDE SACHE

Knödel als Suppeneinlage, pikant oder süß, als Haupt- oder Nachspeise.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020318008

9782 Nikolsdorf, Hnr. 17, Kulturzentrum
Di, 06.11.2018, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Obernosterer, T 0676/7200250

NUDELN, KRAPPEN & CO

In diesem Kurs wird die Herstellung von Nudeln und Strudelteig, die Verwendung des richtigen Mehls, die Haltbarmachung bzw. Weiterverarbeitung zu traditionellen aber auch „modernen“ Gerichten von allen Seiten beleuchtet!

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020318004

6460 Imst, Meraner Str. 3, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Do, 13.06.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 19,- plus Material
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, lfi.imst@lk-tirol.at, T 0664/60259 82160

5020318029

6250 Kundl, Dr.-Franz-Stumpf-Straße 16, Neue Mittelschule - Schulküche
Mo, 15.10.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 19,- plus Material
Anmeldung: Marianne Seebacher, T 0664/8461953

SALATE HABEN IMMER SAISON

Salat ist mehr als nur grüner Salat. Lernen Sie die Vielfalt der Salatvariationen und Marinaden kennen.

Sie erhalten Tipps und Tricks zur Zubereitung verschiedenster Salate, von leicht bis deftig, von gekocht bis pikant. Sie erhalten Ideen und Anregungen für abwechslungsreiche Marinaden und gelungene Garnierungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020318006

6474 Jerzens, Gemeindegküche
Mo, 25.03.2019, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

1020318009

6441 Umhausen, Schulplatz 1, Neue Mittelschule
Di, 30.04.2019, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, T 05255/5188

1020318011

6471 Arzl i. P., Mairhof 7, Wald i. P., Pfarrraum
Do, 15.11.2018, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, T 0650/3012730

6020318004

6562 Mathon, Mathonerstraße. 48, Volksschule
Mo, 12.11.2018, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

6020318007

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 74, Hiasl-Stube
Mo, 26.11.2018, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

FINGERFOOD – KLEINE KÖSTLICHKEITEN FÜR JEDEN ANLASS

Bei Fingerfood spricht man von einem kulinarischen Modetrend in der modernen Küche.

Kleine, mundgerechte Häppchen (Snacks, Sandwiches) werden oft nicht nur zur Begrüßung, sondern auch sehr gerne als Hauptspeise gereicht. Als Gastgeber haben Sie mit dem Eintreffen der Gäste die Vorbereitungen bereits abgeschlossen und können somit gemeinsam den Anlass in Ruhe genießen.

Gegessen werden diese Köstlichkeiten von der Hand in den Mund – ganz unkompliziert und gesellig.

Zielgruppe: Alle Interessierten

LFI NEWSLETTER

Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden? Dann melden Sie sich auf unserer Homepage tirol.lfi.at unter **Service** für den LFI-Newsletter an.

4020318019

**6353 Going, Dorfstraße 10,
Gemeindehaus - Bäuerinnenküche
Di, 09.10.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Elisabeth Schöpf
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Mayr, T 0664/7959048

8020318001

**6673 Grän, Dorfstraße 1, Gemeindesaal
Fr, 12.10.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Anni Rief, T 05675/5170

8020318002

**6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16,
Volksschule**

Do, 08.11.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Johanna Hosp, T 0699/19099118

8020318003

**6651 Häselgehr, Hnr. 160, Bauernladen
Fr, 08.02.2019, 19.30 - 22.40 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Barbara Freimüller
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Monika Karall (oder im Bauernladen), T 05634/20038

8020318004

**6652 Elbigenalp, Dorf 31a,
Neue Mittelschule Lechtal
Fr, 19.10.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Monika Kaufmann
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ulrike Wolf, T 0676/82458268

9020318005

**6283 Schwendau, Lindenstraße 34,
Neue Mittelschule Hippach
Do, 24.01.2019, 19.30 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Elisabeth Schöpf
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Hörhager, T 0664/75078420

6020318009

**6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule
für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Di, 25.09.2018, 19.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160

SELBSTGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN FÜR DEINE PARTY!

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie Gäste mit selbstgemachten Gerichten verwöhnen können und dabei als Gastgeber/in noch ausreichend Zeit für Gespräche finden.

Durch kreative Rezeptideen bereiten Sie gelungene kalte Speisen zu. Dabei wird das Augenmerk hauptsächlich auf regionale und saisonale Lebensmittel gelegt. Auch das abschließende Verkosten der Gerichte wie z.B. verschiedene Gebäcke, Party-Breze, Pizzabrote, Süßes und Pikantes steht auf dem Programm.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020318012

**9905 Gaimberg, Dorfstraße 32,
Feuerwehrhaus
Mo, 12.11.2018, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Eder
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

BROTBACKEN MIT VOLLWERTMEHL

Grundsätzliches zum Brotbacken: Mehlsorten, Treibmittel, Gewürze, Flüssigkeiten, Backtemperatur.

Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs werden verschiedene Brot- und Gebäcksorten aus Vollwertmehl hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020318007

**6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8,
Neue Mittelschule
Mo, 21.01.2019, 19.00 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger, T 0650/5520621



BROTBACKEN IM HOLZOFEN IN DER WILDSCHÖNAU

NEU!

Abschalten – lernen und genießen, das ist das Motto meiner Seminarangebote am Brentnhof auf 1250m. Nach einem kleinen Imbiss darf jeder sein Brot kneten und während es im Holzofen ist, bereiten wir einen Teig für Dinkel-Vollkornweckerl zu. Weiters backen wir ein schmackhaftes Vollkornbrot, verfeinern Aufstriche mit Wildkräutern und kochen gemeinsam eine Kartoffelsuppe mit regionalem, saisonalem Gemüse. Als Nachtmisch gibt es eine süße Überraschung! Alle Rezepte sind für jeden Herd geeignet.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich

5020318015

**6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg
65, Brentnhof**

Do, 30.08.2018, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020318016

**6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg
65, Brentnhof**

Do, 18.10.2018, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

SELBSTGEBACKENES HAUSBROT – WERTVOLL, GESUND UND LECKER

Heimische Getreidesorten (Dinkel, Weizen, Roggen, ...) werden zu wertvollem Brot und Gebäck verarbeitet. Lernen Sie ihr selbstgebackenes Brot wieder schätzen und lieben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020318005

**9920 Sillian, Hnr. 30,
Volksschule - Schulküche**

Mi, 17.10.2018, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Margreth Heinz

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Schönegger, T 0650/7810223

7020318010

**9918 Strassen, Tassenbach 11,
Tassenbacherhof**

Sa, 10.11.2018, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Margit Aigner

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Bildungsbeauftragte Waldtraud Kollnig, T 0664/6393187

SELBSTGEBACKENES BROT – FÜR DIE EIGENE GESUNDHEIT

NEU

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie ein wohl-schmeckendes Sauerteigbrot mit Roggen, Dinkel und Vollwertmehl zubereiten. Es werden aber auch andere Brotsorten gebacken, z.B. Knäckebrot, Schüttelbrot, kleine Brötchen, usw. Vollwertmehl ist ein unverzichtbarer Mineral- und Vitaminspender. Durch die verschiedenen Mehlsorten bringen Sie Abwechslung in Ihr eigenes Brotangebot. Sie erfahren, welche schmackhaften Brote besonders schnell zubereitet werden können. Behälter für die Brote mitnehmen!
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020318018

6380 St. Johann i.T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Fr, 19.10.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Annemarie Laiminger
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Betty Berger, T 0664/88592534



FASZINATION SAUERTEIG – MIT FREUDE BROT BACKEN

NEU

In diesem praktischen Kurs wird besonderes Augenmerk auf die einfache Herstellung und Führung des Sauerteiges gelegt. Gemeinsam backen wir köstliche Baguette-Variationen, Grissini-Stangerl, ein Energiebrot, ... und verkosten diese anschließend.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5020318014

6236 Alpbach, Hnr. 670, Neue Mittelschule
Mo, 26.11.2018, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Kostenzer, T 0676/9653448

5020318017

6233 Kramsach, Voldöpp 38, Pfarrheim
Do, 31.01.2019, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Brunner, T 0699/88492551

5020318018

6235 Reith i. A., St. Gertraudi 3, Oberhausbichlhof – Hofkammerl (Fam. Schwarzenauer)
Mo, 29.10.2018, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, T 0676/3970258

5020318020

6300 Wörgl, Dr.-Franz-Stumpf-Straße 2, Neue Mittelschule 2
Do, 14.02.2019, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

5020318022

6322 Kirchbichl, Ulricusstraße 20, Neue Mittelschule
Di, 16.10.2018, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

5020318028

6250 Kundl, Dr.-Franz-Stumpf-Straße 16, Neue Mittelschule – Schulküche
Mo, 25.02.2019, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Marianne Seebacher, T 0664/8461953

9020318010

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule – Schulküche
Do, 28.03.2019, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017



SÜDTIROLER BROTSPEZIALITÄTEN – SELBSTGEMACHT

NEU

Erleben Sie den Geschmack Südtirols – ob Schüttelbrot, Vinschgerl, Paarden oder Baguette mit Sauerteig. In diesem praktischen Kurs lernen Sie diese typischen Köstlichkeiten selbst zubereiten. Der Brotklee, auch bekannt unter dem Namen Schabzigerklee, gibt den Brot-Spezialitäten ihren typischen Geschmack. Bei der anschließenden Verkostung wird die Sehnsucht nach Südtirol geweckt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5020318024

6342 Niederndorf, Bergstraße 5, Neue Mittelschule
Mi, 16.01.2019, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Susanne Seisl
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger, T 0664/4839241

PIKANTES UND SÜSSES GEBÄCK MIT VOLLWERTMEHL

Zubereitung einfacher Grundteige. Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs werden verschiedene pikante und süße Gebäcksorten aus Vollwertmehl hergestellt, die einerseits gesund sind und andererseits den Appetit auf Schmackhaftes fördern.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6020318008

6531 Ried, Nr. 170, Neue Mittelschule Prutz
Mo, 19.11.2018, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, T 0664/75055787

STRUDELVARIATIONEN – SÜSS ODER PIKANT

Der Strudel ist ein Teil der österreichischen Kultur. In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Variationen der Teige sowie vielseitige Möglichkeiten zum Füllen, süß oder pikant, kennen. Die Verkostung der erprobten Rezepte steht ebenfalls auf dem Programm.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020318016

6363 Westendorf, Sennereiweg 4, Neue Mittelschule
Do, 04.10.2018, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Hans Hauber
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Werlberger, T 0664/3514949

ROULADEN BACKEN – SÜSS UND PIKANT

Besuch kündigt sich kurzfristig an? Wenn es mal schnell gehen muss, ist die Roulade das perfekte Gebäck! Bei diesem Kurs werden wir neben der Biskuitroulade – ein Klassiker der Mehlspeisküche – auch eine Vollkornroulade sowie pikante Rouladen-Variationen backen. Diese können sehr gut im Vorhinein zubereitet werden und eignen sich deshalb hervorragend als Snacks für diverse Feierlichkeiten.

Mitzubringen: Dose für Kostproben.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

1020318003

6460 Imst, Meraner Straße 3, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Di, 21.05.2019, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
lfi.imst@lk-tirol.at, T 0664/60259 82160

6020318003

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Di, 28.05.2019, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
lfi.landeck@lk-tirol.at, T 0664/60259 82160



BUCHTORTEN-BACKKURS

Taufe, Erstkommunion, Firmung, Geburtstag, Hochzeit, ... Ein TortenBUCH ist immer gern gesehen und passt zu jedem Anlass! Für die Dekoration verwenden wir Marzipan, welches wir im Kurs mit verschiedenen Lebensmittelfarben selber einfärben werden.

Mitzubringen: Dose für Kostproben.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

1020318002

6460 Imst, Meraner Straße 3, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mo, 08.10.2018, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber oder
lfi.imst@lk-tirol.at, T 0664/60259 82160

6020318002

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement
Mo, 15.10.2018, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber,
lfi.landeck@lk-tirol.at, T 0664/60259 82160

IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

NEU!

Praxisbezogener Kurs für Laien und Fortgeschrittene! Sie erhalten Tipps und Tricks von einer Konditorin zu den Themen Mürbteigverarbeitung, dressierte Kekse und Kekse verzieren. Die Keksrezepte bekommen alle TeilnehmerInnen ausgehändigt. Backblech und Box zum Keks mit nach Hause nehmen nicht vergessen!
Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

8020118001

6675 Tannheim, Kirchacker 10, Neue Mittelschule
Di, 20.11.2018, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Barbara Freimüller

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Birgit Stecher, T 0676/6246666

8020118002

6651 Häselgehr, Hnr. 160, Bauernladen
Mi, 21.11.2018, 19.30 - 22.40 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Barbara Freimüller

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Monika Karall (oder im Bauernladen), T 05634/20038

OSTERGEBÄCK SELBER MACHEN

Ostergeschenke haben lange Tradition und Selbstgebackenes ist immer ein passendes Geschenk. In diesem Kurs werden gesunde Ostergeschenke wie Osterzopf, Osterhase, Osterlammchen, ... zubereitet. Das frisch vermahlene Getreide liefert Geschmack und zudem wertvolle Inhaltsstoffe.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020318008

6471 Arzl i. P., Schulgasse 7, Schulküche
Mo, 01.04.2019, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml,
T 0664/73485001

OSTERN FÜR AUGE UND GAUMEN

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit österlichen Spezialitäten aus Germteig und bringen Sie Ihre Lieben mit pfiffigen Deko-Ideen zum Staunen. Sie backen Germteig in vielen Variationen: Hennen, Hasen, Palmbrezen und Zöpfe. Die Ostereier färben Sie mit Zwiebelshalen und Co. Lassen Sie sich inspirieren, Haus und Tisch österlich zu gestalten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9020318009

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule – Schulküche
Mo, 01.04.2019, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin
Renate Wechselberger, T 0676/6416017

KREATIVE TORTENDEKORATION FÜR TAUFEN, ERSTKOMMUNION ODER FIRMIUNG

Ein Kurs für kreative Tortendekoration, die voll im Trend liegt. Nutzen Sie die Gelegenheit und überraschen Sie die Festgäste mit einer effektiv dekorierten Torte. Es werden Tipps und Tricks für die Verarbeitung von Dekormasse (Fondant) vermittelt und die Dekoration für eine Taufe, Erstkommunion oder Firmung hergestellt. So wird eine einfache Torte zum viel bestaunten Kunstwerk.

Zielgruppe: Kreative Köpfe, Mütter, Hausfrauen, Omas, Paten und alle Interessierten

7020318007

9918 Strassen, Tassenbach 11, Tassenbacherhof

Do, 18.10.2018, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Doris Karin Huber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl,
T 0650/7073522

7020318014

9990 Nußdorf-Debant, Nußdorf 13, Feuerwehrhaus – Küche

Fr, 08.03.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Doris Karin Huber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Bildungsreferentin Waltraud Kollnig, T 0664/6393187

DESSERTS ZUM VERLIEBEN

NEU!

Der Kurs für alle Naschkatzen. Neue und kreative Desserts mit einfachen Zutaten, die man entweder zu Hause hat oder in jedem Supermarkt bekommt. Auch werden altbekannte Rezepte abgewandelt und in neuer Form präsentiert. Bei diesem Kurs ist garantiert für jeden etwas dabei. Desserts für einen gelungenen Abschluss eines Menüs zu Hause, für Familienfeiern oder für diverse Buffets.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020318043

6069 Gnadenwald, Hnr. 51b, Vereinshaus
Do, 18.10.2018, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Elisabeth Schöpf

TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Helga Kolb,
T 0680/2181119

9020318008

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule – Schulküche
Di, 02.10.2018, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Elisabeth Schöpf

TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin
Renate Wechselberger, T 0676/6416017



KÄSE – IMMER EIN GENUSS

NEU

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet und das Auflegen von Platten, sowie die richtige Präsentation besprochen.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, DirektvermarkterInnen, KäseliebhaberInnen

4020318006

6392 St. Jakob i. H., Dorf 11, Gemeindesaal

Mi, 26.09.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Obermoser, T 0664/5960461

4020318007

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch – Seminarraum

Mi, 23.01.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathi Misslinger, T 0664/8735111

4020318008

6391 Fieberbrunn, Enterpfarr 16, Gidi's Genusswerkstatt

Do, 24.01.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Edenhauser oder Ortsbauernobmann Josef Edenhauser, T 0664/88330640 oder 0664/1389622

4020318009

6365 Kirchberg i.T., Gründau-Mühle 38, Feuerwehrhaus Aschau

Mo, 11.03.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Daxer, T 0664/1655035

5020318025

6322 Kirchbichl, Ulricusstraße 20, Neue Mittelschule – Schulküche

Do, 10.01.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, T 0664/73946376

KÄSE – IMMER EIN GENUSS, MIT WERKSFÜHRUNG

NEU

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet und das Auflegen von Platten, sowie die richtige Präsentation besprochen. Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, KäseliebhaberInnen

4020318010

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch – Seminarraum

Fr, 16.11.2018, 13.00 - 16.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarb. Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Margreth Thaler, T 0664/4441091

4020318013

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch – Seminarraum

Mo, 05.11.2018, 13.00 - 16.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarb. Bettina Aufhammer-Straif

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

Kulinarische Köstlichkeiten aus Tirol.

Tauchen Sie ein in die Welt kulinarischer Köstlichkeiten aus Tirol. Das Gütesiegel „Qualität Tirol“ ist verlässlicher Wegweiser für alle Konsumenten, die Lebensmittel mit Tiroler Herkunftsgarantie suchen.

Schmackhafter Käse, vollmundiger Apfelsaft, saftiges Jahrlingsfleisch, würziger Bio-Knoblauch oder köstliche Goggei: Tiroler Lebensmittel bieten vielfältigen Genuss. Die Tiroler Bauern produzieren hochwertige Grundprodukte, die von Verarbeitungsbetrieben in unserem Land professionell weiterveredelt werden. Tirols Käser und Senner sind innovativ. Klassiker wie Frischmilch, Butter, Bergkäse oder Graukäse überzeugen genauso wie die Spezialitäten: Schnittlauchkäse, Louick, Ziegenamembert oder der Große Stinker. Die Fleischveredler sorgen für die optimale Reifung des Fleisches vom Kalbli, Berglamm oder Hofschwein. Vollmundiger, Apfelsaft, knackiges Knäckebrot und wertvolles Gemüse runden das Angebot ab.

Weiter Informationen zu den einzelnen Produkten und Projekten finden Sie auf amtirol.at.

4020318014

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch - Seminarraum Sa, 24.11.2018, 10.00 - 13.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminararb. Bettina Aufhammer-Straif
TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen.

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

5020318026

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch - Seminarraum Do, 11.10.2018, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminararb. Bettina Aufhammer-Straif
TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Larch, T 0676/3970258

5020318027

6300 Wörgl, Latellaplatz 1, Tirol Milch - Seminarraum Mi, 10.10.2018, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminararb. Bettina Aufhammer-Straif
TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger, T 0664/4839241

KÖSTLICHKEITEN AUS DEM GARTEN – CHUTNEY, PESTO UND CO.

Der Spätsommer/Herbst ist die Zeit der Ernte. Da gibt es oft reichhaltig Obst und Gemüse auf einmal. Fragen Sie sich dann auch „Was stelle ich damit an?“. Wohlüberlegte Planung und gute Ideen sind gefragt. In diesem Kurs erhalten Sie verschiedene Anregungen Obst und Gemüse haltbar zu machen, damit Sie das ganze Jahr über von Ihren frischen Produkten aus dem Garten zehren können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020318004

9991 Dölsach, Hnr. 12, Messnerhof – Familie Eder Fr, 21.09.2018, 19.30 – 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Eder
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Trojer, T 0680/1225902

TEEMISCHUNGEN AUS KRÄUTERN UND FRÜCHTEN

Aus vielen heimischen Kräutern lassen sich schmackhafte Tees herstellen. In diesem Kurs erfahren Sie nützliche Tipps zum Sammeln und Trocknen der Kräuter und Früchte, über Inhaltsstoffe, Anwendungsmöglichkeiten und Herstellung von Tees.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020318010

6441 Umhausen, Schulplatz 1, Neue Mittelschule Fr, 16.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, T 05255/5188

6020318005

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 18.09.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Nicole Huber, T 0676/846909246

6020318006

6527 Kaunerberg, Poschackerle 46, Gemeinde – Küche Mi, 20.03.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, T 0650/9021610

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 25 bis 31.

SAISONALE LIKÖRE – EINFACH UND SELBSTGEMACHT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Im Laufe des Jahres sind unterschiedliche Früchte- sowie Gemüsesorten reif und zur Verwendung aus dem eigenen Garten bestens geeignet.

In diesem Kurs werden verschiedene Rezepte für selbstgemachte Liköre für den Hausgebrauch vorgezeigt. Aus Sirup wird Likör gemacht und welcher Alkohol wird wozu verwendet – genaue Erklärungen sowie das praktische „Selberrmachen“ wird in diesem Kurs ermöglicht.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020318021

6370 Reith b. K., Kitzbüheler Straße 2, Kegelbahn - Küche Mi, 10.10.2018, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

FÜNF-MINUTEN-GESCHENKE AUS KÜCHE UND GARTEN FÜR JEDE GELEGENHEIT

Brauchen Sie ein schnelles Geschenk oder Mitbringsel? Mit einfachen Zutaten aus Küche und Garten können Sie diese in kürzester Zeit herstellen. Dabei werden vorwiegend saisonale und regionale Produkte bevorzugt. Eine phantasievolle und individuelle Verpackung verleihen diesem Geschenk die persönliche Note. Sie können diese Geschenke schnell oder auf Vorrat anfertigen.

Zielgruppe: Kreative Köpfe, Berufstätige, Neulinge, vielbeschäftigte Bäuerinnen, Hausfrauen und Mütter

1020318005

6471 Arzl i. P., Schulgasse 7, Schulküche Mo, 03.09.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

TIROLER KÄSESPEZIALITÄTEN



GESUNDHEIT



DIE APOTHEKE VOR DER HAUSTÜR

Gegen verschiedenste Beschwerden und Erkrankungen hat die Natur besondere Heilkräuter anzubieten. Sie wachsen im Garten, auf der Wiese, im Wald. Man muss über Aussehen, Pflege, Anbau und Veredelung ausreichend Bescheid wissen. Besonders was das Sammeln, Trocknen und die Zubereitung von Ölen, Salben und Tinkturen betrifft. Der Kurs vermittelt auch diverse Anwendungen bei Alltagsbeschwerden bzw. zur Kräftigung der Gesundheit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020218006

9913 Abfaltersbach, Hnr. 183,

Gemeindesaal

Di, 07.05.2019, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Aigner, T 0664/5032414

WAS KANN ICH AUS WALD UND WIESEN HERSTELLEN?



Viele Pflanzen haben besondere Wirkstoffe, die in der Naturheilkunde Verwendung finden. In diesem Kurs lernen Sie unterschiedliche Bäume, Sträucher und Kräuter aus Wald und Wiese kennen und Möglichkeiten, deren Rinde, Blätter, Wurzeln und Knospen zu verarbeiten. Anhand von Tees, Sirupen, Ölen, Pech-Cremen und (Knospen-) Essenzen wird die Verwendung in der Küche und die Bedeutung für die Gesundheit erklärt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020918001

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal

Mo, 29.04.2019, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

MIT DER PFLANZENAPOTHEKE DURCHS GANZE JAHR

Informationsvortrag über das Ernten und Sammeln der 13 wichtigsten Kräuter, Herstellung von Ölen, Tinkturen, Cremen, Salben, Kräuterpulver, Tees und grünen Getränken je nach Jahreszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020918002

6364 Brixen i. Th., Pfarrfeld 1, Volksschule Di, 07.05.2019, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

4020918003

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Fr, 03.05.2019, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Betty Berger, T 0664/88592534

HAUSMITTEL – IMMUNSYSTEMSTÄRKUNG IN DER SCHNUPFENZEIT

Gerade in der kalten Jahreszeit ist es enorm wichtig, das Immunsystem zu stärken. Mit vorbeugenden Maßnahmen können wir die eigene Abwehr stärken und bei beginnenden Beschwerden mit einfachen Hausmitteln den Körper unterstützen. Viele heimische Kräuter, naturheilkundliche Anregungen, naturbelassene Rohstoffe und reine ätherische Öle helfen uns dabei. Jede(r) Teilnehmer(in) kann 3-4 verschiedene Produkte herstellen und mit nach Hause nehmen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2020918001

6406 Oberhofen, Schulweg 9,

Volksschule – Schulküche

Sa, 17.11.2018, 13.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Christine Heidegger

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten für

Zutaten und Behälter ca. € 12,- bis € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Fritz, T 0664/8794292

9020918003

6283 Schwendau,

Johann-Sponring-Straße 80, Gemeindesaal Do, 15.11.2018, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Christine Heidegger

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten für Zutaten und Behälter ca. € 12,- bis € 16,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Hörhager, T 0664/75078420

ENTGIFTEN UND ENTSCHLACKEN

Im Laufe der Jahre nimmt der menschliche Körper verschiedene Stoffe auf, deren Auswirkungen auf Lebenskraft und -qualität – allgemein auf die Gesundheit – nicht zu unterschätzen sind. Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Anfälligkeit für Infektionen, aber auch chronische Erkrankungen und Allergien können ihre Ursache in einer zunehmenden Vergiftung und Verschlackung des Körpers haben. In diesem Kurs werden verschiedene Methoden für Entgiftung und Entschlackung zur einfachen Anwendung daheim vorgestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218025

6522 Faggen, Nr. 70, Gemeindesaal

Di, 13.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

6020218026

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 12.03.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Nicole Huber, T 0676/846909246

ENTGIFTEN – EINFACH UND SCHNELL

Schon Paracelsus sagte es gibt nur 3 Therapien: 1. Entgiften, 2. Entgiften und 3. Entgiften! In dieser hektischen Zeit braucht unser Körper eine Reinigung für Darm, Leber, Galle und Lunge. Durch verschiedene Anwendungen wie Teerezepturen, Ölziehen, Lymphmittel, oder Schwedenbitter nach Maria Treben können wir unseren Körper in Kombination mit der richtigen Atemtechnik zur Entgiftung anregen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9020918002

6276 Stummerberg, Hnr. 48, Volksschule

Di, 06.11.2018, 19.00 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Gertrude Messner

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Taxacher, T 0664/4055541



DIE SANFTE HILDEGARD FASTENWOCHE

Fasten nach Hildegard von Bingen ist eine milde Fastenart, die die Möglichkeit bietet den Körper zu entschlacken und uns auf die wesentlichen Dinge des Lebens konzentrieren lässt. – Weil weniger manchmal mehr ist. Am Motivations- und Informationsvortrag werden die verschiedenen Fastenarten und der genaue Ablauf des Fastens vorgestellt. Nach den 2 Entlastungstagen zu Hause treffen wir uns an weiteren 3 Terminen. Sie werden von der Fastenbegleiterin betreut.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218017

6444 Längenfeld, Oberlängenfeld 25, Neue Mittelschule
Do, 08.11.2018, 19.30 Uhr Infoabend, Mo, 12.11., Mi, 14.11., Fr, 16.11.2018, Treffen um 18.00 Uhr (nach Wunsch auch am Vormittag), 9 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 70,- plus Fastenpaket
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160

6020218029

6524 Kaunertal, Feichten 131, Feuerwehrhaus
Do, 14.03.2019 19.30 Uhr Infoabend, Mo, 18.03., Mi, 20.03., Fr, 22.03., Treffen um 18.00 Uhr (nach Wunsch auch am Vormittag), 9 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 70,- plus Fastenpaket
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg, T 0650/8886400



KOSTBARES AUS DEM KRÄUTERGARTEN

Die vielseitige Verwendung und Veredelung von Kräutern wie z.B. als Salbe, Seife, Salzpeeling oder auch als Räuchermischung lernen Sie in diesem Kurs kennen. Kräuterprodukte erfrischen und heilen Körper, Geist und Seele und vermitteln eine besondere Beziehung zur Natur unseres Lebensraumes.
Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

7020218007

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche
Fr, 22.03.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 19,- plus Material
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649

STARKE WURZELN UND IHRE WIRKUNG

Im Herbst zieht sich die ganze Kraft aus den Pflanzen in die Wurzeln zurück und wartet darauf im nächsten Jahr wieder zu neuem Leben zu erwachen. Alle Kräfte der Pflanzen sind in den Wurzeln gespeichert. In diesem Vortrag werden 8 verschiedene Wurzeln mit großer Heilwirkung vorgestellt und deren Verwendung für Salben, Tees, Tinkturen und in der Wildkräuterküche erklärt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

7020218002

9918 Strassen, Dorfstraße 15, Kultursaal
Do, 13.09.2018, 19.30 - 21.15 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 17,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Bergmann, T 0680/5511137

8020218007

6600 Lechaschau, Wänglerstraße 15, Schützenheim
Mo, 08.10.2018, 20.00 - 21.40 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Evelyn Friedle, Maria Kerber
TN-Beitrag: € 17,-
Anmeldung: Michaela Wex, T 0676/5983210

KRÄUTERWANDERUNG MIT PRAXISTEIL – VERWENDUNG VERSCHIEDENSTER KRÄUTER

Die Kraft der Kräuter entfaltet sich besonders in Auszügen, Salben und Aufstrichen. Nach einer kleinen Wanderung und kennenlernen einiger wichtigen Kräuter werden wir zusammen einen Kräuteraufstrich, Tinkturen und eine Salbe herstellen. Dabei lernen Sie einiges über Anwendung und Heilwirkung einzelner Kräuter kennen. Ideal als Nachmittagskurs geeignet!
Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

8020218006

6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16, Volksschule
Mo, 13.05.2019, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Maria Kerber
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten
Anmeldung: Johanna Hosp, T 0699/19099118

KRÄUTERKOSMETIK

Die Natur bietet wertvolle Pflanzen, die für die gesamte Körperpflege, ob frisch oder getrocknet, verwendet werden können. Die Pflanzen in der Natur beinhalten Mineralstoffe, Vitamine, Chlorophyll ... und entfalten auf der Haut ihre Wirkung, ob pflegend, kühlend oder zusammenziehend. All die Pflanzen sind frei von Chemie, Konservierungsstoffen und künstlichen Düften. Im Kurs werden Produkte wie Zahnpflegemittel, Deodorant, Maske und eine feuchtigkeitsspendende Hautcreme hergestellt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218006

6522 Faggen, Nr. 70, Gemeindesaal
Fr, 12.10.2018, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 7,- Materialkosten für 3 Proben
Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

6020218008

6574 Schnann, Nr. 49 f, Neue Feuerwehrhalle
Do, 08.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 7,- Materialkosten für 3 Proben
Anmeldung: Gebietsbäuerin Anni Scherl, T 0676/87306713

6020218014

6473 Fließ, Piller 49, Sportplatz – Vereinslokal
Mo, 29.04.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 7,- Materialkosten für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Gerda Rimml, T 0664/73403836

HILDEGARDKRÄUTER – ANBAU, ANWENDUNG UND WIRKUNG

Die bekannte Hildegardexpertin Brigitte Pregonzer stellt die wichtigsten Kräuter nach Hildegard von Bingen vor und beantwortet in ihrem Vortrag Fragen wie: Was und wo pflanze ich für meinen persönlichen Bedarf am sinnvollsten? Was lässt sich trocknen und wie hält man es dann auf Vorrat? Neben Wissenswertem über die Hildegardklassiker wie Fenchel, Wermut, Hirschzungenfarn, Königskerze und Veilchen erfahren sie z.B. warum Rosen in jeden Garten gehören oder weshalb Ysop die Laune hebt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218002

6500 Stanz b. L., Nr. 163, SALThaus
Fr, 10.05.2019, 20.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Brigitte Pregonzer
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160

KRÄUTERVIelfALT IN WALD UND WIESE

NEU!

Bei einem ausgedehnten Spaziergang durch Wald und Wiese werden viele Kräuter näher betrachtet und Möglichkeiten ihrer Nutzung für unser Wohlbefinden vorgestellt. Wir widmen uns der „essbaren Wiese“ und werden staunen, wie viele Wildkräuter nicht nur den Weidetieren wie Kühen und Schafe schmecken, sondern auch unseren Speiseplan bereichern. Sie werden überrascht sein, welche Schätze Mutter Erde für uns bereithält.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218016

6450 Sölden, Gemeindestraße 1, Gemeindeamt
Di, 14.05.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer, T 0664/3870630

6020218015

6473 Fließ, Lokal wird noch bekannt gegeben
Fr, 24.05.2019, 14.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Gertrud Denoth, T 0699/10464267

6020218016

6552 Tobadill, Widum 37
Sa, 25.05.2019, 14.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Katja Kaufmann, T 0664/2423004

SALBEN – DIE WIRKUNG DER HEIMISCHEN KRÄUTER NUTZEN

Es werden verschiedene Salben aus heimischen Wurzeln und Kräutern mit wertvollen Ölen, Ölauszügen, Tinkturen usw. mit den Teilnehmern hergestellt. Die Seminarbesucher erfahren Wissenswertes über Anwendung und deren Wirkung. Nach erfolgreichem Seminar stehen Kostproben zur Verfügung.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020218009

6632 Ehrwald, Schulweg 4, Neue Mittelschule – Bastelraum
Do, 13.09.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Maria Kerber
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Elisabeth Kerber, T 0699/16632031



NATURSEIFE HANDGEMACHT

Eine Naturseife von Hand selber zu machen ist ein wunderschönes Hobby – kreativ, duftend und pflegend. Die Belohnung der Arbeit ist ein wertvolles Stück Seife – ein bewusster Genuss zum Baden und Duschen, anstelle von industriellen Produkten mit chemischen Zusätzen. Eine selbst gesiedete Seife ist ein ideales Geschenk.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5020218006

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein – Sitzungszimmer
Do, 10.01.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 23,- plus € 7,- Materialkosten.
Die TeilnehmerInnen nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.
Anmeldung: LFI Bezirk Kufstein, T 05 92 92-2403 oder -2400

5020218008

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein – Sitzungszimmer
Fr, 11.01.2019, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 23,- plus € 7,- Materialkosten.
Die TeilnehmerInnen nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.
Anmeldung: LFI Bezirk Kufstein, T 05 92 92-2403 oder -2400

INSEKTENSCHUTZ GANZ NATÜRLICH



Der Sommer könnte so schön sein, wären da nicht lästige und blutsaugende Insekten, die uns den Aufenthalt in der Natur erschweren.

Zur Abwehr derselben stellen wir im Kurs einen Spray her, ganz auf natürlicher Basis mit verschiedenen ätherischen Ölen. Sollte doch einmal ein Insekt zugestochen haben, benutzen wir den Insekten-Roll-on oder die Insektenstichsalbe, die ebenfalls im Kurs gemacht werden.
Die Produkte sind für Klein und Groß anwendbar.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218011

6481 Zaunhof, Grüble 48, Vereinshaus
Mi, 22.05.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer, T 05413/87434

6020218009

6522 Prutz, Winkelweg 1, Kulturwinkel
Fr, 18.01.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Erni Kathrein, T 0664/75055787

6020218010

6511 Zams, Rease, Agrarhalle
Mi, 27.03.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Summerauer, T 0650/6525561

6020218011

6526 Kauns, Nr. 7, Widum
Mi, 03.04.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanger, T 0664/5106526

6020218012

6491 Schönwies, Lokal wird noch bekannt gegeben
Mo, 08.04.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020218013

6574 Schnann, Nr. 49 f, Neue Feuerwehrhalle
Do, 16.05.2019, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Kerber, T 0676/5406724

8020218008

6600 Lechaschau, Mühlbachweg 1, Widum
Di, 16.04.2019, 20.00 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Michaela Wex, T 0676/5983210

8020218012

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule
Mo, 01.04.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Sieglinde Riedmann, T 0676/4042170

8020218013

6682 Vils, Stadtgraben 1, Kulturhaus
Mi, 10.04.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Ingrid Keller, T 05677/8160

8020218014

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal
Di, 07.05.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 19,- plus € 9,- Materialkosten für 3 Proben, Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas
Anmeldung: Rosi Storf, T 0676/9456865



© TwilightPictures - stock.adobe.com

GESICHTSPFLEGE



Das Eincremen unserer Gesichtshaut gehört für die meisten zum täglichen Morgenritual. In diesem Kurs lernen Sie, was man alles für eine 2-Phasen-Creme braucht und wie sie gemacht wird. Ein Gesichtswasser, ob als Maske oder als Erfrischungsspray belebt unser Gesicht und es ist mit wenigen Zutaten leicht herzustellen. Auch unsere Lippen bedürfen der Pflege, wenn sie leicht rissig werden oder austrocknen. Wir stellen einen Lippenpflegestift mit natürlichen Zutaten her.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218010

6441 Niederthai, Nr. 34, Widum
Di, 21.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus € 8,- Materialkosten für 3 Produkte

Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner, T 0660/2148071

RÄUCHERN MIT HEIMISCHEN PFLANZEN

In unseren heimischen Wiesen und Wäldern findet man eine Vielzahl von Blättern, Blüten, Harzen und Wurzeln, die beim Erwärmen bzw. Verbrennen wohlthuend riechen. In diesem Kurs wird darauf eingegangen, wie bestimmte Pflanzen „duften“ und welche Wirkung sie auf unseren Körper und Geist haben. Abschließend stellen die TeilnehmerInnen ihre persönliche Räuchermischung zusammen.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020218003

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb „Rohr“, Kräuterstüberl

Di, 06.11.2018, 19.00 - 21.30 Uhr, Treffpunkt 18.30 Uhr Pfarrauparkplatz, 3 UE

Trainer/in: Birgit Schwaiger

TN-Beitrag: € 19,- plus € 5,- Materialkosten für Räuchermischung

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Werlberger, T 0664/1804699

RÄUCHERN FÜRS WOHLBEFINDEN

Das Räuchern ist ein alter Brauch, den man das ganze Jahr über zu verschiedenen Anlässen durchführen kann, z. B. zu Maria Lichtmess, Frühjahrsbeginn, nach/bei Krankheiten, zu Allerheiligen und natürlich in den Raunächten. An diesem Abend werden heimische Kräuter und Gewürze vorgestellt, die für/bei Reinigung, Harmonie, Schutz und Wohlbefinden Verwendung finden. Abschließend stellen die TeilnehmerInnen ihre persönliche Räuchermischung zusammen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218008

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Restaurant Zirm

Mo, 29.10.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 1,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

DAS GUTE ALTE LÄRCHENPECH

In manchen Familien wird auch heute noch das Lärchenpech als altbewährtes Hausmittel verwendet. Es unterstützt die Gesundheit von Mensch und Tier. Ein Balsam hilft z. B. bei Entzündungen, Erkältungen, Atemwegsbeschwerden und vielem mehr. Im Kurs erfahren Sie Wissenswertes über die Gewinnung, Verwendung und Wirkung des Lärchenpechs. Im praktischen Teil wird ein Lärchenpechbalsam hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020218007

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein - Sitzungszimmer Do, 10.01.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: LFI Bezirk Kufstein, T 05 92 92-2403 oder -2400

6020218005

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum - Saal via Claudia Augusta Mi, 12.09.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020218007

6574 Schnann, Nr. 49 f, Neue Feuerwehrrhalle Di, 16.10.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Kerber, T 0676/5406724

6020218017

6563 Galtür, Nr. 39, Gemeindesaal Mi, 16.06.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Walter, T 0650/6741167

7020218004

9954 Schlaiten, Mesnerdorf 71, Jugendraum

Di, 13.11.2018, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rindler, T 0699/11872194

7020218005

9911 Assling, Unterassling 29, Volksschule

Di, 23.10.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 19,- plus Materialkosten € 2,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Annewandter, T 0680/1325363



© Heitzia - stock.adobe.com

SCHÜSSLER-SALZE

Schüßler-Salze können bei sehr vielen Erkrankungen ihre Wirkung entfalten. Durch die gezielte Einnahme der fehlenden Mineralsalze kann der Krankheitsverlauf oft positiv beeinflusst werden. In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit den ersten 12 Salzen. Unter anderem geht es um die Fragen, wann wird welches Salz eingesetzt, wie oft ist es zu nehmen? Zudem werden die wichtigsten Antlitzdiagnostischen Zeichen und einige Schüßler-Salze-Kuren besprochen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218022

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum - Saal via Claudia Augusta Fr. 02.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020218023

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus

Di, 22.01.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

6020218024

6511 Zimmerberg, Lahnbach 46, Feuerwehrhaus

Do, 08.11.2018, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes, T 0664/4401244

GESUNDER DARM - GESUNDER MENSCH



Der Darm ist nicht nur für die Verdauung zuständig. Ca. 70% unseres Immunsystems sind im Darm. Der Darm enthält in etwa gleich viel Nerven wie unser Gehirn. Daher ist es nicht verwunderlich, dass ein gesunder, intakter und funktionsfähiger Darm eine enorm positive Wirkung auf das körperliche und seelische Wohlbefinden hat. Im Vortrag werden verschiedene Methoden der Darmreinigung und des Darmaufbaus vorgestellt. Einfache Methoden, die leicht zu Hause angewendet werden können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218013

6481 St. Leonhard i. P., Enger 171, Alpenhof

Di, 25.09.2018, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Traudi Haid, T 0664/73420521

6020218018

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal

Di, 16.10.2018, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135

6020218019

6526 Kauns, Nr. 7, Widum

Do, 25.10.2018, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Haslwanter, T 0664/5106526

6020218020

6542 Pfunds, Greit 142, Volksschule

Fr, 15.02.2019, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, T 0664/2732218

6020218021

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus

Fr, 29.03.2019, 19.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417



ENTSPANNT DURCHS LEBEN ODER STRESS?

Jeder Mensch ist zunehmend mit steigendem Zeitdruck und begrenzten Energiekapazitäten konfrontiert. Mit einfachen Methoden kann man dem Gefühl der Überforderung entgegensteuern. Sofortmaßnahmen wie richtiges Abreagieren, Atemübungen, andere Gedanken etc. können dabei sehr wirksam sein. Auch längerfristig kann man mit gesunder Ernährung, regelmäßiger Bewegung und leicht in den Alltag einzubauenden Entspannungsübungen Energie tanken.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218003

6425 Haimingerberg, Hnr. 34,

Feuerwehr - Kameradschaftsraum

Di, 19.03.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

1020218007

6421 Rietz, Kluibenschedlstraße 6,

Gemeindesaal

Mi, 15.05.2019, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790

4020218001

6345 Kössen, Dorf 4, Pfarrsaal

Di, 15.01.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Michaela Windbichler, T 0664/75120065

9020218004

6215 Achenkirch, Hnr. 377a,

Volksschule - Medienraum

Mi, 20.03.2019, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger, T 0676/3603204

LEBEN IM RHYTHMUS DES MONDES

Der Mond kann unsere Arbeit im Haushalt, im Garten und in der Landwirtschaft beeinflussen. Ernährung und Gesundheit sind ebenso im Mondkalender verankert wie günstige Tage für Beruf und Kommunikation. Dieser Abend steht im Zeichen des vergnüglichen Erfahrungsaustausches.

Zielgruppe: Interessierte und Neugierige

4020218002

6345 Kössen, Bichlach 25, Volksschule

Do, 18.10.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: OSR Rupert Mayr

TN-Beitrag: € 19,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 0664/73046650

BILDUNGSGUTSCHEINE



**Ein Geschenk mit bleibendem Wert!
Bildung ist das Tor zur Welt.**

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben.

Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI Veranstaltungen in Tirol eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie im Sekretariat des LFI Tirol
T +43 5 92 92-1100
E lfi@lk-tirol.at

GESUNDES BEWEGEN UND ARBEITEN

Rückenschmerzen nach einem langen Arbeitstag – wer kennt's nicht? In diesem Vortrag wird der Wirbelsäulenaufbau mit einfachen Mitteln erklärt und somit Zusammenhänge zu „falschen“ Bewegungsabläufen hergestellt. Ergonomisch richtiges Bücken, Heben, Drehen, Tragen, Schieben und Ziehen erlernen, passende Ausgleichsübungen zur Erhaltung der Gesundheit und Steigerung der Leistungsfähigkeit neu entdecken und nachhaltig in den Alltag integrieren.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218030

6522 Faggen, Nr. 70, Gemeindesaal

Di, 26.03.2019, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

8020218011

6632 Ehrwald, Kirchplatz 1, Gemeindehaus

Mo, 29.10.2018, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

NORDIC-WALKING – MIT SCHWUNG IN DIE NATUR

Vorzüge des Nordic Walkings als Ganzkörper- und Ausdauertraining bzw. Ausgleich für den Alltag. Information zur Ausrüstung (Bekleidung, Schuhe, Stöcke). Praktisches Üben (Aufwärmen, Kräftigen, Mobilisieren, richtiges Gehen, abschließendes Dehnen). Praxisteil: Wanderung mit der Gruppe. Dauer ca. 60 Minuten.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

1020218002

**6421 Rietz, Bundesstraße 16,
Treffpunkt Rietzer Hof
Do, 20.09.2018, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
T 0664/3036790

1020218006

**6433 Ötzerau, Hnr. 54,
Treffpunkt Feuerwehrhaus
Mi, 15.05.2019, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

5020218010

**6306 Söll, Dorfbichl 37, Franzlhof
Mo, 08.10.2018, 09.30 - 12.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Schweiger,
T 0664/73376865

7020218003

**9974 Prägraten, St. Andrä 42a,
Treffpunkt Gries
Mi, 17.10.2018, 16.00 - 18.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Tamara Rainer,
T 0699/12181397

SMOVEY SCHNUPPERKURS – GESUNDHEIT IN DEINEN HÄNDEN

Smoveys, das sind zwei Ringe, jeweils bestehend aus einem Spiralschlauch, 4 Edeltstahlkugeln und einem Griffelement. Beim Schwingen dieses Systems erzeugen die Kugeln durch die Reibung eine spürbare Vibration. Diese Vibration wirkt bis in die Tiefenmuskulatur. Somit kann gleichzeitig die Balance, die Koordination und die Ausdauer gefördert und das Sturzrisiko minimiert werden. Das Training im Freien ist für alle Altersgruppen geeignet und bietet einen guten Ausgleich zu alltäglichen Belastungen.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern aller Altersklassen

1020218001

**6433 Ötzerau, Hnr. 54,
Treffpunkt Feuerwehrhaus
Do, 20.09.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

1020218004

**6425 Haiming, Siedlungsstraße 2,
Treffpunkt Gemeinde
Do, 21.03.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000

1020218009

**6481 St. Leonhard i. P., Enger 171,
Treffpunkt Alpenhof
Mo, 20.05.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Traudi Haid,
T 0664/73420521

1020218012

**6471 Arzl i. P., Mairhof 7,
Pfarrraum Wald i. P.
Mi, 24.10.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter,
T 0650/3012730

1020218014

**6492 Imsterberg, Ried 4a,
Treffpunkt Volksschule
Di, 23.04.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann,
T 0699/11103801

5020218005

**6346 Niederndorferberg, Gränzing 35,
Schindelberg-Hof, Familie Kalt
Do, 11.10.2018, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kalt,
T 0664/3457233

5020218009

**6342 Rettenschöss, Ritzgraben 9,
Ritzgraben-Parkplatz
Di, 09.10.2018, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Schwaiger,
T 0676/3658155

6020218003

**6553 Langesthei, Innerlangesthei 29,
Treffpunkt Gemeinschaftshaus
Mo, 16.10.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele,
T 0650/4774151

6020218004

**6521 Fließ, Dorf 181,
Neue Mittelschule - Treffpunkt Parkplatz
Do, 18.10.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Gertud Denoth,
T 0699/10464267

8020218005

**6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16,
Volksschule
Mi, 27.03.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Johanna Hosp,
T 0699/19099118

8020218010

**6600 Ehenbichl, Schulweg 10,
Gemeindehaus
Mo, 22.10.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Margit Meier, T 0676/4884170

9020218002

**6276 Stummerberg, Hnr. 48, Volksschule
Di, 07.05.2019, 18.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Taxacher,
T 0664/4055541

9020218003

**6215 Achenkirch, Hnr. 73,
Lentererhof – Monika Lettinger
Mi, 03.10.2018, 14.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Lisa Wanka MSc
TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettinger,
T 0676/363204





PILATES FÜR ANFÄNGER

Pilates ist ein sanftes Ganzkörpertraining, das aus Dehn-, Kräftigungs- und Atemübungen besteht. Diese besondere Trainingsmethode dient nicht nur dem allgemeinen Körperwohlbefinden, sondern auch der Gesunderhaltung und ist eine gute Therapie, um Verspannungen zu lösen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020218027

6542 Pfunds, Stuben 253, Volksschule Do, 10.01., 17.01., 24.01., 31.01. und 07.02.2019, 18.15 - 19.30 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Edith Schmitt

TN-Beitrag: € 65,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Stadelwieser, T 0676/846236164

6020218028

6511 Zammerberg, Lahnbach 46, Feuerwehrhaus Do, 10.01., 17.01., 24.01., 31.01. und 07.02.2019, 20.15 - 21.30 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Edith Schmitt

TN-Beitrag: € 65,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes, T 0664/4401244

VITALGYMNASTIK – FÜR EINEN STARKEN RÜCKEN

Den Körper durch Atmung, Bewegungsübungen und Konzentration wahrnehmen lernen. Als Ausgleich oder Vorbeugung von Stresssituationen im Alltag. – In diesem Kurs erlernen die Teilnehmer/innen in Form von verschiedenen Zehn-Minuten-Übungen ein Wohlbefinden zu erreichen. Der Erfolg dieses Kurses liegt dann in der täglichen Anwendung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020218004

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Mo, 21.01.2018, 19.30 - 20.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: HM Maria Aufinger

TN-Beitrag: € 21,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

WELLNESSWORKOUT



Schöne Muskeln, straffe Haut, ein gesunder Rücken & elastische Faszien: Dieses Workout hilft dir, deinen Körper zu formen und fit zu werden! Wir kombinieren Kräftigungsübungen mit Elementen zur Förderung der Beweglichkeit, Koordination und Stabilisation. Mit der „Blackroll“ lösen wir im Anschluss Verklebungen der Faszien und schließen das Workout mit Entspannungselementen ab. – Fitnessmatte oder Handtuch bitte mitbringen!
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020218015

6672 Nesselwängle, Hnr. 77, Volksschule mittwochs, ab 26.09.2018, 19.00 - 20.40 Uhr, 10 UE

Trainer/in: Iris Wötzinger

TN-Beitrag: € 55,-

Anmeldung: Burgl Schneider, T 05675/6622

BAUCH-BEINE-PO

Bauch-Beine-Po ist ein Ganzkörpertraining mit Schwerpunkt Bauch, Beine, Po sowie Arme, Schultern und Rücken, bei welchem mit diversen Hilfsmitteln die Kraftausdauer verbessert wird.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020218015

6421 Rietz, Schulweg 4, Volksschule - Turnsaal Mi, 09.01., 16.01., 23.01., 30.01. und 06.02.2019, jeweils 18.30 - 19.45 Uhr, 7,5 UE

Trainer/in: Edith Schmitt

TN-Beitrag: € 65,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl, T 0664/3036790



FASZIEN WORKOUT

Du möchtest – Rückenschmerzen vorbeugen oder lindern, – Verspannungen lösen, – schön definierte Muskeln trainieren, – dein Bindegewebe straffen, – beweglicher werden und in der Gruppe Spaß am Sport haben? Dann ist dieser Kurs genau das Richtige für dich! Gemeinsam erleben wir die 4 Bereiche des Faszientrainings und lösen Verklebungen und Verspannungen mit der „Blackroll“.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8020218003

6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16, Volksschule donnerstags, ab 27.09.2018, 19.00 - 21.00 Uhr, 10 UE

Trainer/in: Iris Wötzinger

TN-Beitrag: € 55,-

Anmeldung: Johanna Hosp, T 0699/19099118

8020218004

6632 Ehrwald, Schulweg 4, Neue Mittelschule donnerstags, ab 08.11.2018, 19.30 - 21.10 Uhr, 10 UE

Trainer/in: Iris Wötzinger

TN-Beitrag: € 55,-

Anmeldung: Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 17 bis 24.

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at**.

Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z. B. nach Stichwort oder Datum suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

LFI NEWSLETTER



Wollen Sie regelmäßig per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden? Dann melden Sie sich auf unserer Homepage **tirol.lfi.at** unter **Service** für den LFI-Newsletter an.



© raz studio - stockadobe.com

EDV UND TECHNIK

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE



MFA-ONLINEANTRAGSTELLUNG

Schritt für Schritt zur erfolgreichen Antragstellung

Mit diesem Kurs erlernen Sie in rund 4 Unterrichtseinheiten (variiert je nach Erfahrung und Internetanbindung von 3-6 Stunden) die Onlineantragstellung. Sie können den Kurs orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolvieren.

Bei dieser interaktiven Onlineschulung werden Sie Schritt für Schritt durch die einzelnen Abläufe zur erfolgreichen Antragstellung geführt.

Inhalte: Digitale Hofkarte – Grundlagen der digitalen Flächenermittlung, eAMA – Überblick über das Internetserviceportal der Agrarmarkt Austria, Flächendigitalisierung und Antragstellung

Teilnahmebeitrag
€ 35,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an Elfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 18 Monate beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter
elearning.lfi.at



EDV-SCHULUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware

In diesen Onlinekursen können Sie sowohl als Einsteiger/-in als auch als Fortgeschrittene/r Ihre Kenntnisse erweitern und vertiefen. In diesen Lernprogrammen werden von der grundlegenden Bedienung über die einzelnen Programmfunktionen bis hin zur Lösungsfindung von komplexen Aufgabenstellungen praxisgerecht vorgestellt.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an Elfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb von 3 Monaten beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“



© Robert Kneschke - stockadobe.com

FÜHRERSCHEINKURSE



Traktorführerschein F zu B

Darf ich mit dem Führerschein der Klasse „B“ Traktor fahren, obwohl ich den Führerschein der Klasse „F“ nicht besitze? Die Lenkerberechtigung der Klasse „B“ (PKW) berechtigt zum Lenken von Kraftwagen (und somit auch Zugmaschinen) mit einer höchstzulässigen Gesamtmasse von max. 3.500 kg. Es dürfen auch Anhänger gezogen werden, wenn die höchstzulässige Gesamtmasse beider Fahrzeuge zusammen 3.500 kg nicht übersteigt. Mit dem Führerschein der Klasse „F“ (Traktor) dürfen Sie Zugmaschinen samt Anhänger lenken, deren höchstzulässige Gesamtmasse 3.500 kg übersteigt – bis zu max. 50 km/h Bauartgeschwindigkeit. Melden Sie sich zum Kurs „Führerschein der Klasse F“ im Ausmaß von 4 Theoriestunden und 4 praktischen Fahrstunden an. **Voraussetzung:** Gültiger Führerschein der Klasse „B“.

Fahrprüfungen für den Führerschein BE bei F-Führerschein (PKW mit schwerem Anhänger)

Das LFI Tirol und die Bezirkslandwirtschaftskammer Landeck organisieren wieder Übungs- und Prüfungsfahrten für den Führerschein BE. Dieser Führerschein berechtigt, mit dem PKW auch andere als leichte Anhänger zu ziehen (z.B. bei Viehtransporten). Mit nur einer Übungseinheit (Theorie und Praxis) und der ca. halbstündigen Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein BE einfach und schnell erwerben. Die theoretische Prüfung am Computer entfällt! Dieser Kurs findet jeweils im Frühjahr und im Herbst statt.

Voraussetzung: Führerscheine B (PKW) und F (Traktor) seit mindestens drei Jahren (ohne Unterbrechung).

Führerschein BE ohne F-Führerschein

Dieser berechtigt das Lenken eines Zugfahrzeuges der Klasse B und eines schweren Anhängers mit einem höchst zulässigen Gesamtgewicht bis maximal 3,5 Tonnen. Für den Erhalt des Führerscheines BE ist die Absolvierung einer theoretischen und praktischen Ausbildung im Gesamtausmaß von 7 Unterrichtseinheiten (3 UE Theorie + 4 UE Praxis) notwendig.

Kombiangebot: Traktor-Führerschein und schwerer Anhänger zum PKW (BE plus F)

Kursdauer: 7 Theorie- und 8 Fahrstunden
Voraussetzung: Gültiger Führerschein der Klasse „B“.

Anmeldung/Information:

Für das Oberland:

Johanna Wille, BLK Landeck,
T +43 5 92 92-2500

Für das Gebiet Unterland und Innsbruck/Umgebung:

Michaela Kranebitter, LFI-Kundenservice,
T +43 5 92 92-1111

LANDMASCHINEN IM STRASSENVERKEHR



E-Learning-Seminar auf e.lfi.at

Verkehrssicherheit und Bestimmungen im Straßenverkehr sind für Landwirtinnen und Landwirte ein unerlässliches und wichtiges Thema. Landmaschinen werden immer stärker und schneller. Der sichere Umgang damit ist demnach ein wichtiges Thema in der Landwirtschaft. Die präventive Verkehrssicherheit ist in diesem Zusammenhang ein besonderes Anliegen.

Intensive Verkehrskontrollen durch die Exekutive und rigorose Strafbestimmungen sind Realität und sollen dazu dienen, die Sicherheit im Straßenverkehr zu erhöhen. Wer land- und forstwirtschaftliche Maschinen betreibt, sollte mit den rechtlichen Bestimmungen vertraut sein. Dadurch kann Strafen vorgebeugt werden.

Mit diesem Onlinekurs ist es möglich, zu jeder Zeit und ortsunabhängig die aktuellen Anforderungen und gesetzlichen Bestimmungen zum Thema Traktor und landwirtschaftliche Geräte im Straßenverkehr in Anspruch zu nehmen.

Die gesetzlichen Bestimmungen von landwirtschaftlichen Geräten im Straßen-

verkehr (Kennzeichnung, Beleuchtung, Maße/Gewichte, Anhänger, Zulassung, ...) werden durch klar strukturierte und zeitlich überschaubare Lerneinheiten anschaulich vermittelt. Damit können Sie Ihre Wissenslücken in einzelnen Bereichen schließen.

Lerdauer: ca. 2,5 Stunden

Kosten: € 25,-

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T** +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an **E** lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“

SONSTIGES

KINDER SICHER UND GESUND AUF DEM BAUERNHOF

Toben, spielen, lernen – Kinder brauchen Freiraum für ihre persönliche Entfaltung.

Der Bauernhof bietet ihnen dazu alle Möglichkeiten. Damit den jungen Forschern und Entdeckern bei ihren Abenteuern nichts zustößt, müssen wir Erwachsene vorausschauend mögliche Unfallquellen ausschalten.

Dieser Vortrag zeigt, wie Sie eine sichere und kindgerechte Umgebung am Bauernhof gestalten können und mit vielen praktischen Tipps die Sicherheit für Kinder unterstützen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Menschen aus dem ländlichen Raum, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Schule am Bauernhof-Betriebe

1080918001

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule Mi, 26.09.2018, 19.30 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Viktor Feichtner

TN-Beitrag: die Kosten von € 19,- übernimmt die SVB

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

FAHRSCHULE

ipeter.

0512. 58 00 85

führerschein. & code 96.
klassen be & f
anhänger & traktor.

kaiser-jäger-straße 1 innsbruck
fahrerschule-peter.com, inhaber ing. peter unteregger



© Schule am Bauernhof Tirol

EINKOMMENS- KOMBINATION

ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT

ZERTIFIKATSLEHRGANG
SCHULE AM BAUERNHOF



Der Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof dient der Qualifikation von Bäuerinnen/Bauern und berechtigt Schulklassen am Hof über das geförderte LFI-Projekt „Schule am Bauernhof“ zu empfangen. Es handelt sich um eine natur- und erlebnispädagogische Ausbildung zur Bewusstseinsbildung, welche den Aufbau einer Erwerbskombination ermöglicht. Der Lehrgang umfasst 11 Tage (80 UE) und beinhaltet folgende Module: Rahmenbedingungen, Persönlichkeitsbildung/Kommunikation, Angebotsgestaltung, Abschluss.

Zielgruppe: Bäuerinnen/Bauern mit landw. Grundausbildung od. mind. 2-jährige praktische Tätigkeit in der Landwirtschaft, vollendetes 18. Lebensjahr

2050218044

6020 Innsbruck,

Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Start Di, 30.10.2018, 09.00-17.00 Uhr,
insgesamt 11 Tage, 80 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Karin Mayr (vorm. Astner), Katharina Putzer BEd MSc, Mag. Maria Joas, Mag. Gerald Kern, Monika Hueber, Mag. jur. Alexander Berger, Mag. Nicole Haas, Mag. Martin Krejcarek, Mag. Angelika Kirchmaier, Seminarbäuerin Monika Greier

TN-Beitrag: € 390,- (gefördert, ohne Förderung € 1.950,-), geförderter Preis für Personen mit landw. Betriebsnummer; zuzüglich Kosten für Mittagessen

Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof,
T 05 92 92-1106, erlebnis.lw@lk-tirol.at



© Schule am Bauernhof Tirol



© Schule am Bauernhof Tirol

SCHULE AM BAUERNHOF



Der Grundgedanke von Schule am Bauernhof (SaB) ist, Landwirtschaft nachhaltig erlebbar zu machen und den Bauernhof mit seinen idealen Voraussetzungen als Lernort zu nutzen. Ziel ist, Kinder auf ihren Weg zu mündigen, nachhaltig denkenden KonsumentInnen zu begleiten. Durch den unmittelbaren Kontakt mit den SchülerInnen haben Bäuerinnen/Bauern die Möglichkeit, ein realistisches Bild ihrer Arbeits- und Lebensweise zu vermitteln, die Besonderheiten der kleinstrukturierten Landwirtschaft aufzuzeigen sowie Verständnis für ihre Anliegen zu wecken. Schule am Bauernhof ist ein Teil des bundesweiten Projektes „Land- und Forstwirtschaft und Schule“, www.landwirtschaftundschule.at.

Bedeutung für Bäuerinnen/Bauern:

- Unterstützung bei der Abwicklung von geförderten Hofbesuchen
- Spannende, abwechslungsreiche Aufgabe
- Kontakt mit jungen Menschen, ehrlich entgegengebrachte Wertschätzung

SCHULE AM BAUERNHOF –
LEHRFAHRT: AUF INS
SCHÖNE SÜDTIROL!



Am Milchviehbetrieb Kassinghof in Vahrn (Käse, Himbeeren) ist Bäuerin Evelyn Gamper Oberhuber unter anderem Brotzeitbäuerin für Buffets, Milchbotschafterin in Schulen und bietet Hofführungen an.

Verena Niederkofler (Südtiroler Bäuerinnenorganisation) wird ebenfalls zu uns stoßen.

Kulinarisch stärken wir uns (Törggelen) am Buschenschank Griesserhof (Roter Hahn, UaB). In Mühlbach zeigt uns Familie Gasser ihren Santernhof mit biolog. Apfel- und Weinanbau, ökolog. Hofgestaltung und SaB. Wein und Apfelsaft gilt es zu verkosten.

Zielgruppe: SaB-AnbieterInnen, bei freien Plätzen auch interessierte Bäuerinnen/Bauern

2050218048

39040 Vahrn, Bozen, Italien, Kassinghof, Fam. Evelyn Gamper Oberhuber und Buschenschank Griesserhof, ebenfalls in Vahrn, Santerhof, Fam. Gasser in Mühlbach

Mi, 10.10.2018, 09.00 - 17.00 Uhr, 9 UE

TN-Beitrag: € 30,- (gefördert, ohne Förderung € 60,-) inkl. Bus und Besichtigungen

Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof,
T 05 92 92-1105, erlebnis.lw@lk-tirol.at

- Laufende Weiterbildungsmöglichkeiten, Erfahrungsaustausch
- Grundstein für innovative Möglichkeiten
- Einkommenskombination, auch außerhalb des geförderten Projektes erweiterbar (z.B. im touristischen Bereich)

Bedeutung für PädagogInnen/ SchülerInnen:

- Hinaus in die Wirklichkeit – außerschulischer Lernort mit Realbegegnungen
 - kompetenz- und handlungsorientiertes Lernen
 - kreatives Lernen, sinnliche Erfahrungen, nachhaltige Impulse
- Am 30.10.2018 startet der Zertifikatslehrgang „Schule am Bauernhof“. Weitere Informationen dazu finden Sie in diesem Kapitel in der Veranstaltungsankündigung.

Kontakt / Information:

LFI Tirol

Projekt Schule am Bauernhof

Projektleitung: Ing. Dipl.-Päd. Karin Mayr (vorm. Astner)

T +43 5 92 92-1106

E erlebnis.lw@lk-tirol.at

I www.schuleambauernhof.at

I tirol.lfi.at (unter Programm/Projekte)



www.facebook.com/schuleambauernhof
(Schule am Bauernhof Österreich)

**PÄDAGOGINNEN –
FORTBILDUNG:
VERBUNDEN SEIN – WIE WIR KINDER
WIEDER FÜR DIE NATUR BEGEISTERN**

LE

Spiel, Spaß und Kreativität mit natürlichen Materialien aus Garten, Wald und Feld! Viele Kinder haben wenig Naturbezug – man spricht von einem „Naturdefizitsyndrom“. In diesem Workshop bekommen Sie eine Einführung, warum der Kontakt mit der Natur für Kinder so wichtig ist. Weiters erhalten Sie viele Tipps, wie die Liebe zur Natur spannend und lebendig erweckt werden kann. Außerdem: Vorstellung aktueller Bildungsangebote für Schulen des LFI Tirol.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen, KinderbetreuerInnen, Kindergarten-, Hort-, FreizeitpädagogInnen, bei freien Plätzen SaB-AkteurInnen

2050218066

**6020 Innsbruck, Finkenberglweg 51,
Maxn Hof**

Sa, 20.10.2018, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: kostenlose Fortbildung für PädagogInnen in Zusammenarbeit mit der Hochschule Agrar- und Umweltpädagogik sowie mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen),
karin.mauracher@ph-tirol.ac.at bzw.
LFI Tirol – Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), erlebnis.lw@lk-tirol.at

**PÄDAGOGINNEN –
FORTBILDUNG:
IN KÄSEKASPAR'S KÜCHE**

NEU LE

Cremiges Joghurt, feiner Frischkäse, beste Butter ...

Aus Milch lassen sich leicht und im Handumdrehen – sogar im Klassenzimmer – die besten Sachen zaubern. Dafür muss man gar kein Käsekasper sein!

Wie das mit einfachen Mitteln funktioniert, zeigt uns Seminarbäuerin Alexandra Kammerlander auf ihrem Bauernhof. Einfach und ohne künstliche Zusatzstoffe stellen wir Joghurt, Frischkäse und Butter selber her. Außerdem dürfen wir bei einer Bauernhof-Erkundungstour den Weg der Milch kennenlernen.

Zielgruppe: PädagogInnen (Kindergarten, VS, Neue Mittelschule, ASO, SPZ, AHS Unterstufe, Poly), bei freien Plätzen SaB-AkteurInnen

8050218008

**6264 Fügenberg, St.-Pankraz-Weg 125,
Familie Kammerlander**

Fr, 29.03.2019, 14.30 - 17.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: kostenlose Fortbildung für PädagogInnen in Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen),
beatrix.roedlach@ph-tirol.ac.at,
Seminar-Nr.: 7F8TEK5B20 bzw.
LFI Tirol - Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), erlebnis.lw@lk-tirol.at

**PÄDAGOGINNEN –
FORTBILDUNG:
PFLANZEN, WIE HEISSEN SIE?**

NEU LE

Was wächst und blüht rund um uns? Was kann mit den Kindern in der Vegetationszeit beobachtet, was sogar geerntet und verkostet werden? Gemeinsam mit PflanzenexpertInnen bestimmen wir die gängigsten Blüten-, Kultur- und Wiesenpflanzen. Außerdem: Vorstellung aktueller Bildungsangebote für Schulen des LFI Tirol.

Zielgruppe: PädagogInnen aller Schultypen, KinderbetreuerInnen, Kindergarten-, Hort-, FreizeitpädagogInnen, bei freien Plätzen SaB-AkteurInnen

2050218063

**6020 Innsbruck, Finkenberglweg 51,
Maxn Hof**

Sa, 27.04.2019, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: kostenlose Fortbildung für PädagogInnen in Zusammenarbeit mit der Hochschule Agrar- und Umweltpädagogik sowie mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen),
karin.mauracher@ph-tirol.ac.at bzw.
LFI Tirol - Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), erlebnis.lw@lk-tirol.at

**PÄDAGOGINNEN –
FORTBILDUNG:
„GARTENLUST STATT ALLTAGSFRUST –
SÄEN, PFLANZEN, ERNTEN IM
KINDERGARTEN“**

NEU LE

Wir verraten Ihnen, wie Gemüseanbau und die Anzucht von Kräutern im Kindergartenalltag gelingen kann. Zusätzlich bekommen Sie von uns Tipps zu Gemüsesorten, die dem Kindergartenjahr und der für den Garten meist problematischen Sommerpause angepasst sind. Beim Basteln von Pflanzschildern dürfen Sie selbst aktiv werden und können sich im wahrsten Sinne des Wortes etwas aus dem Workshop mitnehmen! Außerdem: Vorstellung aktueller Bildungsangebote für Kindergärten des LFI Tirol.

Zielgruppe: KinderbetreuerInnen, Kindergarten-, Hort-, FreizeitpädagogInnen, bei freien Plätzen SaB-AkteurInnen

2050218064

**6080 Vill, Grillhofweg 100,
Tiroler Bildungsinstitut**

Do, 02.05.2019, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: kostenlose Fortbildung für PädagogInnen in Zusammenarbeit mit der Hochschule Agrar- und Umweltpädagogik sowie mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen),
birgit.eder@ph-tirol.ac.at bzw.
LFI Tirol - Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), erlebnis.lw@lk-tirol.at



© Schule am Bauernhof Tirol

**PÄDAGOGINNEN –
FORTBILDUNG:
„DEN LEBENSRAUM WALD
FÜR KINDER BEGREIFBAR MACHEN“**

NEU LE

Ausgerüstet mit Becherlupe, Augenbinden & Co. werden wir an diesem Tag selbst zu „Forschern des Waldes“ um – durch unterschiedlichste Spiele und Übungen, die praktisch mit Kindern umgesetzt werden können – den Wald zu erkunden. Neben dem praktischen Wissen über den Lebensraum Wald erfahren wir Tipps von der Planung und Organisation eines Walddages bis hin zur Elternarbeit. Außerdem: Vorstellung aktueller Bildungsangebote für Kindergärten des LFI Tirol.

Zielgruppe: KinderbetreuerInnen, Kindergarten-, Hort-, FreizeitpädagogInnen, bei freien Plätzen SaB-AkteurInnen

2050218065

**6080 Vill, Grillhofweg 100,
Tiroler Bildungsinstitut**

Di, 28.05.2019, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: kostenlose Fortbildung für PädagogInnen in Zusammenarbeit mit der Hochschule Agrar- und Umweltpädagogik sowie mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für PädagogInnen),
birgit.eder@ph-tirol.ac.at bzw.
LFI Tirol - Schule am Bauernhof (für LandwirtInnen), erlebnis.lw@lk-tirol.at

Green Care - Wo Menschen aufblühen

Fort- und Weiterbildungsangebote 2018/19



Die Grundlage der Qualität von Green Care-Angeboten auf aktiven Land- und Forstbetrieben stellt die Qualifikation der Bäuerinnen und Bauern dar. Die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) sowie die Forstlichen Ausbildungsstätten (FAST) bieten daher eine Reihe spezifischer Fort- und Weiterbildungen an, die auch für die Re-Zertifizierung von Green Care-Betrieben anerkannt werden.

Green Care-Lehrgänge

Green Care – Gesundheit fördern am Hof

Mit diesem Zertifikatslehrgang erwerben Sie grundlegende pädagogische Kompetenzen im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention am Bauernhof.

LFI Kärnten, Feb. 19, 168 UE

LFI Niederösterreich/LFI Oberösterreich, 13.11.18-8.5.19, 168 UE

LFI Salzburg/LFI Tirol, ab Herbst 18, 168 UE

LFI Vorarlberg, ab Frühjahr 19, 168 UE

Green Care – Gartenpädagogik am Hof

Mit diesem Zertifikatslehrgang erwerben Sie die Qualifikation zur Entwicklung gartenpädagogischer Programme am Bauernhof in Kooperation mit Sozialträgern, z.B. für Menschen mit Behinderungen oder ältere Menschen.

LFI Burgenland, Jän. bis Nov. 19, 197 UE

Green Care – Demenzbetreuung am Hof

Dieser Lehrgang vermittelt Ihnen die notwendigen Kompetenzen, um ein niederschwelliges, stundenweises Betreuungsangebot für ältere und/oder demenzerkrankte Menschen im familiären Umfeld am eigenen Hof anzubieten.

LFI Steiermark, 6.11.18 bis Jän. 19, 88 UE

Green Care – Tiergestützte Intervention am Bauernhof

Mit diesem Zertifikatslehrgang erhalten Sie eine umfassende Zusatzqualifikation zu Ihrer pädagogischen, therapeutischen bzw. sozialen Ausbildung, um tiergestützte Intervention mit landwirtschaftlichen Nutztieren auf Ihrem Bauernhof anbieten zu können.

LFI Steiermark, Apr. 19, 304 UE + Praktikum

Schule am Bauernhof

Mit diesem Zertifikatslehrgang erwerben Sie die Qualifikation, um halb- und ganztägige sowie mehrtägige „Schule am Bauernhof“-Programme auf Ihrem Betrieb anzubieten.

LFI Burgenland, auf Anfrage, 80 UE

LFI Niederösterreich, 16.1.19-10.4.19, 80 UE

LFI Oberösterreich, 23.10.18-25.4.19, 80 UE

LFI Steiermark, 26.11.18-8.4.19, 80 UE

LFI Vorarlberg, 17.1.19-6.4.19, 80 UE

LFI Wien, Jän. 19, 80 UE

Green Care Österreich office@greencare-oe.at

Für aktuelle Fort- und Weiterbildungsangebote in Ihrem Bundesland besuchen Sie bitte unsere Website www.greencare-oe.at/fort-und-weiterbildung

Sie bitte unsere Website www.greencare-oe.at/fort-und-weiterbildung

Waldpädagogik

Mit diesem Zertifikatslehrgang werden Sie zur zertifizierten Waldpädagogin/zum zertifizierten Waldpädagogen. Die Ausbildung gliedert sich in einzelne Module, die von unterschiedlichen Institutionen angeboten werden, darunter die Forstlichen Ausbildungsstätten (FAST) Ort, Ossiach und Pichl. Nähere Informationen und alle Termine finden Sie unter:

www.fastort.at, www.fastossiach.at,
www.fastpichl.at, www.waldpaedagogik.at,
www.schulewald.com

Green Care WALD – Gesundheit/Soziales

Dieser Lehrgang bietet Ihnen eine Zusatzausbildung im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention im Wald. Es handelt sich um ein offenes, modulares System, das mit bereits bestehenden Lehrgängen kombinierbar ist. FAST Ossiach, Herbst 18 und Frühjahr 19, 2 Module a 40 UE

Exkursion

Dreierhof, Maria Anzbach

Köglhof, Bernstein

Tagesstruktur für Menschen mit Behinderung, Tiergestützte Intervention, Schule am Bauernhof, Kinderbetreuung am Hof

LFI Wien, Mi 3.10.18

Infotage

Informationen zu Green Care – Wo Menschen aufblühen und den Green Care-Lehrgängen

Green Care – Gesundheit fördern am Hof

LFI Kärnten, Klagenfurt, Mi 12.12.18

LFI Niederösterreich, St. Pölten, Do 11.10.18

LFI Oberösterreich, Linz, Di 30.10.18

Green Care – Demenzbetreuung am Hof

LFI Steiermark, Graz, Mi 19.9.18

Green Care-Grundlagen

LFI Niederösterreich

Leader Region Kemptal, Krems und Zwettl,

Herbst 18

Soziale Dienstleistungen auf landwirtschaftlichen Betrieben

LFI Oberösterreich

Weinhaus Schmickl, Wallern, Mo 4.2.19

LK Kirchdorf Steyr, Bad Hall, Fr 1.2.19

Seminarhaus St. Klara, Vöcklabruck, Di 19.3.19

Workshops und Seminare

Green Care-Schwerpunkttag

Bauernhofkindergarten

LFI Oberösterreich, Pregarten,

Fr 16.11.18, 8 UE

Schnuppern am Green Care-Hof

LFI Oberösterreich

Purtscheller, Buchkirchen, Mo 22.10.18, 5 UE

Pointner, Windhaag, Mi 21.11.18, 5 UE

Haas, Pregarten, Do 29.11.18, 5 UE

Pointner, Windhaag, Mi 27.2.19, 5 UE

Haas, Pregarten, Do 14.3.19, 5 UE

Purtscheller, Buchkirchen, Mo 8.4.19, 5 UE

Marketing für Green Care-Betriebe

LFI Wien, Graz, Di 18.9.18, 8 UE

Geschäftsmodellentwicklung

für Green Care-Betriebe

LFI Kärnten, Klagenfurt, April 19

LFI Wien, Linz, Di 16.10.18, 8 UE

Green Care vernetzt! 2. Netzwerktreffen

für zertifizierte Green Care-Betriebe

LFI Wien, Nov. 18, 8 UE

„Ich sehe etwas, das du nicht siehst“ – Kinder mit Autismusspektrumsstörung in der TGI

ÖKL/TGI, Zacherlgut, Thalgau,

Sa 13.10.18, 8 UE

Achtsamkeit im tiergestützten Setting

ÖKL/TGI, tierapieHof, Eggenburg,

So 2.9.18. und So 30.9.18, 16 UE

Tagung

8. Green Care-Tagung

LFI Wien/Green Care Österreich, Wien,

April 19

www.greencare-oe.at

Angabengewähr: Kursorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2018. Änderungen und Ergänzungen sind den Veranstaltern vorbehalten. Aufgrund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programmänderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

PROJEKTRÄGER



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



PROJEKT SCHMATZI – SEMINARBÄUERINNEN



Spielend lernen über Ernährung und Landwirtschaft



Schmatzi in Bildungsstätten

Schmatzi unterstützt die Ernährungserziehung im Kindergarten und in der Volksschule durch methodisch-didaktische Lehr-, Lern- sowie Spielmaterialien. Bei einer Schmatzi-Schulung werden die PädagogInnen der teilnehmenden Bildungsstätten zu Materialien über heimische Lebensmittel eingeschult.

Schmatzi in der Volksschule:

Kosten: 240 €

Material: Schmatzi-Kiste & Schmatzi-Mappe

Schmatzi im Kindergarten:

Kosten: 150 €

Material: Schmatzi-Kiste & Schmatzi-Mappe

Schmatzi-Sinnesreise für Bildungsstätten

In 3 UE begeben sich die Kinder mit allen Sinnen auf die Reise durch die Welt der heimischen Lebensmittel und des Schmatzi-Spieleangebots.

Kosten: 3 € pro Kind
min. 15 Kinder / max. 25 Kinder

Schmatzi-Materialien für die Elternarbeit

Diese Materialien beinhalten Informationen und Spielangebote zu Lebensmitteln der Region, zahlreiche Rezepte, Lieder und vieles mehr für die Ernährungsbildung zu Hause.

Kosten: Jahreszeitenkalender 16 €, Schmatzi-Lieder CD 12 €, Buch „Schmatzi ... schlau genießen“ 18 €

Schmatzi-Lehrfahrt (für Schmatzi-SeminarbäuerInnen und TrainerInnen)

Vom 7. bis 8. November 2018 findet die erste Lehrfahrt für Schmatzi-SeminarbäuerInnen und Schmatzi-TrainerInnen nach Vorarlberg statt.

Das Programm reicht von innovativen Nachhaltigkeitskonzepten im Bereich Ernährung und Lebensmittel bis hin zu pädagogischen Inputs für Schmatzi-Schulungen und Veranstaltungen. Bei Interesse freuen wir uns über Ihre Kontaktaufnahme und Voranmeldung.



© Schmatzi – SeminarbäuerInnen



© Schmatzi – SeminarbäuerInnen

Informationen:

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen
Katharina Putzer, BEd MSc
T +43 5 92 92-1107
E erlebnis.lw@lk-tirol.at
I www.schmatzi.at, tirol.lfi.at

GREEN CARE

GREEN CARE – WO MENSCHEN AUFBLÜHEN!



Weiterbildung für soziale Dienstleistungen am Hof

Der Sammelbegriff Green Care umfasst das positive Zusammenwirken von Mensch, Tier und Natur. Im Projekt „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ wird Bäuerinnen und Bauern ermöglicht, ihre Landwirtschaft mit speziellen Dienstleistungen im sozialen Bereich zu kombinieren, um damit ein Zusatzeinkommen zu erwirtschaften. Die Kombination von Ressourcen am Hof mit den Kompetenzen von Familienmitgliedern (z.B. außerlandwirtschaftliche Berufsausbildung) oder externen Kooperationspartnern eröffnet hier Chancen. Die Marke „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ hat in folgenden vier Schwerpunktbereichen Angebote entwickelt:

- Arbeitsort Bauernhof (soziale Arbeit und Qualifizierung)
- Bildungsort Bauernhof (Wissensvermittlung und Erfahrungslernen)
- Gesundheitsort Bauernhof (Gesundheit fördern am Hof)
- Lebensort Bauernhof (Betreuung und Pflege)

Beispiel: Green Care-Auszeithof

Im Bereich „Gesundheitsort Bauernhof“ wurde mit dem „Green Care-Auszeithof“ eine Angebotsschiene zur Förderung der Gesundheit entwickelt. Eine Dienstleistung am Bauernhof spricht also Menschen an, die für ihre Gesundheit etwas tun wollen und die richtige Balance zwischen Ruhe und Aktivität suchen. Unter anderem soll dieser Schwerpunkt im Bildungsjahr 2018/2019 unterstrichen werden mit dem LFI-Zertifikatslehrgang „Green Care – Gesundheit fördern am Hof“. Diese Qualifizierung ist eine Voraussetzung, um als Green Care-Auszeithof ausgezeichnet zu werden.

Kontakt:

Green Care – Koordination Tirol
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T +43 5 92 92- 1151
E thomas.lorenz@lk-tirol.at

GREEN CARE



„Green Care – Wo Menschen aufblühen“ macht aktive land- und forstwirtschaftliche Betriebe zu Partnern der Sozial-, Gesundheits-, Bildungs- und Wirtschaftssysteme.

Der Bauernhof wird in Kooperation mit Sozialträgern und Institutionen zum Arbeits-, Bildungs-, Gesundheits- und Lebensort und ermöglicht eine Vielzahl an Angeboten und Dienstleistungen für junge und ältere Menschen, Menschen mit Behinderungen bzw. körperlichen und seelischen Belastungen. Im Mittelpunkt steht dabei die Interaktion zwischen Mensch, Tier und Natur am Hof.

Die Grundlage der Qualität von Green Care-Angeboten stellt die Qualifikation der BäuerInnen dar. Die Ländlichen Fortbildungsinstitute (LFI) bieten daher eine Reihe spezifischer Informations- und Weiterbildungsmaßnahmen an.

Infos unter: www.greencare-oe.at



© berc - Fotolia.com

DIREKT- VERMARKTUNG

LEHRFAHRT FÜR DIREKTVERMARKTER

Auch für Direktvermarkter ist es wichtig, verschiedene Betriebe und deren System und Angebot der Direktvermarktung zu besichtigen.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

207011314

Exkursionsziele

werden noch bekannt gegeben

Mo, 12.11. - Di, 13.11.2018,

jeweils 08.00 - 16.00 Uhr, 16 UE

TN-Beitrag: € 150,-

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

207011315

Exkursionsziele

werden noch bekannt gegeben

Mo, 05.11. - Di, 06.11.2018,

jeweils 08.00-16.00 Uhr, 16 UE

TN-Beitrag: € 150,-

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

HYGIENESCHULUNG



Hygiene bildet das Fundament zur allgemeinen Produktsicherheit und hygienische Grundkenntnisse werden in allen Ebenen der Lebensmittelproduktion benötigt.

Bei der Schulung werden Themen wie eine gute Hygienepraxis, HACCP, rechtliche Bestimmungen und Leitlinien für die bäuerliche Produktion behandelt.

Das Erstellen der nötigen Aufzeichnungen dazu sowie die Umsetzung am Betrieb werden gelernt.

Zielgruppe: Bäuerliche LebensmittelproduzentInnen

2070118005

Raum Innsbruck, Ort und Lokal

werden noch bekannt gegeben

Do, 08.11.2018, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 60,- (gefördert, ohne Förderung € 120,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

HYGIENESCHULUNG VON ZU HAUSE ABSOLVIEREN



Unkompliziert und jederzeit kann im Internet eine Auffrischung der verpflichtenden Hygieneschulung durchgeführt werden – eine bequeme und günstige Alternative zum Kursbesuch.

Personen, die mit Lebensmitteln umgehen – wie Direktvermarkter/-innen und Buschenschänker/-innen –, müssen regelmäßig eine Hygieneschulung absolvieren. Bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht werden die Schulungsnachweise und die praktische Umsetzung der Hygieneanforderungen am Betrieb kontrolliert.

Dauer und Inhalt

Sie erfahren alle wichtigen Inhalte der Lebensmittelhygiene und erhalten wertvolle Informationen und Beispiele für Dokumentationen in Form einer Unterlagen-sammlung. Um einen Schulungsnachweis zu erlangen, steht der Hygiene-Wissens-Check zur Verfügung. Dabei sind 30 zufällig ausgewählte Fragen aus allen Kapiteln der Hygiene zu beantworten. Können Sie 80 % der Fragen richtig beantworten, besteht die Möglichkeit, einen Nachweis für die erfolgreiche Hygieneschulung selbst auszudrucken. Der Wissens-Check dauert etwa 20 Minuten. Die Schulung kostet € 15,-.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T +43 5 92 92-1111** bzw. per E-Mail an **E lfi-kundenservice@lk-tirol.at** an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

BILDUNGSOFFENSIVE DIREKTVERMARKTUNG UND LEBENSMITTELQUALITÄT



Mit verschiedenen Angeboten werden Bäuerinnen und Bauern und DirektvermarkterInnen bei der Erhöhung der Markt-beteiligung sowie der landwirtschaftlichen Diversifizierung in Richtung Direktvermarktung unterstützt. Im Zusammenhang mit dem Projekt werden zahlreiche Weiterbildungskurse angeboten. Ziel ist es, die TeilnehmerInnen in ihrer betrieblichen Entwicklung zu unterstützen und die nachhaltige Bewirtschaftung zu stärken.



© Sonja Birkelbach - stock.adobe.com

Fleisch- und Milchverarbeitungskurse

Die TeilnehmerInnen können bei den praktischen Kursen erlernen, wie Rohprodukte zu hochwertigen Produkten veredelt werden und was dabei zu beachten ist. Das Erlernen von Produktionstechniken zur wirtschaftlichen Verarbeitung von Produkten findet unter der Einhaltung von HACCP bzw. einer guten Hygienepraxis statt. Somit bekommen die TeilnehmerInnen im Zuge des Praxiskurses einen Einblick in die hygienerechtlichen Anforderungen.



© Daniel Vincek - stock.adobe.com

Sensorik

Neben den Fleisch- und Milchverarbeitungskursen bieten wir einen Kurs zum Thema Sensorik und Produktequalität bei Milchprodukten an. Mit der Diskussion und dem Erfahrungsaustausch mit den TrainerInnen und in der Gruppe lernen die TeilnehmerInnen ihre Produkte besser einzuschätzen.

Information

Information zu den aktuellen Kursen finden Sie auf der LFI-Homepage unter tirol.lfi.at oder direkt bei uns:

LFI Tirol

Bildungsoffensive Direktvermarktung
und Lebensmittelqualität

Brixner Straße 1
6020 Innsbruck

T +43 664 602 598 1113

E maria.haller@lk-tirol.at

SENSORIK UND PRODUKTQUALITÄT BEI MILCHPRODUKTEN



Der Geschmack eines Milchproduktes kann einiges zur Verarbeitung verraten. Durch eine hohe Qualität können sich bäuerliche Direktvermarkter gut positionieren. Beim Kurs werden die Sinne sensibilisiert und moderne Sensorikmethoden trainiert. Ziel des Kurses ist, dass bäuerliche Milchproduzenten ihre eigenen Erzeugnisse besser einschätzen können. Mit der sensorischen Beurteilung kann auf Optimierungsmöglichkeiten rückgeschlossen werden.

Zielgruppe: Milch-DirektvermarkterInnen

9070118010

**6200 Strass i. Z., Rotholz 50a,
HBLFA Tirol**

Mi, 24.10.2018, 09.00 - 16.30 Uhr, 7,5 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 45,-

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

STEUERLICHES ZUR DIREKTVERMARKTUNG



Beim Kurs werden rechtliche Rahmenbedingungen sowie auch spezielle Themen (wie zum Beispiel die Registrierkassenpflicht) behandelt. Ausgelegt sind die Themen dabei auf landwirtschaftliche Einzelbetriebe, welche den Betriebszweig Direktvermarktung in großem oder auch in kleinem Umfang betreiben. Neben den rechtlichen Vorgaben sind auch Umsetzungsmöglichkeiten, welche es für den bäuerlichen Betrieb gibt, Thema.

Zielgruppe: Bäuerliche DirektvermarkterInnen

9070118011

**Tiroler Unterland, Ort und Lokal
werden noch bekannt gegeben**

Mi, 10.10.2018, 08.30 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Mag. jur. Alexander Berger,
Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503



FRISCH- UND WEICHKÄSE



Bei diesem 1-tägigen Kurs wird die Herstellung von Frisch- und Weichkäse, Produktion von Joghurt und Sauermilch, Verarbeitung von Topfen und Molke zu Finalprodukten sowie Hygiene bei der Milchverarbeitung vermittelt.

Zielgruppe: Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung

1070117003

6460 Imst, Meraner Straße 6,

**Landw. Landeslehranstalt -
Milchverarbeitungsraum**

Oktober 2018, 7 UE

TN-Beitrag: € 50,- (für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 25,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

SCHNITT- UND GRAUKÄSE

Beim 1-tägigen Kurs werden folgende Themen behandelt: Produktion von Schnitt- und Graukäse sowie Butter und Hygiene bei der Milchverarbeitung.

Zielgruppe: Milchverarbeitungsbetriebe und Einsteiger in die Milchverarbeitung

1070117004

6460 Imst, Meraner Straße 6,

**Landw. Landeslehranstalt -
Milchverarbeitungsraum**

Oktober 2018, 7 UE

TN-Beitrag: € 50,- (für Mitglieder der ARGE Qualitätsmilchprodukte € 25,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

HERSTELLUNG VON HARTKÄSE



In diesem 1-tägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten alles über die Hartkäseherstellung. Kulturenzüchtung und Kultureneinsatz bei Bergkäse, Herstellung von Bergkäse im Kupferkessel, einfache Kontrollmessungen, Salzung von Käse, Reifung und Pflege von Käse sowie Grundlagen der Hygiene bei der Käseherstellung.

Zielgruppe: Alle Interessierten, DirektvermarkterInnen

9070118009

**6200 Strass i. Z., Rotholz 50a,
HBLFA Tirol**

Fr, 05.10.2018, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 85,- (gefördert, ohne Förderung € 170,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503



WURST- UND KÄSEPLATTEN RICHTIG LEGEN



Ob zur Jause oder zum Verkauf im Hofladen. Eine schön gelegte „Jausenplatte“ ist ein Blickfang für Kundinnen und Kunden.

Mit der richtigen Schneidetechnik und den eigenen heimischen Produkten sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Idealerweise werden hofeigene Wurst- und Käseprodukte verwendet. Auch das Anfertigen von Obst- und Gemüsedekorationen wird vorgezeigt.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen

2070118006

**Ort und Lokal
werden noch bekannt gegeben**

Herbst 2018, 08.30 - 12.45 Uhr, 5 UE

TN-Beitrag: € 60,- (gefördert, ohne Förderung € 120,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger,
T 05 92 92-1503

BASISKURS MILCHVERARBEITUNG



Herstellung von Sauermilchprodukten, Molkegetränken, Sauerrahmbutter und Butterschmalz, Herstellung von Topfen, Graukäse, Weich-, Schnitt- und Hartkäse, Einsatz von Kulturen, einfache Kontrollmessungen, Reifung und Pflege von Käse, Produktbeurteilung und Käsefehler, Mikrobiologie und Hygiene, gute Herstellungspraxis und Eigenkontrolle (HACCP), Produktspezifikationen, Checklisten, Lebensmittelrecht. Der Kurs gilt auch als Hygieneschulung gemäß EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene.

Zielgruppe: Bäuerliche MilchverarbeiterInnen und Almpersonal

9070118007

6200 Strass i. Z., Rotholz 50a, HBLFA Tirol

Mo - Fr 12.11. - 16.11.2018,

09.00 - 17.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: HBLFA Tirol, T 05244/62262

9070118008

6200 Strass i. Z., Rotholz 50a, HBLFA Tirol

**Mo - Fr 26.11. - 30.11.2018, 09.00 - 17.00
Uhr, 40 UE**

TN-Beitrag: € 830,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: HBLFA Tirol, T 05244/62262

ONLINESCHULUNG „ALLERGENINFORMATION“



Allergeninformation zwingend notwendig

Lebensmittelunternehmer/-innen müssen ihre Kunden und Gäste über allergene Zutaten in offen angebotenen Speisen oder Getränken informieren. Diese „Allergeninformation“ kann schriftlich auf der Speisekarte oder mündlich durch dafür geschultes Personal erfolgen.

Verpflichtende Schulung auch online möglich

Die verpflichtende Schulung bei mündlicher Allergeninformation kann auch im Internet erfolgen. Bei der Onlineschulung werden die wesentlichen Inhalte und Anforderungen zur Allergeninformation erläutert und nützliche Unterlagen zur Verfügung gestellt.

Nach erfolgreicher Absolvierung der Schulung in Form eines Wissens-Checks, bei dem 16 von 20 zufällig ausgewählten Fragen richtig beantwortet werden müssen, kann der Schulungsnachweis selbst ausgedruckt werden.

Die Kosten für die Onlineschulung betragen € 15,-.

Der Schulungsnachweis und die Dokumentation im Betrieb sind bei Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht vorzuweisen.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T** +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an **E** lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG – WAS BEDEUTET DAS?



Lebensmittelunternehmer müssen über allergene Zutaten in Speisen oder Getränken informieren, die sie an Endverbraucher abgeben.

Inhalt: Wieso Allergeninformation, das Auslösen allergischer Reaktionen bzw. Unverträglichkeiten, allergene Stoffe gemäß Anhang II der VO (EU) Nr.1169/2011, Durchführung der Allergeninformation.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, alle Interessierten

9070918001

Bezirk Schwaz

Di, 16.10.2018, 20.00 - 22.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Michael Hölzl

TN-Beitrag: € 32,- (gefördert, ohne Förderung € 64,-)

Anmeldung: LK Tirol, Lena Sprenger, T 05 92 92-1503





URLAUB AM BAUERNHOF

BILDUNGSOFFENSIVE URLAUB AM BAUERNHOF

Innovation ist die Triebfeder für den touristischen Erfolg. Gerade mit dem Relaunch der Website UrlaubamBauernhof.at ergeben sich neue Möglichkeiten für bäuerliche VermieterInnen.

Inhalt

Um vor allem dem touristischen Online-Markt zukunftsfit zu begegnen, werden im Zuge der Bildungsinitiative vier Workshops zu den Themen Digitalfotografie, Textwerkstatt, Bewertungen und Qualität angeboten. Ziel der Veranstaltungen ist es, den Webauftritt der Höfe zu verbessern und damit den betrieblichen Erfolg der TeilnehmerInnen zu steigern.

Workshops

Die TeilnehmerInnen werden in den 4 Workshops auf die jeweiligen, sich ständig verändernden Marktbedingungen geschult. Vor allem die wachsenden Qualitätsansprüche der Gäste stehen im Vordergrund. Und das beginnt bereits bei Text und Bild. Nur hochwertige Bilder und aussagekräftige Texte können überzeugen. Außerdem dürfen Bewertungen als Marketinginstrument nicht vernachlässigt werden. Am Hof selbst punkten VermieterInnen mit einer angenehmen und stimmigen Wohnqualität. In den vier praxisorientierten Tages-Seminaren werden einfache Techniken geschult und wertvolle Tipps für die Anwendung im Alltag gegeben. Schließlich kann nur die Summe aller Maßnahmen eine Steigerung der Gäste-Anfragen und Buchungen bewirken.

Termin

Alle Workshops werden jeweils in den vier Regionen Tirols angeboten. Die Kursreihe startet Ende September mit dem Smartphone-Fotoworkshop.

Information:

Urlaub am Bauernhof
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1172, E uab@lk-tirol.at

SMARTPHONE-FOTOWORKSHOP

Mit professionellen Fotos den Buchungsumsatz steigern. Hochwertige und emotionale Bilder auf der Website haben großen Einfluss auf das Buchungsverhalten potentieller Gäste. Im Workshop lernen die TeilnehmerInnen neben den Grundregeln der Fotografie, wie man auch mit dem Smartphone, schnell und einfach, wirkungsvolle Fotos machen kann. Ein Einblick in die Bildbearbeitung rundet den Workshop ab.

Zielgruppe: Mitglieder von UaB

2060118002

Region Mitte,
genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Di 25.09.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Roland Defrancesco
TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

7060118002

Osttirol,
genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Mi 26.09.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

5060118001

Region Ost (Kufstein, Kitzbühel),
genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Mo 01.10.2018, 09.30 - 16.30 Uhr, 6 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

1060118002

Region West,
genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Di 02.10.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Roland Defrancesco
TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

TEXTWERKSTATT



Aussagekräftige Texte sind ein wesentlicher Bestandteil der eigenen Homepage. Wer seine Zielgruppe kennt, kann mit gezielten Botschaften seinen Gast von morgen überzeugen. In diesem Text-Workshop lernen die TeilnehmerInnen zeitgemäß und verkaufsorientiert zu texten. Praxisrelevante Hofbeschreibungen werden unter Betreuung der Trainerin erstellt und können sofort im beruflichen Alltag verwendet werden. Außerdem wird gezeigt, mit welchen Beiträgen man auch in den Sozialen Medien punkten kann.

Zielgruppe: Mitglieder von UaB

1060118001

6460 Imst, Meraner Straße 6,
Landw. Landeslehranstalt
Di, 06.11.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Mag. Birgit Oberhollenzer-Praschberger
TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof in Tirol, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

2060118001

6200 Rotholz, Nr. 46,
Landw. Landeslehranstalt
Mi, 21.11.2018, 09.30 – 16.30, 6 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

7060118001

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2,
Bezirkslandwirtschaftskammer
Mi 28.11.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

4060118001

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt

Do, 29.11.2018, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

QUALITÄTS-WORKSHOP



Mit dem stetigen Wachstum im Tourismus haben sich auch die Anforderungen der Urlaubsgäste an ihre Unterkunft stark geändert.

In diesem Kurs soll das Bewusstsein der TeilnehmerInnen für zeitgeistige Wohnqualität am Bauernhof geschärft werden. Unter anderem werden Themen wie Wohlfühlelemente, Raumgefühl und stimmiges Mobiliar in der Unterkunft behandelt.

Außerdem wird gemeinsam mit der Trainerin das eigene Potenzial analysiert, um die Wettbewerbsfähigkeit in der bäuerlichen Vermietung zu sichern.

Zielgruppe: Mitglieder von UaB

4060118002

Region Ost (Kufstein, Kitzbühel), genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Di 15.01.2019, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Hetti Mandler

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

2060118004

Region Mitte, genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Mi 16.01.2019, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Hetti Mandler

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

7060118003

Osttirol, genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Mo 28.01.2019, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Hetti Mandler

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

8060118001

Region West, genauer Ort wird noch bekannt gegeben
Mi 30.01.2019, 09.30 – 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Hetti Mandler

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

BEWERTUNGEN ALS MARKETINGINSTRUMENT



Durch online Gäste-Bewertungen Buchungen generieren! Immer mehr Urlauber entscheiden sich aufgrund von Bewertungen für eine Unterkunft. Ziel dieses Workshops ist es, den TeilnehmerInnen einen professionellen Umgang mit Bewertungen zu lernen und die Vorteile verschiedener Bewertungsportale näher zu bringen. Im Fokus steht auch der Urlaub am Bauernhof Bewertungsfragebogen und das Portal Trust You.

Zielgruppe: Mitglieder von UaB

1060118003

Region West, Frühjahr 2019, 8 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

2060118003

Region Mitte, Frühjahr 2019, 8 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

5060118002

Region Ost (Kufstein, Kitzbühel), Frühjahr 2019, 8 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172

7060118004

Osttirol, genauer Ort wird noch bekannt gegeben, Frühjahr 2019, 8 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), UaB Mitglieder erhalten 20% Reduktion auf den gesamten Kurs. Bei Teilnahme an allen 4 Bildungs-Workshops ist der 4. Kurs für alle TeilnehmerInnen auf € 25,- reduziert.

Anmeldung: Urlaub am Bauernhof, Helga Stauber, T 05 92 92-1172



Euer Spezialist für

- ❖ Vermarktung
- ❖ Vertrieb
- ❖ Verkauf
- ❖ Qualitätssicherung
- ❖ Bildung & Beratung

Urlaub am Bauernhof in Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
+43 5 92 92-1172, uab@lk-tirol.at
www.UrlaubamBauernhof.tirol
www.Alm.tirol





© auremar - Fotolia.com

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

UNTERNEHMENS- MANAGEMENT

**LQB –
ERFOLGREICHE
HOFÜBERGABE UND -ÜBERNAHME**



Einführung in das Thema. Erwartungen (Fragen).

Rechtliche Informationen: Erbrecht, Höfegesetz, Grundverkehrsrecht, Entfertigungsleistungen, Übergabevertrag, Übernahmewert, Steuerrecht, Sozialversicherungsrecht.

Familienmanagement: Das Besondere des bäuerlichen Familienunternehmens, Umgang mit Veränderungen, Zusammenleben der Generationen mit Lebensqualität, Gesprächskultur und Konfliktmanagement.

Existenzgründungsbeihilfe und Investitionsförderung.

Zielgruppe: HofübergeberInnen, HofübernehmerInnen, weichende Erben

4030218002

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Mi, 24.10.2018, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Hans Bachler, Angelika Wagner MSc, Mag. Peter Egger

TN-Beitrag: € 46,- (gefördert, ohne Förderung € 230,-), Kosten pro Betrieb

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030218003

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Do, 17.01.2019, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Mag. Peter Egger, Angelika Wagner MSc, Ing. Hans Bachler

TN-Beitrag: € 46,- (gefördert, ohne Förderung € 230,-), Kosten pro Betrieb

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030218004

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Do, 28.02.2019, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Angelika Wagner MSc, Ing. Hans Bachler, Mag. Peter Egger

TN-Beitrag: € 46,- (gefördert, ohne Förderung € 230,-), Kosten pro Betrieb

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

BETRIEBS- ENTWICKLUNG

MEIN BETRIEBSKONZEPT ALS BASIS FÜR DIE BETRIEBSENTWICKLUNG

In diesem Seminar erlernen Sie die Ausarbeitung eines Betriebskonzeptes, wie es als Grundlage für die Investitionsförderung benötigt wird. Ausgehend von der IST-Situation wird der Betrieb unter die Lupe genommen: Einkommen, Arbeitszeit, Stärken und Chancen des Betriebes. Darauf aufbauend werden mögliche Entwicklungsschritte abgeleitet und bewertet. Nutzen und Vorgehensweise werden anhand eines Beispielbetriebes diskutiert. Gleichzeitig sammeln die TeilnehmerInnen Ideen für das eigene Betriebskonzept.

Zielgruppe: BetriebsleiterInnen, die vor einer Investition stehen

1030318002

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West - Seminarraum
Di, 16.10., Di, 23.10.2018, 19.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: ABL Wolfgang Hirn, Ing. Dipl.-Päd. Johannes Reinalter

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

4030318002

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Di, 04.09.2018, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Christian Gasteiger, Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030318003

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Di, 09.10.2018, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger, Christian Gasteiger

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030318004

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Di, 11.12.2018, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger, Christian Gasteiger

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030318005

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Di, 29.01.2019, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger, Christian Gasteiger

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

4030318006

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Di, 09.04.2019, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger, Christian Gasteiger

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

7030318001

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2, Bezirkslandwirtschaftskammer
Do, 17.01.2019, 09.00 - 16.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Oliver Lassnig

TN-Beitrag: € 32,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600



© Jeanette Dietl - stock.adobe.com

WINTERTAGUNG 2019



Die 66. Wintertagung des Ökosozialen Forums findet von Montag, 28. Jänner bis Freitag, 1. Februar 2019, statt.

Traditionell wird die Wintertagung montags mit dem Agrarpolitiktag in Wien eröffnet. Folgende Fachkonferenzen finden statt:

Montag, 28. Jänner 2019

Agrarpolitik, Wien

Dienstag, 29. Jänner 2019

Ackerbau, Niederösterreich
Berg & Wirtschaft, Tirol

Mittwoch, 30. Jänner 2019

Geflügelhaltung, Steiermark
Landtechnik, Niederösterreich
Weinwirtschaft, Niederösterreich

Donnerstag, 31. Jänner 2019

Gemüse-, Obst- und Gartenbau, Wien
Schweinehaltung, Oberösterreich
Grünland- und Viehwirtschaft I, Steiermark
***NEU: Bildung, Wien

Freitag, 01. Februar 2019

Grünland- und Viehwirtschaft II, Steiermark
Kommunikation, Wien

Anmeldung unter www.ökosozial.at

MEIN HOF – MEIN WEG



Die Online-Plattform „Mein Hof – Mein Weg“ des Ländlichen Fortbildungsinstitutes Österreich stellt Ihnen unter meinhof-meinweg.at verschiedenste Informationen und Werkzeuge rund um das Thema Innovation zur Verfügung. Zu den Angeboten der Online-Plattform „Mein Hof – Mein Weg“ zählen:

Ideenvielfalt

Inspirieren und Mut machen – Bäuerinnen und Bauern aus allen Bundesländern stellen auf der Online-Plattform „Mein Hof – Mein Weg“ ihre großen und kleinen Innovationen im Betrieb vor. Profitieren Sie von deren Erfahrungsschatz und holen Sie sich Motivation und Information aus der Vielfalt erfolgreich umgesetzter Ideen.

Exkursionen

Austauschen – Gelegenheit, sich mit innovativen Bäuerinnen und Bauern direkt auszutauschen und einen Blick hinter deren Hoftore zu werfen, bieten zahlreiche Exkursions-Betriebe in ganz Österreich. Ob Führung, Produktverkostung, Workshop oder Schulung – Sie können zwischen verschiedenen Möglichkeiten wählen, um aus erster Hand Innovationen zu erleben.

Vernetzung

Gemeinsam statt einsam – die Möglichkeit, sich mit anderen zu vernetzen, bietet der „Treffpunkt“. Hier können Sie Kontakte zu anderen Bäuerinnen und Bauern, zu Personen aus den Bereichen Verarbeitung, Handel, Wissenschaft, Beratung etc. knüpfen und sich mit ihnen zu Ihren Ideen und Fragen austauschen.

Bildung und Beratung

Wissen im Überblick – hier gibt es eine kompakte Übersicht über Veranstaltungen zum Thema Innovation und über weitere für Sie relevante Bildungs- und Beratungsangebote in ganz Österreich. Zu ausgewählten Themen und Fragestellungen entlang Ihres neuen Weges können Sie sich mit Hilfe weiterführender Links fachlich vertiefen.

Sechs Gründe, warum Sie bei „Mein Hof – Mein Weg“ dabei sein sollten

1. Teilen Sie Ihre Erfolgsgeschichte.
2. „Open Knowledge“: Wissen weitergeben und informieren.
3. Teil der Lösung oder Teil des Problems?
4. Gleichgesinnte finden und Teil der Gemeinschaft sein.
5. Wer alleine arbeitet, addiert. Wer zusammenarbeitet, multipliziert.
6. Werden Sie zum Exkursionsbetrieb.

Ausführliche Informationen erhalten Sie unter www.meinhof-meinweg.at

lk Landwirtschaftskammer
Tirol

Wir beraten Sie! Infos zur LK-Beratung:
tirol.lko.at/beratung

Innovatives und unternehmerisches Denken als Schlüssel zum Erfolg! Die LK Tirol und das LFI Tirol veranstalten den ersten landesweiten bäuerlichen Unternehmertag. Innovative BetriebsleiterInnen geben einen Einblick in ihre betriebliche Entwicklung und ihre Betriebsstrategie. Fachvorträge von ExpertInnen runden das Programm ab. In den Pausen können Sie sich über die Arbeitskreisberatung, die Innovationsberatung oder über das

Projekt „Green Care“ informieren. Der Erfahrungsaustausch mit KollegInnen steht an diesem Tag im Vordergrund. Die Verleihung des Innovationspreises 2018 rundet das Programm ab und holt innovative Betriebe vor den Vorhang.

Zielgruppe: Landwirte/Landwirtinnen, Interessierte

Ort: noch offen

Termin: Sa, 24.11.2018, 09:00 – 15:30 Uhr

Anmeldung:

LFI-Kundenservice, T +43 5 92 92-1111



© Monkey Business - stock.adobe.com

ARBEITSKREISBERATUNG

Erfolgreich in die Zukunft

Arbeitskreise sind Gruppen von 10 bis 20 Bäuerinnen und Bauern, die das gleiche Ziel verfolgen, nämlich ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Sie schließen sich für eine bestimmte Zeit zusammen, um ihr betriebliches Wissen und Können zu vertiefen bzw. zu erweitern. Schwankende Preise, steigende Kosten und neue Rahmenbedingungen stellen Betriebe vor große Herausforderungen. Um Einkommensverluste zu vermeiden bzw. zu lindern, ist frühzeitig auf Veränderungen zu reagieren. Die Arbeitskreisberatung bietet eine wirksame Unterstützung, die richtige Strategie für Ihren Betrieb zu finden. Sie hilft weiters die Produktion zu optimieren, Kosteneinsparungspotenziale zu finden, Leistungsreserven auszuschöpfen und den wirtschaftlichen Erfolg zu verbessern. Die Arbeitskreisberatung ist eine spezielle Qualifizierungsmaßnahme, die ganz auf die Bedürfnisse der Mitglieder ausgerichtet ist. Sie umfasst drei Schwerpunkte:

Praxisorientierte Weiterbildung

In den Arbeitskreisen werden Weiterbildungsveranstaltungen ganz nach den Wünschen und Interessen der Mitglieder angeboten. Es werden Jahresschwerpunkte festgelegt, die im Rahmen von Vorträgen, Seminaren, Exkursionen und Betriebsbesichtigungen umgesetzt werden. Dem Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern wird besonders viel Platz eingeräumt. Um einen hohen Praxisbezug sicherzustellen, finden viele Arbeitskreistreffen auf Betrieben in Form von Feldbegehungen, Stallseminaren und Betriebsbesichtigungen statt.

Datenaufzeichnungen und Betriebszweigauswertungen

Aufzeichnungen sind eine Voraussetzung, um den Überblick zu bewahren und Schritte zur weiteren Betriebsentwicklung gut zu planen. Die Auswertungen der Betriebsdaten beziehen sich auf biologische und ökonomische Leistungen und Kosten. Durch die Betriebszweigauswertung können die Arbeitskreisbetriebe ihr eigenes Leistungspotenzial im Vergleich zu anderen

Mitgliedern des Arbeitskreises sowie zur Landes- und Bundesauswertung erkennen und Verbesserungen einleiten. Die einzelbetrieblichen Optimierungsschritte werden in der Gruppe diskutiert und bei Bedarf weiterverfolgt.

Fachberatung

Ergänzend zur Weiterbildung können Arbeitskreismitglieder eine fachlich fundierte Beratung in Anspruch nehmen. Auf Basis der Betriebszweigauswertung und einer Betriebsbegehung werden Maßnahmen zur Verbesserung der Produktion gemeinsam mit den Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern festgehalten.

Wissensvorsprung sichern

Ihr Vorteil als Arbeitskreismitglied liegt darin, dass Sie genau wissen, wo Sie stehen, was umgesetzte Maßnahmen gebracht haben und wo noch weiterer Handlungsbedarf besteht. Zusätzlich verfügen Sie über zuverlässige Informationen für die Planung und Entscheidung der zukünftigen Betriebsausrichtung.

Die Landwirtschaftskammer Tirol und das LFI Tirol bieten in Zusammenarbeit mit Erzeugerorganisationen und Fachverbänden nachfolgende Arbeitskreise an:

Arbeitskreis Milchproduktion

Der Arbeitskreis Milchproduktion bietet eine wirksame Unterstützung für Milchviehbetriebe, die richtige Strategie für Ihren Betrieb zu finden. Die Arbeitskreisberatung hilft weiters, die Produktion zu optimieren, Kosteneinsparungspotenziale zu finden, Leistungsreserven auszuschöpfen und den wirtschaftlichen Erfolg in der Milchviehhaltung zu verbessern.

DI Johann Thurner

T +43 5 92 92-1805

E johann.thurner@lk-tirol.at

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

MutterkuhhalterInnen stehen immer wieder vor wichtigen wirtschaftlichen und persönlichen Herausforderungen. Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung bie-

tet eine wirksame Unterstützung, um den Betriebszweig Mutterkuhhaltung erfolgreich zu führen. Zudem ist der Arbeitskreis eine Plattform, um gemeinsam mit Beratungskräften, Berufskolleginnen und Berufskollegen gute Lösungen für den eigenen Betrieb zu finden. Die Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und die Anpassung der Mutterkuhhaltung an künftige Rahmenbedingungen sind dabei oberstes Ziel.

Christian Ruetz

T +43 5 92 92-1814

E christian.ruetz@lk-tirol.at

Arbeitskreis Unternehmensführung

Im Arbeitskreis Unternehmensführung werden gesamtbetriebliche Aufzeichnungen analysiert und Kennzahlen der Wirtschaftlichkeit, Liquidität und Stabilität ausgewiesen. Der Arbeitskreis bietet Betrieben aller Produktionsbereiche eine wertvolle Unterstützung, um betriebliche und private Geldflüsse zu erfassen und auszuwerten. Landwirtinnen und Landwirte sind mehr denn je als Unternehmerinnen bzw. Unternehmer gefordert!

Romana Painer, MA

T +43 5 92 92-1208

E romana.painer@lk-tirol.at

Arbeitskreis Tiroler Bergglamm

Schafhalterinnen und Schafhalter stehen immer wieder vor wirtschaftlichen, persönlichen und vor allem produktions-technischen Herausforderungen. Der Arbeitskreis Tiroler Bergglamm bietet eine Unterstützung, um sich diesen Herausforderungen zu stellen und die Schafhaltung wirtschaftlich zu führen. Zusätzlich soll sichergestellt werden, dass die Lammfleischproduktion weiterhin eine erfolgreiche Alternative für die Tiroler Grünlandwirtschaft bleibt.

Alexander Siess, BE

T +43 5 92 92-1853

E alexander.siess@lk-tirol.at



© amehci181 - Fotolia.com

PFLANZEN- PRODUKTION

VERPFLICHTENDE WEITERBILDUNG

WEITERBILDUNG FÜR DEN PFLANZENSCHUTZ-SACHKUNDEAUSWEIS VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Onlinekurs Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis

Personen, welche einen Pflanzenschutz-Sachkundeausweis besitzen, benötigen für eine Verlängerung fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps zu den Themen Rechtsgrundlagen, Integrierter Pflanzenschutz, Schadursachen und ihre Diagnose, Pflanzenschutzmittelkunde, Pflanzenschutzgerätetechnik und Anwenderschutz.

Dauer und Anerkennung

Dieser Onlinekurs dauert 5 Stunden und wird mit 5 Stunden Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T +43 5 92 92 92-1111** bzw. per E-Mail an **E lfi-kundenservice@lk-tirol.at** an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

ÖPUL-WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund!

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ oder „BIO“ teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2018 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Für „Vorbeugender Grundwasserschutz auf Ackerflächen“ sind es 12 Stunden. In diesem Kurs lernen Sie den Boden näher kennen. Sie erfahren wie der Boden zusammengesetzt ist und lernen die Zusammenhänge der einzelnen Bodenbestandteile kennen. Sie erfahren wichtiges über den Humus und einige Bodenlebewesen werden vorgestellt. Praktische Tipps zur Bodenverbesserung und Erosionsvermeidung und aktuelles über Begrünungen runden den Kurs ab.

Dauer und Anerkennung für UBB/BIO oder GW

Dieser Onlinekurs dauert ca. 120 Minuten und wird mit 2 Stunden Weiterbildung für die Maßnahme UBB bzw. BIO oder Grundwasserschutz anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag: € 25,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter **T +43 5 92 92 92-1111** bzw. per E-Mail an **E lfi-kundenservice@lk-tirol.at** an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

GRÜNLAND



ÖPUL-WEITERBILDUNGSPFLICHT

UBB und BIO-Betriebe ohne ÖPUL-Weiterbildung müssen diese noch 2018 nachholen!

Ab 1.1.2019 starten dazu Betriebskontrollen durch die Agrarmarkt Austria (AMA). Betriebe des laufenden Umweltprogrammes ÖPUL 2015 mit ÖPUL-Maßnahmen UBB (umweltgerechte biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung) bzw. BIO (biologische Wirtschaftsweise) müssen 5 Stunden ÖPUL-Weiterbildung nachweisen. Zum Nachweis, dass eine maßgeblich im Betrieb tätige Person 5 Stunden Weiterbildung absolviert hat, ist eine Kursbesuchsbestätigung bei der Betriebskontrolle vorzulegen.

Für die restlichen Monate des Jahres 2018 wurden noch Weiterbildungsveranstaltungen organisiert.

Die Kurstermine und die entsprechenden ÖPUL-Anrechnungen können am einfachsten auf der LFI-Homepage tirol.lfi.at gefunden werden.

Tip: Unter den Menüpunkten „Erweiterte Suche“ / „Anrechenbarkeiten“ / „ÖPUL-UBB“ oder „ÖPUL-BIO“ liefert dann das Anklicken der „Suche“ die vorhandenen Kursangebote (inkl. Online-Kurse).

Es wird empfohlen, einen passenden Kurs auszuwählen und sich über das LFI-Kundenservice, T +43 5 92 92-1111 anzumelden.

Falls Sie sich für einen Onlinekurs zur Absolvierung Ihrer ÖPUL-Weiterbildungspflicht entscheiden, müssen Sie sich bis **spätestens 12.12.2018 angemeldet** haben. Es gilt zu beachten, dass Sie dann eigenverantwortlich die Teilnahmebestätigung bis 31.12.2018 ausgedruckt haben müssen.

GRÜNLANDVERBESSERUNG UND PFLEGE

Die Erzeugung eines qualitativ hochwertigen Grundfutters setzt einen gesunden Pflanzenbestand voraus. Deshalb können Grünlandverbesserungen, Bestandeslenkung sowie Pflege und eine gezielte Übersaat (z.B. Saatgutauswahl und Technik) von großer Bedeutung sein.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6100118007

6522 Kauns, Gemeindesaal

Mi, 15.05.2019, 19.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Lukas Peer

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortskammervertreter Martin Eiterer, T 0676/3201491

FELDBEGEHUNG

Beurteilen des Pflanzenbestandes (Grasnarbe, Aufbau, Nutzungszeitpunkt), Abschätzen des Ertrages, Besprechen von Bewirtschaftungsmaßnahmen (Pflege, Düngung, Intensität, Pflanzenschutz).

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

8100118001

Gemeinde Breitenwang

Mi, 22.05.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lukas Peer

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703



DEN WERT DER BETRIEBSEIGENEN FUTTERMITTEL ERKENNEN UND VERBESSERN

TGD

Einflussfaktoren auf Pflanzenbestand und Futterqualität; Der ideale Pflanzenbestand einer Dauerwiese; Ungräser und Unkräuter; Ursachen für Fehlentwicklungen im Pflanzenbestand; Verbesserungsreserven (Düngung, Nutzung, Nachsaat); Optimaler Technischeinsatz am Grünland; Vermeidung von Futtermittelschmutzung; Futterernte und Konservierung; Qualitätsvorsprung durch Heutrocknung; Sinnenbewertung; 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6100118006

6524 Kaunertal, Feichten 134, Quellalpin Do, 24.01.2019, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Lukas Peer

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortskammervertreter Herbert Praxmarer, T 0664/2330568

UMWELTGERECHTE LANDWIRTSCHAFT – SCHULUNG ZUR UBB MASSNAHME IM ÖPUL 2015

UBB

Für die Weiterbildung von UBB-Betrieben (Umweltgerechte, Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung) bietet dieser Kurs einen maßgeschneiderten Themen-Mix. Die Landwirtschaft trägt zur Vielfalt der Arten und Lebensräume bei: Landschaftselemente, nachhaltige Flächenbewirtschaftung, fachgerechte Düngung. Weitere Themen: Qualitätssicherung von Pflanzenbestand, Boden und Wasser, auch im Lichte von Klimawandel und Elementarereignissen. Was ist beim Futter von Biodiversitätsflächen zu beachten?

Zielgruppe: BewirtschafterInnen von ÖPUL-Betrieben mit UBB Maßnahme, weitere in diesen Betrieben tätige Personen.

1100118003

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West

Fr, 09.11.2018, 08.30 - 14.00 Uhr,

Registrierung ab 08.00 Uhr möglich, 6 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice oder BLK Imst, T 05 92 92-1111 oder 05 92 92-2100

1100118004

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West

Fr, 23.11.2018, 08.30 - 14.00 Uhr,

Registrierung ab 08.00 Uhr möglich, 6 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice oder BLK Imst, T 05 92 92-1111 oder 05 92 92-2100

BERGBAUERN TAG, SCHWERPUNKT GRÜNLAND

TGD BIO UBB

In dieser Schulung werden folgende Inhalte behandelt: Funktionen und Leistungen der Grünlandwirtschaft im Berggebiet, Dauerwiesenmischungen für Trockenlagen, Düngung im Grünland – Aktionsprogramm Nitrat, Wühlmausregulierung. Abschließend findet noch ein Praxisteil statt, bei dem über bodenschonende Grünlandtechnik referiert wird. – 1 TGD-Stunde.

Zielgruppe: BewirtschafterInnen von ÖPUL-Betrieben mit BIO- oder UBB Maßnahme, weitere in diesen Betrieben tätige Personen.

2100118003

6094 Axams, Lindenweg 4, Lindensaal Sa, 13.10.2018, 09.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Lukas Peer, ABL Ing. Hannes Auer, Dr. Karl Buchgraber

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

2100118004

6115 Kolsassberg, Rettenbergstraße 60, Jagerhof

Fr, 12.10.2018, 09.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Lukas Peer, ABL Ing. Hannes Auer, Dr. Karl Buchgraber

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

6100118005

6491 Schönwies, Dorf 20, Gemeindeamt Sa, 27.10.2018, 09.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Lukas Peer, Dr. Karl Buchgraber

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



ÖPUL-WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

UBB BIO ONLINE i

Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2018 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. Dieser Kurs vermittelt praktische und hilfreiche Informationen zur zeitgemäßen Grünlandbewirtschaftung. Der Lebensraum Grünland und deren Lebewesen werden vorgestellt, sowie der Nutzen von Biodiversitätsflächen sowie Landschaftselementen erklärt. Sie lernen Faktoren, die auf den Pflanzenbestand Einfluss haben, kennen und bekommen Informationen zum optimalen Nutzungszeitpunkt und zur bedarfsgerechten Düngung. Es wird auch auf die häufigsten Bewirtschaftungsfehler und deren Vermeidung eingegangen.

Dauer und Anerkennung für UBB und BIO

Dieser Onlinekurs dauert ca. 120 Minuten und wird mit 2 Stunden Weiterbildung für die Maßnahme UBB bzw. BIO anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 25,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an E.lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at



ACKERBAU



ÖPUL-WEITERBILDUNGSVERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – Was soll ich anbauen?

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ teilnehmen, müssen Biodiversitätsflächen mit mindestens 4 insektenblütigen Mischungspartnern anlegen. Welche Pflanzen warum dafür geeignet sind, erfahren Sie in diesem Kurs. Weiters erfahren Sie Grundlegendes zum Thema biologische Vielfalt bzw. Biodiversität. Praxisorientierte Tipps und Empfehlungen für die Anlage von Biodiversitätsflächen sind ebenfalls Bestandteil des Kurses.

Dauer und Anerkennung für UBB und BIO

Dieser Onlinekurs dauert ca. 60 Minuten und wird mit 1 Stunde Weiterbildung für die Maßnahme UBB bzw. BIO anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 20,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at



© pingpao - stock.adobe.com

ÖPUL-WEITERBILDUNGSVERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Stickstoff im Ackerbau

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Vorbeugender Grundwasserschutz auf Ackerflächen“ teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2018 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 12 Stunden. Für „Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung“ sind es 5 Stunden. In diesem Kurs lernen Sie den Stickstoff näher kennen. Sie erfahren wichtiges über die Bedeutung von Stickstoff in der Landwirtschaft und die Regelungen und Standards zur Stickstoffdüngung. Anhand von 23 Ackerkulturen erhalten Sie wertvolle Informationen zur optimalen Stickstoffversorgung und Düngung der Kulturpflanzenbestände. Sie können interaktiv schlagspezifische Düngeberechnungen erstellen, wo die Höchstmengen nach NAPV, ÖPUL-GW und der Wasserrechtsnovelle Steiermark berücksichtigt werden. Praktische Tipps zur Stickstoffeffizienz, Vermeidung von negativen Auswirkungen von Stickstoffüberschüssen im Ackerbau runden den Kurs ab.

Dauer und Anerkennung für GW oder UBB

Dieser Onlinekurs dauert je nach gewählter Variante 2 oder 3 Stunden und wird folglich als Weiterbildung für die Maßnahme GW oder UBB anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 25,- pro Person – 2 Stunden
€ 30,- pro Person – 3 Stunden

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

GARTENBAU

HÜGEL-, HOCH- UND KRÄUTERBEET – AUFBRUCH IN EIN NEUES GARTENZEITALTER

Gartenarbeit und Ergonomie sind kein Gegensatz mehr. Durch diese besonderen Formen des Gärtnerns wird nicht nur der Rücken geschont, sondern auch das Gemüsebeet vor der Schneckenplage. Hügel-, Hoch- und Kräuterbeet gewinnen aufgrund der vorteilhaften Bewirtschaftung immer mehr an Bedeutung. Dieser Kurs zeigt Ihnen, was diese Beete zu bieten haben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7100418001

9942 Obertilliach, Dorf 55, Pfarrheim Di, 23.04.2019, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin
Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Mitterdorfer,
T 0664/9218492

HOCHBEET ANLEGEN – GEWUSST WIE!



Hochbeete sind aus modernen und traditionellen Hausgärten nicht mehr wegzudenken. Vom Baumarkt bis zum Diskonter haben viele Anbieter teure Bausätze sowie künstliche Nährstoffmischungen im Sortiment. Wir möchten auf günstige und einfache Weise unser selbstgebautes Beet sinnvoll befüllen und bepflanzen. Neben dem richtigen Füllmaterial wird auch geeignetes Pflanzgut für das erste Anbaujahr sowie eine passende Fruchtfolge für die nächsten Jahre besprochen.

Mitzubringen: Gartenhandschuhe

Zielgruppe: Interessierte, Gartenfreunde

8100418001

6675 Tannheim, Oberhöfen 2, Martina's Garten

Fr, 26.04.2019, 14.00 – 17.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Ingeborg Strobl

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,
T 05 92 92-2703

16,50 €



Ein Buch der etwas anderen Art

Das Vogeljahr im Tiroler Garten

Ab sofort ist dieses besondere Buch zum Preis von € 16,50 zuz. Porto beim Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine unter gruenes.tirol@lk-tirol.at oder Tel. 059292-1521 erhältlich.

ERDÄPFEL SETZEN – ABER RICHTIG!

NEU!

Zu Großmutter's Zeiten war der Kartoffelanbau noch weit verbreitet und eine ernstzunehmende Notwendigkeit für die ganzjährige Versorgung mit Lebensmitteln. In der heutigen Zeit ist die Kartoffel im Außerferner Garten oder Erdäpfelacker teilweise in Vergessenheit geraten. Wir möchten an diesem Nachmittag den fachgerechten Anbau der tollen Knolle mit verschiedenen Methoden erlernen. Außerdem werden das Anlegen eines Erdäpfelackers sowie die richtige Sortenauswahl besprochen.

Zielgruppe: Interessierte, Gartenfreunde

8100418002

6675 Tannheim, Oberhöfen 2,

Martina's Garten

Fr, 10.05.2019, 14.00 – 17.20 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Ingeborg Strobl

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,
T 05 92 92-2703

OBSTBAU

ZERTIFIKATSLEHRGANG AUSBILDUNG ZUM EDELBRANDSOMMELIER



Edelbrand- und Likörproduzenten, Mitarbeiter in Most- und Buschenschenken und interessierte Personen eignen sich Wissen an über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation. Neben der Vermittlung der Produktionsgrundlagen wird auch besonderer Wert gelegt auf die Vermittlung diverser Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, das Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur. Die Absolventen werden befähigt, selbständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen.

Zielgruppe: Interessierte, Edelbrand- und LikörproduzentInnen, MitarbeiterInnen in Most- und Buschenschenken, ServicemitarbeiterInnen Gastronomie

2100318001

6020 Innsbruck,

**Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik
und weitere Veranstaltungsorte**

Block 1: 21.-23.03.2019,

Block 2: 25.-27.04.2019,

Block 3: 02.-04.05.2019,

Block 4: 23.-25.05.2019,

Prüfung: 07.06.2019, 128 UE

TN-Beitrag: € 1.950,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

SONSTIGES

INFORMATIONSVANSTALTUNG ZUM ZERTIFIKATSLEHRGANG GRÜNE KOSMETIK PÄDAGOGIK

NEU!

Grüne Kosmetik ist eine gesundheitsfördernde Hautpflege auf Basis von Nahrungsmitteln, Heilpflanzen und biologischen Naturprodukten. Im Lehrgang werden den TeilnehmerInnen die Grundlagen naturbelassener Hautpflege vermittelt und das Wissen, diese kompetent im Rahmen von Seminaren und Projekten zu unterrichten. - Bei der Informationsveranstaltung werden Details zum Inhalt und Ablauf des Lehrgangs besprochen. **Zielgruppe:** Kräuter- und WaldpädagogInnen, Bauern/Bäuerinnen, StudentInnen und AbsolventInnen der BOKU und Umweltpädagogik, LehrerInnen und ErzieherInnen, Garten- und Naturinteressierte, ökologisch bewusste Menschen

2010118003

6020 Innsbruck,

**Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik
Do, 07.02.2019, 18.30 Uhr, 2 UE**

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1112



© Simonforstock - stockadobe.com

ZLG

NEU!

i

ZERTIFIKATS- LEHRGANG GRÜNE KOSMETIK PÄDAGOGIK

Gesunde, biologische und frische Lebensmittel sind für viele Menschen heute selbstverständlich. Natürliche Hautpflege ist daher ein sinnvoller weiterer Schritt frei nach dem Motto: Lasse nur das an deine Haut, was du auch essen würdest. Im Lehrgang, der 104 Unterrichtseinheiten (13 Tage) umfasst, werden die Grundlagen naturbelassener Hautpflege vermittelt sowie die Kompetenz, das Wissen im Rahmen von Seminaren und Projekten zu unterrichten. Neben dem Fachwissen lernen die Teilnehmenden, Seminare professionell vorzubereiten, Honorare zu berechnen, Projekte durchzuführen und Konzepte mit Kooperationspartnern abzustimmen.

Inhalte:

- Grundlagen der Kosmetik, Begriffsbestimmung „Grüne Kosmetik“
- Die heimische Naturlandschaft: Nahrung, Hautpflege, Naturapotheke
- Praxiswissen Hautpflege
- Pädagogik und Kommunikation
- Umweltbildung und Projektmanagement, Persönlichkeitsbildung und Rechtsgrundlagen
- Abschlusspräsentation

Termin:

Der erste Lehrgang in Tirol ist für das Frühjahr 2019 geplant.

Information:

Christine Kruckenhauser

T +43 5 92 92-1112

E christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

HINWEIS

i

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Umwelt und Biolandbau“ auf den Seiten 61 bis 63.

Ein Dünger aus der Natur für die Natur!

Es ist nicht nur ein Langzeitdünger, sondern er zeichnet sich auch aufgrund der Quellfähigkeit durch Wasserspeicherung und Bodenlockerung aus. Außerdem wirkt er aufgrund des pH-Wertes von 9,4 der Bodenversauerung entgegen. Durch die Pellets-

form ist ein gutes Handling und eine effektive und genaue Düngung möglich. Das Ausgangsmaterial, die Schafwolle, stammt von gesunden lebenden Schafen und wurde nicht behandelt. Pellets speichern das 3-4fache des Eigengewichts an Wasser.



Tiroler Schafwollzentrum

Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck

T 059292 1865 | E wolle@lk-tirol.at

schaeferbedarf.at

Erhältlich in den Mengen 600g und 3kg in unserem Shop in der Wilhelmgreilstraße 9 in Innsbruck und bei allen Qualität-Tirol-Gärtnern!



© auegraphics - Fotolia.com

**OPTIMALE WEIDEFÜHRUNG
AM HEIM- UND ALMBETRIEB**

TGD

Weide liefert beste Futterqualitäten zu den geringsten Kosten, damit das in der Praxis funktioniert, muss eine Reihe von Faktoren berücksichtigt werden. Themen: Potenziale der Weide aus der Sicht der Futterqualität; Optimales Nutzungsstadium des Weidegrases; Vorteile der Weidehaltung; Weidesysteme und Weidestrategien; Weidepflege und Nachsaat; Wasserversorgung; Ergänzungsfütterung. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6110118001

Landeck

Do, 04.04.2019, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Lukas Peer

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Nicole Huber,
T 0676/846909246



© Myi-Jhee - stock.adobe.com

TIERHALTUNG

ALLGEMEINES

TIERTRANSPORT-SCHULUNG

Aufgrund der EU-Verordnung 1/2005 wurde in Österreich das neue Tiertransportgesetz 2007 erlassen, welches den Transport von lebenden Tieren wesentlich beeinflusst.

Befähigungsnachweis und Zulassung als Transportunternehmer

Für Tiertransporte über 65 km (mit Ausnahme der Fahrten im Zusammenhang mit der sommerlichen Weidehaltung unabhängig von der km-Grenze) müssen entsprechend dem neuen Tiertransportgesetz ein Befähigungsnachweis und eine Zulassung als Transportunternehmer vorliegen.

Befähigungsnachweis

Die Ausstellung der Befähigungsnachweise für Landwirte erfolgt von der Bezirkslandwirtschaftskammer, wenn der Antragsteller

- die Tiertransport-Schulung entsprechend der Tiertransport-Ausbildungsverordnung aufgrund der §§ 4 Abs. 2, 12 Abs. 2 und 5 des Tiertransportgesetzes 2008 (TTG 2007) BGBl. I Nr. 54/2007 Art. I, positiv abgeschlossen hat,
- eine mind. einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren glaubhaft machen kann und
- nicht wegen Tierquälerei oder eines Vergehens gegen ein Tierschutzgesetz vorbestraft ist.



© Franz-Josef Auer



Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken

Jeder Betrieb, der Tiere über 65 km transportiert, benötigt eine Zulassung als Transportunternehmer (pro Betrieb nur eine Zulassung notwendig). Auch wenn das Fahrzeug nicht im eigenen Besitz ist, wird eine solche benötigt. Diese Zulassung erfolgt ausschließlich durch die Behörde (Bezirkshauptmannschaft bzw. Stadtmagistrat).

Bei Transporten über 65 km ist zumindest eine Kopie dieser Zulassung mitzuführen.

Transport von Pferden

Pferdehaltern wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie eine Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken zu beantragen.

Schulungsdauer und Kosten

Die Tiertransport-Schulung dauert 4 Stunden und kostet € 76,- (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises im A4- und Scheckkartenformat).

Das LFI Tirol bietet jährlich einmal im Frühjahr und einmal im Spätherbst in Imst, Innsbruck und Wörgl Schulungen an.

Vormerkung bzw. Anmeldung:

LFI-Kundenservice,
Claudia Holzinger
T +43 5 92 92-1111



INFORMATIONSVORANSTALTUNG BAUKREIS 2018/19

Ein Baukreis bietet die Möglichkeit, das Thema Stallbau unter Gleichgesinnten zu diskutieren und gemeinsam eine Entscheidung für den eigenen Betrieb Schritt für Schritt zu entwickeln. Geplant sind ca. 15 Veranstaltungen u.a. auch einige Exkursionen und Besichtigungen, hauptsächlich aber Abendgespräche mit Fachleuten. Mit dem Start dieses Baukreises möchten wir alle Leute ansprechen, die einen Neu- bzw. Umbau eines Stalles in den nächsten zwei Jahren planen und umsetzen.

Zielgruppe: Bäuerliche Betriebe, die in den nächsten Jahren einen Stall um- oder neu bauen

4110318001

**6306 Söll, Stockach 44,
Gasthof Oberstegen**

Do, 11.10.2018, 20.00 - 22.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann,
Ing. Dipl.-Päd. Simon Hörbiger

Anmeldung: LFI Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder -2307

TIERGESUNDHEIT

GESUNDHEITSCHECK BEIM KLEINEN WIEDERKÄUER

TGD

Krankheiten erkennen, Normalverhalten, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Verdauungsbeurteilung, Klauenpflege und Moderhinke. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

8110718005

6600 Lechaschau, Dorfstraße 2, Hotel Goldene Rose, anschließend Betrieb der Familie Wex Di, 23.10.2018, 09.30 - 15.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 30,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

HEILPFLANZEN UND HAUSMITTEL IM STALL

TGD

BIO

Was sind Hausmittel? Welche Pflanzen(teile) werden verwendet? Was ist Arzneibuchqualität? Herstellung von Tee und Salben: Was ist zu beachten? Bewährte Mittel bei Durchfall, Hautpflege, Verletzungen und Eiterungen, Husten. Rechtliches für Landwirte. - 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt sowie 2 Stunden für die ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise.

Zielgruppe: Bio-TierhalterInnen und Interessierte

1110718007

6481 St. Leonhard i. P., Enger 171, Alpenhof

Mi, 06.02.2019, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

6110718007

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 05.02.2019, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

HOMÖOPATHIE - ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

TGD

Impulsreferat zu einem gewünschten Thema, Erfahrungen der einzelnen Teilnehmer werden ausgetauscht, Fallbeispiele durchgesprochen. - 2 Std. werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: RinderhalterInnen, die bereits Erfahrungen in der Homöopathie gesammelt haben

4110718010

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvana

Fr, 16.11.2018, 08.30 - 11.50 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter

TN-Beitrag: € 35,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel, T 05 92 92-2305 oder -2307

FRUCHTBARKEIT DER KUH

TGD

BIO

Viele Bauern klagen über Fruchtbarkeitsstörungen bei ihren Kühen. Wie lassen sich diese vermeiden? Referentin Dr. Elisabeth Stöger referiert über die Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane und gibt Tipps für eine optimierte Brunstbeobachtung. Sie erläutert den Zusammenhang zwischen Nährstoffversorgung und Fruchtbarkeit und gibt Auskunft, wann eine Hormonbehandlung Sinn macht. Dieses Seminar wird als TGD-Weiterbildung im Ausmaß von 2 Stunden anerkannt. Ebenso 3 BIO-Stunden.

Zielgruppe: RinderhalterInnen

6110718006

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum

Di, 23.10.2018, 20.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

HOMÖOPATHIE AM BAUERNHOF - EINFÜHRUNG UND GRUNDLAGEN

TGD

Als Einführung werden in der Abendeinheit die Grundlagen der Homöopathie vermittelt. Themen wie: Gründer der Homöopathie, was sind Potenzen, grundsätzliche Möglichkeiten der Anwendung, was ist eine Stallapotheke usw. werden an diesem Abend besprochen. Im Grundkurs werden die Mittel aufgrund des Krankheitsbildes vorgestellt, die Anwendungsbereiche erklärt und die Umsetzung in der Praxis vermittelt. In diesen beiden Einheiten ist auch ausreichend Zeit für Diskussionen und Fragen. 2 Std. TGD.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Bauern, Interessierte

4110718009

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvana

Di, 06.11.2018, 19.30 - 21.00 Uhr und Do, 15.11.2018, 09.00 - 16.00 Uhr, 9 UE

Trainer/in: Mag. Gerhard Gumhalter, Mag.Pharm. Stefan Unterkircher

TN-Beitrag: € 60,- inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI Kitzbühel,

T 05 92 92-2305 oder -2307

HOMÖOPATHIE FÜR FORTGESCHRITTENE - ENTZÜNDUNGEN BEI TIEREN VERSTEHEN UND HOMÖOPATHISCH UNTERSTÜTZEN

TGD

Homöopathie bei Tieren in der Praxis anwenden. Häufige Entzündungen homöopathisch unterstützen: Entzündungen verstehen und erkennen, Symptome sammeln, Verlauf richtig einschätzen, homöopathische Behandlungsempfehlungen, Beispiele: Nabel, Lunge, Euter, Gelenke. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung angerechnet.

Zielgruppe: AbsolventInnen eines Homöopathie Grundkurses, die bereits Erfahrungen in diesem Bereich haben

1110718008

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt - Seminarraum

Do, 07.02.2019, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 45,-

Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

FRUCHTBARKEIT BEIM RIND

TGD

Viele Bauern klagen über Fruchtbarkeitsstörungen bei ihren Kühen. Wie lassen sich diese vermeiden? Referentin Mag. med. vet. Maria Kröll referiert über die Anatomie und Physiologie der Fortpflanzungsorgane und gibt Tipps für eine optimierte Brunstbeobachtung. Sie erläutert den Zusammenhang zwischen Nährstoffversorgung und Fruchtbarkeit und gibt Auskunft, wann eine Hormonbehandlung Sinn macht. Dieses Seminar wird als TGD-Weiterbildung im Ausmaß von 2 Stunden anerkannt.

Zielgruppe: RinderhalterInnen

8110718006

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Fr, 23.11.2018, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Mag.med.vet. Maria Kröll

TN-Beitrag: € 19,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,

T 05 92 92-2703

WEITERBILDUNG MIT DEM TIROLER TIERGESUNDHEITSDIENST (TGD)

TGD

i

Neben dem Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst Modul 1 und Modul 2 (TGD-Grundausbildung für Arzneimittelanwender / Tageskurs in Kooperation mit dem Tiroler TGD) bietet das LFI Tirol eine Reihe von Kursangeboten mit Themen aus dem Bereich Tiergesundheit (auch Online-Kurse). Tierhalterinnen und Tierhalter, welche am Tiergesundheitsdienst teilnehmen (Betreuungsvertrag mit Hof-tierarzt) finden im Kursprogramm zahlreiche interessante Veranstaltungen, welche auch zur TGD-Weiterbildung angerechnet werden. Für TGD-TeilnehmerInnen sind vier Weiterbildungsstunden innerhalb eines Vier-Jahres-Zeitraumes vereinbart.

Informationen:

tirol.lfi.at

www.t-tgd.at



© goodluz - Fotolia.com



© Franz-Josef Auer

ERKRANKUNGEN VON KÄLBERN – VERMEIDEN – ERKENNEN – REAGIEREN!



Maria Kröll, eine praktische Tierärztin, wird in ihrem Vortrag auf typische Erkrankungen von Kälbern, deren Behandlungsmöglichkeiten und vor allem auf Vorbeugungsmaßnahmen eingehen, im Besonderen Kälberdurchfall, Lungen- und Darmentzündungen sowie Nabelentzündungen. Auch auf die Bedeutung einer Joghurttränke und deren positiven Effekt wird eingegangen. 2 Stunden werden als TGD Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern, Kälbermäster

8110718008

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg
Fr, 25.01.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag.med.vet. Maria Kröll
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

TIERSIGNALE UND KRANKHEITSZEICHEN ERKENNEN UND EINSCHÄTZEN



Unsere Tiere zeigen uns, wie es ihnen geht. Diese Signale geben uns Menschen Informationen über die Gesundheit, Krankheit und Wohlbefinden der Tiere. Das Erkennen dieser Signale und das Ableiten eines Handlungsbedarfes werden anhand von Bildern und Praxisbeispielen erklärt. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt und 2 Stunden als Weiterbildung für die ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise.

Zielgruppe: Alle Interessierten

8110718009

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg
Di, 05.02.2019, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,-
Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

FRÜHJAHRSAUSTRIEB – RINDER WEIDEFIT MACHEN



Parasitenkontrolle, Kotbeurteilung, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Grippevorbeugung, Klauenpflege, Futterumstellung, Fliegenabwehr. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt sowie 2 Stunden ÖPUL-Weiterbildung Biologische Wirtschaftsweise.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1110718006

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt - Seminarraum Mi, 06.02.2019, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 20,-
Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

RUND UM DIE GEBURT – FITTE KUH UND GESUNDES KALB MIT ALTERNATIVMEDIZIN



Die Geburt stellt sowohl für die Kuh als auch für das Kalb eine große Belastung dar. In diesem Vortrag wird der gesamte Zeitraum vom Trockenstellen der Kuh bis zur Erstversorgung des Kalbes abgehandelt. Auch wird über mögliche Komplikationen bei der Geburt selbst und die Vermeidung von Stoffwechselerkrankungen der Kuh referiert. Wie die Alternativmedizin diesen Prozess positiv begleiten kann, wird Tierärztin Maria Kröll ausführlich erläutern. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

8110718007

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg
Fr, 23.11.2018, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag.med.vet. Maria Kröll
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

TIERGESUNDHEIT – KRANKHEITEN FRÜHZEITIG ERKENNEN UND VORBEUGEN



Die Tiergesundheit spielt eine wichtige Rolle für die Wirtschaftlichkeit am Hof. Deshalb ist das Wissen um die Entstehung von Krankheiten und wie man vorbeugen kann, von großer Bedeutung. In diesem Vortrag wird auf häufige Tierkrankheiten eingegangen und Möglichkeiten zum Vorbeugen bzw. zur alternativmedizinischen Behandlung (Hausmittel, Homöopathie) werden vorgestellt. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, alle Interessierten

4110718008

6363 Westendorf, Dorfstraße 106, Vitalhotel Schermer – Seminarraum Mi, 16.01.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag.med.vet. Maria Kröll
TN-Beitrag: € 19,- inkl. Unterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Astrid Werlberger oder Ortsbauernobmann Johann Krall, T 0664/3514949 oder 0664/4680259



HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Umwelt und Biolandbau“ auf den Seiten 60 bis 63.

TGD-WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?

Tierkrankheiten bedeuten für Bäuerinnen und Bauern oft zusätzlichen Arbeitsaufwand, hohe Kosten und auch wirtschaftliche Einbußen. Nützen Sie den TGD-Onlinekurs „Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten?“, um sich gezielt über Krankheitserreger und deren Übertragungsmöglichkeiten zu informieren. Denn dann ist es möglich, gezielte Maßnahmen zur Verhinderung von Krankheitsübertragungen auf den eigenen Tierbestand zu setzen und sich selbst und seinen Tieren viel Ärger zu ersparen.

Dauer und Inhalt

Der TGD-Onlinekurs kann in ca. 120 Minuten orts- und zeitunabhängig von zu Hause aus am Computer absolviert werden und vermittelt die wichtigsten theoretischen Grundlagen und praktische Hinweise zum Thema Biosicherheit.

Anerkennung als Weiterbildungsveranstaltung TGD

2 Stunden für alle Tierarten, nach erfolgreichem Wissens-Check. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 25,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

RINDERHALTUNG



GESUNDE EUTER ZAHLEN SICH AUS TGD

Mastitiserkrankung unter dem Blickwinkel der Wirtschaftlichkeit. 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

6110218016

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum - Saal via Claudia Augusta
Di, 26.03.2019, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6110218017

6522 Kauns, Gemeindesaal
Di, 15.01.2019, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortskammervertreter Martin Eiterer, T 0676/3201491

OPTIMALE KÄLBER- UND JUNGVIEHAUFZUCHT TGD

Eine optimale Kälber- und Jungviehaufzucht ist Voraussetzung für eine leistungsstarke Milchkuh. Fehler bei der Fütterung und Haltung in den ersten beiden Lebensjahren beeinflussen das spätere Leistungspotenzial der Milchkuh entscheidend. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

6110218013

6524 Kaunertal, Feichten 134, Quellalpin
Do, 10.01.2019, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Sebastian Ortner
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortskammervertreter Herbert Praxmarer, T 0664/2330568

6110218015

6562 Mathon, Mathoner Straße 4, Feuerwehrhalle - Kameradschaftsraum
Do, 21.03.2019, 20.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: BSc Sebastian Ortner
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

WEIDEFACHTAGUNG



Weidesysteme und Ergänzungsfütterung; Weidepflanzen für stabile Erträge, Düngung von Weiden; Weideparasiten; Beurteilung des Pflanzenbestandes; Vorstellung und Besprechung des Weidekonzepts; Begehung der Weide und Dauerwiesen; Technik zur Nachsaat und Pflege. Anerkannt als Weiterbildung für ÖPUL-Maßnahme Umweltgerechte Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung und Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von jeweils 5 Stunden. 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung angerechnet.

Zielgruppe: Interessierte, Bäuerinnen und Bauern

4110218020

6380 St. Johann i. T., Sperten 14, Familie Niederstrasser
Do, 02.05.2019, 09.30 - 16.30 Uhr, 6,5 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

9110218031

6116 Weer, Dorfstraße 2, Familie Haim
Fr, 03.05.2019, 09.30 - 16.30 Uhr, 6,5 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

LKV ZUSATZMODUL – MUTTERKUHHALTUNG BIO UBB TGD LE

Interpretation betrieblicher Management-Kennzahlen, Qualitätssicherungsprogramme in der Fleischproduktion, Betriebsvergleiche, Projekte zur Fleischvermarktung, EDV Anwendungen für Mutterkuhhalter, Gesundheitsmonitoring, Appanwendung in der Mutterkuhhaltung Klassifizierungs- und Schlachtdaten. 1 Stunde wird als TGD-, UBB- und BIO-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

4110218016

6380 St. Johann i. T., Anichweg 9, Schlachthof Huber
Do, 11.10.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Ing. Franz-Josef Auer, Ing. Christian Ruetz
TN-Beitrag: € 20,- (gefördert, ohne Förderung € 40,-)
Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846



LKV ZUSATZMODUL – EUTERMANAGEMENT BIO UBB TGD LE

Kennzahlen aus den Milchprüfergebnissen, Auswertungen der letzten Ergebnisse, Betriebsrelevante Daten, Anwendung der richtigen Melktechnik, Melkanlage, Melkhygiene – Vollhygieneprogramm (vor allem im Praxisteil), Erklärung von Melkproblemen, sowie den Lösungsansatz mit Umsetzung in der Praxis. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung und 1 Stunde als UBB- und BIO-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle milchviehhaltenden Betriebe

1110218020

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West
Mo, 12.11.2018, 09.00 Uhr - 13.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Mag. Toni Osl
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110218009

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2, Bezirkslandwirtschaftskammer
Fr, 09.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: VR Dr. med. vet. Ferdinand Steidl
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

9110218028

6200 Strass i. Z., Rotholz 49b, Samendepotstelle
Do, 15.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Mag. Toni Osl
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

EIGENBESTANDSBESAMERKURS – 4-TÄGIG TGD

Inhalt Theorie: Tierzuchtrecht, Anatomie, Besamungstechnik, Fruchtbarkeit und Hormone, Organisation der Besamung, Containerhandhabung, Krankheiten und Tierseuchen, Grundlagen der Rinderzucht, Vererbungsregel; Praxis an weiblichen Rindern (Samengewinnung und -abgabe). 3 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

9110218024

6200 Strass i. Z., Rotholz 49b, Samendepotstelle
Start: Fr, 07.12.2018, 09.00 Uhr, 32 UE
Trainer/in: Mag. Stefan Rieser
TN-Beitrag: € 420,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



Bildungsoffensive HERDENMANAGEMENT

GRUNDMODUL (ideal zu Vereinsversammlungen);
ist im **LKV Mitgliedsbeitrag inkludiert**;

ZUSATZMODULE:

I) Euterseminar (2 Std. TGD-Weiterbildung); **19 Euro**
(gefördert, ohne Förderung 38 Euro); 1h UBB/ Bio

II) Fütterungs- und Fruchtbarkeitsseminar (Stallseminar mit Praxisteil,
2 Std. TGD-Weiterbildung); **25 Euro** (gefördert, ohne Förderung 50 Euro); 2h UBB/ Bio

III) Mutterkuh- und Fleischproduzentenseminar (Praxisteil am Schlachthof,
1 Std. TGD-Weiterbildung); **20 Euro** (gefördert, ohne Förderung 40 Euro); 1h UBB/Bio

Dauer der Veranstaltung: Grundmodul 3 UE; Zusatzmodule mit je 5 UE

Teilnehmerzahl bei Zusatzmodulen ist auf 15 Personen beschränkt!

Zielgruppe: LKV Mitglieder

Informationen erhalten Sie, unter www.lkv-tirol.at sowie bei Ihrem
Zuchtwart oder im Büro des LKV Tirol.

Anmeldung unter Tel. 05 92 92-1846.

Herbstangebot vormerken!



FrauenBauer
Der Seminartag für die Frau

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION
BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS

LE 14-20



**LKV ZUSATZMODUL –
FÜTTERUNGS- UND
FRUCHTBARKEITSMANAGEMENT**



Wie kann ich meine Herde in Fruchtbarkeit und Fütterung unterstützen? Das Angebot des LKV Spezialmoduls Fütterung und Fruchtbarkeit behandelt unter anderem Themen wie Stoffwechselprobleme der Kuh, Kennzahlen aus dem LKV Tages- und Jahresbericht, optimale Körperkondition der Kuh, Rechnen einer Futterration, Grundfütterbewertung. Das Spezialmodul wird als Stallseminar, mit Umsetzung der Themen in der Praxis, durchgeführt. 2 Stunden werden als TGD-, UBB- und BIO-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

1110218022

Raum Imst, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 30.10.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner,
Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

4110218019

Raum Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 31.10.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner,
Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110218008

Osttirol, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 06.11.2018, 09.30 - 13.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner,
Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

9110218030

Raum Schwaz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 07.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner,
Dipl.-Ing. Johann Thurner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

**WELCHE FUTTERQUALITÄT
FORDERT DIE MILCHKUH?**



Anforderungen des Tieres. Anpassung der Fütterung an die Leistung. Bedarfswerte: Nährstoffe, Mengen- und Spurenelemente, Vitamine, BetaCarotin. Übersicht zu den Futterqualitäten in Tirol. Berechnung einer Beispielration (Heu- und Silageration). 1 Stunde wird als TGD Weiterbildung angerechnet.

Zielgruppe: MilchviehalterInnen

6110218012

**6542 Pfunds, Stuben 254,
Jungbauernraum**

Di, 11.12.2018, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortskammervorteiler
Andreas Netzer, T 0664/2128457

**FRAUENBAUER –
DER SEMINARTAG
FÜR DIE FRAU**



Frauen spielen eine führende Rolle in den landwirtschaftlichen Betrieben Tirols. Sie sind am Betrieb u.a. mit dem Melken und der Kälberaufzucht beschäftigt und tragen somit einen großen Teil zum Betriebserfolg bei. Seminarschwerpunkte sind Melken, Fütterung, Fruchtbarkeit usw. Es wird auf Managementfehler eingegangen, welche Stoffwechselerkrankungen auslösen können. Ziel ist es diese Entwicklungen am Betrieb früh zu erkennen und vorbeugende Maßnahmen zu treffen. 2 TGD-, BIO- und UBB-Stunden.

Zielgruppe: Frauen, die in der Landwirtschaft tätig sind

1110218021

**6460 Imst, Brennbichl 53,
Agrarzentrum West**

Fr, 16.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dr. Nina Geisler

TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

2110218033

6068 Mils, Bundesstraße 7, Reschenhof

Fr, 19.10.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dr. Nina Geisler

TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

4110218018

**6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41,
Salvena**

Do, 25.10.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dr. Nina Geisler

TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110218007

9907 Tristach, Dorfstraße 37, Dorfstube

Do, 18.10.2018, 09.30 - 13.30 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dr. Nina Geisler

TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

9110218029

**6261 Strass i. Z., Nr. 69,
Gasthof-Cafe Zillertal**

Do, 08.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dr. Nina Geisler

TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

**DEN TAGESBERICHT
RICHTIG BEURTEILEN**



Schlechte Fruchtbarkeitsleistungen und Stoffwechselprobleme haben meist ihre Ursache in Fütterungsfehlern. Um diese möglichst zu vermeiden, ist eine angepasste Fütterung unumgänglich.

Ziel des Vortrages ist es, Probleme anhand des Tagesberichts und der LKV-Online-Anwendung (KetoMIR) zu erkennen und diese zu beheben. Fett-, Eiweiß- und Harnstoffgehalt der Milch sind dabei wichtige Orientierungshilfen bei der Rationsgestaltung.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6110218014

**6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule
für Betriebs- und Haushaltsmanagement**

Di, 22.01.2019, 20.00 Uhr, 2 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 05 92-2500

8110218009

Raum Reutte, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 28.11.2018, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: BSc Sebastian Ortner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,
T 05 92 92-2103

**WIE GESTALTE ICH
EINEN RINDER-AUSLAUF?**



Der Bau eines Auslaufs wird für viele Rinderhalter immer mehr zum Thema. Damit dies möglichst effizient gelingt, sind Fragen zur Auslaufgestaltung im Vorhinein zu klären. Dabei bietet sich die Besichtigung von Betrieben mit verschiedenen Auslauf-Varianten an. Die Chancen und Herausforderungen des jeweiligen Systems werden diskutiert.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die einen Auslauf planen

4110218021

Bezirk Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mo, 10.09.2018, 13.00 - 16.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann,
Dipl.-Ing. Daniel Engl

TN-Beitrag: € 10,-

Anmeldung: LFI Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder -2307

LFI NEWSLETTER



Wollen Sie per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden?

Dann melden Sie sich auf unserer Homepage tirol.lfi.at unter **Service** für den LFI-Newsletter an.

**TROCKENSTELLEN OHNE
TROCKENSTELLER –
(WIE) GEHT DAS?**

NEU

Ein gesundes Euter ist Voraussetzung für ein langes Kuhleben. Oft beginnen Euterentzündungen in der Trockenstehzeit. Im Kurs werden der Aufbau des Euters und die Phasen des Trockenstellens besprochen. Worauf man vor dem und beim Trockenstellen achten sollte. Welche Kühe haben ein Risiko für Euterentzündungen in der Trockenstehzeit? Wie erkenne ich Risikotiere? Welche Vorbeugemaßnahmen gibt es für eine gesunde Trockenstehzeit?

Zielgruppe: Milchbäuerinnen und Milchbauern

6110218018

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Do, 13.12.2018, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

8110218007

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Mo, 04.02.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

**NEUES ZUM
KÄLBERDURCHFALL –
KRYPTOSPORIDIEN**

NEU

TGD

Immer noch ist Durchfall die häufigste Erkrankung der jungen Kälber. In den letzten 10 Jahren haben sich die Durchfallerreger verändert: lange haben Rota- und Corona-Viren vorgeherrscht. Nun werden Kryptosporidien bei über 50% der Durchfallinfektionen als Ursache nachgewiesen. Was bedeutet dies für die Praxis? Managementfehler vermeiden, Vorbeugung, Biestmilch- und Mineralstoffversorgung, Durchfall-Früherkennung, Sofortmaßnahmen und Behandlungsmöglichkeiten, Fragenbeantwortung. 2 TGD-Stunden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6110218019

6562 Mathon, Mathoner Straße 4, Feuerwehrhalle – Kameradschaftsraum So, 03.02.2019, 20.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

6110218020

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 05.02.2019, 20.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 92 92-2500

8110218008

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Mo, 04.02.2019, 19.30 - 22.50 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte, T 05 92 92-2703

WEIDEFACHTAGUNG

UBB

BIO

Professionelle Weidehaltung – eine Zukunftsstrategie für Milchviehbetriebe; Weideflächenbegehung Weidepflanzen, Nutzungsstadien, Düngung und Pflege; Beratungsinitiativen der LK zum Thema Kurzrasenweide; Anerkannt als Weiterbildung für ÖPUL-Maßnahme Umweltgerechte Biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung und Biologische Wirtschaftsweise im Ausmaß von jeweils 5 Stunden.

Zielgruppe: Weideinteressierte

1110218024

6416 Obsteig, Wald 5,

Gapp Christine und Leonhard

Fr, 14.09.2018, 09.00 - 14.00 Uhr

Registrierung ab 08.30 Uhr, 6,5 UE

Trainer/in: DI Siegfried Steinberger

TN-Beitrag: € 32,- exkl. Verköstigung

Anmeldung: LFI-Kundenservice oder BLK Imst, T 05 92 92-1111 oder 05 92 92-2100

RINDERZUCHT TIROL

GEMEINSAM IN EINE ERFOLGREICHE ZUKUNFT #1

PFERDEHALTUNG

ZERTIFIKATSLEHRGANG REITPÄDAGOGISCHE BETREUUNG

ZLG

ReitpädagogInnen haben die Kompetenz, Kinder verschiedener Altersklassen an den Partner Pferd gemäß ihrer altersbedingten Besonderheiten heranzuführen. Sie begleiten die Begegnung zwischen Kind und Pferd. Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse und vermitteln Kindern und Jugendlichen einen positiven Zugang zu Tieren anhand des Mediums Pferd.

Zielgruppe: Bäuerliche Familienangehörige von Urlaub am Bauernhof Betrieben, Babybauernhöfen, Reiterbauernhöfen und Einstellbetrieben; in der Land- und Forstwirtschaft tätige Personen mit Interesse an kleinkindpädagogischem Fachwissen; Reitpersonal;

9110518002

update
land tirol

6212 Maurach a. A., Buchauerstraße 3, Kinderhotel Buchau und forum lk in Innsbruck

ab Fr, 28.09 bis So, 09.12.2018, insgesamt 13 Tage, 09.00-17.00 Uhr, 104 UE

Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Wolfgang Paretta, Birgit Hofer, Notburga Haidegger, Sabine Dell'mour, Sandra Dell'mour

TN-Beitrag: € 1.720,- inkl. Unterlagen und Erste-Hilfe-Kurs (update-Förderung möglich)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1112

GRIPS® – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK

NEU

Bei der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dellmour erhalten Kinder, Jugendliche und Erwachsene einen positiven Zugang zum Reiten und zu den Pferden. Das Pferd wird nicht als Sportgerät angesehen, sondern als Freund und Partner. Inhalte: Kommunikation, Grundlagen der Pädagogik und Entwicklungspsychologie, Erlebnispädagogik, methodisch/didaktische Grundprinzipien, Grundlagen der Pferdeausbildung für den spielpädagogischen Einsatz, Marketing/Unternehmenskonzept, Präsentation Abschlussarbeit.

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof Betriebe, Babybauernhöfe, Reiterbauernhöfe, Einstellbetriebe, Reitpersonal, PädagogInnen die Pferde einsetzen.

9110518001

6212 Maurach am Achensee, Buchauerstraße 3, Kinderhotel Buchau

Semester 1: 18.-23.09.2018, Semester 2: 16.-20.03. und 06.-07.04.2019, Abschluss: 13.-14.07.2019 (nächste Möglichkeit zum Sichtungsreiten: 06.09.2018, Buchau), 120 UE

Trainer/in: Sabine Dell'mour, Birgit Hofer, Sandra Dell'mour

TN-Beitrag: € 2.100,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1112

SEITENGÄNGE – KLASSISCHE ARBEIT AN DER HAND

Nach dem Vorbild der alten Reitmeister und auch heute wünscht man sich ein physisch und psychisch gesundes Pferd, das durch sachgerechte Gymnastizierung bis ins hohe Alter reitbar ist. Das Pferd gewinnt durch klassische Arbeit an der Hand nicht nur an Balance und Rittigkeit, sondern auch an Ausstrahlung, Kraft und Leichtigkeit. Ziel ist ein geschmeidiges, aufmerksames Pferd mit hohem und aktivem Rücken, das auf feinste Hilfen reagiert.

Zielgruppe: PferdebesitzerInnen, PferdehalterInnen, Pferdeinteressierte, PferdezüchterInnen

5110518001

6341 Ebbs, Schlossallee 31, Fohlenhof Fr-Sa, 15.-16.02.2019, 09.00 - 17.00 Uhr, 16 UE

TN-Beitrag: € 260,- plus € 20,-/Tag/Pferd für eine Einstellbox am Fohlenhof Ebbs

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

GRIPS® – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR®

NEU

i

Inhalt:



Der Mehrwert des Reiten-Lernens steht im Vordergrund. Sie erwerben pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse für den ganzheitlichen Reitansatz und gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten. Es handelt sich dabei nicht um klassischen Reitunterricht oder therapeutisches Reiten, sondern um die Entwicklung von neuen Perspektiven und das Eingehen auf individuelle Bedürfnisse der ReitstundenteilnehmerInnen.

Dauer:

120 Unterrichtseinheiten (15 Tage)

Zielgruppe:

Familienangehörige von Urlaub am Bauernhof-Betrieben, Babybauernhöfen, Reiterbauernhöfen und Einstellbetrieben; in der Land- und Forstwirtschaft tätige Personen, die Umgang mit Personen aller Altersgruppen und Pferden haben; Reiterbauernhöfe, FEBS®-AnbieterInnen, ReitlehrerInnen, PädagogInnen, die Pferde einsetzen.

Vorkenntnisse:

Fachspezifische Vorkenntnisse sind erforderlich: Reiten der Grundgangarten; sicherer, ausbalancierter Sitz; Grundkenntnisse Longieren. Diese Vorkenntnisse werden bei einem Sichtungsreiten überprüft.

Information:

Christine Kruckenhauser

T +43 5 92 92-1112

E christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG

PARASITENERKRANKUNGEN BEI SCHAF UND ZIEGE

TGD

Was ist ein Parasit und welche gibt es? Ihre Entwicklungszyklen, Symptome am Tier, Diagnose im Labor, Behandlungsmöglichkeiten bzw. Vorbeugung. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenbäuerInnen

1110418004

6421 Rietz, Kluibenschedlstraße. 6, Gemeindegas

Mi, 06.02.2019, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: BLK Imst, T 05 92 92-2100

GESUNDE LÄMMER UND KITZE.

TGD

BIO

LÄMMERAUSFÄLLE VERMEIDEN

Häufige Ausfallsursachen in der Aufzucht von Lämmern und Kitzen: Clostridien, Parasiten, Kokzidien. Krankheitssymptome erkennen. Blähungen und Durchfälle vermeiden. Vorbeugemaßnahmen. 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt sowie 2 Stunden für die ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6110418003

6542 Pfunds, Stuben 254,

Jungbauernraum

Mo, 22.10.2018, 20.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 20,-

Anmeldung: BLK Landeck, T 05 05 92-2500



© Caro S. - stock.adobe.com

LKV HERDEN- MANAGEMENT SCHAFE/ZIEGEN

NEU

BIO

UBB

TGD

LE

In der heutigen Zeit wird es immer wichtiger die Schaf- und Ziegenherden über das gesamte Jahr optimal zu managen. Aufgrund der Nachfrage bietet der Landeskontrollverband Tirol in Kooperation mit dem Ländlichen Fortbildungsinstitut das Seminar „Herdenmanagement Schafe/Ziegen“ an. In diesem Seminar werden folgende Schwerpunkte gesetzt: Wichtige Kennzahlen; Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement; Euter / Milch / Melkhygiene / Krankheiten; Rund um die Geburt; Weidenmanagement. Jeweils 3 BIO-, UBB- und TGD-Stunden.

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

1110418003

6433 Ötz, Schulweg 1, Saal „Ez“
Sa, 03.11.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

2110418004

6068 Mils, Bundesstraße 7, Reschenhof
Sa, 24.11.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

4110418002

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvana
Sa, 15.12.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

6110418002

6511 Zams, Hauptstraße 52, Hotel Jägerhof
Sa, 10.11.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

7110418004

9907 Tristach, Dorfstraße 37, Dorfstube
Sa, 17.11.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

9110418002

6261 Strass i. Z., Nr. 69, Gasthof-Cafe Zillertal
Sa, 01.12.2018, 09.00 - 15.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Mag. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 19,- (gefördert, ohne Förderung € 38,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111



DIE WICHTIGSTEN SCHAF- UND ZIEGENKRANKHEITEN MIT ALTERNATIVMEDIZIN VORBEUGEN UND BEHANDELN



Der große Vorteil der Alternativmedizin (vor allem Homöopathie und Phytotherapie) ist, dass der Tierbesitzer frühzeitig und selbständig agieren kann. In diesem Kurs werden die Einsatzmöglichkeiten von Alternativmedizin bei häufigen Erkrankungen der kleinen Wiederkäuer erläutert und diskutiert. Wie kann man z.B. Geburtsprobleme vorbeugen und das Muttertier unterstützen? Wie kann ich die Häufigkeit und die Schwere von Lippengrind und anderen typischen Jungtiererkrankungen vermindern? 2 h TGD

Zielgruppe: Schaf- und ZiegenhalterInnen

8110418001

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg
Fr, 25.01.2019, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Mag.med.vet. Maria Kröll
TN-Beitrag: € 20,-
Anmeldung: Martina Hosp, LFI Reutte,
 T 05 92 92-2703

ALMWIRTSCHAFT



Österreichs Berglandwirtschaft wird stark durch die heimische Almwirtschaft geprägt. Hohe Ansprüche und sich ständig ändernde Rahmenbedingungen erfordern Flexibilität und Anpassungsfähigkeit.

Das bundesweite LFI-Bildungsprojekt „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ bietet seit einigen Jahren gemeinsam mit den Almwirtschaftsvereinen in den Bundesländern ein bedarfsgerechtes und preiswertes Aus- und Weiterbildungsangebot für Almwirtschaft an.

Die Bildungsveranstaltungen richten sich vor allem an Almbäuerinnen, Almbauern und (zukünftiges) Almpersonal. Es wird dabei sowohl auf die einzelnen Almregionen als auch auf die unterschiedlichen Produktionsformen Rücksicht genommen.

In einem eigenen Bildungsprogramm für Almwirtschaft werden jedes Jahr die Bildungsangebote kompakt zusammengefasst und liegen ab Herbst 2018 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.

Weitere Informationen finden Sie auch unter www.lfi.at bzw. unter www.almwirtschaft.com

BILDUNGSOFFENSIVE ALMWIRTSCHAFT



Dieses LFI-Bildungsprojekt unterstützt jene Menschen, die für die Bewirtschaftung der Almen, die Betreuung des Almviehs, aber auch für die Verarbeitung der Almmilch verantwortlich sind. Das Kursangebot verbessert das almwirtschaftliche Wissen und trägt dazu bei, dass unsere Almbetriebe in ihrer Bewirtschaftung abgesichert werden.

Weiterbildungsangebote reichen vom Almweidemanagement bis hin zu Grundkursen für Hirten und Almpersonal (Schwerpunkt Melk- und Sennalmen), wo auch (Neu-)EinsteigerInnen auf den Arbeitseinsatz in der Almwirtschaft gut vorbereitet werden. Hier gibt es eine gute Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt St. Johann i. T. / Weitau. Auch der Almsenner-Grundkurs in Rotholz bzw. in der Wildschönau in Kooperation mit der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Tirol hat sich bestens bewährt.

Information:

Bildungsoffensive Almwirtschaft
 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
 Brixner Straße 1
 6020 Innsbruck
 T +43 5 92 92-1151
 E thomas.lorenz@lk-tirol.at



ZERTIFIKATSLEHRGANG FÜR ALP-/ALMPERSONAL

Der 15-tätige Zertifikatslehrgang für Alp-/Almpersonal (120 UE) richtet sich an zukünftiges Almpersonal und will die nötige fachliche Hilfestellung für das Leben und Arbeiten auf Almen vermitteln. Die wichtigsten Inhalte, die es für einen erfolgreichen Almsommer braucht, sind Teil des praxisorientierten Lehrganges, die auch direkt auf Almen abgehalten werden. ExpertInnen vermitteln anschaulich ihre Fachgebiete, Erfahrungen von PraktikerrInnen runden das Bild ab. Das LFI Tirol bietet diesen Zertifikatslehrgang 2019 an.

Vormerkungen von InteressentInnen nimmt das LFI-Kundenservice entgegen, T +43 5 92 92-1111. Über nähere Details wird zeitgerecht informiert.



MÄHEN MIT DER SENSE – ANFÄNGER



Almanger bzw. Steiflächen sind oft maschinell nicht mehr zu bewirtschaften und müssen daher von Hand gemäht werden. Das Sensenmähen erfordert eine spezielle Technik, die jedoch immer mehr in Vergessenheit gerät. Ziel dieses Kurses ist es, die alte Technik des Sensenmähens wieder zu beleben. Dazu erfahren Sie alles Wissenswerte zum Aufbau einer Sense, zur richtigen ergonomischen Einstellung, zur Mähtechnik und zum Dengeln und Schleifen der Sense.

Zielgruppe: Almbäuerinnen und Almbauern, Almpersonal, Landjugend, Interessierte

2110918003

6111 Volders, Lachhofweg 11, Lachhof
16.05.2019, 08.45 - 14.30, 6 UE

Trainer/in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 120,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

GRUNDKURS FÜR HIRTEN UND ALMPERSONAL (MELK- UND SENNALMEN)



Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden Anfänger auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung / Tiergesundheit, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren und Klauenpflege auf dem Programm. 4 Stunden Weiterbildung für ÖPUL Alpeng- und Behirtung.

Zielgruppe: (Zukünftiges) Almpersonal, das keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat

4110918001

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Mai 2019, 08.30 - 17.00 Uhr, 5 Tage (ein Tag auf Almbetrieb), 40 UE

Trainer/in: Mag. Toni Osl, Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Josef Mallau

TN-Beitrag: € 200,- (gefördert, ohne Förderung € 800,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111



ALMSENNER-GRUNDKURS



Achtägiger Kurs vor der Almsaison: Erster Teil in Rotholz, wo von der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Basiswissen mit den Schwerpunkten Mikrobiologie, Hygiene, Ansatz von Sauermilchprodukten, Herstellung von Butter, Schnittkäse und Bergkäse (HACCP-Konzepte, Qualitätskontrollen) vermittelt wird.

Im zweiten Teil geht es um die wichtigsten Fertigkeiten unter Almbedingungen. Erfahrene Almkäser erläutern Startphase, Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen der Almsennerei.

Zielgruppe: Interessierte, DirektvermarkterInnen, Almpersonal, SennerInnen

9110918001

6200 Strass i. Z., Rotholz 50a, HBLFA Tirol
Teil 1: Mo, 08.04. - Fr, 12.04.2019, 08.30 - 17.00 Uhr, HBLFA Tirol, Rotholz;
2.Teil: Mi, 01.05. - Fr, 03.05.2019, Wildschönau, Almsennerei der Schönangeralm, 58 UE

Trainer/in: ExpertInnen der HBLFA und Johann Schönauer

TN-Beitrag: € 300,- (gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

MILCHVERARBEITUNGSKURS FÜR ALMSENNER/INNEN (FORTGESCHRITTENE)



Beim zweitägigen Kurs wird die Milchverarbeitung auf der Alm fokussiert.

In praktischen sowie auch theoretischen Teilen werden die wichtigsten Voraussetzungen für gelungene Almprodukte behandelt. Beim Kurs werden verschiedene Sorten Schnittkäse sowie auch Graukäse und Butter hergestellt.

Ebenso sind die Kulturenherstellung und Hygieneanforderungen Themen beim Kurs. Ziel ist es, bereits vorhandene Kenntnisse aufzufrischen, um sich für die kommende Almsaison zu rüsten.

Zielgruppe: AlmsennerInnen der bevorstehenden Almpériode; Grundwissen/Erfahrung in der Milchverarbeitung ist vorhanden

2110918002

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt
April / Mai 2019, 08.00 - 16.00 Uhr, 16 UE

Trainer/in: DI Thomas Moritz

TN-Beitrag: € 50,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Umwelt und Biolandbau“ auf den Seiten 61 bis 63.

ALPUNG UND BEHIRTUNG – WEITERBILDUNGS-VERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN



Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung

Dieser Kurs vermittelt Wissenswertes und praxisorientierte Tipps für eine professionelle Almbewirtschaftung. Weiters werden die grundlegenden Zusammenhänge zwischen der Bewirtschaftung von Almflächen und ihre Auswirkung auf die Biodiversität dargestellt.

Dauer und Anerkennung für Alpeng und Behirtung und TGD

Dieser Onlinekurs dauert ca. 120 Minuten und wird mit 2 Stunden für die Weiterbildungsverpflichtung in der ÖPUL-Maßnahme „Alpeng und Behirtung“ und mit 1 Stunde TGD Weiterbildung anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 25,- pro Person

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T 05 92 92-1111 bzw. per E-Mail an lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at

„Der große Nutzen des Onlinekurses besteht darin, dass Bäuerinnen und Bauern eine verpflichtende Weiterbildung zu Hause und zeitlich ungebunden absolvieren können.“



© Karin & Uwe Annas - stockadobe.com

**FÜR EINEN STABILEN WALD –
STAMMZAHLREDUKTION BZW.
DICKUNGSPFLEGE UND
DURCHFÖRSTUNGSZAUSZEIGE**

Unter Anleitung von Fachleuten wird im Wald Dickungspflege und Durchforstung durchgeführt.

Mitzubringen: Persönliche Schutzausrüstung.
Zielgruppe: Bauern, Bäuerinnen, WaldbesitzerInnen, Schlägerungsunternehmer, BauernakkordantInnen

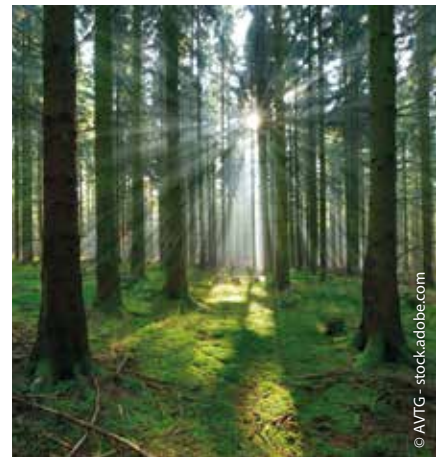
9120318001

**6200 Rotholz, Nr. 46,
Landw. Landeslehranstalt
Sa, 12.01.2018, 09.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Franz Bucher

TN-Beitrag: € 110,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111



© AVTG - stock.adobe.com

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

MOTORSÄGENKURS FÜR FRAUEN

Der Kurs richtet sich speziell an interessierte Frauen an, die bei der Aufarbeitung des eigenen Brennholzes selber tätig werden wollen.

Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich. Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften wird erklärt. Nach einer theoretischen Einführung am Vormittag wird die Anwendung des Gelernten am Nachmittag in der Praxis geübt.

In der besonderen Atmosphäre unter Gleichgesinnten lernst du den sicheren Umgang mit der Motorsäge.

Zielgruppe: Frauen, die mit der Motorsäge sicher arbeiten wollen

PROFESSIONELLE MOTORSÄGENWARTUNG

Komplette Wartung der Motorsäge vom Luftfilter-Reinigen bis Kettenschleifen.

Zielgruppe: Alle interessierten Bauern und Bäuerinnen, alle die Holz aufarbeiten

9120218003

**6200 Rotholz, Nr. 46,
Landw. Landeslehranstalt -
Forstwerkstätte
Sa, 16.02.2019, 09.00 -16.00 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Franz Bucher

TN-Beitrag: € 110,-

Persönliche Schutzausrüstung mitbringen!

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92 1111

9120218001

**6200 Rotholz, Nr. 46,
Landw. Landeslehranstalt -
Forstwerkstätte
Sa, 19.01.2019, 09.00 -16.00 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Franz Bucher

TN-Beitrag: € 110,-

Persönliche Schutzausrüstung mitbringen!

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

ARBEITSTECHNIK FÜR HOBBYHOLZER

Der richtige Umgang mit der Motorsäge und die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften wird erklärt.

Nach einer theoretischen Einführung wird die Anwendung des Gelernten in der Praxis geübt. Begrenzte Teilnehmerzahl.

Zielgruppe: HobbyanwenderInnen

9120218002

**6200 Rotholz, Nr. 46,
Landw. Landeslehranstalt -
Forstwerkstätte
Sa, 24.11.2018, 09.00 -16.00 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Franz Bucher

TN-Beitrag: € 110,-

Persönliche Schutzausrüstung mitbringen!

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Die Profis vom Land



Maschinenring



WIR
HABEN
DIE HOSEN
NICHT
VOLL.
HÄTTEN WIR
ABER GERNE.

Hast du den Mut?
Dann bewirb dich jetzt auf
vollehose.at



**HOCHWERTIGES
BIO-RINDFLEISCH
AUS GRUNDFUTTER ERZEUGEN**



Einflussfaktoren auf die Fleischqualität; Rassen-spezifika; Rationsgestaltung in den jeweiligen Mastabschnitten. (5 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Rinderhaltung bzw. Interessierte an der Fleischproduktion

4090418006

**6372 Oberndorf i. T.,
Josef-Hager-Straße 137, Dorfwirt
Di, 11.12.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**
Trainer/in: Margit Velik
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993

UMWELT UND BIOLANDBAU

**KOOPERATIONSPARTNER
FÜR VERANSTALTUNGEN
IN DIESEM KAPITEL**



Die BIO AUSTRIA-Veranstaltungen werden anerkannt für die jährliche ÖPUL-Weiterbildung und ebenfalls als Umstellungskurs für den biologischen Landbau (Mindestdauer 15 Stunden, Kursstunden von verschiedenen Kursen können addiert werden, maximal 5 Stunden in Form von Exkursionen). Beratung und Bildung bei BIO AUSTRIA ist qualitätsgesichert nach ISO 9001:2015 (Reg.-Nr.: Q06891116).



CHANCEN IM UMWELTPROGRAMM



Das Umweltprogramm „ÖPUL“ bietet betriebsabhängig Chancen, die häufig ungenutzt bleiben. Unter anderem werden im Bezirk Kitzbühel viele Naturschutzflächen bewirtschaftet, ohne Teilnahme an der Naturschutz-Maßnahme. In diesem Vortrag wird auf Möglichkeiten im derzeitigen Umweltprogramm, in Hinblick auf WF und Monitoring, sowie einen Ausblick, eingegangen.
Zielgruppe: TeilnehmerInnen am ÖPUL-Programm 2015

4090118001

**Bezirk Kitzbühel
Jänner / Februar 2019, 2 UE**
Trainer/in: Dipl.-Ing. Jakob Bergmann, Christian Gasteiger, Ing. Franz Eberharter
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: LFI Kitzbühel,
T 05 92 92-2305 oder -2307

BIO-STALLBAUTAG



Stallum- und neubau kostengünstig, tiergerecht, komfortabel. Auslauf: Standortwahl, Gestaltung und Größe. Entmistungsmöglichkeiten mit Vor- und Nachteilen (Technik, Düngerart, Lagerstätte). Tierschutzgesetz, Stallklima, Fördermöglichkeiten. 1 TGD- und 5 ÖPUL-BIO-Stunden.

Zielgruppe: Bio-Betriebe, die einen Stallumbau planen

2090418004

6175 Unterperfluss, Hnr. 24, Gasthof Inntal Sa, 02.02.2019, 09.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer, Ing. Eduard Zentner, Dipl.-Ing. Alfred Pöllinger, Dipl.-Ing. Daniel Engl
TN-Beitrag: € 25,- (unterstützt durch das Bioreferat der LK Tirol)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

**DAS EIGENE
GRÜNLANDPOTENTIAL –
AUSNUTZEN STANDORTANGEPASSTE
DÜNGUNG UND BEWIRTSCHAFTUNG**



Das eigene Düngepotential erkennen und ausnutzen; standort- und bestandesangepasste Düngung und Bewirtschaftung; abgestufter Wiesenbau. (5 ÖPUL-BIO-Stunden)
Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Grünland

4090418007

**6361 Hopfgarten,
Brixentaler Straße 41, Salvena
Fr, 25.01.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE**
Trainer/in: Markus Danner
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993

**ÖPUL-
WEITERBILDUNGSPFLICHT**



UBB und BIO-Betriebe ohne ÖPUL-Weiterbildung müssen diese noch 2018 nachholen!

Ab 1.1.2019 starten dazu Betriebskontrollen durch die Agrarmarkt Austria (AMA). Betriebe des laufenden Umweltprogrammes ÖPUL 2015 mit ÖPUL-Maßnahmen UBB (umweltgerechte biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung) bzw. BIO (biologische Wirtschaftsweise) müssen 5 Stunden ÖPUL-Weiterbildung nachweisen. Zum Nachweis, dass eine maßgeblich im Betrieb tätige Person 5 Stunden Weiterbildung absolviert hat, ist eine Kursbesuchsbestätigung bei der Betriebskontrolle vorzulegen.

Für die restlichen Monate des Jahres 2018 wurden noch Weiterbildungsveranstaltungen organisiert. Die Kurstermine und die entsprechenden ÖPUL-Anrechnungen können am einfachsten auf der LFI-Homepage tirol.lfi.at gefunden werden.

Tipp: Unter den Menüpunkten „Erweiterte Suche“ / „Anrechenbarkeiten“ / „ÖPUL-UBB“ oder „ÖPUL-BIO“ liefert dann das Anklicken der „Suche“ die vorhandenen Kursangebote (inkl. Online-Kurse).

Es wird empfohlen, einen passenden Kurs auszuwählen und sich über das LFI-Kundenservice, T +43 5 92 92-1111 anzumelden.

Falls Sie sich für einen Onlinekurs zur Absolvierung Ihrer ÖPUL-Weiterbildungspflicht entscheiden, müssen Sie sich bis **spätestens 12.12.2018 angemeldet** haben. Es gilt zu beachten, dass Sie dann eigenverantwortlich die Teilnahmebestätigung bis 31.12.2018 ausgedruckt haben müssen.



ÖPUL-WEITERBILDUNGSVERPFLICHTUNGEN VON ZU HAUSE AUS ABSOLVIEREN

Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau

Betriebe, welche an der ÖPUL 2015 Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise“ teilnehmen, benötigen bis spätestens 31.12.2018 fachspezifische Kurse im Mindestausmaß von 5 Stunden. In diesem Kurs lernen Sie die Regelungen bei Beschaffung von Betriebsmitteln im biologischen Landbau näher kennen. Sie erfahren grundlegendes über die Bio-Verordnung, Kontrollvertrag und Umstellung sowie Aufzeichnungen und Kontrolle. Im Lernkapitel Pflanzenbau werden die Düngung, das Saatgut und der Pflanzenschutz behandelt. Weiters wird die Maßnahme „Biologische Wirtschaftsweise im ÖPUL 2015“ erläutert. Tierhaltende Betriebe erfahren zusätzlich Wichtiges zu Einstreumaterialien und Zusätzen, Futtermittel, Futter aus Flächenzugängen, Tierbehandlungen, Tierzu- und -verkäufe.

Dauer und Anerkennung für BIO

Der Onlinekurs dauert für Ackerbaubetriebe ca. 60 Minuten und wird mit 1 Stunde Weiterbildung für die Maßnahme BIO anerkannt. Für tierhaltende Betriebe dauert der Onlinekurs ca. 120 Minuten und wird mit 2 Stunden Weiterbildung für die Maßnahme BIO anerkannt. Die Teilnahmebestätigung kann nach erfolgreicher Absolvierung elektronisch heruntergeladen werden.

Teilnahmebeitrag

€ 20,- pro Person – Variante Ackerbau 1 h
€ 25,- pro Person – Variante Tierhalter 2 h

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.at, telefonisch unter T +43 5 92 92-1111 bzw. per E-Mail an E lfi-kundenservice@lk-tirol.at an.
- Ihre persönlichen Zugangsdaten werden Ihnen nach Freischaltung des Kurses per E-Mail zugesendet.
- Sie haben nun Zugang auf die Lernplattform e.lfi.at und können den gebuchten Kurs innerhalb 1 Jahres beliebig oft absolvieren.

Nähere Informationen unter elearning.lfi.at



UMGANG MIT RINDERN – GEFAHREN REDUZIEREN



Gefahrenpotentiale erkennen und einschätzen. Körpersprache von Rindern verstehen; risikoarme Tierführung im Stall und auf der Weide.

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Rinderhaltung bzw. Interessierte an der Rinderhaltung

2090418007

6143 Matrei a. Br., Hnr. 36, Gasthof Lamm

Di, 05.03.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Christoph Mairinger

TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

5090418002

6250 Kundl, Möslbichl 1, Gasthaus Möslbichl

Mi, 06.03.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Christoph Mairinger

TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

7090418003

9951 Ainet, Hnr. 143, Gasthaus Bad Weiherburg

Do, 07.03.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Christoph Mairinger

TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

WEIDE AUF STEILFLÄCHEN



Bodenschonendes Weiden auf Hanglagen; Umsetzung Weiderichtlinie für BIO AUSTRIA-Betriebe; Nutzen des Weidepotentials; Optimierung des Weidesystems und des Grünlandbestandes. (3 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe, die bereits weiden oder mit Weide beginnen möchten

4090418008

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvana

Mi, 21.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Remo Petermann

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

1090418002

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt

Do, 22.11.2018, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Remo Petermann

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



**NATURSCHUTZ UND
BIODIVERSITÄT
AM BIOHOF**



Es ist Ihnen ein Anliegen, aktiven Naturschutz auf Ihrem landwirtschaftlichen Betrieb zu betreiben. Sie haben schon einiges probiert, trotzdem meinen Sie, dass es noch ungenutzte Möglichkeiten gibt.

Doch wie können Sie dieses Potenzial heben? Welche Maßnahmen passen für Ihren Betrieb? – Theorie- und Betriebsbesichtigung sowie Flächenbegehung in Lans bzw. Sistrans. (3 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

2090418008

6072 Lans, Dorfstraße 9, Treffpunkt Isserwirt, inkl. Betriebsbesichtigung und Flächenbegehung am Hanneslerhof: Renate Triendl, Oberdorf 26, 6073 Sistrans Di, 21.05.2019, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Mag. Brigitte Oberweger, DI (FH) Stefanie Suchy
TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 30,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



**GRUNDKURS
ÖKOLOGISCHE
BIENENHALTUNG**



In diesem Kurs geht es um Grundlagen der Bio-Bienenhaltung laut EU-Bio-Verordnung und nach BIO AUSTRIA-Richtlinien. Weitere Schwerpunkte sind die Haltungsbedingungen, Bienenwachs, Produktauslobung, Voraussetzungen und Vorgangsweise zur Zertifizierung der Bio-Bienenhaltung.

Ein ausführliches Skript wird zur Verfügung gestellt. (5 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern, ImkerInnen

5090418003

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer – Schulungsraum Erdgeschoß Sa, 10.11.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Bernhard Bichler
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

7090418004

9951 Ainet, Hnr. 143, Gasthaus Bad Weiherburg Sa, 02.03.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Bernhard Bichler
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



**DIREKTVERMARKTUNG IN
DER BIO-LANDWIRTSCHAFT –
LEBENSMITTELKONTROLLE
UND PRODUKTPREISKALKULATION**



Lebensmittelkontrolle: Wie läuft eine Lebensmittelkontrolle ab? Welche Unterlagen und Aufzeichnungen sind zu führen und bei einer Lebensmittelkontrolle vorzulegen? Produktpreiskalkulation: Einen wesentlichen Einfluss auf den Betriebserfolg hat die Gestaltung der Produktpreise. Veranschaulichung durch beispielhafte Kalkulationen von verschiedenen Bio-Produkten – je nach Interessen der TeilnehmerInnen. Gerne betriebseigene Zahlen für die Berechnungen mitbringen! (5 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen und Interessierte

2090418009

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum 1k Mi, 20.02.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: DI Stefan Rettner, Gerald Embacher
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

**BIO-GEMÜSE FELDTAG
IN OSTTIROL**



Bio-Gemüseberaterin Alexandra Depisch vermittelt direkt am Acker/Feld Wissen rund um die Besonderheiten des Bio-Gemüsebaues und beantwortet Fragen zu folgenden Themen: Boden, Bodenbearbeitung. Fruchtfolge. Düngung. Beikrautregulierung. Schädlingsmanagement. Tipps zur Kulturführung. (3 ÖPUL-BIO-Stunden)

Zielgruppe: Am Bio-Gemüsebau interessierte Bäuerinnen und Bauern

7090418005

9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1, Treffpunkt Landw. Landeslehranstalt Di, 28.05.2019, 13.00 - 17.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Alexandra Depisch
TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 30,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



BIO AUSTRIA Tirol
 Wilhelm-Greil-Str. 9
 6020 Innsbruck
 tirol@bio-austria.at
 +43 512 572 993

BIO AUSTRIA Tirol
 Der starke Verband der Biobäuerinnen & Biobauern

Für eine qualitative Weiterentwicklung der biologischen Landwirtschaft bieten wir:

- Beratung zu verschiedenen Themen der Biolandwirtschaft
- zukunftsorientierte Bildungsangebote und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Unterstützung bei der Umsetzung des BIO AUSTRIA Standards
- Information von KonsumentInnen über die Vorzüge von Bioprodukten & Leistungen der Biolandwirtschaft
- Mitgestaltung der Rahmenbedingungen durch Interessensvertretung

BIO-MILCHVIEHTAG



Alle Aspekte der Bio-Milchproduktion wie Grundsätze der biologischen Milchproduktion, Fütterung, Leistungsgrenzen, Richtlinien, Wirtschaftlichkeit etc. werden bei dieser Veranstaltung behandelt. Interessierte Bio-Milchbauern und die es werden wollen, sind herzlich eingeladen. (5 ÖPUL-BIO-Stunden und 1 TGD-Stunde)

Zielgruppe: Milchviehbetriebe

4090418002

6361 Hopfgarten,
Brixentaler Straße 41, Salvena
Fr, 30.11.2018, 09.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Lukas Peer,
 Priv.-Doz. Dr. Andreas Steinwider
TN-Beitrag: € 26,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

PRODUKTIONSABFÄLLE – EINE LAST ODER EIN GESCHÄFT – MÖGLICHKEITEN ZUR VERMEIDUNG UND VERWERTUNG



Hintergründe & Informationen über die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet. Beantwortung der Fragen, was, wo, warum und wieviel anfällt und die daraus folgenden ökologische und ökonomische Konsequenzen. Die bekannten Ausschussgründe am Feld, am Betrieb und im Verkauf werden am eigenen Betrieb reflektiert, potentielle Problemfelder und mögliche Verbesserungsvorschläge erarbeitet. Best-practice-Betriebe und deren Lösungsansätze für Vermeidung bzw. Verarbeitung vorgestellt und diskutiert.
Zielgruppe: Interessierte LandwirtInnen aller Produktionssparten

2090518001

6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Do, 22.11.2018, 13.30 - 16.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 17,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111

FÜTTERUNG UND TIERGESUNDHEIT IN DER BIOLOGISCHEN SCHAFFHALTUNG



Grundfutterbasierte Fütterung; Effiziente Lämmermast; Das eigene Futterpotential ausnutzen; Parasiten und Krankheiten in der Schaffhaltung. (5 ÖPUL-BIO-Stunden und 2 TGD-Stunden)
Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Schaffhaltung bzw. Interesse an der Schaffhaltung

1090918002

6460 Imst, Meraner Straße 6,
Landw. Landeslehranstalt
Mo, 29.10.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger,
 Andreas Kern
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

7090918003

9951 Ainet, Hnr. 143,
Gasthaus Bad Weiherburg
Mi, 31.10.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger,
 Andreas Kern
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

AUSLAUFGESTALTUNG IN DER BIOLOGISCHEN GEFLÜGELHALTUNG



Biokonforme Auslaufgestaltung; Förderung der Biodiversität und Artenvielfalt im Auslauf; Haltungsanforderung von Geflügel; Tierwohl in der Geflügelhaltung; Betriebsbesichtigung. (5 ÖPUL-BIO-Stunden und 2 TGD-Stunden)
Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Geflügelhaltung bzw. Interesse an der Bio-Geflügelhaltung

5090918003

6250 Kundl, Möslbichl 1,
Gasthaus Möslbichl
Mi, 23.01.2019, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Gerald Peterseil
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

FÜTTERUNG UND TIERGESUNDHEIT IN DER BIOLOGISCHEN ZIEGENHALTUNG



Grundfutterbasierte Fütterung; Effiziente Fütterung von Milchziegen; Milchinhaltstoffe verstehen und Maßnahmen ableiten; Parasiten und Krankheiten in der Ziegenhaltung. (5 ÖPUL-BIO-Stunden und 2 TGD-Stunden)
Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Milchziegenhaltung bzw. Interesse an der Ziegenhaltung

4090918003

6361 Hopfgarten,
Brixentaler Straße 41, Salvena
Di, 30.10.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger,
 Andreas Kern
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

STALLUMBAU FÜR BIO-BETRIEBE



Viele Betriebe mit Kombinationshaltung von Milchkühen stehen vor der Herausforderung, den bestehenden Stall entsprechend der heutigen Anforderungen anzupassen. Es gibt einfache und finanziell vertretbare Umbaulösungen. Dieser Kurs soll Möglichkeiten aufzeigen, wie aus alten Anbindeställen zukunftstaugliche Lösungen entstehen können. (5 ÖPUL-BIO-Stunden)
Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Kombinationshaltung, die einen Stallumbau planen

7090918004

9951 Ainet, Hnr. 143,
Gasthaus Bad Weiherburg
Di, 13.11.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Daniel Engl
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

5090918004

6341 Ebbs Wildbichlerstraße 19,
Salitererstube
Mi, 14.11.2018, 10.00 - 16.00 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Dipl.-Ing. Daniel Engl
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-), für Mitglieder von BIO AUSTRIA Tirol € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
 T 0512/572993

Regionalität stärkt das Vertrauen. Gute Gründe dem regionalen Zertifizierungsservice der BIKO Tirol zu vertrauen.

Service, Kontrolle und Sicherheit in der biologischen und gentechnikfreien Tiroler Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion!



Kontrollservice BIKO Tirol
www.biko.at



LFI NEWSLETTER

i

Wollen Sie per E-Mail über aktuelle LFI-Veranstaltungen informiert werden? Dann melden Sie sich auf unserer Homepage tirol.lfi.at unter **Service** für den LFI-Newsletter an.



©michaeljung - Fotolia.com

BERUF UND AUSBILDUNG

LANDWIRTSCHAFT

INFORMATIONSVORANSTALTUNG – VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITERIN LANDWIRTSCHAFT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang FacharbeiterInnen Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, HofübernehmerInnen

9140118001

Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock Do, 27.06.2019, 18.30 - 21.30 Uhr, 2 UE
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

1140118001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

4140118001

6380 St. Johann i. T., Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Weitau Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Weitau, T 05352/62523-0

7140118001

9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Lienz, T 04852/65055

9140118002

6200 Rotholz, Hnr. 46, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Rotholz, T 05244/62161

LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

INFORMATIONSVORANSTALTUNG – VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITERIN LÄNDLICHES BETRIEBS- UND HAUSHALTSMANAGEMENT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang FacharbeiterInnen ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der ländlichen Hauswirtschaft, HofübernehmerInnen

9140218001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

7140218001

9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Lienz, T 04852/65055

9140218002

6200 Rotholz, Hnr. 46, Landw. Landeslehranstalt Juni 2019, 2 UE
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Rotholz, T 05244/62161



©Budimir Jevtic - stockadobe.com



VORBEREITUNGSLEHRGANG – FACHARBEITERIN FORSTWIRTSCHAFT

Die theoretischen forstwirtschaftlichen Fachinhalte Inhalte sind:
 Forstliche Produktion, Arbeitssicherheit und -gestaltung, Forsttechnik und Baukunde, Forstliche Betriebswirtschaft, Waldarbeitslehre und Arbeitstechnik, Arbeits- und Sozialrecht, allgemeinbildende Fächer

In der praktischen Ausbildung werden zudem folgende Fertigkeiten vermittelt:
 Arbeitstechnik Schwach- und Starkholz, Waldbau; Aufarbeiten von Schadholz; Spezialbaumfällungen; Wartung; Pflege Handwerkzeug, Motorsägen, Rücke, Winden und Teilgeräte; Holzernte mit Ruckwinde und Seilbringungsgeräten

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3-jähriger Praxis in der Forstwirtschaft, HofübernehmerInnen

Voraussetzungen für die FacharbeiterInnenprüfung sind:

- Vollendung des 20. Lebensjahres zum Zeitpunkt der Prüfung
- 3 Jahre praktische Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- erfolgreicher Schulbesuch der forstwirtschaftlichen Fachschule für Erwachsene

Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Termin: 3. Dezember 2018 bis Mitte Februar 2019 Montag bis Freitag, 7.30 Uhr bis 17.05 Uhr Teilweise werden praktische Einheiten auch samstags abgehalten (Die genauen Termine werden bei Kursbeginn bekanntgegeben)

Teilnahmebeitrag: ca. € 300,- für Lernbehelfe, Exkursionen, Projekte, Materialien, plus Prüfungsgebühr € 150,- (Forstfacharbeiterprüfung)

Anmeldung/Information: LLA Rotholz, T +43 5244-62161

Weitere Informationen zur Ausbildung, zum Lehrgangsplan sowie die Anmeldeformulare finden Sie online unter <http://lla-rotholz.weebly.com/forstwirtschaft1.html>



Die **Lehlings- und Fachausbildungsstelle Tirol** ist kompetenter Gestalter der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung, ein verlässlicher Partner in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung von 15 unterschiedlichen Berufsbildern.

Wir stehen für persönliche Information und Beratung in Fragen der Berufsausbildung gerne zur Verfügung für

- Interessierte für land- und forstwirtschaftlichen Berufe,
- Lehrlinge und Facharbeiterinnen,
- Prüflinge und Prüferinnen,
- Lehrberechtigte und AusbilderInnen,
- Lehrbetriebe und Ausbildungseinrichtungen
- sowie Meisterinnen und Meister

Ihr Ansprechpartner für die Lehre, die FacharbeiterInnen- und MeisterInnenausbildung, ebenso für den Bereich **FacharbeiterInnen- und MeisterInnenprüfungen**.

Wir veranstalten Vorbereitungslehrgänge in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol bzw. den Landwirtschaftlichen Lehranstalten.

Wir sind für Sie da:

Montag bis Freitag:
08.00 bis 12.00 Uhr

T +43 5 92 92-1108 bzw. 1109

F +43 5 92 92-1199

E lfa@lk-tirol.at

www.lehrlingstelle.at (Tirol)

Auf unserer Homepage finden Sie Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, Anforderungsprofilen für die landwirtschaftlichen Berufe, Förderungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe, Formulare für den Lehrvertrag u. v. m.



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin



Mag. (FH) Nikola Kirchler
Bildungsmanagerin



Helga Larcher
Sachbearbeiterin

Der **WALD**

wächst

um **+ 5.500**

**FUSSBALL-
FELDER pro JAHR**



In Österreichs Wäldern wächst mehr Holz nach, als geerntet wird. 48 Prozent der Staatsfläche sind Wald. Pro Tag nimmt Österreichs Waldfläche um 15 Fussballfelder zu. Der Wald liefert Holz – den bedeutendsten Rohstoff, den wir haben. Von den 30 Millionen Kubikmetern, die jährlich zuwachsen, werden nur 26 Millionen genutzt. Österreichs Wälder werden seit Generationen nachhaltig bewirtschaftet. So können wir mit gutem Gewissen Holz verwenden.

Holz ist genial.



Mehr überraschende Holzfakten auf **holzistgenial.at**



GARTENBAU



VORBEREITUNGS- LEHRGANG – MEISTERIN GARTENBAU

Der Vorbereitungslehrgang MeisterIn Gartenbau ist österreichweit einheitlich aufgebaut, bestehend aus einem allgemeinen Teil und einem berufsspezifischen Fachteil. Der allgemeine Teil beinhaltet die Pflichtmodule Ausbilderlehrgang, Recht, Agrarpolitik und Grundlagen der Betriebs- und Unternehmensführung. Im Fachteil wird das gartenbauliche Fachwissen in produktionstechnischen Modulen vermittelt und mit Betriebs- und Unternehmensführung verknüpft. Marketing und Verkauf spielen im Gartenbau eine wichtige Rolle und sind daher ein eigenes Modul.

Zukünftige MeisterInnen im Gartenbau haben die Möglichkeit, inhaltliche Schwerpunkte in der Ausbildung zu setzen und sich in den Bereichen Zierpflanzenbau oder Gemüsebau zu spezialisieren. Ergänzend zu diesen Schwerpunktmulden gibt es verschiedene Wahlfächer aus den Bereichen der Produktion und der gärtnerischen Dienstleistungen.

Insgesamt besteht die MeisterInnenausbildung im Gartenbau aus 520 Unterrichtseinheiten, die sich aus Pflicht- und Wahlmodulen zusammensetzen. Dazu gehören auch Exkursionen im Ausmaß von 40 Unterrichtseinheiten, die Einblicke in die Praxis geben und einen regen Austausch fördern.

Durch ein vielfältiges Angebot an Wahlmodulen und eine flexible Struktur ist es möglich, die MeisterInnenausbildung an die persönlichen Interessen und den eigenen beruflichen Hintergrund anzupassen. Sowohl BetriebsleiterInnen als auch DienstnehmerInnen profitieren von dieser modernen, hochwertigen Ausbildung.

InteressentInnen aus Tirol für den Lehrgangsstart im Herbst 2018/2019 kontaktieren bitte die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol, Helga Larcher, T +43 5 92 92-1108.



BIENENWIRTSCHAFT

VORBEREITUNGSLEHRGANG – FACHARBEITERIN BIENENWIRTSCHAFT



Allg. Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Rechtskunde, Arbeitssicherheit, Politische Bildung Berufsbezogene Fachmodule: Grundlagen, Bedeutung der Honigbienen, Bienenprodukte, Bienenvölker und Vermehrung, Biologische Grundlagen, Bienenvolk im Jahresverlauf, Imkerorganisationen, Bienenwohnung, -stand, Umgang mit Bienenvölkern, Bienengesundheit, Ökologische Bienenhaltung, Bienenweide, Biene und Pflanzenschutz, Bienenpflege.

Zielgruppe: ImkerInnen aus Nord-, Ost- und Südtirol, 3 Jahre Praxis in der Imkerei / 10 Bienenvölker; TN nur mit absolvierten Grundlagen (32UE): Einführungskurs in die Imkerei (24UE) plus facheinschlägigem Kurs (8UE) oder Anfängerkurs Imkerei (32UE)

2140718002

6020 Innsbruck,

Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik Do, 19.10.2018, 08.00 - 17.00 Uhr (ganztags), 220 UE

TN-Beitrag: € 750,- (inkl. Unterlagen) plus € 150,- Prüfungsgebühr, exkl. Exkursionen

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



MODULE – ALLGEMEINER TEIL DER MEISTERINNEN- AUSBILDUNG

AUSBILDERTRAINING – VORBEREITUNG AUF DIE AUSBILDERPRÜFUNG



Das Ausbildertraining vermittelt alle praktischen und theoretischen sowie rechtlichen Inhalte, die für die Ausbildung von Lehrlingen im Betrieb vorausgesetzt werden und ist ein Modul der Meisterausbildung. Sie lernen, was Ausbildungsplanung ist, und setzen diese in praxisorientierten Fallbeispielen um. Zudem werden Sie auf die arbeitspädagogische und psychologische Herausforderung im Lehrlingsausbildungsalltag vorbereitet, um so jede Situation in den Lehrlingsausbildungsphasen zu meistern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Lehrberechtigung Heim-/Anschlusslehre, BetriebsführerInnen; Personen, die die Aufgabe des Ausbildners / der Ausbilderin im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meisterprüfung benötigen

2140117005

6020 Innsbruck,

Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik Do-Sa, 08.-10.11.2018 und Do-Fr, 15.-16.11.2018, 08.00 17.00 Uhr, Sa, 17.11.2018, 08.00 - 13.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Mag. (FH) Nikola Kirchner, Ing. Susanne Raggl

TN-Beitrag: € 220,- (update-Förderung möglich)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



bildungsinfo tirol

Klarheit schaffen. Bei allen Fragen rund um Bildung und Beruf. Tirolweit. Kostenlos.

Terminvergabe und Nähere Infos: T 0512 / 56 27 91-40 · bildungsinfo@amg-tirol.at
www.bildungsinfo-tirol.at · www.facebook.com/bildungsinfo



Gefördert von:



Bundesministerium Bildung, Wissenschaft und Forschung



Unterstützt von:





Fotos: LLA's Tirol/Schulen

DIE LAND- UND HAUSWIRTSCHAFTLICHEN SCHULEN TIROLS STEHEN FÜR



» EINE FUNDIERTE PRAKTISCHE UND FACHTHEORETISCHE AUSBILDUNG IN

- den dreijährigen Fachschulen für Landwirtschaft
- den dreijährigen Fachschulen Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement
- der dreijährigen Fachschule Pferdewirtschaft
- der Fachberufsschule für Forstwirtschaft
- der Fachberufsschule für Gartenbau
- den Fachschulen und Meisterklassen für Erwachsene

» VIELFÄLTIGE ZUSATZANGEBOTE AN DEN FACHSCHULEN

- Europäischer Computerführerschein
- Europäischer Wirtschaftsführerschein
- Traktorführerschien
- Schutzwasserschweißkurs
- Basisausbildung Medizinische Assistenzkraft
- Kneippinstructor
- Sprachkurse
- und vieles mehr

» PERSÖNLICHKEITSBILDUNG DURCH DAS GEMEINSAME ARBEITEN UND LEBEN IM INTERNAT SOWIE VERSCHIEDENE FREIZEITANGEBOTE, WIE

- Tanzkurse
- gemeinsames Musizieren
- Selbstverteidigungskurs
- sportliche Aktivitäten
- Krippenbaukurse
- und vieles mehr

» EINE OPTIMALE VORBEREITUNG FÜR DIE BERUFLICHE ZUKUNFT IN DER LAND- UND HAUSWIRTSCHAFT SOWIE

- in handwerklichen Berufen
- im Tourismus und Handel
- im Pflegebereich
- für Aufbaulehrgänge zur Matura
- als Assistenzkräfte in Kinderbetreuungseinrichtungen

» VIELSEITIGES ANGEBOT ZUR FORT- UND WEITERBILDUNG

Nähere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.lla-tirol.tsn.at und an den Schulstandorten LLA Lienz, LLA St. Johann, LLA Rotholz, LLA Imst und FSBHM Landeck



© Susanne Seisl – LfT Tirol

KULTUR UND BRAUCHTUM

TRACHT

RANZENSTICKEN

Sie erlernen die Technik des Lederstickens und fertigen ein Werkstück an. Sie können zwischen dem klassischen Ranzen oder einem Hosengürtel für Damen und/oder Herren wählen. Es werden aus arbeitstechnischen und finanziellen Gründen keine Federkiele, sondern Kunstfäden verwendet.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5130117008

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus
Mi, 05.09.2018, 19.00 - 21.30 Uhr, 30 UE
Trainer/in: Andreas Schipflinger
TN-Beitrag: € 98,- plus Materialkosten von € 100,- bis € 300,- je nach Werkstück inkl. Ausfertigung
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

5130118005

6314 Niederau, Wildschönauerstraße 100, Volksschule
Fr, 28.09.2018, 19.00 - 22.00 Uhr, 30 UE
Trainer/in: Andreas Schipflinger
TN-Beitrag: € 98,- plus Materialkosten von € 100,- bis € 300,- je nach Werkstück – inkl. Ausfertigung
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Seisl, T 0664/1256975



© Susanne Seisl – LfT Tirol

RANZENSTICKKURS

In diesem Kurs wird die Technik des Ranzenstickens vermittelt. Die fertigen Arbeiten werden im Anschluss genäht und komplettiert. Je nach Wunsch und Kosten werden zum Sticken Federkiele- oder Kunststofffäden verwendet.
Zielgruppe: Alle Interessierten

2130118001

6173 Oberperfuss, Lokal wird noch bekannt gegeben
10 Abende, ab Mo, 07.01.2019, jeweils von 19.00 - 21.00 Uhr, 20 UE
Trainer/in: Elisabeth Holuschka
TN-Beitrag: € 460,- Pauschalpreis pro Person, pro Ranzen (bei Kunststofffäden nur € 360,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Hueber, T 0699/1098557

TRACHTENNÄHEN

Das Land Tirol zeichnet sich durch die bunte Vielfalt der verschiedensten Talschaftstrachten aus – von Osttirol übers Tiroler Unterland bis hinauf ins Oberland und Außerfern. Wir fertigen eine stilechte Tracht an und nähen die dazu passende Trachtenbluse. Mit diesem „Kulturgut“ sind wir für viele feierliche Anlässe immer passend und fesch angezogen.
Zielgruppe: Interessierte mit Nähkenntnissen

7130118001

9913 Abfaltersbach, Hnr 183, Gemeindesaal
Mi, 12.09.2018, 19.30 - 20.30 Uhr, 37 UE
Trainer/in: Gebiets- und Seminarbäuerin Karin Steiner
TN-Beitrag: € 150,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Aigner, T 0664/5032414

9130118001

6283 Schwendau, Johann-Sponring-Straße 80, Gemeindesaal
Infoabend am Mo, 19.09.2018, 19.00 Uhr, 37 UE
Trainer/in: HM Veronika Troppmair
TN-Beitrag: € 150,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Judith Hörhager, T 0664/75078420



Zeitlos schöne
TRACHTENMODE



TIROLER HEIMATWERK
Meranerstr. 2 / 6020 Innsbruck
Tel.: 0512 58 23 20
tiroler@heimatwerk.co.at
www.tiroler.heimatwerk.at

TRACHTENNÄHEN

Das Land Tirol zeichnet sich nicht nur durch seine Gebirgslandschaft aus, sondern auch durch die Vielfalt der Trachten in den verschiedenen Talschaften. Mit dieser Bekleidung, als Ausdruck unserer Kultur, sind die Frauen für viele feierliche Anlässe immer passend angezogen. Daher steht in diesem Kurs die Anfertigung einer stilechten Tracht für das „Obere Oberinntal“, und das „Paznauntal“ auf dem Programm.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6130118001

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus Fiss oder Ried i. O. Fr, 07.09.2018, 19.30 Uhr Infoabend, Nähzeit 9 Nachmittag jeweils von 14.00 - 18.00 Uhr, 48 UE

Trainer/in: Dipl.-Päd. Berta Rudigier
TN-Beitrag: € 225,- plus Materialkosten (€ 300,- bis € 400,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

TRACHTENNÄHEN – ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

NEU!

Trachten steigen wieder im Ansehen und vor allem dann, wenn sie selbstgemacht sind. In diesem Kurs können Sie sich selbst ein Dirndl, eine Tracht oder ein Kasettl anfertigen. Ebenso sind Abänderungen bzw. das Nähen kleinerer Werkstücke wie eine Bluse oder Schürze (3 Abende) oder das Nähen einer Trachtenjacke möglich. 6 Wochen vor Kursbeginn ist eine Terminvereinbarung mit Christine Ehrenstrasser (Angerberg) notwendig, um Maß zu nehmen. (T 0680/1303927). Dabei erfahren Sie auch, wieviel das gewünschte Werkstück kostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130118001

6234 Brandenburg, Aschau 27, Mehrzweckgebäude – Keller Do, 06.09.2018, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,-, Tracht ohne Bluse € 180,-, Kasettl € 300,-, Bluse/Schürze mind. € 50,-, Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Klingler, T 0664/2308553



© Susanne Seisl – LFTirol

5130118002

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule

Di, 08.01.2019, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,-, Tracht ohne Bluse € 180,-, Kasettl € 300,-, Bluse/Schürze mind. € 50,-, Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

5130118003

6235 Reith i. A., Sonnblüch 11, Neue Mittelschule

Do, 02.05.2019, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,-, Tracht ohne Bluse € 180,-, Kasettl € 300,-, Bluse/Schürze mind. € 50,-, Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

HANDWERK

DOGGL-KURS

NEU!

Im Kurs fertigen Sie in liebevoller Handarbeit Ihre eigenen Doggl an.

Vom Zuschneiden der Sohle und Nähen des Innenschuhes bis zum Ausformen des Schuhs und Annähen der Borte wird alles selbst gemacht.

Es werden nur feinste Naturmaterialien verarbeitet. Farben und Muster sind individuell wählbar.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9130418002

6215 Achenkirch, Hnr. 377a, Volksschule – Medienraum 4 Abende ab Do, 10.01.2019, jeweils 19.30 - 22.00 Uhr, 12 UE

Trainer/in: Ursula Zenz
TN-Beitrag: € 72,- plus Materialkosten € 20,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lettingner, T 0676/3603204

TRADITIONELLE PALMBUSCHEN UND PALMLATTEN BINDEN

In diesem praktischen Kurs werden an einem Nachmittag traditionelle Palmbuschen und Palmlatten gebunden und für die Palmweihe am Palmsonntag festlich geschmückt.

Die Bäuerinnen vor Ort stellen die notwendigen Materialien wie Palmkätzchen, Öl- und Buchszweige, Palmlatten, Palmbandeln und frische selbstgebackene Palmbrezeln gegen einen Unkostenbeitrag zur Verfügung. Bitte bei der Anmeldung bekanntgeben, was gemacht werden möchte bzw. benötigt wird (z.B. Palmlatten-Länge).

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130418002

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Fr, 12.04.2019, 14.30 - 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Sonja Gstir
TN-Beitrag: € 19,- plus Materialbeitrag von ca. € 10,- (€ 5,50 für Buchs, Ölzweige und Palmkätzchen, € 2,50 für selbstgebackene Palmbrezeln, € 2,- für Palmbandeln)
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476



© Susanne Seisl – LFTirol

WANDSCHMUCK „HAUSEGEN“

NEU!

Das etwas andere, sehr persönliche Geschenk. Wir gestalten den Deckel einer Spandose mit dem Segenszeichen in Kreuzstich. Geben ein kleines Brot, ein kleines Sackerl Salz, eine Münze und ein Sprüchlerl in die Dose.

Zielgruppe: Interessierte

9130418001

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule Di, 27.11.2018, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 19,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017

SONSTIGES

GESTICKTER HAUSSCHATZ – WEIHEKORBDECKE FÜR OSTERN

Decke mit österlichen Motiven, in Kreuzstich, für den Ostertisch oder für den Korb zur Speisenweihe, aus hellem Leinen und rotem Vierfach-Stickgarn, mit Hohlraum.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4130618001

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt
Fr, 22.03.2019, 19.30 - 22.00 Uhr
(2 Abende), 6 UE

Trainer/in: Barbara Schlemmer

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Betty Berger,
T 0664/88592534

4130618002

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindehaus - Bäuerinnenküche
Do, 07.03.2019, 19.00 - 21.30 Uhr
(2 Abende), 6 UE

Trainer/in: Barbara Schlemmer

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Luise Mayr,
T 0664/7959048

6130618001

6524 Kaunertal, Feichten 131, Feuerwehrhaus
Mi, 16.01.2019, 18.30 Uhr, der 2. Termin wird mit der Gruppe vereinbart, 6 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

7130618002

9904 Thurn, Dorf 56, Gemeindesaal
So, 17.03.2019, 19.00 - 21.30, 6 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Natalie Steiner

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Unterfeldner, T 0664/73026769

7130618003

9963 St. Jakob, Unterrotte 99, Neue Mittelschule
Do, 14.03.2019, 14.00 - 16.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

Rosemarie Grimm

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Rosi Lercher,
T 0680/1435887

OSTEREIER MIT TRADITIONELLEN MUSTERN

Baumwollstoff besticken mit Ostermotiven wie Osterlamm, Osterhase, Monogramm, Lebensbaum, im Kurs wird mindestens 1 Osterei angefertigt. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1130618001

6425 Haiming, Siedlungsstraße 2, Gemeinde - Vereinslokal
Mi, 20.02.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Föger,
T 0664/5943000



1130618002

6441 Niederthai, Nr. 34, Widum
Mo, 18.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Alberta Falkner,
T 0660/2148071

1130618003

6424 Silz, Schulstraße 2, Jugendheim
Mi, 20.03.2018, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger,
T 0650/5520621

1130618004

6421 Rietz, Kluibenschedlstraße 6, Gemeindesaal
Mo, 25.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Prantl,
T 0664/3036790

6130618002

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal
Mo, 11.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele,
T 0660/3244135

6130618003

6553 Langesthei, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus
Mi, 13.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele,
T 0650/4774151

6130618004

6574 Pettneu, Nr. 130, Volksschule
Do, 28.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer,
T 0660/1091977

9130618001

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule
Mi, 13.03.2019, 18.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger,
T 0676/6416017

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kreativität“ auf den Seiten 12 bis 16.



© TJB/LJ

LAND- JUGEND

RHETORIKKURS

Sicheres und überzeugendes Auftreten vor Publikum ist erlernbar. Durch Trainieren und Üben werden eigene Fähigkeiten entdeckt und belebt: Tipps und Tricks zum selbstsicheren Auftreten; Spontane Stellungnahme; Ruhe bewahren; Übungen zu mehr Ausdrucksfähigkeit und Dynamik; Übungen zu Sprechtechnik, Mimik und Gestik.

Zielgruppe: Mitglieder und FunktionärInnen der TJB/LJ

8010918001

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15, Bezirkslandwirtschaftskammer Sa, 01.09.2018, 18.30 - 21.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

4010918001

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Do, 04.10.2018, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102



© Syda Productions - stockadobe.com

SOCIAL MEDIA MIT FOTOWORKSHOP



Facebook, Instagram & Co sind längst Bestandteil einer jeder Ortsgruppe. Jede Veranstaltung wird in den sozialen Medien präsentiert und auch beworben. Dabei kann es oft schwieriger sein als gedacht ein gutes Foto mit passendem Text zu posten. In diesem Kurs lernst du Tipps und Tricks, über den richtigen Auftritt in den sozialen Medien.

Zielgruppe: Mitglieder und FunktionärInnen der TJB/LJ

9040918001

6263 Fügen, Hochfügenerstraße 383, Kohlerhof Do, 22.11.2018, 18.30 - 21.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 059292-1102

8040918001

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15, Bezirkslandwirtschaftskammer Sa, 15.12.2018, 13.30 - 16.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

MÄNNERKOCHKURS

Mädels, lasst euch verwöhnen! Männer, legt den Akkuschauber aus der Hand und schwingt den Kochlöffel! Im Männerkochkurs ergründen angehende Helden der Küche, wie sie ihre Liebste mit raffinierten und dennoch schnell zuzubereitenden Gerichten verwöhnen können. Auch ohne jegliche Vorkenntnisse werden mit besten Tiroler Produkten kulinarische Köstlichkeiten auf den Teller gezaubert.

Zielgruppe: Mitglieder und FunktionärInnen der TJB/LJ

4020318022

6380 St. Johann i. T./Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Do, 11.10.2018, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

7020318022

9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1, Landw. Landeslehranstalt Do, 08.11.2018, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102



© PhotoSG - stockadobe.com

MILCHVERARBEITUNG FÜR ZU HAUSE

Die Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch ist oft einfacher als gedacht. Mit ein paar Tipps und Tricks lassen sich schmackhafte Lebensmittel zaubern.

Neben der Produktion dieser Produkte lernst du auch die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke kennen.

Zielgruppe: Mitglieder und FunktionärInnen der TJB/LJ

1020118001

6460 Imst, Meranerstraße 6, Landw. Landeslehranstalt Di, 11.09.2018, 20.00 - 23.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

9020118001

6264 Fügenberg, Hnr. 14, Gasthäusl Schoner Mi, 19.09.2018, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

2020118002

6175 Kematen, Birkenweg 8, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Mi, 03.10.2018, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

8020118003

6655 Steeg, Hnr. 16, Naturkäserei Sojer Fr, 23.11.2018, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

ERSTE HILFE KURS

Mit verschiedensten praktischen Übungen werden den Teilnehmern die Grundzüge der Erstversorgung von Verletzten im Straßenverkehr vermittelt. Da wir auch gesetzlich verpflichtet sind Erste Hilfe zu leisten, ist dieser Kurs eine gute Auffrischung für jeden!

Bergung aus akuter Gefahr; Lagerung; Maßnahmen bei Atemstillstand; Maßnahmen bei Herzstillstand; Maßnahmen bei Blutungen; Schockbekämpfung; Praktische Übungen.

Zielgruppe: Mitglieder und FunktionärInnen der TJB/LJ, alle interessierten FührerscheinanwärterInnen

5020218011

6322 Kirchbichl, Lofererstraße 107, Volksschule Bruckhäusl Sa, 13.10.2018, 13.00 - 19.00 Uhr, 6 UE
TN-Beitrag: € 60,-
Anmeldung: Magdalena Cologna, T 05 92 92-1102

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI TIROL

Anmelde- und Teilnahmebedingungen:

Die InteressentInnen werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei unentschuldigtem Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an eine/n weitere/n InteressentIn vergeben werden. Ein Ausschluss von Veranstaltungen ist auch ohne Angabe von Gründen möglich.

Teilnahmebeiträge/ Zahlungsbedingungen:

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Ab € 100,- wird der Teilnahmebeitrag 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn per Lastschrift eingezogen. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angegeben, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten.

Bei geförderten Veranstaltungen ist die Bedingung für den Erhalt der Förderung eine 80%ige Anwesenheit. Bei Nichterfüllung der Anwesenheitspflicht muss der ungeforderte Teilnahmebeitrag bezahlt werden bzw. kann dies eine Nichtzulassung zur Abschlussprüfung zur Folge haben.

Stornobedingungen:

Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 7 Werktage vor Beginn persönlich oder schriftlich storniert werden. Bei Stornierungen innerhalb der letzten 7 Werktage behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe von 30 % des ungeforderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung eines Ersatzteilnehmers bzw. einer Ersatzteilnehmerin entfällt die Stornogebühr.

Organisatorische Änderungen/Absage von Veranstaltungen:

Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der MindestteilnehmerInnenzahl ab. Der Veranstalter behält sich organisatorisch bedingte Änderungen, Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die TeilnehmerInnen werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden. Bei Absage von angekündigten Veranstaltungen durch den Veranstalter wird der Teilnahmebeitrag refundiert.

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen:

Der Veranstalter behält sich vor, im Einzelfall auch ohne Angabe von Gründen Personen oder Organisationen zu einer Veranstaltung nicht zuzulassen oder wegzuweisen, insbesondere dann, wenn nach unserer subjektiven Einschätzung das Erreichen der Veranstaltungsziele gefährdet ist.

Haftung:

Der Veranstalter übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Seminarunterlagen und sonstigen Publikationen und haftet nicht für die Richtigkeit der von dem/der jeweiligen TrainerIn geäußerten Ansichten, Standpunkten, Rechtsmeinungen etc. Alle Inhalte vorbehalten Satz- und Druckfehler.

Teilnahmebestätigungen:

Bei allen Veranstaltungen erhalten die TeilnehmerInnen nach mindestens 80%iger Anwesenheit auf Wunsch eine Teilnahmebestätigung. Aus organisatorischen Gründen werden Duplikate und Teilnahmebestätigungen bis höchstens 7 Jahre zurück ausgestellt. Die Bearbeitungsgebühr für Duplikate beträgt € 15,-.

Zertifikate:

Für Zertifikatslehrgänge werden für die TeilnehmerInnen Zertifikate ausgestellt, die durch einen Erlass des Bundesministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus geregelt sind. Für den Erhalt des Zertifikates sind eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung und eine mindestens 80%ige Anwesenheit erforderlich.

Die Ausstellung von Duplikaten für Zertifikate ist bis 30 Jahre zurück möglich. Bearbeitungsgebühren werden eingehoben.

Schulungsunterlagen/ Bild- und Tonaufnahmen:

Den TeilnehmerInnen überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

Veröffentlichung:

TeilnehmerInnen erklären sich einverstanden, dass Foto- und/oder Videoaufnahmen, welche im Zuge von Bildungsveranstaltungen entstehen und auf denen sie möglicherweise zu sehen sind, in diversen Print- und Onlinemedien (z. B. LFI-Bildungsprogramm, Websites des LFI, der LK sowie ihren nahestehenden Verbänden, Medienberichte) veröffentlicht werden können. Diese Einverständniserklärung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden. Der Widerruf gilt für alle zukünftigen Veröffentlichungen, nicht jedoch für bereits erfolgte Publikationen.

Gerichtsstand:

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Innsbruck.

ALLGEMEINE DATENVERARBEITUNG

Alle persönlichen Angaben der TeilnehmerInnen werden vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol vertraulich behandelt. Mit der Übermittlung der Daten willigen die TeilnehmerInnen bzw. InteressentInnen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Adresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Auftragsabwicklung, Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung verarbeitet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters durch uns oder von uns beauftragte Partnerfirmen an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein.

Ebenso können Ihre Daten zur Qualitätssicherung und Abwicklung von Förderungen an Dritte weitergegeben werden.

Bei Vorbereitungslehrgängen zur FacharbeiterInnen- bzw. MeisterInnenprüfung willigen die TeilnehmerInnen ein, dass personenbezogene

Daten (Vor- und Nachname, Titel, SVNR, Geburtsdatum, Geburtsort, Adresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) zwecks nachfolgender Prüfung an das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich sowie die Landwirtschaftskammer Tirol übermittelt werden dürfen.

Sollten sich die persönlichen Daten der TeilnehmerInnen geändert haben oder diese keine weiteren Zusendungen von uns erhalten wollen, bitten wir um Bekanntgabe (schriftlich an das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, per E-Mail an lf@lk-tirol.at oder telefonisch unter +43 5 92 92-1100).

Die personenbezogenen Daten der TeilnehmerInnen werden gelöscht, sobald der Zweck der Speicherung entfällt. Eine Speicherung kann darüber hinaus erfolgen, wenn dies durch den Gesetzgeber in Verordnungen, Gesetzen oder sonstigen Vorschriften, denen das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol unterliegt, vorgesehen wurde. Eine Löschung der Daten erfolgt auch dann, wenn eine durch die genannten Normen vorgeschriebene Speicher-

frist abläuft, es sei denn, dass eine Erforderlichkeit zur weiteren Speicherung der Daten für einen Vertragsabschluss oder eine Vertragserfüllung besteht.

TeilnehmerInnen haben das Recht auf Auskunft über die sie betreffenden personenbezogenen Daten (Art. 15 DSGVO), ein Recht auf Berichtigung (Art. 16 DSGVO), Löschung (Art. 17 DSGVO) und auf Einschränkung der Verarbeitung (Art. 18 DSGVO), ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung (Art. 21 DSGVO) sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit (Art. 20 DSGVO), soweit diese Rechte nach den genannten Bestimmungen im jeweiligen Einzelfall bestehen. TeilnehmerInnen können diese Rechte beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol jederzeit geltend machen bzw. haben TeilnehmerInnen ein Recht auf Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde, in Österreich ist dies die österreichische Datenschutzbehörde (www.dsb.gv.at). Darüber hinaus gilt die Datenschutzerklärung des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) Tirol unter tirol.lfi.at.

BILDUNGSFÖRDERUNG FÜR ALLE

Die berufliche und persönliche Qualifikation trägt wesentlich zum Erfolg eines Menschen bei. Förderungen können wie unten beschrieben in Anspruch genommen werden. Nutzen Sie die verschiedenen Fördermöglichkeiten für Ihre Weiterbildung!

BILDUNGSFÖRDERUNG LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2014-2020



Das **LFI Tirol** ist als beim Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus **anerkannter Bildungsträger** befugt, im Rahmen des österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014 – 2020 für die Maßnahme „Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen“ gemäß Art. 14 der Verordnung (EU) Nr. 1305/2013 Förderungen zu beantragen und abzuwickeln.

Im Rahmen der **Veranstalterförderung** gemäß der Sonderrichtlinie LE-Projektförderungen 2014 – 2020 bezahlt der förderbare Personenkreis nur mehr die um die Förderung bereits reduzierten Teilnahmebeiträge, die gesamte Förderungsabwicklung übernimmt das LFI Tirol. Bildungsveranstaltungen, welche im Rahmen der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln der Periode 2014 – 2020 gefördert werden, sind im Bildungsprogramm entsprechend gekennzeichnet.

Derzeit liegen Entscheidungen über allfällige Genehmigungen noch nicht vollständig vor. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß Einreichung getroffen. Es ist geplant, diese Vorhaben mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des Bundes und des Landes Tirol zu fördern.

Förderungsausmaß

Für vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus festgelegte Themen und Schwerpunkte, z.B. Arbeitskreise für betriebszweigbezogene oder gesamtbetriebliche Auswertungen sowie für die Umsetzung von bundesweiten Bildungskampagnen bzw. Bildungsinitiativen und Zertifikatslehrgänge, beträgt der Zuschuss 80 % zu den anrechenbaren Kosten. Für alle sonstigen inhaltlich förderbaren Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen beträgt der Zuschuss 50 % zu den anrechenbaren Kosten.

Förderbarer Personenkreis

Für die Fördersparten „Informationsmaßnahmen, Berufsausbildung sowie Fort- und Weiterbildung“ können folgende Personen in den Genuss des **geförderten Teilnahmebeitrages** kommen:

- **BewirtschafterInnen land- und forstwirtschaftlicher Betriebe**
- In der **Land- und Forstwirtschaft tätige Personen** – zum Beispiel:
 - Mitarbeitende Familienmitglieder, die am Betrieb wohnen
 - Mitarbeitende Familienmitglieder, deren Wohnsitz nicht mit dem Betriebsitz übereinstimmt*)
 - Personen, die bei der Sozialversicherung der Bauern zumindest unfallversichert sind*)

MitarbeiterInnen eines Gartenbaubetriebes*)
MitarbeiterInnen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes*)

- Künftige **HofübernehmerInnen** (auch wenn noch nicht am Betrieb tätig)*)

Geben Sie bei jeder Anmeldung zur Veranstaltung Ihre Betriebsnummer an.

*) Diese Personengruppen benötigen einen **schriftlichen Nachweis**, dass sie in der Land- und Forstwirtschaft tätig sind.

Die angeführten Informationen sind rechtlich unverbindlich. Änderungen sind daher möglich.

BILDUNGSGELD



Ziele der Förderung

Ziel ist, die berufliche Qualifikation von Arbeitskräften zu erhöhen, um damit den Bestand an Beschäftigten möglichst hoch zu halten sowie die Arbeitslosigkeit zu vermindern. Durch einen Beitrag zur Finanzierung von Aus- und Weiterbildungskosten soll ein Anreiz zur Teilnahme an beruflichen Bildungsmaßnahmen geschaffen werden.

Gegenstand

Es werden Kosten für Schulungsmaßnahmen zur Aus- und Weiterbildung gefördert, die von anerkannten Bildungsträgern angeboten werden. Nicht förderbar ist der Besuch von Schulen, Hochschulen, (Privat)Universitäten sowie damit vergleichbaren Bildungseinrichtungen mit Öffentlichkeitsrecht, für die durch die öffentliche Hand bereits Schulbeihilfen, Stipendien oder ähnliche Unterstützungen vorgesehen sind.

FörderwerberInnen

- ArbeitnehmerInnen, freie DienstnehmerInnen, Lehrlinge und öffentlich-rechtlich Bedienstete
- Arbeitslose und Arbeitsuchende
- WiedereinsteigerInnen und BerufsersteinsteigerInnen
- selbstständige UnternehmerInnen mit nicht mehr als 9 MitarbeiterInnen

Weitere Voraussetzungen

- Für Personen, die eine Fachkräfteförderung erhalten, kann für diese Ausbildung kein Bildungsgeld update zuerkannt werden.
- FörderwerberInnen müssen grundsätzlich ihren ordentlichen Wohnsitz oder ihren Beschäftigungsort in Tirol haben und ein vorhergehendes Beschäftigungsverhältnis nachweisen können.
- Es werden nur Bildungsmaßnahmen von anerkannten Bildungsträgern gefördert.
- Die einzelne Bildungsmaßnahme, der einzelne Kurs, muss vor Kursbeginn als förderbar genehmigt sein. Als Bildungsmaßnahme gilt jeder Kurs, der vom Bildungsträger als selbstständiges Modul angeboten wird.
- Die Anwesenheit in der Bildungsmaßnahme muss mehr als 75 % betragen.
- Die Kursgebühr muss mindestens € 180,-, für Kurse mit Bildungsbonus mindestens € 500,- betragen.

Höhe der Förderung

Die Förderung beträgt

- 30 % der Kurskosten als Basisförderung sowie
- 20 % der Kurskosten als Bildungsbonus für bestimmte positiv abgelegte Schlussprüfungen (formale Abschlüsse auf gesetzlicher Basis).

Einreichfrist für Förderansuchen

Anträge sind grundsätzlich **vor** Beginn der Bildungsmaßnahme nach Erhalt der Anmeldebestätigung, spätestens jedoch **zwei Wochen nach Beginn** der Bildungsmaßnahme elektronisch mittels **Online-Formular** einzubringen. Der Antrag samt **Unterlagen** muss vor Fristende beim Amt der Landesregierung **eingelangt** sein.

Formulare

Download unter www.mein-update.at

Die Anträge sind ausschließlich online unter www.tirol.gv.at/arbeitsmarktforderung einzureichen.

Information und Richtlinien

Arbeitsmarktförderung des Landes Tirol
Heiligegeiststraße 7-9

6020 Innsbruck

T +43 512 508 3152 oder

T +43 512 508 3149

E arbeitsmarktforderung@tirol.gv.at

<https://www.tirol.gv.at/arbeit-wirtschaft/arbeit/arbeitsmarktforderung/bildungsgeld-update/>

TIROLER BILDUNGSKATALOG

Im Tiroler Bildungskatalog unter www.tiroler-bildungskatalog.at

suchen Sie tirolweit in der Web-Datenbank nach Kursen verschiedenster Erwachsenenbildungseinrichtungen. Weiters sind zahlreiche Kursangebote zu Fördermöglichkeiten wie dem Tiroler Bildungsgeld update und der Zukunftsaktie der AK Tirol gekennzeichnet.

KURSFÖRDERUNG IN ÖSTERREICH

Die Datenbank „Kursförderungen in Österreich“ unter erwachsenenbildung.at/bildungsinfo/kursfoerderung unterstützt Sie dabei, finanzielle Förderungen für Ihr persönliches Aus- und Weiterbildungsvorhaben zu finden. Durch Ausfüllen eines Formulars erhalten Sie eine Liste mit Förderungen, die für Sie interessant sein könnten.

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort	S.
REGION WEST		
Bezirk Imst		
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Arzl i.P.	24
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Arzl i.P.	30
Salate haben immer Saison	Arzl i.P.	19
Osterg Gebäck selber machen	Arzl i.P.	22
Ostereier mit traditionellen Mustern	Haiming	71
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Haiming	30
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Haimingerberg	12
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Haimingerberg	29
Kleine Mitbringsel – schnell und leicht verpackt – NEU	Imst	
Milchverarbeitung für zu Hause	Imst	72
Damit Sie bekommen, was Sie verdienen	Imst	9
Sachkundenachweis zur Schlachtung kleiner Wiederkäuer	Imst	
Frisch- und Weichkäse-Kurs	Imst	39
Schnitt- und Graukäse-Kurs	Imst	39
Smartphone-Fotoworkshop	Imst	41
LQB – Unternehmerinnenstammtisch „Mutig über den Tellerrand“	Imst	11
Buchtorten-Backkurs	Imst	22
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Imst	43
LQB – Unternehmenskompetenz zu zweit – Paarkochkurs mit Kommunikationsinhalten	Imst	11
Fütterung und Tiergesundheit in der biologischen Schafhaltung	Imst	64
Textwerkstatt	Imst	41
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Imst	47
LKV Zusatzmodul – Eutermanagement	Imst	53
FrauenBauer – der Seminartag für die Frau	Imst	55
Weide auf Steiflächen	Imst	62
Umweltgerechte Landwirtschaft – Schulung zur UBB Maßnahme im ÖPUL 2015	Imst	47
Grußkarten – mit Liebe selbstgemacht	Imst	16
Frühjahrsaubtrieb – Rinder weidefit machen	Imst	52
Homöopathie für Fortgeschrittene – Entzündungen bei Tieren verstehen und homöopathisch unterstützen	Imst	51
Milchverarbeitungskurs für AlmsennerInnen (Fortgeschrittene)	Imst	59
Achte auf die Lebensfreude	Imst	10
Rouladen backen – süß und pikant	Imst	22
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Imst	65
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Imst	65
Nudeln, Krapfen & Co	Imst	19
Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof	Imsterberg	33
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Imsterberg	30
Räuchern fürs Wohlbefinden	Jerzens	28
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Jerzens	12
Salate haben immer Saison	Jerzens	19

Titel	Ort	S.
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Karrösten	14
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Längenfeld	14
Die sanfte Hildegard Fastenwoche	Längenfeld	26
Grußkarten – mit Liebe selbstgemacht	Längenfeld	16
Gesichtspflege	Niederthai	28
Ostereier mit traditionellen Mustern	Niederthai	71
Weidefachtagung	Obsteig	56
LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen	Ötz	57
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Ötzerau	30
Nordic-Walking – mit Schwung in die Natur	Ötzerau	30
LKV Zusatzmodul – Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	Region Imst	55
Bewertungen als Marketinginstrument	Region West	42
Nordic-Walking – mit Schwung in die Natur	Rietz	30
Bauch-Beine-Po	Rietz	31
Parasitenerkrankungen bei Schaf und Ziege	Rietz	57
Ostereier mit traditionellen Mustern	Rietz	71
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Rietz	29
Brotbacken mit Vollwertmehl	Silz	20
Ostereier mit traditionellen Mustern	Silz	71
Kräutervielfalt in Wald und Wiese	Sölden	26
Gesunder Darm – gesunder Mensch	St. Leonhard i.P.	29
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	St. Leonhard i.P.	51
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	St. Leonhard i.P.	30
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Umhausen	24
Salate haben immer Saison	Umhausen	19
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Wenns	12
Naturseife handgemacht	Wenns	27
Insektenschutz ganz natürlich	Zaunhof	27



Titel	Ort	S.
Bezirk Landeck		
Kräuterkosmetik	Faggen	26
Entgiften und Entschlacken	Faggen	25
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Faggen	29
Trachtennähen Bezirk Landeck	Fiss	70
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Fiss	12
Schüssler-Salze	Fiss	28
Gesunder Darm – gesunder Mensch	Fiss	29
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Fließ	30
Kräuterkosmetik	Fließ	26
Kräutervielfalt in Wald und Wiese	Fließ	26
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Flirsch	14
Das gute alte Lärchenpech	Galtür	28
LQB – Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	10
LQB – Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	10
LQB – Entdeckungsreise – meine inneren Stärken kräftigen	Grins	11
LQB – Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins10	10
LQB – Entdeckungsreise zu inneren Bildern und Kraftquellen	Grins	10
LQB – Schenk dir Zeit – malen und entspannen	Grins	10
LQB – Entdeckungsreise – meine inneren Stärken kräftigen	Grins	11
Optimale Kälber- und Jungviehauzucht	Kaunertal	53
Gestickter Hausschatz – Weihekorbdecke für Ostern	Kaunertal	71
Den Wert der betriebseigenen Futtermittel erkennen und verbessern	Kaunertal	47
Die sanfte Hildegard Fastenwoche	Kaunertal	26
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Kaunertal	24
Gesunder Darm – gesunder Mensch	Kauns	29
Gesunde Euter zahlen sich aus	Kauns	53
Insektenschutz ganz natürlich	Kauns	27
Grünlandverbesserung und Pflege	Kauns	46
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Landeck	30
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Landeck	24
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Landeck	24
Buchtorten-Backkurs	Landeck	22
Trockenstellen ohne Trockensteller – (wie) geht das?	Landeck	56
Den Tagesbericht richtig beurteilen	Landeck	55
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	Landeck	51

Titel	Ort	S.
Neues zum Kälberdurchfall – Kryptosporidien	Landeck	56
Entgiften und Entschlacken	Landeck	25
Optimale Weideführung am Heim- und Almbetrieb	Landeck	50
Rouladen backen – süß und pikant	Landeck	22
Ostereier mit traditionellen Mustern	Langesthei	71
Salate haben immer Saison	Mathon	19
Neues zum Kälberdurchfall – Kryptosporidien	Mathon	56
Optimale Kälber- und Jungviehauzucht	Mathon	53
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Pettneu	13
Ostereier mit traditionellen Mustern	Pettneu	71
Gesunde Lämmer und Kitze. Lämmerausfälle vermeiden	Pfunds	57
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Pfunds	12
Welche Futterqualität fordert die Milchkuh?	Pfunds	55
Pilates für Anfänger	Pfunds	31
Gesunder Darm – gesunder Mensch	Pfunds	29
Insektenschutz ganz natürlich	Prutz	27
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ried i. O.	21
Das gute alte Lärchenpech	Schnann	28
Kräuterkosmetik	Schnann	26
Insektenschutz ganz natürlich	Schnann	27
Bergbauerntag, Schwerpunkt Grünland	Schönwies	47
Insektenschutz ganz natürlich	Schönwies	27
Gesunder Darm – gesunder Mensch	See i. P.	29
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	See i. P.	12
Ostereier mit traditionellen Mustern	See i. P.	71
Das gute alte Lärchenpech	Serfaus	28
Fruchtbarkeit der Kuh	Serfaus	51
Schüssler-Salze	Serfaus	28
Salate haben immer Saison	Serfaus	19
Gesunde Euter zahlen sich aus	Serfaus	53
Röcke rocken!	Stanz bei	14
Wir nähen einen trendigen Trachtenrock	Landeck	
Hildegardkräuter – Anbau, Anwendung und Wirkung	Stanz bei Landeck	26
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Tobadill	12
Kräutervielfalt in Wald und Wiese	Tobadill	26
Schüssler-Salze	Zammerberg	28
Pilates für Anfänger	Zammerberg	31
LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen	Zams	57
Insektenschutz ganz natürlich	Zams	27



Titel	Ort	S.
Bezirk Reutte		
Drahterzen mit oder ohne Perlen	Berwang	16
Fruchtbarkeit beim Rind	Breitenwang	51
Rund um die Geburt – fitte Kuh und gesundes Kalb mit Alternativmedizin	Breitenwang	52
Den Tagesbericht richtig beurteilen	Breitenwang	55
Die wichtigsten Schaf- und Ziegenkrankheiten mit Alternativmedizin vorbeugen und behandeln	Breitenwang	58
Erkennungen von Kälbern – vermeiden – erkennen – reagieren!	Breitenwang	52
Neues zum Kälberdurchfall – Kryptosporidien	Breitenwang	56
Trockenstellen ohne Trockensteller – (wie) geht das?	Breitenwang	56
Tiersignale und Krankheitszeichen erkennen und einschätzen	Breitenwang	52
Feldbegehung	Breitenwang	47
Nähen von Baby- und Kinderkleidung aus Jerseystoff	Ehenbichl	14
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Ehenbichl	30
Darm reinigen, Stoffwechsel aktivieren, fit werden!	Ehenbichl	18
Salben – die Wirkung der heimischen Kräuter nutzen	Ehrwald	27
Faszien Workout	Ehrwald	31
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Ehrwald	2
Drahterzen mit oder ohne Perlen	Ehrwald	16
Taschen zum Selbermachen	Ehrwald	15
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Elbigenalp	20
Darm reinigen, Stoffwechsel aktivieren, fit werden!	Elbigenalp	18
Insektenschutz ganz natürlich	Forchach	27
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Grän	20
Drahtsterne basteln	Grän	16
In der Weihnachtsbäckerei	Häselgehr	22
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Häselgehr	20
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Höfen	12
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Höfen	13
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Höfen	12
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Höfen	14
Taschen zum Selbermachen	Höfen	15
Drahtkugeln mit oder ohne Spiralen	Höfen	15
Starke Wurzeln und ihre Wirkung	Lechaschau	26
Gesundheitscheck beim kleinen Wiederkäuer	Lechaschau	51
Insektenschutz ganz natürlich	Lechaschau	27
Faszien Workout	Lermoos	31
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Lermoos	20
Weidenkugeln flechten	Lermoos	15
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Lermoos	30
Kräuterwanderung mit Praxisteil – Verwendung verschiedenster Kräuter	Lermoos	26
Wellnessworkout	Nesselwängle	31
Rhetorikkurs	Reutte	72
Exkursion in den Bregenzerwald: Erwerbskombination	Reutte	34
Social Media mit Fotoworkshop	Reutte	72
Qualitäts-Workshop	Reutte	42
Weidenherzen flechten	Schattwald	15
Milchverarbeitung für zu Hause	Steeg a. A.	72
In der Weihnachtsbäckerei	Tannheim	22
Hochbeet anlegen – gewusst wie!	Tannheim	48
Erdäpfel setzen – aber richtig!	Tannheim	49

Titel	Ort	S.
Insektenschutz ganz natürlich	Vils	27
Weihnachtliche Weidensterne flechten	Wängle	15
Insektenschutz ganz natürlich	Wängle	27

REGION MITTE

Bezirk Innsbruck

Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Ampass	12
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Ampass	13
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Ampass	12
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Ampass	12
Bergbauerntag, Schwerpunkt Grünland	Axams	47
Desserts zum Verlieben	Gnadenwald	22
TROTZ...dem hab ich dich lieb!	Gnadenwald	10
Flechten mit Peddigrohr	Gnadenwald	15
Ein Streifzug durch unser Lebensmittel-sortiment – Schmatzi Kinderernährung	Innsbruck	17
Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum – Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil	Innsbruck	9
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	65
Vorbereitungslehrgang – FacharbeiterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	67
PädagogInnen – Fortbildung: Verbunden sein – Wie wir Kinder wieder für die Natur begeistern	Innsbruck	35
Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof	Innsbruck	34
Ausbildertraining – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	67
Produktionsabfälle – eine Last oder ein Geschäft – Möglichkeiten zur Vermeidung und Verwertung	Innsbruck	64
LQB – Auftanken für den Alltag	Innsbruck	11
Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Grüne Kosmetik Pädagogik	Innsbruck	49
Direktvermarktung in der Bio-Landwirtschaft – Lebensmittelkontrolle und Produktpreiskalkulation	Innsbruck	63
Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier	Innsbruck	49
PädagogInnen – Fortbildung: Pflanzen, wie heißen sie?	Innsbruck	35
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	65
Smartphone-Fotoworkshop	Kematen	41
Milchverarbeitung für zu Hause	Kematen	72
Bergbauerntag, Schwerpunkt Grünland	Kolsassberg	47
Naturschutz und Biodiversität am Biohof	Lans	63
Umgang mit Rindern – Gefahren reduzieren	Matrei a. Br.	62
FrauenBauer – der Seminartag für die Frau	Mils	55
LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen	Mils	57
Hausmittel – Immunsystemstärkung in der Schnupfenzeit	Oberhofen	25
Cholesterinbewusst genießen	Oberhofen	18
Ranzenstickkurs	Oberperfuss	62
Hygieneschulung	Raum	38
Bewertungen als Marketinginstrument	Innsbruck	42
Qualitäts-Workshop	Region Mitte	42
Bio-Stallbautag	Rotholz	61
Schule am Bauernhof – Lehrfahrt: Auf ins schöne Südtirol!	Unterperfuss	61
PädagogInnen – Fortbildung: „Gartenlust statt Alltagsfrust – Säen, Pflanzen, Ernten im Kindergarten“	Vahrn/Bozen/Italien	34
PädagogInnen – Fortbildung: „Den Lebensraum Wald für Kinder begreifbar machen“	Vill	35
Mähen mit der Sense – Anfänger	Vill	35
Wurst- und Käseplatten richtig legen	Volders	59
Direktvermarktung – Lehrfahrt		39
		38

Titel	Ort	S.
Bezirk Schwaz		
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Achenkirch	30
Der gefüllte Suppentopf	Achenkirch	19
Doggl-Kurs	Achenkirch	70
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Achenkirch	29
Allergeninformationsverordnung – Was bedeutet das?	wird noch bekannt gegeben	40
Social Media mit Fotoworkshop	Fügen	72
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Fügen	18
Milchverarbeitung für zu Hause	Fügenberg	72
PädagogInnen – Fortbildung: In Käsekaspar's Küche	Fügenberg	35
GRIPS® – Ganzheitliche Reitpädagogik	Maurach a. A.	57
Zertifikatslehrgang Reitpädagogische Betreuung	Maurach a. A.	57
LKV Zusatzmodul – Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	wird noch bekannt gegeben	55
Textwerkstatt	Rotholz	41
Arbeitstechnik für Hobbyholzer	Rotholz	60
Für einen stabilen Wald – Stammzahlreduktion bzw. Dickungspflege und Durchforstungsauszeige	Rotholz	60
Motorsägenkurs für Frauen	Rotholz	60
Professionelle Motorsägenwartung	Rotholz	60
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement	Rotholz	65
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Rotholz	65
Trachtennähen	Schwendau	69
HAUSMITTEL – Immunsystemstärkung in der Schnupfenzeit	Schwendau	25
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Schwendau	20
Eigenbestandsbesamerkurs – 4-tägig	Strass i. Z.	53
Herstellung von Hartkäse	Strass i. Z.	39
Sensorik und Produktqualität bei Milchprodukten	Strass i. Z.	39
FrauenBauer – der Seminartag für die Frau	Strass i. Z.	55
Basiskurs Milchverarbeitung	Strass i. Z.	39
LKV Zusatzmodul – Eutermanagement	Strass i. Z.	53
LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen	Strass i. Z.	57
Eigenbestandsbesamerkurs – 4-tägig	Strass i. Z.	53
Almsenner-Grundkurs	Strass i. Z.	59
Entgiften – Einfach und schnell	Stummerberg	25
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Stummerberg	30
Steuerliches zur Direktvermarktung	Tiroler Unterland	39
Weidefachtagung	Weer	53
Desserts zum Verlieben	Weerberg	22
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Weerberg	12
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Weerberg	14
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Weerberg	18
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Weerberg	13
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Weerberg	18
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Weerberg	13
Wandschmuck „Haussegen“	Weerberg	70
Filzen mit der Nadel – Heilige Drei Könige	Weerberg	12
Ostereier mit traditionellen Mustern	Weerberg	71
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Weerberg	21
Ostern für Auge und Gaumen	Weerberg	22

Titel	Ort	S.
REGION OST		
Bezirk Kitzbühel		
Wie gestalte ich einen Rinder-Auslauf?	wird noch bekannt gegeben	55
Chancen im Umweltprogramm	wird noch bekannt gegeben	61
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	Brixen i. Th.	25
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Fieberbrunn	28
Gedanken gestalten unser Leben	Fieberbrunn	9
Käse – immer ein Genuss	Fieberbrunn	23
Fingerfood – kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Going	20
Gestickter Hausschatz – Weihekorbedecke für Ostern	Going	71
Töpferkurs	Going	15
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i. Br.	43
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i. Br.	43
FrauenBauer – der Seminartag für die Frau	Hopfgarten i. Br.	55
Fütterung und Tiergesundheit in der biologischen Ziegenhaltung	Hopfgarten i. Br.	64
Homöopathie am Bauernhof – Einführung und Grundlagen	Hopfgarten i. Br.	51
Homöopathie – Erfahrungsaustausch	Hopfgarten i. Br.	51
Weide auf Steiflächen	Hopfgarten i. Br.	62
Bio-Milchviehtag	Hopfgarten i. Br.	64
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i. Br.	43
LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen	Hopfgarten i. Br.	57
Qualitäts-Workshop	Hopfgarten i. Br.	42
Das eigene Grünlandpotential ausnutzen – Standortangepasste Düngung und Bewirtschaftung	Hopfgarten i. Br.	61
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i. Br.	43
Heiteres Gedächtnistraining	Hopfgarten i. Br.	9
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten i. Br.	43
Käse – immer ein Genuss	Kichberg i. T.	23
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Kirchdorf i. T.	17
LQB – Unternehmerinnenstammtisch „Mutig über den Tellerrand“	Kitzbühel	11
LQB – Unternehmerinnenstammtisch „Mutig über den Tellerrand“	Kitzbühel	11
Leben im Rhythmus des Mondes	Kössen	29
Entspannt durchs Leben oder Stress?	Kössen	29
Brunch – Das Tiroler Genießerfrühstück	Kössen	19
Hochwertiges Bio-Rindfleisch aus Grundfutter erzeugen	Oberndorf i. T.	61
LKV Zusatzmodul – Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	wird noch bekannt gegeben	55
Saisonale Liköre – einfach und selbstgemacht für den Hausgebrauch	Reith b. K.	24
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Reith b. K.	17

Titel	Ort	S.
Informationsveranstaltung Baukreis 2018/19	Söll	50
Käse – immer ein Genuss	St. Jakob i. H.	23
Rhetorikkurs	St. Johann i. T.	72
LKV Zusatzmodul – Mutterkuhhaltung	St. Johann i. T.	53
Männerkochkurs	St. Johann i. T.	72
Selbstgebackenes Brot – für die eigene Gesundheit	St. Johann i. T.	21
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i. T.	43
Textwerkstatt	St. Johann i. T.	41
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i. T.	43
LQB – Erfolgreiche Hofübergabe und -übernahme	St. Johann i. T.	43
Gestickter Hausschatz – Weihekorbdecke für Ostern	St. Johann i. T.	71
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann i. T.	59
Weidefachtagung	St. Johann i. T.	53
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	St. Johann i. T.	25
Informationsveranstaltung – Vorbereitungs- lehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	St. Johann i. T.	65
Was kann ich aus Wald und Wiesen herstellen?	Waidring	25
Strudelvariationen – süß oder pikant	Westendorf	21
Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 2 (Fortgeschrittene)	Westendorf	17
Tiergesundheit – Krankheiten frühzeitig erkennen und vorbeugen	Westendorf	52
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	23
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	23
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	23
Käse – immer ein Genuss	Wörgl	23



© Petra Kaserer

Titel	Ort	S.
Bezirk Kufstein		
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Alpbach	21
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Angath	13
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Angath	13
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Auffach	12
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Brandenberg	70
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Brandenberg	12
Stallumbau für Bio-Betriebe	Ebbs	64
Seitengänge – Klassische Arbeit an der Hand	Ebbs	57
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Ellmau	12
Erste Hilfe Kurs	Kirchbichl	72
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Kirchbichl	21
Käse – immer ein Genuss	Kirchbichl	23
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Kramsach	21
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Kufstein	14
Nudeln, Krapfen & Co	Kundl	19
Auslaufgestaltung in der biologischen Geflügelhaltung	Kundl	64
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Kundl	21
Umgang mit Rindern – Gefahren reduzieren	Kundl	62
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Langkampfen	70
Ranzensticken	Niederau	69
Südtiroler Brotspezialitäten – selbstgemacht	Niederau	
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in deinen Händen	Niedern- dorferberg	30
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Niedern- dorferberg	17
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Oberau	20
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Oberau	14
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Oberau	20
Tiroler Hausmannskost	Oberau	19
Bewertungen als Marketinginstrument	Region Kitzbühel – Kufstein	42
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Reith i. A.	21
Trachtennähen – Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Reith i. A.	70
Smovey Schnupperkurs – Gesundheit in dei- nen Händen	Rettenschöss	30
Burger auf „Tirolerisch“ – gschmackig guat	Schwoich	17
Nordic-Walking – mit Schwung in die Natur	Söll	30
Ranzensticken	Wörgl	69
Smartphone-Fotoworkshop	Wörgl	41
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	23
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	23
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Wörgl	12
Grundkurs Ökologische Bienenhaltung	Wörgl	63
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Wörgl	13
Das gute alte Lärchenpech	Wörgl	28
Naturseife handgemacht	Wörgl	27
Naturseife handgemacht	Wörgl	27
Vitalgymnastik – für einen starken Rücken	Wörgl	31
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Wörgl	21
Traditionelle Palmbuschen und Palmlatten binden	Wörgl	70



BILDUNGSKONTAKTE

LFI Reutte – Region West

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15

T +43 5 92 92-2700 | **F** DW 2799 | **E** lfi.reutte@lk-tirol.at

LFI Landeck und Imst – Region West

6460 Imst, Brennbichl 53

T +43 5 92 92-2160 | **F** DW 2199 | **E** lfi.imst@lk-tirol.at

LFI Schwaz und Innsbruck – Region Mitte

6200 Rotholz, Rotholz 50

T +43 5 92 92-2804 | **F** DW 2899 | **E** lfi.schwaz@lk-tirol.at

LFI Kufstein – Region Ost

6300 Wörgl, Egerndorf 6

T +43 5 92 92-2400 | **F** DW 2499 | **E** lfi.kufstein@lk-tirol.at

LFI Kitzbühel – Region Ost

6380 St. Johann i. T., Innsbrucker Straße 77

T +43 5 92 92-2300 | **F** DW 2399 | **E** fi.kitzbuehel@lk-tirol.at

LFI Lienz – Region Ost

9900 Lienz, Josef-Schraffl-Straße 2

T +43 5 92 92-2600 | **F** DW 2699 | **E** lfi.lienz@lk-tirol.at



**Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)
Tirol**

Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1100 | **F** +43 5 92 92-1199
E lfi@lk-tirol.at

tirol.lfi.at