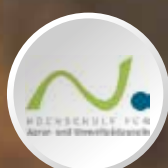


BILDUNGSPROGRAMM

2020/2021





GEMEINSAM DIE ZUKUNFT FORMEN.

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

Impressum

BILDUNGSPROGRAMM DES LFI TIROL, SEPTEMBER 2020 – AUGUST 2021

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 Kirchler, Christine Krucken-
hauser, Petra Kaserer, LFI-Team

FOTOS: soweit nicht anders gekennzeichnet:
Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

GESTALTUNG: www.adprico.at

DRUCK: Druckerei Berger,
Wiener Straße 80, 3580 Horn

ANGABENGEWÄHR: Veranstaltungsorga-
nisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli
2020. 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 Funktionstitel zum Teil
nur in einer geschlechtsspezifischen Formu-
lierung angeführt. Selbstverständlich richten
sich die Formulierungen jedoch an Frauen
und Männer gleichermaßen.



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



PEFC® PEFC/06-39-01

INHALT

SERVICE

- 4 DIGITALES LERNEN
- 5 ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE - HIGHLIGHTS
- 6 LFI-TEAM
- 8 LFI-SERVICE UND NETZWERK
- 9 VORWORTE

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 10 PERSÖNLICHKEIT/LEBENSQUALITÄT
- 12 KREATIVITÄT

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- 16 ERNÄHRUNG
- 21 GESUNDHEIT

EDV UND TECHNIK

- 26 EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE
- 27 LANDTECHNIK/FÜHRERSCHEINKURSE

EINKOMMENS-KOMBINATION

- 28 ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT
- 30 GREEN CARE

DIREKT-VERMARKTUNG

- 31

URLAUB AM BAUERNHOF

- 33

UNTERNEHMENS-FÜHRUNG

- 35 UNTERNEHMENS-MANAGEMENT
- 35 BETRIEBSENTWICKLUNG

ZERTIFIZIERUNG



Zertifiziert nach ISO 9001:2015



Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

PFLANZEN-PRODUKTION

- 37 ALLGEMEINES
- 37 GRÜNLAND
- 38 OBSTBAU
- 38 SONSTIGES

TIERHALTUNG

- 39 ALLGEMEINES
- 40 TIERGESUNDHEIT
- 43 RINDERHALTUNG
- 44 PFERDEHALTUNG
- 45 SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG
- 45 GEFLÜGELHALTUNG
- 46 ALMWIRTSCHAFT
- 48 BIENENHALTUNG

UMWELT UND BIOLANDBAU

- 50

BERUF UND AUSBILDUNG

- 56 ALLGEMEINER TEIL DER MEISTER/INNENAUSBILDUNG
- 56 LANDWIRTSCHAFT
- 56 FELDGEMÜSEBAU
- 56 OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG
- 57 BIENENWIRTSCHAFT
- 57 FORSTWIRTSCHAFT

KULTUR UND BRAUCHTUM

- 58 TRACHT
- 59 HANDWERK

LANDJUGEND

ALLGEMEIN

- 61 GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/DATENSCHUTZ
- 62 BILDUNGSFÖRDERUNGEN
- 63 VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN
- 68 LFI- KONTAKTADRESSEN



ERKLÄRUNG VON BEGRIFFEN / ABKÜRZUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



Digitales Lernen



LFI-Zertifikatslehrgang, österreichweit anerkannt



Anerkannt als TGD-Weiterbildung



Anerkannt als Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenausweis



Schulung für Maßnahmen-Erfüllung Q^{plus}



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



Gefördert aus Mitteln des Landes Tirol – Landesförderung



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

TN-Beitrag Teilnahmebeitrag

Trainer/in Referent/in, Vortragende/r usw.

UE Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)



DIGITALES LERNEN – zeitlich flexibel weiterbilden

**Ein Seminar in den eigenen
vier Wänden besuchen?**

**Ja, mit den Angeboten des LFI
ist dies möglich und ein Seminar
ist dort, wo Sie sind!**

ONLINEKURSE UND WEBINARE –
eine ideale Ergänzung zu den regulären
Kursangeboten

Die modernen Technologien ermöglichen es,
auch im Bereich der Bildung neue Wege zu
gehen. Sie können unabhängig von Zeit und
Ort Kurse absolvieren. Modernes Lernen, das
Rücksicht auf die betrieblichen Anforderun-
gen und persönlichen Ansprüche im Berufsle-
ben nimmt.

ONLINEKURSE

Sie haben keine Zeit an einem bestimmten
Tag zu einem bestimmten Ort zu reisen, wol-
len aber trotzdem Ihr Wissen erweitern? Mit
einem E-Learning Kurs können Sie unabhän-
gig von Zeit und Ort einen Kurs absolvieren
und dies im selbst gewähltem Ausmaß und
Rhythmus am eigenen PC.

**Das LFI bietet Onlinekurse in folgenden
Themenbereichen an:**

- Bauen, Energie und Technik
- Direktvermarktung
- EDV und Informationstechnologie
- Pflanzenproduktion
- Tierhaltung

*Auch Weiterbildungsverpflichtungen kön-
nen von zu Hause aus absolviert werden!
Zum Beispiel: TGD, Pflanzenschutzsach-
kunde, ...*

➊ **NÄHERE INFORMATIONEN** zu den
Angeboten, Demoversionen und Anmeldung
unter www.lfi.at/onlinekurse !

WEBINARE UND FARMINARE

Ein Seminar bequem von zu Hause aus verfol-
gen und interaktiv teilnehmen – das bieten
Ihnen unsere Webinare und Farminare.

Das **Webinar** ist ein über das Internet durch-
geführtes Seminar, das zu einer bestimmten
Zeit an einem bestimmten Ort stattfindet. Der
Unterschied zu einem herkömmlichen Semi-
nar ist jedoch, dass man an diesem Online-

Seminar bequem von zu Hause aus teilneh-
men kann. Es bietet den TeilnehmerInnen
nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vor-
trags/Seminars, sondern auch das aktive Mit-
einbringen und Mitdiskutieren. Somit bieten
Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiter-
bildung, ohne aufwendige und lange Fahrten
auf sich nehmen zu müssen.

Farminare sind mobile Webinare, die am Bau-
ernhof stattfinden. Die Vortragenden befin-
den sich dabei direkt im Stall, am Feld, auf der
Wiese oder im Wald.

ZUSATZPUNKT

Das Webinar oder Farminar wird auch aufge-
zeichnet und kann im Anschluss jederzeit er-
neut abgerufen werden.

➋ **AKTUELLE WEBINARANGEBOTE,**
Information und Anmeldung unter

www.lfi.at/webinare
www.lfi.at/farminare

Stöbern Sie dort auch
in unseren zahlreichen
Aufzeichnungen!



Highlights aus den ZERTIFIKATSLEHRGÄNGEN 2020/2021

LFI-Zertifikatslehrgänge sind bundesweit abgestimmte Bildungsmaßnahmen zur Höherqualifizierung in der Erwachsenenbildung. Sie schließen bei einer positiven Bewertung und Erfüllung von 80 % Anwesenheit mit der Erlangung eines Zertifikats ab. Voraussetzung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.

Nachstehend finden Sie eine Auswahl von Zertifikatslehrgängen, die vom LFI Tirol in der Bildungssaison 2020/2021 angeboten werden. Vielleicht ist auch etwas für Sie dabei!



ZERTIFIKATSLEHRGANG „GEMÜSE-RARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN“

Viele alte Kultursorten sind heute in Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Dieser Zertifikatslehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, DirektvermarkterInnen, GärtnerInnen sowie HausgärtnerInnen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen. Der Zertifikatslehrgang wurde gemeinsam mit der ARCHE NOAH entwickelt und umfasst 15 Tage. (Siehe Seite 38)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG“

Der Betriebszweig Direktvermarktung bietet für bäuerliche Betriebe eine gute Chance, die Wertschöpfung und somit das Einkommen zu steigern. Wer den direkten Kontakt zum Kunden schätzt und gute Unternehmerkompetenzen aufweist, ist in der Direktvermarktung am rechten Platz. Natürlich ist dieser Betriebszweig auch mit verschiedensten Herausforderungen verbunden, wozu diese umfangreiche Weiterbildung hilfreich ist. (Siehe Seite 31)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „URLAUB AM BAUERNHOF“

Steigende Ansprüche der Gäste legen die Latte für bäuerliche VermieterInnen hoch. Eine gute und regelmäßige Weiterbildung ist daher erfolgsentscheidend. Der Lehrgang ist in zweitägigen Seminarblöcken organisiert und läuft über ein Jahr. Erstmals werden einzelne Seminartage auch auf E-Learning-Basis angeboten (Webinare, Online-Vorträge). (Siehe Seite 33)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „ALMPERSONAL“

So vielfältig wie die Regionen Österreichs, so vielfältig ist auch die Almwirtschaft. Um dieses umfassende Arbeitsfeld richtig erledigen zu können, bedarf es entsprechender Ausbildung. Das LFI Tirol bietet zusammen mit dem LFI Salzburg und LFI Vorarlberg diesen 15-tägigen Zertifikatslehrgang an. Ziel des Lehrgangs ist es, dem Almpersonal fachliche Hilfe für das Leben und Arbeiten auf Almen mitzugeben. (Siehe Seite 46)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „KLAUENPFLEGE GRUNDLEHRGANG“

Gesunde Klauen sind die Grundlage für Tiergesundheit und Wirtschaftlichkeit in der Rinderhaltung. Um Klauenprobleme erkennen und präventive Maßnahmen setzen zu können, braucht es entsprechendes Wissen und praktische Erfahrung. Der Zertifikatslehrgang Klauenpflege gliedert sich in den theoretischen Teil (Anatomie und Biomechanik der Klauen, Grundlagen, Instrumentenkunde) und die Kurspraxis mit Ausbildung zur fachgerechten, funktionellen Klauenpflege. (Siehe Seite 41)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „GRIPS® – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR®“

In der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour wird, durch die Kenntnisse der Bewegungslehre und entwicklungsbedingter Besonderheiten, dem physiologisch gesunden, anatomisch richtigen Reiten besondere Beachtung geschenkt. Es geht nicht in erster Linie um leistungsorientiertes Sportreiten, sondern um eine Änderung gängiger Unterrichtspraktiken im Reitsport, die neue Perspektiven eröffnet und die individuellen Bedürfnisse der ReitschülerInnen und Pferde beachtet. (Siehe Seite 44)

Mehr Infos zu den Zertifikatslehrgängen finden Sie außerdem auf unserer Homepage unter tirol.lfi.at.



© Victoria Hörnagl

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.

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kurs-suche 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.

Ök.-Rätin Resi Schiffmann

Obfrau

☎ +43 5 92 92-1100

✉ lfi@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann

Geschäftsführerin, Qualitätsmanagement

☎ +43 5 92 92-1101

✉ evelyn.darmann@lk-tirol.at

Mag. (FH) Nikola Kirchner

Geschäftsführerin-Stellvertreterin, Bildungsmanagement, Neue Medien

☎ +43 5 92 92-1109

✉ nikola.kirchner@lk-tirol.at

Petra Kaserer

Sekretariat, Marketingassistentin

☎ +43 5 92 92-1100

✉ petra.kaserer@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

Martina Thaler

Buchhaltung und Controlling, Förderungsabwicklung

☎ +43 5 92 92-1160

✉ martina.thaler@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

☎ +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

Ing. Christina Scheiber, ABL

Lebensqualität Bauernhof – Bildung

☎ +43 5 92 92-1150

✉ christina.scheiber@lk-tirol.at

Angelika Wagner, MSc

Lebensqualität Bauernhof – Beratung

☎ +43 5 92 92-1180

✉ angelika.wagner@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

Bildungsoffensive Almwirtschaft, Landwirtschaft und Umwelt, Green Care

☎ +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



Eva Maria Jonach, BEd

Schule am Bauernhof

☎ +43 5 92 92-1106

✉ eva-maria.jonach@lk-tirol.at

Katharina Maizner, BEd MSc

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

☎ +43 5 92 92-1107

✉ katharina.maizner@lk-tirol.at

Christine Eller

Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi –
SeminarbäuerInnen, Qualitätsbeauftragte

☎ +43 5 92 92-1105

✉ christine.eller@lk-tirol.at

Laura Helbling, BSc

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen,
Zertifikatslehrgang Almpersonal

☎ +43 664 602 598 1116

✉ laura.helbling@lk-tirol.at

Theresia Gschößer

Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin

☎ +43 5 92 92-1103

✉ theresia.gschoesser@lk-tirol.at

Angelika Neuner, BEd ABL

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof

☎ +43 5 92 92-1171

✉ angelika.neuner@lk-tirol.at

Mag. Nina Angermann

Digitalisierungsoffensive Tiroler
Berglandwirtschaft

☎ +43 5 92 92-1114

✉ nina.angermann@lk-tirol.at

Evelin Häfele

Bildungsoffensive Herdenmanagement

☎ +43 5 92 92-1846

✉ evelin.haefele@lk-tirol.at

Mag. Peter Schießling

Bildungsoffensive Energie

☎ +43 5 92 92-1212

✉ peter.schiessling@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Joachim Pittracher

Bildungsoffensive BIO und
alpine Berglandwirtschaft

☎ +43 5 92 92-1817

✉ joachim.pittracher@lk-tirol.at

Alexander Siess, BEd

Bildungsoffensive Schafe/Ziegen

☎ +43 5 92 92-1853

✉ alexander.siess@lk-tirol.at

Stephanie Preller, B.Sc. M.Sc.agr.

Bildungsoffensive Spezialkulturen

☎ +43 5 92 92-1502

✉ stephanie.preller@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Regula Imhof

Bildungsoffensive BIO AUSTRIA Wissen &
BIO AUSTRIA Exkursionen

☎ +43 512 572 993

✉ tirol@bio-austria.at

Ing. Roland Platter

Bildungsoffensive Güllemanagement

☎ +43 59060 70070

✉ roland.platter@maschinenring.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

Matthias Mair, BSc

Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast

☎ +43 5 92 92-1812

✉ matthias.mair@lk-tirol.at

Ing. Ulrich Jakob Zeni

Zertifikatslehrgang Edelbrandsommelier/
-sommelière

☎ +43 5 92 92-1507

✉ ulrich.zeni@lk-tirol.at

Martina Hosp, ABL

LFI Bezirk Reutte

☎ +43 5 92 92-2703

✉ lfi.reutte@lk-tirol.at

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber

LFI Bezirke Landeck und Imst

☎ +43 5 92 92-2160

✉ lfi.imst@lk-tirol.at

Ing. Florian Kiechl, ABL

LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck

☎ +43 5 92 92-2804

✉ lfi.schwaz@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Katharina Dornauer, BEd

LFI Bezirk Kufstein

☎ +43 5 92 92-2406

✉ lfi.kufstein@lk-tirol.at

Maria Theresa Filzer, BEd

LFI Bezirk Kitzbühel

☎ T +43 5 92 92-2305

✉ lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

Clemens Wendlinger

LFI Bezirk Lienz

☎ +43 5 92 92-2604

✉ lfi.lienz@lk-tirol.at

Magdalena Cologna

Landjugend

☎ +43 5 92 92-1102

✉ magdalena.cologna@lk-tirol.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.

Das LFI Tirol.



KUNDENSERVICE ANMELDUNG INFORMATION

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

DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS!

Mit den Onlineangeboten können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse/Weiterbildungen absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unserem Online Angebot wird es möglich.



Nähere Infos unter
www.lfi.at/digitaleslernen

MITGLIEDER LFI TIROL

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
- ✔ Waldverband Tirol
- ✔ Die Tiroler Gärtner –
Erwerbsgartenbauverband Tirol
- ✔ Verband der Tiroler Obst- und
Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“
- ✔ Landesverband für Bienenzucht in Tirol
- ✔ Haflinger Pferdezuchtverband 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
- ✔ MR-Service Tirol reg.Gem.m.b.H
- ✔ Maschinenring Tirol
- ✔ Maschinenring Tiroler Oberland
- ✔ Maschinenring Innsbruck-Land
- ✔ Maschinenring Schwaz
- ✔ Maschinenring Kufstein
- ✔ Maschinenring Kitzbühel
- ✔ Maschinenring Osttirol

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 Veranstaltungsambiente.

📍 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 2020/21. 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.



Präsident Abg. z. NR Ing. Josef Hechenberger
Vorsitzender des LFI Österreich

Bildung ist der Schlüssel zum Erfolg

Die Herausforderungen in der Landwirtschaft sind vielfältig. „Ausgelernt“ hat man auch mit vielen Jahren Berufserfahrung noch nicht, deshalb ist die regelmäßige Aus- bzw. Weiterbildung gerade für Bäuerinnen und Bauern ein wichtiger Schlüssel zum Erfolg.

Dabei profitiert man nicht nur aus fachlicher Hinsicht von den jeweiligen Bildungsangeboten, sondern auch auf persönlicher Ebene. Der Austausch mit bspw. anderen Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmern, Referentinnen und Referenten usw. kann durchaus spannend sein und neue Anregungen und Ideen für den eigenen Betrieb mit sich bringen.

Wer zeitlich weniger flexibel ist, kann gewisse Inhalte auch individuell von zu Hause aus abrufen, in sogenannten Webinaren. Diese Form der Wissensvermittlung hat sich durch die Coronakrise wahrscheinlich schneller etabliert als ohne diesen unfreiwilligen Einschnitt. Die Teilnehmerzahlen waren sehr gut und die Rückmeldungen durchwegs positiv.

Ich hoffe, dass wir mit der Digitalisierung in der Bildung unsere Angebote noch besser auf die jeweilige Zielgruppe zuschneiden können und durch die sich bietenden Vorteile in der Zeiteinteilung die Anfrage weiter steigen wird. Doch egal ob online oder „analog“: Bildung lohnt sich immer und ich lade alle dazu ein, das vielfältige Angebot zu nutzen.



Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol

Bildung für Geist und Seele

Es war für alle eine neue Erfahrung: Die gesellschaftliche und wirtschaftliche Notbremsung führte für viele zu einer unfreiwilligen Tempo-Reduktion. Im Ländlichen Fortbildungsinstitut Tirol drückte man jedoch gehörig aufs Gaspedal: Die digitale Kommunikation und Bildung war plötzlich nicht mehr Zukunftsprogramm, sie wurde in diesem Moment dringend gebraucht!

Webinare zu den unterschiedlichsten Themen wurden durchgeführt, digitale Kompetenzen in gleichem Atemzug gelehrt und geübt. Viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die Scheu vor einer unbekannten Technik abgelegt und sich auf eine neue Form der Wissensvermittlung eingelassen. Zahlreiche Rückmeldungen belegen: Bildung hat in dieser fordernden Zeit Geist und Seele gutgetan.

Doch es bleibt auch die Erkenntnis: Die digitale Welt kann persönliche Begegnungen nicht ersetzen. Wir sind soziale Wesen und gemeinsames Lernen ist viel mehr als reine Wissensvermittlung! Es sind die neuen Begegnungen bei Kursen und Lehrgängen, es ist das Auseinandersetzen mit unterschiedlichen Zugängen zu einem Thema,

und es ist das Erstaunen über das Neue, das entdeckt werden will.

Bereits erprobte digitale Methoden eignen sich oft perfekt, um Angebote vor Ort zu ergänzen oder zu vertiefen. Fahrten zum und vom Veranstaltungsort lassen sich damit öfter vermeiden, wertvolle Zeit kann eingespart werden, sensible Fragen lassen sich oftmals im Chat leichter stellen.

Unser Angebot in der Bildungssaison 2020/2021 bringt neben Bewährtem und Bekanntem, neben dem Lernen durch Theorie und Praxis auch eine verstärkte Verknüpfung von Präsenz und Digital. Die Themenpalette ist wie gewohnt breit aufgestellt, regionale Angebote finden sich ebenso wie gebündeltes Spezialwissen. Ein engagiertes Team freut sich auf Sie.

Nutzen Sie Bildung als Lebensbegleiter – für die persönliche und wirtschaftliche Weiterentwicklung. Bildung tut gut!



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol



© Anita P. Peppers - Fotolia.com

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT / LEBENSQUALITÄT

BAUERFRAU - DIE BÄUERIN DER NEUEN ZEIT



„Bauerfrau - die Bäuerin der neuen Zeit“ ist ein ganzheitlicher und lösungsorientierter Ansatz zur Steigerung des Wohlbefindens, speziell für Bäuerinnen. Die Weisheit der Natur, der Jahresrhythmus und die Verwendung von (Wild-)Kräutern für Körper, Geist und Seele sind zentrale Elemente dieses Angebots. Einfache, kostengünstige und wenig zeitaufwendige Methoden mobilisieren Ressourcen zur Stärkung der Frau am Hof, zur Förderung des Zusammenlebens und zur Entfaltung des betrieblichen Potenzials.

Zielgruppe: Alle Interessierten; keine besonderen Voraussetzungen notwendig; evtl. Bäuerinnen bzw. Frauen, die sich (noch) nicht als Bäuerin definieren, aber auf einem landwirtschaftlichen Betrieb tätig sind.

7010120001

**9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2,
Agrarzentrum Osttirol**

Mi, 04.11.2020, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Dipl. Soz. Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz, T 05 92 92-2600

LQB AUSZEIT - RESSOURCENORIENTIERUNG FÜR DEN ALLTAG



Es gibt Tage, da wird einem alles zu viel. Die Menge an unerledigten Aufgaben und Terminen droht einen zu überfordern. In diesem Angebot geht es darum, die eigene Situation zu erfassen, zu überdenken und neu zu ordnen. Einfaches Handwerkzeug wird eingeübt, um die eigenen Ressourcen zu aktivieren und langfristig zu stabilisieren. Ziel ist es, zu einem gelasseneren Arbeitsalltag am Betrieb zu kommen und den Anforderungen wieder gut gerecht zu werden, um Lebensqualität am Bauernhof zu erreichen.

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen (mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer)

2010319003

6143 Pfons, Schöfens 12,

Bildungshaus St. Michael

Fr, 06.11.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 16 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 105,- (gefördert, ohne Förderung € 514,-), Kosten inkl. Seminarbeitrag und Nächtigung (exklusive Verpflegung)

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

LQB - KONFLIKTE MEISTERN



Ohne Konflikte kann keiner durchs Leben gehen. Sie begegnen einem immer wieder in der Familie, zwischen Jung und Alt, in der Partnerschaft, am Arbeitsplatz, am Hof, in der Nachbarschaft, in der Gesellschaft. Wie kann man Konflikten begegnen und dabei die eigene Lebensqualität behalten? Wie gelingt es, durch die aktive Auseinandersetzung mit Konflikten einen gesunden Umgang zu erzielen? Diese und weitere Fragen werden beim eintägigen Seminar behandelt. Grundlagen des Konfliktmanagements.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

2010320003

6020 Innsbruck,

**Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik,
Kulturratssaal**

Do, 26.11.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 252,20)

Anmeldung: LFI-Kundenservice oder BLK Innsbruck, T 05 92 92-1111 oder 05 92 92-2200

7010320003

Osttirol, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 15.10.2020, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 252,20)

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

LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF LQB - VERÄNDERUNGEN ANPACKEN



Lebensqualität
Bauernhof



© goodluz - Fotolia.com

Das Angebot von LQB richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Bildung und Beratung für herausfordernde Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen.

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 einer 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 ist die Basis unserer Arbeit.
- Nützen Sie unsere Bildungsangebote, diese finden Sie im Internet unter www.lebensqualitaet-bauernhof.at
- In einem oder mehreren Gesprächen suchen wir individuelle Lösungsansätze für Ihre persönliche Lebenssituation.

Team von LQB Tirol:

Angelika Wagner, MSC, Beratung
Ing. Christina Scheiber, ABL, Bildung
Christine Kruckenhauser,
Telefon und Organisation



Terminvereinbarung in Tirol
T +43 5 92 92-1180
E lebensqualitaet@lk-tirol.at

SEMINARREIHE LOB:
DER WEG ZU EINER
ERFOLGREICHEN
HOFÜBERGABE



Lebensqualität
Bauernhof

LK Landwirtschaftskammer
Tirol

Die Hofübergabe bzw. Hofübernahme ist ein sehr wichtiges und einschneidendes Ereignis in der Familien- und Unternehmensgeschichte, das gut gelingen kann. In Kooperation mit der LK Tirol organisiert das LFI-Projekt Lebensqualität Bauernhof eine Seminarreihe als solide Vorbereitung für diesen hochsensiblen Prozess.

- Rechtliche Information rund um die Hofübergabe/Hofübernahme
- Betriebswirtschaftliche Ansätze und interessante Fördermöglichkeiten
- Damit es gut gelingen kann – Lebensqualität am Bauernhof

Mehr zu diesen Veranstaltungen finden Sie auf der Seite 34 unter der Rubrik „Unternehmensführung“.

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.

**AUFLEBEN.TIROL –
DER BLOG FÜR MENSCHEN
IN DER LANDWIRTSCHAFT**



aufleben

„Wo sonst liest man die neuesten Nachrichten aus dem Bankwesen und erfährt, auf welchen Spazierwegen noch das eine oder andere Bankl fehlt? ... Wo sonst kann man etwas über den Bergbauern Josef lesen, der auf 1.800 Meter Seehöhe in guter Nachbarschaft mit dem Herrgott lebt? ... Das waren jetzt nur kleine Beispiele aus den Rubriken *AufLeben*, *Das gute Leben*, *Menschenbilder* und *Zusammenleben am Hof*“, so wurde dieser Blog von Robert Jonischkeit in der Laudatio zum Bildungsinnovationspreis des Landes Tirol im März 2019 beschrieben.



Einfach reinschauen unter:
www.aufleben.tirol

**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)



	LK Landwirtschaftskammer Tirol						
				Wir beraten Sie! Infos zur LK-Beratung: tirol.lko.at/beratung			

KREATIVITÄT

HOLZKÖRBE FLECHTEN – SPANTECHNIK IN PAPPEL UND PEDDIG

Für Anfänger und Fortgeschrittene. Holzkörbe, Buckelkörbe, Handkörbe, Regalkörbe und vieles mehr. Sie erlernen die Technik und fertigen ein Werkstück an. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Mitzubringen sind eine Schere und eine mittlere Stricknadel (wenn vorhanden). 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

4010220003

6391 Fieberbrunn, Pfaffenschwendt 34, Volksschule

Sa, 17.04.2021, 10.00 – 15.00 Uhr, 7 UE

Trainer/in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer, T 0664/1304993



KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR



Der geflochtene Korb ist immer noch ein praktischer Alltags helfer und ein hübsches Dekorationsstück. Als Kräuter-, Festtags- und Einkaufskorb hat er in fast jedem Haushalt seinen Einsatz. Das Korbflechten ist ein attraktives Hobby für alle, die ihre Kreativität gerne handwerklich ausleben. Durch die Schritt-für-Schritt Anleitung der Trainerin wird ein Korb nach Wahl geflochten. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1010220012

6465 Nassereith, Schulgasse 37, Volksschule

Fr, 04.09.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 20,- bis € 27,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

6010220015

6571 Strengen, Dorf 15, Pfarrsaal

Do, 12.11.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 20,- bis € 27,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß, T 0650/6571066

6010220016

6574 Pettneu am Arlberg, HNr. 151, Widum

Di, 27.04.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 20,- bis € 27,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer, T 0660/1091977

BUCKELKORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR



Das Korbflechten mit Peddigrohr ist ein attraktives Hobby für alle, die ihre Kreativität gerne handwerklich ausleben möchten. Durch die Schritt-für-Schritt-Anleitung der Trainerin wird ein Buckelkorb in verschiedenen Größen geflochten. Die Größe und die Art hängt von der Verwendung des Korbes ab. Der geflochtene Korb kann als Tragekorb für Holz, Heu, Obst, ... verwendet werden oder als hübsches Dekorationsstück in Haus und Hof. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die gerne kreativ sind und Freude am Selbstgemachten haben

1010220011

6433 Ötztal, HNr. 54, Feuerwehrhaus – Mehrzweckraum

Sa, 07.11.2020, 10.00 – 15.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 59,- plus Materialkosten

(je nach Korbgröße € 50,- bis € 102,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger, T 0650/3754060

6010220014

6553 Langesthei, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus

Do, 22.04.2021, 17.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 59,- plus Materialkosten

(je nach Korbgröße € 50,- bis € 102,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151



KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR – ALLTAGSHELPER MIT MASSIVEN RAHMEN

Ob Tablett, Spielzeugkiste, Holzkiste, Wirtschaftskorb – diese nützlichen Alltags helfer werden an diesem Kurs durch die Schritt-für-Schritt Anleitung der Trainerin geflochten. Durch den massiven Rahmen und einen beschichteten Boden sind die Körbe sehr stabil und können einiges an Gewicht halten. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010220013

6553 Langesthei, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus

Di, 13.10.2020, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 29,- bis € 67,- plus Farbzuschlag € 4,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151

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

1010220002

6423 Mötz, Flößerweg 9, Freiwillige Feuerwehr

Mo, 23.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elfriede Höpperger, T 0664/5318228

1010220003

6481 Zaunhof, Gröble 48, Vereinshaus

Mi, 10.03.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer, T 05413/87434

1010220005

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Neue Mittelschule

Di, 19.01.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger, T 0650/5520621



BIENENWACHSTÜCHER SELBER MACHEN



Ein Bienenwachstuch ist eine nachhaltige Alternative zu Plastiksackerl, Frischhaltefolie oder gar Alufolie. In einem Bienenwachstuch hält man Brot, Semmeln, Käse, Speck, Gemüse und Obst wunderbar frisch. Aus Bio-Baumwolle, Bio-Bienenwachs, Bio-Öl und etwas Lärchenpech wird in diesem Kurs ein Viereckstuch in der Größe von ca. 40 x 40 cm angefertigt. So ein Bienenwachstuch ist bei einfacher Pflege lange verwendbar. Am Ende der Lebensdauer kann es noch als Anzündhilfe im Holz- und Kachelofen dienen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Konsumenten, denen die Umwelt am Herzen liegt

1010220007

**6492 Imsterberg, Ried 4a,
Volksschule - Schulküche
Mi, 17.02.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

1010220008

**6481 St. Leonhard i. P., HNr. 115,
Gemeindesaal
Mi, 13.01.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Traudi Haid, T 0664/73420521

1010220014

**6441 Umhausen, Schulplatz 1,
Neue Mittelschule
Do, 25.02.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,
T 05255/5188

6010220008

**6524 Kaunertal, Feichten 131,
Feuerwehrhaus
Mi, 18.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

6010220009

**6580 St. Anton, St. Jakober Dorfstraße
240, Feuerwehrhaus St. Jakob
Mi, 03.02.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
T 0660/5190215

6010220010

**6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30,
Kulturzentrum
Mo, 16.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler,
T 0676/842927356

5010220001

**6300 Wörgl, Egerndorf 6,
Maschinenring Kufstein, Sitzungsraum
Fr, 13.11.2020, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für

1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Dornauer Katharina,
T 05 92 92-2406

5010220002

**6300 Wörgl, Egerndorf 6,
Maschinenring Kufstein, Sitzungsraum
Do, 15.04.2021, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Dornauer Katharina,
T 05 92 92-2406

5010220003

**6300 Wörgl, Egerndorf 6,
Maschinenring Kufstein, Sitzungsraum
Fr, 16.04.2021, 09.00 – 11.30 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Dornauer Katharina,
T 05 92 92-2406

6010220003

**6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50,
Kulturhaus
Di, 06.10.2020, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

6010220004

**6580 St. Anton,
St. Jakober Dorfstraße 240,
Feuerwehrhaus St. Jakob
Di, 13.10.2020, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Klimmer,
T 0660/5190215

6010220005

**6525 Faggen, Hnr. 70, Gemeindesaal
Di, 02.03.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Förg,
T 0664/4210626

6010220006

**6491 Schönwies, Oberhäuser 2,
Volksschule**

Mo, 15.03.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin
Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6010220023

**6562 Mathon, Mathoner Straße 48,
Volksschule**

Mo, 19.10.2020, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle,
T 0664/2223848

8010220005

**6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchslösch
Do, 08.04.2021, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE**

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Brandl,
T 0676/7358158

8010220007

**6600 Ehenbichl, Schulweg 10,
Gemeindehaus**

Mi, 07.04.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für
1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 7,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Paulwe-
ber, T 05672/67697





FILZEN MIT DER NADEL – HIRT MIT SCHÄFEN

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

6010220002

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim
Fr, 20.11.2020, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 11,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

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

6010220001

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus
Fr, 30.10.2020, 18.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- 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 Bettina Rietzler, T 0650/3336417

FILZEN MIT DER NADEL – ENGEL, ELFEN UND FEEN

Aus zarter Merinowolle gestalten wir zauberhafte Märchenwesen mit ganz eigenem Charakter. Mit Schritt-für-Schritt Anleitung werden im Kurs 'fliegende', 'stehende' oder 'gehende' Figuren gefilzt. Keine Vorkenntnisse erforderlich. Der Fantasie und Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

8010220002

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal
Fr, 25.09.2020, 14.00 – 18.20 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 12,- bis € 15,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller, T 0676/6017233



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

1010220013

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West
Di, 16.03.2021, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Melanie Siegele
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 4,- bis € 5,-
Anmeldung: LFI Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

KLEINE MITBRINGSSEL – SCHNELL UND LEICHT VERPACKT

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 Beschenkten Freude bereiten.
Zielgruppe: Alle Interessierten

6010220017

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Hauswirtschaftsmanagement
Di, 17.11.2020, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Melanie Siegele
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,- bis € 8,-
Anmeldung: LFI Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

DRAHTSTERNE BASTELN

Aus geglähtem 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 "bsundrige Mitbringsel" für liebe Freunde.

Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Spitzzange, Seitenschneider und Meterstab

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010220003

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal
Do, 05.11.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 38,- inkl. Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller, T 0676/6017233

DRAHTKURS – BSUNDRIGE HERZSCHALEN



Aus geglähtem Eisendraht formen wir eine Herzschaale, je nach Belieben groß oder klein. Das fertige Objekt kann als Obstschale verwendet werden. Mit Süßigkeiten gefüllt ist die Herzschaale 'a bsundrigs Mitbringsel' für liebe Freunde! Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Spitzzange mit Seitenschneider

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010220011

6527 Kaunerberg, Poschackerle 46, Gemeinde
Mi, 03.03.2021, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Hafele, T 0650/9021610

DRAHTKURS – MODERNE DRAHTENGEL



Aus geglähtem Eisendraht formen wir moderne Engel. Wer mag, kann die Engel seitlich mit Perlen verzieren. Diese bsundrigen Engel schmücken die Wohnräume das ganze Jahr. Vielleicht ist es aber auch genau das passende Geschenk für Weihnachten?

Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: Spitzzange, Seitenschneider, Schneidermaßband

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010220004

6425 Haimingerberg, HNr. 49, Vereinshaus
Di, 10.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Anita Lutz
TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

1010220009

6414 Untermieming, HNr. 18, Widum
Do, 22.10.2020, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin

Barbara Spielmann, T 0660/6804472

6010220007

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50,
Kulturhaus

Mo, 09.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,

T 0650/3336417

6010220012

6574 Pettneu am Arlberg, HNr. 151,
Widum

Di, 20.10.2020, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer,

T 0660/1091977

8010220004

6600 Ehenbichl, Schulweg 10,
Gemeindehaus

Do, 12.11.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Annelies Paulweber,

T 05672/67697

8010220006

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch
Mi, 14.04.2021, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Brandl,

T 0676/7358158



SCHENK DIR EINE AUSZEIT

NEU!

Malen ist eine Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und sich wieder auf sich selbst zu konzentrieren. Kreativität führt zu einem erweiterten Handlungsspielraum und fördert die Selbstwahrnehmung. Es geht um Freude und Lust an den Farben, Formen und am kreativen Tun. Sie erfahren im Workshop, wie Sie kreative Impulse entfalten können und lernen alternative Entspannungstechniken kennen. Sie gewinnen neue Perspektiven und entdecken neue Kraftquellen für den Alltag
Zielgruppe: Alle Interessierten

6010220018

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy

Di, 20.10.2020, 13.00 – 17.00 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 69,- plus Materialkosten ca.

€ 7,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,

T 0660/5294099

6010220019

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy

Di, 09.02.2021, 13.00 – 17.00 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 69,- plus Materialkosten ca.

€ 7,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,

T 0660/5294099

6010220020

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy

Di, 23.02.2021, 13.00 – 17.00 Uhr, 4 UE

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

TN-Beitrag: € 69,- plus Materialkosten

ca. € 7,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,

T 0660/5294099

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 58 bis 59.

ACHTSAM SEIN UND EINFACH MALEN

NEU!

Malend achtsam sein im Hier und Jetzt, mit sich, seinem Körper, seinen Gefühlen und Empfindungen. Mit Imaginationen und Achtsamkeitsübungen gewinnen wir Abstand zum Alltag. Wir experimentieren mit Panta Rhei-Technik und Fluid Art. Es braucht keine Vorkenntnisse im Malen. Es geht um Freude und Lust an den Farben und Formen und kreativem Tun. In gemeinsamen Gesprächen spüren wir der Aussagekraft der gemalten Bilder nach. Im kreativen Prozess entdecken wir Kraftquellen und finden neue Perspektiven.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010220021

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy

Di, 10.11.2020, Di, 17.11.2020,

Di, 24.11.2020,

jeweils von 13.00 – 17.00 Uhr, 12 UE

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

TN-Beitrag: € 162,- plus Materialkosten

€ 20,- bis € 30,- (je nach Keilrahmengröße)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,

T 0660/5294099

6010220022

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy

Di, 02.03.2021, Di, 09.03.2021,

Di, 16.03.2021, 13.00 – 17.00 Uhr, 12 UE

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

TN-Beitrag: € 162,- plus Materialkosten

€ 20,- bis € 30,- (je nach Keilrahmengröße)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,

T 0660/5294099

BILDUNGSGUTSCHEINE

i



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



5020320013

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof
Fr, 07.05.2021, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Susanne Seisl
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten
Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl, T 05339/2260 oder 0664/73021305

SCHNELLE KÜCHE - WERTVOLLES FÜR EILIGE

Zubereitung von einfachen und zeitsparenden Gerichten. Es wird dabei Wert auf heimische und regionale Lebensmittel gelegt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

5020320020

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule
Fr, 22.01.2021, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: Tanja Adamer, T 0660/9881405



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

ERNÄHRUNG

MILCHVERARBEITUNG FÜR DEN HAUSGEBRAUCH (ANFÄNGER)

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020320008

9900 Lienz, Kärntner Straße 62, Kollnig Wohndesign
Di, 02.03.2021, 14.00 – 17.20 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz, T 05 92 92-2600

SELBSTGEMACHTE MILCHPRODUKTE FÜR DIE EIGENE FAMILIE

Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch. Aufzeigen verschiedener Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020320004

Gemeinde Kitzbühel, Ort und Lokal werden bei Anmeldung bekannt gegeben
Do, 24.09.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Werlberger, T 0664/1804699

4020320005

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal, Dorfküche
Di, 16.03.2021, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander
TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

COOLE JAUSENHITS FÜR UNSERE KIDS

Eine gesunde Jause ist für unsere Kinder sehr wichtig! Selbstgebackene Buttermilchbrötchen, Tiere aus Zopfteig, Wurst-Mäuse, Knäckebrot, Müsliriegel und mehr werden in diesem praktischen Kurs gemeinsam zubereitet. Kreative Ideen aus frischem Gemüse verlocken dein Kind gesund zu essen. Probieren und überzeuge dich, dass gesund auch gut schmecken kann. Nur wer selber kocht und backt, weiß auch was drin ist.

Zielgruppe: Alle Interessierten



Tirolmilch.at



SÜDTIROLER BROTSPEZIALITÄTEN - SELBSTGEMACHT

Erleben Sie den Geschmack Südtirols - ob Schüttelbrot, Vinschgerl, Paarmen oder Baguette mit Sauerteig. In diesem praktischen Kurs lernen Sie, diese typischen Köstlichkeiten selbst zuzubereiten. 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

5020320015

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof
Fr, 06.11.2020, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

BACKEN MIT SAUERTEIG UND VOLLWERTBROT

Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs lernen Sie wichtige Faktoren zur Herstellung sowie die küchentechnische und gesundheitliche Bedeutung eines Sauerteiges kennen. Des weiteren geht es um die Verwendung von frisch gemahlenem Getreide bzw. Vollwertmehl beim Brotbacken. Roggen, Dinkel und Co kommen bei diesem Kurs als gemahlenes Korn zum Einsatz.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020320008

6364 Brixen im Thale, Pfarrfeld 1, Volksschule

März 2021, abends, 4 UE

Trainer/in: Hans Hauber

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti,
T 0664/88705885



KOCHEN FÜR MÄNNER

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich selbst im Kochbereich zu betätigen und zaubern Sie mit einfachen Rezepten kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch. Es wird dabei Wert auf heimische, regionale und nach Möglichkeit saisonale Produkte gelegt.

Zielgruppe: Alle interessierten Männer

7020320003

9990 Nußdorf-Debant, HNr. 13, Alte Feuerwehrrüche

Do, 22.04.2021, 19.00 – 22.20 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Steiner,
T 0664/5019077

7020320006

9951 Ainet, HNr. 17, Schulküche

Fr, 12.03.2021, 19.00 – 22.20 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler,
T 0650/2638649

BROTBACKEN MIT VOLLWERTMEHL

Grundsätzliches zum Brotbacken: Mehlsorten, Triebmittel, 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

1020320003

6433 Ötztal, HNr. 54,

Feuerwehrrhaus – Mehrzweckraum
Di, 02.03.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin
Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Hermine Jäger,
T 0650/3754060

1020320005

6492 Imsterberg, Ried 4a,

Volksschule – Schulküche
Mi, 25.11.2020, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin
Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin
Brigitte Frischmann, T 0699/11103801

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.

Unter dieser Rubrik finden Sie auch unser Newsletter Archiv, in dem Sie interessante Artikel länger finden können.

BROTBACKEN IM HOLZOFEN IN DER WILDSCHÖNAU

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 Nachtisch gibt es eine süße Überraschung! Alle Rezepte sind für jeden Herd geeignet.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich

5020320006

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 05.09.2020, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

5020320007

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 10.10.2020, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

5020320008

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 13.03.2021, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

5020320009

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 15.05.2021, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

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

1020320002

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Neue Mittelschule

Di, 17.11.2020, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Föger, T 0650/5520621

6020320001

6533 Fiss, Fisser Straße 11, Neue Mittelschule

Di, 19.01.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

OSTERGEBÄCK SELBER MACHEN

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

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020320002

6521 Fließ, Niedergallmigg 29, Volksschule Niedergallmigg

Di, 16.03.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bernadette Achenrainer, T 0664/1611364

6020320006

6500 Stanz bei Landeck, Nr. 163, SALT-Haus

Do, 25.03.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, T 0660/1570337

tirol.lfi.at



Besuchen Sie uns doch auch im Internet und informieren Sie sich über Neues!



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

6020320003

6533 Fiss, Fisser Straße 11, Neue Mittelschule

Di, 23.02.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

6020320004

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim

Di, 26.01.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

6020320005

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 74, Hiasl-Stube

Di, 06.10.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020320007

6562 Mathon, Mathoner Straße 48, Volksschule

Di, 22.09.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Anita Lutz

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Jehle, T 0664/2223848

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

1020320007

6474 Jerzens, Nr. 220, Gemeindegärtnerei Do, 22.04.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerinnen Rosmarie Neurauder, Andrea Rimml und Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

1020320008

6481 St. Leonhard i. P., Nr. 115, Gemeindegärtnerei

Mi, 07.10.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerinnen Rosmarie Neurauder, Andrea Rimml und Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Traudi Haid, T 0664/73420521

1020320009

6414 Mieming, Obermieming 200, Neue Mittelschule

Di, 27.04.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerinnen Rosmarie Neurauder, Andrea Rimml und Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Spielmann, T 0660/6804472

BRUNCH -

DAS TIROLER GENIESSERFRÜHSTÜCK

„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

5020320019

6300 Wörgl, Dr.-Franz-Stumpf-Str. 2, Neue Mittelschule 2

Mo, 08.03.2021, 19.30 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Lisbeth Werlberger, T 0650/5007476



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

5020320016

6311 Oberau, Wildschönau,
Prentenweg 65, Brentnhof
Fr, 23.04.2021, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305



HÜTTENSCHMANKERL AM BRENTNHOF

NEU

Graukassuppe, Kaspressknödel und Kaiserschmarrn - das sind die beliebtesten Gerichte auf unseren Almen. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen, um diese Speisen aus heimischen Zutaten selbst herzustellen. Wir verwenden Eier, Milch und Graukäse aus der Region und bereiten diese schmackhaften Tiroler Köstlichkeiten zu. Anschließend werden sie gemeinsam verkostet. Durch einige kleine Tipps entstehen durch Abwandlung der Rezepte neue Gerichte. Lass dich überraschen!

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020320014

6311 Oberau, Wildschönau,
Prentenweg 65, Brentnhof
Do, 24.09.2020, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und
zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305



WILDSCHÖNAUER BRODAKRAPPEN

NEU

Wildschönauer Brodakrapfen, wer kennt sie nicht? Mit köstlicher Graukäse-Kartoffelfüllung in Butterschmalz gebacken, ein Gedicht! Dieses Leibgericht vieler Wildschönauer wird nur noch selten zu Hause gekocht. In diesem Kurs lernen Sie, den Teig selber zuzubereiten sowie eine Fülle für die beliebten Krapfen herzustellen. Nur beste regionale Zutaten werden verwendet. Die Fülle unterscheidet die Brodakrapfen deutlich von den Zillertaler-Krapfen. Zum Abschluss wird gemeinsam verkostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020320010

6311 Oberau, Wildschönau,
Prentenweg 65, Brentnhof
Fr, 11.09.2020, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und
zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

5020320012

6311 Oberau, Wildschönau,
Prentenweg 65, Brentnhof
Fr, 09.04.2021, 19.00 – 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und
zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305





Schaflikas

gewachsen und veredelt in Tirol.

RUND UM DEN KÜRBIS

Aus dem Kürbis lassen sich viele gesunde und herzhaft Köstlichkeiten zubereiten. So vielfältig und bunt wie die Kürbisarten sind, so groß ist auch die Palette der Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Der praktische Kurs soll dazu anregen, dieses gesunde, regionale Gemüse der Saison entsprechend in den eigenen Speiseplan einzubauen. Es werden verschiedenste Gerichte aus und mit Kürbis hergestellt und verkostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020320004

9951 Ainet, HNr. 17, Schulküche

Fr, 09.10.2020, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649

OBST UND GEMÜSE VERARBEITEN UND VEREDELN



In diesem Kurs erhalten Sie Rezepte sowie Tipps und Tricks, die direkt in der praktischen Obst- und Gemüseverarbeitung und -veredelung umgesetzt werden können. Es werden neue Grundrezepte für die Obst- und Gemüsekonservierung bzw. Verarbeitung nähergebracht und auch gleich gemeinsam durchgeführt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man selbst leicht einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln aus Garten und Region leisten kann. Abschließend gibt es noch Kostproben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020320006

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal-Dorfküche

Mo, 12.10.2020, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

4020320007

6364 Brixen im Thale, Pfarrfeld 1, Volksschule

Oktober 2020, abends, 3 UE

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

7020320007

9905 Gaimberg, Grafendorf 4, Feuerwehrhaus

Mo, 12.10.2020, 19.30 – 22.50 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin Elisabeth Eder

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 21 bis 24.

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

5020320017

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Maschinenring Kufstein - Sitzungsraum

Do, 12.11.2020, 14.00 – 16.30, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Dornauer Katharina,

T 05 92 92-2406

SAISONALE LIKÖRE – EINFACH UND SELBSTGEMACHT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH

Im Laufe des Jahres reifen in unseren Gärten die unterschiedlichsten Früchte. Einige lassen sich sehr gut zu Likören weiterverarbeiten. In diesem Kurs lernen Sie verschiedene Rezepte zur Herstellung von Likören für den Hausgebrauch kennen. Sie erfahren, wie man aus Sirup Likör machen kann und wozu welcher Alkohol verwendet wird. Außerdem wird genau erklärt, wie das „Selbermachen“ in der Praxis funktioniert.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020320003

6382 Kirchdorf in Tirol, Dorfplatz 21, Dorfsaal, im Seminarraum

Mo, 21.09.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 22,-, zzgl. Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Heidi Unterrainer, T 0680/2055215

HANF IN ALLER MUNDE



Hanf gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wurde seit jeher als Nahrungs-, Heil-, Ritual- und Faserpflanze verwendet. Als Nutzhanf kann eine der bedeutendsten Pflanzen unseres Planeten legal angebaut und konsumiert werden. Als Lebensmittel leistet Hanf einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge. An der Nutzung der Pflanze zur Lösung gesundheitlicher und ökologischer Herausforderungen wird weltweit geforscht.

Zielgruppe: Alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

7020320005

9951 Ainet, HNr. 90, Gemeindehaus

Fr, 12.02.2021, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Dipl. Soz. Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649



Bauernkiste



Ganz
nah
dran.

Beim Produkt. Bei den ProduzentInnen.
Und bei Dir.

www.bauernkiste.at

GESUNDHEIT

ZERTIFIKATSLEHRGANG 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.

Zielgruppe: NaturvermittlerInnen wie KräuterpädagogInnen, WaldpädagogInnen, KräuterexpertInnen. LandwirtInnen. Garten/Natur-Interessierte. LehrerInnen, ErzieherInnen. Personen aus Gesundheitsberufen wie PflegerInnen, TherapeutInnen

2020219005

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Fr, 11.09.2020 bis Fr, 09.04.2021, jeweils von 09.00 – 17.00 Uhr, 13 Tage, 104 UE

Trainer/in: Gabriela Nedoma

TN-Beitrag: € 1.590,-

(update-Förderung möglich)

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

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

1020220004

6423 Mötz, Flößerweg 9, Feuerwehrhalle Di, 16.03.2021, 16.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka, MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 22,- übernimmt die SVS

Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Höpperger, T 0664/5318228

6020220004

6524 Kaunertal, HNr. 141, Gemeindehaus Di, 13.10.2020, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka, MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 22,- übernimmt die SVS

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg, T 0650/8886400

ERSTE HILFE UNTERWEISUNG FÜR LAND- UND HAUSWIRTSCHAFT

Die Handgriffe der Ersten Hilfe sind überraschend einfach. Jeder kann sie erlernen! Wichtig ist nur, dass man sie beherzt und ohne zu zögern anwendet. Dieses Angebot wurde spezifisch vom Roten Kreuz Tirol in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol für die Erste Hilfe im Bereich der Land- und Hauswirtschaft entwickelt. Behandelt werden Themenbereiche wie: Bewusstlosigkeit (z.B.: Kopfverletzungen), Vergiftungen und Verätzungen (z.B.: bei Kindern) und Verbrennungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die im Bereich Land- und Hauswirtschaft tätig sind

4020220001

6305 Itter, Dorfplatz 3, Mehrzweckraum Do, 12.11.2020, 19.30 – 22.25 Uhr, 3,5 UE

Trainer/in: Friedrich Moosburger

TN-Beitrag: € 22,- Erste Hilfe Fibeln können beim Kurs erworben werden

Anmeldung: Ortsbäuerin Margret Thaler, T 0664/4441091

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

6020220008

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal Di, 20.04.2021, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka, MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 22,- übernimmt die SVS

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135

SMOVEY SCHNUPPERKURS - GESUNDHEIT IN DEINEN HÄNDEN

Smoveys, das sind zwei Ringe, jeweils bestehend aus einem Spiralschlauch, 4 Edelstahlkugeln 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: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern aller Altersklassen

1020220009

6441 Umhausen, Dorf 30, Parkplatz Mure Do, 29.04.2021, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka, MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 22,- übernimmt die SVS

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber, T 05255/5188

6020220005

6541 Tösens, Steinach 58, Treffpunkt Schützenheim

Di, 13.04.2021, 14.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Lisa Wanka, MSc

TN-Beitrag: die Kosten von € 22,- übernimmt die SVS

Anmeldung: Ortsbäuerin Gudrun Kneringer, T 0650/2330302

TÖSÖ X

Effizientes Kraft- und Ausdauertraining mit schneller Musik. Die gesamte Rumpf- und Beinmuskulatur sowie die Ausdauerleistung des Herz-Kreislaufsystems wird verbessert.

Zielgruppe: Jeder, ob trainiert oder untrainiert

5020220005

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule

Do, 14.01.2021, 20.00 – 21.00 Uhr, 10 UE

Trainer/in: HM Maria Aufinger

TN-Beitrag: € 55,-

Anmeldung: Tanja Adamer, T 0660/9881405



© stock.adobe.com

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.

Unter dieser Rubrik finden Sie auch unser Newsletter Archiv, in dem Sie interessante Artikel länger finden können.

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kurs-suche 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.

HATHA YOGA – SANFTE, FLIESENDE BEWEGUNGEN ZUR STÄRKUNG VON KÖRPER UND GEIST

NEU

Du möchtest Dir etwas Gutes tun, mehr Beweglichkeit in Deinen Körper bringen, Verspannungen lösen oder einfach nur Deinen Geist zur Ruhe bringen? Dann ist dieser Kurs genau richtig für Dich. - Wir werden uns gemeinsam mit unserer Atmung beschäftigen, die Körper und Geist verbindet. Wir lernen, unsere Grenzen zu spüren und zu respektieren und bringen Schritt für Schritt Leichtigkeit, Konzentration und Kraft in unseren Alltag. - Jeder kann mitmachen, unabhängig von Alter und Konstitution.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020220002

6391 Fieberbrunn, Pfaffenschwendt 34, Volksschule
November 2020, 4 Einheiten je 1h 15min, 6 UE
Trainer/in: Ann-Kathrin Ott
TN-Beitrag: € 50,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Anni Pletzenauer, T 0664/1304993

5020220006

Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben
Do, 05.11.2020, 19.00 – 20.30 Uhr, 6 UE
Trainer/in: Ann-Kathrin Ott
TN-Beitrag: € 50,-
Anmeldung: Katharina Dornauer, T 05 92 92-2406

KRÄUTERRUNDE IN DER NATUR

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

1020220007

6465 Nassereith, Postplatz 30, Treffpunkt Hotel Post
Fr, 07.05.2021, 14.30 – 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

6020220001

6500 Stanz bei Landeck, Nr. 163, Treffpunkt SALT-Haus
Fr, 23.04.2021, 14.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Claudia Kössler, T 0660/1570337

FRÜHLINGSKRÄUTERWANDERUNG DURCH WALD UND WIESE

Auf einfache verständliche Art und Weise werden die heimischen Pflanzen näher gebracht. Kommen Sie mit auf einem leicht begehbaren Rundwanderweg.
Zielgruppe: Alle Interessierten

4020220004

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Start beim Betrieb „Rohr“
Mai 2021, 3,5 UE
Trainer/in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

DAS SANFTE HILDEGARDFASTEN

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. In diesem Vortrag werden die verschiedenen Fastenarten, der genaue Ablauf des Fastens und Tipps zum Überwinden von Fasten Krisen vorgestellt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020220012

6462 Karres, Nr. 6, Bildungshaus St. Stefanus
Do, 22.10.2020, 19.30 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: LFI Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160



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

1020220013

6462 Karres, Nr. 6, Bildungshaus St. Stefanus
Infoabend: Do, 05.11.2020, 19.00 Uhr, weitere Treffen Mo, 09.11., Mi, 11.11., Fr, 13.11.2020, 19.00 – 20.40 Uhr
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 70,- plus Fastenpaket
Anmeldung: LFI Imst, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/6025982160

6020220011

6524 Kaunertal, HNr. 141, Gemeinde Kaunertal
Infoabend: Do, 11.3.2021, 19.00 Uhr, weitere Treffen Mo, 15.03., Mi, 17.03., Fr, 19.03.2021, 19.00 – 20.40 Uhr, 9 UE
Trainer/in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 70,- plus Fastenpaket
Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg, T 0650/8886400

DIE „DAHAM-APOTHEKE“

NEU

Natürlich "salt gmächt" aus Kräutern, Bachblüten, Fetten Pflanzenölen, Hydrolaten und ätherischen Ölen. Klein aber fein, ob zu Hause, in der Handtasche, im Rucksack oder auf Reisen bestens ausgerüstet für alltägliche Missgeschicke, kleinere Verletzungen, Erkältungsbeschwerden, Husten usw. Soforthilfe für Groß und Klein, Jung und Alt. Mitnond werden wir ein Notfall-Öl, Notfalltropfen und ein Erkältungs-Öl mischen. Tipps und Tricks für eine sinnvolle Hausapotheke. Mit Rezepten.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1020920001

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Restaurant Zirm
Do, 15.10.2020, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Raich, T 05414/87293

1020920002

6425 Haimingerberg, Nr. 49, Vereinshaus Di, 09.03.2021, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Kordula Prantl, T 0664/1646315

6020920001

5534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum
Do, 29.04.2021, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Marlies Althaler, T 0676/842927356

6020920004

6491 Schönwies, Oberhäuser 2, Volksschule
Do, 19.11.2020, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020920005

6552 Tobadill, HNr. 37, Widum
Do, 08.10.2020, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Auer, T 0676/4413444

6020920006

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal
Do, 22.10.2020, 19.00 Uhr, 4 UE
Trainer/in: Karolina Seiringer
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135



MIT HAUSMITTELN GESUND DURCH DIE KALTE JAHRESZEIT

Besonders in der kalten Jahreszeit stärken Kräuter und die darin enthaltenen Wirkstoffe die Abwehr gegen Erkältung. Mit Arnika, Thymian, Bienenwachs, Johanniskraut, Kren, Zitronen, Ingwer können Beschwerden wie Husten, Schnupfen und Heiserkeit gut therapiert werden. Daneben werden auch Wickelmateriale vorgestellte. Dieses Seminar bringt Ihnen jene Hausmittel in Erinnerung, die in Vergessenheit geraten sind. Als Grundlage des Kurses dient das Buch „Entdecke die sanften Heilkräfte der Natur“.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020220002

9990 Nußdorf-Debant, HNr. 13, Alte Feuerwehrrküche
Do, 26.11.2020, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 26,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Steiner, T 0664/5019077

7020220005

9905 Gaimberg, Grafendorf 4, Feuerwehrhaus
Mo, 18.01.2021, 19.30 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 26,- inkl. Kursunterlagen
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Duregger, T 0664/4381338

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

7020220003

9990 Nußdorf-Debant, HNr. 13, Alte Feuerwehrrküche
Do, 18.03.2021, 19.00 – 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Steiner, T 0664/5019077

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 Teilnehmenden ihre persönliche Räuchermischung zusammen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020220003

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Maschinenring Kufstein, Sitzungsraum
Do, 12.11.2020, 19.00 – 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Katharina Dornauer, T 05 92 92-2406



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

1020220003

6481 Zaunhof, Grüble 48, Vereinshaus
Mi, 04.11.2020, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 23,- plus Materialkosten € 7,-
Die TeilnehmerInnen nehmen ein Seifenstück (ca. 500 g) mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Neururer, T 05413/87434

1020220008

6465 Nassereith, Schulgasse 37, Volksschule
Fr, 27.02.2021, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 23,- plus Materialkosten € 7,-
Die TeilnehmerInnen nehmen ein Seifenstück (ca. 500 g) mit nach Hause.
Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

5020220004

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Maschinenring Kufstein, Sitzungsraum
Do, 15.04.2021, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Silvia Schreiber
TN-Beitrag: € 23,- plus Materialkosten € 7,-
Die TeilnehmerInnen nehmen ein Seifenstück (ca. 500 g) mit nach Hause.
Anmeldung: Katharina Dornauer, T 05 92 92-2406

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

1020220006

6481 St. Leonhard i. P., HNr. 115, Gemeindesaal

Mo, 26.04.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 9,- für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10ml Glas, Insektensalbe 30ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Traudi Haid, T 0664/73420521

1020220014

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule Mi, 21.04.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Silvia Schreiber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 9,- für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Frischmann, T 0699/11103801



ESSIG UND ÖL - MEHR ALS NUR SALATDRESSING

Die vielfältigen kulinarischen Begleiter, wie Essig und Öl, verfeinern nicht nur die unterschiedlichsten Speisen, sie haben auch einen besonders positiven Einfluss auf die Gesundheit des Menschen. Neben wertvollen Informationen über die Wirkung der Kräuter (z.B.: Beinwell, Schafgarbe) wird jeweils ein Kräutertessig und Kräuteröl im Kurs hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020220010

6471 Arzl i. P., Schulgasse 7, Schulküche Mi, 05.05.2021, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, T 0664/73485001

6020220009

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Do, 29.04.2021, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50

Anmeldung: Ortsbäuerin Nicole Huber, T 0676/846909246

SALBENKÜCHE - LEICHT GEMACHT

Wie kann ich mit einfachen Mitteln eine Salbe herstellen? Was kann ich tun, wenn ich schnell eine Wundsalbe brauche? In diesem Kurs erfahren die TeilnehmerInnen Wichtiges über Öle, Ölauszüge und Tinkturen. Wir stellen gemeinsam 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur á 100 ml her. Diese können dann als Kostproben mitgenommen werden. Es wird gebeten, „ausgediente“ Marmeladengläser für die Tinktur mitzubringen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020220003

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb Rohr, im Kräuterstüberl Frühling 2021, 3 UE

Trainer/in: Birgit Schwaiger

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 10,- (für die Proben)

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

„MITNOND BALSAM RIAHRA AUS WILDTIERFETTEN, FETTEN SOWIE PFLANZENÖLEN!“

„Mitnond“ erörtern wir, wie man Wildtierfette, Fette, Pflanzenöle, Kräuter, Harze und ätherische Öle zu Balsamen verarbeitet. Ihr lernt wertvolle Rohstoffe und deren Anwendung wie Murmeltieröl, Hirschtalg, Rindertalg, Fette, Pflanzenöle mit den dazu passenden Kräutern und ätherischen Ölen kennen. Wir werden einen Balsam aus Hirschtalg und ein Öl mit Murmeltierfett herstellen. Mit umsetzbaren Rezepturen und eurem „salt gmächta Balsam und Murmeleöl“ werdet ihr voller Freude nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020920007

6525 Faggen, HNr. 70, Gemeindesaal Do, 10.09.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Karolina Seiringer

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 12,- für 2 Proben

Anmeldung: Gebietsbäuerin Maria Förg, T 0664/4210626

KRÄUTERPFLEGE FÜR „DAHAM“ MIT ÄTHERISCHEN ÖLEN UND PFLANZENWÄSSERN

„Mitnond“ werden wir uns mit ätherischen Ölen, Pflanzenwässern und deren Anwendung für „daham“ beschäftigen. Wir werden verschiedene Öle riechen, schmecken, fühlen, sehen und sogar hören! Wir erörtern Themen wie Raumbeduftung, Pflege, Wickel und Kompressen. Wir lernen bedeutende ätherische Öle kennen und 'Mitnond' kreieren wir ein Wohlfühl-Öl, einen Handschmeichler und ein Badesalz. Mit einfachen Rezepten, Anwendungsmöglichkeiten und der salt gmächta Kräuterpflege werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020920003

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement Do, 05.11.2020, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Karolina Seiringer

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Nicole Huber, T 0676/846909246

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 anfallsdiagnostischen Zeichen und einige Schüssler-Salze-Kuren besprochen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020220011

6465 Nassereith, Postplatz 30, Hotel Post Di, 13.10.2020, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Fitsch, T 0664/8309920

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.

Unter dieser Rubrik finden Sie auch unser Newsletter Archiv, in dem Sie interessante Artikel länger finden können.

UNSER GRÖSSTES ORGAN – ALLES ZUM THEMA GESUNDE HAUT

NEU!

Unsere Haut ist das größte Organ des Körpers. Negative Einflüsse werden erst Jahre später sicht- und spürbar. Daher hat die Haut viel Pflege verdient, um gesund und schön zu bleiben. In dieser Veranstaltung erfahren Sie, wie Sie der Haut Gutes tun können und bekommen viel Wissenswertes zur richtigen Pflege, Vorbeugung und Behandlung der äußeren körperlichen Schutzschicht vermittelt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020220004

**9911 Assling, Unterassling 28,
Mehrzwecksaal**

Di, 20.10.2020, 19.30 – 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer/in: Christine Pötscher

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Anita Annewandter, T 0680/1325363



DARM UND FERMENTATION – STÄRKUNG DES IMMUNSYSTEMS

NEU!

Für unser körperliches und seelisches Wohlbefinden spielt der Darm eine wichtige Rolle. Er hat einen zentralen Einfluss auf unser Immunsystem. Im Vortrag werden die Zusammenhänge zwischen Darm und Gesundheit aufgezeigt. Fermentierte Lebensmittel können die Darmgesundheit unterstützen. Daher werden wir uns in diesem Vortrag nicht nur theoretisch mit dem Darm beschäftigen, wir werden auch selber Lebensmittel fermentieren. Jeder nimmt ein Glas fermentiertes Gemüse mit nach Hause.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020220010

**6524 Kaunertal, Feichten 131,
Feuerwehrhaus**

Do, 03.09.2020, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Heilpraktiker Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Edith Schnegg,
T 0650/8886400

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 16 bis 20.



WOHLFÜHLTAG AM BRENTNHOF – ABSCHALTEN LERNEN UND GENIESSEN

NEU!

Ein Tag zum Entspannen für Körper, Geist und Seele auf dem Brentnhof in der wunderschönen Wildschönau. Wir kochen, backen und genießen die herrliche Natur vor unserer Haustür. Gemeinsam wird ein schmackhaftes Mittags- oder Abendmenü aus regionalen Lebensmitteln gekocht und mit frisch gesammelten Wildkräutern verfeinert, die direkt vor unserer Haustür wachsen. Das Menü wird auf Ihre Wünsche individuell abgestimmt. Ideal für Gruppen, Schulklassen, Geburtstagsrunden usw.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020920001

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

Sa, 03.10.2020, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum
Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

5020920002

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

Sa, 20.03.2021, 09.00 – 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Susanne Seisl

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum
Anmeldung: Seminarbäuerin Susanne Seisl,
T 05339/2260 oder 0664/73021305

HEUTE SCHON EIN STÜCK GEWACHSEN?

Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

LFI – BILDUNG MIT WEITBLICK
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.

Ihr Wissen wächst  tirol.lfi.at

Ländliches
Fortbildungs-
Institut **LFI**



EDV UND TECHNIK

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

EDV & INFORMATIONSTECHNOLOGIE

EDV-Schulungen von zu Hause aus absolvieren

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware, sowie Filmen mit dem Smartphone

- Filmen mit dem Smartphone (3h, € 30)
- Produktfotos mit dem Smartphone (5h, € 40)
- EDV-Anwendersoftware

Onlinekurs	Dauer (UE)	Kosten
Word 2016/2019 Grundlagen	7	55 EUR
Word 2016/2019 Fortgeschritten	7,5	55 EUR
Excel 2016/2019 Grundlagen	9	55 EUR
Excel 2016/2019 Fortgeschritten	8	55 EUR
Powerpoint 2016/2019 Grundlagen	7	55 EUR
Powerpoint 2016/2019 Fortgeschritten	6	55 EUR
Outlook 2016/2019 Grundlagen	7	55 EUR
Office 2016/2019 Grundlagen	33	150 EUR
Office 2016/2019 Umsteiger	3	35 EUR
Windows 10 Umsteiger	3	35 EUR
Windows 10 Grundlagen	7	55 EUR



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.

MFA-ONLINE-ANTRAGSTELLUNG

Schritt für Schritt zur erfolgreichen MFA-Onlineantragstellung – erhalten Sie dazu hilfreiche Informationen im Onlinekurs!

- MFA-Onlineantragstellung (4h, € 35)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.



DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS!

Mit den Onlineangeboten können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse und Weiterbildungen absolvieren.

Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt.

Mit unseren Onlinekursen, Webinaren und Farminaren wird dies möglich.



Nähere Infos unter www.lfi.at/digitaleslernen

WEBINARE

Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!



Nähere Infos unter www.lfi.at/webinare

FARMINARE

Ein Praxisseminar in den eigenen vier Wänden? Mit einem Farminar wird dies möglich – es wird live vom Feld, Stall, Wald und Co gesendet!



Nähere Infos unter www.lfi.at/farminare

ONLINEKURSE

Nutzen Sie auch unsere zahlreichen Onlinekurse, um sich zeit- und ortonabhängig weiterzubilden! Individuell, flexibel & modern!



Nähere Infos unter www.lfi.at/onlinekurse

BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK



Schneller, stärker, größer – was gibt es zu beachten zur Thematik „Landmaschinen im Straßenverkehr“? In diesem Onlinekurs erhalten Sie alle grundlegenden Informationen.

- Landmaschinen im Straßenverkehr (2,5h, € 25)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.

FÜHRERSCHEINKURSE



Traktorführerschein F zu B

Mit dem Führerschein „F“ (Traktor) dürfen Sie Zugmaschinen samt Anhänger lenken, deren höchstzulässige Gesamtmasse 3.500 kg übersteigt - bis zu max. 50 km/h Bauartgeschwindigkeit.

Kursdauer: 4 Theoriestunden und 4 praktischen Fahrstunden.

Voraussetzung: Gültiger Führerschein der Klasse „B“.

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

Mit nur einer Übungseinheit (Theorie und Praxis) und der Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein BE erwerben. Die theoretische Prüfung am Computer entfällt!

Termin: Frühjahr und Herbst

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 max. 3,5 Tonnen. 7 Unterrichtseinheiten (3 UE Theorie + 4 UE Praxis).

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:

Michaela Kranebitter
LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1113

L FAHRSCHULE

peter.

0512. 58 00 85

führerschein.
klassen be & f
anhänger & traktor.

& code 96.

kaiser-jäger-straße 1
fahrschule-peter.com,

innsbruck
inhaber ing. peter unteregger



© INBLD Anna@Pallier

EINKOMMENS- KOMBINATION

ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT

ZERTIFIKATS- LEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF



Im Rahmen des Projekts „Schule am Bauernhof“ können SchülerInnen bei einem Bauernhof-Besuch den Weg der Lebensmittel kennenlernen und ein Stück mitgehen. Beim Lehrausgang erfahren Kinder/Jugendliche die Tiroler Landwirtschaft sowie regionale Lebensmittel hautnah und mit allen Sinnen! Bäuerinnen und Bauern erhalten im Rahmen der Ausbildung das Rüstzeug zur Vermittlung verschiedener Programmbausteine, erlebnispädagogischer Methoden und noch viel mehr.

Die 11 Tage (80 UE) beinhalten folgende Module:

- Rahmenbedingungen
- Persönlichkeitsbildung/ Kommunikation
- Angebotsgestaltung
- Abschluss

Doch wie kann so ein Tag am Bauernhof gestaltet werden? Was hat mein Hof zu bieten? Welche Programme können angeboten werden und welche Methode ist wann die passende? Informationsveranstaltungen im Herbst 2020 bieten einen Einblick in die Umsetzung von Schule am Bauernhof am Betrieb und einen Überblick über unsere Unterstützung. Bei Interesse nehmen wir Sie gerne unverbindlich in unserem InteressentInnenpool auf.

Kontakt / Information:

LFI Tirol – Projekt Schule am Bauernhof
Projektleitung: Eva-Maria Jonach, BEd
T +43 5 92 92-1106
E erlebnis.lw@lk-tirol.at

INFORMATIONEN- VERANSTALTUNG ZUM ZERTIFIKATSLEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF – WIE WIRD MEIN HOF ZUM KLASSENZIMMER?



Raus aus den vier Wänden und den Schultag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Bäuerinnen und Bauern öffnen gerne ihre Haus- und Hoftüren. Doch wie kann so ein Tag am Bauernhof gestaltet werden? Was hat mein Hof zu bieten? Welche Programme können angeboten werden und welche Methode ist wann die passende? Von der Begrüßung über die Regeln am Hof, Programm- und Themenauswahl bis hin zur gemeinsamen Reflexion und Verabschiedung – so wird aus dem Hofbesuch eine „runde Sache“. Im Herbst 2020 bieten Informationsveranstaltungen die Chance, das Projekt mit seinen Abläufen, Angeboten und Möglichkeiten auch als Erwerbskombination kennen zu lernen. Interessierte Bäuerinnen und Bauern haben bei diesen Veranstaltungen die Möglichkeit, erlebnispädagogische Programmbausteine selbst mit allen Sinnen zu erleben. Bei Interesse nehmen wir Sie gerne unverbindlich in unserem InteressentInnenpool auf.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

2050220030

6173 Oberperfuß, Huebe 17,

Familie Hueber

Fr, 16.10.2020, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Monika Hueber,
Eva-Maria Jonach, BEd

TN-Beitrag: € 20,-
(gefördert, ohne Förderung € 100,-)

Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof,
T 05 92 92-1105

9050220007

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

Mi, 18.11.2020, 14.00 – 17.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Ing. Alexandra Kammerlander,
Eva-Maria Jonach, BEd

TN-Beitrag: € 20,-
(gefördert, ohne Förderung € 100,-)

Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof,
T 05 92 92-1105

SCHULE AM BAUERNHOF



Schule am Bauernhof ist, Landwirtschaft nachhaltig erlebbar zu machen und den Bauernhof mit seinen idealen Voraussetzungen als Lernort zu nutzen. Ziel ist es, Kinder auf ihren Weg zu mündigen, nachhaltig denkenden KonsumentInnen zu begleiten. Pädagogisch geschulte Bäuerinnen und Bauern vermitteln den SchülerInnen ein realistisches Bild ihrer Arbeits- und Lebensweise. Schule am Bauernhof ist ein Teil des bundesweiten Projektes „Land- und Forstwirtschaft und Schule“, www.landwirtschaftundschule.at.



© INBLD Anna@Pallier

Bedeutung für Bäuerinnen/Bauern:

- Unterstützung bei geförderten Lehrausgängen auf den Bauernhof
- abwechslungsreiche Aufgabe
- Kontakt mit jungen Menschen
- laufende Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkommenskombination, auch außerhalb des geförderten Projektes möglich

Interessierte Bäuerinnen/Bauern nehmen wir gerne unverbindlich in unseren InteressentInnenpool auf. Sie erhalten rechtzeitig Informationen zum nächsten Zertifikatslehrgang.



© INBLD Anna@Pallier

Kontakt / Information:

LFI Tirol – Projekt Schule am Bauernhof
Projektleitung: Eva-Maria Jonach, BEd



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/schulebauernhof/
(Schule am Bauernhof Österreich)

WARUM ESSEN WIR, WAS WIR ESSEN?



Wie entscheiden wir uns für bestimmte Lebensmittel? Wird unser Essverhalten auch genetisch beeinflusst und welche Rolle spielen die Einflussfaktoren Umwelt und Bezugspersonen bei unserer Nahrungsauswahl? Woher wissen wir was wir essen sollen und wie viel wir benötigen? Diese und weitere Fragen werden in unserem kurzen und spannenden Seminar aufgedeckt.

Zielgruppe: SeminarbäuerInnen, Seminarbauern und Schmatzi-TrainerInnen

2020320012

6020 Innsbruck, forum lk, Wilhelm-Greil-Straße 9, 3 Stock, Seminarraum

Di, 16.02.2021, 15.00 – 17.30 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Katharina Maizner, BEd, MSC

Anmeldung: LFI Tirol,

Projekt Schmatzi - SeminarbäuerInnen,

T 05 92 92-1107



2. SCHMATZI LEHRFAHRT



Vom 17. bis 18. November 2020 findet unsere Schmatzi-Lehrfahrt für Schmatzi-SeminarbäuerInnen und Schmatzi-TrainerInnen nach Salzburg statt.

Das Programm reicht von innovativen Nachhaltigkeitskonzepten im Bereich Ernährung und Lebensmittel bis hin zu pädagogischen Inputs für Schmatzi-Schulungen und Veranstaltungen.

Für weitere Informationen steht euch das LFI-Projekt „Schmatzi – SeminarbäuerInnen“ gerne zur Verfügung.

Information/Anmeldung:

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

T +43 5 92 92-1107

E erlebnis.lw@lk-tirol.at

PROJEKT SCHMATZI – SEMINARBÄUERINNEN „ESSEN MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN“



Das Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen „Essen mit allen Sinnen genießen“ bietet unterschiedlichste Materialien, Veranstaltungen, Schulungen und Webinare für SeminarbäuerInnen, PädagogInnen und Interessierte. Die Vielfalt des Angebots reicht von Themen der Ernährung, Pädagogik bis hin zu Landwirtschaft und Gesundheit. Genauer Informationen zu unseren Angeboten finden Sie unter www.schmatzi.at.

Nebenstehend ein kleiner Bildauszug unserer Materialien.

Information:



LFI Tirol
Projekt Schmatzi –
SeminarbäuerInnen
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1107
E erlebnis.lw@lk-tirol.at
I www.schmatzi.at

Schmatzi Materialien:



GREEN CARE

**INFORMATIONSV-
ERANSTALTUNG**
**ZUM ZERTIFIKATSLEHRGANG GREEN
CARE – GESUNDHEIT FÖRDERN AM HOF**

NEU

Der Zertifikatslehrgang richtet sich an Bäuerinnen und Bauern, die auf ihrem Hof Angebote im Bereich der Gesundheitsförderung und der Prävention anbieten möchten. Beim Info-Abend geht es um Allgemeines über Green Care, Spezielles zum Green Care Auszeithof und den dafür notwendigen Zertifikatslehrgang Green Care - Gesundheit fördern am Hof. Sie erhalten alles Nötige, um zu entscheiden, ob dieser Lehrgang das Richtige für Ihren Betrieb ist.

Zielgruppe: Interessenten für Green Care, Bäuerinnen und Bauern, die auf ihrem Hof Angebote im Bereich Gesundheitsförderung und Prävention anbieten wollen, interessierte Urlaub-am-Bauernhof-Betriebe

2050920001

**6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 /
3. Stock, forum lk**
Do, 19.11.2020, 19.00 – 21.00 Uhr, 2 UE
TN-Beitrag: kostenlos
Trainer/in: Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

**ZERTIFIKATSLEHRGANG
GREEN CARE –
GESUNDHEIT FÖRDERN AM HOF**

LE ZLG

Der Lehrgang ist für jene konzipiert, die ihren Hof auch als einen Ort der Gesundheit sehen (z.B. Green Care Auszeithof). Themen der vier Module: Persönlichkeitsbildung - Ich und mein Betrieb / Gesundheitsförderung und Prävention / Angebotsentwicklung Gesundheitsförderung am Hof / Netzwerkarbeit / Abschlusspräsentation. Durch den Lehrgang entsteht ein nützliches Netzwerk unter Gleichgesinnten. Abgeschlossen wird der ZL mit einer Projektarbeit und anschließender Präsentation. Mindestalter 25 Jahre

Zielgruppe: An Gesundheitsförderung interessierte Bäuerinnen und Bauern, die ihren Betrieb modifizieren möchten, Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Sozialkompetenz bzw. Grundqualifikation im Bereich Pädagogik, Gesundheit und Soziales vorteilhaft

2050120001

**6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 /
3. Stock, forum lk und diverse Green-Care-
Betriebe in Westösterreich**
Jänner 2021 bis Dezember 2021, 168 UE
TN-Beitrag: € 840,-
(gefördert, ohne Förderung € 4.210,-)
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Beraten – Unterrichten – Brücken bauen



AGRARBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen, die eine Lehr- und Beratungsqualifikation im Agrarbereich erwerben wollen: Lehramt für land- und forstwirtschaftliche Schulen, Beratung an den Landwirtschaftskammern, Erwachsenenbildung.

UMWELTBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen aller Schultypen, die in Zukunft ihr fachliches und pädagogisches Know-how in Schulen (Lehramt Naturwissenschaften) oder in Umweltorganisationen einbringen wollen.

HIGHLIGHTS IM STUDIUM: gelebter Theorie-Praxis-Transfer, Praktika im In- und Ausland, Blended Learning, Studieren in und mit der Natur

WEITERE STUDIENANGEBOTE: HOCHSCHUL- und MASTERLEHRGÄNGE

- ✓ HIPS – Reithherapie (HSL)
- ✓ Mediation und Konfliktmanagement – Schwerpunkt Outdoor-Mediation (HSL)
- ✓ Obst und Gemüse (HSL)
- ✓ Professionalisierung für Berater*innen und Trainer*innen (HSL)
- ✓ Tiergestützte Interventionen (HSL)
- ✓ Universitätslehrgang Gartentherapie (HSL)
- ✓ Green Care (MLG)
- ✓ Unternehmensführung (MLG)

STUDIENBERATUNG:

Tel.: +43/(0)1/877 22 66-0
info@haup.ac.at, www.haup.ac.at



**GREEN CARE –
WEITERBILDUNG FÜR SOZIALE
DIENSTLEISTUNGEN AM HOF**



Der Begriff Green Care umfasst das Zusammenwirken von Mensch, Tier und Natur.

Im Projekt „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ erfahren Bäuerinnen und Bauern, wie auf landwirtschaftlichen Betrieben Dienstleistungen im sozialen Bereich angeboten werden können. Ressourcen am Hof werden mit außerlandwirtschaftlichen Kompetenzen von Familienmitgliedern oder externen Dienstleistern kombiniert.

„Green Care – Wo Menschen aufblühen“ bietet vier Schwerpunktbereiche:

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

Damit verbunden ist auch der Erwerb eines Zusatzeinkommens.

*Green Care – Auszeithof: Voraussichtlich ab Jänner 2021 ist ein Zertifikatslehrgang Green Care – Gesundheit fördern am Hof geplant (168 UE).

Im Bereich Green Care Wald werden österreichweit Angebote entwickelt.

Kontakt:

Green Care - Koordination, LK Tirol
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
T +43 5 9 92-1151
E thomas.lorenz@lk-tirol.at

**DIGITALES LERNEN –
WEITERBILDUNG VON
ZUHAUSE AUS!**



Mit den Onlineangeboten können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse und Weiterbildungen absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unseren Onlinekursen, Webinaren und Farminaren wird dies möglich.



Nähere Infos unter
www.lfi.at/digitaleslernen



© beic - Fotolia.com

DIREKTVERMARKTUNG

ZERTIFIKATS- LEHRGANG BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG



Der Betriebszweig Direktvermarktung bietet für bäuerliche Betriebe eine gute Chance, die Wertschöpfung und somit das Einkommen zu steigern. Wer den direkten Kontakt zum Kunden schätzt und gute Unternehmerkompetenzen aufweist, ist in der Direktvermarktung am rechten Platz. Natürlich ist dieser Betriebszweig auch mit verschiedensten Herausforderungen verbunden, wozu diese umfangreiche Weiterbildung hilfreich ist.

Das LFI Tirol bietet in Zusammenarbeit mit der LK Tirol den Zertifikatslehrgang Bäuerliche Direktvermarktung an, welcher als „Grundausbildung“ für jede/n DirektvermarkterIn gilt. Interessierte bekommen einen umfangreichen Einblick in die Direktvermarktung, bereits aktive DirektvermarkterInnen können ihr Wissen erweitern und auf den aktuellen Stand bringen sowie das Erlernte direkt zur Weiterentwicklung ihres Betriebes nutzen. Die Themen der vielseitigen Ausbildung reichen von rechtlichen Rahmenbedingungen über Marketing, Persönlichkeitsbildung bis hin zur Betriebswirtschaft.

Information:

Michael Hölzl
T +43 5 92 92-1504
E michael.hoelzl@lk-tirol.at

Anmeldung:

Lena Sprenger
T +43 5 92 92-1503

Nähere Infos unter:



ZERTIFIKATSLEHRGANG BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG



In insgesamt 16 Seminartagen werden umfangreiche Informationen zum Betriebszweig Direktvermarktung vermittelt. Von den rechtlichen Rahmenbedingungen über Persönlichkeitsbildung bis hin zu Marketing und Betriebswirtschaft werden verschiedenste Aspekte zum Thema Direktvermarktung behandelt. Es ist also die perfekte Ausbildung für Personen, welche sich in Richtung Direktvermarktung auf den neusten Stand bringen lassen möchten. Für Neueinsteiger und aber genauso für bereits aktive Direktvermarkter. **Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen und all jene, die am Einstieg in die Direktvermarktung interessiert sind

2070120003

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
ab Di, 10.11.2020, jeweils von 09.00–17.00 Uhr, insgesamt 18 Tage, 136 UE
Trainer/in: Michael Hölzl, Barbara Kathrein, Matthias Mayr
TN-Beitrag: € 590,-
(gefördert, ohne Förderung € 2.950,-)
Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503



© stock.adobe.com

WEBINAR: MARKE HOF – NEU GEDACHT



Das Webinar „Marke Hof - neu gedacht“ soll eine schnelle und einfache Übersicht über digitale Kommunikation bieten. Durch den Einsatz, auch von Social Media, können neue Kanäle genutzt werden. Vorher ist zu hinterfragen, ob diese zum Hof - der Marke passen. Ein leichter Start, der ins Thema einlädt und erstes Wissen vermittelt.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Direktvermarktungsbetriebe

2070120007

online

Di, 27.10.2020, von 09.00 – 17.00 Uhr, 2 UE
Trainer/in: Matthias Mayr
TN-Beitrag: € 20,-
(gefördert, ohne Förderung € 40,-)
Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

DIE MARKE HOF NEU GEDACHT



Der Hof ist nicht nur sein Gebäude und die bäuerliche Familie. Es sind die Menschen dahinter, die Produkte von Tieren oder aus Pflanzen, eine Dienstleistung, die Übernachtung und vieles mehr. Der Hof ist eine Marke und erzählt seine Geschichten und in diesem Kurs wollen wir einfache und kostengünstige Möglichkeiten kennenlernen, um diese Marke neu zu denken. Wir lernen über die digitale Bewerbung, Präsentation und sind dort, wo unsere Kunden bereits zu Hause sind – in den sozialen Medien.

Zielgruppe: DirektvermarkterInnen, Bäuerinnen und Bauern, Betriebe mit Urlaub am Bauernhof bzw. Schule am Bauernhof

2070120002

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Di, 17.11.2020, 08.30 – 13.00 Uhr, 5 UE
Trainer/in: Matthias Mayr
TN-Beitrag: € 55,- (gefördert, ohne Förderung € 110,-), Tiroler Speis-Mitglieder € 33,-
Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

VERTRAUEN
ENTSCHEIDET.

www.rlb-tirol.at



RLB 
RAIFFEISEN-LANDESBANK TIROL AG

**WEBINAR: SOZIAL-
RECHTLICHE INFORMATIONEN
IN DER DIREKTVERMARKTUNG**


Neben den allgemeinen Hinweisen zum Beibragsrecht werden wichtige Informationen zur bäuerlichen Nebentätigkeit weitergegeben. Zusätzliche Inhalte: Was ist wichtig, wenn sich eine Prüfung der SV anmeldet? Worauf muss ich achten? Wie soll/kann sich der Betrieb vorbereiten? Meldepflicht, Aufzeichnungspflicht, Aufzeichnungsmöglichkeiten. Wer ist Ansprechperson für bäuerliche Betriebe?

Zielgruppe: Alle Interessierten, DirektvermarkterInnen, Betriebe, die in die Direktvermarktung einsteigen wollen

2070120005
online
Di, 13.10.2020, von 09.00 – 12.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

**WEBINAR:
STEUERLICHES
IN DER DIREKTVERMARKTUNG**


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

Zielgruppe: bäuerliche DirektvermarkterInnen

2070120006
online
Herbst 2020, von 09.00 – 12.00 Uhr, 3 UE
TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: 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 Hygienepaxis, 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

2070120004
6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Mi, 4.11.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Mitarbeiter der Firma Holu

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), € 45,- für Tiroler Speis-Mitglieder

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

**DIREKT-
VERMARKTUNG**

**Flexible und schnelle Weiterbildung
im Bereich Direktvermarktung mit den
Onlinekursen!**

- Lebensmittelhygiene (2h, € 15)
- Allergeninformation (2h, € 15)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung:
www.lfi.at/onlinekurse.

WEBINARE


Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!



Nähere Infos unter
www.lfi.at/webinare

**BILDUNGS-
OFFENSIVE
DIREKTVERMARKTUNG
UND LEBENSMITTELQUALITÄT**


Die Landwirtschaft ist die Basis der gesamten Ernährungswirtschaft und muss sich immer mehr Herausforderungen sowie erschwerten Wirtschaftsbedingungen stellen.

Für eine Gesamtschau spielen Erzeugung, Inhaltsstoffe, Qualität, Zubereitung und gesundheitlicher Wert der Lebensmittel eine wesentliche Rolle.

Vom LFI wird fachlich fundiertes Wissen über Produktion und Verarbeitung sowie das Bewusstsein für nachhaltige Lebensmittelproduktion an die bäuerlichen ProduzentInnen weitergegeben.

Die Themen reichen von steuerlichen Informationen bis hin zur Hygieneschulung und Verarbeitungskursen für DirektvermarkterInnen.

Veranstaltungshinweise:

Veranstaltungen im Bundesland Tirol in der Bildungssaison 2020/2021 finden Sie in diesem Kapitel und auf unserer Homepage tirol.lfi.at.

Information:

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

T +43 664 602 598 1113

E maria.haller@lk-tirol.at
Anmeldung/Vormerkung:

 LFI-Kundenservice , **T** +43 5 92 92-1111




© Herfisch, Urlaub am Bauernhof



© UaB Tirol

URLAUB AM BAUERNHOF

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „URLAUB AM BAUERNHOF“



Steigende Ansprüche der Gäste legen die Latte für bäuerliche VermieterInnen hoch. Eine gute und regelmäßige Weiterbildung ist daher erfolgsentscheidend. Der Lehrgang ist in zweitägigen Seminarblöcken organisiert und läuft über ein Jahr. Erstmals werden einzelne Seminartage auch auf E-Learning-Basis angeboten (Webinare, Online-Vorträge).

Inhalt: Persönlichkeitsbildung, Kommunikation & Rhetorik, Umgang mit heiklen Situationen, Recht, Betriebsanalyse und Zielplanung, Kostenrechnung & Kalkulation, Investitionen und Finanzierung, Marketing, Angebotsgestaltung, Qualitäts- und Arbeitsmanagement, Beschwerdemanagement, Erfolgreiche Kundenkommunikation, neue Medien, Preisgestaltung.

Zentral sind die gezielte Bewusstseinsbildung für den Mehrwert und das Besondere des eigenen Angebotes. Anhand aktueller gesellschaftlicher und touristischer Trends wird ein zukunftsfähiges und attraktives Urlaubsangebot erarbeitet. Begleitend dazu gibt es Betriebsbesichtigungen bei bäuerlichen VermieterInnen.

Information:

Angelika Neuner, BEd
Urlaub am Bauernhof
T +43 5 92 92-1171



Für nähere Informationen
zu diesem Lehrgang
einfach Code scannen!

ZERTIFIKATSLEHRGANG URLAUB AM BAUERNHOF

Sie wollen Ihren Urlaubsbauernhof mit neuem Schwung weiterführen oder neu in den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof einsteigen? Das Tourismussegment „Urlaub am Bauernhof“ hat sich erfolgreich entwickelt und als gute Chance für eine wirtschaftlich attraktive Einkommenskombination etabliert. Der 17-tägige Zertifikatslehrgang „Urlaub am Bauernhof“ bietet die Möglichkeit, sich dazu in kompakter und ganz auf die Bedürfnisse von bäuerlichen Vermietern zugeschnittener Form weiterzubilden.

Zielgruppe: Bauern und Bäuerinnen, die den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof führen oder künftig führen werden



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

2060120001

6182 Gries im Sellrain, Juifenau 51, Bastlshof (Familie Pramstaller)
ab Mi, 14.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr, insgesamt 17 Tage (zu je 2 Tagen geblockt), Abschluss: 15.04.2022, 136 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein (und weitere TrainerInnen und ExpertInnen)

TN-Beitrag: € 370,- (gefördert, ohne Förderung € 1.855,-), 80% ige Anwesenheit bei den einzelnen Modulen bzw. Präsentation der Lehrgangsarbeit ist Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikates (bzw. Erhalt der Förderung)

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

7060120001

9906 Lavant, Am Golfplatz 2, Hotel Dolomitengolf
ab Mi, 21.10.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, insgesamt 17 Tage (zu je 2 Tagen geblockt), Abschluss: 27.05.2021, 136 UE

Trainer/in: Barbara Kathrein (und weitere TrainerInnen und ExpertInnen)

TN-Beitrag: € 410,- (gefördert, ohne Förderung € 2.025,-), 80% ige Anwesenheit bei den einzelnen Modulen bzw. Präsentation der Lehrgangsarbeit ist Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikates (bzw. Erhalt der Förderung)

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



WEBINAR:
MIT GÄSTEN WIRKUNGSVOLL
KOMMUNIZIEREN:
IM DIREKTKONTAKT, AM TELEFON
UND ONLINE



In diesem Webinar dreht sich alles um die Kommunikation mit Gästen. Wie kann man freundlicher auf deren Fragen und Bedürfnisse reagieren und typische Kommunikationsfehler vermeiden? Wie sich Kommunikation und Gäste verändert haben; Grundregeln der Kommunikation; Im Direktkontakt vor Ort Gäste begeistern; Besonderheiten bei der Online-Kommunikation; Tipps für überzeugende Telefongespräche

Zielgruppe: Bäuerliche VermieterInnen, alle Interessierten

2060120002

online

Di, 22.09.2020, 10.00 – 11.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Mag. (FH) Alexander Fritsch

TN-Beitrag: € 20,-

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

INFORMATIONEN-BROSCHÜRE „URLAUB AM BAUERNHOF“



Unter Federführung des LFI wurden zwei neuwertige und informative Broschüren aufgelegt:

Urlaub am Bauernhof von A – Z

Viele Themen rund um das Vermieten am Bauernhof werden hier angesprochen. Viele Tipps und nützliche Links haben ExpertInnen und BeraterInnen zusammengetragen: von „A“ wie Arbeitsbedarf bis hin zu „Z“ wie Zielgruppe.

Rechtliche Aspekte bei Urlaub am Bauernhof

Rechtsexperten informieren zum Thema Vermietung am Bauernhof. Kurz, anschaulich und verständlich sind alle rechtlichen Rahmenbedingungen erklärt und gelistet.



Die Broschüren sind kostenfrei zu bestellen unter:

T +43 5 92 92 -1171

E uab@lk-tirol.at





© auremar - Fotolia.com

BETRIEBSENTWICKLUNG

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 Teilnehmenden Ideen für das eigene Betriebskonzept.

Zielgruppe: BetriebsleiterInnen, die vor einer Investition stehen und JungübernehmerInnen

4030320001

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena, Raum Amadeus
Di, 01.09.2020, 09.00 – 16.30 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

4030320002

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena, Raum Amadeus
Di, 20.10.2020, 09.00 – 16.30 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

4030320003

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena, Raum Amadeus
Di, 01.12.2020, 09.00 – 16.30 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

4030320004

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena, Raum Amadeus
Di, 09.02.2021, 09.00 – 16.30 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

4030320005

6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena, Raum Amadeus
Di, 06.04.2021, 09.00 – 16.30 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

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

UNTERNEHMENS- MANAGEMENT

LEHRGANG „DIGITALES MARKETING“

Marketing ist mehr als nur Werbung!

Ein professioneller Internetauftritt kann für selbst- und vor allem für direktvermarktende und ab-Hof-verkaufende Betriebe eine gute Möglichkeit sein, den Wert ihrer Produkte zu unterstreichen und die betriebliche Wertschöpfung tatsächlich zu steigern. Viele Landwirtinnen und Landwirte zeigen bereits vorbildhaft, wie durch Facebook, Instagram & Co. der direkte Dialog zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft geführt werden kann.

Inhalte:

- Modul 1: Basics Marketing & Online-Marketing
- Modul 2: Foto & Video
- Modul 3: Webauftritt
- Modul 4: Social Media
- Modul 5: Verkauf -> e-commerce

Termin: Februar 2021

Dauer: 44 UE (Unterrichtseinheiten)

Zielgruppe: innovative Landwirte und Landwirtinnen sowie Direktvermarkter und Direktvermarkterinnen

Wenn auch Sie wissen wollen,

- was es für erfolgreiches Online-Marketing braucht,
 - wie man Aufmerksamkeit von seiner potenziellen Zielgruppe bekommt,
 - welche Online-Vertriebsmöglichkeiten es gibt und
 - wie man mit den einfachsten Mitteln ansprechende Fotos und Videos anfertigt,
- ... dann melden Sie sich an!

Information und Anmeldung:

Nina Angermann

E nina.angermann@lk-tirol.at

T +43 5 92 92-1114

LQB – DER WEG ZU EINER ERFOLGREICHEN HOFÜBERGABE

NEU LE

Eine erfolgreiche Hofübernahme ist Ziel einer jeden Bauernfamilie. Die rechtzeitige Weitergabe des Betriebes aus mehreren Gesichtspunkten erstrebenswert. Im Vorfeld stellen sich jedoch viele Fragen. Dieses Seminar richtet sich an alle, die ihren Hof übergeben oder einen Hof übernehmen wollen. Unsere ExpertInnen informieren in Rechtsfragen, Betriebswirtschaft sowie Familiäres und stehen Rede und Antwort.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Hofübergeber, Hofübernehmer, Geschwister oder Weichende

1010320002

Region West, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 12.11.2020, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

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

2010320006

Region Mitte, 6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Do, 30.9.2020, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE,

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

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

4010320002

Region Ost, 6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41, Salvena

Do, 14.10.2020, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

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

7010320004

Osttirol, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 5.11.2020, 09.00 – 16.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

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

ARBEITSKREISBERATUNG

Mitmachen zählt sich aus!

Die Arbeitskreisberatung bildet seit Jahren einen österreichweiten Bildungs- und Beratungsschwerpunkt. Dabei ist das Hauptanliegen die Weiterbildung von Tierhaltern und die Schärfung des unternehmerischen Handelns.

Fachlich fundierte, speziell ausgebildete Beraterinnen und Berater versorgen Arbeitskreisbetriebe mit aktuellen Informationen und unterstützen ihre Mitgliedsbetriebe bei betrieblichen Problemen. Betriebszweigauswertungen und Kennzahlenvergleiche mit anderen Betrieben lassen die Stärken und Schwächen des Betriebes gemeinsam erkennen. Mit gezielten Maßnahmen und persönlichen Zielen können Veränderungen ermöglicht werden.

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.

Praxisorientierte Weiterbildung

Das Herzstück der Arbeitskreisberatung sind die Arbeitskreistreffen vorwiegend in den Wintermonaten, bei denen der Erfahrungsaustausch und die Diskussion unter Berufskolleginnen und -kollegen im Vordergrund stehen. Die Themen werden ganz nach den Wünschen und Interessen der Mitglieder festgelegt und je nach Möglichkeit mit in- und ausländischen Fachexperten aufgearbeitet und diskutiert. Um einen hohen Praxisbezug sicherzustellen, finden viele Arbeitskreistreffen auf Betrieben in Form von Feldbegehungen, Stallseminaren und Betriebsbesichtigungen statt.

Datenaufzeichnungen und Betriebszweigauswertungen

Kosten, die man kennt, kann man senken. Zudem sind Aufzeichnungen eine wichtige Voraussetzung, um den Überblick zu bewahren und Schritte zur weiteren Betriebsentwicklung gut zu planen. Durch die Betriebszweigauswertung können Arbeitskreisbetriebe ihr eigenes Potenzial im Vergleich zu anderen Mitgliedern des Arbeitskreises erkennen und Verbesserungen einleiten. Die einzelbetrieblichen Optimierungsschritte werden in der Gruppe diskutiert und bei Bedarf weiterverfolgt.

Fachberatung

Ergänzend zu den Arbeitskreistreffen können Arbeitskreismitglieder eine fachlich fundierte Beratung in Anspruch nehmen. Auf Basis der Betriebszweigauswertung

und einer Betriebsbegehung werden Maßnahmen zur Verbesserung der Produktion oder Problemlösungen gemeinsam mit den Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern festgehalten.

Einsteigen und profitieren

Wollen auch Sie die Reserven Ihres Betriebes aufspüren und sich und Ihren Betrieb weiterentwickeln? Dann melden Sie bei den jeweiligen Arbeitskreisleitern und profitieren Sie von Betriebszweigauswertung, Erfahrungsaustausch und maßgeschneiderter Weiterbildung.

Das LFI Tirol und die Landwirtschaftskammer Tirol bieten in enger Zusammenarbeit mit der Rinderzucht Tirol und Fachverbänden nachfolgende Arbeitskreise an:

Arbeitskreis Milchproduktion



Unabhängig von Betriebsgröße, Bewirtschaftung, Herdenleistung oder Betriebsstrategie wird im Arbeitskreis Milchproduktion ein gemeinsames Ziel verfolgt: den eigenen Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Am Weg dorthin werden Arbeitskreistreffen besucht, Erfahrungen ausgetauscht, betriebseigene Daten aufgezeichnet und Kennzahlen analysiert.

Der Arbeitskreis Milchproduktion unterstützt Milchviehbetriebe bei anstehenden Projekten, Veränderungen und Problemen.

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 Mutter-

kuhhaltung bietet hier eine wirksame Unterstützung, um den Betriebszweig Mutterkuhhaltung zu optimieren und erfolgreich zu führen. Zudem ist der Arbeitskreis eine Plattform, um gemeinsam mit Beratungskräften gute und praxisnahe Lösungen für den eigenen Betrieb zu finden. Die Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und die Optimierung der Produktion sowie 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 Kalbinnen- und Ochsenmast



Der Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast bietet erstmals in Tirol die Möglichkeit, mit fundiertem Fachwissen teilnehmende Betriebe zu betreuen. Die Kalbinnen- und Ochsenmast ist in Tirol ein wenig bekannter Betriebszweig. Einzelne Betriebe haben sich bereits für diesen Betriebstyp entschieden. In der Rindermast hat sich gezeigt, dass nur ein standortangepasstes Produktionssystem langfristig bestehen kann. Die Kalbinnen- und Ochsenmast bietet jedoch für viele Betriebe in Grünlandgebieten eine Chance, ein qualitatives und am Markt gefragtes Produkt zu erzeugen. Gerade in der Qualitätsverbesserung der Schlachtkörper sowie in der effizienten Nutzung von Ressourcen liegt noch viel Potenzial für jeden Betrieb. Dieses Potenzial gilt es zu nutzen und mit einer fachlich fundierten Hilfestellung den wirtschaftlichen Betriebserfolg zu steigern.

Matthias Mair, BSc
T +43 5 92 92-1812
E matthias.mair@lk-tirol.at





© amenc181 - Fotolia.com

PFLANZENPRODUKTION

PFLANZEN-PRODUKTION



Fachliche Weiterbildung von zu Hause aus

Eine Reihe von Onlinekursen mit pflanzenbaulichen Themen ermöglicht Ihnen, sich von zuhause aus zeitlich ungebunden weiterzubilden.

- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenausweis (5h, € 40)
- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis FORST (5h € 40)
- Stickstoff im Ackerbau (2h, € 25 oder 3h, € 30)
- Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – Was soll ich anbauen? (1h, € 20)
- Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung (2h, € 25)
- Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund (2h, € 25)

FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT

Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis im Bereich Forstwirtschaft flexibel von zu Hause aus!

- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis FORST (5h, € 40)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.

GRÜNLAND

WEBINAR: SICHERHEIT IN DER GRÜNLANDWIRTSCHAFT - HEUT UND MORGEN



Mit diesem Webinar werden Perspektiven der wirtschaftlichen Sicherheit von Grünlandwirtschaft vorgestellt. Von Gräsern bis hin zu Weidestrategien die Sicherheit bieten wird in diesem Webinar einiges vorgestellt um den wirtschaftlichen Erfolg an Ihrem Betrieb zu gewährleisten.

Zielgruppe: Landwirtinnen und Landwirte

2100120005

online

Mi, 14.10.2020, 19.30 – 21.00 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Lukas Peer

TN-Beitrag: € 0,-, kostenlose Pilotveranstaltung

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

KLIMAFITTE WIESEN

i

Verbesserung der Grünlandbestände – finden Sie das passende Bildungsangebot dazu!

Das Land Tirol gewährt 2020 und 2021 einen Beitrag zur Verbesserung der Grünlandbestände durch Nachsaat und/oder Neueinsaat.

Schädigungen durch Dürreperioden bzw. Engerlingbefall sollen damit behoben werden, eine geschlossene Grasnarbe sowie standort- und nutzungsangepasstes Grünland sind ein Beitrag zur wirtschaftseigenen Grundfutterversorgung.

Als Möglichkeit, sich intensiver mit dem Thema auseinanderzusetzen, wird es aktuell vermehrt Bildungsangebote rund um das Thema Grünland und Nachsaat im Angebot des LFI Tirol geben.



Finden Sie das Angebot auf der Website tirol.lfi.at oder in den Landwirtschaftlichen Blättern.

Alle teilnehmenden Betriebe müssen nachweislich an einer Bildungsmaßnahme des LFI Tirol zur Grünlandbewirtschaftung im Ausmaß von 2 Unterrichtseinheiten bis zum 31.12.2021 teilnehmen.

Du suchst einen Job, der zu dir passt? Den gibt's!



Dein flexibler Arbeitsplatz

www.maschinenring-jobs.at

Wir haben die besten Arbeitsplätze im Land



Maschinenring

OBSTBAU

ZERTIFIKATSLEHRGANG AUSBILDUNG ZUM EDELBRANDSOMMELIER / ZUR EDELBRANDSOMMELIÈRE



Sie wollen Ihr Wissen rund um Destillatproduktion, Verkostungen und die Präsentation von Edelbränden professionalisieren? Dieser Zertifikatslehrgang ist genau das Richtige, um detaillierte Informationen im Bereich des Destillatgenusses und der Kombination von Edelbränden und Destillaten zu erhalten. Als AbsolventIn sind Sie befähigt, selbstständig Verkostungen zu organisieren. Kundenberatungen zum Thema Spirituosen können Sie nach Abschluss dieses Lehrganges professionell und souverän bearbeiten.

Zielgruppe: Interessierte, Edelbrand- und LikörproduzentInnen, MitarbeiterInnen in Most- und Buschenschenken, ServicemitarbeiterInnen Gastronomie

2100320001

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

inkl. Exkursionen zu Praxisbetrieben

Block 1: 14.-16.01.2021;

Block 2: 04.-06.02.2021;

Block 3: 25.-27.02.2021;

Block 4: 18.-20.03.2021;

Block 5: 08.-09.04.2021,

Prüfung: 10.04.2021;

Zertifikatsverleihung: 14.05.2021, 128 UE

Trainer/in: Trainerteam

TN-Beitrag: € 2.280,- (Bildungsgeld Update möglich), inklusive sämtlicher Unterlagen, Fachbuch, Führungen, Verkostungen und Degustationsmenüs

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

SONSTIGES

ZERTIFIKATSLEHRGANG KRÄUTERPÄDAGOGIK



Das Interesse ist groß, die Vielfalt der einheimischen Pflanzenwelt wahrzunehmen, biologische Zusammenhänge zu verstehen, sensibel

zu sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens und das traditionelle Wissen der Kräuterkunde wieder zu entdecken und weiterzugeben. In diesem Sinne verstehen Kräuterpädagogen ihre Aufgabe und tragen dazu bei, dass nachhaltig die Bereitschaft zum Sehen, Verstehen und Handeln für die Natur geweckt wird.

Zielgruppe: Bäuerinnen/Bauern, Berg- u. WanderführerInnen, Natur- und ErlebnispädagogInnen (Wald, Alm), BiologInnen, Natur- und LandschaftsführerInnen, GärtnerInnen, GesundheitsbegleiterInnen, MitarbeiterInnen in Apotheken, Drogerien, Reformhäusern ...

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „KRÄUTERPÄDAGOGIK“



Die Vielfalt der heimischen Pflanzenwelt wahrnehmen, sensibel sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens – das Interesse nimmt in den letzten Jahren stark zu. Es ist der Wunsch vieler Menschen, biologische Zusammenhänge zu verstehen, unsere Natur im Sinne unserer Kinder zu erhalten und das traditionelle Wissen der Kräuterkunde wiederzuentdecken und weiterzugeben. Beim Lehrgang werden fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik (Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von einheimischen, nicht kultivierten Pflanzen) sowie Pädagogik vermittelt. Sich selbst in der Öffentlichkeit und in den Medien angemessen und selbstbewusst zu präsentieren, steht ebenso auf dem Lehrplan. Weiters werden Anregungen für die individuelle Marketingstrategie gegeben und über rechtliche Belange in Bezug auf Kräuter wird informiert.

Termine und Dauer

Start Februar 2021 geplant.

144 Unterrichtseinheiten,

9x2 Tage +1 Prüfungstag.



Information:

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

T +43 664 602 598 1113

E maria.haller@lk-tirol.at

2100920010

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Start: Fr, 19.02.2021, insgesamt 9 x 2 Tage

+ Abschlusstag, 09.00 – 17.00 Uhr, 144 UE

Trainer/in: Mag. Andreas Thomasser,

Barbara Kathrein und Trainerteam

TN-Beitrag: € 1.830,- (wegen Bildungsgeld Update beim Land Tirol nachfragen)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „GEMÜSERARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN“



Viele alte Kultursorten sind heute in Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Dieser Zertifikatslehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, DirektvermarkterInnen, GärtnerInnen sowie HausgärtnerInnen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennenzulernen. Der Zertifikatslehrgang wurde gemeinsam mit der ARCHE NOAH entwickelt und umfasst 15 Tage.

Folgende Inhalte werden vermittelt:

- Entstehung der Vielfalt
- Grundlagen der Saatgutvermehrung und bäuerliche Sortenentwicklung
- Kennenlernen der Vielfalt in den Bereichen: Blatt-, Frucht-, Wurzelgemüse. Leguminosen, Bleich- und Knospengemüse, essbare Blüten, Streuobst und alte Obstsorten, Kartoffeln
- Praktische Übungen zu Kochen und Konservieren
- Erarbeitung eines Marketingkonzepts zur erfolgreichen Vermarktung dieser Produkte
- Exkursionen zu Vielfaltsbetrieben

Termin:

Voraussichtlicher Start Frühjahr 2021

Information:

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

T +43 664 602 598 1113

E maria.haller@lk-tirol.at

Für einen traumhaft schönen Garten ...

Mitglieder der 116 Tiroler Obst- und Gartenbauvereine erhalten die Fachzeitschrift „Grünes Tirol“ 6 x jährlich mit aktuellen Themen und Tipps für den Obst-, Zier-, Beeren- und Gemüsegarten



www.gruenes-tirol.at | Tel. 0592 92-1521

Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine – Grünes Tirol
in der Landwirtschaftskammer Tirol | Tel. 0592 92-1521





© auergraphics - Fotolia.com

TIERHALTUNG

TIERHALTUNG



Fachliche Weiterbildung im Bereich Tierhaltung bequem von zu Hause aus absolvieren

- Biosicherheitsmaßnahmen am landwirtschaftlichen Betrieb – Wie schütze ich meinen Tierbestand vor Krankheiten? (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung (2h, € 25, 1h TGD-Anerkennung)
- Eutergesundheit erhalten – vorbeugen – behandeln (2h, € 25, 2h TGD Anerkennung)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.



© Maria Wilhelm

ALLGEMEINES

TIERTRANSPORT-SCHULUNG

TGD

Gesetzliche Grundlagen und Dokumente, Transportfähigkeit von Tieren, Anforderungen an Fahrzeuge und Einrichtungen, Durchführung des Transportes, Personensicherheit, Test. - 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Personen mit vollendetem 16. Lebensjahr, die eine mindestens einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren nachweisen können und Tiertransporte mit wirtschaftlichem Hintergrund über 65 km durchführen möchten.

1110120004

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West

Mo, 23.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dr. jur. Otmar Juen

TN-Beitrag: € 76,- inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

2110120006

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Fr, 27.11.2020, 13.00 – 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: ABL Ing. Hannes Auer

TN-Beitrag: € 76,- inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

5110120002

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Do, 26.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

TN-Beitrag: € 76,-, inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, Tel. 05 92 92-1111

TIERTRANSPORT-SCHULUNG

TGD

i



© Franz Josef Auer

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) sind entsprechend dem Tiertransportgesetz der Befähigungsnachweis (A4-Dokument) und die Tiertransportunternehmergenehmigung vorzuweisen

Befähigungsnachweis

Die Ausstellung erfolgt von der Bezirkslandwirtschaftskammer, wenn der Antragsteller

- Die Schulung, entsprechend der Tiertransport-Ausbildungsverordnung, 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.

Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken

Jeder, 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. Die Ausstellung erfolgt durch die Bezirkshauptmannschaft bzw. das Stadtmagistrat.

Transport von Pferden

Pferdehaltern wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie die Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken zu beantragen.

Schulungsdauer und Kosten

Die Schulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 76,- (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises).

Das LFI Tirol bietet jährlich im Frühjahr und im Spätherbst in Imst, Innsbruck und Wörgl Schulungen an.

Vormerkung bzw.

Anmeldung: LFI-Kundenservice, Claudia Holzinger
T +43 5 92 92-1111



Lebende Tiere

TIERGESUNDHEIT

AUSBILDUNGSKURS TIERGESUNDHEITSDIENST – MODUL 1 UND MODUL 2

TGD

Ziele des Tiergesundheitsdienstes. Rechtliche Grundlagen zur Arzneimittelanwendung. Tierseuchenbekämpfung. Tierhaltung und Tierschutz. Krankheiten die für die Lebensmittelproduktion von Bedeutung sind.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern. Für diese Veranstaltung gibt es keine TGD-Weiterbildungsstunden.

1110720006

**6460 Imst, Meraner Straße 6,
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt**

**Fr, 22.01.2021, 09.00 – 17.00 Uhr
(Registrierung ab 08.30 Uhr), 8 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Mag. Gerold Auer, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

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

1110720016

**6122 Fritzens, Dorfstraße 31,
Gasthaus Fritznerhof**

Fr, 09.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Dr. Christian Mader, Mag. Eduard
Martin, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

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

1110720004

**6361 Hopfgarten, Brixentaler Straße 41,
Salvena**

**Do, 22.10.2020; 09.00 – 16.30 Uhr
(Registrierung ab 08.30 Uhr), 8 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Dr. Helga Dengg, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

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

1110720005

**Hopfgarten / Salvena oder St. Johann i.T./
LLA**

**Fr, 16.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr,
Registrierung ab 08.30 Uhr, 8 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Dr. Helga Dengg, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

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

1110720007

**6200 Rotholz, HNr. 46,
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt**

**Fr, 15.01.2021, 08.30 – 16.30 Uhr
(Registrierung ab 08.00 Uhr), 8 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader, Mag. Eduard
Martin, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

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

TGD-WEITERBILDUNG - GESUNDE UND FRUCHTBARE TIERE

TGD

Gesetzliche Rahmenbedingung für den Tiergesundheitsdienst, Nutzen des TGD für Landwirte (Schwerpunkt Rinderhaltung), Erkennen von Problemen durch diagnostische Maßnahmen (Blut-, Milch-, Kot-, Tupferuntersuchungen). Fruchtbarkeit und Fütterung: Bestes Grundfutter als Basis für gesunde Tiere und gute Leistungen; gezielte Kraft- und Mineralfutterergänzung; Erkennen und Beheben von Fütterungsfehlern. - 4 Stunden werden als TGD Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Mitgliedsbetriebe des Tiroler Tiergesundheitsdienstes. Betriebe, denen noch TGD-Weiterbildungsstunden fehlen (Nachschulungen)

1110720007

**6460 Imst, Brennbichl 53,
Agrarzentrum West**

**Do, 26.11.2020, Registrierung ab 08.45 Uhr,
Beginn 09.00 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

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

1110720005

**9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2,
Agrarzentrum Osttirol**

**Do, 12.11.2020, Registrierung ab 08.45 Uhr,
Beginn 09.00 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

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

9110720008

**6261 Strass im Zillertal, Hof 69,
Cafe Zillertal**

**Mi, 25.11.2020, Registrierung ab 08.45 Uhr,
Beginn 09.00 Uhr, 4 UE**

Trainer/in: Dr. Christian Mader,
Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

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



Gemeinsam mit uns zu mehr

**Tierwohl
Tiergesundheit
Tierschutz**



→ Gesetzeskonformer Tierarzneimittel Einsatz
→ Hygiene & Lebensmittelsicherheit



www.t-tgd.at

FRUCHTBARKEIT DER KUH

TGD

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.

Zielgruppe: RinderhalterInnen

1110720009

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West

Di, 27.10.2020, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

ZERTIFIKATSLEHRGANG

KLAUENPFLEGE

GRUNDLEHRGANG

ZLG

NEU

LE

Die Klauen bilden das Fundament einer gesunden und leistungsfähigen Milchkuh. Neben der jährlichen Klauenpflege, gilt es während des Jahres rechtzeitig auf Probleme zu reagieren. Beim Zertifikatslehrgang „Klauenpflege Grundlehrgang“ liegt der Schwerpunkt auf fundiertem Fachwissen und fachgerechter, funktioneller Klauenpflege. In den Praxiseinheiten wird in Kleingruppen gearbeitet und das erworbene Wissen gefestigt. Dauer: 16 Tage inkl. Abschlussprüfung, **Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern, Klauenpfleger/innen, alle Interessierten

4110720006

6380 St. Johann in Tirol/Weitau,

Innsbrucker Straße 77,

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt

Mo, 05.10.2020 - Fr, 30.11.2020,

08.30 – 17.00 Uhr, 136 UE

TN-Beitrag: € 610,- (gefördert, ohne Förderung € 3.050,-), inkl. Unterlagen und Grundausstattung

Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Kitzbühel, T 05 92 92-2305

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „KLAUENPFLEGE GRUNDLEHRGANG“

NEU

LE

ZLG

i

Gesunde Klauen sind die Grundlage für Tiergesundheit und Wirtschaftlichkeit in der Rinderhaltung. Um Klauenprobleme erkennen und präventive Maßnahmen setzen zu können, braucht es entsprechendes Wissen und praktische Erfahrung.

Der Zertifikatslehrgang Klauenpflege konzentriert sich auf diese zwei Schwerpunkte: Beim theoretischen Bereich wird u.a. die Anatomie und Biomechanik der Klauen, Grundlagen der funktionellen Klauenpflege und Instrumentenkunde behandelt. Die Kurspraxis bietet die Ausbildung zur fachgerechten, funktionellen Klauenpflege. Nach Erlernen des Umganges mit Werkzeugen und Klauenständen wird zuerst an Totklauen geübt.

Im Anschluss wird von den Lehrgangsteilnehmenden das Erlernte an Kühen praktisch angewendet und gefestigt. Nach erfolgreichem Abschluss der theoretischen und praktischen Prüfung erhalten die Teilnehmenden ein Bundeszertifikat.

Start: Montag, 5. Oktober 2020

Ort: im Bezirk Kitzbühel

Umfang: 16 Kurstage, insgesamt 136 UE

Prüfung: Ende November 2020

Information:

Marie-Theres Filzer, BEd

BLK Kitzbühel

T +43 5 92 92-2305

E maria.theresa.filzer@lk-tirol.at



Für nähere Informationen zu diesem Lehrgang einfach Code scannen!



HEILPFLANZEN UND HAUSMITTEL IM STALL

TGD

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.

Zielgruppe: Tierhalter und alle Interessierten

1110720008

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West

Di, 27.10.2020, 13.30 – 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

HOMÖOPATHIE – ERFAHRUNGSAUSTAUSCH

TGD

Impulsreferat zu einem aktuellen 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

1110720010

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West

Mi, 28.10.2020, 08.30 – 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 35,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR

i



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kursuche 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 Redaktionschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.



Bildungsoffensive

HERDENMANAGEMENT

GRUNDMODUL (ideal zu Vereinsversammlungen);

ZUSATZMODULE:

I) Euterseminar (2 Std. TGD-Weiterbildung); **22 Euro**
(gefördert, ohne Förderung 44 Euro);

II) Fütterungs- und Fruchtbarkeitsseminar (Stallseminar mit Praxisteil, 2 Std. TGD-Weiterbildung); **25 Euro** (gefördert, ohne Förderung 50 Euro); kann auch für Vereine (mind. 8 TN) organisiert werden

III) Mutterkuh- und Fleischproduzentenseminar (Praxisteil am Schlachthof, 1 Std. TGD-Weiterbildung); **22 Euro** (gefördert, ohne Förderung 44 Euro);

Dauer der Veranstaltung: Grundmodul 3 UE; Zusatzmodule mit je 5 UE

Teilnehmerzahl bei Zusatzmodulen ist auf 15 Personen beschränkt!

Zielgruppe: LKV Mitglieder



FrauenBauer

Der Seminartag für die Frau

THEMENSCHWERPUNKT „Digitalisierung in der Rinderhaltung“

HERDENMANAGEMENT Schafe/Ziegen

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

RINDERHALTUNG

LKV ZUSATZMODUL – MUTTERKUHHALTUNG UND FLEISCHPRODUKTION



Interpretation betrieblicher Management-Kennzahlen, Qualitätssicherungsprogramme in der Fleischproduktion, Betriebsvergleiche, Projekte zur Fleischvermarktung, EDV Anwendungen für Mutterkuhalter, Gesundheitsmonitoring, App-Anwendung in der Mutterkuhhaltung Klassifizierungs- und Schlachtdaten.

- 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

6110220005

6511 Zams, Hauptstraße 150, Schlachthof Grisseemann

Fr, 27.11.2020, 08.30 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Obmann Martin Wackerle, Ing. Christian Ruetz

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

LKV ZUSATZMODUL – EUTERMANAGEMENT



Kennzahlen aus den Milchprüfsergebnissen, 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 anerkannt.

Zielgruppe: Alle milchviehhaltenden Betriebe

1110220008

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West

Do, 05.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Mag. Toni Osl

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110220007

Osttirol – Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Oktober/ November 2020, 5 UE

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

9110220008

6200 Strass im Zillertal,

Rotholz 49b, Samendepotstelle

Fr, 06.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Mag. Toni Osl

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

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, Grundfutterbewertung. Das Spezialmodul wird als Stallseminar, mit Umsetzung der Themen in der Praxis, durchgeführt. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle rinderhaltenden Betriebe

2110220016

6166 Fulpmes, Am Bichl 1, Hotel Brugger – anschließend Praxisteil am Betrieb Andreas Denifl

Mi, 16.12.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Johann Thurner, Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

5110220015

6341 Ebbs, Oberndorf 89, Sattlerwirt – anschließend Praxisteil am Betrieb Renate Pfister

Di, 15.12.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Johann Thurner, Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

6110220006

6473 Wennis, Piller 39, Gasthof Hirschen – anschließend Praxisteil am Betrieb Rosmarie/Albert Schnegg

Mi, 04.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Johann Thurner, Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110220006

9941 Kartitsch, HNr. 85, Dolomitenhof – anschließend Praxisteil am Betrieb Josef Wieser

Di, 03.11.2020, 10.00 – 14.00 Uhr, 5 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Johann Thurner, Sebastian Ortner, BSc

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846



LKV 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-Weiterbildungsstunden.

Zielgruppe: Frauen in der Landwirtschaft

1110220009

Raum Imst – Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

November 2020, 5 UE

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

5110220016

Raum Schwaz/ Kufstein – Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

November 2020, 5 UE

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

7110220009

Osttirol – Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

November 2020, 5 UE

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

FASZINATION

MELKROBOTER:

ÜBERLEGUNG – PLANUNG – UMSETZUNG



Das Melken einem Roboter überlassen? Melken und Eutermanagement sind von größter Bedeutung in der Milchviehhaltung. Im modernen Zeitalter überlegen sich immer mehr, v.a. große Milchviehbetriebe, die Melkarbeit einem Roboter zu überlassen. Doch wie genau funktioniert ein AMS (automatisches Melksystem)? Was muss beim Umbau beachtet werden und ab wann rentiert es sich, in einen Melkroboter zu investieren? Erfahrungsberichte, Diskussionen sowie viele Informationen von Experten erwarten Sie. - 1 TGD-Weiterbildungsstunde

Zielgruppe: MilchviehhalterInnen; Betriebe, die ein AMS besitzen bzw. eine Anschaffung überlegen

5110220018

Innsbruck - Veranstaltungsort wird noch rechtzeitig bekanntgegeben, mit anschließendem Praxisteil

Fr, 20.11.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 5 UE

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

PFERDEHALTUNG

ZERTIFIKATSLEHRGANG LE ZLG update GRIPS® – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK

Bei der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour 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

9110520001

**6212 Maurach am Achensee,
Buchauer Straße 3, Kinderhotel Buchau
Semester 1: 04.-09.11.2020,
Semester 2: 17.-23.03.2021 und
26.-27.03.2021,**

Abschluss: 01.-02.07.2021, 128 UE

Trainer/in: Birgit Hofer, Mag. (FH) Nikola Kirchler, Sabine Dell'mour, Dipl.-Päd. Sandra Dell'mour

TN-Beitrag: € 1.050,-
(gefördert, ohne Förderung € 2.100,-)
(Bildungsgeld Update möglich),
geförderter Teilnahmepreis vorbehaltlich
Fördergenehmigung

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

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „GRIPS® – GANZHEITLICHE REITPÄDAGOGIK NACH DELL'MOUR®“

Inhalt: In der Ganzheitlichen Reitpädagogik nach Dell'mour wird, durch die Kenntnisse der Bewegungslehre und entwicklungsbedingter Besonderheiten, dem physiologisch gesunden, anatomisch richtigen Reiten besondere Beachtung geschenkt. Es geht nicht in erster Linie um leistungsorientiertes Sportreiten, sondern um eine Änderung gängiger Unterrichtspraktiken im Reitsport, die neue Perspektiven eröffnet und die individuellen Bedürfnisse der ReitschülerInnen und Pferde beachtet.

Dauer: 128 UE (16 Tage)

Zielgruppe: Urlaub am Bauernhof-Betriebe, Babybauernhöfe, Reiterbauernhöfe und Einstellbetriebe; in der Land- und Forstwirtschaft tätige Personen, 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 einer Sichtung überprüft (Termin: November 2020).

Termin: Start 4.11.2020.

Information:



LFI Tirol
Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller
T + 43 664 602 598 1113
E maria.haller@lk-tirol.at

DER PFERDEHUF UND SEINE UMGEBUNG

NEU!

Praxisorientiertes Hufseminar mit vielen Tipps für den Alltag. Nicht umsonst werden die Hufe die vier zusätzlichen Herzen des Pferdes genannt. Ein gesunder Huf übernimmt viele Funktionen für das Pferd. Beim Sezieren des Pferdehufes bekommt man einmalige Einblicke in den Aufbau und in die Struktur des Hufes. Boxen stehen auf Anfrage begrenzt zur Verfügung. - 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Alle Interessierten, PferdehalterInnen, Pferdeinstellbetriebe

4110520001

**6380 St. Johann in Tirol/Weitau,
Innsbrucker Straße 77,
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
Sa, 24.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr und
So, 25.04.2021 09.00 – 16.00 Uhr**

Trainer/in: Martina Wimmer

TN-Beitrag: € 190,-,
Boxen stehen auf Anfrage begrenzt zur
Verfügung (Sa - So € 25,-)

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



© stock.adobe.com

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.

Erhältlich in den Mengen 600g und 3kg in unserem Shop in der Wilhelmgreilstraße 9 in Innsbruck und bei allen Qualität-Tirol-Gärtnern!



Tiroler Schafwollzentrum

Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck
T 059292 1865 | E wolle@lk-tirol.at

schaefereibedarf.at

SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG

RUND UM DIE GEBURT BEI SCHAF UND ZIEGE

TGD

Geburtsvorbereitung und Geburtsablauf. Wann ist Geburtshilfe notwendig? Die Versorgung des Muttertieres und der Neugeborenen nach der Geburt. Fütterung der Muttertiere. Kolostrum für Lämmer und Kitze. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

1110420002

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West
Mi, 28.10.2020, 14.00 – 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

WEBINAR: LKV HERDEN- MANAGEMENT SCHAFE / ZIEGEN



Die Schaf- und Ziegenherden über das gesamte Jahr optimal zu managen ist die Basis für den wirtschaftlichen und züchterischen Erfolg im Bereich Fleisch- und Milchproduktion. Der Landeskundverbund Tirol bietet dafür das Seminar 'LKV Herdenmanagement Schafe/Ziegen' an. Schwerpunkte und Inhalte des Seminars: Kennzahlen; Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement; Euter/Milch/Melkhygiene/Krankheiten; Rund um die Geburt; Weidenmanagement. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Schaf- und ZiegenhalterInnen

2110420002

online
Oktober/ November 2020, 2 UE
Trainer/in: Mag.med.vet. Markus Stieldorf
TN-Beitrag: € 20,-
(gefördert, ohne Förderung € 40,-)
Anmeldung: Evelin Häfele, T 05 92 92-1846

GEFLÜGELHALTUNG

TGD GRUNDKURS GEFLÜGELHALTUNG



TierhalterInnen, die selbst Arzneimittel und Impfstoffe verabreichen wollen, müssen nach dem Tierarzneimittelkontrollgesetz die Absolvierung dieser Grundausbildung nachweisen. Dieser Kurs „TGD-Grundausbildung Geflügelhaltung“ richtet sich an GeflügelhalterInnen aller Sparten und wird v.a. für Betriebe, welche Mitglieder des Tiergesundheitsdienstes QGV werden wollen, empfohlen.
Zielgruppe: GeflügelhalterInnen

1110720013

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
Fr, 23.10.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Mag. vet. Stephan Hintenaus
TN-Beitrag: € 65,-
(gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Nachhaltige Tierhaltung Österreich NTÖ, www.nutztier.at/bildung, T 01/334-1721-63

GESUND ODER KRANK? DIE SEKTION GIBT AUFSCHLUSS



Inhalt: Theoretische Grundlagen zur Sektion von toten/getöteten Tieren. Geflügelkrankheiten und deren Erkennung. Hygienemanagement im Geflügelstall. Praktische Durchführung von Sektionen. - 3 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: GeflügelhalterInnen

1110720012

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
Do, 22.10.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Mag. vet. Stephan Hintenaus
TN-Beitrag: € 65,-
(gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Nachhaltige Tierhaltung Österreich NTÖ, www.nutztier.at/bildung, T 01/334-1721-63

BESCHAUKURS FÜR DIE DIREKTVERMARKTUNG VON GEFLÜGEL UND KANINCHEN – TIER-HALTUNG, TIERBEURTEILUNG, BESCHAU



Für DirektvermarkterInnen von Geflügel gibt es Erleichterungen bzw. Ausnahmen für den Bereich Schlachtier- und Fleischuntersuchung. Durch Absolvierung dieses Seminars können LandwirtInnen den entsprechenden Schulungsnachweis für die Fleischschau erlangen. Neben den rechtlichen Rahmenbedingungen und Geflügelkrankheiten steht die praktische Beschau von Tierkörpern im Fokus. - 3 TGD-Weiterbildungsstunden werden angerechnet.
Zielgruppe: GeflügelhalterInnen, Interessierte

1110120003

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
Mi, 18.11.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Martina Ortner, Bärbel Mägedrau Pollan
TN-Beitrag: € 65,-
(gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Nachhaltige Tierhaltung Österreich NTÖ, www.nutztier.at/bildung, T 01/334-1721-63

EINSTIEG IN DIE LEGEHENNENHALTUNG: LÖSUNGEN IM KLEINEN STIL



Grundlagen der Legehennenhaltung: Recht, Haltungsmanagement, Fütterung, Haltungsformen. Grundlagen der Tiergesundheit und Geflügelkrankheiten, Hygienemanagement. Wirtschaftlichkeitsrechnung, Kommunikation und Vermarktung; Der Mobilstall: Basics, Vor- und Nachteile, Winterhaltung. Diskussion und Betriebsbesichtigung. - 3 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

9110120001

Zillertal - Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben
Mo., 12.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Anton Koller, Dipl. Tzt. Beate K. Schuller, Matthias Mayr
TN-Beitrag: € 65,-
(gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Nachhaltige Tierhaltung Österreich NTÖ, www.nutztier.at/bildung, T 01/334-1721-63

EINSTIEG IN DIE MASTGEFLÜGELHALTUNG: LÖSUNGEN IM KLEINEN STIL



Grundlagen der Mastgeflügelhaltung: Recht, Haltungsmanagement, Fütterung, Haltungsformen. Grundlagen zu Tiergesundheit und Geflügelkrankheiten, Hygienemanagement. Die mobile Schlachthanlage: Basics und Anforderungen, Vor- und Nachteile, Wirtschaftlichkeitsrechnung, Kommunikation und Vermarktung. Diskussion und Betriebsbesichtigungen. - 3 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.
Zielgruppe: Alle Interessierten

2110120005

6141 Schönberg, Handlweg 1, Hotel Gasthof Handl
Di, 13.04.2021, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Anton Koller, Dipl. Tzt. Beate K. Schuller, Matthias Mayr
TN-Beitrag: € 65,-
(gefördert, ohne Förderung € 130,-)
Anmeldung: Nachhaltige Tierhaltung Österreich NTÖ, www.nutztier.at/bildung, T 01/334-1721-63



ZERTIFIKATS- LEHRGANG „ALMPERSONAL“



© Laura Helbling

So vielfältig wie die Regionen Österreichs, so vielfältig ist auch die Almwirtschaft. Um dieses umfassende Arbeitsfeld richtig erledigen zu können, bedarf es entsprechender Ausbildung. Das LFI Tirol bietet zusammen mit dem LFI Salzburg und LFI Vorarlberg diesen 15-tägigen Zertifikatslehrgang an.

Inhalt

Ziel des Lehrgangs ist es, dem Almpersonal fachliche Hilfe für das Leben und Arbeiten auf Almen mitzugeben. Sie lernen dabei den sicheren Umgang mit Weidetieren, beschäftigen sich mit Weidemanagement und Koppelwirtschaft. Zusätzlich werden Vorgänge wie Melken und die Bedeutung von Hygienemaßnahmen sowie die Milchverarbeitung genauer behandelt. Um einen Vorgeschmack auf den Almalltag zu erhalten, absolvieren Sie zahlreiche Unterrichtseinheiten und praktische Arbeitseinsätze direkt auf der Alm.

Neu wird der Lehrgang neben den praktischen und theoretischen Präsenzveranstaltungen auch Online-Veranstaltungen beinhalten.

Zielgruppe

Personen, die bereits auf einer Alm arbeiten oder zukünftig dort arbeiten wollen

Termine

Februar bis Mai 2021,
Abschluss Oktober 2021

Information und Anmeldung



Laura Helbling, BSc BA
T +43 664 602 598 1116
E laura.helbling@lk-tirol.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

Landwirtschaftliche
Lehr- und
Berufshilfen

ZERTIFIKATSLEHRGANG ALMPERSONAL



Erfolgreiche Almbewirtschaftung braucht qualifiziertes Almpersonal. Inhalte des Zertifikatslehrganges sind Persönlichkeitsbildung, Betriebswirtschaft und Recht, almwirtschaftliches Basiswissen, Tierhaltung/Tiergesundheit, Almweidemanagement, Grundlagen der Verarbeitung von Milch und Vermarktung der Produkte sowie allgemeine Almarbeiten. Dieser Lehrgang stellt eine erste Grundausbildung für den Arbeitseinsatz in der Almwirtschaft dar.

Zielgruppe: Personen, die bereits auf einer Alm arbeiten oder zukünftig dort arbeiten wollen

2110920004

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 /
3. Stock, forum lk

Start: 11.02.2021, 15 Seminartage,

Abschluss: 14.10.2021

(Kurspause zwischen Juni und September),
120 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Lorenz Strickner,

Angelika Wagner, MSc, Trainerteam

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

GRUNDKURS FÜR HIRTEN/HIRTINNEN 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.

Zielgruppe: (zukünftiges) Almpersonal, das keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat

4110920001

6380 St. Johann in Tirol/Weitau,

Innsbrucker Straße 77,

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt

Teil 1: März 2021, Teil 2: Mai 2021, 40 UE

Trainer/in: Mag. Toni Osl,

Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Josef Mallaun

TN-Beitrag: € 200,-

(gefördert, ohne Förderung € 800,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111



© stockadobe.com

ALMSENNER-GRUNDKURS



Achttägiger 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: Alle Interessierten, DirektvermarkterInnen, Almpersonal, SennerInnen

9110920002

6200 Rotholz, HNr. 50, HBLFA Tirol

Teil 1: Mo, 22. – Fr, 26.03.2021,

08.00 – 17.00 Uhr, Rotholz, HNr. 50,

Teil 2: Mo, 03.- Mi, 05.05.2021,

Schönangeralm, Wildschönau, 58 UE

Trainer/in: Johann Schönaauer, DI Elke Öfner

TN-Beitrag: € 300,-

(gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

BILDUNGSOFFENSIVE ALMWIRTSCHAFT



Kurse für Menschen, die bereits in der Almwirtschaft tätig sind oder dort einsteigen wollen, stehen im Mittelpunkt dieses Almpjektes.

Das Weiterbildungsangebot verbessert das almwirtschaftliche Wissen und trägt dazu bei, dass die Almbetriebe in ihrer Bewirtschaftung abgesichert werden. Sowohl die Betreuung von Almvieh als auch die Verarbeitung der Almmilch verlangen verantwortungsvollen Arbeitseinsatz. Kursthemen wie Weidemanagement, rechtliche Fragen, Tiergesundheit und Hygiene bis hin zur alten Kulturtechnik des Sennenmähens stehen auf dem Programm.

Der Grundkurs für HirtInnen und Almpersonal wird 2021 in zwei Teilen, rechtzeitig vor der Almsaison, durchgeführt. In Zusammenarbeit mit der HBLFA Tirol werden in Rotholz Almsennerei-Interessierte zu einem achttägigen AlmsennerInnen-Grundkurs inkl. Almeinsatz eingeladen. Bei Bedarf wird auch speziell für Almpersonal ein Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst (Grundausbildung zur Tierarzneimittelanwendung) angeboten.

Information:

Bildungsoffensive Almwirtschaft

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

T +43 5 92 92-1151

E thomas.lorenz@lk-tirol.at

MILCHVERARBEITUNGSKURS FÜR ALMSENNERINNEN (FORTGESCHRITTENE)

LE

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

1110920002

**6460 Imst, Meraner Straße 6,
Landwirtschaftliche Landeslehranstalt
April oder Mai 2021, 16 UE**

Trainer/in: DI Thomas Moritz

TN-Beitrag: € 50,-

(gefördert, ohne Förderung € 220,-)

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



HYGIENESCHULUNG FÜR VERARBEITUNG VON ALMMILCH

LE

Um den rechtlichen Vorschriften im Lebensmittelbereich zu entsprechen, ist für Personen, die Almmilch verarbeiten, ein Basiswissen in der Produkt- und Personalhygiene wichtige Voraussetzung. Richtige Reinigung und Desinfektion, sowie Eigenkontrolle und HACCP stehen im Mittelpunkt dieser Hygieneschulung. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können. Inkl. aktuelle Unterlagen.

Zielgruppe: Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), alle Interessierten an bäuerlicher Milchverarbeitung

9110920001

**6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50,
HBLFA Tirol - Forschung und Service
Fr, 16.10.2020, 09.00 – 15.30 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: DI Dr. Frieda Eliskases-Lechner,
DI Dr. Peter Zangerl

TN-Beitrag: € 60,-

(gefördert, ohne Förderung € 247,-)

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

MÄHEN MIT DER SENSE – ANFÄNGER

LE

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, alle Interessierten. Falls der Kauf einer neuen Sense geplant ist, bitte lieber den Kurs abwarten, um dann verschiedene Kriterien gezielt zu beachten

1110920001

Bezirk Imst – Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 20.05.2021, 08.45 – 14.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 120,-)

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

2110920002

**6111 Volders, Lachhofweg 11, Lachhof
Do, 06.05.2021, 08.45 – 14.30 Uhr, 6 UE**

Trainer/in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 25,-

(gefördert, ohne Förderung € 120,-)

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

ALMSEMINAR WEIDE & RECHT – FACHLICHES ZUR ALMWEIDE SOWIE AKTUELLE RECHTSFRAGEN ZUR ALM

NEU LE

Gerade die Grünlandflächen in den südexponierten Lagen, d.h. im Bereich der Bergmäher bzw. der Almweide, sind teilweise bereits aus der Bewirtschaftung herausgefallen. Um abzuklären, welche Teilflächen wieder versuchsweise in Bewirtschaftung genommen werden könnten, kam die Idee aus der betroffenen Gemeinde, mit Experten diese Begehung zur Standorttauglichkeit durchzuführen.

Zielgruppe: Almbäuerinnen, Almbauern, Almverantwortliche (EigentümerInnen, FunktionärInnen, SubstanzverwalterInnen, Almpersonal), alle Interessierten

6110920001

**6574 Pettneu am Arlberg, Berggebiet
Oktober 2020, 8 UE**

Trainer/in: DI Dr. Michael Machatschek

TN-Beitrag: € 32,-

(gefördert, ohne Förderung € 150,-).

Die Kosten für Mittagessen sind selbst zu tragen.

Anmeldung: BLK Landeck oder LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2500 oder -1111



SEMINARANGEBOT FÜR ALMEN ZUM THEMA „WEIDE & RECHT“ (AUF ANFRAGE MÖGLICH)

LE NEU i

Im Sommer wird bei Bedarf für Almbetriebe, es können auch mehrere, benachbarte Almen sein, ein ganztägiges Almseminar organisiert. Mit der Kombination von Almbegehung und Vortrag werden spezielle Problemstellungen rund um den Almbetrieb praxisnah angesprochen, Fragen des Weidemanagements, auch aktuelle Rechtsthemen zur Alm. Folgende rechtliche Themen kommen u.a. in Frage: allgemeines Recht, Naturschutz, ÖPUL, Tiergesundheit / Hygiene, Haftungsfragen, Arbeitsrecht etc.

Voraussetzungen: konkretes Problem im Bereich Weide und/oder in rechtlicher Hinsicht, Zufahrt mit PKW ins Almgebiet, Mittagsverpflegung der SeminarteilnehmerInnen, mind. 12 TeilnehmerInnen

Zielgruppe: Almen mit Weideproblemen bzw. Rechtsfragen, Almbäuerinnen, Almbauern, Almverantwortliche von Gemeinschaftsalmen, Almpersonal, Interessierte

Trainer/innen: Fachleute des Weidemanagements bzw. rechtskundige ExpertInnen zu verschiedensten Rechtsthemen

TN-Beitrag: für Personen mit landw. Betriebs-Nr. € 32,00 (bereits gefördert im Rahmen der Bildungsinitiative Almwirtschaft)

Dauer: 8 UE

**Information und
Anfragen zur Seminarorganisation**
Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
T +43 5 92 92-1151
E thomas.lorenz@lk-tirol.at

TIROLER ALMWIRTSCHAFTSTAG



Ein vielseitiges, praxisnahes Programm steht im Mittelpunkt dieser almwirtschaftlichen Fachveranstaltung. Vormittags eine Almflächenbegehung zu Fragen der Hahnenfußbekämpfung und des Weidemanagements, Almeinrichtungen können besichtigt werden. Nachmittags Vorträge zum Hahnenfußversuch und zur Almweide-Optimierung sowie Sennereivorstellung der Schlickalm samt Verkostung.

Zielgruppe: AlmbewirtschafterInnen, LandwirtInnen, BeraterInnen, alle Interessierten

2110920001

6166 Fulpmes, Almgasthof Schlickeralm

Fr, 04.09.2020, 09.00 – 17.00 Uhr,

Treffpunkt Talstation Kreuzjochbahn

(Schlick 2000),

6166 Fulpmes, Tschaffinis-Umgebung 26.

Registrierung ab 08.30 Uhr.

Der Almwirtschaftstag findet bei jedem

Wetter statt, 7 UE

TN-Beitrag: € 20,-

(gefördert, ohne Förderung € 40,-)

inkl. Bahnfahrt

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

alm-at
Almwirtschaft Österreich



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 2020 wieder bei den LFIs in den Bundesländern auf.



Weitere Informationen finden Sie auch unter www.lfi.at bzw. unter www.almwirtschaft.com

BIENENWIRTSCHAFT



EINFÜHRUNGSKURS – IMKEREI

Grundlagen der Bienenzucht, Beute und Aufstellung, Bienenpflege im Jahreslauf, Bienenkrankheiten. Theorie und 1 Praxistag.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2110620001

6064 Imst, Meraner Straße 6,

genauer Ort wird noch bekannt gegeben

jeweils Mi, 13.01.-10.03. (9 Abendtermine)

plus Praxistag am 15.05.2021, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

5110620001

6252 Breitenbach, Außerdorf 1,

Gasthof Schwaiger

Di-Fr, 02.-05.02.

plus Praxistag am 16.04.2020,

09.00 – 17.00 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

ANFÄNGERINNENKURS FÜR BIENZUCHT

Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten. Der Kurs gliedert sich in Theorie und, Praxis.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1110620001

6460 Imst, Meraner Straße 6,

Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt

Mo-Fr, 03.-07.05.2021, 09.00 – 16.30 Uhr,

40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

ABENDKURS FÜR ANFÄNGERINNEN IN DER BIENZUCHT

Grundlagen der Bienenzucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1110620002

6460 Imst, Meraner Straße 6,

Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt

jeweils Mo von 11.01.-08.03.2021,

(9 Abendtermine 19.30 – 22.00 Uhr)

plus Praxistag am 08.05.2021

(09.00 – 16.30 Uhr), 35 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

AUSWINTERUNG VON BIENENVÖLKERN

Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung.

Zielgruppe: ImkerInnen

1110620005

6460 Imst, Meraner Straße 6,

Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt

Fr, 12.03.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

KÖNIGINNENZUCHTKURS

Aufzucht von Königinnen und Drohnen, Verwertung von Königinnen, Zuchtschema usw.

Zielgruppe: ImkerInnen mit mehrjähriger Praxis

1110620006

6460 Imst, Meraner Straße 6,

Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt

Fr, 28.05.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346



JUNGVOLKBILDUNG

Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen.

Zielgruppe: Praktizierende ImkerInnen

1110620007

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 04.06.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

NACHSOMMERPFLEGE DER BIENENVÖLKER

Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr, ...

Zielgruppe: Praktizierende ImkerInnen

1110620008

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 09.07.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI

Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen. - Den Teilnehmenden wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Zielgruppe: Praktizierende ImkerInnen

1110620003

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 08.01.2021, 18.00 – 22.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 35,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BLÜTENPOLLEN

Vorbereitung der Völker, Gewinnung, Verarbeitung, Rechtliche Bestimmungen

Zielgruppe: ImkerInnen

1110620009

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 11.06.2021, 13.00 – 16.30 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 35,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BIENENKRANKHEITEN

Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen - Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung.

Zielgruppe: ImkerInnen

1110620004

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 22.01.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 40,-

Anmeldung: Sekretariat der Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kursuche 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.





MIT BIODIVERSITÄT MEINEN BETRIEB BEREICHERN



Eine funktionierende Biodiversität ist die Grundlage für Leben. Aktuelle Entwicklungen wie beispielsweise das Insektensterben gefährden diese Grundlage. Wie kann ich dazu beitragen, die Biodiversität zu erhalten und damit meinen Betrieb bereichern? Nach einer theoretischen Einführung in das Thema werden mittels Bilder und Betriebsbesichtigung am Ramerhof verschiedene praktische Beispiele zur Erhaltung der Vielfalt vermittelt.

- 5 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern, NaturschützerInnen

9090420007

**6292 Finkenbergr, Dorf 135, Ramerhof
Do, 24.09.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE**

Trainer/in: Dr. Johann Neumayer,
Patrick Taucher, Michael Troppmair

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),
für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993



FARMINAR: LÖSUNGEN FÜR DIE KÄLBERMAST AM MILCHVIEHBETRIEB UND DIE VERMARKTUNG



Verschiedene Milchviehbetriebe werden vorgestellt, die alle am Betrieb geborenen Kälber aufziehen oder mästen. Die Produkte der Mastkälber werden von den Beispielbetrieben selber vermarktet. Für die Kälbermast wurden artgerechte und interessante Lösungen gefunden. Auch bei der Verarbeitung der Kalbfleischprodukte und der Vermarktung wurden verschiedene Wege entwickelt. - Beispiele für die Vollmilchmast werden aufgezeigt und Austauschmöglichkeiten geboten.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung bzw. alle Interessierten

2090420017

online

Fr, 25.09.2020, 14.00 – 15.30 Uhr, 1,5 UE

TN-Beitrag: € 35,-

(gefördert, ohne Förderung € 70,-),
für BA-Mitglieder und Biofreunde € 20,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993

KOOPERATIONSPARTNER FÜR VERANSTALTUNGEN IN DIESEM KAPITEL



lk Landwirtschaftskammer
Tirol



2. BIO-BAUERNTAG TIROL 2021



Der 2. Bio-Bauerntag Tirol wartet mit einer breiten Palette an Vorträgen zu aktuellen Themen der Landwirtschaft auf.

Der bekannte Biodynamiker Martin Ott streicht im Hauptreferat die Bedeutung der Bio-Landwirtschaft in Krisenzeiten heraus und BIO AUSTRIA-Obfrau Gertraud Grabmann informiert über die neue EU-Bio-Verordnung.

Im Anschluss haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, drei Vorträge aus den Themenbereichen (Grünland, Tierhaltung, Acker- und Gemüsebau und Direktvermarktung) auszuwählen.

Die Tagung wird am Ende durch eine Podiumsdiskussion mit Vertretern aus Politik und Landwirtschaft abgerundet.

Wahlprogramm:

Thema 1: Bio-Grünland

Thema 2: Bio-Tierhaltung

Thema 3: Bio-Acker- und Gemüsebau

Thema 4: Direktvermarktung

Podiumsdiskussion

Anrechenbarkeit:

2 TGD-Stunden NUR bei Wahlthema 2 (Bio-Tierhaltung) und 6 BIO-AUSTRIA-Stunden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

9090420006

6200 Rotholz, HNr. 46,

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt

Di, 09.02.2021, 08.30 – 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Michael Hölzl, Ing. Eduard Zentner, DI Walter Starz und andere

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),
für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993



VOM FELD INS GLAS – KRÄUTER, OBST UND GEMÜSE VEREDELN



In diesem Kurs lernen Sie die wichtigsten Methoden zum Haltbarmachen von Lebensmitteln kennen. Wie werden Obst, Gemüse und Kräuter richtig gedörrt? Was muss beim Fermentieren von aromatischem Sauergemüse beachtet werden. Welche pflanzlichen Lebensmittel werden am besten eingekocht oder eingelegt? Moderne Trends für die Vorratskammer, wie etwa „Kuchen und Brot im Glas“, runden die Themen ab. Alte Konservierungsverfahren neu entdecken - einfach, gesund und nachhaltig.

Zielgruppe: Alle DirektvermarkterInnen, die die eigene Ernte sinnvoll verwerten wollen und Anregungen für neue Produkte und Sortimentserweiterungen erhalten möchten

2090420018

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Di, 06.10.2020, 09.30 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Wolfgang Zemanek

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

PREISKALKULATION RICHTIG GEMACHT – WAS KOSTET MEIN KALBFLEISCH



Bio-Lebensmittel sind wertvoll. Einen wesentlichen Einfluss auf den Betriebserfolg spielt die Gestaltung der Produktpreise. Bei dieser Veranstaltung haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, unter Anleitung die Preiskalkulation für eigene Kalbfleischprodukte zu machen. Bitte betriebseigene Zahlen für die Berechnungen mitbringen! - 3 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung bzw. alle Interessierten, DirektvermarkterInnen

5090420009

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Fr, 09.10.2020, 09.00 – 13.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 45,-

(gefördert, ohne Förderung € 120,-),

für BA-Mitglieder € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993



BROTBACKKURS FÜR DIREKTVERMARKTERINNEN



Der Brotbackkurs richtet sich an DirektvermarkterInnen, die naturbelassen - ohne Verstärker, Fertiggewürze oder künstliche Backtriebmittel, ihre Teige zu schmackhaften Broten mit Bio-Zutaten aus der Region verarbeiten wollen. Inhalt: Brotbacken mit Sauerteig sowie Brote mit Unterstützung von Germ, Backen mit Dinkel, Vollkorn sowie Weißbrot. Trainerin Adelheid Gschösser gibt Tipps zum Aussehen der Brote, dem Zeitmanagement beim Backen von größeren Mengen und zeigt neue Trends beim Brotbacken. **Zielgruppe:** DirektvermarkterInnen bzw. Bäuerinnen und Bauern, die im größeren Umfang backen (nicht nur für den Eigenbedarf)

1090420005

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Sa, 10.10.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Seminarbäuerin

HM Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

BIO-FLEISCHVERARBEITUNG EINFACH GEMACHT



Handwerkliches Können und das Verstehen der biochemischen Prozesse sind für die erfolgreiche Herstellung von Fleischprodukten gemäß den Bio-Richtlinien sehr wesentlich. Der international bekannte Metzgermeister Hermann Jakob aus Franken (D) lehrt in den beiden Veranstaltungen die Herstellung von Bio-Salami und Bio-Schinken. Die Kursteilnehmer stellen unter seiner Anleitung in Gruppenarbeit die Produkte her. - 6 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Alle Interessierten Betriebe, die in die Bio-Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben

2090420020

Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Fr, 14.10.2020, 09.00 – 16.30 Uhr /

Salamiherstellung, 8 UE

Trainer/in: Fachlehrer Hermann Jakob

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

2090420019

Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Fr, 18.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr /

Schinkenherstellung, 8 UE

Trainer/in: Fachlehrer Hermann Jakob

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

GRUNDKURS ÖKOLOGISCHE BIENENHALTUNG



Wie sieht eine möglichst naturnahe Imkerei aus? In diesem Kurs geht es um die Grundlagen der Bio-Bienenhaltung laut EU-Bio-Verordnung und nach BIO AUSTRIA-Richtlinien, um die Schwerpunkte dieser Betriebsweisen, Bienenwachs, Produktauslobung und Voraussetzungen und Vorgangsweise zur Zertifizierung der Bio-Bienenhaltung. Ein ausführliches Skript wird zur Verfügung gestellt. - 5 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: ImkerInnen, alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

5090420010

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer – Schulungsraum Erdgeschoss

Fr, 16.10.2020, 10.00 – 16.00 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Bernhard Bichler

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS!



Mit den Onlineangeboten können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse und Weiterbildungen absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unseren Onlinekursen, Webinaren und Farminaren wird dies möglich.



Nähere Infos unter
www.lfi.at/digitaleslernen

GESUNDE KÄLBER AM MILCHVIEH- UND MUTTERKUBHETRIEB



Kranke Kälber bereiten vielen Betrieben Sorgen. Eine gute Tiergesundheit beginnt bereits beim Geburtsverlauf. Biestmilchversorgung, Nabelgesundheit, Durchfallerkrankungen sowie Tränkepläne und die Mineralstoffversorgung sind wichtige Faktoren bei der Jungtierentwicklung. Diese und weitere Themen werden im Kurs behandelt und mit praktischen Übungen im Stall gefestigt. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt. 6 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung oder Interesse daran

4090420004

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Fr, 30.10.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

TIERGESUNDHEIT AM SCHAF- UND ZIEGENBETRIEB



Schaf- und Ziegenbetriebe stehen einigen Herausforderungen bei ihren Jung-, Mutter- und Milchtieren gegenüber. Wie können Probleme vorgebeugt und wenn nötig wieder in den Griff bekommen werden? Neben theoretischem Wissen wird an diesem Tag auch die Praxis im Stall nicht zu kurz kommen. - 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung anerkannt.

1090420004

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Fr, 06.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Georg Speckbacher
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

5090420008

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Di, 17.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Georg Speckbacher
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

BIO-KALBFLEISCH – STRATEGIEN FÜR DIE VERMARKTUNG



Die Produktion von Bio-Kalbfleisch hilft, das Betriebseinkommen zu diversifizieren. Doch die Vermarktung will gut überlegt sein. In diesem Kurs werden gemeinsam mit einem Marketing-Experten Strategien entwickelt, wie das am eigenen Betrieb produzierte Bio-Kalbfleisch erfolgreich vertrieben werden kann. - 6 BIO AUSTRIA-Stunden
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Kalbfleisch-ProduzentInnen

5090420011

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Sa, 07.11.2020, 10.00 – 17.00 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Martin Strele
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

ALTERNATIVEN IM BIO-ACKERBAU



Alternativen im Bio-Ackerbau zu Getreide, Mais und Erdäpfeln erweitern die Fruchtfolge, ermöglichen weitere Einkommensmöglichkeiten und steigern die Diversität am Hof. Der Anbau von Trockenbohnen, Druschgewürzen sowie Blatt-Kräutern und Keimsaaten bietet neue Möglichkeiten und kann zum Teil mit bereits vorhandenen Geräten umgesetzt werden. - 6 BIO AUSTRIA-Stunden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Grundwissen und Interesse am Bio-Ackerbau

2090420021

6175 Kematen, Sportplatzweg 2, Ruetz Backhaus Di, 10.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Andreas Sarg
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



UMWELT & BIOLANDBAU



Nutzen Sie auch die Onlineangebote im Bereich Biolandbau und erweitern Sie Ihr Wissen von zu Hause aus!

- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für Ackerbaubetriebe (1h, € 20)
- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für tierhaltende Betriebe (2h, € 25)

In wenigen Schritten zur Anmeldung

- Melden Sie sich zum gewünschten Kurs auf www.lfi.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 eines Jahres absolvieren.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/onlinekurse.

GUTE UMBAU-LÖSUNGEN - VOM ANBINDESTALL ZUM LAUFSTALL



Viele Betriebe mit Anbindehaltung von Milch- oder Mutterkühen stehen vor dem Problem, dass ihre Ställe den heutigen Anforderungen an Tierschutz und Tierwohl nicht mehr entsprechen. Ein Umbau/Neubau kommt für viele aufgrund des vermeintlich hohen Investitionsbedarfs aber nicht in Frage. Dabei gibt es aber auch einfache und kostengünstige Umbaulösungen. Dieser Tag soll Möglichkeiten und Anstöße aufzeigen, wie man aus alten Anbindeställen zukunftstaugliche Laufställe machen kann. - 6 BIO AUSTRIA-Stunden
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung oder Interesse daran

7090420003

9907 Tristach, Dorfstraße 37, Dorfstube Fr, 13.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Franz Promegger
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

9090420008

6275 Stumm im Zillertal, Dorfstraße 30, Hotel Tipotsch Do, 12.11.2020, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE
Trainer/in: Franz Promegger
TN-Beitrag: € 90,-
 (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-
Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

WEBINAR:
**BAUSTEINE FÜR DIE
VERMARKTUNG VON BIO-KALBFLEISCH
MITTELS INTERNET, SOCIAL MEDIA UND
FÜR DRUCKSORTEN**



Das Internet und die Social-Media-Kanäle bieten vielfältige Möglichkeiten, Kundinnen und Kunden für die Vermarktung von Bio-Kalbfleisch zu gewinnen und sie an den Betrieb zu binden. In diesem Webinar lernen Sie, die wichtigsten Bausteine und Werkzeuge von Facebook, Instagram und Co. einzusetzen, um Ihre Produkte bestmöglich zu vermarkten. Abgerundet wird das Webinar durch einen Einblick in Online-Gestaltungstools von Drucksorten für die Direktvermarktung.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung bzw. alle Interessierten

2090420022

online

Di, 24.11.2020, 14.00 – 15.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Sabine Monthaler-Hechenblaikner
TN-Beitrag: € 35,-

(gefördert, ohne Förderung € 70,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 20,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

**NEUE TENDENZEN
IN DER MILCHWIRTSCHAFT -
EXKURSION**



Eine gute Fruchtbarkeit und regelmäßige Abkalbungen sind wichtige Erfolgskennzahlen am Milchviehbetrieb. Stiere haben verschiedene positive Auswirkungen auf eine Kuhherde, stellen aber auch besondere Anforderungen an das Herdenmanagement und das Sicherheitskonzept. Im Rahmen dieser Exkursion werden mehrere Betriebe besucht, die erfolgreich einen Stier in ihrer Herde mitlaufen lassen. Teilnehmer der Exkursion lernen neben den Erfahrungen dieser Betriebe auch die Herausforderungen und Lösungen im Alltag mit Stieren kennen.
- 6 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Rinderhaltung oder Interesse daran

5090420014

Kaiserwinkl und angrenzendes Deutschland

Fr, 27.11.2020, 09.00 – 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

**MOBILE HÜHNERHALTUNG -
EINSTIEG UND AUSTAUSCH**



Immer mehr Betriebe spielen mit dem Gedanken, sich einen mobilen Hühnerstall zuzulegen. Mobilsysteme haben ihre Vorteile und können in der Vermarktung gut kommuniziert werden. Es gibt jedoch auch einiges zu beachten. Rechtliche Fragen, Kriterien für die Stallwahl sowie das Management und die Arbeitswirtschaft müssen für einen erfolgreichen Einstieg vorab geklärt werden. Neben einer Betriebsbesichtigung wird bei dieser Veranstaltung auf wichtige Themen eingegangen und Raum für Austausch gegeben.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Geflügelhaltung oder Interesse daran

5090420012

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5,

Tagungshaus

Do, 28.01.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Matthias Mayr

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

WEBINARE



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich! Eine gute Möglichkeit zur Weiterbildung ohne lange Anfahrtswege!



Nähere Infos unter
www.lfi.at/webinare

FARMINARE



Ein Praxisseminar in den eigenen vier Wänden? Mit einem Farminar wird dies möglich – es wird live vom Feld, Stall, Wald und Co gesendet!



Nähere Infos unter
www.lfi.at/farminare

**AKTUELLE
VERANSTALTUNGEN
RUND UM DIE UHR**



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kursuche 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.

BIO AUSTRIA Tirol

Der starke Verband der Biobäuerinnen und Biobauern

Für eine maßgeschneiderte „Tiroler Biolandwirtschaft“ bieten wir folgendes an:

- Organisation von Kursen und Tagungen zu Fachfragen der Biolandwirtschaft
- Beratungen zu den verschiedensten Themen der Biolandwirtschaft
- Unterstützung bei der Umsetzung der BIO AUSTRIA-Standards und in der Qualitätssicherung
- Bewusstseinsbildung von KonsumentInnen für Biolebensmitteln und zu den Leistungen der Biolandwirtschaft
- Vertretung der Biolandwirtschaft in Agrarpolitik und Öffentlichkeit

BIO AUSTRIA Tirol • Wilhelm-Greil-Straße 9 • 6020 Innsbruck • tirol@bio-austria.at • +43 512 572 993



WEBINAR:
TENDENZEN ZUM
NATURSCHUTZ AUF DEM BIO-BETRIEB



Die Biodiversität nimmt ab und viele Insektenarten, die mitunter einen wichtigen Beitrag für die Landwirtschaft leisten, verschwinden. Viele Studien zeigen aber, dass sich der Bio-Landbau positiv auf die Artenvielfalt von Tieren und Pflanzen auswirkt. In diesem Webinar wird die Frage beantwortet, mit welchen Maßnahmen die Biodiversität auf dem Betrieb am besten gefördert werden kann.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

2090420023

online

Fr, 29.01.2021, 14.00 – 15.30 Uhr, 1,5 UE

Trainer/in: Eva Marthe

TN-Beitrag: € 35,-

(gefördert, ohne Förderung € 70,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 20,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

KALB UND KUH -
MÖGLICHKEITEN EINER
MUTTER- ODER AMMENGEBUNDENEN
KÄLBERAUFZUCHT



Wie sehen Betriebssysteme einer mutter- oder ammengebundenen Kälberaufzucht aus und welche Eigenschaften machen eine gute Ammenkuh aus? Worin liegen dabei Herausforderungen und worauf ist bei der Tierbetreuung und dem Herdenmanagement zu achten? Neben ausreichend Austauschmöglichkeiten zwischen den Teilnehmenden ist auch eine Betriebsbesichtigung geplant. - 3 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung bzw. alle Interessierten

4090420005

6391 Fieberbrunn, Trixlegg 11, Gasthof Eiserne Hand

Fr, 26.02.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Lukas Kiefer

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



AUFBAUKURS:
ÖKOLOGISCHE
BIENENHALTUNG



Wie wir als Imkerinnen und Imker die Bienen bestmöglich in ihren natürlichen Abläufen und Entwicklungen unterstützen können, steht im Mittelpunkt dieses Kurses. Die Bio-Imkerin und Biologin Anita Lautemann gibt Einblicke in ihre langjährigen Erfahrungen mit ökologischer Bienenhaltung und vertieft gemeinsam mit den Teilnehmenden Themen wie naturgemäße Völkerführung, Naturwabenbau und Varroabehandlung.

Zielgruppe: ImkerInnen, alle Interessierten Bäuerinnen und Bauern

9090420009

6200 Rotholz, HNr. 46,

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt

Sa, 27.02.2021, 09.00 – 15.30 Uhr, 6 UE

Trainer/in: Anita Lautemann

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

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.

MIT DER KUH
AUF DU UND DU – GEFAHREN
IM UMGANG MIT RINDERN REDUZIEREN



Unfälle mit Tieren sind die zweithäufigste Unfallursache am Betrieb. Wer die Verhaltensmuster von Rindern kennt und versteht, kann durch richtigen Umgang das Verletzungsrisiko reduzieren. Mit Hilfe praktischer Übungen lernen die Teilnehmenden dieses Kurses eine sicherheitsbewusste Tierführung im Stall und auf der Weide. - 1 Stunde wird als TGD-Weiterbildung anerkannt.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung bzw. Interesse daran

6090420001

6522 Prutz, Winkelweg 1,

Kulturwinkel - Winklstadt

Do, 04.03.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Christoph Mairinger

TN-Beitrag: € 20,-, Förderung durch SVS

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993

9090420005

6261 Strass im Zillertal, Oberdorf 6, Hotel Post

Fr, 05.03.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Christoph Mairinger

TN-Beitrag: € 20,-, Förderung durch SVS

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993



Bio-Heumilch

Tiroler Bio-Bauern produzieren Bio-Lebensmittel aus der Region für die Region.
Die Heumilch von den Bio-Bergbauern wird in 10 Kleinsennereien im ganzen
Land zu Bio-Käse verarbeitet. Für den Tiroler Ursprung bürgt das
Gütesiegel „Qualität Tirol“.

DELTA IN TIROL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL

GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL • GEWACHSEN




biovomberg.at




FUTTERERTRÄGE IM BERGGEBIET STEIGERN



Steilflächen stellen Bewirtschafter vor Herausforderungen. Düngung und Nutzung müssen gut an die Standortbedingungen angepasst sein. Dafür ist es notwendig, den vorherrschenden Pflanzenbestand zu kennen und dementsprechende Maßnahmen abzuleiten. Welches Wirtschaftsdüngersystem ist zu bevorzugen und welche Rolle spielen Bodenanalysen bei der Grünlandbewirtschaftung? - 6 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Grünlandflächen

5090420013

6344 Walchsee,
nach Neubau Gewerbegebiet Moosen,
derzeit Alleestraße 9, Sennerei

Fr, 30.04.2021, 09.00 – 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer/in: Ing. Markus Danner

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

NEUE TENDENZEN IM ACKERBAU – EXKURSION NACH OBERÖSTERREICH



Drei Biohöfe werden im Rahmen der Veranstaltung besucht, geben Einsicht in ihren Alltag und berichten von ihren Erfahrungen, Herausforderungen und Vorteilen des Bio-Ackerbaues. Betrieb Pennwieder - Schwand im Innkreis, Betrieb Weißhäupl - Haibach an der Donau, Betrieb Gumplmaier - Pasching. - 6 BIO AUSTRIA-Stunden.

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Betriebe mit Interesse am Bio-Ackerbau

2090420024

5134 Schwand im Innkreis,

Semmelhof 4, Hermann Pennwieser

Mi, 26.05.2021, 06.00 – 21.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 90,-

(gefördert, ohne Förderung € 180,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993

FELDTAG AM FORSCHUNGSBAUERNHOF: VON DER FORSCHUNG ZUR PRAXIS



Seit einigen Jahren werden am Forschungsbauernhof Imst unter anderem Sortenversuche in Ackerbau und Grünland und Praxisversuche zur Regulierung und Bekämpfung von Schadorganismen in landwirtschaftlichen Kulturen durchgeführt. Mit diesem Feldtag möchten wir die Erkenntnisse aus den Forschungen für die landwirtschaftliche Praxis zugänglich machen und unter anderem die Wahl und Eignung von Sorten und Arten in Zeiten des Klimawandels thematisieren.

- 3 BIO AUSTRIA-Stunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

1090420006

6460 Imst, Brennbichl 53,

Agrarzentrum West - Treffpunkt: Eingang

Fr, 25.06.2021, 13.00 – 16.30 Uhr, 4 UE

Trainer/in: Dipl.-Ing. Dr. Christian Partl

TN-Beitrag: € 45,-

(gefördert, ohne Förderung € 120,-),

für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993



BERUF UND AUSBILDUNG

ALLGEMEINER TEIL DER MEISTER/INNEN- AUSBILDUNG

AUSBILDERTRAINING - VORBEREITUNG AUF DIE AUSBILDERPRÜFUNG

update
land tirol

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, Lehrberechtigte Heim-/Anschlusslehre, BetriebsführerInnen; Personen, die die Aufgabe des Ausbilders/der Ausbilderin im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der MeisterInnenprüfung benötigen

2140920003

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik

Do-Sa, 12.-14.11. und 10.-12.12.2020, 08.00 – 17.00 Uhr, 40 UE

Trainer/in: Ing. Susanne Raggl, Mag. Johannes Schwaighofer, Dr. Günter Mösl, Viktor Feichtner

TN-Beitrag: € 220,- (Bildungsgeld Update möglich)

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



LANDWIRTSCHAFT

INFORMATIONSVORANSTALTUNG - VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN LANDWIRTSCHAFT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang FacharbeiterInnen Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, HofübernehmerInnen

2140120003

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik Do, 24.06.2021, 18.30 – 20.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: kostenlos

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



FELDGEMÜSEBAU

INFORMATIONSVORANSTALTUNG - VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN FELDGEMÜSEBAU

Sie erhalten Informationen zu Inhalt, Ablauf, Teilnahmevoraussetzungen, Kosten und Förderungsmöglichkeiten betreffend den Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Feldgemüsebau.

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3 Jahren Praxis im Feldgemüsebau, HofübernehmerInnen

2140420001

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik Do, 03.12.2020, 18.30 Uhr, 2 UE

TN-Beitrag: kostenlos

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

OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER/IN OBSTBAU UND OBSTVERWERTUNG

update
land tirol

NEU

In der Ausbildung zur FacharbeiterIn im Obstbau erfahren Sie alles rund um Obstbäume und Sträucher, der Bodenbeschaffenheit und Bodenleben, die Obstanlagen und Kulturmaßnahmen. Sie werden die große Vielfalt der Obstsorten kennen- und unterscheiden lernen. Sie erfahren, wie die Ernte und Lagerung professionell organisiert werden, einschließlich des Einsatzes von Maschinen und Arbeitskräften. Produktionstechnik, integrierter Pflanzenschutz sowie die Vermarktung und Verarbeitung werden gelehrt.

Zielgruppe: Alle Interessierten, HofübernehmerInnen

2140520001

6020 Innsbruck,

Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik Start im Frühjahr 2021; in Blöcken 240 UE

TN-Beitrag: € 750,- (Bildungsgeld Update möglich) inkl. Unterlagen, exkl. Exkursionen

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



i

LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol ist kompetenter Gestalter und 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, insbesondere für:

- Interessierte für land- und forstwirtschaftliche Berufe,
- Lehrlinge und FacharbeiterInnen,
- Prüflinge und PrüferInnen,
- Lehrberechtigte, AusbilderInnen und Ausbildungseinrichtungen
- sowie MeisterInnen und Meister

Wir veranstalten Vorbereitungslehrgänge in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol bzw. den Landwirtschaftlichen Landeslehranstalten.

Auf unserer Homepage

www.lehrlingsstelle.at finden sie Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, allen land- und forstwirtschaftlichen Berufen, Förderungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe, Formulare u.v.m.



**www.lehrlingsstelle.at/
tirol/**

BIENENWIRTSCHAFT

VORBEREITUNGSLEHRGANG – FACHARBEITER/IN BIENENWIRTSCHAFT

update
nach 1000

Allg. Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Rechtskunde, Arbeitssicherheit, Politische Bildung; Berufsbezogene Fachmodule: Grundlagen, Bedeutung der Honigbienen, Bienenprodukte, Bienenstöcke und Vermehrung, Biologische Grundlagen, Bienenstock im Jahresverlauf, Imkerorganisationen, Bienenwohnung, -stand, Umgang mit Bienenstöcken, Bienen Gesundheit, Ökologische Bienenhaltung, Bienenweide, Biene und Pflanzenschutz, Bienenpflege.

Zielgruppe: ImkerInnen aus Nord-, Ost- und Südtirol, 3 Jahre Praxis in der Imkerei / 10 Bienenstöcke; TN nur mit absolvierten Grundlagen (32UE): Einführungskurs in die Imkerei (24UE) + fach einschlägigen Kurs (8UE) oder Anfängerkurs Imkerei (32UE)

2140720001

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

ab Do, 22.10.2020, 13.00 – 17.00 Uhr, 220 UE

Trainer/in: Ing. Reinhard Hetzenauer, DI Jutta Isopp, Mag. jur. Alexander Berger, Mag. Jutta Vollmann, Bernhard Bichler und Trainerteam

TN-Beitrag: € 750,- (Bildungsgeld Update möglich) inkl. Unterlagen, exkl. Exkursionen

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

VORBEREITUNGSLEHRGANG – MEISTER/IN BIENENWIRTSCHAFT

update
nach 1000

Allgemeiner Teil - Module: Betriebs- und Unternehmensführung, Unternehmerpersönlichkeit, Berufsausbildung und Mitarbeiterführung, Recht und Agrarpolitik und fachspezifische Unternehmensführung.

Fachteil - Module: Leben der Biene, Bienenpflege, Bienenkrankheiten und Bienen-schädlinge, Königinnenzucht, Bienenprodukte.

Zielgruppe: FacharbeiterInnen Bienenwirtschaft mit 3-jähriger Praxis oder 7 Jahren Betriebsführung.

2140719005

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

ab Do, 29.10.2020, 08.00 – 17.00 Uhr, 480 UE

Trainer/in: DI Jutta Isopp, Ing. Mag. Manfred Schauer und Trainerteam

TN-Beitrag: € 1.900,- (Bildungsgeld Update möglich) plus Prüfungsgebühr € 300,-

Anmeldung: Mag. (FH) Nikola Kirchner, T 05 92 92-1109



FORSTWIRTSCHAFT

VORBEREITUNGS- LEHRGANG – FACHARBEITER/IN FORSTWIRTSCHAFT

i

Die Fachinhalte sind neben Forstliche Produktion, Arbeitssicherheit und -gestaltung, Forsttechnik und Baukunde, Forstliche Betriebswirtschaft, Waldarbeitslehre und Arbeitstechnik, Arbeits- und Sozialrecht und allgemeinbildende Fächer

Zielgruppe: InteressentInnen mit 3-jähriger Praxis in der Forstwirtschaft

Voraussetzungen für die Zulassung:

- 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

Teilnahmebeitrag: ca. € 1.000,- für Lernbehelfe, Exkursionen, Projekte, Materialien, plus Prüfungsgebühr € 150,- (Forstfacharbeiterprüfung)

Informationsabend am 17.09.2020 um 19.30 Uhr an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz

Weitere Informationen finden Sie online unter <https://www.rotholz.at/forstwirtschaftliche-fachschule-fuer-erwachsene/>

Gestern. **HEUTE.**
Morgen.

holzistgenial.at



Wer Holz nützt, baut klimafreundlich und sichert **=** Arbeitsplätze.

f YouTube Instagram



© Susanne Seisl

KULTUR UND BRAUCHTUM

TRACHT

TRACHTENNÄHEN - ALLGEMEINE GRUNDLAGEN (BEZIRK KUFSTEIN)

Trachten steigen wieder im Ansehen und vor allem, wenn sie selbstgemacht sind. In diesem Kurs können Sie sich selbst ein Dirndl, eine Tracht oder ein Kasettl anfertigen. Ebenso können kleinere Werkstücke wie eine Bluse, Schürze, Trachtenjacke oder ein Schultertuch genäht werden. 6 Wochen vor Kursbeginn ist eine Terminvereinbarung mit Christine Ehrenstrasser (Angerberg) notwendig, um Maße zu nehmen (T 0680/1303927). Dabei erfahren Sie auch, wieviel das gewünschte Werkstück kostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130119004

6311 Oberau, Wildschönau, Kirchen 335, Neue Musikmittelschule
ab Do, 10.09.2020, 18.00 – 22.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,- / Tracht ohne Bluse € 180,- / Kasettl € 300,- / Bluse oder Schürze mind. € 50,- / Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

5130120002

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule
ab Di, 12.01.2021, 18.00 – 22.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,- / Tracht ohne Bluse € 180,- / Kasettl € 300,- / Bluse oder Schürze mind. € 50,- / Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

5130120003

6235 Reith i. A., Sonnbichl 11, Neue Mittelschule
ab Do, 06.05.2021, 18.00 – 22.00 Uhr, 40 UE
Trainer/in: Christine Ehrenstrasser
TN-Beitrag: Dirndl € 150,- / Tracht ohne Bluse € 180,- / Kasettl € 300,- / Bluse oder Schürze mind. € 50,- / Trachtenjacke € 100,-
Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

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

5130119006

6300 Wörgl, Brixentaler Str. 5, Tagungshaus
ab Mi, 09.09.2020, 19.30 – 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 Lisbeth Werlberger, T 0650/5007476



© Susanne Seisl

5130120004

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule
ab Di, 12.01.2021, 19.30 – 21.00 Uhr, 30 UE
Trainer/in: Andreas Schipflinger
TN-Beitrag: € 98,- plus Materialkosten von € 100,- bis € 300,- je nach Werkstück - inkl. Ausfertigung
Anmeldung: Tanja Adamer, T 0660/9881405



© Susanne Seisl

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 Stick Federkiel- oder Kunststofffäden verwendet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

9130120001

6281 Gerlos, HNr. 68, Feuerwehrhaus Gerlos-Gmünd
10 Abende ab Di, 08.09.2020, 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 Gabi Geisler, T 0664/9777620

HANDWERK

OSTEREIER MIT TRADITIONELLEN MUSTERN

Baumwollstoff besticken mit Ostermotiven wie Osterlamm, Osterhase, Monogramm, Lebensbaum. Ostereier damit verzieren. Im Kurs wird mindestens 1 Osterei angefertigt. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6130620001

6571 Strengen, Dorf 15, Pfarrsaal

Mi, 03.03.2021, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer/in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 24,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiß,

T 0650/6571066

HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kreativität“ auf den Seiten 12 bis 15.



Jubiläumskollektion



TIROLER HEIMATWERK

Meranerstr. 2/6020 Innsbruck

Tel.: 0512 58 23 20

tiroler@heimatwerk.co.at

www.tiroler.heimatwerk.at





Bei Interesse oder Fragen zu den Bildungsveranstaltungen stehe ich euch gerne zur Verfügung:

Magdalena Cologna
Landjugendreferentin
T +43 5 92 92-1102
E magdalena.cologna@lk-tirol.at

LANDJUGEND

EIN PROGRAMM VON JUNGEN MENSCHEN FÜR JUNGE MENSCHEN.

Bildung hat einen hohen Stellenwert in der Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend. Daher bietet das Landjugendreferat der Landwirtschaftskammer Tirol ein umfangreiches Bildungsangebot für die zahlreichen Mitglieder an.

Das Motto für die Bildungsarbeit mit jungen Erwachsenen ist: „Ein Programm von jungen Menschen für junge Menschen.“ Bildung soll bei uns Spaß machen und ein Kurserlebnis für jedermann/-frau sein. Nutzt eure Chance und bildet euch ständig weiter!

Unser Bildungsangebot umfasst ein breites Themenfeld, um möglichst viele Mitglieder und FunktionärInnen anzusprechen.

Einige Beispiele:

- Persönlichkeitsbildung: Rhetorik, Argumentation & Schlagfertigkeit
- Social Media: Fotoworkshop, Kurzfilme gestalten, Medien- und Pressearbeit
- Kreativität: Einladungen gestalten, kulinarische Geschenke
- Kultur und Brauchtum: Tanzkurs, Frisuren flechten, Fahnenschwingen
- Ernährung: Hausmannskost, Grillkurs, Cake Design, Cocktails mixen
- Gesundheit: Homöopathie
- Wettbewerbe
- uvm.

Neben dem Angebot im LFI haben die Ortsgruppen jederzeit die Möglichkeit, einen der Kurse aus dem Bildungsprogramm im Landjugendreferat zu buchen.



Alle Informationen dazu findet ihr auf der Homepage www.tjblj.at oder erhaltet ihr direkt im Landjugendreferat.



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:



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 EUR 100,00 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, Krankheit, 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 Teilneh-

merInnen 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. Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen (z.B. aufgrund von Epidemien), behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern (z.B. Online statt Präsenz). Sollte dies der Fall sein, werden die angemeldeten Personen rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich möglich – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem LFI gegenüber abgeleitet werden.

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 EUR 20,00.

Zertifikate:

Für Zertifikatslehrgänge werden für die TeilnehmerInnen Zertifikate ausgestellt, die durch einen Erlass des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen 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.

Datenschutz:

Es gelten die Bestimmungen unserer Datenschutzerklärung, die auf unserer Website, unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>, nachgelesen werden können.

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, SVN, 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, SVN, 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 lfi@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

Speicherfrist 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 <https://tirol.lfi.at/datenschutz>.

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 Landwirtschaft, Regionen 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 Landwirtschaft, Regionen und Tourismus festgelegte Themen und Schwerpunkte, z.B. Arbeitskreise für betriebszweigbezogene oder gesamtbetriebliche Auswertungen sowie für die Umsetzung von bundesweiten Bildungskampagnen bzw. Bildungsinitiativen und Zertifikatslehrgängen, 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 Betriebssitz 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 UPDATE

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.

Die Formulare bzw. Anträge sind ausschließlich online unter www.tirol.gv.at/arbeitswirtschaft/arbeitsmarktfoerderung/bildungsgeld-update einzureichen.

Information und Richtlinien

Arbeitsmarktförderung des Landes Tirol
Abteilung Gesellschaft und Arbeit
Meinhardstraße 16
6020 Innsbruck
T +43 512 508 7874 oder T +43 512 508 7875
E ga.arbeit@tirol.gv.at

<https://www.tirol.gv.at/arbeitswirtschaft/arbeitsmarktfoerderung/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.

LFI NEWSLETTER



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

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort	S.
REGION WEST		
Bezirk Imst		
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Arzl i. P.	24
Die "Daham-Apotheke"	Haimingerberg	22
Drahtkurs - Moderne Drahtengel	Haimingerberg	15
LKV FrauenBauer - der Seminartag für die Frau	Imst	43
Feldtag am Forschungsbauernhof: Von der Forschung zur Praxis	Imst	55
Fruchtbarkeit der Kuh	Imst	41
Grußkarten - mit Liebe selbstgemacht	Imst	14
Heilpflanzen und Hausmittel im Stall	Imst	41
Homöopathie - Erfahrungsaustausch	Imst	41
LKV Zusatzmodul - Eutermanagement	Imst	43
Mähen mit der Sense - Anfänger	Imst	47
Rund um die Geburt bei Schaf und Ziege	Imst	45
TGD-Weiterbildung - Gesunde und fruchtbare Tiere	Imst	40
Tiertransport-Schulung	Imst	39
Abendkurs für Anfänger in der Bienenzucht	Imst	48
Anfängerkurs für Bienenzucht	Imst	48
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Imst	40
Auswinterung von Bienenvölkern	Imst	48
Beschaukurs für die Direktvermarktung von Geflügel und Kaninchen - Tierhaltung, Tierbeurteilung, Beschau	Imst	45
Bienenkrankheiten	Imst	49
Blütenpollen	Imst	49
Brotbackkurs für DirektvermarkterInnen	Imst	51
Gesund oder krank? Die Sektion gibt Aufschluss	Imst	45
Jungvolkbildung	Imst	49
Königinneinzucht	Imst	48
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	Imst	49
Milchverarbeitungskurs für AlmsennerInnen (Fortgeschrittene)	Imst	47
Nachsommerpflege der Bienenvölker	Imst	49
TGD Grundkurs Geflügelhaltung	Imst	45
Tiergesundheit am Schaf- und Ziegenbetrieb	Imst	52
Einführungskurs - Imkerei	Imst	48
Brotbacken mit Vollwertmehl	Imsterberg	17

Titel	Ort	S.
Insektenschutz ganz natürlich	Imsterberg	24
Weidenkugeln flechten	Imsterberg	13
Die "Daham-Apotheke"	Jerzens	22
Salate haben immer Saison	Jerzens	18
Das sanfte Hildegardfasten	Karres	22
Die sanfte Hildegard Fastenwoche	Karres	22
Salate haben immer Saison	Mieming	18
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Mieming	15
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Mötz	21
Weidenkugeln flechten	Mötz	12
Kräuterrunde in der Natur	Nassereith	22
Schüßler-Salze	Nassereith	24
Korbflechten mit Peddigrohr	Nassereith	12
Naturseife handgemacht	Nassereith	23
Brotbacken mit Vollwertmehl	Ötzerau	17
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	Ötzerau	12
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Region West	35
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Silz	18
Weidenkugeln flechten	Silz	12
Insektenschutz ganz natürlich	St. Leonhard i. P.	24
Salate haben immer Saison	St. Leonhard i. P.	18
Weidenkugeln flechten	St. Leonhard i. P.	13
Smovey Schnupperkurs - Gesundheit in deinen Händen	Umhausen	21
Weidenkugeln flechten	Umhausen	13
LKV Zusatzmodul - Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	Wenns	43
Naturseife handgemacht	Zaunhof	23
Weidenkugeln flechten	Zaunhof	12



Titel	Ort	S.
Bezirk Landeck		
Bienenwachstücher selber machen	Faggen	13
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Fiss	18
Rouladen backen - süß und pikant	Fiss	18
Bienenwachstücher selber machen	Fiss	13
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Fiss	15
Filzen mit der Nadel - Heilige Drei Könige	Fiss	14
Osterg Gebäck selber machen	Fließ	18
Achtsam sein und einfach malen	Grins	15
Schenk dir eine Auszeit	Grins	15
Drahtkurs - bsundrige Herzschaalen	Kaunerberg	14
Darm und Fermentation - Stärkung des Immunsystems	Kaunertal	25
Weidenkugeln flechten	Kaunertal	13
Die sanfte Hildegard Fastenwoche	Kaunertal	22
Gesundes Bewegen und Arbeiten	Kaunertal	21
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Landeck	24
Kleine Mitbringsel - schnell und leicht verpackt	Landeck	14
Kräuterpflege für 'Daham' mit ätherischen Ölen und Pflanzenwässern	Landeck	24
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	Langesthei	12
Korbflechten mit Peddigrohr - Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Langesthei	12
Bienenwachstücher selber machen	Mathon	13
Rouladen backen - süß und pikant	Mathon	18
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Pettneu a. A.	15
Korbflechten mit Peddigrohr	Pettneu a. A.	12
Almseminar Weide & Recht - Fachliches zur Almweide sowie aktuelle Rechtsfragen zur Alm	Pettneu a. A.	47
Mit der Kuh auf Du und Du - Gefahren im Umgang mit Rindern reduzieren	Prutz	54
Bienenwachstücher selber machen	Schönwies	13
Die "Daham-Apotheke"	Schönwies	22
Die "Daham-Apotheke"	See	22
Entspannt durchs Leben oder Stress?	See	21
Rouladen backen - süß und pikant	Serfaus	18
Die "Daham-Apotheke"	Serfaus	22

Titel	Ort	S.
Weidenkugeln flechten	Serfaus	13
Bienenwachstücher selber machen	St. Anton	13
Weidenkugeln flechten	St. Anton	13
Kräuterrunde in der Natur	Stanz b. L.	22
Osterg Gebäck selber machen	Stanz b. L.	18
Korbflechten mit Peddigrohr	Strengen	12
Ostereier mit traditionellen Mustern	Strengen	59
Die "Daham-Apotheke"	Tobadill	22
Filzen mit der Nadel - Hirt mit Schafen	Tösens	14
Rouladen backen - süß und pikant	Tösens	18
Smovey Schnupperkurs - Gesundheit in deinen Händen	Tösens	21
LKV Zusatzmodul - Mutterkuhhaltung und Fleischproduktion	Zams	43

Bezirk Reutte

Homöopathie - Erfahrungsaustausch	Breitenwang	41
Rund um die Geburt - Kuh und Kalb	Breitenwang	45
Bienenwachstücher selber machen	Ehenbichl	13
Drahtkurs - Moderne Drahtengel	Ehenbichl	15
Bienenwachstücher selber machen	Höfen	13
Drahtkurs - Moderne Drahtengel	Höfen	15
Drahtsterne basteln	Wängle	14
Filzen mit der Nadel - Engel, Elfen und Feen	Wängle	14



Titel	Ort	S.
REGION MITTE		
Bezirk Innsbruck		
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Fritzens	40
Tiroler Almwirtschaftstag	Fulpmes	48
LKV Zusatzmodul - Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	Fulpmes	43
Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof	Gries i. S.	23
Warum essen wir, was wir essen?	Innsbruck	29
Bio-Fleischverarbeitung einfach gemacht	Innsbruck	51
Ausbildertraining - Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	56
Die Marke HOF neu gedacht	Innsbruck	31
Hygieneschulung	Innsbruck	32
Informationsveranstaltung - Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Feldgemüsebau	Innsbruck	56
Informationsveranstaltung - Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	56
Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Green Care - Gesundheit fördern am Hof	Innsbruck	30
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Innsbruck	35
LQB - Konflikte meistern	Innsbruck	10
Neue Tendenzen in der Milchwirtschaft - Exkursion	Innsbruck	53
Tiertransport-Schulung	Innsbruck	39
Vom Feld ins Glas - Kräuter, Obst und Gemüse veredeln	Innsbruck	51
Vorbereitungslehrgang - FacharbeiterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	57
Vorbereitungslehrgang - MeisterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	57
Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Obstbau und Obstverwertung	Innsbruck	56
Zertifikatslehrgang Almpersonal	Innsbruck	46
Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier / zur Edelbrandsommelière	Innsbruck	38
Zertifikatslehrgang Bäuerliche Direktvermarktung	Innsbruck	31

Titel	Ort	S.
Zertifikatslehrgang Green Care - Gesundheit fördern am Hof	Innsbruck	30
Zertifikatslehrgang Grüne Kosmetik Pädagogik	Innsbruck	21
Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik	Innsbruck	38
Alternativen im Bio-Ackerbau	Kematen	52
Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof - Wie wird mein Hof zum Klassenzimmer?	Oberperfuß	28
LQB Auszeit - Ressourcenorientierung für den Alltag	Pfons	10
Einstieg in die Mastgeflügelhaltung: Lösungen im kleinen Stil	Schönberg	45
Neue Tendenzen im Ackerbau - Exkursion nach Oberösterreich	Schwand im Innkreis	55
Mähen mit der Sense - Anfänger	Volders	47

Bezirk Schwaz

Mit Biodiversität meinen Betrieb bereichern	Finkenberg	50
Informationsveranstaltung zum Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof - Wie wird mein Hof zum Klassenzimmer?	Fügenberg	28
Ranzenstickkurs	Gerlos	58
Zertifikatslehrgang GRIPS® - Ganzheitliche Reitpädagogik	Maurach a. A.	44
Aufbaukurs: Ökologische Bienenhaltung	Rotholz	54
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Rotholz	40
2. Bio-Bauerntag Tirol 2021	Rotholz	50
Almsenner-Grundkurs	Rotholz	46
LKV Zusatzmodul - Eutermanagement	Strass i. Z.	43
Hygieneschulung für Verarbeitung von Almmilch	Strass i. Z.	47
TGD-Weiterbildung - Gesunde und fruchtbare Tiere	Strass i. Z.	40
Mit der Kuh auf Du und Du - Gefahren im Umgang mit Rindern reduzieren	Strass i. Z.	54
Gute Umbaulösungen - vom Anbindestall zum Laufstall	Stumm i. Z.	52
Einstieg in die Legehennenhaltung: Lösungen im kleinen Stil	Zillertal	45



Titel	Ort	S.
REGION OST		
Bezirk Kitzbühel		
Backen mit Sauerteig und Vollwertbrot	Brixen im Thale	17
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Brixen im Thale	20
Frühlingskräuterwanderung durch Wald und Wiese	Fieberbrunn	27
Salbenküche - leicht gemacht	Fieberbrunn	24
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Fieberbrunn	22
Holzkörbe flechten - Spantechnik in Pappel und Peddig	Fieberbrunn	12
Kalb und Kuh - Möglichkeiten einer mutter- oder ammengebundenen Kälberaufzucht	Fieberbrunn	54
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Hopfgarten	40
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Hopfgarten	35
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	Hopfgarten	35
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Itter	21
Saisonale Liköre - einfach und selbstgemacht für den Hausgebrauch	Kirchdorf in Tirol	20
Der Pferdehuf und seine Umgebung	St. Johann i. T.	44
Gesunde Kälber am Milchvieh- und Mutterkuhbetrieb	St. Johann i. T.	52
Grundkurs für Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann i. T.	46
Zertifikatslehrgang Klauenpflege Grundlehrgang	St. Johann i. T.	41
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	St. Johann i. T.	16
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Waidring	20
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Waidring	16
Ausbildungskurs Tiergesundheitsdienst - Modul 1 und Modul 2	Wörgl	40



Titel	Ort	S.
Bezirk Kufstein		
LKV FrauenBauer - der Seminartag für die Frau	Bezirk Kufstein	43
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Bezirk Kufstein	22
Einführungskurs - Imkerei	Breitenbach	48
LKV Zusatzmodul - Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	Ebbs	43
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Ellmau	16
Faszination Melkroboter: Überlegung - Planung - Umsetzung	Langkampfen	43
Ranzensticken	Langkampfen	58
Schnelle Küche - Wertvolles für Eilige	Langkampfen	16
Tösö X	Langkampfen	21
Trachtennähen - Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Langkampfen	58
Trachtennähen - Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Oberau / Wildschönau	58
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Oberau / Wildschönau	17
Coole Jausenhits für unsere Kids	Oberau / Wildschönau	16
Hüttenschmankerl am Brentnhof	Oberau / Wildschönau	19
Selbstgemachte Köstlichkeiten für deine Party!	Oberau / Wildschönau	19
Südtiroler Brotspezialitäten - selbstgemacht	Oberau / Wildschönau	17
Wildschönauer Brodakrapfen	Oberau / Wildschönau	19
Wohlfühltag am Brentnhof - abschalten lernen und genießen	Oberau / Wildschönau	25
Trachtennähen - Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Reith i. A.	58
Futtererträge im Berggebiet steigern	Walchsee	55
Bio-Kalbfleisch - Strategien für die Vermarktung	Wörgl	52
Mobile Hühnerhaltung - Einstieg und Austausch	Wörgl	53
Preiskalkulation richtig gemacht - was kostet mein Kalbfleisch	Wörgl	51
Ranzensticken	Wörgl	58
Tiergesundheit am Schaf- und Ziegenbetrieb	Wörgl	52
Tiertransport-Schulung	Wörgl	39
Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück	Wörgl	18

Titel	Ort	S.
Bienenwachstücher selber machen	Wörgl	13
Grundkurs Ökologische Bienenhaltung	Wörgl	51
Naturseife handgemacht	Wörgl	23
Räuchern fürs Wohlbefinden	Wörgl	23
Teemischungen aus Kräutern und Früchten	Wörgl	20

Bezirk Lienz

Kochen für Männer	Ainet	17
Rund um den Kürbis	Ainet	20
Hanf in aller Munde	Ainet	20
Unser größtes Organ - alles zum Thema gesunde Haut	Assling	25
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Bezirk Lienz	35
LKV FrauenBauer - der Seminartag für die Frau	Bezirk Lienz	43
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Gaimberg	23
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Gaimberg	20
LKV Zusatzmodul - Fütterungs- und Fruchtbarkeitsmanagement	Kartitsch	43
Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof	Lavant	33
LKV Zusatzmodul - Eutermanagement	Lienz	43
BAUERFRAU - Die Bäuerin der neuen Zeit	Lienz	10
LQB - Konflikte meistern	Lienz	10
TGD-Weiterbildung - Gesunde und fruchtbare Tiere	Lienz	40
Milchverarbeitung für den Hausgebrauch Teil 1 (Anfänger)	Lienz	16
Das gute alte Lärchenpech	Nußdorf-Debant	23
Kochen für Männer	Nußdorf-Debant	17
Mit Hausmitteln gesund durch die kalte Jahreszeit	Nußdorf-Debant	23
Gute Umbaulösungen - vom Anbindestall zum Laufstall	Tristach	52



Titel	Ort	S.
ONLINE		
Farminar: Lösungen für die Kälbermast am Milchviehbetrieb und die Vermarktung	Online-Raum	50
Webinar: Bausteine für die Vermarktung von Bio-Kalbfleisch mittels Internet, Social Media und für Drucksorten	Online-Raum	53
Webinar: Marke Hof - neu gedacht	Online-Raum	31
Webinar: Mit Gästen wirkungsvoll kommunizieren: Im Direktkontakt, am Telefon und online	Online-Raum	34
Webinar: Sicherheit in der Grünlandwirtschaft - heit und morgen	Online-Raum	37
Webinar: Sozialrechtliche Informationen in der Direktvermarktung	Online-Raum	32
Webinar: Steuerliches in der Direktvermarktung	Online-Raum	32
Webinar: Tendenzen zum Naturschutz auf dem Bio-Betrieb	Online-Raum	54



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/kurssuche unter der Rubrik Webinare.



Nähere Informationen zu den Kursen und der Anmeldung unter www.lfi.at/kurssuche unter der Rubrik Onlinekurse.





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 lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

LFI Lienz – Region Ost

9900 Lienz, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-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