



# BILDUNGS PROGRAMM







# Das LFI Tirol.



# KUNDENSERVICE ANMELDUNG INFORMATION

Montag – Freitag: 08:00 – 12:00 Uhr

- +43 5 92 92-1111
- +43 5 92 92-1199
- Ifi-kundenservice@lk-tirol.at
- □ tirol.lfi.at

#### Digitales Lernen – Weiterbildung von Zuhause aus



Mit den Onlineangeboten können Sie digital Weiterbildungen absolvieren.

Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unseren Onlinekursen, Onlineseminaren, Webinaren, Farminaren und Cookinaren wird dies möglich.

Nähere Infos unter Ifi.at/digitaleslernen



# MITGLIEDER LFI TIROL

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

- Landwirtschaftskammer Tirol
- Landarbeiterkammer Tirol
- Tiroler Bäuerinnenorganisation
- Landeskontrollverband Tirol
- Rinderzucht Tirol eGen
- Schaf- und Ziegenzucht Tirol eGen
- 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 Meisterinnen und Meister der Landwirtschaft Tirols
- MR-Service Tirol reg.Gen.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 Schulungsund 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 2022/23. 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.lfl.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.

# INHALT

#### **SERVICE**

- LFI-SERVICE UND NETZWERK
- **VORWORT**
- LFI-TEAM
- DIGITALES LERNEN
- HIGHLIGHTS

#### **PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT**

- PERSÖNLICHKEIT/ **LEBENSOUALITÄT**
- 12 KREATIVITÄT

# **GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG**

......

- **17** ERNÄHRUNG
- GESUNDHEIT

#### **EDV UND TECHNIK**

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

34 LANDTECHNIK/ FÜHRERSCHEINKURSE

#### **EINKOMMENS-**KOMBINATION

••••••

- **ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT** 36
- GREEN CARE

### **DIREKT-**38 **VERMARKTUNG**

#### **UNTERNEHMENS-FÜHRUNG**

- UNTERNEHMENS-39 MANAGEMENT
- 41 **BETRIEBSENTWICKLUNG**

······

42 RECHT

#### ZERTIFIZIERUNG



Zertifiziert nach ISO 9001:2015



→ CERT Anerkannter Qualitätsanbieter in der Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

#### **PFLANZEN-PRODUKTION**

- **ALLGEMEINES**
- 43 GRÜNLAND
- **ACKERBAU** 43
- 44 OBSTBAU
- **SONSTIGES**

#### **TIERHALTUNG**

•••••

- **ALLGEMEINES**
- **TIERGESUNDHEIT** 46
- RINDERHALTUNG
- 49 **PFERDEHALTUNG**
- SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG 50
- ALMWIRTSCHAFT 50
- **52** BIENENHALTUNG

#### **UMWELT UND BIOLANDBAU**

••••••

#### **BERUF UND AUSBILDUNG**

•••••

- ALLGEMEINER TEIL DER MEISTER\*INNENAUSBILDUNG
- 58 LANDWIRTSCHAFT
- **BIENENWIRTSCHAFT** 59
- **60** FORSTWIRTSCHAFT

#### **KULTUR UND BRAUCHTUM**

•••••

- 61 **TRACHT**
- **HANDWERK** 62

#### 63 LANDJUGEND

# ALLGEMEIN

••••••

- GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/ **DATENSCHUTZ**
- BILDUNGSFÖRDERUNGEN 66
- VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN
- 72 LFI- KONTAKTADRESSEN

# **ERKLÄRUNG VON BEGRIFFEN /** ABKÜRZUNGEN BEI **VERANSTALTUNGEN**



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



Digitales Lernen (Onlinekurs, Onlineseminar, Webinar, Farminar®, Cookinar)



LFI-Zertifikatslehrgang, österreichweit anerkannt



Anerkannt als TGD-Weiterbildung



Anerkannt als Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis



Anerkannt als Weiterbildung für die ÖPUL-Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise



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")



🗚 🏶 Förderung durch die AK Zukunftsaktie



Förderung durch die SVS

TN-Beitrag Teilnahmebeitrag

**Trainer\*in** Referent\*in, Vortragende\*r usw.

UE

Unterrichtseinheit/en (1UE = 50 Minuten)

# Archiner (1997)

Josef Geisler Landeshauptmann-Stellvertreter

# Lernen in Gemeinschaft stärkt

Auch für das neue Bildungsjahr 2022/2023 hat das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) wiederum ein breitgefächertes und abwechslungsreiches Bildungsangebot zusammengestellt. Themenfelder wie Gesundheit und Ernährung, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof, Umwelt, Biolandbau, Kultur und Brauchtum bilden ein großes Spektrum aktueller Herausforderungen dieser Zeit ab.

Damit stellt das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer Tirol einmal mehr sicher, dass diese Aus- und Fortbildungsmaßnahmen zur Stärkung des Wirtschaftsstandorts viele Kursteilnehmer\*innen erreichen werden. Lernen in Gemeinschaft stärkt das Miteinander und schult den Blick für neue Wege in eine erfolgreiche Zukunft. Ob Klimaschutz, Energieautonomie oder die Auswirkungen der Coronakrise und des Ukrainekriegs – Tirol stellt sich innovativ, engagiert und mutig all diesen Herausforderungen. Bildung, Austausch und Information sind ein Teil dieser Lösungsansätze. So wünsche ich dem LFI möglichst viele Kursteilnehmer\*innen und ein gelungenes Bildungsjahr 2022/2023!



Abg. z. NR Ing. Josef Hechenberger Präsident der LK Tirol

# Unabhängig und flexibel – die Anforderungen dieser Zeit

Pandemie und Krieg haben unsere Welt verändert. Was dadurch immer mehr in den Mittelpunkt rückte, war der Stellenwert einer gesicherten, unabhängigen Versorgung. Insbesondere die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln. Diese hat und wird hoffentlich weiterhin gut funktionieren.

Dafür braucht es neben entsprechenden Rahmenbedingungen für unsere Landwirtinnen und Landwirte vor allem auch gut ausgebildete Fachkräfte. Die Kunst ist, auch schwierige Situationen gut zu meistern. Hierfür spielt Bildung eine wesentliche Rolle und hilft, über den eigenen Tellerrand hinauszublicken und innovative Lösungsansätze entwickeln zu können.

Für den landwirtschaftlichen Betrieb bedeutet das Flexibilität und in gewisser Weise auch Unabhängigkeit. Aber auch abseits der landwirtschaftlichen Produktion ist es bereichernd, seinen Wissenshorizont zu erweitern und sich so besser auf die sich ändernden Anforderungen einstellen zu können.

Das Bildungsprogramm des Ländlichen Fortbildungsinstituts bietet sowohl für Konsumentinnen und Konsumenten als auch die bäuerliche Bevölkerung spannende Inhalte. Also, nutzen Sie die Chance und bilden Sie sich weiter!



Christine Lintner Obfrau LFI Tirol

# "Eine Investition in Bildung bringt immer noch die besten Zinsen"

Benjamin Franklin

Ende September des Vorjahres habe ich die Funktion der Obfrau des Ländlichen Fortbildungsinstitutes Tirol übernommen. Mit dieser Position habe ich Neuland betreten und mich einer interessanten und verantwortungsvollen Aufgabe gestellt.

Wir alle stehen immer wieder vor neuen Herausforderungen in beruflicher wie in privater Hinsicht. Aus- und Weiterbildung sind für mich hierbei wertvolle Unterstützung und wichtige Schlüssel zum Erfolg. Einen Teil des Nutzens eines Erwachsenenbildungsangebotes macht neben den fachlichen Inhalten immer auch der Austausch unter Gleichgesinnten, die Vernetzung untereinander aus. In Bildung Zeit und Geld zu investieren, trägt Früchte auf vielerlei Ebenen.

Das LFI ist ein modernes, für jede\*n Interessierte\*n offenes Bildungsunternehmen; im vorliegenden Kursprogramm findet sich eine breite Angebotspalette für fachliche, berufliche und persönliche Aus- und Weiterbildung.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Durchblättern und Auswählen Ihrer nächsten Bildungsinvestition in die Zukunft!



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann Geschäftsführerin LFI Tirol

# Mit Bildung zum Ziel

Starten wir eine Bergtour, so kennen wir unser Ziel und haben uns über den Weg und die notwendige Ausrüstung dorthin informiert. Gewisse Umstände können uns zwingen, Änderungen vorzunehmen, doch mit der nötigen Umsicht und Durchhaltevermögen kommen wir Etappe für Etappe unserem Ziel näher, bis wir den Gipfel erreichen.

Was das mit Bildung zu tun hat? Jeder Teilnehmende an den vielen angebotenen Kursen, Lehrgängen und Workshops bringt sein individuelles Bildungsziel mit – bewusst oder auch unbewusst. Die Kunst für das LFI mit seinen Trainerinnen und Trainern ist es, die vielen unterschiedlichen Erwartungen mit einem möglichst breitem, aber auch in die Tiefe gehenden Angebot zu erfüllen.

Für die einen geht es darum, Wissen zu erweitern und neueste Erkenntnisse und Methoden zu erfahren, für andere darum, Netzwerke aufzubauen und voneinander zu profitieren. Wieder einige wollen neue Ideen generieren oder für ihre mitgebrachten Ideen Umsetzungsmöglichkeiten kennenlernen oder einfach offenes Feedback erhalten.

Mit der Vielfalt des Angebots im vorliegenden Programm 2022/23 möchte das LFI Tirol auch Sie ein Stück auf dem Weg zu ihrem beruflichen oder persönlichen Ziel begleiten.



# Davon lassen wir uns leiten.

- Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und Sympathie- und Imageträger 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.

#### **Christine Lintner**

Obfrau

- +43 5 92 92-1100
- Ifi@lk-tirol.at

#### Dipl.-Ing. Evelyn Darmann

Geschäftsführerin, Qualitätsmanagement

- +43 5 92 92-1101
- evelyn.darmann@lk-tirol.at

#### Mag. (FH) Nikola Kirchler

Geschäftsführerin-Stellvertreterin, Bildungsmanagement, Digitaliserungsoffensive

.....

••••••

- +43 5 92 92-1109
- mikola.kirchler@lk-tirol.at

#### **Christine Eller, Petra Kaserer**

Sekretariat, Marketingassistenz, Qualitätsmanagement

- +43 5 92 92-1100
- Ifi@lk-tirol.at

# **Christine Meil**

Buchhaltung und Controlling, Förderungsabwicklung

- +43 5 92 92-1160
- christine.meil@lk-tirol.at

#### **Martina Thaler**

Buchhaltung und Controlling, Förderungsabwicklung

- +43 5 92 92-1160
- martina.thaler@lk-tirol.at

#### Katharina Peer

Kundenservice

- +43 5 92 92-1110
- katharina.peer@lk-tirol.at

#### Michaela Kranebitter

Kundenservice, Bildungsoffensive Almwirtschaft

- +43 5 92 92-1113
- michaela.kranebitter@lk-tirol.at

.....

# **Christine Kruckenhauser**

forum Ik, Kundenservice, Lebensqualität Bauernhof

- +43 5 92 92-1112
- christine.kruckenhauser@lk-tirol.at

••••••••••••

#### Claudia Holzinger

forum lk, Kundenservice

- +43 5 92 92-1112

# Ing. Christina Scheiber, ABL

Lebensqualität Bauernhof – Veränderungen anpacken 2.0

- +43 5 92 92-1150
- christina.scheiber@lk-tirol.at

#### Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

Bildungsoffensive Almwirtschaft, Landwirtschaft und Umwelt, Green Care

•••••

- +43 5 92 92-1151
- thomas.lorenz@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.



#### Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqualität, Zertifikatslehrgänge

••••••

•••••

••••••

•••••

- +43 664 602 598 1118
- maria.haller@lk-tirol.at

#### Mag. Carmen Kohler

Zertifikatslehrgänge, AfterWork am Bauernhof

- +43 664 602 598 1113
- carmen.kohler@lk-tirol.at

#### Eva-Maria Jonach, BEd

Schule am Bauernhof

- +43 5 92 92-1106
- ≥ eva-maria.jonach@lk-tirol.at

#### Johanna Gasser, BSc

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

- +43 5 92 92-1107
- johanna.gasser@lk-tirol.at

#### **Anne-Kathrin Steimer**

Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

- +43 5 92 92-1105
- anne-kathrin.steimer@lk-tirol.at

# Magdalena Berger

Digitalisierungsoffensive Tiroler Berglandwirtschaft

- +43 5 92 92-1114
- magdalena.berger@lk-tirol.at

# Julia Schuchter

LFI-Bildungsmanagement und Digitalisierungsoffensive

- +43 664 602 598 1116
- julia.schuchter@lk-tirol.at

#### **Evelin Kuprian**

Bildungsoffensive Herdenmanagement

- +43 5 92 92-1846
- evelin.kuprian@lk-tirol.at

#### Mag. Maximilian Gritsch

Bildungsoffensive BIO AUSTRIA Wissen

- +43 676 842 214-423
- maximilian.gritsch@bio-austria.at

#### Ing. Lukas Peer, ABL

Klimafitte Wiesen

- +43 5 92 92-1807
- lukas.peer@lk-tirol.at

#### **Nadine Flir**

Arbeitskreis Milchproduktion

- +43 5 92 92-1805
- nadine.flir@lk-tirol.at

#### Ing. Christian Ruetz

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

- T +43 5 92 92-1814
- christian.ruetz@lk-tirol.at

#### Dipl.-Ing. Matthias Mair

Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast

••••••

.....

- +43 5 92 92-1812
- matthias.mair@lk-tirol.at

# AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Nutzen Sie die Kurssuche unter tirol.lfi.at.

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

#### Julia Schennach

LFI Bezirk Reutte

- +43 5 92 92-2703
- Ifi.reutte@lk-tirol.at

#### Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber

•••••

•••••••

LFI Bezirke Landeck und Imst

- +43 5 92 92-2160
- Ifi.imst@lk-tirol.at

#### **Michelle Auer**

LFI Bezirk Innsbruck

- +43 5 92 92-2260
- Ifi.innsbruck@lk-tirol.at

#### Ing. Florian Kiechl, ABL, Ing. Tobias Fleidl

.....

••••••

••••••

LFI Bezirk Schwaz

- +43 5 92 92-2804
- Ifi.schwaz@lk-tirol.at

#### Ing. Theresa Richter, BEd

LFI Bezirk Kufstein

- +43 5 92 92-2403
- Ifi.kufstein@lk-tirol.at

# Maria Theresa Filzer, BEd

LFI Bezirk Kitzbühel

- T +43 5 92 92-2305
- Ifi.kitzbuehel@lk-tirol.at

# Natalie Kollnig, Bakk.

LFI Bezirk Lienz

- +43 5 92 92-2604
- Ifi.lienz@lk-tirol.at

7 —



#### **Webinare**

Das Webinar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause aus teilnehmen kann. Es ermöglicht den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen. Damit bieten Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

# Onlineseminare (-Workshops)

Bei einem Onlineseminar (-Workshop) sind zusätzlich die Teilnehmenden untereinander auch sicht- und hörbar. Die Teilnehmenden haben weiters die Möglichkeit, sich in einer kleineren Gruppe in Onlineräumen auszutauschen. Sie sind bei einem Onlineseminar daher aktiver in den Kurs eingebunden, als dies bei einem Webinar der Fall ist.

### Farminare®

Farminare® sind mobile Webinare, denn sie finden quasi LIVE am Feld, am Hof, im Wald,... statt. Bei Farminaren® ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und es werden konkrete Demonstrationen (Maschinen, Tier, Pflanzen, udgl.) in die Veranstaltung eingebunden.

#### Cookinare

Cookinare sind spezielle Onlineseminare, denn sie finden quasi LIVE in der Küche statt. Bei Cookinaren ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und die Teilnehmenden können in der eigenen Küche mitkochen. Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.

# Onlinekurse und LIVE-Veranstaltungen im Internet

- die perfekte Ergänzung zu den LFI-Kursangeboten!

Die modernen Technologien ermöglichen es auch im Bereich der Bildung neue Wege zu gehen. Sie können zeit- und ortsunabhängig Kurse absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt.

# **Onlinekurse**

Mit Onlinekursen (E-Learnings) können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eigenen Computer bzw. Tablet absolvieren. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt. Die mit Bild, Ton, Video, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden.

# Das LFI bietet Onlinekurse in folgenden Themenbereichen an:

- Bauen, Energie und Technik
- Direktvermarktung
- ▶ EDV und Informationstechnologie
- Pflanzenbau
- Tierhaltung
- ▶ Umwelt und Biolandbau
- ► Forst- und Holzwirtschaft
- Almwirtschaft
- Unternehmensführung

Auch Weiterbildungsverpflichtungen wie TGD, Pflanzenschutzsachkunde, ÖPUL 2023 etc. können von zu Hause aus absolviert werden!

# Nähere Informationen lfi.at/digitaleslernen





# Highlights aus dem LFI-BILDUNGSANGEBOT 2022/2023

Nachstehend finden Sie eine Auswahl aus dem Bildungsangebot des LFI Tirol in der Bildungssaison 2022/2023. Vielleicht ist auch etwas für Sie dabei!





#### ZERTIFIKATSLEHRGANG ZUR/ZUM SEMINARBÄUERIN/SEMINARBAUER

Der Zertifikatslehrgang "Seminarbäuerin/ Seminarbauer" vermittelt den teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern die persönlichen, fachlichen und organisatorischen Kompetenzen, die sie bei der Durchführung von Bildungsveranstaltungen (Kurse, Vorträge, …) benötigen. Neben der Vermittlung der fachlichen Qualifikation wird vor allem auf die Erlangung von kommunikativen Fähigkeiten Wert gelegt. Seminarbäuerinnen/Seminarbauern gelten als Botschafterinnen und Botschafter bäuerlicher Produkte. Der Einsatzbereich ist vielseitig. (siehe Seite 17)

#### **▽** GAP 2023-2027: SCHULUNGSMASSNAHMEN UBB UND BIO

(siehe Seite 40)

Betriebe, die ab 2023 an der ÖPUL-Maßnahme "umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)" oder "biologische Wirtschaftsweise (Bio)" teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen absolvieren.

 KOCHEN UND GENIESSEN MIT HEIMISCHEM FLEISCH – JAHRLING, KALB, SCHWEIN

Mit unserem heimischen Fleisch vom Jahrling, Kalb und Schwein können wir schmackhafte, regionale Gerichte mit hoher biologischer Wertigkeit zubereiten. Wie das geht, erfahren Sie in diesem praktischen Koch-Kurs. Ob in der Pfanne oder im Rohr, es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezepturen, die uns ein besonderes Geschmackserlebnis bieten können. Durch regionale, saisonale Zutaten bringen wir Abwechslung in unseren Speiseplan.

(siehe Seite 22)



#### ZERTIFIKATSLEHRGANG WALDBADEN

Bei der Entwicklung von Waldbaden-Angeboten stehen der Mensch und die Natur im Mittelpunkt. Der Aufenthalt im Wald kann uns wieder wahrnehmen und spüren lehren. Absolvent\*innen erhalten ein grundlegendes Wissen über Waldökologie und "Waldwirkungen" und die dazu passende Vermittlungsmethodik zur Waldbade-Begleitung. Sie können Waldbaden-Angebote erstellen und erfolgreich durchführen. (siehe Seite 25)



# VERANSTALTUNGSREIHE: LQB – DER WEG ZU EINER ERFOLGREICHEN HOFÜBERGABE

Die Hofübergabe und Hofübernahme ist ein wichtiges Ereignis für bäuerliche Familien. Damit es gut gelingen kann, veranstaltet das LFI-Projekt Lebensqualität Bauernhof in Kooperation mit der LK Tirol eine Seminarreihe. Folgende Themen werden behandelt: Rechtliches rund um die Hofübergabe/Hofübernahme, betriebswirtschaftliche Ansätze und aktuelle Fördermöglichkeiten, gemeinsam Leben und Arbeiten am Hof. (siehe Seite 39)



### BILDUNGSOFFENSIVE DIREKTVERMARKTUNG UND LEBENSMITTELQUALITÄT

Mit verschiedenen Angeboten werden Bäuerinnen und Bauern und Direktvermarkter\*innen bei der Erhöhung der Marktbeteiligung sowie der landwirtschaftlichen Diversifizierung in Richtung Direktvermarktung unterstützt. Es werden zahlreiche Weiterbildungskurse sowie ein Zertifikatslehrgang zur bäuerlichen Direktvermarktung angeboten. Ziel ist es, die Teilnehmer\*innen in ihrer betrieblichen Entwicklung zu unterstützen und die nachhaltige Bewirtschaftung zu stärken. (siehe Seite 38)



# **PERSÖNLICHKEIT** UND KREATIVITÄT

# PERSÖNLICHKEIT / **LEBENSQUALITÄT**

#### BAUERFRAU -**DIE BÄUERIN DER NEUEN ZEIT**

Ein gesunder landwirtschaftlicher Betrieb hat eine bunte Vielfalt an Lösungsansätzen und Antworten auf aktuelle gesellschaftliche Herausforderungen und Fragen zu bieten. Vor allem in den Bereichen Ernährung, persönlichem Wohlbefinden, Bildung und Soziales schlummert ungeahntes, kollektiv wertvolles Potenzial. Frauen spielen eine zentrale Rolle im bäuerlichen Familienunternehmen. Sie sind am mehr oder weniger erfolgreichen Leben und Arbeiten am Bauernhof maßgeblich beteiligt. "Bauerfrau - die Bäuerin der neuen Zeit" ist ein ganzheitlicher und lösungsorientierter Ansatz zur Steigerung des persönlichen Wohlbefindens speziell für Bäuerinnen. Die Weisheit der Natur und der Jahresrhythmus, die Verwendung von 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

9900 Lienz, Friedrich-Wilhelm-Raiffeisen-Straße 2, Bezirkslandwirtschaftskammer Di, 15.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Dipl.Soz.Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: BLK Lienz, T 05 92 92-2600

9932 Innervillgraten, Hnr. 78, Pfarrsaal Mo, 20.03.2023, 20:00 - 22:30 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Dipl.Soz.Päd. Sylvia Astner TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl,

**T** 0650/7073522

ZERTIFIKATSLEHRGANG PROFESSIONELLE VERTRETUNG IM LÄNDLICHEN RAUM -ÖSTERREICHISCHE BÄUERINNEN ZEIGEN PROFIL

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

Zielgruppe: aktive und zukünftige Funktionärinnen

Ort und Lokal werden noch bekannt gege-

Fr, 21.10.2022 - 01.03.2023, 09:00 - 17:00 Uhr, 80 UE

Trainer\*in: Barbara Kathrein, Birgit Bratengeyer MA, Anders Linder, Mag. (FH) Krista Sommer, Mag. Judith Haaser, DI Michaela Glatzl,

TN-Beitrag: € 320,- (gefördert, ohne Förderung € 1.650,-), 80 % Anwesenheit - 80 % Förderung

Anmeldung: Laura Helbling, T 05 92 92-1103, tbo@lk-tirol.at



# **LEBENSQUALITÄT**





Das Leben und Arbeiten am Bauernhof kann erfüllend und bereichernd sein. Gleichzeitig fordert es die Menschen immer wieder heraus, einen guten Umgang mit den laufenden Veränderungen zu finden. So vielfältig wie Menschen am Hof sind, so vielfältig sind deren Anliegen und Probleme.

Das Angebot von Lebensqualität Bauernhof richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Bildung und Beratung in verschiedenen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen.

Infos finden Sie unter:



www.lebensqualitaet-bauernhof.at

#### LQB TAG DER LEBENSQUALITÄT -VERÄNDERUNGEN ANPACKEN



Die halbtägige Bildungsveranstaltung soll die Teilnehmer und Teilnehmerinnen für eine ganzheitliche Sichtweise auf Veränderungsprozesse sensibilisieren. Ein guter Umgang mit Veränderungsprozessen stellt einen Erfolgsfaktor dar. Eine Identifikation mit dem Projekt und den Inhalten soll dabei für die Teilnehmer und Teilnehmerinnen erzielt werden und dadurch ein positives Bild des Projekts nach außen transportiert werden. Es wird eine Erhöhung von Multiplikatoreneffekten erwartet. Durch unterschiedliche fachliche Inputs rund um die Thematik Veränderungsprozesse wird den Teilnehmern und Teilnehmerinnen die Bedeutung des Faktors Mensch verdeutlicht und damit zugleich eine positive Einstellung gegenüber dem Projekt Lebensqualität Tirol verstärkt. Die Veranstaltung wird durch ein kleines kulturelles Rahmenprogramm abge-

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern; Zuständige in agrarischen Verbänden, Organisationen, Vereinen, Landwirtschaftlichen Fachschulen, Presse; Mitglieder der Tiroler Landesregierung

Ort und Lokal werden noch bekannt gege-

Fr, 04.11.2022, 09:00 - 14:00 Uhr, 5 UE TN-Beitrag: € 20,- (gefördert, ohne Förderung € 100,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

#### **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)

# KEINE ANGST VOR PFLEGE



Wer hat schon die Sicherheit im Umgang mit pflegebedürftigen Menschen? Die Menschen werden immer älter, Demenz und andere altersbedingte Erkrankungen nehmen zu. Die Pflegebedürftigkeit eines Familienangehörigen trifft viele meist plötzlich und unerwartet. Pflege wird zumeist mit alten Menschen verbunden, dabei kann es auch unseren Partner oder ein Kind treffen. Mit praktischen Tipps und Informationen kann diese Herausforderung gelingen und zu einer Bereicherung für die ganze Familie

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen, sowie Angehörige, die jemanden auf einem Betrieb mitpflegen

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch eGen Mo, 17.10.2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Brigitte Staffner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 117,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

6524 Kaunertal, Feichten 131, **Feuerwehrhaus Feichten** Mo, 24.10.2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Brigitte Staffner

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 117,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

#### LOB -LE **VOM BEWUSSTEN UMGANG** MIT DEN PERSÖNLICHEN RESSOURCEN

Das Leben auf einem Bauernhof ist vielseitig und kann sowohl Freude als auch Mühe bereiten. Wenn alles gut geht, dann gelingt es, in Balance zu sein und für die eigene Lebensqualität zu sorgen. Was aber, wenn es zu viel wird und Erschöpfung in den Vordergrund gerät? Es gilt, mit den eigenen Kräften zu haushalten. Im Vortrag geht es darum, Signale und Erschöpfungszustände zu erkennen und ein Bewusstsein für die eigenen Ressourcen zu schaffen, um eine Lebensqualität am Bauernhof sicherzustellen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

Bezirk Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben, Herbst 2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE

**Trainer\*in:** Angelika Wagner MSc TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 117,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

Bezirk Reutte, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Herbst 2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Angelika Wagner MS

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förde-

runa € 117,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

#### LQB AUSZEIT - RESSOURCEN-ORIENTIERUNG FÜR DEN ALLTAG



Es gibt Tage und Wochen, da wird einem alles zu viel. Die Menge an unerledigten Aufgaben und Terminen droht einen zu überfordern. An diesen zwei Seminartagen geht es darum, die eigene Situation mit allem was ansteht zu erfassen, zu überdenken und neu zu ordnen. Einfaches Handwerkszeug wird eingeübt, um die eigenen Ressourcen zu aktivieren und langfristig zu stabilisieren. Ziel ist es, zu einem gelassenen und überschaubaren Arbeitsalltag am Betrieb zu kommen und den betrieblichen Anforderungen wieder gut gerecht zu werden. Es geht darum, Lebensqualität am Bauernhof zu erzielen. Raus aus dem Hamsterrad - ran ans Steuerrad des eigenen TUNS!

**Zielgruppe:** Landwirtinnen und Landwirte (mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer)

Region Ost - Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Fr, 28.10. - Sa, 29.10.2022, 09:00 - 17:00

Trainer\*in: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 105,- (gefördert, ohne Förderung € 514,-) inklusive Seminarbeitrag und

Nächtigung (exklusive Verpflegung) Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

### SEMINAR: LQB RESILIENZTRAINING -**GUT IN DIE KRAFT KOMMEN**



Wie kann es gelingen, trotz vieler Aufgaben und Anforderungen am Bauernhof gut in der Kraft zu bleiben oder wieder gut in die Kraft zu kommen? Resilienz beschreibt die Fähigkeit, aus Krisensituationen möglichst unbeschadet bzw. sogar gestärkt heraus zu gehen. Die Fähigkeit der Resilienz ist erlernbar. Unter Resilienz versteht man auch die "seelische Widerstandskraft". Das Leben und Arbeiten am Bauernhof kann erfüllend und bereichernd sein, aber es kann auch manchmal fordern und zehren. Im Seminar geht es darum, die Wichtigkeit für die eigene Lebensqualität hervorzuheben. Mit den Teilnehmer\*innen wird daran gearbeitet, individuelle Wege für die eigene Lebensqualität und die der Familie zu finden. Um auch herausfordernde Zeiten möglichst gut zu bewältigen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6574 Pettneu am Arlberg, Hnr. 152, Gemeindesaal

Di, 25.10.2022, 08:30 - 13:30 Uhr, 5 UE **Trainer\*in:** Angelika Wagner MSC

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 108,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

Bezirk Kitzbühel - Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 09.11.2022, 08:30 - 13:30 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Wagner MSc TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 108,-)

Anmeldung: Gebietsbäuerin Kerstin Schwandtner, T 0664/9126544

# **AUFLEBEN.TIROL -DER BLOG FÜR MENSCHEN** IN DER LANDWIRTSCHAFT



"...die auf ihre Lebensqualität achten und Impulse für ein gelingendes Leben am Hof suchen."

Im Blog www.aufleben.tirol finden Sie Geschichten, die Mut machen, vom gelungenen Leben am Bauernhof erzählen und dazu verführen, die Dinge von einem anderen Blickwinkel aus zu betrachten.



Einfach reinschauen unter: www.aufleben.tirol

# LQB ROUTE NEU BERECHNEN, [13] **ZIEL IN SICHT!**





In einer Zeit, die geprägt ist von ständigem Wandel und Veränderung, gilt es als Bauer und Bäuerin sich gut zu orientieren. Neue Herausforderungen bringen auch neue Chancen mit sich, die man nützen kann. Neue Wege zu beschreiten erfordert nicht nur Mut, sondern auch Sicherheit. Dazu tragen gezielte Überlegungen und Planungen bei.

Im Vortrag erfahren Sie, worauf es bei betrieblichen Überlegungen bzw. Entscheidungen ankommt und wie es gelingen kann, die eigene Lebensqualität und die der gesamten Familie gut im Auge zu behalten.

Zielgruppe: alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

# Bezirk Reutte - Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Herbst 2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE **Trainer\*in:** Ing. ABL Christina Scheiber TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 117,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

#### LOB ARBEITSORGANISATION **UND ZEITMANAGEMENT**



Gute Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation stellt sicher, dass Arbeiten am landwirtschaftlichen Betrieb fristgerecht und ohne Zeitdruck erledigt werden können. Dabei ist es auch Ziel, durch gute Planung, Organisation und Abstimmung innerhalb der Familie Zeit für soziale Kontakte und vor allen Dingen für die eigene Lebensqualität zu erlangen. In diesem Seminar lernen Sie einfach umsetzbare Strategien und Methoden für die betriebliche Arbeitsorganisation und das Zeitmanagement kennen. Dabei spielt auch die bewusste Planung von Erholungszeiten

Zielgruppe: alle interessierten Landwirtinnen und Landwirte

eine Rolle.

Lienz, F.-W.-Raiffeisen-Straße Bezirkslandwirtschaftskammer, Sitzungssaal Di, 22.11.2022, 09:00 - 17:00 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Ing. Mag. Manfred Schauer TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 270,-) inklusive Unterlagen

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at



# KREATIVITÄT



#### FÜNF-MINUTEN-GESCHENKE FÜR JEDE GELEGENHEIT

Brauchen Sie ein schnelles Geschenk oder Mitbringsel? Mit einfachen Zutaten z.B. Schlagrahm, Essige und Öle, diverse Brände, frische oder getrocknete Kräuter, tiefgefrorene oder frische Früchte können Sie diese in kürzester Zeit herstellen. Dabei werden vorwiegend saisonale und regionale Produkte bevorzugt. Eine phantasievolle und individuelle Verpackung aus einfachen Materialien wie z.B. Zeitungen, Geschenkspapierresten, Bast und Jute verleihen diesem Geschenk die persönliche Note. Solche Mitbringsel können Sie schnell oder auf Vorrat anfertigen.

Zielgruppe: kreative Köpfe, Berufstätige, Karrierefrauen, Karrieremänner, vielbeschäftigte Bäuerinnen, Hausfrauen und Mütter, Hausmänner und Väter

6370 Kitzbühel, Pfarrau 1, Schützenheim Fr, 30.09.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: wenn möglich 2 Marmeladegläser (1x 20 g und 1x 200 g), 2 Likörflaschen á 100 ml, 1 Likörflasche á 200 ml, evt. Geschenkspapierreste, Bänderreste, Kleber,

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Haas, **T** 0664/4417017

6406 Oberhofen im Inntal, Schulweg 9, Volksschule

Sa, 22.10.2022, 14:00 - 16:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: wenn möglich 2 Marmeladegläser (1x 20 g und 1x 200 g), 2 Likörflaschen á 100 ml, 1 Likörflasche á 200 ml, evt. Geschenkspapierreste, Bänderreste, Kleber,

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Fritz, **T** 0664/5651519

#### KLEINE MITBRINGSEL -SCHNELL UND LEICHT VERPACKT

Ob nur eine Kleinigkeit, ein Dankeschön oder ein Geburtstagsgeschenk, jeder freut sich über kleine Aufmerksamkeiten und verschenkt solche auch 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

6481 St. Leonhard im Pitztal, Hnr. 115, Gemeindesaal

Fr, 18.11.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten € 8,bis € 9,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, **T** 0664/73420521

#### **ONLINESEMINAR** KREATIVITÄT: **GESCHENKE AUS PAPIER -**WEIHNACHT



Weihnachten steht vor der Tür. Überraschen Sie Ihre Familie, Freunde und Ihren Bekanntenkreis mit einem kleinen, liebevoll gestalteten Geschenk aus Papier.

In diesem Onlineseminar basteln wir gemeinsam in einfachen und wenigen Schritten 3 verschiedene Verpackungen, die perfekt für die Weihnachtszeit oder Neujahr geeignet sind. Eine Schokolade raffiniert in einer Ziehverpackung, selbstgebackene Kekse in einer Überraschungsbox und eine Reihenbox für Teelicht oder Geldgeschenke.

Die dafür benötigten Materialien werden von Trainerin Melanie Siegele sorgfältig vorbereitet und mittels Kreativ-Paket direkt nach Hause geschickt.

Seien Sie dabei bei diesem einzigartigen Bastelvergnügen!

Wegen Versand des Kreativ-Paketes bitte bis Mi, 23.11.2022 anmelden.

Zielgruppe: alle kreativen Interessierten

**ONLINE, ZOOM** 

Mi, 07.12.2022, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 39,- inklusive Kreativ-Paket für Zuhause mit Projekthüllen, Bastelanleitung, Überraschungsgoodies

Anmeldung: tirol.lfi.at /

bitte frühzeitigen Anmeldeschluss beachten

### ONLINESEMINAR KREATIVITÄT: GESCHENKE AUS PAPIER – FRÜHLING



Der Frühling ist da, die Natur wird bunt! Ostern rückt näher, verschiedene Feiern stehen an. - Da kommt ein Geschenk mit liebevoll verpackten Kleinigkeiten gerade richtig.

Überraschen Sie Ihre Familie, Freunde und den Bekanntenkreis mit einem kleinen, entzückend gestalteten Geschenk aus Papier.

In diesem Onlineseminar basteln wir gemeinsam in einfachen und wenigen Schritten 3 verschiedenen Verpackungen. Eine große Pralinenverpackung, einen Flaschenanhänger mit Gutscheinkarte und eine Explosionsbox.

Die dafür benötigten Materialien werden von Trainerin Melanie Siegele sorgfältig vorbereitet und mittels Kreativ-Paket direkt zu Ihnen nach Hause geschickt.

Seien Sie dabei bei diesem einzigartigen Bastelvergnügen!

Wegen Versand des Kreativ-Paketes bitte bis Mi, 15.03.2022 anmelden.

Zielgruppe: alle kreativen Interessierten

#### 7-1000423

**ONLINE, ZOOM** 

Mi, 29.03.2023, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Melanie Siegele

**TN-Beitrag:** € 39,- inklusive Kreativ-Paket für Zuhause mit Projekthüllen, Bastelanleitung, Überraschungsgoodie

**Anmeldung:** tirol.lfi.at / bitte frühzeitigen Anmeldeschluss beachten

# ACHTSAM SEIN UND EINFACH MALEN

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

#### 7-1000589

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy
Di, 08.11., 22.11. und 29.11.2022,
jeweils 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: Trainerin Nessy Seiringer,
T 0660/5294099

#### 7-1000591

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy
Di, 07.03., 14.03. und 21.03.2023,
jeweils 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:** Trainerin Nessy Seiringer, **T** 0660/5294099

#### 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.

Zielgruppe: Kreative, Bastelfreunde

#### 7-1000548

6621 Lähn, Gsteig 15, Volksschule Do, 17.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,- **Mitzubringen:** Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider und Pflaster **Anmeldung:** Julia Schennach, LFI-Bezirksverantwortliche Reutte, **T** 05 92 92-2703

#### **FLECHTEN MIT PEDDIGROHR**

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

#### 7-0008481

6305 ltter, Dorfplatz 4, Mehrzweckraum Sa, 05.11.2022, 10:00 - 15:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Erich Bendl

Zielgruppe: alle Interessierten

**TN-Beitrag:** € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

**Anmeldung:** Pippi Gleissenberger, **T** 0650/4036001

#### 7-1000267

6305 Itter, Dorfplatz 4, Mehrzweckraum Sa, 19.11.2022, 10:00 - 15:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Erich Bendl

**TN-Beitrag:** € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

**Anmeldung:** Pippi Gleissenberger, **T** 0650/4036001

#### 7-0008587

6391 Fieberbrunn, Schulweg 5, Mittelschule Sa, 11.03.2023, 10:00 - 15:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Erich Bendl

**TN-Beitrag:** € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Pletzenauer, T 0664/5349741



# FLECHTEN MIT PEDDIGROHR – HALBTAGESKURS

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

Erlernen der Technik, Anfertigen von mind. einem Werkstück, kurze theoretische Einführung. Praktischer Kurs mit Anleitung und Hilfestellung. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Auf der Internetseite www. easy-basket.com können die gewünschten Werkstücke ausgewählt werden. Diese bitte bei der Anmeldung mind. 3 Wochen vor Kursbeginn, wegen der Materialbestellung, bekannt geben.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000577

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal Mi, 05.10.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner
TN-Beitrag: € 35,- plus Kosten für Werkstücke
Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

#### 7-1000576

6330 Kufstein, Oskar Pirlo Straße 30, Gartenbau Strillinger

Mo, 17.10.2022, 09:00 - 13:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Manuela Achleitner

TN-Beitrag: € 35,- plus Kosten für Werkstücke Anmeldung: Ortsbäuerin-Stellvertreterin

Melissa Mayrhofer, T 0664/9158048

#### 7-1000578

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 24.10.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner

**TN-Beitrag:** € 35,- plus Kosten für Werkstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 07.11.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner

**TN-Beitrag:** € 35,- plus Kosten für Werkstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

#### 7-1000568

6276 Stummerberg, Hnr. 48, Volksschule Sa, 19.11.2022, 10:00 - 13:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner

**TN-Beitrag:** € 35,- plus Kosten für Werkstücke Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Mauracher,

**T** 0676/3442078

#### 7-1000470

6235 Reith im Alpbachtal, Sonnbichl 11, **Neue Mittelschule** 

Mo, 21.11.2022, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner

**TN-Beitrag:** € 35,- plus Kosten für Werkstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Schwarzenauer, **T** 0664/73239723

#### **FLECHTEN MIT PEDDIGROHR -TAGESKURS**

Anfertigen von Gebrauchsgegenständen wie Papierkorb, Schirmständer, Einkaufskorb, Holz- und Buckelkorb, Zeitungsständer und vieles mehr. Erlernen der Technik, Anfertigen von mind. einem Werkstück, kurze theoretische Einführung. Praktischer Kurs mit Anleitung und Hilfestellung. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Auf der Internetseite www.easy-basket.com können die gewünschten Werkstücke ausgewählt werden. Diese bitte bei der Anmeldung mind. 3 Wochen vor Kursbeginn, wegen der Materialbestellung, bekannt geben.

Zielgruppe: alle Interessierten

6322 Kirchbichl, Römerweg 1, Kellerhaus Sa, 08.10.2022, 09:00 - 16:00 Uhr, 7 UE

Trainer\*in: Manuela Achleitner

**TN-Beitrag:** € 50,- plus Kosten für Werkstücke

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elisabeth Werlberger, **T** 0650/5007476

#### **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 Selbstgemach-

ten haben

6481 St. Leonhard im Pitztal, Hnr. 115, Gemeindesaal

Sa, 11.02.2023, 13:00 - 18:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 59,- plus Materialkosten (je nach Korbgröße € 56,- bis € 112,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,

**T** 0664/73420521

#### KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR

Der geflochtene Korb ist immer noch ein praktischer Alltagshelfer und ein hübsches Dekorationsstück. Als Kräuter-, Festtagsund 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

6542 Pfunds, Stuben 254, Jungbauern-

Do, 29.09.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Stadelwieser, T 0676/846236164

6481 St. Leonhard im Pitztal, Grüble 48, Vereinshaus Zaunhof

Di, 04.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin

Barbara Ennemoser, **T** 0664/5339947

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Fr, 04.11.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief,

**T** 0676/9293264

6675 Tannheim, Berg 38, Jugendraum Fr, 24.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Schedle,

**T** 0676/3491361

6553 See, Au 220, Feuerwehrraum Mi, 19.04.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, **T** 0660/3244135

ernlokal Fr, 21.04.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbau-

Trainer\*in: Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 23,bis € 31,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller, **T** 0676/6017233



#### **KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR -ALLTAGSHELFER MIT MASSIVEN** RAHMEN

Ob Tablett, Spielzeugkiste, Holzkiste, Wirtschaftskorb - diese nützlichen Alltagshelfer werden bei diesem Kurs durch die Schrittfür-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

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum

Do, 27.04.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 34,-

bis € 80,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Partl,

T 0676/842927435

# DRAHTKURS -**BSUNDRIGE HERZSCHALEN**

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

Zielgruppe: alle Interessierten / keine Vorkenntnisse erforderlich

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15, **LFI Bezirk Reutte** 

Mo, 17.10.2022, 18:30 - 21:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-Mitzubringen: Spitzzange und Seitenschneider

Anmeldung: Ortsbäuerin Sandra Friedl, T 0664/75106940

# DRAHTKURS – GROSSE HERZEN MIT PERLEN

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

**Zielgruppe:** Interessierte, Bastelfreunde, Kreative

#### 7-1000506

6481 St. Leonhard im Pitztal, Hnr. 115, Gemeindesaal

Fr, 07.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,- **Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmtraud Haid, **T** 0664/73420521

#### 7-1000508

6542 Pfunds, Stuben 254, Jungbauernraum

Fr, 04.11.2022, 14:30 - 17:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,- **Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Stadelwieser, **T** 0676/846236164

#### 7-1000507

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum

Fr, 04.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschnei-

der und Meterstab

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Partl,

**T** 0676/842927435

#### 7-1000505

6423 Mötz, Königsgasse 25, Freiwillige Feuerwehr

Fr, 10.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschnei-

der und Meterstab **Anmeldung:** Ortsbäuerin

Elfriede Höpperger, T 0664/5318228



#### DRAHTKURS - MINI-DRAHTHERZLE



Aus geglühtem Eisendraht formen wir verschiedene kleine Mini-Herzen, je nach Belieben bauchig oder flach. Die Mini-Herzle können anschließend mit Perlen in verschiedenen Farben und Größen sowie den dazu passenden Satinbändern dekoriert werden! Bei diesem Drahtkurs können alle Teilnehmenden mehrere verschiedene Herzle basteln. Die Mini-Herzle eignen sich wunderbar als Deko und sind immer gern gesehene "bsundrige Mitbringsel" für liebe Freunde!

**Zielgruppe:** alle Interessierten / keine Vorkenntnisse erforderlich

#### 7-1000528

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Do, 09.02.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief,

**T** 0676/9293264

#### 7-1000536

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch Fr, 03.03.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,- **Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bettina Brandl, **T** 0676/7358158

#### 7-1000516

6677 Zöblen, Hnr. 57, Almhof Fr, 05.05.2023, 20:00 - 22:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Franziska Rieser, **T** 0664/1205546

#### **DRAHTKURS - MODERNE DRAHTENGEL**

Aus geglühtem 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!

**Zielgruppe:** alle Interessierten / keine Vorkenntnisse erforderlich

#### 7-1000538

6632 Ehrwald, Schulweg 4, Jungsscharraum

Do, 03.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange, Seitenschneider und Schneidermaßband

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Kerber,

**T** 0699/16632031

#### **DRAHTKURS - STERNE**



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

Es entstehen wunderschöne, selbst gemachte Weihnachtssterne, Dekorationen fürs Weihnachtspackerl oder einfach "bsundrige Mitbrings!" für liebe Freunde.

Keine Vorkenntnisse erforderlich.

**Zielgruppe:** alle Interessierten / keine Vorkenntnisse erforderlich

#### 7-1000518

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal

Fr, 21.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller,

**T** 0676/6017233

#### 7-1000535

6604 Höfen, Schiliftweg 3, Fuchsloch Mo, 07.11.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Anita Lutz

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten € 10,-**Mitzubringen:** Spitzzange mit Seitenschneider und Meterstab

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Brandl,

**T** 0676/7358158

# KREATIVES FILZEN - SITZAUFLAGEN, WINDLICHTER, FLASCHEN UND CO

Die Tiroler Schafwolle lässt sich wunderbar zu praktischen Sitzauflagen und kreativen Dekorationsstücken verarbeiten. In Kombination mit der Nasstechnik des Filzen und des Nadelfilzen können wunderschöne, fantasievolle und einzigartige Windlichter oder Flaschen einfach, schnell und passend zu jeder Jahreszeit hergestellt werden. Die Sitzunterlagen für Stuhl, Hocker und Co sind langlebig, strapazierfähig und perfekt zum Wandern oder für ein gemütliches Zuhause geeignet.

**Zielgruppe:** kreative, bastelfreudige Menschen

#### 7-1000778

6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal Di, 21.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Angelika Hauser

TN-Reitrag: € 28 -

TN-Beitrag: € 28,-

**Mitzubringen:** Flaschen oder Gläser zum Verzieren nach Belieben, Schuhabtropftasse, Seife, Handtuch und Schüssel

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Pfausler,

**T** 0660/4373219

# KREATIVWERKSTATT – NASSFILZEN BLUMEN UND BLÜTEN

Aus Tiroler Bergschafwolle gestalten wir Blumen und Blüten in den verschiedensten Formen und Farben, z.B.: Mohnblumen, Calla, Sonnenblumen, Rosen, Petunienblüten und vieles mehr. Sie bekommen zahlreiche Tipps, Ideen und Anregungen zum Nassfilzen.

Die Blüten sind Tischdekoration, Wandschmuck oder auch einmal ein kleines persönliches Geschenk.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000573

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 21.11.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 25,- plus ca. € 5,- für Material
Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, T 0676/6416017

#### **FILZEN EINER TASCHE**

Mit verschiedenfärbiger Wolle wird mit der Nasstechnik eine kreative Tasche gefilzt. **Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000609

6574 Pettneu am Arlberg, Hnr. 152, Gemeindesaal

Mo, 10.10.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

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

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer,

**T** 0660/1091977

#### 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

#### 7-1000611

6553 Kappl, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus Langesthei

Mi, 05.10.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 12,bis € 16.-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christine Siegele, **T** 0650/4774151

#### 7-1000575

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 12.12.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE
Trainer\*in: Dipl.oec.troph. Claudia Grothues
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

#### 7-1000523

6677 Schattwald, Hnr. 41, Gemeindesaal Mi, 01.03.2023, 14:00 - 18:10 Uhr, 5 UE

**Trainer\*in:** Dipl.oec.troph. Claudia Grothues, Bernadette Tagger, Barbara Fürst, Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 12,- bis € 16,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Birgit Stecher, **T** 0676/6246666

#### FILZEN MIT DER NADEL – HEILIGE FAMILIE

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000610

6543 Nauders, Hnr. 265, Schützenheim Mi, 19.10.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:**  $\in$  31,- plus Materialkosten  $\in$  9,- bis  $\in$  12-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Birgit Waldegger, **T** 0664/73119104

#### FILZEN MIT DER NADEL – HEILIGE FAMILIE

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000612

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Fr, 04.11.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

**Trainer\*in:** Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 12,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Verena Schranz, **T** 0664/3895141



# HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel "Kultur und Brauchtum" auf den Seiten 61 bis 62.

#### FILZEN MIT DER NADEL – HIRT MIT SCHAFEN

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

#### 7-1000613

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Seniorenstube

Sa, 12.11.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 12,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Tanja Grutsch, **T** 0664/3858210

# 7-1000614

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Fr, 18.11.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser,

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 12,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Verena Schranz, **T** 0664/3895141

#### FILZEN MIT DER NADEL – OCHS UND ESEL

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000608

6521 Fließ, Dorf 181, Mittelschule Mi, 28.09.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 7,- bis € 10,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Lisa File, **T** 0664/4676557

#### 7-1000615

6425 Haimingerberg, Hnr. 49, Vereinshaus Fr, 25.11.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 7,- bis € 10,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Prantl, T 0699/19019568

#### 7-1000574

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 28.11. und Di, 29.11.2022, 18:00 - 22:10 Uhr, 5 UE

**Trainer\*in:** Dipl.oec.troph. Claudia Grothues **TN-Beitrag:** € 31,- plus Materialkosten € 7,- his € 10 -

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017



# GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

ZLG LE

# **ERNÄHRUNG**

ZERTIFIKATS-LEHRGANG SEMINARBÄUERIN/ SEMINARBAUER



Der Zertifikatslehrgang vermittelt Bäuerinnen/Bauern persönliche, fachliche und organisatorische Kompetenzen zur Durchführung von Bildungsveranstaltungen (Kurse, Vorträge, ...). Seminarbäuerinnen/Seminarbauern sind Botschafter\*innen bäuerlicher Produkte.

Die 20 Tage (154 UE) beinhalten folgende Module:

- Persönlichkeitsbildung
- Präsentations- und Vortragstechnik
- Organisation und Richtlinien für die Durchführung von Veranstaltungen
- Fachliche Ausbildung
- Grundlagen der Pädagogik

# Information/ Voranmeldung:

Natalie Kollnig, Bakk. **T** +43 5 92 92-2604 **E** natalie.kollnig@lk-tirol.at



# COOKINAR: GESUNDE GERICHTE VOM FRÜHSTÜCK BIS ZUM ABENDESSEN

Wie sieht ein Tag mit gesunder Ernährung aus? – Das Frühstück, Mittagessen und Abendessen – vollwertig und gesund.

In diesem Online-Kochkurs erhältst du wertvolle Tipps und tolle Rezeptideen für die ganze Familie. Wir bereiten Apfel-Karottenmüsli, Radieschensuppe, Kartoffel-Gemüse-Laibchen, Hafer-Dinkel-Weckerl mit Walnussaufstrich und einen beerigen Eistraum zu. - Es werden Vollwertmehle verwendet, die wertvolle Nährstoffe liefern.

Bei den Hafer-Dinkel-Weckerln kannst du gerne von zu Hause aus mitbacken. Die Zutatenliste und die Materialliste schicken wir dir rechtzeitig per Mail zu.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000456

# ONLINE, ZOOM Di, 25.04.2023, 18:30 - 20:10 Uhr, 2 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- inklusive wertvolle Tipps und Rezeptheft

Anmeldung: tirol.lfi.at

# Cookinare – Kochen digital



#### Das digitale Kochseminar!

Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause. Sie können aktiv in Ihrer Küche mitkochen.

Nähere Infos unter Ifi.at/cookinare



# COOKINAR: KÖSTLICHE WEIHNACHTS-BÄCKEREI MIT VOLLWERTMEHL

Was wäre Weihnachten ohne selbstgebackene Kekse?

Selber backen ist meist kostengünstiger. Man weiß, was drinnen ist und der verführerische, wunderbare Duft, der sich beim Backen im Haus ausbreitet, vermittelt der ganzen Familie eine weihnachtliche Stimmung.

In diesem Online-Backkurs machen wir Mandel-Sonnenblumenkekse, Hafer-Orangen-Ingwerplätzchen, Nusszwieback, Kokos-Dinkeltaler und ein Apfelbrot. Wir verwenden Vollwertmehle, die wertvolle Nährstoffe liefern.

Bei den Mandel-Sonnenblumenkeksen kannst du gerne von zu Hause aus mitbacken. Die Zutatenliste und die Materialliste schicken wir dir rechtzeitig per Mail zu.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000455

ONLINE, ZOOM Di, 22.11.2022, 18:30 - 21:00 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 28,- inklusive wertvolle Tipps und Rezeptheft

Anmeldung: tirol.lfi.at

#### COOKINAR: SÜSSE KÖSTLICHKEITEN – KUCHEN UND EIS





Was ist süß und lieben Naschkatzen? – Genau: Kuchen und Eis!

Die süßen Köstlichkeiten duften himmlisch und sind, genau wie Eis, immer eine gute Idee für jeden Anlass und Geschmack.

In diesem Online-Backkurs bereiten wir Buchweizen-Dinkelroulade, Kürbiskern-Karottenkuchen sowie Ölkuchen mit Sahne-Sauerrahm-Belag zu und zaubern ein Winter-Traum-Eis.

Wir verwenden bei den selbstgebackenen Kuchen Vollwertmehle, die wertvolle Nähstoffe liefern.

Beim Kürbiskern-Karottenkuchen kannst du gerne von zu Hause aus mitbacken. Die Zutatenliste und die Materialliste schicken wir dir rechtzeitig per Mail zu.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000454

ONLINE, ZOOM Di, 22.11.2022, 14:00 - 16:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 28,- inklusive wertvolle Tipps und Rezeptheft

Anmeldung: tirol.lfi.at

#### SELBSTGEMACHTE MILCHPRODUKTE FÜR DIE EIGENE FAMILIE

Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch. Aufzeigen verschiedener Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke. Praktischer Kurs mit Verkostungmit Verkostung und theoretischer Teil

Zielgruppe: alle Interessierten, Milchbäuerinnen und Milchbauern

6365 Kirchberg in Tirol, Möselgasse 15, Mittelschule / Schulküche

Sa, 12.11.2022, 09:00 - 11:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra

Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Wallner,

T 0664/2360849

6311 Wildschönau, Kirchen, Oberau 335, Neue Musikmittelschule Wildschönau Mo, 21.11.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hörbiger,

**T** 0664/1545039

Bezirk Kitzbühel - Ort, Lokal unter Termin noch offen

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Jana Zehentner, T 0664/9706029

6361 Hopfgarten im Brixental, Marktgasse 22, Mittelschule / Schulküche Do, 09.02.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Pippi Gleissenberger,

**T** 0650/4036001

6276 Stummerberg, Hnr. 48, Volksschule Di, 07.03.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Mauracher, **T** 0676/3442078

6391 Fieberbrunn, Schulweg 5, Mittelschule / Schulküche

Fr, 17.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Ing. Alexandra Kammerlander

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer,

T 0664/73268462

#### SELBSTGEBACKENES BROT -FÜR DIE EIGENE GESUNDHEIT

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie ein wohlschmeckendes Sauerteigbrot mit Roggen, Dinkel und Vollwertmehl zubereiten. Es werden aber auch andere Brotsorten gebacken, z.B. Knäckebrot, Schüttelbrot, kleine Brötchen usw. Vollwertmehl ist ein unverzichtbarer Mineral- und Vitaminspender. Durch die verschiedenen Mehlsorten bringen Sie Abwechslung in Ihr eigenes Brotangebot. Sie erfahren, welche schmackhaften Brote besonders schnell zubereitet werden kön-

**Zielgruppe:** alle Interessierten

6361 Hopfgarten im Brixental, Marktgasse 22, Mittelschule / Schulküche Do, 20.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für die Brote Anmeldung: Pippi Gleissenberger, **T** 0650/4036001

6391 Fieberbrunn, Schulweg 5, Mittelschule / Schulküche Fr, 18.11.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für die Brote Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer,

**T** 0664/73268462

#### **FASZINATION SAUERTEIG -**MIT FREUDE BROT BACKEN

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

Zielgruppe: alle Interessierten

6276 Stummerberg, Hnr. 48, Volksschule Di, 10.01.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Erika Mauracher, **T** 0676/3442078

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule

Do, 04.05.2023, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Adamer,

**T** 0660/9881405



#### **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! Wir lassen uns unser selbstgemachtes Mittagsessen auf der Terasse oder in der gemütlichen, alten Bauernstube schmecken und den Tag gemütlich ausklingen. Brot steht nahezu täglich auf unserem Speiseplan, leider zählt es zu den Lebensmitteln die am häufigsten weggeworfen werden. Durch dieses Seminar am Brentnhof in Oberau wird die hohe Wertigkeit der Lebensmittel bewusst gemacht. Jeder bekommt ein Rezeptheft und ein selbstgebackenes Brot aus dem Holzofen mit nach Hause. Alle Rezepte sind für jeden Herd

Zielgruppe: alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof Sa, 03.09.2022, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten € 15,-

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof

Sa, 01.10.2022, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten € 15,-

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof Sa, 11.02.2023, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten € 15,-

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

#### 7-1000556

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof Sa, 22.04.2023, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten € 15,-

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

#### 7-1000557

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof Sa, 20.05.2023, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl TN-Beitrag: € 45,- plus Materialkosten € 15,-

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

#### **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 (wie z. B.: Blitzbrot, Eiweißbrot, Bauernweckerl, Baguette, hefefreie Weckerl,...) aus Vollwertmehl hergestellt. Inkl. Rezeptheft und wertvolle Tipps.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000671

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Di, 15.11.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Brotsackl oder Brotdose Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Ladner, T 0676/9530303

#### 7-1000635

6531 Ried i. O., Hnr. 137, Volksschule Fr, 02.12.2022, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Brotsackl oder Brotdose Anmeldung: Ortsbäuerin Ulli Rietzler, T 0699/17627004

#### 7-1000633

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Fr, 20.01.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Brotsackl oder Brotdose Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schranz, T 0664/3895141

#### 7-1000631

6552 Tobadill, Höfen 38, Gemeindehaus Di, 28.02.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil **Mitzubringen:** Brotsackl oder Brotdose **Anmeldung:** Ortsbäuerin Silvia Auer,

**T** 0676/4413444

#### 7-1000632

6544 Spiss, Hnr. 20, Gemeindesaal Fr, 10.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Brotsackl oder Brotdose Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Thöni, T 0676/5607517

#### 7-1000627

6481 St. Leonhard im Pitztal, Grüble 48, Vereinshaus Zaunhof

**Di, 21.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil **Mitzubringen:** Brotsackl oder Brotdose **Anmeldung:** Ortsbäuerin

Barbara Ennemoser, **T** 0664/5339947

#### 7-1000630

6481 St. Leonhard im Pitztal, Hnr. 115, Gemeindesaal

Di, 28.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil **Mitzubringen:** Brotsackl oder Brotdose **Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmtraud Haid, **T** 0664/73420521

#### 7-100063

6561 Ischgl, Unterer Nederweg 18, Hotel Litzner

**Di, 09.05.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil

Mitzubringen: Brotsackl oder Brotdose

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Vogt,

**T** 0664/1057623

# VOM SCHWARZBROT BIS ZUM WECKERL

Verschiedenes Brot und Gebäck wie z.B. Schwarzbrot, Semmeln oder Zöpfe und ihre Verwendungsmöglichkeiten für den Hausgebrauch. Theorie und Praxis.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000582

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule Mitterberg Mo, 14.11.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wechselberger, T 0676/6416017



### BAGUETTE – DER KNUSPRIGE KLASSIKER IN SEINER VIELFALT



Das Baguette ist ein beliebter Klassiker im Alltag, egal ob zum Frühstück, zum Mittagessen oder zum Jausnen. In diesem praktischen Kurs werden einfache schnelle Baguettes, aber auch verschiedene Teige mit Langzeitführung zubereitet. Vom Germteig, über Poolish, Sauerteig und Vollkornteig mit Brühstück, lernen wir die vielfältigen Zubereitungstechniken kennen und backen unsere eigenen, knusprigen Baguettes. Gemeinsam verkosten und entdecken wir dabei das Geheimnis des Brotaromas und erfreuen uns an verschiedenen Geschmackserlebnissen.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000467

6306 Söll, Dorf 33, Neue Mittelschule Do, 09.02.2023, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Niederacher, T 0664/3531365

#### 7-1000472

6235 Reith im Alpbachtal, Sonnbichl 11, Neue Mittelschule

Do, 16.03.2023, 19:30 - 23:00 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Stefanie Schwarzenauer, T 0664/73239723

# BRUNCH – DAS TIROLER GENIESSERFRÜHSTÜCK

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000488

6311 Wildschönau, Kirchen, Oberau 335, Neue Musikmittelschule Do, 30.03.2023, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Sabine Hörbiger, T 0664/1545039

#### 7-1000479

6233 Kramsach, Voldöpp 38, Pfarrheim Voldöpp

Do, 13.04.2023, 08:00 - 11:30 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Prosser,

**T** 0664/1017770

# DAS FRÜHSTÜCK – EIN GESUNDER UND KRAFTVOLLER START IN DEN TAG

Ein schmackhaftes und ausgewogenes Frühstück gibt Ihnen die Energie und Kraft für einen guten Tag. Es muss nicht immer Buttersemmel oder Marmelade und Käsebrot sein. Und nehmen Sie sich dafür Zeit. Dieser Kurs soll Ihnen dabei helfen, etwas Neues auszuprobieren. Es gibt dafür tolle Rezepte, die wenig Zeitaufwand benötigen und Ihnen und Ihrer Familie ein interessantes Frühstückserlebnis bieten. Folgende Gerichte werden zubereitet: Blitzbrot, Nougataufstrich, Granolamüsli, Frischkornbrei, pikantes Hirsegericht, Vollkornweckerl, ...

Inkl. Rezeptheft und wertvolle Tipps. **Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000638

6553 See, Au 220, Feuerwehrraum Di, 18.10.2022, 18:00 - 20:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele,

**T** 0660/3244135

#### 7-1000636

6522 Kauns, Kegelgasse 8, Kulturhaus Di, 24.01.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Haslwanter, **T** 0664/3996767

#### 7-1000637

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

Di, 13.06.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil **Anmeldung:** Ortsbäuerin Verena Kössler, **T** 0650/9011497

#### **JETZ HAMMA DEN SALAT**

Ein Kurs für alle Salat- und Gemüseliebhaber\*innen. In diesem Kurs werden verschiedene saisonale Salatvariationen kreiert und verkostet. Neben Blattsalaten werden auch viele andere raffinierte Salatkreationen zusammengestellt. Die Salate werden allesamt mit verschiedenen Gewürzen sowie Essig- und Ölvariationen verfeinert und liebevoll angerichtet.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000584

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule Mitterberg Di, 28.03.2023, 18:00-21:20 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Elisabeth Schöpf

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017



#### 7-1000681

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche Fr, 21.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649

# 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. Theorie und praktischer Teil, Verkostung verschiedener Marinaden und Salate.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000597

6471 Arzl i. P., Unterleins 12, Volksschule Leins Mo, 19.09.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall, T 0664/1220790

#### 7-1000596

6481 St. Leonhard i. P., Grüble 48, Vereinshaus Zaunhof Do, 22.09.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Barbara Ennemoser, T 0664/5339947

#### 7-1000601

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für ländl. Hauswirtschaft Perjen

Mo, 26.09.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Zangerl, T 0650/3400919

#### 7-1000599

6471 Arzl i. P., Mairhof 7, Pfarrraum Wald Do, 29.09.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Rosmarie Neurauter, T 0650/3012730

#### 7-1000779

6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal Do, 06.10.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml TN-Beitrag: € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Pfausler, T 0660/4373219

6521 Fließ, Dorf 181, Mittelschule Mo, 03.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Lisa File, T 0664/4676557

6553 Kappl, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus Langesthei Do, 13.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0650/4774151

6511 Zammerberg, Lahnbach 46, **Feuerwehrhaus** 

Mo, 17.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes, **T** 0664/4401244

6425 Haimingerberg, Hnr. 49, Vereinshaus

Fr, 21.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Prantl, **T** 0699/19019568

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für ländl. Betriebs- und Haushaltsmanagement Mo, 24.04.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia

Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Ladner, **T** 0676/9530303

**T** 0664/1625434

6473 Wenns, Piller 53a, Fraktionsraum Piller Do, 27.04.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerinnen Klaudia Knabl, Rosmarie Neurauter, Andrea Rimml **TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Melanie Neururer,

#### 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 Kräuteressig und Kräuteröl im Kurs hergestellt.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

6500 Fließ, Hochgallmigg 107, Gasthof **Alpenrose** 

Fr, 07.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE **Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin **Judith Schuchter** 

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,50 Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Marth, **T** 0681/81423446

#### 7-1000625

6552 Tobadill, Höfen 38, Gemeindehaus Mi, 12.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin

Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,50 Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Auer,

T 0676/4413444



6531 Ried i. O., Hnr. 137, Volksschule Fr, 31.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin

**Judith Schuchter** 

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,50 Anmeldung: Ortsbäuerin Ulli Rietzler, T 0699/17627004

#### 7-1000620

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule Mi, 26.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,50 Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Egger,

T 0650/5001149

#### **KOCHEN UND GENIESSEN** MIT HEIMISCHEM FLEISCH -JAHRLING, KALB, SCHWEIN

Mit unserem heimischen Fleisch vom Jahrling, Kalb und Schwein können wir schmackhafte, regionale Gerichte mit hoher biologischer Wertigkeit zubereiten. Wie das geht, erfahren Sie in diesem praktischen Koch-Kurs. Ob in der Pfanne oder im Rohr, es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezepturen, die uns ein besonderes Geschmackserlebnis bieten können. Durch regionale, saisonale Zutaten bringen wir Abwechslung in unseren Speiseplan. Alle Rezepte können selber zuhause einfach nachgekocht werden.

Zielgruppe: alle Interessierten

6300 Wörgl, Dr.-Franz-Stumpf-Straße 2, **Neue Mittelschule 2** 

Do, 09.03.2023, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elisabeth Werlberger,  ${f T}$  0650/5007476

### **REGIONALE KÜCHE VOLL IM TREND -**FRISCH, REGIONAL, SAISONAL

Frische Lebensmittel aus der Region schmecken einfach am besten! Gleichzeitig werden lange Transportwege vermieden und so ein klein wenig zum Klimaschutz beigetragen. - Mit regionalem Gemüse, Obst, Getreide, Milchprodukten und Fleisch wird in diesem Kurs frisch und abwechslungsreich gekocht.

Zielgruppe: alle Interessierten

9904 Thurn, Dorf 56, Gemeindesaal Mi, 01.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin

Elisabeth Wibmer

TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Claudia Mußhauser, **T** 0660/6443436

9991 Dölsach, Görtschach 21, Kapaunerhof

Do, 16.03.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Elisabeth Wibmer

TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin

Katja Tscharnidling, T 0650/9193480

### TIROLER HÜTTENSCHMANKERL **AM BRENTNHOF**

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 über-

Zielgruppe: alle Interessierten

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof

Sa, 18.02.2023, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE **Trainer\*in:** Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 45,- plus Lebensmittelkosten

Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

#### **OSTTIROLER BAUERNKRAPFEN**

Krapfen sind ein wichtiger Bestandteil der traditionellen Osttiroler Küche. Doch immer seltener beherrscht man dieses alt hergebrachte kulinarische Handwerk. Damit das Krapfenbacken zu Hause gut gelingen kann und Freude bereitet, gibt die Referentin wertvolle Hinweise und Tipps zur Zubereitung des Germteiges und zur Herstellung von typischen Osttiroler Bauernkrapfen. Praktischer Kurs mit Verkostung.

Zielgruppe: alle Interessenten

9904 Thurn, Dorf 56, Gemeindesaal Mo, 07.11.2022, 15:00 - 17:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Margreth Heinz **TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin

Claudia Mußhauser, **T** 0660/6443436

#### 7-1000675

**T** 0664/2403591

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13, Alte Feuerwehrküche Do, 23.02.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Margreth Heinz **TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig,



### TIROLER ERDAPFEL -**EIN HOCHGENUSS AUS DER REGION**

Ob süß oder salzig und in Kombination mit unserem heimischen Gemüse ist der Erdapfel ein wertvoller Vitaminlieferant über das ganze Jahr hindurch.

Zielgruppe: alle Interessierten

6133 Weerberg, Mitterberg 111, **Volksschule Mitterberg** Mo, 20.02.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

# KREATIVE APFELKÖSTLICHKEITEN



"Der Körper braucht's - der Apfel hat's" heißt es in einem Sprichwort. Die vielen vitalen Inhaltsstoffe des Apfels sprechen für seine gesundheitliche Wirkung. Heimische Äpfel sind das ganze Jahr über erhältlich. Diese und viele andere Vorteile sprechen dafür, Äpfel vermehrt in der Küche einzusetzen. Gesund - regional - einfach kreativ - der Apfel im Mittelpunkt. Entdecke die Vielfalt neuer Rezeptideen. Von Suppen, Salaten, süßen und herzhaften Hauptspeisen, Partysnacks, Chutney sowie Dessertvariationen kochen wir uns durch eine Vielfalt von Apfelköstlichkeiten. Tipps und Dekorationsideen inklusive.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

6343 Erl, Dorf 31, Pfarrsaal Do, 29.09.2022, 19:30 - 23:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer **TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für Kostproben Anmeldung: Ortsbäuerin Susanne Schwaighofer, T 0664/4119188

6320 Angerberg, Linden 7, Volksschule Di, 04.10.2022, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer **TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für Kostproben Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Peer, T 0664/8250553

6322 Kirchbichl, Ulricusstraße 20, Neue Mittelschule Mi, 05.10.2022, 19:30 - 23:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer **TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für Kostproben Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner, **T** 0664/73946376

#### 7-1000466

6306 Söll, Dorf 33, Neue Mittelschule
Mo, 10.10.2022, 19:30 - 23:00 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer
TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten,
Mitzubringen: Behälter für Kostproben
Anmeldung: Ortsbäuerin
Monika Niederacher, T 0664/3531365

#### 7-1000491

6352 Ellmau, Kirchplatz 13, Volksschule Mo, 24.10.2022, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten Mitzubringen: Behälter für Kostproben Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger, T 0664/6300914

#### 7-1000482

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule

Do, 03.11.2022, 19:00 - 22:30 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Andrea Planer
TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten
Mitzubringen: Behälter für Kostproben
Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Adamer,
T 0660/9881405

#### **RUND UM DEN KÜRBIS**

Aus dem Kürbis lassen sich viele gesunde und herzhafte 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

#### 7-1000680

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13, Alte Feuerwehrküche

Fr, 07.10.2022, 19:30 - 22:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin

Elisabeth Wibmer

TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig, T 0664/2403591

#### **DESSERTS ZUM VERLIEBEN**

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

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000718

6384 Waidring, Kirchgasse 9,
Pfarrsaal / Dorfküche
Mo, 17.10.2022, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: Elisabeth Schöpf
TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin

#### KÄSE – IMMER EIN GENUSS, MIT WERKSFÜHRUNG

Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet. Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt. Dabei kann Einblick in die moderne Milchverarbeitungsanlage genommen werden.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Käseliebhaber\*innen

#### 7-1000670

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch eGen

Sa, 10.09.2022, 09:00 - 12:20 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Bettina Aufhammer-Straif

**TN-Beitrag:** die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Pippi Gleissenberger,

**T** 0650/4036001



#### GEBILDEBÄCKEREI FÜR JEDE JAHRESZEIT

Brot und Gebäck in ansprechenden Formen sind als Blickfang fürs Buffet oder als Geschenk für verschiedene Anlässe gerne gefragt. In diesem Kurs lernen Sie, mit einfachen Grundrezepten - süß und pikant - und durch verschiedene Techniken, Brot und Gebäck kunstvoll zu gestalten.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-100058

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Volksschule Mitterberg

Fr, 21.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Adelheid Gschösser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, T 0676/6416017

#### IN DER WEIHNACHTSBÄCKEREI

Praxisbezogener Kurs für Laien und Fortgeschrittene! Sie erhalten Tipps und Tricks von einer Konditorin zu den Themen Mürbteigverarbeitung, dressierte Kekse und Kekse verzieren. Die Keksrezepte bekommen alle TeilnehmerInnen ausgehändigt.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000521

6675 Tannheim, Kirchacker 10, Neue Mittelschule Tannheimer Tal

Sa, 12.11.2022, 13:00 - 16:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Barbara Kleiner

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Mitzubringen:** Backblech und Box zum

Kekse mit nach Hause nehmen

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Schedle,

T 0676/3491361



#### **OSTERGEBÄCK SELBER MACHEN**

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

Inkl. Rezeptheft

Zielgruppe: alle Interessenten

6500 Landeck, Urgen 62, Volkschule Urgen

Di, 14.03.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin **Brunhilde Matt** 

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Anmeldung: Ortsbäuerin Carina File,

T 0650/8969879

#### **PIKANTES UND SÜSSES GEBÄCK** MIT VOLLWERTMEHL

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

Inkl. Rezeptheft und wertvolle Tipps.

Zielgruppe: alle Interessierten

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8,

Di, 31.01.2023, 18:00 - 21:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Sackerl oder Behältnis für die Kostproben

Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Scheiring, **T** 0681/20340880

6471 Arzl i. P., Schulgasse 7, Schulküche Do, 09.02.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Ernährungstrainerin

Brunhilde Matt

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kostprobenanteil Mitzubringen: Sackerl oder Behältnis für die Kostproben

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml, **T** 0664/73485001

#### 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

6232 Münster, Dorf 86, Volksschule Fr, 20.01.2023, 19:30 - 23:00 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 25,- plus Lebensmittelkosten

Mitzubringen: Schürze Anmeldung: Ortsbäuerin

Regina Mühlbacher, T 0680/4026107

#### FERMENTIERTES GEMÜSE -**GESUNDES FÜR DEN DARM**

Fermentierte Lebensmittel werden schon seit Jahrtausenden überall auf der Welt genossen und leisten einen wichtigen Beitrag für unsere Gesundheit. Sie wirken positiv auf den Säuren-Basenhaushalt und die Darm-

Nach der Therorie geht es in die Praxis. Denn alles, was es zum Fermentieren braucht, sind Neugierde, Salz, Gemüse, ein paar Gläser und Zeit. - Wir werden verschiedene Gemüsesorten wie Kohl, rote Beete, Karotten, Lauch, ... zur Fermentation vorbereiten.

Zielgruppe: alle Interessierten

6423 Mötz, Königsgasse 25, Freiwillige Feuerwehr

Do, 20.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 22,- plus Kostprobenanteil

€ 3,- bis € 4,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elfriede Höpperger, **T** 0664/5318228

#### **GEMÜSE HALTBAR MACHEN**

Gemüse der Saison selber erfolgreich einwecken bzw. einlegen. Kennenlernen der Konservierungsmethoden. Demonstration und Verkostung. Theorie und praktischer Teil.

Zielgruppe: alle Interessierten

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche Fr, 30.09.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin

Elisabeth Wibmer TN-Beitrag: € 25,-

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, die selbst Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln möchten

#### 7-1000714

6365 Kirchberg in Tirol, Möselgasse 15,
Mittelschule / Schulküche
Mo, 05.09.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE
Trainer\*in: Christine Pletzenauer
TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Wallner,
T 0664/2360849

#### 7-0008658

6361 Hopfgarten, Marktgasse 22,
Mittelschule / Schulküche
Do, 15.09.2022, 18:30 - 21:00 Uhr, 3 UE
Trainer\*in: Christine Pletzenauer
TN-Beitrag: € 25,- plus Lebensmittelkosten
Anmeldung: Pippi Gleissenberger,
T 0650/4036001

# WEBINAR: DAS HALTBARMACHEN UND AUFBEWAHREN VON KRÄUTERN

Welche Möglichkeiten habe ich, die gesammelten Garten- und Wildkräuter aufzubewahren?

- Trocknen oder frisch verarbeiten?
- Auszüge machen?
- Oder doch besser einfrieren?

Dieses Webinar zeigt dir die Vielfältigkeit der Haltbarmachung von Kräutern auf. Du wirst sehen, dass es einfach sein kann, das ganze Jahr über sich und der Familie Kräuter zur Erhaltung der Gesundheit auf den Tisch zu bringen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000453

ONLINE, ZOOM Mo, 08.05.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin Judith Schuchter

**TN-Beitrag:** € 22,- **Anmeldung:** tirol.lfi.at

# HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel "Gesundheit" auf den Seiten 25 bis 32.

# **GESUNDHEIT**



#### ZERTIFIKATSLEHRGANG WALDBADEN



Shinrin-yoku" heißt: "das Einatmen der Waldatmosphäre", kurz übersetzt "Waldbaden". Waldbaden - also das Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes, ist als aktive Beschäftigung in Asien entstanden. Man weiß, dass Achtsamkeitsübungen in Waldgebieten die Erholungsfähigkeit ganz besonders fördern können

Ausgehend von der ehemals klassischen Sommerfrische stehen bei der Entwicklung von Waldbaden-Angeboten der Mensch und die Natur im Mittelpunkt. Der Aufenthalt im Wald kann uns wieder wahrnehmen und spüren lehren. Es geht darum, zur Ruhe zu kommen und so wieder Kraft für den Alltag zu schöpfen.

Absolvent\*innen erhalten ein grundlegendes Wissen über Waldökologie und "Waldwirkungen" und die dazu passende Vermittlungsmethodik zur Waldbade-Begleitung. Sie können Waldbaden-Angebote erstellen und erfolgreich durchführen.

Inhalte des Lehrgangs sind:

- Persönlichkeitsbildung
- Waldökologie
- Wald & Gesundheit
- Rechtliche Grundlagen
- Marketing
- Produktentwicklung

Zielgruppe: Naturvermittler\*innen wie Kräuterpädagog\*innen, Waldpädagog\*innen, Kräuterexpert\*innen. Landwirt\*innen. Garten/Naturinteressierte u. Waldliebhaber\*innen. Lehrer\*innen, Erzieher\*innen. Personen aus Gesundheitsberufen wie Pfleger\*innen, Therapeut\*innen

#### 7-1000493

6020 Innsbruck,

Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk Di, 11.10.2022 - 11.06.2023, 09:00 - 17:00 Uhr, 104 UE

**Info-Veranstaltung:** Di, 20.09.2022, 17:30 - 19:30 Uhr, forum lk, kostenlos

**Trainer\*in:** Dipl.-Biol. Karin Greiner, Martin Kiem

**TN-Beitrag:** € 1.660,-

inklusive Schulungsunterlagen **Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# 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

#### 7-1000664

6370 Kitzbühel, Pfarrau 1, Schützenheim Mi, 01.03.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Friedrich Moosburger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Kosten für Übungsmaterial

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Haas, **T** 0664/4417017

#### UNSER GRÖSSTES ORGAN – ALLES ZUM THEMA GESUNDE HAUT

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

#### 7-1000688

9951 Ainet, Hnr. 90, Gemeindehaus Fr, 17.02.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Christine Pötscher

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Manuela Thaler, **T** 0650/2638649

# **BILDUNGSGUTSCHEINE**



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

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenkefürjede\*nundfürjeden Anlassein 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



#### KRÄUTERPFLEGE FÜR 'DAHAM' MIT ÄTHERISCHEN ÖLEN UND **PFLANZENWÄSSERN**

'Mitnond' werden wir uns ätherischen Ölen und Pflanzenwässern nähern und uns mit deren sinngemäßen Anwendung für 'daham' beschäftigen. Das Abenteuer erleben und verschiedene Öle riechen, schmecken, fühlen, sehen und sogar hören! Wir erörtern Themen wie Raumbeduftung, Pflege, Wickel und Kompressen zur Erreichung von körperlichem und seelischem Wohlbefinden. Wir lernen bedeutende ätherische Öle kennen und werden diese dann sogleich in der Praxis anwenden. 'Mitnond' kreieren wir ein Wohlfühl-Öl für den Körper, einen Handschmeichler und ein Badesalz. Ihr werdet entspannt, mit einfachen aber wirkungsvollen Rezepten und Anwendungsmöglichkeiten und eurer 'salt gmåchta Kräuterpflege' nach Hause aehen.

Zielgruppe: alle Interessierten

6531 Ried i. O., Hnr. 137, Volksschule Fr, 17.02.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,-

für 3 Proben

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulli Rietzler,

T 0699/17627004

#### **WEBINAR:** DAS GESUNDE IMMUNSYSTEM



Was kann ich tun, damit mein Immunsystem in Top-Form bleibt? Wie lässt sich ein Immunsystem aufbauen? Welche Schüsslersalze, Pflanzen, Lebensmittel beeinflussen das Immunsystem? Was kann ich für die schnelle Stärkung und was für nachhaltige Stärkung des Immunsystems tun? Diesen Fragen gehen wir gemeinsam in diesem Webinar nach, denn ein intaktes Immunsystem wird in der Regel gut mit krankmachenden Bakterien und Viren fertig.

Zielgruppe: alle Interessierten

ONLINE, 700M Di, 17.01.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-Anmeldung: tirol.lfi.at

#### **GESUNDES IMMUNSYSTEM MIT PRAXISTEIL**



Der beste und natürlichste Schutz vor Krankheiten, Infekten und Allergien ist ein gesundes und starkes Immunsystem. Ob unser Immunsystem noch richtig arbeitet merken wir erst, wenn wir krank sind. Wie so vieles im Leben, tut unserem Immunsystem regelmäßige Pflege und Unterstützung gut. Was kann ich tun, damit mein Immunsystem in Top-Form bleibt? Wie lässt sich ein Immunsystem aufbauen? Diesen und ähnlichen Fragen gehen wir gemeinsam in diesem Vortrag nach. Im praktischen Teil werden wir gemeinsam ein Oxymel zubereiten. Ein altes Heilmittel zur Stärkung unseres Immunsystems.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

6543 Nauders, Hnr. 265, Schützenheim Fr, 23.09.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,bis € 5,-

Mitzubringen: Glas oder Flasche mit Schraubverschluss ca. 500 ml

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Waldegger,

**T** 0664/73119104

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Mittelschule

Do, 29.09.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,-

Mitzubringen: Glas oder Flasche mit Schraubverschluss ca. 500 ml Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Scheiring, **T** 0681/20340880

6532 Ladis, Dorfstraße 8, Kultur- und Veranstaltungszentrum Rechelerhaus Fr, 07.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,-

Mitzubringen: Glas oder Flasche mit Schraubverschluss ca. 500 ml

Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Jenewein, T 0650/7582670

#### 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.

#### **ENTGIFTEN - EINFACH UND SCHNELL**

In dieser hektischen Zeit braucht unser Körper eine Reinigung für Darm, Leber, Galle und Lunge. Dazu können uns Kräuter helfen, aber auch auf die richtige Atmung kommt es an. Das richtige Atmen und die Reinigung des Körpers sollten uns täglich begleiten. Schon Paracelsus sagte, es gibt nur 3 Therapien: 1. Entgiften, 2. Entgiften und 3. Entgiften! Entschlackende Kuren können leicht selbst hergestellt werden: Es werden verschiedene Anwendungen für Teerezepturen, Ölziehen, Lymphmittel und die Herstellung und Wirkung von Schwedenbitter nach Maria Treben besprochen. Eine praktische Anwendung wird in dem Kurs selbst hergestellt.

Zielgruppe: alle Interessierten

6352 Ellmau, Kirchplatz 13, Volksschule Mo, 27.03.2023, 19:00 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin

Gertrude Messner TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Werlberger,

**T** 0664/6300914

#### **ENTGIFTEN UND ENTSCHLACKEN** MIT PRAXISTEIL

Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Anfälligkeit für Infektionen, aber auch chronische Erkrankungen und Allergien können ihre Ursache in einer zunehmenden Vergiftung und Verschlackung des Körpers haben. Im 1. Teil werden verschiedene einfache Mittel und Methoden für die Entgiftung und Entschlackung vorgestellt. Im zweiten Teil werden wir gemeinsam einen Entschlackungstrank zubereiten, der dann im Anschluss an den Kurs zu Hause als Kur eingesetzt werden kann.

Zielgruppe: alle Interessierten

6406 Oberhofen im Inntal, Schulweg 9, Volksschule

Sa, 28.01.2023, 15:00 - 17:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,-

Mitzubringen: Glas oder Flasche mit Schraubverschluss ca. 500 ml

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Fritz,

T 0664/5651519



# **DIE HEILSAME WIRKUNG DES FASTENS** NACH BUCHINGER-LÜTZNER -**FASTENABEND**

Fasten ist das Erleben, dass weniger mehr ist. Erst Leersein ermöglicht es, Neues aufzunehmen. Beim Fastenabend erfahren die Teilnehmer\*innen, wie eine Fastenwoche nach Buchinger-Lützner abläuft und wie sie gut bewältigt werden kann. Dieser Abend dient als Informations- und Entscheidungshilfe und ist die Basis für die Fastenwoche

Zielgruppe: alle Interessierten

6311 Wildschönau, Kirchen, Oberau 335, Neue Musikmittelschule Wildschönau Do, 03.11.2022, 20:00 - 22:00 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 15,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Moser, **T** 0664/5923481

6305 Itter, Dorfplatz 4, Mehrzweckraum Di, 07.03.2023, 19:00 - 20:40 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 15,- plus Materialkosten Anmeldung: Pippi Gleissenberger,

**T** 0650/4036001

### **DIE HEILSAME WIRKUNG DES FASTENS** NACH BUCHINGER-LÜTZNER -**FASTENWOCHE**

In einer Fastenwoche gemeinsam mit Gleichgesinnten fällt es leichter, alte Gewohnheiten zu lassen und neue einzuüben wie bewusstere Ernährung, mehr Bewegung, Verbesserung der Alltagsrituale u.v.m. Nach dem Fastenabend und 2-3 Entlastungstagen treffen sich die Teilnehmer\*innen an 3 weiteren Abenden, um Erfahrungen auszutauschen und motiviert zu bleiben. Die Trainerin begleitet die Fastengruppe während der gesamten Fastenwoche inklusive Tees und Knäckebrot beim Abschluss. Zielgruppe: alle Interessierten

6311 Wildschönau, Kirchen, Oberau 335, Neue Musikmittelschule Wildschönau Sa, 05.11.2022 - 10.11.2022, 20:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 50,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Moser, T 0664/5923481

6305 Itter, Dorfplatz 4, Mehrzweckraum Sa, 11.03.2023 - 16.03.2023, 19:00 - 20:40 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Diplomierte Erwachsenenbildnerin Annemarie Laiminger

**TN-Beitrag:** € 50,- plus Materialkosten Anmeldung: Pippi Gleissenberger,

**T** 0650/4036001



#### **DIE "DAHAM-APOTHEKE"**

Natürlich "salt gmåcht" 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

6473 Wenns, Piller 53a, Fraktionsraum Piller Di, 04.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Melanie Neururer, **T** 0664/1625434

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Mittelschule

Di, 18.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Scheiring, **T** 0681/20340880

6544 Spiss, Gande 51, Feuerwehr Fr, 21.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Thöni,

**T** 0676/5607517

6580 St. Anton am Arlberg, St. Jakober Dorfstraße 240, Feuerwehrhaus St. Jakob Mo, 24.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Angela Probst,

**T** 0676/6905911

6441 Umhausen, Schulplatz 1, Mittelschule

Mi, 16.11.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karoli-

na Seiringer **TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,-

für 3 Proben Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,

**T** 05255/5188

6521 Fließ, Dorf 181, Mittelschule Di, 07.02.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug Anmeldung: Ortsbäuerin Lisa File, **T** 0664/4676557

6551 Pians, Hnr. 47, Feuerwehr Di, 14.03.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer,

**T** 0699/19077272

6522 Kauns, Kegelgasse 8, Kulturhaus Fr, 24.03.2023, 19:00 - 22:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Haslwanter, T 0664/3996767



#### 7-1000643

6464 Tarrenz, Hauptstraße 14, Gemeindeamt

Mi, 29.03.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

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

Mitzubringen: Schreibzeug Anmeldung: Ortsbäuerin

Bettina Klingenschmid, T 0664/3878926

#### 7-1000652

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Fr, 31.03.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,-

für 3 Proben

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schranz,

**T** 0664/3895141

#### 7-1000647

6543 Nauders, Hnr. 265, Schützenheim Mi, 26.04.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,-

für 3 Proben

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Waldegger,

**T** 0664/73119104

#### 7-1000649

6572 Flirsch, Hnr. 128a, Wohn- und Pflegeheim

Di, 02.05.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,-

für 3 Proben

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Bianca Zangerl,

**T** 0664/1368582



# AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at**.

Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z.B. nach Stichwort oder Datum suchen.

Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

#### DIE APOTHEKE VOR DER HAUSTÜR

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

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000667

9991 Dölsach, Hnr. 8, Tirolerhof Do, 20.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: Ortsbäuerin

Katja Tscharnidling, **T** 0650/9193480

#### 7-1000665

9904 Thurn, Dorf 56, Gemeindesaal Di, 02.05.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Seminarbäuerin Monika Bachlechner TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: Ortsbäuerin

Claudia Mußhauser, **T** 0660/6443436

# MIT DER PFLANZENAPOTHEKE DURCHS GANZE JAHR

Informationsvortrag über das Ernten und Sammeln der 13 wichtigsten Kräuter, Herstellung von Ölen, Tinkturen, Cremen, Salben, Kräuterpulver, Tees und grünen Getränken je nach Jahreszeit. Mit Hilfe von Anschauungsmaterial die 13 verschiedenen Kräuter unterscheiden und deren Verwendung für den Hausgebrauch lernen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000720

6370 Reith bei Kitzbühel, Brunnfeld 37, Mehrzweckraum

Sa, 31.12.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Gertrude Messner

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

#### 7-100048

6336 Langkampfen, Sonnweg 1, Gemeindestube

Mo, 13.02.2023, 19:00 - 22:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in:

Seminarbäuerin Gertrude Messner TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Adamer,

**T** 0660/9881405



# KINDERWEHWEHCHEN MIT KRÄUTERN LINDERN – WILDKRÄUTERSCHÄTZE FÜR DEN ALLTAG

In diesem Workshop erfährst du von Kräuterpädagogin Andrea, welche Wildkräuter die Natur besonders für Kinder bereitstellt und wie einfach es ist, die Kraft der Kräuter in den Alltag zu integrieren und zu nutzen. Es werden die Erkennungsmerkmale, Inhaltsstoffe und verschiedenen Anwendungsformen der Wildkräuter wie z.B. Gänseblümchen, Spitzwegerich, Quendel, Kamille ... besprochen. Im praktischen Teil werden wir gemeinsam einen "Aua-Balsam", einen "Stechmonster-Roll-On", einen "Traumhonig" und ein "Mut-Öl" für Kinder herstellen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000686

6561 Ischgl, Kirchenweg 9, Kulturzentrum St. Nikolaus Mi, 28.09.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 6,bis € 7.-

Mitzubringen: 3 x 100 ml Glas mit Schraub-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Vogt, **T** 0664/1057623

#### 7-1000465

6572 Flirsch, Hnr. 128a, Wohn- und Pflegeheim

Mi, 05.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin, Kinder-

garten- und Früherziehungspädagogin
Andrea Juen

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 6,- bis € 7,-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bianca Zangerl, **T** 0664/1368582

#### 7-1000504

6500 Landeck, Urgen 62, Volkschule Urgen

Mi, 19.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 6,- bis  $\notin$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Carina File, **T** 0650/8969879

#### 7-1000496

6464 Tarrenz, Hauptstraße 14, Gemeindeamt

Mi, 09.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 6,bis € 7 -

bis € 7,-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

Anmeldung: Ortsbäuerin

Bettina Klingenschmid, T 0664/3878926

#### 7-1000503

6522 Kauns, Kegelgasse 8, Kulturhaus

Mi, 30.11.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Haslwanter, T 0664/3996767

#### 7-1000497

#### 6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Seniorenstube

Di, 11.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Tanja Grutsch, **T** 0664/3858210

#### 7-1000469

6524 Kaunertal, Feichten 131, Feuerwehrhaus Feichten

Di, 18.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Beate Gfall, **T** 0664/1381992

#### 7-1000502

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus

Mi, 26.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7 -

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bettina Rietzler, **T** 0650/3336417

#### 7-1000500

6532 Ladis, Dorfstraße 8, Kultur- und Veranstaltungszentrum Rechelerhaus Mi, 03.05.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 6,- bis € 7,-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Jenewein, **T** 0650/7582670

#### 7-1000501

6491 Schönwies, Oberhäuser 2, Jungbauernlokal

Mi, 10.05.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

#### 7-1000499

6481 St. Leonhard im Pitztal, Hnr. 115, Gemeindesaal

Mi, 17.05.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl.-Kräuterpädagogin, Kindergarten- und Früherziehungspädagogin Andrea Juen

**TN-Beitrag:**  $\in$  29,- plus Materialkosten  $\in$  6,- bis  $\in$  7.-

**Mitzubringen:** 3 x 100 ml Glas mit Schraubverschluss

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Irmtraud Haid, **T** 0664/73420521

#### SALBEN – DIE WIRKUNG DER HEIMISCHEN KRÄUTER NUTZEN

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000543

6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16, Volksschule

Do, 13.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Maria Kerber

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Regina Singer, T 0676/4501142

#### 7-1000719

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal, Dorfküche

Di, 18.04.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl. Kräuterexpertin Birgit Schwaiger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus € 10,- für 4 Salben á 30 ml

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, **T** 0664/9424906

#### 7-1000526

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Do, 11.05.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Maria Kerber TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief, T 0676/9293264

### KRÄUTERWANDERUNG MIT PRAXISTEIL – VERWENDUNG VERSCHIEDENSTER KRÄUTER

Die Kraft der Kräuter entfaltet sich besonders in Auszügen, Salben und Aufstrichen. Nach einer kleinen Wanderung und kennenlernen einiger wichtigen Kräuter, werden wir zusammen einen Kräuteraufstrich, Tinkturen und eine Salbe herstellen. Dabei lernen Sie einiges über Anwendung und Heilwirkung einzelner Kräuter kennen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000525

6621 Lähn, Gsteig 15, Volksschule Sa, 20.05.2023, 14:00 - 17:20 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Maria Kerber

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Julia Schennach, LFI-Bezirksverantwortliche Reutte, **T** 05 92 92-2703

#### 7-1000533

6600 Ehenbichl, Schulweg 10, Gemeindehaus

Fr, 26.05.2023, 13:30 - 16:50 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Maria Kerber

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Maria Meier,

**T** 0676/3635294



# WEBINAR: DER RICHTIGE ZEITPUNKT ZUM SAMMELN VON KRÄUTERN

Das Frühjahr naht und man ist begierig darauf, die ersten Garten- und Wildkräuter zu ernten. Aber was sammle ich wann? Knospe? Blüte? Blatt? Wurzel? Und wann ist der beste Zeitpunkt, damit so viele wertvolle Inhaltsstoffe wie möglich in den Kräutern sind? In diesem Webinar geht die Trainerin auf all diese Aspekte ein. Gerne können auch Fragen seitens der Teilnehmer\*innen gestellt werden

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000452

ONLINE, ZOOM
Mo, 24.04.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE
Trainer\*in: Dipl.-Kräuterpädagogin
Judith Schuchter

TN-Beitrag: € 22,-Anmeldung: tirol.lfi.at

#### 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

#### 7-1000677

9942 Obertilliach, Hnr. 1, Pfarrheim Di, 18.10.2022, 14:00 - 16:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Monika Bachlechner

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten € 3,-Anmeldung: Ortsbäuerin Anja Ebner, T 0650/6014332

#### 7-1000725

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb Rohr/ im Kräuterstüberl

Mo, 24.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Dipl. Kräuterexpertin Birgit Schwaiger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,-**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anita Fleckl,

T 0680/4434066

#### 7-1000710

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb Rohr/ im Kräuterstüberl

Mi, 24.05.2023, 09:30 - 12:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl. Kräuterexpertin

Birgit Schwaiger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 3,- **Anmeldung:** Pippi Gleissenberger,

**T** 0650/4036001

# FICHTE, KIEFER, WACHOLDER UND CO – I GLAB, I STEAH IM WALD

Wir holen uns die Waldmedizin nach Hause und lernen Zapfen, Wipfeln, Nadeln, ätherische Öle und dazu passende Kräuter näher kennen. "Mitnond" kreieren wir einen Raumspray und als Highlight ein Aroma-Franzbrannt-Öl mit Johanniskraut-Mazerat und Murmeltieröl. Ausgestattet mit tollen Rezepten der Waldmedizin und eurem "salt gmåchta Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl" werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000656

6574 Pettneu am Arlberg, Hnr. 152, Gemeindesaal

Mo, 08.05.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,für Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl

**Mitzubringen:** Schreibzeug **Anmeldung:** Ortsbäuerin Marika Tschiderer,

**T** 0660/1091977

#### 7-100065

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum

**Do, 01.06.2023, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 12,- für Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl

Mitzubringen: Schreibzeug

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Partl,

**T** 0676/842927435

#### STARKE WURZELN UND IHRE WIRKUNG

Im Herbst zieht sich die ganze Kraft aus den Pflanzen in die Wurzeln zurück und wartet darauf, im nächsten Jahr wieder zu neuem Leben zu erwachen. Alle Kräfte der Pflanzen sind in den Wurzeln gespeichert. Die Pflanze schenkt uns mit ihnen ihr Leben, Wurzeln sind daher Vermittler des Lebens.

Die Wurzeln sind der Ausgangspunkt jedes Wachstums, die Wurzeln sind die feste Basis, die für die Standhaftigkeit und Verankerung der Pflanze sorgt, die Wurzeln versorgen die Pflanze mit Nährstoffen und Wasser und holen somit Energie aus den tiefen Schichten des Erdreichs. Anschließend werden 2 Tinkturen hergestellt.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000524

6677 Schattwald, Hnr. 41, Schützenlokal Do, 06.10.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Maria Kerber

**TN-Beitrag:**  $\in$  25,- plus Materialkosten  $\in$  4,- bis  $\in$  5.-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Birgit Stecher, **T** 0676/6246666



#### **OXYMEL - NEU ENTDECKT**

Was ist Oxymel, wie wird es hergestellt und wofür ist es gut? Oxymel ist eine uralte Kräuterzubereitung aus Honig, Essig und Kräutern - die Aufzeichnungen darüber reichen mehr als 2000 Jahre zurück. Lange Zeit war es in der Vergessenheit versunken. Wir wollen es wiederbeleben und seine vielseitigen Möglichkeiten nutzen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000676

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13, Alte Feuerwehrküche

Di, 08.11.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Monika Bachlechner **TN-Beitrag:** € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig,

**T** 0664/2403591

#### HOMÖOPATHIE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH – VON KOPF BIS FUSS

Die Eigenverantwortung sowie das Erkennen der eigenen Grenzen und das genaue Beobachten von Symptomen als Wegweiser für das richtige Mittel spielen in der Homöopathie eine tragende Rolle. Beim ersten Termin werden die Teilnehmer\*innen durch die langjährig erfahrene Trainerin an die Grundprinzipien der Homöopathie herangeführt und die Grundlagen erläutert. Beim zweiten Termin wird besonders auf die Anwendung anhand von Praxisbeispielen eingegangen. **Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000588

6341 Ebbs, Oberndorf 89, Gasthaus Sattlerwirt Mo, 09.01.2023 - 19.01.2023, 19:30 - 21:30

**Uhr, 4 UE Trainer\*in:** Seminarbäuerin Margit Glarcher

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin-Stellvertreterin Melissa Mayrhofer, **T** 0664/9158048

#### 7-1000593

6322 Kirchbichl, Loferer Straße 111, Pfarrheim Bruckhäusl

Mi, 11.01.2023 - 17.01.2023, 19:30 - 21:30 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Margit Glarcher

TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: Ortsbäuerin

Elisabeth Werlberger, **T** 0650/5007476

#### 7-1000750

6351 Scheffau am Wilden Kaiser, Dorf 41, Volksschule

Do, 17.11.2022 - 30.11.2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Margit Glarcher

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Elisabeth Tschugg, **T** 0664/73907393

#### 7-1000712

6365 Kirchberg in Tirol, Gründau-Mühle 38, Feuerwehrhaus Aschau

Di, 25.10.2022 - 31.10.2022, 19:00 - 20:40 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Margit Glarcher **TN-Beitrag:** € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anna Wallner, **T** 0664/2360849

#### 7-1000668

6372 Oberndorf i.T., Rerobichlstraße 11, Volksschule

Mo, 28.11.2022 - 05.12.2022, 19:30 - 21:10 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Margit Glarcher **TN-Beitrag:** € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Anna-Maria Trixl, **T** 0664/9155181

#### **SCHÜSSLER-SALZE**

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

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000534

6600 Ehenbichl, Schulweg 10, Gemeindehaus

Mi, 09.11.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Meier,

**T** 0676/3635294

#### 7-1000519

6675 Tannheim, Geist 32, Jugendraum Mi, 25.01.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Schedle,

**T** 0676/3491361

#### 7-1000549

6631 Lermoos, Innsbrucker Straße 16, Volksschule

Mi, 15.02.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Regina Singer,

**T** 0676/4501142

#### 7-1000527

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Mi, 15.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Theresa Rief,

**T** 0676/9293264

#### RÄUCHERN MIT HEIMISCHEN PFLANZEN

In unseren heimischen Wiesen und Wäldern findet man eine Vielzahl von Blättern, Blüten, Harzen und Wurzeln, die beim Erwärmen bzw. Verbrennen wohltuhend riechen. In diesem Kurs wird darauf eingegangen, wie bestimmte Pflanzen 'duften' und welche Wirkung sie auf unseren Körper und Geist haben. Abschließend stellen sich die Teilnehmenden ihre ganz persönliche Räuchermischung zusammen.

**Zielgruppe:** alle Interessierten

#### 7-1000666

6345 Kössen, Klobensteiner Straße 23, Österreichisches Rotes Kreuz / Schulungsraum

Do, 27.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Dipl. Kräuterexpertin

Birgit Schwaiger

**TN-Beitrag:** € 25,- plus € 3,- für Räuchermi-

schung

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Margit Landmann, **T** 0664/73046650

7 1000690

9931 Außervillgraten, Dorf 136, Haus Valgrata

Fr, 28.10.2022, 14:00 - 16:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Seminarbäuerin Brigitte Amort **TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 5,- für Räuchermischung

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Isolde Hofmann, **T** 0650/5291162

#### 7-100057

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mi, 16.11.2022, 18:00 - 20:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Kräuterpädagogin Mag. Sonja

'**rainer\*in:** Kräuterpädagogin Mag. So anzer

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 5,- für Räuchermischung

Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017





#### **WILD & NUTZ TIERISCH SAFIG**

"Mitnond" eignen wir uns die Basis der Seifen-Rührerei an und werden lernen, wie wir unsere Seifenrezepturen selbst berechnen. Wir arbeiten mit Steinbockfett, lernen Hirschund Rindertalg, verschiedene Pflanzenfette/Öle, passende Kräuter und ätherische Öle kennen. Als besonderes Highlight rühren wir eine exklusive Steinbockseife. Ausgestattet mit leicht umsetzbaren Rezepturen und eurer "salt gmåchta exklusiven Steinbock Safa" werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: alle Interessierten

#### 7-1000659

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus

Mo, 26.09.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin

Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 8,-**Anmeldung:** Ortsbäuerin Bettina Rietzler,

**T** 0650/3336417

#### 7-1000657

6491 Schönwies, Oberhäuser 2, Jungbauernlokal

Do, 06.10.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 8,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Brigitte Deutschmann, **T** 0676/6004484

#### 7-1000644

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule Mi, 09.11.2022, 18:30 - 21:50 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Zertif. Kräuterpädagogin Karolina Seiringer

**TN-Beitrag:** € 29,- plus Materialkosten € 8,-**Anmeldung:** Ortsbäuerin Stefanie Egger,

**T** 0650/5001149

#### **SEIFE SELBST GEMACHT**

Schon die Sumerer (ca. 3000 v. Chr.) kannten seifenähnliche Substanzen, und die Araber stellten im 7. Jahrhundert die uns bekannten Seifen her. Sie werden aus pflanzlichen oder tierischen Fetten mit Natron- oder Kalilauge verkocht. Man nennt das Seifensieden. Dabei sind bezüglich der chemischen Substanzen Sicherheitsvorschriften einzuhalten, da die Laugen für Haut und Augen gefährlich sind. Im Kurs werden die Grundstoffe und Verseifungsvorgang erklärt sowie Anleitung für eine selbstgemachte Kräuterseife gegeben. **Zielgruppe:** alle Interessierten

**\_\_\_\_\_\_\_** 

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal

Mo, 16.01.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Kräuterpädagogin Mag. Sonja

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,-Mitzubringen: Plastikbecher mit Deckel Anmeldung: Ortsbäuerin

Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

6632 Ehrwald, Dr.-Ludwig-Ganghofer-Straße 57, BieZu Hod und Laden Mi, 15.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Kräuterpädagogin Mag. Sonja

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,-Mitzubringen: Plastikbecher mit Deckel Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber, **T** 0699/16632031

#### 7-1000522

6677 Schattwald, Hnr. 41, Gemeindesaal Do, 13.04.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Kräuterpädagogin Mag. Sonja

Tanzer

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten € 7,-**Mitzubringen:** Plastikbecher mit Deckel Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher,

**T** 0676/6246666

### HATHA YOGA -SANFTE, FLIESSENDE BEWEGUNGEN **ZUR STÄRKUNG VON KÖRPER UND GEIST**

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

6322 Kirchbichl, Lofererstraße 107, Volksschule Bruckhäusl Mi, 09.11.2022 - 30.11.2022, 19:30 - 21:00 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 53,-

Mitzubringen: Matte, Decke und Sportkleidung Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner,

T 0664/73946376

6341 Ebbs, Buchberg 52b, Am Feld bei Melisssa Mayrhofer Mi, 17.05.2023 - 07.06.2023, 15:00 - 16:30 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 53,-

Mitzubringen: Matte, Decke und Sportkleidung Anmeldung: Ortsbäuerin-Stellvertreterin Melissa Mayrhofer, T 0664/9158048

#### VITALGYMNASTIK -FÜR EINEN STARKEN RÜCKEN

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

Zielgruppe: alle Interessierten

6306 Söll, Dorf 32, Kindergarten - Haus der Kinder

Do, 06.10.2022 - 27.10.2022, 19:30Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Maria Aufinger

TN-Beitrag: € 35,-

Mitzubringen: Matte, Handtuch, Sportbe-

kleidung

Anmeldung: Ortsbäuerin

Monika Niederacher, T 0664/3531365

#### **SCHENK DIR EINE AUSZEIT**

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

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock, **Malatelier Nessy** Di, 11.10.2022, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer TN-Beitrag: € 69,plus Materialkosten ca. € 7,-Anmeldung: Trainerin Nessy Seiringer, **T** 0660/5294099

6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock, **Malatelier Nessy** Di, 18.10.2022, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer TN-Beitrag: € 69,plus Materialkosten ca. € 7,-Anmeldung: Trainerin Nessy Seiringer,

T 0660/5294099

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock, **Malatelier Nessy** Di, 31.01.2023, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer TN-Beitrag: € 69,plus Materialkosten ca. € 7,-

Anmeldung: Trainerin Nessy Seiringer,

**T** 0660/5294099

**T** 0660/5294099

6591 Grins, Großhaus 17/1. Stock, **Malatelier Nessy** Di, 07.02.2023, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer TN-Beitrag: € 69,plus Materialkosten ca. € 7,-Anmeldung: Trainerin Nessy Seiringer,

#### WOHLFÜHLTAG AM BRENTNHOF -ABSCHALTEN LERNEN UND GENIESSEN

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

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65, Brentnhof

Sa, 15.10.2022, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten € 15,-Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

6311 Wildschönau, Prentenweg, Oberau 65. Brentnhof

Sa, 13.05.2023, 09:00 - 14:00 Uhr, 6 UE Trainer\*in: Seminarbäuerin Susanne Seisl **TN-Beitrag:** € 45,- plus Materialkosten € 15,-Mitzubringen: Schürze

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305



# **HINWEIS**



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel "Ernährung" auf den Seiten 17 bis 25.



# EDV UND TECHNIK

# EDV UND INFORMATIONS-TECHNOLOGIE

### **EDV & IKT**



# EDV-Schulungen von zu Hause aus absolvieren



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

#### **EDV-Anwendersoftware**

Onlinekurs	UE	€
Word 365-2019 Grundlagen	7	59
Word 365-2019 Fortgeschritten	10	59
Excel 365-2019 Grundlagen	9	59
Excel 365-2019 Fortgeschritten	8	59
Powerpoint 365-2019 Grundlagen	7	59
Powerpoint 365-2019 Fortgeschritten	6	59
Outlook 365-2019 Grundlagen	7	59
Office 2016/2019 UmsteigerInnen	3	59
Windows 10 Grundlagen	7	59
Windows 10 UmsteigerInnen	2	59
Office 365-2019 Grundlagen (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)	30	159

# Fotos und Videos mit dem Smartphone

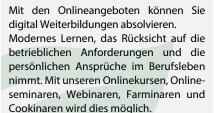
Filmen mit dem Smartphone	3	30
Produktfotos mit dem Smartphone	5	40
Fotobearbeitung mit Snapseed	2	25

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auflfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten sind die EDV-Kurse drei Monate und die Smartphone-Kurse ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter Ifi.at/onlinekurse



# Digitales Lernen – Weiterbildung von Zuhause aus



Nähere Infos unter Ifi.at/digitaleslernen



# Videos und Fotos mit dem Smartphone



Sie wollen Ihren Betrieb oder Ihre Produkte mit Fotos oder Videos in den verschiedenen Werbekanälen in Szene setzen, dann haben wir die richtigen Kurse für Siel

- Filmen mit dem Smartphone
- Produktfotos mit dem Smartphone (5h, € 40)
- Fotobearbeitung mit Snapseed (2h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

33 —

Anmeldung und nähere Informationen unter Ifi.at/onlinekurse



### Webinare – aktive Kursteilnahme via Internet



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich!

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Nähere Infos unter Ifi.at/webinare

# Onlinekurse – individuelle Lernmöglichkeit





Nutzen Sie auch unsere zahlreichen Onlinekurse! Sie können den eigenen Bedürfnissen entsprechend zeit- und ortsunabhängig im individuellen Tempo von zu Hause aus beliebig oft einen Kurs absolvieren. Individuell, flexibel & modern!

Nähere Infos unter Ifi.at/onlinekurse



# Onlineseminare – digital in einer Gruppe lernen





Nutzen Sie die Angebote unserer Onlineseminare! Sie lernen aktiv in Begleitung eines Trainers und tauschen sich virtuell mit den Teilnehmenden aus.

Nähere Infos unter Ifi.at/digitaleslernen



# Farminare® – direkt vom Feld oder aus dem Wald nach Hause





Ein Praxisseminar in den eigenen vier Wänden?

Mit einem Farminar wird dies möglich – es wird live vom Feld, Stall, Wald und Co. gesendet! Sie können über das Internet live dabei sein und direkt Fragen stellen.

Nähere Infos unter Ifi.at/farminare



# EDV UND TECHNIK

#### **FÜHRERSCHEINKURSE**



Unser Kooperationspartner ist die Fahrschule Peter in Innsbruck.

#### 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.

4 Theoriestunden und 4 praktische 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 UF 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** 05 92 92-1113



# 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 (2h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter lfi.at/onlinekurse







# Automatisierte Melksysteme (AMS): österreichweite Bildungsangebote 2022/23

In Österreich nimmt der Einsatz von Melkrobotern laufend zu. Um sowohl Einsteigern einen Einblick in die Thematik und die neuesten Entwicklungen zu geben, als auch mit langjährigen AMS-Nutzern aktuelle interessante Themen zu behandeln, wurde ein bundesländerübergreifendes Onlinebildungsangebot und ein zweitägiger "Melkroboter-Perfektionskurs" mit dem hochkarätigen Referenten Dr. André Hüting in Präsenzform zusammengestellt.

# Onlineseminar: Melken mit dem Roboter für Einsteiger

#### ► 7234 (2,5 Unterrichtseinheiten)

Der Einsatz von Melkrobotern nimmt laufend zu. Viele Betriebsleiter/-innen überlegen v.a. im Hinblick auf Arbeitszeitflexibilität und Arbeitsvereinfachung die Anschaffung eines Automatisierten-Melk-Systems (AMS). Dazu sind aber vorab einige wichtige Fragen zu stellen und Vorabüberlegungen anzustellen. Das Seminar beschäftigt sich mit betrieblichen und persönlichen Voraussetzungen für den Betrieb eines AMS. Was ist zu berücksichtigen, damit das AMS an der richtigen Stelle aufgestellt wird? Welche Kosten für Anschaffung und Betrieb kommen auf den Betrieb zu? Wie schaffe ich es eine gute Eutergesundheit zu erreichen und zu halten? Anerkannt lt. § 11 der TGD-Verordnung: 1 Stunde.

- + gefördert € 25,- | ungefördert € 50,-
- online, Online-Seminarraum
- ⑤ Di 8.11.2022, 19.00 21.30
- DI Gerald Biedermann, Dr. Marco Horn

# Webinar: Hohe Futtermittelpreise – Strategien für Betriebe mit automatischen Melksystemen

# > 7237 (2,5 Unterrichtseinheiten)

Die Preise für Energie- und Eiweißfuttermittel sind in der ersten Jahreshälfte 2022 kräftig gestiegen. Gleichzeitig sind die Kosten für Energie und Düngemittel auf einem historisch hohen Niveau. Wenn man Auswertungen der Vollkosten der Milchproduktion betrachtet, so machen die Futterkosten in Summe rund 40 bis 50% der Gesamtkosten aus. Aus diesen Gründen hat die dem Bedarf

und den Leistungen der Kühe angepasste Fütterung eine entscheidende Bedeutung. Welche Fütterungskonzepte möglich sind, um das Leistungspotential der Kühe optimal zu nutzen und den Bogen durch zu hohe Futterkosten nicht zu überspannen wird näher beleuchtet. Anerkannt lt. § 11 der TGD-Verordnung: 1 Stunde.

- + gefördert € 25,- | ungefördert € 50,-
- online, Online-Seminarraum
- ⑤ Fr 16.12.2022, 9.00 11.30
- Ing. Josef Pirklbauer, Alfred Fischer-Colbrie

# Onlineseminar: Melkroboter und Weidebetrieb – Worauf ist zu achten?

# 7239 (4 Unterrichtseinheiten)

Bei Melkroboterbetrieben gehen die Kühe zwischen 2,5 bis 3 x täglich zum AMS (Automatischen Melksystem), um sich melken zu lassen. Gerade im ersten Laktationsdrittel ist es für die Eutergesundheit wichtig, dass die Kühe rund um die Uhr Zugang zum Melkroboter haben. Im Laufstall ist der ständige Zugang zum AMS gewährleistet und wird von den Kühen auch angenommen. Bei AMS-Betrieben mit Weide gibt es aber gewisse Herausforderungen, um die Anzahl der Melkungen pro Tag weiterhin konstant hoch zu halten. Welche Herausforderungen bei diesen Betrieben auftreten und wie die Lösungsansätze dazu aussehen, erfahren Sie in diesem Seminar. Anerkannt lt. § 11 der TGD-Verordnung: 1 Stunde.

- + gefördert € 35,- | ungefördert € 70,-
- online, Online-Seminarraum
- O Di 22.11.2022, 9.00 13.00
- Dr. Andreas Steinwidder, Ignaz Lintschinger, Uwe Eilers

#### **Melkroboter-Perfektionskurs**

#### > 7233 (16 Unterrichtseinheiten)

Kühe am Melkroboter erfolgreich managen und zeitgleich eine niedrige Zellzahl erhalten! Unter diesem Motto steht der Melkroboter-Perfektionskurs, bei dem Sie unter der Begleitung des hochkarätigen Referenten Dr. André Hüting auf wesentliche Details des "Systems Melkroboter" sensibilisiert werden und erfahren, wie Sie das Management noch weiter optimieren können. Bei dem zweitägigen Seminar wird auf verschiedenste Aspekte eingegangen, dem Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmenden Raum gegeben und ein Melkroboterbetrieb besucht. Anerkannt It. § 11 der TGD-Verordnung: 3 Stunden.

- + gefördert € 103,- | ungefördert € 206,-
- Dr. Andre Hüting
- ♥ Euratsfeld, Landhotel Gafringwirt
- © Di 10./Mi 11.1.2023, 9.00 17.00
- Salzburg, Flachgau
- Do 12./Fr 13.1.2023, 9.00 17.00

# ANMELDUNG BEIM LFI KUNDENSERVICE



# T 050/6902-1500 E info@lfi-ooe.at

Rechtzeitige Anmeldung ist für die Teilnahme bei der Veranstaltung notwendig. Dadurch können wir Ihnen ein optimales Service garantieren. Geschäftsbedingungen: ooe.lfi.at/agb

# IHR WISSEN WÄCHST OOE.LFI.AT



# **EINKOMMENS-**KOMBINATION

# **ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT**

# PROJEKT SCHMATZI - SEMINARBÄUERINNEN "ESSEN MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN"







Das Projekt "Schmatzi - SeminarbäuerInnen" bietet unterschiedlichste Materialien, Veranstaltungen und Schulungen für Seminarbäuer\*innen, Pädagog\*innen und Interessierte. Die Vielfalt des Angebots reicht von Themen der Ernährung, Pädagogik bis hin zu Landwirtschaft und Gesundheit.

#### Information:



Projekt Schmatzi -SeminarbäuerInnen **T** +43 5 92 92-1107 E erlebnis.lw@lk-tirol.at I www.schmatzi.at



# **ZERTIFIKATS-LEHRGANG** "SCHULE AM BAUERNHOF"

Beim Zertifikatslehrgang erhalten Bäuerinnen/Bauern das Rüstzeug zur Vermittlung verschiedener Programmbausteine bei Lehrausgängen, erlebnispädagogische Methoden und vieles mehr.

Die 11 Tage (88 UE) beinhalten folgende Module:

- Persönlichkeitsbildung und Kommuni-
- Rahmenbedingungen
- Angebotsgestaltung
- Abschluss

#### Information:



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

**T** +43 5 92 92-1106 E erlebnis.lw@lk-tirol.at

### **PROJEKT SCHULE AM BAUERNHOF**







Bauernhof ermöglicht Schule am Schulklassen einen Lehrausgang auf den Bauernhof. Pädagogisch geschulte Bäuerinnen/Bauern vermitteln den Schüler\*innen ein realistisches Bild ihrer Arbeits- und Lebensweise.

Der Bauernhof bietet die ideale Voraussetzung als Lernort. Ziel ist es, Kinder auf ihren Weg zu mündigen, nachhaltig denkenden Konsument\*innen zu begleiten. Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projekts "Land- und Forstwirtschaft und Schule", www. landwirts chaft und schule. at.

#### Information:



Projekt Schule am Bauernhof T+43 5 92 92-1106 E erlebnis.lw@lk-tirol.at I www.schuleambauernhof.at



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



Das österreichweite Green Care-Projekt ermöglicht, mit sozialen Dienstleistungen am Hof Einkommen zu erlösen. Einige Green Care-Angebote wurden aufbauend auf LFI-Zertifikatslehrgängen entwickelt (ZL-Ausschreibung oft länderübergreifend). Weitere GC-Angebote basieren auf Berufsausbildung, die am Hof vorhanden ist. Der Betrieb kann auch ohne zusätzlichen Lehrgang eine externe Green Care Zertifizierung anstreben.

# Information:

Green Care - Koordination, LK Tirol Dipl.-Ing. Thomas Lorenz



**T** +43 5 9 92-1151 E thomas.lorenz@lk-tirol.at I www.greencare-oe.at

# bildungsinfotirol

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















# PLÄNE VERWIRKLICHEN. WIR MACHT'S MÖGLICH.







# DIREKTVERMARKTUNG







# **ZERTIFIKATS-LEHRGANG** "BÄUERLICHE **DIREKTVERMARKTUNG"**

Beim diesem Zertifikatslehrgang erfahren Sie die Grundlagen, um erfolgreich in die Direktvermarktung einzusteigen, diese nachhaltig aufzubauen und die Kontrolle über diesen Betriebszweig zu behalten. Dieser Lehrgang wird in Kooperation des LFI Tirol mit der LK Tirol organisiert. Einsteiger\*innen erhalten ein umfangreiches Basiswissen. Erfahrene Direktvermarkter\*innen können ihre Kenntnisse zu Marketing, Vertrieb und Betriebswirtschaft vertiefen.

# Information:

Lena Sprenger **T** +43 5 92 92-1503 **E** lena.sprenger@lk-tirol.at

# Nähere Infos unter:





# **BILDUNGSOFFENSIVE DIREKTVERMARKTUNG UND LEBENSMITTELQUALITÄT**

Direktvermarktungsbetriebe können sich zu den Themen Produktion, Verarbeitung, Hygiene, Qualitätssicherung, Marketing, Steuerrecht und Betriebsführung weiterbilden und informieren.

Die abgestimmten Bildungsveranstaltungen sollen einen Beitrag leisten, die eigene Marktpositionierung in einem zunehmend konkurrenzintensiveren Umfeld nachhaltig zu stärken.

# Information:

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller **T** +43 664 602 598 1118 E maria.haller@lk-tirol.at



# Direktvermarktung





Flexible und schnelle Weiterbildung im Bereich Direktvermarktung mit den Onlinekursen!

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

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter lfi.at/onlinekurse





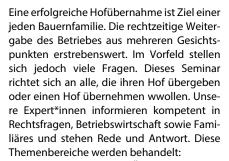


# **UNTERNEHMENS-**FÜHRUNG

Œ

# **UNTERNEHMENS-**MANAGEMENT

LOB -**DER WEG ZU EINER ERFOLGREICHEN HOFÜBERGABE** 



- Alles was recht ist der Übergabevertrag
- Ab sofort Unternehmer\*in erfolgreich wirtschaften am Hof
- Am besten geht's gemeinsam familiäre Herausforderungen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Hofübergeber\*innen, Hofübernehmer\*innen, Geschwister oder Weichende

6511 Zams, Kronburg 103, **Geistliches Zentrum Kronburg** Mi, 28.09.2022, 09:00 - 16:00 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Angelika Wagner MSc, Dr. Otmar Juen uGM, Wolfgang Hirn ABL

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 290,-) pro Betrieb Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

6361 Hopfgarten im Brixental, Brixentalerstraße 41, Salvena Di, 18.10.2022, 09:00 - 16:00 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Angelika Wagner MSc, Mag. Peter Egger, Ing. Johann Bachler TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 290,-) pro Betrieb Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

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

Di, 22.11.2022, 09:00 - 16:00 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Angelika Wagner MSc,

Mag. David Salzmann, Ing. Hannes Auer ABL TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 290,-) pro Betrieb Anmeldung: LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# **LEHRGANG** "DIGITALES MARKETING"

Marketing ist mehr als nur Werbung! Ein professioneller Internetauftritt kann vor allem für direktvermarktende Betriebe eine tolle 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.



# Information/ Voranmeldung:

Magdalena Berger T+43 5 92 92-1114

E magdalena.berger@lk-tirol.at

# Schulungen im neuen ÖPUL 2023







Im neuen ÖPUL 2023 umfassen einzelne Maßnahmen einschlägige fachspezifische Weiterbildungen, welche von Betriebsführerinnen und Betriebsführern wahrzunehmen sind.

Maßnahme	Anzahl Stunden	zu absolvieren bis spätestens
Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)	3 DIV*	31.12.2025
Biologische Wirtschaftsweise (BIO)	3 DIV*, 5 BIO	31.12.2025
Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)	3	31.12.2025
Almbewirtschaftung – Optionaler Zuschlag Naturschutz auf der Alm (ALM-NAT)	4	31.12.2025
Vorbeugender Grundwasserschutz – Acker (GWA)	10	31.12.2026
Vorbeugender Grundwasserschutz – Acker – Optionaler Zuschlag für Flächen im Gebiet Wien (GWA-Wien)	3	31.12.2026
Humuserhalt und Bodenschutz auf umbruchsfähigem Grünland (HBG)	5	31.12.2025

\* Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen

Das LFI bietet zu den einzelnen Maßnahmen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm an. Ab Herbst 2022 stehen Präsenzveranstaltungen für die relevanten ÖPUL-Maßnahmen zur Verfügung. Es wird auch wiederum ein ansprechendes Angebot an Onlinekursen, welche zeitund ortsunabhängig von zuhause absolviert werden können, entwickelt.

Hinweis: Neu ist, dass im ÖPUL 2023 je Betrieb ein Nachweis über den Umfang der absolvierten ÖPUL-Weiterbildungen durch den Bildungsanbieter an die AMA übermittelt werden soll, um einschlägige EU-Vorgaben zu erfüllen. Nehmen Sie bei Teilnahme an LFI-Weiterbildungen von dieser Meldung Gebrauch, um sich ansonsten notwendige zusätzliche Kontrollen zu ersparen.



Nutzen Sie die Kurssuche auf Ifi.at!

# GAP 2023-2027: SCHULUNGSMASSNAHMEN UBB UND BIO

Betriebe, die ab 2023 an der ÖPUL-Maßnahme "umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)" oder "biologische Wirtschaftsweise (Bio)" teilnehmen, müssen eine mindestens dreistündige Weiterbildung zu biodiversitätsrelevanten Themen absolvieren.

## **Termine:**

# Donnerstag, 17. November 2022

Webinar: Biodiversität im ÖPUL 2023 für Grünlandbetriebe

# Donnerstag, 24. November 2022

Webinar: Biodiversität im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau (bis 10 ha) und Grünland

# Donnerstag, 1. Dezember 2022

Webinar: Biodiversität im ÖPUL 2023 für Ackerbaubetriebe (ab 10 ha)

# Donnerstag, 15. Dezember 2022

Webinar: Biodiversität im ÖPUL 2023 für Grünlandbetriebe

Jeweils von 19.00 - 22.00 Uhr



Anmeldung: tirol.lfi.at

# Mehrfachantrag – Onlineantragsstellung



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

• MFA-Onlineantragstellung (4h, € 35)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs 18 Monate lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:

Ifi.at/onlinekurse



# Geoinformationssysteme in der Landund Forstwirtschaft – Einführung in QGIS



Geoinformationssysteme (GIS) werden zu einem immer wichtigeren Werkzeug für die heutige Land- und Forstwirtschaft. Dieser Onlinekurs beinhaltet die wichtigsten GIS-Grundlagen. Im Fokus stehen dabei praktische Beispiele aus dem Bereich der Land- und Forstwirtschaft.

 Geoinformationssysteme in der Landund Forstwirtschaft – Einführung in QGIS (30h, € 165)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter Ifi.at/onlinekurse









# ARBEITSKREISBERATUNG FÜR TIROLER RINDERHALTER\*INNEN

Potenziale erkennen – Chance nutzen – Zukunft sichern

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

## Was ist ein Arbeitskreis?

Arbeitskreise sind regionale Gruppen von 15 bis 25 Betrieben, die das gleiche Ziel verfolgen: Neues lernen, Erfahrungen austauschen, betriebseigene Kennzahlen verstehen, den Betrieb weiterentwickeln und für die Zukunft aufzustellen.

# Weiterbildung mit hohem Praxisbezug

Viele Arbeitskreistreffen finden in Form von Stallseminaren, Feldbegehungen, Betriebsbesichtigungen oder Exkursionen statt. Arbeitskreistreffen sind deshalb sehr praxisorientiert. Es werden aber auch Seminare mit in- und ausländischen Fachexperten angeboten. Die Arbeitskreistreffen finden schwerpunktmäßig von Herbst bis in den Frühling statt. Dabei steht vor allem der Erfahrungsaustausch mit Berufskolleginnen und -kollegen im Vordergrund. Eine Mitgliedschaft ermöglicht deshalb auch einen Informations- und Wissensvorsprung.

# Datenaufzeichnungen und Betriebszweigauswertungen

Durch das Erfassen der eigenen Produktionsdaten ergibt sich eine solide Basis für künftige betriebliche Entscheidungen. Auf Grund der hofeigenen Auswertungen können langfristig die richtigen Schritte für eine gesicherte Zukunft gesetzt werden. Schwerpunkte sind die Auswertung von Betriebsdaten in Form von biologischen und ökonomischen Kennzahlen. Der Kennzahlenvergleich ermöglicht den Arbeitskreisbetrieben, ihr eigenes Leistungspotenzial im Vergleich zu den anderen Mitgliedsbetrieben zu erkennen und Verbesserungen einzuleiten. Die einzelbetrieblichen Optimierungsschritte werden diskutiert und die Umsetzung wird bei Bedarf unterstützt.

# **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.

# Mitglied werden und vom Angebot der Tiroler Arbeitskreisberatung profitieren!

Die Arbeitskreisberatung in Tirol wird von der Landwirtschaftskammer Tirol in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol und der Rinderzucht Tirol eGen angeboten. Die Leitung der Arbeitskreise erfolgt durch fachlich und methodisch speziell ausgebildete Beraterinnen und Berater. Der Mitgliedsbeitrag ist durch Förderungen von EU, Bund und Land sehr kostengünstig.

Auf der Homepage www.arbeitskreisberatung.at finden Sie bundesweite Informationen zur Arbeitskreisberatung.

# Arbeitskreis Milchproduktion



Als Milchbauer kennen Sie Ihren Milchpreis, richtig? Aber wissen Sie auch, wie hoch Ihre Kos-

ten für Kraftfuttermittel pro kg Milch sind oder wo Ihre Tiergesundheitskosten liegen? Arbeitskreismitglieder können diese Fragen mit Ja beantworten. Unabhängig von Betriebsgröße, Bewirtschaftung, Herdenleistung oder Betriebsstrategie wird im Arbeitskreis Milchproduktion ein gemeinsames Ziel verfolgt – die Milchviehhaltung und Aufzucht produktionstechnisch und betriebswirtschaftlich positiv weiterzuentwickeln.

Am Weg dorthin werden Arbeitskreistreffen besucht, mit Berufskolleg\*innen diskutiert, betriebseigene Daten aufgezeichnet und Kennzahlen analysiert sowie Ziele und Maßnahmen umgesetzt. Der Arbeitskreis Milchproduktion unterstützt Milchviehbetriebe bei anstehenden Projekten, Veränderungen und Problemen.

Nadine Flir **T** +43 5 92 92-1805 **E** nadine.flir@lk-tirol.at

# Arbeitskreis Mutterkuhhaltung



Mutterkuhhalter\*innen stehen immer wieder vor wichtigen wirtschaftlichen und persönlichen Herausforde-

rungen. Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung 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.

Ing. Christian Ruetz **T** +43 5 92 92-1814 **E** christian.ruetz@lk-tirol.at

# Arbeitskreis Kalbinnenund Ochsenmast



Der Arbeitskreis Kalbinenen- und Ochsenmast hat sich in den letzten Jahren in Tirol gut etabliert. Die

Mast von Kalbinnen und Ochsen entwickelte sich als erfolgreiche Betriebsform. Einzelne Betriebe haben sich bereits für diesen Betriebstyp entschieden und konzentrieren sich auf die Verbesserung des Betriebseinkommens. Die Kalbinnen- und Ochsenmast bietet für viele Betriebe in Grünlandgebieten eine Chance, ein qualitatives und am Markt gefragtes Produkt zu erzeugen. Gerade in der Qualitätsverbesserung 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.

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

# Informationen zu den einzelnen Arbeitskreisen:



https://tirol.lfi.at/arbeitskreise+2500++1000303



www.arbeitskreise.at



Finde uns auch auf YouTube unter https://www.youtube.com/channel/UCqbYlzo17S-7qlrGsvg66PwA/videos

# MEIN BETRIEBSKONZEPT ALS BASIS FÜR DIE BETRIEBSENTWICKLUNG

In diesem Seminar erlernen Sie die Ausarbeitung eines Betriebskonzeptes, wie es als Grundlage für die Investitionsförderung und Existenzgründungsbeihilfe 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 Teilnehmer\*innen Ideen für das eigene Betriebskonzept. Ein rechtzeitig ausgearbeitetes Betriebskonzept hilft Fehlinvestitionen zu vermeiden und schafft Orientierung für die betriebliche Zukunft.

**Zielgruppe:** Betriebsleiter\*innen, die vor einer Investition stehen und Jungübernehmer\*innen

# 7-1000721

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

**Di, 20.09.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE** (7-1000721)

**Di, 25.10.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE** (7-1000722)

**Di, 07.02.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE** (7-1000723)

**Di, 09.05.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE** (7-1000724)

Trainer\*in: Verena Stöger BSc

TN-Beitrag: € 22,-

**Anmeldung:** BLK Kitzbühel, **T** 05 92 92-2305 oder -2307

# Unternehmensführung



Sie möchten Ihren Betrieb weiterentwickeln und haben ein größeres Vorhaben geplant? Der Onlinekurs zeigt Ihnen auf, was bei der Eingabe der Allgemeinen Grunddaten bei der Erstellung eines Betriebskonzepts zu beachten ist.

Mein Betriebskonzept (1,5h, € 20)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter Ifi.at/onlinekurse





# **RECHT**

# PARTNERSCHAFT AM BAUERNHOF - WAS PASSIERT, WENN ETWAS PASSIERT

Welcher bäuerliche Betrieb macht sich Gedanken übers Testament? Wie schaut es mit der Besitzregelung aus? Was gilt es über die Pensionsvorsorge zu wissen? Pflege oder Schicksalsschläge-was kann dabei passieren? Immer öfter werden auch bei unseren bäuerlichen Betrieben Lebensgemeinschaften der Ehe vorgezogen; worin liegen die rechtlichen Unterschiede? - Die Rechtsberater\*innen der Landwirtschaftskammer Tirol informieren darüber speziell aus der Sicht der Frau in der Landwirtschaft.

**Zielgruppe:** Frauen in der Landwirtschaft bzw. Frauen, die in die Landwirtschaft einsteigen

## 7-1000717

Bezirk Kitzbühel – Ort, Lokal und Termin werden noch bekannt gegeben TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: Ortsbäuerin Christiane Hölzl,

**Anmeldung:** Ortsbäuerin Christiane Hölzl, **T** 0664/1590519

## 7-1000707

6380 St. Johann in Tirol, Innsbrucker Straße 77, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Weitau Termin wird noch bekannt gegeben TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: Ortsbäuerin Anna-Maria Trixl,

**T** 0664/9155181





# **PFLANZENBAU**

# **ALLGEMEINES**

# Pflanzenbau

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

- · Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (5h, € 40)
- · Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (2h, € 25)
- · Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Weinbau (5h, € 40)
- · Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis Gartenbau, Gemüsebau und Obstbau (5h € 40)

# Forst- und Holzwirtschaft

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

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

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter lfi.at/onlinekurse



# **GRÜNLAND**









# ZERTIFIKATSLEHRGANG "BODENPRAKTIKER\*IN FÜR DAS GRÜNLAND"



Erfahrene Biobäuerinnen und Biobauern sowie Interessierte am Biolandbau bekommen durch die fachliche und praxisorientierte Weiterbildung ein besseres Verständnis für das Ökosystem Boden und setzen die neuen Erkenntnisse und Erfahrungen auf ihren Betrieben vorbildlich um. Bodenpraktiker wirken als Multiplikatoren, indem sie ihre Begeisterung für den Boden an ihre Berufskollegen in Vorträgen, Arbeitsgruppen, bei Feldtagen usw. weitergeben.

# Information/ Voranmeldung:

LFI-Kundenservice T +43 5 92 92-1111 Elfi-kundenservice@lk-tirol.at



# **ACKERBAU**

# ZERTIFIKATSLEHRGANG **BODENPRAKTIKER\*IN** FÜR DAS ACKERLAND



Eine intensive und praxisorientierte Auseinandersetzung mit dem Ökosystem Boden, vermittelt von Wissenschaftler\*innen, Berater\*innen und erfahrenen Praktiker\*innen zu den Themen Bodenfruchtbarkeit. Bodenbilduna, stoffmanagement, Bodenbearbeitung, Fruchtfolge usw. Die Optimierung der Bodenbewirtschaftung am eigenen Betrieb anhand einer Projektarbeit angehen und das Ergebnis präsentieren. Neben der fundierten fachlichen Ausbildung erhalten Sie auch das nötige Handwerkzeug für die Weitergabe von Wissen und Erfahrung an Berufskolleg\*innen und für Projekte in Schulen. Die Lehrgangsteilnehmer\*innen können das Erlernte auf ihren Betrieben aut umsetzen und erreichen dadurch einen höheren Ertrag. Die Produktqualität steigt. Die Böden können langfristig für den Bio-Ackerbau genützt werden und haben ein intaktes Bodenleben. Die Chance auf ein gutes Einkommen aus dem Bio-Ackerbau steigt. Problemböden werden erkannt und können "behandelt" werden.

Zielgruppe: Biobäuerinnen, Biobauern, Interessierte am Biolandbau, Lehrkräfte, Mitarbeiter\*innen von Klima- und Naturschutzorganisationen, Berater\*innen für Bioland- und Ackerbau

6200 Rotholz, Hnr. 46, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Mi, 22.02.2023 - 07.11.2023, 09:00 - 17:00 Uhr, 81 UE

Trainer\*in: DI Thomas Peham PhD, DI Hans Unterfrauner, Dr. Wilfried Hartl, Ing. Manuel Böhm,

Ing. Mag. Manfred Schauer

TN-Beitrag: € 340,- (gefördert, ohne Förderung € 1.750,-), geförderter Preis für Personen mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

besten Arbeitsplätze

im Land





# **OBSTBAU**

# ZERTIFIKATSLEHRGANG AUSBILDUNG ZUM EDELBRANDSOMMELIER / ZUR EDELBRANDSOMMELIÈRE

Dieser Zertifikatslehrgang bietet Fdelbrandund Likörproduzent\*innen, Mitarbeiter\*innen in Most- und Buschenschenken und interessierten Personen die ideale Basis, sich Wissen über die Destillatproduktion, Verkostungen und Edelbrandpräsentation anzueignen. Der Schwerpunkt dieses Lehrganges liegt nicht nur in Vermittlung der Produktionsgrundlagen, sondern in der Vermittlung über diverse Vermarktungsmöglichkeiten von Destillaten, Auftreten in der Öffentlichkeit bis zur Kultur. Die Absolvent\*innen werden befähigt, selbstständig Edelbrandverkostungen zu organisieren und durchzuführen, Brände, Liköre, Ansatzschnäpse u.ä. zu präsentieren und 'Events' zu initiieren. Die Beschreibung und Verkostung von Destillaten und Likören soll sich wie ein roter Faden durch die gesamte Ausbildung ziehen und nicht nur an 'Schwerpunkttagen' behandelt werden.

**Zielgruppe:** Interessierte, Edelbrand- und Likörproduzent\*innen, Mitarbeiter\*innen in Most- und Buschenschenken, Servicemitarbeiter\*innen Gastronomie

## 7-1000817

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk und andere Örtlichkeiten Do, 02.03.2023 - 23.06.2023, 09:00 - 22:00 Uhr, 128 UE

**Trainer\*in:** Mag. Gerald Kern, Ing. Ulrich Jakob Zeni, Norbert Waldnig MAS, Arthur Nägele

TN-Beitrag: € 2.280,-

**Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# **SONSTIGES**







# ZERTIFIKATSLEHRGANG "KRÄUTERPÄDAGOGIK"

Die Vielfalt der heimischen Pflanzenwelt wahrnehmen, sensibel sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens. 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 werden vermittelt.



Information/
Voranmeldung:
LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1111
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

**Maschinenring** 



# **TIERHALTUNG**

# **ALLGEMEINES**

# TIERTRANSPORT-SCHULUNG



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.

# 7-1000786

6460 lmst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West Mo, 07.11.2022, 09:00 - 13:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Dr. jur. Otmar Juen

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

Mitzubringen: Kugelschreiber Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# 7-1000787

# 6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Do, 10.11.2022, 09:00 - 13:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl ABL

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

**Mitzubringen:** Kugelschreiber **Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# ONLINESEMINAR: TIERTRANSPORT-SCHULUNG



Im Onlineseminar erhalten Sie Informationen bezüglich der gesetzlichen Grundlagen und erforderlichen Dokumente, der Transportfähigkeit von Tieren, Anforderungen an Fahrzeuge und Einrichtungen sowie der Durchführung des Transportes und der Personensicherheit. Im Anschluss ist eine digitale Prüfung auf der Lernplattform e.lfi.at in Form eines Multiple-Choice-Tests zu absolvieren.

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

## 7-1000788

ONLINE, ZOOM Fr, 25.11.2022, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: ABL Ing. Hannes Auer

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

Anmeldung: tirol.lfi.at

# Tierhaltung







Onlinekurse gibt es auch im Bereich Tierhaltung. Sie können sich zeitlich ungebunden von zuhause aus weiterbilden.

- TGD-Betriebserhebung Vorbereitung, Ablauf und betrieblicher Mehrwert (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Eutergesundheit erhalten vorbeugen – behandeln (2h, € 25, 2h TGD Anerkennung)
- Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung (2h, € 25, 1h TGD-Anerkennung)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf Ifi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter Ifi.at/onlinekurse



# TIERTRANSPORT-



# Befähigungsnachweis und Zulassung

als Transportunternehmer

**SCHULUNG** 

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**

Pferdehalter\*innen 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 € 76,00 (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises).

Das LFI Tirol bietet jährlich im Frühjahr und im Spätherbst in Imst und Wörgl Schulungen an. Zusätzlich wird jeweils ein Onlineseminar angeboten.

# Vormerkung bzw. Anmeldung:

LFI-Kundenservice Claudia Holzinger **T** + 43 5 92 92-1111





# **TIERGESUNDHEIT**

WEBINARREIHE:
TIERGESUNDHEITSDIENST –
GRUNDAUSBILDUNG
TIERARZNEIMITTELANWENDUNG



Ziele des Tiergesundheitsdienstes. Rechtliche Grundlagen zur Arzneimittelanwendung. Tierseuchenbekämpfung. Tierhaltung und Tierschutz. Krankheiten die für die Lebensmittelproduktion von Bedeutung sind. Die Grundausbildung gilt als absolviert, wenn beide Module besucht (mind. 80% Anwesenheit) und die Fragen beim Online-Wissens-Check zu 60 % positiv erledigt wurden.

**Zielgruppe:** Interessierte Bäuerinnen und Bauern, Schüler\*innen der Abschlussklassen der Landw. Fachschulen, sowie Interessent\*innen aus den landw. Facharbeiter- und Meisterkursen (Erwachsenenschule)

# 7-1000275

ONLINE, ZOOM Fr, 24.02.2023 - 03.03.2023, 09:00 - 12:45 Uhr, 8 UE

**Trainer\*in:** Dr. Susanne Harrer, Mag. Dr. Josef Kössler, Dr. Christian Mader, Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

TN-Beitrag: € 32,-

**Anmeldung:** tirol.lfi.at; LLA-Schüler\*innen müssen gesammelt über die jeweilige Fachschule angemeldet werden

# GESUNDHEITS-CHECK IM KUHSTALL



Beurteilung des Allgemeinzustandes, Kotbeurteilung, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Klauen- und Fußstellung, Verdauungsbeurteilung, Pansen abhören, Fieber messen, Ketosetest, Schalmtest. Nach dem theoretischen Teil, folgt der praktische Übungsteil im Stall.

2 Stunden TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** alle Interessierten

# 7-1000413

6492 Imsterberg, Au 56, Familie Gabriel Schnegg Di, 25.10.2022, 08:30 - 11:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 35,-

Mitzubringen: für den Praxisteil saubere

Stallbekleidung und Stiefel

**Anmeldung:** LFI Imst, **T** 0664/6025982160

# ALTERNATIVE TIERMEDIZIN IM ÜBERBLICK



Überblick über Homöopathie, Phytotherapie und Akupunktur mit Praxisbeispielen. 1 Stunde TGD-Weiterbildung.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000532

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg Mo, 24.10.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE **Trainer\*in:** Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger **TN-Beitrag:** € 28,-

**Anmeldung:** Julia Schennach, LFI-Bezirksverantwortliche Reutte, **T** 05 92 92-2703 oder online: tirol.lfi.at

**WEBINAR:** 

HOMÖOPATHIE BEI RIND, SCHAF UND ZIEGE. GRUNDKURS

Im Webinar werden die Grundlagen der klassischen Homöopathie für große und kleine Wiederkäuer von Tierärztin Dr. Elisabeth Stöger anhand folgender Inhalte vermittelt: Geschichte und Beginn der Homöopathie, rechtliche Rahmenbedingungen, Säulen der Homöopathie (Ähnlichkeitsregel, Potenzierung, Arzneimittelprüfung), Tierbeobachtung – Symptome wahrnehmen und sammeln, wie wähle ich ein homöopathisches Arzneimittel für mein Tier aus, Konstitutionsbehandlung, wann muss ein Tierarzt beigezogen werden. Praktische Beispiele.

2 Stunden TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

## 7-1000450

ONLINE, ZOOM
Di, 21.03.2023, 08:30 - 11:50 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: tirol.lfi.at

# WEBINAR: HOMÖOPATHIE BEI RIND, SCHAF UND ZIEGE AUFBAUKURS KONSTITUTIONSMITTEL

Für die Unterstützung von Tieren mit chronischen Krankheiten werden in der Homöopathie bevorzugt Konstitutionsmittel verwendet. Zur Bestimmung des Konstitutionstyps werden Charakter und Verhalten des Tieres herangezogen.

Im Webinar werden einige häufig gebrauchte Konstitutionsmittel besprochen, wie Calcium carbonicum, Phosphor, Pulsatilla, Nux vomica, Sepia, Silicea.

1 Stunde TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** alle Interessierten

# 7-1000451

ONLINE, ZOOM Di, 28.03.2023, 13:30 - 16:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-Anmeldung: tirol.lfi.at

HEILPFLANZEN UND
HAUSMITTEL BEI WIEDERKÄUERN SCHWERPUNKT LUNGE, HUSTEN UND

Heilpflanzliche Unterstützung bei Atemwegsinfektionen: Der Ablauf einer typischen Atemwegserkrankung wird dargestellt und passende Heilpflanzen dazu besprochen: Immunsystem stärken, Auswurf fördernde

und krampflösende Pflanzen. Hustentee: die Kräuter richtig zubereiten. Aufbaukurs in der Pflanzenheilkunde für Tier (und Mensch). Auch für Anfänger geeignet.

1 Stunde TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** alle Interessierten

# 7-1000414

6511 Zams, Hauptstraße 52, Hotel Jägerhof Di, 25.10.2022, 14:00 - 16:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger TN-Beitrag: € 28,-Anmeldung: LFI Landeck,

WEBINAR:

**T** 0664/6025982160

MIT HEILPFLANZEN
UND HAUSMITTELN IMMUNSYSTEM
UND LEBER STÄRKEN –
FÜR WIEDERKÄUERHALTER

Unsere Tiere haben oft Infektionskrankheiten und Entzündungen. Womit können wir sie ergänzend zur Schulmedizin noch unterstützen und stärken? Welche Heilpflanzen sind angezeigt, wie werden sie zubereitet, wie verabreicht? Im Webinar geht es um Heilpflanzen, die das Immunsystem stärken, wie Holunderblüten und Kren. Leber und Nieren sollen angeregt werden mit Brennnessel, Löwenzahn oder Goldrute.

1 Stunde TGD-Weiterbildung.

Zielgruppe: für Wiederkäuerhalter\*innen

# 7-1000674

Anmeldung: tirol.lfi.at

**AUS-UND** 

ONLINE, ZOOM
Di, 18.04.2023, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE
Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-

TGD

WEITERBILDUNG TIROLER TIERGESUNDHEITSDIENST (TGD)

Für Tierhalter\*innen, die im Rahmen des TGD Tierarzneimittel anwenden möchten, stehen zur Auswahl: Webinarreihe TGD-Grundkurs und zusätzlich Kurse in Präsenzform, je nach Bedarf. Hier wird Interessent\*innen empfohlen, sich beim LFI dafür vormerken zu lassen. Für TGD-Betriebe gibt es ein vielfältiges Kursangebot mit anrechenbaren Weiterbildungsstunden (Suchfilter auf LFI-Website bzw. Markierung mit den TGD-Piktogramm im vorliegenden Bildungsprogramm).



https://tirol.lfi.at/ tgd-veranstaltungen+2500++1186306



# GRUNDLAGEN DER KLAUENPFLEGE BEIM RIND, 2-TÄGIG



Im Rahmen dieses 2-tägigen Seminars werden die Grundlagen zur Gesunderhaltung von Rinderklauen und Vorbereitung auf Alm und Weidegang vermittelt.

# Inhalte:

- · Anatomie und Biomechanik der Klauen
- Erkennung von Lahmheiten und Klauenerkrankungen
- Werkzeugkunde
- Arbeitssicherheit
- Grundlagen der funktionellen Klauenpflege
- Entlastungshilfen
- · Klauenmanagement

In den Praxiseinheiten wird an Totklauen und lebenden Tieren gearbeitet - saubere Arbeitskleidung, Arbeitssicherheitsstiefel, Schutzbrille, Schnittschutzhandschuhe und, wer hat, eigenes Werkzeug mitbringen. 3 Stunden TGD-Weiterbildung.

**Zielgruppe:** Rinderhalter\*innen, Verantwortliche für Weide- und Almbetrieb, Interessierte

# 7-1000439

9900 Lienz, Josef-Müller-Straße 1, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Fr, 07.10. - 08.10.2022, 08:30 - 17:00 Uhr, 16 UE

**Trainer\*in:** Gerhard Mariacher, Tobias Rinner **TN-Beitrag:** € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 370,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

## 7-1000407

6444 Längenfeld, Oberlängenfeld 141, Landw. Betrieb Markus Riml Fr, 14.10.2022 - 15.10.2022, 08:30 - 16:00 Uhr, 16 UE

Trainer\*in: Tobias Rinner

**TN-Beitrag:** € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 370,-).

**Mitzubringen:** Saubere Arbeitskleidung, Schutzbrille, Sicherheitsstiefel, Schnittschutz-Handschuhe; wenn vorhanden, eigenes Werkzeug (Winkelschleifer, Klauenmesser)

Anmeldung: tirol.lfi.at

# HERBSTEINSTALLUNG – RINDER WINTERFEST MACHEN



In diesem Vortrag geht es um: Parasitenkontrolle, Kotbeurteilung, Körperkonditionsbeurteilung (BCS), Grippevorbeugung, Scheren und Klauenpflege.

2 Stunden TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** alle Interessierten

# 7-1000415

6511 Zams, Hauptstraße 52, Hotel Jägerhof Di, 25.10.2022, 19:30 - 22:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 28,-Anmeldung: LFI Landeck, T 0664/6025982160

# GESUNDE KÄLBER IN DER MILCH- UND MUTTERKUHHALTUNG



Ziel sind gesunde vitale Kälber.

Kälbergesundheit beginnt mit einem guten Geburtsverlauf. Warum ist Kolostrum (Biestmilch) lebenswichtig? Nabelversorgung und Nabelgesundheit. Durchfallerkrankung verstehen, richtig einschätzen und vorbeugen. Tränkeplan und Mineralstoffversorgung runden das Seminar ab. (Geburt, Biestmilchphase, Nabelgesundheit, Durchfallerkrankungen, Tränkeplan. Praktische Tipps zur gesunden Kälberaufzucht).

2 Stunden TGD-Weiterbildung. **Zielgruppe:** alle Interessierten

## 7-100053

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Mo, 24.10.2022, 13:30 - 16:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 28,-

**Anmeldung:** Julia Schennach, LFI-Bezirksverantwortliche Reutte, **T** 05 92 92-2703 oder online: tirol.lfi.at







# Bildungsoffensive

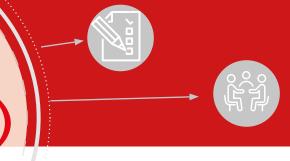
# **HERDENMANAGEMENT**

**GRUNDMODUL** (ideal zu Vereinsversammlungen);

# **ZUSATZMODULE:**

- **I) Euterseminar** (2 Std. TGD-Weiterbildung); **25 Euro** (gefördert, ohne Förderung 50 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, I Std. TGD-Weiterbildung); **25 Euro** (gefördert, ohne Förderung 50 Euro);

**Dauer der Veranstaltung:** Grundmodul 2 UE; Zusatzmodule mit je 5 UE **Teilnehmerzahl** bei Zusatzmodulen ist auf 15 Personen beschränkt! **Zielgruppe:** LKV Mitglieder



**HERDENMANAGEMENT** 

SCHAFE/ZIEGEN

# **WEBINARE**

ZU VERSCHIEDENEN THEMENSCHWERPUNKTE DES HERDENMANAGEMENTS



# **FLEISCHKLASSIFIZIERUNG**

EINFACH ERKLÄRT





# WFRINAR. **DIE KUH NACH DER GEBURT**

Die Zeit nach der Geburt bis zur nächsten Trächtigkeit ist für Kühe oft sehr fordernd. Ziel ist es, die Kühe aut zu versoraen und zu beobachten. Bei Bedarf unterstützen wir Kühe mit Hausmitteln und Homöopathie.

In diesem Webinar wird besprochen, worauf nach der Geburt zu achten ist und wie die Kuh in dieser Phase optimal versorgt werden kann. Wir achten auf Körperkondition, Milchinhaltstoffe, Mineralstoffversorgung und Krankheitszeichen.

Die Anwendung von unterstützenden Heilpflanzen, Hausmitteln und Homöopathie wird einbezogen, damit die Kuh bestmöglich auf die nächste Trächtigkeit vorbereitet ist. 2 Stunden TGD-Weiterbildung.

Zielgruppe: alle Interessierten

**ONLINE, ZOOM** Di, 31.01.2023, 13:30 - 16:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: tirol.lfi.at

# **WEBINAR:** FÜTTERUNG, **MILCHINHALTSSTOFFE UND IHRE INTERPRETATION**

Im diesem Webinar werden zuerst die vier Mägen der Wiederkäuer anhand der Anatomie und Funktion besprochen. Dann gehen wir der Frage nach, wie Fütterung und Verdauung mit Milcheiweiß, Milchfett und Milchharnstoff zusammenhängt. Inhalt: Die Verdauung des Wiederkäuers verstehen. Wie wird das Futter verdaut und wie kommen die Nährstoffe in die Milch? Wie kann der Stoffwechsel anhand der Milchleistungsdaten beurteilt werden? Wobei kann ich mit Hausmitteln meine Tiere unterstützen?

2 Stunden TGD-Weiterbildung. Zielgruppe: alle Interessierten

ONLINE, ZOOM Di, 07.02.2023, 08:30 - 11:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: tirol.lfi.at

# **WEBINAR: SELEKTIVES TROCKENSTELLEN**



Ein gesundes Euter ist Voraussetzung für ein langes Kuhleben. Oft beginnen Euterentzündungen in der Trockenstehzeit.

In diesem Webinar werden die Phasen des Trockenstellens besprochen:

- · Worauf sollte man vor dem und beim Trockenstellen achten?
- Welche Kühe haben ein Risiko für Euterentzündungen in der Trockenstehzeit?
- Wie erkenne ich Risikotiere?
- Sind antibiotische Trockensteller die einzige Lösung?
- Welche Vorbeugemaßnahmen gibt es für eine gesunde Trockenstehzeit?
- 2 Stunden TGD-Weiterbildung.

Zielgruppe: alle Interessierten

**ONLINE, ZOOM** Di, 13.12.2022, 13:30 - 16:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: tirol.lfi.at





# ZERTIFIKATSLEHRGANG "REITPÄDAGOGISCHE **BETREUUNG**"



Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Grundkenntnisse, um Kindern mit Hilfe von Pferden einen positiven Zugang zu Tieren zu vermitteln. Mit Phantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel wird Kindern die Angst vor Pferden genommen.

Reitpädagogische Betreuer\*innen gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.



Information/ Voranmeldung: LFI-Kundenservice T+43 5 92 92-1111 Elfi-kundenservice@lk-tirol.at

# **PFERDEHALTUNG**

**WEBINAR:** HERPES, DRUSE UND INFLUENZA -INFEKTIONSKRANKHEITEN BEIM PFERD. **AKTUELLES ZU IMPFUNGEN BEIM PFERD.** 

Im ersten Teil des Webinars werden Sie über die allgemeinen Infektionskrankheiten beim Pferd informiert und die Themen Herpes, Druse und Influenza werden im Webinar genauestens erläutert (aktuelle Zahlen/Fälle, Vorbeugung, Prävalenz, Nachweis und Therapie).

Im zweiten Teil wird die Impfung beim Pferd (Tetanus, Influenza, Herpes, Westnile Virus und Tollwut) besprochen.

1 Stunde TGD-Weiterbildung Zielgruppe: Pferdehalter\*innen, Betreiber\*innen und Mitarbeiter\*innen von Reitanlagen, Pferdezüchter\*innen

ONLINE, ZOOM Do, 17.11.2022, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Mag. med. vet. Nadine Wolf TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: tirol.lfi.at

WEBINAR: STUTE UND FOHLEN -TRÄCHTIGKEIT, GEBURT UND **FOHLENGESUNDHEIT** 

Ist meine Stute bereit für ein Fohlen? Diese Frage und die dazugehörigen Themen Natursprung vs Besamung, Trächtigkeit (Physiologie und Pathologie), wichtige Fakten zur Geburt und Geburtshilfe werden im ersten Teil des Webinars bearbeitet.

NEU! TGD

Im zweiten Teil wird über das wichtigste zum Fohlen (Gesundheit, Vitalparameter, Fütterung, Haltung und Fohlenkrankheiten) bis hin zum Absetzalter informiert.

1 Stunde TGD-Weiterbildung Zielgruppe: Pferdehalter\*innen, Betreiber\*innen und Mitarbeiter\*innen von Reitanlagen, Pferdezüchter\*innen

ONLINE, ZOOM Do, 13.04.2023, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Mag. med. vet. Nadine Wolf TN-Beitrag: € 25,-Anmeldung: tirol.lfi.at



# **SCHAF- UND** ZIEGENHALTUNG

# **GESUNDE SCHAFE, GESUNDE ZIEGEN - WAS TIERHALTER WISSEN SOLLTEN**





In diesem Seminar werden die häufigsten Erkrankungen bei Schafen und Ziegen

Fütterung und Verdauung als Grundlage der Tiergesundheit mit Beurteilung der Verdauung und Körperkondition in der Praxis. Stoffwechselstörungen und ihre Folgen vermeiden. Clostridien: Bakterien mit schlimmen Folgen, Ursachen kennen. Soll man impfen? Lämmer und Kitze: Kolostrum, Selen, Kupfer und was noch? Fragenbeantwortung. Mit Praxisteil im Stall.

2 Stunden TGD-Weiterbildung. Zielgruppe: alle Interessierten

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, **Alpenhotel Ernberg** 

Mo, 24.10.2022, 08:30 - 11:50 Uhr, 4 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger TN-Beitrag: € 35,-

Anmeldung: Julia Schennach, LFI-Bezirksverantwortliche Reutte, T 05 92 92-2703 oder online: tirol.lfi.at

# **GRUNDLAGEN DER KLAUENPFLEGE BEI SCHAF UND ZIEGE**



Gesunde Klauen sind das Fundament für optimale Leistung und Wohlbefinden bei Wiederkäuern. Um Klauenproblemen möglichst frühzeitig vorbeugen zu können, sind entsprechende Grundkenntnisse erforderlich. In einem theoretischen Vortrag wird auf folgende Themen eingegangen: Aufbau der Klaue, Pflegemaßnahmen, Klauenkrankheiten und Vorbeugemaßnahmen. Im Anschluss findet eine Praxiseinheit statt.

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter\*innen, Interessierte

Bezirke Kufstein und Kitzbühel - Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben geplant für Februar / März 2023, 5 UE

Trainer\*in: Reinhard Huber

TN-Beitrag: € 32,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 128,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

# WEBINAR: **DIE GEBURT BEI SCHAF UND ZIEGE**



In diesem Webinar geht es um die Geburtsvorbereitungen und den normalen Geburtsablauf. Außerdem werden Möglichkeiten besprochen, das Tier bei der Geburt und in der Nachgeburtsphase zu unterstützen. Inhalt: Geburtsvorbereitung, richtige Fütterung vor der Geburt, Geburtsablauf, Unterstützung der Geburt und des Nachgeburtsabgangs mit Homöopathie, Mutterbindung unterstützen.

1 Stunde TGD-Weiterbildung. Zielgruppe: alle Interessierten

ONLINE, ZOOM Mo, 12.12.2022, 19:30 - 21:10 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-Anmeldung: tirol.lfi.at



# ALMWIRTSCHAFT

**GRUNDKURS FÜR HIRTINNEN / HIRTEN UND ALMPERSONAL** LE (MELK- UND SENNALMEN)

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden AnfängerInnen auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet. Neben dem allgemeinen Grundwissen im Bereich Almwirtschaft wird vor allem auf die Tiergesundheit und Tierhaltung eingegangen. Einen wesentlichen Teil dieses Kurses stellt die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene dar. Praktische Klauenpflege, Erkennen und Vorbeugen von Krankheiten und nicht zuletzt der richtige Umgang mit den Tieren werden im Kurs behandelt. Ein Praxistag auf der Alm rundet das Kursangebot ab. In Kleingruppen können die Teilnehmer bei einzelnen Melkdiensten im Stall der Landwirtschaftsschule mitarbeiten (z.T. ab 05:00 Uhr früh bzw. bis 18:30 Uhr). Ein Kurstag umfasst auch praktische Arbeiten auf der Alm (z.B. Zäunen). Entsprechende Arbeitskleidung ist mitzubringen.

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

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

Zeitraum März bis Mitte Mai 2023 (2 Kursblöcke mit 3 bzw. 2 Tagen), 08:30 - 16:00 Uhr. 40 UE

Trainer\*in: Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Mag. Toni Osl, Josef Mallaun

TN-Beitrag: € 200,- (gefördert, ohne Förderung € 800,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

# 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 schaefereibedarf.at



# ZERTIFIKATS-LEHRGANG "ALMPERSONAL"

Sie lernen 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. Praktische Einsätze direkt auf der Alm. Fachliche Hilfe für das Leben und Arbeiten auf Almen.

# Information/Voranmeldung:

LFI-Kundenservice T +43 5 92 92-1111 E lfi-kundenservice@lk-tirol.at





# BILDUNGSOFFENSIVE ALMWIRTSCHAFT

Für alle, die auf Almen tätig sind oder dort einsteigen wollen, werden im Projekt neue Kurse entwickelt und Bewährtes wird fortgesetzt. Erlernte Theorie und Praxis tragen bei, Almbetriebe abzusichern. Verantwortungsvoller Umgang mit Almvieh, Tiergesundheit, Klauenpflege und sogar Sensenmähen stehen am Programm. Almsennerei-Kurse samt Hygieneschulungen mit Praxistipps werden durchgeführt. Für Almen, die u.a. Fragen zu Weide- oder Rechtsthemen haben, werden Seminare organisiert.

# Information/Voranmel dung:

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz T +43 5 92 92-1151 E thomas.lorenz@lk-tirol.at





## LFI ALMSENNEREI-KURS



Achttägiger Kurs außerhalb 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 (HAC-CP-Konzepte, Qualitätskontrollen) vermittelt wird. Im zweiten Teil geht es um die wichtigsten Fertigkeiten unter Almbedingungen. Erfahrene Almkäser erläutern Startphase, Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen der Almsennerei.

Zielgruppe: Interessierte,

Direktvermarkter\*innen, Almpersonal, Senner\*innen

## 7-1000436

6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50a, HBLFA Tirol Landwirtschaft Ernährung Biotechnologie

Mo, 03.10. - Fr, 07.10.2022 (Rotholzwoche) und Mi, 19.10. - Fr, 21.10.2022

(Schönangeralm / Wildschönau), 58 UE Trainer\*in: Expert\*innen der HBLFA Tirol bzw. Almsenner Johann Schönauer

**TN-Beitrag:** € 325,- (gefördert, ohne Förderung € 1.625,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

## 7-1000440

6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50, HBLFA Tirol - Forschung und Service Mo, 17.04. - Fr, 21.04.2023 (Rotholzwoche) und Mi, 03.05. - Fr, 05.05.2023 (Schönangeralm / Wildschönau), 58 UE

**Trainer\*in:** Expert\*innen der HBLFA Tirol bzw. Almsenner Johann Schönauer

**TN-Beitrag:** € 325,- (gefördert, ohne Förderung €1.625,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

# HYGIENESCHULUNG UND PRAXISTIPPS FÜR VERARBEITUNG VON ALMMILCH



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. Außerdem wird das Thema Kulturen angesprochen und es gibt wertvolle Praxistipps zur Verarbeitung der Rohmilch zum fertigen Käse. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei lebensmittelrechtlichen Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können.

**Zielgruppe:** Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

## 7-1000442

6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50, HBLFA
Tirol - Forschung und Service
Mi, 01.03.2023, 08:50 - 16:00 Uhr, 6 UE
Trainer\*in: Expert\*innen der HBLFA
TN-Beitrag: € 70,- (gefördert, ohne Förderung € 300,-)

WEBINAR:
HYGIENESCHULUNG UND
PRAXISTIPPS FÜR
VERARBEITUNG VON ALMMILCH

Anmeldung: tirol.lfi.at



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 lebensmittelrechtlichen Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können.

**Zielgruppe:** Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung.

## 7-1000443

ONLINE, ZOOM

Mi, 12.04.2023, 08:50 - 16:00 Uhr, 6 UE Trainer\*in: Expert\*innen der HBLFA Tirol /

Forschung und Service

**TN-Beitrag:** € 70,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 300,-)

 $\textbf{Anmeldung:} \ tirol.lfi. at$ 

# MÄHEN MIT DER SENSE - ANFÄNGER



Almanger bzw. Steilflächen 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. - Falls der Kauf einer neuen Sense geplant ist, bitte lieber den Kurs abwarten, um dann verschiedene Kriterien gezielt zu beachten.

**Zielgruppe:** Almbäuerinnen und Almbauern, Almpersonal, Landjugend, Interessierte

# 7-1000444

6111 Volders, Lachhofweg 11, Lachhof Do, 11.05.2023, 08:45 - 14:30 Uhr, 6 UE Trainer\*in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 32,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 130,-)

Anmeldung: tirol.lfi.at

# **BIENENHALTUNG**

# HINWEIS ZUR ANMELDUNG:



Bis spätestens eine Woche vor Kursbeginn über die Website https://www.lla-imst.at/ausbildung/kurse oder an das Sekretariat der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst (per E-Mail an die Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnummer).

Die Anmeldungen sind ausschließlich an die Landw. Landeslehranstalt Imst zu richten – nur hier erfahren Sie, ob noch Plätze frei sind!

# **RUND UMS BIENENWACHS**

Informationen über Bienenwachs, Herstellung von Kerzen, Anzündwürfel, Wachskompressen und Wachstücher usw.

Materialkosten werden gesondert verrechnet. **Zielgruppe:** alle Interessierten

## 7-0008660

6460 Imst, Meraner Straße 6,
Imkerschule der Landwirtschaftlichen
Landeslehranstalt
Fr, 23.09.2022, 18:00 - 21:00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten
Anmeldung: E-Mail an lla-imst@tsn.at mit
Name, Adresse und Telefonnnummer

# **PROPOLISVERARBEITUNG**

Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-0008661

6460 Imst, Meraner Straße 6,
Imkerschule der Landwirtschaftlichen
Landeslehranstalt
Sa, 24.09.2022, 09:00 - 12:00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 40,- inklusive Materialkosten
Anmeldung: E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit
Name, Adresse und Telefonnnummer



# **BIENENPRODUKTE / WELLNESS**

Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen.

Materialkosten werden gesondert verrechnet. **Zielgruppe:** alle Interessierten

## 7-0008666

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Sa, 12.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE TN-Beitrag: € 70,- plus Materialkosten Anmeldung: E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **BEUTENBAU**

Herstellung einer Magazinbeute. Materialkosten werden gesondert verrechnet. **Zielgruppe:** Imker\*innen

## 7-0008667

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 18.11. - Sa, 19.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 16 UE TN-Beitrag: € 100,- plus Materialkosten

**Anmeldung:** E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **HONIGSENSORIK**

Qualitätskriterien für Honig, Grundlagen der Honigsensorik, Sortenhonige - Besonderheiten. Beurteilung von Honigen nach Farbe, Geruch und Geschmack.

Materialkosten werden gesondert verrechnet. **Zielgruppe:** Imker\*innen, Interessierte

# 7-0008668

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Sa, 19.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE TN-Beitrag: € 70,- plus Materialkosten Anmeldung: E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# 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 Imker\*innen

# 7-1000730

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 13.01.2023, 18:00 - 22:00 Uhr, 4 UE TN-Beitrag: € 40,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer



# GRUNDKURS - ABENDKURS FÜR ANFÄNGER\*INNEN IN DER BIENENZUCHT

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

Jeweils montags von 19:30 bis 22:00 Uhr plus Praxistag in der Imkerschule Imst.

Zielgruppe: alle Interessierten

## 7-1000734

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt

Mo, 16.01.2023 - 06.03.2023, 19:30 - 22:00 Uhr, 35 UE

TN-Beitrag: € 180,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI - ONLINE

Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen. - Die Teilnehmenden erhalten einen Schulungsnachweis.

Zielgruppe: praktizierende Imker\*innen

# 7-1000738

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 10.02.2023, 18:00 - 22:00 Uhr, 4 UE TN-Beitrag: € 40,-

**Anmeldung:** E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **BIENENKRANKHEITEN**

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

Zielgruppe: Imker\*innen

# 7-1000739

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 17.02.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE TN-Beitrag: € 50,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# GRUNDKURS – ANFÄNGER\*INNENKURS FÜR BIENENZUCHT - ONLINE

ONLINE

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

Der Kurs gliedert sich in Theorie und Praxis. Dienstag, 07.03. bis Freitag, 10.03.2023 Montag, 13.03. bis Freitag, 17.03.2023 Inklusive Praxistag in der Imkerschule Imst. Der Kurs beginnt jeweils um 19:00 Uhr und endet um 21:30 Uhr

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000740

ONLINE, ZOOM

Di, 07.03.2023 - 17.03.2023, 19:00 - 21:30

Uhr, 40 UE TN-Beitrag: € 180,-

Anmeldung: E-Mail an lla-imst@tsn.at mit

Name, Adresse und Telefonnnummer

# **AUSWINTERUNG VON BIENENVÖLKERN**

Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung.

Zielgruppe: lmker\*innen

# 7-1000742

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt

Fr, 10.03.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 50,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# GRUNDKURS: ANFÄNGER\*INNENKURS FÜR BIENENZUCHT - MÄRZ

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

Dienstag, 28.03. bis Freitag, 31.03.2023 plus Praxistag in der Imkerschule Imst. Termine werden bei Kursbeginn bekannt gegeben. Der Kurs beginnt jeweils um 09:00 Uhr und

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000744

endet um 16:30 Uhr.

6460 Imst, Meraner Straße 6,

Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt

Di, 28.03.2023 - 31.03.2023, 09:00 - 16:30

Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 180,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer



# GRUNDKURS: ANFÄNGER\*INNENKURS FÜR BIENENZUCHT - APRIL

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

Montag, 24.04. bis Freitag, 28.04.2023 inkl. Praxistag in der Imkerschule Imst.

Der Kurs beginnt jeweils um 09:00 Uhr und endet um 16:30 Uhr.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000745

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt

Mo, 24.04.2023 - 28.04.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 180,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# BLÜTENPOLLEN

Vorbereitung der Völker, Gewinnung, Verarbeitung, rechtliche Bestimmungen **Zielgruppe:** Imker\*innen

# 7-1000746

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 19.05.2023, 13:00 - 16:30 Uhr, 4 UE TN-Beitrag: € 45,-

**Anmeldung:** E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **KÖNIGINNENZUCHTKURS**

Aufzucht von Königinnen und Drohnen, Verwertung von Königinnen, Zuchtschema usw. **Zielgruppe:** Imker\*innen mit mehrjähriger Praxis

## 7-1000747

6460 lmst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 26.05.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE TN-Beitrag: € 50,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **JUNGVOLKBILDUNG**

Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen.

Zielgruppe: praktizierende Imker\*innen

# 7-1000749

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 02.06.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 50,-

**Anmeldung:** E-Mail an lla-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer

# **NACHSOMMERPFLEGE**

Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr, ...

Zielgruppe: praktizierende Imker\*innen

# 7-1000751

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Fr, 07.07.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 50,-

**Anmeldung:** E-Mail an Ila-imst@tsn.at mit Name, Adresse und Telefonnnummer





# **UMWELT** UND **BIOLANDBAU**

**KOOPERATIONS-PARTNER** FÜR VERANSTALTUNGEN **IN DIESEM KAPITEL** 









Die BIO AUSTRIA-Veranstaltungen werden anerkannt als Umstellungskurs für den biologischen Landbau laut

BIO AUSTRIA Richtlinien (Mindestdauer 15 Stunden, Kursstunden von verschiedenen Kursen können addiert werden, maximal 5 Stunden in Form von Exkursionen).

Beratung und Bildung bei BIO AUSTRIA ist qualitätsgesichert nach ISO 9001:2015 (Reg.-Nr.: Q06891116).

# **LFI NEWSLETTER**



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



Dann melden Sie sich auf unserer Homepage tirol. Ifi.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.

# 4. TIROLER BIO-BAUERNTAG 2023





# Hauptprogramm:

- · Bio fällt auf guten Boden / Sepp Braun, Boden-Pionier und Biolandwirt, Bayern
- Fräulein Brehms Tierleben Lumbricus terrestris – Der Regenwurm, König von Edaphon / Barbara Geiger, Schauspielerin

# Wahlprogramm:

# Thema 1: Bio-Grünland und Tierhaltung

- · Vortrag 1 Wetterextreme im Grünland
- Vortrag 2 Aufbereitung von Wirtschaftsdünaer
- Vortrag 3 Futtermischen selbst gemacht Thema 2: Bio-Acker- und Gemüsebau
- · Vortrag 1 Von Zwischenfrüchten und Begrünungen Lisa Doppelbauer und Christoph Reithofer, Bioforschung Austria
- Vortrag 2 Ackerbau ohne Tierhaltung Brunner Franz, Bio-Ackerbauer
- Vortrag 3 Bodenlebenschonende Maschinen

Mathias Hammer, Georg Piegger, Clemens Lutz, BIO AUSTRIA Bauern

# Thema 3: Direktvermarktung

- Vortrag 1 Produktpräsentation und Hofladengestaltung Claudia Brandstätter, bmm Trendbüro
- Vortrag 2 SoLaWi SoLaWas? Michaela Jancsy, SoLaWi Almgrün
- Vortrag 3 Fotografieren für die Direktvermarktung

Simon Güttler, Fotograf und Grafiker Zielgruppe: alle Interessierten

6200 Rotholz, Hnr. 46, Landwirtschaftliche Landeslehranstalt Di, 14.02.2023, 08:30 - 17:00 Uhr, 10 UE TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förde-

rung € 180,-) für Bio Austria-Mitglieder € 60,-Anmeldung: direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter T 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at

# WEBINAR: **LOW INPUT IN DER MILCHVIEHHALTUNG TEIL 1** - ES MUSS SICH RECHNEN!

Betriebe, die nach dem Konzept Low-Input arbeiten, versuchen wirtschaftlich effizient zu sein, indem sie die Abhängigkeit von externen Betriebsmitteln minimieren und Kosten sparen. Das Ziel ist eine hohe Grundfutter-Lebensleistung sowie geringe Produktionskosten. Gesunde Kühe und niedrige Remontierungs- und Tierarztkosten sind die Basis für den Betriebserfolg.

LE NEU!

Dieser grundfutterbasierte Produktionsansatz bietet eine interessante Alternative zur Intensivierung. Wenn auf Low-Input gesetzt wird, dann muss diese Strategie jedoch nicht nur in der Fütterung, sondern im gesamten Betriebskonzept konsequent umgesetzt wer-

In zwei Webinaren werden sowohl die wichtigsten Stellschrauben sowie die Wirtschaftlichkeit der Low Input-Strategie analysiert.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

# ONLINE, ZOOM

Mo, 17.10.2022, 19:00 - 22:00 Uhr, 4 UE Trainer\*in: DI Dr. Marco Horn BEd.

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,-Anmeldung: direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter T 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at





# AMMENGEBUNDENE KÄLBERAUFZUCHT AM MILCH-UND MUTTERKUHBETRIEB

LE TGD

Betriebe mit Ammenkühen ziehen mehrere Kälber pro Kuh auf. Sowohl für Milchviehals auch Mutterkuhbetriebe bietet dieses System enormes Potential, um eigene oder fremde Kälber zu tränken. Praktiker berichten dabei von vitalen Jungtieren und weniger Kälbererkrankungen im Stall.

In diesem Kurs werden verschiedene Umsetzungsbeispiele auf Milchvieh- und Mutterkuhbetrieben vorgestellt und Sie erfahren, worauf beim Herdenmanagement zu achten ist. Der erfahrene Experte Lukas Kiefer zeigt auf, wie der Einstieg gelingt und wie häufige Fehler vermieden werden können.

Im Rahmen einer Betriebsbesichtigung wird am Nachmittag ein Hof besucht, der durch die Ammenkuhhaltung einen wirtschaftlichen Weg für seine Landwirtschaft gefunden hat. – 2 Stunden werden als TGD-Weiterbildung angerechnet.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

# 7-1000765

6341 Ebbs, Oberndorf 89, Gasthaus Sattlerwirt Fr, 04.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE Trainer\*in: Lukas Kiefer

**TN-Beitrag:** € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-) für Bio Austria-Mitglieder € 60,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



# **GRUNDKURS: BIO-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.

**Zielgruppe:** Imker\*innen, Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern

## 7-1000698

# 6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Fr, 11.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Markus Themel MBA

**TN-Beitrag:** € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-) für Bio Austria-Mitglieder € 60,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at

# WEBINAR: VOM ANBINDE- ZUM LAUFSTALL



Viele Betriebe mit Anbindehaltung von Milchoder 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.

**Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern mit Rinderhaltung oder Interesse daran

# 7-1000703

# **ONLINE, ZOOM**

Mi, 16.11.2022, 19:00 - 22:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Franz Promegger

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

# SCHNELLE BIO-SPEISEN - PRAXISKURS



Die Trendforschung sagt im Bereich Lebensmittel unter anderem den Trend "bequeme Alltagstauglichkeit" voraus. Konsumenten und Konsumentinnen wollen es demnach bequem haben. Bequem heißt, dass zunehmend vorgekochte und schnell zubereitete Speisen beispielsweise im Glas nachgefragt werden, besonders in regionaler Bio-Qualität. Die Köchin Helga Heim stellt in diesem Praxiskurs gemeinsam mit den Teilnehmer\*innen eine vorgekochte Speise aus Fleisch, ein veganes Sugo und ein Kartoffelgericht her.

**Zielgruppe:** alle Interessierten insbesondere Direktvermarkter\*innen

## 7-1000763

Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 29.11.2022, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Helga Heim

**TN-Beitrag:** € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-) für Bio Austria-Mitglieder € 60,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at







Wilhelm-Greil-Straße 9 6020 Innsbruck www.bio-austria.at +43 512 572 993

# WEBINAR: LOW INPUT IN DER MILCHVIEHHALTUNG TEIL 2 – MIT SYSTEM ZUM ERFOLG!

Betriebe, die nach dem Konzept Low-Input arbeiten, versuchen wirtschaftlich effizient zu sein, indem sie die Abhängigkeit von externen Betriebsmitteln minimieren und Kosten sparen. Das Ziel ist eine hohe Grundfutter-Lebensleistung sowie geringe Produktionskosten. Gesunde Kühe und niedrige Remontierungs- und Tierarztkosten sind die Basis für den Betriebserfolg.

LE NEUL

Dieser grundfutterbasierte Produktionsansatz bietet eine interessante Alternative zur Intensivierung. Wenn auf Low-Input gesetzt wird, dann muss diese Strategie jedoch nicht nur in der Fütterung, sondern im gesamten Betriebskonzept konsequent umgesetzt werden.

In zwei Webinaren werden sowohl die wichtigsten Stellschrauben sowie die Wirtschaftlichkeit der Low Input-Strategie analysiert. **Zielgruppe:** Bäuerinnen und Bauern

# ONLINE, ZOOM

Di, 29.11.2022, 19:00 - 22:00 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Priv. Doz. Dr. Andreas Steinwidder

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at

# WEBINAR: BIO-EIWEISSFRÜCHTE IM BERGGEBIET



Eiweißfrüchte und ihre Ökosysteme sind ein wichtiger Baustein für eine nachhaltige Landwirtschaft. Sie tragen zu einer positiven Humus- bzw. Kohlenstoffbilanz und der biologischen Vielfalt unserer Agrarlandschaft bei und verbessern die Bodenfruchtbarkeit. Außerdem gelten sie als wichtige Eiweißlieferanten für Mensch und Tier.

Experten gehen von einer verstärkten Nachfrage in den nächsten Jahren aus.

DI Daniel Lehner von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein gibt im Rahmen dieses Online-Kurses einen Einblick, welche Eiweißfrüchte für das Berggebiet interessant sind und wie Anbau, Kulturführung und Ernte funktionieren.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000759

# **ONLINE, ZOOM**

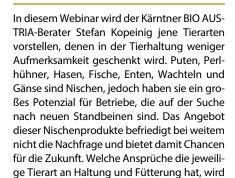
Do, 01.12.2022, 13:00 - 16:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: DI Daniel Lehner

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,-**Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@

bio-austria.at

# WEBINAR: NISCHEN IN DER BIO-TIERHALTUNG



Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

in diesem Webinar erklärt.

# 7-1000769

## ONLINE, ZOOM

Di, 17.01.2023, 09:00 - 12:00 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Stefan Kopeinig, Sachbearbeiter LK Kärnten

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,- **Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at

# EINSTIEG IN DIE BIO-DIREKTVERMARKTUNG



Die Direktvermarktung erfreut sich steigender Beliebtheit. Nachhaltige Lebensmittel liegen im Trend und das Interesse an bäuerlichen Produkten nimmt immer stärker zu. Besonders im Bio-Bereich müssen dabei jedoch wichtige Dinge beachtet werden. Dieser Kurs greift Themen auf, zu denen es häufig Fragen und Unklarheiten gibt. Neben der Lebensmittelkontrolle werden auch die Vorgaben aus Sicht der Bio-Kontrollstelle sowie Möglichkeiten und Chancen in der Vermarktung aufgegriffen.

**Zielgruppe:** alle Interessierten insbesondere landwirtschaftliche Direktvermarkter\*innen

## 7-1000766

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

Mi, 18.01.2023, 09:00 - 12:00 Uhr, 4 UE

**Trainer\*in:** Simon Margreiter,

Brigitte Eder MSc

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,-**Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@ bio-austria.at

# VERKAUFS- UND KOMMUNIKATIONSTRAINING FÜR DIE BIO-DIREKTVERMARKTUNG

Das Konsumverhalten und die Kaufentscheidungen unserer Kund\*innen sind einem stetigen Wandel unterworfen. Umso wichtiger ist es, über Kaufmotive Bescheid zu wissen und die Kund\*innen im Verkaufsgespräch zu überzeugen.

Aber ein erfolgreiches Verkaufen von Lebensmitteln will gelernt sein.

In diesem Praxis-Workshop, der vom erfahrenen Verkaufstrainer Kurt Hattinger geleitet wird, lernen Sie zahlreiche Methoden, Techniken und Tools rund um den Verkauf in der Direktvermarktung kennen und erhalten die Möglichkeit, Verkaufsgespräche unter Anleitung zu erproben.

**Zielgruppe:** alle Interessierten insbesondere landwirtschaftliche Direktvermarkter\*innen

# 7-1000764

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

Di, 24.01.2023, 09:00 - 16:30 Uhr, 8 UE

Trainer\*in: Kurt Hattinger

**TN-Beitrag:** € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-) für Bio Austria-Mitglieder € 60,-**Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



# WEBINAR: AGROFORST - VIELFÄLTIGE VORTEILE FÜR MEINE FLÄCHEN

Mit dem Begriff Agroforstwirtschaft werden Landnutzungssysteme bezeichnet, bei denen Gehölze (Bäume oder Sträucher) mit Ackerkulturen und/oder Tierhaltung so auf einer Fläche kombiniert werden, dass zwischen den verschiedenen Komponenten ökologische und ökonomische Vorteilswirkungen entstehen.

Wie genau funktionieren Agroforst-Systeme? Wie lassen sich Agroforstsysteme umsetzten und wie schafft man eine gute Kombination aus Bäumen mit Acker, Wiesen oder Weiden? Wie wird ein Agroforstsystem geplant und was ist bei der Anordnung, Flächenauswahl und Baumdichte zu beachten?

Welche Rolle spielt die Holz- und Obstproduktion für Umweltleistungen wie Biodiversität, Boden- und Gewässerschutz?

Der Bio-Berater Roland Teufl (BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien) gibt im Rahmen dieses Online-Kurses Einblick in die Agroforstwirtschaft.

Zielgruppe: alle Interessierten

## 7-1000780

ONLINE, ZOOM
Do, 26.01.2023, 18:30 - 21:30 Uhr, 4 UE
Trainer\*in: DI Roland Teufl

**TN-Beitrag:** € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,-**Anmeldung:** direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter **T** 0512/572993 oder tirol@

bio-austria.at

# WEBINAR: BIOKONFORME GESTALTUNG VON ETIKETTEN UND WERBEMITTELN

Das Auge isst mit! - Eine ansprechende Aufmachung von Etiketten, Verpackungen und Werbemitteln spielt eine entscheidende Rolle bei der Kaufentscheidung. Als Bio-Betrieb muss man dabei aber auch einige rechtliche Vorgaben berücksichtigen.

Die Bio-Beraterin Brigitte Eder (BIO AUSTRIA Tirol) und der Grafiker Simon Güttler vermitteln in diesem Online-Kurs, wie Werbemittel rechtlich korrekt, übersichtlich und einladend gestalten werden können und wie das mit kostenlosen Grafikprogrammen am besten gelingt.

**Zielgruppe:** alle Interessierten insbesondere landwirtschaftliche Direktvermarkter\*innen

# 7-1000762

# ONLINE, ZOOM Mi, 08.03.2023, 13:00 - 16:00 Uhr, 4 UE

Trainer\*in: Brigitte Eder MSc, Simon Güttler TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für Bio Austria-Mitglieder € 30,-Anmeldung: direkt über die BIO AUSTRIA-Website, unter T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



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

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenkefürjede\*nundfürjeden Anlassein 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 Ifi@lk-tirol.at





# BERUF UND AUSBILDUNG

# ALLGEMEINER TEIL DER MEISTER\*INNEN-AUSBILDUNG

AUSBILDERTRAINING -VORBEREITUNG AUF DIE AUSBILDERPRÜFUNG



Lehrlinge in der Land- und Forstwirtschaft werden in Österreich in einem dualen System in den jeweiligen Berufen ausgebildet. Das Ausbildertraining vermittelt die notwendigen Qualifikationen, die in der Novelle des Land- und Forstwirtschaftlichen Berufsausbildungsgesetzes für die Lehrlingsausbildung gefordert werden. Neben den Schulen tragen die Betriebe dazu bei. Dazu braucht es einen Lehrlingsausbilder, der die Ausbildungsziele auf Grund des Berufsbilds sicherstellt und die Ausbildung im Betrieb plant, vorbereitet, durchführt und kontrolliert. Dazu braucht er Wissen in Arbeits- und Sozialrecht und in Arbeitssicherheit. Wie werden Ausbildungsziele festgelegt, wie wird die Ausbildung im Betrieb geplant, vorbereitet, umgesetzt und kontrolliert? Verhaltensweisen des Ausbilders gegenüber dem Lehrling. Mitzubringen zu diesem Lehrgang, der mit einem Fachgespräch abschließt: Geduld, Flexibilität, Durchsetzungs- und Konfliktlösungsvermögen sowie soziale und fachliche Kompetenzen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Lehrberechtigung Heim-/Anschlusslehre, Betriebsführer\*innen; Personen, die die Aufgabe des Ausbildners im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meister\*innenprüfung benötigen

# 7-0008665

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

Do, 03.11.2022 - 19.11.2022, 08:00 - 17:00

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

TN-Beitrag: € 220,-

**Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# 7-1000078

TN-Beitrag: € 220,-

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

Do, 01.12.2022 - 17.12.2022, 08:00 - 17:00 Uhr, 40 UE

**Trainer\*in:** Ing. Viktor Feichtner, Ing. Susanne Raggl, Dr. Günter Mösl, Mag. (FH) Nikola Kirchler, Mag. Johannes Schwaighofer

**Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# **LANDWIRTSCHAFT**

INFORMATIONSVERANSTALTUNG
- VORBEREITUNGSLEHRGANG
FACHARBEITER\*IN LANDWIRTSCHAFT

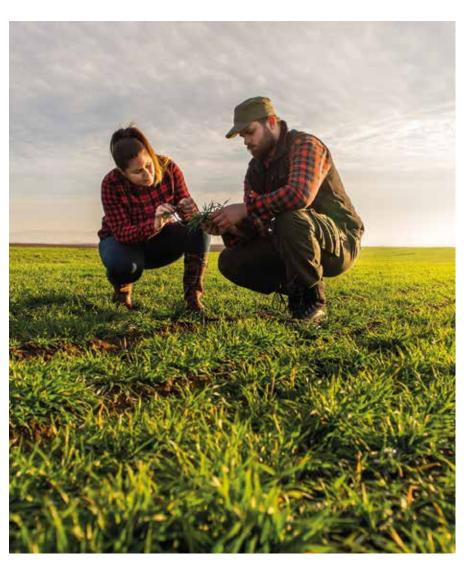
Informationen zum Vorbereitungslehrgang Facharbeiter\*in Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf

**Zielgruppe:** Interessent\*innen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, Hofübernehmer\*innen

# 7-1000792

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

Do, 29.06.2023, 18:30 - 20:30 Uhr, 2 UE Trainer\*in: Mag. (FH) Nikola Kirchler Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at



Informationen zum Vorbereitungslehrgang Facharbeiter\*in Bienenwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

**Zielgruppe:** Interessent\*innen mit 3 Jahren Praxis in der Bienenwirtschaft und der Haltung von mind. 10 Völkern, Hofübernehmer\*innen

# 7-0008659

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

Do, 22.09.2022, 16:00 - 17:00 Uhr, 2 UE
Trainer\*in: Mag. (FH) Nikola Kirchler
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at

# VORBEREITUNGSLEHRGANG - Update FACHARBEITER\*IN BIENENWIRTSCHAFT

Allgemeiner Teil: Betriebswirtschaft und Marktkunde, Rechtskunde, Arbeitssicherheit, Politische Bildung.

Berufsbezogene Fachmodule: Grundlagen, Bedeutung der Honigbienen, Bienenprodukte, Bienenvölker und Vermehrung, Biologische Grundlagen, Bienenvolk im Jahresverlauf, Imkerorganisationen, Bienenwohnung, -stand, Umgang mit Bienenvölkern, Bienengesundheit, Ökologische Bienenhaltung, Bienenweide, Biene und Pflanzenschutz, Bienenpflege

Zielgruppe: Imker\*innen aus Nord-, Ost- und Südtirol, 3 Jahre Praxis in der Imkerei / 10 Bienenvölker; TN nur mit absolvierten Grundlagen (32UE): Einführungskurs in die Imkerei (24UE) + facheinschlägigen Kursen (8UE) oder Anfängerkurs Imkerei (32UE)

# 7-1000419

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

Do, 26.01.2023 - 29.01.2024, 13:00 - 17:00 Uhr, 220 UE

Trainer\*in: Trainer\*innen-Team

**TN-Beitrag:** € 750,- inklusive Unterlagen,

exklusive Exkursionen

**Anmeldung:** LFI-Kundenservice, **T** 05 92 92-1111 oder online: tirol.lfi.at





# LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol ist kompetenter Gestalter und ein verlässlicher Partner in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung von 15 unterschiedlichen Berufen. Wir stehen für persönliche Informationen und Beratung in Fragen der Berufsausbildung gerne zur Verfügung, insbesondere für:



- Interessierte f
  ür land- und forstwirtschaftliche Berufe,
- · Lehrlinge und Facharbeiter\*innen,
- · Prüflinge und Prüfer\*innen,
- Lehrberechtigte, Ausbilder\*innen und Ausbildungseinrichtungen
- · sowie Meister\*innen.

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



www.lehrlingsstelle.at/tirol/

# Du suchst einen Beruf mit Mehrwert?





















LEHRLING / FACHARBEITER\*IN / MEISTER\*IN Alle Infos unter: www.lehrlingsstelle.at

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Tirol, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05 92 92-1108, Ifa@lk-tirol.at

# **VORBEREITUNGSLEHRGANG** -**FACHARBEITER\*IN FORSTWIRTSCHAFT**



# Die theoretischen forstwirtschaftlichen Fachinhalte Inhalte sind:

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

# In der praktischen Ausbildung werden zudem folgende Fertigkeiten vermittelt:

Arbeitstechnik Schwach- und Starkholz, Waldbau; Aufarbeiten von Schadholz; Spezialbaumfällungen; Wartung; Pflege Handwerkzeug, Motorsägen, Rücke, Winden und Teilgeräte; Holzernte mit Rückewinde und Seilbringungsgeräten

Interessent\*innen Zielgruppe: 3-jähriger Praxis in der Forstwirtschaft, Hofübernehmer\*innen

# Voraussetzungen für die Zulassung zur Facharbeiter\*innen-Prüfung

- Vollendung des 20. Lebensjahres zum Zeitpunkt der Prüfung
- 3 Jahre praktische Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- erfolgreicher Schulbesuch der forstwirtschaftlichen Fachschule für Frwachsene

Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Teilnahmebeitrag: ca. € 1.100,- für Lernbehelfe, Exkursionen, Projekte, Materialien, plus Prüfungsgebühr € 150,- (Forstfacharbeiterprüfung)

# **Anmeldung/Information:**

LLA Rotholz, T+43 5244-62161

Informationen Weitere zur Ausbildung, zum Lehrgangsplan sowie die Anmeldeformulare finden Sie hier:



# WEITERBILDUNGEN IN DER WALD- UND **FORSTWIRTSCHAFT**



Die Forstliche Ausbildungsstätte (FAST) an der Landeslehranstalt Rotholz bietet verschiedene Kurse zu folgenden wald- und forstwirtschaftlichen Themen an:

- · Motorsägen-Kurse auf unterschiedlichen Niveaus
- Seilkranbringung
- Schlepperrückung
- Baumsteigen/-abtragen
- Waldbewirtschaftung
- · Holzausformung/-messung
- Waldpädagogik

Die Kurse orientieren sich an den neuesten Richtlinien, Zertifizierungen und Techniken in der Forstwirtschaft und werden diesen ständig angepasst.

Weiterführende Informationen finden Sie unter:



https://fast-rotholz.weebly.com/kurse. html





# KULTUR UND BRAUCHTUM

# **TRACHT**

## **RANZENSTICKEN**

Ob auf Festen, bei Prozessionen oder auch im Alltag - der bestickte Ranzen, Gürtel oder eine bestickte Handtasche erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Als Geschenk oder für sich selbst, in diesem Kurs stellen alle Teilnehmer\*innen unter Anleitung ein einzigartiges Werkstück her. Man kann zwischen dem klassischen Ranzen, einem Hosengürtel oder einer Handtasche wählen.

Zu Beginn des Kurses werden die verschiedenen Stiche geübt, bis man mit dem eigenen Werkstück, das individuell gestaltet wird (Wappen, Initialen, Muster), beginnt.

Für die erleichterte Herstellung und aus finanziellen Gründen werden Kunstfäden anstatt Federkiele verwendet.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000490

6343 Erl, Dorf 31, Pfarrsaal Mo, 16.01.2023 - 20.03.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 30 UE

**Trainer\*in:** Andreas Schipflinger

**TN-Beitrag:** € 108,- plus € 100,- bis € 500,-Materialkosten je nach Werkstück - inklusive Ausfertigung

Mitzubringen: Schere, Stirnlampe

Anmeldung: Ortsbäuerin

Susanne Schwaighofer, **T** 0664/4119188

# 7-1000595

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus Mi, 01.02.2023 - 05.04.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 30 UE

Trainer\*in: Andreas Schipflinger

**TN-Beitrag:** € 108,- plus € 100,- bis € 500,- Materialkosten je nach Werkstück - inklusive

Ausfertigung

**Mitzubringen:** Schere, Stirnlampe **Anmeldung:** Ortsbäuerin

Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

# AKTUELLE VERANSTALTUNGEN



Immer auf dem neuesten Stand: Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at**.

Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z.B. nach Stichwort oder Datum suchen.

# HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel "Kreativität" auf den Seiten 12 his 16

# **RANZENSTICKKURS**

In diesem Kurs wird die Technik des Ranzenstickens vermittelt - egal ob Ranzen, Hosengürtel oder Handtaschen. Jede\*r Teilnehmende gestaltet ein persönliches Werkstück - ein Unikat für Generationen.

Die Werkstücke werden je nach Wunsch mit Federkiel oder Kunststofffäden angefertigt. Die fertigen Arbeiten werden anschließend von der Ranzenstickerei genäht und komplettiert.

Zielgruppe: alle Interessierten

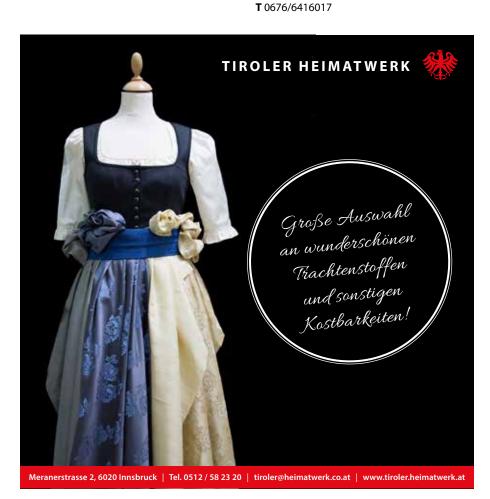
## 7 1000505

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemeindesaal Di, 10.01.2023 - 14.03.2023, 19:00 - 20:40 Uhr, 20 UE

Trainer\*in: Elisabeth Holuschka

**TN-Beitrag:** € 470,- Ranzen mit Federkiel, € 370,- Ranzen mit Kunststofffäden, € 260,- Handtaschen, € 160,- Gürtel mit Kunststofffäden

**Mitzubringen:** Schere, evtl. Stirnlampe **Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wechselberger,



# **HANDWERK**

# WANDSCHMUCK "HAUSSEGEN"

Das etwas andere, sehr persönliche Geschenk. Wir gestalten den Deckel einer Spandose mit dem Segenszeichen in Kreuzstich und geben ein kleines Brot, ein kleines Sackerl Salz, eine Münze und ein Sprücherl in die Dose.

Zielgruppe: alle Interessierten

## 7-1000586

6133 Weerberg, Mitterberg 111, Gemein-

Di, 11.10.2022, 19:00 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Barbara Fürst

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Renate Wechselberger, **T** 0676/6416017

# GESTICKTER HAUSSCHATZ -WEIHEKORBDECKE FÜR OSTERN

Decke mit österlichen Motiven, in Kreuzstich, für den Ostertisch oder für den Korb zur Speisenweihe, aus hellem Leinen und rotem Vierfach-Stickgarn, mit Hohlsaum.

Erlernen Sie die Kreuzstich-Technik und fertigen Sie ein traditionelles Werkstück an.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000475

6235 Reith im Alpbachtal, Sonnbichl 11, Neue Mittelschule

Mo, 16.01.2023 - 06.02.2023, 19:00 - 21:30 Uhr, 6 UE

Trainer\*in: Barbara Fürst

**TN-Beitrag:** € 32,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Stefanie Schwarze-

nauer, **T** 0664/73239723

# OSTEREIER MIT TRADITIONELLEN MUSTERN

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

Traditioneller österlicher Raumschmuck entsteht. Theorie und Praxis.

Zielgruppe: alle Interessierten

# 7-1000777

6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal Di, 31.01.2023, 18:00 - 20:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Martina Pfausler,

**T** 0660/4373219

# 7-1000616

6444 Längenfeld, Oberlängenfeld 25, Mittelschule

Mi, 08.02.2023, 18:00 - 20:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Angelika Hauser

**TN-Beitrag:** € 25,- plus Materialkosten **Anmeldung:** Ortsbäuerin Petra Holzknecht,

**T** 0664/4112604



# Wir sind dein starker Partner für Marketing, Vertrieb und Verkauf

# Wir bieten dir

- ⇒ ehrliche, individuelle Beratung
- ⇒ Aus- und Weiterbildung
- ⇒ Qualitätsauszeichnung (Blumen)
- ⇒ beste Lösungen im Bereich Internet (Schnittstellenmanagement)
- ⇒ kreatives Marketing für die richtigen Gäste-Zielgruppen
- ⇒ starke und positiv aufgeladene Marke Urlaub am Bauernhof

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









# LANDJUGEND

# ARGUMENTATION UND SCHLAGFERTIGKEIT

Im Alltag sind wir mit unterschiedlichen Situationen konfrontiert in denen wir redegewandt und situationsbezogen reagieren müssen. Dabei spielen viele unterschiedliche Aspekte, wie Körperhaltung, Sprechtechnik, Sprachmelodie, Gestik und die Wort- und Argumentationswahl eine wichtige Rolle. Tipps und Tricks wie du derartige Herausforderungen meistern kannst, gibt es bei diesem Seminar.

**Zielgruppe:** Funktionärinnen / Funktionäre und interessierte Mitglieder der TJB/LJ

# 7-1000195

Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Fr, 04.11.2022, 19:00 - 22:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Julia Saurwein

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# **COCKTAILKURS**

Cocktails sind Wohltat und Genuss für Körper, Geist und Seele. Neben dem Mixen der Klassiker bekommst du noch viele Tipps, wie man einen Cocktail schnell und einfach Zuhause mixen kann.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

# 7-1000237

Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 13.09.2022, 19:30 - 22:30 Uhr, 3 UE

**Trainer\*in:** Mate Kende – Cocktails & more

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# DAS SICHERHEITSPAKET FÜR DIE BERGE -LAWINENKURS

Neben den praktischen Übungen und Verhaltensregeln für den Ernstfall erlernt ihr in diesem Lawinenkurs auch die lebenswichtigen Strategien, Gefahren zu bewerten und zu umgehen. Das Trainingsareal für den Lawinenkurs ist mit eingebauten Lawinensendern präpariert und ermöglicht intensives Training mit verschiedenen LVS-Geräten. Verschüttungen lassen sich so sehr real inszenieren.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

# 7-1000351

Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Sa, 14.01.2023, 19:30 - 22:30 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Matthias Bader - xhow

TN-Beitrag: € 30,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# 7-1000244

6212 Eben am Achensee, Achenseestraße 10, Rofan Seilbahn

So, 08.01.2023, 08:30 - 14:00 Uhr, 5 UE / Bezirk Schwaz

Trainer\*in: Andreas Nothdurfter

TN-Beitrag: € 30,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# 7-1000353

Bezirk Innsbruck, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Sa, 10.12.2022, 09:00 - 12:00 Uhr, 5 UE

Trainer\*in: Matthias Bader – xhow

TN-Beitrag: € 30,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# **OBSTBAUMSCHNITTKURS**

Genauso wichtig wie das Pflanzen der Bäume, ist die Pflege und der richtige Baumschnitt. Der Erziehungsschnitt beeinflusst entscheidend die spätere Kronenform. Mit einem fachgerechten Erhaltungsschnitt wird der Baum in seiner Ertragsfähigkeit und in seinem Bestand gesichert. In diesem Kurs lernst du den richtigen Schnitt zum richtigen Zeitpunkt.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

## 7-1000808

Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Sa, 18.02.2023, 13:00 - 17:00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

## **KULINARISCHE GESCHENKE**

Kulinarische Köstlichkeiten sind hübsch verpackt ein selbst gemachtes Geschenk von Herzen! Die Beschenkten freuen sich über den einzigartigen Geschmack und die Abwechslung zu einem "normalen", gekauften Geschenk.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

## 7-1000243

6342 Niederndorf, Bergstraße 5, Neue Mittelschule

**Di, 15.11.2022, 19:30 - 22:30 Uhr, 3 UE Trainer\*in:** Alexandra Kammerlander

TN-Beitrag: € 25,-

**Anmeldung:** Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at



# **WEBINAR:** KLIMAFIT AM BAUERNHOF



Da die klimatischen Veränderungen des Klimawandels von Jahr zu Jahr immer stärker spürbar sind, möchten wir euch mit diesem Webinar einige Möglichkeiten aufzeigen, wie man mit Feld, Wald und Hof trotz allem "KLIMAFIT" bleibt. Es werden theoretische Inhalte sowie praktische Hinweise von unseren Vortragenden vermittelt.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

**ONLINE, ZOOM** 

Mi, 05.10.2022, 19:30 - 21:00 Uhr, 1,5 UE

Trainer\*in: Ing. Lukas Peer, Mag. Peter Schießling

TN-Beitrag: € 10,-

Anmeldung: Landjugendreferat, T 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# SCHLIPFKRAPFEN NEU GEDACHT -**VARIATION TRIFFT TRADITION**

Schlipfkrapfen sind wohl DAS Osttiroler Traditionsgericht! Doch was ist, wenn man dem Ganzen neuen Schwung verleiht? Das wollen wir in diesem Kurs mit Isabell Huber herausfinden. Während auch die klassischen Schlipfkrapfen einen fixen Platz im Kurs haben, wird sich der Großteil des Kurses mit den neuesten Variationen befassen. Von Tomaten-Mozarella Krapfen, über Plenten-Speck-Käse Krapfen bis hin zu Isa's Herzkrapfen gefüllt mit Topfen, weißer Schoko, Biskotten und Erdbeeren werden viele Leckerbissen dabei sein.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

9782 Nikolsdorf, Hnr. 17, Kultursaal - Foyer Fr, 16.09.2022, 18:00 - 21:00 Uhr, 3 UE Trainer\*in: Isabell Huber

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

## **SELBSTVERTEIDIGUNGSKURS**

Ob von der Disko nach Hause oder an einem unübersichtlichen Ort - schnell kannst du zum Ziel von Übergriffen und Belästigungen werden. Mit einfachen Tipps und Tricks kann man sich aus der lähmenden Angst befreien und selber Initiative ergreifen. Es bleibt genügend Zeit zum Ausprobieren und Anwenden der erlernten Inhalte.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

Bezirk Imst, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Fr, 14.10.2022, 20:00 - 23:00 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Adem Dulas - Schule für Selbstverteidigung und Sicherheit

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat, T 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# SOCIAL MEDIA FÜR FORTGESCHRITTENE

Neben einer kurzen Wiederholung der Basics zu Facebook, Instagram & Co wird hier etwas mehr in die Tiefe gegangen. Es wird der Social Media Account der Ortsgruppe, des Gebietes oder Bezirks analysiert und mit einigen Tipps und Tricks zu Verbesserungen animiert. Weiteres spielt in diesem Kurs auch das Thema Kurzclips (Reels) eine große Rolle. Dabei werden wiederum tolle Tipps und Möglichkeiten für einen super Clip nähergebracht.

Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch eGen Mo, 13.02.2023, 19:30 - 22:30 Uhr, 3 UE TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# WEBINAR: **KLUGES KÖPFCHEN**



Schneller merken, mehr behalten! Du lernst in diesem Kurs, wie du mit einem speziell entwickeltem Lern- und Merksystem den Merkstoff leichter, schneller und besser erlernen kannst. Mit kleinen Tricks und Tipps erbringt man dadurch - im Berufsalltag sowie in der Aus- und Weiterbildung - Spitzenleistungen. Zielgruppe: alle Mitglieder der TJB/LJ

ONLINE, ZOOM

Di, 31.01.2023, 18:30 - 21:30 Uhr, 3 UE

Trainer\*in: Florian Wurm TN-Beitrag: € 15,-

Anmeldung: Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at

# **WEBINAR: ONLINE DESIGN MIT CANVA**



Canva ist ein kostenloses Online-Gestaltungs-Tool, das es den User\*innen erlaubt, einfache oder komplexe Grafiken zu erstellen. Du kannst damit also Grafiken für Facebook, Instergram, Youtube erstellen aber auch Flyer, Einladungen oder Eintrittskarten entwerfen und all dies nur mit wenigen Klicks. Bei diesem Kurs lernst du, wie du mit Canva arbeitest, aber auch einige Tipps und Tricks für einen tollen Beitrag auf den Social-Media-Kanälen und blickfangenden Printmedien.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ und alle Interessierten

ONLINE, ZOOM

Mi, 19.10.2022, 19:30 - 21:30 Uhr, 2 UE

Trainer\*in: Hannah Türtscher

TN-Beitrag: € 10,-

Anmeldung: Landjugendreferat, **T** 05 92 92-1102 oder unter www.tjblj.at



# GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI TIROL

# Anmelde- und Teilnahmebedingungen:

Die Interessent\*innen werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei unentschuldigtem Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an eine\*n weitere\*n Interessent\*in 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 entbalten.

Bei geförderten Veranstaltungen sowie Veranstaltungen mit Weiterbildungsstunden sowie Lehrgängen ist die Bedingung für den Erhalt der Förderung/Weiterbildungsstunden eine 80%ige Anwesenheit. Bei Nichterfüllung der Anwesenheitspflicht muss der ungeförderte Teilnahmebeitrag bezahlt werden. Es können keine Weiterbildungsstunden zuerkannt werden bzw. kann dies eine Nichtzulassung zur Abschlussprüfung zur Folge haben.

# Stornobedingungen:

# · Veranstaltungen/Lehrgänge:

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 ungeförderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Krankheit, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung eines Ersatzteilnehmers bzw. einer Ersatzteilnehmers in entfällt die Stornogebühr.

# Digitale Veranstaltungen (Webinare/Farminare®/ Cookinare etc.):

Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 1 Tag vor Beginn persönlich oder schriftlich storniert werden. Bei Stornierungen behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe des gesamten Teilnahmebeitrages vor.

# Organisatorische Änderungen/Absage von Veranstaltungen:

Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der Mindestteilnehmer\*innenzahl ab. Der Veranstalter behält sich organisatorisch bedingte Änderungen, Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer\*innen 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 Trainer\*in geäußerten Ansichten, Standpunkten, Rechtsmeinungen etc.

Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

# Teilnahmebestätigungen:

Bei allen Veranstaltungen erhalten die Teilnehmer\*innen 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.

# Rechnungen bei digitalen Veranstaltungen

Bei digitalen Veranstaltungen (Webinare/Farminare\*/ Cookinare etc.) erhalten die Teilnehmer\*innen auf Wunsch eine Rechnung. Diese kann über das Kundenservice des LFI Tirol angefordert werden.

# Zertifikate:

Für Zertifikatslehrgänge werden für die Teilnehmer\*innen 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 Teilnehmer\*innen 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:

Teilnehmer\*innen 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/ Social-Media-Kanälen 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 Teilnehmer\*innen werden vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol vertraulich behandelt. Mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer\*innen bzw. Interessenten\*innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Adresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Auftragsabwicklung, Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung verarbeitet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters durch uns oder von uns beauftragte Partnerfirmen an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein.

Ebenso können Ihre Daten zur Qualitätssicherung und Abwicklung von Förderungen an Dritte weitergegeben werden.

Bei Vorbereitungslehrgängen zur Facharbeiter\*innenbzw. Meister\*innenprüfung willigen die Teilnehmer\*innen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, SVNR, Geburtsdatum, Geburtsort, Adresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen) zwecks nachfolgender Prüfung an das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich sowie die Landwirtschaftskammer Tirol übermittelt werden dürfen. Sollten sich die persönlichen Daten der Teilnehmer\*innen 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 Ifi@lk-tirol.at oder telefonisch unter +43 5 92 92-1100).

Die personenbezogenen Daten der Teilnehmer\*innen 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.

Teilnehmer\*innen 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. Teilnehmer\*innen können diese Rechte beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol jederzeit geltend machen bzw. haben Teilnehmer\*innen 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-Proiektförderungen 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:

- Bewirtschafter\*innen 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\*) Mitarbeiter\*innen eines Gartenbaubetriebes\*) Mitarbeiter\*innen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes\*)

Künftige Hofübernehmer\*innen (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.

# Gegenstand

Kosten für Schulungsmaßnahmen zur Aus- und Weiterbildung, 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.

Alle vom Land Tirol über das Bildungsgeld update finanziell unterstützten Lehrgänge/ Kurse sind im vorliegenden LFI-Bildungsprogramm bzw. im Internet unter www.tirolerbildungskatalog.at angeführt und mit dem update-Logo gekennzeichnet.

# Antragstellung

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.

# Information, Richtlinien, Antragstellung:



https://www.tirol.gv.at/arbeitwirtschaft/arbeit/ arbeitsmarktfoerderung/ bildungsgeld-update/

# TIROLER **BILDUNGSKATALOG**



Im Tiroler Bildungskatalog unter www.tiroler-bildungskatalog.at suchen Sie tirolweit in der Web-Datenbank nach Kursen verschie-

denster Erwachsenbildungseinrichtungen. 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 erwachsen enbildung.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.

# **AK ZUKUNFTSAKTIE**



Die AK Tirol fördert im Rahmen ihrer Aufgabenstellung berufliche Weiterbildungsveranstaltungen mit der Zukunftsaktie. Die Zukunftsaktie ist eine Direktförderung, mit welcher AK-Mitglieder unter bestimmten Voraussetzungen eine finanzielle Unterstützung erhalten.

Alle von der AK Tirol finanziell unterstützten Lehrgänge/Kurse sind im vorliegenden LFI-Bildungsprogramm bzw. im Internet unter www.tiroler-bildungskatalog.at angeführt und mit dem AK-Logo gekennzeichnet.



Alle Informationen rund um die AK-Zukunftsaktie sind unter der kostenlosen **AK-Hotline** 0800/22 55 22-1515 erhältlich oder

auf der Homepage

https://tirol.arbeiterkammer.at/beratung/ bildung/BildungundFoerderungen/AK\_ Zukunftsaktie.html abrufbar.

# **SVS-SICHERHEITSHUNDERTER**



Neuen Gewerbetreibenden, Selbständigen und Freiberufler sowie landwirtschaftlichen Betriebsführer,

die bei der SVS unfallversichert sind, können sich eine finanzielle Unterstützung von der SVS holen, wenn sie 2022 an ausgewählten Kursen oder Praxistrainings, die der Förderung der Arbeitssicherheit bzw. Prävention von Unfällen dienen, teilnehmen.

# Welche Kurse werden gefördert?

Erste Hilfe / Fahrsicherheit / Arbeitspsychologie / Arbeitsmedizin Ergonomie / Technik.

Alle von der SVS finanziell unterstützten Kurse sind im vorliegenden LFI-Bildungsprogramm mit dem Button "SVS-Sicherheitshunderter" gekennzeichnet bzw. im Internet mit der entsprechenden Information verlinkt.

# Wie wird ausbezahlt?

Online die Rechnungskopie einreichen, dann wird der Rechnungsbetrag bis max. 100 Euro rückerstattet. Der Sicherheitshunderter kann jedes Jahr aufs Neue genutzt werden. Solange die Maximalförderung von 100 Euro nicht ausgeschöpft wurde, können außerdem mehrere Anträge für ein Jahr gestellt werden.



Alle Informationen rund um den SVS-Sicherheitshunderter sind auf der Homepage der SVS angeführt: https://www.svs.at/

# VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort	S
REGION WEST Bezirk Imst		
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Arzl i.P.	2
Salate haben immer Saison	Arzl i.P.	2
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Haimingerberg	1
Salate haben immer Saison	Haimingerberg	2
Auswinterung von Bienenvölkern	lmst	5
Beutenbau	Imst	5
Bienenkrankheiten	lmst	5
Bienenprodukte / Wellness	lmst	5
Blütenpollen	lmst	5
Grundkurs - Abendkurs für Anfänger*innen in der Bienenzucht	lmst	5
Honigsensorik	lmst	5
Jungvolkbildung	lmst	5
Königinnenzuchtkurs	lmst	5
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	lmst	5
Nachsommerpflege	Imst	5
Propolisverarbeitung	lmst	5
Rund ums Bienenwachs	lmst	5
Tiertransport-Schulung	lmst	4
Essig und Öl – mehr als nur Salatdressing	Imsterberg	2
Gesundheits-Check im Kuhstall	Imsterberg	4
Wild & Nutz tierisch SAFIG	Imsterberg	3
Filzen mit der Nadel - Hirt mit Schafen	Jerzens	1
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern	Jerzens	2
– Wildkräuterschätze für den Alltag		
Grundlagen der Klauenpflege beim Rind, 2-tägig	Längenfeld	4
Ostereier mit traditionellen Mustern	Längenfeld	6
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Mötz	1
Fermentiertes Gemüse – Gesundes für den Darm	Mötz	2
Kreatives Filzen – Sitzauflagen, Windlich- ter, Flaschen und Co	Roppen	1
Ostereier mit traditionellen Mustern	Roppen	6
Salate haben immer Saison	Roppen	2
Die "Daham-Apotheke"	Silz	2
Gesundes Immunsystem mit Praxisteil	Silz	2
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwert- mehl	Silz	2
Brotbacken mit Vollwertmehl	St. Leonhard i.P.	1
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	St. Leonhard i.P.	1
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	St. Leonhard i.P.	1
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	St. Leonhard i.P.	2
Kleine Mitbringsel - schnell und leicht verpackt	St. Leonhard i.P.	1
Korbflechten mit Peddigrohr	St. Leonhard i.P.	1
Salate haben immer Saison	St. Leonhard i.P.	2
Die "Daham-Apotheke"	Tarrenz	2
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern - Wildkräuterschätze für den Alltag	Tarrenz	2
Die "Daham-Apotheke"	Umhausen	2
Ostereier mit traditionellen Mustern	Umhausen	6
Essig und Öl – mehr als nur Salatdressing	Wenns	2

Titel	Ort	S.
Kräuterpflege für "Daham" mit ätheri- schen Ölen und Pflanzenwässern	Wenns	26
Selbstverteidigungskurs	Bezirk Imst	64
Bezirk Landeck		
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Fiss	28
Wild & Nutz tierisch SAFIG	Fiss	31
Die "Daham-Apotheke"	Fließ	27
Essig und Öl – mehr als nur Salatdressing	Fließ	21
Filzen mit der Nadel- Ochs und Esel	Fließ	16
Salate haben immer Saison	Fließ	21
Die "Daham-Apotheke"	Fließ / Piller	27
Salate haben immer Saison	Fließ / Piller	21
Die "Daham-Apotheke"	Flirsch	27
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Flirsch	28
Achtsam sein und einfach malen	Grins	13
Schenk dir eine Auszeit	Grins	32
Brotbacken mit Vollwertmehl	Ischgl	19
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Ischgl	28
Filzen mit der Nadel – Engel, Elfen und Feen	Kappl	16
Salate haben immer Saison	Kappl	21
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Kaunertal	28
LQB - Keine Angst vor Pflege	Kaunertal	11
Das Frühstück – ein gesunder und kraft- voller Start in den Tag	Kauns	20
Die "Daham-Apotheke"	Kauns	27
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Kauns	28
Gesundes Immunsystem mit Praxisteil	Ladis	26
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Ladis	28
Brotbacken mit Vollwertmehl	Landeck	19
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Landeck	28
Ostergebäck selber machen	Landeck	24
Salate haben immer Saison	Landeck	20
Die "Daham-Apotheke"	Nauders	27
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Nauders	16
Gesundes Immunsystem mit Praxisteil	Nauders	26
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co – I glab, i steah im Wald	Pettneu	30
Filzen einer Tasche	Pettneu	16
Seminar: LQB Resilienztraining – gut in die Kraft kommen	Pettneu	11
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Pfunds	15
Korbflechten mit Peddigrohr	Pfunds	14
Die "Daham-Apotheke"	Pians	27
Brotbacken mit Vollwertmehl	Ried i.O.	19
Essig und Öl – mehr als nur Salatdressing	Ried i.O.	21
Kräuterpflege für "Daham" mit ätherischen Ölen und Pflanzenwässern	Ried i.O.	26
Kinderwehwehchen mit Kräutern lindern – Wildkräuterschätze für den Alltag	Schönwies	28

Titel	Ort	S.
Wild & Nutz tierisch SAFIG	Schönwies	31
Das Frühstück – ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	See	20
Korbflechten mit Peddigrohr	See	14
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Serfaus	15
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co – I glab, i steah im Wald	Serfaus	30
Korbflechten mit Peddigrohr – Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Serfaus	14
Brotbacken mit Vollwertmehl	Spiss	19
Die "Daham-Apotheke"	Spiss	27
Die "Daham-Apotheke"	St. Anton	27
Das Frühstück – ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Stanz	20
Brotbacken mit Vollwertmehl	Tobadill	19
Essig und Öl – mehr als nur Salatdressing	Tobadill	21
Brotbacken mit Vollwertmehl	Tösens	19
Die "Daham-Apotheke"	Tösens	27
Filzen mit der Nadel – Heilige Familie	Tösens	16
Filzen mit der Nadel – Hirt mit Schafen	Tösens	16
Salate haben immer Saison	Zammerberg	20
Heilpflanzen und Hausmittel bei Wieder- käuern – Schwerpunkt Lunge, Husten und Grippe	Zams	46
Herbsteinstallung – Rinder winterfest machen	Zams	47
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Zams	39

# **Bezirk Reutte**

Dezirk Reutte		
Kräuterwanderung mit Praxisteil – Verwendung verschiedenster Kräuter	Ehenbichl	29
Schüßler-Salze	Ehenbichl	31
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Ehrwald	15
Seife selbst gemacht	Ehrwald	31
Drahtkurs – Mini-Drahtherzle	Forchach	15
Korbflechten mit Peddigrohr	Forchach	14
Schüßler-Salze	Forchach	31
Salben – die Wirkung der heimischen Kräuter nutzen	Forchach	29
Drahtkurs – Mini-Drahtherzle	Höfen	15
Drahtkurs – Sterne	Höfen	15
Kräuterwanderung mit Praxisteil – Verwendung verschiedenster Kräuter	Lähn	29
Weidenkugeln flechten	Lähn	13
Salben – die Wirkung der heimischen Kräuter nutzen	Lermoos	29
Schüßler-Salze	Lermoos	31
Gesunde Kälber in der Milch- und Mutterkuhhaltung	Reutte	47
Filzen mit der Nadel – Engel, Elfen und Feen	Schattwald	16
Seife selbst gemacht	Schattwald	31
Starke Wurzeln und ihre Wirkung	Schattwald	30
In der Weihnachtsbäckerei	Tannheim	23
Korbflechten mit Peddigrohr	Tannheim	14
Schüßler-Salze	Tannheim	31
Drahtkurs – Sterne	Wängle	15
Korbflechten mit Peddigrohr	Wängle	14
·		

Titel	Ort	S.
Durbil at Mark Durbil at la	7"1.1.	
Drahtkurs – Mini-Drahtherzle	Zöblen	15
Alternative Tiermedizin im Überblick	Bezirk Reutte	46
Drahtkurs – bsundrige Herzschalen	Bezirk Reutte	14
Gesunde Schafe, gesunde Ziegen - was Tierhalter wissen sollten	Bezirk Reutte	50
LQB – Vom bewussten Umgang mit den persönlichen Ressourcen	Bezirk Reutte	11
LQB Route neu berechnen, Ziel in Sicht!	Bezirk Reutte	12

# **REGION MITTE**

# Bezirk Innsbruck

Ausbildertraining –	Innsbruck	58
Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung		
Einstieg in die Bio-Direktvermarktung	Innsbruck	56
Informations veran staltung – Vorber eitungslehrgang Fachar beiter In Landwirtschaft	Innsbruck	58
Informationsveranstaltung Vorberei- tungslehrgang FacharbeiterIn Bienen- wirtschaft	Innsbruck	59
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Innsbruck	39
Verkaufs- und Kommunikationstraining für die Bio-Direktvermarktung	Innsbruck	56
Vorbereitungslehrgang – Facharbeiter*in Bienenwirtschaft	Innsbruck	59
Zertifikatslehrgang Ausbildung zum Edelbrandsommelier / zur Edelbrandsommelière	Innsbruck	44
Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum – Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil	Innsbruck	10
Zertifikatslehrgang Waldbaden	Innsbruck	25
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Oberhofen	26
Mähen mit der Sense – Anfänger	Volders	51
Das Sicherheitspaket für die Berge – Lawinenkurs	Bezirk Innsbruck	63
LQB Tag der Lebensqualität - Veränderungen anpacken	Bezirk Innsbruck	10
Schnelle Bio-Speisen – Praxiskurs	Bezirk Innsbruck	55

# **Bezirk Schwaz**

Das Sicherheitspaket für die Berge – Lawinenkurs	Eben am Achensee	63
4. Tiroler Bio-Bauerntag 2023	Rotholz	54
Hygieneschulung u. Praxistipps für Verarbeitung von Almmilch	Rotholz	51
Almsennerei-Kurs	Rotholz	51
Zertifikatslehrgang BodenpraktikerIn für das Ackerland	Rotholz	43
Faszination Sauerteig – Mit Freude Brot backen	Stummerberg	18
Flechten mit Peddigrohr – Halbtageskurs	Stummerberg	13
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Stummerberg	18
Filzen mit der Nadel – Engel, Elfen und Feen	Weerberg	16
Filzen mit der Nadel – Ochs und Esel	Weerberg	16
Flechten mit Peddigrohr – Halbtageskurs	Weerberg	13

Titel	Ort	S.
Gebildebäckerei für jede Jahreszeit	Weerberg	23
Jetz hamma den Salat	Weerberg	20
Kreativwerkstatt – Nassfilzen Blumen und Blüten	Weerberg	16
Ranzenstickkurs	Weerberg	61
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Weerberg	31
Seife selbst gemacht	Weerberg	31
Tiroler Erdapfel – ein Hochgenuss aus der Region	Weerberg	22
Vom Schwarzbrot bis zum Weckerl	Weerberg	19
Wandschmuck "Haussegen"	Weerberg	62

# **REGION OST**

# Bezirk Kitzbühel

Bezirk Kitzbunei		
Das gute alte Lärchenpech	Fieberbrunn	30
Flechten mit Peddigrohr	Fieberbrunn	13
Selbstgebackenes Brot –	Fieberbrunn	18
für die eigene Gesundheit		
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Fieberbrunn	18
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Hopfgarten	39
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Hopfgarten	25
Selbstgebackenes Brot – für die eigene Gesundheit	Hopfgarten	18
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Hopfgarten	18
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lützner – Fastenabend	Itter	27
Flechten mit Peddigrohr	ltter	13
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Kirchberg	25
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Kirchberg	18
Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß	Kirchberg	30
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Kitzbühel	25
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Kitzbühel	12
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Kössen	31
Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß	Oberndorf	30
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	Reith bei Kitzbühel	28
Grundkurs für Hirtinnen / Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann	50
Mein Betriebskonzept als Basis für die Betriebsentwicklung	St. Johann	42
Partnerschaft am Bauernhof – was passiert, wenn etwas passiert	St. Johann	42
Desserts zum Verlieben	Waidring	23
Salben – die Wirkung	Waidring	29
der heimischen Kräuter nutzen		-
LQB – Vom bewussten Umgang	Bezirk	11
mit den persönlichen Ressourcen	Kitzbühel	
Partnerschaft am Bauernhof –	Bezirk Kitabiibal	42
was passiert, wenn etwas passiert	Kitzbühel	10
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Bezirk Kitzbühel	18

Titel	Ort	S.
Seminar: LQB Resilienztraining – gut in die Kraft kommen	Bezirk Kitzbühel	11
LQB Auszeit – Ressourcenorientierung für den Alltag	Region Ost	11

Vitalgymnastik – für einen starken Rücken Ammengebundene Kälberaufzucht am Milch- und Mutterkuhbetrieb Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Entgiften – Einfach und schnell Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Erlechten mit Peddigrohr –Tageskurs Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Kir Kireative Apfelköstlichkeiten Kir Kirative Apfelköstlichkeiten Kir	bs 32 bs 30 mau 26 mau 22 22 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Ammengebundene Kälberaufzucht am Bib Milch- und Mutterkuhbetrieb Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Entgiften – Einfach und schnell Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Erl Flechten mit Peddigrohr –Tageskurs Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Kir Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir	bs 55 bs 32 bs 30 mau 26 mau 22 22 61 chbichl 13 chbichl 32 chbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 ffstein 13
Milch- und Mutterkuhbetrieb  Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist  Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß  Entgiften – Einfach und schnell  Kreative Apfelköstlichkeiten  Erl  Kreative Apfelköstlichkeiten  Erlechten mit Peddigrohr –Tageskurs  Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist  Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß  Kreative Apfelköstlichkeiten  Kir  Kreative Apfelköstlichkeiten  Kir  Kreative Apfelköstlichkeiten  Kir  Kreative Apfelköstlichkeiten	bs 32 bs 30 mau 26 mau 22 22 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
gen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Entgiften – Einfach und schnell Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Flechten mit Peddigrohr –Tageskurs Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch – Das Tiroler Genießerfrühstück	mau 26 mau 22 22 61 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Von Kopf bis Fuß  Entgiften – Einfach und schnell Elli Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Erl Ranzensticken Erl Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch – Das Tiroler Genießerfrühstück	mau 26 mau 22 22 61 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Kreative Apfelköstlichkeiten Ell Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Erl Flechten mit Peddigrohr – Tageskurs Kir Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	mau 22 22 61 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Kreative Apfelköstlichkeiten Erl Ranzensticken Erl Flechten mit Peddigrohr –Tageskurs Kir Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	22 61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 ffstein 13
Ranzensticken Erl Flechten mit Peddigrohr – Tageskurs Kir Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch – Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	61 rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Flechten mit Peddigrohr –Tageskurs Kir Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist Homöopathie für den Hausgebrauch – Kir Von Kopf bis Fuß Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	rchbichl 13 rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 rfstein 13
Hatha Yoga – sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist  Homöopathie für den Hausgebrauch – Kir Von Kopf bis Fuß  Kreative Apfelköstlichkeiten Kir Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	rchbichl 32 rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 ffstein 13
gen zur Stärkung von Körper und Geist  Homöopathie für den Hausgebrauch – Von Kopf bis Fuß  Kreative Apfelköstlichkeiten  Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück	rchbichl 30 rchbichl 22 amsach 19 ffstein 13
Von Kopf bis Fuß  Kreative Apfelköstlichkeiten Kir  Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	rchbichl 22 amsach 19 ffstein 13
Brunch - Das Tiroler Genießerfrühstück Kra	amsach 19 Ifstein 13
	fstein 13
Flechten mit Peddigrohr – Halbtageskurs	
ricenten mit i coulgioni – Halbtayeskuis – Nu	
Faszination Sauerteig – La Mit Freude Brot backen	ngkampfen 18
Kreative Apfelköstlichkeiten La	ngkampfen 22
Mit der Pflanzenapotheke Lai durchs ganze Jahr	ngkampfen 28
	ünster 24
Kulinarische Geschenke Nie	ederndorf 63
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau Ob	perau 18
Brunch – Das Tiroler Genießerfrühstück Ob	perau 19
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Ob Buchinger-Lützner – Fastenabend	perau 27
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Ob Buchinger-Lützner – Fastenwoche	perau 27
Selbstgemachte Milchprodukte Ob für die eigene Familie	perau 18
	perau 22
Wohlfühltag am Brentnhof – Ob abschalten lernen und genießen	perau 32
1 3	ith im 19
in seiner Vielfalt Alp	pbachtal
3	ith im 13 pbachtal
	ith im 62 pbachtal
Homöopathie für den Hausgebrauch- Sch Von Kopf bis Fuß	heffau 30
Baguette – Der knusprige Klassiker in Sö seiner Vielfalt	ll 19
Kreative Apfelköstlichkeiten Sö	ll 22
Vitalgymnastik - für einen starken Rücken Sö	II 32
	örgl 55
Käse – Wö immer ein Genuß, mit Werksführung	örgl 23

Titel	Ort	S.
Kochen und Genießen mit heimischem Fleisch – Jahrling, Kalb, Schwein	Wörgl	22
LQB – Keine Angst vor Pflege	Wörgl	11
Ranzensticken	Wörgl	61
Social Media für Fortgeschrittene	Wörgl	64
Tiertransport-Schulung	Wörgl	45
Cocktailkurs	Bezirk Kufstein	63
Das Sicherheitspaket für die Berge – Lawinenkurs	Bezirk Kufstein	63
Obstbaumschnittkurs	Bezirk Kufstein	63
Grundlagen der Klauenpflege bei Schaf und Ziege	Bezirke Kufstein und Kitzbühel	47

# **Bezirk Lienz**

Gemüse haltbar machen	Ainet	24
Jetz hamma den Salat	Ainet	20
Unser größtes Organ – alles zum Thema gesunde Haut	Ainet	25
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Außervillgraten	31
Die Apotheke vor der Haustür	Dölsach	28
Regionale Küche voll im Trend – frisch, regional, saisonal	Dölsach	22
BAUERFRAU - Die Bäuerin der neuen Zeit	Innervillgraten	10
BAUERFRAU - Die Bäuerin der neuen Zeit	Lienz	10
Grundlagen der Klauenpflege beim Rind, 2-tägig	Lienz	47
LQB Arbeitsorganisation und Zeitmanagement	Lienz	12
Schlipfkrapfen neu gedacht – Variation trifft Tradition	Nikolsdorf	64
Osttiroler Bauernkrapfen	Nußdorf- Debant	22
Oxymel – neu entdeckt	Nußdorf- Debant	30
Rund um den Kürbis	Nußdorf- Debant	23
Das gute alte Lärchenpech	Obertilliach	30
Die Apotheke vor der Haustür	Thurn	28
Osttiroler Bauernkrapfen	Thurn	22
Regionale Küche voll im Trend – frisch, regional, saisonal	Thurn	22
Argumentation und Schlagfertigkeit	Bezirk Lienz	63

# AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



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

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

Titel	Ort	S.
ONLINE		
Cookinar: Gesunde Gerichte vom Frühstück bis zum Abendessen	ONLINE	17
Cookinar: Köstliche Weihnachtsbäckerei mit Vollwertmehl	ONLINE	17
Cookinar: Süße Köstlichkeiten – Kuchen und Eis	ONLINE	17
Grundkurs - Anfänger*innenkurs für Bienenzucht - ONLINE	ONLINE	53
Lebensmittelhygiene in der Imkerei - ONLINE	ONLINE	52
Onlineseminar Kreativität: Geschenke aus Papier - Frühling	ONLINE	13
Onlineseminar Kreativität: Geschenke aus Papier - Weihnacht	ONLINE	12
Onlineseminar: Tiertransport-Schulung	ONLINE	45
Webinar: Bio-Eiweißfrüchte im Berggebiet	ONLINE	56
Webinar: Biokonforme Gestaltung von Eti- ketten und Werbemitteln	ONLINE	57
Webinar: Das gesunde Immunsystem	ONLINE	26
Webinar: Das Haltbarmachen und Aufbewahren von Kräutern	ONLINE	25
Webinar: Der richtige Zeitpunkt zum Sammeln von Kräutern	ONLINE	30
Webinar: Die Geburt bei Schaf und Ziege	ONLINE	50
Webinar: Die Kuh nach der Geburt	ONLINE	49
Webinar: Fütterung, Milchinhaltsstoffe und ihre Interpretation	ONLINE	49
Webinar: Herpes, Druse und Influenza – Infektionskrankheiten beim Pferd.	ONLINE	49
Aktuelles zu Impfungen beim Pferd.		
Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbaukurs Konstitutionsmittel	ONLINE	46
Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Grundkurs	ONLINE	46
Webinar: Hygieneschulung und Praxistipps für die Verarbeitung von Almmilch	ONLINE	51
Webinar: Klimafit am Bauernhof	ONLINE	64
Webinar: Kluges Köpfchen	ONLINE	64
Webinar: Low Input in der Milchviehaltung Teil 1 – Es muss sich rechnen!	ONLINE	54
Webinar: Low Input in der Milchviehaltung Teil 2 – Mit System zum Erfolg!	ONLINE	56
Webinar: Mit Heilpflanzen und Hausmitteln Immunsystem und Leber stärken – für Wiederkäuerhalter	ONLINE	46
Webinar: Nischen in der Bio-Tierhaltung	ONLINE	56
Webinar: Online Design mit Canva	ONLINE	64
Webinar: Selektives Trockenstellen	ONLINE	49
Webinar: Stute und Fohlen – Trächtigkeit,	ONLINE	49
Geburt und Fohlengesundheit	JINLIINL	43
Webinar: Vom Anbinde- zum Laufstall	ONLINE	55
Webinarreihe: Tiergesundheitsdienst –	ONLINE	46
Grundausbildung Tierarzneimittelanwendung		



BILDUNGSCLUSTER DIALQG MIT DER GESELLSCHAFT

**GEMEINSAM** DIE ZUKUNFT **FORMEN** 









# **Impressum**

BILDUNGSPROGRAMM DES LFI TIROL, SEPTEMBER 2022 - AUGUST 2023

# **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 Kruckenhauser, Petra Kaserer, LFI-Team

FOTOS: soweit nicht im Einzelnachweis anders gekennzeichnet: stock.adobe.com

**GESTALTUNG:** adprico.at DRUCK: Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn

ANGABENGEWÄHR: Veranstaltungsorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2022. 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 Formulierung angeführt. Selbstverständlich richten sich die Formulierungen jedoch an Frauen und Männer gleichermaßen.









# **BILDUNGSKONTAKTE**

# LFI Reutte - Region West

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15 T +43 5 92 92-2700 | F DW 2799 | E Ifi.reutte@lk-tirol.at

# LFI Landeck und Imst – Region West

6460 lmst, Brennbichl 53 T +43 5 92 92-2160 | F DW 2199 | E lfi.imst@lk-tirol.at

# LFI Innsbruck Land/Stadt

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1 T +43 5 92 92-2260 | F DW 2299 | E Ifi.innsbruck@lk-tirol.at

# LFI Schwaz – 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 Ifi.lienz@lk-tirol.at



Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI)

> Brixner Straße 1 6020 Innsbruck T +43 5 92 92 1100 Ifi@lk-tirol.at