



Ländliches
Fortbildungsinstitut
Tirol

Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
tirol.lfi.at
tirol.lfi.at/datenschutz
ZVR-Zahl: 590200170

Zertifikatslehrgang
Bodenpraktiker:in Grünland
T +43 664 602 598 1116
F DW 1199
E carmen.kohler@lk-tirol.at

Informationen und Ausbildungsplan «Zertifikatslehrgang Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag

Veranstaltungsnummer: 7-1002368

Ziele des Lehrgangs:

- Erlangung eines Nachhaltigkeitsbewusstseins, erkennen von regionalen und globalen Zusammenhängen
- Grundlagenvermittlung zur Selbstversorgung (Anlage eines eigenen Hausgartens, Anbau von Obst und Gemüse nach ökologischen Grundsätzen)
- Erlernen der Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung
- Müllvermeidung und nachhaltiges Haushaltsmanagement
- Multiplikatoren in Sachen Nachhaltigkeit und Weitergabe von Wissen zur Selbstversorgung

Zielgruppe:

Bauern und Bäuerinnen, Lehrer:innen, Erzieher:innen, Gärtner:innen, Gesundheitsbegleiter:innen, sowie an Mitarbeiter:innen von Nachhaltigkeitsprojekten und Selbstversorgungsinitiativen

Teilnahmevoraussetzungen:

- Das Mindestalter für die Zertifikatslehrgangsteilnahme ist das vollendete 18. Lebensjahr
- Mindestanwesenheit von 80 % der Gesamtdauer des Zertifikatslehrganges.
- Eine Teilnahmevertretung durch andere Personen ist nicht möglich.

Zeit, Umfang: 96 UE - Unterrichtseinheiten

Start: Freitag, 19. April 2024 Ende: Dienstag 26. November 2024

Termine siehe Ausbildungsplan

Der Lehrgang umfasst 96 UE in 13 Tagen

Teilnehmer:innenzahl: 10 bis max. 16 Personen

Ihr Wissen wächst 

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Schlüsselkompetenz



Informationen zum Abschluss:

Für einen positiven Abschluss muss jede/r Teilnehmende ein eigenes Nachhaltigkeitskonzept erstellen und vor einer Prüfungskommission präsentieren.

Veranstalter:

LFI Tirol Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

Organisation:

LFI Tirol: Mag. Carmen Kohler, Tel. 0664-602 598 1116, carmen.kohler@lk-tirol.at

Anmeldung:

Die fixe Anmeldung erfolgt **schriftlich mittels Anmeldeformular** zum Zertifikatslehrgang und **SEPA-Lastschrifteneinzug**. Sie können das Anmeldeformular auf dem Postweg, per Fax oder eingescannt als E-Mail übermitteln.

Anmeldung: LFI Kundenservice, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

T: 05 92 92-1111, Fax: 05 92 92-1199

E: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Teilnahmebeitrag:

€ 2130.- ohne Förderung, € 1065.- mit Förderung (für Personen mit land- und forstwirtschaftlicher Betriebsnummer), inklusive sämtlicher Unterlagen, Fachbuch, Führungen. Die Kosten für Verpflegung und Unterkunft sind im Teilnahmebeitrag nicht enthalten und müssen von den Teilnehmer:innen selbst getragen werden.

Anmeldeschluss:

Dienstag, 2. April 2024

Weitere Förderungsmöglichkeiten, falls eine LE-Förderung nicht in Anspruch genommen werden kann:

- **Bildungsgeld „update“:**
Weitere Informationen, Förderrichtlinien und den Online-Förderantrag finden Sie unter: [Bildungsgeld-update | Land Tirol](#). Für die Zuerkennung der Basisförderung ist unter anderem eine mindestens 75%ige Anwesenheit beim Lehrgang erforderlich.

Die Teilnehmer:innen sind für den Erhalt etwaiger Förderungsmöglichkeiten selbst verantwortlich.

Zahlungsbedingungen:

Der angegebene Teilnahmebeitrag wird **7 Werktage vor Lehrgangsstart** bis spätestens **9. April 2024** den Teilnehmer:innen vom Konto abgebucht (SEPA-Lastschrifteneinzug). Ratenzahlungen sind möglich.

Bitte beachten Sie die allgemeinen Geschäfts- und Stornobedingungen des LFI Tirol unter tirol.lfi.at.

Die geltenden gesetzlichen Hygienemaßnahmen im Zusammenhang mit Covid-19 sind zu berücksichtigen und einzuhalten.

Veranstaltungsort 1:

forum lk
(Fortbildungs- und Veranstaltungszentrum der LK Tirol)
6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock
Barrierefrei erreichbar
T +43 5 92 92-1112

Wegbeschreibung:

Nähe Bozner Platz und LK Tirol, klimafreundlich erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln in 5 Gehminuten vom Hauptbahnhof Innsbruck. www.oebb.at



Parkmöglichkeit: Meinhard-Garage, Meinhardstraße 5 zum vergünstigten Tarif von €13,00 für 9 Stunden

Parkinformation für die Meinhard-Garage:

Das Ticket wie üblich bei der Einfahrt in die Tiefgarage ausdrucken. Im Büro des forum lk erhalten Sie die so genannte Gutzeitkarte zum Preis von € 13,00 für 9 Stunden Parkdauer. Beim Kassenautomaten der Meinhard-Garage zuerst das reguläre Ticket einschieben und dann die Gutzeitkarte nachstecken. Wird die Parkdauer von 9 Stunden überschritten, ist nachzuzahlen.

Veranstaltungsort 2:

Genusswerk Tirol
Ing. Etzel Straße 81/82
6020 Innsbruck

Veranstaltungsort 3:

Gartli Bio Jungpflanzen und Mehr
Schnann 78
6574 Pettneu am Arlberg

Für Fragen und weiteren Informationen stehen wir gerne zur Verfügung!
Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

Beilagen:

[Einladung/Ausschreibung](#)

Detaillierter Ausbildungsplan:

Zertifikatslehrgang Nachhaltigkeit und Selbstversorgung im Alltag
96-stündiger Lehrgang und Abschluss mit LFI-Zertifikat

Wochentag	Datum	Zeit	Ort	Trainer:innen	Inhalte
Freitag	19.04.24	9:00 - 17:00 Uhr	forum lk Exkursionsbetrieb	LFI GF DI Evelyn Darm- ann Mag. Jakob Egg Klimabündnis Tirol GF Andä Stigger	Nachhaltig leben- aber WIE? Überblick zum Thema in Theorie und mit Praxisbeispielen Wert einer nachhaltigen und regionalen Landwirtschaft - Regionalität - Weg der Ware (Lebensmittel) - frische und gesunde Ernährung Klimaschutz und nachhaltiger Lebensstil Vorstellung Klimabündnis Vorstellung nachhaltiger Projekte/Kooperationen
Samstag	20.04.24	9:00 - 17:00 Uhr	forum lk	DI Mader Susanne	Nur mit Visionen komme ich ans Ziel (8UE) - Warum Nachhaltigkeit? Philosophischer Ansatz - Gesellschaftliche Verantwortung, Ethik - Formulierung der eigenen Wertvorstellung - Analyse des eigenen Lebensstils - Visionen, Zielvorstellungen - eigene Möglichkeiten Anleitung zur Erstellung eines Nachhaltigkeitskonzeptes
Montag	06.05.24	9:00 – 13:00 Uhr Bis 17:00 Uhr	forum lk Exkursion	Dipl. Biol. Lydia Bongartz	Tipps und Tricks für eine nachhaltige Lebensweise (4 UE) Selbstversorger Hausgarten (4 UE) Theorie Input – Anbauformen, Grundausrüstung, Ressourcennut- zung, Arten der Bewirtschaftung
Montag	27.5.24	9:00 - 17:00 Uhr	Exkursionsbetrieb Gartli, Pettneu	Daniela Glos	Selbstversorger Hausgarten (8 UE) - Selbstversorgung im Garten- der Vielfalt Raum geben - - Der Nachhaltigkeitsaspekt der Mischkultur

Wochentag	Datum	Zeit	Ort	Trainer:innen	Inhalte
Dienstag	28.5.24	9:00 - 17:00 Uhr	Exkursionsbetrieb Gartli, Pettneu	Daniela Glos	Selbstversorger Hausgarten (8UE) <ul style="list-style-type: none"> - Sortenraritäten und Gemüsespezialitäten - Blattgemüse, essbare Blüten und Hülsenfrüchte - Selbstversorgung auf kleinstem Raum
Montag	11.6.25	09:00 – 12:30 Uhr	Exkursionsbetrieb	Daniela Glos	Selbstversorger Hausgarten (4UE) <ul style="list-style-type: none"> - Natürlicher Erhalt der Pflanzengesundheit - Natürliche Pflanzenstärkungsmittel aus Heil- und Wildkräutern
Freitag	14.6.24	9:00 – 13:00 Uhr Bis 17:00 Uhr	Aktivküche	Claudia Kepp	Obst, Gemüse und Kräuter (8 UE) <ul style="list-style-type: none"> - Haltbarmachung durch Trocknung (Tees), Hitze (Sterilisieren, Pasteurisieren), Einkochen (Marmelade, Chutney und Co), Sirupe und Säfte (Zucker), Essigsäures Einlegen, Fermentieren (Salze) - Kräuteröle, Kräuternessige
Samstag	15.06.24	9:00 - 17:00 Uhr	Aktivküche	Claudia Kepp	Obst, Gemüse und Kräuter (8 UE) Haltbarmachung
Montag	26.08.24	9:00 – 13:00 Uhr	forum lk	Dipl. Biol. Lydia Bongartz	Selbstversorger Hausgarten Teil (4 UE) Ich ernte und lagere, Saatgutgewinnung, Pflanzenvermehrung, Nachgarten, Raritäten
Dienstag	24.9.24	9:00 - 17:00 Uhr	Genusswerk	Adelheid-Gschösser	Getreide und Brot (8UE) Theorie, Lagerung, Herkunft Praxis: Sauerteig, Kleingebäck und mehr
Dienstag	08.10.24	9:00 – 13:00 Uhr Bis 17:00 Uhr	Genusswerk	Huber Lukas Rinderzucht Tirol	Wurst, Fleisch (8 UE) <ul style="list-style-type: none"> - Woher kommt mein Fleisch? - Verarbeitung von Fleisch-Wurstwerkstatt: Selchen, Räuchern, Würsten Vorstellung Ehrlich Tirol, Fleischqualität, Gütesiegel
Montag	07.10.24	9:00 - 12:00 Uhr	Genusswerk	Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagel, Alexandra Kammerlander	Milch und Milchprodukte (8 UE) <ul style="list-style-type: none"> - Infos zur Milchproduktion Milchverarbeitung: Joghurt, Frischkäse, Mozzarella
Dienstag	26.11.24	9:00 - 17:00 Uhr	forum lk	Vertreter:innen von LFI, Trainer	Gemeinsame Kursevaluierung und Präsentation der Abschlussarbeiten