

BILDUNGS PROGRAMM

TIROL

2024/2025





Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist seit über 35 Jahren anerkannte Erwachsenenbildungseinrichtung, beheimatet in der Landwirtschaftskammer Tirol. Das vielfältige und umfassende Bildungsangebot richtet sich an alle Menschen im ländlichen Raum, an Bäuerinnen und Bauern, Konsumentinnen und Konsumenten sowie allgemeine Interessierte.

Nutzen Sie die Möglichkeiten zur Weiterbildung in unterschiedlichen Formaten, von ein- bis dreistündigen, Halbtages- und Ganztagesworkshops oder längerdauernden Seminaren und Lehrgängen. Lernen vor Ort, in Theorie und Praxis, aber auch online.

LFI-BILDUNGSANGEBOT – EINE KOMPAKTE ÜBERSICHT

Das Bildungsprogramm 2024/25 liegt wieder gebündelt nach Themenbereichen vor Ihnen. Auf wenigen Seiten gewinnen Sie einen Überblick, die detaillierten Angebote und Inhalte finden Sie digital auf unserer Website, wo Sie sich auch gleich anmelden können!

So kommen Sie zu Detailinformationen und den Terminen:

1. Öffnen Sie Ihre Kamera-App und halten das Smartphone über den QR-Code. Verändern Sie den Abstand so lange, bis das Gerät den QR-Code erkennt und Ihnen eine Mitteilung anzeigt.
2. Tippen Sie auf diese Mitteilung, um den Link zu öffnen, der dem QR-Code zugeordnet ist.
3. Klicken Sie auf den Themenbereich, der Ihr Interesse geweckt hat, oder nutzen Sie die Suchleiste.
4. Viel Freude beim Weiterstöbern, Entdecken und Anmelden!

Probleme mit der Handykamera?

Je nachdem ob Android-Handy oder iPhone: Installieren Sie einen der zahlreichen QR-Code-Scanner aus dem Google Play Store oder Apple Store, oder Sie steigen direkt auf der LFI-Homepage ein: tirol.lfi.at > Programm > Programmübersicht

Bildung für Land und Leute



Abscannen. Informieren.
Anmelden.
Alle Kurse
finden Sie online.



Sie haben Fragen?

Wenden Sie sich an unseren Kundenservice

Montag - Freitag: 8 bis 12 Uhr

☎ +43 5 92 92-1111

✉ lfi-kundenservice@lk-tirol.at

💻 tirol.lfi.at

PERSÖNLICHKEIT
UND KREATIVITÄT

GESUNDHEIT
UND ERNÄHRUNG

PFLANZENBAU
BIOLOGISCHE
WIRTSCHAFTSWEISE
UMWELT
UND NATURSCHUTZ

KULTUR UND
BRAUCHTUM

EDV UND
INFORMATIONSTECHNOLOGIE
BAUEN, ENERGIE
UND TECHNIK

DIREKT-
VERMARKTUNG
DIENST-
LEISTUNGEN

ALMWIRTSCHAFT
FORST- UND
HOLZWIRTSCHAFT

UNTERNEHMENS-
FÜHRUNG

BERUF UND
AUSBILDUNG

TIERHALTUNG

EMPOWERMENT FÜR DIE ZUKUNFT

*Mehr Bildung, mehr Gleichstellung,
mehr Innovation*

Bildung steht für Entwicklung – Entwicklung für neue Perspektiven und Innovation, um sich neu zu entdecken. Demzufolge hat die enge Zusammenarbeit zwischen LFI und LK Bäuerinnen Tirol zum Ziel, die Gleichstellung von Frauen in der Landwirtschaft zu fördern. Die Frauen werden mittels Krafttrainings von Persönlichkeitsbildung über Kommunikation bis hin zur Stilberatung in ihrem Selbstbewusstsein und ihrem unternehmerischen Handeln gestärkt. Der Austausch ermöglicht, stets Kompetenzen zu erweitern, und motiviert, eigenständig innovative Lösungen im Umfeld zu etablieren.



© Victoria Hartmayer



© Foto Grotter

Christine Lintner
LFI-Obfrau

Bildung ist der Schlüssel zu persönlichem Wachstum. Sie eröffnet Chancen, ist eine der Grundlagen für beruflichen Erfolg und verbindet Menschen. Das Angebot des LFI ist vielfältig – viel Freude beim Auswählen und Umsetzen!



GESUNDHEIT & ERNÄHRUNG

*Von den Geheimnissen des Kochens
und Kräuterwissens*

Gutes Essen ist ein Genuss. Steigern lässt sich dies, wenn aus besten regionalen Zutaten wahre Köstlichkeiten gezaubert werden. Duftende Brote, Joghurt und Frischkäse oder Desserts zum Verlieben – es ist nicht so schwierig, wenn man die kleinen Geheimnisse der Küchenkunst vermittelt bekommt.

Regionale Küche liegt im Trend, heimische Lebensmittel sind im Wert unschlagbar. Und sie sind ein wesentlicher Beitrag für Gesundheit und Klima.

Kräuter begleiten unser Leben, das Wissen um die Anwendungen und Wirkungen ist noch vorhanden. Es liegt an uns, dieses anzuwenden, aber auch weitergeben zu können!



Abscannen. Informieren.
Anmelden.
Alle Kurse
finden Sie online.



ZERTIFIKATSLEHRGÄNGE

*Tiefes Eintauchen in ein Thema, Wissen
von Profis und Teilnehmenden nutzen*

Breit ist die Angebotspalette: Direktvermarktung, Schule am Bauernhof, Klauenpflege, Reitpädagogik, Bodenpraktiker:in, Kräuterpädagogik bis zum Waldbaden und einige mehr werden als Zertifikatslehrgänge in dieser Bildungsaison in Tirol gestartet. Sie bearbeiten Themen in der Tiefe, erhalten Wissen von Expertinnen und Experten und üben in praktischen Einheiten.

Sie bringen erste Erfahrungen aus der Praxis mit und wollen sich mit Kolleginnen und Kollegen austauschen? Dann sind Sie hier richtig. Mit neuen Impulsen und einem im Lehrgang aufgebauten Netzwerk feiern Absolventinnen und Absolventen ihr Zertifikat.

Noch unsicher? Vormerken lassen, beim Infoabend reinschnuppern und Details erfahren.

Abscannen. Informieren. Anmelden!
Alle Kursdetails zum Thema
„Zertifikatslehrgänge“ finden Sie online.





PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

KULTUR UND BRAUCHTUM

Lebensqualität und Persönlichkeit hängen eng zusammen

Sich öfter etwas Gutes tun, stärkt Körper, Geist und Seele! Innehalten, den Blick fokussieren und das Wesentliche erkennen. Die Bildungsangebote von Lebensqualität Bauernhof bieten Möglichkeiten zum Reflektieren und zeigen Handlungsoptionen auf. Sei es, den Blick auf die persönlichen Ressourcen oder das Miteinander am Hof zu lenken – oft ist bereits ein gegenseitiger Austausch hilfreich. Auch die „Erste Hilfe für die Seele“ ist wieder mit im Angebot.

Eine Auszeit vom Alltag bieten kreatives Handwerk und gelebte Kultur. Ob flechten, filzen oder Ranzten sticken: Am Ende zählt die Freude an der Gestaltung und am eigenen Kunstwerk.



Josef Geisler

Landeshauptmann-Stellvertreter



Das LFI-Bildungsprogramm fördert lebenslanges Lernen, stärkt die regionale Wirtschaft und Gemeinschaft und hilft, aktuelle Herausforderungen auch weiterhin zu meistern. Ich wünsche allen Teilnehmer:innen viel Erfolg!



ALMWIRTSCHAFT

Almen sind eine Besonderheit, sie fordern und bereichern

Die Ansprüche im Almgebiet sind besondere: Das Offenhalten der Weideflächen ist eine Herausforderung, die Tiergesundheit während der „Sommerfrische“ erfordert Fachkenntnis und ständige Beobachtung. Den Klauen der Tiere gilt besonderes Augenmerk, bei Rindern, Schafen und Ziegen. Herdenschutz ist ein Thema.

Und: Dass es frische Almbutter und schmackhaften Käse gibt, dafür sorgen Sennerinnen und Senner. Die Kompetenz dafür holen sich viele beim mehrtägigen Almsennerkurs, praxisnah auf einer Tiroler Milchalm, Fortgeschrittene bei weiteren Spezialkursen.

Speziell für Hirtinnen und Hirten gibt es einen fünftägigen Grundkurs, um Vieh und Weide gut zu managen. So mancher Tipp lässt das Erfolgserlebnis beim Mähen mit der Sense steigen. Am Ende des Tages trägt die Almbewirtschaftung zum nachhaltigen Naturerlebnis, oft auch zum wirtschaftlichen Betriebserfolg bei.



DIENSTLEISTUNGEN

„Schule am Bauernhof“ – „Seminarbäuer:innen“ : Wie lernen Spaß macht

Landwirtschaft hautnah erfahren und dabei erlebnispädagogisch über die heimische Lebensmittelproduktion zu lernen, ist das erklärte Ziel von Schule am Bauernhof.

Wie viele Handgriffe es braucht, um nur ein Butterbrot genießen zu können und wie abwechslungsreich das Leben am Hof ist, hinterlässt nachhaltigen Eindruck bei Schülerinnen und Schülern.

Abläufe der bäuerlichen Lebensmittelproduktion, aber auch Zusammenhänge von Landwirtschaft und Kulturlandschaft diskutieren Seminarbäuerinnen und -bauern bei ihren Schuleinsätzen mit Kindern und Jugendlichen. Wer nun auf den Geschmack gekommen ist – Zertifikatslehrgänge starten für beide Bereiche!



Abscannen. Informieren.
Anmelden.
Alle Kurse
finden Sie online.



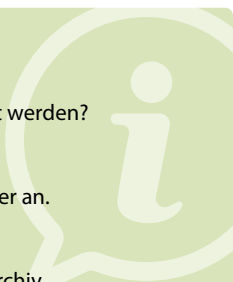
LFI-NEWSLETTER

Wollen Sie 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 nachlesen können.





DIREKTVERMARKTUNG

Professionell und erfolgreich Spezialitäten vermarkten

Direktvermarktung bietet Chancen zur Einkommenssteigerung am Betrieb. So erfüllend positive Rückmeldungen von Konsumentinnen und Konsumenten auch sind, so fordernd ist auf der einen Seite die Aufgabe von Produktion und Vermarktung in einer Hand. Professionell erzeugen, ansprechend verpacken, zielgerichtete Kundenakquise und vieles mehr gilt es zu bedenken. Zudem sind die rechtlichen Rahmenbedingungen im Blick zu behalten. Bildung bietet dafür entsprechendes Know-how. Der Zertifikatslehrgang für Direktvermarktung gibt neben umfangreichem Basiswissen die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch und zur langfristigen Vernetzung.



Abscannen. Informieren.
Anmelden.
Alle Kurse
finden Sie online.



TIERHALTUNG

Unsere Rinder, gesund und leistungsfähig, von der Biene bis zur Ziege

Tierhaltung ist anspruchsvoll: Von art- und leistungsgerechter Fütterung bis hin zu gesundheitsfördernden Maßnahmen stellen sich viele Fragen. Klauenpflege, Geburt, Eutergesundheit oder spezielle Maßnahmen zum Tierwohl beschäftigen Bäuerin und Bauern mehrmals im Jahr. Praktisch und theoretisch, oft auch digital geben Expertinnen und Experten in Schulungen ihr Wissen weiter. Neue Erkenntnisse und praktische Tipps sind hilfreich für eine erfolgreiche Tierhaltung. Ob Tiertransport-schulung oder auch der Kurs zum Eigenbestandsbesamer: Der Mehrwert dieser Weiterbildungsangebote wird schnell erkannt.



© Elisabeth Mihatsch

UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Wirtschaftlicher Erfolg hat viele Komponenten

Zielgerichtete betriebliche Weiterentwicklung setzt voraus, seinen Betrieb auch in Zahlen zu kennen. Entscheidungen über größere Investitionen oder eine Neuausrichtung von Betriebszweigen sind mit einer soliden Datengrundlage seriöser zu treffen. Betriebliche Aufzeichnungen zeigen Stärken und Schwächen, aber auch Verbesserungspotenzial und Erfolg klar auf.

Die Hofübergabe ist ein besonderer Moment im bäuerlichen Unternehmen. Schließlich übergibt bzw. übernimmt man ein Lebenswerk und macht gleichzeitig Platz für Neues. Der rechtliche Rahmen und steuerliche Auswirkungen müssen mitgedacht und Bedürfnisse ernst genommen werden.

Die Perspektive verändert sich, wenn Landwirtschaft als Wirtschaftszweig, Bäuerin und Bauer als Unternehmerpaar mit besonderer Verantwortung betrachtet werden.



Ing. Josef Hechenberger

LK-Präsident | Abg. z. NR

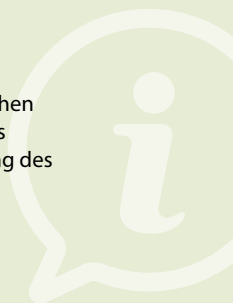
Auch in der Land- und Forstwirtschaft ist es wichtig, stets am Puls der Zeit bleiben. Das LFI vermittelt in seinem umfangreichen Angebot aktuelle und relevante Inhalte – machen Sie davon Gebrauch!



KENNEN SIE SCHON UNSERE ARBEITSKREISE?

Die Arbeitskreisberatung bildet einen österreichischen Bildungs- und Beratungsschwerpunkt. Dabei ist das Hauptanliegen die Weiterbildung und die Schärfung des unternehmerischen Handelns.

Hier geht's zur Info!



DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS

Ergänzend zum Bildungsangebot vor Ort gibt es auch die Möglichkeit, sich bequem von zu Hause aus – oder von wo auch immer Sie wünschen – online weiterzubilden.

Das vielfältige Angebot kann nach Ihren eigenen zeitlichen Möglichkeiten genutzt werden. Dies gilt auch für unsere Onlinekurse zu digitalen Technologien, an denen die Teilnahme jederzeit möglich ist. Von grundlegenden EDV-Kursen über Geoinformationssysteme (GIS) bis hin zu nützlichen Tools für das perfekte Produktfoto – kein Thema kommt zu kurz!

Möchten Sie sich gerne mit anderen Menschen austauschen, aber die Anreise ist zu weit? Kein Problem! Dann nehmen Sie einfach an einem unserer Onlinekurse, Webinare, Farminare® oder Cookinare teil.



Nähere Infos unter
lfi.at/digitaleslernen

Abscannen. Informieren.
Anmelden.
Alle Kurse
finden Sie online.



PFLANZENBAU

BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE

UMWELT UND NATURSCHUTZ

Landwirtschaft und Umweltschutz schließen sich nicht aus

Biodiversität fördern und Ressourcen effizient nutzen und einsetzen – diese Aspekte sind bedeutend für die Landwirtschaft sowie auch für die Umwelt. Die Landwirtschaft profitiert von einer besseren Bestäubungsleistung sowie von Nützlingen, die Schädlingen entgegenwirken. Zusätzlich können sich Begrünungen positiv auf die Wasserspeicherung, den Erosionsschutz und die Bodenfruchtbarkeit auswirken. Durch Bodenuntersuchungen und die Berücksichtigung von Nährstoffkreisläufen können Konzepte entwickelt werden, um die optimale Nutzung von Nährstoffen zu fördern. Dies kommt nicht nur dem einzelnen Betrieb, sondern auch der Umwelt zugute.



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
LFI-Geschäftsführerin



Bildung ist Nahrung für Geist und Seele. Neue Erkenntnisse, konstruktiver Austausch und Ideen für die Praxis helfen, zuversichtlich die Zukunft zu gestalten – für Ihren persönlichen und beruflichen Erfolg.

SCHULUNGEN ÖPUL 2023



Im ÖPUL (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft) 2023 umfassen einzelne Maßnahmen einschlägige fachspezifische Weiterbildungen, welche von Betriebsführerinnen und Betriebsführern wahrzunehmen sind.

Das LFI bietet zu den jeweiligen Maßnahmen ein umfangreiches Weiterbildungsprogramm an.

Weiterbildungsstunden sind Bestandteil der Fördervoraussetzungen bei Teilnahme an einigen ÖPUL-Maßnahmen. Einen Überblick dazu gibt die nachstehende Tabelle. Alle Maßnahmen sind bis spätestens 31.12.2025 zu absolvieren.

Maßnahme	Anzahl Stunden	
Umweltgerechte und biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)	3	
Biologische Wirtschaftsweise (BIO)	8	
davon Biodiversitätskurs	3	
davon Bio-Themen	5	Teil 1 – 3 Stunden Teil 2 – 2 Stunden
Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel (EEB)	3	
Humuserhalt und Bodenschutz auf Grünland (HBG)	5	Teil 1 – 2 Stunden Teil 2 – 3 Stunden

ONLINEKURSE NUTZEN

Für die Absolvierung der ÖPUL-Weiterbildungen stehen Ihnen Onlinekurse zur Verfügung. Der Vorteil von Onlinekursen ist die orts- und zeitunabhängige Teilnahme. Ob Montag oder auch am Sonntag – mit oder ohne Pausen – dieses Format passt sich dem Rhythmus der teilnehmenden Person an.



Anmeldung unter tirol.lfi.at

INFORMATION

Für alle ÖPUL-Maßnahmen werden laufend Webinare angeboten. Nähere Informationen und Termine finden Sie auf unserer Homepage unter tirol.lfi.at bzw. können Sie den QR-Code scannen



HINWEISE

- Angerechnet werden Weiterbildungsveranstaltungen ab 2022.
- Fristen einhalten, Weiterbildungsmaßnahmen bis spätestens **31.12.2025** abschließen.
- Die Weiterbildungsstunden sind primär von der Betriebsführerin/ dem Betriebsführer zu absolvieren.
- Außerdem ist sicherzustellen, dass mit Ende des Weiterbildungszeitraums eine geschulte Person am Betrieb tätig ist.

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort
REGION WEST	
Bezirk Imst	
Alte Hausmittel wiederentdecken	Arzl im Pitztal
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Arzl im Pitztal
Fermentiertes Gemüse – Gesundes für den Darm	Arzl im Pitztal
Partys haben immer Saison	Arzl im Pitztal
Fermentiertes Gemüse – Gesundes für den Darm	Haiming
Partys haben immer Saison	Haiming
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Haimingerberg
Auswinterung von Bienenvölkern	Imst
Beutenbau	Imst
Bienenkrankheiten	Imst
Bienenprodukte / Wellness	Imst
Blütenpollenernte	Imst
Der Boden und seine Zeigerfunktion – was uns Ampfer, Kartoffelkäfer und Co mitteilen. Teil 2	Imst
Grundkurs - Abendkurs für Anfänger:innen in der Bienenzucht	Imst
Grundkurs: Anfänger:innenkurs für Bienenzucht - APRIL	Imst
Grundkurs: Anfänger:innenkurs für Bienenzucht - MAI	Imst
Honigsensorik	Imst
Jungvolkbildung	Imst
Königinnenzuchtkurs	Imst
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	Imst
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Imst
LQB Seminar: Bauernhofleben mit Vollgas	Imst
LQB Seminar: Erste Hilfe für die Seele	Imst
Nachsommerpflege	Imst
Propolisverarbeitung	Imst
Rund ums Bienenwachs	Imst
Seminar Angewandte Bienenprodukte – Apitherapie	Imst
Filzen mit der Nadel - Engel, Elfen und Feen	Karres
Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof	Karrösten
Alte Hausmittel wiederentdecken	Mieming
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Mieming
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Mötz
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Mötz

Titel	Ort
Salate haben immer Saison	Mötz
Handbestickte Ostereier mit traditionellen Mustern	Obsteig
Alte Hausmittel wiederentdecken	Ötz
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Ötz
Partys haben immer Saison	Ötz
Salate haben immer Saison	Ötz
Das Frühstück - ein gesunder und kraftvoller Start in den Tag	Roppen
Filzen mit der Nadel - Heilige Drei Könige	Roppen
Alte Hausmittel wiederentdecken	Silz
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Silz
Die Kraft der Wurzeln	St. Leonhard im Pitztal
Filzen mit der Nadel – Hirte mit Schaf	St. Leonhard im Pitztal
Vitalstoffreiche Ernährung für die ganze Familie	St. Leonhard im Pitztal
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co – I glab, i steah im Wald	Tarrenz
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Umhausen
Im Rhythmus der Hormone – stark und gesund durch die Wechseljahre	Umhausen
Alte Hausmittel wiederentdecken	Wenns
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Wenns
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Wenns
Partys haben immer Saison	Wenns
Bezirk Landeck	
Alte Hausmittel wiederentdecken	Fiss
Fermentieren 2.0 - Brotaufstriche, Gemüsefingerfood und Getränke	Fiss
Im Rhythmus der Hormone - stark und gesund durch die Wechseljahre	Fiss
Filzen mit der Nadel - Heilige Drei Könige	Fließ
Partys haben immer Saison	Flirsch
Wild & Nutz tierisch SAFIG	Flirsch
Fermentiertes Gemüse – Gesundes für den Darm	Galtür
Partys haben immer Saison	Galtür
Alte Hausmittel wiederentdecken	Ischgl
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co – I glab, i steah im Wald	Ischgl
Die "Daham-Apotheke"	Kaunerberg
Partys haben immer Saison	Kaunerberg

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Kaunertal
Gesundes Immunsystem mit Praxisteil	Kaunertal
Im Rhythmus der Hormone - stark und gesund durch die Wechseljahre	Kaunertal
Partys haben immer Saison	Kaunertal
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Kauns
Korbflechten mit Peddigrohr	Kauns
Korbflechten mit Peddigrohr	Ladis
Alte Hausmittel wiederentdecken	Landeck
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Landeck
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Landeck
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	Nauders
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Nauders
Weidenkugeln flechten	Nauders
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Pettneu am Arlberg
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	Pfunds
Partys haben immer Saison	Pfunds
Alte Hausmittel wiederentdecken	Ried im Oberinntal
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Ried im Oberinntal
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Ried im Oberinntal
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Schönwies
Fermentieren 2.0 - Brotaufstriche, Gemüsefingerfood und Getränke	Schönwies
Salate haben immer Saison	Schönwies
Alte Hausmittel wiederentdecken	See
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	See
Salate haben immer Saison	See
Die Kraft der Wurzeln	Serfaus
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Serfaus
Filzen einer Tasche	Serfaus
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	Serfaus
Die Kraft der Wurzeln	St. Anton am Arlberg
Kräuter haltbar machen, aufbewahren und verarbeiten	St. Anton am Arlberg
Partys haben immer Saison	St. Anton am Arlberg

Titel	Ort
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Stanz bei Landeck
Salate haben immer Saison	Stanz bei Landeck
Salate haben immer Saison	Strengen
Alte Hausmittel wiederentdecken	Tobadill
Partys haben immer Saison	Tobadill
Alte Hausmittel wiederentdecken	Tösens
Korbflechten mit Peddigrohr	Tösens

Bezirk Reutte

Fermentieren 2.0 - Brotaufstriche, Gemüsefingerfood und Getränke	Elbigenalp
Korbflechten mit Peddigrohr – Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Elbigenalp
Fermentieren 2.0 - Brotaufstriche, Gemüsefingerfood und Getränke	Forchach
Korbflechten mit Peddigrohr – Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Forchach
Weidenherzen flechten	Forchach
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Höfen
Weidenkurs – Weidenvogelnestle flechten	Höfen
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Lähn
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Lechaschau
Weidenkurs – Weidenvogelnestle flechten	Schattwald
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Tannheim
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Wängle
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Zöblen
Korbflechten mit Peddigrohr – Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Zöblen

BERUF UND AUSBILDUNG

Auf der Homepage der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle finden Sie Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, allen land- und forstwirtschaftlichen Berufen, Förderungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe, Formulare u.v.m.

Nähere Infos unter
www.lehrlingsstelle.at/tirol

tirol.lfi.at



VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort
REGION MITTE	
Bezirk Innsbruck	
Korbflechten mit Peddigrohr	Ampass
Ausbilderlehrgang – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck
Fleischreifung - Fleischqualität im Fokus – Beef intensive	Innsbruck
Grundkurs: Bio-Bienenhaltung – BIO im ÖPUL 2023	Innsbruck
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang Facharbeiter:in Landwirtschaft	Innsbruck
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Innsbruck
LQB Seminar: Erste Hilfe für die Seele	Innsbruck
Sachkunde zur Schlachtung von Tieren Theorie	Innsbruck
ZAMM Krafttraining - Farbecht stark	Innsbruck
ZAMM Krafttraining zum Thema „Vortreten, Auftreten“	Innsbruck
Zertifikatslehrgang Grüne Kosmetik Pädagogik	Innsbruck
Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik	Innsbruck
Fermentiertes Gemüse – Gesundes für den Darm	Inzing
LQB Seminar: Bauernhofleben mit Vollgas	Mils
Plötzlich Bäuerin! Und JETZT?	Mils
Zertifikatslehrgang Waldbaden	Pfons
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Ranggen
Bezirk Schwaz	
Ranzenstickkurs	Achenkirch
Jetzt hamma den Salat	Pertisau
Knödel - eine runde Sache	Rohrberg
Korbflechten mit Peddigrohr	Rohrberg
Butter- und Graukäse-Kurs	Strass im Zillertal
Fütterung und Fruchtbarkeit der Bio-Kuh – BIO im ÖPUL 2023	Strass im Zillertal
Rinder verstehen – Gefahren im Umgang reduzieren	Strass im Zillertal
Sauermilch, Joghurt und Fruchtjoghurt – Kurs	Strass im Zillertal
Wurstproduktion – Roh- und Brühwürste	Strass im Zillertal
Zertifikatslehrgang Bodenpraktiker:in für das Grünland	Strass im Zillertal
5. Tiroler Bio-Bauerntag 2025 – Bio im ÖPUL 2023	Strass im Zillertal
Käse - immer ein Genuss	Stummerberg
Korbflechten mit Peddigrohr	Stummerberg
Korbflechten mit Peddigrohr	Weerberg
Korbflechten mit Peddigrohr – Alltagsheifer mit massiven Rahmen	Weerberg

Titel	Ort
REGION OST	
Bezirk Kitzbühel	
Kreative Apfelköstlichkeiten	Aurach bei Kitzbühel
5 vor 12 - Was koche ich denn heute?	Brixen im Thale
LQB Seminar: Erste Hilfe für die Seele	Hopfgarten im Brixental
Rückenschule	Jochberg
5 vor 12 - Was koche ich denn heute?	Kitzbühel
Freude am Korbflechten - Körbe für den täglichen Gebrauch	Kitzbühel
LQB Seminar: Bauernhofleben mit Vollgas	Kitzbühel
Fingerfood - kleine Köstlichkeiten für jeden Anlass	Kössen
Köstliche Ofengerichte für jeden Anlass	Kössen
Kreative Apfelköstlichkeiten	Kössen
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	Oberndorf in Tirol
Köstliche Ofengerichte für jeden Anlass	St. Jakob in Haus
Freude am Korbflechten - Körbe für den täglichen Gebrauch	St. Johann in Tirol
Fütterung und Fruchtbarkeit der Bio-Kuh - BIO im ÖPUL 2023	St. Johann in Tirol
Köstliche Ofengerichte für jeden Anlass	St. Johann in Tirol
Kulinarische Vielfalt haltbar machen: Ein Praxis-Kurs für die Direktvermarktung	St. Johann in Tirol
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	St. Johann in Tirol
Seminar Sicherer Umgang mit dem Pferd	St. Johann in Tirol
Kreative Apfelköstlichkeiten	Waidring
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	Westendorf
Kreative Apfelköstlichkeiten	Waidring
Mit der Pflanzenapotheke durchs ganze Jahr	Westendorf



VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort
Bezirk Kufstein	
Saisonale Liköre – einfach und selbstgemacht für den Hausgebrauch	Angerberg
Herbstkränze gestalten – aus selbstgesammelten und mitgebrachten Materialien	Ellmau
Räuchern - eine Tradition die der Seele gut tut	Kirchbichl
Räuchern - eine Tradition die der Seele gut tut	Kramsach
Köstliche Ofengerichte für jeden Anlass	Kufstein
Räuchern - eine Tradition die der Seele gut tut	Langkampfen
Rückengymnastik	Niederau
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Oberau
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lütznern – Fastenabend	Oberau
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lütznern - Fastenwoche	Oberau
Rückengymnastik	Oberau
Wildschönauer Schmalzgebäck	Oberau
Herbstkränze gestalten – aus selbstgesammelten und mitgebrachten Materialien	Reith im Alpbachtal
Rinder verstehen – Gefahren im Umgang reduzieren	Walchsee
Ranzensticken	Wörgl
Wildkräuterwanderung am Fluckinger Hof	Wörgl
Bezirk Lienz	
Räuchern fürs Wohlbefinden	Hopfgarten in Defereggan
Grundlagen der Klauenpflege beim Rind, 2-tägig	Lienz

Titel	Ort
ONLINE	
Grundkurs – Anfänger:innenkurs für Bienenzucht	ONLINE
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	ONLINE
Webinar: Agroforstsysteme im Grünland – Tipps zu Aufbau und Etablierung	ONLINE
Webinar: BIO im ÖPUL 2023	ONLINE
Webinar: BIO im ÖPUL 23 – für viehhaltende Grünlandbetriebe (2 h)	ONLINE
Webinar: Biodiversität im ÖPUL 2023 für Grünlandbetriebe	ONLINE
Webinar: Der Boden und seine Zeigerfunktion - Teil 1 – Was uns Ampfer, Kartoffelkäfer und Co mitteilen	ONLINE
Webinar: Einschränkung ertragssteigernder Betriebsmittel im ÖPUL 2023	ONLINE
Webinar: Fleisch aus Gras: Fütterung ohne Kraftfutter am Mutterkuh- und Mastbetrieb	ONLINE
Webinar: Gesunde Hühner, glückliche Hühner: Praxisnahe Tipps zur Geflügelgesundheit	ONLINE
Webinar: Humuserhalt auf umbruchsfähigem Grünland im ÖPUL 23 - Teil 2	ONLINE
Webinar: LQB Mehrere Generationen unter einem Dach	ONLINE
Webinar: Vom Anbinde- zum Laufstall	ONLINE



AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



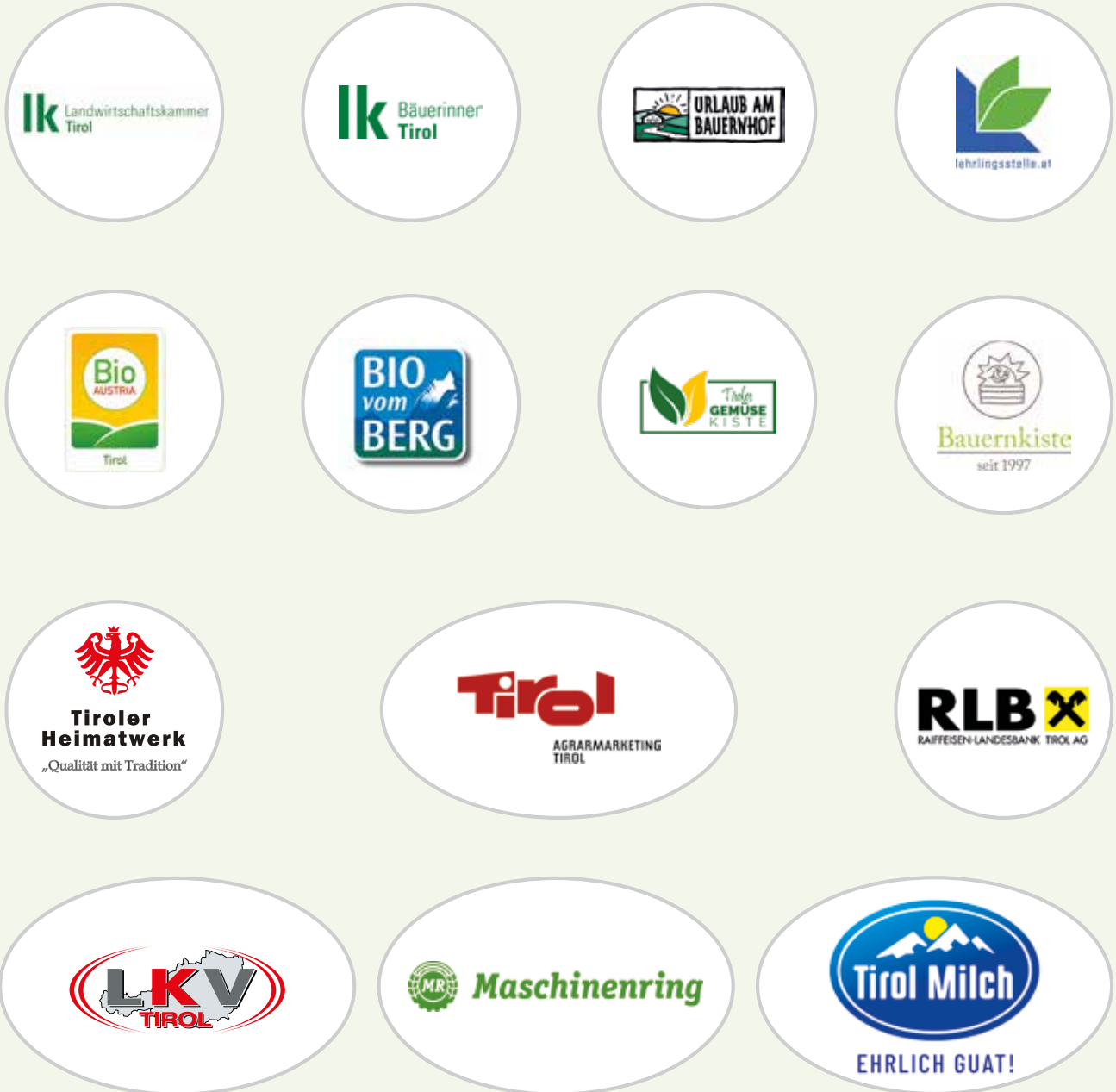
Immer auf dem neuesten Stand:
Nutzen Sie die Kurssuche unter
tirol.lfi.at

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

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



MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG



Impressum

BILDUNGSPROGRAMM DES LFI TIROL, SEPTEMBER 2024 – AUGUST 2025

HERAUSGEBER UND MEDIENINHABER:

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

REDAKTION: Dipl.-Ing. Evelyn Darmann,
Mag. (FH) Nikola Kirchner

FOTOS: sofern nicht durch Einzelnachweis
anders gekennzeichnet: Adobe Stock

GESTALTUNG: adprico.at

DRUCK:

Druckerei Berger,
Wiener Straße 80, 3580 Horn

ANGABENGEWÄHR: Veranstaltungsorganisa-
tion, Inhalt und Planung mit Stand Juli
2024. Änderungen und Ergänzungen sind
dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund
der langfristigen Planung sind organisato-
risch bedingte Programm- und Preisände-
rungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich
Satz- und Druckfehler.

DATENSCHUTZ | GESCHÄFTSBEDINGUN-

GEN: Beachten Sie bitte unsere geltenden
Datenschutzbestimmungen sowie allgemei-
nen Geschäfts- und Stornobedingungen:
<https://tirol.lfi.at>



**ZUKUNFT
ist jetzt!**



tirol.lfi.at

BILDUNGSKONTAKTE

LFI Reutte – Region West

6600 Reutte, Bahnhofstraße 15

T +43 5 92 92-2700 | F DW 2799 | E lfi.reutte@lk-tirol.at

LFI Landeck und Imst – Region West

6460 Imst, Brennbichl 53

T +43 5 92 92-2160 | F DW 2199 | E lfi.imst@lk-tirol.at

LFI Innsbruck Land/Stadt – Region Mitte

6020 Innsbruck, Brixner Straße 1

T +43 5 92 92-2260 | F DW 2299 | E lfi.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 lfi.lienz@lk-tirol.at



Ländliches
Fortbildungsinstitut (LFI)
Tirol

Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T +43 5 92 92 1100
lfi@lk-tirol.at