

Ihr Wissen wächst.

Bildungsangebot

LFI Tirol | tirol.lfi.at

2025/2026



© iStock – wingmar



© stock.adobe.com

Bildung mit
Weitblick und
Lebensqualität

LFI TIROL – Ihr Wissen wächst

Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist seit 38 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 2025/2026 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

Sie haben Fragen?

Wenden Sie sich an unseren Kundenservice

Montag bis Freitag: 8 bis 12 Uhr

+43 5 92 92-1111

lfi-kundenservice@lk-tirol.at

tirol.lfi.at



<p>PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT</p> <p>GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG</p>	<p>PFLANZENBAU</p> <p>BIOLOGISCHE WIRTSCHAFTSWEISE</p> <p>UMWELT UND NATURSCHUTZ</p>	<p>KULTUR UND BRAUCHTUM</p>
<p>EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE</p> <p>BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK</p>	<p>DIREKTVERMARKTUNG</p> <p>Dienstleistungen</p>	<p>ALMWIRTSCHAFT</p> <p>FORST- UND HOLZWIRTSCHAFT</p>
<p>UNTERNEHMENSFÜHRUNG</p>	<p>BERUF UND AUSBILDUNG</p>	<p>TIERHALTUNG</p>

Perspektiven schaffen – Potenziale nutzen



Mit Wissen, Mut und Technologie neue Wege beschreiten

Bildung eröffnet neue Möglichkeiten, fördert Entwicklung und legt den Grundstein für Innovation und persönliche Entfaltung. In enger Zusammenarbeit mit Kooperationspartnern fördert das LFI Tirol gezielt die persönliche und berufliche Weiterentwicklung im ländlichen Raum.

Persönlichkeitsbildung, fachliche Weiterbildung und unternehmerisches Know-how stärken Selbstvertrauen und Handlungskompetenz. Digitale Methoden und der Einsatz von Künstlicher Intelligenz eröffnen neue Lernwege und ermöglichen es, aktuelle Herausforderungen aktiv zu gestalten. Der Austausch inspiriert dazu, Fähigkeiten weiterzuentwickeln und innovative Lösungen eigenständig umzusetzen.

Zertifikatslehrgänge



Vom Grundwissen zur Professionalisierung und darüber hinaus ein Netzwerk bauen

Ob es darum geht, Edelbrände ansprechend zu präsentieren, „altes Wissen“ wieder zugänglich zu machen oder Profi in der Klauenpflege zu werden – das Angebot an Zertifikatslehrgängen ist breit gefächert: Direktvermarktung, Seminarbäuerin/-bauer oder Schule am Bauernhof, Kräuter- oder Reitpädagogik. Hier geht es vom Grundlagenwissen in ein tiefes Eintauchen ins Thema.

Weiterbildung bereichert, stärkt die Gemeinschaft und schafft Raum für Vernetzung. Das umfangreiche Angebot im Bildungsprogramm des LFI eröffnet viele Möglichkeiten. Ich wünsche viel Freude beim Entdecken, Auswählen und Umsetzen!



© Foto Greiter

Gesundheit und Ernährung



Küchenzauber mit Genuss, Gutes für Körper und Geist

Entdecken Sie den Geschmack der Region! Gutes Essen ist mehr als nur Nahrung – es ist ein echtes Erlebnis. Mit den besten regionalen Zutaten zaubern Sie im Handumdrehen duftende Brote, cremiges Joghurt, Frischkäse und verführerische Desserts, die zum Verlieben sind. Und das Geheimnis? Die kleinen Küchenzaubertricks, die wir Ihnen gerne verraten!

Regionale Küche ist im Trend und heimische Lebensmittel sind nicht nur lecker, sondern auch ein wichtiger Beitrag für Gesundheit und Klima.

Lust auf mehr Geschmack, Nachhaltigkeit und Küchenkunst? Dann tauchen Sie ein in die Welt der regionalen Köstlichkeiten und lassen Sie sich inspirieren!

Abscannen. Informieren. Anmelden.

Alle Kursdetails zum Thema
„Zertifikatslehrgänge“ finden Sie online.



Expertinnen und Experten vermitteln spannende Inhalte, Übungseinheiten transferieren diese in erste Praxisanwendungen. Auch dem Erfahrungsaustausch wird breiter Raum gegeben. Und der Bonus: So manches Netzwerk unter den Teilnehmenden bleibt über Jahre bestehen. Lassen Sie sich vormerken, am Infoabend erfahren Sie die Details!

Persönlichkeit und Kreativität Kultur und Brauchtum

Zeit für Körper, Geist und Seele hebt die Lebensqualität

Nehmen Sie sich eine Auszeit und tanken Sie neue Energie für Körper, Geist und Seele! Bei



den Bildungsangeboten von „Lebensqualität Bauernhof“ richten Sie den Blick auf das Wesentliche und entdecken Ihre Ressourcen aufs Neue. Ob es um den Austausch mit anderen am Hof geht oder um das Finden neuer Handlungsoptionen – Konflikte kann man vorbeugen!

Lassen Sie sich außerdem von kreativem Handwerk und lebendiger Kultur begeistern: Flechten, Weben, Filzen oder Ranzen sticken, Handlettering oder Flower-Loops – am Ende steht die Freude am Gestalten und an Ihrem eigenen Kunstwerk.

Gönnen Sie sich diese besondere Erfahrung!

Almwirtschaft



Almleben in allen Facetten: Fachkenntnis ist gefragt

Almsommer faszinieren und fordern gleichermaßen. Das Offenhalten der Weideflächen, fachgerechtes Zäunen oder die Tiergesundheit während der Sommerfrische – all das erfordert Fachwissen, Aufmerksamkeit und Leidenschaft. Bei Rindern, Schafen und Ziegen ist die Klauenpflege ein wichtiges Thema. Doch die Mühe lohnt sich: Frische Almutter, schmackhafter Käse und das unvergleichliche Naturerlebnis liefern die engagierten, fachlich gut vorbereiteten Sennerinnen und Senner.

Wer tiefer eintauchen möchte, kann sein Können bei mehrtägigen Almsenner:innen-Kursen auf einer Tiroler Milchalme erweitern, egal ob Anfänger oder Fortgeschrittene. Für Hirtinnen und Hirten gibt es spezielle Grundkurse, um Vieh und Weide optimal zu managen. Am Ende trägt die Almbewirtschaftung nicht nur zum nachhaltigen Naturerlebnis bei, sondern auch zum wirtschaftlichen Erfolg. Tauchen Sie ein in die Welt der Almen - eine Herausforderung, die bereichert!

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 nachlesen können.

Dienstleistungen



© INBILD Anna@Pailter

Einblicke in das Bauernhofleben mit „Schule am Bauernhof“ und den „Seminarbäuerinnen und Seminarbauern“

Ermöglichen Sie Schülerinnen und Schülern, die faszinierende Welt der Landwirtschaft zu erleben. Vermitteln Sie den Alltag auf dem Bauernhof spielerisch und erlebnispädagogisch. Angebote von Schule am Bauernhof und Schulstunden mit Seminarbäuerinnen und -bauern vermitteln anschaulich, wie viel Handarbeit hinter einem Butterbrot steckt und warum das Leben am Hof so abwechslungsreich und spannend ist. Gemeinsam werden die Abläufe der Produktion erkundet und Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Kulturlandschaft diskutiert. Das Ergebnis? Nachhaltige Eindrücke und ein echtes Verständnis für heimische Lebensmittel!

Bald starten unsere Zertifikatslehrgänge in beiden Bereichen. Sie verspüren Lust, bei der Umsetzung mitzumachen? Dann sind Sie bei „Schule am Bauernhof“ und den „Seminarbäuerinnen und -bauern“ genau richtig!

Das LFI bringt Wissen dorthin, wo's gebraucht wird – zu den Menschen im Land. Es stärkt den ländlichen Raum und hilft, Chancen zu nutzen und Herausforderungen anzupacken. Ich wünsche allen Teilnehmer:innen viel Erfolg!



© Die Fotografen

Josef Geisler,
Landeshauptmann-Stellvertreter

Direktvermarktung



Chance Direktvermarktung – Mit Profi-Wissen zum Erfolg

Direktvermarktung eröffnet spannende Chancen, um das Einkommen am Betrieb zu steigern und die eigenen Produkte direkt an die Kundinnen und Kunden zu bringen. Doch so erfüllend die positiven Rückmeldungen auch sind, die Herausforderung liegt darin, Produktion und Vermarktung professionell zu meistern. Von der hochwertigen Erzeugung über ansprechende Verpackung bis hin zur gezielten Kundenakquise – es gibt viel zu beachten. Und natürlich spielen die rechtlichen Rahmenbedingungen eine wichtige Rolle.

Der Zertifikatslehrgang für Direktvermarktung bietet genau das richtige Know-how: umfangreiches Basiswissen, Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten und die Chance, sich langfristig zu vernetzen.



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

Tierhaltung



Tierhaltung: Leidenschaft und Einkommensfaktor

Tierhaltung ist eine spannende Herausforderung – von leistungsgerechter Fütterung bis hin zu Markenfleischprogrammen. Fragen zu Tiergesundheit, Geburt und Tierwohl beschäftigen Bäuerinnen und Bauern immer wieder, egal ob bei Rind, Pferd, Schaf, Ziege oder Alpaka.

Damit Sie bestens gewappnet sind, bietet das LFI praktische und theoretische Schulungen – oft auch digital! Expertinnen und Experten teilen ihr Wissen, bringen neue Erkenntnisse und praktische Tipps direkt zu Ihnen. Ob Tiertransportschulung oder Kurs zum Eigenbestandsbesamer – der Mehrwert ist sofort spürbar.

Unternehmensführung



Wirtschaftlicher Erfolg ist kein Zufall

Eine gezielte betriebliche Weiterentwicklung beginnt mit einem scharfen Blick auf die Zahlen. Mit solider Datengrundlage treffen Sie Entscheidungen über Investitionen oder die Neuausrichtung Ihrer Betriebszweige sicher und seriös. Betriebliche Aufzeichnungen zeigen nicht nur Stärken und Schwächen, auch versteckte Potenziale und Erfolgchancen werden sichtbar.

Die Hofübergabe ist ein bedeutender Meilenstein für Übergebende aber auch Übernehmende. Es ist wichtig, rechtliche und steuerliche Aspekte zu kennen, aber auch menschliche Unsicherheiten ernst zu nehmen. Denn Landwirtschaft ist mehr als nur ein Beruf. Mit einem klaren Blick auf Zahlen und Perspektiven legen Sie den Grundstein für eine erfolgreiche Zukunft!

Wirtschaftlicher Erfolg ist kein Zufall, sondern das Ergebnis vieler Komponenten.

Wer seinen Betrieb erfolgreich in die Zukunft führen möchte, muss bereit sein, sich stetig weiterzuentwickeln. Dazu braucht es auch regelmäßige Weiterbildung – nur so bleibt man am Puls der Zeit!



© Die Fotografen

Ing. Josef Hechenberger,
LK-Präsident | Abg. z. NR

Investieren Sie in Ihr Wissen und sorgen Sie für gesunde, zufriedene Tiere. Damit stellt sich auch der Betriebserfolg ein.

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

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

Das Angebot erstreckt sich von grundlegenden EDV-Kursen über Weiterbildungsverpflichtungen ÖPUL/Pflanzenschutz, Cyber Security für die landwirtschaftliche Betriebsführung bis hin zu nützlichen Tools für das perfekte Produktfoto.

Wenn Sie sich gerne mit anderen Menschen austauschen würden, aber die Anreise zu weit ist, könnte diese Plattform eine geeignete Lösung für Sie darstellen. Wir laden Sie ein, an einem unserer Onlinekurse, Webinare, Farminare® oder Cookinare teilzunehmen.

Nähere Infos unter
lfi.at/digitaleslernen



Pflanzenbau Biologische Wirtschaftsweise Umwelt und Naturschutz

Professionelle Grünlandwirtschaft, Chancen im Ackerbau

Landwirtschaft und Umweltschutz schließen sich nicht aus. Biodiversität zu fördern und Betriebsmittel effizient einzusetzen, erfordern ein ständiges Anpassen an betriebliche, technische und wetterbedingte Rahmenbedingungen. Ein gesunder Boden ist die Basis für angestrebten Pflanzenbestand und Pflanzengesundheit. Auch der Klimawandel bringt neue Herausforderungen wie Chancen mit sich. Bodenuntersuchungen und die Berücksichtigung von Nährstoffkreisläufen mit wohlüberlegten Eingriffen erhöhen langfristig die Bodenfruchtbarkeit.

Die biologische Wirtschaftsweise setzt nachhaltig und mit strengen Vorgaben einen hohen Maßstab an Umweltschutz. Profitieren Sie als Betrieb von Expertenwissen und Erfahrungsaustausch.

Bildung ist das beste Investment für die Zukunft. Erweitertes Wissen eröffnet einen breiteren Handlungsspielraum im Alltag wie auch im beruflichen Leben. Gemeinsames Lernen zeigt, wie viele Wege zum Erfolg führen.



© Michaela Kelle

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann,
LFI-Geschäftsführerin

Weiterbildung ÖPUL 2023 – Fristende 31.12.2025

Bei Teilnahme eines Betriebes in einer relevanten ÖPUL-Maßnahme ist die Weiterbildungsveranstaltung spätestens bis zum **31.12.2025** zu absolvieren. Es wird jedoch empfohlen, die Weiterbildungen so zeitnahe wie möglich zu machen, da das erworbene Wissen dazu genutzt werden sollte, die Umsetzung und Einhaltung der eingegangenen Verpflichtungen der jeweiligen Maßnahmen bestmöglich umzusetzen. Einen Überblick dazu gibt die nachstehende Tabelle.

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

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

Alle ÖPUL-Weiterbildungen im Überblick

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 bzw. dem Betriebsführer zu absolvieren.
- Außerdem muss mit Ende des Weiterbildungszeitraums eine geschulte Person am Betrieb tätig ist.

Veranstaltungsübersicht nach Bezirken



Titel **Ort**

REGION WEST

Bezirk Imst

Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Arzl im Pitztal
Meal Prep und Essen to go	Arzl im Pitztal
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Imst
Partys haben immer Saison	Imsterberg
Sushi, Maki, California Rolls	Imsterberg
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Mieming
Meal Prep und Essen to go	Mieming
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Niederthai
Salate haben immer Saison	Niederthai
Sushi, Maki, California Rolls	Obsteig
24 Schätze der Natur – Monat für Monat sammeln, verarbeiten, anwenden	Oetz
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Oetz
Alte Hausmittel wiederentdecken	Rietz
Meal Prep und Essen to go	Roppen
Drahtkurs – Feine Drahtschalen	Silz
Meal Prep und Essen to go	Silz
Alte Hausmittel wiederentdecken	St. Leonhard im Pitztal
Naturseife siedeln mit pflanzlichen Fetten und Ölen	St. Leonhard im Pitztal
Schlafen – wenn der Sandmann dreimal klingelt!	St. Leonhard im Pitztal
Rund um die Geburt – Kuh und Kalb	Tarrenz
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Umhausen
Salate haben immer Saison	Umhausen
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Wald im Pitztal
Sushi, Maki, California Rolls	Wald im Pitztal
Drahtkurs – Mini-Drahtherzle	Wenns
Sushi, Maki, California Rolls	Wenns
Fermentieren – Kimchi, Kombucha und Co	Zaunhof
Meal Prep und Essen to go	Zaunhof

Titel **Ort**

Bezirk Landeck

Meal Prep und Essen to go	Fiss
Sushi, Maki, California Rolls	Fiss
„In Hülse und Fülle“ – Hülsenfrüchte richtig zubereiten	Fließ
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Fließ
Gesundes Immunsystem mit Praxisteil	Flirsch
Korbflechten – Einkaufskörbe und Taschen	Flirsch
Salate haben immer Saison	Flirsch
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Galtür
Sushi, Maki, California Rolls	Galtür
Drahtkurs – Feine Drahtschalen	Grins
Partys haben immer Saison	Grins
Drahtkurs – Pustebblumen	Ischgl
Sushi, Maki, California Rolls	Ischgl
24 Schätze der Natur – Monat für Monat sammeln, verarbeiten, anwenden	Kaunertal
Alte Hausmittel wiederentdecken	Kaunertal
Schlafen – wenn der Sandmann dreimal klingelt!	Kaunertal
Korbflechten – Einkaufskörbe und Taschen	Ladis
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Landeck
Partys haben immer Saison	Landeck
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Langesthei
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Nauders
Drahtkurs – Pustebblumen	Nauders
Klar & Stark – Heilpflanzen, Tipps und Tricks für Stimme und Atemwege	Nauders
Mitnond Balsam riahra aus Wildtierfetten und Fetten Pflanzenölen	Pettneu am Arlberg
Drahtkurs – kleine und große Libellen	Pfunds
Salate haben immer Saison	Pfunds
Partys haben immer Saison	Pians
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Piller



Titel	Ort
Fermentieren – Kimchi, Kombucha und Co	Piller
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Ried im Oberinntal
Meal Prep und Essen to go	Ried im Oberinntal
Drahtkurs – kleine und große Libellen	Schönwies
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co – I glab, i steah im Wald	Schönwies
Meal Prep und Essen to go	Schönwies
Meal Prep und Essen to go	See
„In Hülse und Fülle“ – Hülsenfrüchte richtig zubereiten	Serfaus
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Serfaus
„In Hülse und Fülle“ – Hülsenfrüchte richtig zubereiten	St. Jakob am Arlberg
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Stanz bei Landeck
Sushi, Maki, California Rolls	Stanz bei Landeck
Drahtkurs – große Herzen mit Perlen	Strengen
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Strengen
Meal Prep und Essen to go	Strengen
Sushi, Maki, California Rolls	Tobadill
Frauenkräuter – Wissen & Anwendung	Tösens
Sushi, Maki, California Rolls	Tösens
Drahtkurs – Große und kleine feine Drahtblumen	Urgen
Fermentieren – Kimchi, Kombucha und Co	Urgen
Bezirk Reutte	
Drahtkurs – kleine und große Libellen	Forchach
Drahtkurs – Pustebblumen	Forchach
Räuchern fürs Wohlbefinden	Forchach
Brot backen	Gramais
Sitzkissen filzen	Gramais
Drahtkurs – kleine und große Libellen	Höfen
Drahtkurs – Pustebblumen	Höfen
Korbflechten – Einkaufskörbe und Taschen	Höfen
Brot backen	Lermoos
Drahtkurs – kleine und große Libellen	Schattwald
Fitnessgetränk – Sauerhonig / Oxymel	Schattwald
Brot backen	Tannheim
Ein selbst gefilterter Hut!	Tannheim
Räuchern fürs Wohlbefinden	Tannheim

Titel	Ort
REGION MITTE	
Bezirk Innsbruck / Land	
Ranzenstickkurs	Birgitz
Ausbilderlehrgang – Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck
Grundkurs Bio-Bienenhaltung	Innsbruck
Informationsveranstaltung – Vorbereitungslehrgang Facharbeiter:in Landwirtschaft	Innsbruck
Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten	Innsbruck
Zertifikatslehrgang Kräuterpädagogik	Innsbruck
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Mils
Diplomlehrgang Heilpflanzen in der Volksheilkunde	Pfons / Innsbruck Umgebung
Zertifikatslehrgang Altes Wissen aus der Natur	Pfons / Innsbruck Umgebung
Starke Tiere – sicherer Umgang / praktische Tipps für den Umgang mit Rindern	Schönberg im Stubaital
Bezirk Schwaz	
Germ – gern!	Pertisau
Korbflechten – Einkaufskörbe und Taschen	Rohrberg
Yoga – Atme dich frei	Rohrberg
6. Tiroler Bio-Bauerntag 2026	Strass im Zillertal
Fruchtbarkeit beim Rind mit Alternativmedizin	Strass im Zillertal
Drahtkurs – moderne Drahtengel	Stummerberg
Drahtkurs – Pustebblumen	Stummerberg
Käse – immer ein Genuss	Stummerberg
Korbflechten – Einkaufskörbe und Taschen	Stummerberg

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



lehrlingsstelle.at/tirol



tirol.lfi.at

Titel

Ort

REGION OST

Bezirk Kitzbühel	
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lütznert – Fastenabend	Aurach bei Kitzbühel
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lütznert – Fastenwoche	Aurach bei Kitzbühel
Grundkurs Seifen sieden	Aurach bei Kitzbühel
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Aurach bei Kitzbühel
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Bichlach (Wörgl)
Desserts zum Verlieben	Brixen im Thale
Räuchern – eine Tradition die der Seele gut tut	Brixen im Thale
Selbstversorgung im Garten und am Balkon	Brixen im Thale
Freude am Korbflechten – Körbe für den täglichen Gebrauch	Fieberbrunn
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Fieberbrunn
Köstliche Ofengerichte für jeden Anlass	Fieberbrunn
Natürliche Haut- und Zahnpflege	Fieberbrunn
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Going am Wilden Kaiser
Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren	Going am Wilden Kaiser
Herbstlicher Loop oder Kranz schön arrangiert	Hochfilzen
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Hochfilzen
Freude am Korbflechten – Körbe für den täglichen Gebrauch	Kelchsau
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Kirchberg in Tirol
Wildkräuterwanderung am Fluckinger Hof	Kirchberg in Tirol (Wörgl)
Freude am Korbflechten – Körbe für den täglichen Gebrauch	Kirchdorf in Tirol
Käse – immer ein Genuss, mit Werksführung	Kirchdorf in Tirol (Wörgl)
Cremige Köstlichkeiten und fruchtige Aromen – Liköre selbstgemacht	Kitzbühel
Was kann ich aus Wald und Wiesen herstellen?	Kitzbühel

Aktuelle Veranstaltungen rund um die Uhr

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.

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



Titel	Ort
Grundkurs Seifen sieden	Kössen
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Kössen
Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren	Kössen
Gesundheit neu entfachen – mit Hilfe von Kräutern und dem Wissen nach Hildegard von Bingen	Reith bei Kitzbühel
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Reith bei Kitzbühel
Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren	Reith bei Kitzbühel
Entgiften – Einfach und schnell	St. Jakob in Haus
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	St. Johann in Tirol
Herbstlicher Loop oder Kranz schön arrangiert	St. Johann in Tirol
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	St. Johann in Tirol
Starke Tiere – sicherer Umgang / praktische Tipps für den Umgang mit Rindern	St. Johann in Tirol
Oxymel – Powerfood und Naturheilmittel in einem	St. Ulrich am Pillersee
Was kann ich aus Wald und Wiesen herstellen?	Waidring
Entgiften – Einfach und schnell	Westendorf
Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren	Westendorf
Bezirk Kufstein	
Oxymel – Powerfood und Naturheilmittel in einem	Angerberg
Cremige Köstlichkeiten und fruchtige Aromen – Liköre selbstgemacht	Brandenberg

Titel	Ort
Räuchern – eine Tradition, die der Seele gut tut	Brixlegg
Hohe Grundfutterleistung ist kein Zufall – Eine Feldbegehung für gutes Futter	Ebbs
Kreative Flower-Loops mit besonderem Look	Ellmau
Kulinarische Schätze aus dem Garten natürlich konservieren	Kirchbichl
Salben aus der Natur – Wildkräuter kreativ genutzt	Kirchbichl
Stressprävention durch Selbstmanagement und Entspannung	Kirchbichl
Tropfenweise Natur – Kräutertinkturen selbstgemacht	Kirchbichl
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Kufstein
Kleine Köstlichkeiten: Kreatives Fingerfood von herzhaft bis süß	Kufstein
Freude am Korbflechten – Körbe für den täglichen Gebrauch	Kundl
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Kundl
Räuchern – eine Tradition, die der Seele gut tut	Reith im Alpbachtal
Freude am Korbflechten – Körbe für den täglichen Gebrauch	Scheffau am Wilden Kaiser
Räuchern – eine Tradition, die der Seele gut tut	Scheffau am Wilden Kaiser
Zertifikatslehrgang Reitpädagogische Betreuung	Thiersee
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lützner – Fastenabend	Wildschönau, Niederau
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lützner – Fastenwoche	Wildschönau, Niederau
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Wildschönau, Oberau
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Wildschönau, Oberau
Wildschönauer Schmalzgebäck	Wildschönau, Oberau
Handlettering – Entdecke die Liebe zum Schreiben	Wildschönau, Thierbach
Vitalgymnastik – für einen starken Rücken	Wildschönau, Thierbach
Käse – immer ein Genuss	Wörgl
Ranzensticken	Wörgl
Starke Tiere – sicherer Umgang / praktische Tipps für den Umgang mit Rindern	Wörgl
Wildkräuterwanderung am Fluckinger Hof	Wörgl

Titel	Ort
Bezirk Lienz	
Kinder sicher und gesund auf dem Bauernhof	Ainet
Osttiroler Bauernkrapfen	Ainet
Stressprävention durch Selbstmanagement & Entspannung	Ainet
Fantasievolle Desserts – die Zuckerseite des Lebens	Lienz
Käse. Liebe. Genuss – Kreiere deinen perfekten Käseteller	Lienz
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Lienz
Trachtennähen	Lienz

ONLINE

Webinar: 1+1=3 - Bio-Milchkuhbetriebe stellen ihre Betriebskooperationen vor – BIO im ÖPUL 2023	ONLINE
Webinar: Beweidung von Steiflächen – Das Futterpotenzial auf herausfordernden Flächen nutzen	ONLINE
Webinar: Erfolgreich Gärtnern im Bio-Bauergarten – Tipps für Anbau und Ernte	ONLINE
Webinar: Hohe Fruchtbarkeit durch gutes Grundfutter – worauf es im Futterbau ankommt	ONLINE
Webinar: Im Dünger liegt die Kraft – Gute Gülle für Boden, Pflanze und Tier – BIO im ÖPUL 2023	ONLINE
Webinar: LQB Digitalisierung und Lebensqualität – Wie gelingt ein guter Umgang mit digitalen Medien für mehr Lebensqualität?	ONLINE
Webinar: LQB Erfüllte Partnerschaft am Hof – und wie?	ONLINE
Webinar: Neue Wege in der Geflügelhaltung – Nischen erkennen und nutzen – BIO im ÖPUL 2023	ONLINE
Webinar: Wie soll das funktionieren? – Welche Vorteile Ammenkühe am Milchvieh- und Mutterkuhbetrieb bringen können – BIO im ÖPUL 2023	ONLINE

Die genauen Termine zu unseren Webinaren erhalten Sie unter tirol.lfi.at.



Mit freundlicher Unterstützung



Impressum:

Bildungsprogramm des LFI Tirol, September 2025 – August 2026

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

Fotos: soweit nicht anders
gekennzeichnet: freepik.com

Gestaltung und Druck:

Marketing & Kommunikation am-teich
(Firma Markus Mader),
3100 St. Pölten, am-teich.at

Angabengewähr:

Veranstaltungsorganisation, Inhalt
und Planung mit Stand Juli 2025. Än-
derungen und Ergänzungen sind dem
Veranstalter vorbehalten. Auf Grund
der langfristigen Planung sind orga-

nisatorisch bedingte Programm- und
Preisänderungen möglich. Alle Inhalte
vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

Datenschutz | Geschäftsbedingungen:

Beachten Sie bitte unsere geltenden
Datenschutzbestimmungen sowie
allgemeinen Geschäftsbedingungen
unter <https://tirol.lfi.at>.



Produziert gemäß Richtlinie U24
des Österreichischen Umweltzeichens,
Marketing & Kommunikation am-teich,
UW-Nr. 1356, www.am-teich.at



PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
PEFC/06-39-364/43
www.pefc.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