

Informationen und Ausbildungsplan Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten Veranstaltungsnummer: 7-1004398

Ziele des Lehrgangs:

- Kennenlernen einer großen Vielfalt vergessener bzw. seltener Kulturpflanzen
- Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch über Anbau und Kulturtechniken von Sortenspezialitäten - in Theorie und Praxis
- Nutzung und Verarbeitung von Sortenspezialitäten – Verkostung, Zubereitung in der Küche und Anleitung zur Verarbeitung
- wichtige Schritte bei der Entwicklung eigener Produkte, Betriebsbesuche
- Vermarktungsmöglichkeiten für Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten, sowie der daraus entwickelten Produkte
- Entwicklung von persönlichen Fähigkeiten für eine erfolgreiche Präsentation von Nischenprodukten
- Jede:r Teilnehmer:in erarbeitet im Laufe des Lehrganges ein eigenes 'Vielfaltsprodukt'

Zielgruppe:

Gartentherapeut:innen, Florist:innen, Pädagog:innen, Agraringenieur:innen,
Gartenbauingenieur:innen, Landschaftsgärtner:innen, Biolog:innen, Bauern und Bäuerinnen,
Direktvermarkter:innen, Lebensmittelverkäufer:innen, Gärtner:innen

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:

Lehrgangstart: 24.03.2026 bis 18.11.2026

Termine siehe Ausbildungsplan

Lehrgang umfasst 120 UE in 15 Tagen

Teilnehmer:innenzahl: ab 10 bis max 15 Personen

Unverbindliche Informationsveranstaltung online: Di, 24.03.26 um 18:30 Uhr

Nutzen für die Teilnehmenden:

- Entwicklung von persönlichen und fachlichen Qualifikationen
- Fähigkeit zur Entwicklung von nachhaltigen Bewirtschaftungsformen
- Sinnvolle Verknüpfung von neuen Entwicklungen und traditionellem Wissen und deren Umsetzung in die Praxis

Mögliche Betätigungsfelder der Absolvent:innen:

- Durch Anbau und Veredelung von Sortenraritäten und –spezialitäten eröffnet sich für bäuerliche Betriebe viele Möglichkeiten zur Entwicklung neuer Produkte für einen aktuell wachsenden Markt

Informationen zum Abschluss:

- Mindestens 80%-ige Anwesenheit des Teilnehmers in allen Modulen
- Abgabe einer positiv bewerteten Abschlussarbeit
- Projektpräsentation vor einer Prüfungskommission

Organisation: in Kooperation mit Arche Noah

Mag. Carmen Kohler

LFI Tirol Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck

Anmeldung:

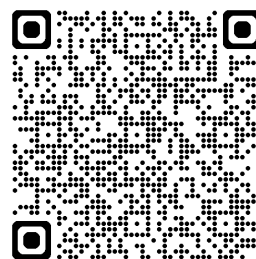
Die fixe Anmeldung erfolgt **schriftlich mittels Anmeldeformular** zum Zertifikatslehrgang und **SEPA-Lastschrifteneinzug**. Sie können das Anmeldeformular auf dem Postweg, per Fax oder eingescannt als E-Mail übermitteln.

Anmeldung: LFI Kundenservice

T: +43 59292-1111

E: lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Anmeldung auch über
diesen QR Code



Teilnahmebeitrag:

€ 3750_ohne Förderung, € 750 mit Förderung, 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: Mo, 09.03.26

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 **16.04.2026** 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.

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:

GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei
Schnann 78, 6574 Pettneu am Arlberg

Veranstaltungsort 3:

Der Ballhaushof, Ballhausplatz 3 + 5, 6522 Prutz

Veranstaltungsort 4:

Familie Zündel
Nassereinerstrasse 38, 6580 St. Anton am Arlberg

Weitere Veranstaltungsorte:

Verschiedene Exkursionsbetriebe und weitere Seminarorte vorrangig im Oberland

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

Zertifikatslehrgang Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten

Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Gemüseraritäten und Sortenspezialitäten am bäuerlichen Betrieb

120-stündiger Lehrgang und Abschluss mit LFI-Zertifikat

Detaillierter Ausbildungsplan:

| Wochentag | Datum | Zeit | Ort | Trainer:innen | Inhalte |
|------------|----------|-----------------------------------|--|---|--|
| Dienstag | 24.03.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | forum lk | Vertreter/in LFI Tirol und Arche Noah Mara Müller Ursula Taborsky | Einleitung, Gruppenzusammenführung, persönliche und gemeinsame Zielsetzungen erarbeiten, Einstieg in die Kulturpflanzengeschichte, Biodiversität am Betrieb, erste Überlegungen zum Abschlussprojekt |
| Mittwoch | 25.03.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | forum lk | Mara Müller | Grundlagen der bäuerlichen Sortenerhaltung und -entwicklung anhand der Kulturpflanzengeschichte der Hülsenfrüchte, Vermehrung und Selektion; Auswahl des Projektthemas |
| Dienstag | 21.04.26 | 9:00 – 13:00 Uhr Bis 17:00 Uhr | forum lk Exkursionsbetrieb | Berater:in der LK | Produktkennzeichnung in der Direktvermarktung, Kalkulation von Produkten und Dienstleistungen, Exkursion zu einem Verarbeitungsbetrieb |
| Mittwoch | 22.04.26 | 9:00 – 17:00 Uhr | forum lk | Johannes Peller | Grundlagen des bäuerlichen Marketings und für die Vermarktung von Sortenraritäten |
| Mittwoch | 27.05.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | der Ballhaushof, | Maximilian Buchhammer | Hülsenfrüchte: Spezielle Sortenraritäten in Anbau und Vermehrung, Zwischenberichte der Teilnehmenden über ihre Projektarbeit, Besichtigung Exkursionsbetrieb Markt gärtnerei |
| Donnerstag | 28.05.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | Imst | Emil Platzer, Christian Partl | traditionelle Getreidevielfalt im Alpenraum: Anbau, Kultur, Nutzung und Marktchancen Besichtigung Genbank Tirol Standort IMST |
| Dienstag | 16.06.26 | 9:00 – 17:00 Uhr | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei- Pettnau | Daniela Glos | Blattgemüse und essbare Blüten Anbau, Kultur, Vermehrung und Nutzung |

| | | | | | |
|------------|----------|-----------------------------------|--|--|--|
| Mittwoch | 17.06.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei - Pettau | Daniela Glos | Blattgemüse, essbare Blüten und Hülsenfrüchte Verarbeitung, Konservierung, Zubereitung und Verkostung |
| Dienstag | 01.09.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei- Pettau | Daniela Glos | Fruchtgemüse: Sortenerhaltung, Vermehrung, Selektion und Entwicklung von Fruchtgemüse; Betriebsführung und Erfahrungsbericht auf dem Vielfaltsbetrieb, Stand Projektarbeiten |
| Mittwoch | 02.09.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | St. Anton am Arlberg | Mathias Zündel | Verkostung, Zubereitung und Verarbeitung von besonderen Fruchtgemüse, Konservierung von Fruchtgemüse und Verarbeitung von Getreide |
| Dienstag | 06.10.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | Noch offen | Mara Müller | Seminar Wurzelgemüse und Kartoffelvielfalt; Anbau, Kultur, Vermehrung und Nutzung, Stand Projektarbeiten |
| Mittwoch | 07.10.26 | 9:00 – 13:00 Uhr Bis 17:00 Uhr | Noch offen | Mara Müller | Streuobstbau und Obstsortenvielfalt, Exkursion: Obstsortenvielfalt: Anbau, Kultur, Nutzung und Verarbeitungsmöglichkeiten |
| Donnerstag | 08.10.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | St. Anton am Arlberg | Mathias Zündel | Verkostung, Zubereitung und Verarbeitung von besonderen Wurzelgemüse und Obstvielfalt |
| Dienstag | 17.11.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | St. Anton am Arlberg | Mathias Zündel | Vorbereitung eines Sortenraritätenbuffets |
| Mittwoch | 18.11.26 | 9:00 - 17:00 Uhr | forum lk | Vertreter:innen von LFI, Arche Noah und Jury | Gemeinsame Kursevaluierung und Präsentation der Abschlussarbeiten, feierlicher Abschluss mit dem Sortenraritätenbuffet |