

**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

**Ihr Wissen wächst** 

**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:**

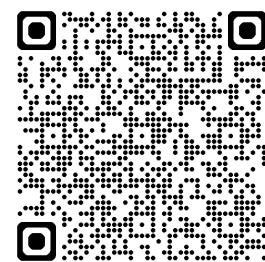
Die fixe Anmeldung erfolgt **schriftlich mittels Anmeldeformular** zum Zertifikatslehrgang und **SEPA-Lastschrifteneinzug**. Sie können das Anmeldeformular auf dem Postweg, per Fax oder eingescannt als E-Mail übermitteln.

Anmeldung: LFI Kundenservice

T: +43 59292-1111

E: [lfi-kundenservice@lk-tirol.at](mailto: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 Werkstage 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](http://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](http://www.oebb.at)



Parkmöglichkeit: Meinhard-Garage, Meinhardstraße 5 zum vergünstigen 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<br>Mara Müller<br>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<br>Bis 17:00 Uhr | forum lk<br>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 Pelleter   | 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 Teilnehmer:innen über ihre Projektarbeit, Besichtigung Exkursionsbetrieb Marktgärtnerei                       |
| Donnerstag | 28.05.26 | 9:00 - 17:00 Uhr                  | Imst                                   | Emil Platzer,<br>Christian Partl  | traditionelle Getreidevielfalt im Alpenraum: Anbau, Kultur, Nutzung und Marktchancen<br>Besichtigung Genbank Tirol Standort IMST   |
| Dienstag   | 16.06.26 | 9:00 – 17:00 Uhr                  | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei- Pettneu | Daniela Glos  | Blattgemüse und essbare Blüten<br>Anbau, Kultur, Vermehrung und Nutzung  |

|            |          |                                   |   |  |  |
|------------|----------|-----------------------------------|---|--|--|
| Mittwoch   | 17.06.26 | 9:00 - 17:00 Uhr                  | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei - Pettneu | Daniela Glos                                 | Blattgemüse, essbare Blüten und Hülsenfrüchte<br>Verarbeitung, Konservierung, Zubereitung und Verkostung   |
| Dienstag   | 01.09.26 | 9:00 - 17:00 Uhr                  | GARTLI Bio Vielfaltsgärtnerei- Pettneu  | 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<br>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   |