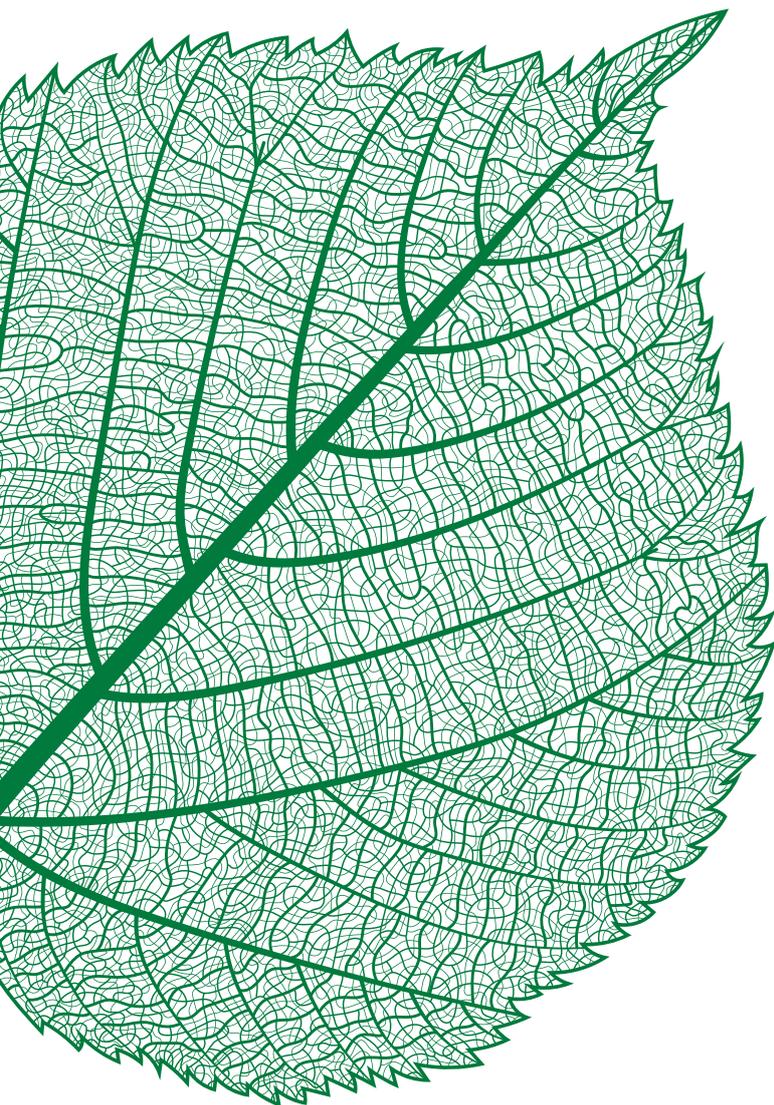


LFI Tirol

BILDUNGSPROGRAMM

2021/2022



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 **LE 14-20**
Entwicklung für einen ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





GEMEINSAM DIE ZUKUNFT FORMEN.

Bildungscluster „Dialog mit der Gesellschaft“
zu den Themen Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt.

Impressum

BILDUNGSPROGRAMM DES LFI TIROL, SEPTEMBER 2021 – AUGUST 2022

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, Christine Kruckenhauer,
Petra Kaserer, LFI-Team

FOTOS: soweit nicht anders gekennzeichnet:
Ländliches Fortbildungsinstitut Tirol

GESTALTUNG: www.adprico.at

DRUCK: Druckerei Berger,
Wiener Straße 80, 3580 Horn

ANGABENGEWÄHR: Veranstaltungsorganisation, Inhalt und Planung mit Stand Juli 2021. Änderungen und Ergänzungen sind dem Veranstalter vorbehalten. Auf Grund der langfristigen Planung sind organisatorisch bedingte Programm- und Preisänderungen möglich. Alle Inhalte vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.

HINWEIS IM SINNE DES GLEICHBEHANDLUNGSGESETZES:

Im Sinne einer leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe, Bezeichnungen und Funktionstitel zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Formulierung angeführt. Selbstverständlich richten sich die Formulierungen jedoch an Frauen und Männer gleichermaßen.



INHALT

SERVICE

- 4 DIGITALES LERNEN
- 5 VORWORT
- 6 LFI-SERVICE
- 7 VORWORT
- 8 LFI-TEAM UND NETZWERK
- 10 HIGHLIGHTS

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

- 11 PERSÖNLICHKEIT/
LEBENSQUALITÄT
- 14 KREATIVITÄT

GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

- 21 ERNÄHRUNG
- 31 GESUNDHEIT

EDV UND TECHNIK

- 39 EDV UND
INFORMATIONSTECHNOLOGIE
- 40 LANDTECHNIK/
FÜHRERSCHEINKURSE

EINKOMMENS- KOMBINATION

- 41 ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT
- 43 GREEN CARE

- 44 DIREKT-
VERMARKTUNG

- 46 URLAUB AM
BAUERNHOF

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

- 47 UNTERNEHMENS-
MANAGEMENT
- 48 BETRIEBSENTWICKLUNG

ZERTIFIZIERUNG



Zertifiziert nach ISO 9001:2015



Anerkannter Qualitätsanbieter in der
Erwachsenenbildung laut Ö-Cert

PFLANZEN- PRODUKTION

- 49 ALLGEMEINES
- 49 GRÜNLAND
- 49 ACKERBAU
- 50 GEMÜSEBAU
- 50 SONSTIGES

TIERHALTUNG

- 51 ALLGEMEINES
- 52 TIERGESUNDHEIT
- 55 RINDERHALTUNG
- 55 PFERDEHALTUNG
- 56 SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG
- 56 ALMWIRTSCHAFT
- 58 BIENENHALTUNG

- 60 UMWELT UND
BIOLANDBAU

BERUF UND AUSBILDUNG

- 64 ALLGEMEINER TEIL DER
MEISTER*INNENAUSBILDUNG
- 64 LANDWIRTSCHAFT
- 65 BIENENWIRTSCHAFT
- 65 FORSTWIRTSCHAFT

KULTUR UND BRAUCHTUM

- 66 TRACHT
- 67 HANDWERK

- 68 LANDJUGEND

ALLGEMEIN

- 69 GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/
DATENSCHUTZ
- 70 BILDUNGSFÖRDERUNGEN
- 71 VERANSTALTUNGSÜBERSICHT
NACH BEZIRKEN
- 76 LFI- KONTAKTADRESSEN



© stock.adobe.com

ERKLÄRUNG VON BEGRIFFEN / ABKÜRZUNGEN BEI VERANSTALTUNGEN



Erstmals im LFI-Bildungsprogramm



Digitales Lernen (Onlinekurs,
Onlineseminar, Webinar, Farmi-
nar®, Cookinar)



LFI-Zertifikatslehrgang,
österreichweit anerkannt



Anerkannt als TGD-Weiterbildung



Anerkannt als Weiterbildung
für den Pflanzenschutz-
Sachkundeausweis



Schulung für
Maßnahmen-Erfüllung Q^{plus}



Gefördert aus Mitteln der
Ländlichen Entwicklung 2014-2020
(Nähere Details siehe
„Förderungen“)



Gefördert aus Mitteln des
Landes Tirol – Landesförderung



Förderung durch das Bildungsgeld
Update des Landes Tirol (Nähere
Details siehe „Förderungen“)



Förderung durch die
AK Zukunftsaktie NEU



Förderung durch die SVS

TN-Beitrag Teilnahmebeitrag

Trainer*in Referent*in, Vortragende*r usw.

UE Unterrichtseinheit/en
(1UE = 50 Minuten)

DIGITALES LERNEN

– flexibel und individuell



**Ein Seminar in den eigenen vier Wänden besuchen?
Ja, mit den Angeboten des LFI ist dies möglich und ein Seminar ist dort, wo Sie sind!**

ONLINEKURSE UND LIVE-VERANSTALTUNGEN IM INTERNET

– die perfekte Ergänzung zu den LFI-Kursangeboten!

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

ONLINEKURSE

Mit Onlinekursen (E-Learnings) können die Teilnehmenden jederzeit im selbst gewählten Ausmaß und Rhythmus den Kurs am eignen Computer bzw. Tablet absolvieren. Der grundlegende Umgang mit Maus und Tastatur wird vorausgesetzt. Die mit Bild, Ton, Video, Anleitungen, Übungen, Wissenscheck und Checklisten gestalteten Kurse können jederzeit besucht werden.

Das LFI bietet Onlinekurse in folgenden Themenbereichen an:

- ▶ Bauen, Energie und Technik
- ▶ Direktvermarktung
- ▶ EDV und Informationstechnologie
- ▶ Pflanzenproduktion
- ▶ Tierhaltung
- ▶ Umwelt und Biolandbau
- ▶ Forst

Auch Weiterbildungsverpflichtungen wie TGD, Pflanzenschutzsachkunde etc. können von zu Hause aus absolviert werden!

WEBINARE

Das Webinar ist ein über das Internet durchgeführtes Seminar, das zu einer bestimmten Zeit online via Internet stattfindet. Der Unterschied zu einem herkömmlichen Seminar ist jedoch, dass man an diesem Seminar bequem von zu Hause aus teilnehmen kann. Es ermöglicht den Teilnehmerinnen und Teilnehmern nicht nur das bloße Mitverfolgen des Vortrags/Seminars, sondern auch das aktive Miteinbringen. Damit bieten Webinare eine tolle Möglichkeit zur Weiterbildung, ohne aufwendige und lange Fahrten auf sich nehmen zu müssen.

ONLINESEMINARE (-WORKSHOPS)

Bei einem Onlineseminar (-Workshop) sind zusätzlich die Teilnehmenden untereinander auch sicht- und hörbar. Die Teilnehmenden haben weiters die Möglichkeit, sich in einer kleineren Gruppe in Onlineräumen auszutauschen. Sie sind bei einem Onlineseminar daher aktiver in den Kurs eingebunden, als dies bei einem Webinar der Fall ist.

FARMINARE®

Farminare® sind mobile Webinare, denn sie finden quasi LIVE am Feld, am Hof, im Wald,... statt. Bei Farminaren® ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und es werden konkrete Demonstrationen (Maschinen, Tier, Pflanzen udgl.) in die Veranstaltung eingebunden.

COOKINARE

Cookinare sind spezielle Onlineseminare, denn sie finden quasi LIVE in der Küche statt. Bei Cookinaren ist daher immer ein Bezug zu einer praktischen Anwendung gegeben und die Teilnehmenden können in der eigenen Küche mitkochen. Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause.



NÄHERE INFORMATIONEN: WWW.LFI.AT/DIGITALESLEARNEN

Mit Bildung den ländlichen Raum weiterentwickeln



Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

Das Jahr 2020 und seine Folgen haben uns klar aufgezeigt, dass unser Land auf unerwartete Krisen bestmöglich vorbereitet sein muss. Aber auch bestehende Herausforderungen werden immer größer. Etwa der steigende Bedarf an Wärme, Strom und Treibstoff. Nachhaltiges Ressourcenmanagement wird immer wichtiger – und damit ein verantwortungsbewusstes Wirtschaften. Der Schlüssel, um diese Aufgaben der Zukunft erfolgreich zu meistern, ist vor allem ein professionelles und zielgerichtetes Aus- und Weiterbildungssystem. Denn nur mit gut ausgebildeten Menschen können wir Österreich zukunftsorientiert und innovativ weiterentwickeln.

Ein Bildungssystem, das Talente fördert und eine begleitende Forschung sind die Grundlagen für neue Impulse. Gerade unser agrar- und umweltpädagogisches Bildungssystem vermittelt einen ganzheitlichen Ansatz – nämlich das Zusammenwirken von Ökologie, Ökonomie, Sozialem, biologischen Kreisläufen sowie neue Technologien. Der Garant für Erfolg liegt darin, unterschiedlichste Betrachtungsweisen zusammenzuführen und gewohnte Denkmuster immer wieder zu hinterfragen. Indem wir in die Bildung investieren, investieren wir in die Zukunft unseres Landes. In diesem Sinne wünsche ich ein produktives Weiterbilden!

Engagement ist gefragt!



Josef Geisler
Landeshauptmann-Stellvertreter

Ich gratuliere dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) zum vielfältigen und bunten Bildungsangebot für das Bildungsjahr 2021/2022. Mit den für unser Land Tirol so bedeutsamen Themenfeldern wie beispielsweise Gesundheit und Ernährung, EDV und Technik, Direktvermarktung, Urlaub am Bauernhof, Umwelt und Biolandbau sowie Kultur und Brauchtum bringt das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer Tirol zukunftsweisende Aus- und Fortbildungen zu Produzent*innen und Konsument*innen.

Um Tirol aus der Coronakrise wieder gut herauszuführen, braucht es das Engagement jeder und jedes einzelnen von uns. Dazu gehören auch weitere Aus- und Fortbildungsmaßnahmen zur Stärkung des Wirtschaftsstandorts Tirol. Gerade das Bewusstsein auf unsere Stärken in der Landwirtschaft und im Tourismus soll die Marke Tirol wieder zu einer neuen Blüte für eine nachhaltige Zukunft bringen. So wünsche ich dem LFI möglichst viele Kursteilnehmer*innen und ein gelungenes Bildungsjahr 2021/2022!

Wissen aus und für den Alltag



Abg. z. NR Ing. Josef Hechenberger
Präsident der LK Tirol

Egal ob Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung, Direktvermarktung, Tierhaltung oder Pflanzenproduktion – das Bildungsangebot des LFI Tirol ist so individuell wie die Tiroler Landwirtschaftsbetriebe. Jeder Hof, jede Bauernfamilie ist verschieden und muss sich ihr optimales Arbeitsumfeld schaffen. Um aus meiner konkreten Situation das Beste herauszuholen zu können, muss ich Zusammenhänge verstehen und daraus die richtigen Schlüsse ziehen. Beste Grundlage dafür ist die Bildung – vor allem Wissen aus und für den Alltag. Es braucht nämlich keine Universalexperthen aus der Theorie, sondern Leute, die mit den

konkreten Herausforderungen im ländlichen Raum in der Praxis umgehen können. Damit schafft Bildung Eigenständigkeit und Sicherheit und ist somit einer der wichtigsten Schwerpunkte für eine zukunftsfähige Entwicklung am Land.

In diesem Heft finden Sie das aktuelle Bildungsangebot des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) Tirol. Sie können aus einer breiten Themenpalette an fachlich hochwertigen Angeboten wählen. Nutzen Sie die Chance und bilden Sie sich weiter!

Das LFI Tirol.



KUNDENSERVICE ANMELDUNG INFORMATION

Montag – Freitag:
08:00 – 12:00 Uhr

☎ **+43 5 92 92-1111**
☎ +43 5 92 92-1199
✉ lfi-kundenservice@lk-tirol.at
🌐 tirol.lfi.at

DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS!



Mit den Onlineangeboten können Sie unabhängig von Zeit und Ort Kurse/Weiterbildungen absolvieren. Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt. Mit unserem Online Angebot wird es möglich.



Nähere Infos unter
www.lfi.at/digitaleslernen

MITGLIEDER LFI TIROL

Das LFI Tirol ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer Tirol und als Verein organisiert. Die nachstehenden Organisationen sind ordentliche Mitglieder des LFI Tirol:

- ✔ Landwirtschaftskammer Tirol
- ✔ Landarbeiterkammer Tirol
- ✔ Tiroler Bäuerinnenorganisation
- ✔ Landeskontrollverband Tirol
- ✔ Rinderzucht Tirol
- ✔ Tiroler Schafzuchtverband
- ✔ Verband „BIO AUSTRIA Tirol“
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Imst
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Rotholz
- ✔ Landw. Landeslehranstalt St. Johann i. T.
- ✔ Landw. Landeslehranstalt Lienz
- ✔ Landw. Berufs- und Fachschulen Tirols
- ✔ Landesverband Urlaub am Bauernhof in Tirol
- ✔ Waldverband Tirol
- ✔ Die Tiroler Gärtner –
Erwerbsgartenbauverband Tirol
- ✔ Verband der Tiroler Obst- und
Gartenbauvereine – „Grünes Tirol“
- ✔ Landesverband für Bienenzucht in Tirol
- ✔ Haflinger Pferdezuchtverband Tirol
- ✔ Raiffeisenverband Tirol
- ✔ Tiroler Jungbauernschaft/Landjugend
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Imst
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt St. Johann i. T.
- ✔ Absolventenverein der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Lienz
- ✔ ARGE der Landwirtschaftsmeister und Meisterinnen der ländlichen Hauswirtschaft Tirols
- ✔ MR-Service Tirol reg.Gen.m.b.H
- ✔ Maschinenring Tirol
- ✔ Maschinenring Tiroler Oberland
- ✔ Maschinenring Innsbruck-Land
- ✔ Maschinenring Schwaz
- ✔ Maschinenring Kufstein
- ✔ Maschinenring Kitzbühel
- ✔ Maschinenring Osttirol

FORUM LK

DAS FORTBILDUNGS- UND VERANSTALTUNGSZENTRUM DER LANDWIRTSCHAFTSKAMMER TIROL

Im Zentrum von Innsbruck, etwa fünf Gehminuten vom Bahnhof entfernt, hat die Landwirtschaftskammer Tirol Schulungs- und Veranstaltungsräumlichkeiten geschaffen, die auch dem LFI Tirol zur Verfügung stehen.

Es ist dabei gelungen, alte Bausubstanz mit neuem Design zu kombinieren. Eine einladende Cafeteria (Selbstbedienung) und die moderne technische Ausstattung vervollständigen das attraktive Seminar- und Veranstaltungsambiente.

📍 Wilhelm-Greil-Straße 9, 3. Stock
6020 Innsbruck
☎ **+43 5 92 92-1112**
✉ forum@lk-tirol.at



ALLGEMEINE INFOS

Dieser Katalog umfasst die Veranstaltungen für die Bildungssaison 2021/22. Kurzfristig nehmen wir zusätzlich aktuelle Veranstaltungen in unser Programm auf. Diese und etwaige Terminänderungen entnehmen Sie bitte der wöchentlichen LFI-Seite in den Landwirtschaftlichen Blättern. Nutzen Sie auch die Kurssuche unter tirol.lfi.at. Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt. Auf der Homepage können Sie übersichtlich und bequem z.B. nach Stichwort oder Datum suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die

nach Redaktionsschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

Die Teilnahmegebühren werden, wenn nicht anders vereinbart, am Veranstaltungsort bzw. mittels Einzugsermächtigung eingehoben und beinhalten keine Mehrwertsteuer.

Ziel der Träger der Erwachsenenbildung ist das Angebot eines inklusiven Bildungssystems, das auch Menschen mit Behinderung weitest möglichen Zugang bieten soll.

Helfen Sie uns durch rechtzeitige Bekanntgabe Ihrer besonderen Bedürfnisse, Ihre Teilhabe an der Gesellschaft zu verwirklichen.



Ök.-Rätin Resi Schiffmann
Obfrau LFI Tirol

Mit einem Blick zurück in die Zukunft

Meine Funktion als Obfrau endet wenige Wochen nach dem Erscheinen dieses Bildungskatalogs. Daher nutze ich in diesem Vorwort noch einmal die Gelegenheit, mich mit ein paar persönlichen Gedanken zu Wort zu melden.

Bildung generell, aber vor allem Erwachsenenbildung hat mich über viele Jahre begleitet. Einerseits habe ich mehrere Lehrgänge selber besucht, andererseits durfte ich an der Entwicklung unterschiedlichster Bildungsprodukte mitarbeiten und deren Umsetzung begleiten.

Was braucht die Landwirtschaft in Zukunft? Nichts anderes als bisher – nämlich neugierige Bäuerinnen und Bauern, die mit einem offenen Blick über den eigenen Betrieb hinausschauen, die ihre persönlichen und betrieblichen Ressourcen erkennen und nutzen sowie selbstkritisch die Konsequenzen ihres Handelns hinterfragen.

Der vorliegende Bildungskatalog bietet wiederum ein vielfältiges Angebot für die unterschiedlichsten Zielgruppen. Qualifizierte Trainerinnen und Trainer freuen sich auf ihren Einsatz.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei allen Verantwortlichen im LFI für die gute Zusammenarbeit und wünsche der Bildungsarbeit in Zukunft eine starke Lobby.



Dipl.-Ing. Evelyn Darmann
Geschäftsführerin LFI Tirol

Wissen und Erfahrung verknüpfen

Der Beweis wurde längst erbracht: Auch wenn die Welt gefühlt stillsteht, dreht sich das Rad der Bildung weiter. Dabei stellt sich nicht die Sinn-Frage: Diese haben alle Bildungswilligen, Lehrgangs- und Kursteilnehmer*innen für sich bereits beantwortet.

Es geht darum, Neues zu erfahren, Wissen zu teilen, Erfahrungen auszutauschen und verschiedene Techniken zu lernen. Kurzum: sich beruflich und persönlich weiterzuentwickeln. Erwachsenenbildung unterscheidet sich von der schulischen Ausbildung, indem bereits vorhandenes Wissen und eigene Erfahrungen stark in den Gruppenaustausch einfließen und sich dadurch neue Verknüpfungen erschließen. Auch die Zielsetzungen für eigene Weiterbildung sind vielfältig:

Die betriebliche Entwicklung will vorangebracht werden, neue Ideen warten auf Umsetzung und die eigene Kreativität, Genuss, Gesundheit und Spaß sollen nicht zu kurz kommen.

Das LFI hält eine bunte Palette an Bildungsangeboten bereit. Trainer*innen, Kursorganisator*innen und ein engagiertes Team bieten Neues und Bewährtes in methodischer Vielfalt.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen im Bildungsjahr 2021/22!



© Victoria Hörtnagl

Davon lassen wir uns leiten.

- Das Ländliche Fortbildungsinstitut (LFI) ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer und Sympathie- und Image-träger der Land- und Forstwirtschaft.
- Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen bewusst lebende, interessierte Menschen, insbesondere Bäuerinnen und Bauern.
- Mit unserem Bildungs- und Beratungsangebot stärken wir den persönlichen und beruflichen Erfolg sowie die Lebensqualität.
- Wir greifen fachliche und gesellschaftliche Entwicklungen auf, erarbeiten innovative als auch nachhaltige Angebote und eröffnen Perspektiven mit Weitblick.
- Durch Nähe und Praxiskompetenz gewinnen wir das Vertrauen unserer Kundinnen und Kunden sowie der Partnerorganisationen.
- Die Professionalität und ständige Weiterentwicklung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Trainerinnen und Trainer ist uns ein besonderes Anliegen.
- Unsere Angebote zeichnen sich aus durch hohe Qualität und ein hervorragendes Preis-/ Leistungsverhältnis.

Ök.-Rätin Resi Schiffmann

Obfrau
 ☎ +43 5 92 92-1100
 ✉ lfi@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Evelyn Darmann

Geschäftsführerin, Qualitätsmanagement
 ☎ +43 5 92 92-1101
 ✉ evelyn.darmann@lk-tirol.at

Mag. (FH) Nikola Kirchler

Geschäftsführerin-Stellvertreterin, Bildungsmanagement, Digitalisierungsoffensive
 ☎ +43 5 92 92-1109
 ✉ nikola.kirchler@lk-tirol.at

Petra Kaserer

Sekretariat, Marketingassistentin
 ☎ +43 5 92 92-1100
 ✉ petra.kaserer@lk-tirol.at

Christine Tschugg

Buchhaltung und Controlling, Förderungsabwicklung
 ☎ +43 5 92 92-1160
 ✉ christine.tschugg@lk-tirol.at

Martina Thaler

Buchhaltung und Controlling, Förderungsabwicklung
 ☎ +43 5 92 92-1160
 ✉ martina.thaler@lk-tirol.at

Katharina Peer

Kundenservice
 ☎ +43 5 92 92-1110
 ✉ katharina.peer@lk-tirol.at

Michaela Kranebitter

Kundenservice, Bildungsoffensive Almwirtschaft
 ☎ +43 5 92 92-1111
 ✉ michaela.kranebitter@lk-tirol.at

Christine Kruckenhauer

forum lk, Kundenservice, Lebensqualität Bauernhof, Zertifikatslehrgänge
 ☎ +43 5 92 92-1112
 ✉ christine.kruckenhauer@lk-tirol.at

Claudia Holzinger

forum lk, Kundenservice
 ☎ +43 5 92 92-1112
 ✉ claudia.holzinger@lk-tirol.at

Ing. Christina Scheiber, ABL

Lebensqualität Bauernhof – Veränderungen anpacken 2.0
 ☎ +43 5 92 92-1150
 ✉ christina.scheiber@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz

Bildungsoffensive Almwirtschaft, Landwirtschaft und Umwelt, Green Care
 ☎ +43 5 92 92-1151
 ✉ thomas.lorenz@lk-tirol.at



© stock.adobe.com

EIN DANKE

Das LFI Tirol ist ein großes Netzwerk von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, deren tatkräftiger Einsatz vor Ort, auf regionaler und überregionaler Ebene die Qualität und den Erfolg unserer Veranstaltungen sichert. Wir möchten uns bei allen ehrenamtlichen Funktionärinnen und Funktionären wie auch allen engagierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für ihren unverzichtbaren Beitrag im LFI herzlich bedanken.



© Victoria Hörtnagl

Verena Stöger, BSc

Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqualität, Zertifikatslehrgänge

☎ +43 664 602 598 1113

✉ verena.stoeger@lk-tirol.at

Ing. Dipl.-Päd. Maria Haller

Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqualität, Zertifikatslehrgänge

☎ +43 664 602 598 1113

✉ maria.haller@lk-tirol.at

Eva-Maria Jonach, BEd

Schule am Bauernhof, Zertifikatslehrgänge

☎ +43 5 92 92-1106

✉ eva-maria.jonach@lk-tirol.at

DDipl.-Ing. Felicitas Senitz, BEd

Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen

☎ +43 5 92 92-1107

✉ felicitas.senitz@lk-tirol.at

Christine Eller

Schule am Bauernhof, Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen, Qualitätsbeauftragte

☎ +43 5 92 92-1105

✉ christine.eller@lk-tirol.at

Katharina Maizner, BEd MSc

Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretung im ländlichen Raum

☎ +43 5 92 92-1103

✉ katharina.maizner@lk-tirol.at

Angelika Neuner, BEd ABL

Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof

☎ +43 5 92 92-1171

✉ angelika.neuner@lk-tirol.at

Magdalena Berger

Digitalisierungsoffensive Tiroler Berglandwirtschaft

☎ +43 5 92 92-1114

✉ magdalena.berger@lk-tirol.at

Anna Ritzer

Digitalisierungsoffensive, Zertifikatslehrgang Almpersonal, Multifunktionale Almwirtschaft

☎ +43 664 602 598 1116

✉ anna.ritzer@lk-tirol.at

Evelin Häfele

Bildungsoffensive Herdenmanagement

☎ +43 5 92 92-1846

✉ evelin.haefele@lk-tirol.at

Mag. Maximilian Gritsch

Bildungsoffensive BIO AUSTRIA Wissen

☎ +43 676 842 214-423

✉ maximilian.gritsch@bio-austria.at

Ing. Lukas Peer, ABL

Bildungsoffensive Klimafitte Wiesen

☎ +43 5 92 92-1807

✉ lukas.peer@lk-tirol.at

Dipl.-Ing. Johann Thurner

Koordination Arbeitskreisberatung, Arbeitskreis Milchproduktion

☎ +43 5 92 92-1805

✉ johann.thurner@lk-tirol.at

Ing. Christian Ruetz

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung

☎ T +43 5 92 92-1814

✉ christian.ruetz@lk-tirol.at

Matthias Mair, BSc

Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast

☎ +43 5 92 92-1812

✉ matthias.mair@lk-tirol.at

Julia Schennach

LFI Bezirk Reutte

☎ +43 5 92 92-2703

✉ lfi.reutte@lk-tirol.at

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber

LFI Bezirke Landeck und Imst

☎ +43 5 92 92-2160

✉ lfi.imst@lk-tirol.at

Ing. Florian Kiechl, ABL

LFI Bezirke Schwaz und Innsbruck

☎ +43 5 92 92-2804

✉ lfi.schwaz@lk-tirol.at

Ing. Theresa Richter, BEd

LFI Bezirk Kufstein

☎ +43 5 92 92-2403

✉ lfi.kufstein@lk-tirol.at

Maria Theresa Filzer, BEd

LFI Bezirk Kitzbühel

☎ T +43 5 92 92-2305

✉ lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

Natalie Kollnig, Bakk.

LFI Bezirk Lienz

☎ +43 5 92 92-2604

✉ lfi.lienz@lk-tirol.at

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Nutzen Sie die Kurssuche unter **tirol.lfi.at**.

Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und 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.

Highlights aus dem LFI-BILDUNGSANGEBOT 2021/2022

Nachstehend finden Sie eine Auswahl aus dem Bildungsangebot des LFI Tirol in der Bildungssaison 2021/2022. Vielleicht ist auch etwas für Sie dabei!



TECHNISCHE GROSSTIERRETTUNG – SICHERHEITSTRAINING FÜR TIERHALTER*INNEN, RETTUNGSORGANISATIONEN, TIERÄRZT*INNEN

Fast täglich werden Pferde, Rinder oder andere große Tiere aus Notlagen befreit. Für die Einsatzkräfte ist ein solcher Einsatz meist eine echte Herausforderung. Sie wissen nicht, was sie erwartet und arbeiten an und mit einem Tier, dessen Verhalten in einer Notsituation so gut wie unkalkulierbar ist. (Siehe Seite 52)



LQB – DER WEG ZU EINER ERFOLGREICHEN HOFÜBERGABE

Welche Rechtsgrundlagen sind bei der Hofübergabe zu beachten? Wie läuft diese ab? Was gilt es nach einer Hofübernahme zu beachten und wie kann dieser hochsensible Prozess in der Familie insgesamt gut gelingen? Diese und andere Fragen werden beim Seminar von Expert*innen der LK behandelt. (Siehe Seite 47)



DIE MARKE HOF – NEU GEDACHT

Soll meine Marke Hof neu gedacht werden? In diesem Seminar nehmen wir Sie mit auf den Weg zu Ihrer eigenen authentischen und wirksamen Eigenmarke. Der professionelle Einsatz von Marketingmaßnahmen soll zum Hof passen und betriebliche Ressourcen schonen. Das erwartet Sie: Aktuelles aus der Marktforschung, Infos rund um den Marketingmix, Tipps zu Logoerstellung und Produktdesign, Nützliches zur Markenkommunikation. (Siehe Seite 45)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „URLAUB AM BAUERNHOF“

Der Lehrgang eignet sich besonders für Neueinsteiger*innen in die bäuerliche Vermietung, aber auch für jene, welche sich vermietungstechnisch auf den neuesten Stand bringen möchten. Zentral ist die gezielte Bewusstseinsbildung für den Mehrwert und das Besondere des eigenen Angebotes. Anhand aktueller gesellschaftlicher und touristischer Trends wird ein zukunftsfähiges und attraktives Urlaubsangebot erarbeitet. (Siehe Seite 46)



DIGITALE TIERTRANSPORTSCHULUNG

Sie erhalten Informationen über gesetzliche Grundlagen, erforderliche Dokumente und Anforderungen an Mensch und Tier. Sie bearbeiten einen Onlinekurs und nehmen an einem terminisierten Webinar teil. Den Abschluss bildet eine digitale Prüfung. Die digitale Tiertransportschulung richtet sich an jene Personen, die Tiertransporte über 65 km bis zu einer maximalen Beförderungszeit von 8 Stunden mit wirtschaftlichem Hintergrund durchführen möchten. (Siehe Seite 51)



ZERTIFIKATSLEHRGANG „SCHULE AM BAUERNHOF“

Raus aus den vier Wänden und den Schultag zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Der Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof ist eine natur- und erlebnispädagogische Ausbildung. Bäuerinnen und Bauern erhalten das Rüstzeug zur Umsetzung am eigenen Betrieb. Der Lehrgang umfasst 80 UE und wird in zweitägigen Seminarblöcken organisiert. (Siehe Seite 41)



© stockadobe.com

PERSÖNLICHKEIT UND KREATIVITÄT

PERSÖNLICHKEIT / LEBENSQUALITÄT

BAUERFRAU – DIE BÄUERIN DER NEUEN ZEIT

NEU!

„Bauerfrau - die Bäuerin der neuen Zeit“ ist ein ganzheitlicher und lösungsorientierter Ansatz zur Steigerung des Wohlbefindens, speziell für Bäuerinnen. Die Weisheit der Natur, der Jahresrhythmus und die Verwendung von (Wild-)Kräutern für Körper, Geist und Seele sind zentrale Elemente dieses Angebots. Einfache, kostengünstige und wenig zeitaufwendige Methoden mobilisieren Ressourcen zur Stärkung der Frau am Hof, zur Förderung des Zusammenlebens und zur Entfaltung des betrieblichen Potenzials.

Zielgruppe: Alle Interessierten; keine besonderen Voraussetzungen notwendig; evtl. Bäuerinnen bzw. Frauen, die sich (noch) nicht als Bäuerin definieren, aber auf einem landwirtschaftlichen Betrieb tätig sind

7010121001

**9991 Dölsach, Wenzl Platz 2,
Gasthof Tirolerhof**

Fr, 01.04.2022, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Dipl. Soz. Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Katja Tscharnidling, T 0650/9193480

GEKONNT KONTERN – NIE MEHR SPRACHLOS!

Hat es Ihnen wieder mal die Sprache verschlagen oder ist Ihnen die angemessene Antwort zu spät eingefallen? Unfaire Angriffe, unsachliche und aggressive Argumentationstechniken haben in wirtschaftlich angespannten Zeiten Konjunktur. Ganz gleich, ob mit einer einfachen Technik, einer Frage oder einem Argument. Schlagfertigkeit kann man lernen. Gerald Kern gibt Ihnen eine Ausrüstung an Gesprächswerkzeugen mit auf den Weg, damit Sie Gesprächssituationen souverän und selbstsicher meistern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010121001

Bezirk Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Winter 2021/2022, 3 UE

Trainer*in: Mag. Gerald Kern

TN-Beitrag: € 30,-

Anmeldung: Gebietsbäuerin

Kerstin Schwandtner, T 0664/9126544

IMAGE & AUFTRETEN – DER WEG ZU

NEU!

SELBSTBEWUSSTER KOMMUNIKATION!

Wer klar kommuniziert ist stets im Vorteil. Damit auch du mit einem gesunden Selbstbewusstsein deine Werte und Meinungen vertreten kannst, zeigt dir Referent Josef Moser Tipps & Tricks, mit denen rhetorische Herausforderungen aller Art professionell gemeistert werden können. Gesellschaftliche Akzeptanz verlangt von uns schlagfertig zu argumentieren. Motivation und Spaß am gemeinsamen Lernen ist garantiert!

Zielgruppe: Alle Interessierten, LFI-Trainer*innen, Funktionär*innen, Multiplikator*innen

6010121001

**6511 Zams, Hauptstraße 52,
Hotel Jägerhof**

Mo, 20.09.2021, 09.00 - 13.00 Uhr, 7 UE

Trainer*in: Josef Moser

TN-Beitrag: € 35,- (gefördert, ohne Förderung € 140,-)

Anmeldung: LFI Imst,

Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 05 92 92-2160 oder anni.kerber@lk-tirol.at



© stockadobe.com

ZLG LE i
**ICH REDE MIT –
ZERTIFIKATSLEHRGANG
FÜR PROFESSIONELLE
VERTRETUNGSARBEIT
IM LÄNDLICHEN RAUM**



© ARGE Öster. Bäuerinnen

Professionelle Mitarbeit in agrarischen Gremien, Organisationen, Ausschüssen, Verbänden und Vereinen sind Bildungsziele des ZAMM-Lehrgangs „Österreichische Bäuerinnen zeigen Profil“.

Der Lehrgang ist in vier zweitägige Module zu den Themen Persönliche Kompetenzen, Agrarwirtschaft & Agrarpolitik, Führungskompetenzen & Öffentlichkeitsarbeit gegliedert. Zusätzlich werden bei einem zweitägigen Wien-Besuch landwirtschaftliche Vertreter*innen in ihren Büros besucht (Landwirtschaftskammer Österreich, Bundesministerium, Parlament).

Was bringt es mir und meinem Betrieb?
Ich ...

- gestalte wirkungsvoll in verschiedenen Gremien mit.
- setze mich mit meinem kreativen und innovativen Potenzial für die Landwirtschaft und den ländlichen Raum ein.
- bringe mich bei der öffentlichen Diskussion von agrarischen Themen ein.
- stärke meine Netzwerke zur Erreichung gemeinsamer Ziele.

Auch die Teilnahme an einer Exkursion nach Brüssel mit Besuch der bedeutendsten EU-Institutionen und österreichischen Vertretungen ist möglich.

Information und Anmeldung

Katharina Maizner BEd, MSc

T +43 5 92 92-1103

E tbo@lk-tirol.at

**WEBINAR:
PSYCHOLOGIE
DES ÜBERZEUGENS!
WIE SIE MENSCHEN FÜR SICH GEWINNEN**



Wünschen Sie sich nicht auch, dass die Menschen öfter "Ja!" sagen? Kunden, die mehr kaufen und höhere Preise akzeptieren? Kennen Sie die psychologischen Hebel, die Sie bei Menschen "drücken" können, um zu bekommen, was Sie wollen? Es gibt erprobte Strategien, um Ihrem Gegenüber öfter ein "Ja" zu entlocken. Wie Sie diese Überzeugungskraft für Ihre Verkaufsstrategie und Ihre Visionen nutzen können, zeigt Ihnen Rhetorik-Trainer Gerald Kern in diesem Webinar – inkl. Praxisbeispielen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Produzent*innen, Vermieter*innen, Multiplikator*innen

1010121001

ONLINE

Mo, 18.10.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 2,5 UE

Trainer*in: Mag. Gerald Kern

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

TROTZ...DEM HAB ICH DICH LIEB!

In "grenzenloser" Liebe setzen Eltern liebevolle Grenzen und kommen dabei selbst oft an ihre Grenzen. Ob es das Trotzalter, das kleine Geschwister, die Pubertät oder die verletzend Art eines erwachsenen Kindes ist, weil es sich von den Eltern lösen muss, immer ist es eine Grenzerfahrung. Warum sind Kinder manchmal so anstrengend, wie können Eltern sich selbst stärken und ihren Kindern trotzdem "Freiheiten" zugestehen?

Zielgruppe: Alle Interessierten

7010121002

**9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2,
Agrarzentrum Osttirol**

Mo, 22.11.2021, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Elisabeth Tsohojer

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz, T 05 92 92-2600

**LOB –
KEINE ANGST VOR PFLEGE**



Wer hat schon die Sicherheit im Umgang mit pflegebedürftigen Menschen? Die Menschen werden immer älter, Demenz und andere altersbedingte Erkrankungen nehmen zu. Die Pflegebedürftigkeit eines Familienangehörigen trifft viele meist plötzlich und unerwartet. Pflege wird zumeist mit alten Menschen verbunden, dabei kann es auch unseren Partner oder ein Kind treffen. Mit praktischen Tipps und Informationen kann diese Herausforderung gelingen und zu einer Bereicherung für die ganze Familie werden.

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen sowie Angehörige, die jemanden auf einem Betrieb mitpflegen

8010321002

Bezirk Reutte / Steeg, Lokal wird noch bekannt gegeben

Do, 25.11.2021, 19.00 - 21.00 Uhr, 2 UE

Trainer*in: DGKS Brigitte Staffner MSc

TN-Beitrag: € 15,- (gefördert, ohne Förderung € 75,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

7010321003

Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Herbst 2021, 2 UE

Trainer*in: DGKS Brigitte Staffner MSc

TN-Beitrag: € 15,- (gefördert, ohne Förderung € 75,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice oder LFI Bezirk Lienz, T 05 92 92-1111 oder
05 92 92-2600

**LOB –
VOM BEWUSSTEN UMGANG
MIT DEN PERSÖNLICHEN RESSOURCEN**



Das Leben auf einem Bauernhof ist vielseitig und kann sowohl Freude als auch Mühe bereiten. Wenn alles gut geht, dann gelingt es, in Balance zu sein und für die eigene Lebensqualität zu sorgen. Was aber, wenn es zu viel wird und Erschöpfung in den Vordergrund gerät? Es gilt, mit den eigenen Kräften zu haushalten. Im Vortrag geht es darum, Signale und Erschöpfungszustände zu erkennen und ein Bewusstsein für die eigenen Ressourcen zu schaffen, um eine Lebensqualität am Bauernhof sicherzustellen.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

8010321001

Bezirk Reutte, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 16.11.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 15,- (gefördert, ohne Förderung € 75,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

1010321002

Bezirk Imst, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 22.02.2022, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 15,- (gefördert, ohne Förderung € 75,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111



**BÄUERLICHES
SORGENTELEFON**



Telefonische Hilfe für alle Sorgen, Ängste, Nöte und Fragen. Vertraulich, anonym, kompetent, verschwiegen.

T 0810/676 810

Das Sorgentelefon ist eine österreichweite Initiative. Erreichbar zum Ortstarif, Montag bis Freitag von 08.30 - 12.30 Uhr. (Ausgenommen an gesetzlichen Feiertagen)

**LOB AUSZEIT –
RESSOURCENORIENTIERUNG
FÜR DEN ALLTAG**



Es gibt Tage, da wird einem alles zu viel. Die Menge an unerledigten Aufgaben und Terminen droht einen zu überfordern. In diesem Angebot geht es darum die eigene Situation zu erfassen, zu überdenken und neu zu ordnen. Einfaches Handwerkzeug wird eingeübt um die eigenen Ressourcen zu aktivieren und langfristig zu stabilisieren. Ziel ist es zu einem gelasseneren Arbeitsalltag am Betrieb zu kommen und den Anforderungen wieder gut gerecht zu werden. Lebensqualität am Bauernhof soll das Ziel sein.

Zielgruppe: Landwirte und Landwirtinnen mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer

2010321013

6080 Vill, Grillhofweg 100,

Tiroler Bildungsinstitut

**Fr, 19.11. - Sa, 20.11.2021,
jeweils 09.00 - 17.00 Uhr, 16 UE**

Trainer*in: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 105,- (gefördert, ohne Förderung € 514,-), Kosten inkl. Seminarbeitrag und Nächtigung (exklusive Verpflegung)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

1010321003

Region West, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

**Fr, 29.04. - Sa, 30.04.2022,
jeweils 09.00 - 17.00 Uhr, 16 UE**

Trainer*in: Barbara Kathrein

TN-Beitrag: € 105,- (gefördert, ohne Förderung € 514,-), Kosten inkl. Seminarbeitrag und Nächtigung (exklusive Verpflegung)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

LEBENSQUALITÄT BAUERNHOF – VERÄNDERUNGEN ANPACKEN 2.0



Lebensqualität
Bauernhof



Das Angebot von LQB richtet sich an alle Bäuerinnen und Bauern, die Bildung und Beratung in verschiedenen Lebenssituationen in Anspruch nehmen wollen.

In welchen Bereichen kann LQB eine Unterstützung sein?

- wenn Sie das Gefühl haben, Sie würden Ihre Fragen gerne mit einer außenstehenden Person besprechen
- wenn Sie sich erschöpft, krank, verzweifelt oder traurig fühlen
- wenn Sie bei Konflikten unterschiedlicher Art anstehen
- wenn Sie bei einer Hofübergabe Betrieb und Familie gut unter einen Hut bringen wollen
- wenn Sie sich bei Themen des Zusammenlebens der Generationen unsicher fühlen und gestärkt für einen guten Umgang sein wollen

Wie können wir Sie unterstützen?

- Wir arbeiten diskret und vertraulich.
- Erfahrung und Wissen ist die Basis unserer Arbeit.
- Nützen Sie unsere Bildungsangebote: www.lebensqualitaet-bauernhof.at.
- In einem oder mehreren Gesprächen suchen wir individuelle Lösungsansätze für Ihre persönliche Lebenssituation.

Team von LQB Tirol:

Angelika Wagner, MSc, Beratung
Ing. Christina Scheiber, ABL, Bildung
Christine Kruckenhauser, Organisation

Terminvereinbarung in Tirol
T +43 5 92 92-1180
E lebensqualitaet@lk-tirol.at



LQB – KONFLIKTE MEISTERN



Ohne Konflikte kann keiner durchs Leben gehen. Sie begegnen einem immer wieder in der Familie, zwischen Jung und Alt, in der Partnerschaft, am Arbeitsplatz, am Hof, in der Nachbarschaft, in der Gesellschaft. Wie kann man Konflikte begegnen und dabei die eigene Lebensqualität behalten? Wie gelingt es, durch die aktive Auseinandersetzung mit Konflikten einen gesunden Umgang zu erzielen? Diese und weitere Fragen werden beim eintägigen Seminar behandelt.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Bauern

2010321009

Bezirk Innsbruck, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 22.09.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Thomas Huber

TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 270,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

LQB – MEINE ZIELE – MEIN WEG – MEIN HOF



Du übernimmst in nächster Zeit einen Hof oder hast gerade einen Hof übernommen? Du denkst über eine neue Betriebsausrichtung nach? Was heißt für mich Erfolg? Welchen Stellenwert soll meine Lebensqualität und die meiner Familie einnehmen? Im Seminar setzen sich die Teilnehmer*innen aktiv mit den eigenen Stärken und Schwächen, Chancen und Risiken auseinander. Sie arbeiten im Seminar an der persönlichen und betrieblichen Zielsetzung. Ausgestattet mit Handlungsstrategien kann der eigene Weg gelingen.

Zielgruppe: Betriebsübernehmer*innen, Umstrukturierer*innen, Innovative

7010321004

Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Herbst 2021, 8 UE

TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 270,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

AUFLEBEN.TIROL – DER BLOG FÜR MENSCHEN IN DER LANDWIRTSCHAFT



„...die auf ihre Lebensqualität achten und Impulse für ein gelingendes Leben am Hof suchen.“

WEBINAR: LQB UNTERNEHMERINNEN- STAMMTISCH - ALLES WAS RECHT IST



Welche Rechte gelten für mich als Frau auf einem Bauernhof? Wie schaut die Gesetzeslage für Frauen am Bauernhof aus? Worauf muss ich betreffend Sozialversicherung achten? Bin ich automatisch pensionsversichert? – Bereiche wie das Familienrecht, Erbrecht bzw. bäuerliche Hofübergabe, Sozialrecht und Versicherungsrecht werden behandelt. – Ziel dieser Veranstaltung ist es, sich mit der eigenen rechtlichen Situation auseinander zu setzen.

Zielgruppe: Alle interessierten Bäuerinnen und Frauen auf Höfen

2010321011

ONLINE

Herbst 2021, 2 UE

TN-Beitrag: € 20,- (gefördert, ohne Förderung € 96,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111 oder
online auf www.tirol.lfi.at

LQB – ARBEITSORGANISATION UND ZEITMANAGEMENT



Gute Arbeitsplanung und Arbeitsorganisation stellt sicher, dass Arbeiten am landwirtschaftlichen Betrieb fristgerecht und ohne Zeitdruck erledigt werden können. Dabei ist es auch Ziel, durch gute Planung, Organisation und Abstimmung innerhalb der Familie Zeit für soziale Kontakte und vor allen Dingen für die eigene Lebensqualität zu erlangen.

Zielgruppe: Alle interessierten Landwirtinnen und Landwirte

2010321012

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum I, Seminarraum

Di, 11.01.2022, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Ing. Mag. Manfred Schauer

TN-Beitrag: € 54,- (gefördert, ohne Förderung € 270,-) inkl. Unterlagen

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
T 05 92 92-1111

Im Blog www.aufleben.tirol finden Sie Geschichten, die Mut machen, vom gelungenen Leben am Bauernhof erzählen und dazu verführen, die Dinge von einem anderen Blickwinkel aus zu betrachten.



Einfach reinschauen unter:
www.aufleben.tirol

KREATIVITÄT

BIENENWACHSTÜCHER SELBER MACHEN

NEU

Ein Bienenwachstuch ist eine nachhaltige Alternative zu Plastiksackerl, Frischhaltefolie oder gar Alufolie. In einem Bienenwachstuch hält man Brot, Semmeln, Käse, Speck, Gemüse und Obst wunderbar frisch. Aus Bio-Baumwolle, Bio-Bienenwachs, Bio-Öl und etwas Lärchenpech wird in diesem Kurs ein Viereckstück in der Größe von ca. 40 x 40 cm angefertigt. So ein Bienenwachstuch ist bei einfacher Pflege lange verwendbar. Am Ende der Lebensdauer kann es noch als Anzündhilfe im Holz- und Kachelofen dienen.

Zielgruppe: Alle Interessierten; Konsument*innen, denen die Umwelt am Herzen liegt

4010221011

6392 St. Jakob im Haus, Dorf 11, Gemeindesaal
Winter 2021/2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Obermoser, T 0664/5960461

4010221014

6345 Kössen, Dorf 4, Pfarrsaal
Fr, 28.01.2022, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 0664/73046650

5010221002

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer - Sitzungszimmer
Fr, 28.01.2022, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: BLK Kufstein, T 05 92 92-2400 oder -2403

6010221005

6591 Grins, Pfarrsaal
Di, 28.09.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Edeltraud Rudigier, T 0650/6461671

6010221006

6525 Faggen, Hnr. 70, Gemeindesaal
Mi, 27.10.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Lenz-Schütz, T 0664/2613906



6010221007

6473 Piller, Hnr. 53a, Fraktionsraum Sa, 05.02.2022, 14.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Melanie Neururer, T 0664/1625434

6010221008

6542 Pfunds, Greit 142, Volksschule Greit Mi, 06.04.2022, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, T 0664/2732218

8010221002

6632 Ehrwald, Ganghoferstraße 18, BieZu Hof und Laden
Mo, 21.03.2022, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber, T 0699/16632031

8010221003

6650 Gramais, Hnr. 16, Feuerwehrhaus
Do, 31.03.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Karall, T 0660/2709750

8010221004

6677 Schattwald, Hnr. 41, Gemeindesaal Mi, 10.11.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, T 0676/6246666

8010221020

6604 Höfen, Hauptstraße 24, Gemeindesaal
Sa, 06.11.2021, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Brandl, T 0676/7358158

9010221001

6114 Weer, Schulgasse 6, Mittelschule - Werkraum Mi, 08.09.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten für 1 Tuch in der Größe 40 x 40 cm € 9,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Dornauer, T 0650/4326581

DEKORIEREN MIT NATURMATERIALIEN

Lernen Sie, wie mit einfachen Materialien aus der Natur - seien es Steine, Holz oder allerlei Hausrat vom Dachboden - schnell, wirksam und ohne großen Aufwand eine liebevolle und außergewöhnliche Dekoration entsteht.
Zielgruppe: Interessierte

4010221002

6382 Kirchdorf in Tirol, Haberberg 46, Jausenstation Stockerhof
Mi, 29.09.2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Inge Holaus
TN-Beitrag: € 22,- plus etwaige Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Wörgötter, T 0676/4048576

GUT BEHÜTET IM WINTER

Kopfbedeckungen sind nicht nur kulturelles Zeichen der verschiedenen Volksgruppen, sondern entsprechen auch einer praktischen Verwendung bzgl. des Klimas. Der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Sie entwerfen Ihr Modell, filzen den Rohling, geben dem Hut noch die entsprechende Form und fertigen ihn aus. Kurz: Vom Modellentwurf bis zum fertigen Hut - Sie machen alles selber!
Zielgruppe: Interessierte

5010221001

6314 Niederau, Wildschönau, Wildschönauerstraße 100, Volksschule
Fr, 05.11.2021, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Sonja Gstir
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Gastl, T 0664/840406



TASCHEN ZUM SELBERMACHEN

Durch die Flechttechnik wird mit den PVC-Streifen und dem passenden Zubehör eine ganz persönliche, individuelle Tasche selbst hergestellt. Mit Kreativität, Geschick und die Zusammenstellung der Farben und Mustern wird die Tasche zu einem Blickfang.

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010221009

6600 Musau, Leite 41, Feuerwehrlokal Mi, 05.01.2022, 14.00 - 17.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten (€ 10,- bis € 14,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Wörle, T 0676/4375538

KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR – ALLTAGSHELPER MIT MASSIVEN RAHMEN

NEU!

Ob Tablett, Spielzeugkiste, Holzkiste, Wirtschaftskorb – diese nützlichen Alltagshelfer werden an diesem Kurs durch die Schritt-für-Schritt Anleitung der Trainerin geflochten. Durch den massiven Rahmen und einen beschichteten Boden sind die Körbe sehr stabil und können einiges an Gewicht halten. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010221009

6433 Ötzerau, Hnr. 54, Feuerwehrhaus Mi, 27.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 31,- bis € 69,- plus Farbzuschlag € 4,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Auer, T 0664/5161059

6010221018

6553 Kappl, Innerlangesthei 29, Gemeinschaftshaus Langesthei Mi, 17.11.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 31,- bis € 69,- plus Farbzuschlag € 4,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele, T 0699/10015689

6010221019

6531 Ried i.O., Hnr. 79, Kapuzinerkloster

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 31,- bis € 69,- plus Farbzuschlag € 4,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Rietzler, T 0699/17627004

HOLZKÖRBE FLECHTEN – SPANTECHNIK IN PAPPEL UND PEDDIG

Für Anfänger und Fortgeschrittene. Holzkörbe, Buckelkörbe, Handkörbe, Regalkörbe und vieles mehr. – Sie erlernen die Technik und fertigen ein Werkstück an. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Mitzubringen sind eine Schere und eine mittlere Stricknadel (wenn vorhanden). Auf der Internetseite www.easynbasket.com können die gewünschten Werkstücke ausgewählt werden. Diese bitte bei der Anmeldung, mind. 2 Wochen vor Kursbeginn, wegen der Materialbestellung bekannt geben.

Zielgruppe: Interessierte

2010221001

6173 Oberperfuss, Bekanntgabe der Räumlichkeit nach Anmeldung Sa, 16.10.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 7 UE

Trainer*in: Manuela Achleitner

TN-Beitrag: € 32,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Tamara Spiegl, T 0699/10970583

KORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR

NEU!

Der geflochtene Korb ist immer noch ein praktischer Alltagshelfer und ein hübsches Dekorationsstück. Als Kräuter-, Festtags- und Einkaufskorb hat er in fast jedem Haushalt seinen Einsatz. Das Korbflechten ist ein attraktives Hobby für alle, die ihre Kreativität gerne handwerklich ausleben. Durch die Schritt-für-Schritt Anleitung der Trainerin wird ein Korb nach Wahl geflochten. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010221011

6464 Tarrenz, Lokal wird noch bekannt gegeben Di, 28.09.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Klingenschmid, T 0664/3878926

1010221012

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8 - Mittelschule

Sa, 30.10.2021, 14.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Scheiring, T 0681/20340880

6010221020

6571 Strengen, Dorf 15, Pfarrsaal

Do, 30.09.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiss, T 0650/6571066



© Anni Kerber

6010221021

6574 Pettneu am Arlberg, Hnr. 151, Widum

Do, 07.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer, T 0660/1091977

6010221022

6542 Pfunds, Greit 142, Volksschule Greit Mo, 25.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Roswitha Westreicher, T 0664/2732218

6010221023

6527 Kaunerberg, Poschackerle 46, Gemeindesaal

Fr, 21.01.2022, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Neuner, T 0650/3403639

6010221024

6500 Landeck, Urgen 62, Volksschule Urgen

Do, 24.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Carina File, T 0650/8969879

6010221025

6552 Tobadill, Anderlen 149a, Dorfcave Ganahl

Di, 29.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Auer, T 0676/4413444

6010221026

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum

Mi, 27.04.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Partl, T 0676/842927435

8010221005

6622 Berwang, Hnr. 93, Landhaus Panorama

Mo, 18.10.2021, 18.30 - 21.50 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Silke Falger, T 0676/6339238

8010221006

6655 Steeg, Lokal wird noch bekannt gegeben

Fr, 18.03.2022, 18.30 - 21.50 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Sandra Friedl, T 0664/75106940

8010221007

6651 Häselgehr, Hnr. 160, Landjugendlokal

Fr, 01.04.2022, 13.00 - 16.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Friedle, T 0676/3165953

8010221008

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal

Di, 30.11.2021, 19.00 - 20.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Judith Schuchter (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 22,- bis € 29,- je nach Auswahl des Korbes

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller, T 0676/6017233

FLECHTEN MIT PEDDIGROHR

Anfertigen von Gebrauchsgegenständen wie Papierkorb, Schirmständer, Einkaufskorb, Zeitungsständer und vieles mehr.

Erlernen der Technik, Anfertigen von mind. einem Werkstück, kurze theoretische Einführung. Praktischer Kurs mit Anleitung und Hilfestellung. Grundmaterial hat die Kursleiterin dabei. Auf der Internetseite www.easy-basket.com können die gewünschten Werkstücke ausgewählt werden. Diese bitte bei der Anmeldung, mind. 2 Wochen vor Kursbeginn, wegen der Materialbestellung bekannt geben.

Zielgruppe: Interessierte

4010221003

6365 Kirchberg in Tirol,

Lokal wird noch bekannt gegeben

Sa, 12.03.2022, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Wallner, T 0664/2360849

4010221006

6391 Fieberbrunn, Schulweg 5, Mittelschule

Sa, 11.09.2021, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Pletzenauer, T 0664/5349741

4010221007

6371 Aurach bei Kitzbühel,

Lokal wird noch bekannt gegeben

Sa, 13.11.2021, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Hannelore Pletzer, T 0664/5225814



4010221009

6363 Westendorf, Lokal wird noch bekannt gegeben

Sa, 09.04.2022, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Nadine Margreiter, T 0664/4300333

4010221012

6393 St. Ulrich am Pillersee, Lokal wird noch bekannt gegeben

Sa, 19.03.2022, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Jana Zehentner, T 0664/9706029

4010221013

6395 Hochfilzen, Schulgasse 1, Kulturhaus

Sa, 20.11.2021, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer, T 0664/73268462

4010221015

6305 Itter, Dorfplatz 3, Mehrzwecksaal

Fr, 11.02.2022, 10.00 - 15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Erich Bendl

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Pippi Gleissenberger, T 0650/4036001

Ein Job, der zu dir passt? Den gibt's!



Jetzt Job finden >>
www.maschinenring-jobs.at

Wir haben die besten Arbeitsplätze im Land



Maschinenring

BUCKELKORBFLECHTEN MIT PEDDIGROHR

NEU!

Das Korbflechten mit Peddigrohr ist ein attraktives Hobby für alle, die ihre Kreativität gerne handwerklich ausleben möchten. Durch die Schritt-für-Schritt-Anleitung der Trainerin wird ein Buckelkorb in verschiedenen Größen geflochten. Die Größe und die Art hängt von der Verwendung des Korbes ab. Der geflochtene Korb kann als Tragekorb für Holz, Heu, Obst, ... verwendet werden oder als hübsches Dekorationsstück in Haus und Hof. Die Auswahl des Korbes muss bei der Anmeldung bekanntgegeben werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die gerne kreativ sind und Freude am Selbstgemachten haben

1010221007

**6481 Zaunhof, Grüble 48,
Vereinshaus
Sa, 06.11.2021, 13.00 Uhr, 6 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 59,- plus Materialkosten
(je nach Korbgröße € 52,- bis € 104,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin
Barbara Ennemoser, T 0664/5339947

1010221008

**6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8 -
Mittelschule
Sa, 20.11.2021, 13.00 Uhr, 6 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 59,- plus Materialkosten
(je nach Korbgröße € 52,- bis € 104,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin
Manuela Scheiring, T 0681/20340880



KREATIVES FILZEN – SITZAUFLAGEN, WINDLICHTER, FLASCHEN UND CO

NEU!

Die Tiroler Schafwolle lässt sich wunderbar zu praktischen Sitzauflagen und kreativen Dekorationsstücken verarbeiten. In Kombination mit der Nasstechnik des Filzens und des Nadelfilzens können wunderschöne, fantasievolle und einzigartige Windlichter oder Flaschen einfach, schnell und passend zu jeder Jahreszeit hergestellt werden. Die Sitzunterlagen für Stuhl, Hocker und Co sind langlebig, strapazierfähig und perfekt zum Wandern oder für ein gemütliches Zuhause geeignet.

Zielgruppe: Kreative, bastelfreudige Menschen

1010221003

**6473 Wenss, Unterdorf 64,
Mehrzwecksaal
Mi, 27.10.2021, 18.00 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Bezirksbäuerin
Andrea Lechleitner, T 0650/9977924

6010221009

**6473 Piller, Hnr. 53a, Fraktionsraum
Fr, 24.09.2021, 18.00 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Melanie Neururer,
T 0664/1625434

6010221010

**6574 Pettneu am Arlberg, Hnr. 151,
Widum**

Do, 05.05.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Marika Tschiderer,
T 0660/1091977

8010221010

**6600 Breitenwang, Lokal wird noch
bekannt gegeben**

Mi, 17.11.2021, 18.00 - 21.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Ratz,
T 0664/4015813

8010221011

**6677 Schattwald, Hnr. 41, Gemeindesaal
Mi, 02.03.2022, 13.30 - 16.50 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher,
T 0676/6246666

8010221012

**6610 Wängle, Höfener Straße 1,
Jungbauernlokal
Mi, 06.10.2021, 18.00 - 21.20 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 28,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller,
T 0676/6017233

FILZWORKSHOP

Was Wolle alles kann! Veredelung der Tiroler Bergschaf-Wolle. Ein Kurs für alle, die den hochwertigen Rohstoff Schafwolle kennenlernen möchten. An diesem Abend gibt es eine kleine Materialkunde und es wird gezeigt, was man aus dem natürlichen Grundstoff Nützlich und Schönes herstellen kann, wie z.B. Schmuck, Schnüre, Blumen, Schuheinlagen, Sitzkissen, Wärmflaschenbezüge oder Taschen. Je nach Wunsch der Gruppe können ein bis zwei Produkte für jeden Teilnehmer hergestellt werden.

Zielgruppe: Interessierte, Kreative, Schafbäuerinnen/bauern - keine Vorkenntnisse erforderlich



8010221001

**6650 Gramais, Hnr. 16,
Feuerwehrhaus
Mo, 25.10.2021, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Elke Klages

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten von
€ 2,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Karall,
T 0660/2709750

8010221019

**6651 Häselgehr, Hnr. 160,
Landjugendlokal**

Di, 09.11.2021, 19.30 - 22.50, 4 UE

TN-Beitrag: € 25,- plus Materialkosten von
€ 2,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Friedle,
T 0676/3165953

FILZEN MIT DER NADEL – HEILIGE FAMILIE

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs wird die Heilige Familie mit Maria, Josef und Jesuskind in einer Größe von etwa 35 cm gefilzt. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010221004

**6481 St. Leonhard i. P., Hnr. 115,
Gemeindehaus**

Mi, 29.09.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten (€ 9,-
bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
T 0664/73420521

1010221005

**6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal
Mi, 20.10.2021, 18.00 Uhr, 5 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten (€ 9,-
bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Pfausler,
T 0660/4373219

1010221006

**6441 Umhausen, Niederthai 59,
Volksschule Niederthai
Fr, 12.11.2021, 18.00 Uhr, 5 UE**

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten (€ 9,-
bis € 12,-)

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Auer-Fiegl,
T 0664/6392542

4010221010

6363 Westendorf,
Lokal wird noch bekannt gegeben
Sa, 13.11.2021, 09.00 - 13.10 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten
 (€ 9,- bis € 12,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Nadine Margreiter,
 T 0664/4300333

6010221011

6521 Fließ, Dorf 181, Neue Mittelschule
Mo, 27.09.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten
 (€ 9,- bis € 12,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Lisa File,
 T 0664/4676557

6010221012

6553 Kappl, Innerlangesthei 29,
Gemeinschaftshaus Langesthei
Fr, 15.10.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten
 (€ 9,- bis € 12,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Siegele,
 T 0699/10015689

6010221013

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal
Fr, 29.10.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten
 (€ 9,- bis € 12,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele,
 T 0660/3244135

6010221015

6543 Nauders, Hnr. 265,
Schützenheim - Mehrzwecksaal
Di, 23.11.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten
 (€ 9,- bis € 12,-)
Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitt Waldegger,
 T 0664/73119104



FILZEN MIT DER NADEL –
HIRT MIT SCHAFEN

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs werden ein ca. 35 cm großer Hirt und einige Schäfchen in verschiedenen Positionen gefilzt. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5010221003

6235 Reith im Alpbachtal,
St. Gertraudi 15a,
Feuerwehrhaus St. Gertraudi
Sa, 16.10.2021, 14.00 - 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Barbara Fürst
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin
 Stefanie Schwarzenauer, T 0664/73239723

6010221016

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim
Di, 09.11.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 9,- bis € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schranz,
 T 0664/3895141

FILZEN MIT DER NADEL –
HEILIGE DREI KÖNIGE

Eine Besonderheit des Filzens ist die Verarbeitung der Wolle mit der Nadel. In diesem Kurs werden die Heiligen Drei Könige Kaspar, Melchior und Balthasar gefilzt. Passend zur Heiligen Familie, Hirt mit Schäfchen und Ochs und Esel. Eine ansprechende, nicht alltägliche Art der Dekoration in der Weihnachtszeit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010221017

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50,
Kulturhaus
Di, 16.11.2021, 18.00 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Angelika Hauser
TN-Beitrag: € 31,- plus Materialkosten € 14,- bis € 18,- (ohne Bänder und Glitzer)
Mitzubringen: Schere, Kleber, wenn vorhanden Bänder und Glitzersteine in Gold oder Silber und Heißklebepistole
Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
 T 0650/3336417

TÖPFERKURS

Mit dem natürlichen Werkstoff Ton werden am ersten Abend Schmuck und Dekoration für Wohnung und Garten sowie Gebrauchsgegenstände für den Alltag selbst getöpft. Die Kunstwerke werden von der Trainerin im eigenen Ofen gebrannt. Am zweiten Abend werden die Werke nach den eigenen Gestaltungsideen fertig gestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4010221004

6364 Brixen im Thale, Schmiedgasse 11,
Atelier Noichl
Do, 14.10.2021, 18.30 - 21.50 Uhr und
Do, 21.10.2021, 19.00 - 21.30 Uhr
(2 Abende), 7 UE

Trainer*in: Ursula Noichl
TN-Beitrag: € 38,- plus Materialkosten
 (Ton, Brennen, Glasur)
Anmeldung: Ortsbäuerin von Going
 Maria-Luise Mayr, T 0664/7959048

4010221008

6364 Brixen im Thale, Schmiedgasse 11,
Atelier Noichl
März 2022, 2 Abende á 3 Stunden, 7 UE

Trainer*in: Ursula Noichl
TN-Beitrag: € 38,- plus Materialkosten
 (Ton, Brennen, Glasur)
Anmeldung: Ortsbäuerin von Fieberbrunn
 Anita Fleckl, T 0680/4434066



AKTUELLE
VERANSTALTUNGEN
RUND UM DIE UHR



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

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

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

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 finden können.

WEIDENKUGELN FLECHTEN

Ein Kurs für alle, die sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen. Wir flechten gemeinsam ein bis zwei Weidenkugeln. Wer möchte, kann auch offene Kugeln anfertigen. Diese sind ein beliebter Blickfang für Haus und Garten und können je nach Saison und Jahreszeit dekoriert werden. Erleben Sie einfach selbst, wie aus einzelnen Weidenruten Ihr persönliches Dekorationsobjekt entsteht.

Keine Vorkenntnisse erforderlich.

Mitzubringen: Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider und Pflaster.

Zielgruppe: Kreative, Bastelfreudige

1010221014

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Mittelschule

Mo, 08.11.2021, 15.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Manuela Scheiring, T 0681/20340880

1010221015

6423 Mötz, Flößerweg 9,

Freiwillige Feuerwehr

Mo, 08.11.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elfriede Höpperger, T 0664/5318228

1010221016

6492 Imsterberg, Ried 4a,

Volksschule - Schulküche

Mi, 23.02.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Egger,

T 0650/5001149

1010221017

6441 Umhausen, Schulplatz 1,

Mittelschule

Mo, 07.03.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Scheiber,

T 05255/5188



6010221028

6580 St. Anton,

St. Jakober Dorfstraße 240,

Feuerwehrhaus St. Jakob

Fr, 05.11.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Angela Probst,

T 0676/6905911

6010221030

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30,

Kulturzentrum

Fr, 19.11.2021, 14.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Partl,

T 0676/842927435

6010221029

6524 Kaunertal, Feichten 131,

Feuerwehrhaus

Fr, 19.11.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Beate Gfall,

T 0664/1381992

8010221017

6675 Tannheim,

Lokal wird noch bekannt gegeben

Fr, 18.03.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Schedle,

T 0676/3491361

WEIDENKRÄNZE UND WILDE SCHALEN

Ein Kurs für alle, die sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen. An diesem Abend flechten wir gemeinsam Weidenkränze und/oder „wilde“ Schalen. Keine Vorkenntnisse erforderlich! Baum- oder Gartenschere ist von jedem Teilnehmer selbst mitzubringen.

Zielgruppe: Interessierte, Bastelfreudige, Kreative

8010221016

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule

Mo, 22.11.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief,

T 0676/9293264

WEIDENHERZEN FLECHTEN

Ein Kurs für alle, sie sich gerne mit Naturmaterialien beschäftigen.

In diesem Kurs flechten wir gemeinsam ein großes Herz aus Weiden - eine wunderbare, selbstgemachte, herzliche Dekoration fürs Haus oder den Garten. Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: Baum- oder Gartenschere, Zange mit Seitenschneider

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010221015

6600 Ehenbichl, In der Au 10,

Feuerwehrhaus

Do, 13.01.2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Meier,

T 0676/3635294

DRAHTKURS –

BSUNDRIGE HERZSCHALEN



Aus geglühtem Eisendraht formen wir eine Herzschaale, je nach Belieben groß oder klein. Das fertige Objekt kann als Obstschale verwendet werden. Mit Süßigkeiten gefüllt ist die Herzschaale „a bsundrigs Mitbringsel“ für liebe Freunde!

Mitzubringen: Spitzzange mit Seitenschneider

Zielgruppe: Alle Interessierten

8010221014

6651 Häselgehr, Hnr. 160,

Landjugendlokal

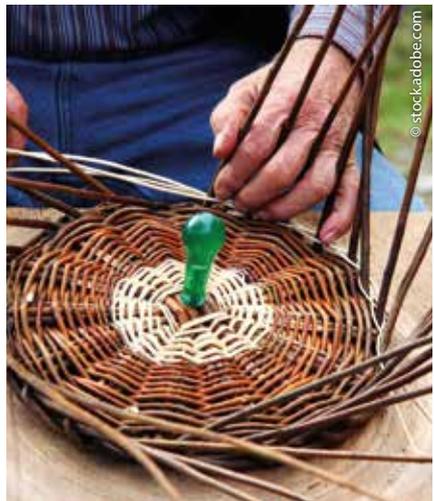
Fr, 04.02.2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Friedle,

T 06763165953



**DRAHTKURS –
MODERNE DRAHTENGEL**



Aus geglühtem Eisendraht formen wir moderne Engel. Wer mag, kann die Engel seitlich mit Perlen verzieren. Diese bündigen Engel schmücken die Wohnräume das ganze Jahr. Vielleicht ist es aber auch genau das passende Geschenk für Weihnachten? Keine Vorkenntnisse erforderlich!

Mitzubringen: Spitzzange, Seitenschneider, Schneidermaßband

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010221013

**6425 Haimingerberg, Hnr. 34,
Feuerwehr – Kameradschaftsraum
Fr, 22.10.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Prantl,
T 0699/19019568

6010221027

**6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50,
Kulturhaus
Fr, 08.10.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

8010221013

**6632 Ehrwald, Schulweg 4,
Jugendheim
Di, 16.11.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber,
T 0699/16632031

8010221018

**6610 Wängle, Höfener Straße 1,
Jungbauernlokal
Mi, 22.09.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller,
T 0676/6017233

**GRUSSKARTEN –
MIT LIEBE SELBSTGEMACHT**

Überraschen Sie Freunde und Familie mit ganz individuell gestalteten Grußkarten für besondere Anlässe. Die Trainerin zeigt, wie einfach und schnell, mit einer kleinen Inspiration und Anleitung kreative Grußkarten wie z.B. Schüttelkarten, Klappkarten, gestaltet werden können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010221018

**6433 Ötz, Kirchenweg 21, Pfarrsaaal
Fr, 26.11.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Melanie Siegele

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 4,- bis € 5,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer,
T 0650/9831150

SCHENK DIR EINE AUSZEIT



Malen ist eine Möglichkeit, sich vom Alltag zu erholen und sich wieder auf sich selbst zu konzentrieren. Kreativität führt zu einem erweiterten Handlungsspielraum und fördert die Selbstwahrnehmung. Es geht um Freude und Lust an den Farben, Formen und am kreativen Tun. Sie erfahren im Workshop, wie Sie kreative Impulse entfalten können und lernen alternative Entspannungstechniken kennen. Sie gewinnen neue Perspektiven und entdecken neue Kraftquellen für den Alltag

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010221001

**6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy**

Di, 19.10.2021, 13.00 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 69,- plus Materialkosten ca. € 7,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,
T 0660/5294099

6010221002

**6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy**

Di, 25.01.2022, 13.00 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 69,- plus Materialkosten ca. € 7,-

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,
T 0660/5294099



**ACHTSAM SEIN UND
EINFACH MALEN**



Malend achtsam sein im Hier und Jetzt, mit sich, seinem Körper, seinen Gefühlen und Empfindungen. Mit Imaginationen und Achtsamkeitsübungen gewinnen wir Abstand zum Alltag. Wir experimentieren mit Panta Rhei-Technik und Fluid Art. Es braucht keine Vorkenntnisse im Malen. Es geht um Freude und Lust an den Farben und Formen und kreativem Tun. In gemeinsamen Gesprächen spüren wir der Aussagekraft der gemalten Bilder nach. Im kreativen Prozess entdecken wir Kraftquellen und finden neue Perspektiven.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6010221003

**6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy**

**Di, 09.11.2021, Di, 16.11.2021,
Di, 23.11.2021,**

jeweils von 13.00 - 17.00 Uhr, 12 UE

Trainer*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 162,- plus Materialkosten € 20,- bis € 30,- (je nach Keilrahmengröße)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,
T 0660/5294099

6010221004

**6591 Grins, Großhaus 17/ 1. Stock,
Malatelier Nessy**

**Di, 08.02.2022, Di, 15.02.2022,
Di, 22.02.2022, 13.00 - 17.00 Uhr, 12 UE**

Trainer*in: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer

TN-Beitrag: € 162,- plus Materialkosten € 20,- bis € 30,- (je nach Keilrahmengröße)

Anmeldung: Ing. Dipl.-Päd. Nessi Seiringer,
T 0660/5294099

**HANDARBEITSRUNDE –
STRICKEN, HÄKELN UND CO**



Handarbeiten liegt voll im Trend. Alle Teilnehmenden können ein Werkstück stricken, häkeln, spinnen oder weben, je nach Lust und Laune. Von der Mütze bis zum Socken, vom Schal bis zum Polster steht die Trainerin mit Rat und Tat zur Seite. Die Handarbeitsrunde bietet Gelegenheit, sich mit anderen kreativen Menschen durch gemeinsames Werken inspirieren zu lassen, Entspannung zu erleben und gleichzeitig Freude und Spaß zu haben. – Für Anfänger*innen und Expert*innen!

Zielgruppe: Handarbeitsbegeisterte

6010221031

**6580 St. Anton, St. Jakober Dorfstraße 240,
Feuerwehrhaus St. Jakob**

Fr, 15.10.2021, 14.00 - 16.30 Uhr,

weitere Termine nach Vereinbarung, 12 UE

Trainer*in: Gabriela Seelos

TN-Beitrag: € 66,- plus Materialkosten je nach Werkstück

Anmeldung: Gebietsbäuerin
Marika Tschiderer, T 0660/1091977



HINWEIS

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kultur und Brauchtum“ auf den Seiten 66 bis 67.



GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

ERNÄHRUNG

SELBSTGEMACHTE MILCHPRODUKTE FÜR DIE EIGENE FAMILIE

Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch. Aufzeigen verschiedener Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020321004

6345 Kössen, Lokal wird noch bekannt gegeben

Februar 2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Ing. Alexandra Kammerlander (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina

Aufhammer-Straif, T 0676/848536682

4020321005

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77, Land. Landeslehranstalt
Februar 2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Ing. Alexandra Kammerlander (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Kerer,

T 0664/9189472

5020321020

6314 Niederau, Wildschönau, Wildschönauerstraße 100, Volksschule Niederau – Schulküche

Fr, 04.03.2022, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Ing. Alexandra Kammerlander (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Gastl,

T 0664/8404046



KOCHEN FÜR MÄNNER

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich selbst im Kochbereich zu betätigen und zaubern Sie mit einfachen Rezepten kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch. Dabei wird besonderer Wert auf die Verwendung unserer heimischen, regionalen und nach Möglichkeit saisonalen Produkte gelegt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020321007

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche

Fr, 21.01.2022, 18.30 - 21.50 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Elisabeth Wibmer (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler,

T 0650/2638649

WILDKRÄUTERKOCHKURS – GENUSS AUS PFLANZENKRAFT

Gemeinsame Verarbeitung und Verkostung der Kräuter, von der Vorspeise bis zur Nachspeise. Leckere Variationen und Anregungen zur Anreicherung des täglichen Speisezettels aus dem Kräuterangebot vor der Haustür.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020321003

6481 Zaunhof, Grüble 48, Vereinshaus

Fr, 17.09.2021 19.30 - 22.50 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Barbara Ennemoser, T 0664/5339947

6020321004

6531 Ried i.O., Hnr. 79,

Kapuzinerkloster

Do, 30.09.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Rietzler,

T 0699/17627004

6020321005

6491 Schönwies, Dorf 20, Gemeindesaal

Fr, 29.04.2022, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

6020321006

6527 Kaunerberg, Poschackerle 46,

Gemeindesaal

Fr, 06.05.2022, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Neuner, T 0650/3403639

6020321007

6500 Stanz, Hnr. 162, SALT-Haus

Mi, 08.06.2022, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Kössler, T 0650/9011497

BROTBACKKURS – SCHNELLES UND GESUNDES BROT BACKEN

NEU!

In diesem Kurs lernen wir wie einfach es ist, gesundes und schmackhaftes Brot zu backen. Wir verwenden frisch vermahlene Getreide und natürliche Zutaten – ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker! Folgendes Gebäck werden wir herstellen: Löffelweckerl und Kornspitz mit Vollkornmehl, Knäckebrot (Vollkorn), Hausbrot mit Sauerteig, Kamut-Dinkelweckerl (Vollkorn), Schinken-Käsestangen und helles Gebäck.

Zielgruppe: Alle Interessierten, gesundheitsbewusste Konsument*innen

2020321013

6175 Kematen, Burghofweg 2,

Mittelschule

Di, 16.11.2021, 19.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Ing. Alexandra Kammerlander (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Tamara Spiegl,

T 0699/10970583

BROTBACKEN MIT VOLLWERTMEHL

Grundsätzliches zum Brotbacken: Mehlsorten, Triebmittel, Gewürze, Flüssigkeiten, Backtemperatur. Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs werden verschiedene Brot- und Gebäcksorten aus Vollwertmehl hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020321008

6433 Ötz, Schulweg 3, Neue Mittelschule Do, 04.11.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020321009

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule-Schulküche

Mi, 10.11.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Egger, T 0650/5001149

1020321010

6433 Ötz, Ötzerau 1, Hofladen Weinbichl, Familie Bacher

Do, 25.11.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Auer, T 0664/5161059

6020321011

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Do, 27.01.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schranz, T 0664/3895141

6020321012

6531 Ried i.O., Hnr. 79, Kapuzinerkloster Fr, 18.02.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Rietzler, T 0699/17627004

6020321013

6521 Fließ, Dorf 181, Neue Mittelschule Di, 26.04.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Lisa File, T 0664/4676557

COOKINARE – KOCHEN DIGITAL



Das digitale Kochseminar! Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause. Sie können aktiv in Ihrer Küche mitkochen.

Nähere Infos unter:
lfi.at



COOKINAR: BROTBACKEN MIT VOLLWERTMEHL



Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Cookinar wird Wissenswertes über Mehlsorten, Triebmittel, Gewürze, Flüssigkeiten und Backtemperatur besprochen. Es werden verschiedene Brot- und Gebäcksorten aus Vollwertmehl wie Blitzbrot, Schinken/Käse-Stangerl, Eiweißbrötchen und Knäckebrot gebacken. Inklusive wertvolle Tipps und Rezeptheft.

Zielgruppe: Alle Interessierten, gesundheitsbewusste Konsument*innen

1020321005

ONLINE

Di, 05.04.2022, 18.30 - 20.15 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-111 oder online auf www.tirol.lfi.at



FASZINATION SAUERTEIG – MIT FREUDE BROT BACKEN

In diesem praktischen Kurs wird besonderes Augenmerk auf die einfache Herstellung und Führung des Sauerteiges gelegt. Gemeinsam backen wir köstliche Baguette-Variationen, Grissini-Stangerl, ein Energiebrot, ... und verkosten diese anschließend.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321014

6300 Wörgl, Dr.-Franz-Stumpf-Str. 2, Neue Mittelschule 2 - Schulküche Di, 11.01.2022, 19.30 - 23.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476

5020321017

6235 Reith i. A., St. Gertraudi 3, Oberhausbichlhof - Hofkammerl Di, 28.09.2021, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin

Stefanie Schwarzenauer, T 0664/73239723

BACKEN MIT SAUERTEIG UND VOLLWERTBROT

Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs lernen Sie wichtige Faktoren zur Herstellung sowie die küchentechnische und gesundheitliche Bedeutung eines Sauerteiges kennen. Des weiteren geht es um die Verwendung von frisch gemahlenem Getreide bzw. Vollwertmehl beim Brotbacken. Roggen, Dinkel und Co kommen bei diesem Kurs als gemahlene Korn zum Einsatz.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020321007

6364 Brixen im Thale, Pfarrfeld 1, Volksschule

November 2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Hans Hauber

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

GEBILDEBÄCKEREI FÜR JEDE JAHRESZEIT

Brot und Gebäck in ansprechenden Formen sind als Blickfang fürs Buffet oder als Geschenk für verschiedene Anlässe gerne gefragt. In diesem Kurs lernen Sie, mit einfachen Grundrezepten - süß und pikant - und durch verschiedene Techniken, Brot und Gebäck kunstvoll zu gestalten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020321002

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindesaal Di, 29.03.2022, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Hans Hauber

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria-Luise Mayr, T 0664/7959048

4020321006

6361 Hopfgarten i. B., Kelchsau - Unterdorf 79, Volksschule Mi, 20.10.2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Hans Hauber

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Christiane Hölzl, T 0664/1590519



© Susanne Seisl

BROTBACKEN IM HOLZOFEN IN DER WILDSCHÖNAU

Abschalten lernen und genießen, das ist das Motto meiner Seminarangebote am Brentnhof auf 1250m. Nach einem kleinen Imbiss darf jeder sein Brot kneten und während es im Holzofen ist, bereiten wir einen Teig für Dinkel-Vollkornweckerl zu. Weiters backen wir ein schmackhaftes Vollkornbrot, verfeinern Aufstriche mit Wildkräutern und kochen gemeinsam eine Kartoffelsuppe mit regionalem, saisonalem Gemüse. Als Nachtisch gibt es eine süße Überraschung! Alle Rezepte sind für jeden Herd geeignet.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Gruppenanmeldungen möglich

5020321003

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 11.09.2021, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321004

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 02.10.2021, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321005

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Do, 17.02.2022, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321006

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 09.04.2022, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321007

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 07.05.2022, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321019

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 25.09.2021, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,-

und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Ortsbäuerin von Niederndorf:

Annemarie Praschberger, T 0664/4839241

SELBSTGEBACKENES BROT - FÜR DIE EIGENE GESUNDHEIT

In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie ein wohl-schmeckendes Sauerteigbrot mit Roggen, Dinkel und Vollwertmehl zubereiten. Es werden aber auch andere Brotsorten gebacken, z.B. Knäckebröt, Schüttelbrot, kleine Brötchen, usw. Vollwertmehl ist ein unverzichtbarer Mineral- und Vitaminspender. Durch die verschiedenen Mehlsorten bringen Sie Abwechslung in Ihr eigenes Brotangebot. Sie erfahren, welche schmackhaften Brote besonders schnell zubereitet werden können. Behälter für die Brote mitnehmen!

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020321003

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindesaal

Fr, 12.11.2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Annemarie Laiminger

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria-Luise Mayr,

T 0664/7959048



DL • GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL



GEWACHSEN UND VEREDELT IN TIROL • GE

Qualitätsprodukte

qualität.tirol

PERSÖNLICHKEIT UND GESUNDHEIT

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 finden können.

KOCHEN UND BACKEN MIT DINKEL

Dinkel – Renaissance des Urweizens. Dinkelkost steigert das Allgemeinbefinden und die Leistungsfähigkeit. Dinkel wird zudem erfolgreich als Heilmittel bei Lebensmittelallergien eingesetzt. Zubereitet werden einfache Speisen mit Dinkel, die im täglichen Speiseplan optimal eingebaut werden können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321023

6233 Kramsach, Voldöpp 38, Pfarrheim Voldöpp

Di, 09.11.2021, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Prosser, T 0664/1017770

COOLE JAUSENHITS FÜR UNSERE KIDS

Eine gesunde Jause ist für unsere Kinder sehr wichtig! Selbstgebackene Buttermilchbrötchen, Tiere aus Zopfsteig, Wurst-Mäuse, Knäckebrot, Müsliriegel und mehr werden in diesem praktischen Kurs gemeinsam zubereitet. Kreative Ideen aus frischem Gemüse verlocken dein Kind gesund zu essen. Probieren und überzeuge dich, dass gesund auch gut schmecken kann. Nur wer selber kocht und backt, weiß auch was drin ist.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321028

6335 Thiersee, Hinterthiersee 128, Jausenstation Pension Wieshof

Mi, 07.09.2021, 20.00 - 23.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Sieberer, T 0676/7171924



SALATE HABEN IMMER SAISON

Salat ist mehr als nur grüner Salat. Lernen Sie die Vielfalt der Salatvariationen und Marinaden kennen. Sie erhalten Tipps und Tricks zur Zubereitung verschiedenster Salate, von leicht bis deftig, von gekocht bis pikant. Sie erhalten Ideen und Anregungen für abwechslungsreiche Marinaden und gelungene Garnierungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020321012

6471 Arzl i.P., Mairhof 7, Pfarrraum Wald i. P.

Mo, 08.11.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Rosmarie Neurauder, T 0650/3012730

1020321015

6471 Leins, Kreuzanger 1, Feuerwehrhaus

Do, 14.10.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall,

0664/1220790

1020321013

6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal

Mo, 07.03.2022, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Pfausler,

T 0660/4373219

1020321014

6473 Wennis, Unterdorf 64, Mehrzwecksaal

Do, 07.04.2022, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Andrea Lechleitner, T 0650/9977924

6020321015

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus

Do, 09.09.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,

T 0650/3336417

6020321016

6542 Pfunds, Stuben 264, Neue Mittelschule

Mo, 27.09.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin

Christine Stadelwieser, T 0676/846236164



6020321017

9963 St. Jakob, Unterrotte 99, Neue Mittelschule

Do, 30.09.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Angela Probst,

T 0676/6905911

6020321018

6521 Hochgallmigg, Hnr. 107, Gasthof Alpenrose

Fr, 08.10.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Marth,

T 0681/81423446

6020321019

6500 Landeck, Urgen 62, Volksschule Urgen

Do, 04.11.2021, 19.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Seminarbäuerinnen Andrea Rimml, Rosmarie Neurauder, Klaudia Knabl

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Carina File,

T 0650/8969879

BLK.LFI.AT
BILDUNGS- UND
BERATUNGS-LANDKARTE

Das vielfältige Bildungs- und Beratungsangebot auf einen Blick

Die Bildungs- und Beratungslandkarte ermöglicht eine individuelle Suche im gesamten LFI-Bildungs- und Landwirtschaftskammer-Beratungsangebot. Wählen Sie in der Suche ein Bundesland und Ihr gewünschtes Themengebiet aus. Sie erhalten alle Bildungs- und Beratungsangebote Ihres Bundeslandes im Überblick dargestellt.

Die Bildungs- und Beratungslandkarte finden Sie unter: <http://blk.lfi.at>



ESSIG UND ÖL – MEHR ALS NUR SALATDRESSING

NEU!

Die vielfältigen kulinarischen Begleiter, wie Essig und Öl, verfeinern nicht nur die unterschiedlichsten Speisen, sie haben auch einen positiven Einfluss auf die Gesundheit des Menschen. Neben wertvollen Informationen über die Wirkung der Kräuter (z.B. Beinwell, Schafgarbe ...) wird jeweils ein Kräuteressig und Kräuteröl im Kurs hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221006

**6464 Tarrenz, Seminarraum
Fr, 22.10.2021, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
Bettina Klingenschmid, T 0664/3878926

1020221007

**6423 Mötz, Flößerweg 9,
Freiwillige Feuerwehr
Mi, 20.04.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
Elfriede Höpperger, T 0664/5318228

1020221008

**6471 Arzl i. P., Schulgasse 7, Schulküche
Mo, 25.04.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml,
T 0664/73485001

1020221009

**6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220,
Seniorenstube
Fr, 29.04.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Grutsch,
T 0664/3858210

1020221017

**6471 Leins, Kreuzanger 1, Feuerwehrhaus
Di, 15.03.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall,
T 0664/1220790

6020221012

**6500 Landeck - Perjen, Riefengasse 1,
Fachschule für Landwirtschaft
Mi, 06.04.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Zangerl,
T 0650/3400919

6020221013

**6525 Faggen, Hnr. 70, Gemeindesaal
Mo, 16.05.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin
Monika Lenz-Schütz, T 0664/2613906

6020221014

**6473 Piller, Hnr. 53a, Fraktionsraum
Mi, 18.05.2022, 19.00 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Judith Schuchter
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,50
Anmeldung: Ortsbäuerin Melanie Neururer,
T 0664/1625434

RAN AN DIE RESTE

Wirf Reste, geöffnete Lebensmittel, angeschnittenes Obst und Gemüse nicht weg, sondern in die Pfanne! Für jedes Lebensmittel und jede Gelegenheit gibt es passende Rezepte, um Reste gut zu verwerten. In diesem Kurs werden wir kreative Gerichte zubereiten und verkosten, inklusive Rezeptheft!

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020321003

**9905 Gaimberg, Grafendorf 4,
Feuerwehrhaus
Mo, 07.03.2022, 19.30 - 22.50 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Thomas Maurer

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin
Magdalena Webhofer, T 0699/10145131

KOCHEN UND GENIESSEN MIT HEIMISCHEM FLEISCH – JAHRLING, KALB, SCHWEIN

Mit unserem heimischen Fleisch vom Jahrling, Kalb und Schwein können wir schmackhafte, regionale Gerichte mit hoher biologischer Wertigkeit zubereiten. Wie das geht, erfahren Sie in diesem praktischen Kochkurs. Ob in der Pfanne oder im Rohr, es gibt verschiedene Zubereitungsmethoden und Rezepturen, die uns ein besonderes Geschmackserlebnis bieten können. Alle Rezepte können selber zuhause einfach nachgekocht werden.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321015

**6300 Wörgl, Dr.-Franz-Stumpf-Str. 2,
Neue Mittelschule 2 - Schulküche
Di, 15.03.2022, 19.30 - 23.00 Uhr, 3,5 UE**

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser
(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten
Anmeldung: Ortsbäuerin
Elisabeth Werlberger, T 0650/5007476



Bauernkiste



Ganz
nah
dran.

Beim Produkt. Bei den ProduzentInnen.
Und bei Dir.

www.bauernkiste.at



WILDSCHÖNAUER BRODAKRAPFEN NEU!

Wildschönauer Brodakrapfen, wer kennt sie nicht? Mit köstlicher Graukäse-Kartoffelfüllung in Butterschmalz gebacken, ein Gedicht! Dieses Leibgericht vieler Wildschönauer wird nur noch selten zu Hause gekocht. In diesem Kurs lernen Sie, den Teig selber zuzubereiten sowie eine Fülle für die beliebten Krapfen herzustellen. Nur beste regionale Zutaten werden verwendet. Die Fülle unterscheidet die Brodakrapfen deutlich von den Zillertaler-Krapfen. Zum Abschluss wird gemeinsam verkostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321008

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Fr, 08.10.2021, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321009

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Fr, 20.05.2022, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

SCHMALZNUDELN SÜSS UND PIKANT

Schmalznudeln, Kiachl, Auszogne ... es gibt viele Namen für dieses köstliche Schmalzgebäck. In diesem Kurs am Brentnhof/Wildschönau lernen Sie Schmalznudeln selber zuzubereiten, von der Teigherstellung bis zum Schleifen der Kugeln. Schmalznudeln in Kombination mit Bohnen-, Gersten- oder Kartoffelsuppe sind ein wertvolles Gericht. Auch Sauerkraut oder Wildschönauer Rübenkraut passt sehr gut dazu. Gerne werden sie auch süß mit Preiselbeeren, Apfel-, Holler- oder Blaubeerkompott gegessen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321010

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Fr, 15.10.2021, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020321011

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Fr, 27.05.2022, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

COOKINARE – KOCHEN DIGITAL i ONLINE

Das digitale Kochseminar!

Die Trainerinnen und Trainer/Seminarbäuerinnen und Seminarbauern bringen Ihnen das Wissen direkt nach Hause. Sie können aktiv in Ihrer Küche mitkochen.



Nähere Infos unter:
lfi.at

COOKINAR:

BÄRLAUCH UND SPARGEL – DIESE FRÜHLINGSBOTEN HALTEN UNS FIT UND SCHLANK ONLINE NEU!

Bärlauch und Spargel sind aus der Frühlingküche kaum wegzudenken. Ob alleine oder in Kombination bringen sie Abwechslung in unseren Speiseplan. Bärlauch ist ein bekanntes Heil- und Würzkräut, das Leber und Galle aktiviert. Spargel wird auch als „weißes Gold“ bezeichnet und ist ein sehr altes, nährstoffreiches Gemüse, das entgiftende und entschlackende Wirkung hat. In diesem online-Kochkurs zeigt uns Seminarbäuerin Adelheid Gschösser tolle Rezepte mit Bärlauch und Spargel, inkl. Rezeptheft.

Zielgruppe: Kochbegeisterte Frauen und Männer

5020321026

ONLINE

Fr, 29.04.2022, 09.30 - 11.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Rezeptheft

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

RUND UM DEN KÜRBIS

Aus dem Kürbis lassen sich viele gesunde und herzhaft Köstlichkeiten zubereiten. So vielfältig und bunt wie die Kürbisarten sind, so groß ist auch die Palette der Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Der praktische Kurs soll dazu anregen, dieses gesunde, regionale Gemüse der Saison entsprechend in den eigenen Speiseplan einzubauen. Es werden verschiedenste Gerichte aus und mit Kürbis hergestellt und verkostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020321005

9951 Ainet, Hnr. 17, Schulküche

Fr, 15.10.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Elisabeth Wibmer (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649

HÜTTENSCHMANKERL AM BRENTNHOF NEU!

Graukassuppe, Kaspressknödel und Kaiserschmarrn – das sind die beliebtesten Gerichte auf unseren Almen. In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen, um diese Speisen aus heimischen Zutaten selbst herzustellen. Wir verwenden Eier, Milch und Graukäse aus der Region und bereiten diese schmackhaften Tiroler Köstlichkeiten zu. Anschließend werden sie gemeinsam verkostet. Durch einige kleine Tipps entstehen durch Abwandlung der Rezepte neue Gerichte. Lass dich überraschen!

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321013

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Mi, 23.02.2022, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR i



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

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

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

COOKINAR: RUND UM DEN KÜRBIS



Herbstzeit ist Kürbiszeit! Egal ob rund, länglich oder flach – es gibt viele verschiedene Kürbissorten. Seminarbäuerin Adelheid Gschösser zeigt uns in diesem online-Kochkurs wie vielfältig der Kürbis in der Küche eingesetzt werden kann, von süßen bis pikanten Gerichten. Der Kürbis ist ein wahrer Vitaminspender und eignet sich bestens zur Bevorratung für die kommenden Wintermonate. Für alle Teilnehmer*innen gibt es natürlich ein Rezeptheft. Inklusiv Rezept zum Mitmachen live von zuhause aus.

Zielgruppe: Kochbegeisterte Frauen und Männer

5020321022

ONLINE

Fr, 01.10.2021, 09.30 - 11.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Rezeptheft

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

HANF IN ALLER MUNDE



Hanf gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen der Welt und wurde seit jeher als Nahrungs-, Heil-, Ritual- und Faserpflanze verwendet. Als Nutzhanf kann eine der bedeutendsten Pflanzen unseres Planeten legal angebaut und konsumiert werden. Als Lebensmittel leistet Hanf einen wertvollen Beitrag zur Gesundheitsvorsorge. An der Nutzung der Pflanze zur Lösung gesundheitlicher und ökologischer Herausforderungen wird weltweit geforscht.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020321002

9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2, Agrarzentrum Osttirol

Di, 12.10.2021, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Dipl.Soz.Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Lienz, T 05 92 92-2600

7020321006

9951 Ainet, Hnr. 90, Gemeindehaus

Fr, 11.02.2022, 18.30 - 20.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Dipl.Soz.Päd. Sylvia Astner

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Thaler, T 0650/2638649



KÖSTLICHKEITEN AUS DEM GARTEN – CHUTNEY, PESTO UND CO.

Der Spätsommer/Herbst ist die Zeit der Ernte. Da gibt es oft reichhaltig Obst und Gemüse auf einmal. Fragen Sie sich dann auch „Was stelle ich damit an?“. Wohlüberlegte Planung und gute Ideen sind gefragt. In diesem Kurs erhalten Sie verschiedene Anregungen Obst und Gemüse haltbar zu machen, damit Sie das ganze Jahr über von Ihren frischen Produkten aus dem Garten zehren können.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020321004

9932 Innervillgraten, Gasse 79, Landjugendraum

Mi, 30.03.2022, 20.00 - 23.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Thomas Maurer

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Steidl, T 06507073522

OBST UND GEMÜSE VERARBEITEN UND VEREDELN



In diesem Kurs erhalten Sie Rezepte sowie Tipps und Tricks, die direkt in der praktischen Obst- und Gemüseverarbeitung und -veredelung umgesetzt werden können. Es werden neue Grundrezepte für die Obst- und Gemüsekonservierung bzw. Verarbeitung nähergebracht und auch gleich gemeinsam durchgeführt. In diesem Kurs lernen Sie, wie man selbst leicht einen Beitrag zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln aus Garten und Region leisten kann. Abschließend gibt es noch Kostproben.



Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern, die selbst Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln möchten

4020321008

6364 Brixen i. Th., Pfarrfeld 1, Volksschule
April 2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Christine Pletzenauer

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Monika Bosetti, T 0664/88705885

4020321009

6372 Oberndorf i. T.,

Lokal wird noch bekannt gegeben

Oktober 2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Christine Pletzenauer

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna-Maria Trixl, T 0664/9155181

4020321010

6361 Hopfgarten i. B.,

Marktgasse 22, Mittelschule

September 2021, 18.30 - 21.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Christine Pletzenauer

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Pippi Gleissenberger, T 0650/4036001

REGIONAL
EINFACH
VOR DIE HAUSTÜRE

Tiroler Gemüsekiste OG
Wittberg 24, 6233 Kramsach
Tel. 05337-64563
tiroler@gemuesekiste.at
www.tiroler.gemuesekiste.at

Zustellung vor Ihre Haustüre

PIKANTES UND SÜSSES GEBÄCK MIT VOLLWERTMEHL

Zubereitung einfacher Grundteige. Getreide und die daraus hergestellten Produkte sind unverzichtbare Vitamin- und Mineralstoffspender. In diesem Kurs werden verschiedene pikante und süße Gebäcksorten aus Vollwertmehl hergestellt, die einerseits gesund sind und andererseits den Appetit auf Schmackhaftes fördern.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020321006

6433 Ötz, Schulweg 3, Neue Mittelschule Di, 22.03.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Doris Neururer, T 0650/9831150

1020321007

6481 St. Leonhard i. P., Nr. 115, Gemeindehaus

Di, 03.05.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid, T 0664/73420521



ZIMTDUFT LIEGT IN DER LUFT



Spitzbuben, Honiglebkuchen, Kokosbussler oder lieber Vanillekipferl? Jeder von uns hat seine Lieblingskekse. Deine Lieben lassen sich bestimmt gerne mit selbstgebackenen Keksen überraschen. Ein Kekssackerl ist auch ein beliebtes Mitbringsel! Aus besten Zutaten bereiten wir selber Teige für unsere Köstlichkeiten zu und backen gemeinsam einen schönen Keksteller zum Mitnehmen. Auch Gruppenanmeldungen sind möglich (z.B. für Geburtstagsrunden).

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020321012

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof

Sa, 06.11.2021, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305



ROULADEN BACKEN – SÜSS UND PIKANT

Besuch kündigt sich kurzfristig an? Wenn es mal schnell gehen muss, ist die Roulade das perfekte Gebäck! Bei diesem Kurs werden wir neben der Biskuitroulade - ein Klassiker der Mehlspeisküche - auch eine Vollkornroulade sowie pikante Rouladen-Variationen backen. Diese können sehr gut im Vorhinein zubereitet werden und eignen sich deshalb hervorragend als Snacks für diverse Feierlichkeiten.

Mitzubringen: Dose für Kostproben

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020321010

6533 Fiss, Fisser Straße 11, Mittelschule Fr, 08.10.2021, 14.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmelder: Ortsbäuerin Bettina Rietzler, T 0650/3336417

8020321001

6600 Ehenbichl, In der Au 10, Feuerwehrhaus

Mi, 13.10.2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Anita Lutz

TN-Beitrag: € 28,- plus € 10,- Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Meier, T 0676/3635294

KREATIVE TORTENDEKORATION FÜR TAUFGE, ERSTKOMMUNION ODER FIRMGUNG

Ein Kurs für kreative Tortendekoration, die voll im Trend liegt. Nutzen Sie die Gelegenheit und überraschen Sie die Festgäste mit einer effektiv dekorierten Torte. Es werden Tipps und Tricks für die Verarbeitung von Dekormasse (Fondant) vermittelt und die Dekoration für eine Taufe, Erstkommunion oder Firmung hergestellt. So wird eine einfache Torte zum viel bestaunten Kunstwerk.

Zielgruppe: Kreative Köpfe, Mütter, Hausfrauen, Omas, Paten und alle Interessierten

7020321001

9931 Außervillgraten, Dorf 136,

Haus Valgrata

Fr, 25.03.2022, 15.00 - 17.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Doris Karin Huber

(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Isolde Hofmann, T 0650/5291162

OSTERN FÜR AUGE UND GAUMEN

Verwöhnen Sie Ihre Familie mit österreichischen Spezialitäten aus Germteig und bringen Sie Ihre Lieben mit pffrigen Deko-Ideen zum Staunen. Sie backen Germteig in vielen Variationen: Hennen, Hasen, Palmbrezen und Zöpfe. Die Ostereier färben Sie mit Zwiebeln und Co. Lassen Sie sich inspirieren, Haus und Tisch österlich zu gestalten.

Zielgruppe: Interessierte

5020321018

6342 Niederndorf, Bergstraße 5, Neue Mittelschule - Schulküche

Di, 29.03.2022, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: HM Adelheid Gschösser (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Annemarie Praschberger, T 0664/4839241

OSTEREGEBÄCK SELBER MACHEN

Ostergeschenke haben lange Tradition und Selbstgebackenes ist immer ein passendes Geschenk. In diesem Kurs werden gesunde Ostergeschenke wie Osterzopf, Osterhase, Osterlammchen, ... zubereitet. Das frisch vermahlene Getreide liefert Geschmack und zudem wertvolle Inhaltsstoffe.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020321014

6500 Stanz, Hnr. 162, SALT-Haus Do, 17.03.2022, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Kössler, T 0650/9011497

BILDUNGSGUTSCHEINE



Ein Geschenk mit bleibendem Wert! Bildung ist das Tor zur Welt.

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede*n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI-Veranstaltungen in Tirol eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie im Sekretariat des LFI Tirol
T +43 5 92 92-1100, E lfi@lk-tirol.at

DESSERTS ZUM VERLIEBEN

Der Kurs für alle Naschkatzen. Neue und kreative Desserts mit einfachen Zutaten, die man entweder zu Hause hat oder in jedem Supermarkt bekommt. Auch werden altbekannte Rezepte abgewandelt und in neuer Form präsentiert. Bei diesem Kurs ist garantiert für jeden etwas dabei. Desserts für einen gelungenen Abschluss eines Menüs zu Hause, für Familienfeiern oder für diverse Buffets.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020321001

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindesaal November 2021, 19.00 - 22.20 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Elisabeth Schöpf

TN-Beitrag: € 22,- plus Lebensmittelkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria-Luise Mayr, T 0664/7959048

KÄSE – IMMER EIN GENUSS, MIT WERKSFÜHRUNG

Käse ist ein sehr hochwertiges Lebensmittel. Damit eine Käseplatte zum Genuss wird, gibt es entsprechende Tipps und Tricks. Von der richtigen Auswahl und Lagerung, über die Schneidetechnik, bis zur Gaumenlogik werden viele Aspekte zum Käsegenuss aufgegriffen. Außerdem werden ausgewählte Käsesorten verkostet. Das Seminar wird durch eine Werksführung in der Tirol Milch ergänzt.

Zielgruppe: Bäuerinnen, Bauern, Interessierte, Käseliebhaber*innen

5020321021

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch (Treffpunkt: Haupteingang) Mi, 10.11.2021, 09.00 - 12.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Bettina Aufhammer-Straif (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Ortsbäuerin von Kirchbichl Christine Lintner, T 0664/73946376

5020321024

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch (Treffpunkt: Haupteingang) Sa, 22.01.2022, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Bettina Aufhammer-Straif (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Ortsbäuerin von Langkampfen Tanja Adamer, T 0660/9881405

5020321027

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch (Treffpunkt: Haupteingang) Di, 08.03.2022, 19.00 - 22.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Bettina Aufhammer-Straif (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: Die Kosten werden von der Tirol Milch übernommen

Anmeldung: Ortsbäuerin von Kramsach Maria Prosser, T 0664/1017770

GESUNDE ERNÄHRUNG IN DER SCHWANGERSCHAFT

Die Ernährung in der Schwangerschaft spielt für Mutter und Kind eine wesentliche Rolle. In diesem Kochkurs bekommst du wertvolle Tipps, wie eine gesunde, vitalstoffreiche Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten aussieht. Die Trainerin zeigt dir, wie du Vollkornweckerl, Frischkornbrot, Nougataufstrich, Karottenaufstrich und eine Gemüserohkost mit verschiedenen Dressings zubereitest. Eine warme Suppe je nach Jahreszeit, die selbstgemachte Suppenwürze und Rezeptheft inklusive.

Zielgruppe: Alle Interessierten, speziell werdende Mütter und Väter

6020321008

6511 Zams, Hauptstraße 45 Top 1, Studio Brunhilde Matt

Do, 18.11.2021, 18.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: LFI Landeck, Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber, T 0664/60259 82160 oder per E-Mail anni.kerber@lk-tirol.at

COOKINAR: GESUNDE ERNÄHRUNG IN DER SCHWANGERSCHAFT



Die Ernährung in der Schwangerschaft spielt für Mutter und Kind eine wichtige Rolle. In diesem Online-Kochkurs bekommst du wertvolle Tipps, wie eine gesunde, vitalstoffreiche Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten aussieht. Die Trainerin zeigt dir, wie du Vollkornweckerl, Frischkornbrot, Nougat- und Karottenaufstrich, Gemüserohkost mit Dressing und eine Suppe mit eigener Suppenwürze zubereitest. Beim Frischkornbrot mit Dinkel kannst du gerne zu Hause mitmachen. Inklusive Rezeptheft.

Zielgruppe: Alle Interessierten, speziell werdende Mütter und Väter

6020321009

ONLINE

Di, 08.03.2022, 18.30 - 20.45 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt (Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Rezeptheft und wertvollen Tipps

Anmeldung: LFI Kundenservice T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at



Mehrweg Glasflasche!

„Wir Tiroler haben nix zu verbergen.“

Tirol Milch Ehrlich guat!

**COOKINAR:
GESUNDE ERNÄHRUNG
FÜR MEIN BABY / KIND**



Die Muttermilch enthält alle Nähr- und Vitalstoffe, die das Kind zur Entwicklung benötigt. Kann nicht gestillt werden, sollte die Ernährung des Kindes der Natürlichkeit und der Vollwertigkeit der Muttermilch angepasst sein. In diesem Online-Kochkurs wird gezeigt, wie du eine Frischkornmilch für die ersten Wochen und Monate zubereiten kannst. Weiters wird die Zubereitung von Gemüse- und Obstbrei als Beikost vorgeführt. - Inklusive Tipps zur Vorratshaltung und Rezeptheft.

Zielgruppe: Alle Interessierten, speziell Mütter und Väter

1020321004

ONLINE

Di, 05.04.2022, 14.00 - 15.45 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Brunhilde Matt
(Dipl.-Ernährungstrainerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Rezeptheft und wertvollen Tipps

Anmeldung: LFI-Kundenservice
T 05 92 92-1111 oder online auf
www.tirol.lfi.at

**FÜNF-MINUTEN-GESCHENKE FÜR JEDE
GELEGENHEIT**

Brauchen Sie ein schnelles Geschenk oder Mitbringsel? Mit einfachen Zutaten aus Küche und Garten können Sie diese in kürzester Zeit herstellen. Dabei werden vorwiegend saisonale und regionale Produkte bevorzugt. Eine phantasievolle und individuelle Verpackung verleihen diesem Geschenk die persönliche Note. Sie können diese Geschenke schnell oder auf Vorrat anfertigen.

Zielgruppe: Kreative Köpfe, Berufstätige, Vielbeschäftigte

5020321029

**6311 Oberau, Wildschönau, Kirchen 335,
Neue Musikmittelschule Wildschönau –
Schulküche**

Fr, 19.11.2021, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Ing. Alexandra Kammerlander
(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hörbiger,
T 0664/1545039

**ZERTIFIKATS-
LEHRGANG
SEMINARBÄUERIN/
SEMINARBAUER**



Der Zertifikatslehrgang „Seminarbäuerin/Seminarbauer“ vermittelt den teilnehmenden Bäuerinnen und Bauern die persönlichen, fachlichen und organisatorischen Kompetenzen, die sie bei der Durchführung von Bildungsveranstaltungen (Kurse, Vorträge, ...) benötigen. Seminarbäuerinnen/Seminarbauern gelten als Botschafterinnen und Botschafter bäuerlicher Produkte. Im Rahmen der Ausbildung wird neben der Vermittlung der fachlichen Qualifikation vor allem auf die Erlangung von kommunikativen Fähigkeiten Wert gelegt. Die bundesweite Ausrichtung des Lehrganges dient dazu, zwingend erforderliche, einheitliche Qualitätsstandards, insbesondere im Bereich der fachdidaktischen Aufbereitung von Vermittlungsinhalten, zu gewährleisten.

Der nächste Zertifikatslehrgang startet voraussichtlich im Frühjahr 2022

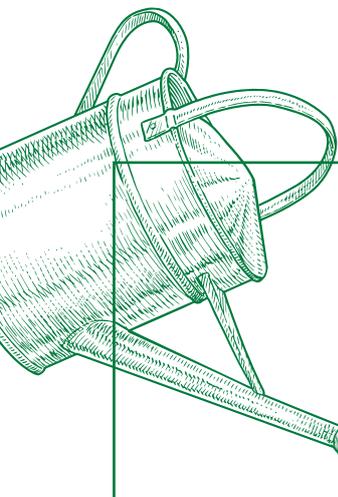
Kontakt / Information:

LFI Tirol –
Zertifikatslehrgang Seminarbäuerin/
Seminarbauer
Eva-Maria Jonach, BEd
T +43 5 92 92-1106
E eva-maria.jonach@lk-tirol.at

HINWEIS



Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Gesundheit“ auf den Seiten 31 bis 38.



**HEUTE
SCHON
EIN STÜCK
GEWACHSEN?**

**LFI – BILDUNG MIT WEITBLICK.
FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT.**

Viele Talente, Interessen und Leidenschaften keimen unter der Oberfläche. Machen Sie mehr daraus und wachsen Sie über sich hinaus – mit den vielfältigen Entwicklungs- und Qualifizierungsangeboten des Ländlichen Fortbildungsinstituts.

TIROL.LFI.AT

GESUNDHEIT

ERSTE HILFE UNTERWEISUNG FÜR LAND- UND HAUSWIRTSCHAFT

Die Handgriffe der Ersten Hilfe sind überraschend einfach. Jeder kann sie erlernen! Wichtig ist nur, dass man sie beherzt und ohne zu zögern anwendet. Dieses Angebot wurde spezifisch vom Roten Kreuz Tirol in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol für die Erste Hilfe im Bereich der Land- und Hauswirtschaft entwickelt. Behandelt werden Themenbereiche wie: Bewusstlosigkeit (z.B. Kopfverletzungen), Vergiftungen und Verätzungen (z.B. bei Kindern) und Verbrennungen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, die im Bereich Land- und Hauswirtschaft tätig sind

4020221001

**6382 Kirchdorf, Haberberg 46,
Jausenstation Stockerhof
Jänner / Februar 2022, 19.00 - 21.55 Uhr,
3,5 UE**

Trainer*in: Friedrich Moosburger
TN-Beitrag: € 22,- plus Kosten für Übungsmaterial
Anmeldung: Ortsbäuerin
Martina Wörgötter, T 0676/4048576

4020221002

**6365 Kirchberg, Gründau-Mühle 38,
Musikhaus Aschau
September / Oktober 2021,
Samstagsvormittag, 3,5 UE**

Trainer*in: Friedrich Moosburger
TN-Beitrag: € 22,- plus Kosten für Übungsmaterial
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Wallner,
T 0664/2360849

4020221008

**6363 Westendorf,
Lokal wird noch bekannt gegeben
November 2021, 19.00 - 21.55 Uhr, 3,5 UE**

Trainer*in: Friedrich Moosburger
TN-Beitrag: € 22,- plus Kosten für Übungsmaterial
Anmeldung: Ortsbäuerin Nadine Margreiter,
T 0664/4300333

4020221014

**6305 Itter, Dorfplatz 3, Mehrzwecksaal
Oktober 2021, 18.00 - 20.55 Uhr, 3,5 UE**

Trainer*in: Friedrich Moosburger
TN-Beitrag: € 22,- plus Kosten für Übungsmaterial
Anmeldung: Pippi Gleissenberger,
T 0650/4036001



MEINE HAUT IST SCHÜTZENSWERT

Unsere Haut ist eine Wunderwelt und verdient unseren besonderen Schutz. Hauterkrankungen nehmen leider stark zu und sind schwer zu behandeln. Dieser Vortrag erklärt den Aufbau und die Funktion der Haut, geht auf die verschiedenen Erkrankungsformen der Haut ein und erläutert ausführlich die Möglichkeiten, sich vor Hauterkrankungen zu schützen.

Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

5020221003

**6342 Niederndorf, Oberdorf 15,
Gasthaus Kuhstall
Mi, 13.10.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE**

Trainer*in: Viktor Feichtner
TN-Beitrag: die Kosten von € 12,- übernimmt die SVS
Anmeldung: Ortsbäuerin
Annemarie Praschberger, T 0664/4839241

UNSER GRÖSSTES ORGAN – ALLES ZUM THEMA GESUNDE HAUT

Unsere Haut ist das größte Organ des Körpers. Negative Einflüsse werden erst Jahre später sichtbar und spürbar. Daher hat die Haut viel Pflege verdient, um gesund und schön zu bleiben. In dieser Veranstaltung erfahren Sie, wie Sie der Haut Gutes tun können und bekommen viel Wissenswertes zur richtigen Pflege, Vorbeugung und Behandlung der äußeren körperlichen Schutzschicht vermittelt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020221010

**9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2,
Agrarzentrum Osttirol
Mo, 08.11.2021, 14.00 - 16.30 Uhr, 2 UE**

Trainer*in: Christine Pötscher
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer
Lienz, T 05 92 92-2600

7020221011

**9900 Lienz, F.W.-Raiffeisen-Straße 2,
Agrarzentrum Osttirol
Di, 24.05.2022, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE**

Trainer*in: Christine Pötscher
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer
Lienz, T 05 92 92-2600

KRÄUTERKOSMETIK

Die Natur bietet wertvolle Pflanzen, die für die gesamte Körperpflege, ob frisch oder getrocknet, verwendet werden können. Die Pflanzen in der Natur beinhalten Mineralstoffe, Vitamine, Chlorophyll ... und entfalten auf der Haut ihre Wirkung, ob pflegend, kühlend oder zusammenziehend. All die Pflanzen sind frei von Chemie, Konservierungsstoffen und künstlichen Düften. Wir rühren für uns 3 Pflegeprodukte wie Zahnpflegemittel, Deo-Spray und feuchtigkeitsspendenden Hautbalsam.

Zielgruppe: Alle Interessierten

8020221008

**6622 Berwang, Hnr. 93,
Landhaus Panorama
Do, 14.04.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE**

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Pflegeprodukte - Zahnpflegemittel, Deo-Spray und Hautbalsam
Anmeldung: Ortsbäuerin Silke Falger,
T 0676/6339238

KRÄUTERPFLEGE FÜR „DAHAM“ MIT ÄTHERISCHEN ÖLEN UND PFLANZENWÄSSERN



„Mitnond“ werden wir uns mit ätherischen Ölen, Pflanzenwässern und deren Anwendung für 'daham' beschäftigen. Wir werden verschiedene Öle riechen, schmecken, fühlen, sehen und sogar hören! Wir erörtern Themen wie Raumbeduftung, Pflege, Wickel und Kompressen. Wir lernen bedeutende ätherische Öle kennen und 'Mitnond' kreieren wir ein Wohlfühl-Öl, einen Handschmeichler und ein Badesalz. Mit einfachen Rezepten, Anwendungsmöglichkeiten und der 'salt gmächta Kräuterpflege' werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020921008

**6500 Landeck, Riefengasse 1,
Fachschule für Betriebs- und
Haushaltsmanagement
Di, 19.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Sonja Zangerl,
T 0650/3400919

6020921009

**6543 Nauders, Hnr. 265,
Schützenheim - Mehrzwecksaal
Do, 28.04.2022, 18.30 Uhr, 4 UE**

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Waldegger,
T 0664/73119104



GESUNDES IMMUNSYSTEM

NEU!

Ein intaktes Immunsystem wird in der Regel spielend mit krankmachenden Bakterien und Viren fertig. Durch regelmäßige Pflege und Unterstützung kann ich mein Immunsystem in Top-Form bringen. Wie lässt sich ein Immunsystem aufbauen? Welche Schüßler Salze, Pflanzen beeinflussen das Immunsystem? Was kann ich für die schnelle Stärkung und was für nachhaltige Stärkung des Immunsystems tun? Diesen und ähnlichen Fragen gehen wir gemeinsam in diesem Vortrag nach.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020221022

6524 Kaunertal, Feichten 131, Feuerwehrhaus

Do, 20.01.2022, 19.00 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Beate Gfall, T 0664/1381992

8020221003

6600 Ehenbichl, In der Au 10, Feuerwehrhaus

Do, 25.11.2021, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Meier, T 0676/3635294

8020221004

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Di, 07.03.2022, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief, T 0676/9293264

8020221005

6600 Pflach, Reuttener Straße 2, VZ / Kulturhaus

Do, 18.11.2021, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Keller, T 0676/6315981

8020221007

6677 Schattwald, Hnr. 41, Schützenlokal

Mo, 11.10.2021, 19.00 - 20.40 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher, T 0676/6246666

WEBINAR: DAS GESUNDE IMMUNSYSTEM



Was kann ich tun, damit mein Immunsystem in Top-Form bleibt? Wie lässt sich ein Immunsystem aufbauen? Welche Schüßler Salze, Pflanzen, Lebensmittel beeinflussen das Immunsystem? Was kann ich für die schnelle Stärkung und was für nachhaltige Stärkung des Immunsystems tun? Diesen Fragen gehen wir gemeinsam in diesem Webinar nach, denn ein intaktes Immunsystem wird in der Regel gut mit krankmachenden Bakterien und Viren fertig.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020221024

ONLINE

Mo, 29.11.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

oder online auf www.tirol.lfi.at

ENTGIFTEN – EINFACH UND SCHNELL

Schon Paracelsus sagte es gibt nur 3 Therapien: 1. Entgiften, 2. Entgiften und 3. Entgiften! In dieser hektischen Zeit braucht unser Körper eine Reinigung für Darm, Leber, Galle und Lunge. Durch verschiedene Anwendungen wie Teerezepturen, Ölziehen, Lymphmittel, oder Schwedenbitter nach Maria Treben können wir unseren Körper in Kombination mit der richtigen Atemtechnik zur Entgiftung anregen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020221005

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal

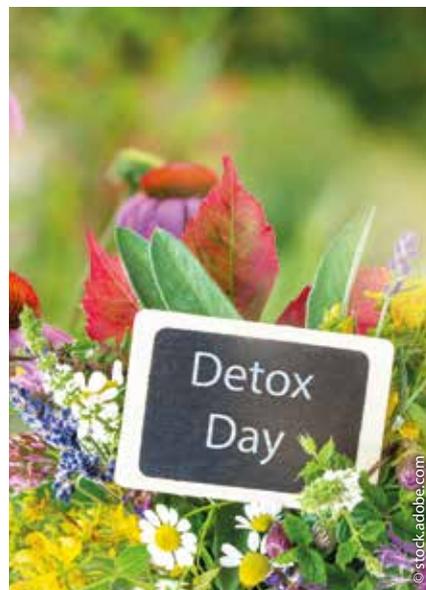
Do, 10.03.2022, 19.30 - 22.25 Uhr, 3,5 UE

Trainer*in: HM Gertrude Messner

(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 0664/9424906



ENTGIFTEN UND ENTSCHLACKEN MIT PRAXISTEIL

Müdigkeit, Abgeschlagenheit, Anfälligkeit für Infektionen, aber auch chronische Erkrankungen und Allergien können ihre Ursache in einer zunehmenden Vergiftung und Verschlackung des Körpers haben. Im 1. Teil werden verschiedene einfache Mittel und Methoden für die Entgiftung und Entschlackung vorgestellt. Im zweiten Teil werden wir gemeinsam einen Entschlackungstrank zubereiten, der dann im Anschluss an den Kurs zu Hause als Kur eingesetzt werden kann.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221011

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Seniorenstube

Di, 15.03.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1l

Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Grutsch, Tel.: 0664/3858210

6020221018

6551 Pians, Hnr. 47, Gemeindesaal

Di, 05.04.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1l

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer, T 0699/19077272

6020221019

6561 Ischgl, Kirchenweg 9,

Kulturzentrum St. Nikolaus

Di, 10.05.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten

Mitzubringen: 1 Flasche ca. 1l

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Vogt, T 0664/1057623

DIE HEILSAME WIRKUNG DES FASTENS NACH BUCHINGER-LÜTZNER – FASTENABEND

Fasten ist das Erleben, dass weniger mehr ist. Erst Leersein ermöglicht es, Neues aufzunehmen. Beim Fastenabend erfahren die Teilnehmer*innen, wie eine Fastenwoche nach Buchinger-Lützner abläuft und wie sie gut bewältigt werden kann. Dieser Abend dient als Informations- und Entscheidungshilfe und ist die Basis für die Fastenwoche

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020921001

6353 Going, Dorfstraße 10, Gemeindesaal

Di, 05.04.2022, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Annemarie Laiminger

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria-Luise Mayr, T 0664/7959048

DIE SANFTE HILDEGARD FASTENWOCHE

Fasten nach Hildegard von Bingen ist eine milde Fastenart, die die Möglichkeit bietet, sich auf die wesentlichen Dinge des Lebens zu konzentrieren. Weil weniger manchmal mehr ist. Am Motivations- und Informativvortrag werden die verschiedenen Fastenarten und der genaue Ablauf des Fastens vorgestellt. Nach den 2 Entlastungstagen zu Hause treffen wir uns an weiteren 3 Terminen. Sie werden von der Fastenbegleiterin betreut.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221016

6450 Sölden, Musikpavillon
Do, 24.03.22, 19.00 Uhr Informations- und Motivationsabend,
weitere Termine Mo, 28.03., Mi, 30.03., Fr, 01.04.2022, 19.00 Uhr, 9 UE
Trainer*in: Ing. Dipl.-Päd. Anni Kerber
TN-Beitrag: € 70,- plus Fastenpaket
Anmeldung: Gebietsbäuerin Erika Schöpf, T 0664/4094683

FERMENTIERTES GEMÜSE – GESUNDES FÜR DEN DARM



Fermentierte Lebensmittel werden schon seit Jahrtausenden überall auf der Welt genossen und leisten einen wichtigen Beitrag für unsere Gesundheit. Sie wirken positiv auf den Säuren-Basenhaushalt und die Darmgesundheit.

Nach der Theorie geht es in die Praxis. Denn alles, was es zum Fermentieren braucht, sind Neugierde, Salz, Gemüse, ein paar Gläser und Zeit. – Wir werden verschiedene Gemüsesorten wie Kohl, rote Beete, Karotten, Lauch, ... zur Fermentation vorbereiten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221012

6416 Obsteig, Unterstrass 255, Volksschule
Mi, 29.09.2021, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Pfausler, T 0660/6866440

1020221019

6424 Silz, Raimund-Wallnöfer-Weg 8, Neue Mittelschule
Di, 01.02.2022, 19.00 Uhr, 2 UE
Trainer*in: Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Manuela Scheiring, T 0681/20340880

6020221020

6522 Fendels, Nr. 40, Gemeindesaal
Di, 28.09.2021, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Gebietsbäuerin Monika Lenz-Schütz, T 0664/2613906

6020221021

6511 Zimmerberg, Lahnbach 46, Feuerwehrhaus Lahnbach
Do, 14.10.2021, 19.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Oliver Schumann
TN-Beitrag: € 22,- plus Kostprobenanteil
Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes, T 0676/9530303

DIE APOTHEKE VOR DER HAUSTÜR

Gegen verschiedenste Beschwerden und Erkrankungen hat die Natur besondere Heilkräuter anzubieten. Sie wachsen im Garten, auf der Wiese, im Wald. Man muss über Aussehen, Pflege, Anbau und Veredelung ausreichend Bescheid wissen. Besonders was das Sammeln, Trocknen und die Zubereitung von Ölen, Salben und Tinkturen betrifft. Der Kurs vermittelt auch diverse Anwendungen bei Alltagsbeschwerden bzw. zur Kräftigung der Gesundheit.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020221008

9905 Gaimberg, Grafendorf 4, Feuerwehrhaus
Mo, 20.09.2021, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE
Trainer*in: Monika Bachlechner (Seminarbäuerin)
TN-Beitrag: € 12,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Magdalena Webhofer, T 0699/10145131



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 finden können.

DIE „DAHAM-APOTHEKE“



Natürlich "salt gmächt" aus Kräutern, Bachblüten, Fetten Pflanzenölen, Hydrolaten und ätherischen Ölen. Klein aber fein, ob zu Hause, in der Handtasche, im Rucksack oder auf Reisen bestens ausgerüstet für alltägliche Missgeschicke, kleinere Verletzungen, Erkältungsbeschwerden, Husten usw. Soforthilfe für Groß und Klein, Jung und Alt. Mitnord werden wir ein Notfall-Öl, Notfalltropfen und ein Erkältungs-Öl mischen. Tipps und Tricks für eine sinnvolle Hausapotheke. Mit Rezepten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020921001

6474 Jerzens, Gemeindezentrum 220, Seniorenstube
Di, 12.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Karolina Seiringer (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Tanja Grutsch, Tel.: 0664/3858210

1020921002

6450 Sölden, Musikpavillon
Di, 08.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Karolina Seiringer (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer, T 0664/3870630

1020921003

6425 Haimingerberg, Hnr. 34, Feuerwehr - Kameradschaftsraum
Fr, 25.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Karolina Seiringer (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Prantl, T 0699/19019568

6020921001

6500 Stanz, Hnr. 162, SALT-Haus
Di, 21.09.2021, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Karolina Seiringer (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Kössler, T 0650/9011497

6020921002

6561 Ischgl, Kirchenweg 9, Kulturzentrum St. Nikolaus
Di, 28.09.2021, 18.30 Uhr, 4 UE
Trainer*in: Karolina Seiringer (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben
Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Vogt, T 0664/1057623



© stock.adobe.com

6020921003

6551 Pians, Hnr. 47, Feuerwehr - Kameradschaftsraum
Di, 25.01.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Ilse Krismer,
T 0699/19077272

6020921004

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus
Di, 15.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

6020921005

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal
Di, 26.04.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Giesela Siegele,
T 0660/3244135

6020921006

6531 Ried i.O., Hnr. 79, Kapuzinerkloster
Fr, 20.05.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Ulrike Rietzler,
T 0699/17627004

6020921007

6491 Schönwies, Dorf 20, Gemeindesaal
Di, 05.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 10,- bis € 12,- für 3 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Brigitte Deutschmann, T 0676/6004484

KRÄUTERWANDERUNG MIT PRAXISTEIL – VERWENDUNG VERSCHIEDENSTER KRÄUTER

Die Kraft der Kräuter entfaltet sich besonders in Auszügen, Salben und Aufstrichen. Nach einer kleinen Wanderung und kennenlernen einiger wichtigen Kräuter werden wir zusammen einen Kräuteraufstrich, Tinkturen und eine Salbe herstellen. Dabei lernen Sie einiges über Anwendung und Heilwirkung einzelner Kräuter kennen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

8020221001

6600 Pflach, Reuttener Straße 2, VZ / Kulturhaus

Fr, 20.05.2022, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Maria Kerber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,- bis € 8,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Keller,
T 0676/6315981

8020221002

6675 Tannheim, Lokal wird noch bekannt gegeben

Di, 07.09.2021, 13.30 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Maria Kerber

TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 6,- bis € 8,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Schedle,
T 0676/3491361

FICHTE, KIEFER, WACHOLDER UND CO – I GLAB, I STEAH IM WALD



Wir holen uns die Waldmedizin nach Hause und lernen Zapfen, Wipfeln, Nadeln, ätherische Öle und dazu passende Kräuter näher kennen. „Mitmond“ kreieren wir einen Raumspray und als Highlight ein Aroma-Franzbrannt-Öl mit Johanniskraut Mazerat und Mürmeltieröl. Ausgestattet mit tollen Rezepten der Waldmedizin und eurem „salt gmächta Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl“ werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221010

6481 St. Leonhard i. P., Hnr. 115, Gemeindehaus

Fr, 15.10.2021, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 12,- für Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl

Anmeldung: Ortsbäuerin Irmtraud Haid,
T 0664/73420521

6020221015

6580 St. Anton, St. Jakob Dorfstraße 240, Feuerwehrhaus St. Jakob

Do, 31.03.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 12,- für Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl

Anmeldung: Ortsbäuerin Angela Probst,
T 0676/6905911

6020221016

6525 Faggen, Hnr. 70, Gemeindesaal
Di, 05.04.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 12,- für Raumspray und Aroma-Franzbrannt-Öl

Anmeldung: Gebietsbäuerin Monika Lenz-Schütz, T 0664/2613906



© Petra Kaserer

ZERTIFIKATSLEHRGANG „WALDBADEN“ – DIE KRAFT DES WALDES NUTZBAR MACHEN



Was bedeutet der Begriff Waldbaden? In Japan und Südkorea ist „Shinrin-yoku“ – also das Eintauchen in die Atmosphäre des Waldes – als aktive Beschäftigung entstanden. Man weiß, dass Waldgebiete die Gesundheit und Erholungsfähigkeit fördern können.

Ausgehend von der ehemals klassischen Sommerfrische stehen bei der Entwicklung von Waldbaden-Angeboten der Mensch und die Natur im Mittelpunkt. Der Wald kann uns wieder wahrnehmen und spüren lehren. Es geht darum, zur Ruhe zu kommen und so wieder Kraft für den Alltag zu schöpfen.

Absolvent*innen erhalten ein grundlegendes Wissen über Waldökologie und „Waldwirkungen“ und die dazu passende Vermittlungsmethodik zur Gästebegleitung. Sie können Waldbaden-Angebote erstellen und erfolgreich durchführen. Der Lehrgang bildet eine Zusatzqualifikation, bestehend aus 12 Kurstagen und einem Abschlusstag. Er umfasst 104 Unterrichtseinheiten mit folgenden Inhalten:

- Persönlichkeitsbildung
- Waldökologie
- Wald und Gesundheit
- Rechtliche Grundlagen
- Marketing
- Produktentwicklung

Anmeldung/Vormerkung

LFI-Kundenservice

T +43 5 92 92- 1111

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

STARKE WURZELN UND IHRE WIRKUNG

Im Herbst zieht sich die ganze Kraft aus den Pflanzen in die Wurzeln zurück und wartet darauf, im nächsten Jahr wieder zu neuem Leben zu erwachen. Alle Kräfte der Pflanzen sind in den Wurzeln gespeichert. In diesem Vortrag werden 8 verschiedene Wurzeln mit großer Heilwirkung vorgestellt und deren Verwendung für Salben, Tees, Tinkturen und in der Wildkräuterküche erklärt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020221006

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13,

Alte Feuerwehrrküche

Do, 14.10.2021, 19.30 - 21.10 Uhr, 2 UE

Trainer*in: Monika Bachlechner
(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig,
T 0664/2403591

SALBENKÜCHE – LEICHT GEMACHT

Wie kann ich mit einfachen Mitteln eine Salbe herstellen? Was kann ich tun, wenn ich schnell eine Wundsalbe brauche? In diesem Kurs erfahren die Teilnehmer*innen Wichtiges über Öle und deren Verwendung, Ölauszüge (Kalt- und Warm-Mazerate) und Tinkturen aus Alkohol und alkoholfreien Flüssigkeiten. Wir stellen gemeinsam 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur á 100 ml her. – Es wird gebeten, „ausgediente“ Marmeladengläser für die Tinktur mitzubringen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221005

6441 Umhausen, Niederthai 59,

Volksschule Niederthai

Fr, 13.05.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Auer-Fiegl,
T 0664/6392542

6020221002

6552 Tobadill, Anderlen 149a,

Dorfcafe Ganahl

Fr, 24.09.2021, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur

Anmeldung: Ortsbäuerin Silvia Auer,
T 0676/4413444

6020221003

6561 Ischgl, Kirchenweg 9,

Kulturzentrum St. Nikolaus

Mo, 22.11.2021, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Vogt,
T 0664/1057623

6020221004

6511 Zimmerberg, Lahnbach 46,

Feuerwehrhaus Lahnbach

Mo, 04.04.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 2 Salben und eine Frischkräuter-Tinktur

Anmeldung: Ortsbäuerin Mirjam Schultes,
T 0664/4401244

'MITNOND BALSAM RIAHRA AUS WILDTIERFETTEN UND FETTEN PFLANZENÖLEN!'

'Mitnond' erörtern wir, wie man Wildtierfette, Fette, Pflanzenöle, Kräuter, Harze und ätherische Öle zu Balsamen verarbeitet. Ihr lernt wertvolle Rohstoffe und deren Anwendung wie Murmeltieröl, Hirschtalg, Rindertalg, Fette, Pflanzenöle mit den dazu passenden Kräutern und ätherischen Ölen kennen. Wir werden einen Balsam aus Hirschtalg und ein Öl mit Murmeltierfett herstellen. Mit umsetzbaren Rezepturen und eurem 'salt gmächta Balsam und Murmeleöl' werdet ihr voller Freude nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020921010

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50,

Kulturhaus

Mi, 06.04.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 12,- für 2 Proben

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,
T 0650/3336417

OXYMEL – NEU ENTDECKT

Was ist Oxymel, wie wird es hergestellt und wofür ist es gut? Oxymel ist eine uralte Kräuterzubereitung aus Honig, Essig und Kräutern - die Aufzeichnungen darüber reichen mehr als 2000 Jahre zurück. Lange Zeit war es in der Vergessenheit versunken. Wir wollen es wiederbeleben und seine vielseitigen Möglichkeiten nutzen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

7020221004

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13,

Alte Feuerwehrrküche

Do, 27.01.2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Monika Bachlechner
(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig,
T 0664/2403591

7020221007

9931 Außervillgraten, Dorf 136,

Haus Valgrata

Fr, 15.10.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Monika Bachlechner
(Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Isolde Hofmann,
T 06505291162

HOMÖOPATHIE FÜR DEN HAUSGEBRAUCH – VON KOPF BIS FUSS

Die Eigenverantwortung sowie das Erkennen der eigenen Grenzen und das genaue Beobachten von Symptomen als Wegweiser für das richtige Mittel spielen in der Homöopathie eine tragende Rolle. Beim ersten Termin werden die Teilnehmer/*innen durch die langjährig erfahrene Trainerin an die Grundprinzipien der Homöopathie herangeführt und die Grundlagen erläutert. Beim zweiten Termin wird besonders auf die Anwendung anhand von Praxisbeispielen eingegangen.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Homöopathie-Anfänger*innen

4020221003

6365 Kirchberg,

Lokal wird noch bekannt gegeben

Mo, 28.03. + Mo, 04.04.2022, jeweils 19.00 - 20.40 Uhr (2 Abende), 4 UE

Trainer*in: Margit Glarcher (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Seminarunterlage

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna Wallner,
T 0664/2360849

4020221006

6345 Kössen, Dorf 4, Pfarrsaal

November 2021, 2 Abende jeweils von 20.00 - 21.40 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Margit Glarcher (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Seminarunterlage

Anmeldung: Ortsbäuerin

Bettina Aufhammer-Straif, T 0676/848536682

4020221007

6391 Fieberbrunn, Lokal wird noch bekannt gegeben

Oktober 2021, 2 Abende jeweils von 19.30 - 21.10 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Margit Glarcher (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Seminarunterlage

Anmeldung: Ortsbäuerin Anita Fleckl,

T 0680/4434066

4020221013

6372 Oberndorf i. T., Lokal wird noch bekannt gegeben

April 2022, 2 Abende jeweils 19.00 - 20.40 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Margit Glarcher (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 25,- inkl. Seminarunterlage

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna-Maria Trixl,
T 0664/9155181

RÄUCHERN FÜR'S WOHLBEFINDEN

Das Räuchern ist ein alter Brauch, den man das ganze Jahr über zu verschiedenen Anlässen durchführen kann, z.B. zu Maria Lichtmess, Frühjahrsbeginn, nach/bei Krankheiten, zu Allerheiligen und natürlich in den Raunächten. An diesem Abend werden heimische Kräuter und Gewürze vorgestellt, die für/bei Reinigung, Harmonie, Schutz und Wohlbefinden Verwendung finden. Abschließend stellen die Teilnehmenden ihre persönliche Räuchermischung zusammen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221001

6423 Mötzt, Flößerweg 9, Freiwillige Feuerwehr
Mo, 11.10.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Elfriede Höpferger, T 0664/5v318228

1020221002

6450 Sölden, Musikpavillon
Mo, 08.11.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Kathrin Plörer, T 0664/3870630

5020221005

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer - Sitzungszimmer
Do, 27.01.2022, 19.30 - 22.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein, T 05 92 92-2400 oder -2403

6020221008

6533 See, Kirchstraße 11, Musiklokal
Mi, 01.12.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Gisela Siegele, T 0660/3244135

8020221016

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal
Fr, 18.03.2022, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 1,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller, T 0676/6017233

RÄUCHERN MIT HEIMISCHEN PFLANZEN

In unseren heimischen Wiesen und Wäldern findet man eine Vielzahl von Blättern, Blüten, Harzen und Wurzeln, die beim Erwärmen bzw. Verbrennen wohlthuend riechen. In diesem Kurs wird darauf eingegangen, wie bestimmte Pflanzen 'duften' und welche Wirkung sie auf unseren Körper und Geist haben. Abschließend stellen sich die Teilnehmenden ihre ganz persönliche Räuchermischung zusammen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020221004

6384 Waidring, Kirchgasse 9, Pfarrsaal
Do, 07.10.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus € 5,- Materialkosten (für Räuchermischung)
Anmeldung: Ortsbäuerin Karina Mühlbacher, T 0664/9424906

4020221009

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb "Rohr", im Kräuterstüberl
Mi, 20.10.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus € 5,- Materialkosten (für Räuchermischung)
Anmeldung: Ortsbäuerin Jana Zehentner, T 0664/9706029

4020221012

6345 Kössen, Dorf 4, Pfarrsaal
November 2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus € 5,- Materialkosten (für Räuchermischung)
Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Landmann, T 0664/73046650

DAS GUTE ALTE LÄRCHENPECH

In manchen Familien wird auch heute noch das Lärchenpech als altbewährtes Hausmittel verwendet. Es unterstützt die Gesundheit von Mensch und Tier. Ein Balsam hilft z. B. bei Entzündungen, Erkältungen, Atemwegsbeschwerden und vielem mehr. Im Kurs erfahren Sie Wissenswertes über die Gewinnung, Verwendung und Wirkung des Lärchenpechs. Im praktischen Teil wird ein Lärchenpechbalsam hergestellt.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020221010

6370 Reith b. K., Kitzbüheler Straße 2, Kulturhaus
Mai 2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Katrin Brandstätter, T 0664/6354126

4020221011

6391 Fieberbrunn, Bärfeld 6, Betrieb "Rohr", im Kräuterstüberl
Fr, 06.05.2022, 13.00 - 15.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Birgit Schwaiger
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Perterer, T 0664/73268462

5020221004

6300 Wörgl, Egerndorf 6, Bezirkslandwirtschaftskammer - Sitzungszimmer
Do, 27.01.2022, 14.00 - 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Bezirkslandwirtschaftskammer Kufstein, T 05 92 92-2400 oder -2403

6020221005

6527 Kaunerberg, Poschackerle 46, Gemeindegasthaus
Mi, 13.10.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Neuner, T 0650/3403639



6020221006

6591 Grins, Hnr. 89, Pfarrsaal
Mi, 17.11.2021, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Edeltraud Rudigier, T 0650/6461671

6020221007

6543 Nauders, Hnr. 265, Schützenheim - Mehrzwecksaal
Fr, 25.03.2022, 19.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Waldegger, T 0664/73119104

7020221003

9942 Obertilliach, Hnr. 1, Pfarrheim
Di, 05.04.2022, 14.30 - 17.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Monika Bachlechner (Seminarbäuerin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Anja Ebner, T 0650/6014332

7020221005

9990 Nußdorf-Debant, Hnr. 13, Alte Feuerwehrrküche
Do, 03.03.2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Monika Bachlechner (Seminarbäuerin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Kollnig, T 0664/2403591

8020221011

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule
Mi, 22.09.2021, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief, T 0676/9293264

8020221012

6600 Breitenwang, Lokal wird noch bekannt gegeben
Di, 14.09.2021, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Silvia Schreiber (Kräuterpädagogin)
TN-Beitrag: € 22,- plus Materialkosten € 3,-
Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Ratz, T 0664/4015813

SCHÜSSLER-SALZE

Schüßler-Salze können bei sehr vielen Erkrankungen ihre Wirkung entfalten. Durch die gezielte Einnahme der fehlenden Mineralsalze kann der Krankheitsverlauf oft positiv beeinflusst werden. In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit den ersten 12 Salzen. Unter anderem geht es um die Fragen, wann wird welches Salz eingesetzt, wie oft ist es zu nehmen? Zudem werden die wichtigsten anätzdiagnostischen Zeichen und einige Schüßler-Salze-Kuren besprochen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221015

6481 Zaunhof, Grüble 48, Vereinshaus Mo, 18.10.2021, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin

Barbara Ennemoser, T 0664/5339947

6020221023

6521 Fließ, Dorf 181, Neue Mittelschule Di, 22.02.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Oliver Schumann

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Lisa File,

T 0664/4676557

WILD & NUTZ TIERISCH SAFIG



„Mitnond“ eignen wir uns die Basis der Seifen-Rührerei an und werden lernen, wie wir unsere Seifenrezepturen selbst berechnen. Wir arbeiten mit Steinbockfett, lernen Hirsch- und Rindertalg, verschiedene Pflanzenfette/Öle, passende Kräuter und ätherische Öle kennen. Als besonderes Highlight rühren wir eine exklusive Steinbockseife. Ausgestattet mit leicht umsetzbaren Rezepturen und eurer „salt gmächta exklusiven Steinbock Safa“ werdet ihr nach Hause gehen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

6020221017

6534 Serfaus, Dorfbahnstraße 30, Kulturzentrum Di, 17.05.2022, 18.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Karolina Seiringer

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 29,- plus Materialkosten € 8,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Margit Partl,

T 0676/842927435

NATURSEIFE HANDGEMACHT

Eine Naturseife von Hand selber zu machen ist ein wunderschönes Hobby – kreativ, duftend und pflegend. Die Belohnung der Arbeit ist ein wertvolles Stück Seife – ein bewusster Genuss zum Baden und Duschen, anstelle von industriellen Produkten mit chemischen Zusätzen. Eine selbst gesiedete Seife ist ein ideales Geschenk.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4020221015

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Sa, 29.01.2022, 09.30 - 12.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 25,- plus € 10,- Materialkosten. Die Teilnehmenden nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.

Anmeldung: LFI Bezirk Kitzbühel,

T 05 92 92-2307 oder -2300

8020221006

6632 Ehrwald, Ganghoferstraße 18, BieZu Hof und Laden Mo, 24.01.2022, 18.00 - 20.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 25,- plus € 10,- Materialkosten. Die Teilnehmenden nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber,

T 0699/16632031

8020221010

6670 Forchach, Hnr. 40, Volksschule Sa, 21.05.2022, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 25,- plus € 10,- Materialkosten. Die Teilnehmenden nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.

Anmeldung: Ortsbäuerin Theresa Rief,

T 0676/9293264

8020221015

6610 Wängle, Höfener Straße 1, Jungbauernlokal Fr, 01.04.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 25,- plus € 10,- Materialkosten. Die Teilnehmenden nehmen ein Seifenstück von ca. 500 g mit nach Hause.

Anmeldung: Ortsbäuerin Alexandra Müller,

T 0676/6017233



INSEKTENSCHUTZ GANZ NATÜRLICH

Der Sommer könnte so schön sein, wären da nicht lästige und blutsaugende Insekten, die uns den Aufenthalt in der Natur erschweren. Zur Abwehr derselben stellen wir im Kurs einen Spray her, ganz auf natürlicher Basis mit verschiedenen ätherischen Ölen. Sollte doch einmal ein Insekt zugestochen haben, benutzen wir den Insekten-Roll-on oder die Insektenstichsalbe, die ebenfalls im Kurs gemacht werden. Die Produkte sind für Kinder und Erwachsene gleichermaßen anwendbar.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020221003

6471 Arzl i.P., Kirchgasse 12a, Pfarrsaal Di, 29.03.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Andrea Rimml,

T 0664/73485001

1020221004

6492 Imsterberg, Ried 4a, Volksschule - Schulküche Mi, 20.04.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Egger,

T 0650/5001149

1020221018

6471 Leins, Kreuzanger 1, Feuerwehrhaus Mo, 16.05.2022, 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Heike Pohl-Mall,

0664/1220790

6020221009

6541 Tösens, Steinach 58, Schützenheim Di, 26.04.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Verena Schranz,

T 0664/3895141

6020221010

6533 Fiss, Obere Dorfstraße 50, Kulturhaus Do, 28.04.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Bettina Rietzler,

T 0650/3336417

6020221011

6522 Fendels, Nr. 40, Gemeindesaal Di, 03.05.2022, 19.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber

(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Gebietsbäuerin

Monika Lenz-Schütz, T 0664/2613906

8020221009

6600 Ehenbichl, In der Au 10, Feuerwehrhaus
Di, 10.05.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Maria Meier,
T 0676/3635294

8020221013

6600 Breitenwang, Lokal wird noch bekannt gegeben
Fr, 22.04.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Karin Ratz,
T 0664/4015813

8020221014

6677 Schattwald, Hnr. 41, Schützenlokal
Mo, 09.05.2022, 19.00 - 21.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Silvia Schreiber
(Kräuterpädagogin)

TN-Beitrag: € 22,- plus € 10,- Materialkosten für 3 Proben (Spray - 50 ml Zerstäuberglasflasche, Roll-on - 10 ml Glas, Insektensalbe 30 ml Glas)

Anmeldung: Ortsbäuerin Birgit Stecher,
T 0676/6246666

HATHA YOGA – SANFTE, FLIESENDE BEWEGUNGEN ZUR STÄRKUNG VON KÖRPER UND GEIST

NEU!

Du möchtest dir etwas Gutes tun, mehr Beweglichkeit in deinen Körper bringen, Verspannungen lösen oder einfach nur deinen Geist zur Ruhe bringen? Dann ist dieser Kurs genau richtig für dich. – Wir werden uns gemeinsam mit unserer Atmung beschäftigen, die Körper und Geist verbindet. Wir lernen, unsere Grenzen zu spüren und zu respektieren und bringen Schritt für Schritt Leichtigkeit, Konzentration und Kraft in unseren Alltag. – Jeder kann mitmachen, unabhängig von Alter und Konstitution.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020221001

6322 Kirchbichl, Pfarrgasse 3, Pfarrsaal
Di, 11.01.2022, 19.30 - 21.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Christine Lintner,
T 0664/73946376

5020221002

6351 Scheffau am Wilden Kaiser, Dorf 41, Volksschule

Di, 05.10.2021, 19.30 - 21.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Tschugg,
T 0664/73907393

5020221006

6311 Wildschönau, Kirchen, Oberau 470, Volksschule - Turnsaal

Di, 08.03.2022, 19.30 - 21.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Sabine Hörbiger,
T 0664/1545039

5020221007

6334 Schwoich, Dorf 2a, Kindergarten
Di, 02.11.2021, 19.30 - 21.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Ann-Kathrin Steiner

TN-Beitrag: € 50,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Renate Sonnerer,
T 0664/5603283



© stock.adobe.com

WOHLFÜHLTAG AM BRENTNHOF – ABSCHALTEN LERNEN UND GENIESSEN

NEU!

Ein Tag zum Entspannen für Körper, Geist und Seele auf dem Brentnhof in der wunderschönen Wildschönau. Wir kochen, backen und genießen die herrliche Natur vor unserer Haustür. Gemeinsam wird ein schmackhaftes Mittags- oder Abendmenü aus regionalen Lebensmitteln gekocht und mit frisch gesammelten Wildkräutern verfeinert, die direkt vor unserer Haustür wachsen. Das Menü wird auf Ihre Wünsche individuell abgestimmt. Ideal für Gruppen, Schulklassen, Geburtstagsrunden usw.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5020921001

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof
Do, 23.09.2021, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,- und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020921002

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof
Do, 03.03.2022, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,- und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

5020921003

6311 Oberau, Wildschönau, Prentenweg 65, Brentnhof
Sa, 14.05.2022, 09.00 - 14.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Susanne Seisl (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: € 44,- plus Materialkosten € 15,- und zusätzlich € 2,50 pro TN für Seminarraum

Anmeldung: Susanne Seisl, T 0664/73021305

HINWEIS

i

Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Ernährung“ auf den Seiten 21 bis 30.



© stock.adobe.com

BILDUNGSGUTSCHEINE

i



Ein Geschenk mit bleibendem Wert! Bildung ist das Tor zur Welt.

LFI-Bildungsgutscheine sind wertvolle Geschenke für jede/n und für jeden Anlass – ein wertvolles Geschenk fürs Leben. Der Gutschein ist in jeder beliebigen Höhe erhältlich und kann bei allen LFI-Veranstaltungen in Tirol eingelöst werden. Auf Wunsch stellen wir den Gutschein auch für spezielle Veranstaltungen aus.

Gutscheine und nähere Informationen erhalten Sie im Sekretariat des LFI Tirol
T +43 5 92 92-1100, E lfi@lk-tirol.at

PERSONLICHKEIT UND GESUNDHEIT



© stock.adobe.com

EDV UND TECHNIK

EDV UND INFORMATIONSTECHNOLOGIE

EDV & IKT



EDV-Schulungen von zu Hause aus absolvieren

Umfangreiches Online-Schulungsangebot für EDV-Anwendersoftware, sowie Filmen mit dem Smartphone und Produktfotos mit dem Smartphone.

EDV-Anwendersoftware

Onlinekurs	UE	€
Word 365-2019 Grundlagen	7	59
Word 365-2019 Fortgeschritten	10	59
Excel 365-2019 Grundlagen	9	59
Excel 365-2019 Fortgeschritten	8	59
Powerpoint 365-2019 Grundlagen	7	59
Powerpoint 365-2019 Fortgeschritten	6	59
Outlook 365-2019 Grundlagen	7	59
Office 2016/2019 Umsteiger	3	59
Windows 10 Grundlagen	7	59
Windows 10 Umsteiger	2	59
Office 2016/2019/365 Grundlagen (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)	30	159

Fotos und Videos mit dem Smartphone

Filmen mit dem Smartphone	3	30
Produktfotos mit dem Smartphone	5	40

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI. Mit den Zugangsdaten sind die EDV-Kurse drei Monate und die Smartphone-Kurse ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter: lfi.at/onlinekurse



MEHRFACHANTRAG – ONLINE-ANTRAGSSTELLUNG



Schritt für Schritt zur erfolgreichen MFA-Onlineantragstellung – erhalten Sie dazu hilfreiche Informationen im Onlinekurs!

- MFA-Onlineantragstellung (4h, € 35)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs 18 Monate lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter: lfi.at/onlinekurse



DIGITALES LERNEN – WEITERBILDUNG VON ZUHAUSE AUS



Mit den Onlineangeboten können Sie digital Weiterbildungen absolvieren.

Modernes Lernen, das Rücksicht auf die betrieblichen Anforderungen und die persönlichen Ansprüche im Berufsleben nimmt.

Mit unseren Onlinekursen, Onlineseminaren, Webinaren, Farminaren und Coorinaren wird dies möglich.

Nähere Infos unter: lfi.at/digitaleslernen



ONLINEKURSE – INDIVIDUELLE LERNMÖGLICHKEIT



Nutzen Sie auch unsere zahlreichen Onlinekurse! Sie können den eigenen Bedürfnissen entsprechend zeit- und ortsunabhängig im individuellen Tempo von zu Hause aus beliebig oft einen Kurs absolvieren. Individuell, flexibel & modern!

Nähere Infos unter: lfi.at/onlinekurse



WEBINARE – AKTIVE KURSTEILNAHME VIA INTERNET



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich!

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Nähere Infos unter www.lfi.at/webinare



FARMINARE® – DIREKT VOM FELD ODER AUS DEM WALD NACH HAUSE



Ein Praxisseminar in den eigenen vier Wänden?

Mit einem Farminar wird dies möglich – es wird live vom Feld, Stall, Wald und Co. gesendet! Sie können über das Internet live dabei sein und direkt Fragen stellen.

Nähere Infos unter www.lfi.at/farminare



ONLINESEMINARE – DIGITAL IN EINER GRUPPE LERNEN



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich!

Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.

Nähere Infos unter www.lfi.at/webinare



BAUEN, ENERGIE UND TECHNIK



Schneller, stärker, größer – was gibt es zu beachten zur Thematik „Landmaschinen im Straßenverkehr“?

In diesem Onlinekurs erhalten Sie alle grundlegenden Informationen.

- Landmaschinen im Straßenverkehr (2,5h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.



Anmeldung und nähere Informationen unter: lfi.at/onlinekurse

FÜHRERSCHEINKURSE



Unser Kooperationspartner ist die Fahrschule Peter in Innsbruck.

Traktorführerschein F zu B

Mit dem Führerschein "F" (Traktor) dürfen Sie Zugmaschinen samt Anhänger lenken, deren höchstzulässige Gesamtmasse 3.500 kg übersteigt - bis zu max. 50 km/h Bauartgeschwindigkeit.

Kursdauer: 4 Theoriestunden und 4 praktischen Fahrstunden.

Voraussetzung: Gültiger Führerschein der Klasse "B".

Fahrprüfungen für den Führerschein BE bei F-Führerschein (PKW mit schwerem Anhänger)

Mit nur einer Übungseinheit (Theorie und Praxis) und der Prüfungsfahrt können Sie den Führerschein BE erwerben. Die theoretische Prüfung am Computer entfällt!

Termin: Frühjahr und Herbst

Voraussetzung: Führerscheine B (PKW) und F (Traktor) seit mindestens drei Jahren (ohne Unterbrechung).

Führerschein BE ohne F-Führerschein

Dieser berechtigt das Lenken eines Zugfahrzeuges der Klasse B und eines schweren Anhängers mit einem höchst zulässigen Gesamtgewicht bis max. 3,5 Tonnen. 7 Unterrichtseinheiten (3 UE Theorie + 4 UE Praxis).

Kombiangebot: Traktor-Führerschein und schwerer Anhänger zum PKW (BE plus F)

Kursdauer: 7 Theorie- und 8 Fahrstunden

Voraussetzung: Gültiger Führerschein der Klasse "B".

Anmeldung/Information:



Michaela Kranebitter
LFI-Kundenservice
T 05 92 92-1113

L FAHRSCHULE



0512. 58 00 85

führerschein. & code 96.
klassen be & f
anhänger & traktor.

kaiser-jäger-straße 1 innsbruck
fahrschule-peter.com, inhaber ing. peter unteregger



© INBLD Anna@Paiter

EINKOMMENS- KOMBINATION

ERLEBNIS LANDWIRTSCHAFT

ZERTIFIKATSLEHRGANG SCHULE AM BAUERNHOF



Der ZLG SaB dient der Qualifikation von Bäuerinnen/Bauern und berechtigt Schulklassen am Hof über das geförderte LFI-Projekt 'Schule am Bauernhof' zu empfangen. Es handelt sich um eine natur- und erlebnispädagogische Ausbildung zur Bewusstseinsbildung, welche den Aufbau einer Erwerbskombination ermöglicht. Der ZLG SaB umfasst 11 Tage (80 UE) u. beinhaltet folgende Module: Rahmenbedingungen, Persönlichkeitsbildung/Kommunikation, Angebotsgestaltung, Abschluss

Zielgruppe: Landw. Grundausbildung od. mind. 2-jährige praktische Tätigkeit in der Landwirtschaft, vollendetes 18. Lebensjahr, weitere Anforderungen Infoblatt anfordern

2050221009

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik

Start Di, 05.10.2021, 09.00-17.00 Uhr, insgesamt 11 Tage, 80 UE

Trainer*in: BEd Eva-Maria Jonach, Mag. (FH) Nikola Kirchler, Mag. Maria Joas, Ing. Mag. Manfred Schauer, Monika Hueber, Mag. ABL Johannes Piegger, Mag. Martin Krejcarek, Monika Greier (Seminarbäuerin), Mag. Angelika Kirchmaier

TN-Beitrag: € 430,- (gefördert, ohne Förderung € 2.150,-), geförderter Preis für Personen mit landwirtschaftlicher Betriebsnummer; zuzüglich Kosten für Mittagessen

Anmeldung: LFI Tirol - Schule am Bauernhof, T 05 92 92-1106



© pixabay

SCHULE AM BAUERNHOF- FORTBILDUNG:



KOMMUNIZIERE – MIT TIPPS UND TRICKS ZU EINEM STARKEN AUFTRITT

Eine Schulklasse, ein erlebnispädagogischer Programmbaustein und unsere engagierten Schule am Bauernhof-Referent*innen. Die richtige Kommunikation und ein selbstsicheres Auftreten sind dabei sehr bedeutend. Doch, wie kommuniziere ich als Referent*in authentisch? Wie wirke ich auf mein Gegenüber? Welche Tipps und Tricks kann ich in Konfliktsituationen ganz einfach anwenden? Referent Gerhard Egger (Erziehungswissenschaftler, Berater und Coach) erarbeitet diese Themen mit den Teilnehmenden.

Zielgruppe: Vorrangig Schule am Bauernhof-Betriebe; bei freien Plätzen Seminarbäuerinnen/Seminarbauern

2050221016

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum Ik

Di, 12.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Gerhard Egger

TN-Beitrag: € 37,- (gefördert, ohne Förderung € 182,-)

Anmeldung: LFI Tirol – Projekt Schule am Bauernhof, T 05 92 92-1105



© INBLD Anna@Paiter

SCHULE AM BAUERNHOF- PÄDAGOG*INNEN FORTBILDUNG: SEI DABEI – VON DER HENNE ZUM EI



Gemeinsam machen wir uns auf den Weg von der Henne zum Ei. Wie entsteht ein Küken? Wie ist der Aufbau vom Ei? Schule am Bauernhof-Bäuerin Elisabeth Kerber zeigt uns, wie mit einfachen, erlebnispädagogischen Tricks und Methoden das Huhn vom Betrieb ins eigene Klassenzimmer kommt. Lass dich dabei von einer landwirtschaftlichen Zeitreise überraschen. Außerdem erhalten wir bei einer Bauernhof-Erkundungstour Einblicke in den Betrieb und dürfen selbst den Weg von der Henne zum Ei ein Stück mitgehen.

Zielgruppe: Vorrangig Pädagog*innen (Kindergarten, VS, NMS, ASO, SPZ, AHS Unterstufe, Poly); bei freien Plätzen SaB-Akteur*innen

8050221001

**6632 Ehrwald, Hofweg 18,
Schule am Bauernhof Betrieb**

Familie Elisabeth Kerber

Fr, 22.10.2021, 14.30 - 17.45 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Elisabeth Kerber, BEd Eva-Maria Jonach

TN-Beitrag: kostenlose Pädagog*innenfortbildung in Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für Pädagog*innen), susanne.reiter@ph-tirol.ac.at (PHT)

SCHULE AM BAUERNHOF – PÄDAGOG*INNEN-FORTBILDUNG: MIT ALLEN SINNEN DEN HEIMISCHEN GARTEN ERLEBEN



Die heimischen Gärten der Tiroler Landwirtschaft bieten eine bunte Vielfalt. Doch welche Gemüsesorten haben im Frühjahr Saison? Mit welchen Tricks kann man heimische Lebensmittel in der Schule anbauen? Direkt am Schule am Bauernhof-Betrieb vermittelt uns Seminarbäuerin Monika Greier anhand erlebnispädagogischer Methoden diesen Programmbaustein.

Als weiteres Highlight erleben wir bei einer Bauernhof-Erkundungstour selbst die Vielfalt des heimischen Gartens und dürfen diesen Weg ein Stück mitgehen.

Zielgruppe: Vorrangig Pädagog*innen (Kindergarten, VS, NMS, ASO, SPZ, AHS Unterstufe, Poly); bei freien Plätzen SaB-Akteur*innen

2050221006

**6082 Patsch, Hofrat-Hirn-Weg 1,
Gschlössler Hof, Fam. Monika Greier**

Fr, 29.04.22, 14.30 - 17.45 Uhr, 4 UE

Trainer*in: BEd Eva-Maria Jonach, Monika Greier (Seminarbäuerin)

TN-Beitrag: kostenlose Pädagog*innenfortbildung in Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Tirol

Anmeldung: Pädagogische Hochschule Tirol (für Pädagog*innen), susanne.reiter@ph-tirol.ac.at (PHT)

SCHULE AM BAUERNHOF



Schule am Bauernhof ermöglicht Schulklassen einen Lehrausgang auf den Bauernhof. Pädagogisch geschulte Bäuerinnen/Bauern vermitteln den Schüler*innen ein realistisches Bild ihrer Arbeits- und Lebensweise. Der Bauernhof bietet die ideale Voraussetzung als Lernort. Ziel ist es, Kinder auf ihren Weg zu mündigen, nachhaltig denkenden Konsument*innen zu begleiten. Schule am Bauernhof ist Teil des bundesweiten Projekts „Land- und Forstwirtschaft und Schule“, www.landwirtschaftundschule.at.

Bedeutung für den Betrieb:

- Unterstützung bei geförderten Lehrausgängen auf den Bauernhof
- abwechslungsreiche Aufgabe
- Kontakt mit jungen Menschen
- laufende Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkommenskombination, auch außerhalb des geförderten Projektes möglich

Interessierte Betriebe nehmen wir gerne unverbindlich in unseren Interessent*innenpool auf.

Kontakt / Information:

LFI Tirol – Projekt Schule am Bauernhof
Projektleitung: Eva-Maria Jonach, BEd



T +43 5 92 92-1106
E erlebnis.lw@lk-tirol.at
I www.schuleambauernhof.at
I tirol.lfi.at
(unter Programm/Projekte)



www.facebook.com/schulebauernhof/
(Schule am Bauernhof Österreich)



PROJEKT SCHMATZI – SEMINARBÄUERINNEN „ESSEN MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN“



Das Projekt Schmatzi – SeminarbäuerInnen „Essen mit allen Sinnen genießen“ bietet unterschiedlichste Materialien, Veranstaltungen, Schulungen und Webinare für SeminarbäuerInnen, PädagogInnen und Interessierte. Die Vielfalt des Angebots reicht von Themen der Ernährung, Pädagogik bis hin zu Landwirtschaft und Gesundheit. Genauer Informationen zu unseren Angeboten finden Sie unter www.schmatzi.at.

Nebenstehend ein kleiner Bildauszug unserer Materialien.

Information:



LFI Tirol
Projekt Schmatzi –
SeminarbäuerInnen
Brixner Straße 1
6020 Innsbruck
T +43 5 92 92-1107
E erlebnis.lw@lk-tirol.at
I www.schmatzi.at



© Schmatzi

© Schmatzi

GREEN CARE



GREEN CARE – WEITERBILDUNG FÜR SOZIALE DIENSTLEISTUNGEN AM HOF



Im Projekt „Green Care – Wo Menschen aufblühen“ wird ermöglicht, den landwirtschaftlichen Betrieb mit sozialen Dienstleistungen zu kombinieren, um Zusatzleistungen zu erwirtschaften. Ressourcen am Hof gepaart mit außerlandwirtschaftlichen Kompetenzen von Familienmitgliedern oder externen Dienstleistern bieten neue Chancen: Bauernhofkindergarten, Arbeitsort für Menschen mit Behinderung, Entlastung für pflegende Angehörige oder Auszeit Hof, auch geeignete Angebote mit Kooperationspartnern aus dem Bildungs- und Sozialbereich.

Information:

Green Care - Koordination, LK Tirol
 Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
 T +43 5 9 92-1151
 E thomas.lorenz@lk-tirol.at

Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik

Beraten – Unterrichten – Brücken bauen



AGRARBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen, die eine Lehr- und Beratungsqualifikation im Agrarbereich erwerben wollen: Lehramt für land- und forstwirtschaftliche Schulen, Beratung an den Landwirtschaftskammern, Erwachsenenbildung.

UMWELTBILDUNG UND BERATUNG: Bachelor- und Masterstudium für Maturant*innen aller Schultypen, die in Zukunft ihr fachliches und pädagogisches Know-how in Schulen (Lehramt Naturwissenschaften) oder in Umweltorganisationen einbringen wollen.

HIGHLIGHTS IM STUDIUM: gelebter Theorie-Praxis-Transfer, Praktika im In- und Ausland, Blended Learning, Studieren in und mit der Natur

WEITERE STUDIENANGEBOTE: HOCHSCHUL- und MASTERLEHRGÄNGE

- ✓ HIPS – Reittherapie (HSL)
- ✓ Mediation und Konfliktmanagement – Schwerpunkt Outdoor-Mediation (HSL)
- ✓ Obst und Gemüse (HSL)
- ✓ Professionalisierung für Berater*innen und Trainer*innen (HSL)
- ✓ Tiergestützte Interventionen (HSL)
- ✓ Universitätslehrgang Gartentherapie (HSL)
- ✓ Green Care (MLG)
- ✓ Unternehmensführung (MLG)

STUDIENBERATUNG:

Tel.: +43/(0)1/877 22 66-0
 info@haup.ac.at, www.haup.ac.at



lk

Landwirtschaftskammer
Tirol

Wir beraten Sie! Infos zur LK-Beratung:
tirol.lko.at/beratung



© unsplash

DIREKTVERMARKTUNG

ZERTIFIKATS- LEHRGANG BÄUERLICHE DIREKTVERMARKTUNG



Der Betriebszweig Direktvermarktung bietet bäuerlichen Betrieben eine gute Chance, die Wertschöpfung und somit das Einkommen zu steigern. Wer den direkten Kontakt zum Kunden schätzt und gute Unternehmerkompetenzen aufweist, ist in der Direktvermarktung am rechten Platz. Natürlich ist dieser Betriebszweig auch mit verschiedensten Herausforderungen verbunden, wozu diese umfangreiche Weiterbildung hilfreich ist.

Das LFI Tirol bietet in Zusammenarbeit mit der LK Tirol den Zertifikatslehrgang Bäuerliche Direktvermarktung an, welcher als „Grundausbildung“ für jede/n DirektvermarkterIn gilt. Interessierte bekommen einen umfangreichen Einblick in die Direktvermarktung, bereits aktive DirektvermarkterInnen können ihr Wissen erweitern und auf den aktuellen Stand bringen sowie das Erlernte direkt zur Weiterentwicklung ihres Betriebes nutzen. Die Themen der vielseitigen Ausbildung reichen von rechtlichen Rahmenbedingungen über Marketing, Persönlichkeitsbildung bis hin zur Betriebswirtschaft.

Information:

Michael Hölzl
T +43 5 92 92-1504
E michael.hoelzl@lk-tirol.at

Anmeldung:

Lena Sprenger
T +43 5 92 92-1503

Nähere Infos unter:



HYGIENESCHULUNG



Hygiene bildet das Fundament zur allgemeinen Produktsicherheit und hygienische Grundkenntnisse werden in allen Ebenen der Lebensmittelproduktion benötigt. Bei der Schulung werden Themen wie eine gute Hygienepraxis, HACCP, rechtliche Bestimmungen und Leitlinien für die bäuerliche Produktion behandelt. Das Erstellen der nötigen Aufzeichnungen dazu sowie die Umsetzung am Betrieb werden gelernt.

Zielgruppe: Bäuerliche Lebensmittelproduzent*innen

2070121021

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Die Veranstaltung findet im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2021 statt.

Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben, 8 UE

TN-Beitrag: € 75,- (gefördert, ohne Förderung € 150,-), für Tiroler Speis-Mitglieder € 45,-

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

DIREKT- VERMARKTUNG



Flexible und schnelle Weiterbildung im Bereich Direktvermarktung mit den Onlinekursen!

- Lebensmittelhygiene (2h, € 15)
- Allergeninformation (2h, € 15)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse



HERSTELLUNG VON HARTKÄSE



In diesem eintägigen Kurs lernen Sie mit Hilfe von praktischen und theoretischen Komponenten alles über die Hartkäseherstellung. Kulturenzüchtung und Kultureinsatz bei Bergkäse, Herstellung von Bergkäse im Kupferkessel, einfache Kontrollmessungen, Salzung von Käse, Reifung und Pflege von Käse sowie Grundlagen der Hygiene bei der Käseherstellung.

Zielgruppe: Alle Interessierten, Direktvermarkter*innen

9070121002

6200 Rotholz, Hnr. 50a, HBLFA Tirol

Fr, 15.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 132,- (gefördert, ohne Förderung € 265,-), für Tiroler Speis- und ARGE QM-Mitglieder € 80,-

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503



© stock.adobe.com

BUTTER- UND GRAUKÄSE- HERSTELLUNG



An diesem eintägigen Kurs lernen Sie in Theorie und Praxis alles über die Butter- und Graukäseherstellung sowie die Wichtigkeit der Hygiene. Inhalte beim Kurs sind das Zentrifugieren der Milch, der Ansatz für den Lab- Säuretopfen, die Rahmgewinnung, die Säuerung von Rahm sowie die Herstellung von Lab- Säuretopfen. Die Butterherstellung, Buttermilch und Weiterverarbeitung von Säuretopfen zu Graukäse wird am Nachmittag Thema sein.

Zielgruppe: Milchverarbeiter*innen, Direktvermarkter*innen

9070121001

6200 Rotholz, Hnr. 50a, HBLFA Tirol

Fr, 01.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 125,- (gefördert, ohne Förderung € 250,-), für Tiroler Speis- und ARGE QM-Mitglieder € 75,-

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

DIE MARKE HOF NEU GEDACHT



Der Hof ist nicht nur sein Gebäude und die bäuerliche Familie. Es sind die Menschen dahinter, die Produkte von Tieren oder aus Pflanzen, eine Dienstleistung, die Übernachtung und vieles mehr. Der Hof ist eine Marke und erzählt seine Geschichten und in diesem Kurs wollen wir einfache und kostengünstige Möglichkeiten kennenlernen, um diese Marke neu zu denken. Wir lernen über die digitale Bewerbung, Präsentation und sind dort, wo unsere Kunden bereits zu Hause sind – in den sozialen Medien.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen, Bäuerinnen und Bauern, UaB, SaB,

2070121020

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Die Veranstaltung findet im Zeitraum von Oktober bis Dezember 2021 statt. Der genaue Termin wird noch bekannt gegeben, 5 UE

TN-Beitrag: € 55,- (gefördert, ohne Förderung € 110,-), Tiroler Speis Mitglieder € 33,-

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92 -1503



© unsplash

WEBINAR: SOZIALRECHTLICHE INFORMATIONEN IN DER DIREKTVERMARKTUNG



Neben den allgemeinen Hinweisen zum Beitragsrecht werden wichtige Informationen zur bäuerlichen Nebentätigkeit weitergegeben. Zusätzliche Inhalte: Was ist wichtig, wenn sich eine Prüfung der SV anmeldet? Worauf muss ich achten? Wie soll/kann sich der Betrieb vorbereiten? Meldepflicht, Aufzeichnungspflicht, Aufzeichnungsmöglichkeiten. Wer ist Ansprechperson für bäuerliche Betriebe (Bezirke, SVS oder LK)?

Zielgruppe: Alle Interessierten, Direktvermarkter*innen; Betriebe, die in die Direktvermarktung einsteigen wollen

2070121019

ONLINE

Di, 08.10.2021, 09.00 - 13.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Mag. Nicole Haas

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

WEBINAR: STEUERLICHES IN DER DIREKTVERMARKTUNG



Beim Kurs werden rechtliche Rahmenbedingungen sowie auch spezielle Themen (wie zum Beispiel die Registrierkassenpflicht) behandelt. Ausgelegt sind die Inhalte dabei auf landwirtschaftliche Einzelbetriebe, die den Betriebszweig Direktvermarktung in großem oder auch in kleinem Umfang betreiben. Neben den rechtlichen Vorgaben werden auch Umsetzungsmöglichkeiten, die es für den bäuerlichen Betrieb gibt, besprochen.

Zielgruppe: Bäuerliche Direktvermarkter*innen

2070121015

ONLINE

Di, 07.09.2021, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Mag. ABL Johannes Piegger

TN-Beitrag: € 25,- (gefördert, ohne Förderung € 50,-)

Anmeldung: Lena Sprenger, T 05 92 92-1503

WEBINARE – AKTIVE KURSTEIL- NAHME VIA INTERNET



Seminarbesuch bequem von zuhause aus? Ja, mit den Webinaren ist dies möglich! Sie nehmen an einem Seminar durch einen digitalen Zugang zu einer bestimmten Zeit teil und können sich aktiv mit Fragen einbringen.



Nähere Infos unter
www.lfi.at/webinare

BILDUNGS- OFFENSIVE DIREKTVERMARKTUNG UND LEBENSMITTELQUALITÄT



Qualitätsmanagement ist aktuell das Schwerpunktthema in der Bildungsoffensive Direktvermarktung und Lebensmittelqualität. Dahinter steht das Ziel, Abläufe auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nachhaltig zu verbessern, um den hohen Ansprüchen zu Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelqualität gerecht zu werden.

Die abgestimmten Bildungsveranstaltungen sollen einen Beitrag leisten, die eigene Marktpositionierung in einem zunehmend konkurrenzintensiveren Umfeld langfristig zu stärken.

Die Direktvermarktung stellt nach wie vor eine wichtige Einkommensalternative dar. Bildungsveranstaltungen und Informationen zu Produktion und Verarbeitung, Hygiene, Qualitätssicherung, Marketing, Steuerrecht und Betriebsführung unterstützen in der Umsetzung.

Information:

Verena Stöger, BSc

T +43 664 602 598 1113

E verena.stoeger@lk-tirol.at



© unsplash



© Heffleisch, Urlaub am Bauernhof



© Heffleisch, Urlaub am Bauernhof

URLAUB AM BAUERNHOF



ZERTIFIKATSLEHRGANG „URLAUB AM BAUERNHOF“



Steigende Ansprüche der Gäste legen die Latte für bäuerliche Vermieterfamilien hoch. Eine gute und regelmäßige Weiterbildung ist daher erfolgsentscheidend. Der Lehrgang ist in zweitägigen Seminarblöcken organisiert und wird Großteils in Präsenz abgehalten. Einzelne Seminare werden auch auf E-Learning-Basis angeboten (Webinare, Online-Vorträge). Insgesamt läuft der Lehrgang über neun bis zehn Monate.

Inhalt: Persönlichkeitsbildung, Kommunikation & Rhetorik, rechtliche Rahmenbedingungen, Betriebsanalyse und Zielplanung, Kostenrechnung & Kalkulation, Investitionen und Finanzierung, Marketing, Angebotsgestaltung, Qualitäts- und Arbeitsmanagement, Beschwerdemanagement, erfolgreiche Kundenkommunikation, neue Medien, Preisgestaltung.

Zentral ist die gezielte Bewusstseinsbildung für den Mehrwert und das Besondere des eigenen Angebotes. Anhand aktueller gesellschaftlicher und touristischer Trends wird ein zukunftsfähiges und attraktives Urlaubsangebot erarbeitet. Begleitend dazu gibt es Betriebsbesichtigungen bei bäuerlichen Vermieter*innen.

Start: voraussichtlich 6. /7. Oktober 2021

Information:



Angelika Neuner, BEd
Urlaub am Bauernhof
T +43 5 92 92-1171

ZERTIFIKATSLEHRGANG URLAUB AM BAUERNHOF



Sie wollen Ihren Urlaubsbauernhof mit neuem Schwung weiterführen oder neu in den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof einsteigen?

Das Tourismussegment "Urlaub am Bauernhof" hat sich erfolgreich entwickelt und als gute Chance für eine wirtschaftlich attraktive Einkommenskombination etabliert. Der Zertifikatslehrgang "Urlaub am Bauernhof" bietet die Möglichkeit, sich dazu in kompakter und ganz auf die Bedürfnisse von bäuerlichen Vermietern zugeschnittener Form weiterzubilden.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, die den Betriebszweig Urlaub am Bauernhof führen oder künftig führen werden

2060120001

6182 Gries i. S., Juifenau 51, Bastlshof (Familie Pramstaller)

Start: Mi/Do, 06./07.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr,

insgesamt 19 Einheiten im Blended Learning-Format,

Abschluss: Oktober 2022, 136 UE

Trainer*in: u.a. Mag. Claudia Brandstätter-Kobalt, Barbara Kathrein, Viktor Feichtner, Holger Sigmund

TN-Beitrag: € 370,- (gefördert, ohne Förderung € 1.855,-), 80% ige Anwesenheit bei den einzelnen Modulen bzw. Präsentation der Lehrgangsarbeit ist Voraussetzung zur Erlangung des Zertifikates (bzw. Erhalt der Förderung)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



URLAUB AM BAUERNHOF
WO DIE WELT NOCH IN ORDNUNG IST

Wir sind dein starker Partner für Marketing, Vertrieb und Verkauf

Wir bieten dir

- ⇒ ehrliche, individuelle Beratung
- ⇒ Aus- und Weiterbildung
- ⇒ Qualitätsauszeichnung (Blumen)
- ⇒ beste Lösungen im Bereich Internet (Schnittstellenmanagement)
- ⇒ kreatives Marketing für die richtigen Gäste-Zielgruppen
- ⇒ starke und positiv aufgeladene Marke Urlaub am Bauernhof

Kosten und unsere Leistungen im Detail findest du hier



Urlaub am Bauernhof in Tirol
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck
+43 5 92 92-1172, uab@lk-tirol.at
www.UrlaubamBauernhof.tirol
www.Alm.tirol





© stock.adobe.com

UNTERNEHMENS- FÜHRUNG

UNTERNEHMENS- MANAGEMENT

**LQB –
DER WEG ZU EINER
ERFOLGREICHEN HOFÜBERGABE**



Eine erfolgreiche Hofübernahme ist Ziel einer jeden Bauernfamilie. Die rechtzeitige Weitergabe des Betriebes ist aus mehreren Gesichtspunkten erstrebenswert. Im Vorfeld stellen sich jedoch viele Fragen. Dieses Seminar richtet sich an alle, die ihren Hof übergeben oder einen Hof übernehmen wollen. Unsere Expert*innen informieren kompetent in Rechtsfragen, Betriebswirtschaft sowie Familiäres und stehen Rede und Antwort.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Hofübergabe*innen, Hofübernehmer*innen, Geschwister oder Weichende

4010321001

Bezirk Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 06.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Peter Egger, Ing. Johann Bachler, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

9010321001

Bezirk Schwaz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 20.10.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Margit Ram ABL, Tobias Fleidl, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

7010321001

Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 03.11.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Margit Ram ABL, Ing. Oliver Lassnig, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

1010321001

6511 Zams, Kronburg 103, "Klösterle"

Mi, 24.11.2021, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Dr. Otmar Juen uGM, Wolfgang Hirn ABL, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

6010321001

Bezirk Reutte, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 19.01.2022, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Dr. Otmar Juen uGM, Julia Schennach, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

2010321010

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk

Mi, 02.02.2022, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Margit Ram ABL, Ing. Hannes Auer ABL, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

5010321001

Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 16.03.2022, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Petra Pregernigg, Ing., Dipl. Päd. Simon Hörbiger, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

7010321002

Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Mi, 06.04.2022, 09.00 - 17.00 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Mag. Peter Egger, Ing. Oliver Lassnig, Angelika Wagner MSc

TN-Beitrag: € 58,- (gefördert, ohne Förderung € 290,-) pro Betrieb

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111



© stock.adobe.com

PARTNERSCHAFT AM BAUERNHOF – WAS PASSIERT, WENN ETWAS PASSIERT

Welcher bäuerliche Betrieb macht sich Gedanken übers Testament? Wie schaut es mit der Besitzregelung aus? Was gilt es über die Pensionsvorsorge zu wissen? Pflege oder Schicksalsschläge – was kann dabei passieren? Immer öfter werden auch bei unseren bäuerlichen Betrieben Lebensgemeinschaften der Ehe vorgezogen; worin liegen die rechtlichen Unterschiede? - Die Rechtsberater*innen der Landwirtschaftskammer Tirol informieren darüber speziell aus der Sicht der Frau in der Landwirtschaft.

Zielgruppe: Frauen in der Landwirtschaft bzw. Frauen, die in die Landwirtschaft einsteigen

4030121001

6372 Oberndorf, Lokal wird noch bekannt gegeben

Jänner 2022, abends, 2 UE

TN-Beitrag: € 12,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Anna-Maria Trixl,

T 0664/9155181

ARBEITSKREISBERATUNG FÜR TIROLER RINDERHALTER

Potenziale erkennen – Chance nutzen – Zukunft sichern

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

Was ist ein Arbeitskreis?

Arbeitskreise sind regionale Gruppen von 15 bis 25 Betrieben, die das gleiche Ziel verfolgen: Neues lernen, Erfahrungen austauschen, betriebseigene Kennzahlen verstehen, den Betrieb weiterentwickeln und für die Zukunft aufzustellen.

Weiterbildung mit hohem Praxisbezug

Viele Arbeitskreistreffen finden in Form von Stallseminaren, Feldbegehungen, Betriebsbesichtigungen oder Exkursionen statt. Arbeitskreistreffen sind deshalb sehr praxisorientiert. Es werden aber auch Seminare mit in- und ausländischen Fachexperten angeboten. Die Arbeitskreistreffen finden schwerpunktmäßig von Herbst bis in den Frühling statt. Dabei steht vor allem der Erfahrungsaustausch mit Berufskolleginnen und -kollegen im Vordergrund. Eine Mitgliedschaft ermöglicht deshalb auch einen Informations- und Wissensvorsprung.

Datenaufzeichnungen und Betriebszweigauswertungen

Durch das Erfassen der eigenen Produktionsdaten ergibt sich eine solide Basis für künftige betriebliche Entscheidungen. Auf Grund der hofeigenen Auswertungen können langfristig die richtigen Schritte für eine gesicherte Zukunft gesetzt werden. Schwerpunkte sind die Auswertung von Betriebsdaten in Form von biologischen und ökonomischen Kennzahlen. Der Kennzahlenvergleich ermöglicht den Arbeitskreisbetrieben, ihr eigenes Leistungspotenzial im Vergleich zu den anderen Mitgliedsbetrieben zu erkennen und Verbesserungen einzuleiten. Die einzelbetrieblichen Optimierungsschritte werden diskutiert und die Umsetzung wird bei Bedarf unterstützt.

Fachberatung

Ergänzend zu den Arbeitskreistreffen können Arbeitskreismitglieder eine fachlich fundierte Beratung in Anspruch nehmen. Auf Basis der Betriebszweigauswertung und einer Betriebsbegehung werden Maßnahmen zur Verbesserung der Produktion oder Problemlösungen gemeinsam mit den Betriebsleiterinnen und Betriebsleitern festgehalten.

Mitglied werden und vom Angebot der Tiroler Arbeitskreisberatung profitieren!

Die Arbeitskreisberatung in Tirol wird von der Landwirtschaftskammer Tirol in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol und der Rinderzucht Tirol eGen angeboten. Die Leitung der Arbeitskreise erfolgt durch fachlich und methodisch speziell ausgebildete Beraterinnen und Berater. Der Mitgliedsbeitrag ist durch Förderungen von EU, Bund und Land sehr kostengünstig. Auf der Homepage www.arbeitskreisberatung.at finden Sie bundesweite Informationen zur Arbeitskreisberatung.

Arbeitskreis Milchproduktion



Als Milchbauer kennen Sie Ihren Milchpreis, richtig? Aber wissen Sie auch, wie hoch Ihre Kosten für Kraftfuttermittel pro kg Milch sind oder wo Ihre Tiergesundheitskosten liegen? Arbeitskreismitglieder können diese Fragen mit Ja beantworten. Unabhängig von Betriebsgröße, Bewirtschaftung, Herdenleistung oder Betriebsstrategie wird im Arbeitskreis Milchproduktion ein gemeinsames Ziel verfolgt – die Milchviehhaltung und Aufzucht produktions-technisch und betriebswirtschaftlich positiv weiterzuentwickeln. Am Weg dorthin werden Arbeitskreistreffen besucht, mit Berufskolleg*innen diskutiert, betriebseigene Daten aufgezeichnet und Kennzahlen analysiert sowie Ziele und Maßnahmen umgesetzt. Der Arbeitskreis Milchproduktion unterstützt Milchviehbetriebe bei anstehenden Projekten, Veränderungen und Problemen.

DI Johann Thurner
T +43 5 92 92-1805
E johann.thurner@lk-tirol.at

Arbeitskreis Mutterkuhhaltung



Mutterkuhhalter*innen stehen immer wieder vor wichtigen wirtschaftlichen und persönlichen Herausforderungen. Der Arbeitskreis Mutterkuhhaltung bietet hier eine wirksame Unterstützung, um den Betriebszweig Mutterkuhhaltung zu optimieren und erfolgreich zu führen. Zudem ist der Arbeitskreis eine Plattform, um gemeinsam mit Beratungskräften gute und praxisnahe Lösungen für den eigenen Betrieb zu finden. Die Verbesserung der Wirtschaftlichkeit und die Optimierung der Produktion sowie die Anpassung der Mutterkuhhaltung an künftige Rahmenbedingungen sind dabei oberstes Ziel.

Christian Ruetz
T +43 5 92 92-1814
E christian.ruetz@lk-tirol.at

Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast



Der Arbeitskreis Kalbinnen- und Ochsenmast hat sich in den letzten Jahren in Tirol gut etabliert. Die Mast von Kalbinnen und Ochsen entwickelte sich als erfolgreiche Betriebsform. Einzelne Betriebe haben sich bereits für diesen Betriebstyp entschieden und konzentrieren sich auf die Verbesserung des Betriebseinkommens. Die Kalbinnen- und Ochsenmast bietet für viele Betriebe in Grünlandgebieten eine Chance, ein qualitatives und am Markt gefragtes Produkt zu erzeugen. Gerade in der Qualitätsverbesserung sowie in der effizienten Nutzung von Ressourcen liegt noch viel Potenzial für jeden Betrieb. Dieses Potenzial gilt es zu nutzen und mit einer fachlich fundierten Hilfestellung den wirtschaftlichen Betriebserfolg zu steigern.

Matthias Mair, BSc
T +43 5 92 92-1812
E matthias.mair@lk-tirol.at





**BILDUNGSOFFENSIVE
KLIMAFITTE WIESEN**

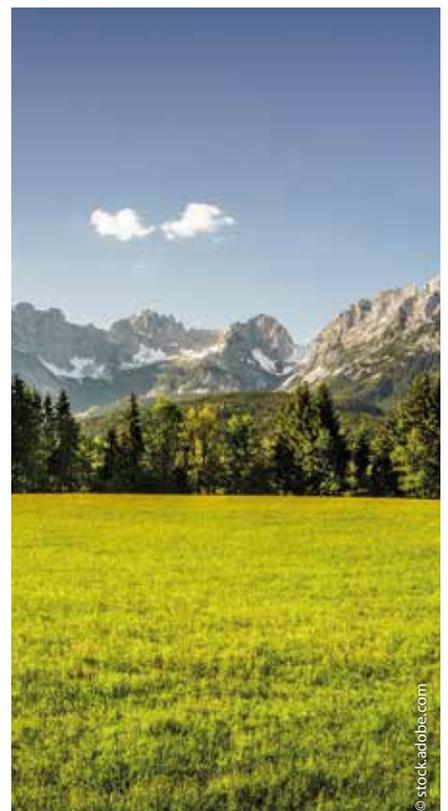
Das Grünland hat eine Schlüsselfunktion in der Berglandwirtschaft.

In Tirol werden rund 90.000 ha Grünland bewirtschaftet, das entspricht in etwa 95 % der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche. Ertragreiche und standortangepasste Bewirtschaftung sind für den wirtschaftlichen Erfolg von großer Bedeutung. Die wichtigste Funktionen des Grünlandes für viehhaltende Betriebe liegt zweifelsohne in der Bereitstellung von qualitativ hochwertigem Grundfutter.

Besonders in wirtschaftlich schwierigen Zeiten mit niedrigen, instabilen Produktpreisen und sehr hohen Betriebsmittel- und Energiekosten steigt die Bedeutung von wirtschaftseigenem Grundfutter und Wirtschaftsdünger. Das Grünland leidet aber auch zunehmend unter dem Einfluss der Klimaveränderungen. Immer wiederkehrende Trockenschäden führen zum Ausfall von wertvollen Gräsern. Der Lückenanteil liegt sehr oft bei über 50 Prozent. Das Potenzial für Futterertrag und Futterqualität kann auf solchen Flächen bei weitem nicht genutzt werden.

Information:

Ing. Lukas Peer, ABL
T +43 5 92 92-1807
E lukas.peer@lk-tirol.at



PFLANZENPRODUKTION

**PFLANZEN-
PRODUKTION**

**Fachliche Weiterbildung
von zuhause aus**

Eine Reihe von Onlinekursen mit pflanzenbaulichen Themen ermöglicht Ihnen, sich von zuhause aus zeitlich ungebunden weiterzubilden.

- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundeausweis (5h, € 40)
- Stickstoff im Ackerbau (2h, € 25 oder 3h, € 30)
- Biodiversitätsflächen im ÖPUL 2015 – was soll ich anbauen? (1h, € 20)
- Standortangepasste Grünlandbewirtschaftung (2h, € 25)
- Mein Bodenwissen – Wir gehen dem Boden auf den Grund (2h, € 25)

**FORST- UND
HOLZWIRTSCHAFT**


Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis im Bereich Forstwirtschaft flexibel von zu Hause aus!

- Weiterbildung für den Pflanzenschutz-Sachkundenachweis FORST (5h, €40)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter:
lfi.at/onlinekurse


ACKERBAU

**ZERTIFIKATSLEHRGANG
„BODENPRAKTIKER*IN
FÜR DAS ACKERLAND“**

Im konventionellen, aber ganz besonders im Bio-Ackerbau können nachhaltig gute Erträge und Pflanzengesundheit nur dann erzielt werden, wenn auf Bodenbewirtschaftung, Bodenbeschaffenheit und Humussteigerung großes Augenmerk gelegt wird. Der Lehrgang bietet eine intensive und praxisorientierte Auseinandersetzung mit dem Ökosystem Boden.

Anhand einer Projektarbeit wird die Optimierung der Bodenbewirtschaftung für den eigenen Betrieb erarbeitet.

Bodenpraktiker*innen können auch als Multiplikator*innen wirken, indem sie ihre Begeisterung für den Boden an ihre Berufskolleg*innen in Vorträgen, Arbeitsgruppen, bei Feldtagen usw. weitergeben. Sie sind ausgebildet, den Boden praxisnah zu vermitteln und Bodenbewirtschaftung konkret zu beraten - ganz nach dem Motto „Bauern/Bäuerinnen beraten Bauern/Bäuerinnen“.

Geplanter Start: Frühjahr 2022
81 Unterrichtseinheiten,
9 Tage + Abschlusstag

Auskunft/Voranmeldung:

LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1112
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

Biobäuerinnen, Biobauern und Interessierte am Biolandbau sind herzlich eingeladen. Kooperation und fachliche Betreuung: BIO AUSTRIA Tirol, LK Tirol



lk Landwirtschaftskammer
Tirol

GEMÜSEBAU



ZERTIFIKATSLEHRGANG „GEMÜSERARITÄTEN UND SORTENSPEZIALITÄTEN“

Viele alte Kultursorten sind heute in Gefahr, in Vergessenheit zu geraten. Dieser Zertifikatslehrgang soll Bauern und Bäuerinnen, Direktvermarkter*innen, Gärtner*innen sowie Hausgärtner*innen die Möglichkeit geben, zahlreiche Spezialitäten und Raritäten im Gemüse-, Obst- und Getreidebereich (wieder) kennen zu lernen. Der Zertifikatslehrgang wurde gemeinsam mit der ARCHE NOAH entwickelt.

Folgende Inhalte werden vermittelt:

- Entstehung der Vielfalt
- Grundlagen der Saatgutvermehrung und bäuerliche Sortenentwicklung
- Kennenlernen der Vielfalt in den Bereichen: Blatt-, Frucht-, Wurzelgemüse, Leguminosen, Bleich- und Knospengemüse, essbare Blüten, Streuobst und alte Obstsorten, Kartoffeln
- Praktische Übungen zu Kochen und Konservieren
- Erarbeitung eines Marketingkonzepts zur erfolgreichen Vermarktung dieser Produkte
- Exkursionen zu Vielfaltsbetrieben

Voraussichtlicher Start: Frühjahr 2022
120 Unterrichtseinheiten, 15 Tage

Information/Voranmeldung:



LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1112
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

SONSTIGES



ZERTIFIKATSLEHRGANG „KRÄUTERPÄDAGOGIK“

Die Vielfalt der heimischen Pflanzenwelt wahrnehmen, sensibel sein für die Natur als Grundlage unseres Lebens, unserer Ernährung und unseres Wohlbefindens – das Interesse daran nimmt in den letzten Jahren stark zu. Es ist der Wunsch vieler Menschen, biologische Zusammenhänge zu verstehen, unsere Natur im Sinne unserer Kinder zu erhalten und das traditionelle Wissen der Kräuterkunde wiederzuentdecken und weiterzugeben.

Beim Lehrgang werden fachliche und methodische Kompetenzen in den Bereichen biologisches Grundlagenwissen, Artenkenntnis und Ethnobotanik (Kenntnisse der traditionellen Anwendung und Verwertung von einheimischen, nicht kultivierten Pflanzen) sowie Pädagogik vermittelt.

Sich selbst in der Öffentlichkeit und in den Medien angemessen und selbstbewusst zu präsentieren, steht ebenso auf dem Lehrplan. Weiters werden Anregungen für die individuelle Marketingstrategie gegeben und über rechtliche Belange in Bezug auf Kräuter wird informiert.

Termine und Dauer:

Geplanter Start: Februar 2022
144 Unterrichtseinheiten,
9x2 Tage +1 Prüfungstag.

Information/Voranmeldung:



LFI-Kundenservice
T +43 5 92 92-1112
E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

HOCHBEET ANLEGEN – GEWUSST WIE!

Hochbeete sind aus modernen und traditionellen Hausgärten nicht mehr wegzudenken. Vom Baumarkt bis zum Discounter haben viele Anbieter teure Bausätze sowie künstliche Nährstoffmischungen im Sortiment. Wir möchten auf günstige und einfache Weise unser selbstgebautes Beet sinnvoll befüllen und bepflanzen. Neben dem richtigen Füllmaterial wird auch geeignetes Pflanzgut für das erste Anbaujahr sowie eine passende Fruchtfolge für die nächsten Jahre besprochen.

Mitzubringen: Gartenhandschuhe

Zielgruppe: Interessierte, Gartenfreunde

8100421001

**6632 Ehrwald, Schulweg 4,
Jugendheim**

Mi, 27.04.2022, 14.00 - 17.30 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Ingeborg Strobl

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Elisabeth Kerber,
T 0699/16632031



© stock.adobe.com

„Beeriges“ eine neue Broschüre zum Thema Strauchbeerenobst

Dieses umfassende Werk beinhaltet Themen wie Pflanzung und Pflege folgender Beerenarten: Brombeere, Himbeere, Holunder, Johannisbeere „Ribisel“, Jostabeere, Kulturheidelbeere, Preiselbeere, Stachelbeere und Taybeere.

Erhältlich beim Verband der Tiroler Obst- und Gartenbauvereine
Tel. 059 292 1521 • Mail: gruenes.tirol@lk-tirol.at • Preis € 8,- + Porto





© stock.adobe.com

TIERHALTUNG

ALLGEMEINES

ONLINESEMINAR: TIERTRANSPORT-SCHULUNG



Im Onlineseminar erhalten Sie Informationen bezüglich der gesetzlichen Grundlagen und erforderlichen Dokumente, der Transportfähigkeit von Tieren, Anforderungen an Fahrzeuge und Einrichtungen sowie der Durchführung des Transportes und der Personensicherheit. Im Anschluss ist eine digitale Prüfung auf der Lernplattform e.lfi.at in Form eines Multiple-Choice-Tests zu absolvieren. – 1 TGD-Weiterbildungsstunde

Zielgruppe: Personen mit vollendetem 16. Lebensjahr, die eine mindestens einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren nachweisen können und Tiertransporte mit wirtschaftlichem Hintergrund über 65 km durchführen möchten

2110121009

ONLINE

Fr, 19.11.2021, 13.00 - 17.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: ABL Ing. Hannes Auer

TN-Beitrag: € 76,-, inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

TIERTRANSPORT-SCHULUNG



Gesetzliche Grundlagen und Dokumente, Transportfähigkeit von Tieren, Anforderungen an Fahrzeuge und Einrichtungen, Durchführung des Transportes, Personensicherheit, Test. – 1 TGD-Weiterbildungsstunde.

Zielgruppe: Personen mit vollendetem 16. Lebensjahr, die eine mindestens einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren nachweisen können und Tiertransporte mit wirtschaftlichem Hintergrund über 65 km durchführen möchten

1110121001

6460 Imst, Brennbichl 53, Agrarzentrum West

Mo, 15.11.2021, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Dr. jur. Otmar Juen

TN-Beitrag: € 76,-, inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

5110121001

6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5, Tagungshaus

Do, 02.06.2021, 09.00 - 13.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Dipl.-Ing. Stefan Hörtnagl

TN-Beitrag: € 76,-, inkl. Unterlagen und Befähigungsnachweis (A4-Format und Scheckkarte)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



© Franz-Josef Auer

TIERTRANSPORT-SCHULUNG



Befähigungsnachweis und Zulassung als Transportunternehmer

Für Tiertransporte über 65 km (mit Ausnahme der Fahrten im Zusammenhang mit der sommerlichen Weidehaltung unabhängig von der km-Grenze) sind entsprechend dem Tiertransportgesetz der Befähigungsnachweis (A4-Dokument) und die Tiertransportunternehmergenehmigung vorzuweisen

Befähigungsnachweis

Die Ausstellung erfolgt von der Bezirkslandwirtschaftskammer, wenn der Antragsteller

- Die Schulung, entsprechend der Tiertransport-Ausbildungsverordnung, positiv abgeschlossen hat,
- eine mind. einjährige einschlägige Erfahrung im Umgang mit Tieren glaubhaft machen kann und
- nicht wegen Tierquälerei oder eines Vergehens gegen ein Tierschutzgesetz vorbestraft ist.

Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken

Jeder, der Tiere über 65 km transportiert, benötigt eine Zulassung als Transportunternehmer (pro Betrieb nur eine Zulassung notwendig). Auch wenn das Fahrzeug nicht im eigenen Besitz ist, wird eine solche benötigt. Die Ausstellung erfolgt durch die Bezirkshauptmannschaft bzw. das Stadtmagistrat.

Transport von Pferden

Pferdehalten wird empfohlen, die Schulung zu absolvieren und einen Befähigungsnachweis sowie die Zulassung als Transportunternehmer für Kurzstrecken zu beantragen.

Schulungsdauer und Kosten

Die Schulung dauert 4 Stunden und kostet EUR 76,- (inkl. Schulungsunterlagen und Zusendung des Befähigungsnachweises).

Das LFI Tirol bietet jährlich im Frühjahr und im Spätherbst in Imst, Innsbruck und Wörgl Schulungen an.

Vormerkung bzw.

Anmeldung:

LFI-Kundenservice,
Claudia Holzinger
T +43 5 92 92-1111



TIERHALTUNG



Fachliche Weiterbildung im Bereich Tierhaltung bequem von zu Hause aus absolvieren

- Schutz vor Infektionskrankheiten am landwirtschaftlichen Betrieb (2h, € 25, 2h TGD-Anerkennung)
- Eutergesundheit erhalten – vorbeugen – behandeln (2h, € 25, 2h TGD Anerkennung)
- Grundlagen einer professionellen Almbewirtschaftung (2h, € 25, 1h TGD-Anerkennung)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter: lfi.at/onlinekurse



TECHNISCHE GROSSTIERRETTUNG – SICHERHEITSTRAINING FÜR TIERHALTER*INNEN, RETTUNGSORGANISATIONEN, TIERÄRZTE



Immer wieder müssen Tiere wie Pferde und Kühe aus Notlagen befreit werden, etwa aus Gräben, Schlammflöchern, Pools, aus Boxen oder Transportern. Die Zahl solcher Einsätze nimmt zu. Jeder Einsatz birgt Risiken. Rettungseinsätze verlangen den Beteiligten ein Maximum an Konzentration, Leistung und verantwortungsbewusstem Handeln ab. Das gilt insbesondere, wo Großtiere beteiligt sind. Helfen kann nur, wer selbst geschützt ist, die Risiken einzuschätzen vermag und geeignete Handlungsoptionen kennt.

– 1 TGD-Weiterbildungsstunde

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Tierhalter*innen, Rettungsorganisationen, Tierärzt*innen

2110121008

6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße Nr. 9 / 3. Stock, forum lk

Sa, 16.10.2021, 09.00-15.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Lutz Hauch

TN-Beitrag: € 245,-

Anmeldung: LFI Tirol, T 05 92 92-1111



TIERGESUNDHEIT

GRUNDLAGEN DER KLAUENPFLEGE BEIM RIND, 2-TÄGIG



Dieses 2-tägige Seminar vermittelt die Grundlagen zur Gesunderhaltung von Rinderklauen und Vorbereitung auf Alm und Weidegang. Inhalte: Anatomie und Biomechanik, Erkennung von Lahmheiten und Klauenerkrankungen, Werkzeugkunde, Arbeitssicherheit, Grundlagen der funktionellen Klauenpflege, Entlastungshilfen, Klauenmanagement. In den Praxiseinheiten wird an Totklauen und lebenden Tieren gearbeitet - saubere Arbeitskleidung und Werkzeug mitbringen. – 3 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Rinderhalter*innen, Interessierte

1110721006

6460 Imst, Biegerweg 37, Betrieb Peter Posch

Fr, 12.11.2021 Theorievortrag 08.30 Uhr:

Agrarzentrum (Foyer),

6460 Imst, Brennbichl 53.

Praxis nachmittags: Betrieb Peter Posch,

Sa, 13.11.2021, 08.30 - 16.00 Uhr, 16 UE

Trainer*in: Tobias Rinner

TN-Beitrag: € 60,- (gefördert, ohne Förderung € 300,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

GRUNDLAGEN DER KLAUENPFLEGE BEI SCHAF UND ZIEGE



Gesunde Klauen sind das Fundament für optimale Leistung und Wohlbefinden bei Wiederkäuern. Um Klauenproblemen möglichst frühzeitig vorbeugen zu können, sind entsprechende Grundkenntnisse erforderlich. In einem theoretischen Vortrag wird auf folgende Themen eingegangen: Aufbau der Klaue, Pflegemaßnahmen, Klauenkrankheiten und Vorbeugemaßnahmen. Im Anschluss findet eine Praxiseinheit statt.

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter/innen, Interessierte

4110121001

Bezirk Kitzbühel, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Februar oder März 2022, 08.45- 13.45 Uhr, 5 UE

Trainer*in: Reinhard Huber

TN-Beitrag: € 32,- (gefördert, ohne Förderung € 128,-)

Mitzubringen: Arbeitskleidung, wenn vorhanden Werkzeug

Anmeldung: BLK Kitzbühel, T 05 92 92-2300 oder -2307 bzw. lfi.kitzbuehel@lk-tirol.at

WEBINAR: RASCHE HILFE FÜR SCHAF UND ZIEGEN – NOTFÄLLE IM STALL



Im Stall und auf der Weide kommt es manchmal zu Verletzungen, zum Beispiel bei Rankämpfen. Ebenso kann es passieren, dass eine Geburt ins Stocken kommt und der Tierhalter eingreifen muss, um Mutter und Lamm/Kitz zu retten. In diesem Webinar geht es um die richtige Erst- und Wundversorgung, um Augenentzündungen sowie um Tipps zur Geburtshilfe. Ziel ist die Vermittlung des nötigen Wissens, um rasch helfen zu können. Wertvolle, praktische Tipps mit Hausmitteln, Heilpflanzen und Homöopathie.

– 1 TGD-Weiterbildungsstunde

Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter*innen

1110721007

ONLINE

Di, 07.10.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 2,5 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111 oder online auf

www.tirol.lfi.at



WEBINAR: HAUTPROBLEME UND VERLETZUNGEN BEI WIEDERKÄUERN



Hautprobleme sind bei Rindern und kleinen Wiederkäuern vor allem in den Winter- und Frühjahrsmonaten von Bedeutung. In diesem Webinar werden häufige Hautprobleme wie Hautpilz und Lausbefall ebenso besprochen wie die Versorgung von Verletzungen mit Homöopathie und Hausmitteln.

– 1 TGD-Weiterbildungsstunde

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6110721002

ONLINE

Mo, 24.01.2022, 19.30 - 21.30 Uhr, 2,5 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111 oder online auf

www.tirol.lfi.at

WEBINAR:   
**FRUCHTBARKEIT DER
 (MUTTER)KUH –
 TIERBEOBACHTUNG UND MANAGEMENT**

Die Fruchtbarkeit ist in der Mutterkuhhaltung aber auch in der Milchkuhhaltung zentral - jedes Jahr ein Kalb ist das Ziel. Fruchtbarkeitsstörungen verlängern die Zwischenkalbezeit oder führen manchmal zum Ausscheiden der Kuh. In diesem Webinar werden die Einflussfaktoren auf die Fruchtbarkeit beleuchtet. Themen sind Managementfaktoren wie Brunstbeobachtung, hygienische Geburtshilfe und Fütterungseinflüsse. Auch die Behandlungsmöglichkeiten bei Gebärmutterentzündungen und Zysten werden diskutiert. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

1110721008

ONLINE
Di, 08.02.2022, 14.00 - 16.30 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111
 oder online auf www.tirol.lfi.at

**RUND UM DIE GEBURT –
 FITTE KUH UND GESUNDES KALB
 MIT ALTERNATIVMEDIZIN** 

Die Geburt stellt sowohl für die Kuh als auch für das Kalb eine große Belastung dar. In diesem Vortrag wird der gesamte Zeitraum vom Trockenstellen der Kuh bis zur Erstversorgung des Kalbes abgehandelt. Auch wird über mögliche Komplikationen bei der Geburt selbst und die Vermeidung von Stoffwechselerkrankungen der Kuh referiert. Wie die Alternativmedizin diesen Prozess positiv begleiten kann, wird Tierärztin Maria Kröll ausführlich erläutern. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden
Zielgruppe: Interessierte Bäuerinnen und Bauern

8110721001

**6600 Breitenwang, Plansestraße 50,
 Alpenhotel Ernberg**
Do, 14.10.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE
Trainer*in: Mag.med.vet. Maria Kröll
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI Bezirk Reutte,
 T 05 92 92-2703 oder
 LFI-Kundenservice, T -1111

WEBINAR:   
**HEILPFLANZEN UND
 HAUSMITTEL FÜR WIEDERKÄUER –
 SCHWERPUNKT STOFFWECHSEL,
 MILCHBILDUNG UND HAUTPFLEGE**

Der Heilpflanzen-Einsatz fördert die Tiergesundheit und unterstützt die Heilung bei Erkrankungen. Im Webinar erfahren Sie, welche Heilpflanzen unsere Tiere beim Stoffwechsel unterstützen. Gerbstoffe, Bitterstoffe, Pflanzen mit ätherischen Ölen,

Schleimdrogen – wann passt was? Hauterkrankungen, Wunden und Verletzungen richtig einschätzen und die Heilung unterstützen: Kamille, Ringelblume, Schafgarbe, Gerbstoffe und Harzsalben. Welche Pflanzen passen bei Augenentzündungen. Mit Praxisbeispielen. – 1 TGD-Weiterbildungsstunde
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6110721003

ONLINE
Di, 22.03.2022, 13.30 - 16.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111
 oder online auf www.tirol.lfi.at

WEBINAR:   
**HOMÖOPATHIE BEI RIND,
 SCHAF UND ZIEGE.
 AUFBAUKURS –
 SCHWERPUNKT ENTZÜNDUNGEN**

Das Webinar beschäftigt sich mit den Entzündungen bei Wiederkäuern. – Inhalt: Was ist eine Entzündung? Grundlagen, Symptome, Verlauf. Wie kann die Homöopathie Tiere mit Entzündungen unterstützen? Beispiele für Entzündungen in Nabel, Lunge, Euter, Gelenken. – 1 TGD-Weiterbildungsstunde
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

6110721005

ONLINE
Di, 26.04.2022, 13.30 - 16.30 Uhr, 3,5 UE
Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111 oder online auf
www.tirol.lfi.at

WEBINAR:   
**HOMÖOPATHIE BEI RIND,
 SCHAF UND ZIEGE.
 GRUNDKURS**

Im Webinar werden die Grundlagen der klassischen Homöopathie für Wiederkäuer von Tierärztin Dr. Elisabeth Stöger anhand folgender Inhalte vermittelt: Geschichte und Beginn der Homöopathie, rechtliche Rahmenbedingungen, Säulen der Homöopathie (Ähnlichkeitsregel, Potenzierung, Arzneimittelprüfung), Tierbeobachtung - Symptome wahrnehmen und sammeln, wie wähle ich ein homöopathisches Arzneimittel für mein Tier aus, Konstitutionsbehandlung, wann muss ein Tierarzt beigezogen werden. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden
Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

1110721009

ONLINE
Di, 29.03.22, 09.00 - 12.00 Uhr, 3,5 UE
Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger
TN-Beitrag: € 22,-
Anmeldung: LFI-Kundenservice,
 T 05 92 92-1111
 oder online auf www.tirol.lfi.at



**Gemeinsam mit uns zu mehr
 Tierwohl
 Tiergesundheit
 Tierschutz**



- Gesetzeskonformer Tierarzneimittel Einsatz
- Hygiene & Lebensmittelsicherheit



www.t-tgd.at

Bildungsoffensive

HERDENMANAGEMENT

GRUNDMODUL (ideal zu Vereinsversammlungen);

ZUSATZMODULE:

I) Euterseminar (2 Std. TGD-Weiterbildung); **22 Euro**
(gefördert, ohne Förderung 44 Euro);

II) Fütterungs- und Fruchtbarkeitsseminar (Stallseminar mit Praxisteil, 2 Std. TGD-Weiterbildung); **25 Euro** (gefördert, ohne Förderung 50 Euro); kann auch für Vereine (mind. 8 TN) organisiert werden

III) Mutterkuh- und Fleischproduzentenseminar (Praxisteil am Schlachthof, 1 Std. TGD-Weiterbildung); **22 Euro** (gefördert, ohne Förderung 44 Euro);

Dauer der Veranstaltung: Grundmodul 3 UE; Zusatzmodule mit je 5 UE

Teilnehmerzahl bei Zusatzmodulen ist auf 15 Personen beschränkt!

Zielgruppe: LKV Mitglieder



HERDENMANAGEMENT

SCHAFE/ZIEGEN

WEBINARE

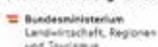
ZU VERSCHIEDENEN THEMENSCHWERPUNKTE
DES HERDENMANAGEMENTS



FLEISCHKLASSIFIZIERUNG

EINFACH ERKLÄRT

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



LE 14-20



Informationen erhalten Sie unter www.lkv-tirol.at sowie bei Ihrem Zuchtwart oder im Büro des LKV Tirol. **Anmeldung** unter Tel. 05 92 92-1846

RINDERHALTUNG

TROCKENSTELLEN OHNE TROCKENSTELLER – (WIE) GEHT DAS?

TGD

Ein gesundes Euter ist Voraussetzung für ein langes Kuhleben. Oft beginnen Euterentzündungen in der Trockenstehzeit. Im Kurs werden der Aufbau des Euters und die Phasen des Trockenstellens besprochen. Worauf man vor dem und beim Trockenstellen achten sollte. Welche Kühe haben ein Risiko für Euterentzündungen in der Trockenstehzeit? Wie erkenne ich Risikotiere? Welche Vorbeugemaßnahmen gibt es für eine gesunde Trockenstehzeit? – 2 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

8110221001

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Di, 16.11.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: BLK Reutte oder LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2703 oder -1111

PFERDEHALTUNG

DER PFERDEHUF UND SEINE UMGEBUNG

TGD

NEU!

Praxisorientiertes Hufseminar mit vielen Tipps für den Alltag. Nicht umsonst werden die Hufe die vier zusätzlichen Herzen des Pferdes genannt. Ein gesunder Huf übernimmt viele Funktionen für das Pferd. Beim Sezieren des Pferdehufes bekommt man einmalige Einblicke in den Aufbau und in die Struktur des Hufes. Boxen stehen auf Anfrage begrenzt zur Verfügung. – 1 TGD-Weiterbildungsstunde.

Zielgruppe: Interessierte, Pferdehalter*innen, Pferdeinstellbetriebe

4110521001

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77, Landw. Landeslehranstalt Sa, 23.04.2022, 09.00 - 17.00 Uhr und So, 24.04.2022, 09.00 - 16.00 Uhr, 13 UE

Trainer*in: Martina Wimmer

TN-Beitrag: € 190,-, Boxen stehen auf Anfrage begrenzt zur Verfügung; Sa - So € 25,-

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

update
and more

ZLG

i

ZERTIFIKATS- LEHRGANG „FEBS® – REITPÄDAGOGISCHE BETREUUNG“

**Fantasie, Erlebnis, Bewegung, Spiel
nach Dell'mour**

Reitpädagogische Betreuer*innen haben die Kompetenz, Kinder verschiedener Altersklassen an den Partner Pferd gemäß ihrer altersbedingten Besonderheiten heranzuführen. Spielerisch begleiten sie die Begegnung zwischen Kind und Pferd. Sie erwerben in dieser Ausbildung pädagogische, didaktische und methodische Kenntnisse, um Kindern mit Hilfe von Pferden einen positiven Zugang zu Tieren zu vermitteln. Mit Phantasie, Erlebnis, Bewegung und Spiel wird Kindern die Angst vor Pferden genommen.

Reitpädagogische Betreuer*innen gewinnen genügend Fachwissen im Umgang mit dem Pferd, um ein gefahrloses Arbeiten zu gewährleisten.

Termine und Dauer:

Geplanter Start: 4. März 2022

104 Unterrichtseinheiten,

12 Tage +1 Prüfungstag.



Information:

LFI-Kundenservice

T +43 5 92 92-1112

E lfi-kundenservice@lk-tirol.at

**VERTRAUEN
ENTSCHEIDET.**

www.rlb-tirol.at



RLB
RAIFFEISEN-LANDESBANK TIROL AG



© Dell'mour KG

SCHAF- UND ZIEGENHALTUNG

GESUNDE LÄMMER UND KITZE – LÄMMERAUSFÄLLE VERMEIDEN

TGD

Häufige Ausfallsursachen in der Aufzucht von Lämmern und Kitzen: Clostridien, Parasiten, Kokzidien. Krankheitssymptome erkennen. Blähungen und Durchfälle vermeiden. Vorbeugemaßnahmen. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden
Zielgruppe: Alle Interessierten

8110421002

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Mi, 17.11.2021, 09.00 - 11.30 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: BLK Reutte oder

LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2703 oder -1111

DIE WICHTIGSTEN SCHAF- UND ZIEGENKRANKHEITEN MIT ALTERNATIVMEDIZIN VORBEUGEN UND BEHANDELN

TGD

Der große Vorteil der Alternativmedizin (vor allem Homöopathie und Phytotherapie) ist, dass der Tierbesitzer frühzeitig und selbständig agieren kann. In diesem Kurs werden die Einsatzmöglichkeiten von Alternativmedizin bei häufigen Erkrankungen der kleinen Wiederkäuer erläutert und diskutiert. Wie kann man z.B. Geburtsprobleme vorbeugen und das Muttertier unterstützen? Wie kann ich die Häufigkeit und die Schwere von Lippengrind und anderen typischen Jungtiererkrankungen vermindern? – 2 TGD-Weiterbildungsstunden
Zielgruppe: Schaf- und Ziegenhalter*innen

8110421001

6600 Breitenwang, Planseestraße 50, Alpenhotel Ernberg

Do, 14.10.2021, 16.30 - 19.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Mag.med.vet. Maria Kröll

TN-Beitrag: € 22,-

Anmeldung: LFI Bezirk Reutte oder

LFI-Kundenservice, T 05 92 92-2703 oder -1111

ALMWIRTSCHAFT

GRUNDKURS FÜR HIRTINNEN/HIRTEN UND ALMPERSONAL (MELK- UND SENNALMEN)

LE

Gut ausgebildetes Almpersonal ist Grundvoraussetzung für einen erfolgreichen Almsommer! In diesem Kurs werden Anfänger auf den Arbeitsalltag auf der Alm vorbereitet und eingeschult. Themen sind die Tierhaltung / Tiergesundheit, die Melkarbeit in Theorie und Praxis inklusive Anlagenwartung und Melkhygiene. Ebenso stehen der Umgang mit Tieren und Klauenpflege auf dem Programm.

Zielgruppe: (zukünftiges) Almpersonal, das keine bzw. wenig Erfahrung im Bereich Almwirtschaft hat

4110921001

6380 St. Johann in Tirol/Weitau, Innsbrucker Straße 77,

Landw. Landeslehranstalt

Teil 1: Do, 03. - Sa, 05.03.2022,

Teil 2: Fr, 13. - Sa, 14.05.2022, 40 UE

Trainer*in: Mag. Toni Osl,

Dipl.-Ing. Peter Altenberger, Josef Mallaun

TN-Beitrag: € 200,- (gefördert, ohne Förderung € 800,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111



ALMSENNEREI-KURS

LE NEU

Achttägiger Kurs vor der Almsaison: Erster Teil in Rotholz, wo von der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt (HBLFA) Basiswissen mit den Schwerpunkten Mikrobiologie, Hygiene, Ansatz von Sauermilchprodukten, Herstellung von Butter, Schnittkäse und Bergkäse (HACCP-Konzepte, Qualitätskontrollen) vermittelt wird. Im zweiten Teil geht es um die wichtigsten Fertigkeiten unter Almbedingungen. Erfahrene Almkäser erläutern Startphase, Erfolgsfaktoren und Verfahrensweisen der Almsennerei.

Zielgruppe: Interessierte, Direktvermarkter*innen, Almpersonal, Senner*innen

9110921002

6200 Rotholz, Hnr. 50a, HBLFA Tirol

Teil 1: Mo, 04. - Fr, 08.10.2021, 08.00 -

17.00 Uhr, Teil 2: Di, 19. - Fr, 21.10.2021,

Schönangeralm, Wildschönau, 58 UE

Trainer*in: Johann Schönauer, DI Elke Öfner

TN-Beitrag: € 300,- (gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

9110921001

6200 Rotholz, Hnr. 50a, HBLFA Tirol

Teil 1: Mo, 14. - Fr, 18.03.2022, 08.00 -

17.00 Uhr, Teil 2: Mo, 02. - Mi, 04.05.2022,

Schönangeralm, Wildschönau, 58 UE

Trainer*in: Johann Schönauer, DI Elke Öfner

TN-Beitrag: € 300,- (gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

9110921003

6200 Rotholz, Hnr. 50a, HBLFA Tirol

Teil 1: Mo, 28.03. - Fr, 01.04.2022, 08.00 -

17.00 Uhr, Teil 2: Mo, 04. - Mi, 06.05.2022,

Schönangeralm, Wildschönau, 58 UE

Trainer*in: Johann Schönauer, DI Elke Öfner

TN-Beitrag: € 300,- (gefördert, ohne Förderung € 1.400,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice,

T 05 92 92-1111

Ein Dünger aus der Natur für die Natur!

Es ist nicht nur ein Langzeitdünger, sondern er zeichnet sich auch aufgrund der Quellfähigkeit durch Wasserspeicherung und Bodenlockerung aus. Außerdem wirkt er aufgrund des pH-Wertes von 9,4 der Bodenversauerung entgegen. Durch die Pellets-

form ist ein gutes Handling und eine effektive und genaue Düngung möglich. Das Ausgangsmaterial, die Schafwolle, stammt von gesunden lebenden Schafen und wurde nicht behandelt. Pellets speichern das 3-4fache des Eigengewichts an Wasser.



Tiroler Schafwollzentrum

Wilhelm-Greil-Straße 9, 6020 Innsbruck

T 059292 1865 | E wolle@lk-tirol.at

schaeferbedarf.at

Erhältlich in den Mengen 600g und 3kg in unserem Shop in der Wilhelmgreilstraße 9 in Innsbruck und bei allen Qualität-Tirol-Gärtnern!

MILCHVERARBEITUNGSKURS FÜR ALMSENNER*INNEN (FORTGESCHRITTENE)

LE

Beim zweitägigen Kurs wird die Milchverarbeitung auf der Alm fokussiert. In praktischen sowie auch theoretischen Teilen werden die wichtigsten Voraussetzungen für gelungene Almprodukte behandelt. Beim Kurs werden verschiedene Sorten Schnittkäse sowie auch Graukäse und Butter hergestellt. Ebenso sind die Kulturenherstellung und Hygieneanforderungen Themen beim Kurs. Ziel ist es, bereits vorhandene Kenntnisse aufzufrischen, um sich für die kommende Almsaison zu rüsten.

Zielgruppe: Almsenner*innen der bevorstehenden Almpériode; Grundwissen / Erfahrung in der Milchverarbeitung ist vorhanden

1110921002

6460 Imst, Meraner Straße 6, Landw. Landeslehranstalt

Fr, 08.04.2022, 16.00 - 20.00 Uhr und Sa, 09.04.2022, 08.00 - 18.00 Uhr

Trainer*in: DI Thomas Moritz

TN-Beitrag: € 50,- (gefördert, ohne Förderung € 220,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

FACHFILM „MILCHVERARBEITUNG AUF ALMEN – HYGIENEPRAXIS“

LE i

Auf den österreichischen Alm- und Alp-sennereien werden in traditioneller Art einzigartige und hochwertige Produkte erzeugt.

Eine Grundvoraussetzung dafür ist eine hygienisch einwandfreie Arbeitsweise über den gesamten Produktionsprozess hinweg. Die diesbezüglichen Anforderungen werden immer größer.

Die häufig schwierigeren Rahmenbedingungen in Sennereien auf den Alpen und Almen im Vergleich zu Talsennereien und Molkereien stellen das Personal teilweise vor Herausforderungen. Unabhängig von der baulichen und räumlichen Ausstattung im Bereich der Milchverarbeitung gilt es jedoch einige wichtige Punkte zu beachten.

Die wesentlichen Punkte hinsichtlich der Hygiene – vom Melkvorgang bis zum fertigen Produkt – werden in einem vom LFI Österreich im Rahmen des Projektes „Bildungsoffensive multifunktionale Almwirtschaft“ erstellten, rund 20-minütigen Fachfilm beleuchtet.



<https://www.youtube.com/watch?v=k51TyJAYK0Y>



TIROLER ALMWIRTSCHAFTSTAG

LE NEU

Ein vielseitiges, praxisnahes Programm steht im Mittelpunkt dieser almwirtschaftlichen Fachveranstaltung. Mit Vorträgen, Berichten aus der Praxis oder Almbegehungen mit Besichtigungen von Almbetrieben wird der Austausch zwischen Experten und Almsensner*innen angeregt. Die Themen reichen von der Produktion (Weide, Tierhaltung) über rechtliche und wirtschaftliche Fragen bis hin zu ökologischen Problemen, da Almen u.a. auch im Spannungsfeld mit Jagd, Tourismus und Umweltschutz stehen.

Zielgruppe: Almbewirtschafter*innen, Landwirt*innen, Berater*innen, Interessierte

6110921001

6542 Pfunds, Gschnair Alm

Fr, 10.09.2021, 08.30 - 16.30 Uhr, 7 UE

TN-Beitrag: € 20,- (gefördert, ohne Förderung € 40,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

HYGIENESCHULUNG UND PRAXISTIPPS FÜR VERARBEITUNG VON ALMMILCH

LE NEU

Um den rechtlichen Vorschriften im Lebensmittelbereich zu entsprechen, ist für Personen die Almmilch verarbeiten, ein Basiswissen in der Produkt- und Personalhygiene wichtige Voraussetzung. Richtige Reinigung und Desinfektion, sowie Eigenkontrolle und HACCP stehen im Mittelpunkt dieser Hygieneschulung. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können.

Zielgruppe: Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung

9110921004

6200 Strass im Zillertal, Rotholz 50, HBLFA Tirol - Forschung und Service

Mi, 23.02.2022, 08.50 - 16.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Expert*innen der HBLFA Tirol / Forschung und Service

TN-Beitrag: € 70,- (gefördert, ohne Förderung € 300,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

WEBINAR: HYGIENESCHULUNG UND PRAXISTIPPS FÜR VERARBEITUNG VON ALMMILCH

ONLINE LE NEU

Um den rechtlichen Vorschriften im Lebensmittelbereich zu entsprechen, ist für Personen die Almmilch verarbeiten, ein Basiswissen in der Produkt- und Personalhygiene wichtige Voraussetzung. Richtige Reinigung und Desinfektion, sowie Eigenkontrolle und HACCP stehen im Mittelpunkt dieser Hygieneschulung. Der Nutzen liegt in der Qualitätssteigerung bei den Almprodukten, aber auch in der Sicherheit, bei Überprüfungen die nötige Qualifikation nachweisen zu können.

Zielgruppe: Personen, die Almmilch verarbeiten (Almbäuerinnen, Almbauern, Almpersonal), Interessierte an der bäuerlichen Milchverarbeitung

2020921003

ONLINE

Mi, 27.04.2022, 08.50 - 16.00 Uhr inklusive Pausen, 6 UE

Trainer*in: Expert*innen der HBLFA Tirol / Forschung und Service

TN-Beitrag: € 70,- (gefördert, ohne Förderung € 300,-)

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

BILDUNGSOFFENSIVE ALMWIRTSCHAFT

LE i

Das Kursangebot dieses Almprojektes steht allen Menschen zur Verfügung, die bereits in der Almwirtschaft tätig sind, oder dort einsteigen wollen.

Die Kurse tragen zu mehr almwirtschaftlichem Wissen und Verständnis bei, um so die Almbetriebe in ihrer Bewirtschaftung abzusichern. Sowohl die Betreuung von Almvieh als auch die Verarbeitung der Almmilch verlangen verantwortungsvollen Arbeitseinsatz. Themen wie Weidemanagement, Almmilchverarbeitung, Rechtsfragen, Tiergesundheit und Hygiene bis hin zur alten Kulturtechnik des Sennemähens stehen auf dem Programm.

In Kooperation mit der HBLFA Tirol (Forschung und Service) werden sowohl Almsennerkurse als auch Hygieneschulungen mit Praxistipps zur Almmilchverarbeitung durchgeführt.

Information:

Dipl.-Ing. Thomas Lorenz
T +43 5 92 92-1151

E thomas.lorenz@lk-tirol.at

MÄHEN MIT DER SENSE – ANFÄNGER*INNEN



Almanger bzw. Steiflächen sind oft maschinell nicht mehr zu bewirtschaften und müssen daher von Hand gemäht werden. Das Sensenmähen erfordert eine spezielle Technik, die jedoch immer mehr in Vergessenheit gerät. Ziel dieses Kurses ist es, die alte Technik des Sensenmähens wieder zu beleben. Dazu erfahren Sie alles Wissenswerte zum Aufbau einer Sense, zur richtigen ergonomischen Einstellung, zur Mähtechnik und zum Dengeln und Schleifen der Sense.

Zielgruppe: Almbäuerinnen und Almbauern, Almpersonal, Landjugend, Interessierte

2110921001

6111 Volders, Lachhofweg 11, Lachhof Do, 05.05.2022, 08.45 - 14.30 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 32,- (gefördert, ohne Förderung € 130,-). Falls der Kauf einer neuen Sense geplant ist, den Kurs abwarten, um dann verschiedene Kriterien gezielt zu beachten.

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111



© stockadobe.com

MÄH DICH FREI - SENSENMÄHKURS FÜR NICHT-LANDWIRTE



Almanger bzw. Steiflächen sind oft maschinell nicht mehr zu bewirtschaften und müssen daher von Hand gemäht werden. Das Sensenmähen erfordert eine spezielle Technik, die jedoch immer mehr in Vergessenheit gerät. Ziel dieses Kurses ist es, die alte Technik des Sensenmähens wieder zu beleben. Dazu erfahren Sie alles Wissenswerte zum Aufbau einer Sense, zur richtigen ergonomischen Einstellung, zur Mähtechnik und zum Dengeln und Schleifen der Sense.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1110921001

6460 Imst, Am Raun 24, Parkplatz Glenthof - Nähe Eingang Gurgltal - Fußballstadion Fr, 20.05.2022, 08.45 - 14.30 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Paul Strickner

TN-Beitrag: € 60,-. Falls der Kauf einer neuen Sense geplant ist, den Kurs abwarten, um dann verschiedene Kriterien gezielt zu beachten.

Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111

BIENENHALTUNG

GRUNDKURS ANFÄNGER*INNENKURS FÜR BIENZUCHT

Grundlagen der Bienezucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten. Der Kurs gliedert sich in Theorie und Praxis.

Zielgruppe: Interessierte

1110621001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Mo - Do, 04.-07.04.2022 plus Praxistag 29.04.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

1110621002

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Mo - Fr, 02.-06.05.2022 (Praxistag 06.05.2022), 09.00 - 16.30 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

GRUNDKURS - ABENDKURS FÜR ANFÄNGER*INNEN IN DER BIENZUCHT

Grundlagen der Bienezucht, Biene und Bienenvolk, Beute und Aufstellung, Betriebsweise und Bienenkrankheiten.

Zielgruppe: Interessierte

1110621003

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt ab Mo, 10.01. - 07.03.2022, 10 Montag-Abende, 19.30 - 22.00 Uhr, 35 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346



© stockadobe.com

EINFÜHRUNGSKURS – IMKEREI



Grundlagen der Bienezucht, Beute und Aufstellung, Bienenpflege im Jahreslauf, Bienenkrankheiten. Theorie und 1 Praxistag.

Zielgruppe: Alle Interessierten

2110621001

6175 Kematen, Dorfstraße 1, Gemeindesaal

Mi, 12.01. - 16.03.2022 (10 Mittwoch-Abende), 19.30 - 22.00 Uhr plus Praxistag in der Imkerschule in Imst, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

5110621001

6252 Breitenbach, Außerdorf 1, Gasthof Schwaiger

Di - Fr, 01.-04.02.2022 plus Praxistag in der Imkerschule in Imst, 09.00 - 16.30 Uhr, 40 UE

TN-Beitrag: € 170,-

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346



© stockadobe.com

PROPOLISVERARBEITUNG

Informationen über Propolis, Herstellung von Tinkturen und Salben.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020220001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Sa, 25.09.2021, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 40,- plus Materialkosten

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

KERZENHERSTELLUNG

Informationen über Bienenwachs, Herstellung diverser Kerzenarten.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1010220001

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Sa, 25.09.2021, 13.00 - 16.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 40,-, Materialkosten werden gesondert verrechnet

Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BIENENPRODUKTE/WELLNESS

Herstellung von Cremes, Körperlotion, Shampoos und Seifen.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1020220002

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Sa, 13.11.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 70,- plus Materialkosten
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BEUTENBAUKURS

Herstellung einer Magazinbeute.

Zielgruppe: Imker*innen

1110620010

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr/Sa, 19./20.11.2021, jeweils 09.00 - 16.30 Uhr, 16 UE
TN-Beitrag: € 100,-, Materialkosten werden gesondert verrechnet
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

HONIGSENSORIK



Qualitätskriterien für Honig, Grundlagen der Honigsensorik, Sortenhonige - Besonderheiten. Beurteilung von Honigen nach Farbe, Geruch und Geschmack.

Zielgruppe: Imker*innen, Interessierte

1110620011

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Sa, 20.11.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 70,-, Materialkosten werden gesondert verrechnet
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI

Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen. - Den Teilnehmenden wird am Ende des Kurses ein Schulungsnachweis ausgehändigt.

Zielgruppe: Praktizierende Imker*innen

1110621004

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 14.01.2022, 18.00 - 22.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BIENENKRANKHEITEN

Bienenpflege/Krankheiten, die wichtigsten Krankheiten und Parasitosen – Erreger, Symptome, Abwehr, Vorbeugung.

Zielgruppe: Imker*innen

1110621006

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 21.01.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

WEBINAR: LEBENSMITTELHYGIENE IN DER IMKEREI



Rechtsgrundlagen, Betriebsstätten, Allgemeine Hygieneanforderungen, Gute Herstellungspraxis, Dokumentation und Aufzeichnungen. - Den Teilnehmenden erhalten einen Schulungsnachweis.

Zielgruppe: Praktizierende Imker*innen

1110621005

ONLINE
Fr, 25.02.2022, 18.00 - 22.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

AUSWINTERUNG VON BIENENVÖLKERN

Frühjahrsrevision, Fütterungsmaßnahmen, Weidenvermehrung.

Zielgruppe: Imker*innen

1110621007

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 11.03.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346



KÖNIGINNENZUCHTKURS

Aufzucht von Königinnen und Drohnen, Verwertung von Königinnen, Zuchtschema usw.

Zielgruppe: Imker*innen mit mehrjähriger Praxis

1110621008

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 27.05.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

JUNGVOLKBILDUNG

Erstellung diverser Ableger, Verwertung von Königinnen.

Zielgruppe: Praktizierende Imker*innen

1110621009

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 03.06.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

BLÜTENPOLLEN

Vorbereitung der Völker, Gewinnung, Verarbeitung, rechtliche Bestimmungen

Zielgruppe: Imker*innen

1110621014

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 10.06.2022, 13.00 - 16.30 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 35,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346

NACHSOMMERPFLEGE

Fütterungsmaßnahmen, Königinnenerneuerung, Varrooseabwehr, ...

Zielgruppe: Praktizierende Imker*innen

1110621010

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt Fr, 08.07.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 40,-
Anmeldung: Landw. Landeslehranstalt Imst, T 05412/66346



© stockadobe.com

UMWELT UND BIOLANDBAU

LANDWIRTSCHAFT, UMWELT UND UNTERNEHMENSFÜHRUNG

KOOPERATIONSPARTNER FÜR VERANSTALTUNGEN IN DIESEM KAPITEL

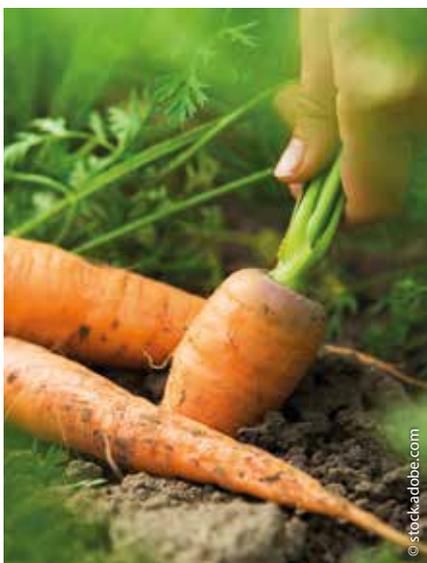


lk Landwirtschaftskammer Tirol



Die BIO AUSTRIA-Veranstaltungen werden anerkannt als Umstellungskurs für den biologischen Landbau (Mindestdauer 15 Stunden, Kursstunden von verschiedenen Kursen können addiert werden, maximal 5 Stunden in Form von Exkursionen).

Beratung und Bildung bei BIO AUSTRIA ist qualitätsgesichert nach ISO 9001:2015 (Reg.-Nr.: Q06891116).



© stockadobe.com



INSEKTENCHECK – WIESENSEMINAR



Das Insektensterben betrifft die Landwirtschaft besonders. Gleichzeitig können Bauern und Bäuerinnen sehr viel zum Insektenschutz beitragen. Die richtigen Maßnahmen zu setzen ist aber gar nicht so einfach. Der InsektenCheck hilft dabei anschaulich, die Auswirkung der Bewirtschaftung von Flächen besser zu verstehen und den Insektenschutz in den Betriebsalltag zu integrieren.

Zielgruppe: Alle Interessierten

4090421001

6345 Kössen, Am See 8, Biohof Aign Fr, 10.09.2021, 13.00 - 16.00 Uhr, 4 UE
TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



MARKTGARTEN – BIOINTENSIVER GEMÜSEANBAU



Das Konzept des Marktgartens liegt im Trend und ermöglicht es, mit einfachen Techniken und auf kleinster Fläche effizient Gemüse von hoher Qualität zu produzieren. Zu den Prinzipien des Marktgarten gehören Kleinstrukturiertheit (0,5 bis 3 Hektar), Saisonalität (wechselndes Sortiment), Vielfältigkeit (unterschiedliche Arten und Sorten), biologische Wirtschaftsweise, Produktivität (Ertragsmaximierung unter Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit), Low-Tech (einfache, günstige Mittel) und Kundennähe.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen

2090421021

6402 Hattingerberg, Hnr. 14, Tanjas Küchengarten Sa, 11.09.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



UMWELT & BIOLANDBAU

Nutzen Sie auch die Onlineangebote im Bereich Biolandbau und erweitern Sie Ihr Wissen von zu Hause aus!

- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für Ackerbaubetriebe (1h, € 20)
- Betriebsmittelbeschaffung im Biolandbau für tierhaltende Betriebe (2h, € 25)

Nach der Anmeldung zum Onlinekurs auf www.lfi.at erhalten Sie Ihre persönlichen Zugangsdaten für die Lernplattform eLFI.

Mit den Zugangsdaten ist der Kurs ein Jahr lang verfügbar. Nach erfolgreicher Absolvierung können Sie Ihre Teilnahmebestätigung selbst ausdrucken.

Anmeldung und nähere Informationen unter: lfi.at/onlinekurse



© stockadobe.com

MANN/FRAU BACKT BIO-BROT



Gibt es etwas Schöneres als frisch gebackenes Bio-Brot aus dem eigenen Backofen? Selbstgebackene Brote erfreuen aber nicht nur die Bäcker*innen selbst, sondern finden auch bei Konsument*innen großen Anklang. Brotbacken ist deshalb auch ein sehr interessanter Zweig der Direktvermarktung. – Der bekannte Blogger Marian Moschen (Mann backt Brot) führt Schritt für Schritt in die Welt des Brotbackens ein und bietet Rezepte, die für Anfänger und fortgeschrittene Brotbäcker*innen zum Erfolg führen.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen bzw. Bäuerinnen und Bauern, die im größeren Umfang backen (nicht nur für den Eigenbedarf)

9090421001

6134 Vomp, Dorf 26, Körndlerei Sa, 16.10.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE
TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol, T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

FERMENTIEREN VON OBST, GEMÜSE UND KRÄUTERN – PRAXISKURS



Das Fermentieren ist eine der ältesten Konservierungsmethoden, um Gemüse haltbar zu machen. Das Besondere am Fermentieren ist, dass das Gemüse nicht erhitzt wird und somit alle Nährstoffe erhalten bleiben. Und noch mehr: Durch den Gärungsprozess entstehen Milchsäurebakterien, die eine gesunde Darmflora unterstützen. - In diesem Kurs vermittelt Ruth Rottmeier die wichtigsten praktischen Methoden zum Fermentieren von Obst, Gemüse und Kräutern.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen bzw. Bäuerinnen und Bauern

2090421020

**6142 Mieders, Silbergasse 5,
Biohof Stangler**

Do, 21.10.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

BIO-FLEISCHVERARBEITUNG EINFACH GEMACHT



Handwerkliches Können und das Verstehen der biochemischen Prozesse sind für die erfolgreiche Herstellung von Fleischprodukten gemäß den Bio-Richtlinien sehr wesentlich. Der international bekannte Metzgermeister Hermann Jakob aus Franken (D) lehrt in den beiden Veranstaltungen die Herstellung von Bio-Schinken. Die Kursteilnehmer stellen unter seiner Anleitung in Gruppenarbeit die Produkte her.

Zielgruppe: Interessierte Betriebe, die in die Bio-Fleischverarbeitung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung gesammelt haben

2090421027

**6142 Mieders, Silbergasse 5,
Biohof Stangler**

Do, 28.10.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Hermann Jakob

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512 572993 oder tirol@bio-austria.at

WEBINAR: BIOLOGISCHE FÜTTERUNG AM SCHAF- UND ZIEGENBETRIEB



Kosten, die in der Fütterung entstehen, haben einen großen Einfluss auf das wirtschaftliche Betriebsergebnis. Die Fütterung sollte sich mitunter am Leistungsniveau und dem Leistungsstadium orientieren. Der erfahrene Bio-Berater für Kleinwiederkäuer Andreas Kern wird die wichtigsten Grundsätze einer grundfutterbasierten und effizienten Rationsgestaltung vorstellen und praktische Tipps für die Fütterung von Schafen und Ziegen am Bio-Betrieb geben. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Interessierte, die in die Bio-Schaf- und Ziegenhaltung einsteigen möchten oder bereits Erfahrung damit haben

2090421024

ONLINE

Mi, 03.11.2021, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,

T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



**GRUNKURS:
HOMÖOPATHIE IN DER
BIO-NUTZTIERHALTUNG**



Die Homöopathie wird mittlerweile auf vielen Betrieben erfolgreich praktiziert – mit oft langanhaltend gesunden Tierbeständen. Dieses Seminar besteht aus zwei Terminen. Bei diesem Termin werden die Grundlagen der Homöopathie vermittelt, um Unerfahrenen das notwendige Wissen für erste Anwendungen am eigenen Betrieb zu vermitteln. Schritt für Schritt lernen die Teilnehmenden neben der Arzneimittelfindung, der Ausstattung der Stallapotheke auch die Symptomererkennung von Krankheiten.

– 2 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte

5090421003

**6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5,
Tagungshaus**

Mo, 15.11.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

**AUFBAUKURS:
HOMÖOPATHIE IN DER
BIO-NUTZTIERHALTUNG**



Die Homöopathie wird mittlerweile auf vielen Betrieben erfolgreich praktiziert – mit oft langanhaltend gesunden Tierbeständen. Dieses Seminar richtet sich an Betriebe, die bereits Erfahrung in der Anwendung von Homöopathie haben. Mit Fokus auf Wiederkäufer werden spezielle Anwendungsmöglichkeiten und Maßnahmen der Homöopathie im Nutztierbereich besprochen. Dazu wird auf die Ausstattung der Stallapotheke sowie die Symptomererkennung von Krankheiten am eigenen Betrieb eingegangen.

– 2 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte

5090421004

**6300 Wörgl, Brixentaler Straße 5,
Tagungshaus**

Mo, 13.12.2021, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

**BIO-DIREKTVERMARKTUNG –
LEBENSMITTELKONTROLLE,
BIO-KONTROLLE UND VERMARKTUNG**



Nachhaltige Lebensmittel liegen im Trend und das Interesse an bäuerlichen Produkten nimmt immer stärker zu. Die Direktvermarktung erfreut sich steigender Beliebtheit. Besonders im Bio-Bereich müssen jedoch wichtige Dinge beachtet werden. Diese Veranstaltung greift Themen auf, bei denen es häufig Fragen und Unklarheiten gibt. Neben dem Thema der Lebensmittelkontrolle werden auch die Vorgaben aus Sicht der Bio-Kontrollstelle sowie Möglichkeiten und Chancen in der Vermarktung aufgegriffen.

Zielgruppe: Direktvermarkter*innen und Interessierte

2090421028

**6020 Innsbruck, Wilhelm-Greil-Straße 9 /
3. Stock, forum lk**

Di, 25.01.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: u.a. Simon Margreiter

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 05127572993 oder tirol@bio-austria.at

**WEBINAR:
TIERGESUNDHEIT
AM SCHAF- UND ZIEGENBETRIEB**



Gesunde Schafe und Ziegen sind nicht selbstverständlich. Viele Betriebe kämpfen mit Ausfällen. Die Ursachen dafür sind vielfältig. In dieser Veranstaltung wird Elisabeth Stöger, als erfahrene Tierärztin auf wichtige Ursachen von Krankheiten im Schaf- und Ziegenstall eingehen und biotaugliche Vorsorge- und Behandlungsmöglichkeiten aufzeigen. – 2 TGD-Weiterbildungsstunden

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Interesse an der Schaf- und Ziegenhaltung

2090421026

ONLINE

Fr, 23.11.2021, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Dipl.-Tzt. Dr. Elisabeth Stöger

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

**WEBINAR:
FIT FÜR DIE BIO-FISCHZUCHT**



Die biologische Fischzucht ist eine Nische mit viel Potential. Bio-Fische sind rar und die Nachfrage nimmt stetig zu. Diese Veranstaltung richtet sich an Einsteiger*innen und Interessierte und greift die wichtigsten Themen für den Einstieg in die Bio-Fischzucht auf. Welche Bio-Richtlinien gilt es zu beachten und wie kann die Bio-Umstellung gelingen? Worauf ist bei der Vermarktung und der Produktkennzeichnung zu achten? – Zudem berichtet ein erfahrener Bio-Fischzüchter aus der Praxis.

Zielgruppe: Einsteiger*innen und Interessierte an der Bio-Fischzucht

2090421022

ONLINE

Fr, 21.01.2022, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

3. BIO-BAUERNTAG TIROL 2022



Hauptvortrag: Perspektiven in der Bio-Landwirtschaft. Aktuelle Entwicklungen rund um den Bio-Landbau werden analysiert und ein Blick in die Zukunft geworfen.

Wahlprogramm – Thema 1: Bio-Grünland und Tierhaltung, Thema 2: Bio-Acker- und Gemüsebau, Thema 3: Direktvermarktung

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern

9090421002

6200 Rotholz, Hnr. 46,

Landw. Landeslehranstalt

Mo, 14.02.2022, 08.30 - 17.00 Uhr, 10 UE

Trainer*in: u.a. Gerhard Weißhäupl, Reinhard Gastecker

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



**WEBINAR:
ONLINE-MARKETING
IN DER BIO-DIREKTVERMARKTUNG**



Der Aufbau von Kundinnen und Kunden ist ein wichtiger Pfeiler im Marketing. Besonders Social Media-Kanäle bieten für bäuerliche Direktvermarkter*innen und Direktvermarkter eine gute Möglichkeit, eine „Community“ aufzubauen, diese an den Betrieb zu binden und die Vermarktung anzukurbeln. - Mit welchen Inhalten Bio-Betriebe am besten kommunizieren und worauf dabei zu achten ist, greift Matthias Mayr als erfahrener Direktvermarkter aus Kempten auf.

Zielgruppe: Landwirtschaftliche Direktvermarkter*innen oder Personen, die Interesse daran haben

2090421029

ONLINE

Mo, 28.02.2022, 09.00 - 12.00 Uhr, 4 UE

Trainer*in: Matthias Mayr

TN-Beitrag: € 45,- (gefördert, ohne Förderung € 90,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 30,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

**GRUNDKURS:
BIO-BIENENHALTUNG**



Wie sieht eine möglichst naturnahe Imkerei aus? In diesem Kurs geht es um die Grundlagen der Bio-Bienenhaltung laut EU-Bio-Verordnung und nach BIO AUSTRIA-Richtlinien, um die Schwerpunkte dieser Betriebsweisen, Bienenwachs, Produktauslobung und Voraussetzungen und Vorgangsweise zur Zertifizierung der Bio-Bienenhaltung. Ein ausführliches Skript wird zur Verfügung gestellt.

Zielgruppe: Imker*innen, Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern

1090421003

6460 Imst, Meraner Straße 6, Imkerschule der Landw. Landeslehranstalt

Fr, 04.03.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Dr. Anita Lautemann

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at

**FUTTERERTRÄGE
IM BERGGEBIET STEIGERN**



Steilflächen stellen Bewirtschafter vor Herausforderungen. Düngung und Nutzung müssen gut an die Standortbedingungen angepasst sein. Dafür ist es notwendig, den vorherrschenden Pflanzenbestand zu kennen und dementsprechende Maßnahmen abzuleiten. Welches Wirtschaftsdüngersystem ist zu bevorzugen und welche Rolle spielen Bodenanalysen bei der Grünlandbewirtschaftung?

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern mit Grünlandflächen

5090421002

6344 Walchsee, Gewerbegebiet Moosen 7, Sennerei Walchsee

Fr, 22.04.2022, 09.00 - 16.30 Uhr, 8 UE

Trainer*in: Ing. Markus Danner

TN-Beitrag: € 90,- (gefördert, ohne Förderung € 180,-), für BA-Mitglieder und Biofreunde € 60,-

Anmeldung: BIO AUSTRIA Tirol,
T 0512/572993 oder tirol@bio-austria.at



© stock.adobe.com

**BIO AUSTRIA Tirol
Der starke Verband der Biobäuerinnen und Biobauern**

Für eine maßgeschneiderte „Tiroler Biolandwirtschaft“ bieten wir Folgendes:

- o Kurse, Webinare und Tagungen zu Fachfragen der Biolandwirtschaft
- o Individuelle Beratungen zu Themen der Biolandwirtschaft
- o Unterstützung bei der Umsetzung der BIO AUSTRIA-Standards
- o Bewusstseinsbildung von KonsumentInnen zu den Leistungen der Biolandwirtschaft
- o Vertretung der Biolandwirtschaft in Agrarpolitik und Öffentlichkeit

BIO AUSTRIA Tirol
tirol@bio-austria.at

Wilhelm-Greil-Straße 9
www.bio-austria.at/tirol

6020 Innsbruck
+43 512 572 993



Tirol



© stockadobe.com

BERUF UND AUSBILDUNG

ALLGEMEINER TEIL DER MEISTER*INNEN- AUSBILDUNG

AUSBILDERTRAINING – VORBEREITUNG AUF DIE AUSBILDERPRÜFUNG

Das Ausbildertraining vermittelt alle praktischen und theoretischen sowie rechtlichen Inhalte, die für die Ausbildung von Lehrlingen im Betrieb vorausgesetzt werden und ist ein Modul der Meisterausbildung. Sie lernen, was Ausbildungsplanung ist, und setzen diese in praxisorientierten Fallbeispielen um. Zudem werden Sie auf die arbeitspädagogische und psychologische Herausforderung im Lehrlingsausbildungsalltag vorbereitet, um so jede Situation in den Lehrlingsausbildungsphasen zu meistern.

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Lehrberechtigung Heim-/Anschlusslehre, Betriebsführer*innen; Personen, die die Aufgabe des Ausbildners / der Ausbildnerin im Betrieb übernehmen möchten; Personen, die den Ausbilderlehrgang für die Ablegung der Meisterprüfung benötigen

2140921001

**6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9/3. Stock, forum lk
Do. 21.10.2021 - Sa. 23.10.2021 und
Do. 18.11.2021 - Sa. 20.11.2021,
08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE**

Trainer*in: Mag. (FH) Nikola Kirchler,
Viktor Feichtner, Ing. Susanne Raggl
TN-Beitrag: € 220,-

Anmeldung: Cornelia Feichtner,
T 05 92 92-1115

2140921002

**6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Do. 02.12.2021 - Sa. 04.12.2021 und
Do. 16.12.2021 - Sa. 18.12.2021,
08.00 - 17.00 Uhr, 40 UE**

Trainer*in: Mag. (FH) Nikola Kirchler,
Viktor Feichtner, Ing. Susanne Raggl
TN-Beitrag: € 220,-

Anmeldung: Cornelia Feichtner,
T 05 92 92-1115

LANDWIRTSCHAFT

INFORMATIONSVERANSTALTUNG – VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER*IN LANDWIRTSCHAFT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang Facharbeiter*in Landwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: Interessent*innen mit 3 Jahren Praxis in der Landwirtschaft, Hofübernehmer*innen

2140121002

**6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk
Do, 30.06.2022, 18.30 Uhr, 2 UE**

Trainer*in: Mag. (FH) Nikola Kirchler

Anmeldung: LFI-Kundenservice,
Tel. 05 92 92-1111 oder auf www.tirol.lfi.at



i

LEHRLINGS- UND FACHAUSBILDUNGSSTELLE

Die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle Tirol ist kompetenter Gestalter und ein verlässlicher Partner in der land- und forstwirtschaftlichen Berufsausbildung von 15 unterschiedlichen Berufen. Wir stehen für persönliche Information und Beratung in Fragen der Berufsausbildung gerne zur Verfügung, insbesondere für:

- Interessierte für land- und forstwirtschaftliche Berufe,
- Lehrlinge und Facharbeiter*innen,
- Prüflinge und Prüfer*innen,
- Lehrberechtigte, Ausbilder*innen und Ausbildungseinrichtungen
- sowie Meister*innen

Wir veranstalten Vorbereitungslehrgänge in Zusammenarbeit mit dem LFI Tirol bzw. den Landwirtschaftlichen Landeslehranstalten.

Auf unserer Homepage www.lehrlingsstelle.at finden sie Informationen zu aktuellen Veranstaltungen, allen land- und forstwirtschaftlichen Berufen, Förderungen für Lehrlinge und Lehrbetriebe, Formulare u.v.m.



[www.lehrlingsstelle.at/
tirol/](http://www.lehrlingsstelle.at/tirol/)

Du suchst einen Beruf mit Mehrwert?



LEHRLING / FACHARBEITER*IN / MEISTER*IN
Alle Infos unter: www.lehrlingsstelle.at

Lehrlings- und Fachausbildungsstelle der Landwirtschaftskammer Tirol,
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Tel. 05 92 92-1108, lfa@lk-tirol.at

BIENENWIRTSCHAFT

INFORMATIONSVORANSTALTUNG VORBEREITUNGSLEHRGANG FACHARBEITER*IN BIENENWIRTSCHAFT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang Facharbeiter*in Bienenwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: Interessent*innen mit 3 Jahren Praxis in der Bienenwirtschaft und der Haltung von mind. 10 Völkern, Hofübernehmer*innen

2140720002

6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9 / 3. Stock, forum lk Do, 23.09.2021 16.00 - 17.00 Uhr, 2 UE
Trainer*in: Mag. (FH) Nikola Kirchner
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

INFORMATIONSVORANSTALTUNG VORBEREITUNGSLEHRGANG MEISTER*IN BIENENWIRTSCHAFT

Informationen zum Vorbereitungslehrgang Meister*in Bienenwirtschaft. Inhalt und Ablauf.

Zielgruppe: Facharbeiter*innen Bienenwirtschaft, Betriebsführer*innen

2140720003

6020 Innsbruck,
Wilhelm-Greil-Straße 9, 3. Stock, forum lk Do, 23.09.2021, 17.00 - 18.00 Uhr, 1,5 UE
Trainer*in: Mag. (FH) Nikola Kirchner
Anmeldung: LFI-Kundenservice, T 05 92 92-1111 oder online auf www.tirol.lfi.at

FORSTWIRTSCHAFT

VORBEREITUNGS- LEHRGANG – FACHARBEITER*IN FORSTWIRTSCHAFT



Die theoretischen, praktischen forstwirtschaftlichen Fachinhalte sind neben Forstliche Produktion, Arbeitssicherheit und -gestaltung, Forsttechnik und Baukunde, Forstliche Betriebswirtschaft, Waldarbeitslehre und Arbeitstechnik, Arbeits- und Sozialrecht und allgemeinbildende Fächer

Zielgruppe: Interessent*innen mit 3-jähriger Praxis in der Forstwirtschaft

Voraussetzungen für die Zulassung:

- Vollendung des 20. Lebensjahres zum Zeitpunkt der Prüfung
- 3 Jahre praktische Tätigkeit im Ausbildungsgebiet
- erfolgreicher Schulbesuch der forstwirtschaftlichen Fachschule für Erwachsene

Ort: Rotholz, Landw. Landeslehranstalt

Teilnahmebeitrag: € 1.100,- inkl. Kosten für diverse Unterrichtsbeihilfen, Exkursionen und Verpflegung während des Kurses in der LLA Rotholz, plus Prüfungsgebühr € 150,- (Forstfacharbeiterprüfung)

Informationsabend am 15.09.2021 um 19.30 Uhr an der Landwirtschaftlichen Landeslehranstalt Rotholz

Weitere Informationen finden Sie online unter <https://www.rotholz.at/forstwirtschaftliche-fachschule-fuer-erwachsene/>

bildungsinfo tirol

Klarheit schaffen. Bei allen Fragen rund um Bildung und Beruf. Tirolweit. Kostenlos.

Terminvergabe und nähere Infos: T 0512 / 56 27 91-40 · bildungsinfo@amg-tirol.at
www.bildungsinfo-tirol.at · www.facebook.com/bildungsinfo



Gestern. HEUTE. Morgen.



holzistgenial.at

Holz
nützen =
Klima
schützen!

Wer Holz nützt, baut klimafreundlich und sichert Arbeitsplätze.





© Susanne Seisl

RANZENSTICKEN

Ob auf Festen, bei Prozessionen oder im Alltag - der bestickte Ranzen, Gürtel oder eine bestickte Handtasche erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. In diesem Kurs stellen alle Teilnehmer/*innen unter Anleitung ein einzigartiges Werkstück her. Zu Beginn werden die verschiedenen Stiche fleißig geübt, bis man mit dem eigenen Werkstück, das individuell gestaltet wird (Wappen, Initialen, Muster), beginnt. Für die einfachere Herstellung werden Kunstfäden statt Federkiele verwendet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130121001

6314 Niederau, Wildschönau, Wildschönauerstraße 100, Volksschule

Do, 19.09.2021, 19.30 - 22.00 Uhr, 30 UE

Trainer*in: Andreas Schipflinger

TN-Beitrag: € 108,- plus Materialkosten von € 100,- bis € 300,- je nach Werkstück - inkl. Ausfertigung

Anmeldung: Ortsbäuerin Johanna Gastl, T 0664/8404046

KULTUR UND BRAUCHTUM

TRACHT

TRACHTENNÄHEN – ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

Trachten steigen wieder im Ansehen und vor allem, wenn sie selbstgemacht sind. In diesem Kurs können Sie sich selbst ein Dirndl, eine Tracht oder ein Kasettl anfertigen. Ebenso können kleinere Werkstücke wie eine Bluse, Schürze oder ein Schultertuch genäht werden. 6 Wochen vor Kursbeginn ist eine Terminvereinbarung mit Christine Ehrenstrasser (Angerberg) notwendig, um Maße zu nehmen. Dabei erfahren Sie auch, wieviel das gewünschte Werkstück kostet.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130121002

6311 Oberau, Wildschönau, Kirchen 335, Neue Musikmittelschule Wildschönau Di, 07.09.2021, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer*in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: Dirndl € 150,-; Tracht ohne Bluse € 180,-; Kasettl € 300,-; Bluse/Schürze mind. € 50,-

Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

5130121003

6336 Langkampfen, Untere Dorfstraße 20, Neue Mittelschule

Di, 11.01.2022, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer*in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: Dirndl € 150,-; Tracht ohne Bluse € 180,-; Kasettl € 300,-; Bluse/Schürze mind. € 50,-

Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927

5130121004

6235 Reith i. A., Sonnbichl 11, Neue Mittelschule

Di, 03.05.2022, 18.00 - 22.00 Uhr, 40 UE

Trainer*in: Christine Ehrenstrasser

TN-Beitrag: Dirndl € 150,-; Tracht ohne Bluse € 180,-; Kasettl € 300,-; Bluse/Schürze mind. € 50,-

Anmeldung: Trachtenschneiderin Christine Ehrenstrasser, T 0680/1303927



© Susanne Seisl



© Susanne Seisl

HANDWERK

OSTEREIER MIT TRADITIONELLEN MUSTERN

Baumwollstoff besticken mit Ostermotiven wie Osterlamm, Osterhase, Monogramm, Lebensbaum. Ostereier damit verzieren. Im Kurs wird mindestens 1 Osterei angefertigt. Es sind keine Vorkenntnisse erforderlich.

Zielgruppe: Alle Interessierten

1130621001

6426 Roppen, Mairhof 33, Mehrzwecksaal Mi, 26.01.2022, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 24,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Martina Pfausler, T 0660/4373219

6130621001

6571 Strengen, Dorf 15, Pfarrsaal Di, 15.03.2022, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 24,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Waltraud Spiss, T 0650/6571066

6130621002

6534 Serfaus, Gänsackerweg 2, Schützenheim

Mi, 23.03.2022, 18.00 Uhr, 3 UE

Trainer*in: Angelika Hauser

TN-Beitrag: € 24,- plus Materialkosten

Anmeldung: Ortsbäuerin Magrit Partl, T 0676/842927435

GESTICKTER HAUSSCHATZ – WEIHEKORBDECKE FÜR OSTERN

Decke mit österlichen Motiven, in Kreuzstich, für den Ostertisch oder für den Korb zur Speisenweihe, aus hellem Leinen und rotem Vierfach-Stickgarn, mit Hohlsaum.

Zielgruppe: Alle Interessierten

5130621001

6235 Reith im Alpbachtal, St. Gertraudi 15a, Feuerwehrhaus St. Gertraudi Di, 01.02.2022, 19.00 - 22.00 Uhr, 6 UE

Trainer*in: Barbara Fürst

TN-Beitrag: € 32,-

Anmeldung: Ortsbäuerin Stefanie Schwarzenauer, T 0664/73239723

HINWEIS



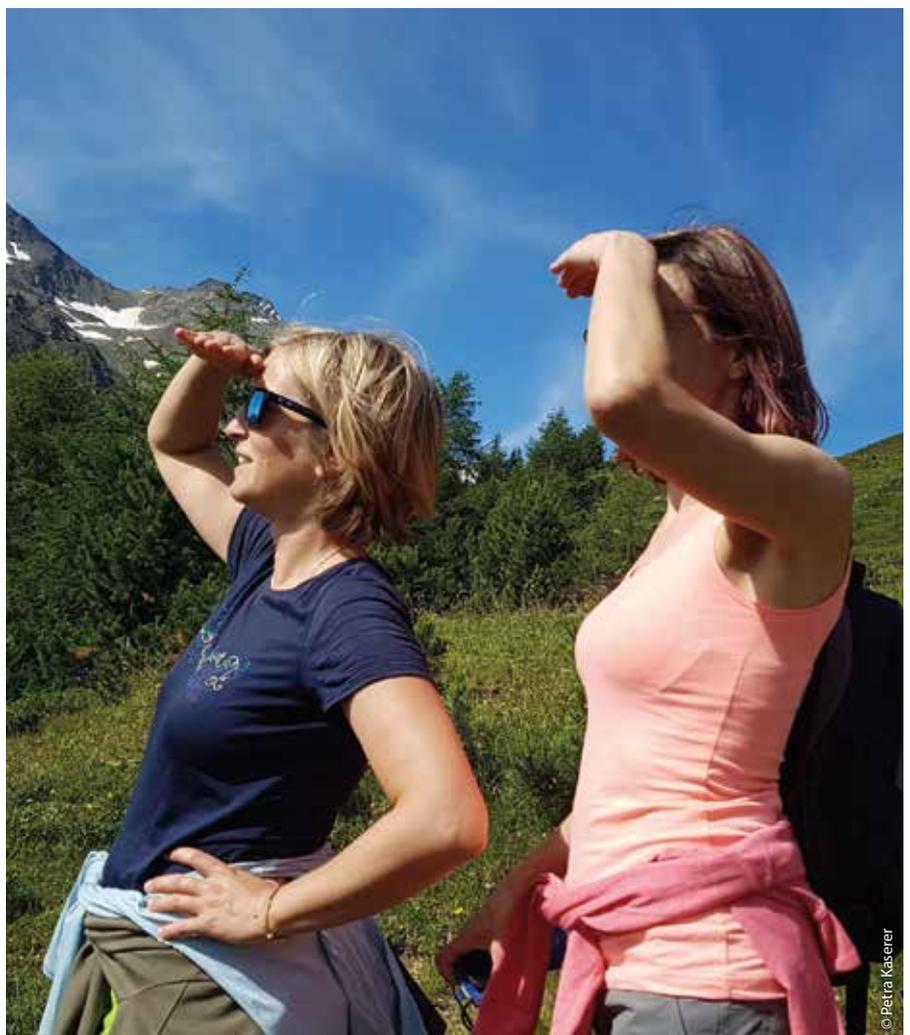
Bitte beachten Sie auch unsere Angebote im Kapitel „Kreativität“ auf den Seiten 14 bis 20.



TIROLER HEIMATWERK 

*Große Auswahl
an wunderschönen
Trachtenstoffen
und sonstigen
Kostbarkeiten!*

Meranerstrasse 2, 6020 Innsbruck | Tel. 0512 / 58 23 20 | tiroler@heimatwerk.co.at | www.tiroler.heimatwerk.at





© TJB/LJ

LANDJUGEND

FRISURENFLECHTKURS

Französisch, holländisch – oder zur Abwechslung mal eine Fischgräte? Was kompliziert aussieht, ist oft nur eine Frage der Technik. Bei diesem Kurs lernst du, dir schnell und kreativ die Haare selber zu flechten.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

7010221001

9900 Bezirk Lienz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

So, 03.10.2021, 15.00 - 17.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92-1102

SCHMINKKURS

„Ich hätte gerne jeden Morgen eine Visagistin!“ Erfüllt euch diesen Wunsch ganz einfach: Bei unserem Schminkkurs erlernt ihr einfache Tipps und Trick für ein gelungenes Make-Up.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

2010221002

6065 Thaur, Dorfplatz 4, Vereinslokal

Di, 21.09.2021, 19.00 - 21.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92-1102



© stock.adobe.com

RHETORIKKURS

Sicheres und überzeugendes Auftreten vor Publikum ist erlernbar. Durch Trainieren und Üben werden eigene Fähigkeiten entdeckt und belebt: Tipps und Tricks zum selbstsicheren Auftreten; Spontane Stellungnahme; Ruhe bewahren; Übungen zu mehr Ausdrucksfähigkeit und Dynamik; Übungen zu Sprechtechnik, Mimik und Gestik.

Zielgruppe: Mitglieder und Funktionär*innen der TJB/LJ

5010921001

6300 Wörgl, Lattellaplatz 1, Tirol Milch

Do, 24.02.2022, 19.30 - 21.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92/1102

9010921001

6130 Bezirk Schwaz, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 30.09.2021, 19.00 - 21.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92/1102

MILCHVERARBEITUNG FÜR ZUHAUSE

Die Herstellung von Topfen, Joghurt, Butter, Frischkäse und/oder anderer Spezialitäten aus Milch ist oft einfacher als gedacht. Mit ein paar Tipps und Tricks lassen sich schmackhafte Lebensmittel zaubern. Neben der Produktion dieser Produkte lernst du auch die verschiedenen Verwendungsmöglichkeiten des Nebenprodukts Molke kennen.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

6020121001

6500 Landeck, Riefengasse 1, Fachschule für Betriebs- und Haushaltsmanagement

Di, 28.09.2021, 19.00 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92-1102

FÜR DAS GRILLEN FEUER UND FLAMME

Für viele Menschen ist das Grillen im Kreis von Freunden oder der Familie im Sommer sehr beliebt. Im Kurs werden die Grillgeräte und -methoden vorgestellt. Dabei ist auf Qualität von Fleisch, Fisch und Gemüse besonders zu achten - auch im Hinblick auf Regionalität und Saisonalität. Verfeinern des Grillgutes durch Marinieren und Vorbereiten will gelernt sein. Nebenbei erfahren die Teilnehmer in diesem praktischen Grillkurs alles über passende Beilagen.

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

1020321011

6460 Bezirk Imst, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Di, 21.09.2021, 15.00 - 18.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 50,- exkl. Getränke

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92-1102

5020321031

6330 Bezirk Kufstein, Ort und Lokal werden noch bekannt gegeben

Do, 07.04.2022, 19.30 - 22.00 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 50,- exkl. Getränke

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92-1102

INNOVATIONEN IN DER LANDWIRTSCHAFT

Innovationen managen: Du lernst anhand von praktischen Beispielen viele Methoden und Instrumente kennen, wie du neue Produkte, Dienstleistungen und Ideen marktorientiert, schnell und effizient umsetzen kannst.

Bringe deine innovativen Ideen mit in die Landwirtschaft ein!

Zielgruppe: Mitglieder der TJB/LJ

4030321002

6380 St. Johann in Tirol/Weitau,

Innsbrucker Straße 77,

Landwirtschaftliche Landeslehranstalt

Do, 04.11.2021, 19.30 - 21.30 Uhr, 3 UE

TN-Beitrag: € 25,-

Anmeldung: Landjugendreferat,

T 05 92 92/1102



Bei Interesse oder Fragen stehen wir euch gerne zur Verfügung:

Landjugendreferat
T +43 5 92 92-1102
E landjugend@lk-tirol.at

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN DES LFI TIROL

Anmelde- und Teilnahmebedingungen:

Die Interessent*innen werden nach dem Datum der Anmeldung gereiht; bei unentschuldigtem Nichterscheinen am 1. Veranstaltungstag kann der Teilnahmeplatz an eine*n weitere*n Interessent*in vergeben werden. Ein Ausschluss von Veranstaltungen ist auch ohne Angabe von Gründen möglich.

Teilnahmebeiträge/

Zahlungsbedingungen:

Der angegebene Teilnahmebeitrag ist, wenn nicht anders angegeben, vor Veranstaltungsbeginn fällig. Ab EUR 100,00 wird der Teilnahmebeitrag 7 Werktage vor Veranstaltungsbeginn per Lastschrift eingezogen. Die Kosten für Unterkunft und Verpflegung sind, sofern nicht anders angegeben, nicht im Teilnahmebeitrag enthalten.

Bei geförderten Veranstaltungen sowie Veranstaltungen mit Weiterbildungsstunden sowie Lehrgängen ist die Bedingung für den Erhalt der Förderung/Weiterbildungsstunden eine 80%ige Anwesenheit. Bei Nichterfüllung der Anwesenheitspflicht muss der ungeforderte Teilnahmebeitrag bezahlt werden. Es können keine Weiterbildungsstunden zuerkannt werden bzw. kann dies eine Nichtzulassung zur Abschlussprüfung zur Folge haben.

Stornobedingungen:

- Veranstaltungen/Lehrgänge:
Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 7 Werktage vor Beginn persönlich oder schriftlich storniert werden. Bei Stornierungen innerhalb der letzten 7 Werktage behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe von 30 % des ungeforderten Teilnahmebeitrages vor. Bei unentschuldigtem Nichterscheinen, Krankheit, Abbruch oder bei einseitiger Beendigung wird der gesamte Teilnahmebeitrag in Rechnung gestellt. Bei Nominierung eines Ersatzteilnehmers bzw. einer Ersatzteilnehmerin entfällt die Stornogebühr.
- Digitale Veranstaltungen (Webinare/Farminare/Cookinare etc.):
Die Anmeldung kann – wenn nicht anders angegeben – bis 1 Tag vor Beginn persönlich oder schriftlich storniert werden. Bei Stornierungen behält sich das LFI die Vorschreibung einer Stornogebühr in der Höhe des gesamten Teilnahmebeitrages vor.

ALLGEMEINE DATENVERARBEITUNG

Alle persönlichen Angaben der Teilnehmer*innen werden vom Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol vertraulich behandelt. Mit der Übermittlung der Daten willigen die Teilnehmer*innen bzw. InteressentInnen ein, dass personenbezogene Daten (Vor- und Nachname, Titel, Geburtsdatum, SVNR, Geburtsort, Firmenname, Firmenadresse, Telefonnummern, E-Mail-Adressen, Adresse oder Privatadresse), die elektronisch, telefonisch, mündlich, per Fax oder schriftlich übermittelt werden, gespeichert und für die Auftragsabwicklung, Übermittlung von Informationen und zur Qualitätssicherung verarbeitet werden dürfen. Dies schließt auch den Versand des E-Mail-Newsletters durch uns oder von uns beauftragte Partnerfirmen an die bekannt gegebene(n) E-Mail-Adresse(n) mit ein. Ebenso können Ihre Daten zur Qualitätssicherung und Abwicklung von Förderungen an Dritte weitergegeben werden.

Bei Vorbereitungslehrgängen zur Facharbeiter*innen- bzw. Meister*innenprüfung willigen die Teilnehmer*innen ein, dass personenbezogene Daten

Organisatorische Änderungen/Absage von Veranstaltungen:

Das Zustandekommen einer Veranstaltung hängt von der Mindestteilnehmer*innenzahl ab. Der Veranstalter behält sich organisatorisch bedingte Änderungen, Änderungen von Terminen, Beginnzeiten, Veranstaltungsorten sowie eventuelle Absagen vor. Die Teilnehmer*innen werden davon rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Aus Absagen oder Terminverschiebungen können keine Ersatzansprüche abgeleitet werden. Bei Absage von angekündigten Veranstaltungen durch den Veranstalter wird der Teilnahmebeitrag refundiert.

Sollten öffentlich-rechtliche Regelungen bestehen, die die Durchführung der Veranstaltungen in der zum Anmeldezeitpunkt vorgesehenen Form unmöglich machen (z.B. aufgrund von Epidemien), behalten wir uns das Recht vor, die Veranstaltung abzusagen oder die Veranstaltungsform zu ändern (z.B. Online statt Präsenz). Sollte dies der Fall sein, werden die angemeldeten Personen rechtzeitig und in geeigneter Weise verständigt. Es können daraus jedenfalls – soweit gesetzlich möglich – keine Ersatzansprüche für entstandene Aufwendungen oder sonstige Ansprüche dem LFI gegenüber abgeleitet werden.

Ausschluss von Bildungsveranstaltungen:

Der Veranstalter behält sich vor, im Einzelfall auch ohne Angabe von Gründen Personen oder Organisationen zu einer Veranstaltung nicht zuzulassen oder wegzuweisen, insbesondere dann, wenn nach unserer subjektiven Einschätzung das Erreichen der Veranstaltungsziele gefährdet ist.

Haftung:

Der Veranstalter übernimmt trotz sorgfältiger Prüfung keine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität von Seminarunterlagen und sonstigen Publikationen und haftet nicht für die Richtigkeit der von dem*der jeweiligen Trainer*in geäußerten Ansichten, Standpunkten, Rechtsmeinungen etc.

Alle Inhalte vorbehalten Satz- und Druckfehler.

Teilnahmebestätigungen:

Bei allen Veranstaltungen erhalten die Teilnehmer*innen nach mindestens 80%iger Anwesenheit auf Wunsch eine Teilnahmebestätigung. Aus organisatorischen Gründen werden Duplikate und Teilnahmebestätigungen bis höchstens 7 Jahre zurück ausgestellt. Die Bearbeitungsgebühr für Duplikate beträgt EUR 20,00.

Rechnungen bei digitalen Veranstaltungen

Bei digitalen Veranstaltungen (Webinare/Farminare/Cookinare etc.) erhalten die Teilnehmer*innen auf Wunsch eine Rechnung. Diese kann über das Kundenservice des LFI Tirol angefordert werden.

Zertifikate:

Für Zertifikatslehrgänge werden für die Teilnehmer*innen Zertifikate ausgestellt, die durch einen Erlass des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus geregelt sind. Für den Erhalt des Zertifikates sind eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung und eine mindestens 80%ige Anwesenheit erforderlich.

Die Ausstellung von Duplikaten für Zertifikate ist bis 30 Jahre zurück möglich. Bearbeitungsgebühren werden eingehoben.

Schulungsunterlagen/

Bild- und Tonaufnahmen:

Den Teilnehmer*innen überlassene Seminarunterlagen oder Datenträger dürfen ohne ausdrückliche Genehmigung des Veranstalters weder vervielfältigt noch Dritten überlassen werden. Bild- und Tonaufnahmen sind ohne ausdrückliche Erlaubnis der Vortragenden nicht gestattet.

Veröffentlichung:

Teilnehmer*innen erklären sich einverstanden, dass Foto- und/oder Videoaufnahmen, welche im Zuge von Bildungsveranstaltungen entstehen und auf denen sie möglicherweise zu sehen sind, in diversen Print- und Onlinemedien (z. B. LFI-Bildungsprogramm, Websites/Social-Media-Kanälen des LFI, der LK sowie ihren nahestehenden Verbänden, Medienberichte) veröffentlicht werden können. Diese Einverständniserklärung kann jederzeit schriftlich widerrufen werden. Der Widerruf gilt für alle zukünftigen Veröffentlichungen, nicht jedoch für bereits erfolgte Publikationen.

Datenschutz:

Es gelten die Bestimmungen unserer Datenschutzerklärung, die auf unserer Website, unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>, nachgelesen werden können.

Gerichtsstand:

Gerichtsstand ist das sachlich zuständige Gericht in Innsbruck.

eine Erforderlichkeit zur weiteren Speicherung der Daten für einen Vertragsabschluss oder eine Vertragserfüllung besteht.

Teilnehmer*innen haben das Recht auf Auskunft über die sie betreffenden personenbezogenen Daten (Art. 15 DSGVO), ein Recht auf Berichtigung (Art. 16 DSGVO), Löschung (Art. 17 DSGVO) und auf Einschränkung der Verarbeitung (Art. 18 DSGVO), ein Widerspruchsrecht gegen die Verarbeitung (Art. 21 DSGVO) sowie das Recht auf Datenübertragbarkeit (Art. 20 DSGVO), soweit diese Rechte nach den genannten Bestimmungen im jeweiligen Einzelfall bestehen. Teilnehmer*innen können diese Rechte beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) Tirol jederzeit geltend machen bzw. haben Teilnehmer*innen ein Recht auf Beschwerde bei der zuständigen Aufsichtsbehörde, in Österreich ist dies die österreichische Datenschutzbehörde (www.dsb.gv.at). Darüber hinaus gilt die Datenschutzerklärung des Ländlichen Fortbildungsinstituts (LFI) Tirol unter <https://tirol.lfi.at/datenschutz>.

BILDUNGSFÖRDERUNG FÜR ALLE

Die berufliche und persönliche Qualifikation trägt wesentlich zum Erfolg eines Menschen bei. Förderungen können wie unten beschrieben in Anspruch genommen werden. Nutzen Sie die verschiedenen Fördermöglichkeiten für Ihre Weiterbildung!

BILDUNGSFÖRDERUNG LÄNDLICHE ENTWICKLUNG 2014-2020

Das **LFI Tirol** ist als beim Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus **anerkannter Bildungsträger** befugt, im Rahmen des österreichischen Programms für ländliche Entwicklung 2014 – 2020 für die Maßnahme „Wissenstransfer und Informationsmaßnahmen“ gemäß Art. 14 der Verordnung (EU) Nr. 1305/2013 Förderungen zu beantragen und abzuwickeln.

Im Rahmen der **Veranstalterförderung** gemäß der Sonderrichtlinie LE-Projektförderungen 2014 – 2020 bezahlt der förderbare Personenkreis nur mehr die um die Förderung bereits reduzierten Teilnahmebeiträge, die gesamte Förderungsabwicklung übernimmt das LFI Tirol. Bildungsveranstaltungen, welche im Rahmen der Ländlichen Entwicklung aus Mitteln der Periode 2014 – 2020 gefördert werden, sind im Bildungsprogramm entsprechend gekennzeichnet.

Derzeit liegen Entscheidungen über allfällige Genehmigungen noch nicht vollständig vor. Die Preisgestaltung wurde dennoch unter der Annahme einer entsprechenden Genehmigung gemäß Einreichung getroffen. Es ist geplant, diese Vorhaben mit Mitteln des Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums, des Bundes und des Landes Tirol zu fördern.

Förderungsausmaß

Für vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus festgelegte Themen und Schwerpunkte, z.B. Arbeitskreise für betriebszweigbezogene oder gesamtbetriebliche Auswertungen sowie für die Umsetzung von bundesweiten Bildungskampagnen bzw. Bildungsinitiativen und Zertifikatslehrgängen, beträgt der Zuschuss 80 % zu den anrechenbaren Kosten. Für alle sonstigen inhaltlich förderbaren Fort- und Weiterbildungsmaßnahmen beträgt der Zuschuss 50 % zu den anrechenbaren Kosten.

Förderbarer Personenkreis

Für die Förderparten 'Informationsmaßnahmen, Berufsausbildung sowie Fort- und Weiterbildung' können folgende Personen in den Genuss des **geförderten Teilnahmebeitrages** kommen:

- **Bewirtschafter*innen land- und forstwirtschaftlicher Betriebe**
- In der **Land- und Forstwirtschaft tätige Personen** - zum Beispiel:
 - Mitarbeitende Familienmitglieder, die am Betrieb wohnen
 - Mitarbeitende Familienmitglieder, deren Wohnsitz nicht mit dem Betriebsitz übereinstimmt*)
 - Personen, die bei der Sozialversicherung der Bauern zumindest unfallversichert sind*)
 - Mitarbeiter*innen eines Gartenbaubetriebes*)
 - Mitarbeiter*innen eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes*)
- **Künftige Hofübernehmer*innen** (auch wenn noch nicht am Betrieb tätig*)

Geben Sie bei jeder Anmeldung zur Veranstaltung Ihre Betriebsnummer an.

*) Diese Personengruppen benötigen einen **schriftlichen Nachweis**, dass sie in der Land- und Forstwirtschaft tätig sind.

Die angeführten Informationen sind rechtlich unverbindlich. Änderungen sind daher möglich.

BILDUNGSGELD UPDATE



Ziele der Förderung

Ziel ist, die berufliche Qualifikation von Arbeitskräften zu erhöhen, um damit den Bestand an Beschäftigten möglichst hoch zu halten sowie die Arbeitslosigkeit zu vermindern.

Gegenstand

Kosten für Schulungsmaßnahmen zur Aus- und Weiterbildung, die von anerkannten Bildungsträgern angeboten werden. Nicht förderbar ist der Besuch von Schulen, Hochschulen, (Privat) Universitäten sowie damit vergleichbaren Bildungseinrichtungen mit Öffentlichkeitsrecht, für die durch die öffentliche Hand bereits Schulbeihilfen, Stipendien oder ähnliche Unterstützungen vorgesehen sind.

Antragstellung



Anträge sind grundsätzlich **vor** Beginn der Bildungsmaßnahme nach Erhalt der Anmeldebestätigung, spätestens jedoch **zwei Wochen nach Beginn** der Bildungsmaßnahme elektronisch mittels **Online-Formular** einzubringen. Der Antrag samt **Unterlagen** muss vor Fristende beim Amt der Landesregierung **eingelangt** sein.

Die Formulare bzw. Anträge sind ausschließlich online unter www.tirol.gv.at/arbeitswirtschaft/arbeit/arbeitsmarktforderung/bildungsgeld-update einzureichen.

TIROLER BILDUNGSKATALOG



Im Tiroler Bildungskatalog unter **www.tiroler-bildungskatalog.at** suchen Sie tirolweit in der Web-Datenbank nach Kursen verschiedenster Erwachsenenbildungseinrichtungen. Weiters sind zahlreiche Kursangebote zu Fördermöglichkeiten wie dem Tiroler Bildungsgeld update und der Zukunftsaktie der AK Tirol gekennzeichnet.

KURSFÖRDERUNG IN ÖSTERREICH



Die Datenbank "Kursförderungen in Österreich" unter **erwachsenenbildung.at/bildungsinfo/kursfoerderung** unterstützt Sie dabei, finanzielle Förderungen für Ihr persönliches Aus- und Weiterbildungsvorhaben zu finden. Durch Ausfüllen eines Formulars erhalten Sie eine Liste mit Förderungen, die für Sie interessant sein könnten.

AK ZUKUNFTSAKTIE NEU



Die AK Tirol fördert im Rahmen ihrer Aufgabenstellung berufliche Weiterbildungsveranstaltungen mit der Zukunftsaktie NEU. Die Zukunftsaktie NEU ist eine Direktförderung, mit welcher AK-Mitglieder unter bestimmten Voraussetzungen eine finanzielle Unterstützung erhalten.

Welche Kurse werden unterstützt?

- EDV Grundlagenkurse
 - kostenpflichtige Vorbereitungskurse zur Lehrabschlussprüfung im zweiten Bildungsweg im Ausmaß von mindestens 90 Unterrichtseinheiten bei Vorliegen des Lehrabschlusszeugnisses
- Alle von der AK Tirol finanziell unterstützten Lehrgänge/Kurse sind im vorliegenden LFI-Bildungsprogramm bzw. im Internet unter www.tiroler-bildungskatalog.at angeführt und mit dem AK-Logo gekennzeichnet.

Wie wird ausbezahlt?

Der Antrag muss spätestens 3 Monate nach Kursende mit beiliegenden Unterlagen bei der AK Tirol eingereicht werden:

- Kopie des Prüfungszeugnisses oder Kopie der Teilnahmebestätigung
- Kopie des Einzahlungsbeleges



Alle Informationen rund um die AK-Zukunftsaktie sind unter der kostenlosen AK-Hotline 0800/22 55 22-1515 erhältlich oder auf der Homepage

https://tirol.arbeiterkammer.at/beratung/bildung/BildungundFoerderungen/AK_Zukunftsaktie.html abrufbar.

SVS-SICHERHEITSHUNDERTER



Alle Gewerbetreibenden, Neuen Selbständigen und Freiberufler sowie landwirtschaftlichen Betriebsführer, die bei der SVS unfallversichert sind, können sich eine finanzielle Unterstützung von der SVS holen, wenn sie 2021 an ausgewählten Kursen oder Praxistrainings, die der Förderung der Arbeitssicherheit bzw. Prävention von Unfällen dienen, teilnehmen.

Welche Kurse werden gefördert?

Erste Hilfe / Fahrsicherheit / Arbeitspsychologie / Arbeitsmedizin Ergonomie / Technik. Alle von der SVS finanziell unterstützten Kurse sind im vorliegenden LFI-Bildungsprogramm mit dem Button „SVS-Sicherheits-hunderter“ gekennzeichnet bzw. im Internet mit der entsprechenden Information verlinkt.

Wie wird ausbezahlt?

Online die Rechnungskopie einreichen, dann wird der Rechnungsbetrag bis max. 100 Euro rückerstattet. Der Sicherheits-hunderter kann jedes Jahr aufs Neue genutzt werden. Solange die Maximalförderung von 100 Euro nicht ausgeschöpft wurde, können außerdem mehrere Anträge für ein Jahr gestellt werden.



Alle Informationen rund um den SVS-Sicherheits-hunderter sind auf der Homepage der SVS angeführt: **<https://www.svs.at/>**

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT NACH BEZIRKEN

Titel	Ort	S.
REGION WEST		
Bezirk Imst		
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Arzl i.P.	25
Insektenschutz ganz natürlich	Arzl i.P.	37
Salate haben immer Saison	Arzl i.P.	24
Die „Daham-Apotheke“	Haimingerberg	33
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Haimingerberg	20
Auswinterung von Bienenvölkern	Imst	59
Beutenbaukurs	Imst	59
Bienenkrankheiten	Imst	59
Bienenprodukte/Wellness	Imst	59
Blütenpollen	Imst	59
Grundkurs - Abendkurs für Anfänger/ innen in der Bienenzucht	Imst	58
Grundkurs: Anfänger/innenkurs für Bienenzucht	Imst	58
Grundkurs: Bio-Bienenhaltung	Imst	63
Grundlagen der Klauenpflege beim Rind, 2-tägig	Imst	52
Honigsensorik	Imst	59
Jungvolkbildung	Imst	59
Kerzenherstellung	Imst	58
Königinnenzuchtkurs	Imst	59
Lebensmittelhygiene in der Imkerei	Imst	59
Mäh dich frei - Sensenmähkurs für Nicht- Landwirte	Imst	58
Milchverarbeitungskurs für AlmsennerInnen (Fortgeschrittene)	Imst	57
Nachsommerpflege	Imst	59
Propolisverarbeitung	Imst	58
Tiertransport-Schulung	Imst	51
Webinar: Lebensmittelhygiene in der Imkerei	Imst	59
Brotbacken mit Vollwertmehl	Imsterberg	22
Insektenschutz ganz natürlich	Imsterberg	37
Weidenkugeln flechten	Imsterberg	19
Die „Daham-Apotheke“	Jerzens	33
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Jerzens	32
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Jerzens	25
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Leins	25
Insektenschutz ganz natürlich	Leins	37
Salate haben immer Saison	Leins	24
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Mötz	25
Räuchern fürs Wohlbefinden	Mötz	36
Weidenkugeln flechten	Mötz	19
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Obsteig	33
Brotbacken mit Vollwertmehl	Ötz	22
Grußkarten - mit Liebe selbstgemacht	Ötz	20
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	Ötz	28
Korbflechten mit Peddigrohr - Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Ötzerau	15

Titel	Ort	S.
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Roppen	17
Ostereier mit traditionellen Mustern	Roppen	67
Salate haben immer Saison	Roppen	24
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	Silz	17
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Silz	33
Gesundes Immunsystem	Silz	32
Korbflechten mit Peddigrohr	Silz	15
Weidenkugeln flechten	Silz	19
Die „Daham-Apotheke“	Sölden	33
Die sanfte Hildegard Fastenwoche	Sölden	33
Räuchern fürs Wohlbefinden	Sölden	36
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co - I glab, i steah im Wald	St. Leonhard i. P.	34
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	St. Leonhard i. P.	17
Pikantes und süßes Gebäck mit Vollwertmehl	St. Leonhard i. P.	28
Buckelkorbflechten mit Peddigrohr	St. Leonhard i. P. / Zaunhof	17
Schüßler-Salze	St. Leonhard i. P. / Zaunhof	37
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	St. Leonhard i. P. / Zaunhof	21
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Tarrenz	25
Korbflechten mit Peddigrohr	Tarrenz	15
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Umhausen	17
Salbenküche - leicht gemacht	Umhausen	35
Weidenkugeln flechten	Umhausen	19
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Wenns	17
Salate haben immer Saison	Wenns	24
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Zams	47
Für das Grillen Feuer und Flamme TJB/LJ	Bezirk Imst	68
LQB - Vom bewussten Umgang mit den persönlichen Ressourcen	Bezirk Imst	12
LQB Auszeit - Ressourcenorientierung für den Alltag	Region West	12

Bezirk Landeck

Bienenwachstücher selber machen	Faggen	14
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Faggen	25
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co - I glab, i steah im Wald	Faggen	34
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Fendels	33
Insektenschutz ganz natürlich	Fendels	37
Die „Daham-Apotheke“	Fiss	33
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Fiss	20
Filzen mit der Nadel - Heilige Drei Könige	Fiss	17
Insektenschutz ganz natürlich	Fiss	37
„Mitnond Balsam riahra aus Wildtierfetten und Fetten Pflanzenölen!“	Fiss	35
Rouladen backen - süß und pikant	Fiss	28
Salate haben immer Saison	Fiss	24

Titel	Ort	S.
Brotbacken mit Vollwertmehl	Fließ	22
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Fließ	17
Schüßler-Salze	Fließ	37
Achtsam sein und einfach malen	Grins	20
Bienenwachstücher selber machen	Grins	14
Das gute alte Lärchenpech	Grins	36
Schenk dir eine Auszeit	Grins	20
Salate haben immer Saison	Hochgallmigg	24
Die „Daham-Apotheke“	Ischgl	33
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Ischgl	32
Salbenküche - leicht gemacht	Ischgl	35
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Kappl	17
Korbflechten mit Peddigrohr - Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Kappl	15
Das gute alte Lärchenpech	Kaunerberg	36
Korbflechten mit Peddigrohr	Kaunerberg	15
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	Kaunerberg	21
Gesundes Immunsystem	Kaunertal	32
Weidenkugeln flechten	Kaunertal	19
Korbflechten mit Peddigrohr	Landeck	15
Kräuterpflege für ‚Daham‘ mit ätherischen Ölen und Pflanzenwässern	Landeck	31
Milchverarbeitung für zuhause TJB/LJ	Landeck	68
Salate haben immer Saison	Landeck	24
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Landeck - Perjen	25
Das gute alte Lärchenpech	Nauders	36
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Nauders	17
Kräuterpflege für ‚Daham‘ mit ätherischen Ölen und Pflanzenwässern	Nauders	31
Korbflechten mit Peddigrohr	Pettneu am Arlberg	15
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Pettneu am Arlberg	17
Bienenwachstücher selber machen	Pfunds	14
Korbflechten mit Peddigrohr	Pfunds	15
Salate haben immer Saison	Pfunds	24
Tiroler Almwirtschaftstag	Pfunds	57
Die „Daham-Apotheke“	Pians	33
Entgiften und Entschlacken mit Praxisteil	Pians	32
Bienenwachstücher selber machen	Piller	14
Essig und Öl - mehr als nur Salatdressing	Piller	25
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Piller	17
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Reutte	47
Brotbacken mit Vollwertmehl	Ried i.O.	22
Die „Daham-Apotheke“	Ried i.O.	33
Korbflechten mit Peddigrohr - Alltagshelfer mit massiven Rahmen	Ried i.O.	15
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	Ried i.O.	21
Die „Daham-Apotheke“	Schönwies	33
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	Schönwies	21

Titel	Ort	S.
Die „Daham-Apotheke“	See	33
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	See	17
Räuchern fürs Wohlbefinden	See	35
Korbflechten mit Peddigrohr	Serfaus	15
Ostereier mit traditionellen Mustern	Serfaus	67
Weidenkugeln flechten	Serfaus	19
Wild & Nutz tierisch SAFIG	Serfaus	37
Fichte, Kiefer, Wacholder und Co - I glab, i steah im Wald	St. Anton	34
Handarbeitsrunde - Stricken, Häkeln und Co	St. Anton	20
Weidenkugeln flechten	St. Anton	19
Salate haben immer Saison	St. Jakob	24
Die „Daham-Apotheke“	Stanz	33
Ostergebäck selber machen	Stanz	28
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	Stanz	21
Korbflechten mit Peddigrohr	Strengen	15
Ostereier mit traditionellen Mustern	Strengen	67
Korbflechten mit Peddigrohr	Tobadill	15
Salbenküche - leicht gemacht	Tobadill	35
Brotbacken mit Vollwertmehl	Tösens	22
Filzen mit der Nadel - Hirt mit Schafen	Tösens	18
Insektenschutz ganz natürlich	Tösens	37
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Zammerberg	33
Salbenküche - leicht gemacht	Zammerberg	35
Gesunde Ernährung in der Schwangerschaft	Zams	29
Image & Auftreten - Der Weg zu selbstbewusster Kommunikation!	Zams	11

Bezirk Reutte

Korbflechten mit Peddigrohr	Berwang	15
Kräuterkosmetik	Berwang	31
Das gute alte Lärchenpech	Breitenwang	36
Die wichtigsten Schaf- und Ziegenkrankheiten mit Alternativmedizin vorbeugen und behandeln	Breitenwang	56
Gesunde Lämmer und Kitze – Lämmerausfälle vermeiden	Breitenwang	56
Insektenschutz ganz natürlich	Breitenwang	37
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Breitenwang	17
Rund um die Geburt - fitte Kuh und gesundes Kalb mit Alternativmedizin	Breitenwang	53
Trockenstellen ohne Trockensteller - (wie) geht das?	Breitenwang	54
Gesundes Immunsystem	Ehenbichl	32
Insektenschutz ganz natürlich	Ehenbichl	37
Rouladen backen - süß und pikant	Ehenbichl	28
Weidenherzen flechten	Ehenbichl	19
Bienenwachstücher selber machen	Ehrwald	14
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Ehrwald	20
Hochbeet anlegen - gewusst wie!	Ehrwald	50
Naturseife handgemacht	Ehrwald	37

Titel	Ort	S.
Schule am Bauernhof-Pädagog*innen Fortbildung: Sei dabei - Von der Henne zum Ei	Ehrwald	41
Das gute alte Lärchenpech	Forchach	36
Gesundes Immunsystem	Forchach	32
Naturseife handgemacht	Forchach	37
Weidenkränze und wilde Schalen	Forchach	19
Bienenwachstücher selber machen	Gramais	14
Filzworkshop	Gramais	17
Drahtkurs - bsundrige Herzschaln	Häselgehr	19
Filzworkshop	Häselgehr	17
Korbflechten mit Peddigrohr	Häselgehr	15
Bienenwachstücher selber machen	Höfen	14
Fermentiertes Gemüse - Gesundes für den Darm	Lermoos	33
Gesundes Immunsystem	Lermoos	32
Wildkräuterkochkurs - Genuss aus Pflanzenkraft	Lermoos	21
Taschen zum Selbermachen	Musau	15
Gesundes Immunsystem	Pflach	32
Kräuterwanderung mit Praxisteil - Verwendung verschiedenster Kräuter	Pflach	34
LQB - Vom bewussten Umgang mit den persönlichen Ressourcen	Reutte	12
Bienenwachstücher selber machen	Schattwald	14
Gesundes Immunsystem	Schattwald	32
Insektenschutz ganz natürlich	Schattwald	37
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Schattwald	17
Korbflechten mit Peddigrohr	Steeg	15
LQB - Keine Angst vor Pflege	Steeg	12
Kräuterwanderung mit Praxisteil - Verwendung verschiedenster Kräuter	Tannheim	34
Weidenkugeln flechten	Tannheim	19
Drahtkurs - moderne Drahtengel	Wängle	20
Korbflechten mit Peddigrohr	Wängle	15
Kreatives Filzen - Sitzauflagen, Windlichter, Flaschen und Co	Wängle	17
Naturseife handgemacht	Wängle	37
Räuchern fürs Wohlbefinden	Wängle	35
LQB - Meine Ziele - Mein Weg - Mein Hof	Bezirk Reutte	13

AKTUELLE VERANSTALTUNGEN RUND UM DIE UHR



Nutzen Sie die Kurssuche unter tirol.lfi.at.

Die Veranstaltungsdaten werden regelmäßig aktualisiert und online gestellt, und Sie können auf der Homepage übersichtlich und bequem z.B. nach Stichwort oder Datum suchen. Hier finden Sie alle Angebote, auch Veranstaltungen, die nach Redaktionschluss des Bildungsprogrammes organisiert werden.

Titel	Ort	S.
REGION MITTE		
Bezirk Innsbruck		
Zertifikatslehrgang Urlaub am Bauernhof	Gries im Sellrain	46
Marktgarten - Biointensiver Gemüseanbau	Hattingerberg	60
Ausbildertraining - Vorbereitung auf die Ausbilderprüfung	Innsbruck	64
Bio-Direktvermarktung - Lebensmittelkontrolle, Bio-Kontrolle und Vermarktung	Innsbruck	62
Die Marke HOF neu gedacht	Innsbruck	45
Führerschein BE bei F-Führerschein	Innsbruck	40
Hygieneschulung	Innsbruck	44
Informationsveranstaltung - Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Landwirtschaft	Innsbruck	64
Informationsveranstaltung Vorbereitungslehrgang FacharbeiterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	65
Informationsveranstaltung Vorbereitungslehrgang MeisterIn Bienenwirtschaft	Innsbruck	65
LQB – Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Innsbruck	47
LQB – Arbeitsorganisation und Zeitmanagement	Innsbruck	13
Schule am Bauernhof-Fortbildung: Kommuniziere - mit Tipps und Tricks zu einem starken Auftritt	Innsbruck	41
Technische Großtierrettung - Sicherheitstraining für TierhalterInnen, Rettungsorganisationen, Tierärzte	Innsbruck	52
Zertifikatslehrgang Schule am Bauernhof	Innsbruck	41
Brotbackkurs - Schnelles und gesundes Brot backen	Kematen	21
Einführungskurs - Imkerei	Kematen	58
Bio-Fleischverarbeitung einfach gemacht	Mieders	61
Fermentieren von Obst, Gemüse und Kräutern - Praxiskurs	Mieders	61
Schule am Bauernhof - Pädagog*innen-Fortbildung: Mit allen Sinnen den heimischen Garten erleben	Patsch	41
Holzkörbe flechten - Spanttechnik in Pappel und Peddig	Rotholz	15
Schminkkurs - TJB/LJ	Thaur	68
LQB - Konflikte meistern	Vill	13
LQB Auszeit - Ressourcenorientierung für den Alltag	Vill	12
Mähen mit der Sense - Anfänger	Volders	58

Titel	Ort	S.
Bezirk Schwaz		
Das gute alte Lärchenpech	Rohrberg	36
3. Bio-Bauerntag Tirol 2022	Rotholz	62
Butter- und Graukäse-Herstellung	Rotholz	44
Herstellung von Hartkäse	Rotholz	44
LFI Almsennerei-Kurs	Rotholz	56
Hygieneschulung und Praxistipps für Verarbeitung von Almmilch	Strass im Zillertal	57
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Strass im Zillertal	47
Mann/Frau backt Bio-Brot	Vomp	60
Bienenwachstücher selber machen	Weer	14
Rhetorikkurs TJB/LJ	Bezirk Schwaz	68

REGION OST

Bezirk Kitzbühel

Flechten mit Peddigrohr	Aurach bei Kitzbühel	15
Backen mit Sauerteig und Vollwertbrot	Brixen im Thale	22
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Brixen im Thale	24
Töpferkurs	Brixen im Thale	18
Das gute alte Lärchenpech	Fieberbrunn	36
Flechten mit Peddigrohr	Fieberbrunn	15
Homöopathie für den Hausgebrauch - Von Kopf bis Fuß	Fieberbrunn	35
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Fieberbrunn	36
Desserts zum Verlieben	Going	29
Die heilsame Wirkung des Fastens nach Buchinger-Lütznern - Fastenabend	Going	32
Gebildebäckerei für jede Jahreszeit	Going	22
Selbstgebackenes Brot - für die eigene Gesundheit	Going	23
Flechten mit Peddigrohr	Hochfilzen	15
Gebildebäckerei für jede Jahreszeit	Hopfgarten im Brixental	22
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Hopfgarten im Brixental	24
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Itter	31
Flechten mit Peddigrohr	Itter	15
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Kirchberg in Tirol	31
Flechten mit Peddigrohr	Kirchberg in Tirol	15
Homöopathie für den Hausgebrauch - Von Kopf bis Fuß	Kirchberg in Tirol	35
Dekorieren mit Naturmaterialien	Kirchdorf in Tirol	14
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Kirchdorf in Tirol	31
Bienenwachstücher selber machen	Kössen	14
Homöopathie für den Hausgebrauch - Von Kopf bis Fuß	Kössen	35
InsektenCheck - Wiesenseminar	Kössen	60

Titel	Ort	S.
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Kössen	36
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Kössen	21
Homöopathie für den Hausgebrauch - Von Kopf bis Fuß	Oberndorf in Tirol	35
Obst und Gemüse verarbeiten und veredeln	Oberndorf in Tirol	24
Partnerschaft am Bauernhof - was passiert, wenn etwas passiert	Oberndorf in Tirol	47
Das gute alte Lärchenpech	Reith bei Kitzbühel	36
Bienenwachstücher selber machen	St. Jakob im Haus	14
Der Pferdehof und seine Umgebung	St. Johann in Tirol	54
Grundkurs für Hirtinnen / Hirten und Almpersonal (Melk- und Sennalmen)	St. Johann in Tirol	56
Innovationen in der Landwirtschaft	St. Johann in Tirol	68
Naturseife handgemacht	St. Johann in Tirol	37
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	St. Johann in Tirol	21
Flechten mit Peddigrohr	St. Ulrich am Pillersee	15
Entgiften - Einfach und schnell	Waidring	32
Räuchern mit heimischen Pflanzen	Waidring	36
Erste Hilfe Unterweisung für Land- und Hauswirtschaft	Westendorf	31
Filzen mit der Nadel - Heilige Familie	Westendorf	17
Flechten mit Peddigrohr	Westendorf	15
Gekonnt Kontern - Nie mehr sprachlos!	Bezirk Kitzbühel	11
Grundlagen der Klauenpflege bei Schaf und Ziege	Bezirk Kitzbühel	52
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Bezirk Kitzbühel und Kufstein	47

Bezirk Kufstein

Einführungskurs - Imkerei	Breitenbach	58
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Kirchbichl	38
Kochen und Backen mit Dinkel	Kramsach	24
Trachtennähen - Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Langkampfen	66
Gut beHütet im Winter	Niederau	14
Ranzensticken	Niederau	66
Selbstgemachte Milchprodukte für die eigene Familie	Niederau	21
Meine Haut ist schützenswert	Niederndorf	31
Ostern für Auge und Gaumen	Niederndorf	28
Brotbacken im Holzofen in der Wildschönau	Oberau	23
Fünf-Minuten-Geschenke für jede Gelegenheit	Oberau	30
Hüttenschmankerl am Brentnhof	Oberau	25

Titel	Ort	S.
Schmalznudeln süß und pikant	Oberau	26
Wildschönauer Brodakrapfen	Oberau	26
Wohlfühltag am Brentnhof - abschalten lernen und genießen	Oberau	38
Zimtduft liegt in der Luft	Oberau	28
Faszination Sauerteig - Mit Freude Brot backen	Reith im Alpbachtal	22
Filzen mit der Nadel - Hirt mit Schafen	Reith im Alpbachtal	18
Gestickter Hausschatz - Weihekorbedecke für Ostern	Reith im Alpbachtal	67
Trachtennähen - Allgemeine Grundlagen (Bezirk Kufstein)	Reith im Alpbachtal	66
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Scheffau am Wilden Kaiser	38
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Schwoich	38
Cooler Jausenhits für unsere Kids	Thiersee	24
Futtererträge im Berggebiet steigern	Walchsee	63
Hatha Yoga - sanfte, fließende Bewegungen zur Stärkung von Körper und Geist	Wildschönau	38
Aufbaukurs: Homöopathie in der Bio-Nutztierhaltung	Wörgl	62
Bienenwachstücher selber machen	Wörgl	14
Das gute alte Lärchenpech	Wörgl	36
Faszination Sauerteig - Mit Freude Brot backen	Wörgl	22
Grundkurs: Homöopathie in der Bio-Nutztierhaltung	Wörgl	62
Käse - immer ein Genuss, mit Werksführung	Wörgl	29
Kochen und Genießen mit heimischem Fleisch - Jahrling, Kalb, Schwein	Wörgl	25
Räuchern fürs Wohlbefinden	Wörgl	35
Rhetorikkurs TJB/LJ	Wörgl	68
Tiertransport-Schulung	Wörgl	51
TJB/LJ Homöopathie für Haus und Hof	Wörgl	68
Für das Grillen Feuer und Flamme TJB/LJ	Bezirk Kufstein	68
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Bezirk Kufstein und Kitzbühel	47

Bezirk Lienz

Hanf in aller Munde	Ainet	27
Kochen für Männer	Ainet	21
Rund um den Kürbis	Ainet	26
Kreative Tortendekoration für Taufe, Erstkommunion oder Firmung	Außervillgraten	28
Oxymel - neu entdeckt	Außervillgraten	35
BAUERFRAU - Die Bäuerin der neuen Zeit	Dölsach	11
Die Apotheke vor der Haustür	Gaimberg	33
Ran an die Reste	Gaimberg	25
Köstlichkeiten aus dem Garten - Chutney, Pesto und Co.	Innervillgraten	27
Hanf in aller Munde	Lienz	27
TROTZ...dem hab ich dich lieb!	Lienz	12

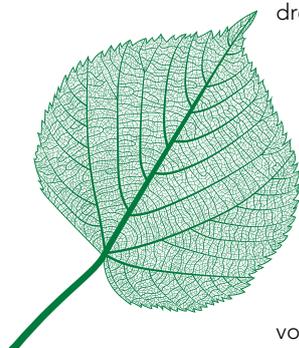
Titel	Ort	S.
Unser größtes Organ - alles zum Thema gesunde Haut	Lienz	31
Das gute alte Lärchenpech	Nußdorf-Debant	36
Oxymel - neu entdeckt	Nußdorf-Debant	35
Starke Wurzeln und ihre Wirkung	Nußdorf-Debant	35
Das gute alte Lärchenpech	Obertilliach	36
Frisurenflechtkurs TJB/LJ	Bezirk Lienz	68
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Bezirk Lienz	47
LQB - Keine Angst vor Pflege	Bezirk Lienz	12
LQB - Meine Ziele - Mein Weg - Mein Hof	Bezirk Lienz	13
LQB - Der Weg zu einer erfolgreichen Hofübergabe	Bezirk Lienz	47

ONLINE

Cookinar: Bärlauch und Spargel - diese Frühlingsboten halten uns fit und schlank	ONLINE	26
Cookinar: Brotbacken mit Vollwertmehl	ONLINE	22
Cookinar: Gesunde Ernährung für mein Baby / Kind	ONLINE	30
Cookinar: Gesunde Ernährung in der Schwangerschaft	ONLINE	29
Cookinar: Rund um den Kürbis	ONLINE	27
Onlineseminar: Tiertransport-Schulung	ONLINE	51
Webinar: Biologische Fütterung am Schaf- und Ziegenbetrieb	ONLINE	61
Webinar: Das gesunde Immunsystem	ONLINE	32
Webinar: Fit für die Bio-Fischzucht	ONLINE	62
Webinar: Fruchtbarkeit der (Mutter)Kuh - Tierbeobachtung und Management	ONLINE	53
Webinar: Hautprobleme und Verletzungen bei Wiederkäuern	ONLINE	52
Webinar: Heilpflanzen und Hausmittel für Wiederkäuer - Schwerpunkt Stoffwechsel, Milchbildung und Hautpflege	ONLINE	53
Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Grundkurs	ONLINE	53
Webinar: Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbaukurs - Schwerpunkt Entzündungen	ONLINE	53
Webinar: Hygieneschulung und Praxistipps für Verarbeitung von Almmilch	ONLINE	57
Webinar: LQB Unternehmerinnenstammtisch - Alles was Recht ist	ONLINE	13
Webinar: Online-Marketing in der Bio-Direktvermarktung	ONLINE	63
Webinar: Psychologie des Überzeugens! Wie Sie Menschen für sich gewinnen	ONLINE	12
Webinar: Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen - Notfälle im Stall	ONLINE	52
Webinar: Sozialrechtliche Informationen in der Direktvermarktung	ONLINE	45
Webinar: Steuerliches in der Direktvermarktung	ONLINE	45
Webinar: Tiergesundheit am Schaf- und Ziegenbetrieb	ONLINE	62

UNSER TITELBLATT

DIE LINDE, BAUM DES JAHRES 2021



Mehr als 40 verschiedene Arten gehören weltweit zu dieser Pflanzengattung, drei davon haben mit der Sommer-, Winter- und Silberlinde in Europa Wurzeln geschlagen. Sie blühen zwischen Mai und Juli und schenken Bienen jede Menge Pollen und Nektar. Die Früchte der gemeinsamen Arbeit sind schlussendlich kleine Nüsse, die in jungem Zustand gut essbar und besonders beliebt bei Vögeln sind. Die genießen dank ihrer Flügel das Privileg, nicht erst warten zu müssen, bevor die Früchte von den 10 bis 30 Meter hohen Bäumen auf die Böden fallen. Linden haben ein rot-gelbliches Holz und ca. fünf Zentimeter große, herzförmige Blätter.

Gerade diese spezielle Form lässt diese häufig in Mythen und Sagen vorkommen, etwa in den Nibelungensagen, wo ein Lindenblatt zwischen den Schulterblättern Siegfrieds seine Unsterblichkeit verhindert. Oft war die Linde auch zentraler Ort eines Dorfplatzes, wo rund um sie aber nicht nur rauschende Feste gefeiert, sondern auch blutrünstige Richterurteile gesprochen wurden.

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 Schwaz und Innsbruck – 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 | F +43 5 92 92-1199
E lfi@lk-tirol.at

tirol.lfi.at