
Nachhaltigkeit und Selbstversorgung für den Alltag

Nach Absolvierung des Lehrgangs verfügen die Teilnehmenden über das Knowhow, eine Vielzahl von pflanzlichen und tierischen Köstlichkeiten und andere Produkte des täglichen Bedarfs selbst zu erzeugen und so den Grad ihrer Selbstversorgung zu steigern. Wissenswertes über den Anbau von Obst und Gemüse, über das Haltbarmachen, Konservieren und Verarbeiten von Pflanzen, Milchprodukten und Fleisch bis hin zum Brotbacken und zur nachhaltigen Reinigung des Haushalts wird in diesem Lehrgang praxisorientiert vermittelt. Zum Abschluss erarbeitet jeder Teilnehmende sein eigenes Nachhaltigkeitskonzept.

In 96 Unterrichtseinheiten finden sich:

Nachhaltiger Lebensstil

Alternativen und eigene Lösungsansätze

Regionalität: meine Essen - meine Umwelt

Umweltfreundliche Reinigung und Körperpflege

Tipps und Tricks zum Recycling und Upcycling

Selbstversorger - Hausgarten inklusive Versorgung auf kleinstem Raum

Lebensmittelverarbeitung und Haltbarmachung wie am Bauernhof

Den Start machen Fachexperten mit Impulsvorträgen zu den Themen Nachhaltigkeit und Regionalität: Mag. Dr. Johann Lefenda von der ZAK OÖ mit Megatrends der Zukunft und Norbert Rainer vom Klimabündnis OÖ über Klimaschutz und nachhaltigen Lebensstil, sowie Katrin Fischer MSc., über nachhaltige Entscheidungen entlang der Lebensmittelkette.

/gutlebenlernen

Änderungen vorbehalten.

Beachten Sie aktuelle Informationen unter ooe.lfi.at/corona.

Information

Kursdauer: 96 Einheiten

Fachbereich: Umwelt und Naturschutz

Zielgruppe: Bäuerinnen und Bauern, Interessierte, junge
Bäuerinnen

Verfügbare Termine